

COMUNICATO STAMPA

CERAMICHE DI ECCELLENZA: IL FASCINO UNICO DELLE OPERE FIORENTINE

Viaggio alla scoperta delle antiche tradizioni della ceramica di Montelupo Fiorentino



A poca distanza da Firenze il borgo di Montelupo Fiorentino è conosciuto in tutto il mondo grazie alla produzione di ceramiche che hanno visto il loro massimo splendore soprattutto in epoca rinascimentale. La visita al Museo dedicato e alle botteghe artigiane è un vero viaggio nel tempo alla scoperta di prodotti del Made in Italy da primato. L'esperienza può essere completata con una passeggiata tra vigneti e uliveti circostanti, arricchita dai prelibati prodotti locali, rendendo il borgo una tappa imperdibile in primavera, con il Grand Hotel Mediterraneo di Firenze come base ideale per esplorare la regione.

Nelle vicinanze di Firenze si trova un incantevole borgo rinomato in tutto il mondo per la produzione di ceramiche, ovvero **Montelupo**, che si rivela un luogo tutto da scoprire anche partendo dal capoluogo toscano. Situato sulla riva dell'Arno in posizione strategica tra il fiume e le fertili colline, ha avuto origine da quella che era una fortificazione voluta dalla **Repubblica fiorentina nel 1203**, a cui venne aggiunta la **Chiesa di San Giovanni Evangelista**. Nella seconda metà del Cinquecento i Medici acquistarono la **Villa Medicea dell'Ambrosiana**, che divenne la residenza preferita del **Granduca Cosimo III** alla fine del Seicento e che, nel corso del tempo, venne adibita a manicomio, carcere e ospedale. Ma è grazie alla **ceramica** che la cittadina ha acquisito una fama internazionale, come dimostra il Museo che ripercorre la storia della ceramica di Montelupo ed **espone straordinarie collezioni con pezzi databili dalla fine del Duecento alla metà del Quattrocento**, un percorso rinascimentale con i meravigliosi decori di quel periodo. Uno dei vanti è il vassoio detto "*il rosso di Montelupo*", considerato un capolavoro della maiolica rinascimentale italiana.

Ci sono testimonianze della lavorazione della maiolica nel territorio di Montelupo già dal **Medioevo**, ma è dal Quattrocento che la produzione raggiunge standard elevati, sia per quel che riguarda l'aspetto artistico che per la rilevanza economica. **Tra il 1450 e il 1530 circa si può collocare l'epoca d'oro della produzione delle ceramiche**, quando si sviluppano ed elaborano i decori del Rinascimento e la maiolica di Montelupo scavalca i confini del Mediterraneo per arrivare lungo le rotte mercantili atlantiche. Nelle principali città europee di allora non c'era famiglia importante che non avesse i servizi di ceramica del borgo toscano. Erano in produzione diverse tipologie di decoro per colore e per motivo, ognuno appartenente ad un determinato gruppo: la **famiglia verde**, la **famiglia floreale gotica**, la **famiglia a zafferano** e le **grottesche**. In epoca seicentesca si assiste al nascere di una nuova decorazione detta gli arlecchini, che popolarizza le figure della **Commedia dell'Arte**. Dalla seconda metà del Cinquecento, a causa della crisi economica, le imprese di ceramiche locali si vedono costrette a cambiare tipologia di lavorazione, fino al 1630, anno della grande peste, quando il numero dei ceramisti si riduce in maniera drastica e con il passare di pochi anni anche la produzione subisce un importante calo, fino a rimanere in vita solo pentolame da cucina e terracotta. **Bisogna aspet-**

tare la fine dell'Ottocento per parlare di rinascita della maiolica di Montelupo, grazie alla grande fabbrica **Fanciullacci** che ha fatto la storia della città fino alla fine degli anni '80 del Novecento. Oggi la produzione di maioliche, ancora molto viva sul territorio, può essere ammirata non solo nel **Museo della Ceramica**, ma anche semplicemente passeggiando tra le botteghe che si trovano in città oppure partecipando alla **Festa Internazionale della Ceramica**, che si tiene in giugno, quando tutte le botteghe sono aperte ai visitatori e un ricco programma di eventi collaterali invita alla scoperta di Montelupo e delle sue tradizioni.

Anche la campagna che circonda il borgo è particolarmente invitante, coltivata com'è a vigneti ed uliveti: regala infatti prodotti tipici di alta qualità, tra cui gli ottimi vini **Chianti** e il profumato **olio extravergine d'oliva**. Considerando anche le magnifiche escursioni all'aria aperta nei dintorni, oltre alla scoperta di un artigianato così importante vanto del *Made in Italy*, **Montelupo Fiorentino** risulta essere una destinazione perfetta da visitare in particolar modo in primavera.

Ogni occasione è valida per scoprire questa perla e le sue meraviglie, così come scegliere di soggiornare al Grand Hotel Mediterraneo a Firenze, punto di partenza ideale sia per la vicinanza alle più celebri attrazioni cittadine sia per partire alla scoperta dei dintorni.

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, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è

impegnato a essere al fianco degli alluvionati della Toscana proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina toscana: **Pici Senesi con Ragù di Cinta Senese, Erbe di Campo e Pecorino di Pienza dop** (Pecorino ottenuto esclusivamente con il latte da pecore allevate nell'area di produzione nelle terre Senesi). Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

[Seguici su facebook](#) 