



2018

ITINERA

PERCORSI GOLOSI ALLA SCOPERTA DELLE COLLINE DI SCANDICCI
TASTY EXCURSIONS OF DISCOVERY IN THE HILLS OF SCANDICCI

15 GIORNATE
DAL 20 MAGGIO
AL 3 NOVEMBRE
FROM 20 MAY
TO 3 NOVEMBER 2018

CALENDARIO

MAGGIO

> DOMENICA 20

TRAIL DEL MULINACCIO / IL PONTE
SCANDICCI A.S.D. PODISTICA

> SABATO 26

SCOLLINANDO 1 – ASSAGGIePAESAGGI

GIUGNO

> DOMENICA 3

PARKOURDOG / LA VIA DEI LUPI
GRUPPO CINOFILO

> SABATO 9

FATTORIA I SASSOLI

> DOMENICA 17

FATTORIA DI RONCIGLIANO

> SABATO 23

PODERE DEL LEONE

LUGLIO

> DOMENICA 1

PODERE CASACCIA

> SABATO 14

FATTORIA DI RONCIGLIANO

> SABATO 21

LAGO LE CERTANE

AGOSTO

> DOMENICA 26

PODERE DEL LEONE

SETTEMBRE

> DOMENICA 2

GARA CINOFILA
LA VIA DEI LUPI - GRUPPO CINOFILO

> DOMENICA 9

ORTO X MILLE

OTTOBRE

> DOMENICA 7

SCOLLINANDO 2
DENTROeFUORI LA CITTÀ

> DOMENICA 28

FRANTOIO DI CERBAIA

NOVEMBRE

> SABATO 3

FATTORIA SAN MICHELE A TORRI

La piana di Scandicci è circondata da un bellissimo territorio collinare che mantiene, ancora oggi, il suo aspetto naturale senza troppa invadenza da parte dell'uomo. Qui si conserva l'attività agricola per merito delle aziende e delle persone che ci lavorano e ci vivono. Grazie al loro contributo viene mantenuta una tradizione economica, paesaggistica e culturale che affonda le proprie radici in un passato lontano, tuttavia ancora per molti sconosciuta. Giunto alla sesta edizione il progetto Itinera, promosso dalla Pro Loco di San Vincenzo a Torri colline scandiccesi con il sostegno del Comune di Scandicci, punta ad incentivare la conoscenza di questa realtà, cercando di riavvicinare la città alla campagna, dando una risposta "a km zero" al bisogno sempre più diffuso di verde e di natura. Quest'anno il programma di Itinera si arricchisce: oltre alla tradizionale possibilità di entrare nelle cantine delle aziende, di degustare i loro prodotti tipici, di divertirsi con laboratori e spettacoli si aggiungono eventi sportivi e passeggiate di un'intera giornata alla scoperta di percorsi nascosti nei boschi, di scorci panoramici inaspettati. Infine, il cibo che viene sempre offerto a conclusione di ogni visita, sarà servito con stoviglie biodegradabili per la salvaguardia dell'ambiente circostante. Vi aspettiamo numerosi.

ITINERA

PERCORSI GOLOSI ALLA SCOPERTA DELLE COLLINE DI SCANDICCI
TASTY EXCURSIONS OF DISCOVERY IN THE HILLS OF SCANDICCI

2018

The Scandicci plain is surrounded by a beautiful territory which maintains, even today, its natural appearance without being too intruded on by man. Here agriculture activity is being conserved by the businesses and the people who work and live there. Thanks to their contribution that is maintained by an economic, landscape and cultural tradition which sinks its own roots in a distant past. It is still unknown to many. The project Itinera is celebrating its sixth year. It is promoted by the Pro Loco of San Vincenzo a Torri Colline Scandiccesi with the support of the city of Scandicci. It's goal is to incentivize the knowledge of this reality, trying to bring the city closer to the countryside while always maintaining the need of nature and vegetation at "0 kilometers". Thanks to this project, the local farms open their doors to visitors who are not only from Scandicci, Florence and their surroundings, but also to tourists who are present in our territory. They offer the possibility to taste local products, receive information about organic productivity, and enjoy themselves during the various concerts, shows and dances offered. We are expecting many of you, and hope that our venture will be appreciated by all.

IL SINDACO DEL COMUNE DI SCANDICCI **SANDRO FALLANI**

IL PRESIDENTE DELLA PROLOCO DI SAN VINCENZO A TORRI COLLINE SCANDICCESI **LORENA RASPANTI**



DOMENICA 20 MAGGIO
Sunday, 20 May

TRAIL DEL MULINACCIO

IL PONTE SCANDICCI A.S.D. PODISTICA
Info iscrizioni gare
www.trailmulinaccio.it

Programma domenica 20 maggio > partenza dagli impianti 'La sportiva' a San Vincenzo a Torri antistante le cantine Borghi;
ore 9 • gara di 30 Km;

ore 9.20 • gara di 15 Km. A seguire la passeggiata nordic walking di 10 km e la passeggiata di 5 Km visitando via de Lago, il Mulinaccio, chiesetta S. Niccolò, Fattoria I Sassoli. Si prosegue con la visita al Crocifisso presso la chiesa di San Vincenzo e ritorno al campo sportivo.

A partire dalle ore 12 pranzo presso gli stand all'impianto sportivo.

Ore 15.00 • visita guidata al Crocifisso di S. Vincenzo a Torri.

Dalle ore 16 tradizionale sagra delle ficattole al circolo MCL.

Al campo sportivo: esposizione e degustazione dei prodotti delle fattorie delle colline. Per la passeggiata: iscrizione direttamente la mattina della gara dalle 8 in loco. 5 € con gadget ricordo, 2 € senza. Pranzo 8 € con affettati 2 primi e porchetta.

Program for Sunday, 20 May > Departure from the service area in front of the Borghi Wine Cellar at San Vincenzo a Torri.

Indication blue: 30 Km competition;

9:30 am • Indication red: competition of 15 Km; Indication yellow: departure for 10 Km of Nordic walking;

10:00 am • 5 Km excursionist walk: S. Vincenzo a Torri, Via di Lago, Il Mulinaccio, S. Niccolò, I Sassoli Farm, San Vincenzo (guided visit of the San Vincenzo a Torri cross).

Starting from 12:00 • lunch (reservation required);

3:00 pm • Guided visit of the San Vincenzo a Torri cross;

4:00 pm • Typical festival of fried bread (sagra delle ficattole) at the circolo MCL.

Soccer field: Exposition and tasting of products from various farms in the hills. For the walk: enrollment at the site on the morning of the competition starting from 8:00 am. Cost: 5 € with souvenir, 2 € without.



SABATO 26 MAGGIO

Saturday, 26 May

SCOLLINANDO 1

ASSAGGI e PAESAGGI

CAMMINIAMO ACCOMPAGNATI DA GUIDA AMBIENTALE ESCURSIONISTICA
(LUNGHEZZA TOTALE 17 KM)

Programma sabato 26 maggio > ore 8.40 • Ritrovo in località Baggiolo, strada prov.le n° 98 (fermata autobus 61);
ore 9.15 • partenza.

ITINERARIO: Baggiolo, fonte Seccheto, Piatto delle Monache, via dell'Oratorio, S. Maria a Marciola. **1° ristorante:** colazione ristorante Fiore. Si prosegue per via di Marciola, poggio Le Calle, sentiero nel bosco, via di Roncigliano. **2° ristorante:** antipasti toscani, primo e vino Fattoria Roncigliano. Si prosegue per via di Roveta, stabilimento sorgente Roveta, località Barbigliano, località Le Scalette, via di Marciola. **3° ristorante:** piatto freddo, pinzimonio e vino Fattoria I Sassoli. Si prosegue per S. Niccolò, Partingoli, il Mulinaccio, via del Lago, località Buonriposo, le vigne della fattoria di San Michele, borro di Leona località la Palazzina. **4° ristorante:** Circolo S. Michele a Torri. Si prosegue per borro di Leona, Poggio al Pino, lago della Ninfa. Rientro località Baggiolo. Consigliato abbigliamento comodo con scarpe da trekking.

Costo € 20 comprendente 4 ristoranti e accompagnamento di una guida ambientale escursionistica.

Prenotazione obbligatoria (entro giovedì 24 maggio 2018) c/o proloco.sanvincenzoatorri@gmail.com o 3383952439.

A WALK ACCOMPANIED BY AN EXPERT ENVIRONMENTAL EXCURSIONIST (TOTAL LENGTH 17 KM)

The program for Saturday, 26 May > 8:40 am • Take Linea bus number 61 which begins its route at the bus stop at Via 78° Reggimento, and you will arrive at the Località Baggiolo around

9:00 am; or meet at the Località Baggiolo on the provincial street number 98 at the bus stop for bus number 61.

9:15 am- departure.

ITINERARY: Baggiolo, Fonte Seccoreeto, Piatto delle Monacoree, Via dell'Oratoria, S. Maria a Marciola. **1st Rest stop:** Breakfast at Fiore Restaurant. Proceed on Via di Marciola, Poggio La Clalle, a path in the woods, Via di Roncigliano.

2nd Rest stop: Tuscan appetizers, first course and wine from the Roncigliano Farm. Continue on Via di Roveta, Roveta water bottling plant, Località Barbigliano, Località Le Scalette, Via di Marciola. **3rd Rest Stop:** cold dish, raw vegetables eaten with virgin olive oil (pinzimonio), and wine from the I Sassoli Farm. Proceed for S. Niccolò, Partingoli, the Mulinaccio, Via del Lago, Località Buonriposo, the San Michele Vineyard, Borro di Leona, the Località Palazzina.

4th Rest stop: Circolo S. Michele a Torri. Continue for the Borro di Leona, Poggio al Pino, Ninfa Lake.

Arrival at Località Baggiolo. Comfortable clothing and hiking boots are recommended.

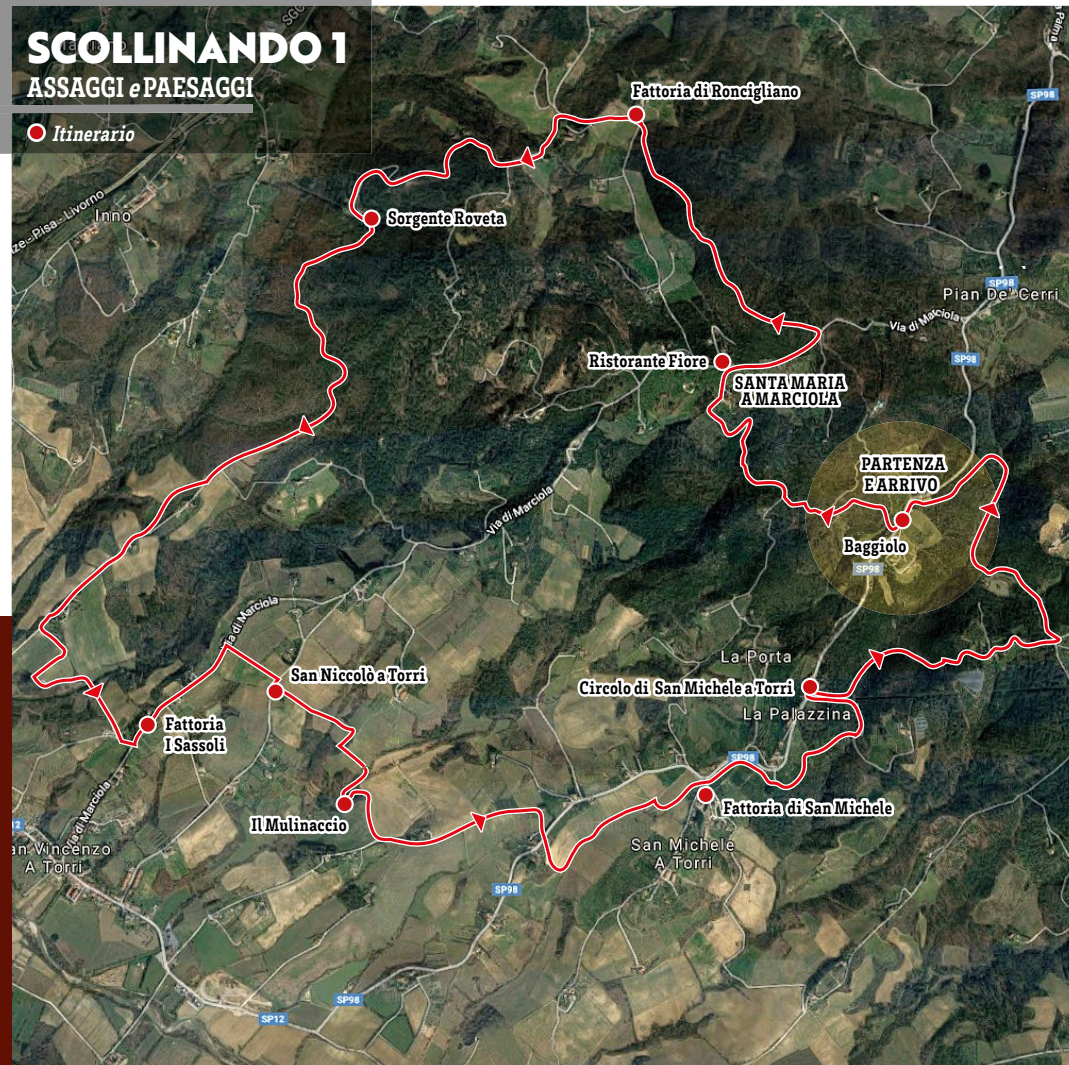
Cost 20€ which includes 4 rest stops and the excursionist environmental guide.

Reservations required (before Thursday, 24 May) c/o proloco.sanvincenzoatorri@gmail.com or cell. 3383952439.

SCOLLINANDO 1

ASSAGGI e PAESAGGI

Itinerario





DOMENICA 3 GIUGNO
Sunday, 3 June



GRUPPO CINOFILO LA VIA DEL LUPO

LA VIA DEL LUPO DOG LOVER GROUP

Centro La via dei lupi,
via Mosciano 36 Scandicci
laviadeilupi@gmail.com

IL PARKOUR DOG VIENE PRATICATO PRESSO IL GRUPPO CINOFILO LA VIA DEI LUPI (UNICI IN ITALIA CON UN REGOLAMENTO INTERNO E QUALIFICA APERTA A TUTTE LE TIPOLOGIE DI CANI). È UNA DISCIPLINA LUDICO - SPORTIVA CHE CONSISTE NELLO SVILUPPO DEL RAPPORTO CON L' AMICO A 4 ZAMPE, ATTRAVERSO IL SUPERAMENTO DI UNA SERIE DI OSTACOLI METROPOLITANI E NON, POSIZIONATI IN UN PERCORSO STRUTTURATO. L'ATTIVITA' UTILIZZA PRINCIPALMENTE IL RISPETTO CON IL CANE PREMIANDOLO, GIOCANDOCI ATTRAVERSO LA CORSA, I SALTI, L' EQUILIBRIO ED I VOLTEGGI.

Programma domenica 3 giugno > Gara Parkourdog presso il centro La via dei lupi via Mosciano 36 Scandicci.

Ore 8.30 · ritrovo presso il centro e ritiro numero iscrizione;

ore 10 · inizio competizione. Sarà presente il medico veterinario.

Partecipazione su prenotazione entro il 23 maggio. Per informazioni contattare il 328 9067777.

THE PARKOG DOG IS AN ACTIVITY OF "LA VIA DEI LUPI". IT'S A DISCIPLINE CONSISTING IN THE DEVELOPMENT OF THE RELATIONSHIP BETWEEN A DOG AND A MAN, THROUGH A SERIES OF METROPOLITAN OBSTACLES, POSITIONED IN A STRUCTURED ROUTE. ACTIVITY USES RESPECT FOR THE DOG, PLAYING THROUGH THE RACE, JUMPS AND BALANCE.

Program for Sunday, 3 June > Dog Parkour Competition at the centre "La via dei Lupi" on Via Mosciano, 36 at Scandicci.

8:30 am · Meet and pick up the registration number;

10:00 am · The competition begins. There will be a veterinarian present.

Register to participate by 23 May. For information call 328 9067777.

For information contact number or at our centre, from Friday to Sunday, from 11 to 17.



SABATO 9 GIUGNO
Saturday, 9 June

FATTORIA I SASSOLI I SASSOLI FARM

Via di Marciola 9
San Vincenzo a Torri - Scandicci • FI
GPS 43.707202, 11.098857
Tel. + 39 0574 718010
info@menottimelani.com
www.fattoriaisassoli.it



LA FATTORIA I SASSOLI SI ESTENDE TRA IL BOSCO DI ROVETA ED IL FIUME PESA. IL PRIMO INSEDIAMENTO DEL BORGO NASCE INTORNO AL 1300, COME TORRE DI CONTROLLO DELL' ABBAZIA DI BADIA A SETTIMO. SI TRATTA DELLA CLASSICA FATTORIA DEL CHIANTI RIMASTA IMMUTATA NEGLI ANNI. NELL'AZIENDA PRODUCIAMO UN ECCELLENTE VINO CHIANTI COLLI FIORENTINI E GRANO VARIETÀ SENATORE CAPPELLI DA CUI SI OTTIENE FARINA E PASTA DI OTTIMA QUALITÀ. GRAZIE AD ITINERA POTRETE VISITARE IL NOSTRO COMPLESSO, ASSAGGIARE I NOSTRI PRODOTTI ED ASCOLTARE ALCUNE DELLE MOLTE STORIE CHE SI RACCONTANO SULLA FATTORIA.

Programma sabato 9 giugno > Dal campo alla tavola: **ore 19** · Visita ai campi di grano duro varietà Senatore Cappelli in collaborazione con Slow Food Scandicci. A seguire apericena con vino della fattoria, vermouth della casa e degustazione a tavola di piatti realizzati con prodotti locali. Accompagnamento musicale dal vivo.

Costo adulti 20 € Bambini sotto i 12 anni 10 €. Posti disponibili 90. Prenotazione obbligatoria entro il 6 giugno.

THE I SASSOLI FARM EXTENDS BETWEEN THE ROVETA WOODS AND THE PESA RIVER. THE FIRST SETTLEMENT OF THE VILLAGE WAS BORN AROUND 1300 AS AN OBSERVATION TOWER FOR THE BADIA A SETTIMO ABBEY. IT IS A CLASSICAL EXAMPLE OF A CHIANTI FARM WHICH HAS REMAINED UNCHANGED THROUGH THE YEARS. AT THE FARM, WE PRODUCE AN EXCELLENT CHIANTI COLLI FIORENTINI WINE AND GRAIN OF THE SENATORE CAPPELLI VARIETY OF WHICH IS OBTAINED FLOUR AND PASTA OF OPTIMUM QUALITY.

Program for Saturday, 9 June > From the field to the table: **7:00 pm**. Visit the "Senatore Cappelli" durum wheat fields in collaboration with Slow Food Scandicci. Following this, there is an aperitif with wine from the farm, house vermouth, and a sit down tasting of plates made with local products. Accompanied with live music.

Cost: adults 20€, children under 12 10€. Available seats: 90. Reservation required before June 6.



DOMENICA 17 GIUGNO, SABATO 14 LUGLIO
Sunday, 17 June and Saturday, 14 July

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

RONCIGLIANO FARM **EDUCATIONAL FARM**

via di Roncigliano 6a/b - Scandicci - Tel. +39 328 8163944
info@roncigliano.com • www.roncigliano.com



SABATO 23 GIUGNO, DOMENICA 26 AGOSTO
Saturday, 23 June and Sunday, 26 August

PODERE DEL LEONE **AZIENDA AGRICOLA**

PODERE DEL LEONE-FAMILY FARM

via dell' Arrigo 28, Scandicci • FI

Tel. +39 055 768982 • cell. +39 347 4573354

info@poderedelleone.it • www.poderedelleone.it

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 domenica 17 giugno > ore 17.30 • laboratorio del pan di ramerino a seguire passeggiata nel bosco (si consigliano scarpe comode) e visita agli animali della fattoria. Al rientro si terrà un laboratorio del gusto in collaborazione con Slow Food Scandicci. A seguire la cena con grigliata mista di carne. Costo laboratorio e passeggiata 5 €, tutto il programma o solo cena 25 €, per i bambini fino ai 10 anni 15 €. Prenotazione anticipata obbligatoria.

Programma sabato 14 luglio > ore 17.30 • laboratorio del pan di ramerino a seguire passeggiata nel bosco e visita agli animali della fattoria; **ore 20** • cena "La bisteccata". Costo laboratorio e passeggiata 5 €, tutto il programma o solo cena 25 €, per i bambini fino ai 10 anni 15 €. Prenotazione anticipata obbligatoria.

AMONG THE ROVETA WOODS AND BY AN ANCIENT SPRING, YOU FIND THE RONCIGLIANO AGRICULTURAL BUSINESS AND EDUCATIONAL FARM. ON 10 HECTARES, THERE ARE OLIVE GROVES, VINEYARDS, A LITTLE VEGETABLE GARDEN, FIELDS OF STRAW WHERE ANIMALS CAN GRAZE FREELY, AND A LARGE WOODED AREA. THE ATMOSPHERE IS RUSTIC, BUT WELCOMING. IT IS A PARADISE FOR CHILDREN, AND A PLACE FOR ADULTS TO RELAX. FROM THE VEGETABLE GARDEN TO THE DINNER TABLE, HERE YOU CAN TASTE SIMPLE TUSCAN CUISINE.

Program for Sunday, 17 June > 5:30 pm • "Il Pan di ramerino" (rosemary bread) laboratory, following this a walk in the woods (wear comfortable walking shoes) and a visit to see the farm's animals. When you return there is a food tasting laboratory which is in collaboration with Slow Food Scandicci. Following this, dinner with grilled meat. Cost of laboratory and walk: 5 €. For the entire program or only dinner: 25 €. For children up to 10 years old: 15 €. Advance reservations required.

Program for Sunday, 14 July > 5:30 pm • "Il Pan di ramerino" (rosemary bread) laboratory, following this a walk in the woods (wear comfortable walking shoes) and a visit to see the farm's animals. **Around 8:00 pm**, beef steak dinner. Cost of laboratory and walk: 5 €. For the entire program or only dinner: 25 €. For children up to 10 years old: 15 €. Advance reservations required.

DA ORMAI QUATTRO GENERAZIONI LA STESSA FAMIGLIA CONDUCE LA FATTORIA PODERE DEL LEONE. VERRETE ACCOLTI IN UN FRESCO GIARDINO IMMERSO NELLA CAMPAGNA TRA GLI ANIMALI CHE POPOLANO I BOSCHI INTORNO AI TERRENI DEL PODERE. CON METODO TRADIZIONALE, PRODUCIAMO VINO ROSSO, OLIO, FRUTTA E VERDURA. CONOSCERETE L'AZIENDA, LA FAMIGLIA CHE CI LAVORA E AL CALAR DEL SOLE, DEGUSTERETE I NOSTRI PRODOTTI IN ALLEGRA COMPAGNIA.

Programma sabato 23 giugno > ore 19.30 • Serata con spettacolo di Vernacolo Livornese, degustazione. Enrico e Doranna ci terranno compagnia durante la cena con il loro divertente cabaret fatto di brani, barzellette e poesie della tradizione popolare livornese. Costo 15 €.

Programma domenica 26 agosto > ore 19.30 • Serata con "Il Podere e i suoi talenti": Esibizioni inedite di qualsiasi genere degli ospiti e degustazione. Dopo il grande successo della prima edizione, si ripropone una serata "in libertà" presso il Podere del Leone. Ogni partecipante, se vorrà, potrà esibirsi durante la cena: leggere poesie, mostrare dipinti, raccontare storie, cantare, ballare, suonare, esprimere quindi il proprio "talento", purché inedito, in compagnia al fresco di una serata di fine estate. Costo 10 €.

FOR FOUR GENERATIONS, THE SAME FAMILY RUNS THE PODERE DEL LEONE FARM. YOU WILL BE ACCOMMODATED IN A COOL GARDEN IMMERSED IN THE COUNTRYSIDE. ANIMALS LIVE IN THE WOODS WHICH SURROUND THE TERRAIN OF THE FARM. WITH TRADITIONAL METHODS, WE PRODUCE RED WINE, OLIVE OIL, FRUIT AND VEGETABLES. YOU WILL GET TO KNOW THE FARM, THE FAMILY THAT WORKS THERE AND AT THE SETTING OF THE SUN, YOU WILL GET TO TASTE OUR PRODUCTS WITH A CHEERFUL COMPANY.

Program for Saturday, 23 June > 7:30 pm • Evening with theatre in Livornese dialect, food tasting, 15 €.

Program for Sunday, 26 August > 7:30 pm • Evening with "The Podere and its talents"; various kinds of performances, some guests will participate, food tasting, 10 €.



DOMENICA 1 LUGLIO

Sunday, 1 July

PODERE CASACCIA-SINE FELLE CASACCIA FARM-SINE FELLE

Via di Triozzi, 41 - Scandicci • FI

Strada vicinale via delle Querce

Tel. +39 055 7300419 - Cell. +39 339 1890304

sinefelle@libero.it • www.sinefelle.it

SULLE COLLINE, IN UNA CONCA ISOLATA, SI TROVA IL PODERE CASACCIA, CON LA CANTINA CHE POGGIA SU STRUTTURE QUATTROCENTESCHE, CIRCONDATO DA OLIVI E VITI RIGOROSAMENTE COLTIVATI CON IL METODO BIODINAMICO. VI MOSTREREMO LE NOSTRE VIGNE DI SOLI ANTICHI VITIGNI TOSCANI, LA NOSTRA CANTINA, E VI SPIEGHEREMO LA COLTIVAZIONE BIODINAMICA E IL METODO DI VINIFICAZIONE COMPLETAMENTE NATURALE. DEGUSTEREMO I VINI BIODINAMICI REALIZZATI SENZA ADDITIVI CHIMICI, PURO SUCCO D'UVA. CENA CON I NOSTRI SALUMI TOSCANI, CINGHIALE, CAPRIOLO E MOLTO ALTRO ANCORA.

Domenica 1 luglio programma > ore. 18.30 • Passeggiata tra olivi e vigne e spiegazione del metodo biodinamico, visita della cantina e spiegazione metodo di vinificazione; **ore 20** • Cena con degustazione di 4 vini e olio biodinamico del podere: orange wine e Sine Felle rosato in abbinamento a fettunta e i nostri salumi toscani e farro bio con pesto e pomodorini (a richiesta su prenotazione per i vegetariani torte salate di verdure) cinghiale e/o capriolo al forno a legna con Sine felle Chianti riserva docg 2013. il passito con i biscotti "speciali" di Patrizia. **Costo adulti 23 € bambini fino ai 10 anni 6 €.** Prenotazione obbligatoria.

AMONG OUR HILLS, IN A VALLEY WHICH ISOLATES IT FROM THE UNDERLYING CITY, YOU FIND THE PODERE CASACCIA. THE PODERE CASACCIA WINE CELLAR LIES IN A BUILDING FROM THE 1400'S WHICH IS SURROUNDED BY OLIVE GROVES AND VINEYARDS RIGOROUSLY CULTIVATED WITH THE BIODYNAMIC METHOD. ENJOY A VISIT TO OUR WINE CELLAR WITH AN EXPLANATION OF THE DIFFERENT METHODS OF WINE-MAKING AND AFTERWARDS TASTE OUR WINE COMBINED WITH OUR OWN PRODUCED SALAMI AND BOAR STEW.

Program for Sunday, 1 July > 6:30 pm • A walk through the olive groves and vineyards with an explanation of the biodynamic method, a visit to the wine cellar with an explanation of the method of vinification.

8:00 pm • Dine with the tasting of 4 wines and biodynamic oil from the farm: orange wine and Sine Felle rosé in combination with roasted bread and our Tuscan salami, organic spelt with pesto and cherry tomatoes (on request with the reservation, vegetarians may substitute vegetable pie), wild boar and/or goat cooked in a wood burning oven with Sine felle chianti reserve docg 2013. Passito wine with Patrizia's exquisite biscuits.

Cost: adults, 23 €. Children up to 10 years old, 6 €. Reservation required.



SABATO 1 e DOMENICA 2 LUGLIO

Saturday, 1 July and Sunday, 2 July

LAGO LE CERTANE LE CERTANE LAKE

via Canto alle Gracchie - Scandicci • FI

Tel. Fausto +39 338 9323259;

Elio +39 333 6390706

fausto@lagolecertane.com

www.lagolecertane.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 NELLE COLLINE ALLE PORTE DEL CHIANTI.

Programma sabato 21 luglio > Festa della birra

ore 18 • premiazione dei vincitori del concorso fotografico "LE COLLINE SONO IN FIORE - DALLE COLLINE DI SCANDICCI ALLA VALDIPESA";

ore 20 • Degustazione del birrifico italiano Petrognola della Garfagnana.

A seguire contest musicale con 3 band, mercatino tipico del territorio.

LE CERTANE IS A LAKE IN THE HEART OF THE PICTURESQUE FLORENTINE CHIANTI REGION. IT IS FOUND ON THE ROVETA ROAD WHICH CONNECTS SCANDICCI TO SAN VICENZO A TORRI. AT THIS SPORT-FISHING CLUB, YOU CAN SUNBATHEE, SAMPLE FINE WINES AND FOOD, OR ENJOY THEMATIC EVENING PROGRAMS. OPEN ALL YEAR LONG, IT IS IMMERSED IN THE HILLS AT THE DOOR OF THE CHIANTI REGION.

Program for Saturday, 21 July > Beer Festival:

8:00 • Taste test La Petrognola Italian beer from the Garfagnana area.

Follow this, a music competition between 3 bands, and a little market selling typical items from the area.



DOMENICA 2 SETTEMBRE
Sunday, 2 September



GRUPPO CINOFILO LA VIA DEL LUPO

LA VIA DEL LUPO DOG LOVER GROUP

Via di Mosciano 36, Scandicci • FI
Cell. +39 340 6752346
laviadeilupi@gmail.com

UN GRUPPO A DISPOSIZIONE PER GIOCARE ED EDUCARE I NOSTRI CANI, SVOLGENDO ATTIVITA' FINALIZZATE A MIGLIORARE L'INTERAZIONE TRA UOMO ED ANIMALE E SALVAGUARDANDO IL LORO BENESSERE. ITINERA OFFRE UN'OCCASIONE PER PASSARE UNA GIORNATA E DIVERTIRCI CON I NOSTRI AMICI A 4 ZAMPE.

Programma domenica 2 settembre > Gara Cinofila presso spazio sportivo chiesa di San Vincenzo a Torri.
Ore 8.30 • inizio iscrizioni e consegna numero gara; **ore 10** • inizio giudizi; **ore 13** • pausa giudici e pranzo;
ore 15 • giudizi per i primi 3 di ogni classe il campione assoluto per categoria. Classi partecipanti meticci / bastardini - bambini giovani presentatori / esordienti / giovani / libera / veterani. Iscrizioni presso il centro cinofilo in via di Mosciano 36 Scandicci o la mattina stessa presso la segreteria sul posto. Sarà presente il medico veterinario.
Per informazioni contattare 328 9067777 - 391 7608354

AT YOUR DISPOSITION, A GROUP READY TO EDUCATE, STRENGTHEN AND PLAY WITH YOUR DOG FRIEND IN ORDER TO PROTECT HIS WELL BEING: AN ACTIVITY WITH THE GOAL OF STRENGTHENING THE RELATIONSHIP BETWEEN MAN AND DOG. A DAY TO HAVE FUN WITH OUR FRIENDS WHO HAVE FOUR PAWS.

Program for Sunday, 2 September >

Dog Competition: 8:30 am • Registration and consignment of the competition number;

10:00 am • Competition begins;

1:00 pm • break for the judges and lunch;

3:00 pm Judging begins for the first 3 of every class declaring the top winner in every category. Participating classes: mutts, bastards, child presenters, novices, young, independent, and veteran. Register at the dog lover centre on Via di Mosciano, 36 at Scandicci or that same morning at the office there. There will be a veterinarian present.

For information call 328 9067777 - 391 7608354



DOMENICA 9 SETTEMBRE
Sunday, 9 September

ORTO X MILLE VEGETABLE GARDENS FOR ALL

via delle Prata, loc. Rinaldi - Scandicci • FI
Tel. +39 392 7857842 (chiamare in ore serali)
info@ortoxmille.it • www.ortoxmille.it

[ortoxmille](https://www.facebook.com/ortoxmille)

ORTO X MILLE È UN'ASSOCIAZIONE NATA TRA LE COLLINE DI SCANDICCI. TERRE INCOLTE, FAMIGLIE E CONTADINI SONO GLI ELEMENTI ATTORNO AI QUALI OPERA L'ORGANIZZAZIONE. IL PROGETTO È CONDIVISO CON I PROPRIETARI DEI TERRENI INCOLTI CHE DESIDERANO RECUPERARLI E RENDERLI NUOVAMENTE PRODUTTIVI E LE AZIENDE AGRICOLE PRESENTI SUL TERRITORIO, SEMPRE DISPONIBILI A RACCONTARE ED INSEGNARE LE PROPRIE CONOSCENZE NEGLI INCONTRI E PERCORSI CHE L'ASSOCIAZIONE ORGANIZZA.

Programma 9 settembre > ore 17 • Ritrovo agli orti di Orto x mille;

ore 18 • Laboratorio del sapone. Incontro teorico pratico sulle piante officinali: introduzione sui principi e benefici di queste piante e il loro utilizzo nel nostro quotidiano. Seguirà il laboratorio per realizzare il sapone naturale.

Prenotazione obbligatoria, contributo iniziativa 5 €.

ORTO X MILLE IS AN ASSOCIATION BORN AMONG THE HILLS OF SCANDICCI. UNCULTIVATED LAND, FAMILIES AND FARMERS ARE THE ELEMENTS INVOLVED OF WHICH OPERATE THE ORGANIZATION. THE PROJECT IS DIVIDED BETWEEN THE PROPERTY OWNERS OF THE UNCULTIVATED LAND THAT WOULD LIKE TO MAKE IT PRODUCTIVE AGAIN AND THE AGRICULTURE AGENCIES PRESENT IN THIS TERRITORY THAT ARE ALWAYS READY TO SHARE AND TEACH THEIR KNOWLEDGE DURING MEETINGS AND COURSES WHICH THE ASSOCIATION ORGANIZES.

Program for Sunday, 9 September >

5:00 pm • Meet at the association's vegetable gardens.

6:00 pm • Soap making laboratory. A practical theoretic meeting about plant qualities: introduction on the principles and benefits of certain plants and their use in our daily life. Following this, there will be a workshop to make natural soap.

Reservations required. Donation to the initiative: 5 €.

DOMENICA 7 OTTOBRE
Sunday, 7 October

SCOLLINANDO 2

DENTRO e FUORI LA CITTÀ

Over hill and dale 2 - The city: Inside and out

**CAMMINIAMO ACCOMPAGNATI DA UNA GUIDA AMBIENTALE ESCURSIONISTICA ESPERTA
LUNGHEZZA TOTALE KM 14 CIRCA, PERCORSO PER TUTTI**

Programma sabato 7 ottobre > ore 8.30 • Ritrovo fermata tramvia Villa Costanza; **ore 8.45** partenza;

ITINERARIO: nuova strada lungo il Vingone, argine del Vingone, visita dei luoghi della Scandicci contemporanea, cassa d'espansione del Vingone, Villa Antinori, Rinaldi, via di Triozzi basso. **1° ristorante:** Eremo Carmelitano di S. Maria delle Grazie, "Villa Il Cerro". Si prosegue per Mosciano, via vicinale del Leone. **2° ristorante:** Fattoria Podere del Leone. Si prosegue per via delle Croci, località Lebbiano, località Lo Scotto, località S. Polo. **3° ristorante:** villa Stigler. Si prosegue per via di S. Polo, valle del torrente Soglia, via Lamperi, strada provinciale 98, argine del Vingone, quartiere Vingone.

Rientro: fermata tramvia Villa Costanza. Costo: € 12 comprendente 3 punti ristoro, piccolo buffet e accompagnamento di una guida ambientale escursionistica esperta; pranzo a sacco.

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 4 ottobre 2018 mail: proloco.sanvincenzoatorri@gmail.com o cell. 3383952439.

Si consiglia abbigliamento comodo con scarpe da trekking.

A WALK ACCOMPANIED BY AN EXPERT ENVIRONMENTAL EXCURSIONIST (TOTAL LENGTH 14 KM)

Program for Sunday, 7 October > 8:30 am • Meet at the tram stop "Villa Costanza"; **8:45 am** departure;

ITINERARY: the new street along the Vingone, banks of the Vingone, visit places in modern Scandicci- Vingone overflow basin, Villa Antinori, Rinaldi, Via di Triozzi Basso. **1st Rest stop:** Eremo Carmelitano di S. Maria delle Grazie, Villa Il Cerro. Continue for Mosciano, Via Vicinale del Leone. **2nd Rest stop:** Podere del Leone farm. Following this, the Via delle Croci, Località Lebbiano, Località Lo Scotto, Località S. Polo. **3rd Rest stop:** Villa Stigler. Go on for Via di S. Polo, Valle del torrente Soglia, Via Lamperi, Provincial 98, banks of the Vingone, Vingone neighborhood. Arrival: tram stop "Villa Costanza". Cost: € 12 which consists of the 3 rest stops where the participants will be offered a small buffet and also the accompaniment of an expert environmental excursionist guide; sack lunch.

Reservations are required by Thursday, 4 October 2018. Mail: proloco.sanvincenzoatorri@gmail.com o cellular phone 3383952439. Comfortable clothes and hiking boots are advised.





DOMENICA 28 OTTOBRE
Sunday, 28 October

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

via Empolese 20/A - Scandicci • FI
GPS 43°41'24.69N, 11°07'08.06E
Tel. +39 055 769538
sede@olivicoltoritoscane.it
www.olivicoltoritoscane.it

TRA SAN VINCENZO A TORRI E CERBAIA VAL DI PESA BATTE IL CUORE DELL'OLIO EXTRA VERGINE 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.

Programma domenica 28 ottobre > Festa dell'olio novo: **ore 15** • giochi per bambini, visite al frantoio, musica dal vivo, estemporanea di pittura a cura della Pro Loco San Vincenzo a Torri Colline Scandiccesi. Bruschette per tutti.

BETWEEN SAN VINCENZO A TORRI AND CERBAIA VAL DI PESA BEATS THE HEART OF THE TUSCAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL I.G.P. HERE, THE OLIVE OIL MILL OF THE OLIVICOLTORI TOSCANI IS A POINT OF REFERENCE FOR MANY OLIVE OIL PRODUCERS. ITINERA OFFERS THE OCCASION TO LEARN ITS SECRETS AND THOSE OF THE SURROUNDING TERRITORY.

Program for Sunday, October 28 > Festival of new olive oil: **3 pm** • games for children, visit the olive press, live music, painting competition organised by the Pro Loco San Vincenzo a Torri Colline Scandiccesi. Toasted bread with fresh pressed olive oil for everyone.



SABATO 3 NOVEMBRE
Saturday, 3 November

FATTORIA **SAN MICHELE A TORRI** *SAN MICHELE A TORRI* *FARM*

via di San Michele 36 - Scandicci • FI
Tel. +39 055 769111 - Fax. +39 055 769191
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. 55 ETTARI COLTIVATI A VIGNETO, 40 A OLIVETO E LA PARTE RESTANTE A SEMINATIVO E BOSCO IN CUI VARIE COLTURE CONVERTITE AL BIOLOGICO SI ALTERNANO AGLI ALLEVAMENTI DI CINTRE SENESI ALLO STATO BRADO E DI GALLINE LIVORNESI.

Programma sabato 3 novembre > Festa del vin novo: **ore 11** • Laboratorio per la produzione casalinga di creme a base dei prodotti della fattoria. Degustazione guidata dei vini della fattoria in collaborazione con Slow Food. Nel pomeriggio musica, canti e poesie con Slow Folk, Suoni di Terra Madre. Tutto il giorno visite con degustazioni gratuite dei prodotti aziendali. Costo degustazioni vini 10 €.

ON THE HILLS WHICH DESCEND TOWARDS THE PESA VALLEY, BETWEEN THE VINEYARDS OF THE CHIANTI FLORENTINE HILLS CHIANTI COLLI FIORENTINI AND THE VINEYARDS OF THE CLASSIC CHIANTI "CHIANTI CLASSICO", YOU FIND THE SAN MICHELE A TORRI FARM. IT HAS 55 HECTARES OF VINEYARDS AND 40 HECTARES OF OLIVE GROVES. THE REST OF THE LAND IS ARABLE FIELDS AND WOODS IN WHICH THE CULTIVATION VARIES BETWEEN ORGANIC CULTIVATION AND THE RAISING OF SIENA PORK WHICH ROAM FREELY AND LEGHORN CHICKENS.

Program for Saturday, 3 November > Festival of new wine: **11 am** • guided tasting of the factory's wine in collaboration with Slow Food. During the afternoon, you can enjoy music, songs and poems with Slow Folk, Sounds of Mother Earth. For the entire day, there is free tasting of the farm's products. Cost of wine sampling, 10 €.

ITINERA 2018

PERCORSI GOLOSI ALLA SCOPERTA DELLE COLLINE DI SCANDICCI
TASTY EXCURSIONS OF DISCOVERY IN THE HILLS OF SCANDICCI

Un progetto della

Pro Loco San Vincenzo a Torri Colline Scandiccesi

info: www.prolocosanvincenzo.it

 **Itinera - #itinera2018**



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 / Francesca Palermo

I programmi delle settimane potrebbero subire cambiamenti.

Consigliamo di contattare direttamente le aziende.

The weekly program can be subjected to changes. We suggest contacting the farms directly.