

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

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.

### **FH55 HOTELS**

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell’hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l’acquisto dell’**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l’**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55 Hotels, sempre in prima linea nel sostenere iniziative di solidarietà, è orgoglioso di offrire il proprio supporto alla campagna di **Action Aid** per l'emergenza in **Myanmar**. Attraverso questa collaborazione, FH55 Hotels contribuisce a portare aiuti vitali a oltre 14,4 milioni di persone colpite da conflitti e disastri naturali. L'impegno del gruppo si concentra nel fornire acqua purificata e supporto

umanitario alle comunità locali, in particolare nella zona semi-arida del distretto di Myaing. Grazie a queste azioni, FH55 Hotels dimostra ancora una volta il suo impegno concreto per il benessere globale, unendo forza e risorse per fare la differenza nelle vite di chi ha più bisogno.



*Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze*

*+39 055 660241*

*+39 055 679560*

*[www.fhotels55.com](http://www.fhotels55.com)*

*[sales@fhotels55.com](mailto:sales@fhotels55.com)*

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office


*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*

*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*

*[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*

*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*

*[Seguici su facebook](#) *