

Regione Toscana

Province di Firenze e Siena

Comuni di Barberino Val d'Elsa, Castellina in Chianti

Castelnuovo Berardenga, Gaiole in Chianti

Greve in Chianti, Radda in Chianti

San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa

Comunicato stampa, 8 novembre 2012

La rassegna enogastronomica e culturale dedicata alle tradizioni fa tappa a San Casciano

Chianti d'Autunno mette a confronto arte e artigianato

Apri i battenti domani "I frutti delle mani", una mostra che fonde capolavori dell'artigianato artistico e opere pittoriche. La rassegna, in programma fino al 18, propone frantoi aperti, incontri informativi, degustazioni ed esposizioni a San Casciano, Barberino e Tavarnelle

San Casciano in Val di Pesa, 8 novembre 2012. Il viaggio alla scoperta delle radici toscane, chiamato "Chianti d'Autunno", punta dritto al cuore e alle mani di San Casciano. E' un omaggio all'artigianalità chiantigiana quello che domani, venerdì 9 alle ore 17,30, inaugura il sesto sodalizio tra San Casciano e la kermesse dedicata alla cultura enogastronomica ispirata al tema dell'olio. L'esperienza e l'abilità si fanno atelier e fucina creativa di manufatti di alta qualità nell'esposizione "I frutti delle mani". Allestito negli spazi di Cna San Casciano (via del Cassero, 23), l'evento mette in mostra capolavori dell'artigianato e dell'arte chiantigiani: opere di argentieri, ceramisti, intagliatori, fonditori, artigiani del ferro e del corno, ricamatrici, abbinata a opere pittoriche. L'evento è organizzato da Cna sud-est fiorentino e Cna Arte. L'iniziativa rimane aperta nei giorni sabato 10 e domenica 11 dalle ore 15,30 alle 19. Info: 335 1297675. "Il legame tra bontà e bellezza – dichiara Renzo Masi, assessore al Turismo - è il leitmotiv di questa edizione di Chianti d'Autunno, kermesse condivisa da otto Comuni con l'obiettivo di valorizzare le identità e i sapori di una volta e promuovere l'essenza della tradizione toscana".

Il cartellone prosegue nell'area fiorentina sabato 17 con l'apertura straordinaria dei frantoi nei Comuni di Barberino, San Casciano e Tavarnelle. L'iniziativa propone degustazioni e percorsi formativi sul tema **"Conoscere l'olio in tutte le sue fasi, dalla produzione al consumo"**. Al termine sarà offerta una degustazione guidata dei vini delle fattorie. La partecipazione è gratuita (prenotazione obbligatoria entro il 16 novembre). Info: San Casciano 055.8256341-42; Tavarnelle 055.8050822-24; Barberino 055.8052214-18.

Domenica 18, ultimo appuntamento inserito in cartellone, i piaceri del gusto si spostano a palazzo. Nell'edificio tardorinascimentale dell'antico borgo di San Donato in Poggio, frazione di Tavarnelle. A palazzo Malaspina è tempo di **"Olio Sapiens"**, la settima edizione di un evento che valorizza, attraverso un'esposizione e momenti di degustazioni, le specialità agroalimentari, la produzione di alta qualità delle fattorie e delle aziende agricole e le eccellenze dell'artigianato locale. Nella saletta del Palazzo Malaspina si terrà l'incontro informativo promosso dalla Provincia di Firenze: "Agricoltura multifunzionale: le opportunità nel mondo rurale" con la partecipazione di esperti, amministratori comunali e provinciali. Info: URP Tavarnelle 055.80508234 – Palazzo Malaspina 055.8072338.

Il programma degli eventi di "Chianti d'Autunno" è organizzato dai Comuni di Barberino Val d'Elsa, Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Firenze, Provincia di Siena e Chianti Banca. Il programma, nel dettaglio, è disponibile su www.chiantidautunno.it.

Cinzia DUGO

Ufficio Stampa ASSOCIATO DEL CHIANTI FIORENTINO

Comuni di Barberino Val d'Elsa, San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa

Mob. [+39 347 9746290](tel:+393479746290)

e.mail: cinziadugo@gmail.com