

# COMUNE DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Ufficio Stampa Associato del Chianti Fiorentino

Protagoniste le rose di San Casciano insieme ai prodotti della panificazione e ai pregiati vini chiantigiani

## **Rose, pane e vino: un matrimonio di profumi e sapori**

**Sabato 18 e domenica 19 maggio per le vie di San Casciano. In programma mostre, infiorate, spettacoli di strada e l'apertura straordinaria di Villa Poggio Torselli**

San Casciano in Val di Pesa, 16 maggio 2013. Un matrimonio perfetto, quello tra "Rose, pane e vino", che anche quest'anno il Comune di San Casciano, in occasione dell'undicesima edizione della kermesse florovivaistica, celebrerà con una due giorni ricca di eventi. Un arazzo di colori per le vie del capoluogo prenderà vita tra sabato 18 (ore 15-20) e domenica 19 maggio (ore 8-21) trasformando il centro storico in un multicolore giardino all'aperto. Centinaia di rose di varia tipologia emaneranno i loro inebrianti profumi: rose antiche, moderne, inglesi e paesaggistiche. L'esposizione è a cura delle associazioni di volontariato del territorio come Misericordia, Auser e Anteas. Anche quest'anno il nome della manifestazione si lega a messaggi e obiettivi di solidarietà: una quota del ricavato della vendita delle rose sarà destinata alle attività e ai servizi di carattere sociale svolti dalle associazioni.

Il programma della festa prevede momenti di assaggio di pane a lievitazione naturale, bianco ed integrale, pane di farro, schiacciate all'olio, pizze e focacce e le degustazioni di pregiati vini chiantigiani e prodotti Docg. I profumi dei fiori si alterneranno a quelli della tradizione enogastronomica sancascianese. In via Lucardesi e in via della Volta sarà allestita la "Strada del Vino" con la possibilità di degustare i prodotti delle aziende vinicole del territorio. L'intrattenimento è garantito da spettacoli e animazioni di strada e da una coloratissima infiorata che sarà allestita in via IV Novembre. Tra gli eventi in cartellone anche una mostra che propone una miscela di cultura, tradizione e abilità della terra toscana. "Artigianato e antichità nel Chianti" espone ricami, oggetti d'antichità e opere artigianali. All'iniziativa, allestita negli spazi della biblioteca comunale (via Roma, 37), partecipano gli artigiani Omero Soffici ed Emilio Nesi e gli antiquari Neri Torcello e Renato Bettini. Ingresso libero. Orari di apertura: sabato 18 e domenica 19 ore 10-12.30 e 14.30-19. Info: 338 4890589.

Ci sarà inoltre la possibilità di visitare Villa Poggio Torselli, monumento nazionale (domenica dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19, ingresso a pagamento). Originaria del 1400, la villa è caratterizzata da uno straordinario parco all'italiana che ospita centinaia di varietà di fiori e piante tra le più variegata e profumate. Nel settecentesco "giardino delle stagioni", restaurato da Gianfranco Luzzetti in collaborazione con Ada Segre, si può ammirare la fioritura profumata delle piante bulbose tra cui fritillarie, narcisi, tulipani, giacinti. LA "regina delle ville" appartenne ad alcune delle più illustri famiglie toscane: Machiavelli, Corsini, Strozzi, Antinori, Capponi ed Orlandini che ne furono proprietari fino al 1722. A tutti i visitatori sarà offerta una bottiglia di vino in omaggio. Info: 055 8290241.

Per entrambe le giornate si potrà fare shopping presso i negozi del Centro Commerciale Naturale "La Dolce Gita", visitare il Museo di San Casciano, la Torre del Chianti e la trecentesca Chiesa di Santa Maria al Prato. L'iniziativa è organizzata dal Comune con il contributo di Chianti Banca, in collaborazione con Laboratorio Amaltea, le associazioni di volontariato del territorio, le aziende agricole e i commercianti del Centro Commerciale Naturale "La Dolce Gita".

Rose, pane e vino: ingresso libero. Info: tel. 055 8256342, [www.sancascianovp.net](http://www.sancascianovp.net).

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. [347 9746290](tel:3479746290)

e.mail: [cinziadugo@libero.it](mailto:cinziadugo@libero.it)