

Chianciano Terme

# Arte, eco art e artigianato artistico in mostra

► **CHIANCIANO TERME** — La mostra internazionale “Ecorinascimento: eco art & arte contemporanea” aspetta i visitatori fino al 31 marzo nei locali espositivi di villa Simoneschi e nella piazzetta del museo etrusco. La mostra, patrocinata dal Comune e organizzata dall’associazione culturale EcoRinascimento di Firenze, promuove l’eco art, l’arte contemporanea e l’artigianato artistico, e dif-

fonde la consapevolezza dell’importanza del ruolo dell’arte nell’ambiente urbano. La mostra creata in sintonia con il concetto di “fare cultura coinvolgendo”, rendendo partecipi, è stata curata dall’architetto Massimiliano Silvestri e dalla designer Elisa Amerena. Materiali di scarto e di riciclo, come carta di giornali vecchi, biciclette rotte, bottiglie in plastica, cannuce, polistirolo, cartone, tappi di su-

ghero, stoffa, foglie secche, ma anche alabastro di Volterra, terrecotte di Impruneta, oggetti d’artigianato artistico si alternano nelle varie sedi espositive. La mostra è aperta durante i week end, o su prenotazione per gruppi e scolaresche durante la settimana. Per informazioni: tel. 3899988456 - 3477335332; email: ecorinascimento@gmail.com oppure nel sito www.ecorinascimento.com.



L’esposizione gioca sui materiali che vanno da oggetti da riciclare all’alabastro

Opera in mostra Villa Simoneschi è una delle sedi espositive

San Quirico d’Orcia

# Orcia wine festival in dirittura d’arrivo

► **SAN QUIRICO D’ORCIA**

Le storie di vita vissuta dai vignaioli corredate dalle foto del loro lavoro in vigna e in cantina da un lato, dall’altro la degustazione organolettica e i caratteri produttivi del vino. I wine lovers saranno direttamente chiamati a scegliere cosa li emoziona di più fra questi due modi opposti di commentare un vino. “Raccontami il tuo vino, assaggio con storytelling” è la novità di “Orcia wine festival” in programma a San Quirico d’Orcia dal 22 al 25 aprile nelle sale affrescate di palazzo Chigi lungo l’antico tratto della via Francigena. La manifestazione, che quest’anno giunge alla settima edizione, è tra le più importanti del suo genere in provincia di Siena e nell’intera Toscana.

“Orcia wine festival”, organizzato da Comune di San Quirico d’Orcia e Consorzio del vino Orcia, in collaborazione con Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino) Siena, vedrà i produttori protagonisti con i loro racconti in tre momenti: nelle sale di palazzo Chigi dove, per tre giorni saranno dietro ai tavoli pieni di bottiglie, pronti a dare assaggi, spiegazioni e persino a vendere i loro vini. A cena, nei ristoranti di Bagno Vignoni (venerdì 22 e dome-



► **BETTOLLE**

Olio d’oliva, simbolo di purezza nei sacramenti dalla cresima fino all’unzione del nostro ultimo respiro. Però da secoli condimento eccellente nel piatto della mensa quotidiana: lo consumiamo tutti i giorni ma dei suoi profumi, tipologie, possibilità d’uso, abbinamenti con i cibi sappiamo pochissimo. Lo racconta Franco Rossi (nella foto), responsabile per la provincia di Siena dell’Aicoo (As-

**Bettolle**

## Prima tappa di Giroliando al “Betulia” con una cena di grande qualità

sociazione italiana conoscere l’olio d’oliva) fondata a Siena nel 1993 da un gruppo di ristoratori e sommelier per garantire ai consumatori la qualità dell’olio extra vergine d’oliva in Terre di Siena. In Italia, dice Franco esistono un’infinità di oli, forse 550 tipi, con caratteristiche particolari e che danno all’olio sapori diversi, senza contare gli oli d’importazione, spesso clandestina, messi sul mercato senza controlli. Per cui l’Aicoo anche quest’anno ha organizzato Giroliando, cinque cene in-

circa ristoranti diversi nella provincia di Siena per far conoscere l’eccellenza dell’olio extravergine di qualità con il marchio Terre di Siena dop. Il primo convivio si è consumato al ristorante Betulia di Bettolle condotto dal pluridecorato chef Nicola Masiello, per anni presidente nazionale del

la Fisar e ultimamente insignito della Sciarpa rossa dei discepoli di Auguste Escoffier che ha preparato una squisita cena con cibi conditi in abbinamento all’olio extra vergine dop biologico Terre di Siena fornito dal podere Ricavo di Cetona. Il ricco menu è stato annaffiato con Bianco e

Rosso di Montepulciano offerto dalla cantina Cattavecchi, versato ai commensali da una coppia, uomo e donna, di distinti sommelier della Fisar. Il tour di Giroliando continua venerdì 11 marzo al ristorante L’Amorosa di Davide Canella e il 18 alla Rocca di Lucignano. L’8 aprile l’appuntamento è all’Ombelico del Mondo a Montisi. Giroliando chiuderà al ristorante di Walter Redaelli il 15 aprile a Bettolle, città da dove è partito.

Il prossimo appuntamento è l’11 marzo a L’Amorosa di Davide Canella

Bruno Nucci

nica 24 aprile) dove proporranno speciali menu degustazione accompagnati dai vini e dalle loro narrazioni. Ma soprattutto nella sfida fra l’assaggio con storytelling e la degustazione tecni-

ca (domenica 24 aprile alle ore 16 e lunedì 25 aprile alle ore 11.30). “E’ una delle produzioni di eccellenza del nostro territorio - sottolinea il sindaco Valeria Agnelli - e mette in vetrina il vino più

bello del mondo che unito al paesaggio più bello del mondo offrono un’esperienza totale unica e indimenticabile da vivere nel cuore della Val d’Orcia”. “Il vino Orcia - spiega Dona-

tella Cinelli Colombini, presidente del Consorzio del vino Orcia - che nasce in una quarantina di piccole cantine dove quasi tutto è ancora fatto a mano, spesso dal produttore in persona, è il

più adatto per giocare fra la novità e la tradizione dello storytelling, una tecnica di comunicazione attualissima eppure molto antica”.

A impreziosire il programma Onav Siena condurrà gli appassionati di vino ed enologia alla scoperta dei produttori di Orcia all’interno di “Pillole di Vino”, una sezione del festival in cui imparando i primi passi della tecnica di degustazione sarà possibile approfondire la conoscenza delle etichette di Orcia doc presenti al festival (domenica 24 aprile alle ore 11.30 e lunedì 25 alle ore 16). Ad arricchire il programma di degustazioni guidate dell’Orcia wine festival, le Orcia wine class (in programma sabato 23 aprile alle ore 16), corsi di circa due ore dedicati alla scoperta della Val d’Orcia e del suo vino, specificamente pensati per turisti e tenute dalla delegata provinciale Alessandra Ruggi con la collaborazione del Consorzio del vino Orcia.

E per gli amanti delle passeggiate l’Orcia wine festival, in questo 2016, triplica la sua offerta. Accanto alle tradizionali visite alle cantine con vista arrivano gli Orcia wine walking e gli Orcia wine bike, con la possibilità di visitare il territorio e le cantine dei produttori attraverso il trekking o le uscite in e-bike.

Montalcino

# Cilieggiolo e Negrodolce sono i genitori del Brunello

► **MONTALCINO**

Uno studio del Crea indica come genitori putativi del Brunello di Montalcino il Cilieggiolo e il Negrodolce. L’origine meridionale del Sangiovese, in seguito alla diffusione della viticoltura dalla Grecia verso l’Europa occidentale, è stata dimostrata dai ricercatori del Crea. Solo più tardi il Sangiovese, selezionato e coltivato nell’Italia meridionale, è certamente approdato in Toscana, anche nel comprensorio di Montalcino, divenendo uno dei più diffusi e importanti vitigni italiani a livello mondiale. Tutto questo è stato possibile analizzando le relazioni di parentela padre-figlio attraverso l’utilizzo di differenti approcci come ampelografia, ricerche storiche e caratterizzazione molecolare. Il lavoro pre-



sentato da Marica Gasparro, ricercatrice del Crea viticoltura ed enologia di Turi (Bari), ha avuto lo scopo di scoprire il pedigree del Sangiovese. Analizzando la collezione di germoplasma vitico-

lo, sono stati individuati due genitori putativi del Sangiovese: il Cilieggiolo e il Negrodolce, un’antica varietà recuperata nella Puglia meridionale, considerata perduta nel secolo scorso. Inoltre, i ricercatori hanno riscontrato che tre varietà di vini recuperate in Calabria e in Sicilia (Gaglioppo di Cirò, Mantonicone e Nerello Mascalese) derivano dall’incrocio con il Sangiovese. Con questo studio “Le origini del Sangiovese: dal sud Italia a Montalcino e oltre...”, Marica Gasparro si è aggiudicata il diploma di eccellenza scientifica, riservato al secondo classificato del premio internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera per giovani ricercatori under 35 edizione 2015.

Andrea Cappelli

“Le somme illegittimamente addebitate dalle banche si possono recuperare”: a Bettolle un convegno su come difendersi dagli illeciti

► **BETTOLLE**

Workshop gratuito organizzato da Antares il 6 aprile su “Le somme illegittimamente addebitate dalle banche si possono recuperare”, finalizzato alla tutela dei soggetti vittime di illeciti bancari (quali anatocismo, strumenti finanziari derivati, mutui, leasing e usura sui conti correnti). L’evento è dedicato ai dottori commercialisti ed esperti contabili della provincia di Siena e Arezzo, ma è rivolto anche a tutta la cittadinanza, con la finalità di spiegare agli utenti come cautelarsi e difendersi dai comportamenti anomali e illegali delle banche. Argomenti cardini in scaletta la legislazione attinente i rapporti bancari, le principali criticità e le tipologie di operazioni bancarie, per spiegare come poter recuperare tutte le somme pagate illegittimamente al sistema bancario. L’appuntamento è alle 10.30 all’hotel Apogeo. Relatori Stefano Martinelli (direttore commerciale di Antares) e gli avvocati Marceddu e Zanfrini dello studio legale Fabiani di Como.