

UNOAERRE

ITALIAN JEWELLERY



MUSEUM & FACTORY OUTLET

ORARI

lunedì 14:00 - 18:00

martedì-venerdì 9:00 - 18:00

sabato 9:00 - 13:00

UNOAERRE INDUSTRIES

Strada E, 5 Loc. San Zeno - Arezzo (AR)

Tel. +39 0575 925953

www.unoaerre.it - e-mail: outlet1@unoaerre.it

SOS MAMMUTHUS

ASPETTA IL TUO AIUTO
DA OLTRE UN MILIONE DI ANNI



Raccolta fondi
per il nuovo fossile
del Valdarno



Il nuovo MAMMUTHUS DEL VALDARNO

Circa un anno fa, nella campagna di Terranuova Bracciolini furono rinvenuti due elementi che affioravano dalla terra. Si trattava delle preziose difese di un Mammuthus meridionalis. Nell'ultima estate paleontologi ed archeologi hanno svolto scavi e scoperto le due difese, il cranio e l'ulna di dell'antico elefante che popolava il Valdarno quando tutto questo territorio era una savana circa 1 milione e mezzo di anni fa.

Per la valorizzazione di questa incredibile scoperta è stata attivata la campagna SoS Mammuthus per la raccolta fondi.

Informazioni su www.museopaleontologicomontevarchi.it

THE NEW MAMMOTHS OF VALDARNO

About a year ago, in the countryside of Terranuova Bracciolini two objects were found sticking out of the ground. It turned out to be the precious tusks of the Mammuthus meridionalis. Last summer paleontologists and archeologists carried out digs and discovered the two tusks, the cranium and ulna of the ancient elephant which populated Valdarno when the area was a savanna around one and a half million years ago. In order to raise the profile of this important discovery the SOS Mammuthus campaign has been launched to raise funds.

Info at www.museopaleontologicomontevarchi.it

extras



Foto di copertina

L'affollato
Mercatino Internazionale
ad Arezzo

indice

- 6 evento del mese | event of the month
- 9 Teatro & Musica | Theatre & Music
- 16 Eventualmente | How about
- 18 Expò
- 23 A tavola | Eating out
- 24 Sapori | Flavours
- 27 A tavola | Eating out
- 28 Indirizzi consigliati | Recommended Addresses
- 29 -Firenze fuoriporta | Florence outdoor
- 30 -Siena e Chianti fuoriporta | Siena outdoor
- 31 -Perugia e Umbria fuoriporta | Perugia and Umbria outdoor

Programmi dettagliati degli eventi
For detailed programmes go to:
turismo.provincia.aretzo.it - aretzo.intoscana.it

Eventi&Turismo non è responsabile di eventuali variazioni
nelle date e negli orari degli eventi segnalati.
Eventi&Turismo is not responsible for any variations in
dates or times of the events shown.

Eventi&Turismo è realizzata da



Scarica la nostra app...



Seguici su...



Iscriviti al Bollettino...



Riceverai le ultime news e
aggiornamenti gratuitamente
ogni 15 giorni nella tua casella e-mail,
invia la tua richiesta a:

info@eventiturismo.it

Prodotti del territorio Farina di castagne del Protomagno e del Casentino

Prodotta nelle zone montane del Pratomagno nei versanti del Casentino e del Valdarno, la farina viene prodotta con le varietà più tipiche del comprensorio quali la raggiolana, la tigolese e la perella e anche altre cultivar locali.

Dopo la raccolta e la cernita, le castagne vengono essiccate in maniera tradizionale in essiccatoi o metati con fuoco alimentato da legna di castagno per alcune settimane. Una volta essiccate (umidità residua 12-14% circa), le castagne vengono sguosciate e con una scelta manuale sono allontanati corpi estranei o frutti avariati. Vengono quindi tostate in forni riscaldati a legna (250-300°C), dopodiché i frutti sono trasformati in farina con macine in pietra opportunamente scanalate. La farina che si ottiene viene infine sottoposta vagliatura prima della vendita. Nelle botteghe del territorio durante l'autunno si trova facilmente questa produzione.

Info: Consorzio farina di castagne del Protomagno e del Casentino

Ortignano Raggiolo - tel. 0575.539214



Chestnut flour from Protomagno and Casentino

Produced in the Pratomagno mountain areas facing Casentino and Valdarno, the flour is produced with varieties such as raggiolana, tigolese and perella and also other locally grown chestnuts.

After harvesting the chestnuts are dried in a traditional way in driers with burning chestnut wood for some weeks. Once dried (residual humidity 12-14%), the chestnuts are peeled and any foreign bodies or bad ones are removed by hand. They are then toasted in wood burning ovens (250-300°C), and transformed into flour by mill stones. The flour obtained is then sifted before it is ready for sale. In autumn it is easy to find this product in shops in the area.

il cartellone CALENDAR

Ottobre

1 domenica

- Fiera Antiquaria, Arezzo, p. 17
- I Giorni del Vino, Arezzo, p. 25

4 mercoledì

- Festival dello Spettatore, Arezzo, p. 12
- I Giorni del Vino, Laterina e Arezzo, p. 25

5 giovedì

- Kilowatt Tutto l'Anno, Sansepolcro, p. 12
- Festival dello Spettatore, Arezzo, p. 12
- Cene del Gusto, Arezzo, p. 26

6 venerdì

- Festival dello Spettatore, Arezzo, p. 12

7 sabato

- Mostra Micologica, Partina (Bibbiena), p. 11
- Festival dello Spettatore, Arezzo, p. 12
- Sabato a San Giovanni, San Giovanni V.no, p. 20
- Festa alla Penna, Terranuova B., p. 25

8 domenica

- Mostra Micologica, Partina (Bibbiena), p. 11
- Appuntamento a Teatro, Bibbiena, p. 12
- Festival dello Spettatore, Arezzo, p. 12
- Fiera Antiquaria del Valdarno, Terranuova B., p. 17
- Memoranda, Anghiari, p. 17
- Festa alla Penna, Terranuova B., p. 25
- I Giorni del Vino, Terranuova B., p. 25

11 mercoledì

- I Giorni del Vino, Cortona e Castiglion Fibocchi, p. 25

12 giovedì

- Cene del Gusto, Monte San Savino, p. 26

13 venerdì

- Mercato Internazionale, Arezzo, p. 6

14 sabato

- Mercato Internazionale, Arezzo, p. 6
- Festa della Zucca, Foiano della Chiana, p. 17
- Sabato a San Giovanni, San Giovanni V.no, p. 20
- Festa della Castagna Caprese M., p. 25

15 domenica

- Mercato Internazionale, Arezzo, p. 6
- Appuntamento a Teatro, Bibbiena, p. 12
- Festa della Zucca, Foiano della Chiana, p. 17
- Festa della Castagna Caprese M., p. 25

20 venerdì

- Cene del Gusto, Arezzo, p. 26

21 sabato

- Mostra Micologica, Partina (Bibbiena), p. 11
- Appuntamento a Teatro, Bibbiena, p. 12
- Sabato a San Giovanni, San Giovanni V.no, p. 20
- Festa della Castagna Caprese M., p. 25

22 domenica

- Mostra Micologica, Partina (Bibbiena), p. 11
- Appuntamento a Teatro, Bibbiena, p. 12
- Festa d'Autunno, loc. Montemarciano (Terranuova B.), p. 25
- Festa della Castagna Caprese M., p. 25

26 giovedì

- Cene del Gusto, Lucignano, p. 26

28 sabato

- Sabato a San Giovanni, San Giovanni V.no, p. 20
- Festa di Castagnatura, Raggiolo, p. 25
- I Centogusti dell'Appennino, Anghiari, p. 24

29 domenica

- Appuntamento a Teatro, Bibbiena, p. 12
- Stagione Musicale, Teatro Petrarca, Arezzo, p. 12
- Sagra della polenta, Montemignano, p. 25

29 Festa di Castagnatura, Raggiolo, p. 25

- Castagnata alla Trappola, Loro Ciuffenna, p. 25
- I Centogusti dell'Appennino, Anghiari, p. 24

30 lunedì

- I Centogusti dell'Appennino, Anghiari, p. 24

31 martedì

- Festa Halloween, Bibbiena e Soci, p. 11
- Trekking Urbano, Arezzo, p. 16
- I Centogusti dell'Appennino, Anghiari, p. 24

Novembre

1 mercoledì

- Spettacolo Teatro Signorelli, Cortona, p. 10
- Sagra della Castagna, Talla e Loro Ciuffenna, p. 25
- I Centogusti dell'Appennino, Anghiari, p. 24

2 giovedì

- Spettacolo Teatro Signorelli, Cortona, p. 10
- Spettacolo Teatro Petrarca, Arezzo, p. 12
- Apertura stagione Auditorium Le Fornaci, Terranuova B., p. 13
- Cene del Gusto, Arezzo, p. 26

3 venerdì

- Spettacolo Teatro Petrarca, Arezzo, p. 12

4 sabato

- Fiera Antiquaria, Arezzo, p. 17
- Sabato a San Giovanni, San Giovanni V.no, p. 20
- Castagnata Stiana, Stia, p. 25

5 domenica

- Fiera Antiquaria, Arezzo, p. 17
- Castagnata Stiana, Stia, p. 25
- Festa 100 Ceppi, Poggi di Loro, Loro Ciuffenna, p. 25

9 giovedì

- Cene del Gusto, Arezzo, p. 26

10 venerdì

- Kilowatt Tutto l'Anno, Sansepolcro, p. 12
- Autumnia, Figline Incisa, p. 12

11 sabato

- Autumnia, Figline Incisa, p. 12
- Sabato a San Giovanni, San Giovanni V.no, p. 20
- Festa dei Bringoli, Anghiari, p. 25
- Festa della Castagna, Cetica (Castel S. Niccolò), p. 25

12 domenica

- Autumnia, Figline Incisa, p. 12
- Fiera Antiquaria del Valdarno, Terranuova B., p. 17
- Memoranda, Anghiari, p. 17
- Festa dei Bringoli, Anghiari, p. 25
- Festa della Castagna, Cetica (Castel S. Niccolò), p. 25

18 sabato

- Kilowatt Tutto l'Anno, Sansepolcro, p. 12
- Sabato a San Giovanni, San Giovanni V.no, p. 20

19 domenica

- Festival Pianistico Concerto, Arezzo, p. 14

23 giovedì

- Cene del Gusto, Laterina, p. 26

25 sabato

- Sabato a San Giovanni, San Giovanni V.no, p. 20

26 domenica

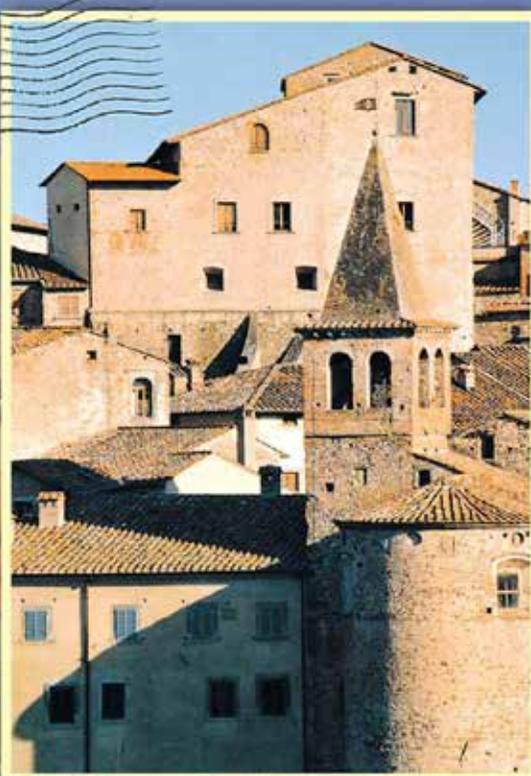
- Stagione Musicale, Teatro Petrarca, Arezzo, p. 12

30 giovedì

- Kilowatt Tutto l'Anno, Sansepolcro, p. 12
- Cene del Gusto, Loro Ciuffenna, p. 26

I centogusti dell'Appennino

AGRITURISMO - ENOGASTRONOMIA



ANGHIARI 28-29-30-31 Ottobre 1 Novembre 2017

18^a MOSTRA MERCATO DEL TURISMO RURALE E DEI SAPORI TIPICI DELLE NOSTRE TERRE



FRANCESCO GHIGNONI

Da venerdì 13 a domenica 15 ottobre oltre duecento stand di prodotti artigianali ed enogastronomici

FROM FRIDAY 13 TO SUNDAY 15 OCTOBER OVER 200 STALLS WITH FOOD, WINE AND ARTISAN PRODUCE

evento del mese EVENT OF THE MONTH

MERCATO INTERNAZIONALE AD AREZZO

INTERNATIONAL MARKET IN AREZZO

L'autunno è appena iniziato, ma Arezzo offre tre giorni speciali per fingersi ancora in vacanza, impegnati in un immaginario viaggio intorno al mondo che, di specialità in specialità, ci porta dall'Italia al resto d'Europa toccando gli Stati Uniti, l'Asia e l'Africa del nord. Merito del Mercato Internazionale dei prodotti tipici di qualità, che da venerdì 13 a domenica 15 ottobre riporta in città oltre duecento stand di prodotti artigianali ed enogastronomici italiani ed esteri. La coloratissima kermesse, che ogni volta riesce a regalare tante emozioni e sorprese, giunge quest'anno alla 13° edizione con la consueta regia della Confcommercio aretina, il patrocinio del Comune di Arezzo e il contributo della Camera di Commercio. L'area del "mercattissimo" si estende per circa seimila metri quadrati fra il parcheggio Eden e piazza Sant'Agostino, comprese le vie Guadagnoli, Spinello, Niccolò Aretino, Margaritone, piazza San Jacopo e piazza Risorgimento. Fra i banchi, che resteranno aperti con orario continuato dalle 9 fino alle due di notte, ci sono molti graditi ritorni: le spezie e i profumi dalla Provenza, i biscotti al burro della Bretagna, fiori e formaggi dall'Olanda, speck dal Tirolo e dolci austriaci, birre dal Belgio e dall'Irlanda, dalla Germania lo stinco arrosto e gli intramontabili würstel con i crauti; poi la Spagna con la paella e la sangria, la Grecia con il souvlaki, caviale, vodka, perle e pellicce dalla Russia; l'essenza di rosa dalla Bulgaria e gli arrostiti dai paesi slavi. E ancora: ci

Autumn has just begun, but Arezzo offers three special days to prolong the holiday season with an imaginary journey round the world which takes us from speciality to speciality, reaching out to Europe, the States, Asia and Northern Africa. All this thanks to the International Market of quality products which from Friday 13 to Sunday 15 October brings more than 200 stalls of food, wine and artisan products, from Italy and abroad, to the city. Each year this colourful market manages to excite and surprise and this year is its 13th edition, directed as usual by Confcommercio Arezzo, patronage from the Council of Arezzo and sponsored by the Chamber of Commerce. The area of the market covers around 6000 square metres between the Eden car park and piazza Sant'Agostino, including via Guadagnoli, via Spinello, via



Niccolò Aretino, via Margaritone, piazza San Jacopo and piazza Risorgimento. Among the stalls, open all day from 9 am until 2 am, much loved specialities return: spices and perfumes from Provence, butter biscuits from Bretagna, flowers and cheeses from Holland, speck from Tyrol and Austrian cakes, beer from Belgium and Ireland, from Germany roast pork and würstel with sauerkraut; then paella and sangria from Spain, Greece with souvlaki; caviar, vodka, pearls and furs from Russia; essence of rose from Bulgaria and roasts from the Balkans. There's more: textiles from Flanders, Asado



saranno i tessuti di Fiandra, l'asado argentino, argenti e oggettistica in legno e pelle dall'Africa, la cucina kosher da Israele, gli strumenti musicali del sud America e molto altro da scoprire. Il tutto, mescolato con le tipicità toscane e di altre regioni d'Italia, dal tonno siciliano alla fontina valdostana.

Tra piazza Sant'Agostino e l'imbocco di via Margaritone tornerà per il secondo anno consecutivo lo spazio dedicato ai "food truck", i piccoli e simpatici tre-ruote attrezzati per la ristorazione, che oltre a focacce, panini farciti, pesce e verdure fritte, tra le leccornie prêt-à-manger offriranno anche cibi vegetariani, vegani e gluten free, per accontentare ogni esigenza alimentare. In piazza Risorgimento e piazza San Jacopo, infine, ci sarà l'oasi dell'agroalimentare "a chilometro zero", con il vino, l'olio, la frutta, la verdura, i formaggi e gli insaccati, le marmellate e le conserve prodotte nelle settanta aziende agricole mobilitate da Coldiretti e Cia, per la gioia di chi ama i buoni sapori di una volta. O, forse, un po' per tutti. Perché al termine di un lungo viaggio tra i gusti internazionali, si sa, la voglia di tornare a casa si fa sempre sentire...

un lungo viaggio tra i gusti internazionali

and other regions of Italy, from Sicilian tuna to Fontina cheese from Valle D'Aosta. Between piazza Sant'Agostino and the turning into via Margaritone for the second year now, come and see the "food trucks", small three wheel vehicles which besides focaccia bread, filled rolls, fried fish and vegetables and prêt-à-manger also offer vegetarian, vegan and gluten free food to satisfy all needs. In piazza Risorgimento and piazza San Jacopo, a food oasis of local produce with wines, oil, fruit, vegetables, cheeses and cured meats, jams and preserves produced by 70 agricultural businesses belonging to Coldiretti and Cia, for those who love the flavours of Italy.

! da venerdì 13 a domenica 15 ottobre
from Friday 13 to Sunday 15 October
Arezzo
Confcommercio Arezzo
tel. 0575.350755
www.confcommercio.ar.it
Orario: 9 - 02

grilled meat from Argentina, objects in silver, leather and wood from Africa, kosher cooking from Israel, musical instruments from South America and much more to discover. All of this mixed with local products from Tuscany

Abbonamento strutture ricettive

**ABBONAMENTO
PER STRUTTURE RICETTIVE
25 €**

COME ABBONARSI
direttamente con paypal o carte di credito nel nostro sito internet:
www.eventiturismo.it/abbonarsi.html
oppure bonifico Bancario IBAN IT32-
E076-0114-1000-0009-9959 827 intestato a Quadrata.
Si prega di inviare la ricevuta di pagamento via e-mail a info@eventiturismo.it oppure via fax allo 0575.0162228.

COSA RICEVI
con questo abbonamento riceverai un abbonamento annuale (8 numeri) della rivista Eventi&Turismo, 8 numeri della locandina 47x30cm di Eventi&Turismo e 10 mappe totali di Arezzo e provincia.



8 NUMERI ALL'ANNO
ITA + ING

NEW!!
8 LOCANDINE ALL'ANNO
CON GLI EVENTI DEL PERIODO
ITA + ING
FORMATO POSTER

10 MAPPE
ITA + ING

SOSTIENI EVENTI&TURISMO E L'INFORMAZIONE TURISTICA DEL TERRITORIO ARETINO

1° FESTIVAL PIANISTICO Arturo Benedetti Michelangeli

Domenica 19 novembre 2017, ore 18.00
LESLIE HOWARD
Musiche di Beethoven e Liszt

Domenica 28 gennaio 2018, ore 18.00
GIANLUCA LUISI
Musiche di Bach, Chopin, Schubert, Liszt

Direttore artistico M° Andrea Trovato



Giovedì 14 dicembre 2017, ore 21.00
ROBERTO PLANO
Musiche di Liszt, Villa-Lobos, Ginastera, Gershwin

Giovedì 8 febbraio 2018, ore 21.00
MAURIZIO BAGLINI
Musiche di Schumann, Mussorgsky

Informazioni: Comune di Arezzo - Ufficio Cultura
teatro@comune.aretzo.it - Telefoni: 0575 377503 - 504 - 505 - 506



Cene del Gusto le eccellenze del territorio a tavola

5 OTTOBRE
Ristorante Lancia d'Oro
(AREZZO)

12 OTTOBRE
Ristorante Belvedere
(MONTE SAN SAVINO)

20 OTTOBRE
Ristorante Logge Vasari
(AREZZO)

26 OTTOBRE
Ristorante Il Goccino
(LUCIGNANO)

2 NOVEMBRE
Osteria da Giovanna
(LA PACE - AREZZO)

9 NOVEMBRE
Ristorante Minerva
(AREZZO)

23 NOVEMBRE
Osteria dell'Oca Satolla
(VITERETA - LATERINA)

30 NOVEMBRE
Ristorante La Ferriera
(LORO CIUFFENNA)

info e menù su: www.stradadelvino.aretzo.it • Strada del Vino Terre di Arezzo • Tel. 0575 294066



Informazioni ed servizi aderenti su:
www.vetrina.toscana.it

dal 5 ottobre al 30 novembre 2017
inizio cene ore 20:30 • prenotazione obbligatoria



TEATRO SIGNORELLI SI PARTE!

THE SIGNORELLI THEATRE, OPEN!

Si alza il sipario del Teatro Signorelli di Cortona e l'autunno segna la ripartenza della stagione di prosa con spettacoli e compagnie di caratura nazionale che fanno tappa nella cittadina della Valdichiana.

Due le programmazioni proposte al pubblico con il turno Giallo e Verde che dal 1° novembre ad inizio aprile prevedono sei spettacoli per ciascun turno.

L'inaugurazione della stagione è affidata alla commedia "La Guerra dei Roses" dal film di grande successo diretto nel 1989 da Danny De Vito, con protagonisti Michael Douglas e Kathleen Turner.

A teatro con la regia di Filippo Dini i protagonisti sono Ambra Angiolini e Matteo Cremon, accompagnati da Massimo Cagnina ed Emanuela Guaiana, La storia dei coniugi Rose è una parabola che rispetta le tappe canoniche del rapporto sentimentale: il colpo di fulmine, il matrimonio, le affermazioni socioprofessionali, la consacrazione con l'acquisto della reggia dei sogni. Poi improvvisamente qualcosa si guasta. È una commedia "nera" dalla cattiveria e dal ritmo unici, una spietata critica nei confronti dell'istituzione familiare, delle sue ipocrisie, dei suoi scheletri nell'armadio e, soprattutto, del perbenismo della filosofia borghese americana (spettacolo mercoledì 1 e giovedì 2 novembre con inizio alle 21:15).

! dal 1 novembre
from 1 November
Teatro Signorelli
Cortona
Tel. 0575.601882
www.teatrosignorelli.com
info@teatrosignorelli.com



The curtain goes up at the Signorelli Theatre in Cortona and autumn marks the start of the season of prose with plays and companies of a National level coming to Valdichiana.

Two line ups are on offer, one Green, one Yellow which from 1 November through until the beginning of April bring us 6 shows each.

The season opens with the comedy "The War of the Roses" from the film of great success directed by Danny De Vito in 1989, with stars Michael Douglas and Kathleen Turner.

At the theatre, directed by Filippo Dini the stars are Ambra Angiolini and Matteo Cremon, with Massimo Cagnina and Emanuela Guaiana, The story of the Roses follows the classic steps in a sentimental relationship: being love struck, marriage, social and professional affirmations, consecration with buying a dream home. Then all of a sudden, something gives. It is a "black" comedy, a cruel criticism of the family institution and its hypocrisy and above all the clean image of the American middle class (Wednesday 1 and Thursday 2 November starts at 21:15).

Altri spettacoli 2017 | Shows 2017

Cenerentola
venerdì 1 dicembre, ore 21.15
Cinderella
Friday 1 December, at 21.15

Come stelle nel buio
martedì 12 dicembre, ore 21.15
Like stars in the dark
Tuesday 12 December, at 21.15

Robin Hood
lunedì 18 dicembre, ore 21.15
Robin Hood
Monday 18 December, at 21.15



OTTOBRE

giovedì 5 ottobre, ore 18
CONVERSAZIONI D'ARTE
Gressa: La chiesa e il castello
Ass. Mazzafirra
Tel. 338.1259289

sabato 7 - domenica 8 ottobre
sabato 21- domenica 22 ottobre
MOSTRA MICOLOGICA
loc. Partina

La mostra ha come obiettivo di sviluppare l'aspetto educativo ambientale, di rispetto verso questi inusitati frutti che la natura ci offre, conseguentemente un approccio di riguardo verso il bosco e tutto quello che in esso troviamo. Non di minor importanza l'aspetto preventivo, una conoscenza corretta e specifica di quelle specie tossiche, velenose, mortali e dei funghi commestibili, evitando di rimanere intossicati ed avere la possibilità di raccogliere ottimi frutti.

Società Filarmonica Tobia Scatolini
tel. 349 3108627
email: paggettidebora@yahoo.it

lunedì 9 ottobre
intera giornata
FIERA DELL'OMBRELLO
Bibbiena - centro Storico

domenica 15 ottobre
PRANZO "AGNESE CON NOI"
Palestra Scuola Soci
Pranzo per raccolta fondi
Tel. 349,5056615

Venerdì 20 ottobre, ore 21.30
CONVERSAZIONI D'ARTE
Terrossola: la storia e il capolavoro di Stefano Rosselli
Ass. Mazzafirra
Tel. 338.1259289

sabato 21 e domenica 22 ottobre
SEMINARIO DIPARTIMENTO EDITORIA FIAF
Centro Italiano della Fotografia d'autore
Tel 0575.1653924
www.centrofotografia.org

sabato 21 e domenica 22 ottobre
CORSA DEL PORCINO
loc. Partina
MTB Casentino
tel. 338.2568349
cipriani.maurizio@alice.it

sabato 21 e domenica 22 ottobre
MOTOPORCINO
loc. Partina
Motoraduno nazionale d'eccellenza "Motoporcino" con la presenza dalla Federazione (FMI). Girate in moto, visite in casentino da definire, cena del 21 con musica dal vivo aperta a tutti.
Tel. 338.3652094

Domenica 22 ottobre, ore 17.00
FESTIVAL MUSICA COLTA
Oratorio San Francesco- Bibbiena
Concerto di musica per coro e solisti
Coro Polifonico S. Cecilia
tel. 0575 536392
santinipaolo@inwind.it

Martedì 31 ottobre, dalle re 18
FESTA DI HALLOWEEN
Bibbiena stazione - Piazza Sacconi
Dolcetti e scherzetti per bambini.
Proloco Bibbiena Stazione
Tel. 0575,593908
info@prolocobibbienastazione.it

Martedì 31 ottobre
SOCI TI STREGA
loc. Soci
coinvolgimento degli esercizi commerciali di Soci che, per la festa di Halloween, allestiranno a tema i negozi, i marciapiedi e la piazza del paese dove saranno organizzate varie attività ludico-ricreative, oltre ad un intrattenimento musicale. Associazione Centro Commerciale Naturale Vie di Soci in collaborazione con la Proloco di Soci- Borri Graziana, tel. 349.8389140

NOVEMBRE

domenica 19 novembre, ore 10
CONVERSAZIONI D'ARTE
Serravalle: percorsi medievali fuori e dentro il castello
Ass. Mazzafirra
Tel. 338.1259289

domenica 19 novembre, dalle ore 8 alle 16
CAMPIONATO DI TIRO CON L'ARCO SU SAGOME 3D

2° CAMPIONATO ITALIANO INVERNALE FIDASC
loc. Fonte Farneta
ASD compagnia arcieri cacciatori di Arezzo
Tel. 333.2647627
email: linomazzi57@gmail.com

sabato 25 e domenica 26 novembre
PORTFOLIO ITALIA 2017
Bibbiena
Mostra e premiazione del vincitore Centro Italiano della Fotografia d'autore
Tel 0575.1653924
www.centrofotografia.org
PREMIAZIONE presso il teatro Dovizi

La Loggetta
Ristorante a Cortona, Toscana

Piazza di Pescheria – 52044 Cortona (AR) Italy
Tel. +39 0575 630575 – Cell. +39 338 8622870
www.locandanelloggiato.it – info@locandanelloggiato.it

APPUNTAMENTI D'AUTUNNO AL DOVIZI

In attesa della stagione di prosa, il Teatro Dovizi di Bibbiena presenta per il mese di ottobre una serie di iniziative che ogni fine settimana animano il teatro con eventi diversi per genere, tecniche e linguaggi. Dopo l'inaugurazione di fine settembre con la sagra del Cinema, il programma di ottobre prevede:

Domenica 8, ore 21

Il potere dei Fiori

spettacolo gruppo studenti del Liceo Galilei di Poppi
regia Alessandra Aricò
ingresso 5 €

Sabato 14, ore 16.30

PICCOLO - Uno spettacolo per

AREZZO TRA MUSICA E TEATRO

Giovedì 2 novembre alle ore 21 parte la stagione di prosa del Teatro Petrarca ad Arezzo con lo spettacolo "L'avarò" (replica venerdì 3 novembre, ore 21), lo spettacolo con Alessandro Benvenuti (adattamento e regia Ugo Chiti) una commedia amara e irresistibilmente divertente, un classico immortale che nello stesso tempo riesce a raccontarci il presente senza bisogno di trasposizioni o forzate interpretazioni. Il teatro propone anche una stagione musicale con la neonata associazione OIDA - Orchestra Instabile di Arezzo:

Domenica 29 ottobre 2017, ore 18

Per il Cinema

concerto interamente basato sulle colonne sonore dei film di Spielberg e diretto da Andrea Colombini,

Domenica 26 novembre 2017, ore 18

Tutto Mozart

con la direzione di Pietro Billi e al pianoforte Andrea Turini

i! Teatro Petrarca, Via Guido Monaco, 12 Arezzo
tel. 0575.1739608 - tel. 0575.377503
teatro@comune.arezzo.it

burattini, un attore, figure e oggetti vari
Testo di Gino Balestrino - evento dedicato a famiglie e bambini
ingresso 5 €

Domenica 15, ore 18

Venti chili di occhi

Compagnia Teatro Insonne
ingresso 10 €

Sabato 21, ore 21

Prima Persona

Ultima fatica della Scuola di Teatro della NATA condotta da Alessandra Aricò, uno spettacolo pensato per mettere in scena frammenti autobiografici e differenti approcci alla vita.

ingresso 5 €

Domenica 22

JACK & DANIEL

spettacolo della compagnia Atto-due-Laboratorio 9.

Con Francesco Mancini e Roberto Giofrè
ingresso 10 €

Domenica 29

Siete venuti a trovarmi?

Compagnia Chille del La Balanza di e con Matteo Pecorini
ingresso 10 €

i! Tel. 335.1980509
nata@nata.it

KILOWATT TUTTO L'ANNO

Programma ottobre-novembre

Giovedì 5 ottobre, ore 21

Claire Dowie (UK) + Michele Panella + Nina's Drag Queens / Queen Lear

Venerdì 10 novembre, ore 21

Piccola Compagnia Dammacco / La buona educazione

Sabato 18 novembre, ore 21

Anna Réti (H) / Life In Progress

Giovedì 30 novembre, ore 21

Maicol & Mirco + Teatro Rebis / Il papà di Dio

i! Teatro della Misericordia, Sansepolcro
www.kilowattfestival.it

FESTIVAL DELLO SPETTATORE

Seconda edizione con un programma ancora più ricco di appuntamenti e di argomenti: convegni, seminari, workshop, spettacoli, giornate di studio si alternano in luoghi diversi della città, in un percorso che diventa anche di scoperta e di conoscenza. L'edizione 2017 allargherà la prospettiva, aprendosi a temi legati alla fruizione e alla partecipazione attiva dello spettatore/cittadino, alla vita culturale in senso generale. Pubblici diversi e contaminati coinvolti allo stesso modo nei confronti dello spettacolo dal vivo, del cinema, dell'arte, dei musei, dei beni culturali.

i! 4-8 ottobre, Arezzo - www.spettatorieranti.it



50 EVENTI PER LA STAGIONE DELL'AUDITORIUM LE FORNACI

50 EVENTS AT THE FORNACI AUDITORIUM

Si apre giovedì 2 novembre con un evento speciale la stagione di musica, cinema e teatro 2017/2018 dell'Auditorium comunale Le Fornaci di Terranuova Bracciolini. Fino a maggio circa 50 gli eventi in programma, tra concerti, spettacoli teatrali, mostre, proiezioni di film, progetti di residenza e di formazione, laboratori e incontri di approfondimento, sotto la guida dall'associazione Valdarno Culture con la collaborazione di KanterStrasse e il finanziamento del Comune di Terranuova Bracciolini. La stagione musicale è curata dalle associazioni Le Facezie Musicali e Valdarno Jazz, mentre l'associazione Macma cura la programmazione cinematografica settimanale di Cinema 9 e ½ e il festival di documentari Sguardi sul Reale. La stagione teatrale, affidata invece alla Compagnia KanterStrasse, si apre il 19 novembre con il debutto del cantautore Paolo Benvegù che, insieme alla sua band e all'artista Paolo Ronga, presenterà "H3+, Dai primordi della Terra al mondo vegetale". A seguire il 1° dicembre la nuova produzione del Teatro delle Donne con Amanda Sandrelli in "Vivo in una giungla, dormo sulle spine", il 13 gennaio "Debra Libanos", progetto ospitato in residenza di Roberto Abbiati e Lucia Baldini sulla strage del monastero copto di Debra Libanos in Etiopia perpetuata dai Fascisti in epoca imperialista, per poi proseguire a marzo con "Amleto" della Compagnia KanterStrasse. A maggio la rassegna si chiude con il cantautore Dario Brunori e l'Orchestra multietnica di Arezzo. Per le famiglie, Diffusioni Kids, rassegna di teatro contemporaneo per ragazzi, che quest'anno ospita - tra gli altri - il pluripremiato "Paladini di Francia" della Compagnia Cantieri Koreja.

i! Info e i programmi completi su www.fornaci.org
For more info go to www.fornaci.org
Auditorium Le Fornaci
Via Vittorio Veneto 19
Terranuova Bracciolini (Ar)
auditoriumfornaci@gmail.com



A special event on Thursday 2 November opens the season of music, cinema and theatre 2017/2018 at the Fornaci Auditorium in Terranuova Bracciolini. Until May, around 50 events are on the programme with concerts, theatre shows, exhibitions, films, residential and educational projects and workshops under the guide of the Valdarno Culture Association with the collaboration of KanterStrasse and financing from the Council of Terranuova Bracciolini. The musical season is organized by the Le Facezie Musicali Association and Valdarno Jazz, while the Macma Association takes care of the cinema section with Cinema 9 ½ and the festival of documentaries entitled "Sguardi sul Reale". The theatre season, organised by the KanterStrasse Company opens on 19 November with the debut of singer-song writer Paolo Benvegù, with his band and the artist Paolo Ronga, presents "H3+, Dai primordi della Terra al mondo vegetale". On December 1 a new production by Teatro delle Donne with Amanda Sandrelli in "Vivo in una giungla, dormo sulle spine", on 13 January "Debra Libanos", by Roberto Abbiati and Lucia Baldini on the attack of the monastery of Debra Libanos in Ethiopia by Fascists in the Imperial Age. In March, "Hamlet" from the KanterStrasse Company. In May events come to a close with the singer-song writer Dario Brunori and the Arezzo Multi Ethnic Orchestra. For families there is "Diffusioni Kids", contemporary theatre for children which this year is host to, among others, the award winning "Paladini di Francia" from the Cantieri Koreja Company.

FESTIVAL PIANISTICO

ARTURO BENEDETTI MICHELANGELI



LESLIE HOWARD

Domenica 19 novembre alle ore 18.00, prenderà il via la prima edizione del Festival Pianistico "Arturo Benedetti Michelangeli", presso il Teatro Petrarca di Arezzo. Il primo concerto sarà tenuto dal grande pianista Leslie Howard, per la prima volta ospite nella città di Arezzo. L'iniziativa proseguirà con altri tre concerti tenuti da maestri di fama internazionale, fino al mese di febbraio 2018.

L'iniziativa, a cura di Associazione Culturale "Opera Viwa", in collaborazione organizzativa con il Comune di Arezzo e la direzione artistica del M° Andrea Trovato, è stata fortemente voluta e pensata per ricordare la presenza e l'opera ad Arezzo di Benedetti Michelangeli negli anni '50 e '60. La memoria dei celebri corsi di perfezionamento che il maestro teneva ad Arezzo con allievi da tutto il mondo è sempre viva e cara, come anche il ricordo di celebri concerti presso il Teatro Petrarca, di cui esistono anche registrazioni. Considerando anche la presenza del pianoforte Steinway che il maestro usava per i corsi, e che sarà usato per tutti i concerti, questa manifestazione ha tutte le carte in regola per diventare un punto di riferimento per tutti gli appassionati di musica.

All'interno della stagione concertistica del Comune di Arezzo, il primo appuntamento del 19 novembre prevede dunque la presenza del maestro Leslie Howard, uno dei pianisti entrati nella leggenda. Unico pianista al mondo ad aver inciso l'integrale pianistica di Franz Liszt, in un progetto discografico di ben 99 CD. Australiano di nascita e londinese di adozione, tiene concerti nelle più prestigiose sale del mondo, accompagnato dalle più importanti orchestre: London Symphony, London Philharmonic, Royal Philharmonic, BBC Symphony, Orchestra

della Scala. Nel concerto aretino eseguirà di Beethoven le 15 variazioni e fuga in Mi bemolle, op. 35 "Eroica" e di Liszt brani di grande bravura, quali il Gran Solo di Concerto, "Armonie poetiche e religiose", le Due Leggende: "S. Francesco d'Assisi: predica agli uccelli" e "S. Francesco di Paola che cammina sulle onde".

Seguono poi gli appuntamenti successivi, con pianisti italiani di indiscussa rilevanza internazionale. Il 14 dicembre, ore 21.00, concerto di Roberto Plano, con musiche di Liszt, Villa-Lobos, Ginastera e Gershwin. Vincitore del Cleveland Piano Competition, il maestro Plano è ora docente presso la Boston University ed è concertista attivo in tutto il mondo. Domenica 28 gennaio, alle ore 18, concerto del pianista Gianluca Luisi, premiato esecutore delle musiche di Bach, per cui ha ricevuto anche il Premio Bach di Saarbrücken (Germania). Vanta numerose incisioni discografiche fra cui quella dell'integrale del Clavicembalo Ben Temperato. Concerto di chiusura, giovedì 8 febbraio alle ore 21.00, con il maestro Maurizio Baglini, che eseguirà musiche di Schumann e Musorgskij. L'artista toscano, uno dei musicisti italiani più acclamati a livello internazionale, incide per la Decca, con la quale ha pubblicato numerosi dischi dedicati a Chopin, Liszt, Schumann, Musorgskij.

! Domenica 19 novembre
Ore 18.00

Teatro Petrarca – Arezzo
Informazioni su biglietti e prevendita:
Comune di Arezzo. Ufficio Cultura
teatro@comune.arezzo.it - 0575 377505



Un percorso tra Storia,
Cultura, Tradizioni e
Scienza per conoscere
e comprendere
il Casentino

A path made History,
Culture, Traditions and
Science to discover
and understand
the Casentino



Con il sostegno di



MUSEO
DELL'ARTE
DELLA LANA



Museo dell'Arte della Lana - Lanificio di Stia
della "Fondazione Luigi e Simonetta Lombard"
PRATOVECCHIO STIA (AR) Via G. Sartori, 2
tel. 0575 582216 - 338 4184121
www.museodellartedelalana.it
info@museodellartedelalana.it
f Museo dell'Arte della Lana



Museo Archeologico del Casentino
"Piero Albertoni"
BIBBIENA (AR) Via Berni, 21
tel. 0575 595486
www.arcamuseocasentino.it
info@arcamuseocasentino.it
f Museo Archeologico del Casentino



Unione dei Comuni
Montani del Casentino

Unione dei Comuni Montani del Casentino
Centro Servizi Rete Ecomuseale
PONTE A POPPI (AR) Via Roma, 203
tel. 0575 507272-70
www.ecomuseo.casentino.toscana.it
web app: ecomuseocasentino.it
ecomuseo@casentino.toscana.it
f Ecomuseo del Casentino

16 "antenne" dislocate in tutto il territorio:
MULIN DI BUCCHIO (Pratovecchio Stia)
STIA (Pratovecchio Stia)
Loc. LA NUSSA (Capolona)
STRADA IN CASENTINO (Castel San Niccolò)
Loc. SAN VINCENZO (Chitignano)
CETICA (Castel San Niccolò)
MOGGIONA (Poppi)
RAGGIOLO (Orignano Raggiolo)
SOCI (Bibbiena)
VALLESANTA (Chiusi della Verna)
CASTEL FOCOGNANO
SUBBIANO
PORCIANO (Pratovecchio Stia)
POPPI
Loc. LA CASTELLACCIA (Talla)
BADIA PRATAGLIA (Poppi)



Planetario del Parco Nazionale Foreste Casentinesi
STIA (AR)

- Casentino Sviluppo e Turismo
tel. 0575 520511
www.casentino.net
consorzio@casentino.toscana.it
- Cooperativa Oros
tel. 335 6244440
www.orostoscana.it
- Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi
Monte Falterona e Campigna
tel. 0575 503029
www.parcforestecasentinesi.it

7-8 e 21-22 ottobre | OCTOBER *Partina - Bibbiena*

**MOSTRA
MICOLOGICA**
MUSHROOM EXHIBITION

Ritorna l'appuntamento con la mostra micologica di Partina (Bibbiena), allestita all'interno del Teatro del paese, con oltre 200 specie di funghi esposte e per ciascuna di esse, una scheda informativa che aiuta a conoscerla meglio sotto l'aspetto botanico, tossicologico ed alimentare. Completa l'esposizione la Domenica all'ora di pranzo (8 e 22 Ottobre) uno stand enogastronomico dove si possono gustare le ricette della tradizione.

This is the mushroom exhibition in Partina (Bibbiena), set up in the town theatre, with over 200 types of fungus, each with an information panel so we can learn more about their botany, if they are safe to eat and how they can be used. To complete the exhibition you can enjoy traditional recipes at the wine and food stall at lunch time (8 and 22 October).



i! Società Filarmonica Tobia Scatolini
tel. 349.3108627

31 ottobre | OCTOBER *Arezzo*



**TREKKING
URBANO**
URBAN TREKKING

Appuntamento il 31 ottobre con la giornata nazionale del Trekking Urbano ad Arezzo, con un itinerario alla scoperta di misteri e leggende della città. Un percorso guidato nel centro storico per conoscere la storia di Federico Bobini detto "Gnicche", protagonista de "Il Brigante Innamorato" e per visitare la parte più sconosciuta e suggestiva della città.

On 31 October is the national Urban Trekking Day in Arezzo with an itinerary which allows you to discover mysteries and legends of the city. A guided route in the historic centre to learn about the story of Federico Bobini known as "Gnicche", protagonist in "Il Brigante Innamorato" and to visit the most impressive and lesser known parts of the city.

i! Tempo di percorrenza: 2 ore
Orario di partenza delle visite guidate:
ore 15 - 17
www.trekkingurbano.info

10-12 novembre | NOVEMBER *Figline - Incisa*

**AUTUMNIA
A FIGLINE**
AUTUMNIA IN FIGLINE

Torna l'appuntamento con Autumnia! La rassegna dedicata all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione quest'anno è in programma per il 10, 11 e 12 Novembre, sempre nel centro storico di Figline Valdarno. Un viaggio tra le proposte del territorio ed i prodotti tipici sia delle terre di Toscana che di altre regioni. Oltre agli stand non mancheranno divertimenti per i bambini, attrazioni, giochi ed animali.

Autumnia is here again! The fair dedicated to agriculture, the environment and food this year is on the programme for 10, 11 and 12 November in the historic centre of Figline Valdarno. A journey through local products and products from other regions of Italy. Lots of stalls along with children's entertainment, attractions, games and animals.

i! Figline Valdarno
Tel. 055.9125213



14-15 ottobre | OCTOBER *Foiano della Chiana*

**FIERA
DELLA ZUCCA**
PUMPKIN FAIR

In Valdichiana la coltivazione della zucca significa tradizione e Foiano della Chiana dà appuntamento con la XV edizione della Fiera. Sabato 14 e Domenica 15 Ottobre sarà una due giorni con tanti stand ed eventi per rimanere affascinati dai giganti arancioni: fiera, prodotti tipici, musica, spettacoli, mostre, giochi e animazione per bambini. Domenica 11° edizione del Concorso "Pesa la Zucca".

In Valdichiana cultivation of the pumpkin means tradition and Foiano della Chiana invites you to the 15th edition of the fair. Saturday 14 and Sunday 15 October, two days with lots of stalls and events to leave you charmed by the big orange fruits: fairs, local produce, music, shows, exhibitions, games and children's entertainment. On Sunday is the 11th edition of the "weigh the pumpkin" competition.



i! Comune di Foiano
www.comune.foiano.ar.it

ottobre novembre | OCTOBER NOVEMBER *provincia di Arezzo*



**FIERE
TERRITORIO**
FAIRS IN THE AREZZO AREA

Diverse occasioni tra le piazze del territorio per visitare mercati e fiere. A Terranuova Bracciolini si svolge la Fiera Antiquaria del Valdarno, (Domenica 8 ottobre e Domenica 12 novembre), a Montevarchi il Mercato di via dei Musei (Domenica 22 ottobre e Domenica 26 novembre), a San Giovanni Valdarno la Fiera Antiquaria (Domenica 15 ottobre e Domenica 19 novembre) a Cortona un mercato antiquario (Domenica 22 ottobre e Domenica 26 novembre) ad Anghiari (Memoranda, Domenica 8 ottobre e Domenica 12 novembre)

Plenty of occasions in October and November around the area to visit markets and fairs. In Terranuova Bracciolini there is the Valdarno Antique Market, (Sunday 8 October and Sunday 12 November), in Montevarchi the market in via dei Musei (Sunday 22 October and Sunday 26 November), in San Giovanni Valdarno the Antique Fair (Sunday 15 October and Sunday 19 November) in Cortona the antique market (Sunday 22 October and Sunday 26 November) in Anghiari (Memoranda, Sunday 8 October and Sunday 12 November).

1 ottobre | OCTOBER | 4-5 novembre | NOVEMBER *Arezzo*

**FIERA
ANTIOUARIA**
ANTIQUES FAIR

La Fiera Antiquaria di Arezzo si svolge dal 1968 ed è l'Antiquaria più antica d'Italia. La prima domenica del mese e il sabato che la precede circa 350 espositori portano nel centro storico oggetti di ogni genere e di varie epoche per creare un evento unico, per gli appassionati, ma anche un'occasione dedicata a tutti per trascorrere piacevoli giornate. Si possono trovare mobili, libri, soprammobili, oggetti musicali, opere d'arte, gioielli, stoffe e tanto altro.

The Arezzo Antiques Fair has been held since 1968 and is the oldest in Italy. On the first Sunday of the month and the preceding Saturday more than 400 stalls bring all types of objects from various eras to the historic centre to create a unique event, for antique lovers but also a pleasant way for everybody to pass the time. You can find furniture, books, ornaments, musical objects, jewellery, materials, works of art and much more.



La mappa turistica di Arezzo e provincia

La carta turistica in formato
29 x 42 cm è venduta in multicopia
per strutture ricettive

Caratteristiche

Fronte: cartina centro di Arezzo 50 cartine € 25
Retro: cartina provincia di Arezzo 100 cartine € 35
250 cartine € 80
Testi in italiano e inglese prezzi iva inclusa



Centro Servizi Turistici
**Una Vetrina per Arezzo
e le Sue Vallate**
Tourist Information Centre
A Window on Arezzo and its Valleys
tourist office
arezzo valley

SERVIZI

Accoglienza e informazione turistica: cosa vedere, dove dormire, dove mangiare, prodotti tipici, artigianato, ecc.
Ristorazione: caffetteria, snack, gelati, ecc.
Bagni pubblici
Book shop "Turismoartecultura"
Audioguide city-tour
Deposito bagagli
Area espositiva "Eccellenze in terra d'Arezzo" e pubblicitaria
Ricariche telefoniche, area WI-FI gratuita
Biglietteria museo Casa del Petrarca

Tourist Office "Una Vetrina per Arezzo e le sue Vallate"

Emiciclo G.Paolo II (scale mobili) 52100 Arezzo
Aperto tutti i giorni 9.00- 19.00
Tel. + 39 0575 1822770 - www.arezzo.turismo.it
arezzovalley@creativearts.it
f arezzovalley centro turistico

PASSIONI SCOLPITE

**Il Cristo ligneo
in Valdichiana
da Giovanni Pisano
al Barocco**



graphicart.it

24 giugno - 11 novembre 2017
Museo della Fraternita - Oratorio della SS. Trinità
FOIANO DELLA CHIANA

ORARIO DI APERTURA

lunedì e sabato 10.00-12.30 / giovedì e sabato 16.30-19.00

Ogni prima domenica del mese 10.00-12.30

www.comune.foiano.ar.it - Cell. 348 2868848

Vasari, Jacone e la maniera bizzarra

In occasione della mostra fiorentina "Il Cinquecento a Firenze" che si sta svolgendo a Palazzo Strozzi fino al 21 gennaio 2018, la Casa Museo Ivan Bruschi di Arezzo propone il FUORIMOSTRA "Vasari, Jacone e la maniera bizzarra". L'evento in programma dal 16 novembre al 18 febbraio 2018, curato da Paola Refice, metterà in evidenza quanto scritto da Giorgio Vasari, illustre aretino artista teorico e architetto del '500, nel suo libro *Le Vite* a proposito di artisti ritenuti all'epoca "bizzarri", ma poi divenuti importanti (Pontormo, Rosso Fiorentino, Andrea Del Sarto). A partire da due tavole di Jacone (Jacopo di Giovanni di Francesco) raffiguranti la Madonna Addolorata e Maria Maddalena si avrà l'occasione di ripercorre la temperie artistica e culturale "manierista".

VASARI, JACONE AND THE "BIZARRE" ARTISTS

Until 21 January 2018 an exhibition in Florence at Palazzo Strozzi entitled "Il Cinquecento a Firenze" can be visited and for this occasion the Ivan Bruschi House Museum in Arezzo offers a collateral event "Vasari, Jacone e la maniera bizzarra". The event takes place from 16 November to 18 February 2018, is organised by Paola Refice, and highlights the comments of Giorgio Vasari, famous artist, expert and architect from Arezzo in the 16th century, in his book *Le Vite* about artists who were thought to be "bizarre" but went on to become important (Pontormo, Rosso Fiorentino and Andrea Del Sarto). With two works by Jacone (Jacopo di Giovanni di Francesco) showing the Madonna Addolorata and Maria Maddalena you can follow the artistic and cultural trends of the time.

i! Casa Museo Ivan Bruschi
 Corso Italia 14
 Arezzo
 tel. 0575/354126.

Aperti dal martedì alla domenica con orario:
 10.00-13.00 / 14.00-18.00
 Open from Tuesday to Sunday: 10.00-13.00 /
 14.00-18.00
 www.fondazioneivanbruschi.it



mostre da visitare SHOWS TO SEE

AREZZO

fino al 6 gennaio 2018

I mezzi della Memoria in mostra - un'esposizione di oggetti e manufatti che hanno costituito il supporto di centinaia di anni di memoria storica mondiale.
 Museo dei Mezzi di Comunicazione

fino al 31 ottobre

Una Chimera del Novecento – Il Leone di Monterosso di Arturo Martini,
 Casa Museo Ivan Bruschi

fino all'11 ottobre

Ana Taberna – pace e ordine
 Galleria Villicana D'Annibale

fino al 7 gennaio

La porta dell'Angelo, di Ugo Riva
 Fortezza Medicea
 ingresso gratuito

BIBBIENA

fino al 12 novembre

Crediamo ai tuoi occhi – 18° edizione Fotoconfronti
 Centro Fotografico Italiano

FOIANO DELLA CHIANA

fino al 11 novembre

Passioni Scolpite - Il Cristo ligneo in Valdichiana da Giovanni Pisano al Barocco

SANSEPOLCRO

fino al 5 novembre

Steve McCurry Icons
 Museo Civico

SAN GIOVANNI VALDARNO DI SABATO IL CENTRO È UN PALCOSCENICO PER LA FANTASIA



Creature dello spazio e personaggi delle fiabe, musicisti, saltimbanchi e giocolieri: il centro storico di San Giovanni Valdarno in autunno mette in scena la fantasia. Accade ogni sabato pomeriggio ad ottobre e novembre, dalle ore 16 fino alle 20, grazie alla manifestazione "Il sabato è uno spettacolo a SGV", riproposta per il terzo anno consecutivo dalla Confcommercio. Otto gli eventi in programma, tutti gratuiti, che si succederanno dal 7 ottobre al 25 novembre con un obiettivo in comune: offrire ai bambini e alle loro famiglie un motivo in più per vivere il centro storico, unendo divertimento e shopping. Gli spettacoli si svolgono tra piazza Cavour, corso Italia e le vie limitrofe. Il primo appuntamento è il 7 ottobre con le "bianche presenze" portate dalla Compagnia Accademia Creativa: farfalle ed elegantissimi angeli in frac si aggireranno tra la folla per dare un tocco di magia. Il 14 ottobre una delle date più attese: l'arrivo dei personaggi di Guerre Stellari, mobilitati dall'EmPisa Star Wars Fan Club. Un'occasione imperdibile per vedere "dal vivo" i volti noti della fortunata saga creata da George Lucas, reinterpretati dai cosplayer: Luke Skywalker e il suo maestro Jedi, Obi-Wan Kenobi, Darth Sidious e tutti gli altri protagonisti dell'eterna lotta

fra il bene e il male. Sabato 21 ottobre arriva la scuola di discipline aeree Contraerea Arezzo e chiunque, nella massima sicurezza, potrà cimentarsi a fare acrobazie al trapezio, al cerchio e con i tessuti aerei. Ci sarà anche la sfilata in maschera sui trampoli curata dalla Compagnia Piccolo Nuovo Teatro. Il 28 ottobre ancora atmosfera da circo con i trampolieri, la giocoleria e le bolle di sapone della Compagnia Zirkus. Sabato 4 novembre musica con il concerto itinerante della Sciacchetrà Street Band. L'11 novembre un'altra data clou: l'atteso ritorno della Parata Disney del Carnevale di Foiano della Chiana. Gli eroi più amati delle fiabe Disney sfilano in carne, ossa e... costume per raccontare ai bambini le loro storie. Sabato 18 novembre ancora romantici scenari circensi con i buffi personaggi del Circo Bamboo. L'ultimo appuntamento per l'edizione 2017 è fissato per il 25 novembre, con l'ormai consueta festa che anticipa l'aria natalizia, fra i trampolieri danzanti della Compagnia Accademia Creativa.



SAN GIOVANNI VALDARNO, ON SATURDAYS THE CENTRE BECOMES A STAGE FOR FANTASY

Creatures from outer space and fairy tale characters, musicians, acrobats and jesters: in autumn the historic town of San Giovanni Valdarno fills with fantasy. All this happens on Saturday afternoons from 4pm to 8 pm thanks to "Saturday is a show in SGV", this year will be the third edition organised by the Confcommercio Trading Association. There are 8 events on the programme, all free, from 7 October to 25 November with one aim: to offer children and their families a reason to use the town centre, mixing shopping and fun. The events take place between piazza Cavour, corso Italia and the surrounding areas. The first is on 7 October with the Accademia Creativa Company: butterflies and elegant angels among the crowds to bring a magical touch. On 14 October one of the most awaited events: characters from Star Wars from the EmPisa Star Wars Fan Club. Don't miss this chance to see famous faces from the popular Saga created by George Lucas, interpreted by cosplayers: Luke Skywalker and his master Jedi, Obi-Wan Kenobi, Darth Sidious and others from the eternal

fight between good and evil. Saturday 21 October the Contraerea Arezzo school gives everybody the opportunity, in complete safety, to try the trapeze, the circle and aerial dance. Also a parade with costumed characters on stilts organised by the Piccolo Nuovo Teatro Company. On 28 October, more circus atmosphere with acrobats, jugglers and the soap bubbles of the Zirkus Company. Saturday 4 November music with an itinerant concert by the Sciacchetrà Street Band. On 11 November another highlight: the Disney Parade from the Foiano della Chiana Carnival. The best loved Disney heroes "live", a great opportunity to tell your children their stories. Saturday 18 November once again a circus scenario with the funny characters of the Circo Bamboo. The final event for this year's edition is on 25 November with the dancing acrobats of the Accademia Creativa Company to get us ready for the festive spirit of Christmas.

i! dal 7 ottobre al 25 novembre
from 7 October to 25 November
appuntamento ogni sabato pomeriggio
San Giovanni Valdarno
Centro Storico
Confcommercio delegazione
S. Giovanni V.no
Tel. 055.9122523

Note: l'evento è organizzato da Confcommercio con il patrocinio di Comune di San Giovanni Valdarno e Pro Loco e il contributo di Banca del Valdarno, Negozio Partner Enel, Moretti SpA, GranArt, New Coffee e Soges Immobiliare



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

DALLE ORE 16 SHOPPING E DIVERTIMENTO FORMATO FAMIGLIA
IN CENTRO STORICO A SAN GIOVANNI VALDARNO!

IL SABATO È UNO SPETTACOLO A SGV

OTTOBRE

7 **BIANCHE PRESENZE**
Eteree farfalle e angeli in frac trasformano la città in un luogo magico!
Compagnia Accademia Creativa

14 **EMPISA STAR WARS FAN CLUB**
In arrivo da un'altra galassia i personaggi di Guerre Stellari!

21 **SCUOLA DI DISCIPLINE AEREE**
Prove aperte su tessuto, trapezio e cerchio e performance dimostrative.
Contraerea Arezzo

SFILATA IN MASCHERA SU TRAMPOLI

Compagnia Piccolo Nuovo Teatro

28 **IL GIOCO INFINITO**
Trampoli, giocoleria e bolle di sapone.
Compagnia Zirkus

NOVEMBRE

4 **AL CENTRO DELLA MUSICA**
Concerto itinerante per le vie del centro con la scoppiettante e coinvolgente Sciacchetrà Street Band

11 **PARATA VALDICHIANA DISNEY**
Dal famoso Carnevale di Foiano arrivano le maschere dei personaggi più amati delle fiabe.

18 **CIRCO ITINERANTE**
Buffi e singolari personaggi stupiranno i passanti di tutte le età.
Circo Bamboo

25 **ASPETTANDO NATALE**
Un gruppo di eleganti trampolieri danzerà per le vie del centro storico.
Compagnia Accademia Creativa

PATROCINIO



CONTRIBUTO



CONFCOMMERCIO AREZZO - DELEGAZIONE DI SAN GIOVANNI VALDARNO
CORSO ITALIA 126 - SAN GIOVANNI VALDARNO - TEL. 055 91 22 523

la tavola EATING OUT



Osteria dei Mercanti



Nel centro storico di Arezzo, in una piazzetta pedonale situata all'interno di una corte dello storico ospedale aretino di Santa Maria Sopra i Ponti (trasferito a inizio novecento fuori dalla mura), si trova l'Osteria dei Mercanti. Un locale aperto dal 1926, dove

quattro generazioni di ristoratori si sono succedute perpetuando sia la tradizione gastronomica aretina sia l'entusiasmo per le innovazioni all'insegna del mangiar bene e sano.

L'atmosfera è quella tipica della trattoria toscana e da Maggio ad Ottobre è molto piacevole pranzare e cenare all'aperto, in una corte lontana dal traffico cittadino. All'interno il locale dispone di due grandi sale in grado di accogliere fino a cento persone. Il menù dell'Osteria è genuino, semplice, stagionale e tradizionale caratterizzato da ricette toscane e aretine, con piatti rivisitati. Si parte da abbondanti antipasti toscani con salumi e formaggi Dop, bruschette e carpacci a cui seguono primi piatti di pasta fresca fatta a mano come picci, topini, ravioli, cucinati sempre espressi. Ottime le carni, con la classica fiorentina e le tagliate di vitello alla griglia piatto forte del ristorante, accompagnate cappella di porcino, insaporite da fresco tartufo nero o ai tre pepi. Non mancano le ricette tradizionali della toscana come la ribollita, la trippa, la zuppa di cipolle. Il locale sempre alla ricerca del mangiar bene e sano, negli ultimi anni ha inserito nel menù anche il pesce con ottimi piatti freschi e i piatti vegetariani. La cantina è ampia e consiglia sempre degli ottimi abbinamenti con i piatti cucinati.

Infine segnaliamo i dolci e i cantucci toscani che sono sempre squisiti e fatti in casa e la pizza rigorosamente stesa a mano con materie prime accuratamente selezionate, farine speciali, ottime per serate gioiose e in compagnia con una proposta dell'Osteria di oltre sessanta varietà, accompagnate da birre artigianali.

The Osteria dei Mercanti is in the historic centre of Arezzo, in a small pedestrian square, inside the court of the historic Santa Maria Sopra i Ponti hospital (transferred outside the city walls at the beginning of the 1900s). It has been in business since 1926, four generations of restaurateurs have perpetuated both the food traditions of Arezzo and the enthusiasm for innovation and good, healthy eating.

The atmosphere is typical to a Tuscan trattoria and from May to October it is lovely to lunch and dine outside, in a court which is far from the traffic of the city. Inside there are two large rooms able to receive up to 100 people. The menu of the Osteria is genuine, simple, seasonal and traditional, characterized by Tuscan and Arezzo recipes. To begin with, rich, Tuscan starter dishes with Dop hams, salamis and cheese (Dop is a quality mark), bruschette (toasted bread with toppings) and carpaccio. First course dishes of fresh pasta such as picci, topini and ravioli. Good meats with the classic, grilled Fiorentina steak and veal "tagliate" (finely cut), speciality of the restaurant, with porcino mushroom and fresh, black truffle or three peppers. Also traditional Tuscan dishes such as tripe, onion soup and bread soup. With a constant desire for healthy food, in recent years fish has been included on the menu with excellent fresh dishes as well as vegetarian dishes. The cellar is well stocked and staff can advise you on a good wine to go with your meal. Finally, the desserts and Tuscan cantucci biscuits are always delicious and homemade and the pizza is rolled by hand and prepared with carefully selected raw materials, special flours, great for happy evenings with friends and over sixty varieties to enjoy with artisan beers.



! Osteria dei Mercanti,
Via Ser Petraccolo, 9
Arezzo
Tel. 0575.24330
www.osteriadeimercanti.it
info@osteriadeimercanti.it



Con l'arrivo dell'autunno Anghiari si prepara ad accogliere la mostra mercato de "I centogusti dell'Appennino".

L'appuntamento si svolgerà nei giorni 28 - 29 - 30 - 31 ottobre e 1° novembre in tutto il centro storico del paese. La mostra, dedicata al mondo dell'agricoltura e dell'enogastronomia, rappresenta un momento di incontro diretto tra produttore e consumatore. Presenti come sempre innumerevoli articoli d'eccellenza, dai pecorini al cioccolato, dai vini agli ortaggi, dai dolci tipici ai salumi, con possibilità di degustazioni e acquisto sul posto, con il vantaggio di un dialogo diretto con le aziende produttrici. Il tutto sarà accolto come da tradizione nel centro storico di uno dei borghi più belli d'Italia, che per l'occasione aprirà le tipiche botteghe per ospitare le aziende e i visitatori. La mostra rappresenta ormai un appuntamento fisso per la realtà enogastronomica del territorio, tanto da essere giunta alla XVIII edizione.

Un altro appuntamento da non perdere è quello con la tipica "Osteria dei Centogusti" gestita dalla Proloco di Anghiari, dove una splendida cornice delle mura, con affaccio sulla piana della Battaglia, farà da sfondo ad un menù appetitoso e caratterizzato dai sapori tipici della Valtiberina. Ricordiamo inoltre l'annuale "camminata dei Centogusti" che si svolgerà Domenica 29 Ottobre con partenza dalle mura.

i! 28, 29, 30, 31 ottobre e 1 novembre
Anghiari – centro storico
Orario Botteghe dei Centogusti: 9.30- 13.00 / 14.00 – 19.30
Per Informazioni: ProLoco Anghiari
Tel. 0575.749279;
e-mail: proloco@anghiari.it
Facebook: proloco anghiari

28, 29, 30, 31 October and 1 November
Centogusti shops open: 9.30- 13.00 / 14.00 – 19.30

Nota: Nei giorni della mostra presso l'Osteria dei Centogusti sarà attivo uno stand per la cottura diretta di caldarroste con castagne del Ponte alla Pira

THE "CENTO GUSTI" FOOD FESTIVAL COMES TO ANGIARI

With the arrival of Autumn Anghiari prepares for the "I centogusti dell'Appennino" show market. The event takes place on 28 - 29 - 30 - 31 October and 1 November in the historic centre of the town. The show market, dedicated to the world of tourism, food and wine, represents a meeting point for producers and consumers. As always there are many top quality items, from pecorino cheeses to chocolate, from wines to vegetables, from local cakes to cured meats, all with the chance to try the produce and buy on the spot with the advantage of a direct contact with the producers. All of this in the historic centre of one of the most beautiful towns in Italy, which opens its old style shops for the occasion to host the producers and visitors. The event has now become a tradition and this year is the 18th edition. Don't miss the "Centogusti Inn" managed by the Proloco Anghiari, framed by the magnificent town walls with a view over the famous Battle plain, where you can choose from a tasty menu with the characteristic flavours of Valtiberina. There is also the annual "Centogusti Walk" on Sunday 29 October which departs from the town walls.



Festa alla Penna

Nella frazione Penna, a pochi chilometri da Terranuova B., ad ottobre si svolge la 10° edizione del Penna Fest, una due giorni di eventi animati dal Valdarno Camper Club Le Balze. La manifestazione si presenta come una piccola "Oktoberfest", ma arricchita da iniziative en plein air. Alla birra che accompagna crauti, stinchi e gli immancabili würstel, fanno da cornice bellissime passeggiate.

PENNA FESTIVAL

In the fraction of Penna, just a few kilometres from Terranuova B., in October is the 10th edition of the Penna Fest, a two day event animated by the Valdarno Camper Club. The event is like a small Oktoberfest but enriched by open air activities. Beautiful walks accompany beer with sauerkraut, pork meat and wurstel.

i! 7-8 ottobre | 7-8 October
Tel. 331.202975



Anghiari e i Bringoli

Tradizionale sagra con degustazione di brustichino, salsicce, castagne e vino novello. La vera attrattiva sono i Bringoli, i classici spaghetti di sola acqua e farina tirati a mano dalle massaie del paese e conditi con sugo di funghi o carne. Una evento popolare che rende onore alla Galleria Girolamo Magi che torna ad essere quel salotto urbano per la quale era stata progettata e costruita più di cento anni fa.

BRINGOLI AND SAN MARTINO FESTIVAL

A traditional festival where you can try bread, sausages, chestnuts and new wine. The real attraction is the Bringoli, a type of spaghetti made by hand from flour and water by the women of the town, served with mushroom or meat sauce. A popular event which honours the Girolamo Magi Gallery which, once again, becomes an urban lounge, as it was designed and built to be 100 years ago.

i! 11 - 12 Novembre | 11 - 12 November
Anghiari - ProLoco Anghiari
Tel. 0575.749279 - proloco@anghiari.it



Festa d'Autunno a Montemarciano

Montemarciano è un piccolo borgo di origine medievale che si trova lungo l'antico tracciato della Strada Setteponti. Domenica 22 ottobre, come ormai da tradizione, si festeggia l'autunno con una giornata che propone passeggiata naturalistica, degustazione con bruciante, polenta e prodotti di stagione, vino e tanta musica.

MONTEMARCIANO AUTUMN FEST

Montemarciano is a small town of medieval origin found along the ancient path of the Strada Setteponti. In the countryside of Terranuova Bracciolini, surrounded by vines, the Balze and olive groves. Sunday 22 October, now a tradition, autumn is celebrated with a nature walk, roast chestnuts and seasonal produce to taste, wine and music.

i! 22 ottobre | 22 October
Frazione Montemarciano (Terranuova B.)
Tel. 338.4467809



Degustazioni in cantina

Prosegue ad ottobre la rassegna "I Giorni del Vino" con visite nelle cantine della Strada del Vino Terre di Arezzo, per degustazioni dei vini aziendali. Ogni mercoledì e domenica in orario 15-19. Non occorre prenotazione. Costo € 5,00 a persona. www.stradadelvino.aretzo.it

WINE TASTING IN THE CELLAR

The wineries members of Strada del Vino Terre di Arezzo are open on Wednesday and on Sunday. Opening hours: 3p.m.-7p.m. It is a wonderful chance to visit cellars, vineyards (when possible) and to taste wines with the winemakers. Booking is not required. Cost: € 5,00 per person.

Programma

1 Domenica (Arezzo) Tenuta di Fraternalta
4 Mercoledì (Laterina - Arezzo) Tenuta Vitereta e Tenuta di Frassineto
8 Domenica (Terranuova B.ni) Baldi Gianluca
11 Mercoledì (Cortona - Castiglion Fibocchi) Baracchi - Tenuta Setteponti

Feste in Autunno



Tanti piccoli paesi si animano nell'autunno per festeggiare il "prezioso" frutto con eventi tradizionali.

Many small towns celebrate the "precious" chestnut in autumn with traditional events.

Festa della castagna Caprese Michelangelo
14-15 e 21-22 ottobre

Sagra della Polenta Montemignaio
29 ottobre

Festa di castagnatura - Raggiolo
28-29 ottobre

Castagnata alla Trappola Loro Ciuffenna
29 ottobre

Sagra della castagna e del vin dolce novello - Talla
1 novembre

Festa della castagna - Loro Ciuffenna
1 novembre

Castagnata Stiana - Stia
4-5 novembre

Festa dei 100 ceppi Poggio di Loro - Loro Ciuffenna
5 novembre

Festa della castagna loc. Cetica (Castel S. Niccolò)
11-12 novembre

I Grandi di Arezzo
Sabato 4 Novembre, ore 15,30

Sala dei Grandi della Provincia di Arezzo Saranno interpretate dal sommelier di fama internazionale Luca Martini alcune delle più alte espressioni vitivinicole del territorio per massimizzare la percezione dei luoghi d'arte.
Info: www.stradadelvino.aretzo.it

Tipicità in Tavola

Le Cene del Gusto



Otto appuntamenti in due mesi per conoscere, apprezzare e soprattutto gustare le eccellenze del territorio aretino a tavola. Da giovedì 5 ottobre partono le "Cene del Gusto" appuntamenti in ristoranti che aderiscono alla rete Vetrina Toscana con menù che esaltano le produzioni tipiche e della tradizione. Ricette per gustare il fagiolo zolfino, il fagiolo dall'occhio del Valdarno o il cece piccino del Valdarno e prelibata pasta fresca creata con farina di Grano Verna coltivato nelle aree montane. In alcune serate si potrà scoprire l'autentico sapore dell'Aglione della Valdichiana, e non mancano piatti che esaltano le produzioni locali di carni come il Grigio del Casentino, il Vitellone bianco dell'Appennino Centrale

LOCAL SPECIALITIES TASTY DINING

8 dates over two months to taste, appreciate and above all enjoy the best of food from Arezzo. From Thursday 5 October this series of dinners in restaurants, members of the "Vetrina Toscana" network, with menus which highlight local and traditional produce. There are recipes with zolfino beans, the Valdarno "eyed" bean or the Valdarno small chick pea and delicious fresh pasta made with flour produced from Verna grain grown in mountain areas. On some evenings you can discover the Valdichiana Aglione, and there are plenty of dishes which highlight the quality of local meat production with Casentino Grey (pork), Veal from the central Apennines and the Valdarno chicken.

o il Pollo del Valdarno. In alcuni casi il palato sarà allietato da ricette impreziosite dal sapore dell'Abbccciato aretino, formaggio pecorino a latte crudo dalla caratteristica buccia che con la stagionatura lascia un'unghia più scura e resistente su tutto il bordo della fetta. Tra i tanti prodotti tipici proposti anche la Mela Francesca aretina, una mela tardiva che si raccoglie nell'ultima decade di settembre e come altre vecchie varietà si conserva molto bene fino alla primavera e impiegata in gastronomia per la preparazione di dolci. Ogni menù propone l'abbinamento con vini della Strada del Vino Terre di Arezzo.



Some recipes contain the delicious Abbccciato aretino, a pecorino cheese made from unpasteurised milk, with a characteristic skin which darkens as the cheese matures. Among the many specialities there is the "Mela Francesca aretina", a late crop apple which is harvested at the end of September and like many other older varieties it keeps well until springtime. It is used in various dishes and cakes. Each menu suggests good wines from the Strada del Vino Terre di Arezzo association to enjoy with your meal.

Programma

- 5 Ottobre | 5 October, Ristorante Lancia d'Oro (Arezzo)
- 12 Ottobre | 12 October, Ristorante Belvedere (Loc. Bano, Monte San Savino)
- 20 Ottobre | 20 October, Ristorante Logge Vasari (Arezzo)
- 26 Ottobre | 26 October, Ristorante Il Goccino (Lucignano)
- 2 Novembre | 2 November, Osteria da Giovanna (La Pace, Arezzo)
- 9 Novembre | 9 November, Ristorante Minerva (Arezzo)
- 23 Novembre | 23 November, Osteria dell'Oca Satolla (Loc. Vitereta, Laterina)
- 30 Novembre | 30 November, Ristorante La Ferriera (Loro Ciuffenna)

i! Programma completo su www.stradadelvino.aretto.it Strada del Vino Terre di Arezzo Tel. 0575.294066 Per partecipare la prenotazione è obbligatoria. Prezzi cena 30-35 euro.

Iniziativa sostenuta da: Confcommercio Camera di Commercio Arezzo Confesercenti Unioncamere Toscana

la tavola EATING OUT



Dietro le Quinte

Dietro le Quinte non può essere chiamato semplicemente bar, ma è un locale dove ogni giorno, Sara e Giacomo, si impegnano per creare qualcosa di nuovo e originale che possa stupire i clienti. "Passione e sentimento per questo lavoro compensano il sacrificio e la fatica con cui dobbiamo combattere quotidianamente, regalandoci immense soddisfazioni", ci raccontano Giacomina e Sara; per noi la prima regola è quella di accogliere sempre con gentilezza i nostri clienti, facendoli sentire come a casa, con lo scopo di creare un qualcosa in più di una semplice vendita, instaurando nuovi rapporti che possono ampliare i nostri orizzonti. Questa è la missione, dandoci la possibilità di capire sempre più profondamente le esigenze della gente. Il punto di forza sono le focacce di produzione artigianale, preparate ogni giorno al momento e farcite su richiesta del cliente con prodotti di qualità. La carta presenta oltre trenta panini a scelta. Potrete trovare anche succhi di frutta biologici del territorio, bere un buon caffè e un ottimo tè in foglia, birre artigianali alla spina e in bottiglia, un buon bicchiere di vino e ottimi cocktail. Tutto questo in un contesto storico molto importante della città di Arezzo, Dietro le Quinte di trova proprio a fianco del Regio Teatro Petrarca e vicino a Piazza San Francesco rinomata per la sua chiesa con gli affreschi di Piero della Francesca. Per un'esperienza da non dimenticare.

Dietro le Quinte (Backstage) cannot be called just a bar, it is the place where Sara and Giacomo are busy creating something new and original to surprise their customers. "Passion and love for this job compensate for the sacrifices and hard work that go into it on a daily basis, giving us great satisfaction", Giacomina and Sara tell us, "the most important thing is to give a warm welcome to our customers, to make them feel at home and create something more than a simple sale, to make new relationships and widen our horizons. This is our mission, it gives us insight into what our customers require". Artisan made Focaccia bread is their strong point, freshly made daily and filled on request with quality produce. There are over 30 fillings to choose from. You can also enjoy juices from local, organic fruit, have a good coffee and excellent leaf tea, artisan beers on tap and bottled, a glass of good wine and great cocktails. All this in an important historical context in the city of Arezzo, Dietro le Quinte is located just next to the Petrarca Theatre and near Piazza San Francesco, famous for its Church with frescoes by Piero della Francesca. For an experience to remember. ■



i! Via Guido Monaco, 18/20 Arezzo tel. 340.6071072 Facebook: Dietro-le-Quinte

Arezzo dove mangiare WHERE TO EAT

Dietro le Quinte

Via Guido Monaco 18/20
Arezzo
tel. 340.6071072
Facebook: Dietro le Quinte



Situato accanto al Teatro Petrarca propone prodotti freschi e di qualità. Da provare i panini farciti al momento su focacce di nostra produzione, la pizza e le bruschette e tanto altro ancora. Accompagnato da birra artigianale, vino e per i più salutisti, consigliamo ottimi estratti di frutta e verdura.

Located next to the Petrarca Theatre offering fresh, top quality food and drinks. Try homemade focaccia bread filled to order, pizza, bruschette and much more. Try artisan beer, wine and for health buffs we recommend our fruit and vegetable smoothies.

Pizzeria 'O Scugnizzo

via de' Redi, 9/11
Arezzo
Tel. 0575.333300
www.lo-scugnizzo.it
info@lo-scugnizzo.it



Situata in un caratteristico vicolo che si interseca con Corso Italia con alle spalle la chiesa di S. Francesco. Da 'O Scugnizzo si può gustare la vera pizza napoletana realizzata con ingredienti di altissima qualità molti dei quali D.O.P. e presidi Slow Food. Ma oltre alla pizza, c'è una straordinaria varietà di birra, con circa 200 etichette.

The 'O Scugnizzo Pizzeria is located in a characteristic street off Corso Italia, behind the premises is the San Francesco Church. You can enjoy a true Neapolitan pizza made with top quality ingredients. Besides the pizzas, also a great selection of beers, about 200 brands.

RistoBurger by Crispis

Via Crispi, 10/12
Arezzo
Tel. 0575.22873
info@crispis@alice.it



Dal nome italo-americano, il "RISTOBURGER" fa comprendere all'istante la sua peculiarità culinaria: veri hamburger di carne chianina toscana, rigorosamente certificata, accompagnati da pane fragrante di giornata e patate fritte al momento. Inoltre ottimi piatti con prodotti del territorio, birra artigianale di ottima qualità!

From its Italo-American name, decidedly original, you instantly know what the "RISTOBURGER" is about: real beefburgers made from Tuscan Chianina meat, certified, with its great flavour, with freshly baked bread and freshly fried chips. Excellent dishes made with local produce, good quality artisan beers.

Valdichiana dove mangiare WHERE TO EAT

Fufluns

Taverna Pizzeria
Via Ghibellina, 3
Cortona
Tel. 0575.604140
www.fuflungsnc.it



Situato in pieno centro storico, propone una cucina genuina con piatti tipici toscani in ambiente semplice e accogliente. Ampia varietà di pizze. Cantina ben strutturata con vini locali, nazionali e internazionali.

Right in the heart of the town, it gives us good quality cooking with typical Tuscan dishes in a welcoming atmosphere. Wide variety of pizzas. Well stocked cellar with local, national and international wines.

Arezzo dove dormire WHERE TO SLEEP

B&B 52cento

P.za Guido Monaco 9
Arezzo
Tel. +39 346.8897469
www.52cento.it
info@52cento.it



Centralissimo ad Arezzo, per un soggiorno non qualunque, dedicato a scoprire le bellezze e l'arte della città. Il B&B è arricchito da una terrazza panoramica dove ammirare dall'alto tutta la città. Dispone di una junior suite e camere, dotate di ogni comfort: wi-fi, aria condizionata, prima colazione.

Right in the centre of Arezzo, for a special stay where you can discover the beauty and art of the city. The B&B has a terrace with a view over the whole city. There is a junior suite and rooms, all comforts: wi-fi, air conditioning and breakfast.

musica+concerti
CONCERTS

La Rondine

17, 20, 22, 25 ottobre
Teatro dell'Opera di Firenze
www.operadifirenze.it

L'Elisir d'Amore

21, 24, 26 ottobre
Teatro dell'Opera di Firenze
www.operadifirenze.it



Fabri Fibrà

27 ottobre
Teatro Obihall
www.bitconcerti.it

Gigi D'Alessio

30 ottobre
Teatro Obihall
www.bitconcerti.it

Rocky Horror Show

dal 07 all' 11 novembre
Nelson Mandela Forum

The Legend of Zelda: Symphony of the Goddesses

26 novembre 2017
Nelson Mandela Forum
www.bitconcerti.it



Il mese della castagna

Con l'autunno ritornano gli eventi tradizionali legati alla castagna e ai frutti del sottobosco. Nel mese di ottobre i piccoli centri di Marradi, Palazzuolo sul Senio e San Godenzo invitano per una visita. A Marradi tanti eventi che celebrano l'enogastronomia con la Sagra delle castagne (8, 15, 22, 29 ottobre) www.sagradellecastagne.it. Gli stand gastronomici proporranno ai visitatori le tradizionali leccornie del famoso frutto "Il marrone di Marradi" quali: i tortelli di marroni, la torta di marroni, il castagnaccio, le marmellate di marroni, i marrons glacés, i "bruciati" (caldarroste). A Palazzuolo sul Senio tutte le domeniche di ottobre si svolge la Sagra del marrone e dei frutti del sottobosco <http://www.prolocopalazzuolo.it>, mentre il territorio di San Godenzo propone il cammino dei marroni. La Ballottata (22, 29 ottobre). www.assandreadelcastagno.blogspot.com.

THE MONTH OF THE CHESTNUT

Traditional events linked to the chestnut and fruits of the woods return with the arrival of autumn. In October small towns like Marradi, Palazzuolo sul Senio and San Godenzo invite you to visit. Many events in Marradi celebrate food and wine with a Chestnut Fest (8, 15, 22, 29 October) www.sagradellecastagne.it. The food and wine stalls offer visitors traditional delicacies made from the famous "Marradi chestnut" such as: chestnut tortelli, chestnut cake, castagnaccio (typical sweet made of chestnuts, fruit and pine nuts), chestnut jams, marrons glacés, and roast chestnuts. In Palazzuolo sul Senio each Sunday of October sees a Chestnut and Fruits of the Woods Fest <http://sagradelmarrone.blogspot.it>, while San Godenzo has another "chestnut" celebration. La Ballottata (22, 29 October). www.assandreadelcastagno.blogspot.com.



Appuntamenti con i sapori tradizionali

Mostra mercato del tartufo bianco e nero e Rassegna agro-alimentare

Exhibition market of white and black truffle and wine-and-food festival
28 - 29 ottobre
28-29 October
Barberino del Mugello

Millenaria Fiera di San Luca

Ancient fair of St. Luke
dal 14 al 22 ottobre
14-22 October
Impruneta

Tartufesta

Tartufesta Truffle and typical products

festival
22, 28, 29 ottobre
22, 28, 29 October
Montaione

44° Rassegna dell'olio extravergine di oliva di Reggello

44th Extra virgin new olive oil festival
3 - 5 novembre
3-5 November
Reggello

Bocaccacesca

6 - 8 ottobre
6-8 October
Certaldo Alto

arte+mostre
EXHIBITIONSFlorence Biennale
11° edizione

The Florence Biennale 11th edition
6 - 15 ottobre 2017
from October 6 to October 15
Fortezza da Basso
Tel. 055 3249173
www.florencebiennale.org

Helidon Xhixha:
in Ordine Sparxo

Helidon Xhixha: random
fino al 29 ottobre
until to October 29
Limonaia del Giardino di Boboli
Tel. 055.2388791
www.gallerieuffizimostre.it

I nipoti del re di Spagna: il
ritratto di Federico e Maria
Anna di Lorena di Anton
Raphael Mengs a Pitti

The grandsons of the King
of Spain
fino al 7 gennaio 2018
until to January 7 2018
Palazzo Pitti, Galleria
d'Arte Moderna
Tel. 055 2388616
www.gallerieuffizimostre.it

Il Cinquecento a Firenze.
Tra Michelangelo, Pontormo
e Giambologna

The Cinquecento in Florence.
From Michelangelo and
Pontormo to Giambologna
fino al 21 gennaio 2018
until to January 21 2018
Palazzo Strozzi
Tel. 055.2645155

Utopie Radicali

Radical Utopias
dal 20 ottobre al 21 gennaio
from October 20 to January 21
CCC Strozziina
www.palazzoastrozzi.org

Lucas Cranach, i ritratti di Lu-
tero dalla collezione medicea

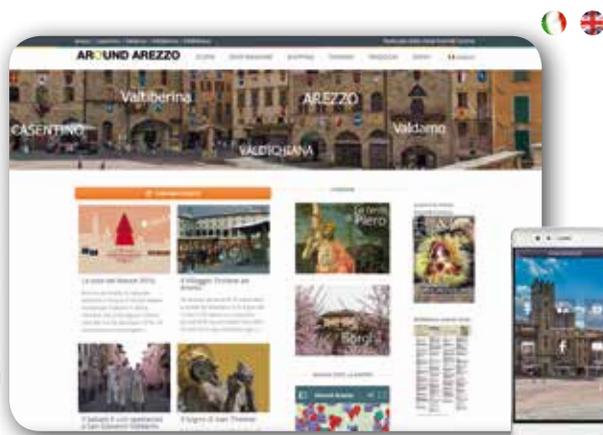
Lucas Cranach, the por-
traits of Luther from the
Medici collection
dal 31 ottobre al 07 gennaio
from October 31 to January 7
Uffizi - Sala del Camino -
Galleria delle Statue e delle
Pitture
Tel. 39 055 2388624
www.uffizi.it

AROUND AREZZO

WWW.AROUNDAREZZO.IT

turismo, informazioni, itinerari, eventi

Arezzo | Casentino | Valdichiana | Valdarno | Valtiberina



Il calendario completo degli
eventi su | For a complete
events calendar go to:
www.firenzeturismo.it
e la app Firenze Turismo
(scaricabile gratuitamente su
free download on
App Store e Android Store).



Sagra del Tordo

L'ultimo fine settimana di ottobre a Montalcino è tempo della Sagra del Tordo, una manifestazione che trae origine dall'antica tradizione venatoria della zona che festeggiava il flusso degli uccelli migratori ed in particolare dei tordi. Oggi la festa è un momento tradizionale, con la sfida tra i quartieri al tiro con l'arco e in tavola prelibatezze di stagione e ottimo vino...

THRUSH FEST

The last weekend in October sees a Thrush Fest in Montalcino, an event with origins in ancient, local hunting traditions. On the hills where olive groves alternate with vines and woodland, in October the influx of migrating birds coming from the north is more intense than in other locations, especially for the Thrush. Today the fest is a tradition with a challenge between archers representing town quarters and there are tables laden with seasonal delights and good wine...

! 27-29 ottobre | 27-29 October
Montalcino
www.prolocomontalcino.com



Ambrogio Lorenzetti a Siena

Presso il complesso di Santa Maria della Scala, una mostra dedicata ad uno dei più grandi pittori europei del XIV secolo, paradossalmente finora poco conosciuto. Grazie ad importanti e mirati prestiti la mostra ripercorre la vicenda artistica di Ambrogio Lorenzetti con opere provenienti da importanti musei quali il Louvre, la National Gallery, gli Uffizi, i Musei Vaticani. La mostra intende ritessere la grande vicenda artistica di Ambrogio Lorenzetti, facendo convergere al Santa Maria della Scala tutta una serie di dipinti che, in massima parte, furono prodotti proprio per cittadini senesi e per chiese della città. Potranno così tornare a vivere idealmente, grazie ai frammenti superstiti, anche cicli di affreschi un tempo molto famosi ma distrutti, come quelli dell'aula capitolare e del chiostro della chiesa di San Francesco a Siena, e i dipinti della chiesa agostiniana senese e il ciclo, restaurato per l'occasione, della cappella di San Galgano a Montesièpi, a tal punto fuori dai canoni della consolidata iconografia sacra che i committenti pretesero delle sostanziali modifiche poco dopo la loro conclusione.

AMBROGIO LORENZETTI IN SIENA

An exhibition at the Santa Maria della Scala, of one of the greatest European painters of the 14th century, paradoxically little known until now. Thanks to important loans the exhibition traces the artistic accomplishments of Ambrogio Lorenzetti with works which come from important museums such as the Louvre, the National Gallery, the Uffizi and the Vatican Museum. The exhibition aims to piece together the artistic career of Ambrogio Lorenzetti, by gathering together a series of paintings which were mostly carried out for citizens of Siena and churches in the city. In this way some frescoes which once were very famous but were then destroyed, have been able to be saved and seen again such as those from the church of San Francesco in Siena, paintings from the Agostinian church and the cycle, restored for this occasion from the San Galgano chapel in Montesièpi, it was considered so different from the norms of sacred iconography that those who commissioned the work demanded there be substantial changes shortly after completion.

! Siena
22 ottobre - 21 gennaio | 22 October - 21 January
www.santamariadellascala.com



Toscana Gustando

Toscana Gustando non è solo una mostra mercato, ma una passeggiata gastronomica nel centro storico di Montepulciano che si pone l'obiettivo di favorire il confronto tra due realtà territoriali, valorizzandone i rispettivi sapori e luoghi d'origine. Quest'anno i sapori tipici toscani e i prodotti di filiera corta della Valdichiana Senese incontreranno le eccellenze gastronomiche dei territori colpiti dal sisma.

Toscana Gustando is not just a show market, but a food and wine walk through the historic center of Montepulciano to highlight the best of the area. This year the typical flavours of Tuscany and local produce from Valdichiana Senese meet food and wine specialties from the areas hit by earthquake.

! 11 e 12 Novembre, ore 10 - 20 Montepulciano
11 and 12 November, 10 am - 8 pm
Tel. 0578.717484 - www.toscanagustando.it

TOSCANA GUSTANDO FOOD SHOW

Eventi&Turismo

Arezzo con Firenze,
Siena e Perugia
www.eventiturismo.it

Anno IX, numero 64
ottobre-novembre 2017

Realizzata da
Quadrata
comunicazione |
creatività | turismo
piazza G. Monaco, 9 - 52100
Arezzo

info@eventiturismo.it

Direttore responsabile
Vittorio Rossi
vittorio@eventiturismo.it

Grafica
Giuditta Buzzichelli
giuditta@eventiturismo.it

Redazione:
Saverio Bidini, Giuditta
Buzzichelli, Vittorio Rossi

Traduzione in inglese
Linda Watts
wotzlw@libero.it

Pubblicità
Saverio Bidini
saverio@eventiturismo.it

Stampa
Industria Grafica
Valdarnese
S. Giovanni Valdarno (Ar)

Questa rivista è stampata su
carta Freelif ECO

© Tutti i diritti sono riservati.
È vietata la riproduzione
anche parziale senza
l'autorizzazione dell'editore.

Registrazione del
Tribunale di Arezzo n. 9/09
del 27.10.2009
Iscr. ROC n. 25959

Abbonamenti:
1 copia a numero, per 8
numeri/anno 20 €
Per strutture ricettive
anche
abbonamenti a più copie.
Esempio:
3 copie a numero, 28 €
5 copie a numero, 40 €
10 copie a numero, 80 €
www.eventiturismo.it



Eurochocolate 2017

Ottobre è il mese di Eurochocolate, il festival internazionale del cioccolato invade il capoluogo umbro dal 13 al 22 ottobre con il claim "Tutta un'altra musica". Tanti appuntamenti saranno dedicati alla musica durante i dieci giorni più golosi dell'anno a partire dall'inedita installazione in Piazza IV Novembre di un maxi Pianoforte di vero cioccolato. Tasti di cioccolato bianco e fonderie di fronte ai quali il pubblico potrà scattare originali selfie da condividere. Ad animare lo stage anche divertenti giochi legati al mondo della musica che permetteranno di ricevere subito golosi assaggi. Un'esperienza unica per conoscere il cioccolato tra sculture, degustazioni, laboratori e molte altre attività pensate per il divertimento di grandi e piccini.

October is the month of Eurochocolate, the international chocolate festival which fills the city in Umbria from 13 to 22 October with "Tutta un'altra musica". Many events will be dedicated to music over the ten sweetest days of the year starting with a huge chocolate piano in Piazza IV Novembre. The keys are made with white and dark chocolate and it's the perfect place to take a selfie to share. There are also games linked to music and you can get involved and receive lots of delicious samples. A unique chocolate experience with sculptures, samples to taste, workshops and much more to delight both old and young.

! dal 13 al 22 ottobre
From 13 - 22 October
Perugia
www.eurochocolate.com



Frantoi aperti in Umbria

L'Umbria invita alla scoperta del suo straordinario extravergine di oliva DOP con frantoi aperti: cinque weekend dal 28 ottobre al 26 novembre dedicati all'olio extravergine di oliva, ai prodotti agroalimentari di qualità, immersi tra campagna e borghi medievali. I Frantoi aperti sono l'occasione per degustazioni e apprezzare le tradizioni locali che coinvolge veri intenditori del buon vivere e della buona tavola.

! Associazione Strada dell'Olio Extravergine d'Oliva DOP Umbria Trevi (Pg) Tel. 0742.332269 - <http://frantoiaperti.net/info@stradaoliodopumbria.it>



Il Tartufo Bianco

L'Autunno è il periodo di fruttificazione del pregiato tartufo bianco. L'Umbria, terra celebre per i prodotti della terra, offre tre eventi di primo piano per gli amanti del Tuber magnum pico, ossia il tartufo bianco locale. Mostre Mercato Nazionali si svolgono a Gubbio (28 ottobre - 1 novembre - www.tartufointavola.it), a Città di Castello (dal 27 al 29 ottobre - www.iltartufobianco.it), a Valtopina (25 e 26 novembre - www.tartufoavaltopina.it).

WHITE TRUFFLES

Autumn is time of the precious white truffle. Umbria, famous for its land produce, offers three important events for those who appreciate the Tuber magnum pico, i.e. the local white truffle. National Show Markets take place in Gubbio (28 October - 1 November - www.tartufointavola.it), in Città di Castello (27-29 October - www.iltartufobianco.it) and in Valtopina (25 and 26, November - www.tartufoavaltopina.it).

OIL FROM UMBRIA

Umbria invites you to discover its extraordinary DOP extra virgin olive oil at olive mills: five weekends from 27 October to 26 November dedicated to extra virgin olive oil and quality food products surrounded by countryside and medieval towns. A visit to a mill is an occasion to taste and appreciate local traditions which involve true experts of good living and good food.

MERCATO INTERNAZIONALE IL MONDO AD AREZZO 13-14-15 OTTOBRE



TRE CHILOMETRI
DI GUSTO



MERCATO INTERNAZIONALE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
AREZZO



segui sui social

 /mercatoeuropeoarezzo

 @mercatoeuropeo



Camera di Commercio
Arezzo

 /mercatieuropei.fiva

 @mercatoeuropeofiva