Eventi & Turismo

Arezzo, Firenze, Siena N. 92 Aprile - Giugno 2023

Aprile Giugno

Springtime events

eventi
Anghiari
La Mostra Mercato dell'Artigianato

sapori
La Schiacciata da Guiness compie 5 anni

eventi
Le feste di Primavera tra Arezzo Firenze e Siena

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE– AUT. N° CN-NE/0267/10.2022 PERIODICO RIC

ales

LETTI&MATERASSI®

ARTIGIANI DEL RIPOSO. DAL 1977

UN RIPOSO DI QUALITÀ

A PREZZI DI FABBRICA

PERCHÉ FACCIAMO QUESTO DA UNA VITA

Progettiamo, costruiamo, testiamo i nostri prodotti con scrupolosa lavorazione ed una mirata scelta dei nostri fornitori tutto in funzione della piena soddisfazione del cliente; siamo bravi in questo, perché l'esperienza conta....

NEGOZI AL PUBBLICO

Mettiamo a disposizione negozi aperti al pubblico con l'obbligo di soddisfazione dei nostri clienti che con molto orgoglio ci ripagano ogni giorno con feedback positivi portando amici e parenti a provare i nostri servizi.

100 % MADE IN CASENTINO

ASSISTENZA LETTI&MATERASSI

Vi interfaccerete soltanto con persone che conoscono i prodotti alla perfezione; prima durante e dopo l'acquisto sarete assistiti con cordialità e competenza da personale altamente qualificato.
Il nostro servizio clienti saprà abbattere le barriere del web facendoti sentire all'interno della nostra fabbrica.

PECULIARITÀ DI UN PRODOTTO ARTIGIANALE

Possibilità di molteplici personalizzazioni e lavorazioni meticolose che nessun importatore o rivenditore è in grado di offrire.

RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

Grazie all'acquisto diretto in fabbrica.

MAGAZZINO DA 4.000 MQ PRONTA CONSEGNA

Per spedizioni urgenti, possibilità di consegna al piano, consegna OMAGGIO

FORNITURE CONTRACT

Offriamo supporto e contratti dedicati a forniture per attività di qualsiasi tipologia.

SANITY
Dispositivo medico
Certificato CE

WWW.LETTIEMATERASSI.COM

BIBBIENA
Via Dell'Artigiano,9
0575 / 536406

BORGO S.LORENZO
Loc. La torre Petrona - Scarperia
055 / 0980773

PONTASSIEVE
Viale Hanoi, 38
055 / 0980773

FIRENZE
L.no Colombo, 82
055 / 0980773

FIRENZE Isolotto
Via Foggini, 22
055 / 0980773

FIERA ANTIQUARIA DI AREZZO

Arezzo è terra di antiquari e ogni prima domenica del mese e il sabato che la precede si svolge la Fiera Antiquaria, la più antica d'Italia. Si svolge dal 1968 e coinvolge Piazza Grande e l'intero centro cittadino.
Ogni mese sono centinaia i banchi che dalle prime ore del sabato mattina espongono oggetti di ogni genere e di varie epoche, regalando ad appassionati e addetti ai lavori il piacere della "trouvaille", ovvero la scoperta e la ricerca del pezzo raro o curioso. Si può girovagare tra mobili, libri, soprammobili, oggetti musicali, stampe antiche e da collezione, opere d'arte, gioielli e bijoux, trascorrendo piacevoli ore in questo mercato.

Antiques FairArezzo is a land of antiques and this fair, the oldest in Italy. It has been held since 1968 every first Sunday of the month and the previous Saturday. Every month, hundreds of stalls, from the early hours of the Saturday morning, display objects of all kinds and eras, providing those with a passion for an-tiques the chance of finding something rare or interesting. You can wander around books, orna-ments, musical objects, antique stamps, collectors stamps, works of art, jewelle-ry and dress jewellery - a pleasant way to spend some time at this market.

i! Arezzo - Centro Storico | Historic Center
Aprile: Sabato 1 e Domenca 2 - **Maggio**: Sabato 6 e Domenica 7 - **Giugno**: Sabato 3 e Domenica 4 | **April**: Saturday 1 and Sunday 2 - **May**: Saturday 6 and Sunday 7 - **June**: Saturday 3 and Sunday 4 June - www.fieraantiquaria.org

Altre Fiere

Fiera Antiquaria del Valdarno
Terranuova Bracciolini
2° domenica del mese
Intera giornata nel centro storico

Memorandia
Anghiari
2° domenica del mese
Intera giornata nel centro storico

Mercatino di Vai dei Musei
Montevarchi
4° domenica del mese
Intera giornata in Via dei Musei

Mercatino Antiquario
Cortona
4° domenica del mese
Intera giornata in P.za Signorelli

Mostra Scambio
castiglion Fiorentino
4° e 5° domenica del mese
Intera giornata Giardini Pubblici

Foto di copertina
Il pane toscano dell'Antico Forno Canu

indice

6 Evento del mese | event of the month
9 Teatro & Musica | Theatre & Music
12 Musei da Visitare | Museum to visit
16 Dieci tappe di visita ad Arezzo | 10 things to visit in Arezzo
20 Outlet e dintorni | Shoppig Outlet
22 Eventualmente | How about
23 Chianti ed eventi | Chianti events
24 Itinerario a Bagno a Ripoli | Itinerary in Bagno a Ripoli
25 Valdisieve e Valdarno | Valdisieve and Valdarno
27 Sapori | Flavours
29 Azienda racconta | Company says
30 La tavola | Eating out
31 Firenze ed eventi | Florence events

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
Quadrata
comunicazione creatività turismo

Eventi&Turismo collabora con
discover AREZZO

Programmi dettagliati degli eventi
For detailed programmes go to:
www.discoverarezzo.com/eventi

Seguici su...
www.eventiturismo.it
facebook.com/eventiturismo
instagram.com/eventiturismo_official

Ricette del mese

Il Lampredotto in Toscana

Firenze | Valdisieve e Valdarno

Tra i cibi di strada più tradizionali della toscana e in particolare dell'intera area fiorentina c'è il lampredotto o per meglio dire il panino con il lampredotto.
Il lampredotto è un bollito di carne a base di una delle quattro sezioni dello stomaco dei bovini, l'abomaso. L'abomaso è formato da una parte magra, la gala, e da una parte più grassa, la spannocchia. Sono di colore marrone chiaro e in macelleria tali frattaglie vengono comunemente chiamate anche trippa per fare il lampredotto. In genere il panino che si può trovare in chioschi e furgoncini di street food, cosiddetti "lampredottai", ed è composto da una rosetta di pane con la parte superiore che viene inzuppata velocemente nel brodo di cottura del lampredotto, la farcitura con carne bollita tagliata a coltello e insaporita con salsa verde di prezzemolo e salsa piccante. In alternativa il lampredotto può essere mangiato come un bollito, messo nel piatto e accompagnata dalle sue salse classiche, verde e piccante.

Among the most traditional street food of Tuscany and in particular of the entire Florentine area there is the lampredotto or rather the sandwich with the lampredotto. The lampredotto is a boiled meat based on one of the four sections of the stomach of cattle, the abomasum. The abomasum is made up of a lean part, the gala, and a fatter part, the corn. They are light brown in color and in butchers these offal are also commonly called tripe to make lampredotto. Generally the sandwich that can be found in street food kiosks and is composed of a loaf of bread with the upper part that is quickly soaked in the cooking broth of the lampredotto, the filling with cut boiled meat with a knife and flavored with green parsley sauce and spicy sauce. Alternatively, the lampredotto can be eaten as boiled meat, placed on a plate and accompanied by its classic sauces, which, just like for the sandwich, are the green and spicy ones.

Gli Gnudi

Arezzo | Siena

Primo piatto tipico del territorio aretino e senese, sono chiamati "gnudi", gnocchi e talvolta "malfatti". L'impasto è molto simile al ripieno dei normali ravioli ma senza la sfoglia che li ricopre. Preparazione per 4 persone: bollire 200 gr di spinaci o bietole, strizzare bene per togliere tutta l'acqua e tritare finemente. In una terrina impastare la verdura insieme a 200 gr di ricotta, 70 gr di parmigiano, 3 uova e poca farina per ottenere un impasto omogeneo e sodo. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere un po' di noce moscata grattugiata. Formare delle palline di impasto e disporre gli gnudi su un tavolo da lavoro e farli asciugare per circa mezz'ora. Cuocere in abbondante acqua salata e aggiungere un cucchiaio di olio. Scolare e condire con burro fuso, abbondante parmigiano e pecorino.

A typical first course dish in Arezzo e Siena area, known as "gnudi", "gnocchi" and sometimes "malfatti". "Nudo" means nude which goes to explain that these delights are like "bare" ravioli, you get the filling part without the pasta case. How to prepare for 4 servings: boil 200 g. of spinach or chard, carefully squeeze out as much water as possible when cooked and chop finely. In a bowl mix the vegetables with 200 g. of ricotta, 70 g. of parmesan, 3 eggs and a little flour, just enough to form a firm mixture. Add salt and pepper and grated nutmeg. Roll the dough into chestnut sized balls and leave to dry for about half an hour. Cook in plenty of salted boiling water, add a spoonful of olive oil to the water. Drain the gnudi serve hot. The tuscany tradition is to serve them with melted butter and plenty of parmesan and pecorino cheese.

La Panina

Arezzo | Casentino

Nel periodo di Pasqua e della Primavera nel territorio del Casentino e dell'aretino viene prodotta la "panina", un pane impreziosito da spezie, uvetta, zafferano, semi di anice. La ricetta prevede diverse varianti, a seconda delle tradizioni familiari e di "paese", infatti in alcuni casi è prodotto anche con ciccioli di maiale, olio, sale, pepe, pancetta e prende il nome di panina "unta". Per la preparazione, sciogliere il lievito unirlo allo zucchero e lavorare in un recipiente farina, acqua tiepida, strutto, zafferano, pepe, sale ed eventualmente semi di anice. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e poi lasciare lievitare per quattro ore. Mettere in acqua l'uvetta sultatina per un'ora e poi aggiungere all'impasto una volta strizzata. Formare le pagnotte (di circa 1 kg), lasciar lievitare ancora per tre-quatro ore e poi cuocere in forno a 160-180 gradi. La tradizione vuole che la panina sia mangiata con l'uovo benedetto la mattina di Pasqua, mentre la panina unta a cui viene aggiunto strutto e rigatino di maiale si accompagna spesso con il salame. Si può acquistare in diversi forni nel territorio.

During the Easter and Springtime period in the Arezzo area, the 'panina' is made, a bread enriched with spices, sultanas, saffron and aniseed seeds. The recipe has several variations, depending on family and 'village' traditions. In fact, in some cases it is also made with pork crackling, oil, salt, pepper and bacon, and is known as panina 'unta'. To prepare it, dissolve the yeast, add sugar and mix in flour, warm water, lard, saffron, pepper, salt and, if necessary, aniseed seeds. Knead until the mixture is smooth and then leave to rise for four hours. Soak the sultanas in water for an hour and then add them to the dough once they have been squeezed out. Shape the loaves (about 1 kg), leave to rise again for three to four hours and then bake in the oven at 160-180 degrees. Traditionally, the loaf is eaten with a blessed egg on Easter morning and can be purchased from various bakeries.

Canu

ANTICO FORNO

Canu
ANTICO FORNO

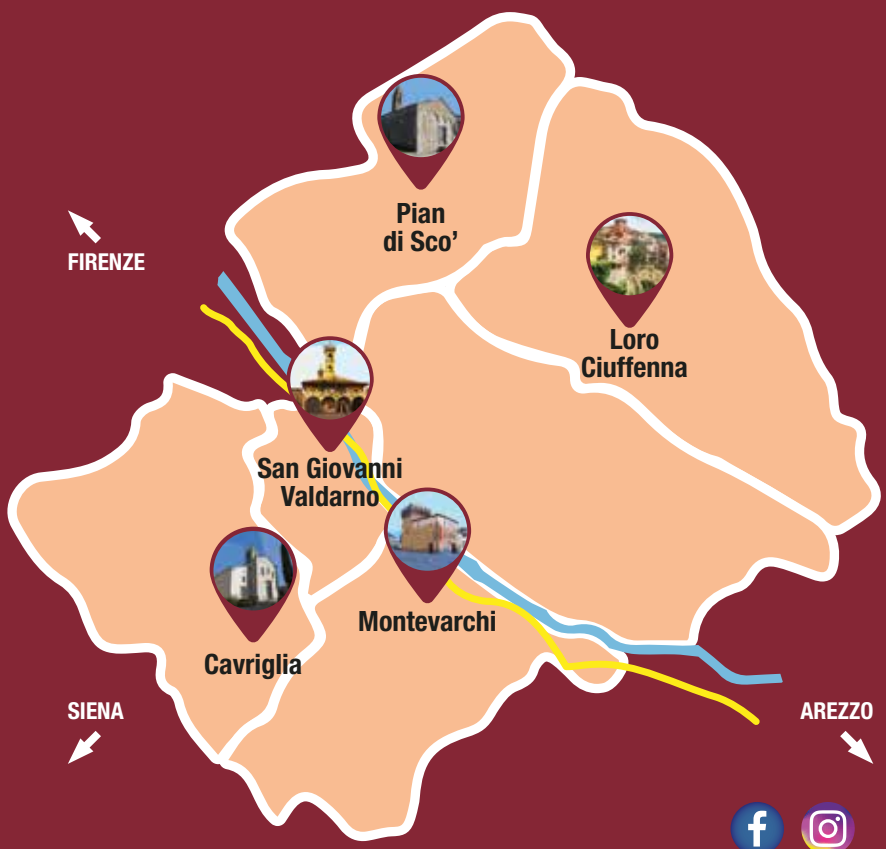
San Giovanni V.no
via dell'Energia, 26
via Garibaldi, 82
via XXIV Luglio, 7

Cavriglia
via Artigianato, 18
Meleto

Montevarchi
viale Matteotti, 7
p.zza V. Veneto, 20
via Po 93 - Pestello

Pian di Scò
via Italia, 21

Loro Ciuffenna
via F.lli Cervi, 73



fornocanu.it

Nel centro storico di Anghiari dal 22 aprile al 1° maggio

IN THE HISTORICAL CENTER OF ANGHIARI FROM APRIL 22ND TO MAY 1ST

MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO DELLA VALTIBERINA TOSCANA

48° EDIZIONE

Arriva con la primavera l'atteso appuntamento con la Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana edizione 2023. Giunta alla 48ª edizione, la manifestazione è in programma ad Anghiari dal 22 aprile al 1° maggio, per un'edizione che sarà curata nei minimi dettagli per un appuntamento in linea con la tradizione e con tante novità.
Le botteghe del centro storico di Anghiari apriranno i battenti per ospitare uno degli eventi più attesi del territorio, da gustare passeggiando per i vicoli e per le piazzette di uno dei Borghi più Belli d'Italia.
Saranno infatti dieci giorni intensi, caratterizzati dalla presenza di due weekend e soprattutto dalle eccellenze dell'artigianato e del Made in Italy.
La Mostra Mercato di Anghiari è un evento centrale per l'artigianato della Toscana e non solo, dove prodotti di qualità si abbinano alla bellezza del centro storico per un evento che conferma la sua importanza nel settore e mette in evidenza il saper fare, la manualità e la creazione artigiana con gli antichi mestieri che incontrano le nuove competenze.

La Mostra Mercato richiama ogni anno tanti visitatori che ad Anghiari possono trovare una vasta gamma di prodotti realizzati dalle mani sapienti degli artigiani per ciò che concerne i settori di legno, cuoio, tessuti, ferro battuto, ceramica e metalli preziosi, all'interno di un percorso affascinante e tutto da scoprire.

Numerose come sempre le iniziative collaterali, a partire da "I Mestieri dell'Arte fra Tevere ed Arno", esposizione che come nelle passate edizioni sarà dedicata all'artigianato artistico.
Programma completo degli eventi collaterali:
www.mostramercatovaltiberina.it

Spring arrives with the long-awaited appointment with the Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana edition 2023. Now in its 48th edition, the event will be held in Anghiari from 22 April to 1 May, for an edition that will be taken care of down to the last detail for an appointment in line with tradition and with many novelties.
The shops in the historical centre of Anghiari will open their doors to host one of the most eagerly awaited events in the area, to be enjoyed while strolling through the alleys and squares of one of the Most Beautiful Villages in Italy.

There will in fact be ten intense days, characterised by the presence of two weekends and above all by the excellence of handicrafts and Made in Italy products.
The Anghiari Market Fair is a central event for handicrafts in Tuscany and beyond, where quality products are combined with the beauty of the historic centre for an event that confirms its importance in the sector and highlights savoir-faire, manual skills and craftsmanship with ancient trades meeting new skills.

The Mostra Mercato attracts many visitors every year, who in Anghiari can find a wide range of products made by the skilful hands of craftsmen in the sectors of wood, leather, textiles, wrought iron, ceramics and precious metals, within a fascinating itinerary to be discovered.

As always, there will be numerous side events, starting with "I Mestieri dell'Arte fra Tevere ed Arno", an exhibition that, as in past editions, will be dedicated to artistic handicrafts.
Complete programme of side events:
www.mostramercatovaltiberina.it

i! 22 aprile – 1 maggio
Anghiari
Orari Mostra Mercato
Prefestivi e Festivi: 10.00 – 19.30
Feriali: 10.00 - 12.30 / 15.00 – 19.00
www.mostramercatovaltiberina.it
mostramercatovaltiberina@gmail.com
Facebook: Mostra Mercato della Valtiberina Toscana
Tel. 0575.749279

La manifestazione è organizzata dall'Ente Mostra Valtiberina Toscana, in collaborazione con Camera di Commercio di Arezzo-Siena, Regione Toscana, CNA Arezzo, Confartigianato Arezzo, Provincia di Arezzo, Comune di Anghiari, Associazione Pro-Anghiari e Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo.

April 22nd - May 1st
Anghiari
Exhibition Market Hours
Prefestivities and Holidays: 10.00 - 19.30
Weekdays: 10.00 - 12.30 / 15.00 - 19.00
www.mostramercatovaltiberina.it
mostramercatovaltiberina@gmail.com
Facebook: Exhibition Market of Valtiberina Tuscany
Tel. 0575.749279

The event is organized by Ente Mostra Valtiberina Toscana, with the collaboration of the Chamber of Commerce of Arezzo, the Region of Tuscany, the Province of Arezzo, the Municipality of Anghiari, Confartigianato Imprese Arezzo, CNA Arezzo, Associazione Pro-Anghiari and Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo.

CONCERTI MUSICA CLASSICA, LIBRI, VISITE GUIDATE

Stagione Concertistica Aretina

Ultimi due appuntamenti nel mese di aprile con la Stagione Concertistica Aretina. venerdì 7 aprile concerto sinfonico (ore 20.30) presso il Teatro Petrarca con "English Chamber Orchestra", con Pinchas Zukerman, direttore e viola e Giovanni Andrea Zanon, violino
Chiusura della rassegna venerdì 28 aprile presso l'Auditorium Guido d'Arezzo con un concerto dell'Orchestra Regionale Toscana diretta dal maestro Roberto Abbado. Voce recitante Massimo Popolizio (inizio ore 20.30).

¡! Venerdì 7 e Venerdì 28 Aprile
Arezzo
Fondazione Guido d'Arezzo
.fondazioneguidodarezzo.com

Stagione Concertistica Internazionale

Le suggestive sale della Fondazione Ivan Bruschi ospitano fino a giugno i concerti edizione della Stagione Concertistica Internazionale giunta alla sua diciottesima edizione. La rassegna con la direzione artistica del M° Roberto Pasquini dell'Associazione Musicisti Aretini come consuetudine porterà ad Arezzo giovani musicisti di livello internazionale e vincitori di prestigiosi premi.

Programma

Venerdì 14 aprile
Ensemble Sezione Aurea
con Roberto Pasquini al flauto e Luca Giardini al violino.
Musiche di Bach

Domenica 7 maggio
Alberto Navarra, flauto
Martina Consonni, pianoforte
Musiche di Mozart, Poulenc, Martin, Franck

Giovedì 25 maggio
Hayoung Choi, violoncellista
Joachim Carr, pianoforte
Musiche di Stravinsky, Britten, Rachmaninoff

Giovedì 8 giugno
Alim Beisembayev, pianista
Musiche di Bach, Chopin, Liszt, Racmaninov

Giovedì 29 giugno
Kevin Chen, pianista
Musiche di Beethoven, Chopin, Schumman

¡!
Inizio concerti ore 21.00 (concerto 7 maggio ore 18.00)
Tel. + 39 0575.354126
info@fondazioneivanbruschi.it

Nume Festival a Cortona

NUME Festival porta a Cortona le stelle della musica classica internazionale per un festival ricco di artisti che propone i nomi più importanti del panorama mondiale. Arrivano a no a Cortona in anteprima i futuri protagonisti della musica classica, per uno spazio importante riservato alle nuove promesse. Il Festival mette insieme numerosi talenti che partecipano ai corsi di alto perfezionamento e sono vincitori di concorsi internazionali..

¡! 19-25 giugno
Cortona
numefestival.it

AREZZO
VIA GIORGIO VASARI 2

MUSEO ORODAUTORE

MOSTRA PERMANENTE DEDICATA ALL'ARTE ORAFA DEL TERRITORIO

ORODAUTORE MUSEUM PERMANENT EXHIBITION OF THE JEWELRY ART OF THE TERRITORY

ORARI: VENERDÌ/ SABATO/ DOMENICA 11.00-19.00

OPENING HOURS: FRIDAY, SATURDAY, SUNDAY 11:00 -19:00

INFO E PRENOTAZIONI | BOOKING: INFO@FONDAZIONEGUIDODAREZZO.COM

FONDAZIONE GUIDO d'AREZZO

discover AREZZO

COMUNE DI AREZZO

Regione Toscana

La Giostra dell'Archidado a Cortona

Rievocazione medievale che celebra nella Piazza centrale di Cortona i festeggiamenti del 1300 per il matrimonio del Signore di Cortona, Francesco Casali con la nobildonna senese Antonia Salimbeni. La festa prevede sfilate storiche in costume, il torneo di tiro con la balestra, giochi di bandiera e serate musicali. L'evento arricchito dal mercatino medievale dove gli acquisti si possono fare con il "Fiorino Cortonese" e da giochi e spettacoli serali con giullari, giocolieri, mangiafuoco, fachiri.

Programma del 2023

Venerdì 12 e Sabato 13 Maggio, ore 12.00- Piazza della Repubblica. Venerdì sera Colata dei Ceri (dallo Statuto di Cortona del 1325), Sabato sera offerta dei ceri a Santa Margherita con Benedizione dei Balestrieri e della Verretta D'Oro. Esibizione di Sbandieratori
Sabato 27 Maggio
Bigordi e bandiere - Festival Internazionale della bandiera
2 - 4 Giugno
Dalle 10,00 alle 22,00 in Piazza Signorelli, rievocazione dei Mercatini Medioevali "Antichi Mestieri e Sapori".
Venerdì 9 Giugno, ore 21.00 - Piazza Signorelli
"Giochi di Bandiere: una tradizione Medievale"
Sabato 10 Giugno, ore 21.15 - Piazza Signorelli
Rievocazione storica "Matrimonio tra Francesco Casali e Antonia Salimbeni".
Domenica 11 Giugno, ore 16.00 - Piazza Signorelli
Giostra dell'Archidado
Ore 20.00: Banchetto Medievale in Costume

i! 9, 10, 11 Giugno | 9, 10, 11 June
Cortona - www.sbandieratoricortona.com

Il Palio della Vittoria di Anghiari

Ad Anghiari si corre un Palio dal 1441 ogni 29 Giugno. E' il giorno in cui si festeggia la vittoria delle truppe fiorentine e dei loro alleati sui milanesi di Filippo Maria Visconti, la cosidetta Battaglia di Anghiari. Fin da subito questo Palio si corse in contemporanea ad Anghiari e Firenze, ma oggi solamente Anghiari ripercorre questa tradizionale festa. Si corre a piedi in slaita, al tramonto, dal luogo della battaglia, la Maestà di S.Maria alla Vittoria, fino alla piazza del "mercatale", attuale piazza Baldaccio Bruni.

In Anghiari a Palio has been run every 29th June since 1441, a time when the victory of the Florentine troops and their allies over the Milanese of Filippo Maria Visconti is celebrated.

i! 29 Giugno | 29 June Anghiari

La Festa del Prugnolo

Appuntamento di Primavera a Pieve Santo Stefano con la nuova edizione della Sagra del Prugnolo e le Giornate del pastore. Proprio nel cuore della primavera nei prati del territorio fruttifica il "Prugnolo"(Calocybe gambosa), fungo molto apprezzato nelle tavole dei buongustai, caratterizzato da un forte profumo e dal sapore eccellente. Il pregiato fungo, può essere gustato, sapientemente cucinato in ricette tradizionali (come tagliatelle e tagliolini, con uova) negli stand del centro del Paese, dove i visitatori possono trovare anche numerosi banchi enogastronomici e di artigianato.
Durante i giorni della festa, sono previste esposizioni ed eventi che fanno rivivere le tradizioni di una volta legate alla pastorizia, alla transumanza e ai vecchi mestieri.

PRUGNOLO FESTIVALS A spring appointment in Pieve Santo Stefano with the new edition of the Sagra del Prugnolo (blackthorn festival) and the Giornate del pastore (shepherd's days). It is precisely in the heart of spring that the "Prugnolo" (Calocybe gambosa) fructifies in the meadows of the area, a mushroom much appreciated on the tables of gourmets, characterised by its strong aroma and excellent flavour. The prized mushroom can be tasted, skilfully cooked in traditional recipes (such as tagliatelle and tagliolini, with eggs) at the stands in the centre of the village, where visitors can also find numerous food and wine and craft stalls. During the days of the festival, there are exhibitions and events that revive the traditions of the past linked to sheep farming, transhumance and old trades.

i! Pieve Santo Stefano - 26, 27, 28 maggio
Programma completo su www.prolocopieve.it

Foto Antiquaria

Ad Arezzo torna l'appuntamento con Foto Antiquaria, la storica mostra-mercato di fotocamere, cineprese e attrezzature fotografiche antiche che, ormai da 35 anni, è un appuntamento imperdibile per appassionati e collezionisti. Dalle ore 9 alle ore 17, le Logge del Vasari accoglieranno tanti espositori provenienti da ogni parte d'Italia. Qui sarà possibile acquistare o scambiare apparecchiature sia analogiche che digitali usate o fuori produzione e ci si potrà muovere alla ricerca di pezzi rari e introvabili per arricchire la propria collezione o per riparare una antica fotocamera.

i! 30 aprile | 30 May
Arezzo - www.fotoantiquaria.com

Musei da Visitare

Museo Venturino Venturi

Piazza Matteotti, 5
Loro Ciuffenna AR
Tel. +39 055-9170136

Nel 1918 a Loro Ciuffenna nasceva Venturino Venturi. Nel 1980 l'artista scelse di rientrare stabilmente nel borgo valdarnese e volle donare ben 93 opere al borgo natale, come testimonianza della propria attività. Sculture e disegni che hanno dato vita al museo dedicato alla sua opera, che conta oggi 7 sezioni organizzate secondo i principali temi della ricerca artistica di Venturi.

i! www.museoventurinoventuri.it

Museo Archeologico del Casentino

Via Berni, 21 Bibbiena AR
Tel. + 39 0575 595486 - 0575 956527

L'allestimento mostra al visitatore come la valle casentinese si sia trasformata nel periodo compreso tra la Preistoria e la tarda età romana. Un'importante sezione è dedicata alla stipe votiva etrusca rinvenuta nel Lago degli Idoli sul monte Falterona. Gran parte dei reperti esposti è stata recuperata attraverso campagne di scavo avvenute fra il 1972 e il 2007.

i! www.arcamuseocasentino.it

Museo Orodauotre

Via Giorgio Vasari 2
Arezzo AR
Tel. + 39 0575 377433

Mostra permanente dedicata all'arte orafa, raccoglie una collezione di pezzi unici realizzati da importanti artisti e designer contemporanei quali Venturino Venturi, Pietro Cascella, Salvatore Fiume, Bruno Munari, Arnaldo e Giò Pomodoro. L'Oro ad Arezzo significa economia, storia, arte e tradizione. Il museo ospita la collezione Oro d'Autore nata nel 1987 con l'obiettivo di creare una collezione di arte orafa contemporanea.

i! www.fondazioneguidodarezzo.com

Casa Museo dell'Antiquariato Ivan Bruschi

Corso Italia, 14 Arezzo
Tel. +39 0575 354126

"Luogo delle meraviglie" nel cuore della città di Arezzo, dove la filosofia estetico-culturale del suo fondatore, antiquario e collezionista, è ancora vivibile grazie al suggestivo allestimento della preziosa ed eclettica collezione. Oltre 10.000 opere provenienti da tutte le parti del mondo, dall'età preistorica alle prime decadi del XX secolo.

i! www.fondazioneivanbruschi.it

Museo della Battaglia e di Anghiari

Piazza Mameli, 1-2
Anghiari AR
Tel. +39 0575 787023

L'unico museo che racconta la Battaglia di Anghiari e la vicenda della raffigurazione scomparsa di Leonardo Da Vinci. All'interno del Palazzo del Marzocco, il museo conserva e valorizza le testimonianze dell'evento storico e artistico, fra le quali una rara opera seicentesca del fiammingo Gérard Edelinck.

i! www.battaglia.anghiari.it

Museo Casa Natale di Michelangelo Buonarroti

Via Capoluogo, 1
Caprese Michelangelolo AR
Tel. +39 0575 793776

Costituito da tre edifici: palazzo del podestà, palazzo del cancelliere e la corte alta, racchiusi dentro la cinta muraria. Qui nel 1475 nasceva Michelangelo Buonarroti. Il museo raccoglie una collezione unica al mondo di riproduzioni. Non semplici copie in gesso, ma riproduzioni di grande valore storico, copie eseguite direttamente sugli originali.

i! www.casanatalemichelangelo.it

Museo Masaccio d'arte Sacra

Via Casaromolo, 2/a,
Reggello FI
Tel. +39 055 8681129

Custode della prima opera del genio di Masaccio: il Trittico di San Giovenale, conosciuto come la prima opera di Masaccio e la prima dell'arte nuova del Rinascimento, capostipite della ricerca spaziale che in pittura avrà come obiettivo la riproduzione del vero. Ospita inoltre pregiate opere nel complesso romanico di S. Pietro a Cascia.

i! www.museomasaccio.it

Museo Diocesano del Capitolo

Piazza del Duomo, 1 Cortona AR
Tel. +39 0577 286300

Il museo ospita a scopo conservativo una raccolta di opere di destinazione religiosa provenienti da chiese della diocesi di Cortona dei maestri Pietro Lorenzetti, Bartolomeo della Gatta, del Sassetta. In particolare celebra il genio locale Luca Signorelli attraverso due opere autografe e altri dipinti del maestro. Tra le opere che emozionano "l'Annunciazione" del Beato Angelico qui conservata.

i! www.cortonatuseibellezza.it

Museo Paleontologico

Via Poggio Bracciolini, 36/40
Montevarchi AR
Tel: +39 055/981227

Aperto al pubblico nel 1829, è uno dei più antichi di Italia. Espone resti di piante e animali vissuti in Valdarno nel Pliocene e Pleistocene. Un percorso cronologico permette un viaggio di 3 milioni di anni attraverso le ricostruzioni dell'ambiente e i resti fossili della fauna e della flora: elefanti, ippopotami, iene giganti, canidi, equidi, tapiri, bovidi... che popolavano questo territorio.

i! www.museopaleontologico montevarchi.it

camere standard | camere con jacuzzi | appartamenti

piazza G. Monaco 9, Arezzo Italy
52cento.it

52cento_arezzo

52cento AREZZO B&B

Coccole

nel cuore di Arezzo

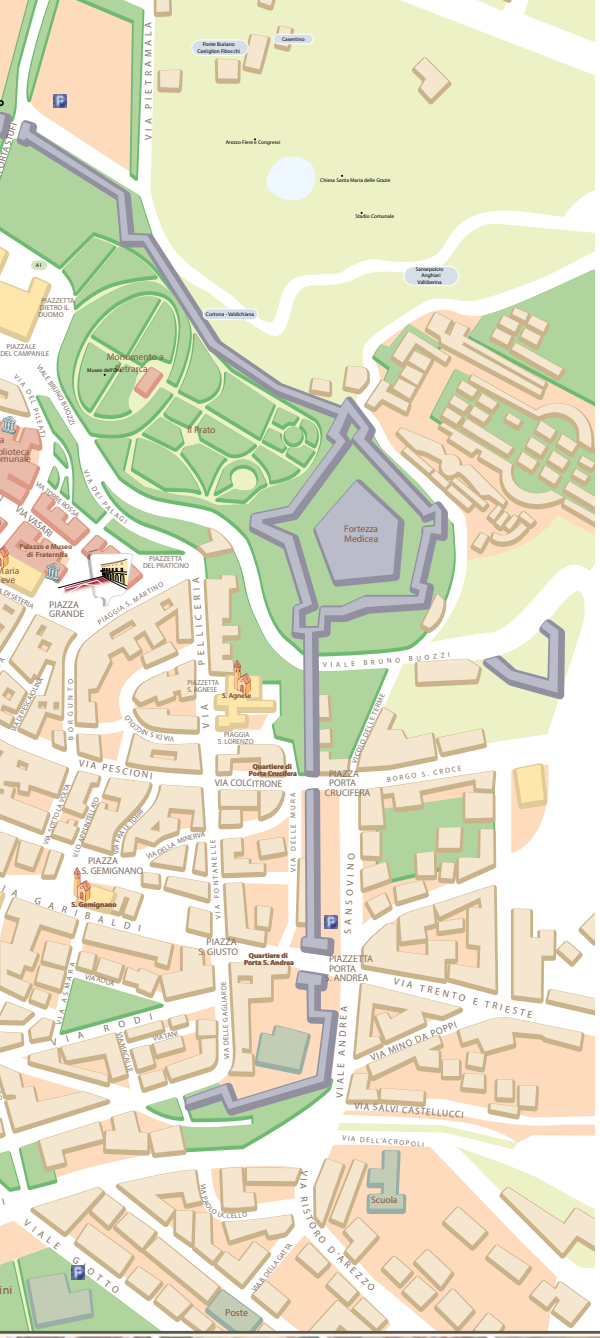
la città di Arezzo

I migliori hamburger di carne chianina toscana rigorosamente certificata IGP. Il locale, che offre anche gustose pizze e ricchi antipasti con prodotti del territorio, si trova in pieno centro ed è aperto tutte le sere dalle 19.30 con anche servizio di asporto. Dispone di veranda estiva e di due ampie sale adatte anche a gruppi e cene numerose. Il fine settimana la strada è chiusa al traffico e diventa un Boulevard per mangiare sotto le stelle.

The best burgers with the finest Chianina meat from Tuscany (with IGP certificate to verify authenticity) are served here.

Via Crispi 10-12 Arezzo - infocrispis@alice.it
Tel. +39 0575.22873 - www.crispisarezzo.it
Aperto tutte le sere

IPOKEYOU
VERY ORIGINAL POKE
via Crispi, 28 Arezzo 333 8510001
www.ipokeyou.it
ANCHE DA ASPORTO



AREZZO, STORIA ARTE E CINEMA

Tante sono le parole chiave con cui scoprire Arezzo, una città toscana ricca di storia, arte e tradizioni, che ha dato i natali a grandi artisti. La città è stata una delle 12 lucumonie Etrusche e qui si possono trovare tracce dell'epoca Romana, si rimane ammaliati dall'arte, con l'opera del grande maestro del Rinascimento Piero della Francesca e dal genio e dalla capacità architettonica di Vasari. E' la città dove Guido Monaco insegnò musica e arrivò a codificare la moderna notazione musicale con l'invenzione del tetragramma. In questa città è nato Francesco Petrarca e la sua poesia. Arezzo è anche la città dell'Antiquariato con la Fiera più grande e antica d'Italia e della Giostra del Saracino un gioco cavalleresco citato anche da Dante. Tra le piazze, le strade, le botteghe, gli angoli del centro storico Roberto Benigni ha girato le scene del film "La Vita è bella" vincitore dell'Oscar nel 1997, uno dei capolavori del cinema a livello internazionale.

Arezzo, history, art and cinema

There are many key words with which you can discover Arezzo, a Tuscan city rich in history, art and traditions. It was an Etruscan town, you can see traces of the Roman age, be amazed by art, with works by the great Renaissance painter Piero della Francesca and by the genius and architectural skill of Vasari. It is the city where Guido Monaco taught music and went on to make the modern musical note system with the invention of the tetragram. Francesco Petrarca and his poetry were born in this city. Arezzo is also a city of Antiques with a fair which is the biggest and oldest in Italy. Then there is the Saracino Joust, a horseriding joust which was cited by Dante. Around the squares, streets, shops and corners of the historic centre Roberto Benigni shot scenes of the film "La Vita è bella" Oscar winner in 1997, one of the masterpieces of cinema at an international level.

la città di AREZZO

1 CAPPELLA BACCI

Gli affreschi di Piero della Francesca con la straordinaria Leggenda della Vera Croce.
Piero della Francesca frescoes with the extraordinary "Leggenda della Vera Croce".

2 PIAZZA GRANDE

La più bella piazza della città, in discesa, racchiusa da caratteristici palazzi con le Logge del Vasari. La prima domenica del mese e il sabato che la precede si svolge la Fiera Antiquaria.
The most beautiful square of the city, enclosed by characteristic buildings and the Vasari Loggia. On the first Sunday of the month and the Saturday which precedes it is the Antique Fair.

3 LA PIEVE

La Chiesa di Santa Maria della Pieve, inconfondibile il suo campanile a bifore detto "delle cento buche".
Santa Maria della Pieve Church, with its unmistakable bell tower called "of the hundred holes".

4 CASA VASARI

Abitazione di Giorgio Vasari, è un esempio di casa d'artista del tardo Rinascimento.
Giorgio Vasari's house, an example of a late Renaissance artist's house.

5 CROCIFISSO DI CIMABUE

Datato intorno al 1265-1270 è custodito all'interno della chiesa di San Domenico. Un capolavoro.
Dated around 1265-1270 it is housed inside the church of San Domenico. It is a masterpiece.

6 MUSEO ARCHEOLOGICO

L'organizzazione della civiltà etrusca e la straordinaria capacità nella lavorazione dei metalli e della ceramica. All'esterno da vedere l'Anfiteatro Romano.
Evidence of Etruscan civilization and the extraordinary skill in metal work and pottery. Outside the museum see the Roman Amphitheatre.

Premiata Gelateria Violetta
Il buon gelato di Arezzo!
GELATERIA - YOGURTERIA - CREPERIA
Viale Michelangelo 114 - Arezzo
0575 20684
CERTIFICATO di ECCELLENZA
tripadvisor

Gelateria dall'atmosfera calda e accogliente - con angolo di caffetteria - che ha ottenuto numerosi riconoscimenti e premi. Il posto giusto, dove gustarsi il gelato artigianale, lo yogurt soffice e cremoso, crepes, frappè, cioccolata calda, granite. Massima l'attenzione per gli ingredienti: materie prime di alta qualità, dal latte fresco al cacao, alla frutta.

Try handmade ice-cream, crêpes, milk shakes and iced drinks in a warm atmosphere of this award winning ice cream bar. Top quality ingredients.

Consigliato da TripAdvisor
Recommended by TripAdvisor
Vincitore Certificato di Eccellenza 2014/2015

10 tappe da **non** perdere

7
CASA MUSEO IVAN BRUSCHI

La casa di un antiquario, fondatore della Fiera antiquaria, la sua collezione, la magia delle cose del passato, attraverso le culture e i secoli.
The house of an antique dealer, founder of the Antique Fair, his collection, the magic of things from the past, through cultures and through centuries.

8
DUOMO

Di origine Gotica ha una splendida vetrata di Guillaume de Marcillat (XVI sec.) e la Maddalena di Piero della Francesca.
The Cathedral - of Gothic origins it has a splendid window by Guillaume de Marcillat (XVI century) and Maddalena by Piero della Francesca.

9
FORTEZZA MEDICEA

Esempio di architettura militare cinquecentesca, punto panoramico sulla città.
An example of military architecture from the 1500s and panoramic view point over the city.

10
MUSEO DEI MEZZI DI COMUNICAZIONE

Esposizione permanente sull'epoca della comunicazione: attrezzature e macchine per la musica, il cinema, la televisione.
Permanent exhibition on the age of communication: equipment and instruments used in music, cinema and television.

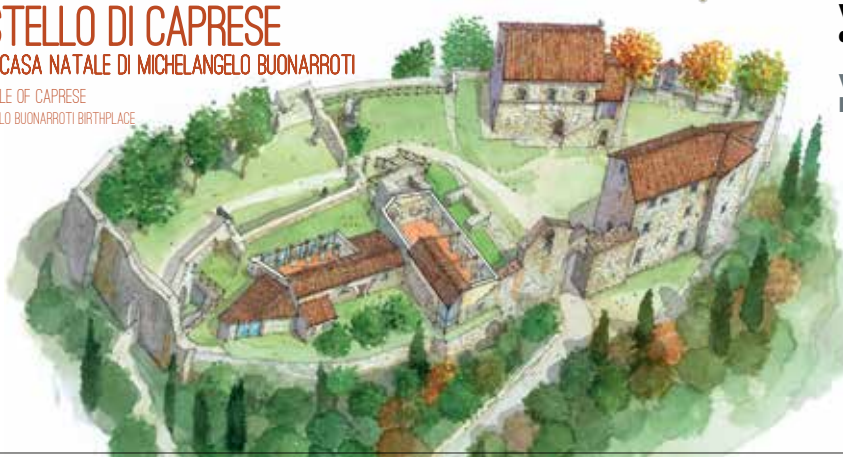
10 cose da non perdere

CASTELLO DI CAPRESE

MUSEO CASA NATALE DI MICHELANGELO BUONARROTI

THE CASTLE OF CAPRESE

MICHELANGELO BUONARROTI BIRTHPLACE



Visita la casa natale di Michelangelo Buonarroti

Visit the Michelangelo Buonarroti birthplace

Comune di Caprese Michelangelo

Museo Casa Natale di Michelangelo
Via Capoluogo 1, Caprese Michelangelo
Tel. +39 0575 793776, +39 392 3820448
info@casanatalemichelangelo.it
www.casanatalemichelangelo.it

Ufficio Turistico Valtiberina Toscana
Via Matteotti 8, Sansepolcro
Tel. +39 0575 740536 - info@valtiberinaintoscana.it
www.valtiberinaintoscana.it
Valtiberina in Toscana

in provincia di Arezzo

1 **Piero della Francesca in Valtiberina** - Nella sua terra natia il grande artista (nato a Sansepolcro) ha lasciato notevoli opere: la "Resurrezione" e il polittico della "Madonna della Misericordia", conservati nel museo Civico di Sansepolcro e la celebre "Madonna del Parto" a Monterchi.
2 **Castello di Poppi** - residenza dei Conti Guidi, di origine medievale, è uno dei simboli del Casentino. All'interno del castello la biblioteca Rilliana ricca di manoscritti e incunabili.
3 **Cortona** - città etrusca, da visitare il Museo dell'Accademia Etrusca che conserva importanti reperti tra cui la Tabula Cortonensis, le tombe etrusche fuori città. Nel Museo Diocesano si trovano opere di Luca Signorelli e l'Annunciazione del Beato Angelico.
4 **Anghiari e il suo centro storico** - borgo medievale caratterizzato da vicoli e piazzette, dove si trovano ancora botteghe artigiane. Una meraviglia da visitare. Da vedere il Museo Taglieschi e il Palazzo della Battaglia.
5 **Santuario de La Verna** - celebre Santuario francescano, dove Francesco d'Assisi ricevette le Stimmate nel 1224. Immerso in una foresta monumentale, oltre ai luoghi del santo, nelle Chiese e Cappelle sono conservate pregevoli terracotte invetriate dei Della Robbia.
6 **Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi** - 36.000 ettari di foreste, custodiscono un elevato patrimonio floristico e di una fauna di grande interesse che annota il lupo e l'aquila reale. Sentieri e mulattiere permettono di vivere esperienze uniche. Nel centro dell'area protetta si trova l'Eremo di Camaldoli.
7 **La via Setteponti** - la Cassia Vetus, antica strada che collegava Arezzo a Fiesole e permette ancora oggi un viaggio tra arte, cultura, tradizioni, la natura delle Balze.
8 **Lucignano** - originale castello medievale con impianto a pianta ellittica, racchiuso da mura con torri. Uno dei borghi meglio conservati della Toscana.
9 **Beato Angelico a San Giovanni** - una bellissima Annunciazione nel Museo della Basilica di Maria Santissima delle Grazie.
10 **Sasso di Simone** - Riserva Naturale nel comune di Sestino, caratterizzata dalla presenza di due massicci calcarei che la dominano, il Sasso di Simone e il Simoncello.

1 **Piero della Francesca in Valtiberina** - In his homeland, the great artist (born in Sansepolcro) left notable works: the 'Resurrection' and the polyptych of the 'Madonna of Mercy', preserved in the Civic Museum of Sansepolcro, and the famous 'Madonna del Parto' in Monterchi.
2 **Poppi Castle** - residence of the Counts Guidi, of medieval origin, is one of the symbols of Casentino. Inside the castle is the Rilliana library rich in manuscripts and incunables.
3 **Cortona** - Etruscan town, worth visiting is the Museo dell'Accademia Etrusca, which houses important finds including the Tabula Cortonensis, the Etruscan tombs outside the town. The Museo Diocesano houses works by Luca Signorelli and Beato Angelico's Annunciation.
4 **Anghiari and its historic centre** - a medieval village characterised by alleys and small squares, where you can still find workshops. A wonder to visit. See the Taglieschi Museum and the Palazzo della Battaglia.
5 Sanctuary of La Verna - famous Franciscan sanctuary, where Francis of Assisi received the Stigmata in 1224. Surrounded by a monumental forest, in addition to the sites of the saint, the churches and chapels house valuable glazed terracotta works by the Della Robbia.
6 **Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi** - 36,000 hectares of forests are home to a wealth of flora and fauna of great interest, including wolves and golden eagles. Paths and mule tracks allow for unique experiences. In the centre of the protected area is the Hermitage of Camaldoli.
7 **Via Setteponti** - the Cassia Vetus, an ancient road that connected Arezzo to Fiesole and still allows a journey through art, culture, traditions and the nature of the Balze.
8 **Lucignano** - an original medieval castle with an elliptical layout, enclosed by walls with towers. One of the best-preserved villages in Tuscany.
9 **Beato Angelico in San Giovanni** - a beautiful Annunciation in the Museum of the Basilica di Maria Santissima delle Grazie.
10 **Sasso di Simone** - Nature Reserve in the municipality of Sestino, characterised by the presence of two limestone massifs that dominate it, Sasso di Simone and Simoncello.

FONTANDRONE
agriturismo

Ristorante
Agriturismo
Fontandrone
www.fontandrone.com
Via Strada della Verna, 38
Pieve S. Stefano
tel. +39 0575.799319

shopping Outlet e dintorni

Prada Space Outlet

Il marchio Prada ha il suo polo produttivo di abbigliamento e scarpe in Valdarno nella provincia di Arezzo. A Montevarchi si trova The Space, outlet aziendale dove acquistare completi da uomo e da donna, scarpe, occhiali da sole ed accessori vari in uno showroom molto curato e frequentato con sconti interessanti.

The Prada brand has its clothing and shoes production center in Valdarno in the province of Arezzo. In Montevarchi there is The Space, a company outlet where you can buy men's and women's suits, shoes, sunglasses and various accessories in a very nice and busy showroom with interesting discounts.

i! Aperto tutti i giorni | Open every day - loc. Levanella, Via Aretina 403 a Montevarchi (Ar). Tel: +39 055 9196528

Valdichiana Outlet Village

Nel comune di Foiano della Chiana si trova il Valdichiana Outlet Village, un villaggio toscano che ospita griffes rinomate dell'abbigliamento moda e dello sport, oltre a calzature, accessori, gioielleria, articoli per la casa. In oltre 140 stores, si possono fare acquisti in ogni stagione con sconti che oscillano dal 30% fino al 70%. Tra i marchi presenti Adidas, Asics, Brums, Calvin Klein, Desigual, Guess, Geox, Levi's, Napapijri, Nike, Replay, Samsonite, Skechers, Timberland, Tommy Hilfiger, Us Polo.

In the town of Foiano della Chiana you will find the Valdichiana Outlet Village, a Tuscan village that hosts famous brands in fashion and sports clothing, as well as footwear, accessories, jewelry and household items. In over 140 stores, you can shop in every season with discounts ranging from 30% to 70%. Among the brands Adidas, Asics, Brums, Calvin Klein, Desigual, Guess, Geox, Levi's, Napapijri, Nike, Replay, Samsonite, Skechers, Timberland, Tommy Hilfiger, Us Polo.

i! Aperto tutti i giorni i | Open every day - Foiano della Chiana (Ar), Via Enzo Ferrari, 5 - www.valdichianaoutlet.it

The Mall

A circa 30 minuti da Arezzo si trova The Mall Luxury Outlet, uno spazio elegante e glamour che ospita una selezione di marchi esclusivi della moda internazionale a prezzi estremamente vantaggiosi. Si trovano negozi space di marchi come Gucci, Prada, Moncler, Hugo Boss, Salvatore Ferragamo, Tod's, Burberry, Balenciaga, Fendi, Armani.

About 30 minutes from Arezzo is The Mall Luxury Outlet, an elegant and glamorous space that hosts a selection of exclusive international fashion brands at extremely advantageous prices. There are space stores of brands such as Gucci, Prada, Moncler, Hugo Boss, Salvatore Ferragamo, Tod's, Burberry, Balenciaga, Fendi, Armani.

i! Aperto tutti i giorni | Open every day - loc. Leccio - Reggello (Fi). www.themall.it

Fortezza Medicea di Arezzo

Medici Fortress of Arezzo

Orari : Lunedì - Venerdì 13.00-17.00
Sabato e Domenica 10.00-17.00
chiuso Martedì

Opening hours: Monday - Friday 13.00 -17.00
Saturday and Sunday 10.00 - 17.00
Tuesday closed

Info e prenotazioni | booking: info@fondazioneguidodarezzo.com

FONDAZIONE GUIDO d'AREZZO

discover AREZZO

COMUNE DI AREZZO

Regione Toscana

LA GIOSTRA DEL SARACINO

La Giostra del Saracino nell'edizione di Giugno si svolge ad Arezzo tradizionalmente il penultimo sabato del mese in notturna (Sabato 17 giugno ore 21.30) in Piazza Grande. La gara è preceduta da un corteo storico che allinea oltre 400 figuranti. Dopo evoluzioni equestri, rullio di tamburi e sventolar di bandiere, i cavalieri dei Quartieri di Porta Crucifera, Porta del Foro, Porta Sant'Andrea e di Porta Santo Spirito si gettano al galoppo, lancia in resta, contro un automa corrazzato, che rappresenta un saraceno armato di mazzafrusto ("Buratto Re delle Indie"). Vince la coppia di giostratori che, nel colpire lo scudo del Saracino, realizza il maggior punteggio. Al loro Quartiere va in premio l'ambita Lancia d'oro. Benché il culmine si svolge il sabato sera, l'intera settimana giostresca è caratterizzata da appuntamenti. In piazza le prove dei giostratori titolari ed esordienti, la prova generale del giovedì sera in notturna alle 21.30, che gli aretini chiamano "La Provaccia", la Bollatura dei Cavalli ed investitura dei giostratori, le cene propiziatorie nelle sedi dei quartieri (a partire dalle ore 21). Visitare Arezzo in questi giorni significa immergersi in un'atmosfera particolare; un incantevole tuffo nel passato da non perdere.

THE SARACINO JOUST IN AREZZO The June edition of the Giostra del Saracino takes place in Arezzo traditionally on the penultimate Saturday of the month at night (Saturday 17 June at 21.30) in Piazza Grande. The race is preceded by a historical procession that lines up more than 400 participants. After equestrian evolutions, the rolling of drums and the waving of flags, the horsemen of the districts of Porta Crucifera, Porta del Foro, Porta Sant'Andrea and Porta Santo Spirito gallop, lance in resta, against an armoured automaton representing a Saracen armed with a mace ('Buratto Re delle Indie'). The pair of jousters who score the most points when hitting the Saracen's shield wins. Their quarter wins the coveted Golden Lance. Although the climax takes place on Saturday evening, the entire jousting week is characterised by appointments. In the square, the rehearsals of the titular and novice jousters, the dress rehearsal on Thursday night at 9.30 p.m., which the people of Arezzo call 'La Provaccia', the boiling of the horses and the investiture of the jousters, and the propitiatory dinners in the headquarters of the quarters (starting at 9 p.m.).

i! Arezzo - Piazza Grande
Sabato 17 giugno, ore 21.30 | Saturday 17 June
Tel. + 39 0575.377462 - .giostradelsaracinoarezzo.it

LA MAGGIOLATA

La Primavera riporta l'appuntamento con la Maggiolata a Lucignano, una manifestazione tradizionale nata oltre 80 anni fa che celebra la gioia, l'allegria e la bellezza di questo periodo dell'anno. La manifestazione ispirata alla tradizione agreste del "maggio" è oggi una festa dei fiori con i Rioni cittadini che si sfidano allestendo carri e scenografie che sfilano per le stradine del borgo tra musica e colori. Ogni anno viene scelto un tema al quale le creazioni dei carri fioriti si ispirano. I Rioni del borgo sono quattro, contraddistinti dai colori Giallo - Verde per Porta San Giovanni, Rosso - Blu per Porta Murata, Giallo - Rossi per Via dell'Amore e Nero - Bianco per Porta San Giusto. La manifestazione coinvolge gruppi folcloristici provenienti da varie zone d'Italia e bande musicali che con le loro melodie fanno da sfondo al magnifico spettacolo.

THE MAGGIOLATA LUCIGNANESE Spring brings back the appointment with the Maggiolata in Lucignano, a traditional event born more than 80 years ago that celebrates the joy, happiness and beauty of this time of year. The event inspired by the rustic tradition of 'May' is now a flower festival with the town's districts competing by setting up floats and scenery that parade through the village streets amid music and colours. Each year, a theme is chosen from which the creations of the flower floats are inspired. There are four borough districts, distinguished by the colours Yellow - Green for Porta San Giovanni, Red - Blue for Porta Murata, Yellow - Red for Via dell'Amore and Black - White for Porta San Giusto. The event involves folklore groups from various parts of Italy and marching bands whose melodies provide the backdrop for the magnificent spectacle.

i! Lucignano - centro storico
Domenica 21 maggio, Martedì 23 maggio in notturna
Domenica 28 maggio, Giovedì 01 Giugno in notturna
Sunday 21 May, Tuesday 23 May at night
Sunday 28 May, Thursday 01 June at night
Social: maggiolatalucignanese

Chianti Natural Festival

Enogastronomia, ecologia, cultura, intrattenimento, informazione, sport e benessere, insieme a temi che ci avvicinano all'ambiente e al territorio quali il biologico, la biodiversità, l'ecosostenibilità, il vivere lento e la filosofia ecologica. Sono gli ingredienti principali di Chianti Natural Festival, un evento multidisciplinare giunto alla sua seconda edizione che dal 23 al 25 giugno prossimi offre esperienze, incontri, spettacoli, mostre ed enogastronomia di qualità.
Chianti Natural Festival sarà una vetrina e un parco espositivo dedicato alla fattoria didattica, ai florovivaisti, ai produttori di frutta e verdura locali, agli agricoltori produttori e custodi di varietà vegetali rare, a selezionati artigiani del tessile, del legno, della ceramica, ai viticoltori ecologici biodinamici, agli apicoltori insomma al variegato e vasto mondo in cui affondano le radici rurali del territorio.

Chianti Natural Festival
Food and wine, ecology, culture, entertainment, information, sport and well-being, together with themes that bring us closer to the environment and the territory such as organic farming, biodiversity, eco-sustainability, slow living and ecological philosophy. These are the main ingredients of the Chianti Natural Festival, a multidisciplinary event now in its second edition which from 23rd to 25th June will offer experiences, meetings, shows, exhibitions and quality food and wine. Chianti Natural Festival will be a showcase and an exhibition park dedicated to the educational farm, to nursery gardeners, to local fruit and vegetable producers, to farmers who produce and keep rare plant varieties, to selected artisans of textiles, wood, ceramics, winegrowers biodynamic ecological products, to beekeepers in short to the varied and vast world in which the rural roots of the territory sink.

i! 23, 24, 25 giugno
Radda in Chianti
.chiantinaturalfestival.com

Vivere il Chianti a Primavera

Cantine aperte

Tradizionale appuntamento atteso e amato dai winelover, che quest'anno celebra i suoi 30 anni! Cantine Aperte© è diventato nel tempo una vera e propria filosofia di vita e di viaggio per tutti coloro che amano scoprire i territori del vino, conoscere di persona i vignaioli e condividere con loro, in un calice, la passione di una vita.
info: Cantine Aperte nel Chianti Sabato 27 e Domenica 28 Maggio 2023.

Festa di primavera

A Strada in Chianti si festeggia la primavera con l'annuale appuntamento con la Festa di Primavera che invade con il mercatino di generi vari e intrattenimento la piazza Emilio Landi nel cuore del paese.
Info: Domenica 16 aprile – intera giornata web: .comune.greve-in-chianti.fi.it

Festa del Giaggiolo

San Polo in Chianti festeggia i colori e le fioriture con la Festa del Giaggiolo. Vino, olio e sapori locali con il mercatino per le vie del paese. La manifestazione accende i riflettori sulle proprietà della pianta del giaggiolo, divenuta negli anni simbolo dell'economia grevigiana.
Info: Domenica 7 maggio
intera giornata

I profumi di Lamole

I Profumi di Lamole compie 20 anni e ritorna ad inondare di profumi e di sapori della tradizione la località nel cuore del Chianti, nel territorio grevigiano, con l'incontro tra uno dei paesaggi storici d'Italia dove il prodotto principe della Toscana nasce e cresce ad alta quota. I vigneti dei produttori di Lamole raggiungono infatti, in alcuni casi gli oltre i 600 metri di altezza e si caratterizzano per i terrazzamenti conservati, ritrovati e talvolta recuperati sulla base delle stesse tecniche e metodologie di realizzazione del passato. Un paesaggio intatto che i vignaioli locali proteggono e dove riescono a produrre un Chianti Classico molto particolare.

I Profumi di Lamole turns 20 and returns to flood the town in the heart of Chianti with traditional scents and flavors with the encounter between one of the historic landscapes of Italy where the main product of Tuscany is born and grows at high altitudes. In fact, the vineyards of the Lamole producers reach, in some cases, over 600 meters in height and are characterized by the terraces preserved, rediscovered and sometimes recovered on the basis of the techniques of the past. An intact landscape that the local winemakers protect and where they manage to produce a very particular Chianti Classico.

i! 1 e 2 giugno
Loc. Lamole
Greve in Chianti
www.lamole.info

di Graziano Alterini e Stefania Barbetti

LA PIEVE DI SANTA MARIA ALL'ANTELLA

La pieve di Santa Maria si trova nella piazza principale di Antella frazione del comune di Bagno a Ripoli, territorio che era attraversato dalla Cassia Adrianea e dalla primitiva via Aretina. Aveva dato origine a molte chiese sussidiarie ed era a sua volta sotto il controllo dell'Abbazia di San Minato al Monte, poi dal 1217 sotto quello diretto del Vescovo di Firenze. Ricordata in un documento del 1040 ma di epoca più antica, svolse come tutte le pievi (latino plebs) le sue funzioni di "chiesa del popolo": era la chiesa dei contadini, dei pastori, della gente di campagna, era il luogo dove oltre ad ascoltare la parola di Dio, si poteva imparare a leggere e a scrivere; aveva anche una funzione civile con il conteggio del numero delle nascite e delle morti. Il fonte battesimale e il cimitero erano esclusiva pertinenza della pieve che era l' unica entità detentrice dell'anagrafe delle famiglie; rappresentava anche un punto di ristoro e di assistenza sanitaria per i pellegrini e viandanti. Dal punto di vista architettonico la pieve di Santa Maria ha subito nel corso degli anni numerosi restauri; l'aspetto attuale è frutto di un rifacimento effettuato in stile romanico nei primi anni trenta del secolo scorso. La facciata è a capanna; il portale architravato è sormontato da una tettoia. Sul lato destro vi è la canonica, mentre sul sinistro una bella torre campanaria presenta due epoche costruttive distinte: una romanica ed una medievale. L'interno è a navata unica con una copertura a capriate lignee, il pavimento è in cotto. Appena si entra, in una nicchia della parete sinistra, si trova il marmoreo fonte battesimale della fine del Cinquecento. Lungo le pareti della navata e dell'abside sono conservate numerose opere sia di scultura che di pittura tra le quali segnaliamo: una Madonna col Bambino in terracotta policroma attribuita a Benedetto Buglioni (1510 circa); tele quali l'Assunzione della Vergine del Passignano (secolo XVI), la Vergine e i Sette Santi Fondatori di Lorenzo Lippi (secolo XVII), il Martirio di San Lorenzo di Simone Pignoni (secolo XVI).

THE PIEVE OF SANTA MARIA ALL'ANTELLA

The parish church of Santa Maria is located in the main square of Antella, a fraction of the municipality of Ba-

gno a Ripoli, a territory that was crossed by the Cassia Adrianea and the primitive Via Aretina. It had given rise to many subsidiary churches and was in turn under the control of the Abbey of San Minato al Monte, then from 1217 under the direct control of the Bishop of Florence. Mentioned in a document dating back to 1040, but of an older period, it performed, like all pievi (Latin plebs), its functions as the "church of the people": it was the church of farmers, shepherds, country people, it was the place where, in addition to listening to the word of God, one could learn to read and write; it also had a civil function with the counting of the number of births and deaths. The baptismal font and the cemetery were the exclusive property of the parish church, which was the only entity holding the registry of families; it was also a place of refreshment and health care for pilgrims and wayfarers. Architecturally, the parish church of Santa Maria has undergone numerous restorations over the years; its current appearance is the result of a renovation carried out in the Romanesque style in the early 1930s. The façade is gabled; the architraved portal is surmounted by a canopy. On the right side is the rectory, while on the left a beautiful bell tower presents two distinct construction periods: a Romanesque and a medieval one. The interior has a single nave with a wooden truss roof, and a terracotta floor. As soon as you enter, in a niche in the left wall, there is a marble baptismal font from the late 16th century. Along the walls of the nave and apse, numerous works of both sculpture and painting are preserved, including: a Madonna and Child in polychrome terracotta attributed to Benedetto Buglioni (c. 1510); canvases such as the Assumption of the Virgin by Passignano (16th century), the Virgin and the Seven Founding Saints by Lorenzo Lippi (17th century), and the Martyrdom of St Lawrence by Simone Pignoni (16th century).

La Festa Rinascimentale a Pontassieve

Ritorna a Pontassieve l'appuntamento annuale con la Festa Rinascimentale il prossimo 26, 27 e 28 maggio 2023.
Per questi tre giorni sarà possibile rivivere l'atmosfera del Rinascimento con cavalli, cavalieri, mercato, giochi, sfilate e tanto altro per far conoscere anche ai più piccoli di che panni ci si vestiva in quel tempo a Pontassieve, una Podesteria sorta con la fondazione di un castello per volontà della Signoria di Firenze poco oltre la metà del XIV secolo. In programma anche spettacoli di musica e folklore e street food.
La festa inizierà venerdì 16 maggio alle 10.00 con l'apertura del mercatino, mentre sabato 28 alle 17.30 si svolgerà la sfilata storica per le vie del paese con figuranti da tutta la toscana e terminerà con lo spettacolo dello Scoppio del Castello alle ore 22.00, pirotecnico spettacolo che rievoca l'assedio del "Ponte a Sieve", ingresso libero. Gli stand gastronomici, street food, saranno aperti per tutte le giornate in piazza Vittorio Emanuele II con specialità gastronomiche.

THE RENAISSANCE FESTIVAL IN PONTASSIEVE

The annual appointment with the Renaissance Festival returns to Pontassieve on 26, 27 and 28 May 2023. For these three days, it will be possible to relive the atmosphere of the Renaissance with horses, horsemen, a market, games, parades, and much more to show even the youngest children what clothes people wore at that time in Pontassieve, a Podesteria that arose with the foundation of a castle at the behest of the Signoria of Florence shortly after the mid-fourteenth century. Also on the programme are music and folklore performances and street food. The festival will begin on Friday 16 May at 10.00 a.m. with the opening of the market, while on Saturday 28 at 5.30 p.m. there will be a historical parade through the streets of the town with figures from all over Tuscany, and will end with the Scoppio del Castello (Castle Explosion) show at 10.00 p.m., a pyrotechnic spectacle that re-enacts the siege of the 'Ponte a Sieve', free admission. The food stands, street food, will be open all day in Piazza Vittorio Emanuele II with gastronomic specialities.

i! 26, 27 e 28 maggio | 26, 27 and 28 May
Piazza Vittorio Emanuele - Pontassieve (FI)
Organizzata dal Corteo Storico di Pontassieve
Organised by the Pontassieve Historical Parade
L'evento è patrocinato dal Comune di Pontassieve e sponsorizzato dalla BCC di Pontassieve

PONTASSIEVE IL Toscanello d'Oro

Sei giorni per vivere, assaporare e scoprire Pontassieve in provincia di Firenze. E' quello che propone la 54° edizione del Toscanello d'Oro una festa del vino, del buon vivere e dei sapori locali in programma dal 30 maggio al 4 giugno 2023.
Con il coinvolgimento di oltre 100 volontari, il centro storico della cittadina della Valdisieve è allestito e animato con degustazioni, cooking show, incontri, musica e concerti.
Gli stand delle aziende vitivinicole presentano le loro produzioni nella "Via del Vino" dislocata in via Tanzini con tipiche cassette in legno e le associazioni locali organizzano visite nella campagna a piedi, a cavallo e in bicicletta tra colli e fattorie con soste gourmet e degustazioni nelle cantine. Nelle due piazze principali del centro storico, animazione ogni sera con concerti e iniziative musicali e in Piazza XIV Martiri, a cura della Proloco un attrezzato ristorante della tradizione, con ricette classiche riadattate in chiave contemporanea, con chiosco per aperitivi e cene veloci.

Toscanello d'oro in Pontassieve
Six days to experience, savour and discover Pontassieve in the province of Florence. This is what the 54th edition of the Toscanello d'Oro (Golden Toscanello) proposes, a festival of wine, good living and local flavours scheduled from 30 May to 4 June 2023. With the involvement of over 100 volunteers, the historic centre of the Valdisieve town will be set up and animated with tastings, cooking shows, meetings, music and concerts. The stands of the wineries present their products in the 'Via del Vino' located in Via Tanzini with typical wooden boxes, and local associations organise visits to the countryside on foot, horseback and by bicycle among hills and farms with gourmet stops and tastings in the cellars. In the two main squares of the old town centre, entertainment every evening with concerts and musical initiatives, and in Piazza XIV Martiri, organised by the Proloco, a well-equipped traditional restaurant, with classic recipes readapted in a contemporary key, with a kiosk for aperitifs and quick

i! 30 maggio – 4 giugno Pontassieve (Firenze)
Pro Loco - Programma completo social toscanellodoro

storia di fiaschi
Il toscanello

La campagna che circonda la cittadina della Valdisieve è immersa nei vigneti e qui si trovano importanti produzioni vinicole toscane. La storia della tradizione artigiana racconta come proprio a Pontassieve era vivace l'attività delle fiascaie o fiaschettaie, che ad arte impagliavano il fiasco di vetro. I più frequenti formati prodotti erano "il toscanello" o "il mezzo peso" con il primo destinato al mercato nazionale e il secondo riservato all'estero.

The countryside surrounding the Valdisieve town is immersed in vineyards, and important Tuscan wines are produced here. The history of the artisan tradition tells how the activity of the fiascaie or fiaschettaie, who artfully stuffed the glass flask, was lively in Pontassieve. The most frequent formats produced were 'il toscanello' or 'il mezzo peso' with the former destined for the domestic market and the latter reserved for foreign countries.

Vino, olio e prodotti tipici dalla Toscana

Fasce prezzo
fino a 10 euro €
10-20 euro €€
20-35 euro €€€
oltre 35 euro €€€€

Campolucci Toscana I.G.T

Nome: Campolucci Toscana I.G.T
Tipo di vino: Toscana Rosso Igt
Cantina: Mannucci Droandi
Area di produzione: Montevarchi (Ar)
Altitudine: 250 mt
Tipo di suolo: alluvionale di medio impasto, con presenza di argilla
Vitigni: Cabernet 40%, Merlot 40% e Syrah 20%
Affinamento: 3 mesi in cisterne di cemento, 24 mesi in piccole botti di rovere e 6 mesi in bottiglia
Sommelier:
Abbinamenti: ottimo con carni arrosto e brasate, cacciagione, salumi e formaggi stagionati
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.
Fascia prezzo: €€€
web: .mannuccidroandi.it

Spigallo Chianti DOCG

Nome: Spigallo Chianti DOCG
Tipo di vino: Chianti Rosso DOCG
Cantina: Fattoria il Muro
Area di produzione: Arezzo (Ar)
Altitudine: 250 mt
Tipo di suolo: Franco argilloso ricco di galestro
Vitigni: 80% Sangiovese, 20% Merlot
Affinamento: Nelle grandi botti di castagno, tipiche della tradizione toscana, per circa sei mesi
Sommelier: Caratterizzato da un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e da profumi floreali di rose e piccoli frutti rossi (ribes, mirtillo). Al palato è ricco caratterizzato da un sapore armonico, di medio corpo con tannini vivaci ma dolci
Abbinamenti: Carni bianche e rosse, pasta e pizza
Gradazione alcolica: 13,0% Vol.
Fascia prezzo: €€
web: .fattoriailmuro.it

Fagiolo Zolfino della Setteponti

Nome: Fagiolo Zolfino della Setteponti
Azienda: Le Fontacce
Area di produzione: Loro Ciuffenna (Ar)
Altitudine: 400 m s.l.m.
Caratteristiche: Le dimensioni dello Zolfino sono piccole, la forma è leggermente panciuta, la buccia è fine e la consistenza è burrosa, sapore delicato e persistente, si scioglie in bocca.
Consigliamo la preparazione tradizionale senza ammollo con una lunga cottura di 3 – 4 ore a fuoco basso, con solo un capo d'aglio e qualche foglia di salvia.
Si utilizza per le ricette toscane di ribollita, pasta e fagioli, fagioli all'uccelletto… ma anche ottimo semplicemente da lesso con un pizzico di pepe e l'olio extra vergine di oliva fruttato e intenso.
Confezione: 350 – 500 gr
Fascia prezzo: €
web: .lefontacce.com

Chianti Rufina DOCG Selvapiana

Nome: Chianti Rufina D.O.C.G.
Tipo di vino: Chianti Rufina D.O.C.G.
Cantina: Selvapiana
Area di produzione: Rufina (Fi)
Altitudine: 200-350 metri s.l.m.
Tipo di suolo: medio impasto, argillo-calcareo. Terreni molto ricchi di scheletro, profondi e freschi.
Vitigni: Sangiovese 95 % con Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera 5%
Affinamento: Botti grandi di rovere francese per circa 10 mesi. **Sommelier:** colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso si apre intenso e persistente, con sentori di frutti di bosco e frutti rossi maturi. **Abbinamenti:** Ottimo per accompagnare la selvaggina e gli arrosti, ben si abbina ai formaggi stagionati.
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
Fascia prezzo: €€
web: .selvapiana.it

Campinovi Bianco Toscana IGT

Nome: Campinovi Bianco Toscana IGT
Tipo di vino: IGT Toscana Bianco
Cantina: Dievole
Area di produzione: Castelnuovo Berardenga (Si)
Altitudine: 270-300 metri s.l.m.
Tipo di suolo: Limo-sabbioso ricco di ghiaie
Vitigni: 100% Trebbiano bianco
Affinamento: in botti grandi di rovere francese Allier non tostato e invecchia per 12 mesi + 3 mesi circa in bottiglia
Sommelier: Giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso e fine a naso, con note di fiori bianchi di acacia, camomilla e mela gialla. Sentori dolci di miele avvolgono il palato. Sapido e fresco con un finale persistente.
Abbinamenti: piatti importanti di pesce e frutti di mare, carni bianche, formaggi semi-stagionati
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Fascia prezzo: €€
web: .dievole.it

Miele Il Piano di Erboli

Nome: Miele Acacia
Azienda: Il Piano di Erboli
Area di produzione: Cavriglia(Ar)
Caratteristiche: La peculiarità del paesaggio circostante, contraddistinto da castagneti e boschi misti di latifoglie, fornisce alle api il necessario nettare durante tutto il periodo dell'anno. Il miele non subisce nessuna trasformazione. Viene estratto direttamente dai favi tramite un processo centrifugo (smielatore radiale). Una volta smielato avviene la filtratura, per eliminare la cera rimasta, per poi essere stoccato all'interno dei maturatori. Raggiunto il giusto tenore di umidità è pronto per essere invasettato. Il miele di Acacia si ricava dalla Robinia pseudoacacia L., pianta appartenente alla famiglia delle mimosacee. Si tratta di un miele monoflorale, la fioritura avviene solo a maggio.
Confezione: 250 - 500 gr
Fascia prezzo: €
web: .ilpianodierboli.it

I GIORNI DEL VINO
visite in cantina

Domenica 7 maggio prende il via il calendario di degustazioni in cantina organizzato con i produttori della Strada del Vino Terre di Arezzo. Fino all'autunno appuntamenti dalle ore 15.00 alle ore 19.00 ogni mercoledì, sabato e domenica. Sono previste degustazioni di vini, visite guidata all'azienda e in alcune occasioni cene in cantina.

Programma

Maggio

7 domenica
TENUTA LA PINETA (Castiglion Fibocchi)

10 mercoledì
BUCCELLETTI (Castiglion F.no)

13 sabato
PERELLI (Bucine)

14 domenica
MANNUCCI DROANDI (Montevarchi)

17 mercoledì
TENUTA CANTO ALLA MORAIA (Castiglion Fibocchi)

20 sabato
TIBERIO (Terranuova B.ni)

21 domenica
PODERE IL FITTO (Cortona)
TENUTA IL LECCIO (Bucine)

24 mercoledì
TENUTA LICINIA (Lucignano)

27 sabato
FATTORIA SANTA VITTORIA (Foiano della Chiana)

28 domenica
CANTINA DEI VINI TIPICI DELL'ARETINO (Arezzo)

TIBERIO (Terranuova B.ni)
VILLA LA RIPA (Arezzo)

31 mercoledì
TENUTE DI FRATERNITA (Arezzo)

Giugno

3 sabato
SAN FERDINANDO (Civitella in Val di Chiana)

4 domenica
IVITI (Cortona)
PODERE ORTICA (Civitella in Val di Chiana)

7 mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA (Foiano della Chiana)

10 sabato
FATTORIA DI SAN LEO (Arezzo)

11 domenica
CARLO TANGANELLI (Castiglion Fiorentino)
TENUTA LA PINETA (Castiglion Fibocchi)

14 mercoledì
TENUTE SAN FABIANO (Arezzo)

17 sabato
LA PIEVUCCIA (Castiglion Fiorentino)

18 domenica
POGGIO SORBELLO (Cortona)

TIBERIO (Terranuova B.ni)

21 mercoledì
FABBRICHE PALMA (Lucignano)

24 sabato
IL BORRO (Loro Ciuffenna)
TENUTA DI FRASSINETO (Arezzo)

25 domenica
I VICINI (Cortona)
SAN LUCIANO (Monte San Savino)

28 mercoledì
PERELLI (Bucine)
PODERE DI POMAIO (Arezzo)

i! dal 7 maggio all' 8 ottobre
Strada del Vino Terre di Arezzo
Tel. +39 0575.294066
info@stradadelvino.arezzo.it
www.stradadelvino.arezzo.it

Eventi&Turismo
Arezzo, Firenze, Siena
www.eventiturismo.it

Anno XII, numero 92 aprile 2023 - giugno 2023

Realizzata da
Quadrata snc
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

Pubblicità zone Valdarno - Valdisieve - Firenze - Chianti
Globo s.r.l.
tel. 335.6689991
globo@globopubblicita.it

Stampa
Quadrata Servizi Comunicazione

Questa rivista è stampata su carta Freelife ECO
© Tutti i diritti sono riservati.
E' 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 4 numeri/anno 20 €
Per strutture ricettive anche abbonamenti a più copie.
Tariffe:
5 copie a numero, 24 €
10 copie a numero, 40 €
www.eventiturismo.it

Mokilù è 100% artigianale

Una collezione di gioielli artigianali disegnati e realizzati dalle sapienti mani di artigiani toscani.
Ogni gioiello Mokilù è realizzato in ottone anallergico senza l'utilizzo di Nichel o altre sostanze nocive, rispettando le normative vigenti italiane e internazionali.
Tutte le creazioni vengono i preziosite da una doratura effetto antico che dona brillantezza e lucentezza ad ogni gioiello vintage.

www.mokilu.it

Una Schiacciata da Guiness

Si trova in Valdarno il cuore pulsante del Forno Canu, che nel 2023 festeggia il quinto anniversario del World Guiness Record per la "Schiacciata farcita più lunga del mondo", entrata il 15 luglio del 2018 nel libro del Guiness dei Primati. All'interno della tre giorni di "Marchesi in Festa" nel Comune di Montevarchi, Alessandro Canu e il suo staff, hanno realizzato un capolavoro con la schiacciata ripiena più lunga del mondo, raggiungendo la lunghezza di ben 120,94 metri!
Schiacciata Toscana che è il prodotto che orgogliosamente identifica i 10 punti vendita del "Forno Canu" e ripiena di una speciale mortadella, tagliata a mano, una prelibatezza riconosciuta e apprezzata in tutta la provincia di Arezzo e non solo. Il record del mondo fu un grande evento con la preparazione della lunga schiacciata che iniziò in piena notte per realizzare e stendere un impasto di circa 300 chilogrammi su 13 tavoli in fila per poi la mattina iniziare la cottura con uno speciale forno su ruote. Di fronte ad un pubblico presente quasi tutta la notte, Alessandro Canu "Maestro panificatore" ha portato avanti personalmente tutta la realizzazione che alle ore 12.00 eguagliava il record precedente di 109,05 metri e arrivando poi nelle successive due ore a realizzare 120,94 metri, ufficializzati dalla consegna del giudice del certificato "Guinnes World Records". Pochi sanno che perchè il guinness sia convalidato, niente deve andare sprecato di quello che è stato prodotto; quindi tutti i concittadini accorsi in massa hanno potuto gustare la schiacciata da record contribuendo fattivamente non solo al record stesso ma anche economicamente con la beneficenza di oltre 3.000 € al Calcit Valdarno, associazione del territorio che si occupa di ricerca e cura nelle malattie oncologiche.

Guinness World Records del Forno Canu ancora oggi viene ricordato come un momento di grande emozione cittadino a coronamento di una crescita importante sul territorio del Valdarno aretino e fiorentino, di un professionista della panificazione, che attualmente conta oltre 80 dipendenti al quale, come il pane, giornalmente dà lavoro. Alessandro Canu che dal 1992 ha dedicato al propria vita all'amore per la panificazione e pasticceria partendo da un piccolo punto vendita familiare fino ad oggi con punti vendita in più comuni del Valdarno.

The beating heart of Forno Canu is in Valdarno, which in 2023 celebrates the fifth anniversary of the World Guiness Record for the 'World's longest stuffed schiacciata', which entered the Guiness Book of Records on 15 July 2018. During the three-day 'Marchesi in Fe- sta' event in the municipality of Mon- tevarchi, Alessandro Canu and his staff created a masterpiece with the longest stuffed schiacciata in the world, reaching a length of no less than 120.94 metres! Schiacciata Toscana, which is the product that proudly identifies the 10 outlets of the 'Forno Canu' and stuf- fed with a special mortadella, cut by hand. In front of an audience present almost all night, Alessandro Canu 'Master Baker' personally carried out the entire creation, reaching an impressive 120.94 metres, formalised by the judge's awarding of the 'Guinnes World Records' certificate.

i!

Canu
ANTICO FORNO

Punti vendita
Montevarchi (3 punti)
San Giovanni Valdarno (3 punti)
Loro Ciuffenna
Cavriglia (loc. Meleto)
Pian di Scò
Tel. +39 055.9850278
web: .fornocanu.it

Antico Forno Canu

Nel 1992 il forno nasce a San Giovanni Valdarno dalla passione per il territorio e per tutto ciò che è buono e genuino, dalle tradizioni e dall'amore per il buon pane". Alessandro Canu ci spiega così la nascita di questa vera e propria "istituzione del pane", che è alla continua e costante ricerca di novità.

In 1992 the bakery was born in San Giovanni Valdarno from a passion for the land and or all that is good and genuine, from the traditions and a love for good bread'. This is how Alessandro Canu ex- plains the birth of this veritable 'bread institution of bread', which is constantly search for novelty.

La Commendina

Immerso nella natura della Valle del Bagnoro da un sogno di Luca, è nata "la Commendina – locanda del Bagnoro". Dalle mura di un vecchio mulino lì dai primi del '900, arredata con un gusto minimale e materiali di recupero, racchiude nei suoi piatti tutta la tradizione del territorio. La materia prima proviene da aziende locali ed è acquistata quotidianamente, i primi piatti sono interamente fatti a mano dalle sapienti mani della mamma Rita. Il menù cambia seguendo un po' le stagioni e i desideri dei clienti più affezionati, ma il locale è disponibile a preparare piatti a richiesta, se avvertiti con qualche giorno di anticipo.

In the beautiful nature of the Valle del Bagnoro from a dream of Luca, was born "Commendina - locanda del Bagnoro". The small inn was born in the walls of an old mill there since the early '900. Furnished with a minimal taste and retrieval materials, it encloses in its dishes the whole tradition of the territory. All raw material comes from local producers and is purchased daily, the first dishes are entirely handmade by the wise hands of Mama Rita. The menu changes according to the season and the wishes of the most affluent customers, but the restaurant is available to prepare dishes at the request, if warned a few days in advance.

i! Loc. Le Pietre, 26 Arezzo
Ampio parcheggio sul fronte strada
Parking in front of the restaurant
info@lacommendina.it
www.lacommendina.it
Tel. +39 0575.365677
Facebook: la commendina
Instagram: @lacommendina

Teorema del Gusto

Situato nel centro storico di Arezzo, fa della pasta fresca fatta in casa il suo elemento di forza. Piatti toscani, con ingredienti sapientemente selezionati che permettono di creare prelibatezze in ogni ricetta proposta.
Uno dei piatti da scegliere sono le caramelle, un fagotto di pasta fresca insaporito con burrata e pomodorini freschi. Ci sono i pici all'aglione della Valdichiana, oppure al tartufo fresco locale. Nei taglieri misti, salumi e formaggi locali serviti con miele completano il pasto, magari accompagnato con un buon vino toscano che la cantina propone. Non alzatevi dal tavolo senza per aver assaggiato almeno un dolce, che sono un altro punto forte della produzione Teorema del Gusto. Tavoli anche all'aperto.

Located in the historic center of Arezzo, it makes fresh homemade. Tuscan dishes, with carefully selected ingredients that allow you to create delicacies in each recipe proposed.
One of the dishes to choose from are candies, a bundle of fresh pasta flavored with burrata and fresh cherry tomatoes. Mixed platters with local cold cuts and cheeses and honey. Tables also outdoors.

i! Arezzo
Via D Cenci, 17
Tel. +39 338.2835538
teoremadelgusto@gmail.com
Chiuso il lunedì - Closed Mondays

Dietro le Quinte

Proprio a fianco dell'ingresso del Teatro Petrarca, si trova questo piccolo e ospitale locale dove si può gustare una delle migliori focacce di Arezzo. Da provare la pizzaccia, una mix tra pizza e focaccia ideata da Dietro Le Quinte, creata da un impasto a base di farina etrusca (farina di farro naturale) ad alta idratazione e lievitazione di 18 ore! Si abbina perfettamente ad una birra artigianale selezionate con cura, oppure ad un calice di vino fatto in modo naturale. Il menù presenta un'ampia scelta di focacce farcite, davvero per tutti i gusti, bruschette, taglieri con salumi e formaggi e insalate calde e fredde.

Right next to the entrance to the Petrarca Theater, there is this small and hospitable place where you can enjoy one of the best focaccias in Arezzo. Try the pizzaccia, a mix between pizza and focaccia created by Dietro Le Quinte, created from a dough based on Etruscan flour (natural spelled flour) with high hydration and 18-hour leavening! It goes perfectly with a carefully selected craft beer, or a glass of wine made in a natural way. The menu features numerous stuffed focaccias, truly for all tastes, bruschetta, platters with cold cuts and cheeses and hot and cold salads.

i! Arezzo - Via Guido Monaco 18-20
Tel. +39 340.6071072
.dietrolequintearezzo.com

fiere+mercati+
FAIRS AND MARKETS AND OTHER

Mostra mercato di piante e fiori
Giardino Orticoltura - Firenze
Dal 25 aprile al 1 maggio
.societatoscanaorticultura.it

Arte facendo
L'evento che valorizza il meglio dell'artigianato artistico che coinvolge il visitatore nell'affascinante fase di realizzazione del manufatto, con dimostrazioni dal vivo e una vera e propria immersione nei processi produttivi solitamente apprezzabili soltanto in bottega.
Info
1 Aprile; 6-7 maggio
3 giugno - Orario: 10-20
Piazza dei Ciompi - Firenze

Campionato Mondiale di Motociclismo. Gran Premio d'Italia
Motorbike World Championship. Italian Grand Prix
Gran Premio di motociclismo d'Italia Oakley - Classi MotoGP - Moto 2 - Moto 3 - Moto 4 - Red Bull Rookies Cup
info
9 - 11 giugno
June 9 - 11
Autodromo del Mugello Scarperia
.mugellocircuit.it

MIDA - Mostra Internazionale dell'Artigianato

Dal 25 Aprile al 1 Maggio torna alla Fortezza da Basso di Firenze l'annuale edizione di MIDA, la Mostra Internazionale dell'Artigianato di Firenze.
Giunta alla sua 87° edizione, è un appuntamento da sempre molto atteso e irrinunciabile per i tanti appassionati del "saper fare", un viaggio entusiasmante alle radici della creatività con un'infinita varietà di creazioni e prodotti che strizzano l'occhio all'innovazione tecnologica e alla sostenibilità, presentati in Fortezza da tanti espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da vari paesi del mondo, da sempre attrazione "vitale" per il pubblico in visita alla fiera.
In contemporanea si svolge ABITA, evento sul pianeta casa a 360° che offre soluzioni innovative nel settore dell'arredamento, della bioedilizia, del design, del verde. Numerose le imprese artigiane, i designer, i progettisti, i giovani maker che saranno presenti in fiera riconfermando la forza attrattiva dell'evento per il lancio dell'artigianato del futuro.

From 25 April to 1 May, the annual edition of MIDA, the International Handicrafts Exhibition of Florence, returns to the Fortezza da Basso in Florence. Now in its 87th edition, it is a long-awaited and unmissable appointment for the many enthusiasts of "savoir-faire", an exciting journey to the roots of creativity with an infinite variety of creations and products that wink at technological innovation and sustainability, presented in the Fortezza by many exhibitors from every corner of Italy and from various countries around the world, always a "vital" attraction for the public visiting the fair. At the same time, ABITA, a 360° home planet event offering innovative solutions in the fields of furniture, green building, design and greenery, takes place. Numerous craft enterprises, designers, planners and young makers will be present at the fair reconfirming the attractiveness of the event for launching the craftsmanship of the future.

i! 25 aprile – 1 maggio | 25 April to 1 May
Firenze Fortezza da Basso - Ingresso | Ticket 5 -7 €
.mostrartigianato.it

Domenica al museo

La prima domenica del mese (2 aprile, 7 maggio, 4 giugno) i Musei Statali di Firenze sono accessibili gratuitamente. I visitatori avranno modo di ammirare liberamente capolavori esposti agli Uffizi, alla Galleria dell'Accademia, a Palazzo Pitti, o godere delle belle giornate nei giardini di Boboli e Bardini. L'ingresso non è prenotabile.

On the first Sunday of the month (2 April, 7 May, 4 June) the State Museums of Florence are accessible free of charge. Visitors will be able to freely admire masterpieces on display in the Uffizi, the Galleria dell'Accademia, and Palazzo Pitti, or enjoy the beautiful days in the Boboli and Bardini gardens. Admission cannot be booked.

i! Elenco Musei aperti | Open museums list
.feelflorence.it/it/page-per-guide - .cultura.gov.it/domenicalmuseo

arte+mostre
EXHIBITIONS

Reaching for the Stars. Da Maurizio Cattelan a Lynette Yiadom-Boakye
Reaching for the stars. From Maurizio Cattelan to Lynette Yiadom-Boakye
info
Fino al 18 giugno
until 18 june
Palazzo Strozzi - Firenze
.palazzostrozzi.org

Eleonora da Toledo e l'invenzione della corte dei Medici a Firenze
Eleonora da Toledo and the invention of the Medici court in Florence
Fino al 14 maggio
Until 14 May
Galleria degli Uffizi
.uffizi.it

L'oro bianco di Sesto Fiorentino. Opere del Settecento dal Museo Ginori
The white gold of Sesto Fiorentino. Eighteenth-century works from the Museo Ginori
Until to 16 april
Fino al 16 aprile
Museo Ginori – Firenze
museoginori.org/

Escher
untiol 7 may
fino al 7 maggio
Museo degli Innocenti – Firenze
.istitutodeglinnocenti.it

Il calendario completo degli eventi su .feelflorence.it e sulla app FeelFlorence

For a complete events calendar go to: .feelflorence.it and app FeelFlorence

REGIONE TOSCANA

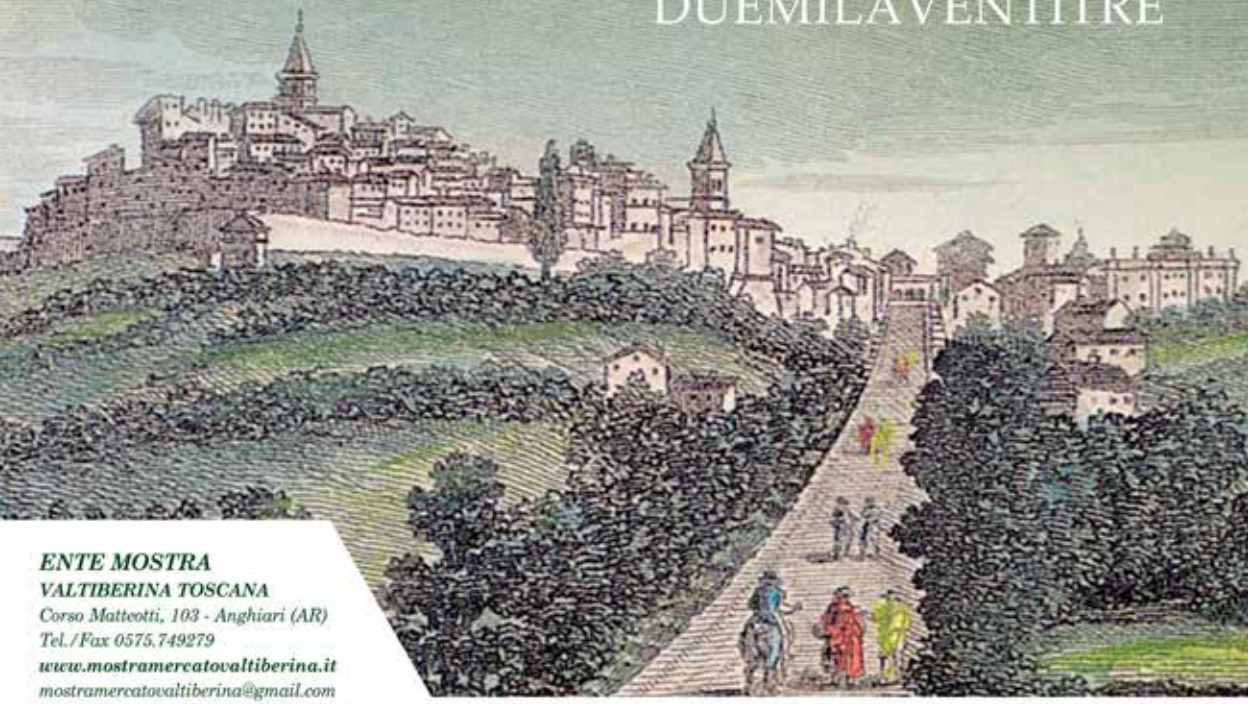
PROVINCIA DI AREZZO

COMUNE DI ANGHIARI

ANGHIARI ARTE ARTIGIANATO 48

MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO DELLA VALTIBERINA TOSCANA

22 APRILE / 1 MAGGIO
DUEMILAVENTITRE



ENTE MOSTRA
VALTIBERINA TOSCANA
Corso Matteotti, 103 - Anghiari (AR)
Tel./Fax 0575.749279
www.mostramercatovaltiberina.it
mostramercatovaltiberina@gmail.com

mostramercatovaltiberina
ass_pro_anghiari

CAMERA DI COMMERCIO AREZZO-SIENA
Confartigianato
CNA
BANCA DI ANGHIARI E STIA