

*Nel cuore della Toscana, in una terra
unica che, grazie a una trasformazione
agricola in sintonia con l'ambiente
naturale, da secoli produce vini e oli
d'eccellenza, il visitatore può trovare
abilità artigianali che mantengono
vive tradizioni antiche e luoghi
di interesse artistico e paesaggistico
che evocano l'importanza e la bellezza
del territorio.*



I Segreti delle Stelle

Corso di Cucina con preparazione di un intero menù (antipasto, primo, secondo con contorno e dolce) con il nostro Chef. Durante la lezione degustazione di Pecorini nelle varie stagionature, Aceti Balsamici tradizionali, Cioccolati "Amedei". Rilascio del Diploma di Partecipazione e di tutte le ricette in una pratica dispensa. Trasferimento a Badia a Passignano (a carico del cliente). Visita guidata alle millenarie cantine dell'Abbazia.

Pranzo o cena all'Osteria di Passignano con il menù realizzato insieme ed abbinato ai vini Marchesi Antinori, preceduto da degustazione di oli extravergine d'oliva.

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 9,30 oppure 15,30 (in lingua Inglese - durata circa 6 ore - La Scuola si riserva di effettuare le lezioni solo al raggiungimento di un numero minimo di 4 persone. Prezzo su richiesta.

Tel. +39 055 8071278
info@osteriadipassignano.com

Mani in pasta

Corso di cucina esclusivamente dedicato ai prodotti principe della nostra cultura culinaria: pasta e focacce. Il nostro Chef insegna a realizzare tagliatelle, maltagliati, tortellini, ravioli e focacce. Rilascio del Diploma di Partecipazione e di tutte le ricette in una pratica dispensa.

Trasferimento a Badia a Passignano (a carico del cliente). Visita guidata alle millenarie cantine dell'Abbazia.

Pranzo o cena all'Osteria di Passignano con il menù degustazione "I Sapori dell'Osteria" abbinato ai vini Marchesi Antinori, preceduto da degustazione di oli extravergine d'oliva.

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 9,30 oppure 15,30 (in lingua inglese - durata circa 6 ore - La lezione è privata e comunque per un minimo di 4 persone - massimo di 12.

Prezzo su richiesta

Tel. +39 055 8071278
info@osteriadipassignano.com

Un giorno in Chianti

Una giornata dedicata al Chianti ed alle sue eccellenze, all'affascinante arte di produrre il vino in casa Antinori ed ai sapori e profumi del territorio. Visita alla Cantina Antinori nel Chianti Classico e pranzo al Ristorante della Cantina Rinuccio 1180 con menu degustazione con vini abbinati.

Trasferimento all'agriturismo Fonte de' Medici (a carico del cliente) per la scuola di cucina "I segreti delle stelle". Trasferimento (a carico del cliente) a Badia a Passignano per visita alle antiche cantine dell'abbazia e, a seguire, per la cena al ristorante "Osteria di Passignano" con il menu preparato con lo Chef e vini abbinati.

Tutti i giorni (escluso Domenica) dalle ore 10,00 alle 22,30. In lingua inglese - la Scuola si riserva di effettuare le lezioni solo al raggiungimento di un numero minimo di 4 persone. Prezzo su richiesta.

Tel. +39 055 8071278
info@osteriadipassignano.com

Chiesa del Suffragio

Visitare il Museo di San Casciano - con la raccolta di arte sacra, la sezione archeologica e quella dedicata alle abitazioni primitive - permette di ammirare anche l'edificio religioso che ne ospita una parte.

Si tratta della Chiesa di Santa Maria del Gesù o del Suffragio. Costruita dai francescani nel XV secolo, essa ospitò in seguito le monache clarisse e poi le benedettine, fino alla soppressione napoleonica degli ordini religiosi. Deve il proprio nome alla Compagnia del Suffragio, nata nel 1628 durante l'epidemia di peste e che qui ebbe sede dal 1825.

Museo di Arte Sacra
Via Lucardesi, 6
50026 San Casciano Val di Pesa (Firenze)
coordinate GPS +43° 39' 25", +11° 11' 09"
Tel. +39 055 8256385
museo@comune.san-casciano-val-di-pesa.fi.it

Una storica bottega di carni e salumi

Dall'antica macelleria di paese, sorta nel 1806, la famiglia Falorni nel corso di nove generazioni ha creato un marchio di qualità apprezzato in tutto il mondo. Ricette e metodi di lavorazione che si tramandano con sapiente dedizione per la lavorazione di carni altamente selezionate che provengono da allevamenti di proprietà, dove i suini sono tenuti allo stato brado (l'autoctona Cinta senese, l'inglese Large White e l'incrocio, da essi derivato, del bellissimo maiale grigio). Da carni uniche, unite ad altri ingredienti del territorio come il vino Chianti Classico ed erbe aromatiche, nascono i salumi Falorni, oggi proposti in una atmosfera unica e ricca di tradizione che ancora si respira nell'antica bottega.

Antica Macelleria Falorni
Piazza Giacomo Matteotti, 71
50022 Greve in Chianti (Firenze)
coordinate GPS +43° 35' 00" N, +11° 19' 00" E
Tel. +39 055 853029
negozio-greve@falorni.it

Piante e stelle sulla collina di Montecorboli

Natura e scienza si fondano in un'oasi nel verde, sulla collina di Montecorboli: un parco botanico con al centro un Osservatorio Astronomico. Il Parco è costituito da un bosco - attraverso i cui sentieri è possibile osservare la flora naturale - e da un giardino suddiviso in zone a tema. Parco e Osservatorio Polifunzionale (Astronomico, Ambientale, Geo-Sismico e Meteorologico) propongono uno spazio ricreativo-culturale con una serie di attività per godere e stupirsi del cielo e della natura.

**Parco Botanico e Osservatorio
Polifunzionale del Chianti**
Località Montecorboli, San Donato in Poggio
50028 Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)
coordinate GPS +43° 32' 07.99", +11° 14' 04.66"
Tel. +39 055 8072239 Fax +39 0571 667707
info@osservatoriodelchianti.it

Dalla Sardegna al Chianti

Di origine sarda, Giovannino Nieddu vive da più di 40 anni in Toscana, dove ha portato uno dei saperi della sua terra: le conoscenze della pastorizia e della lavorazione dei latticini, ottenendo ottimi prodotti caseari, apprezzati in tutto il Chianti. La fama acquisita non ha mutato ritmi e orari di lavoro: i pastori hanno orari fissi, iniziano all'alba e riposano nel pomeriggio, quindi per vederlo al lavoro si consiglia di informarsi prima di presentarsi in azienda.

Azienda Agricola di Giovannino Nieddu
Via Malafrasca, 234
50026 San Casciano Val di Pesa (Firenze)
coordinate GPS +43° 39' 25", +11° 11' 09"
Tel. +39 055 8248127 / +39 339 1646339
Fax +39 055 8248127
giovannino.nieddu@virgilio.it

Un mondo di terracotta

Statue, busti, vasi giganti, fontane, maschere, raffigurazioni di animali, arredi da giardino prendono corpo grazie alla manualità e alla sensibilità artistica di Enzo Zago. Un antico mestiere, quello di impastare la terra, che ha tradizioni antichissime e che nel territorio si è sviluppato grazie ad artigiani come Zago che dal 1960 svolge questa attività con grande passione.

Le sue creazioni abbelliscono molti dei giardini del Chianti, ma sono apprezzate in tutto il mondo, hanno varcato l'oceano e sono richieste anche negli Emirati Arabi.

Enzo Zago Terrecotte Artistiche d'impruneta
Via Mazzini, 136
50027 Strada in Chianti (Firenze)
coordinate GPS +43° 9' 49.2", +11° 50' 29.58"
Tel. +39 055 8587106
info@enzozago.it

L'archeologia nel Chianti senese

Allestito nella quattrocentesca fortificazione fiorentina nel centro storico di Castellina, il percorso del Museo Archeologico del Chianti senese si snoda lungo quattro sale e racconta la storia antica del Chianti attraverso materiali e dati archeologici raccolti nel territorio di quattro comuni del versante senese: Castellina, Gaiole, Radda e Castelnuovo Berardenga.

Museo Archeologico del Chianti senese
Piazza del Comune, 17
53011 Castellina in Chianti (Siena)
coordinate GPS +43° 28' 09", +11° 17' 19"
Tel. +39 0577 742090 Fax +39 0577 741388
info@museoarcheologicochianti.it
www.museoarcheologicochianti.it

Il borgo medievale di San Donato

Questo antico borgo collinare conserva ancora la tipica struttura delle terre murate medievali. Molti degli edifici risalgono al periodo in cui San Donato divenne il capoluogo della Lega del Chianti, istituita dalla Repubblica di Firenze nel 1384 per amministrare il territorio.

San Donato in Poggio
50028 Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)
coordinate GPS +43° 32' 07.99", +11° 14' 04.66"
Tour del borgo
Tel. +39 055 8072341

I segreti dell'antica arte argentiera

Una storica azienda artigiana quella di Paolo Bussotti, la cui famiglia opera nel settore da più di 50 anni. Nel laboratorio è possibile seguire dal vivo come nasce una creazione d'argento: un tour dedicato a chi desidera scoprire i segreti dell'antica arte argentiera, dalla fusione del metallo puro alle varie fasi di lavorazione, fino alla realizzazione dell'oggetto.

L'argento Firenze di Bussotti Paolo
Via Signorelli, 7
50028 Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)
coordinate GPS +43° 33' 41.2", +11° 10' 22.2"
Tel. +39 055 8071132 / 8091056

Arte in fonderia

La Fonderia artistica Del Giudice è il luogo dove da tre generazioni viene tramandata l'arte e la tecnica della fusione a cera persa per la realizzazione di opere scultoree in bronzo e argento. All'interno dell'officina si avvertono il sapore e il fascino dell'antica bottega artistica rinascimentale, anche se non vengono ignorate le soluzioni che la moderna tecnologia mette a disposizione per i procedimenti di fusione. La produzione di opere classiche, moderne e contemporanee, in varie leghe metalliche, è il risultato dell'esperienza assimilata in più di 40 anni di paziente lavoro, della qualità dei materiali impiegati e delle innovazioni tecnologiche adottate.

Fonderia artistica Leonardo Del Giudice
Via di Meleto, 2
50022 Greve in Chianti (Firenze)
coordinate GPS +43° 35' 00", +11° 19' 00"
Tel. +39 055 8588893
info@fonderiadelgiudice.it

Il fascino del cristallo

La produzione di cristalli, molati e incisi rigorosamente a mano, rende uniche le creazioni di questo prestigioso laboratorio chiantigiano. Anni di lavoro di restauro hanno permesso a Marcello e Lorenzo Galgani di affinare gusto e tecniche, che sapientemente applicano molando e incidendo nuove creazioni commissionate appositamente ad abili soffiatori di vetro toscani, con i quali collaborano ormai da tempo.

Cristallerie Galgani
Via del Valico, 7
Località Marcialla
50021 Barberino Val d'Elsa (Firenze)
coordinate GPS +43° 34' 28.33", +11° 08' 24.86"
Tel. e Fax +39 055 80743461
info@mgalgani.it



ANTINORI NEL CHIANTI CLASSICO

CANTINA ANTINORI NEL CHIANTI CLASSICO

Tel. +39 055 2359700 - visite@antinorichianticlassico.it

Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino

50026 San Casciano Val di Pesa (Firenze)

coordinate GPS +43° 36' 43.30", +11° 11' 29.76"