

# BACCO ARTIGIANO: QUATTRO GIORNI DI FESTA PER CELEBRARE IL CHIANTI

*Publicato il 17 Settembre 2024 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



## Dal 26 al 29 settembre 2024, quattro giorni all'insegna del vino e dei sapori con l'attesissimo "Carro Matto" nel centro di Firenze

*Nel mese di settembre, la Toscana si colora con la vendemmia e l'arrivo dell'autunno che preannunciano l'inizio delle sagre e delle feste tradizionali più amate. Tra queste, il "Bacco Artigiano" a Rufina, che dal 26 al 29 settembre 2024, celebra il vino Chianti Rufina con spettacoli, laboratori e rievocazioni storiche. L'appuntamento più atteso è il "Carro Matto", un carro tradizionale carico di fiaschi di Chianti, che viene trainato fino a Firenze, dove viene accolto con festeggiamenti in grande stile. Quattro giorni di festa e tradizioni da vivere al meglio concedendosi un soggiorno nella splendida cornice dell'FH55 Grand Hotel Mediterraneo di Firenze.*

A settembre la Toscana si arricchisce di colori e profumi straordinari: la vendemmia e l'arrivo dell'autunno regalano al territorio le ultime giornate di sole, per stare in compagnia e coccolarsi con un buon bicchiere di vino. Ed è proprio in questo periodo dell'anno che si festeggiano in molti paesi le sagre e le feste più attese che portano in tavola e fra la gente alcune delle tradizioni più tipiche. Tra queste c'è la manifestazione "Bacco Artigiano" che ogni anno celebra il vino e i prodotti locali, seguendo antiche usanze che richiamano ad ogni edizione moltissimi appassionati di viticoltura, ma anche famiglie e giovani desiderosi di conoscere la Toscana e trascorrere un lungo weekend all'insegna dell'allegria e dei sapori autentici. Protagonista dell'evento è come sempre il **DOCG Chianti Rufina, specialità del Comune di Rufina**: conosciuto come la **terra del vino** già dai tempi di **Cosimo III de' Medici**. Fu proprio lui, infatti, a nominare questa terra dal clima mite e dalla posizione ottimale come **una delle quattro migliori zone toscane per la produzione di vini pregiati**.

Il "Bacco Artigiano" 2024 si terrà **dal 26 al 29 settembre: quattro giorni di arte, spettacoli, antichi mestieri, concerti, attività e stand enogastronomici**, in un clima di festa che parte da Rufina per estendersi ai paesi limitrofi, fino ad arrivare **a Firenze**. Qui, infatti, prende vita ogni anno un'antica tradizione che viene dal passato: un tempo la città di Rufina portava ai signori di Firenze il vino nuovo, caricato **su un mezzo agricolo di grandi dimensioni**. La rievocazione storica avviene ancora oggi: un tradizionale carro sormontato da **una piramide di 1500 fiaschi pieni di Chianti**, viene trainato dai tipici "bovi" di razza Chianina, dal contado fino alla città dove viene accolto dalle autorità e dalla folla. I "Fiaschi", tipici contenitori in vetro di aspetto panciuto e rivestiti di paglia, vengono impilati, infatti, in una piramide ed intrecciati con paglia in modo da contenersi l'un l'altro: un sistema di trasporto eccezionale, ma anche **un'opera di eccezionale maestria** degli abili vignaioli della **Val di Sieve**, adesso riuniti nel **Comitato per il Carro Matto di Rufina**. Così, infatti, è stata ribattezzata nel tempo questa storica rievocazione: **la tradizione del "Carro Matto"** ancora oggi accompagnato da **un corteo di dame e nobili in costumi d'epoca** che arrivano fino al sagrato del Duomo di Firenze. Un

brindisi per assaggiare il vino dai sapori decisi e al contempo raffinati è d'obbligo in questa manifestazione che dà la possibilità agli amanti del vino, ma non solo, anche di approfondire tutte le caratteristiche di un territorio ricco di vigne e tradizioni culinarie che vale la pena assaggiare e conoscere.

Quattro giorni, insomma, per entrare in contatto diretto con le eccellenze di un territorio che ha molto da offrire e che in questo periodo dell'anno offre scenari e tramonti spettacolari da ammirare nella splendida cornice della **Capitale del Rinascimento**. Per una vacanza indimenticabile a Firenze, l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo è la scelta ideale. Questo hotel contemporaneo, affacciato sul Lungarno, accoglie con ampi spazi raffinati e un'atmosfera rilassante oltre ad offrire una posizione strategica che permette di vivere la città al meglio.

### Grand Hotel Mediterraneo

È un hotel 4\* in stile contemporaneo sul Lungarno in una posizione strategica per esplorare la città e le principali attrazioni, come **Piazzale Michelangelo, Piazza Santa Croce, Ponte Vecchio, Galleria degli Uffizi**. Offre spazi ampi e accoglienti caratterizzati da comfort e funzionalità che si prestano perfettamente ad un soggiorno sia di piacere che di lavoro. Ricca è anche l'offerta gastronomica grazie al **ristorante dell'hotel Arno, che propone una cucina di tradizione toscana con un'offerta di piatti del giorno e l'American Bar "Lounge Bar" che propone piatti della cucina internazionale abbinabili ai classici cocktails. Durante il periodo estivo è possibile anche rilassarsi presso la deliziosa Terrazza Bar attigua al Lounge Bar.**

Particolarmente sensibile alle tematiche legate all'ambiente, l'hotel è dotato di impianti efficienti e di tecnologie all'avanguardia per ridurre l'impatto ambientale, si impegna a **razionalizzare l'utilizzo delle risorse energetiche e ad ottimizzare l'utilizzo della risorsa idrica oltre** a seguire le pratiche di riciclo dei rifiuti. Adotta inoltre una **filosofia eco-friendly** offrendo servizi **"Green"**, come le biciclette elettriche a disposizione degli ospiti, e si impegna alla riduzione degli sprechi.

**L'hotel è anche sensibile al tema del turismo accessibile** offrendo camere e spazi pubblici accessibili alle persone con disabilità, tra cui rampe di accesso, ascensori con spazio per sedie a rotelle e bagni appositamente attrezzati. In aggiunta l'hotel offre servizi di assistenza personalizzata per garantire il massimo comfort e la massima sicurezza per i viaggiatori con esigenze specifiche. La cucina del Grand Hotel Mediterraneo inoltre fa parte del circuito dell'**Associazione Italiana Celiachia** e propone un'ampia scelta di alimenti gluten free a colazione, pranzo e cena.

La struttura dispone del **più grande centro congressi alberghiero di Firenze, il [Globo](#), con 15 sale riunioni**, perfetto per organizzare piccoli e grandi eventi corporate, congressi e convegni. **Offre inoltre un ampio garage. È pet friendly**, ha specifiche politiche e servizi che permettono agli animali domestici di soggiornare e di essere accolti nel modo migliore. Un piccolo parco separa l'entrata dell'hotel dal lungofiume, e un'area pubblica riservata agli animali si trova a pochi passi, ottime occasioni per fare una passeggiata rilassante insieme al proprio amico a quattro zampe.

