

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA

STORIE DAL TERRITORIO



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib. di Perugia, del. 17/05/2007 n. 23/2007, Iscrizione R.O.C. 18/75 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica/Alessio Casi (Tobu Group srl) - Prestampa e Stampa: Oplaprint



Speciale

52^a EXPO del CHIANTI CLASSICO

L'evento di piazza
più antico del
Chianti Classico

*Events, Fairs,
Experiences
and what to do
in the area*

CHIANTI CLASSICO SUMMER

art/music/theatre/wine



ZOWART



IL PRIMO
CONSORZIO DI VINO
dal 1924

Scopri qui
tutti gli eventi
chianticlassico.com



In copertina: Expo del Chianti Classico 2024

ESTATE 2024

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:
Sebastiano Pedani

VICE-DIRETTRICE EDITORIALE:
Rosina Fracassini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Luca Di Maggio (Tobu Group s.r.l.)

AUTORI
Simone Bandini: Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.

Sebastiano Pedani: Direttore editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa", Chianti Digital (founder)

Rosina Fracassini: Vice-Direttrice Editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa", editor Claudia Stocchi: Direttrice editoriale di Valley Life "Valdarno e Valdambra" CEO Stocchi Advertising srl

Asia Caldelli: Copywriter, Assistant Editor Valley Life "Valdarno e Valdambra"

Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore. © Valley Life - tutti i diritti riservati. Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Questa rivista è stata chiusa il 26 Luglio, dopo un blackout generale della telefonia fissa e mobile nel territorio di Greve in Chianti.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Viale Giuliano Vanghetti 26
50022 Greve in Chianti (FI)
335 1397061 Sebastiano
333 6519615 Rosina
vl.chianti.valdelsa@gmail.com
www.valleylife.it

8 La fame culturale
Cultural Hunger

10 La carta stampata è morta!
O forse no?
Is Print Dead! Or Maybe Not?



12 Expo del Chianti Classico:
celebrazione di vino, buon cibo
e cultura a Greve in Chianti.
*Chianti Classico Expo: A
Celebration of Wine, Good Food,
and Culture in Greve in Chianti.,*

28 San Fausto: una settimana di
eventi a Castellina in Chianti.
*San Fausto: a week of events in
Castellina in Chianti*

34 Chianti Classico Summer 2024:
Un Viaggio tra Arte, Musica,
Teatro e Vino
*Chianti Classico Summer 2024:
A Journey through Art, Music,
Theatre, and Wine*



40 Scopri il Piacere Estivo della
Panzanella
*Discover the Summer Delight of
Panzanella*

44 Un pool di professionisti della
casa in Chianti
*A Group of Home Professionals
in Chianti*

52 Tenuta di Sticciano: la perla
della Valdelsa
*Tenuta di Sticciano: The Pearl of
Valdelsa*

60 Consorzio Vino Chianti
Classico: Un viaggio lungo
cento anni
*Chianti Classico Wine
Consortium: A Journey of One
Hundred Years*



68 Chianti d'Estate: I 5 migliori
Ristoranti con vista panoramica
*Chianti in Summer: The 5 Best
Restaurants with Panoramic
Views*

76 La Loggia del Chianti: la cucina
circolare e naturale di Simone
Bianco
*La Loggia del Chianti: The
Circular and Natural Cuisine of
Simone Bianco*

82 Alla Scoperta dell'Anello di
Montefioralle
*Discovering the Montefioralle
Loop*

88 Chianti Property Group: Il
Lusso del Chiantishire nelle tue
Mani
*Chianti Property Group:
Chiantishire Luxury in Your
Hands*

If you have a house in
Chianti, Val d'Elsa area
please subscribe for free and
ask for your complimentary
copy

**"BOTTEGA
FAGGI"
AL FERRONE
DAL 1930..**

COME UNA
VOLTA...

Si mangia, si beve, si compra!



Martedì:
Porchetta
Mercoledì:
Arista al Forno
Giovedì:
Lampredotto



#badachstacciate

Dal Lunedì al Venerdì
dalle 6.00 alle 19.30
Sabato dalle 6.00 alle 13.30

Telefono (+39) 055 207031
Whatsapp (+39) 338 9612093
bottegefaggi@gmail.com

Via Chiantigiana al Ferrone

Stiacciate
Taglieri
Insalatone,
Vino bono!



 **TEAM
CARS**
EXCLUSIVE CAR RENTAL

NOLEGGIO A BREVE
E LUNGO TERMINE

Solo un leader del settore sa come interpretare al meglio le tue esigenze. Ogni giorno, infatti, ci impegniamo con servizi esclusivi, personalizzati e innovativi. Conosciamo bene il crescente bisogno di comodità che ricerchi durante i tuoi spostamenti. Per questo, non lasciamo nulla al caso e ti accompagniamo, chilometro dopo chilometro, senza mai perdere di vista il tuo benessere.

FIRENZE, VIA DUCA DI CALABRIA 3 / TEL. 055 6146617
RAVENNA, VIA DELLA MERENDA 8A / TEL. 0544 1581626
INFO@NEWTEAMCARS.IT





 *Cose del Borgo*



Un tocco di magia...



...per la tua casa



PROMO ONLINE
Sconto 10%
Utilizza il Codice
VALLEYLIFE10

 cosedelborgo
 solo_cosedelborgo

Cose del Borgo
di Sara Ceccatelli
Via Roma 28, Greve in Chianti (FI)
Tel: +39 388 177 5153
infocosedelborgo@gmail.com



VIVAIO
Il Roseto



VIVAIO IL ROSETO
Loc. Le Lame
Barberino Tavarnelle (FI)
338 2037431 (Luca)
393 8228324 (Sabrina)
info@vivaioilroseto.it
www.vivaioilroseto.it



Mostra giardino permanente
nel centro della Val d'Elsa



LA FAME CULTURALE

Cultural Hunger

DI SIMONE BANDINI



*"L'uomo vive in città, mangia senza fame beve senza sete, si stanca senza fare fatica, rincorre il proprio tempo senza raggiungerlo mai.
È un essere imprigionato, una prigione senza confini da cui è quasi impossibile fuggire.
Alcuni esseri umani hanno bisogno di riprendere le proprie vite, di ritrovare una strada maestra.
Non tutti ci provano e pochi ci riescono.
Una delle vie maestre è quella che conduce alla montagna. C'è tanta bellezza, fatica, solitudine e silenzio in questo mondo arrampicato.
Tutti valori poco alla moda ma che aiutano a vivere e a conoscere sé stessi"*

(Walter Bonatti, 1930-2011)

Non si tratta ahimè di fame per la cultura, voglia di conoscere e coltivare il proprio animo, ma piuttosto di uno scimmiettamento di un bisogno primario.
Dio, la natura, il fato, ci hanno fornito il senso del gusto affinché potessimo mantenere il nostro corpo e le nostre

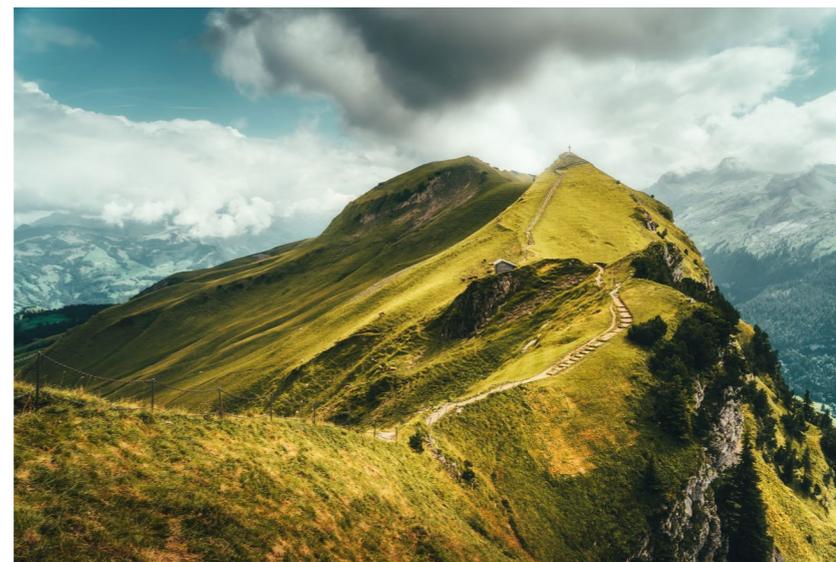
*"Men live in cities, they eat without hunger and drink without thirst, they tire without making effort, they chase their time without ever reaching it.
They are being imprisoned, a boundless prison from which it is almost impossible to escape.
Some human beings need to resume their lives, to find a new high road.
Not everyone tries, and few succeed.
One of the main roads is the one that leads to the mountain.
There is so much beauty, fatigue, solitude and silence in this climbing world.
These are all unfashionable values that help us to live and get to know ourselves."*

(Walter Bonatti, 1930-2011)

Alas, it is not a question of hunger for culture, the desire to know and cultivate one's soul, but rather a mimicking of a primary need.
God, nature, fate, have provided us with the sense of taste so that we can maintain our bodies and brain functions.

funzioni cerebrali. Mangiare è certamente un piacere fondamentale ma ricordate, è bene che il cibo sia tutti giorni 'meritato', non fosse altro per un senso di giustizia universale per cui 'dare ci permette di ricevere' – ed ogni impegno reca una ricompensa. Questo principio porta le nostre vite su un piano superiore, dove è la nostra volontà, dove è lo spirito a governare le nostre azioni – e si promuove una cooperazione comunitaria, oggi si potrebbe dire empatica, con la propria famiglia e contesto clanico (che termine retrogrado!). Per spiegarlo ai più materialisti – la fame culturale è una pestilenza del mondo moderno che trascende culture e condizioni sociali – un concetto che si rende immediatamente visibile nel meccanismo dell'utile e del denaro. Averne può farti comprare oggetti, cose, prestazioni e persone. Non è necessario oggi scomodare le quattro cause aristoteliche. Con lo stesso denaro si possono comprare cene rooftop con viste sensazionali, piatti signature a discrezione dei santoni della cucina molecolare, cotture sottovuoto assoluto, creme e ganache metafisiche, carni massaggiate su letti di rucola ultrabiologica, salmoni selvaggi pescati a canna solo nelle notti scozzesi di luna piena, fritti kataifi più leggeri di zeffiri polinesiani. Questa è la fame culturale che ormai ammorba la gran parte degli esseri senzienti che – dopo una giornata spesa in uffici arredati secondo l'arte geomantica taoista del feng shui, call incravattate interminabili, riunioni vendite, coltivano mestamente il grande samsara del materialismo senza nemmeno rendersene conto, ingranaggi inconsapevoli di una macchina superiore della quale nemmeno si interrogano – né vogliono sapere dove possa condurre. Una fame che non è reale, o per meglio dire a bassa intensità, poiché procede da giornate insipide e inattive. Da procedure sempre uguali a sé stesse, tristezza, depressione, mediocrità, assenza di prospettive. L'invito è a procurarsi una fame reale, per tentare di trovare la via maestra. Tornate alla sostanza delle cose, non vi fate fregare. Guardate verso l'alto. Cercate appetiti più intensi ed elevati.

Eating is certainly a fundamental pleasure but remember, it is good that food is 'deserved' every day, if only out of a sense of universal justice that 'giving allows us to receive' – and every effort brings a reward. This principle takes our lives to a higher plane, where it is our will, where it is the spirit that governs our actions – and it promotes a community cooperation, today one could say empathetic, with one's family and clan context (what a retrograde term!). To explain it to the most materialistic – cultural hunger is a pestilence of the modern world that transcends cultures and social conditions – a concept that is immediately visible in the mechanism of profit and money. Making money can make you buy things, services, and people. It is not necessary today to bother with the four Aristotelian causes. With the same money you can buy rooftop dinners with sensational views, signature dishes at the discretion of the holy men of molecular cuisine, absolute vacuum cooking, metaphysical creams and ganaches, meats massaged on beds of ultra-biological rocket, wild salmon caught on rod only on Scottish nights under full moon, fried kataifi lighter than Polynesian zephyrs. This is the cultural hunger that now plagues most sentient beings who – after a day spent in offices furnished according to the Taoist geomantic art of feng shui, endless tie calls, sales meetings, sadly cultivate the great samsara of materialism without even realizing it, unaware cogs of a superior machine of which they do not even question – nor do they want to know where it can lead. A hunger that is not real, or rather of low intensity, since it proceeds from bland and inactive days. From procedures that are always the same, sadness, depression, mediocrity, lack of prospects. The invitation is to get a real hunger, to try to find the high road. Get back to the nitty-gritty, don't be fooled. Look up. Look for more intense and elevated appetites.

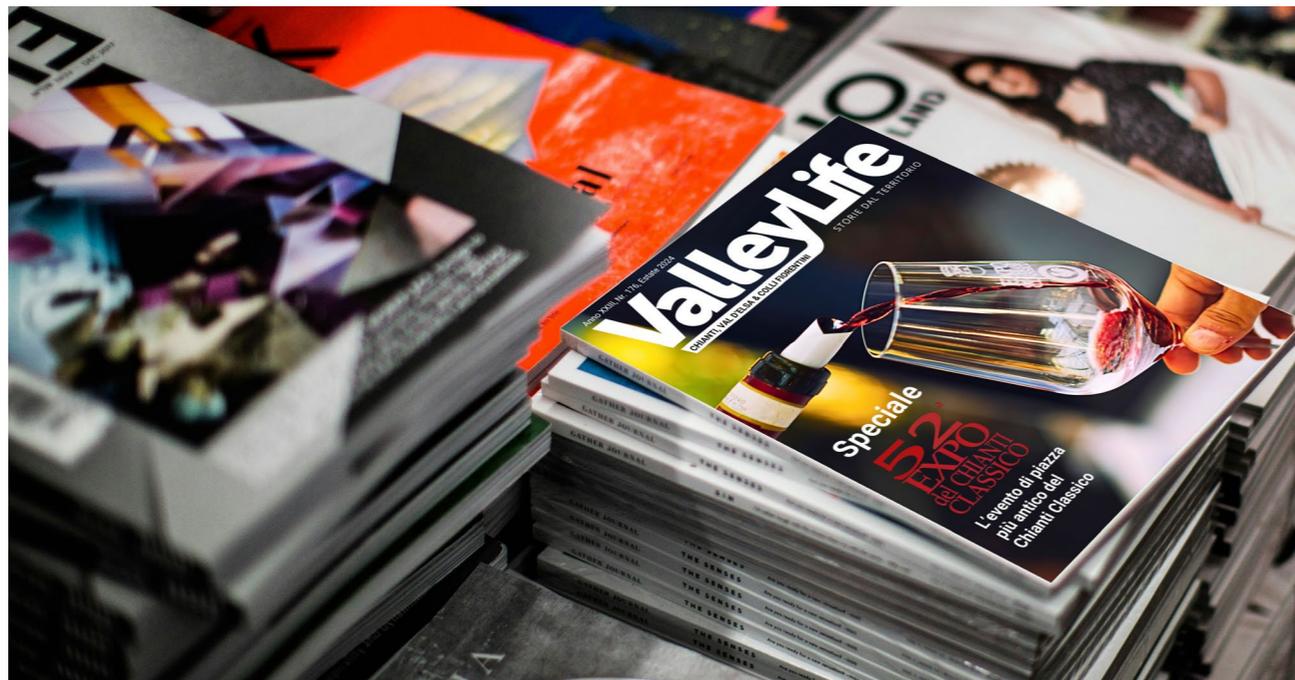


ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
"I looked at you", The Doors



LA CARTA STAMPATA È MORTA! O FORSE NO? Is Print Dead! Or Maybe Not?

DI SEBASTIANO PEDANI



Caro lettore,

ancora non ho avuto modo di presentarmi e direi che è arrivato il momento! Sono Sebastiano Pedani, grevigiano DOCG "esiliato" per una decina di anni in Romagna, rientrato poi in patria natia nel 2022 accompagnato dalla mia bellissima famiglia: Camilla - la mia compagna - Sofia, Simone e Silvia - i nostri figli - e Fiamma, la nostra Border Collie.

Sarei stato un noioso programmatore se non avessi incontrato il vino: grazie a lui ho avuto la fortuna di lavorare nel mondo produttivo, nell'ospitalità, nella ristorazione e nel marketing.

Adesso gestisco una piccola e nuova agenzia di Marketing e Comunicazione - Chianti Digital, mi diletto in consulenze sullo sviluppo dell'enoturismo con Winexperience Design e sono approdato nel mondo dell'editoria con ValleyLife: un mondo distante dal Digitale ma così affascinante che ho deciso di sposare il progetto appena me l'hanno chiesto. In tutto questo non sono solo e colgo l'occasione per ringraziare tutti i vari collaboratori che con me portano avanti questi fantastici progetti di comunicazione.

Dear Reader,

I haven't had the chance to introduce myself yet, and I think it's time! I am Sebastiano Pedani, a true Greve native "exiled" in Romagna for about ten years, before returning to my homeland in 2022 with my beautiful family: Camilla - my partner - Sofia, Simone, and Silvia - our children - and Fiamma, our Border Collie.

I would have been a boring programmer if I hadn't encountered wine: thanks to it, I've had the fortune to work in production, hospitality, restaurants, and marketing. Now, I run a small, new Marketing and Communication agency - Chianti Digital, I dabble in consulting on the development of wine tourism with Winexperience Design, and I have ventured into the publishing world with ValleyLife: a world far from Digital but so fascinating that I decided to join the project as soon as I was asked. In all this, I am not alone, and I take this opportunity to thank all the various collaborators who carry on these fantastic communication projects with me.

Sì, la comunicazione, il racconto - o storytelling come dicono i "very marketers" - e il mettersi al servizio degli altri sono il fil rouge della mia vita, arrivata ormai ben al di sopra dei 40 anni.

Parlando di comunicazione, non si può non constatare che è l'unico elemento che rimane costante nel tempo, nonostante i mutamenti delle mode e delle tecnologie. Anche perché se è vero che non comunicare è impossibile, è altrettanto vero che farlo efficacemente è più complesso. Troppe volte diamo per scontato che il nostro modo di comunicare sia efficace ma ignoriamo che in realtà il risultato della nostra comunicazione si misura nell'effetto che otteniamo e se non lo otteniamo, siamo subito pronti a dare la colpa a chi non capisce - figli, mariti/mogli, colleghi, clienti - invece di riflettere e modificare il nostro modo di esprimerci in funzione del nostro interlocutore.

Comunicare usando le piattaforme digitali è fondamentale e, fino a poco fa, pensavo che la carta stampata stesse morendo definitivamente: da titolare di un'agenzia che ho chiamato Chianti Digital, avrei dovuto esserne solo contento.

In realtà, anche grazie a questa nuova meravigliosa avventura, ho potuto capire e toccare con mano come la carta stampata sia un ulteriore mezzo per far arrivare il nostro (e vostro) messaggio a persone che probabilmente non riusciremmo a raggiungere e "colpire" con il solo digitale: utilizzare più mezzi di comunicazione è l'unica certezza per far arrivare il nostro messaggio a destinazione.

E poi, non c'è niente di più bello dello sfogliare qualcosa di "reale" che puoi maneggiare, annusare e che rimane nel tempo... almeno più della vita media di un post sui social.

Un caro saluto,
Sebastiano

Yes, communication, storytelling as "real marketers" call it, and serving others are the common threads of my life, which has now well exceeded 40 years.

Speaking of communication, it is the only element that remains constant over time, despite changes in trends and technologies. Also, because if it's true that not communicating is impossible, it's equally true that doing it effectively is more complex.

Too often, we take for granted that our way of communicating is effective, but we ignore that the result of our communication is measured by the effect we achieve. If we don't achieve it, we are quick to blame those who don't understand - children, spouses, colleagues, clients - instead of reflecting and modifying our way of expressing ourselves according to our interlocutor.

Communicating using digital platforms is essential, and until recently, I thought that print was dying out for good: as the owner of an agency called Chianti Digital, I should have been only happy about that. Actually, thanks to this new wonderful adventure, I have come to understand and experience firsthand how print is an additional means to get our (and your) message to people we probably wouldn't be able to reach and "touch" with just digital: using multiple communication tools is the only certainty to get our message to its destination.

And then, there is nothing more beautiful than flipping through something "real" that you can handle, smell, and that lasts over time... at least longer than the average life of a social media post.

Best regards,
Sebastiano



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening "Money", Pink Floyd

EXPO DEL CHIANTI CLASSICO: CELEBRAZIONE DI VINO, BUON CIBO E CULTURA A GREVE IN CHIANTI.

Chianti Classico Expo: A Celebration of Wine, Good Food,
and Culture in Greve in Chianti.

DI ROSINA FRACASSINI E SEBASTIANO PEDANI



L'Expo Chianti Classico è uno degli eventi enogastronomici più celebri della Toscana, e non solo, dedicato alla celebrazione del vino Chianti Classico e al suo territorio. Ogni anno oltre 20mila tra appassionati di vino, esperti del settore e turisti si riuniscono per partecipare a degustazioni, seminari e altre attività che esaltano le eccellenze del territorio.

Expo Chianti Classico is one of the most celebrated food and wine events in Tuscany, and beyond, dedicated to the celebration of Chianti Classico wine and its territory. Every year, over 20,000 wine enthusiasts, industry experts, and tourists gather to participate in tastings, seminars, and other activities that highlight the region's excellence.



Questa festa ha origine nei primi anni '70, periodo in cui il Chianti Classico sta guadagnando sempre più riconoscimento a livello internazionale.

Il primo embrione dell'attuale Expo del Chianti Classico nasce dunque da un gruppo di produttori, enologi e amministratori locali che desideravano creare un evento dedicato alla promozione del prodotto principe della nostra terra, che in questo periodo cominciava ad affermarsi sul mercato: consapevoli del potenziale turistico ed economico del loro prodotto, volevano creare un evento dove i produttori potessero presentare i loro vini, incontrare potenziali acquirenti e scambiare conoscenze ed esperienze.

Nel corso degli anni poi, l'evento è cresciuto in dimensioni e prestigio e da una dimensione locale è passato ad una diffusione di rilievo internazionale.

Expo Chianti Classico non è solo una vetrina per il vino ma rappresenta anche un'importante occasione per promuovere la cultura e le tradizioni della Toscana: l'evento infatti contribuisce significativamente all'economia locale, attirando turisti e creando opportunità per le aziende del settore.

Durante la manifestazione, i visitatori possono partecipare a una vasta gamma di eventi e attività: le degustazioni guidate sono uno dei momenti più attesi ma è anche possibile partecipare a interessanti seminari e conferenze. Non mancano poi le opportunità di scoprire la gastronomia locale, con stand dedicati ai prodotti e ai piatti tipici del territorio, così come l'artigianato e l'arte.

Partecipare a questo evento significa immergersi in un'esperienza unica, dove la tradizione incontra l'innovazione e dove ogni calice racconta una storia.

This festival originated in the early 1970s, a period when Chianti Classico was gaining increasing international recognition. The initial idea for what is now Expo Chianti Classico came from a group of producers, enologists, and local administrators who wanted to create an event dedicated to promoting the region's flagship product. They were aware of the tourism and economic potential of their product and sought to create an event where producers could present their wines, meet potential buyers, and exchange knowledge and experiences.

Over the years, the event has grown in size and prestige, evolving from a local gathering to an event of international significance. Expo Chianti Classico is not only a showcase for wine but also an important occasion to promote the culture and traditions of Tuscany. The event significantly contributes to the local economy, attracting tourists and creating opportunities for businesses in the sector.

During the event, visitors can participate in a wide range of activities. The guided tastings are among the most anticipated moments, but there are also interesting seminars and conferences. Additionally, there are opportunities to discover local gastronomy, with stands dedicated to typical products and dishes of the area, as well as crafts and art. Participating in this event means immersing oneself in a unique experience where tradition meets innovation, and every glass of wine tells a story.

Wine Tours & Tastings, in the heart of Chianti Classico



**ALCUNI NUMERI
DALL' EXPO CHIANTI CLASSICO:**

- OLTRE 300 ETICHETTE IN DEGUSTAZIONE
- 64 PRODUTTORI IN PIAZZA
- 10.000 BICCHIERI VENDUTI
- 20.000 PRESENZE NELL'ARCO DEI 4 GIORNI DI MANIFESTAZIONE.

**SOME NUMBERS
FROM EXPO CHIANTI CLASSICO:**

- OVER 300 LABELS AVAILABLE FOR TASTING
- 64 PRODUCERS IN THE SQUARE
- 10,000 GLASSES SOLD
- 20,000 ATTENDEES OVER THE 4-DAY EVENT



**DIETRO LE QUINTE DI
EXPO CHIANTI CLASSICO.**

Dietro le quinte di "Expo Chianti Classico" c'è una storia affascinante.

Inizialmente chiamata "Festa dell'uva", la manifestazione venne poi ribattezzata "Mostra mercato" e successivamente "Rassegna del Chianti Classico". Nel 2010, in occasione del 40° anniversario, il nome cambiò nuovamente, diventando più internazionale: "Expo del Chianti Classico".

Nei primi anni ad esporre i propri vini erano le grandi case vinicole, spesso appartenenti ai nobili del Chianti: quando fu concepita questa manifestazione infatti, i principali promotori furono proprio coloro che facevano anche parte della "Lega del Chianti".

**BEHIND THE SCENES OF
EXPO CHIANTI CLASSICO**

Behind the scenes of Expo Chianti Classico is a fascinating story.

Initially called the "Grape Festival," the event was later renamed the "Market Exhibition" and subsequently the "Chianti Classico Review." In 2010, on the occasion of the 40th anniversary, the name changed again to the more international "Expo Chianti Classico." In the early years, the wines were exhibited by large wineries, often owned by Chianti nobility. The main promoters were members of the "Lega del Chianti." The stands, with their rustic appearance thanks to the use of straw, jute, and wood, were furnished with furniture and utensils from the large estates, while producers and charming local girls hosted, creating competition between stands for aesthetics and appeal.



**LA FONDAZIONE DEL
CONSORZIO CHIANTI CLASSICO**

Il Consorzio Chianti Classico è stato fondato nel 1924 a Radda in Chianti con l'obiettivo di tutelare, promuovere e valorizzare il vino Chianti Classico. Questo organismo riunisce i produttori del Chianti Classico, definendo standard di qualità e garantendo l'autenticità dei vini prodotti nella storica zona del Chianti.

**THE FOUNDING OF THE
CHIANTI CLASSICO CONSORTIUM**

The Chianti Classico Consortium was founded in 1924 in Radda in Chianti with the aim of protecting, promoting, and enhancing Chianti Classico wine. This organization brings together Chianti Classico producers, setting quality standards and guaranteeing the authenticity of wines produced in the historic Chianti area.

**52^a
EXPO
del CHIANTI
CLASSICO**

Gli stand, dall'aspetto rustico grazie all'uso di paglia, juta e legno, erano arredati con mobili e suppellettili delle grandi casate, mentre produttori e affascinanti ragazze locali facevano gli onori di casa, creando una competizione tra stand per l'estetica e il potere di attrazione.

Con il passaggio a "Mostra Mercato" e con la crescente popolarità della manifestazione, emerse la necessità di una gestione più strutturata dell'evento e fu in questo contesto che il Consorzio Chianti Classico iniziò a coinvolgersi più attivamente nell'organizzazione portando risorse ed expertise; iniziò così un periodo che vide la piazza riempirsi di stands bianchi e dall'aspetto molto più neutro e tecnicamente professionale.

Questa scelta era volta a far passare in secondo piano gli spazi strutturali e mettere ancora più in risalto il protagonista assoluto dell'evento: il vino.

With the transition to the "Market Exhibition" and the event's growing popularity, a more structured management became necessary. It was in this context that the Consorzio Chianti Classico began to play a more active role, bringing resources and expertise. This led to a period where the square filled with white, more neutral and technically professional stands. This choice aimed to downplay the structural spaces and highlight the event's absolute protagonist: the wine. Tasting began with a careful visual inspection, following international tasting rules. Inside the stands, a sommelier illustrated the product's characteristics, providing a technically correct tasting experience aimed primarily at industry experts.

At the beginning of the new millennium, the stands changed again, becoming a perfect blend of the first and second versions.

L'assaggio inizia con un'attenta osservazione visiva: si inclina leggermente il bicchiere contro una superficie bianca, osservando al meglio colore e limpidezza e rispettando così le regole di degustazione stabilite e riconosciute a livello internazionale.

Sempre in quest'ottica all'interno degli stands trovavamo un sommelier che illustrava le caratteristiche del prodotto facendolo conoscere e assaggiare nel modo tecnicamente più corretto: si passa quindi a vivere un'esperienza più precisa e professionale, rivolta soprattutto agli esperti del settore.

All'inizio del nuovo millennio gli stands cambiano nuovamente volto e si trasformano nel perfetto connubio tra la prima versione e la seconda; vengono infatti utilizzati gazebo in legno e materiali più rustici che però sono associati a teli e tovaglie bianche, come da regolamento del degustatore.

Ma la grande novità di questo nuovo corso è rappresentata soprattutto dal fatto che in piazza tornano i produttori e sono nuovamente loro a i protagonisti dell'evento e quelli che guidano il visitatore l'esperienza all'assaggio, mettendo la conoscenza, l'attenzione e l'amore di chi fa conoscere qualcosa di veramente suo. Le varie postazioni sono inoltre contrassegnate da cartelli di differenti colori che rimandano a quelli identificativi delle diverse UGA di appartenenza e utili al visitatore per meglio orientarsi all'interno di un territorio ampio che comprende ben 8 comuni.



CASTELLO DI STROZZAVOLPE

Lo storico castello di Strozza Volpe situato al confine tra i colli senesi e quelli fiorentini, esattamente a Poggibonsi è una tra le più antiche dimore medievali di zona. Risale al 1154 ed è stato luogo di conquiste tra senesi e fiorentini, luogo di storie segrete, di battaglie, di incontri tra illustri personaggi e di buon vino. Il nome "Strozza Volpe" deriva da una leggenda di questa volpe che si aggira attorno al bosco del castello e non si sa dove si nasconda.



LA LEGA DEL CHIANTI: UN BREVE CENNO STORICO.

La Lega del Chianti fu costituita nel 1384 dalla Repubblica di Firenze, con l'obiettivo di amministrare e proteggere i territori del Chianti, compresi i comuni di Radda, Gaiole e Castellina. I nobili della Lega, oltre ad avere ruoli amministrativi e militari, erano spesso proprietari di vigneti e produttori di vino. La loro conoscenza del territorio e delle pratiche vitivinicole ha giocato un ruolo cruciale nello sviluppo della regione come rinomata zona vinicola.

THE CHIANTI LEAGUE: A BRIEF HISTORICAL NOTE

The Chianti League was established in 1384 by the Republic of Florence to administer and protect the Chianti territories, including the municipalities of Radda, Gaiole, and Castellina. The nobles of the League, besides having administrative and military roles, were often vineyard owners and wine producers. Their knowledge of the territory and viticultural practices played a crucial role in developing the region as a renowned wine area.



VILLA CALCINAIA
Wine Tastings & Tours

Greve in Chianti
(Firenze)



Wooden gazebos and more rustic materials were used, combined with white cloths and tablecloths, as per the taster's regulations. The big novelty of this new course was the return of the producers to the square, who once again became the protagonists of the event, guiding visitors through the tasting experience with their knowledge, attention, and love for their product. The various stations were also marked by colored signs corresponding to the different UGA (Additional Geographical Units), helping visitors navigate an extensive territory comprising eight municipalities.

I S O D I



Chianti Classico
GAIOLE IN CHIANTI

Taste our Wines at the
52° Expo Chianti Classico



NON SOLO VINO

Expo Chianti Classico è una manifestazione sempre più completa. Nelle varie piazze e piazzette di Greve si possono trovare stands di gastronomia locale, eventi culturali, mercatini di artigiani all'opera oltre a street band e musica di vario tipo. Interessante la degustazione guidata di olio extravergine di oliva che si tiene nella Sala del Consiglio Comunale e che vi permetterà di intervallare l'assaggio di vino Chianti Classico a quello dell'altrettanto famoso olio d'oliva.

NOT JUST WINE

Expo Chianti Classico is an increasingly comprehensive event. In the various squares of Greve, you can find stands of local gastronomy, cultural events, and street bands. An interesting guided tasting of extra virgin olive oil is held in the City Council Hall, allowing you to alternate between tasting Chianti Classico wine and the equally famous olive oil.

ALTIERO



Paolo Baldini è il proprietario di una tenuta vitivinicola nella meravigliosa cornice di **Montefioralle**. Dopo aver completato gli studi agrari all'inizio del millennio, ha deciso di trasformare il terreno di famiglia in una cantina, e di intitolarla in onore del nonno Altiero. La moglie **Samuela** e il suo staff sono felici di ospitarvi per **visite guidate e degustazioni**.



Via S. Cresci, 58 - Località Montefioralle
50022 Greve in Chianti FI
Tel. +39 392 576 0185
info@altieroinchianti.it



CASTELLINUZZA

— AZIENDA STORICA • CINUZZI DAL 1570 —



SUITES - CELLAR - WINE TASTINGS



Via Petriolo, 14, Loc. Castellinuzza
50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. (+39) 055 8549046
info@chianticlassicocastellinuzza.it



www.vicchiomaggio.it



CASTELLO VICCHIOMAGGIO
Greve in Chianti



Oltre ai 64 Stand delle Aziende Agricole partecipanti, viene allestito un Padiglione Consortile del Consorzio del Chianti Classico, dove sono messi in degustazione, con la guida di sommelier professionisti, tutti quei vini inviati da Produttori non presenti con un proprio stand personale in piazza; in questo modo si amplia ulteriormente la possibilità di far conoscere al meglio l'intero territorio del Chianti Classico fornendo al visitatore una panoramica sempre più completa.

Ad oggi l'Expo Chianti Classico rappresenta un punto di incontro privilegiato per tutti gli amanti del vino e della buona tavola. La sua storia, fatta di passione e dedizione, testimonia il profondo legame tra il territorio del Chianti Classico e la sua cultura vitivinicola.

Quest'anno Expo Chianti Classico è in programma dal 5 al 8 Settembre 2024 (sempre la seconda domenica di settembre) con un cartellone ricco di eventi paralleli alle degustazioni di piazza per rendere l'evento sempre più fruibile da tutte le fasce di età: Musica, spettacoli, mostre d'arte, concerti e tanto altro.

Inoltre quest'anno, molte iniziative, saranno dedicate a due importanti Anniversari: i 500 anni dal viaggio che portò Giovanni da Verrazzano (grevigiano DOCG) alla scoperta dell'attuale baia di New York e i 100 anni dalla nascita del Consorzio Vino Chianti Classico!

Vi aspettiamo quindi a Greve in Chianti.

Non mancate a questa fantastica esperienza!

CURIOSITA'

Ogni anno durante Expo Chianti Classico vengono nominati alcuni "cittadini emeriti" scelti per aver portato il nome di Greve in Chianti nel mondo. È il sindaco stesso che, leggendo da un cartiglio, insignisce i prescelti di tale onorificenza.

CURIOSITIES

Every year during Expo Chianti Classico, some "eminent citizens" are named for having brought the name of Greve in Chianti to the world. The mayor himself, reading from a scroll, awards this honor to the chosen ones.

50 ANNI...o 52?

Expo Chianti Classico avrebbe spento le 50 candeline proprio nel 2020, anno che passerà alla storia per il Covid. Per non interrompere questa tradizione l'evento si è comunque svolto in maniera estremamente contingentata e con tutte le misure di sicurezza previste grazie all'immane lavoro e alla passione infinita degli addetti ai lavori. I festeggiamenti per il 50° sono quindi stati celebrati nel 2022.

50 YEARS... OR 52?

Expo Chianti Classico would have celebrated its 50th anniversary in 2020, a year marked by Covid. To maintain the tradition, the event still took place, albeit in a highly contingent manner and with all the safety measures in place, thanks to the immense work and endless passion of the organizers. Therefore, the 50th anniversary celebrations were held in 2022.

E LE "EDICOLE" COSA SONO?

Nel periodo in cui i produttori diretti non potevano più esporre in piazza i loro vini nascono le "edicole": delle sorte di tabernacoli disposti qua e là nella piazza, dove si potevano esporre a scopo pubblicitario le proprie bottiglie che poi però potevano essere acquistate esclusivamente nelle enoteche del paese e non all'interno della fiera.

AND WHAT ARE THE "EDICOLES"?

During the period when direct producers could no longer showcase their wines in the square, "edicoles" were born: sorts of tabernacles placed here and there in the square, where bottles could be displayed for advertising purposes but could only be purchased in local wine shops and not within the fair.

In addition to the 64 stands of participating farms, a Consortia Pavilion of the Consorzio del Chianti Classico is set up, where wines sent by producers not present with their own stand in the square are tasted with the guidance of professional sommeliers. This further expands the opportunity to showcase the entire Chianti Classico territory, providing visitors with an increasingly comprehensive overview.

Today, Expo Chianti Classico represents a privileged meeting point for all lovers of wine and good food. Its history, marked by passion and dedication, testifies to the deep connection between the Chianti Classico territory and its wine culture.

This year, Expo Chianti Classico is scheduled from September 5 to 8, 2024 (always the second Sunday of September), with a rich program of events parallel to the square tastings, making the event more accessible to all age groups: music, shows, art exhibitions, concerts, and much more.

This year, many initiatives will be dedicated to two important anniversaries: the 500th anniversary of Giovanni da Verrazzano's journey, which led to the discovery of present-day New York Bay, and the 100th anniversary of the Consorzio Vino Chianti Classico!

We look forward to seeing you in Greve in Chianti. Don't miss this fantastic experience!



Credits:

Alessandra Molletti - Comune di Greve in Chianti
per archivio fotografico

Pubblicazione "Mostra Mercato Vino Chianti Classico"
anno 1973 - 1979

Matteo Cadau
Foto recenti

Info

Expo Chianti Classico

Comune di Greve in Chianti

Ufficio Promozione Turistica del Territorio

+39 055 8545271

expochianticlassico@gmail.com


Pieve di Campoli
EXPERIENCE&TASTINGS WINESHOP AGRITURISMO

Sede: via Colle d'Agnola, 1/9, San Casciano VP (FI)
Agriturismo : via Cortine, 2, Barberino Tavarnelle (FI)
E-mail: v.valli@pievedicampoli.it - Tel +39 055 822386

FOLLOW US ON:   #PIEVEDICAMPOLI VISITA IL NOSTRO SITO



LE DEGUSTAZIONI GUIDATE DI EXPO CHIANTI CLASSICO

VENERDÌ 6 SETTEMBRE

Ore 16.00 Sala Consiliare Pal. Comunale

DEGUSTAZIONE guidata in interno

"Le tipologie del Chianti Classico: l'Annata"

Alla scoperta della piramide qualitativa del Gallo Nero con focus dedicati alle tre tipologie

Conduce: Leonardo Romanelli con Dimitri Frosali

Degustazione Euro 15,00 su prenotazione

www.expochianticlassico.com

Ore 18.30 Giardino Incontri

DEGUSTAZIONE guidata

"Chianti Classico Century"

Assaggio di 6 vini nel corso di un racconto tra teatro e musica degli ultimi 100 anni del Consorzio e del mondo.

Conduce: Leonardo Romanelli e Dimitri Frosali

Degustazione Euro 15,00 su prenotazione

www.expochianticlassico.com

SABATO 7 SETTEMBRE

Ore 12.00 Sala Consiliare Palazzo Comunale

DEGUSTAZIONE guidata OLIO EVO

OLIO DOPairing: a PRANZO con la DOP del Chianti Classico

Degustazione racconto sull'Olio DOP del Chianti Classico per imparare a conoscere e saper distinguere un Olio di eccellenza e i suoi migliori abbinamenti

Conduce: Roberto Rappuoli, tecnico agronomo Consorzio Olio Dop Chianti Classico

Degustazione Euro 15,00 su prenotazione

www.expochianticlassico.com

Ore 16.00 Sala Consiliare Palazzo Comunale

DEGUSTAZIONE guidata in interno

Le tipologie del Chianti Classico: la Gran Selezione

Alla scoperta della piramide qualitativa del Gallo Nero con focus dedicati alle tre tipologie

Conduce: VALENTINO TESI

Degustazione Euro 15,00 su prenotazione

www.expochianticlassico.com

Ore 18.00 Sala Consiliare Palazzo Comunale

DEGUSTAZIONE guidata in interno

Le tipologie del Chianti Classico: la Riserva

Alla scoperta della piramide qualitativa del Gallo Nero con focus dedicati alle tre tipologie

Conduce: Valentino Tesi

Degustazione Euro 15,00 su prenotazione

www.expochianticlassico.com



DOMENICA 8 SETTEMBRE

Ore 16.00 Sala Consiliare Palazzo Comunale

DEGUSTAZIONE guidata in interno

"Il VINSANTO del Chianti Classico"

Conduce: Valentino Tesi

Degustazione Euro 15,00 su prenotazione

www.expochianticlassico.com

Ore 18.30 Giardino Incontri

DEGUSTAZIONE guidata IN PIAZZA

"Il GALLO NERO e i suoi abbinamenti"

Degustazione di Chianti Classico e Vinsanto del Chianti Classico in abbinamento a proposte Gastronomiche dei Ristoranti grevigiani

Conduce: Valentino Tesi

1h30 c.a.

Degustazione Euro 25,00 su prenotazione

www.expochianticlassico.com

Per info e prenotazioni
Degustazioni Guidate



52^a
EXPO
del CHIANTI
CLASSICO

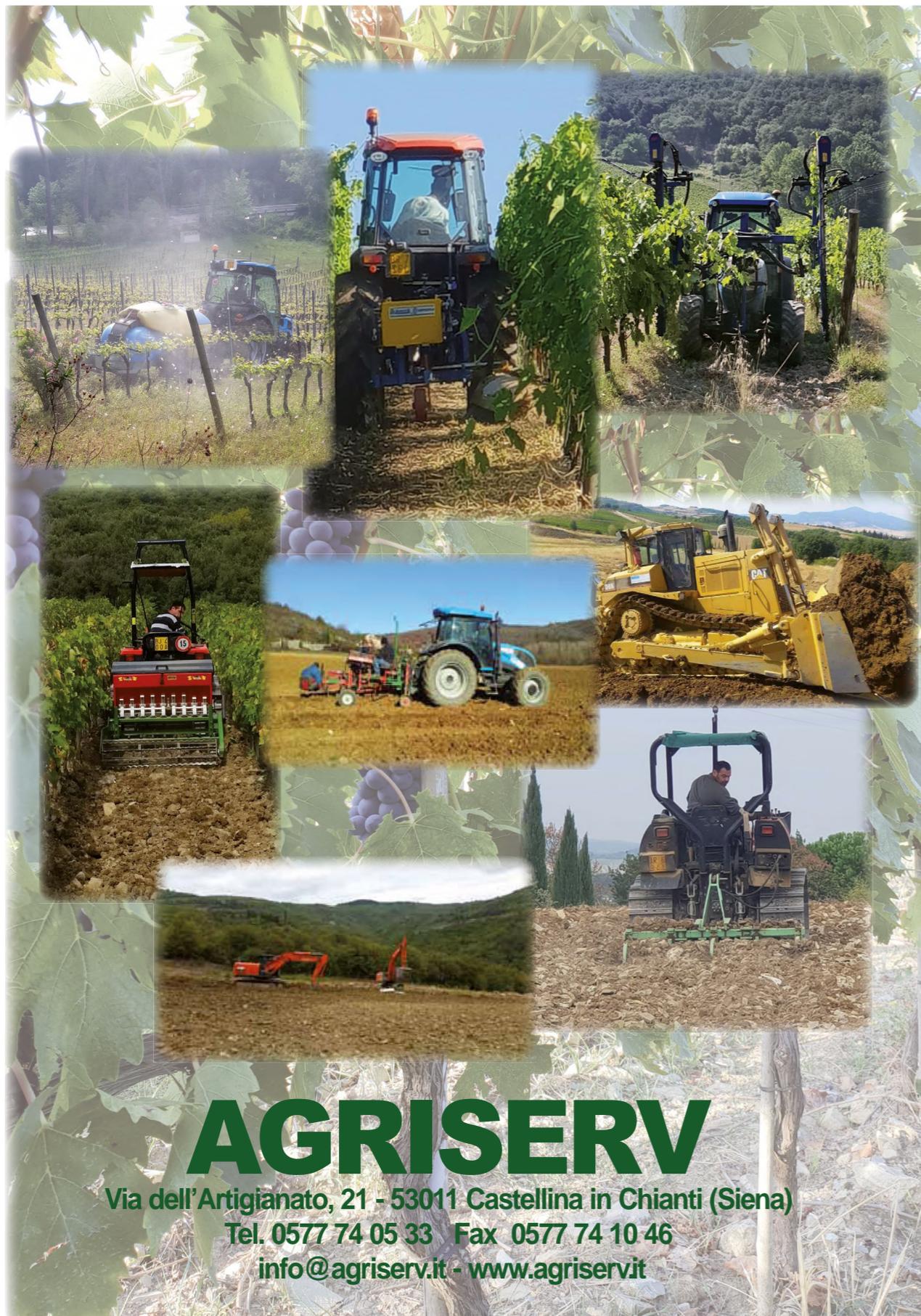
5-8 Settembre

Orari Degustazioni
in Piazza

Giovedì: 17-22

Venerdì, Sabato e

Domenica: 11-20



AGRISERV

Via dell'Artigianato, 21 - 53011 Castellina in Chianti (Siena)

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it

ESTATE in PIAZZA

2024



Ufficio informazioni turistiche
tel. 055 8546299

SPETTACOLI E STREET FOOD
A GREVE IN CHIANTI

Tutti gli spettacoli sono
ad ingresso gratuito



SCACCO MATTO!
DALLE ORE 19.00 ALLE ORE 23.00
nei giorni 12 LUGLIO e 23 AGOSTO L'associazione Chianti
Scacchi ti guiderà nel mondo degli scacchi in una sfida
"all'ultima pedina" con la Scacchiera Gigante!
Ritrovo accanto al monumento da Verrazzano

**STREET FOOD CON I RISTORATORI
DEL CENTRO COMMERCIALE
NATURALE DI GREVE
PER LE VIE E PIAZZE DEL PAESE
E MUSICA IN PIAZZA MATTEOTTI**

VENERDÌ 28 GIUGNO

DALLE ORE 19.00 PIAZZA MATTEOTTI

STREET FOOD

dei ristoratori del Centro Commerciale Naturale
"Le Botteghe di Greve" di Piazza Matteotti, Via Roma,
Via Giuliotti, Piazza Trento e Vassallo

ORE 19.00 PIAZZA MATTEOTTI

musica itinerante per il paese con
la favolosa **LARGE STREET BAND**

ORE 21.30 PIAZZA MATTEOTTI

YOGA in VOLO

con Maestra Claudia Trotta
di Virtus Buonconvento

VENERDÌ 12 LUGLIO

DALLE ORE 19.00

STREET FOOD

dei ristoratori del Centro Commerciale Naturale
"Le Botteghe di Greve" di Piazza Matteotti, Via Roma,
Via Giuliotti, Piazza Trento e Vassallo

ORE 19.00/21.00 PIAZZA MATTEOTTI

Spettacolo di danza della scuola

DOUBLE STEP

ORE 21.30 PIAZZA MATTEOTTI

Serata con **BRUNO E NINO DJ**

GIOVEDÌ 18 LUGLIO

DALLE ORE 17.00 PIAZZA MATTEOTTI

STELLE & MERCANTI Mercatino Notturno
degli artigiani e non solo

DALLE ORE 19.00 PIAZZA MATTEOTTI

Musica con **ILARIA**

DALLE ORE 20.00 IN "BORGO"

**LA TRADIZIONALE
TAVOLA LONGA**

I SABATI MUSICALI IN PIAZZA VASSALLO

SABATO 29 GIUGNO

ORE 21.30

Spettacolo dal vivo

ChiantiJAZZquintet

Sergio Corbini, tastiera
Mariano Di Nunzio, tromba
Francesco Fagiani, chitarra
Amedeo Romga, contrabbasso
Carlo Fagiani, batteria

SABATO 13 LUGLIO PIAZZA VASSALLO
PIAZZA TRENTO

ORE 21.30

Spettacolo dal vivo con

"SOUND 80" e Fabio Rossi DJ

VENERDÌ 26 LUGLIO

DALLE ORE 19.00 PIAZZA MATTEOTTI

STREET FOOD

dei ristoratori del Centro Commerciale Naturale
"Le Botteghe di Greve" di Piazza Matteotti, Via Roma,
Via Giuliotti, Piazza Trento e Vassallo

ORE 19.00 PIAZZA MATTEOTTI

Spettacolo dal vivo con il

TRIO JIRA

Musiche dal mondo
Un viaggio attraverso brani selezionati tra
musica cilena, brasiliana, italiana, irlandese
e tanti altri...

ORE 19.00- 23.00 PIAZZA VASSALLO

L'ARTE del RICICLO

Gli artisti grevigiani donano una seconda
vita ad oggetti di recupero presentando le
loro opere e creandone sul posto

VENERDÌ 9 AGOSTO

DALLE ORE 19.00 PIAZZA MATTEOTTI

STREET FOOD

dei ristoratori del Centro Commerciale Naturale
"Le Botteghe di Greve" di Piazza Matteotti, Via Roma,
Via Giuliotti, Piazza Trento e Vassallo

ORE 19.00/21.00 PIAZZA MATTEOTTI

DUO "MIDNIGHT SPECIAL"

Con M° Leonardo Corsi, chitarra
M° Marco Gallenga, violino

ORE 21.15 PIAZZETTA S. CROCE

CONCERTO LIRICO

del **BELCANTO in TUSCANY**
Arie d'opera con orchestra
Dirige Giovanni REGGIOLI

SABATO 27 LUGLIO PIAZZA VASSALLO
PIAZZA TRENTO

ORE 21.30

Spettacolo dal vivo

Simone BALDINI TOSI

e la lirica di Belcanto in Tuscany
"Pop e Classico si incontrano"

SABATO 10 AGOSTO PIAZZA VASSALLO
PIAZZA TRENTO

ORE 21.15

TAKE TWO

Pop&Rock Duo

a cura della Scuola di Musica di Greve

SABATO 24 AGOSTO PIAZZA VASSALLO
PIAZZA TRENTO

ORE 21.15

MUSICA SENZA LIMITI

con il gruppo **"AIDA"** Band Alternative Rock
segue il rapper **"BOMBO"**
serata a cura della Consulta dei Giovani
"Chianti senza limiti"

MERCOLEDÌ 14 AGOSTO

ORE 21.00 PIAZZA MATTEOTTI

ASPETTANDO FERRAGOSTO

MELODIE JAZZ

con Giovanni Vannoni, piano
Ettore Bonafe', batteria
Renato Cantini, tromba
Nino Pellegrini, contrabbasso

VENERDÌ 23 AGOSTO

DALLE ORE 19.00 PIAZZA MATTEOTTI

STREET FOOD

dei ristoratori del Centro Commerciale Naturale
"Le Botteghe di Greve" di Piazza Matteotti, Via Roma,
Via Giuliotti, Piazza Trento e Vassallo

DALLE ORE 19.00 PIAZZA MATTEOTTI

VagAMENTE BLUES - Trio Blues

Musica con la VagaMENTE Blues Band
di Dave Philosopher

ORE 19.00- 23.00 PIAZZA VASSALLO

L'ARTE del RICICLO

Gli artisti grevigiani donano una seconda
vita ad oggetti di recupero presentando le
loro opere e creandone sul posto

ORE 21.30 PIAZZA MATTEOTTI

YOGA in VOLO

con Maestra Claudia Trotta
di Virtus Buonconvento





SAN FAUSTO: UNA SETTIMANA DI EVENTI A CASTELLINA IN CHIANTI.

San Fausto: a week of events in Castellina in Chianti

DI ROSINA FRACASSINI

Nel cuore di Castellina in Chianti, la figura di San Fausto Martire intreccia fede, miracoli e tradizione, incarnando un patrimonio spirituale e culturale che continua a vivere e prosperare all'interno della comunità locale.

In the heart of Castellina in Chianti, the figure of Saint Fausto the Martyr intertwines faith, miracles, and tradition, embodying a spiritual and cultural heritage that continues to live and thrive within the local community.

Poco e niente si sapeva sulla storia delle reliquie di San Fausto prima che le ricerche portate avanti da Vito De Meo ci svelassero documenti inediti riguardanti proprio il santo patrono del paese: con la pubblicazione del suo libro "San Fausto martire patrono di Castellina in Chianti. L'arrivo delle reliquie e la genesi del culto" per la prima volta è stata infatti fatta luce su materiale finora sconosciuto che ha permesso la ricostruzione storica dei fatti.

De Meo riassume l'intera storia del Santo, facendo risalire la venerazione di San Fausto alla seconda metà del Seicento e raggiungendo il suo culmine soltanto nel XIX secolo quando è diventato il patrono ufficiale di Castellina in Chianti, sostituendo il più antico culto di San Barnaba Apostolo.

Little was known about the history of Saint Fausto's relics before research conducted by Vito De Meo revealed previously unknown documents concerning the town's patron saint: with the publication of his book "Saint Fausto Martyr Patron of Castellina in Chianti. The Arrival of the Relics and the Genesis of the Cult," new light has been shed on previously unknown material that has allowed for a historical reconstruction of the events.

De Meo summarizes the entire history of the Saint, tracing the veneration of Saint Fausto back to the second half of the 17th century and reaching its peak only in the 19th century, when he became the official patron of Castellina in Chianti, replacing the older cult of Saint Barnabas the Apostle.

La leggenda narra che San Fausto, un umile contadino che viveva al podere "Cerreto", fosse molto noto per la sua straordinaria devozione: si racconta che sia stato santificato proprio perché, quando si recava in Chiesa per pregare, i suoi buoi continuavano ad arare il terreno da soli, da tanto profonda e inscalfibile era la sua fede.

Questa toccante versione della sua vita culmina con il tragico epilogo della condanna a morte per mano dei Romani, che non tollerarono il suo rifiuto di rinunciare alla fede cristiana e uccidendolo ne fecero un martire.

La tradizione orale di San Fausto fu ampiamente diffusa dal parroco Mons. Gaetano Profeti all'inizio del Novecento, consolidando ulteriormente la sua importanza nella memoria collettiva della comunità.

Nel 1661, le prime reliquie di San Fausto giunsero a Castellina, donate dalla nobile famiglia fiorentina degli Ugolini, che possedeva numerosi poderi nella regione del Chianti. Come specifica un documento redatto a Firenze nel 1677, fu il senatore Bartolomeo Ugolini il donatore ufficiale del reliquiario, un gesto che ha lasciato un'impronta duratura nella storia del paese.

Le reliquie, comprendenti il cranio, le mani e i piedi del santo, sono oggi conservate in una splendida urna barocca di legno intagliato e dorato, un prezioso tesoro che attira devoti e curiosi da ogni dove.

Legend has it that Saint Fausto, a humble farmer living at the "Cerreto" estate, was well known for his extraordinary devotion: it is said that he was sanctified because, when he went to church to pray, his oxen would continue to plow the field on their own, such was the depth and steadfastness of his faith. This touching version of his life culminates in the tragic epilogue of his death sentence at the hands of the Romans, who could not tolerate his refusal to renounce the Christian faith, making him a martyr by killing him.

The oral tradition of Saint Fausto was widely disseminated by parish priest Monsignor Gaetano Profeti in the early 20th century, further consolidating his importance in the community's collective memory. In 1661, the first relics of Saint Fausto arrived in Castellina, donated by the noble Florentine family of Ugolini, who owned numerous estates in the Chianti region. As specified in a document drawn up in Florence in 1677, it was Senator Bartolomeo Ugolini who was the official donor of the reliquary, a gesture that has left a lasting imprint on the town's history. The relics, including the saint's skull, hands, and feet, are now preserved in a splendid baroque urn of carved and gilded wood, a precious treasure that attracts devotees and curious visitors from everywhere.

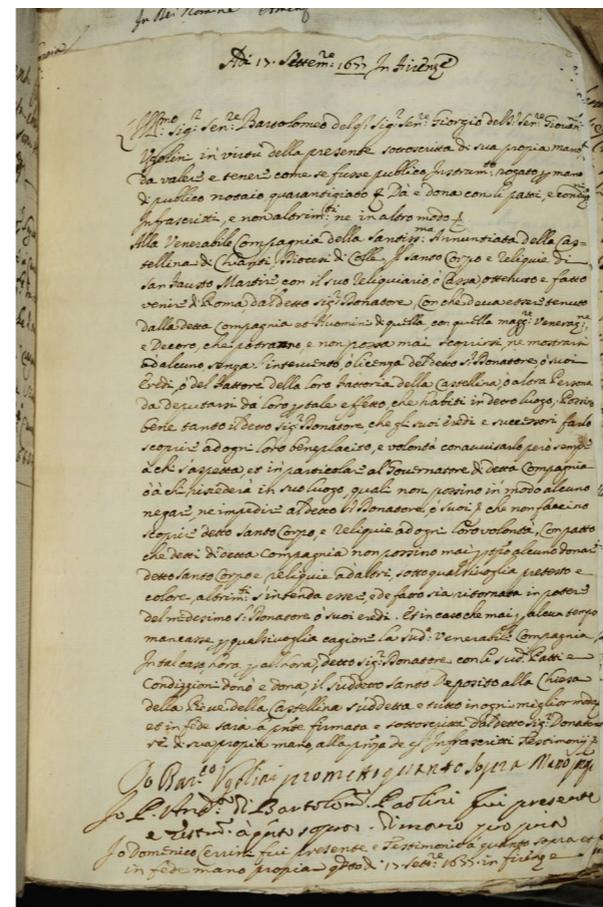


*Castellina in Chianti
Propositura del Ss. Salvatore - Interno*



La prima festa documentata in onore di San Fausto risale proprio al 1661 e fu organizzata dalla compagnia religiosa del SS. Rosario: da allora la festa ha subito varie evoluzioni ma ha sempre mantenuto il suo carattere devozionale e partecipativo. Oggi, la festa patronale di Castellina in Chianti si celebra con grande fervore e gioia tra la seconda e la terza settimana di settembre. Quest'anno la festa del patrono è in programma dal 7 al 15 Settembre e le celebrazioni includono processioni solenni, messe e varie attività comunitarie come ad esempio i tradizionali fuochi d'artificio, che non solo rafforzano i legami sociali riunendo l'intera comunità e richiamando visitatori e fedeli da ogni parte ma mantengono anche vivo il legame spirituale tra il paese e il suo patrono.

The first documented festival in honor of Saint Fausto dates back to 1661 and was organized by the religious confraternity of the Holy Rosary: since then, the festival has undergone various evolutions but has always retained its devotional and participatory character. Today, the patronal festival of Castellina in Chianti is celebrated with great fervor and joy between the second and third weeks of September. This year, the patron's festival is scheduled from September 7th to 15th, with celebrations including solemn processions, masses, and various community activities such as traditional fireworks, which not only strengthen social bonds by bringing the entire community together and attracting visitors and pilgrims from everywhere but also keep the spiritual connection between the town and its patron alive.



Castellina in Chianti - S. Fausta martire - Patrona

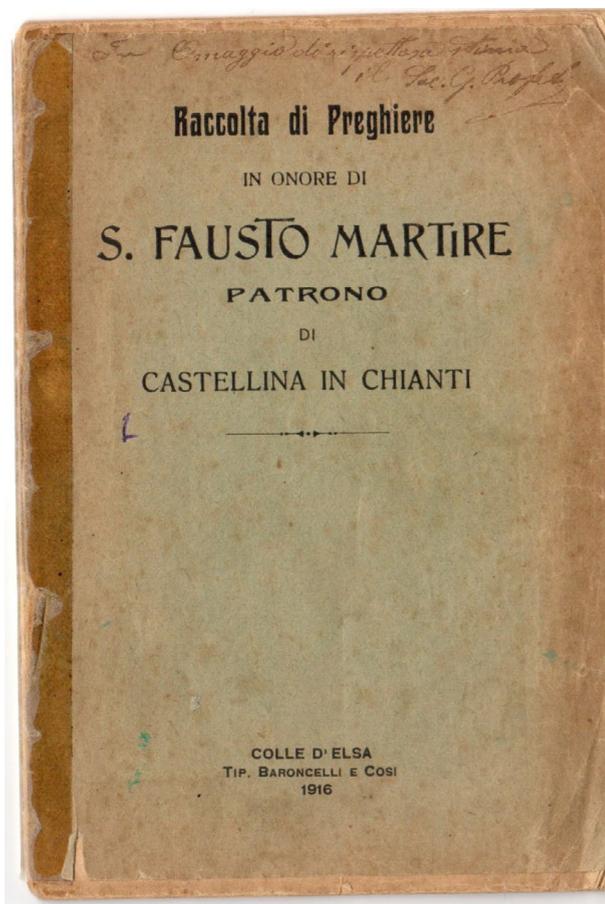


Le reliquie di San Fausto, al centro di queste celebrazioni, testimoniano la continuità della devozione che ha attraversato i secoli, unendo generazioni di castellinesi sotto lo stesso manto protettivo del santo: San Fausto infatti per Castellina in Chianti è molto più di un semplice santo patrono ma rappresenta un simbolo di protezione, appartenenza e tradizione per l'intera comunità.

Le storie di miracoli a lui attribuite e la devozione persistente dei fedeli evidenziano l'importanza di mantenere vive queste tradizioni che non solo, come dicevamo, uniscono la comunità ma rafforzano anche l'identità culturale e storica del territorio: ogni anno infatti il santo viene ricordato e festeggiato dai fedeli ma è ogni cinque anni, durante la grande festa patronale, che la comunità si riunisce per onorare San Fausto con una grande festa, testimoniando come la fede e la storia locale possano intrecciarsi per creare un patrimonio condiviso di inestimabile valore.

San Fausto continua ad essere una figura centrale nella vita dei castellinesi e attraverso le celebrazioni in suo onore, la sua presenza e il suo impatto spirituale rimangono vivi e palpabili.

La storia di San Fausto Martire con la sua combinazione di miracoli, devozione e resilienza, rappresenta un esempio luminoso di come una figura storica possa influenzare e ispirare una comunità per secoli, mantenendo viva una tradizione che è orgogliosamente portata avanti in tutto il suo splendore. Appuntamento dunque dal 7 al 15 Settembre a Castellina in Chianti!



The relics of Saint Fausto, at the heart of these celebrations, bear witness to the continuity of devotion that has spanned the centuries, uniting generations of Castellina residents under the same protective mantle of the saint: for Castellina in Chianti, Saint Fausto is much more than just a patron saint; he represents a symbol of protection, belonging, and tradition for the entire community. The stories of miracles attributed to him and the persistent devotion of the faithful highlight the importance of keeping these traditions alive, which not only, as we said, unite the community but also strengthen the cultural and historical identity of the area: each year, the saint is remembered and celebrated by the faithful, but it is every five years, during the grand patronal festival, that the community gathers to honor Saint Fausto with a grand celebration, demonstrating how faith and local history can intertwine to create a shared heritage of priceless value.

Saint Fausto continues to be a central figure in the lives of Castellina residents, and through the celebrations in his honor, his presence and spiritual impact remain vivid and palpable. The story of Saint Fausto the Martyr, with its blend of miracles, devotion, and resilience, represents a shining example of how a historical figure can influence and inspire a community for centuries, keeping alive a tradition that is proudly carried on in all its splendor. So, mark your calendars for September 7th to 15th in Castellina in Chianti!



Credits:

Vito De Meo.

"San Fausto martire patrono di Castellina in Chianti. L'arrivo delle reliquie e la genesi del culto"

Photo Credit

Andrea Rontini

www.andrearontini.it

Comune di Castellina in Chianti

Ufficio Turistico

Tel. +39 0577 741392

ufficioturistico@comune.castellina.si.it





CHIANTI CLASSICO SUMMER 2024: UN VIAGGIO TRA ARTE, MUSICA, TEATRO E VINO

Chianti Classico Summer 2024:
A Journey through Art, Music, Theatre, and Wine

DI SEBASTIANO PEDANI

L'estate 2024 si preannuncia memorabile per il Chianti Classico, che celebra i 100 anni del Consorzio con un calendario ricco di eventi che uniscono arte, musica, teatro e, naturalmente, il vino. Con un programma cofinanziato dall'Unione Europea e realizzato in collaborazione con i Comuni del territorio, questa stagione offre un'occasione unica per immergersi nelle bellezze e nella cultura di una delle zone vinicole più rinomate d'Italia.

Arte e Vino: Un Connubio Perfetto

La mostra "Art message in a Chianti Classico Bottle", curata da Francesco Bruni e Giuseppe D'Alia, è un evento imperdibile per gli amanti dell'arte. Sette artisti contemporanei, tra cui Andrea Casciu e Luchadora, hanno trasformato bottiglie bordolesi alte tre metri in opere d'arte, creando un percorso espositivo diffuso tra i suggestivi comuni del Chianti. Un modo innovativo per scoprire la vocazione artistica della regione, visitando anche le cantine che ospitano queste opere uniche.

The summer of 2024 promises to be memorable for Chianti Classico as it celebrates the 100th anniversary of the Consortium with a rich calendar of events combining art, music, theatre, and, of course, wine. Co-financed by the European Union and organized in collaboration with local municipalities, this season offers a unique opportunity to immerse yourself in the beauty and culture of one of Italy's most renowned wine regions.

Art and Wine: A Perfect Match

The exhibition "Art Message in a Chianti Classico Bottle," curated by Francesco Bruni and Giuseppe D'Alia, is a must-see for art lovers. Seven contemporary artists, including Andrea Casciu and Luchadora, have transformed three-meter-high Bordeaux bottles into works of art, creating a widespread exhibition across the picturesque towns of Chianti. This innovative way to explore the region's artistic vocation also allows visitors to tour the wineries hosting these unique creations.



Note e Sapori sotto le Stelle

La musica è protagonista con la "Chigiana Chianti Classico Experience", una serie di concerti al tramonto nelle cantine del Gallo Nero. In collaborazione con l'Accademia Musicale Chigiana, questi eventi offrono l'opportunità di godere del repertorio cameristico classico abbinato alla degustazione dei vini locali. Un'esperienza sensoriale che combina la maestria dei giovani talenti musicali con i sapori inconfondibili del Chianti Classico.

Teatro e Degustazioni

Per gli appassionati di teatro, il "Chianti Classico Century" è un appuntamento da non perdere. In collaborazione con Arca Azzurra, lo spettacolo vede protagonisti Leonardo Romanelli e Dimitri Frosali, che raccontano la storia degli ultimi 100 anni del Consorzio attraverso testi letterari e degustazioni di sei diversi Chianti Classico. Un format originale che unisce cultura e enogastronomia, celebrando un secolo di eccellenza vinicola.



Music and Flavors under the Stars

Music takes center stage with the "Chigiana Chianti Classico Experience," a series of sunset concerts in the cellars of Gallo Nero. In collaboration with the Chigiana Musical Academy, these events offer the opportunity to enjoy classical chamber music paired with tastings of local wines. This sensory experience combines the talent of young musicians with the unmistakable flavors of Chianti Classico.

Theatre and Tastings

For theatre enthusiasts, the "Chianti Classico Century" is a must-attend event. In collaboration with Arca Azzurra, the show features Leonardo Romanelli and Dimitri Frosali, who narrate the last 100 years of the Consortium's history through literary texts and tastings of six different Chianti Classico wines. This original format blends culture and gastronomy, celebrating a century of winemaking excellence.



Eventi Tradizionali e Novità

Non mancano gli eventi tradizionali che attirano ogni anno migliaia di enoturisti: dall'Expo Chianti Classico a Greve in Chianti (5-8 settembre) a "Vino al Vino" a Panzano (13-15 settembre), fino a "Montefioralle Divino" (20-22 settembre). Quest'anno si aggiunge "Sorsi di Vagliagli", un nuovo evento dedicato ai vini di Vagliagli, previsto per una domenica di settembre.



Calendario degli Eventi

Ecco alcune date da segnare in agenda:

Musica

25 luglio: Quartetto d'archi a Vallepiciola
 2 agosto: Concerto di Viola e pianoforte a Felsina
 6 agosto: Concerto di Violino al Castello di Meleto
 24 agosto: Concerto di Chitarra alla Tenuta Casenuove
 26 agosto: Concerto di Violoncello al Castello la Leccia

Teatro

26 luglio: "Chianti Classico Century" a Casa Chianti Classico, Radda in Chianti
 30 luglio: Piazza Vittorio Emanuele, Vagliagli
 6 settembre: Piazza Matteotti, Greve in Chianti

Vino

29 agosto: "Aspettando l'Expo: Tastingreve" a Greve in Chianti
 5-8 settembre: 52° Expo del Chianti Classico a Greve in Chianti
 13-15 settembre: "Vino al Vino" a Panzano
 20-22 settembre: "Montefioralle Divino" a Montefioralle

Per ulteriori dettagli e il calendario completo, visita il sito www.chianticlassico.com.

Questa estate, lasciatevi incantare dal Chianti Classico e dalle sue infinite sfumature di cultura, arte e sapori. Un'occasione unica per celebrare 100 anni di eccellenza e tradizione nel cuore della Toscana.

Traditional Events and New Additions

Don't miss the traditional events that attract thousands of wine tourists each year: from the Chianti Classico Expo in Greve in Chianti (September 5-8) to "Vino al Vino" in Panzano (September 13-15), and "Montefioralle Divino" (September 20-22). This year also introduces "Sorsi di Vagliagli," a new event dedicated to the wines of Vagliagli, set for a Sunday in September.



Event Calendar

Here are some dates to mark in your calendar:

Music

July 25: String Quartet at Vallepiciola
 August 2: Viola and Piano Concert at Felsina
 August 6: Violin Concert at Castello di Meleto
 August 24: Guitar Concert at Tenuta Casenuove
 August 26: Cello Concert at Castello la Leccia

Theatre

July 26: "Chianti Classico Century" at Casa Chianti Classico, Radda in Chianti
 July 30: Piazza Vittorio Emanuele, Vagliagli
 September 6: Piazza Matteotti, Greve in Chianti

Wine

August 29: "Waiting for the Expo: Tastingreve" in Greve in Chianti
 September 5-8: 52nd Chianti Classico Expo in Greve in Chianti
 September 13-15: "Vino al Vino" in Panzano
 September 20-22: "Montefioralle Divino" in Montefioralle

For more details and the full calendar, visit www.chianticlassico.com

This summer, let yourself be enchanted by Chianti Classico and its endless shades of culture, art, and flavors. It's a unique opportunity to celebrate 100 years of excellence and tradition in the heart of Tuscany.

Consorzio Vino Chianti Classico

Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca
 50028 Barberino Tavarnelle (FI)

Tel: 055 82285





La Gallo Nero

Nero

cicloturistica

Domenica 29 settembre torna la cicloturistica “La Gallo Nero” con tante novità.

Quest'anno l'organizzazione ha pensato a una serie di nuovi format come il percorso gravel o i tratti cronometrati, per rendere sempre più interessante e avvincente il weekend in mezzo ai vigneti del Chianti.

Per l'edizione 2024 sono ben tre i percorsi pensati dall'organizzazione: due per bici da corsa e uno per la gravel.

Percorso lungo della La Gallo Nero

Previsti 133 km e 2400 m di dislivello, lungo i quali sono segnati due tratti cronometrati.

Percorso “Cosimo III” della La Gallo Nero

Il Cosimo III è il percorso più corto dei due, 60 km per 600 m di dislivello, ma non per questo non sfidante. In questo percorso non sono presenti tratti cronometrati.

Percorso della Chianti Classico

La grande novità di quest'anno è l'introduzione di un tracciato gravel di 110 km per circa 2500 m di dislivello. Il Chianti Classico sarà una specie di percorso parallelo di quello lungo della La Gallo Nero. Però, a differenza del primo, ci sarà un solo tratto cronometrato: quello di Gaiole.

The “La Gallo Nero” cycling tour returns on Sunday 29 September with many new features.

This year the organization has thought of a series of new formats such as the gravel route or the timed sections, to make the weekend in the midst of the Chianti vineyards even more interesting and exciting.

For the 2024 edition there are three routes designed by the organization: two for racing bikes and one for gravel.

Long route of La Gallo Nero

133 km and 2400 m of altitude difference are expected, along which two timed sections are marked.

“Cosimo III” route of La Gallo Nero

The Cosimo III is the shorter of the two routes, 60 km with 600 m of altitude difference, but this does not mean it is not challenging. There are no timed sections on this route.

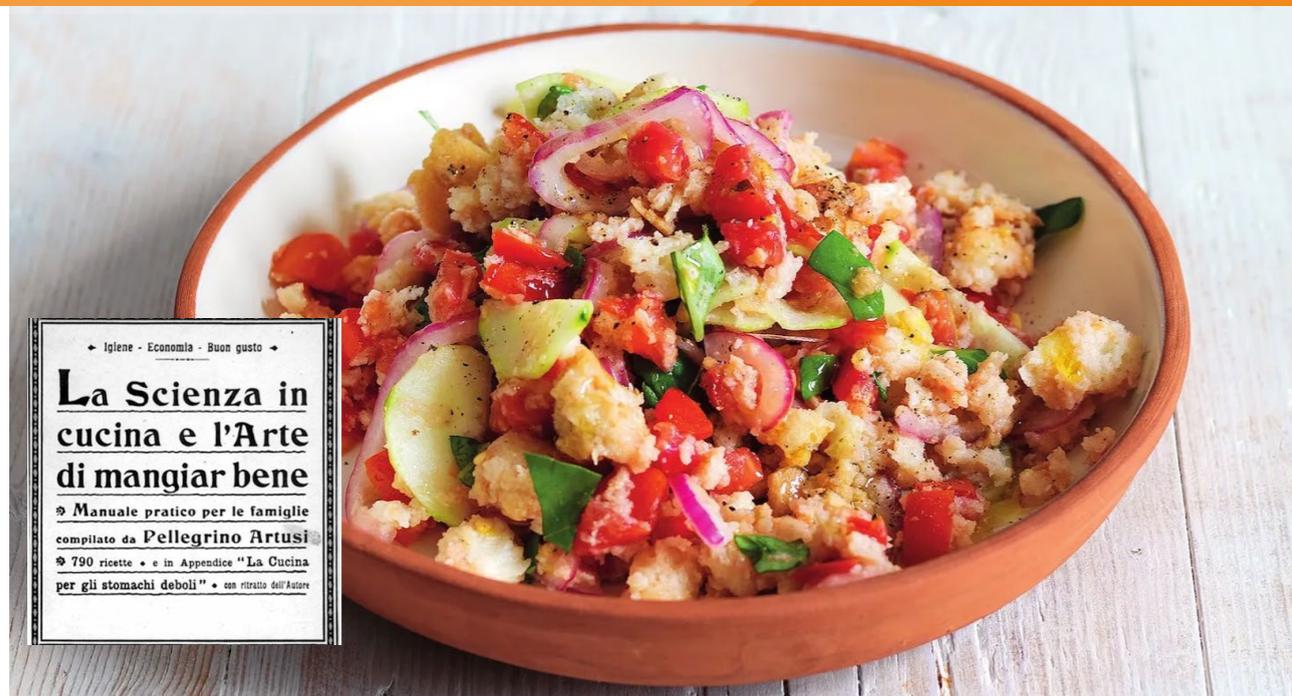
Chianti Classico route

The big news this year is the introduction of a 110km gravel route with around 2500m of altitude difference. The Chianti Classico will be a sort of parallel route to the long one of the La Gallo Nero. However, unlike the first, there will only be one timed section: that of Gaiole.

Info e Iscrizioni
Info and Registrations



I Piatti di Stagione



Scopri il Piacere Estivo della Panzanella

Discover the Summer Delight of Panzanella

DI SEBASTIANO PEDANI

Benvenuti nel cuore della Toscana, cari viaggiatori!

Mentre esplorate le colline e i vigneti del Chianti, immergetevi non solo nel paesaggio ma anche nel patrimonio culinario di questa splendida regione. Nella nostra rubrica "Piatti della Stagione", vi presentiamo una delizia estiva per eccellenza: la Panzanella. Questa rustica insalata toscana, profondamente radicata nella tradizione della cucina povera, offre un'esplosione di sapori rinfrescanti perfetti per le calde giornate di sole del Chianti.

Le Origini della Panzanella

La Panzanella, nella sua essenza, è una celebrazione della semplicità e della parsimonia. Originaria delle cucine rurali della Toscana, questo piatto è nato dalla necessità e dall'ingegno. I contadini e i poveri, non volendo sprecare il pane raffermo, creavano questa insalata ammollandolo e mescolandolo con le fresche e vivaci verdure dei loro orti. I primi riferimenti alla Panzanella risalgono al XVI secolo, lodata dal poeta Agnolo di Cosimo, meglio conosciuto come Bronzino, che la descriveva come un mix di cipolle, portulaca e cetrioli con pane.

Welcome to the heart of Tuscany, dear travelers!

As you explore the hills and vineyards of Chianti, immerse yourself not only in the landscape but also in the culinary heritage of this splendid region. In our "Seasonal Dishes" series, we present to you a quintessential summer delight: Panzanella. This rustic Tuscan salad, deeply rooted in the tradition of cucina povera, offers a refreshing burst of flavors perfect for the warm, sunny days of Chianti.

The Origins of Panzanella

Panzanella, at its core, is a celebration of simplicity and resourcefulness. Originating from the rural kitchens of Tuscany, this dish was born out of necessity and ingenuity. Farmers and peasants, unwilling to waste stale bread, created this salad by soaking it and mixing it with the fresh, vibrant vegetables of their gardens. The earliest references to Panzanella can be traced back to the 16th century, famously praised by the poet Agnolo di Cosimo, better known as Bronzino, who described it as a mix of onions, purslane, and cucumbers with bread.



La Panzanella Classica di Artusi - Pellegrino Artusi, leggendario gastronomo, ha immortalato la ricetta tradizionale nel suo lavoro seminale, "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene". La versione classica della Panzanella di Artusi è semplice ma ricca dell'essenza della Toscana.

Ingredienti:

- 300g di pane toscano raffermo
- 2 grandi pomodori maturi
- 1 cetriolo
- 1 cipolla rossa
- Foglie di basilico fresco
- Olio extravergine di oliva
- Aceto di vino rosso
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Ammollare il pane raffermo in acqua fino a che si ammorbidisce. Una volta morbido, strizzare l'acqua in eccesso e sbriciolarlo in una grande ciotola.
2. Tagliare a dadini i pomodori e il cetriolo, affettare sottilmente la cipolla rossa e aggiungerli al pane.
3. Spezzare a mano le foglie di basilico e mescolarle.
4. Condire con abbondante olio extravergine di oliva, un po' di aceto di vino rosso, sale e pepe a piacere.
5. Mescolare tutto insieme e lasciare riposare per almeno 30 minuti per permettere ai sapori di amalgamarsi.

Mentre la Panzanella classica conserva un fascino intramontabile, i cuochi contemporanei hanno abbracciato questo piatto, aggiungendo il loro tocco unico per elevarlo ulteriormente.

Che stiate gustando la Panzanella tradizionale o indulgendo nella sua versione moderna, questo piatto incarna l'essenza della Toscana: semplicità, freschezza e un profondo legame con la terra.

Buon appetito!

Artusi's Classic Panzanella - Pellegrino Artusi, the legendary gastronome, immortalized the traditional recipe in his seminal work, "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" (Science in the Kitchen and the Art of Eating Well). Artusi's classic version of Panzanella is straightforward yet bursting with the essence of Tuscany.

Ingredients:

- 300g stale Tuscan bread
- 2 large ripe tomatoes
- 1 cucumber
- 1 red onion
- Fresh basil leaves
- Extra virgin olive oil
- Red wine vinegar
- Salt and pepper

Instructions:

1. Soak the stale bread in water until it softens. Once soft, squeeze out the excess water and crumble it into a large bowl.
2. Dice the tomatoes and cucumber, thinly slice the red onion, and add them to the bread.
3. Tear the basil leaves by hand and mix them in.
4. Dress with generous amounts of extra virgin olive oil, a splash of red wine vinegar, salt, and pepper to taste.
5. Toss everything together and let it sit for at least 30 minutes to allow the flavors to meld.

While the classic Panzanella holds a timeless charm, contemporary chefs have embraced this dish, adding their unique spins to elevate it further.

Whether you're savoring the traditional Panzanella or indulging in its modern rendition, this dish embodies the essence of Tuscany: simplicity, freshness, and a deep connection to the land.

Buon appetito!



CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

Albola Summer Event

15 AGOSTO

cena nella Corte degli Ulivi
e concerto con il violinista
Leonardo Ricci



22 AGOSTO

cena nella Corte degli Ulivi
e concerto del trio Jazz
"Naviganti e Sognatori"



Scansiona il Qr Code
per registrarti alla Newsletter e rimanere
aggiornato su tutti gli eventi della Tenuta.
Ogni giorno ti aspettiamo al Wine Shop
per pranzi, tour e degustazioni.

Per info e prenotazione (obbligatoria) **Tel 0577 738019 / info@albola.it**
Località Pian dei Bichi 31, Radda in Chianti (SI)



- Piante Vivaci perenni
- Progettazione Giardini
- Realizzazione Giardini
Rocciosi e Rustici

Vivaio Fiori nel Chianti

Da oltre tre generazioni con grande passione
coltiviamo piante e progettiamo giardini.

Il nostro fiore all'occhiello è da sempre **"Il Giardino Roccioso"**.
Operiamo soprattutto nel territorio del Chianti, utilizzando piante
naturalizzate e una pietra locale: La pietra forte. Apprezzata nei secoli per
il suo colore marrone-avana e per la resistenza possiamo dire con orgoglio
che la pietra dei nostri giardini è la stessa di Palazzo Vecchio, Ponte
Vecchio, Palazzo del Bargello, Palazzo Strozzi, Palazzo Medici Riccardi, La
Chiesa di San Lorenzo, delle strade, delle piazze e delle mura di Firenze.

Via della Montagnola 181, 50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8587206 - info@fiorinelchianti.it - www.fiorinelchianti.it



UN POOL DI PROFESSIONISTI DELLA CASA IN CHIANTI

A Group of Home Professionals in Chianti

DI SIMONE BANDINI



Una recente ristrutturazione a due passi da Radda, vista aerea di Beretuzzo

Abbiamo incontrato nel cuore del Chianti un gruppo di professionisti che vengono da esperienze diverse ma complementari. Non è un caso che, infatti, si siano 'trovati' e apprezzati nel recupero di proprietà di prestigio – eredità storica di affascinanti casolari e tenute agricole che appartengono a un tempo leggendario e fiabesco: quello della mezzadria. Vecchi poderi con un'anima smarrita da recuperare, oggetto del desiderio di una committenza internazionale che intende rivivere quel sogno e vivere la 'bella vita' a bordo piscina, all'ombra di querce secolari e muretti a secco. Certo, ma con tutti i comfort abitativi e strutturali che solo un'attenta progettazione e ristrutturazione possono garantire.

We met a group of professionals in the heart of Chianti who come from different but complementary experiences. It is no coincidence that, in fact, they have 'found' and appreciated each other in the recovery of prestigious properties – historical legacy of fascinating farmhouses and agricultural estates that belong to a legendary and fairytale time: that of sharecropping. Old farms with a lost soul to be recovered, the object of desire of an international client who intends to relive that dream and live the 'good life' by the pool, in the shade of centuries-old oaks and dry-stone walls. Of course, but with all the living and structural comforts that only careful design and renovation can guarantee.



Particolare del lavoro di coibentazione del tetto

Siamo con Carlo Matassini e Vincenzo Bove di 'Tecno Chianti' per la parte progettuale, con Enrico Tognaccioli della 'T3INC' per l'ingegneria civile e Massimiliano Carnasciali con la sua ditta di costruzioni e restauri edili. Ci troviamo nel borgo di Radda in Chianti che domina le valli prospicienti. Un caffè veloce e ci dirigiamo in colonna a visitare una proprietà di recente ristrutturazione dove il gruppo di professionisti è entusiasta di condurci. E a ragione! Ci addentriamo in un bosco di roverella a sud del paese, un poggio più in là, e d'improvviso si staglia di fronte a noi un bellissimo rustico, contornato da un giardino esterno dalle forme precise e imponenti, ancora in costruzione, con un bellissimo pergolato nella parte a valle.

La ristrutturazione è avvenuta con i metodi più avanzati di bioedilizia e la progettazione ha previsto l'utilizzo di pannelli in legno 'CrossLam' e adeguate coibentazioni, con un sistema di areazione molto efficiente che garantisce il mantenimento di un perfetto comfort ambientale, pur nel rispetto dell'estetica classica con l'utilizzo di materiali tradizionali quali pietra e cotto.



Il gruppo di professionisti nel centro storico di Radda in Chianti

We are with Carlo Matassini and Vincenzo Bove of 'Tecno Chianti' for the design part, with Enrico Tognaccioli of 'T3INC' for civil engineering and Massimiliano Carnasciali with his construction and building restoration company. We are in the village of Radda in Chianti which dominates the overlooking valleys. A quick coffee and we head in a queue to visit a recently renovated property where the group of professionals is enthusiastic to lead us. And rightly so! We enter a downy oak forest south of the village, a hillock further on, and suddenly a beautiful rustic stands out in front of us, surrounded by an outdoor garden with precise and imposing shapes, still under construction, with a beautiful pergola in the valley part.

The renovation took place with the most advanced methods of green building and the design involved the use of 'CrossLam' wooden panels and adequate insulation, with a very efficient ventilation system that guarantees the maintenance of perfect environmental comfort, while respecting the classic aesthetics with the use of traditional materials such as stone and terracotta.



Sotto la pergola di Beretuzzo

Mentre passeggiamo per la proprietà facendo magnifici scatti sullo sfondo blu del cielo sopra le 'rolling hills' del Chianti, conversiamo poi amabilmente con il perito edile Carlo Matassini e con l'architetto Vincenzo Bove – visibilmente soddisfatti della ristrutturazione. Con un'esperienza trentennale nella loro società 'Tecno Chianti', lo studio si occupa di progettazione architettonica, urbanistica e strutturale anche di opere e complesse, oltre che di progettazione impiantistica e di tutto ciò che riguarda il risparmio energetico applicato alla sfera domestica e delle attività produttive.

Tra le diverse attività e necessarie pratiche provvedono alle stime immobiliari, alla gestione dei lavori e a tutti quei processi e iter burocratici necessari a portare a termine le opere, fino all'agibilità delle strutture; poi finalizzano le procedure e le verifiche di dettaglio inerenti alle transazioni immobiliari, nonché i procedimenti di inizio attività, in caso di aziende operanti nei vari settori e comparti produttivi.

Il gruppo di professionisti è nato nel 2013 quale raggruppamento di figure specializzate in grado di assicurare una copertura qualificata e completa alla sua committenza, anche avvalendosi del supporto di rotate collaborazioni. Negli ultimi anni si sono aggiunti in forma stabile al gruppo di lavoro l'architetto Riccardo Panichi e il perito industriale Alessio Paradisi, assieme ad oltre venti professionisti in ambito tecnico che permettono loro, in forma univoca e unitaria, di presentare ed erogare servizi prestabiliti e contrattualizzati.



Uno scenografico salone

As we walk around the property taking magnificent shots against the blue background of the sky above the 'rolling hills' of Chianti, we then converse amiably with the building expert Carlo Matassini and the architect Vincenzo Bove – visibly satisfied with the renovation. With thirty years of experience in their company 'Tecno Chianti', the studio deals with architectural, urban and structural design also of works and complexes, as well as plant design and everything related to energy saving applied to the domestic sphere and production activities.

Among the various and necessary practices, they provide real estate estimates, work management and all those processes and bureaucratic procedures necessary to complete the works, up to the usability of the structures; then they finalize the procedures and detailed checks relating to real estate transactions, as well as the procedures for starting business, in the case of companies operating in various business fields.

The team of professionals was founded in 2013 as a grouping of specialized figures able to ensure qualified and complete coverage to its customers, also making use of the support of well-established collaborations. In recent years, the architect Riccardo Panichi and the industrial expert Alessio Paradisi have joined the working group on a permanent basis, together with over twenty professionals in the technical field who allow them, in a univocal and unitary form, to present and provide pre-established and contracted services.



Utilizzo di pannelli in legno 'CrossLam'



La piscina e il giardino all'italiana



Particolare di una stanza da bagno

La parte 'strutturale' a monte della progettazione è appunto gestita dalla società 'T3ING SRL - STP' di Enrico Tognaccioli con il lavoro congiunto di altri tecnici operanti nel settore dell'ingegneria civile ed edile che, da oltre vent'anni, forniscono servizi di progettazione, direzione lavori e studi di fattibilità. Uno studio in grado di coordinare progetti strutturali a tutto tondo, a partire da interventi che interessano limitate porzioni di fabbricati fino alla realizzazione di opere complesse - seguendo le opere di cantiere fino al raggiungimento completo degli obiettivi della committenza. Lo studio si rivolge sia a società di costruzioni che immobiliari, così come a professionisti, pubbliche amministrazioni e privati. Così fornisce progetti esecutivi ed esclusivi, valutando di volta in volta la tipologia costruttiva più consona e impiegando materiali che spaziano dalle strutture in legno all'acciaio, dal cemento armato alla muratura e possibili altre combinazioni. La società è appunto guidata dall'Ing. Enrico Tognaccioli - amico di lunga data con la passione per la corsa nonché mio compaesano altotiberino - esperto di progettazione e direzione lavori di infrastrutture e strutture civili e industriali, coadiuvato dagli ingegneri civili Federico Luppi, Martina Garavani e Marco Masini, dal geometra Walter Banelli da Adela Dema in amministrazione.



Lo studio T3ING SRL - STP di Enrico Tognaccioli (al centro)



Un ampio e artistico open space

The 'structural' part upstream of the design is managed by Enrico Tognaccioli's company 'T3ING SRL - STP' with the joint work of other technicians operating in the civil and construction engineering sector who, for over twenty years, have been providing design, construction management and feasibility study services. A studio capable of coordinating all-round structural projects, starting from interventions involving limited portions of buildings up to the construction of complex works - following the construction site works until the complete achievement of the client's objectives. The studio is aimed at both construction and real estate companies, as well as professionals, public administrations and individuals. Thus, it provides executive and exclusive projects, evaluating the most suitable construction type from time to time and using materials ranging from wooden structures to steel, from reinforced concrete to masonry and possible other combinations. The company is led by Ing. Enrico Tognaccioli - a long-time friend with a passion for running as well as my fellow countryman from the Upper Tiber - an expert in the design and construction management of civil and industrial infrastructures and structures, assisted by civil engineers Federico Luppi, Martina Garavani and Marco Masini, by surveyor Walter Banelli and Adela Demain administration. And after the structural and design part, it is the hand of an artist who completes the work: Massimiliano Carnasciali knows the territory perfectly because here, and by extension throughout classical Tuscany, he has been working for over thirty years, making the ancient types of craftsmanship his own and enhancing them with the integration of new techniques and technologies typical of contemporary construction.

E dopo la parte strutturale e progettuale, è la mano di un artista a completare l'opera: Massimiliano Carnasciali conosce il territorio perfettamente poiché qui, e per estensione in tutta la Toscana classica, lavora da oltre trent'anni, facendo proprie le antiche tipologie di costruzione artigianale e valorizzandole con l'integrazione di nuove tecniche e tecnologie tipiche dell'edilizia contemporanea. L'azienda è nota per eseguire lavori a regola d'arte, per la precisione e puntualità d'esecuzione, per l'ottimizzazione delle risorse utilizzate e per la riduzione degli sprechi - buone pratiche che assicurano un eccellente rapporto qualità-prezzo delle sue prestazioni.



Un team di lavoro per il recupero di ville e casolari

Cura degli stakeholders e di ogni aspetto derivante dai lavori, l'impresa si assicura la fiducia incondizionata della sua committenza alla quale sono persino offerte garanzie assicurative durante l'esecuzione dei lavori - grazie a una convenzione stipulata con una primaria compagnia assicuratrice che tutela le opere da varie ed eventuali. Dall'ultimazione dei lavori inizia a decorrere, poi, una polizza postuma decennale a tutela dell'opera per danni derivanti da rovina totale o parziale o gravi difetti che compromettano la stabilità della stessa. Con la sua manodopera altamente specializzata, l'impresa è leader territoriale nel restauro e recupero di ville e casali, nella lavorazione e muratura della pietra faccia a vista, nonché in costruzioni ex-novo, come cantine e piscine. Da ultimo, il contesto paesaggistico in cui l'impresa opera è caratterizzato da un'impronta tipicamente rurale; un patrimonio naturale incontaminato e ben regolato da vincoli inderogabili a tutela del rispetto ambientale e del paesaggio. Con la conoscenza e l'amore per il territorio, la ristrutturazione dei casolari si fonda così, fedelmente, sulle linee strutturali esistenti originariamente, evitando interventi che alterino il tipico assetto paesaggistico e adattando le costruzioni ai criteri abitativi e costruttivi moderni. La mattina volge al termine e non ci rimane che andare a pranzo per rinsaldare la nostra amicizia - gustando ottimi picci al ragù e sorseggiando Chianti Classico, come tradizione comanda.

The company is known for carrying out projects in a workmanlike manner, for the precision and punctuality of execution, for the optimization of the resources used and for the reduction of waste - good practices that ensure an excellent quality-price ratio of its services. Taking care of the stakeholders and every aspect deriving from the works, the company ensures the unconditional trust of its client who is even offered insurance guarantees during the execution of the works - thanks to an agreement stipulated with a leading insurance company that protects the works from various and eventual events. From the completion of the works, a ten-year posthumous policy begins to take effect to protect the work for damage resulting from total or partial ruin or serious defects that compromise its stability. With its highly specialized workforce, the company is a local leader in the restoration and recovery of villas and farmhouses, in the processing and masonry of exposed stone, as well as in new constructions, such as cellars and swimming pools. Finally, the landscape context in which the company operates is characterized by a typically rural imprint; An uncontaminated natural heritage and well regulated by mandatory constraints to protect respect for the environment and the landscape. With knowledge and love for the territory, the renovation of the farmhouses is thus faithfully based on the originally existing structural lines, avoiding interventions that alter the typical landscape layout and adapting the buildings to modern housing and construction criteria. The morning comes to an end and we just have to go to lunch to strengthen our friendship - enjoying excellent picci with meat sauce and sipping Chianti Classico, as tradition dictates.

Info

P.i. Carlo Matassini - Arch. Vincenzo Bove

Via Guido Rossa, 19 (zona artigianale)
Radda in Chianti (Si)

tel 0577 738486
mob. 335 7637389 - 349 3929314

c.matassini@tecnochianti.it
e.bove@tecnochianti.it

T3ING srl - STP di Ing. Enrico Tognaccioli

Via Unione Sovietica 1,
Trestina, Città di Castello (Pg)
Tel. 075 854898 / 347 5468634 (Enrico)
t3ing@t3ing.com / www.t3ing.com

Massimiliano Carnasciali
Costruzioni e restauri edili

Località La Pesa di Sotto 13,
Radda in Chianti (Si)
Tel. 0577 738579 / 335 261830
info@carnasciali.eu
www.carnasciali.eu

ELETRICA CHIANTI

IMPIANTISTICA AUTOMAZIONI

Da oltre 50 anni
siamo al servizio di
Aziende e Privati

I nostri servizi:

- ✓ Impianti elettrici civili e industriali
- ✓ Automazioni
- ✓ Illuminotecnica
- ✓ Videosorveglianza
- ✓ Reti Dati
- ✓ Vendita Materiale Elettrico

xxxxxx
xxxxxx
xxxxxx
xxxxxx



Preventivi
Gratuiti

Contattaci

+39 055 853357

info@eletricachianti.it

ELETRICA CHIANTI
di Borgheresi Alberto & C. s.n.c.
Via G. da Verrazzano, 91/A, 93, 95
50022 Greve in Chianti (Fi)



Ristrutturazioni e piscine d'autore

firmate

TORRESI

di Simone e Lorenzo Torresi

Via di Riboia 9, Impruneta (Fi)
Tel. 333 9441483
info@torresi-scavi.it

TENUTA DI STICCIANO: LA PERLA DELLA VALDELSA

Tenuta di Sticciano: The Pearl of Valdelsa

DI ROSINA FRACASSINI



La Tenuta di Sticciano, situata su una pittoresca collinetta panoramica sulla riva destra dell'Elsa, tra i rami del torrente Pesciola, ha consolidato la sua rilevanza aziendale e architettonica a partire dal XVI secolo e verso la fine del Seicento, sotto la gestione della nobile famiglia fiorentina dei Tornaquinci, era già una proprietà ampliata e ben organizzata.

The Tenuta di Sticciano, located on a picturesque panoramic hill on the right bank of the Elsa, between the branches of the Pesciola stream, has established its business and architectural relevance since the 16th century and by the late 17th century, under the management of the noble Florentine family of the Tornaquinci, it was already an expanded and well-organized estate.



Prima della creazione del Granducato di Toscana non vi erano tracce della fattoria: è solo dall'inizio del XIV secolo che si evidenzia la presenza dei futuri poderi della tenuta, inizialmente suddivisi in piccole unità agricole locali, alcune delle quali già appartenenti a mercanti fiorentini. Durante la prima età medicea, la Valdelsa centrale era caratterizzata dalla mancanza di grandi proprietà fondiarie e sarà solo dalla fine del XVII secolo che cominceranno a vedersi fattorie più estese, possedute spesso dall'aristocrazia fiorentina: è probabile che durante la seconda metà del Cinquecento la riorganizzazione sociale e politica della Valdelsa operata dal regime dei Medici abbia favorito anche la nascita della Fattoria di Sticciano come proprietà della prestigiosa famiglia Tornaquinci. Nei secoli successivi, la Tenuta di Sticciano ha subito varie trasformazioni, adattandosi ai cambiamenti dei tempi pur mantenendo intatta la sua essenza.

Before the creation of the Grand Duchy of Tuscany, there were no traces of the farm: it is only from the beginning of the 14th century that the presence of the future lands of the estate becomes evident, initially divided into small local agricultural units, some of which already belonged to Florentine merchants. During the early Medici age, central Valdelsa was characterized by the absence of large landholdings, and it was only from the late 17th century that larger farms began to appear, often owned by the Florentine aristocracy: it is likely that during the second half of the 16th century, the social and political reorganization of Valdelsa by the Medici regime also favored the birth of the Sticciano Farm as a property of the prestigious Tornaquinci family. In the following centuries, the Tenuta di Sticciano underwent various transformations, adapting to the changing times while maintaining its essence intact.

Today, thanks to an ambitious restoration and enhancement project, the estate has been reborn as a top-level tourist destination: the historic buildings have been carefully renovated, preserving the original architecture and introducing all kinds of comforts to pamper guests and ensure an unforgettable vacation. The estate offers a refined variety of experiences, from wine tastings to vineyard walks, cooking classes to excursions in the Tuscan countryside: each activity is designed to immerse

visitors in the beauty and culture of the region, offering an authentic taste of Tuscan life. For those who wish to extend their stay, the Tenuta di Sticciano also offers various accommodation options: from elegant rooms in historic residences to cozy apartments surrounded by greenery, each solution is tastefully furnished and equipped with all comforts. Within this marvel, it is also possible to enjoy relaxing regenerative treatments for body and mind in an absolutely exclusive location: a space dedicated to well-being, an enchanted place with a view of the valley where one can experience the pure emotion of a multisensory journey through massages and rituals that, passing through your skin with extra virgin olive oil, native plants, and other excellences, will reach your heart.



visitors in the beauty and culture of the region, offering an authentic taste of Tuscan life. For those who wish to extend their stay, the Tenuta di Sticciano also offers various accommodation options: from elegant rooms in historic residences to cozy apartments surrounded by greenery, each solution is tastefully furnished and equipped with all comforts. Within this marvel, it is also possible to enjoy relaxing regenerative treatments for body and mind in an absolutely exclusive location: a space dedicated to well-being, an enchanted place with a view of the valley where one can experience the pure emotion of a multisensory journey through massages and rituals that, passing through your skin with extra virgin olive oil, native plants, and other excellences, will reach your heart.





Al centro dell'offerta enogastronomica della Tenuta di Sticciano si trova il nuovo ristorante "Marchese d'Elsa" aperto anche a chi non soggiorna nel Resort. Rinomato per la sua cucina raffinata e "confortevole", utilizza ingredienti freschi e locali anche provenienti direttamente dai terreni della tenuta.

Il menù, che cambia stagionalmente, riflette l'impegno per la qualità e la sostenibilità: dal pane fatto in casa, ai sughi tradizionali, passando attraverso secondi e contorni impreziositi dall'olio extra vergine di oliva della tenuta. Ogni piatto è creato con grande attenzione ai dettagli e al territorio.



To complete this total relaxation experience, the estate also offers an exclusive wellness area with a panoramic pool from which you can admire the towers of the famous city of San Gimignano, all immersed in the tranquility of the Tuscan countryside.

At the heart of the gastronomic offer of the Tenuta di Sticciano is the new restaurant "Marchese d'Elsa," open also to non-resort guests. Renowned for its refined and "comforting" cuisine, it uses fresh, local ingredients, some directly sourced from the estate's lands.

The menu, which changes seasonally, reflects a commitment to quality and sustainability: from homemade bread to traditional sauces, through main courses and side dishes enriched with the estate's extra virgin olive oil. Each dish is created with great attention to detail and the territory.

For centuries, great wines and an extremely elegant Extra Virgin Olive Oil have been produced in Sticciano, perfect for accompanying and enhancing every dish, creating perfect pairings that elevate the taste and complexity of each ingredient.

The Tenuta di Sticciano and the "Marchese d'Elsa" restaurant represent an authentic excellence of our territory: in this corner of Tuscan paradise, hospitality and history blend to offer an authentic and unforgettable experience.

Whether you are a food enthusiast, a wine lover, or simply looking for a place to relax and enjoy the beauty of nature, the Tenuta di Sticciano will surely surprise you.



A Sticciano si producono da secoli grandi vini e un Olio Extra Vergine di Oliva di estrema eleganza, ottimi per accompagnare e valorizzare ogni piatto, creando abbinamenti perfetti che esaltano il gusto e la complessità di ogni ingrediente.

La Tenuta di Sticciano e il ristorante "Marchese d'Elsa" rappresentano un'autentica eccellenza del nostro territorio: in questo angolo di paradiso toscano, accoglienza e storia si fondono per offrire un'esperienza autentica e indimenticabile.

Che siate appassionati di cucina, amanti del buon vino o semplicemente in cerca di un luogo dove rilassarvi godendo delle bellezze della natura, la Tenuta di Sticciano sicuramente vi saprà sorprendere.



Il Calendario degli eventi alla Tenuta di Sticciano

- 8 AGOSTO:**
PIC-NIC SOTTO AL QUERCIONE
- 10 AGOSTO:**
CALICI SOTTO LE STELLE- SAN LORENZO
- 16 AGOSTO:**
APERITIVO MUSICALE CON LORENZO FIORENTINI
- 25 AGOSTO:**
PIC-NIC SOTTO AL QUERCIONE
- 30 AGOSTO:**
APERITIVO MUSICALE CON LORENZO FIORENTINI
- 14 SETTEMBRE:**
PIC-NIC SOTTO AL QUERCIONE
- 28 SETTEMBRE:**
SERATA IN MUSICA CON IL DUO DE BEI-VIOLATO
- 28 & 29 SETTEMBRE:**
CANTINE APERTE IN VENDEMMIA
- 5 OTTOBRE:**
PIC-NIC SOTTO AL QUERCIONE

Info

Tenuta di Sticciano

Via di Sticciano 207

50052 Certaldo (FI)

Tel: +39 0571 669032

reception@tenutadisticciano.it





- ✓ **SPEDIZIONI DI VINO NEL MONDO**
- ✓ **LOGISTICA PER EVENTI DEL VINO**
- ✓ **SPEDIZIONI IN GENERE**

*Il vino è piacere, cultura, emozione.
L'arte delle aziende è produrlo, la nostra è muoverlo in ogni parte del mondo.
Organizzazione capillare della logistica, tecnologie avanzate, supporto al cliente in ogni fase e per ogni esigenza, promozione internazionale.*

LE NOSTRE SEDI:

ITALIA
STATI UNITI
FRANCIA
PORTOGALLO
SPAGNA (NUOVA APERTURA)

 **FIERAMENTE**

LA LOGISTICA DI ECCELLENZA PER L'INDUSTRIA VINICOLA

Tel. 0559850095
E-mail: info@fieramente.biz
Sito web: www.fieramente.biz



Il maestro del Chianti

**Luca e Paolo:
Artigiani
Restauratori
del Legno**

Il Maestro del Chianti
Greve in Chianti - Firenze
Tel. 339 4934149
ilmaestrodelchianti@gmail.com



CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO: Un viaggio lungo cento anni

CHIANTI CLASSICO WINE CONSORTIUM:
A Journey of One Hundred Years

DI ROSINA FRACASSINI



UN SECOLO di
GALLO NERO

100



DEGUSTAZIONI

BRINDISI

RACCONTI

DAL 10
AL 14
MAGGIO

Nella splendida regione del Chianti, tra le dolci colline che si estendono tra Firenze e Siena, sorge una delle terre più iconiche per la produzione vinicola italiana.

In the splendid Chianti region, nestled between the rolling hills extending from Florence to Siena, lies one of the most iconic lands for Italian wine production.



La storia del Consorzio Vino Chianti Classico ha inizio nel lontano 1924, quando un gruppo di lungimiranti viticoltori decise di unire le forze per proteggere e promuovere la qualità dei loro vini: era il 14 maggio di quell'anno quando il Consorzio del Gallo Nero vide la luce con l'obiettivo di difendere il buon nome del Chianti Classico dagli innumerevoli tentativi di imitazione.

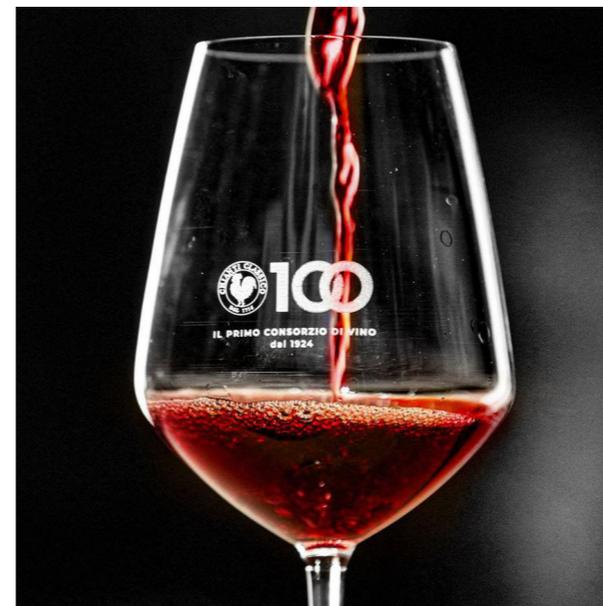
Sin dal principio, il simbolo del Gallo Nero ha giocato un ruolo fondamentale nel rappresentare l'autenticità e la qualità del vino Chianti Classico: questo simbolo ha origini leggendarie, risalenti alle lotte tra Firenze e Siena per il controllo del Chianti. Secondo una celebre leggenda infatti, per decidere i confini tra le due città, si stabilì che due cavalieri partissero al canto del gallo dalle rispettive città e si incontrassero nel punto esatto che avrebbe segnato i nuovi confini. Firenze scelse un gallo nero e affamato che cantò molto prima dell'alba, permettendo al cavaliere fiorentino di coprire una maggiore distanza e conquistare più territorio. Oggi, questo simbolo non solo racconta una storia di astuzia e determinazione, ma è anche sinonimo di autenticità e qualità per i vini prodotti in questa zona.

Dal 1924, il Consorzio ha attraversato molte fasi di evoluzione e trasformazione. Negli anni '60 e '70 infatti, la produzione di Chianti Classico ha conosciuto un'espansione significativa ma con questa crescita sono emerse anche sfide notevoli come il problema della sovrapproduzione e la conseguente possibile perdita di qualità: proprio per questo motivo il Consorzio decise di intraprendere una serie di riforme per garantire standard di eccellenza sempre più elevati.

The history of the Consorzio Vino Chianti Classico began in 1924, when a group of forward-thinking winemakers decided to join forces to protect and promote the quality of their wines. It was on May 14th of that year that the Consorzio del Gallo Nero was born, with the goal of defending the good name of Chianti Classico from countless imitation attempts.

From the beginning, the symbol of the Black Rooster has played a fundamental role in representing the authenticity and quality of Chianti Classico wine. This symbol has legendary origins, dating back to the battles between Florence and Siena for control of the Chianti area. According to a famous legend, to determine the boundaries between the two cities, it was agreed that two knights would set out at the crow of a rooster from their respective cities and meet at the exact point that would mark the new boundaries. Florence chose a hungry black rooster that crowed much earlier before dawn, allowing the Florentine knight to cover a greater distance and conquer more territory. Today, this symbol not only tells a story of cunning and determination but also stands as a synonym for authenticity and quality for wines produced in this area.

Since 1924, the Consorzio has gone through many phases of evolution and transformation. In the 1960s and 70s, the production of Chianti Classico saw significant expansion, but with this growth came notable challenges, such as the issue of overproduction and the consequent possible loss of quality. For this reason, the Consorzio decided to undertake a series of reforms to ensure increasingly higher standards of excellence.



Con l'introduzione delle prime norme di produzione rigorose e la selezione accurata delle uve, il Chianti Classico ha iniziato a distinguersi sempre più nel panorama enologico internazionale. La zona di produzione è stata delimitata con precisione e nel 1984 il Chianti Classico ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), un riconoscimento alla qualità e alla tradizione del vino.

Un'importante novità degli ultimi anni è stata l'introduzione delle Unità Geografiche Aggiuntive (UGA), che consentono di specificare ulteriormente la provenienza del Chianti Classico: queste suddivisioni mirano a valorizzare le caratteristiche distintive di ciascun territorio all'interno della denominazione. Le UGA attualmente riconosciute sono San Casciano, Greve, Panzano, Lamole, Montefioralle, San Donato in Poggio, Castellina, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga e Vagliagli.

Ogni UGA presenta peculiarità uniche in termini di microclima, suolo e altitudine, che si riflettono nei profili aromatici e gustativi dei vini prodotti e questo permette ai consumatori di scoprire e apprezzare la ricchezza e la diversità del Chianti Classico in modo ancora più dettagliato.



With the introduction of the first rigorous production standards and the careful selection of grapes, Chianti Classico began to stand out more and more in the international wine scene. The production area was precisely delineated, and in 1984, Chianti Classico received the Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), a recognition of the wine's quality and tradition.

A significant innovation in recent years has been the introduction of the Additional Geographical Units (UGAs), which allow further specification of the provenance of Chianti Classico. These subdivisions aim to highlight the distinctive characteristics of each territory within the denomination. The currently recognized UGAs are San Casciano, Greve, Panzano, Lamole, Montefioralle, San Donato in Poggio, Castellina, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, and Vagliagli. Each UGA presents unique peculiarities in terms of microclimate, soil, and altitude, which are reflected in the aromatic and taste profiles of the wines produced. This allows consumers to discover and appreciate the richness and diversity of Chianti Classico in even more detail.

Today, the Consorzio Vino Chianti Classico represents over 600 producers, with a vineyard area of about 7,200 hectares. Chianti Classico wines are appreciated worldwide for their unique character, the result of an extraordinary terroir and a centuries-old tradition.

Every bottle bearing the Black Rooster symbol is a guarantee of quality and passion.

In 2024, the Consorzio Vino Chianti Classico celebrates a historic milestone: its centenary.

To celebrate these one hundred years of wine excellence, numerous events and special initiatives are planned: the celebrations include exclusive tastings, historical exhibitions, conferences, and meetings with producers, offering a unique opportunity to immerse oneself in the world of Chianti Classico.

The journey of the Consorzio Vino Chianti Classico, from 1924 to today, is a story of commitment, innovation, and love for the land. Celebrating the centenary means not only looking back with pride but also planning an even brighter future for Chianti Classico wine, continuing to write its history in every bottle.



Oggi, il Consorzio Vino Chianti Classico rappresenta oltre 600 produttori, con una superficie vitata di circa 7.200 ettari. I vini Chianti Classico sono apprezzati in tutto il mondo per il loro carattere unico, frutto di un terroir straordinario e di una tradizione secolare. Ogni bottiglia che riporta il simbolo del Gallo Nero è una garanzia di qualità e passione.

Nel 2024, il Consorzio Vino Chianti Classico celebra un traguardo storico: il suo centenario.

Per festeggiare questi cento anni di eccellenza vinicola, sono in programma numerosi eventi e iniziative speciali: le celebrazioni includono degustazioni esclusive, mostre storiche, conferenze e incontri con i produttori, offrendo un'occasione unica per immergersi nel mondo del Chianti Classico.

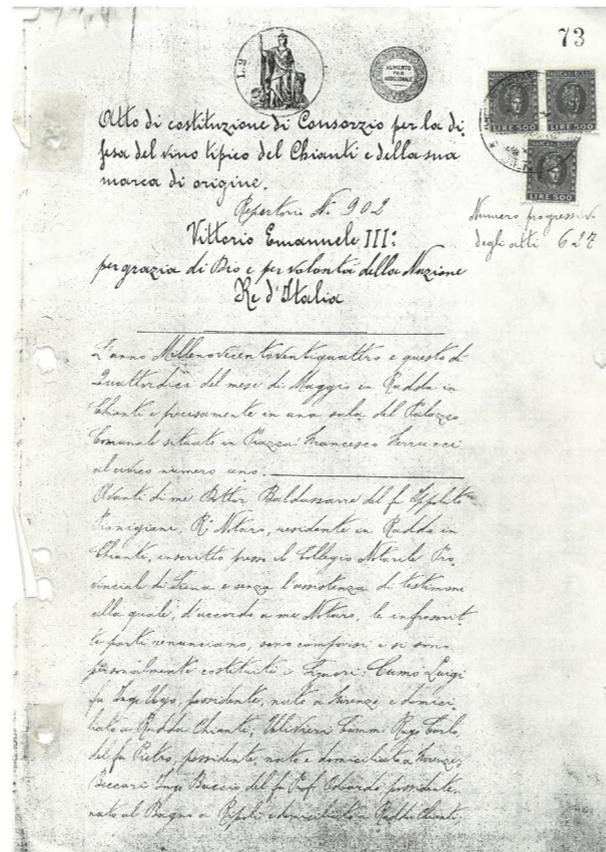
Il viaggio del Consorzio Vino Chianti Classico, dal 1924 ad oggi, è una storia di impegno, innovazione e amore per la terra. Festeggiare il centenario significa non solo guardare al passato con orgoglio ma anche progettare un futuro ancora più luminoso per il vino Chianti Classico, continuando a scrivere la sua storia in ogni bottiglia.

I festeggiamenti del centenario non saranno solo un tributo al passato, ma rappresenteranno anche una piattaforma per lanciare nuove iniziative e progetti che porteranno il Chianti Classico verso nuove vette di eccellenza.

E tu, sei pronto a brindare a questi cento anni di eccellenza? Salute!

The centenary celebrations will not only be a tribute to the past but also a platform to launch new initiatives and projects that will take Chianti Classico to new heights of excellence.

And you, are you ready to toast to these hundred years of excellence? Cheers!



Cartina delle U.G.A. Unità geografiche Aggiuntive del Territorio del Chianti Classico



Curiosità

LE UNITA' GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE (UGA) NEL CHIANTI CLASSICO

Le Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) sono nate nel 2021 e sono un'importante innovazione nel panorama vinicolo del Chianti Classico. Introdotte per valorizzare ulteriormente la diversità e le specificità territoriali all'interno della denominazione Chianti Classico, le UGA rappresentano una suddivisione geografica ufficiale che mira a evidenziare le peculiarità di specifiche aree del territorio del Chianti Classico, tratto cronometrato: quello di Gaiole.

Curiosities

THE ADDITIONAL GEOGRAPHICAL UNITS (UGAs) IN CHIANTI CLASSICO

The Additional Geographical Units (UGAs) were born in 2021 and represent an important innovation in the Chianti Classico wine landscape. Introduced to further enhance the diversity and specific territorial characteristics within the Chianti Classico denomination, the UGAs represent an official geographical subdivision aimed at highlighting the peculiarities of specific areas within the Chianti Classico territory.



Consorzio Vino Chianti Classico

Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca

50028 Barberino Tavarnelle (FI)

Tel: 055 82285





*"Il cuore goloso di
Greve in Chianti"*



Pasticceria Chianti

CAFFETTERIA - FOCACCERIA - PANIFICIO

Piazza Giacomo Matteotti 27
Greve in Chianti - Firenze
Tel. 055 8546193



Winexperience
design.it
Enoturismo di Valore

Consulenza

Formazione

Comunicazione

Sei pronto a ottenere di più dall'Enoturismo?
Richiedi subito una prima consulenza gratuita!



CHIANTI D'ESTATE: I 5 MIGLIORI RISTORANTI CON VISTA PANORAMICA

Chianti in Summer: The 5 best restaurants with panoramic views

DI SEBASTIANO PEDANI



L'estate in Chianti è un'esperienza che risveglia i sensi. Immaginatevi immersi nel cuore della Toscana, circondati da colline ondulate ricoperte di vigneti, con cipressi che punteggiano l'orizzonte e antichi borghi che emergono qua e là, come gemme nascoste. La luce del sole che si riflette sulle foglie delle viti, l'aria carica di profumi floreali e il canto degli uccelli creano un'atmosfera incantata, quasi magica: è in questo contesto che il piacere di mangiare all'aperto diventa un'esperienza indimenticabile, unendo il gusto del buon cibo alla bellezza di un paesaggio senza pari.

Il Chianti è famoso in tutto il mondo per i suoi vini pregiati, ma offre molto di più. È un territorio dove la tradizione culinaria si fonde con l'arte del vivere bene. Le trattorie e i ristoranti locali sono spesso a conduzione familiare, con ricette tramandate di generazione in generazione e un'attenzione particolare agli ingredienti di stagione e di produzione locale. Mangiare nel Chianti significa assaporare la genuinità dei prodotti della terra, cucinati con amore e passione.

Durante l'estate, quando il clima è mite e le giornate si allungano, i ristoranti del Chianti aprono le loro terrazze e giardini, offrendo ai visitatori la possibilità di cenare all'aperto. Non c'è niente di meglio che gustare un piatto di pappardelle al cinghiale o una bistecca alla fiorentina, accompagnati da un bicchiere di Chianti Classico, mentre si ammira un tramonto che colora il cielo di sfumature rosate e dorate.



Summer in Chianti is an experience that awakens the senses. Imagine yourself in the heart of Tuscany, surrounded by rolling hills covered with vineyards, with cypress trees dotting the horizon and ancient villages appearing here and there, like hidden gems. The sunlight reflecting off the vine leaves, the air filled with floral scents, and the song of birds create an enchanting, almost magical atmosphere. In this setting, the pleasure of dining outdoors becomes an unforgettable experience, combining the taste of good food with the beauty of an unparalleled landscape.

Chianti is famous worldwide for its fine wines, but it offers much more. It is a region where culinary tradition blends with the art of good living. Local trattorias and restaurants are often family-run, with recipes handed down through generations and a particular focus on seasonal and locally sourced ingredients. Dining in Chianti means savoring the genuineness of the land's products, cooked with love and passion.

During summer, when the weather is mild and the days are long, Chianti's restaurants open their terraces and gardens, offering visitors the chance to dine al fresco. There is nothing better than enjoying a dish of pappardelle with wild boar or a Florentine steak, accompanied by a glass of Chianti Classico, while admiring a sunset that colors the sky with shades of pink and gold.

L'esperienza di mangiare all'aperto nel Chianti non è solo un piacere per il palato ma coinvolge tutti i sensi. La vista delle colline e dei vigneti, il suono della natura, l'odore delle erbe aromatiche e dei fiori e il gusto dei piatti preparati con ingredienti locali si combinano per creare un momento di pura armonia: è un modo per riconnettersi con la natura e con le tradizioni di un territorio ricco di storia e cultura.

Il Chianti offre una vasta gamma di ristoranti dove è possibile vivere questa esperienza unica. Abbiamo creato per voi una selezione dei cinque migliori ristoranti con vista panoramica, dove ogni pasto diventa un'occasione speciale per godere della bellezza e della bontà del Chianti.

The experience of dining outdoors in Chianti is not only a pleasure for the palate but engages all the senses. The sight of the hills and vineyards, the sound of nature, the smell of aromatic herbs and flowers, and the taste of dishes prepared with fresh, local ingredients combine to create a moment of pure harmony. It is a way to reconnect with nature and the traditions of a region rich in history and culture.

Chianti offers a wide range of restaurants where you can enjoy this unique experience. Here is a selection of the five best restaurants with panoramic views, where every meal becomes a special occasion to enjoy the beauty and goodness of Chianti.



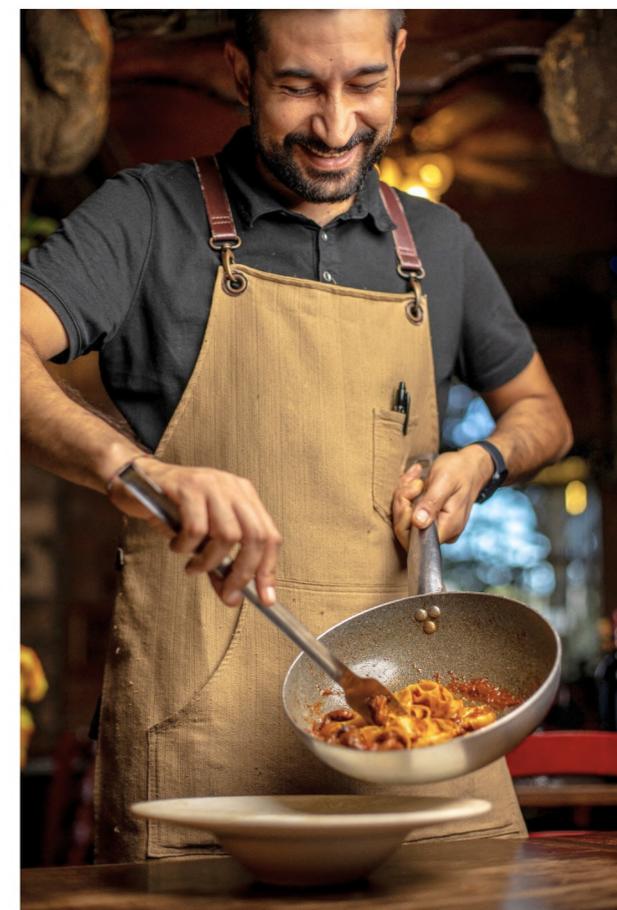
1. LA CASTELLANA

Montefioralle - Greve in Chianti (FI)



Nel pittoresco borgo di **Montefioralle**, La Castellana è un gioiello nascosto con una vista spettacolare sulle colline circostanti. Questo ristorante a conduzione familiare offre un ambiente accogliente e una cucina che esalta i sapori autentici del Chianti.

I piatti, preparati con ingredienti freschi e locali, sono accompagnati da una selezione di vini del territorio, rendendo ogni pasto un'esperienza unica e indimenticabile. **Se volete gustare piatti a base di tartufo, questo è il posto giusto!**



In the picturesque village of **Montefioralle**, La Castellana is a hidden gem with a spectacular view of the surrounding hills. This family-run restaurant offers a cozy atmosphere and a cuisine that enhances the authentic flavors of Chianti.

The dishes, prepared with fresh and local ingredients, are accompanied by a selection of regional wines, making every meal a unique and unforgettable experience. **If you want to enjoy dishes based on truffles, this is the right place!**



2. OLTRE IL GIARDINO

Panzano in Chianti (FI)



Situato nel pittoresco paese di **Panzano in Chianti**, Oltre il Giardino offre una vista mozzafiato sulle colline del Chianti. Questo ristorante è noto per la sua atmosfera calda e accogliente, e il suo menu presenta una squisita selezione di piatti tradizionali toscani.

La magnifica terrazza esterna si affaccia sulla famosa **Conca d'Oro**, un anfiteatro naturale dove si producono alcuni dei Chianti Classico più rinomati. In quest'atmosfera pittoresca sarete coccolati da Cristian e dal suo staff. **Non perdetevi la loro Bistecca alla Fiorentina!**



Located in the picturesque village of **Panzano in Chianti**, Oltre il Giardino offers breathtaking views of the Chianti hills. This restaurant is known for its warm and welcoming atmosphere, and its menu features an exquisite selection of traditional Tuscan dishes.

The magnificent outdoor terrace overlooks the famous **Conca d'Oro**, a natural amphitheater where some of the most renowned Chianti Classico are produced. In this picturesque atmosphere you will be pampered by Cristian and his staff. **Don't miss their Florentine Steak!**



3. RISTORO DI LAMOLE

Lamole - Greve in Chianti (FI)



Nascosto tra le colline sopra Greve in Chianti, il Ristoro di Lamole è famoso per la sua terrazza panoramica. Qui potrete gustare piatti innovativi e allo stesso tempo "confortevoli" curati dallo Chef Ettore de Benedetto. Una vista unica spazia sui vigneti e gli oliveti sottostanti per regalarvi un'atmosfera è intima e accogliente, perfetta per una cena romantica al tramonto Lamolese o un pranzo in totale relax.

Hidden in the hills above Greve in Chianti, the Ristoro di Lamole is famous for its panoramic terrace. Here you can enjoy innovative and at the same time "comfortable" dishes prepared by Chef Ettore de Benedetto. A unique view extends over the vineyards and olive groves below to give you an intimate and welcoming atmosphere, perfect for a romantic dinner at the Lamolese sunset or a totally relaxing lunch.

4. OSTERIA DI PASSIGNANO

Badia a Passignano (FI)



Immersa tra i vigneti dell'Antinori, l'Osteria di Passignano offre una vista impareggiabile sulle colline del Chianti. Il ristorante è situato nel complesso dell'antica abbazia di Badia a Passignano, aggiungendo un tocco storico all'esperienza culinaria. La cucina è raffinata e utilizza ingredienti locali, con una particolare attenzione ai vini prodotti nella cantina adiacente.

Nestled among Antinori's vineyards, Osteria di Passignano offers an unparalleled view of the Chianti hills. The restaurant is located within the ancient Badia a Passignano abbey complex, adding a historical touch to the culinary experience. The cuisine is refined and uses local ingredients, with particular attention to the wines produced in the adjacent winery.

5. CANTINETTA DI RIGNANA

Rignana - Greve in Chianti (FI)



Immersa tra i vigneti dell'Antinori, l'Osteria di Passignano offre una vista impareggiabile sulle colline del Chianti. Il ristorante è situato nel complesso dell'antica abbazia di Badia a Passignano, aggiungendo un tocco storico all'esperienza culinaria. La cucina è raffinata e utilizza ingredienti locali, con una particolare attenzione ai vini prodotti nella cantina adiacente.

Nestled among Antinori's vineyards, Osteria di Passignano offers an unparalleled view of the Chianti hills. The restaurant is located within the ancient Badia a Passignano abbey complex, adding a historical touch to the culinary experience. The cuisine is refined and uses local ingredients, with particular attention to the wines produced in the adjacent winery.



CHIANTI DIGITAL

Gli Specialisti della comunicazione Wine, Food e Hospitality

Scopri come il Marketing Strategico e la Comunicazione Efficace possono fare la differenza nella tua Azienda.

MARKETING
SOCIAL MEDIA
WEB DESIGN
ADVERTISING
BRANDING
CONTENT CREATION

Collaboriamo al successo di



Parlaci del tuo progetto e scopri come possiamo supportarti!

+39 335 1397061

WWW.CHIANTIDIGITAL.IT

LA LOGGIA DEL CHIANTI: LA CUCINA CIRCOLARE E NATURALE DI SIMONE BIANCO

La Loggia del Chianti:

The Circular and Natural Cuisine of Simone Bianco

DI ROSINA FRACASSINI

Lo chef afferma:

“noi siamo quello che mangiamo”.

The chef says:

“we are what we eat”.

Lo Sapevi che?

La cucina circolare è un approccio gastronomico che mira a ridurre al minimo gli sprechi, ottimizzando l'uso di ogni parte degli ingredienti e promuovendo la sostenibilità. Utilizza ingredienti locali e stagionali, riutilizzando scarti e sottoprodotti per creare piatti nutrienti e rispettosi dell'ambiente.

Did You Know?

Circular cuisine is a gastronomic approach that aims to minimize waste by optimizing the use of every part of the ingredients and promoting sustainability. It uses local and seasonal ingredients, reusing scraps and by-products to create nutritious and environmentally respectful dishes.

Nell'affascinante panorama della gastronomia toscana, emerge una figura che fa della cucina una dichiarazione d'amore per la natura e la qualità: stiamo parlando di Simone Bianco, chef del ristorante "La loggia del Chianti", il cui approccio alla gastronomia non solo rispetta le radici culturali del territorio ma le arricchisce con un tocco moderno e sostenibile.

In the fascinating landscape of Tuscan gastronomy, a figure emerges who turns cooking into a declaration of love for nature and quality: we are talking about Simone Bianco, chef of the restaurant "La Loggia del Chianti." His approach to gastronomy not only respects the cultural roots of the territory but enriches them with a modern and sustainable touch.



La filosofia che si incontra nei suoi piatti si basa su tre pilastri: cucina circolare, naturalità e un'attenzione meticolosa alle materie prime. Per lo chef Bianco infatti, quello di "cucina naturale" non è solo un concetto astratto ma una pratica quotidiana portata avanti attraverso l'uso integrale degli ingredienti, minimizzando gli sprechi e valorizzando ogni parte del prodotto: è così ad esempio che le foglie di ortica vengono trasformate in croccanti patatine mentre da quelle del capper o del fico viene estratta un'essenza che poi viene trasformata in un olio dall'aroma incredibile.

Ogni elemento del piatto ha una storia e un motivo per essere utilizzato, contribuendo a creare un'esperienza culinaria unica e sostenibile.

Pensiamo a una delle sue creazioni più recenti, "Le piramidi con ripieno di anatra": ravioli ripieni la cui pasta è fatta di soli tuorli con all'interno cosce d'anatra stracotte in vino bianco che regalano un ripieno succulento e profumato. Una delle particolarità del piatto è l'assenza di olio nel soffritto: Bianco utilizza il grasso delle cosce di anatra, ottenendo così un sapore intenso e coerente, descritto come "anatra su anatra".

The philosophy behind his dishes is based on three pillars: circular cuisine, naturalness, and meticulous attention to raw materials. For Chef Bianco, "natural cuisine" is not just an abstract concept but a daily practice carried out through the integral use of ingredients, minimizing waste, and enhancing every part of the product. For example, nettle leaves are transformed into crispy chips, while essence is extracted from caper or fig leaves and turned into an oil with an incredible aroma.

Every element of the dish has a story and a reason for being used, contributing to a unique and sustainable culinary experience.



ANATRA AFFUMICATA A FREDDO CON FOGLIE DI FIGO, ACCOMPAGNATA CON SALSA DI ALBICOCCA ACIDA E POLVERE DI FIGO SECCO

Smoked duck fig leaf, accompanied with sour apricot sauce and dried fig powder.



Il piatto è accompagnato da un burr blanc, un burro acido arricchito da piccole gocce di olio di essenza di ortica: ortica che ritroviamo con le sue foglie in forma di chips vetrificate, che vanno ad aggiungere all'intera preparazione una croccantezza inattesa e un tocco visivo spettacolare. Il fiore di acetosella, con il suo sapore acidulo, e le piccole foglie di nasturzio, con la loro nota agro-piccante, completano l'armonia del piatto. Il tutto è ulteriormente esaltato da un burro al fondo di anatra, che offre una profondità di sapore ineguagliabile.

O pensiamo ancora a "Il polpo croccante": utilizzando polpi provenienti dalla nostra costa, Bianco li cuoce in modo classico per poi ritostarli, ottenendo una consistenza crispy che conquista ad ogni morso. A impreziosire il piatto troviamo una maionese di polpo, delicata e saporita, delle melanzane e una chips di patata affumicata la cui croccantezza offre un contrasto di texture e un aroma irresistibile.

Consider one of his most recent creations, "Le Piramidi con ripieno di anatra": ravioli filled with a dough made solely of egg yolks, containing duck thighs slow-cooked in white wine, offering a succulent and aromatic filling. One of the peculiarities of the dish is the absence of oil in the sautéing process: Bianco uses the fat from the duck thighs, achieving an intense and coherent flavor, described as "duck on duck."

The dish is accompanied by a beurre blanc, an acidic butter enriched with small drops of nettle essence oil. Nettle leaves, in the form of vitrified chips, add unexpected crunchiness and a spectacular visual touch. Wood sorrel flowers, with their acidic flavor, and small nasturtium leaves, with their tangy-pungent note, complete the dish's harmony. Everything is further enhanced by duck jus butter, offering unparalleled depth of flavor.

Or think of "Il Polpo croccante": using octopuses from our coast, Bianco cooks them in the classic way and then roasts them again, achieving a crispy texture that delights with every bite. Enhancing the dish are a delicate and flavorful octopus mayonnaise, eggplants, and a smoked potato chip whose crunchiness provides a contrast of textures and an irresistible aroma.





Queste deliziose preparazioni sono esempi tangibili di come la cucina possa essere un'arte che rispetta e celebra la natura, senza compromessi sul gusto o sull'estetica: la creatività del giovane chef si basa infatti su una profonda connessione con il suo territorio e proprio per questo la sua cucina privilegia prodotti biologici e a chilometro zero nella costante ricerca di una qualità sempre superiore; la naturalità e l'estrema qualità sono per lui molto più di una semplice tendenza ma rappresentano piuttosto una vera e propria filosofia di vita: uno degli aspetti più affascinanti del lavoro di Bianco è ad esempio proprio la ricerca di erbe spontanee e fiori commestibili. Passeggiare nei boschi e nei campi alla ricerca di queste risorse naturali è una parte fondamentale del suo processo creativo e questi elementi non solo arricchiscono i suoi piatti con sapori unici ma aggiungono anche un valore nutrizionale ineguagliabile. Accanto al ristorante lo chef ha creato un orto personale, un vero e proprio laboratorio a cielo aperto: qui coltiva personalmente una grande varietà di ortaggi, erbe aromatiche e fiori commestibili, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e spontanea. L'orto non fornisce solo ingredienti freschissimi, ma rappresenta anche un luogo di sperimentazione continua, dove far nascere nuove idee e combinazioni di sapori in un processo lento e costante volto anche ad educare a un modo più consapevole e rispettoso di vivere il cibo.

These delicious preparations are tangible examples of how cuisine can be an art that respects and celebrates nature, without compromising on taste or aesthetics. The young chef's creativity is based on a deep connection with his territory, which is why his cuisine favors organic and locally sourced products in the constant pursuit of superior quality. Naturalness and extreme quality are much more than a simple trend for him; they represent a true philosophy of life. One of the most fascinating aspects of Bianco's work is his search for wild herbs and edible flowers. Walking through woods and fields in search of these natural resources is a fundamental part of his creative process. These elements not only enrich his dishes with unique flavors but also add unparalleled nutritional value.

Next to the restaurant, the chef has created a personal garden, a true open-air laboratory. Here, he personally cultivates a wide variety of vegetables, aromatic herbs, and edible flowers, following the principles of organic and spontaneous agriculture. The garden not only provides the freshest ingredients but also represents a place of continuous experimentation, where new ideas and flavor combinations are born. This slow and constant process also aims to educate about a more conscious and respectful way of living food.



PIRAMIDE CON RIPIENO DI ANATRA STUFATA AL VINO BIANCO CON BOURRE BLANCHE E ESTRATTO DI ORTICA

Homemade pyramid ravioli filled with "Val d'Orcia" sheep ricotta and Nettieleaves from our fields

Simone riesce a cambiare il punto di vista sulla tradizione anche attraverso l'utilizzo delle diverse consistenze dei cibi: la combinazione di croccante, morbido e cremoso in un unico piatto crea all'assaggio un'esperienza sensoriale unica. Che si tratti di una pietanza più semplice o di una preparazione più elaborata, ogni creazione è studiata per sorprendere e deliziare il palato.

Simone manages to change the perspective on tradition through the use of different food textures: the combination of crispy, soft, and creamy in a single dish creates a unique sensory experience upon tasting. Whether it's a simpler dish or a more elaborate preparation, each creation is designed to surprise and delight the palate.



POLPO CROCCANTE SU CREMA DI MELANZANE SAPORITE

Crisp octopus on a cream of aubergine with octopus mayonnaise

Un altro degli aspetti che contraddistinguono Bianco è il suo impegno a lavorare personalmente ogni materia prima: dalla selezione degli ingredienti alla loro preparazione, tutte le fasi del processo culinario sono seguite con meticolosa attenzione. Questa passione garantisce che ogni piatto sia non solo un capolavoro di sapori ma anche un omaggio alla qualità e alla freschezza degli ingredienti mentre la dedizione con la quale vengono valorizzate le materie prime e la continua ricerca di nuovi abbinamenti di gusto dimostrano come sia possibile creare una cucina innovativa senza perdere il legame con le radici della tradizione.

L'attenzione ai dettagli dello chef Bianco non si limita al cibo: insieme al padre infatti sceglie personalmente ogni bottiglia che troverete nella carta dei vini. La loro collaborazione è una sinergia perfetta tra esperienza e passione e si concretizza in una selezione che spazia tra le migliori etichette dei produttori locali. Ogni vino è scelto accuratamente per accompagnare e valorizzare le preparazioni, creando abbinamenti che esaltano i sapori e le texture della cucina dello chef.

"La loggia del Chianti" rappresenta un vero e proprio viaggio culinario dove ogni piatto è una celebrazione della qualità e della naturalità degli ingredienti, selezionati con cura per garantire un'esperienza gastronomica che soddisfi i palati più esigenti.

Questo impegno verso l'eccellenza e la genuinità fa di questo ristorante una mèta imperdibile per chi desidera concedersi il piacere di un pasto che nutre il corpo e l'anima.

Another aspect that distinguishes Bianco is his commitment to personally handling every raw material: from selecting ingredients to their preparation, all phases of the culinary process are followed with meticulous attention. This passion ensures that every dish is not only a masterpiece of flavors but also a tribute to the quality and freshness of the ingredients. The dedication with which the raw materials are valued and the continuous search for new flavor combinations demonstrate how it is possible to create innovative cuisine without losing the connection to the roots of tradition.

Chef Bianco's attention to detail extends beyond food: together with his father, he personally selects every bottle found on the wine list. Their collaboration is a perfect synergy between experience and passion, resulting in a selection that spans the best labels from local producers. Each wine is carefully chosen to accompany and enhance the preparations, creating pairings that bring out the flavors and textures of the chef's cuisine.

"La Loggia del Chianti" represents a true culinary journey where each dish is a celebration of the quality and naturalness of ingredients, carefully selected to ensure a gastronomic experience that satisfies the most demanding palates. This commitment to excellence and genuineness makes this restaurant an unmissable destination for those who wish to indulge in the pleasure of a meal that nourishes both body and soul.

**Ristorante
"La Loggia del Chianti"**

Via degli Ulivi 1
Radda in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 738491

ristorantelalloggiadelchianti@gmail.com



MONTEFIORALLE

Greve in Chianti



ALLA SCOPERTA DELL'ANELLO DI MONTEFIORALLE

Discovering the Montefioralle Loop

DI ROSINA FRACASSINI

Se siete appassionati di trekking e desiderate esplorare la bellezza delle colline toscane, il sentiero 425, noto come l'Anello di Montefioralle e Montegonzi, è un'esperienza che non potete perdervi. Questo percorso circolare, che parte dal centro di Greve in Chianti, vi porterà attraverso incantevoli borghi medievali, vigneti e oliveti, offrendo panorami mozzafiato e un'immersione completa nella natura e nella storia del Chianti.

PARTENZA: GREVE IN CHIANTI

Il percorso inizia nel cuore di Greve in Chianti, precisamente da via San Francesco. Da qui ci incamminiamo su una stretta strada inizialmente ripida, passando accanto al museo di arte sacra, ex convento di San Francesco.

Questo tratto offre una vista incantevole su Greve, un piccolo assaggio delle meraviglie paesaggistiche che ci attendono.

If you are a trekking enthusiast and wish to explore the beauty of the Tuscan hills, Trail 425, known as the Montefioralle and Montegonzi Loop, is an experience not to be missed. This circular route, starting from the center of Greve in Chianti, will take you through enchanting medieval villages, vineyards, and olive groves, offering breathtaking views and a complete immersion in the nature and history of the Chianti region.

STARTING POINT: GREVE IN CHIANTI

The trail begins in the heart of Greve in Chianti, precisely from Via San Francesco. From here, we embark on a narrow, initially steep road, passing by the Museum of Sacred Art, the former Convent of San Francesco.

This section offers a charming view of Greve, a small taste of the landscape wonders that await us.



VERSO MONTEFIORALLE

Proseguendo ci congiungiamo rapidamente alla strada che conduce a Montefioralle, dove voltiamo a sinistra: a questo punto la pendenza diminuisce e, dopo circa 1,5 km, raggiungiamo il grazioso borgo di Montefioralle, situato a 366 metri di altitudine. Questo villaggio, con la sua pianta ellittica arroccata sulla cima del colle che domina Greve, merita una breve visita. Passeggiare nei caratteristici vicoli del borgo è un viaggio nel tempo, tra antiche case in pietra e panorami pittoreschi.

E' il momento di fermarsi a mangiare in una delle locande del posto: noi vi consigliamo "La Castellana" un ristorante tipico dove assaggerete ottimi piatti della tradizione godendo di un panorama bellissimo.

Mentre vi godrete la bontà della loro cucina, respirate quest'aria speciale che ha il sapore del medioevo: vi possiamo assicurare che Montefioralle è un gioiellino che non dimenticherete.

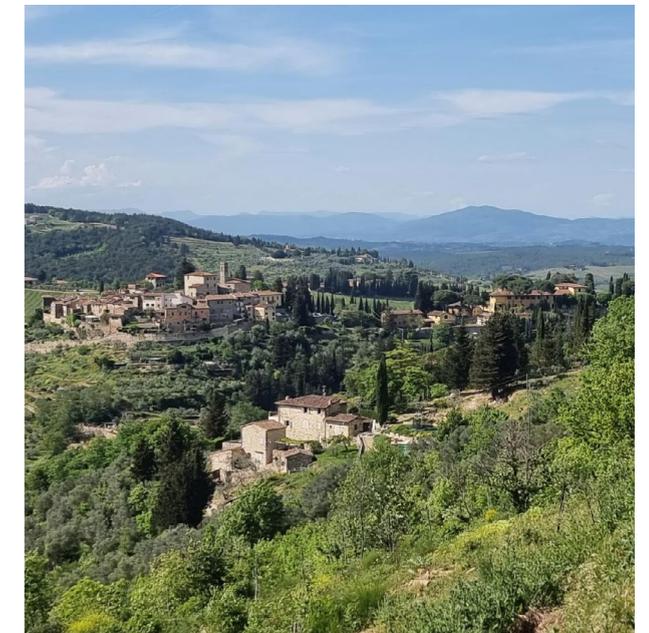
ATTRAVERSO I VIGNETI E I BOSCHI

Usciti da Montefioralle, seguiamo Via delle Case Sparse fino all'incrocio in località Montefili, a 398 metri s.l.m. Qui, voltiamo a sinistra e percorriamo una lunga strada bianca, costeggiando oliveti e vigneti. La strada attraversa infine un bosco, immergendoci in un ambiente naturale di grande bellezza. Questo tratto culmina nella strada provinciale SP118 che congiunge Mercatale e Panzano, a 421 metri di altitudine, dove voltiamo nuovamente a sinistra.

RITORNO A GREVE

Seguiamo la strada provinciale per circa 750 metri, prestando attenzione al traffico veicolare, fino a un incrocio con un'altra strada bianca, Via delle Grillaie (560 metri).

Voltando a sinistra, iniziamo la lenta discesa verso Greve: questa strada, a fondo naturale, attraversa zone coltivate e



TOWARDS MONTEFIORALLE

Continuing, we quickly connect to the road leading to Montefioralle, where we turn left. At this point, the slope decreases, and after about 1.5 km, we reach the lovely village of Montefioralle, situated at 366 meters above sea level. This village, with its elliptical layout perched on top of the hill overlooking Greve, deserves a short visit. Strolling through the characteristic alleys of the village is like a journey back in time, amidst ancient stone houses and picturesque views.

It's time to stop for a meal at one of the local inns: we recommend "La Castellana," a typical restaurant where you can taste excellent traditional dishes while enjoying a beautiful panorama.

As you savor the delicious cuisine, breathe in the special medieval atmosphere; we assure you that Montefioralle is a gem you won't forget.

THROUGH VINEYARDS AND WOODS

Leaving Montefioralle, we follow Via delle Case Sparse to the intersection at Montefili, at 398 meters above sea level. Here, we turn left and continue along a long white road, flanked by olive groves and vineyards. The road eventually passes through a forest, immersing us in a naturally beautiful environment. This stretch culminates at the provincial road SP118, which connects Mercatale and Panzano, at 421 meters above sea level, where we turn left again.

RETURNING TO GREVE

We follow the provincial road for about 750 meters, paying attention to vehicular traffic, until an intersection with another white road, Via delle Grillaie (560 meters).

Turning left, we begin the slow descent towards Greve. This natural-surfaced road passes through cultivated areas and

boschi, passando accanto a Montegonzi, un antico piccolo fortilizio ora trasformato in struttura ricettiva. Della Montegonzi del passato resta la struttura circolare, che racconta di un passato di difese e battaglie.

woods, running alongside Montegonzi, an ancient small fortress now transformed into a hospitality structure. The circular structure of Montegonzi's past, reminiscent of a history of defenses and battles, remains.



CONCLUSIONE DEL PERCORSO

Proseguendo, il percorso alterna tratti cementati e altri sconnessi, offrendo una varietà di superfici che rendono il trekking ancora più interessante. Lasciando sulla destra una strada con sbarra, scendiamo su un sentiero che ci riporta alla piazza di Greve, il punto di partenza del nostro viaggio.

CONSIGLI UTILI

- **Attrezzatura:** Scarpe da trekking comode e un'adeguata scorta d'acqua sono fondamentali, specialmente durante i mesi più caldi.
- **Stagioni Migliori:** La primavera e l'autunno offrono temperature miti e colori naturali suggestivi, rendendo queste stagioni ideali per il trekking.
- **Tempo di Percorrenza:** L'intero percorso richiede circa 3 ore, di più se vi fermerete a pranzare dove vi abbiamo consigliato!

Il sentiero 425, l'Anello di Montefioralle e Montegonzi, partendo da Greve in Chianti, è un itinerario che unisce la bellezza naturale delle colline toscane alla ricchezza storica dei borghi medievali. È un'esperienza che offre una profonda connessione con il paesaggio e la cultura del Chianti, tra panorami incantevoli, tradizioni vinicole e una storia millenaria.

Perfetto per gli appassionati di trekking e per chi desidera scoprire il cuore autentico della Toscana.

CONCLUSION OF THE ROUTE

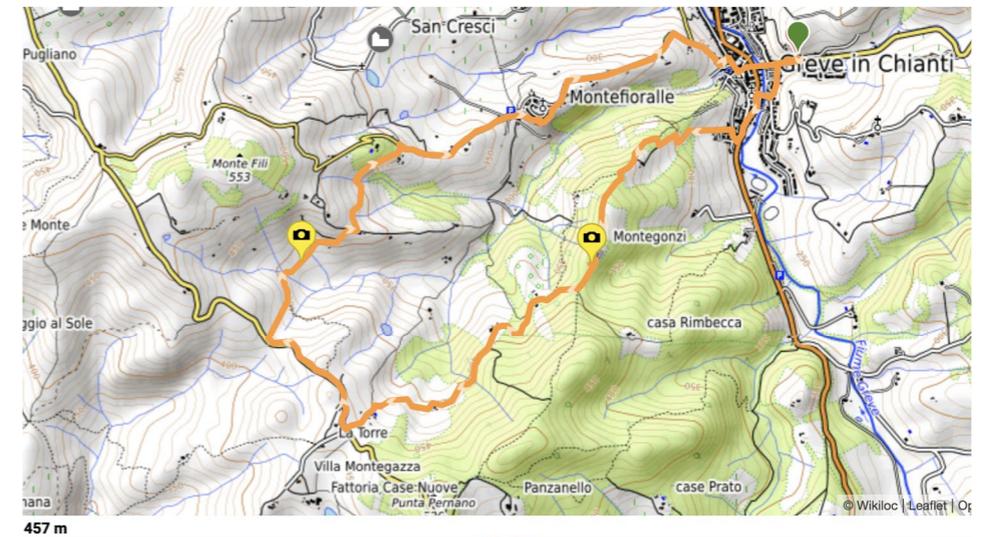
Continuing, the route alternates between paved and uneven sections, offering a variety of surfaces that make the trek even more interesting. Leaving a gated road to the right, we descend on a path that brings us back to the main square of Greve, the starting point of our journey.

USEFUL TIPS

- **Equipment:** Comfortable trekking shoes and an adequate water supply are essential, especially during the hotter months.
- **Best Seasons:** Spring and autumn offer mild temperatures and beautiful natural colors, making these seasons ideal for trekking.
- **Duration:** The entire route takes about 3 hours, longer if you stop for lunch at the recommended spot.

Trail 425, the Montefioralle and Montegonzi Loop starting from Greve in Chianti, is an itinerary that combines the natural beauty of the Tuscan hills with the historical richness of medieval villages. It offers a deep connection with the landscape and culture of the Chianti region, among enchanting views, wine traditions, and millennia-old history.

Perfect for trekking enthusiasts and those who wish to discover the authentic heart of Tuscany.



Credits
Mafaldi
on Wikiloc.com



 **CAFFETTERIA
BAR PIERI** 




ARTICOLI
PER FUMATORI



BAR TABACCHERIA

BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)

TEL. 055 8072908



BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)



ALIMENTARI - APERITIVI



CHIANTI PROPERTY GROUP: IL LUSSO DEL CHIANTISHIRE NELLE TUE MANI

Chianti Property Group: Chiantishire Luxury in Your Hands

DI CLAUDIA STOCCHI E ASIA CALDELLI





Dallo storico paese di Civita di Bagnoregio, spinto da un'innata passione per l'edilizia e la ristrutturazione, nel 1970 giunge nella terra di Gaiole in Chianti il giovane Angelo Medori. Appena maggiorenne fonda la sua piccola azienda personale con il desiderio di coniugare l'artigianalità tradizionale con le moderne tecniche di costruzione, trasformando così il suo sogno in realtà.

From the historic town of Civita di Bagnoregio, driven by an innate passion for construction and renovation, in 1970 the young Angelo Medori arrived in the land of Gaiole in Chianti. As soon as he came of age, he founded his own small company with the desire to combine traditional craftsmanship with modern construction techniques, thus turning his dream into reality.

Grazie all'impegno e alla dedizione del figlio Michele, l'azienda si afferma come un punto di riferimento per coloro che ricercano il lusso nelle affascinanti colline toscane, realizzando progetti che valorizzano la bellezza del Chianti e delle sue antiche dimore. Dopo aver conseguito il diploma di Geometra e essersi iscritto all'Albo degli Agenti Immobiliari, Michele Medori matura oltre venticinque anni di esperienza nel settore delle ristrutturazioni e dell'immobiliare nel territorio, fino a fondare con il padre l'attuale 'Chianti Property Group Real Estate Development'.

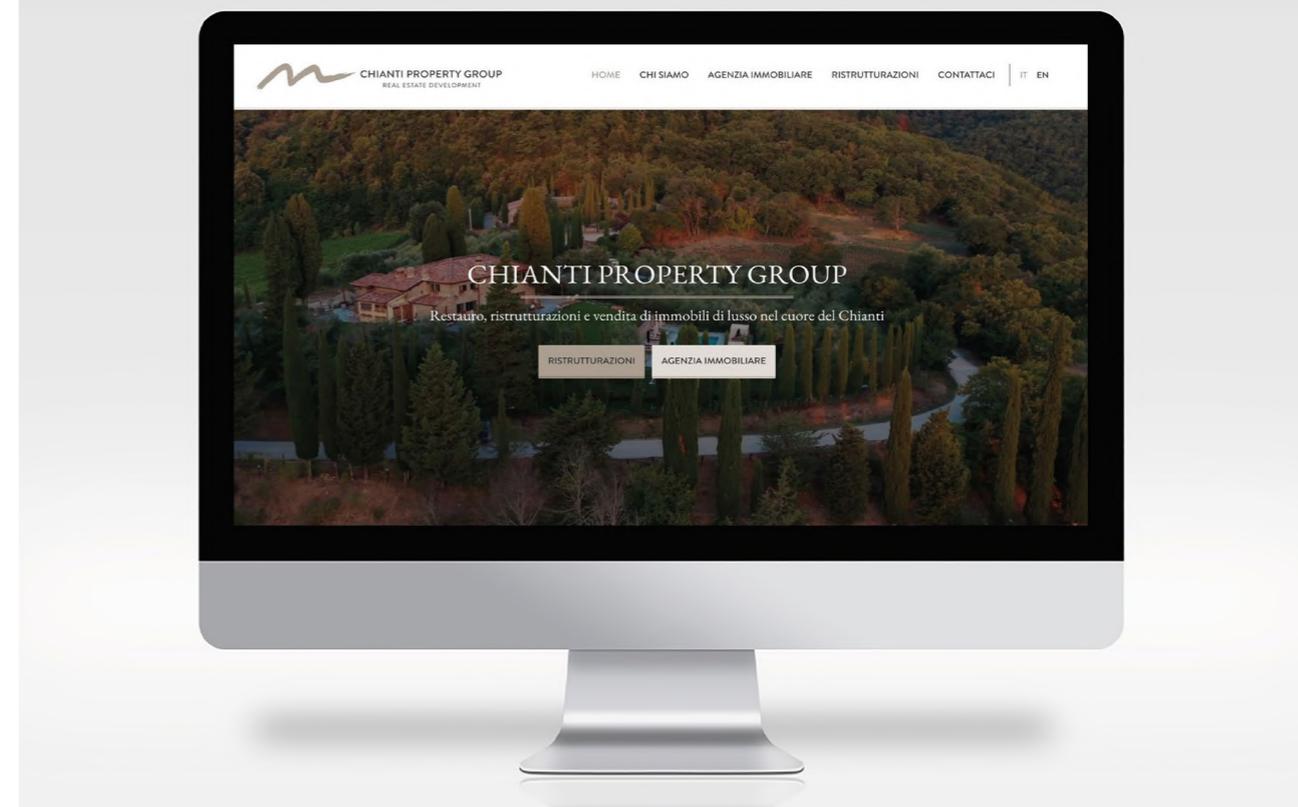
Thanks to the commitment and dedication of his son Michele, the company has established itself as a point of reference for those seeking luxury in the fascinating Tuscan hills, creating projects that enhance the beauty of Chianti and its ancient properties. After graduating as a surveyor and enrolling in the Register of Real Estate Agents, Michele Medori gained over twenty-five years of experience in the renovation and real estate sector in the area, until he founded the current 'Chianti Property Group Real Estate Development' with his father.

Vivendo questi territori fin dalla nascita, Michele offre un servizio impeccabile che è in grado comprendere appieno le esigenze e le aspettative delle persone – interessate a respirare davvero gli angoli e le storie autentiche di coloro che abitano questi magici luoghi. Oggi è lui che, seguendo le orme di famiglia, porta avanti questa tradizione con la stessa passione e determinazione.

Living in these territories since birth, Michele offers an impeccable service that is able to fully understand the needs and expectations of people – interested in really breathing in the authentic corners and stories of those who inhabit these magical places. Following the family footsteps, he carries on this tradition with the same passion and determination.

Valley Life vi invita a scoprire questo territorio attraverso il nuovo sito web dell'azienda – una testimonianza della passione di una famiglia che non solo costruisce case di lusso, ma dona le chiavi di luoghi dove possiamo davvero sentirci amati.

Valley Life invites you to discover this territory through the company's new website – a testament to the passion of a family that not only builds luxury homes but gives the keys to places where we can truly feel loved.



Il portale web



Michele e Angelo Medori



La di Gaiole di Chianti Property Group



Il gruppo di lavoro

A partire dalla qualità dei suoi progetti, Chianti Property Group si distingue ancora di più per i valori sui cui è fondata: la fiducia, la trasparenza e il rispetto sono i pilastri dell'azienda. Angelo e Michele credono fermamente che ogni cliente meriti un rapporto basato sulla correttezza e sulla soddisfazione reciproca: l'obiettivo non è solo concludere una trattativa, ma costruire legami personali che vadano oltre l'aspetto lavorativo, divenendo vere e proprie amicizie in grado di rafforzarsi nel tempo. Questo è l'approccio che ha permesso all'azienda di consolidare una reputazione di eccellenza e affidabilità nel settore.

Il motore di Chianti Property Group è un team affiatato e collaudato, che lavora con sinergia e determinazione per raggiungere gli obiettivi comuni. Qua, la forza del singolo si trasforma in potenza collettiva, fino a creare un ambiente di lavoro collaborativo e altamente efficiente dove ogni membro è valorizzato.

Da sempre il Chianti ha attirato turisti da ogni parte del mondo, affascinati dalla bellezza senza tempo della Toscana. Chianti Property Group risponde a questa richiesta con immobili di lusso – dimore storiche, ville moderne, castelli –, riuscendo a mantenere sempre un equilibrio tra tradizione e innovazione. Specializzata nel restauro e nella ristrutturazione, l'azienda offre un servizio integrato che include la costruzione di piscine, campi da tennis e altre strutture. Questi interventi rispettano pienamente la natura e il territorio circostante; infatti, la missione di Chianti Property Group è chiara: guidare gli acquirenti in questo viaggio, offrendo delle proprietà nelle quali storia e modernità si incontrano.

Starting from the quality of its projects, Chianti Property Group stands out even more for the values on which it is founded: trust, transparency and respect are the pillars of the company. Angelo and Michele firmly believe that every client deserves a relationship based on fairness and mutual satisfaction: the goal is not only to conclude a negotiation, but to build personal bonds that go beyond the work aspect, becoming real friendships that can strengthen over time. This is the approach that has allowed the company to consolidate a reputation for excellence and reliability in the industry.

The driving force behind Chianti Property Group is a close-knit and proven team, which works with synergy and determination to achieve common goals. Here, the strength of the individual is transformed into collective power, to the point of creating a collaborative and highly efficient work environment where each member is valued. Chianti has always attracted tourists from all over the world, fascinated by the timeless beauty of Tuscany. Chianti Property Group responds to this demand with luxury properties – historic residences, modern villas, castles – always managing to maintain a balance between tradition and innovation. Specializing in restoration and renovation, the company offers an integrated service that includes the construction of swimming pools, tennis courts, and other facilities. These interventions fully respect nature and the surrounding area; in fact, Chianti Property Group's mission is clear: to guide buyers on this journey, offering properties where history and modernity meet.

Lo studio di Chianti Property Group Real Estate Development, situato nella pittoresca piazza di Gaiole, è il riflesso della cura per i dettagli e del moderno sviluppo del settore immobiliare che caratterizza ogni loro progetto. Mentre, la nuova sede dell'attività è oggi in fase di costruzione nello storico edificio del Consorzio Agrario: essa non sarà solo un ambiente confortevole, ma un luogo dove l'intero staff si sentirà ancor più parte di una grande famiglia.

The Chianti Property Group Real Estate Development studio, located in the picturesque square of Gaiole, reflects the attention to detail and modern development of the real estate sector that characterizes each of their projects. On the other hand, the new headquarters of the business is now being built inside the historic Agricultural Consortium: it will not only be a comfortable environment, but a place where the entire staff will feel even more part of a big family.



CHIANTI PROPERTY GROUP

REAL ESTATE DEVELOPMENT



*Con oltre cinquant'anni di storia e un impegno costante verso la qualità e la soddisfazione del cliente, **Chianti Property Group** continua a far vivere a chi lo desidera l'incantevole bellezza del Chianti.*

*With over fifty years of history and an unwavering commitment to quality and customer satisfaction, **Chianti Property Group** continues to serve those who want to experience the enchanting beauty of Chianti.*

Chianti Property Group

Via Bettino Ricasoli, 81,

53013 Gaiole In Chianti (SI)

T. +39 335 535 6440

chiantipropertygroup.com

info@chiantipropertygroup.com



Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DA LUNEDÌ AL VENERDÌ



TUTTI I MERCOLEDÌ TROVATE

I NOSTRI HAMBURGER

10,00€ con Patatine Fritte INCLUSE

“ IL SEMPLICIOTTO ”

hamburger, formaggio, pomodoro, insalata e maionese

“ IL TOSTO ”

hamburger, cipolle stufate, salsa tartufata, pomodorini secchi

“ IL COMPLICATO ”

hamburger, grana, rucola, glassa di aceto balsamico

“ IL DANDY ”

hamburger, gorgonzola, noci

Chianti Bar

Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (FI)

Tel. 353 4603567 (Gessica - Giulia)

gegsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiuli8887

Riposo
BISNIFLEX
Benessere

Bisniflex il riposo che fa bene.
Materassi con materiali di alta qualità
modelli innovativi su misura per
un assoluto benessere.