

IMPRUNETA, TRA TERRACOTTA, OLIO E ANTICHE TRADIZIONI

Dall'11 al 18 ottobre alla scoperta della Fiera di San Luca, una delle più antiche fiere d'Europa, tra tradizioni, fornaci, storie di transumanza e curiosità



C'è un modo diverso per vivere Firenze in autunno: lasciarsi alle spalle per qualche ora i monumenti più celebri della città e seguire la strada verso le colline del Chianti, fino a Impruneta, dove dall'11 al 19 ottobre 2026 torna la Fiera di San Luca. Un appuntamento dalle origini antichissime che ancora oggi conserva il carattere di una grande festa popolare, capace di raccontare, attraverso mercati, artigianato, prodotti del territorio e tradizioni agricole, un volto autentico della Toscana. Per soggiornare a Firenze, l'FH55 Grand Hotel Mediterraneo, sul Lungarno del Tempio, offre una posizione ideale per combinare la scoperta della città con una giornata a Impruneta.

La Fiera si svolge nella settimana intorno alla **festa di San Luca**, patrono di **Impruneta**, e la sua storia affonda le radici in un passato lontanissimo. Secondo la ricostruzione del Comune, le sue origini risalgono a **oltre mille anni fa**, quando i pastori impegnati nella transumanza dall'**Appennino alla Maremma** sostavano a Impruneta per commerciare bestiame, latte, formaggi e lana. Gli abitanti del paese proponevano a loro volta utensili, abiti, calzature e soprattutto quei manufatti in terracotta che avrebbero reso celebre Impruneta nel mondo.

Una vera e propria **fiera di scambio ante litteram**, dunque, nata dall'incontro fra chi percorreva le antiche vie della Toscana e chi aveva fatto dell'artigianato locale una risorsa preziosa. La manifestazione era già abbastanza importante da essere regolamentata da un editto dell'**arcivescovo di Firenze Alessandro Marzi Medici tra il 1605 e il 1630**, una delle prime testimonianze documentarie della sua esistenza.

Nel corso dei secoli la Fiera ha cambiato volto, ma non la sua vocazione di luogo d'incontro. **Pastori e mercanti hanno lasciato spazio a visitatori, artigiani, produttori e curiosi**, mentre alla dimensione agricola si sono aggiunti mercati, appuntamenti culturali, degustazioni, mostre e spettacoli.

Che la Fiera fosse già un grande evento popolare nel Seicento lo raccontano anche le immagini dell'epoca. Il Comune di Impruneta cita, tra le testimonianze più interessanti, un dipinto di **Filippo Napoletano del 1618**, conservato alla Galleria Palatina di Firenze, e una celebre incisione realizzata nel 1620 dal francese **Jacques**

Callot. Quest'ultima è particolarmente curiosa: misura 424 per 670 millimetri e raffigura **oltre 1.100 persone**, offrendo una vera fotografia ante litteram della vivacità della Fiera.

Oggi l'appuntamento mantiene questa dimensione conviviale, con iniziative dedicate all'enogastronomia, all'artigianato e alla cultura locale, accanto agli eventi legati alla tradizione della Fiera.

Se c'è però un materiale capace più di ogni altro di raccontare Impruneta è la **terracotta**. Qui l'argilla presenta caratteristiche particolari: **è ricca di ferro, malleabile ma allo stesso tempo resistente ed elastica**. Una materia prima che nei secoli ha dato vita a orci, vasi, tegole, mattoni e decorazioni e che ancora oggi rappresenta una delle espressioni più riconoscibili dell'artigianato toscano.

Il legame con Firenze è strettissimo. Il cotto imprunetino è infatti associato anche alle celebri **tegole della cupola di Santa Maria del Fiore**, mentre manufatti in terracotta provenienti da questa tradizione sono stati utilizzati nelle ville medicee e nella produzione artistica legata ai **Della Robbia**.

E proprio qui nasce una delle curiosità più gustose del viaggio. La tradizione vuole infatti che il **Peposo**, oggi uno dei piatti simbolo della cucina di Impruneta, fosse preparato dai fornacini nelle fornaci mentre cuocivano la terracotta. Uno spezzatino cotto lentamente e insaporito con pepe, che secondo la leggenda avrebbe conquistato anche **Filippo Brunelleschi**, impegnato a seguire la produzione delle tegole destinate alla sua celebre cupola. Una storia che mescola architettura, cucina e vita quotidiana e che, vera o leggendaria che sia, restituisce perfettamente lo spirito di questo angolo di Toscana.

Visitare Impruneta durante la Fiera significa quindi andare oltre il semplice evento e scoprire un territorio nel quale tradizioni apparentemente lontane continuano a convivere. Le fornaci, il cotto, l'olio, il vino, i prodotti agricoli e la cucina raccontano una Toscana fatta di gesti tramandati e di una cultura profondamente legata alla terra. Ancora oggi è possibile incontrare realtà artigiane che mantengono viva la lavorazione della terracotta, dove la materia prima continua a trasformarsi attraverso tecniche che affondano le radici nel Medioevo. È proprio questo il fascino di Impruneta: **non un museo a cielo aperto, ma una tradizione ancora viva**.

Per trasformare la visita alla Fiera in un vero weekend toscano, il punto di partenza può essere Firenze e, in particolare, FH55 Grand Hotel Mediterraneo, sul Lungarno del Tempio, a pochi passi da Ponte San Niccolò. La posizione sul Lungarno permette infatti di vivere Firenze anche a piedi, mentre la struttura rappresenta un comodo punto di partenza per esplorare le colline e i borghi della Toscana. Il soggiorno può così diventare parte dello stesso racconto: **Firenze come porta d'ingresso, Impruneta come scoperta e la Fiera di San Luca come viaggio nella Toscana delle tradizioni**.

Un itinerario ideale per chi, accanto ai capolavori del Rinascimento, vuole conoscere una Toscana più intima e autentica, fatta di fornaci accese, antiche fiere, sapori locali e storie che hanno attraversato i secoli.

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 