



COMUNE DI
SCANDICCI



2015

Itinera

Percorsi golosi alla scoperta
delle colline di Scandicci

*Tasty excursions among
the hills of Scandicci*



Foto di Riccardo Verdiani

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 la 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.



LASTRA
A SIGNA

FI-PI-LI

fiume Greve

SCANDICCI



S. Martino
alla Palma

POGGIO ARIOSO

FATTORIA
DI RONCIGLIANO

Bocca del Lupo

Poggio al Pino

PODERE
DEL LEONE

FI-PI-LI

Poggio alle Calle

Poggio Castagneti

AGRITURISMO
LA TINAIA

S. Maria
a Marciola

Poggio Caprofico

PARCO
DI POGGIO VALICAIA

La Poggiona

Poggio
alle Monache

SASSOLI

Poggio La Leona

Poggio Cigoli

CHIESANUOVA

S. VINCENZO
A TORRI

FATTORIA
SAN MICHELE
A TORRI

Poggio Renacci

ROMOLA

LAGO
LE CERTANE

FRANTOIO DI
CERBAIA

Poggio Ai Frati

CERBAIA



Domenica 7 Giugno e 14 Giugno
Sunday, 7 June and 14 June

LAGO LE CERTANE **LAKE LE CERTANE**

via Canto alle Gracchie Scandicci – Firenze

Tel. Fausto +39 338 9323259; Elio +39 333 6390706

info@lagolecertane.com • www.lagolecertane.com

f Lago Le Certane

Info giornata 14 giugno Fabio +39 339 4126078

f Team Lomovero • MTB Tuttasopra

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 NELLE COLLINE ALLE PORTE DEL CHIANTI.

Programma domenica 7 giugno > h 15-18 • torneo di rugby per ragazzi (6-12 anni) presso il Campo sportivo di San Vincenzo a Torri, in collaborazione con Bucks Rugby Val di Pesa; h 19 • presso il Lago Le Certane: *Terzo tempo*, premiazione e festa della Birra. A seguire concerto Tribute Band JOVANNOTI Pensieri Positivi.

Programma domenica 14 giugno > h 7.30 • raduno cicloturistico di mountain bike organizzato dal Team Lomovero; **h 9** • partenza dal Lago. Percorso di 25 KM, su strade bianche e sentieri, passando per luoghi d'interesse. Ristoro a metà percorso. Al rientro pasta party presso il Lago. Iscrizione obbligatoria su Facebook entro il 9 giugno. Quota raduno e pasta party 10€; solo pasta party 8€.

LE CERTANE IS A LAKE 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 SUNBATHE, SAMPLE FINE WINES AND FOOD OR TAKE PART IN EVENINGS WITH THEMES. OPEN ALL YEAR. IMMERSED IN THE HILLS NEAR THE CHIANTI REGION.

SUNDAY 7 June > 3-6 p.m. • rugby tournament for kids (6-12 yrs old), football field of San Vincenzo a Torri in collaboration with Bucks Rugby Val di Pesa; 7 p.m. • Lake Le Certane: After-match party, awarding of prizes and Beer festival; followed by the Tribute Band JOVANNOTI Pensieri Positivi.

SUNDAY 14 June > 7.30 a.m. • meet up for touristic ride on mountain bikes; 9 a.m. • depart from the Lake. Trip of 25 KM on unpaved country roads and trails while site seeing. We stop for a break half way. Pasta party at the Lake upon return. Reservation required on Facebook by June 9. Ride and pasta party 10€; pasta party only 8€.



Domenica 21 Giugno
Sunday, 21 June

FATTORIA POGGIO ARIOSO POGGIO ARIOSO FARM

Neogeo s.s.agricola
di Scavo Nicola Antonio & C
viale Lamperi, 10 Scandicci - FI
Tel. 055 740557

info@poggioarioso.it • www.poggioarioso.it

LA FATTORIA POGGIO ARIOSO, COLLOCATA IN UNA VILLA SEICENTESCA CON CANTINA, FRANTOIO E BELLISSIMA VISTA SU FIRENZE, DA SECOLI PRODUCE VINO E OLIO. IN OCCASIONE DI ITINERA, VI FAREMO PARTECIPARE DEL SUGGERITIVO MOMENTO DELL'APERTURA DI UN CARATELLO DEL PREZIOSO VINSANTO, IN UN'ATMOSFERA COINVOLGENTE TRA LABORATORI DEL GUSTO E ATTIVITÀ CREATIVE PER I BAMBINI.

Programma domenica 21 giugno > h 10.30 • ritrovo a Villa il Diluvio

(ingresso per i partecipanti da via Lamperi) e visita guidata con i proprietari Pinucci;

h 11.45 • camminata verso Poggio Arioso con osservazione della vite;

h 13 • pic nic in Fattoria, 10€; nel pomeriggio degustazione Vinsanto e workshop sul caffè, 5€; per i più piccoli Naturart 2, momento creativo con oggetti e materiali raccolti in natura. A conclusione passeggiata alla vicina Villa Mirinda, luogo che ha ispirato David Herbert Lawrence, autore del romanzo "L'amante di Lady Chatterly".

prenotazione telefonica o mail obbligatoria entro il 18/6

THE POGGIO ARIOSO FARM HAS BEEN PRODUCING WINE AND OLIVE OIL FOR CENTURIES. IT IS LOCATED IN A VILLA WHICH WAS BUILT IN THE 1600'S AND HAS A WINE CELLAR AND OIL PRESS. FROM THE FARM YOU CAN OBSERVE AN AMAZING VIEW OF FLORENCE. ITINERA INVITES YOU TO ASSIST IN THE OPENING OF A "CARATELLO" OF PRESTIGIOUS VINSANTO. BE A PART OF THE WINE AND OIL TASTING WORKSHOPS AND CREATIVE ACTIVITIES FOR CHILDREN.

SUNDAY 21 June > 10.30 a.m. • meet at Villa il Diluvio (participants enter from via Lamperi) and guided tour with the Pinucci family; **11.45 a.m.** • walk among the vineyards as we head towards Poggio Arioso; **1 p.m.** • picnic at the Farm 10€; in the afternoon there is a winetasting of Vinsanto and coffee workshop 5€; Creative workshop for children using materials found in nature with Naturart 2. At the end of the day we take a walk to the nearby Villa Mirinda: inspiration for "Lady Chatterly's Lover".



Sabato 4 Luglio e 7 Novembre
Saturday, 4 July and 7 November

FATTORIA S. MICHELE A TORRI FARM OF 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, TRA LE 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 LA PARTE RESTANTE A SEMINATIVO E BOSCO IN CUI VARIE COLTURE CONVERTITE AL BIOLOGICO SI ALTERNANO AGLI ALLEVAMENTI DI CINTA SENESI ALLO STATO BRADO E DI GALLINE LIVORNESI.

Programma sabato 4 luglio > h 15 • caccia al tesoro “Alla scoperta dei sapori e dei luoghi di San Michele” per 10 squadre che si sfideranno nella ricerca delle origini dei nostri prodotti. A seguire premiazione e cena sulla terrazza. Caccia al tesoro 5€; cena 20€.
Programma sabato 7 novembre > Festa del vin novo. h 11 • laboratorio del gusto con Slow Food Scandicci sui salumi di cinta senese (max 30 persone), 10€. Tutto il giorno visite alle cantine e all’orcchiaia con degustazione gratuita di vino, olio e castagne. Nel pomeriggio musica, canti e poesie con il trio Varriale, Scavetta e Bencistà (Slow Folk-Suoni di Terra Madre, Slow Food Scandicci).

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 FREE RANGING CINTA SENESE PIGS AND LEGHORN CHICKENS.

SATURDAY 4 July > 3 p.m. • treasure hunt “Discovering San Michele and its flavors”: 10 teams will challenge each other as they search for the origins of our products. Later, prizes will be awarded and dinner served on the terrace. Treasure hunt 5€; dinner 20€.
SABATO 7 November > Festival of the new wine. 11.00 a.m. • cinta senese cured meat workshop with Slow Food Scandicci (30 people max), 10€. Visit our wine cellars and sample our wines, oils and chestnuts free all day. In the afternoon, enjoy music, songs and poetry with the trio Varriale, Scavetta and Bencistà (Slow Folk-Suoni di Terra Madre, Slow Food Scandicci).



Domenica 12 Luglio
Sunday, 12 July

AGRITURISMO
LA TINAIÀ
FARM HOLIDAY
LA TINAIÀ

via di Marciola 25 Scandicci – FI
Tel. 055 7309069 • Tina +39 338 1011282
latinaia@latinaia.it • www.latinaia.it

L'AGRITURISMO LA TINAIÀ NASCE DAL NOSTRO SOGNO DI VIVERE IN QUESTO TERRITORIO BELLISSIMO, DEDICANDOSI COMPLETAMENTE ALLA PRODUZIONE AGRICOLA DI ECCELLENZA E ALL'ACCOGLIENZA TURISTICA. L'AZIENDA È A CONDUZIONE FAMILIARE E SI ESTENDE SU 7 ETTARI LUNGO LA COLLINA DI MARCIOLA. PRODUCIAMO CHIANTI DOCG, VINI IGP E OLIO EXTRAVERGINE. VI RACCONTEREMO LA NOSTRA STORIA DI CITTADINI DIVENTATI AGRICOLTORI PER PASSIONE E NON SOLO...

Programma domenica 12 luglio > h 19 • Passeggiata nella vigna e visita alla piccola cantina;
h 20 • cena completa toscana con degustazione dei vini e dell'olio nuovo. Dopo-cena: torneo di bocce organizzato con la Bocciofila Tamiro Martelli di Scandicci. Costo 20€.

LA TINAIÀ IS A FAMILY RUN FARM FOUNDED ON A LOVE OF THIS BEAUTIFUL TERRITORY. THEY ARE DEDICATED TO PRODUCING ONLY THE FINEST AGRICULTURAL PRODUCTS AND TO WELCOMING TOURISTS. THE FARM COVERS 7 HECTARES ON THE HILL OF MARCIOLA. IT PRODUCES EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL AND CHIANTI DOCG AND IGP WINES. COME LEARN ABOUT THE HISTORY OF THE OWNERS AND HOW THEY BECAME FARMERS...

SUNDAY 12 July > 7 p.m. • walk in the vineyards and visit the wine cellar;
8 p.m. • Tuscan dinner with wine and olive oil tasting. Stay for the bocce tournament with the Bocciofila T. Martelli of Scandicci. 20€.



Sabato 18 Luglio, 22 e 29 Agosto
Saturday, 18 July, 22 and 29 August

PODERE DEL LEONE **AZIENDA AGRICOLA** **PODERE DEL LEONE FAMILY FARM**

via dell' Arrigo 28 Scandicci - FI

Tel./fax. 055 768982 • 0571 22585 • Cell. +39 347 4573354

info@poderedelleone.it • www.poderedelleone.it

SCIOIATTOLI, UCCELLI, CINGHIALI, VOLPI, ISTRICI POPOLANO I BOSCHI CHE COSTEGGIANO I TERRENI DEL PODERE DEL LEONE DOVE, CON METODO BIOLOGICO E TRADIZIONALE, SI PRODUCONO VINO, OLIO, FRUTTA E VERDURA. CONOSCIERETE L'AZIENDA A CONDUZIONE FAMILIARE, CON UNA PASSEGGIATA AL TRAMONTO TRA I BOSCHI, DEGUSTANDO I PRODOTTI ACCOMPAGNATI DA UN CONCERTO DI MUSICA POPOLARE.

Programma sabato 18 luglio > “La cucina fiorentina” h. 18.30 • chiacchierata sui piatti della tradizione fiorentina. Ricette tipiche e curiosità sui piatti più famosi, degustazione di alcune delle ricette presentate. Intrattenimento musicale dal vivo con gruppo di rock classico “Gli Struzzi Domestici”. Costo 15€.

Programma sabato 22 agosto > “I tempi delle feste” h. 18.30 • chiacchierata sul legame tradizionale tra cibo e festa, tra alimentazione del corpo e tempi dello spirito, tra stagionalità e sacralità, con degustazioni e musica dal vivo. Costo 15€.

Programma sabato 29 agosto > “Pane e companatico” h. 18.30 • chiacchierata sul ruolo del pane come alimento base della dieta. Dai pani antichi al pane moderno. Come sceglierlo e come prepararlo con degustazioni e musica popolare dal vivo. Costo 15€.

IN THE VINEYARDS, OLIVE ORCHARDS AND WOODS SURROUNDING THE PODERE DEL 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 LEARN ABOUT THIS FAMILY OPERATED FARM WITH A WALK AT SUNSET AMONG THE FIELDS AND WOODS. THEN, TASTE THE FARM FRESH FOODS WHILE ENJOYING A CONCERT OF FOLK MUSIC.

SATURDAY 18 July > 6.30 p.m. • *Florentine cuisine: join us as we talk about traditional Florentine cooking. Learn some typical recipes and discover interesting facts about our most famous dishes. Sample our delicious food with live music by the classic rock group “Gli Struzzi Domestici” 15€.*

SATURDAY 22 August > 6.30 p.m. • *Food for the holidays: a presentation about traditional holiday foods, feeding the body and the soul, the seasons and spirituality, with appetizers and live music. 15€.*

SATURDAY 29 August > 6.30 p.m. • *Bread and what goes with it: a presentation of bread as the base of our diet: from ancient to modern times. Learn how to choose the right bread and how to make bread. With appetizers and live folk music. 15€.*



Sabato 25 Luglio, Domenica 6 Settembre
Saturday, 25 July, Sunday, 6 September

FATTORIA DI RONCIGLIANO **AZIENDA AGRICOLA E FATTORIA DIDATTICA** **RONCIGLIANO FARM TEACHING FARM**

via di Roncigliano 6a/b Scandicci - FI

Tel. +39 328 8163944

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'ORTO DIRETTAMENTE AL PIATTO, QUI SI DEGUSTANO I PIATTI POVERI DELLA CUCINA TOSCANA.

Programma sabato 25 luglio > h 17.30 • laboratorio del pane; a seguire passeggiata nel bosco accompagnati dalla fisarmonica; al rientro visita agli animali della fattoria aspettando la cena; **h 20** • assaggio del pane e grande grigliata animata da musica e canti popolari toscani (progetto Slow Folk - Slow Food Scandicci). Solo laboratorio e passeggiata 5€; tutto il programma 22€; per i bambini fino a 10 anni 15€.

Programma domenica 6 settembre > h 15.30 • laboratorio della schiacciata con l'uva; a seguire passeggiata nel bosco con breve concerto di musica classica (quartetto d'archi); al rientro visita agli animali e assaggio della schiacciata con l'uva con musica dal vivo; **h 19.30** • grigliata con bistecca e salsicce. Solo laboratorio e passeggiata 5€; cena, laboratorio e passeggiata 25€.

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 GARDEN, STRAIGHT TO THE TABLE, HERE, YOU CAN TASTE THE SIMPLE, AUTHENTIC TUSCAN CUISINE.

SATURDAY 25 July > 5.30 p.m. • *breadmaking workshop, followed by a walk in the woods with accordion; return to the farm and visit the animals while you await dinner; 8 p.m.* • *sample the bread and enjoy the barbecue and Tuscan folk music with (Progetto Slow Folk-Slow Food Scandicci).* 22€; children 10 and under 15€; workshop and walk in the woods 5€.

SUNDAY 6 September > 3.30 p.m. • *workshop of schiacciata with grapes. Walk in the woods and enjoy a small concert of classical music (String quartet); return to the farm and visit the animals; taste the schiacciata with live music; 7.30 p.m.* • *sausages and steaks on the grill.* 25€; walk and workshop 5€.



Domenica 13 Settembre
Sunday 13 September

FATTORIA I SASSOLI I SASSOLI FARM

Via di Marciola 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. NASCE NEL 1300 COME TORRE DI CONTROLLO DELL'ABBAZIA DI "BADIA A SETTIMO". LA FATTORIA PRODUCE VINO CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG DI OTTIMA QUALITÀ GRAZIE ALLA SAPIENZA DELLE COLTURE, ALLA PERFETTA ESPOSIZIONE E AGLI AMBIENTI PER L'INVECCHIAMENTO NELLE CANTINE STORICHE. MOLTE LE STORIE DA SCOPRIRE INTORNO ALLA VILLA.

Programma domenica 13 Settembre > h 18.30 • visita guidata alle cantine; h 19.30 • apericena a cura di Slow Food Scandicci; h 21 • spettacolo della Compagnia "Il Boccascena", "La cuoca delle monache" di Dori Cei. Costo 15€.
Prenotazione obbligatoria.

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, UNEQUALED LOCATION AND EXCELLENT WINE CELLARS, THIS FARM PRODUCES SOME VERY HIGH QUALITY WINE: THE CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG. COME HEAR THE STRANGE AND UNUSUAL TALES ABOUT THE VILLA.

SUNDAY 13 September > 6.30 p.m. • guided tour of the wine cellars; 7.30 p.m. • light supper with Slow Food Scandicci; 9.00 p.m. • theatrical presentation by, "Il Boccascena", "La Cuoca delle monache" by Dori Cei. 15€.
Reservation required



Domenica 25 Ottobre
Sunday 25 October

FRANTOIO DI CERBAIA **OLIVICOLTORI TOSCANI ASSOCIATI** **OIL MILL OF CERBAIA**

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 EXTRA VERGINE 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.

Programma domenica 25 ottobre > h 15 • Festa dell'olio novo: giochi per bambini, visite al frantoio, musica dal vivo, concorso di pittura a cura della Pro-Loce. Bruschette per tutti.

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.

SUNDAY 25 October > 3.00 p.m. • Olive oil festival: games for children, visit the oil mill, live music, painting workshop given by Pro-Loce. Bruschette for everyone.

CALENDARIO E ATTIVITÀ

- mag_ SABATO 30 POGGIO VALICAIA > h 17.30-19** • incontriamo e conosciamo gli asini: sarà possibile cavalcarli e coccolarli (bambini 3-11 anni); h 19.30-20.30 • aperitivo al Parco; h 20.30-22.30 • aspettando le lucciole. Adulti 13€, bambini 10€.
- giu_ DOMENICA 7 LE CERTANE > h 15-18** • torneo di rugby per ragazzi, campo sportivo San Vincenzo in collaborazione con Bucks Rugby Val di Pesa; h 19 • Lago Le Certane: premiazione e festa della Birra; a seguire concerto Tribute Band JOVANOTTI Pensieri Positivi.
- DOMENICA 14 LE CERTANE > h 7.30** • raduno cicloturistico per mountain bike; h 9 • partenza dal Lago. Percorso di 25 KM. Al rientro Pasta party presso il Lago. Iscrizione obbligatoria. 10€; solo pasta party 8€.
- DOMENICA 21 POGGIO ARIOSO > h 10.30** • visita guidata a Villa il Diluvio; h 11.45 • camminata verso Poggio Arioso con osservazione della vite; h 13 • pic nic in Fattoria 10€; h 15 • degustazione Vinsanto e workshop sul caffè 5€. Per i più piccoli laboratori creativi con Naturart 2.
- SABATO 27 POGGIO VALICAIA > h 19.30** • aperitivo; h 20.30 • Alla scoperta di PC, spettacolo di musica, colori, immagini per bambini e adulti, con Leonardo Borri e Lorenzo Caponnetto. 5€; con aperitivo 13€.
- lug_ SABATO 4 SAN MICHELE A TORRI > h 15** • caccia Al tesoro "Alla scoperta dei sapori e dei luoghi di San Michele" per 10 squadre che si sfideranno nella ricerca delle origini dei nostri prodotti. A seguire premiazione e cena sulla terrazza. Caccia al tesoro 5€; cena 20€.
- DOMENICA 12 LA TINAIÀ > h 19** • passeggiata nella vigna e visita alla cantina; h 20 • cena toscana con degustazione vini e olio nuovo. A seguire torneo di bocce con la Bocciofila T. Martelli di Scandicci. 20€.
- SABATO 18 PODERE DEL LEONE > h 18.30** • La cucina fiorentina: chiacchierata su ricette tipiche e curiosità dei piatti più famosi della trazione. Degustazione e musica dal vivo. 15€.
- SABATO 25 FATTORIA DI RONCIGLIANO > h 17.30** • laboratorio del pane, a seguire passeggiata nel bosco con la fisarmonica; al rientro visita agli animali; h 20 • grande grigliata con musica e canti popolari toscani (Progetto Slow Folk). 22€; bambini fino a 10 anni 15€; solo laboratorio e passeggiata 5€.
- ago_ DOMENICA 9 POGGIO VALICAIA > h 20.30** • Degustazioni di stelle, In collaborazione con Astrofilii fiorentini. Un'occasione per degustare alcuni vini del territorio, esplorare i pianeti con il telescopio e la sapiente guida di esperti. 3€; con degustazione 8€.
- SABATO 22 PODERE DEL LEONE > h 18.30** • I tempi delle feste: chiacchierata sul legame tradizionale tra cibo e festa, tra alimentazione del corpo e tempi dello spirito, tra stagionalità e sacralità, con degustazioni e musica dal vivo. 15€.
- SABATO 29 PODERE DEL LEONE > h 18.30** • Pane e companatico: chiacchierata sul ruolo del pane come alimento base della dieta. Dai pani antichi al pane moderno. Come sceglierlo e come prepararlo con degustazioni e musica popolare dal vivo. 15€.
- sett_ DOMENICA 6 FATTORIA DI RONCIGLIANO > h 15.30** • laboratorio di schiacciata con l'uva. Passeggiata nel bosco e piccolo concerto di musica classica; al rientro visita agli animali e musica; h 19.30 • grigliata con bistecca e salsicce. 25€; solo laboratorio e passeggiata 5€.
- DOMENICA 13 I SASSOLI > h 18.30** • visita guidata alle cantine; h 19.30 • apericena a cura di Slow Food Scandicci; h 21 • spettacolo della Compagnia "Il Boccascena". 15€.
- ott_ DOMENICA 25 FRANTOIO DI CERBAIA > h 15** • Festa dell'olio novo: giochi per bambini, visite al frantoio, musica dal vivo, concorso di pittura a cura della Pro-LoCo. Bruschette per tutti.
- nov_ SABATO 7 SAN MICHELE A TORRI > Festa del vin novo. h 11** • Laboratorio con Slow Food Scandicci sui salumi di cinta 10€. Tutto il giorno visite con degustazioni gratuite. Nel pomeriggio musica, canti e poesie con Slow Folk-Suoni di Terra Madre.

CALENDAR AND ACTIVITIES Tasty excursions among the hills of Scandicci

- may** **SATURDAY 30 POGGIO VALICAIA > 5.30-7 p.m.** • meet and learn about the donkeys: come pet and ride them (children 3-11 years old); **7.30-8.30 p.m.** • light supper in the Park; **8.30-10.30 p.m.** • awaiting the lightning bugs. Adults 13€, children 10€.
- june** **SUNDAY 7 LE CERTANE > 3-6 p.m.** • rugby tournament for kids, football field of San Vincenzo in collaboration with Bucks Rugby Val di Pesa; **7 p.m.** • Lake Le Certane: awarding of prizes and Beer festival; followed by the Tribute Band JOVANOTTI Pensieri Positivi.
- SUNDAY 14 LE CERTANE > 7.30 a.m.** • meet up for touristic ride on mountain bikes; **9 a.m.** • depart from the Lake. Trip of 25 KM. Pasta party at the Lake upon return. Reservation required. 10€; pasta party without the ride 8€.
- SUNDAY 21 POGGIO ARIOSO > 10.30 a.m.** • guided tour of Villa il Diluvio; **11.45 a.m.** • walk among the vineyards as we head towards Poggio Arioso; **1 p.m.** • picnic at the Farm 10€; **3 p.m.** • winetasting of Vinsanto and coffee workshop 5€. Creative workshop for children with Naturart 2.
- SATURDAY 27 POGGIO VALICAIA > 7.30 p.m.** • light supper; **8.30 p.m.** • children and adults can enjoy an evening of music, colors, and images by PC entertainment, with Leonardo Borri e Lorenzo Caponnetto. 5€; with light supper 13€.
- july** **SATURDAY 4 SAN MICHELE A TORRI > 3 p.m.** • treasure hunt "Discovering San Michele and its flavors" 10 teams will challenge each other as they search for the origins of our products. Later, prizes will be awarded and dinner served on the terrace. Treasure hunt 5€; dinner 20€.
- SUNDAY 12 LA TINAIÀ > 7 p.m.** • walk in the vineyards and visit the wine cellar; **8 p.m.** • Tuscan dinner with wine and olive oil tasting. Stay for the bocce tournament with the Bocciofila T. Martelli of Scandicci. 20€.
- SATURDAY 18 PODERE DEL LEONE > 6.30 p.m.** • Florentine cuisine: join us as we talk about traditional recipes. Discover interesting facts about our most famous dishes. Sample our delicious recipes with live music. 15€.
- SATURDAY 25 FATTORIA DI RONCIGLIANO > 5.30 p.m.** • breadmaking workshop, followed by a walk in the woods with accordion; return to the farm and visit the animals; **8 p.m.** • barbecue and Tuscan folk music with (Progetto Slow Folk). 22€; children 10 and under 15€; workshop and walk in the woods 5€.
- aug** **SUNDAY 9 POGGIO VALICAIA > 8.30 p.m.** • Sample the stars, In collaboration with Astrofilii fiorentini. Come taste some local wines. Gaze at the planets through a telescope with the help of knowledgeable experts. 3€; with appetizers 8€.
- SATURDAY 22 PODERE DEL LEONE > 6.30 p.m.** • Celebrating the holidays: a presentation about traditional holiday foods, feeding the body and the soul, the seasons and spirituality, with appetizers and live music. 15€.
- SATURDAY 29 PODERE DEL LEONE > 6.30 p.m.** • Bread and what goes with it: a presentation of bread as the base of our diet: from ancient to modern times. Learn how to choose the right bread and how to make bread. With appetizers and live folk music. 15€.
- sept** **SUNDAY 6 FATTORIA DI RONCIGLIANO > 3.30 p.m.** • workshop of schiacciata with grapes. Walk in the woods and enjoy a small concert of classical music; return to the farm and visit the animals; with live music; **7.30 p.m.** • sausages and steaks on the grill. 25€; walk and workshop 5€.
- SUNDAY 13 I SASSOLI > 6.30 p.m.** • guided tour of the wine cellars; **7.30 p.m.** • light supper with Slow Food Scandicci; **9.00 p.m.** • theatrical presentation by, "Il Boccascena". 15€.
- oct** **SUNDAY 25 FRANTOIO DI CERBAIA > 3.00 p.m.** • Festival of the new Oil: games for children, visit the oil mill, live music, painting workshop given by Pro-Loco. Bruschette for everyone.
- nov** **SABATO 7 SAN MICHELE A TORRI > Festival of the new wine. 11.00 a.m.** • Workshop of cinto senese cured meats with Slow Food Scandicci 10€. Visit our farm and sample our products free all day. In the afternoon, enjoy music, songs and poetry with Slow Folk-Suoni di Terra Madre.

Itinera 2015

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

info: www.prolocosanvincenzo.it

 **Proloco Sanvincenzoatorri Colline Scandiccesi**



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

info: proloco.sanvincenzoatorri@gmail.com

con il sostegno di



In collaborazione con



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 contacting the farms directly.

Durante gli eventi saranno distribuiti ai partecipanti i questionari del progetto Coltivare con l'Arno - Parco agricolo perfluviale, percorso di progettazione partecipata volto a ridefinire le relazioni tra città e campagna nei territori di Scandicci, Lastra a Signa, Firenze.