

Le Fornaci

Casa Vacanze



La Casa Vacanze Le Fornaci nasce dalla conversione di un'area che negli ultimi trecento anni ha dato luogo a un'importante produzione: il cotto fatto a mano.

Nel 1710, nell'immediata vicinanza del paese di Laterina, si ergeva una grande fornace; qui mattoni, tegole e altri altri laterizi vennero prodotti in maniera continuativa per ben trecento anni. La famiglia Baglioni fu proprietaria della fornace e ha mantenuto viva l'attività attraverso i secoli cercando anche di riportare, negli ultimi decenni, agli antichi fasti la tradizione Toscana del laterizio fatto a mano.

Oggi, attraverso l'attenta conversione dell'area in un'amabile struttura ricettiva, i proprietari hanno tentato di mantenere vivo lo spirito di una così nobile tradizione. Anche attraverso il mobilio, è nostro intento mantere viva la tradizione, mirando a condividere con gli ospiti il modo di vivere del luogo e di far loro provare l'affetto che proviamo per questo territorio e questo edificio, come la nostra famiglia. Affinché i nostri ospiti possano gustare meglio lo spirito di quest'area, abbiamo deciso di rifornire gli appartamenti con mobili restaurati provenienti dalla fornace stessa o dalle case dei figli e dei nipoti dei lavoratori, come ringraziamento in memoria dei membri delle loro famiglie: i nomi degli appartamenti, infatti, portano il nome degli operai che hanno fatto la storia di quest'antica fabbrica.





Gli appartamenti hanno differenti misure: da 55 metri quadrati a 90 metri quadrati, e ospitano dai 2 ai 7 letti, per un totale di 65 possibili posti letto. I due appartamenti nelle foto sono rispettivamente l'appartamento Catola e l'appartamento Tito.





“Comfort” è la parola chiave a Le Fornaci: a nostro parere, il nostro piacere più grande è la felicità dei nostri ospiti e il loro sorriso è per noi motivo di orgoglio e soddisfazione, qualcosa che non si può comprare con i soldi. Infatti, proponiamo differenti servizi al fine di offrire un’indimenticabile esperienza: colazione nella nostra reception o negli appartamenti, servizio di cucina all’interno dell’appartamento, corsi e attività guidate.



Nell'ultimo anno abbiamo programmato 4 nuove attività che rendono possibile la scoperta di quest'area in modo più attivo e personale.

Per permettere ai nostri ospiti di vivere il ritmo di questo stile di vita, abbiamo pensato di organizzare dei tour in bicicletta con differenti difficoltà e diversi ambiti di interesse. Queste differenze sono possibili grazie alla prossimità della struttura a città culturali e turistiche come Arezzo, Siena, Firenze e Cortona, ma anche a paesi piccoli e meno conosciuti, ricchi di storia e tradizioni, e luoghi di interesse naturale come i parchi nazionali e le Balze (un complesso di colline fossili risalenti all'Era del Pleistocene) dipinte anche da Leonardo da Vinci sullo sfondo del suo capolavoro "La Monnalisa" e ne "La Vergine delle Rocce".



Un'attività ancora più legata alla natura è la pesca: molti ruscelli e il più conosciuto fiume Arno scorrono vicino alla nostra casa vacanze, rendendo il nostro territorio, pulito dall'inquinamento dell'aria, prospero di biodiversità di flora e fauna. Questo ambiente offre molti paesaggi mozzafiato dove è possibile praticare diverse attività circondati dal silenzio e dalla pace. Al posto della pesca più moderna e tecnica, vorremmo proporre un metodo più antico, come era

solito essere in passato: in questo modo gli ospiti potranno vivere quest'esperienza unica, nella quale anche pescare un piccolo pesce donerà una soddisfazione personale difficile da dimenticare.

Il laboratorio di terracotta e il corso di lavorazione della lana sono due attività strettamente legate a questo territorio e alla sua vita quotidiana. Come un centinaio di anni fa, questi

progetti erano tra i mestieri più comuni tra le persone di quest'area. Il lavoro manuale e con l'argilla è tipico sino dai tempi degli Etruschi (V secolo A.C.) e il nome del paese, Laterina, viene proprio dall'antica parola latina che significa "fabbrica di mattoni". Ad ogni modo, il tempo non ha cambiato il modo di fare i mattoni: la produzione ha continuato ad essere manuale, anche quando all'inizio del XX secolo l'uso delle macchine fu necessario per ricostruire dopo la Prima e la Seconda Guerra Mondiale, fino a che sfortunatamente la fabbrica non ha chiuso nel 2011.



Mentre gli uomini erano impegnati nel lavoro fisico dell'argilla, le donne dedicavano il loro tempo nella creazione di vestiti e tessuti. In questo contesto più rilassato, ci fu più spazio per la creatività e molte tecniche di lavorazione furono usate anche per le decorazioni: le stesse tecniche che sono usate oggi per fare ornamenti e gioielli.

Per entrambi i lavori furono necessari una grande pazienza e la ricerca di quei ritmi che ai giorni d'oggi sembrano essere scomparsi: per portare a termine un vaso o per creare un maglione, è necessario seguire alcuni passaggi che non possono essere evitati per via del tempo necessario a questa antica pratica. Abbiamo voluto che i nostri ospiti venissero guidati da due esperti artigiani che hanno appreso le tipiche tecniche di lavoro dai loro genitori e dai loro nonni fin da quando erano piccoli.

Questa idea di lasciare che i nostri ospiti siano parte di questo stile di vita, un'immersione totale nel passato, ci ha spinto a organizzare queste esperienze, cercando di renderle uniche ed emozionali.



Per apprezzare pienamente il soggiorno è impossibile dimenticarsi della cultura gastronomica del nostro territorio: nella struttura della casa vacanze è possibile mangiare alla vineria "Cantuccio del Vino" di proprietà di Claudio e Luisa, una coppia di sommelier che hanno deciso di combinare la loro vasta collezione di oltre 300 vini a tipici piatti di alta qualità. Durante gli ultimi 2 anni hanno deciso di considerare con più attenzione il mondo dello slow food, diventando un luogo iconico per ogni amante dello slow food in tutta la provincia di Arezzo.

Ogni pasto servito a Le Fornaci è composto da prodotti locali genuini: molte fattorie producono beni completamente biologici che vendono a chilometro zero. Gli ospiti possono visitare le fattorie in tour guidati con i proprietari terrieri che mostreranno loro gli animali e i frutti del loro lavoro: per esempio, la modalità di preparazione del formaggio. Ci sono, inoltre, molti vigneti e oliveti proprio accanto alla casa vacanze, e durante il periodo del raccolto è possibile vedere come viene prodotto l'olio e il vino e perfino prendere

parte alla raccolta. Molte delle fattorie hanno anche delle cantine, dove è possibile assaggiare sul posto il vino prodotto.

I nostri contatti:

www.casavacanzeleformaci.it

info@casavacanzeleformaci.it

casavacanzeleformaci@hotmail.com

Enrico: +39 339 5232496 (italiano e inglese)

Ezio: +39 366 1965020 (italiano)

Loc. Latereto 12, 52020 Laterina (AR), Italia