



COMUNE DI
SCANDICCI



ITALIA - VENEDIGIO A TORINO
CANTIERI

itinera

2013

**Percorsi golosi alla scoperta
delle colline di Scandicci**

***Tasty excursions among
the hills of Scandicci***



Itinera segna il ritmo del passo, dello spostamento lento da un luogo all'altro, dell'attraversamento alla scoperta di un territorio vicino e bellissimo, ma ancora per molti da conoscere.

Il progetto mette in rete alcune attività agrituristiche delle colline di Scandicci attraverso alcune giornate di apertura, durante le quali sarà possibile visitare i luoghi, conoscere e degustare i prodotti, scoprire il territorio attraverso percorsi e passeggiate per adulti e bambini, laboratori agricoli e del gusto, concerti e balli nei cortili. L'iniziativa è rivolta a tutti, agli abitanti di Scandicci, Firenze e dintorni, ai turisti e a chi vive in collina che non sempre conosce le strutture e i prodotti della propria zona.

Questa sarà la prima attività di un programma che intende riavvicinare la città e la campagna, nell'ottica di valorizzare le nostre colline che sono a porta di ingresso al mondo del Chianti fiorentino. Speriamo che siano di vostro gradimento.

itinera

Percorsi golosi alla scoperta delle colline di Scandicci
Tasty excursions among the hills of Scandicci

Itinera invites you to slow down and take a walk among the nearby hills of Scandicci, the gateway to the magnificent Florentine Chianti region. As you get off the beaten track, you will discover some beautiful places that perhaps, you never knew existed.

This project offers the unique opportunity for both locals and tourists to participate in some interesting agricultural workshops in this picturesque landscape. During these special days, you will be able to visit some wonderful local farms, learn about and taste their amazing products and explore this enchanted area. You can take part in relaxing nature walks and guided tours, perfect for adults and children, agricultural workshops, wine tastings, concerts, dances, dinners and more.

Everyone is invited, including residents of Scandicci, Florence and surrounding areas, as well as visiting tourists. This event is also a great occasion for those who might live in the hills and yet might not be aware of all the fabulous products made locally. Come participate in this first phase of our project which strives to unite the countryside with those who live in the city. Our goal is to appreciate and promote our beautiful hills of Scandicci, truly unique in all the world. We hope you enjoy this special occasion.

IL SINDACO DEL COMUNE DI SCANDICCI **SIMONE GHERI** • IL PRESIDENTE DELLA PROLOCO DI SAN VINCENZO A TORRI E COLLINE DI SCANDICCI **LORENA RASPANTI**

Domenica 26 Maggio
Sunday May 26

LAGO LE CERTANE

via Canto alle Gracchie
Scandicci - FI

info Fausto 338 9323259 - Elio 333 6390706

lagolecertane@gmail.com

 **Lago Le Certane**



Un'oasi di mare nel cuore del Chianti fiorentino, così si presenta il Lago Le Certane scendendo dalla strada di Roveta che collega Scandicci a San Vincenzo a Torri. Un circolo ricreativo per la pesca sportiva, bagni di sole, degustazioni e serate a tema aperto tutto l'anno, immerso in un suggestivo paesaggio.

Programma > ore 10 • ritrovo al parcheggio del campo sportivo di San Vincenzo a Torri: passeggiata al Mulinaccio a piedi e con i cavalli del maneggio Centro Ippico Il Caseto (3288659646) per i bambini; **ore 12** • ritorno al Lago per un picnic e bagni di sole: portati il tuo panino o degusta il pranzo del Lago; **ore 14** • impariamo a pescare con i campioni del mondo 2012 per i bambini da 4 a 14 anni; Italy bass organizza il Bass youth, giornata di pesca al black bass (persico-trota). **Partecipazione gratuita a tutte le attività.**

Le Certane is a lake located in the heart of the picturesque Florentine Chianti region. It is found on the road of Roveta which connects Scandicci to San Vincenzo a Torri. In this sport-fishing club you can also sunbathe, sample fine wines and food or take part in evenings with themes. Open all year.

Daily plan > 10 a.m. • we meet at the parking lot of the sports field of San Vincenzo a Torri: we take a walk to the Mulinaccio or, on horseback for the kids; 12 p.m. • we return to the Lake for a picnic and sunbathing: bring your own sandwich or enjoy our picnic lunch; 2 p.m. • children from 4 to 14 years of age can learn to fish with the 2012 world champions; Italy bass presents, Bass youth: a day of fishing for black bass (perch-trout).

All activities are free.



Domenica 16 Giugno
Sunday June 16

FATTORIA POGGIO ARIOSO

Neogeo s.s.agricola di Scavo Nicola Antonio & C
viale Lamperi, 10 Scandicci - FI

Tel. 055 740557

info@poggioarioso.it - www.poggioarioso.it

Una fattoria che produce vino e olio da secoli, una villa seicentesca, con cantina e frantoio in cima ad un poggio con una bellissima vista. Dall' agriturismo si domina la parte più occidentale di Firenze. Itinera offre un'occasione unica alla scoperta dell'azienda, con visite guidate alla vicina villa Il Diluvio, alle cantine e vigne, con laboratori del gusto per adulti e attività creative per i bambini.

Programma > ore 10 • ritrovo alla Villa Il Diluvio (via di Mosciano 3) e visita guidata con il proprietario Pieralberto Pinucci; **ore 11,30** • camminata verso Poggio Arioso con osservazione della vite; **ore 12** • arrivo in Fattoria e pranzo con piatti freddi (costo 5 - 10 €). Nel pomeriggio, workshop sensoriale nell'universo del caffè, vino e olio con il taster Andrej Godina e l'enologo Vincenzo Tommasi (costo 5 €). Per i più piccoli "Naturart", momento creativo con oggetti e materiali raccolti in natura. **Prenotazione necessaria.**

This hilltop farm has been producing wine and olive oil for centuries. The villa was built in the 1600's and has a wine cellar and an oil press. From the bed and breakfast of Poggio Arioso you can observe an amazing view of Tuscany. Itinera offers a unique occasion to visit this beautiful farm, with guided tours to the nearby historical Villa Diluvio, the wine cellars and vineyards: with wine tastings and workshops for adults and children.

*Daily plan >10 a.m. • we meet in the parking lot of the Villa Il Diluvio (via di Mosciano 3) for a guided tour with Pieralberto Pinucci; 11:30 a.m. • we walk to Poggio Arioso observing the vineyards on the way; 12 p.m. • we eat lunch at the farm (5 Euros). In the afternoon, we offer a sensory workshop of coffee, wine and olive oil with taster, Andrej Godina and wine specialist Vincenzo Tommasi (5-10 Euros). For children there is "Naturart": a creative workshop using objects from nature. **Reservations required.***

Sabato 29 Giugno
Saturday June 29

FRANTOIO DI CERBAIA

OLIVICOLTORI TOSCANI ASSOCIATI

Via Empolese, 20/A Scandicci - FI

GPS 43°41'24.69N, 11°07'08.06E • Tel. 055 769538

sede@olivicoltoritoscani.it; www.olivicoltoritoscani.it



Tra San Vincenzo a Torri e Cerbaia Val di Pesa, batte il cuore dell'olio ExtraVergine d'Oliva Toscano I.G.P. Qui, il frantoio degli Olivicoltori Toscani Associati è il punto di riferimento per tantissimi produttori. Itinera offre l'occasione di conoscere i suoi segreti e quelli del territorio circostante grazie alle visite guidate e i giri in carrozza con I Cocchieri di' Chianti, degustazioni di olio e birra artigianale. La sera si chiude con l'esplosivo concerto Slow Folk dei Suonatori Terra Terra.

Programma > ore 16-18 • giri in carrozza con I Cocchieri di' Chianti (3 giri con 12 persone a volta); ore 17.30 • laboratorio di assaggio di birra artigianale in collaborazione con Lilium e Laboratorio sull'olio; dalle ore 19 • apericena in frantoio con prodotti dell'azienda; ore 21,15 • Musica con Slow Folk - I suonatori Terra Terra. Costo attività e apericena 10 € - ingresso libero per bambini. Prenotazione necessaria.

Between San Vincenzo a Torri and Cerbaia Val di Pesa beats the heart of Tuscany's Extra Virgin Olive Oil region (I.G.P.). The oil mill of the Associated Tuscan Oil Producers is an important reference point for many oil producers. Itinera offers the unique possibility to learn about the secrets of the trade and to explore the surrounding countryside with a tour in a horse-drawn wagon. Taste our special olive oil and artisan beer. The evening concludes with the unforgettable music of Slow Folk.

Daily plan > from 4 p.m. - 6 p.m. • horse-drawn wagon tours with the coachman of chianti (3 trips with 12 persons each); at 5:30 p.m. • olive oil workshop and artisan beer workshop in collaboration with Lilium. At 7 p.m. • taste our products with appetizers at the oil mill; 9:15 p.m. • enjoy the music of Slow Folk with The Musicians Earth Earth. Cost for activities and food (10 Euros) - children free. Reservations required.

Sabato 6 Luglio
Saturday July 6

FATTORIA S. MICHELE A TORRI

via di San Michele, 36 Scandicci - FI

Tel. 055 769111

info@fattoriasanmichele.it

www.fattoriasanmichele.it



Sui poggi che declinano verso la val di Pesa, a cavallo delle zone vinicole del Chianti Colli Fiorentini e del Chianti Classico, si trova la Fattoria San Michele a Torri. 50 ettari coltivati a vigneto, 30 a oliveto e il restante a seminativo e bosco in cui varie colture biologiche si alternano agli allevamenti di cinte senesi allo stato brado, chianine e angus. Itinera propone una giornata alla scoperta della vita in fattoria, con la battitura del grano, visita agli animali e un concerto serale con musiche popolari.

Programma > ore 17 • festa della battitura del grano con macchine d'epoca; a seguire degustazione e visita guidata, alle cantine, alle vigne e agli animali della fattoria; ore 20.30 • concerto in terrazza.

Prenotazione necessaria.

The Farm of San Michele a Torri is located in the hills which lead toward the valley of Pesa, between the wine-growing zones of the Florentine Chianti Hills and the Classic Chianti. It includes 50 hectares of vineyards and 30 hectares of olive orchards. The remaining land includes woods and fields, some dedicated to organic farming and others left to pasture for Chianina and Angus cattle. Come experience a day on the farm - you can observe the threshing of the grain and the kids can see the farm animals. Later, there is dinner on the terrace and a concert of traditional folk music.

Daily plan > 5 p.m. • celebrate the grain threshing in the barnyard with antique farm equipment; next sample our farm fresh delicacies, followed by a visit to the wine cellars, vineyards and the farm animals; at 8:30 p.m.

• on the terrace enjoy the folk music concert.

Reservations required.



Sabato 13 Luglio
Saturday July 13

PODERE DEL LEONE

AZIENDA AGRICOLA
via dell' Arrigo, 28 Scandicci - FI
Tel. 055 76 89 82 - Cell. 347 4573354
info@poderedelleone.it
www.poderedelleone.it

Scoiattoli, uccelli, cinghiali, volpi, istrici popolano i boschi che costeggiano i vigneti e gli oliveti del Podere Il Leone, dove con metodo biologico si producono vino, olio, frutta e verdura di stagione. Sarà possibile conoscere l'azienda a conduzione familiare, con una passeggiata al tramonto tra i boschi, degustando i prodotti con la divertente compagnia dell'Accademia de' Bischeri.

Programma > ore 19 • passeggiata tra i campi; ore 20 • cena allegra con lo spettacolo dell'Accademia de' Bischeri. Costo 10 €.

Prenotazione necessaria.

In the vineyards, olive orchards and woods surrounding the Podere Il Leone, you can find squirrels, birds, wild pigs, foxes and porcupines. On this farm, they use traditional and organic methods to produce wine, olive oil and seasonal fruits and vegetables. Come and learn about this family operated farm with a walk at sunset among the fields and woods. Then, taste the delicious farm fresh foods while in the pleasant company of the Accademia de' Bischeri. Daily plan > 7 p.m. • a walk in the fields; 8 p.m. • a pleasant dinner with entertainment by the Accademia de' Bischeri. Cost 10 euros. Reservations required.

Domenica 21 Luglio
Sunday July 21

PARCO DI POGGIO VALICAIA

via Poggiona, 6/a Scandicci - FI
Tel. 055 768885
infoparco@poggiovalicaia.it
www.poggiovalicaia.it



Disteso sul crinale verso la località La Romola, Poggio Valicaia è un'oasi protetta per chi ama la natura e le pure emozioni. Donato alla città da Cesare Marchi, il Parco organizza molteplici iniziative dai laboratori per le scuole ai trekking con gli asini, dalle feste alle mostre d'arte. Itinera offre un'occasione unica per vivere il fresco del parco nelle ore notturne, con un picnic sotto le stelle e storie intorno al falò.

Programma > ore 19.00 • arrivo al parco con piccolo aperitivo offerto; a seguire passeggiata nel parco, arrivo nei prati, accensione del falò e storie e racconti sotto le stelle. Contributo 4 € adulti e 2 € bambini. È consigliato di portarsi un telo da casa e la cena al sacco.

Prenotazione necessaria.

Spread over the hilltop near the town of La Romola, Poggio Valicaia is a park for those who love nature. It was donated to the city by Cesare Marchi and offers many different outings and workshops for schools, hiking with pack mules, parties, educational courses and art exhibitions. Itinera offers a unique occasion to enjoy this nature park during the evening hours with a picnic under the stars and storytelling around a bonfire.

Daily plan > 7 p.m. • we meet at the park for a light aperitif. Then we take a walk through the park and light the bonfire. You will want to bring a blanket from home and a picnic supper. Enjoy the evening as we tell stories around the campfire. Cost 4 euros for adults and 2 euros for children.

Reservations required.

Sabato 27 Luglio
Saturday July 27

FATTORIA DI RONCIGLIANO

AZIENDA AGRICOLA E FATTORIA DIDATTICA
via di Roncigliano 6a/b Scandicci - FI
Tel. 3288163944
danieladanti@interfree.it • www.roncigliano.com



Tra i boschi della Roveta, nei pressi dell'antica fonte, si trova l'azienda agricola e fattoria didattica Roncigliano. Nei suoi 10 ettari, sono sparsi olivi e vigneti, un piccolo orto e campi di foraggio per gli animali che vi pascolano liberamente e poi tanto, tantissimo bosco. Un ambiente rustico ma accogliente, un paradiso per i bambini, un luogo di relax per i più grandi. Dall'aia e dall'orto direttamente nel piatto, qui si degustano i piatti poveri della cucina toscana.

Programma > ore 17,30 • laboratorio del pane per grandi e bambini: grani antichi, lievito naturale, cottura a legna; **ore 18,30** • passeggiata alla fonte dell'acqua Roveta (30 min) e attività didattiche con gli animali; **ore 20** • grande grigliata all'aperto e assaggio del pane. Costo laboratori, attività in fattoria e passeggiata 5 €. Grigliata e vino 20 €. Sconto per famiglie. **Prenotazione necessaria.**

The teaching farm of Roncigliano is located among the woods of Roveta, near an old natural spring. Among its 10 hectares of fields, there are olive trees and vineyards, a small vegetable garden, pastures where animals graze in the open and a large wooded area. A true paradise for children, this farm is rustic and welcoming and is a great place for adults to relax. From the farmyard and garden, straight to the table, here, you can taste the simple, authentic Tuscan cuisine.

*5:30 p.m. • children and adults can learn how to make bread: with farm raised grains, natural yeast and a wood fired oven; 6:30 p.m. • we take a walk to the spring of Roveta (30 min) - along with some educational activities with farm animals; 8:00 p.m. • taste the homemade bread and enjoy the dinner cooked on the large grill outside. Bread making, walk and farm activities (5 Euros). Dinner on the grill and wine (20 Euros). Discounts for families. **Reservations required.***

Sabato 3 agosto
Saturday August 3

FATTORIA I SASSOLI

Via di Marciola n°9
San Vincenzo a Torri Scandicci - FI
GPS 43.707202 , 11.098857 Tel. 055 769016
fattoria.isassoli@alice.it • www.fattoriaisassoli.it



La Fattoria I Sassoli si estende su 130 ettari, tra i boschi di Roveta ed il fiume Pesa. La parte più antica nasce nel 1300 come torre di controllo dell'abbazia di "Badia a Settimo". La Fattoria produce vino Chianti Colli Fiorentini DOP di ottima qualità grazie alla sapienza delle colture, la perfetta esposizione e gli ambienti per l'invecchiamento delle cantine storiche. Molte storie sono narrate intorno alla Villa, alcune strane e fantastiche. Itinera vi guida alla scoperta dei racconti popolari, degli ottimi vini della Fattoria e vi invita a ballare sotto la pergola.

Programma > ore 18.30 • visita alla cantina e storia dello stemma; **ore 20** • cena (costo 10 €). A seguire storie di guerra e di fantasmi dentro le stanze dell'abitazione. In fine ballo con gli orchestrali sotto la pergola. **Prenotazione necessaria.**

Fattoria I Sassoli is a farm of 130 hectares located between the woods of Roveta and the Pesa River. The oldest part was built in 1300 as an observation tower for the abbey, "Badia a Settimo". Thanks to its vast experience, unequalled location and excellent wine cellars, this farm produces some very high quality wine: the Chianti Colli Fiorentini DOP. Many strange and unusual tales have been told about the Villa. Itinera will guide you in the discovery of these popular stories and through the wine cellars. Come taste the exceptional wines of this farm and dance under the pergola.

*Daily plan > 6:30 p.m. • guided tour of the wine cellar and a history of the coat of arms. 8:00 p.m. • dinner (cost 10 Euros) followed by war stories and ghost stories in the rooms of the Villa. We conclude the evening with a dance and orchestra under the pergola. **Reservations required.***

itinerari

Percorsi golosi alla scoperta delle colline di Scandicci

Tasty excursions among the hills of Scandicci

un progetto della

**Pro Loco San Vincenzo a Torri
Colline Scandiccesi**



c/o Olivicoltori Toscani Associati • via Empolese, 20/A - 50018 Scandicci

info: proloco.sanvincenzoatorri@gmail.com

con il sostegno di



COMUNE DI
SCANDICCI



Associazione del Comune di Scandicci
www.scandiccicultura.eu



Scandicci Cultura

Si ringrazia



Progettazione, coordinamento e comunicazione

Claudia Sereni - Studio Melarancia

claudiasereni@melarancia.com • www.melarancia.com



Progetto grafico e impaginazione

Daniele Madio *SocialDesign*

Francesca Palermo *Equipe Restauro*

I programmi delle settimane potrebbero subire cambiamenti. Consigliamo di contattare direttamente le aziende.

The program of each week could be subjected to changes. We suggest to contact the farms directly.