

# 4P Passi

Anno XXIV N° 256 - APRILE 2024

notiziario mensile a cura del Gruppo Escursionistico

*Oltrelacittà*

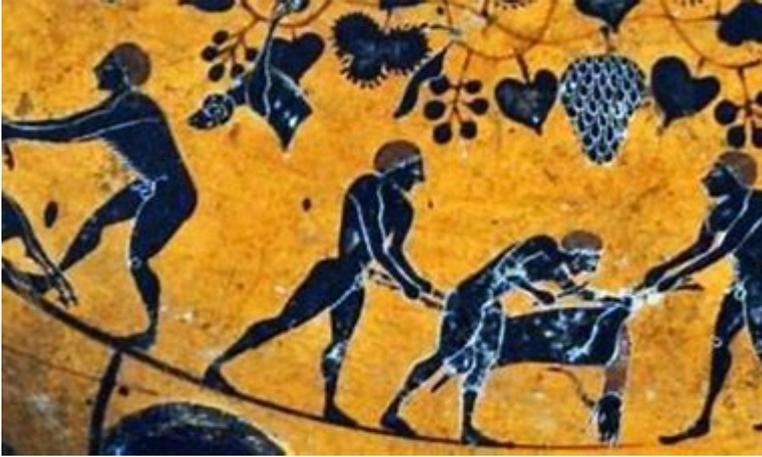


Copia riservata per

**Colonnata - David  
Val di Susa**

# *il vino della Toscana...*

## *Un po' di storia*



La pianta della vite (*Vitis Vinifera*) è presente nella nostra regione da prima della presenza umana; immaginiamo quindi che i nostri antenati ominidi più o meno evoluti raccogliessero i suoi frutti ed eventualmente li trasformassero in un succo da bere insieme ai cosciotti di cervo arrostiti sul fuoco ...

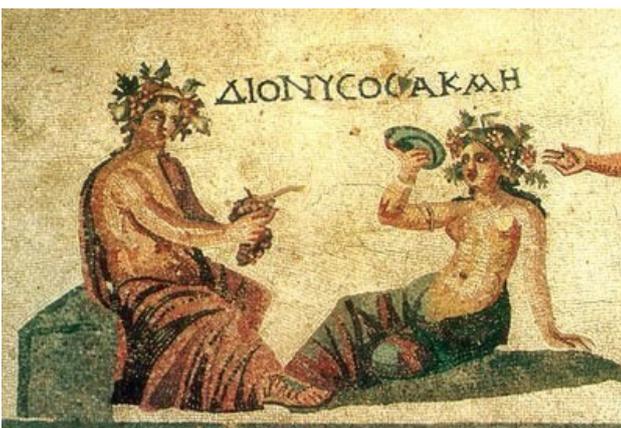
Sicuramente gli Etruschi coltivavano la vite e producevano un vino molto rinomato in tutte le regioni del mediterraneo con cui commerciavano..

I grappoli d'uva venivano messi in contenitori di pietra detti "palmenti" e pigiati con i piedi...in seguito i palmenti saranno costruiti anche nelle cantine ma l'uso di quelli esterni vicini alle vigne proseguirà comunque quasi fino ai giorni nostri. Il termine "palmento" deriva dal latino *Paumentum*, riferito all'atto di pigiare qualcosa.



Pigiare appunto l'uva, in vasche che poi lasciano scendere il mosto per caduta, come si è accertato oggi essere la tecnica migliore.

Sotto il dominio romano le tecniche di vinificazione si raffinarono ulteriormente dando spinta all'economia locale e valorizzando il lavoro dei coltivatori e degli artigiani. Si parla di



un vino giallo dorato aromatico e molto profumato simile al succo d'uva e tuttavia più liquoroso di quelli attuali. La produzione era molto laboriosa e avveniva nelle cantine scavate nel tufo.

Il Dio del vino etrusco era **Fufluns** che venne poi assimilato a **Dioniso** in Grecia e quindi a **Bacco** a Roma.



Viene spesso raffigurato come un uomo col capo coronato di foglie di vite, solitamente ebbro e con in mano una coppa di vino.

Il vino serviva anche in ambito religioso e medico, ma soprattutto si usava per allietare i banchetti dove veniva servito aggiungendo miele, acqua, spezie e anche ...formaggio grattugiato! Solo le donne etrusche al contrario delle greche e delle romane potevano consumarlo ... ma lo sappiamo che le Etrusche godevano di una

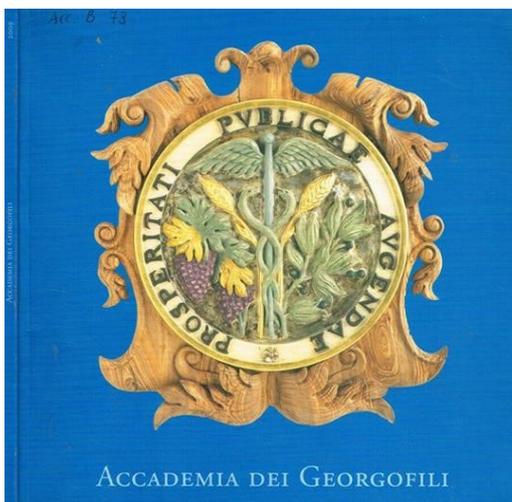
relativa libertà ed uguaglianza!

Dopo la caduta dell'Impero romano d'occidente il settore della viticoltura regredì come tutte le altre attività economiche, ma dopo il Mille si ebbe una netta ripresa. Nel cuore della stessa Firenze si coltivava la vite e oggi abbiamo a testimonianza "via della vigna vecchia" e "via della vigna nuova". In effetti non c'era orto che non avesse qualche pianta di vite. Nel 1282 nacque **l'Arte dei Vinattieri**; di quel periodo abbiamo notizie sui vitigni Greco, Trebbiano, Malvasia e Aleatico.



Nel '500 si beveva già la Vernaccia di San Gimignano, i Moscatelli di Porto Ercole e il

buonissimo Montepulciano; poi la viticoltura fece un ulteriore salto di qualità con la nascita dell'Accademia dei Georgofili a metà del '700. **L'Accademia dei Georgofili** è la storica istituzione fiorentina che da oltre 250 anni promuove, tra studiosi e proprietari agrari, gli studi di agronomia, selvicoltura, economia e geografia agraria. L'Accademia conobbe i primi fasti non per il merito degli accademici ma grazie al principe che iniziò a sostenerla, Pietro Leopoldo di Lorena, che assumendo, nel 1765, lo scettro del Granducato di Toscana,



fece dell'Accademia uno degli interlocutori preferiti nel varo del programma di riforme. Fu un membro di essa, il barone Bettino Ricasoli, che un secolo dopo riuscì ad ottenere nella sua tenuta di Brolio un vino meno corposo, più adatto alla cucina moderna e molto apprezzato fin dall'inizio dai consumatori italiani e non. E da allora il vino detto **Chianti** è quello che ha saputo procurarsi la più elevata reputazione internazionale dopo il Falerno dell'antichità.

# COLONNATA - DAVID

7 aprile 2024



Avete mai sentito parlare del murales del David di Kobra a Colonnata?

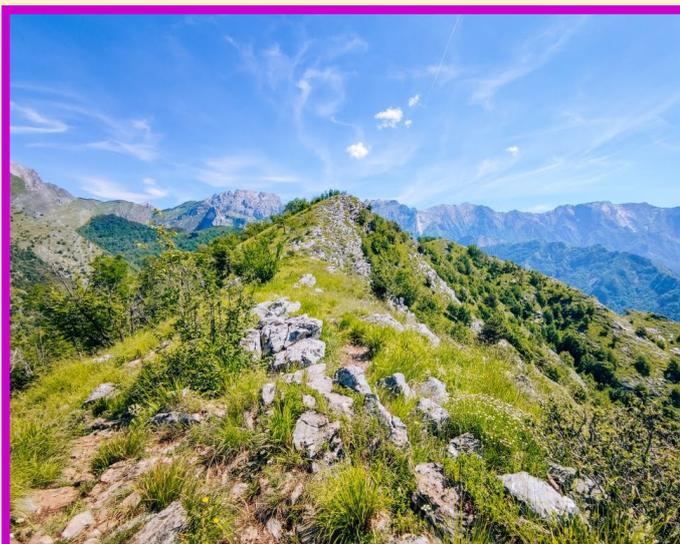
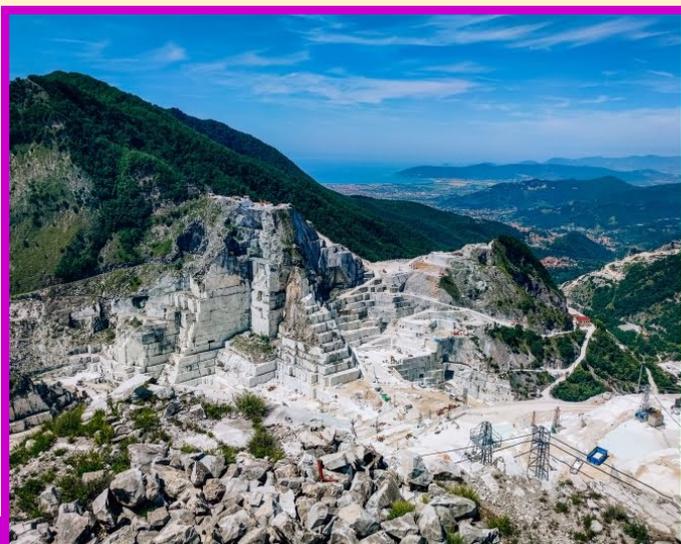
Il David di Cava Gioia è un immenso murales che ritrae il David di Michelangelo in una versione super colorata, così com'è nello stile inconfondibile del suo realizzatore: l'artista brasiliano Eduardo Kobra.

Il murales è davvero meraviglioso ed imponente (considerate che il David è alto circa 10 metri !) eppure la cosa bellissima e particolare è che rimane totalmente nascosto tra i monti e non risulta visibile fino a che non gli si arriva vicino.



Il percorso per raggiungere il David parte dalla piazzetta in centro a Colonnata (Piazza Palestro): da qui bisogna procedere verso destra lungo via del Giardino e seguire le indicazioni per il sentiero CAI 195.

Ci ritroveremo ad una piccola scaletta e ad un viottolo da cui si accede al bosco, il sentiero passa quasi interamente dentro il bosco, fino ad arrivare alla cresta. Si tratta di un percorso non particolarmente complicato ma in salita: circa 400 metri di dislivello.



Alla fine, sbucheremo fuori dal bosco e la vista si farà veramente interessante.

L'ultimo tratto di percorso fino al David è più in cresta ma niente di particolarmente esposto.

## **BLOCK NOTES: 7 aprile: Colonnata - "David"**

**Organizzatori: Mauro Mazzoni - Marcello Mazzoni**

**RITROVO: ore 7,45 Via del Perugino angolo via Simone Martini**

**PARTENZA: ore 8:00**

**TRASPORTO: Mezzi propri**

**PRANZO: a sacco**

**ESCURSIONE: media**

**DISLIVELLO: 400 m circa**

**DURATA ESCURSIONE: 8/9 km circa - ore 4 circa**



**Quota individuale € 25,00**

**Coloro che metteranno le proprie auto a disposizione saranno rimborsati con € 80,00**

**Iscrizioni a partire da martedì 26 marzo 2024**

**telefonando al referente:**

**Mauro Mazzoni cell. 3333738991**

# Val di Susa 25 - 26 - 27 aprile

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 320,00**

***(supplemento singola € 25,00 a notte)***

***Comprende viaggio in pullman, 2 giorni mezza pensione in hotel 3 stelle,  
Due pranzi in ristorante - visite guidate***

**SALDO DI € 220,00**

**Da versare MARTEDI' 9 APRILE dalle 18 alle 19 presso la C.d.p. di San Bartolo**

**Altrimenti con bonifico Iban IT62Q0306909606100000168963**

***Adriano Sirigatti - cell. 335229001***

## Programma

### ***Giovedì 25 aprile***

**Ritrovo dei partecipanti : Via del Perugino ang. Via Simone Martini h. 6.45**

**Partenza h. 7.00**

Arrivo a Chiaravalle (Piacenza) e visita dell'antica Abbazia della Colomba. Pranzo in Osteria, proseguimento per Avigliana (TO) arrivo in hotel, assegnazione delle camere, cena e pernottamento.



### ***Venerdì 26 aprile***

Colazione in hotel, partenza per la Sacra di San Michele e visita guidata. Pranzo libero. Nel

pomeriggio visita del centro storico di Avigliana e della Precettoria di Sant'Antonio di Ranverso. Rientro in hotel, cena e pernottamento.



### ***Sabato 27 aprile***

Colazione in hotel, checkout. Passeggiata lungo i laghi di Avigliana (riserva naturale). Pranzo in ristorante, partenza per Firenze e rientro.

# PROGRAMMA ESCURSIONI 2024

## APRILE

7 - Colonnata - David

25 - 3 giorni in Val di Susa

## MAGGIO

5 - Anello in Calvana - Galliano Tortelli

19 - Croce di Pratomagno

## GIUGNO

2 - Colla di Casaglia

16 - Sumbra

21/24 - Dolomiti

## LUGLIO

7 - Porta Franco (Maresca)

20/21 - Weekend a Lancisa

## SETTEMBRE

Settimana al mare

22 - Alto Carigiola

## OTTOBRE

6 - Anello di Goraiolo

20 - Montegufoni

## NOVEMBRE

3 - Anello Fonti Monte Morello

17 - Cammino S. Jacopo Montecatini

## DICEMBRE

1 - La Botte - Calzaiolo

## LEGENDA SIMBOLI



### TURISTICA

Facile adatta a tutti



### FACILE

Escursione inferiore a 4 ore  
Dislivello max. 300 mt



### MEDIA

Escursione inferiore a 5 ore .  
Dislivello max. 450 mt.



### IMPEGNATIVA

Escursione superiore a 5 ore.  
Dislivello oltre 550 mt.



### DIFFICILE

Escursione di lunga percorrenza Notevole dislivello  
e tratti esposti

"QUATTRO PASSI" periodico di informazione per i soci del GRUPPO ESCURSIONISTICO OLTRELACITTA'

Sede e redazione: Casa del Popolo di San Bartolo a Cintoia - via S. Bartolo a Cintoia 95 - 50142 FIRENZE

cell. 3312065170 - e-mail oltrelacitta@tin.it

Redazione: Donatella Deotto - Agostino Di Chiazza - Gabriella Innocenti - Mauro Mauri - Mirko Mosca

DIRETTORE RESPONSABILE: Guido Galli - STAMPATO E DISTRIBUITO IN PROPRIO