

Rassegna del 30/06/2015

TIRRENO PONTEDERA-EMPOLI - DI GIORNO Borseggio in un negozio a Fornacette - ...	1
TIRRENO PONTEDERA-EMPOLI - La fornace Coccapani concede i bis - ...	2
TIRRENO PONTEDERA-EMPOLI - Il caldo e Cicli Taddei protagonisti sul Serra - ...	3
TIRRENO PONTEDERA-EMPOLI - Il business nel bicchiere - Maxi investimento da 1,5 milioni di euro per la nuova cantina - Marcacci Cristiano	4

DI GIORNO

Borseggio in un negozio a Fornacette

► CALCINAIA

Entrano in un negozio e rubano la borsa e portafoglio alla proprietaria. È successo a Fornacette lungo la Tosco Romagnola, in pieno centro abitato.

Quando i proprietari della rivendita si sono accorti della visita dei ladri era già troppo tardi. Immediato l'allarme ai carabinieri che hanno inviato una pattuglia sul posto per controllare cosa era successo. Nella borsa c'erano soldi e documenti a quanto è stato spiegato ai militari.



La fornace Coccapani concede i bis

Successo delle aperture serali: si replica anche a luglio con alcuni eventi musicali

► CALCINAIA

C'è chi si è sporcato le mani, ma anche chi ha preferito approfondire le sue conoscenze relativamente a uno dei capisaldi della storia locale. Sono stati un vero successo i laboratori di ceramica e le visite guidate che si sono tenute nella Fornace Coccapani. Numerosi gli avventori che hanno affondato le dita nella creta e che si sono lasciati accompagnare da esperte guide alla scoperta del Nuovo Museo della Ceramica di Calcinaia. «L'apertura straordinaria del nuovo Museo della Ceramica, già interamente allestito all'interno della storica Fornace Coccapani, completamente restaurata, ha ottenuto un ottimo riscontro da parte della popolazione – afferma l'assessore alla cultura del Comune di Calcinaia, Maria Ceccarelli -. Ben 35 persone, accolte in piccoli gruppi e condotte lungo i percorsi creati all'interno dell'edificio, hanno preso parte alle visite guidate gratuite organizzate dall'Associazione Rerum Natura. L'organizzazione, a cui il Comune ha affidato la gestione del nuovo Museo, ha offerto la possibilità di creare con le proprie mani e sotto la guida di esperti piccoli manufatti in ceramica. Una ventina gli adulti che hanno colto questa opportunità, dando vita a graziosi oggetti». Sulla scia di questo risultato, l'amministrazione ha deciso di proporre nuovi appuntamenti in cui cittadini, ma anche turisti, potranno scoprire la bellezza e la storia della Fornace Coccapani: Il Museo resterà aperto i giorni del 3, 10, 17 e 31 luglio: la Fornace sarà visitabile dalle 21,30, fino al termine delle performance musicali ospitate nell'area antistante. La struttura aprirà i battenti anche nei giorni in cui sono previste visite guidate gratuite realizzate dagli studenti del Liceo XXV Aprile di Pontedera, in collaborazione con il Comune di Calcinaia: dalle 18 alle 19,30 del 2, 9, 16 e 23 luglio.



Visitatori al museo della ceramica



Il caldo e Cicli Taddei protagonisti sul Serra

Alla Biancoforno Cup gradino più alto del podio però per Rocchetti e nelle donne a Mara Fumagalli

► CALCINAIA

Successo della prima edizione della Serra Biancoforno Cup, manifestazione davvero incredibile come dimostra l'imponente macchina organizzativa che ha contribuito alla perfetta riuscita dell'evento.

La tanto attesa seconda tappa della Serra Biancoforno Cup (73 km con 2.900 m. di dislivello) prometteva sorprese rispetto alla prima tappa di sabato. La gara è stata avvincente e si è decisa solo nel finale. Protagonista il caldo (oltre 33° sull'asfalto e sullo sterrato del Serra) e Francesco Failli, vincitore della prima frazione (Cicli Taddei Santa Croce) a imporre il suo ritmo. Progetto che sembrava poter andare a compimento visto che al 32° km, a S. Andrea di Compito, Failli aveva 30" sul compagno di squadra Lorenzo Pellegrini e 2' su Leopoldo Rocchetti (Cingolani Specialized).

Mentre un guaio meccanico estrometteva dalla corsa uno dei favoriti, l'ex campione del mondo Miguel Martínez. Al km 55 (Montemagno) l'incredibile recupero di Rocchetti che superava Pellegrini e pagava solo 40" di distacco da Failli. Poi un malore dovuto all'eccessivo caldo bloccava la battistrada, e Leopoldo Rocchetti poteva completare la sua rimonta e giungere sul traguardo di Fornacette in 3 ore 25' e 46" media di 20,41 km/h.

Failli secondo a 4' da Rocchetti. Terzo a 7' Lorenzo Pellegrini. Così Rocchetti si è aggiudicato il titolo uomini della Serra Biancoforno Cup 2015 (che sommava risultati della prima tappa di sabato).

forno Cup 2015 (che sommava risultati della prima tappa di sabato).

Tanti colpi di scena anche nella categoria femminile con Annabella Stropparo vittima di due forature, sabato, che sembrava potesse rimontare lo svantaggio e a metà gara, l'ex campionessa italiana era prima su Mara Fumagalli (Ktm Protek). Terza a S. Andrea di Compito Krystyna Konvisarova (Team Cingolani Specialized) che si era aggiudicata la tappa di sabato. Poi l'inconveniente tecnico che fermava la battistrada e favoriva la rimonta della Fumagalli, prima al traguardo dopo 4 ore 6' e 36" di gara, media di 17,03 km./h. Seconda Annabella Stropparo a 3' e 14"; a chiudere Krystyna Konvisarova. Per la somma dei tempi delle due gare, vincitrice della Classifica generale assoluta donne della Serra Biancoforno Cup è Mara Fumagalli col tempo totale di 6 ore 7'42". Seconda Krystyna Konvisarova, terza Annabella Stropparo.

Nella classifica generale società a chilometri percorsi altra affermazione della Cicli Taddei, seconda l'Mtb Club Cecina, terza l'Mtb Casentino. Premio speciale Gpm alla memoria di Carlo Orsini, ex presidente della Polisportiva Casarosa, a Francesco Failli (Cicli Taddei).

I primi tre del Serra Ciclotour: vince Gabriele Toschi (Cicli Taddei) su Marco Turcheria (Ciclismo Terontola) e Luciano Rossi (idem).



Il podio con i vincitori (foto dell'Associazione Fotografica Fornacette)



A sinistra Miguel Martínez sulle strade del Serra



IL BUSINESS NEL BICCHIERE

Maxi investimento da 1,5 milioni di euro per la nuova cantina

La sede del "Podere La Chiesa" si sposta tra i vigneti e ha le pareti tutte forate che richiamano i grappoli dell'uva



Andrea Mannocci

ANDREA MANNOCCI
Mi sono ispirato ai concetti di estetica e design. È uno dei progetti più innovativi che ci sono in Toscana



Maurizio Iannantuono

MAURIZIO IANNANTUONO
Saremo operativi a partire dalla fine di agosto. Contiamo di raddoppiare l'attuale numero di bottiglie prodotte, che è 40mila

di Cristiano Marcacci

► TERRICCIOLA

Quello che sta sorgendo tra le colline disseminate di vigneti di Terricciola, in località Casanova, è un gran bell'esempio di edilizia sostenibile, cioè ben incastonata nell'ambiente e nel paesaggio circostante. In soldoni, si tratta di un investimento da circa un milione e mezzo di euro.

L'ha sostenuto il neo presidente della Strada del Vino delle Colline Pisane Maurizio Iannantuono, il quale è titolare dell'azienda vitivinicola "Podere La Chiesa". Tra poco più di due mesi la sede di quest'ultima si sposterà: attualmente si trova in un capannone lungo la Volterrana, mentre da fine agosto la sua nuova "casa" sarà in una avveniristica e suggestiva maxi cantina la cui fase di costruzione sta ormai volgendo al termine (i lavori sono iniziati nell'ottobre 2014). Ben 1.300 metri quadrati, di cui mille di superficie coperta, con pareti che richiamano i grappoli dell'uva. Le mura sono infatti contrassegnate da grandi cerchi con vetri grazie ai quali l'interno e l'esterno saranno messi in costante comunicazione, volendo far capire che il prodotto imbottigliato o in degustazione è il frutto del lavoro che avviene fuori nei mesi

precedenti.

«A differenza della nostra precedente sede (che misurava solamente 450 metri quadrati) – spiega Maurizio Iannantuono – la nuova cantina è

posizionata proprio nel centro dei vigneti di Terricciola e grazie a questa sarà possibile aprirsi maggiormente all'accoglienza, con iniziative, eventi e degustazioni guidate. La filosofia che ci ha accompagnato nello studio della struttura è proprio quella dell'ospitalità. All'interno avremo anche una piccola cucina, oltre ovviamente all'area adibita alla vinificazione, con i tini e le vasche in acciaio, gli impianti tecnologici per il risparmio energetico delle lavorazioni, il controllo delle varie fasi e la gestione delle temperature, all'accesso ai mezzi agricoli, al magazzino e al settore dell'affinamento. Inoltre, nella parte centrale ci sarà un soppalco tutto a vetri, da dove, da una posizione sopraelevata, sarà possibile ammirare la zona della barriera e dell'affinamento in legno.

Lo stesso soppalco ospiterà poi la cosiddetta "biblioteca del vino", con l'esposizione di tutte le etichette dei nostri vini e delle varie annate».

La mente che sta dietro al progetto del nuovo look del "Podere La Chiesa" è quella

dell'architetto Andrea Mannocci dell'And Studio di Calcinai, le cui idee sono state poi sviluppate con la collaborazione della "Exa Engineering" di La Spezia.

«Ci siamo ispirati essenzialmente – sostiene Mannocci – ai concetti di estetica e design. La struttura, interamente coibentata e in cemento armato pigmentato gettato in opera che riprende i colori del territorio circostante, poggia direttamente sulla collina, cioè è priva di palificazione.

È un parallelepipedo irregolare, contraddistinto da linee non parallele che danno dinamicità e che contribuiscono a dotare gli interni di alcune suggestioni, come il filtraggio della luce attraverso i cerchi sulle pareti che dona rilassatezza a chi, ad esempio, è impegnato in una degustazione.

Non penso di esagerare se dico che siamo di fronte ad uno dei progetti di cantina contemporanea più importanti e innovativi che ci sono in Toscana».

Il "Podere La Chiesa" è stato fondato nel 1997 e da circa sei anni alla guida dell'azienda c'è Maurizio Iannantuono. Attualmente, la produzione si attesta su quarantamila bottiglie all'anno, ma con l'entrata a regime della nuova cantina l'obiettivo è quello di arrivare in poco tempo al doppio. A



questo sarà con ogni probabilità associato un incremento di personale.

Per il vino del "Podere La Chiesa" il mercato non è infatti mai saturo. Il prodotto che nasce dai vigneti della valle di Casanova è sempre tra i più ricercati.

L'esposizione al sole è tra le migliori in assoluto ed anche il terreno è eccezionale, un medio impasto argilloso con una forte componente di fossile marino.

Da qui nasce un vino di struttura ed elegante, caratterizzato da sentori molto particolari che ricordano il profumo della macchia mediterranea. Non è un caso che già gli Etruschi, i primi sommelier della storia, bevessero il vino di questi colli.



L'innovativa cantina che sta sorgendo in località Casanova nel comune di Terricciola



Da sinistra verso destra la cantina vista dai vigneti; uno scorcio dall'interno della struttura; alcuni operai e tecnici al lavoro dentro l'immobile