

BACCO ARTIGIANO, IL VINO CHE ARRIVA A FIRENZE SUL “CARRO MATTO”

Dal 24 al 27 settembre Rufina celebra il Chianti Rufina tra degustazioni, tradizioni e artigianato



C'è un modo decisamente originale per celebrare il vino in Toscana: trasportarlo a Firenze su un enorme carro carico di oltre mille fiaschi, disposti in una perfetta piramide. È la tradizione del Carro Matto, protagonista di Bacco Artigiano, la festa che dal 24 al 27 settembre 2026 torna a Rufina per celebrare il Chianti Rufina, l'artigianato e le eccellenze del territorio. Un appuntamento che permette di vivere due anime della stessa tradizione, dalla scoperta di Rufina e delle sue colline fino all'arrivo del Carro Matto nel cuore di Firenze. Proprio per questo, l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo rappresenta una base ideale per il soggiorno: situato in posizione strategica sul Lungarno, consente di muoversi comodamente tra il centro storico e il territorio circostante, alternando la partecipazione alla manifestazione alla scoperta delle bellezze di Firenze.

Quattro giorni in cui il vino diventa il filo conduttore di un programma che intreccia degustazioni, incontri, mostre, laboratori, musica e tradizioni locali, con alcuni degli appuntamenti ospitati anche negli spazi di **Villa Poggio Reale**, sede del **Museo della Vite e del Vino**.

Il vero protagonista di Bacco Artigiano è però il **Carro Matto**, una delle tradizioni più curiose e spettacolari della Toscana. La sua particolarità è immediatamente evidente: sul carro viene costruita una gigantesca piramide composta da circa **1.500 fiaschi di vino**, sistemati uno sull'altro con una tecnica artigianale che permette alla struttura di rimanere stabile durante il trasporto.

Quella che oggi appare come una spettacolare rievocazione nasce in realtà da una necessità molto concreta. Per secoli il vino prodotto nelle campagne della Val di Sieve doveva essere trasportato verso Firenze e i fiaschi venivano organizzati in modo da poter sfruttare al massimo lo spazio disponibile sul carro. **La piramide non era quindi soltanto scenografica, ma un ingegnoso sistema di trasporto**, frutto della maestria dei vignaioli e degli artigiani locali. A trainarlo sono tradizionalmente i **buoi di razza Chianina**, mentre il corteo che accompagna il carro rievoca l'antico viaggio del vino dal contado alla città. Una volta arrivato a Firenze, il vino veniva offerto simbolicamente alle autorità cittadine, trasformando il trasporto in un vero e proprio rito collettivo. Il legame con Firenze è infatti parte integrante della storia di Bacco Artigiano. L'antica tradizione prevedeva che il vino nuovo proveniente dalle campagne fosse portato in città e offerto alla **Signoria di Firenze**, in un rituale che celebrava il rapporto tra il capoluogo e il suo contado.

Ancora oggi questa storia rivive nel centro di Firenze. **Sabato 26 settembre 2026** il Carro Matto sarà protagonista della tradizionale sfilata nel centro storico, accompagnato dal **Corteo Storico della Repubblica Fiorentina** e dal **Corteo Storico del Vino e del Contado di Rufina**. È un appuntamento dal forte impatto sceno-

grafico: il carro attraversa le vie del centro con la sua incredibile piramide di fiaschi, riportando per qualche ora nel cuore della Firenze contemporanea un'immagine che appartiene alla storia della città.

Bacco Artigiano è anche l'occasione per conoscere più da vicino il **Chianti Rufina**, una delle più piccole e antiche denominazioni del territorio chiantigiano. Il suo legame con la storia vitivinicola toscana è particolarmente antico: il Chianti Rufina era già riconosciuto nel celebre **bando di Cosimo III de' Medici del 1716**, considerato uno dei primi provvedimenti al mondo a stabilire e proteggere le aree di produzione di alcuni vini. Il vino diventa così una chiave per leggere il territorio: le colline della Val di Sieve, le cantine, le ville storiche e i piccoli centri che circondano Rufina raccontano una Toscana forse meno conosciuta rispetto al Chianti più celebre, ma profondamente legata alla cultura del vino.

Durante Bacco Artigiano, Rufina si anima e diventa un punto di incontro tra **produzioni vinicole, artigianato e cultura contadina**. Tra i luoghi centrali della manifestazione c'è Villa Poggio Reale, elegante complesso storico che ospita il Museo della Vite e del Vino e che offre un'interessante occasione per approfondire la storia della viticoltura del territorio.

È anche il momento ideale per scoprire la Val di Sieve in un periodo particolarmente suggestivo: **settembre coincide con la vendemmia**, quando le colline cambiano ritmo e le vigne entrano nella fase più importante dell'anno. Un viaggio a Rufina permette così di associare alla degustazione dei vini l'esperienza diretta di un paesaggio ancora profondamente modellato dalla viticoltura.

Per inserire Bacco Artigiano in un soggiorno alla scoperta della Toscana, l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo rappresenta una base ideale. Affacciato sul Lungarno del Tempio, a pochi minuti dal centro storico di Firenze, permette di vivere comodamente la città e di raggiungere in auto Rufina per immergersi nell'atmosfera della manifestazione.

Bacco Artigiano diventa così molto più di una festa del vino: è **un viaggio nella storia del rapporto tra Firenze e le sue campagne**, un'occasione per scoprire un'antica tradizione artigianale e, soprattutto, per vedere sfilare nel cuore della città una piramide di 1.500 fiaschi che, ancora oggi, sembra sfidare ogni legge dell'equilibrio.

FH55 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**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro 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. Nel 2025, FH55 HOTELS ha celebrato con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



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 