

La via dell'ospitalità e del commercio





LA VIA DELL'OSPITALITÀ E DEL COMMERCIO

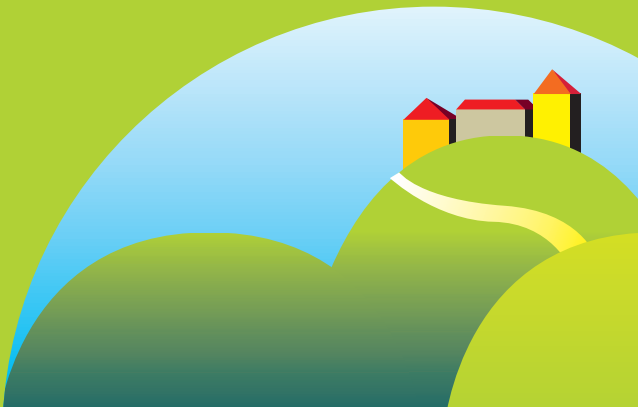
La volontà da parte del CAT della Confesercenti Pistoia di presentare un progetto per l'organizzazione e la realizzazione di una rete commerciale di tipicità e qualità dei Comuni di Monsummano Terme, Larciano e Lamporecchio nasce dalla convinzione di promuovere forme di collaborazione fra imprese commerciali, imprese turistiche (ricettive e della ristorazione), istituzioni locali, associazioni di categoria per presentare un progetto di valorizzazione della rete commerciale sul territorio. Il progetto di una valorizzazione delle tradizioni della Valdinievole Est essendo rivolto alla costituzione di una *“rete commerciale di tipicità e qualità”* nei Comuni di Monsummano terme, Larciano e Lamporecchio, fa essenzialmente riferimento all'esigenza di programmazione del territorio. Una integrazione più intensa con il patrimonio culturale, artistico e naturalistico dell'area, la riscoperta di importanti peculiarità come quelle relative ai prodotti tipici enogastronomici e dell'artigianato artistico, in sintonia con i protocolli regionali si configurerà in sintonia con i protocolli regionali “Vetrina Toscana 2002” e “Vetrina Toscana a Tavola”.

La volontà da parte del CAT della Confesercenti Pistoia di presentare un progetto per l'organizzazione e la realizzazione di una rete commerciale di tipicità e qualità dei Comuni di Monsummano Terme, Larciano e Lamporecchio nasce dalla convinzione di promuovere forme di collaborazione fra imprese commerciali, imprese turistiche (ricettive e della ristorazione), istituzioni locali, associazioni di categoria per presentare un progetto di valorizzazione della rete commerciale sul territorio. Il progetto di una valorizzazione delle tradizioni della Valdinievole Est essendo rivolto alla costituzione di una *“rete commerciale di tipicità e qualità”* nei Comuni di Monsummano terme, Larciano e Lamporecchio, fa essenzialmente riferimento all'esigenza di programmazione del territorio. Una integrazione più intensa con il patrimonio culturale, artistico e naturalistico dell'area, la riscoperta di importanti peculiarità come quelle relative ai prodotti tipici enogastronomici e dell'artigianato artistico, in sintonia con i protocolli regionali si configurerà in sintonia con i protocolli regionali “Vetrina Toscana 2002” e “Vetrina Toscana a Tavola”.

DISCIPLINARE PER L'ADESIONE DEGLI OPERATORI ALLA RETE

Disponibilità ad esporre materiale informativo sulla rete e sulle sue iniziative d'informazione e materiale sul territorio; Disponibilità a diffondere materiale promozionale ed informativo su Progetti d'interesse regionale e Progetti locali riguardanti il territorio, fornito dalle Associazioni di categoria e dagli Enti Locali e/o dall'APT; Disponibilità a collocare all'ingresso e/o al suo interno adeguata vetrofanfa e/o altra segnaletica e/o altro materiale, fatto salvo oggettivi impedimenti; Disponibilità a partecipare o a far frequentare il personale di servizio ai corsi formativi ai fini di una adeguata informazione sul territorio e le opportunità in esso presenti; Disponibilità a collaborare ad iniziative per lo sviluppo e la conoscenza del territorio organizzate in sede locale o

regionale; Disponibilità a programmare un articolazione di orari di apertura e di chiusura nell'anno, nel rispetto delle normative vigenti, senza provocare disagi al consumatore; Adesione ai Progetti di Interesse Regionale, in particolare "Vetrina Toscana" e suoi relativi moduli, "Prezzinvista" ed il rispetto delle disposizioni in essi indicati; Partecipazione attiva ai servizi comuni della Rete per la sua valorizzazione, per la sua qualificazione, e per la sua fruibilità da parte del consumatore; Rispetto delle norme di buon comportamento verso il cliente con informazioni chiare e precise; Tutelare attivamente il territorio, incoraggiando un comportamento rispettoso dell'ambiente e sensibilizzando con iniziative coordinate affinché i fruitori occasionali sappiano usarlo con rispetto.



LA VIA DELL'OSPITALITÀ...

IL MONTALBANO

IL MONTALBANO è una dorsale di colline comprese tra le province di Firenze, Pistoia e Prato dove ancora oggi si conserva un paesaggio integro nel suo ambiente naturale ricco di vigneti, oliveti e boschi di leccio e castagno. In quest'area, che fra il '500 e il '600 fu riserva di caccia per i Medici, si conservano ancora i suggestivi sentieri che si prestano egregiamente per escursioni a piedi a cavallo o in bicicletta, che raggiungono località collinari immerse nel verde, siti archeologici, boschi secolari, innumerevoli ville-fattorie dove da secoli si coltiva la vite seguendo metodi tradizionali. La bontà di questi vini era nota già nei tempi antichi ed è celebrata da Francesco Redi



che, nel Seicento, paragonava questo vino a “topazio pigiato” in Lamporecchio. Il bando di Cosimo III che delimitava l'area per produrre vitigni di qualità costituisce una forma *ante litteram* di vino doc. Oggi la coltivazione della vite occupa parti sempre più estese del Montalbano e, grazie alla laboriosità della sua gente che si avvale di tecnologie avanzate, si producono vini pregiati e rinomati in tutto il mondo. I filari di vite disegnano il paesaggio delle colline basse, mentre gli olivi punteggiano i pendii più alti. Anche quest'ultima coltivazione era altrettanto diffusa nel passato perché favorita dal clima e dall'esposizione di queste terre. Questa lunga tradizione è all'origine della produzione di un olio dal gusto raffinato.



IL MONTALBANO è una dorsale di colline comprese tra le province di Firenze, Pistoia e Prato si dove ancora oggi si conserva un paesaggio integro nel suo ambiente naturale ricco di vigneti, oliveti e boschi di leccio e castagno. In quest'area, che fra il '500 e il '600 fu riserva di caccia per i Medici, si conservano ancora i suggestivi sentieri che si prestano egregiamente per escursioni a piedi a cavallo o in bicicletta, che raggiungono località collinari immerse nel verde, siti archeologici, boschi secolari, innumerevoli ville-fattorie dove da secoli si coltiva la vite seguendo metodi tradizionali. La bontà di questi vini era nota già nei tempi antichi ed è celebrata da Francesco Redi che, nel Seicento, paragonava questo vino a "topazio pigiato" in Lamporecchio. Il bando di Cosimo III che delimitava l'area per produrre vitigni di qualità costituisce una forma *ante litteram* di vino doc. Oggi la

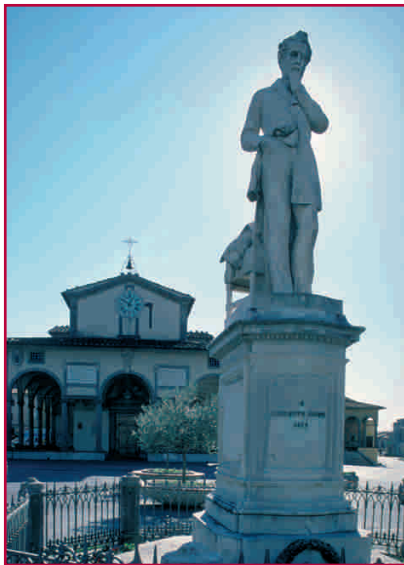


coltivazione della vite occupa parti sempre più estese del Montalbano e, grazie alla laboriosità della sua gente che si avvale di tecnologie avanzate, si producono vini pregiati e rinomati in tutto il mondo. I filari di vite disegnano il paesaggio delle colline basse, mentre gli olivi punteggiano i pendii più alti. Anche quest'ultima coltivazione era altrettanto diffusa nel passato perché favorita dal clima e dall'esposizione di queste terre. Questa lunga tradizione è all'origine della produzione di un olio dal gusto raffinato.

LA VIA DELL'OSPITALITÀ...

Monsummano Terme

Monsummano Terme conserva una lunga tradizione termale con le sue famose terme Grotta Giusti e Grotta Parlanti dove si praticano bagni, fanghi, inalazioni, idromassaggi e quanto serve per il remise-in-forme. A quest'immagine salutare Monsummano si accompagna quella artistico religiosa con il Santuario della Madonna della Fontenuova affrescato da Giovanni da San Giovanni, con l'Osteria dei Pellegrini, la Villa Renatico Martini e la Casa del poeta Giuseppe Giusti. Piazza Giusti è il cuore del comune, il nucleo antico intorno al quale si è costituita la comunità di Monsummano



Basso, al centro della quale, spicca la statua di Giuseppe Giusti, nato a Monsummano nel 1809. All'estremità opposta della piazza sorge l'antico edificio voluto per dare ospitalità ai numerosi fedeli che giungevano in piazza a visitare il santuario, Osteria dei Pellegrini, attualmente sede del Museo della città e del territorio. In zona collinare sorge la villa Renatico Martini, al cui interno è stato istituito il Museo di Arte Contemporanea e del Novecento e che ospita mostre temporanee di arte corredate da studi storico-artistici.



Monsummano Terme conserva una lunga tradizione termale con le sue famose terme Grotta Giusti e Grotta Parlanti dove si praticano bagni, fanghi, inalazioni, idromassaggi e quanto serve per il remise-in-forme. A quest'immagine salutare Monsummano si accompagna quella artistico religiosa con il Santuario della Madonna della Fontenuova affrescato da Giovanni da San Giovanni, con l'Osteria dei Pellegrini, la Villa Renatico Martini e la Casa del poeta Giuseppe Giusti. Piazza Giusti è il cuore del comune, il nucleo antico intorno al quale si è costituita la comunità di Monsummano

Basso, al centro della quale, spicca la statua di Giuseppe Giusti, nato a Monsummano nel 1809. All'estremità opposta della piazza sorge l'antico edificio voluto per dare ospitalità ai numerosi fedeli che giungevano in piazza a visitare il santuario, Osteria dei Pellegrini, attualmente sede del Museo della città e del territorio. In zona collinare sorge la villa Renatico Martini, al cui interno è stato istituito il Museo di Arte Contemporanea e del Novecento e che ospita mostre temporanee di arte corredate da studi storico-artistici.

LA VIA DELL'OSPITALITÀ...

Le sue feste

Cioccolosità

La qualità del cioccolato artigianale

DOVE Piazze centrali e tutti gli edifici storici della città

QUANDO Gennaio

Piazza in fiore

grande mercato di primavera

DOVE Piazze centrali

QUANDO Aprile

Stagione concertistica primaverile

DOVE Ex oratorio San Carlo

QUANDO aprile/maggio

Visite di primavera ai Musei cittadini

QUANDO Maggio

Cinema e teatro sotto le stelle

DOVE Villa Renatico-Martini

QUANDO Giugno/Settembre

Festa medievale

DOVE Montevevtoini

QUANDO Settembre

Arti & piazza

Arti, mestieri e teatro in movimento

QUANDO Ottobre

Festa della vendemmia

DOVE Fattoria di Caiano

QUANDO Ottobre

Sapori e tradizioni della nostra terra

Degustazioni di prodotti tipici

DOVE Piazze centrali

QUANDO Ottobre

Piazza in festa

Grande mercato di Natale

DOVE Piazze centrali

QUANDO Dicembre



LA VIA DELL'OSPITALITÀ...

Le sue feste

Cioccolosità

La qualità del cioccolato artigianale
DOVE Piazze centrali e tutti gli edifici storici
della città

QUANDO Gennaio

Piazza in fiore

grande mercato di primavera
DOVE Piazze centrali

QUANDO Aprile

Stagione concertistica primaverile

DOVE Ex oratorio San Carlo

QUANDO aprile/maggio

Visite di primavera ai Musei cittadini

QUANDO Maggio

Cinema e teatro sotto le stelle

DOVE Villa Renatico-Martini

QUANDO Giugno/Settembre

Festa medievale

DOVE Montevevtoini

QUANDO Settembre



Arti & piazza

Arti, mestieri e teatro in movimento

QUANDO Ottobre

Festa della vendemmia

DOVE Fattoria di Caiano

QUANDO Ottobre

Sapori e tradizioni della nostra terra

Degustazioni di prodotti tipici

DOVE Piazze centrali

QUANDO Ottobre

Piazza in festa

Grande mercato di Natale

DOVE Piazze centrali

QUANDO Dicembre

... E DEL COMMERCIO

MACK BURGER

pizzeria/paninoteca
0572/953153
david.maccioni@tiscali.it

BURGER STORE

paninoteca
0572/51767
burgerstore@virgilio.it

CONFITEX

biancheria per la casa
0572/51238

ALL STARS VIAGGI

agenzia di viaggi
0572/954801
info@allstarsviaggi.it

ALIMENTARI MERCERIA PENSIERI E PAROLE

alimentari e merceria
0572/954515

TENUTA IL VALLONE

agriturismo
0572/640742
info@tenutailvallone.it

MACELLERIA

VENTURINI ERNESTO

macelleria
0572/51090

CAPRICCI DI DONNA

merceria
0572/53463

FAGNI MERI

filati
0572/52296

PESI OTTICA

ottica
0572/51855

LAURA PESCATORI

abbigliamento
0572/951271

LA BOTTEGA DEL CAFFÈ

bar
0572/82469

MODA ALAIMO

abbigliamento
0572/80884

IDILIA sas

alimentari
0572/62316

B&B "LA CASA DI ZIA LINA"

bed & breakfast
0572/53300-53703
info@lacasadizialina.com

RISTORANTE IL PIRATA

ristorante
0572/951715
valentina.galli8@tin.it

CREAZIONI ANTONY

negozio abbigliamento
329/3065736

CIAMPI FULVIA

alimentari

RISTORANTE LA FORESTERIA

ristorante
0572/520097
info@ristorantelaforesteria.it

PANETTI SILVIA

bed & breakfast
0572/953640

FATTORIA MELAZZANO

agriturismo; olio, vino, frutta, piscina, casa
padronale e casa colonica
0572/953586
g.g.ciardiello@tiscali.it