

Si tratta di una festa antica, che affonda le sue radici agli inizi del Novecento, quando la [contessa Carolina Sommaruga Maraini](#) era proprietaria della villa medicea “La Ferdinanda” e del borgo di Artimino sulle dolci colline del Montalbano. Ogni 4 novembre [la contessa faceva festa nel borgo](#) ed accoglieva nella sua residenza, dove organizzava un ricco banchetto, ospiti vari dai contadini ai suoi amici contabili facendoli sedere gli uni vicini agli altri. La festa è stata poi reintrodotta negli anni Novanta ed organizzata sempre nei primi dieci giorni di novembre per festeggiare il vino nuovo, il rugiolino appunto, un vino beverino e amabile, che regala la freschezza del grappolo d’uva appena raccolto e della rugiada, da cui prende anche il nome.

Quest’anno, a fronte dell’emergenza sanitaria e delle ultime misure restrittive previste dal governo, si farà festa domenica 8 novembre al rugiolino e anche all’olio nuovo ma in una versione ridotta. L’evento si svolgerà, come ogni anno, all’interno della villa medicea “La Ferdinanda”, opera di Bernardo Buontalenti e anche patrimonio Unesco. Il programma della giornata prevede delle visite guidate a diversi orari (9.30, 11.30, 14.00) che saranno seguite da degustazioni a cura della tenuta di Artimino alle 10.30, 12.30 e 15.00. Il ritrovo per ogni visita, che dovrà essere obbligatoriamente prenotata al costo di 10 euro a persona, sarà dieci minuti prima dell’inizio all’ingresso della villa.

Per i più golosi sarà inoltre disponibile un menu dedicato presso il ristorante Biagio Pignatta, che comprenderà tris di crostoni (olio nuovo, salsiccia e stracchino, cavolo nero e pecorino), salsiccia e uva e castagnaccio al costo di 25 euro a persona. Per informazioni e prenotazioni è possibile scrivere a info@artimino.com, utilizzare i canali social o telefonare al numero 055 8751426/7. *(Valentina Cirri)*

Aggiornamento

A seguito del Dpcm del 3 novembre il programma della giornata, inizialmente previsto, subirà i seguenti cambiamenti. Le visite guidate alla villa sono cancellate fino a nuove disposizioni e le degustazioni saranno sostituite nel pomeriggio dalle 15 alle 18 da una merenda con un calice di rugiolino, bruschetta con olio nuovo presso il ristorante Biagio Pignatta, al costo di 5 euro, con possibilità di aggiungere un tagliere di salumi e formaggi. E’ richiesta la prenotazione obbligatoria all’e-mail info@artimino.com o al numero di cellulare 3928152900. Resta invece confermato il pranzo al ristorante.