

Eventi & Turismo

Arezzo, Firenze, Siena N. 94 Ottobre - Novembre 2023



in Autunno Autumn events

territorio

Da p. 17 Speciale
Valdisieve-Valdarno.
Tra itinerari ed
eventi

eventi

Il Mercato
Internazionale
ad Arezzo

toscana

Ad Anghiari
i Centogusti
dell'Appennino

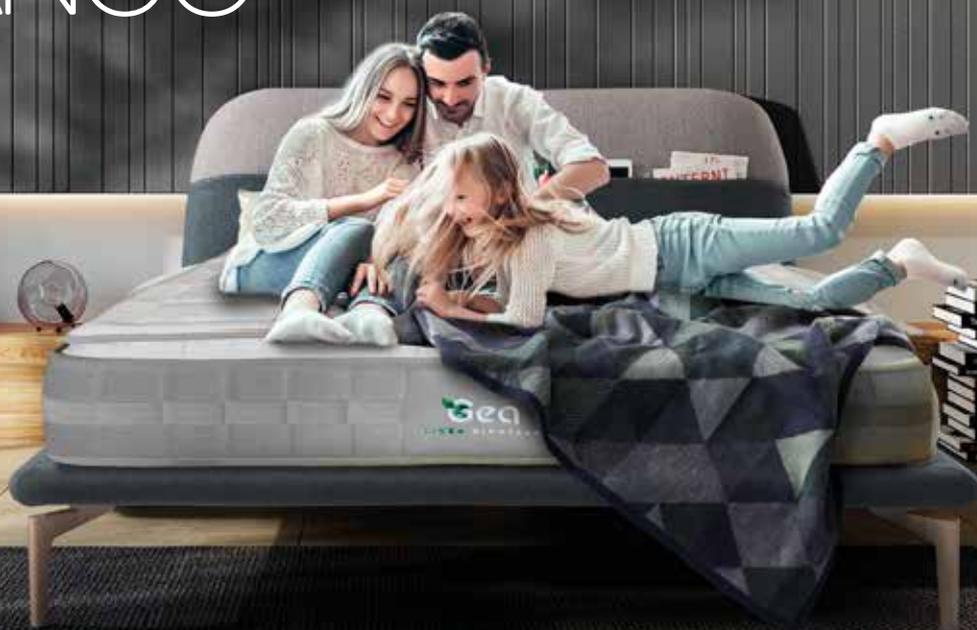


LETTI & MATERASSI[®]

ARTIGIANI DEL RIPOSO. DAL 1977

SEMPRE
AL TUO
FIANCO

VENDITA
DIRETTA



PREZZI BASSI
SEMPRE

FINANZIAMENTI
TASSO ZERO

BIBBIENA
Via Dell'Artigiano, 9

BORGO S. LORENZO
Loc. La torre Petrona - Scarperia

PONTASSIEVE
Viale Hanoi, 38

FIRENZE
L.no Colombo, 82

FIRENZE Isolotto
Via Foggini, 22

FIGLINE V.NO
Via Fiorentina, 4

WWW.LETTIEMATERASSI.COM

055 / 0980773

AREZZO - Il Bramito del Cervo

Extra



Fino a metà ottobre nelle Foreste Casentinesi camminando nei boschi riecheggiano i potenti richiami dei cervi in amore. I cervi maschi si sfidano a suon di bramiti per rivendicare il possesso delle femmine su altri pretendenti. Un evento pieno di emozione. Nei fine settimana sono organizzate escursioni al crepuscolo nelle aree di maggior concentrazione di cervi.

Until mid-October, walking in the Casentino Forests echoes the powerful calls of deer in love. Male deer challenge each other to the sound of cooing to claim possession of females over other suitors. An event full of excitement. Weekend excursions are organised at dusk.

i! 1, 7, 8, 14, 15, ottobre | 1, 7, 8, 14, 15, October
Parco Nazionale Foreste Casentinesi
calendario.parcforestecasentinesi.it

VADARNO VALDISIEVE Aspettando Autumnia: natura e tradizioni

Un mese e mezzo di eventi tra trekking, laboratori, incontri, visite guidate, degustazioni, mercati e non solo sul tema della terra e dell'ambiente in ogni sua declinazione, fino alla tavola e all'enogastronomia. Fino al 4 novembre ogni settimana appuntamento con la tradizione, il gioco, la scoperta del territorio.

A month and a half of events including trekking, workshops, meetings, guided tours, tastings, markets and more on the theme of the earth and the environment in all its forms, right down to the table and food and wine. Every week until 4 November, an appointment with tradition, games, and the discovery of the territory.



i! fino al 4 novembre | Until to 4 November
Figline Incisa Valdarno
calendario.fiv-eventi.it

CHIANTI - Camminata tra gli Olivi 2023



Annuale appuntamento con la "Giornata nazionale della Camminata tra gli Olivi" tra le colline del Chianti per itinerari alla scoperta del patrimonio olivicolo e alla storia dell'oro verde. Promossa dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, è un'occasione per ristabilire un legame tra i cittadini e la propria terra, un modo per far conoscere il paesaggio di una grande civiltà millenaria.

The Walk among the Olive Trees
Annual appointment with the 'National Day of the Walk among the Olives' in the Chianti hills for itineraries to discover the olive-growing heritage and the history of green gold.

i! Domenica 29 ottobre | Sunday 29 October
Castellina in Chianti
camminatatragliolivi.it



Foto di copertina
Un vigneto autunnale
nelle colline
toscare

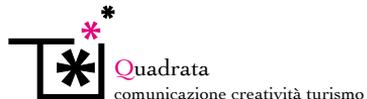
indice

- 6 Evento del mese | event of the month
- 11 Teatro & Musica | Theatre & Music
- 13 Expo
- 16 Saporii | Flavours
- 17 Valdarno e Valdisieve
- 23 Firenze e dintorni
- 26 Chianti ed eventi | Chianti events
- 30 Dieci tappe di visita ad Arezzo | 10 things to visit in Arezzo
- 38 Eventualmente | How about



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



Eventi&Turismo collabora con



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

La Ribollita

Arezzo | Firenze

Con l'arrivo dell'autunno, ritorna nelle tavole uno dei piatti per eccellenza della Toscana, la Ribollita, una delle zuppe più gustose. Il piatto che oggi è proposto in molti ristoranti e botteghe tipiche, arriva dalla tradizione contadina, dove la ricetta era un modo ingegnoso per cucinare gli avanzi della settimana. Per la preparazione far bollire in una pentola fagioli bianchi con salvia e aglio e allo stesso tempo in una padella rosolare cipolla, sedano e carota a cui si aggiunge cavolo, cavolo nero (tagliati) e patata a dadini. Una parte dei fagioli viene poi ridotta in crema e mescolata con pomodoro, mentre l'altra metà viene unita al soffritto nella padella, lasciando cuocere sul fuoco per almeno mezz'ora. Si amalgama ora con la crema di fagioli e pomodoro proseguendo la cottura. Si taglia del pane raffermo di qualche giorno, si abbrustolisce e in una grande zuppiera si alterna uno strato di



pane croccante con uno di zuppa. Tocco finale un abbondante condimento di olio, sale e pepe. Se si lascia riposare per un giorno intero "ribollendola" il giorno dopo, è ancora più gustosa.

A traditional dish widespread in the territories of Arezzo and Florence, it is an ancient soup with simple ingredients: cabbage, cannellini beans, potatoes and unsalted Tuscan bread. Its peculiarity lies in the fact that it must be reheated at least twice, giving it a unique and enveloping flavour. To prepare it, cut up the vegetables and boil some cannellini beans. The vegetables are added to a sauté pan with thyme and cooked for two hours with broth and salt.

Then add the beans and cook again. Now place stale bread on the bottom of an earthenware pot and cover with the prepared vegetable soup. Allow to rest for at least 3 hours and then cook again on a low heat for about 15 - 20 minutes.

Il Baldino o castagnaccio

Arezzo | Firenze

Il baldino è un dolce tradizionale a base di farina di castagne, chiamato dalle nostre parti anche castagnaccio. Prendere 500 g di farina di castagne fresca e in una terrina aggiungere 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale, mescolare con acqua fredda per fare un impasto-pastella.

Dopo aver lasciato riposare per circa 30 minuti, stendere l'impasto su una teglia da forno bassa, versarne un'altezza di un dito, non di più, e cospargere con pinoli e aghi di rosmarino. In alcune zone viene impreziosito con aggiunta di uvetta o noci.

Cuocere in forno a 200° per 30 minuti circa. Dopodiché il baldino avrà un bel colore marrone, proprio come la buccia delle castagne, e la crosta superiore screpolata.



Baldino is a traditional sweet made of chestnut flour also known as "castagnaccio" in this area.

Put 500g. chestnut flour and in a bowl, add 2 spoonfuls of oil and a pinch of salt, mix with cold water to make a thick mixture. Leave to rest for 30 mins.

Then pour into a baking tray, finger thick, no more and sprinkle with pine nuts and rosemary leaves. In some areas it is enriched with raisins or walnuts.

Bake in the oven for about 30 mins. at 200°. When it is a nice dark brown, just like the colour of chestnuts and the surface is crazed, it's ready.

Farina di castagne del Protomagno

Casentino | Valdarno

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

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



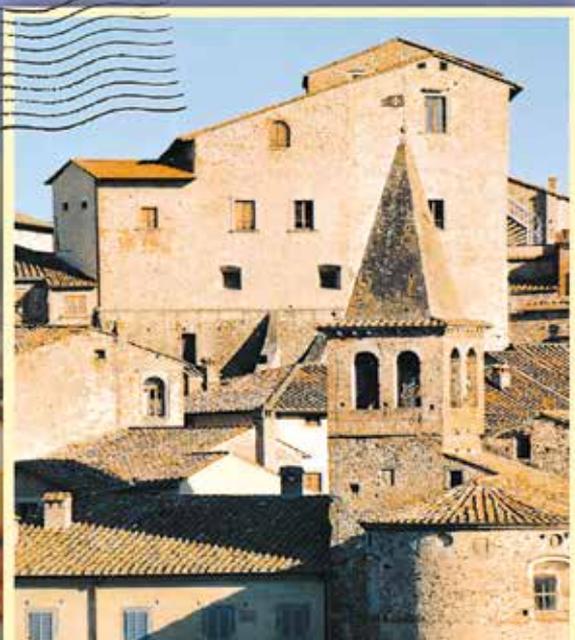
del territorio durante l'autunno si trova facilmente questa produzione. Info: Con-sorzio farina di castagne del Protomagno e del Casentino - tel. 0575.539214

Chestnut flour from Protomagno and Casentino

Produced in the Pratomagno mountain areas facing Casentino and Valdarno, the flour is produced with varieties such as raggjolana, 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, the chestnuts are peeled and any foreign bodies or bad ones are removed by hand. They are then toasted in wood burning ovens, and transformed into flour by mill stones. The flour obtained is then sifted before it is ready for sale.

I centogusti dell'Appennino

AGRITURISMO – ENOGASTRONOMIA



ANGHIARI 28-29-30-31 OTTOBRE 1 NOVEMBRE 2023



XXXV FESTA DI SAN MARTINO E DEI BRINGOLI

con brustichino, salsicce, castagne e vino nuovo

11-12 Novembre 2023

IL MERCATO INTERNAZIONALE 2023

AD OTTOBRE RITORNA AD AREZZO

THE INTERNATIONAL MARKET 2023 IN OCTOBER RETURNS TO AREZZO



L'edizione 2023 del Mercato Internazionale ritorna ad Arezzo ed è pronta a sorprendere con oltre 300 stand provenienti da tutto il mondo per accendere la passione per il cibo, l'artigianato e le tradizioni da esplorare. Streetfood, piatti gourmet, birrifici e sapori internazionali dai cinque continenti. Un grande mercato senza confini per oltre tre chilometri di gusto e tradizioni che rappresentano il meglio della cucina globale, da paesi lontani e vicini. Ogni giorno l'evento è arricchito con spettacoli, iniziative speciali, musica, intrattenimento e un menù ricco di proposte che permette di vivere un'esperienza completa per tutti i sensi.

La Diciassettesima Edizione

Su iniziativa di Confcommercio Firenze e Arezzo con la collaborazione di Fiva (Federazione nazionale venditori ambulanti) l'evento giunge quest'anno alla sua diciassettesima edizione e può contare sul patrocinio del Comune di Arezzo, della Camera di Commercio di Arezzo-Siena e della collaborazione di Fondazione Arezzo Intour, Discover Arezzo e Atam. Importante anche la collaborazione con Dolomiti Energia per la fornitura di corrente 100% rinnovabile e pulita, che garantirà il funzionamento dell'intero mercato.

Un Grande Mercato senza confini

Saranno 190 gli operatori stranieri provenienti da 35 paesi, con tutti e cinque i continenti rappresentati. Confer-

T The 2023 edition of the International Market returns to Arezzo and is ready to surprise with over 300 stands from all over the world to ignite the passion for food, crafts and traditions to explore. Streetfood, gourmet dishes, breweries and international flavours from five continents. A large borderless marketplace for over three kilometres of taste and traditions representing the best of global cuisine, from countries far and near. Every day the event is enriched with shows, special initiatives, music, entertainment and a menu full of proposals for a complete experience for all the senses.

The Seventeenth Edition

On the initiative of Confcommercio Firenze and Arezzo with the collaboration of Fiva (National Federation of Street Vendors), this year the event reaches its 17th edition and can count on the patronage of the Municipality of Arezzo, the Arezzo-Siena Chamber of Commerce, and the collaboration of Fondazione Arezzo Intour, Discover Arezzo and Atam. Also important is the collaboration with Dolomiti Energia for the supply of 100% renewable and clean electricity, which will guarantee the functioning of the entire market.

A Great Market without borders

There will be 190 foreign operators from 35 countries, with all five continents represented. Confirmed are the stalls most appreciated by the public: from Spanish paella

Nel centro storico di Arezzo da venerdì 6 a domenica 8 ottobre il giro del mondo del gusto in 300 stand

IN THE HISTORICAL CENTRE OF AREZZO
FROM FRIDAY 6 TO SUNDAY 8 OCTOBER,
THE WORLD TOUR OF TASTE IN 300 STANDS

matissimi i banchi più apprezzati dal pubblico: dalla paella spagnola all'asado argentino, dal souvlaki greco allo stinco arrosto tedesco fino alla cucina kosher da Israele. Ma anche le spezie e i profumi dalla Provenza, i biscotti al burro della Bretagna, fiori e formaggi dall'Olanda, le birre dal Belgio e dall'Irlanda; l'essenza di rosa dalla Bulgaria e gli arrostiti dai paesi slavi.

to Argentinean asado, from Greek souvlaki to German roast shinbone to kosher cuisine from Israel. But also spices and perfumes from Provence, butter biscuits from Brittany, flowers and cheeses from Holland, beers from Belgium and Ireland; rose essence from Bulgaria and roasts from Slavic countries.

Le Novità dell'Edizione 2023

What's new in the 2023 edition

Tante le novità per la sedicesima edizione: nuovi banchi in arrivo da tutto il mondo. Si va dalla cucina cubana, fino alle tradizionali steak irlandesi, dai prosciutti spagnoli, patanegra su tutti, alla gastronomia indiana. Arriverà anche il bao, il tradizionale panino al vapore giapponese. E poi il bisket e il pulled pork americani, i dolci della tradizione marocchina e le curiose patatine fritte olandesi. Infine le tovaglie provenzali, i fiori di sapone dal Belgio e l'abbigliamento nordico, dalla Svezia e dalla Finlandia.

Lots of novelties for the 16th edition: new stalls from all over the world. They range from Cuban cuisine to traditional Irish steaks, from Spanish hams, Patanegra above all, to Indian gastronomy. Bao, the traditional Japanese steamed bun, will also arrive. And then American basket and pulled pork, traditional Moroccan sweets and curious Dutch fries. Finally, Provençal tablecloths, soap flowers from Belgium and Nordic clothing from Sweden and Finland.

Gusti e Sapori del Territorio

Tastes and Flavours of the Territory

Negli oltre tre chilometri di prodotti artigianali e gastronomici da tutto il mondo, si rafforza sempre di più la presenza della pattuglia di operatori della provincia di Arezzo. Oltre novanta le presenze del territorio con conferme e nuovi ingressi. Torneranno i curiosi foodstruck a motore con prodotti di qualità, cibi gourmet e una speciale sezione dedicata al gluten free, al vegan e alla cucina vegetariana. Ci saranno gli hamburger della tradizione toscana, i panini farciti con il grigio del Casentino, la bistecca da passeggio, le focacce ripiene e le ciacche fritte, i dolci della tradizione aretina. E poi gli smoothies, i frullati di stagione con i prodotti dell'orto della nostra provincia, i formaggi toscani, i tartufi e il miele delle campagne. Ma anche i liquori, il tovagliato, le opere del proprio ingegno e i manufatti in legno.

In the more than three kilometres of handcraft and gastronomic products from all over the world, the presence of the patrol of operators from the province of Arezzo is growing stronger and stronger. Over ninety presences from the territory with confirmations and new entries. The curious motorised foodstruck will return with quality products, gourmet food and a special section dedicated to gluten free, vegan and vegetarian cuisine. There will be traditional Tuscan hamburgers, sandwiches stuffed with Casentino grey, walking steak, stuffed focaccias and fried ciacche, and traditional sweets from Arezzo. And then the smoothies, seasonal smoothies with products from our province's vegetable garden, Tuscan cheeses, truffles and country honey. But also liqueurs, table linen, works of one's own ingenuity and wooden artefacts.





Piazza San Jacopo tra Birrifici e Specialità a km zero

Piazza San Jacopo, da sempre area dei produttori locali durante il Mercato Internazionale, conferma la sua vocazione agroalimentare presentando le degustazioni di vino e birra prodotte dagli agricoltori del territorio. Coldiretti realizzerà uno spazio con le migliori produzioni locali, dalla frutta e verdura di stagione – tra zucche, funghi, castagne e molto altro ancora. Uno spaccato di campagna amica tra le vie del centro storico.

i! Venerdì 6, Sabato 7 e Domenica 8 ottobre dalle 9.00 alle 02.00

Arezzo (Centro Storico)

Arena Eden, Via Spinello, Via Niccolò Aretino, Via Guadagnoli, Via Margaritone, Piazza San Jacopo e Piazza Sant'Agostino

Team Eventi Confcommercio Arezzo

teameventi@confcommercio.ar.it

Pagina Facebook: Mercato Internazionale

Profilo Instagram: @mercatointernazionalearezzo

web: www.progetti.confcommercio.ar.it/mercatointernazionale/

Piazza San Jacopo between breweries and zero-kilometre specialties

Piazza San Jacopo, which has always been the area of local producers during the International Market, confirms its agrifood vocation by presenting wine and beer tastings produced by local farmers. Coldiretti will set up an area with the best local produce, from seasonal fruit and vegetables - including pumpkins, mushrooms, chestnuts - and much more. A cross-section of friendly countryside in the streets of the historic centre.

i! Friday 6, Saturday 7 and Sunday 8 October from 9 a.m. to 2 a.m.

Arezzo (Old Town)

Arena Eden, Via Spinello, Via Niccolò Aretino, Via Guadagnoli, Via Margaritone, Piazza San Jacopo and Piazza Sant'Agostino

Confcommercio Arezzo Events Team

teameventi@confcommercio.ar.it

Facebook page: International Market

Instagram profile: @mercatointernazionalearezzo

Web: www.progetti.confcommercio.ar.it/mercatointernazionale/



Osteria dei Mercanti,
Piazzetta Sopra i Ponti
Arezzo Tel. +39 0575 24330
f Osteria dei Mercanti

teorema
del gusto

Via de' Cenci 17
Arezzo
tel +39 0575.454249

f teorema del gusto
teoremadelgusto

#arezzocontemporanea #arezzocontemporanea

SEAN SHANAHAN NEW GRASS

SEAN SHANAHAN NEW GRASS

vai alla Fortezza Medicea di Arezzo, belvedere della città, per la mostra di Sean Shanahan **chiedi** l'ingresso omaggio per la Galleria Comunale d'Arte Moderna e Contemporanea **visita** la mostra di Afro, uno dei più grandi pittori del '900 **vedi** due mostre in contemporanea

go to Arezzo's Medici fortress, the city's panoramic lookout point, **see** the exhibition by artist Sean Shanahan **ask for** free entrance to the Municipal Gallery of Modern and Contemporary Art and **visit** the Afro exhibition, one of the twentieth-century's major artists, both shows on now!

Canu

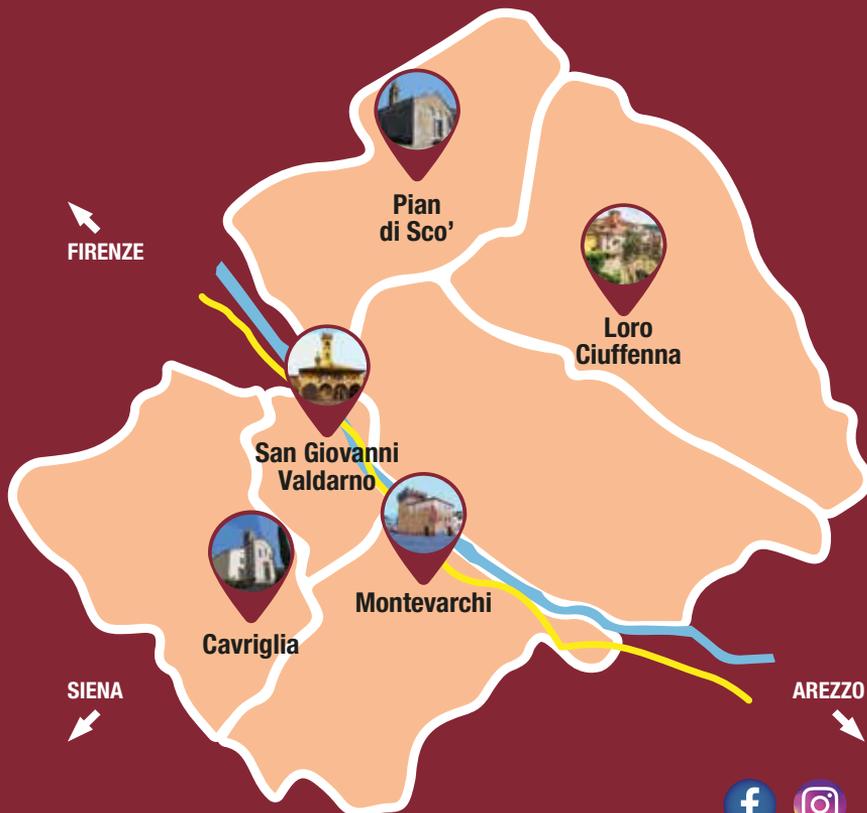
ANTICO FORNO



Canu

ANTICO FORNO

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



CULTURA CINEMA, LIBRI, FESTIVAL, MUSICA, DANZA



ZENZERO FEST

Seconda parte dal 12 al 15 ottobre per Zenzero Fest la rassegna di libri con gli autori che si svolge nel Giardino Pensile del Palazzo della Provincia ad Arezzo. Gli appuntamenti programmati sono giovedì 12 con Flavia Cercato, nota conduttrice radiofonica al suo esordio letterario con "Il destino dell'ortica" (Rizzoli), venerdì 13 ottobre con Marco Gaetani e del suo "Gianluca Vialli, l'uomo nell'arena" (66thand2nd). Il 14 ottobre sarà un sabato "noir", in compagnia di Francois Morlupi e le sue "Formule mortali" (Salani) e infine conclude la rassegna il 15 ottobre Arianna Mortelliti, nipote di Andrea Camilleri, con la presentazione di "Quella volta che mia moglie ha cucinato i peperoni" (Mondadori).

! 12-15 ottobre
Arezzo - Inizio ore 18.30
Facebook: zenzerofest



VALDARNOCINEMA FILM FESTIVAL

Tanti appuntamenti in calendario dal 3 al 7 ottobre a San Giovanni Valdarno per la quarantunesima edizione di ValdarnoCinema Film Festival. La rassegna cinematografica è un appuntamento tra i più prestigiosi della Toscana e tra gli eventi di punta vede la consegna del Premio Marzocco. Tanti i film e lungometraggi che partecipano con produzioni che arrivano dall'Italia e da tanti altri paesi del mondo

! 3-7 ottobre
San Giovanni V.no
Tel. +39 055.940943 - .valdarnocinematofestival.it

AREZZO YOUTH MUSIC FESTIVAL

Stagione d'autunno per il Festival che porta ad Arezzo le esibizioni dei migliori giovani musicisti del panorama internazionale. In ogni edizione vengono invitati artisti "under35" per dar vita ad un intenso programma concertistico che è accompagnato da una serie di incontri nelle scuole della città pensati per coinvolgere i giovani. Le date del 2023: 30 settembre, 8 ottobre, 14 ottobre, 22 ottobre.

! Teatro Petrarca – Arezzo
Inizio ore 19.00
.fondazioneguidodarezzo.com

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo

LA DANZA CHE MUOVE

Dal 26 novembre torna ad Arezzo la danza con Sosta Palmizi in una rinnovata versione: le storiche rassegne Invito di Sosta e Altre Danze si riuniscono in "La danza che muove", un programma organico e inclusivo rivolto ad un pubblico esteso, con cinque spettacoli, incontri con artisti e artiste e numerosi laboratori aperti a tutte e tutti, senza limiti di età. Ad aprire la rassegna Cenerentola di Zaches Teatro (Domenica 26 novembre, ore 17 e Lunedì 27 novembre, ore 10 matinée scuole primarie e secondarie di I grado), compagnia toscana nota per il suo stile raffinato e dai toni elegantemente dark. La regista Luana Gramagna rilegge in maniera originale la celebre fiaba dando vita ad uno spettacolo ricco di immaginazione e dal forte impatto visivo. Un'opera pluripremiata che unisce linguaggi del teatro, del movimento espressivo e della danza come antica presenza del rito iniziatico sotto le ceneri del racconto.

! 26-27 novembre
Arezzo
Teatro Mecenate
.sostapalmizi.it
Biglietti: www.livicket.it/sostapalmizi



AREZZO

Ut Re Mi Fa Sol La Si

Youth
Music
FESTIVAL

TEATRO PETRARCA

■ 30 SETTEMBRE ORE 19:00

■ 08 OTTOBRE ORE 19:00

■ 14 OTTOBRE ORE 19:00

■ 22 OTTOBRE ORE 19:00



Signorelli 500. Maestro Luca da Cortona, pittore di luce e poesia

Straordinario innovatore della stagione rinascimentale, Luca Signorelli (1450 – 1523) è stato una figura per molti versi sfuggente per la critica e il pubblico, eppure fondamentale nel tracciare la strada che sarà seguita da Raffaello e Michelangelo: i due giganti che, ironia della sorte, finirono in seguito per oscurarne la fama. Nel cinquecentenario della morte la sua città, Cortona, lo celebra con una mostra che si svolge fino al 22 ottobre al MAEC - Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona.

L'esposizione si concentra sulla produzione pittorica del Maestro, con l'obiettivo di ripercorrere la carriera dell'artista rendendo evidente la forza del suo colorismo, la portata e l'originalità della sue invenzioni tanto ammirate da Vasari, la potenza narrativa delle opere e la capacità che egli ebbe di andare oltre i suoi contemporanei, divenendo "un faro per i grandi del Rinascimento". L'evento riunisce dopo settant'anni una trentina di opere dell'artista provenienti da prestigiosi musei italiani ed esteri, compresi importanti prestiti da collezioni private e da oltreoceano, ed è un'occasione per celebrare e consacrare definitivamente Luca da Cortona tra i grandi artisti del tempo, alla luce anche degli studi degli ultimi anni.

SIGNORELLI 500. MASTER LUCA DA CORTONA PAINTER OF LIGHT AND POETRY

An extraordinary innovator of the Renaissance season, Luca Signorelli (1450 - 1523) was a figure who was in many ways elusive to critics and the public, yet fundamental in tracing the path that was to be followed by Raphael and Michelangelo: the two giants who, ironically enough, later ended up overshadowing his fame. On the 500th anniversary of his death, his city, Cortona, celebrates him with an exhibition that runs until 22 October at the MAEC - Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona. The exhibition focuses on the Maestro's pictorial production with the aim of retracing the artist's career, highlighting the strength of his colourism, the scope and originality of his inventions so admired by Vasari, the narrative power of his works, and the ability he had to go beyond his contemporaries, becoming "a beacon for the greats of the Renaissance". After seventy years, the event brings together some thirty of the artist's works from prestigious Italian and foreign museums, including important loans from private collections and from overseas, and is an opportunity to definitively celebrate and consecrate Luca da Cortona among the great artists of the time, also in the light of the studies of recent years.

i! fino al 22 ottobre
Cortona - MAEC

Orari: aperto tutti i giorni 10 – 19 -
Biglietto: Intero: € 10; Ridotto: € 7

.signorelli500.com - prenotazioni@cortonamaec.org

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo

AREZZO

fino al 22 ottobre

Afro. Dalla meditazione su Piero della Francesca all'Informale

Galleria Comunale d'Arte Moderna e Contemporanea
di Arezzo

fino al 22 ottobre

Raffaello Lucci: Lettere dal blu

Fortezza Medicea

fino al 31 dicembre

Da Pontormo a Fattori. Le stanze dell'arte

Casa Museo Ivan Bruschi

BIBBIENA

fino al 12 novembre

Biennale dei Giovani Fotografi Italiani

Centro Italiano Fotografia d'Autore

CASTIGLION FIORENTINO

fino al 15 ottobre

Mostra di Carmelo Lombardo

Pinacoteca Comunale

CHIUSI DELLA VERNA

fino al 5 ottobre

L'arte di Pietro Perugino e la Verna

Podesteria Michelangelo



MONTEVARCHI

fino al 5 novembre

Storie dall'obiettivo - FotografArte 12

Il Cassero per la Scultura

POPPI

fino al 28 gennaio

Michelangelo rapito. Capolavori in guerra dagli Uffizi al Casentino

Castello di Poppi

SAN GIOVANNI V.NO

8 ottobre - 06 gennaio 2024

"Bizzarro e capriccioso umore". Giovanni da San Giovanni, pittore

senza regola alla corte medicea

Museo delle Terre Nuove

SANSEPOLCRO

fino al 25 novembre

Messo al Muro - abbracciare le imperfezioni

Max Fish

Caserma Archeologica

fino al 15 dicembre

Mostra Tributo a Raffaellino del Colle

Museo Civico



Sean Shanahan: New Grass

Si svolge nelle sale della Fortezza Medicea di Arezzo l'esposizione che presenta le ultime ricerche pittoriche dell'artista irlandese. L'evento conta 11 installazioni che si dispiegano negli spazi scenografici della Fortezza Medicea, con lavori che nascono misurandosi con il luogo in cui si inseriscono e la relazione tra opera e ambiente. I grandi quadri-scultura abitano e dialogano con lo spazio della roccaforte, giocando sui pieni e sui vuoti. Sono opere in cui la pittura, nell'esaltazione della sua purezza, instaura un dialogo costruttivo e fisico con il luogo e si sviluppa plasticamente in esso. Qui la sua ricerca sembra quasi inglobare lo spazio nell'opera.

La pittura dell'artista acquista così una tridimensionalità inedita nell'esaltazione delle potenzialità di incontro tra colore, luce e spazio.

The exhibition presenting the Irish artist's latest pictorial research takes place in the rooms of the Fortezza Medicea in Arezzo. The event features 11 installations that unfold in the scenographic spaces of the Fortezza Medicea, with works that come to life by measuring themselves against the place in which they are placed and the relationship between work and environment. The large sculpture-paintings inhabit and dialogue with the space of the stronghold, playing on solids and voids. They are works in which the painting, in the exaltation of its purity, establishes a constructive and physical dialogue with the place and develops plastically in it. Here, his research almost seems to incorporate space into the work. In this way, the artist's painting acquires an unprecedented three-dimensionality in the exaltation of the potential of the encounter between colour, light and space.

! fino al 22 ottobre - Arezzo Fortezza Medicea

Orari: Lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì, 11 - 19 - Sabato, domenica e festivi, 10 - 20

Biglietto - Intero € 8,00 - Ridotto € 4,00 - fondazioneguidodarezzo.com

until to 22 October - Arezzo Fortezza Medicea

Hours: Monday, Wednesday, Thursday, Friday, 11 - 19 - Saturday, Sunday and holidays, 10 - 20

Ticket - Full price € 8.00 - Reduced price € 4.00 - foundationguidodarezzo.com

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo

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



ORDINA SUBITO info@eventiturismo.it www.eventiturismo.it

Eventi & Turismo

8 OTTOBRE
2023
31 MARZO
2024

SAN GIOVANNI
VALDARNO

MUSEO DELLE
TERRE NUOVE

MUSEO DELLA BASILICA
DI SANTA MARIA
DELLE GRAZIE

**“Bizzarro
e capriccioso umore”
GIOVANNI
DA SAN GIOVANNI
PITTORE SENZA REGOLA
ALLA CORTE MEDICEA**



Centogusti

DELL'APPENNINO AD ANGIARI



Con l'arrivo dell'autunno Anghiari si prepara ad accogliere la mostra mercato de "I Centogusti dell'Appennino". L'appuntamento che tradizionalmente si svolge per il Ponte dei Santi, quest'anno allestisce le botteghe storiche del gusto da Sabato 28 Ottobre a Mercoledì 1 Novembre in tutto il centro storico del paese. La mostra, dedicata al mondo dell'agriturismo e dell'enogastronomia, rappresenta un momento di incontro diretto tra produttore e consumatore. Presenti 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 nel centro storico di uno dei borghi più belli d'Italia, che per l'occasione aprirà le tipiche e antiche botteghe per ospitare le aziende e i visitatori.

La mostra rappresenta ormai un appuntamento fisso per le realtà enogastronomiche del territorio, tanto da essere giunta alla XXII edizione.

Durante i giorni della manifestazione 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, fa da paesaggio ad un menù appetitoso e caratterizzato dai sapori tipici della Valtiberina.

Molto bella l'annuale "Camminata dei Centogusti" con partenza dal centro storico che permette di apprezzare la campagna anghiarese.

Tutto il programma dettagliato sul sito internet prolocoanghiari.info e sulla pagina facebook.

With the arrival of autumn, Anghiari prepares to welcome the market exhibition "I Centogusti dell'Appennino". The appointment that traditionally takes place for the Bridge of Saints, this year will set up the historical shops of taste from Saturday, 28 October to Tuesday, 1 November throughout the historical centre of the town. The exhibition, dedicated to the world of agritourism and food and wine, represents a moment of direct encounter between producer and consumer. Countless items of excellence will be on display, from pecorino cheese to chocolate, from wines to vegetables, from typical sweets to cured meats, with the possibility of tasting and purchasing on the spot, with the advantage of a direct dialogue with the producers.

All of this will take place in the historical centre of one of Italy's most beautiful villages, which for the occasion will open its typical old shops to host companies and visitors.

The exhibition is now a fixed appointment for the food and wine realities of the territory, so much so that it is now in its 22th edition.

In the days of the event, another appointment not to be missed is the one with the typical "Osteria dei Centogusti" run by the Proloco of Anghiari, where a splendid setting of the walls, overlooking the Battaglia plain, will be the backdrop to an appetising menu characterised by the typical flavours of the Valtiberina. The annual "Camminata dei Centogusti" (Hundred Tastes Walk) is also very beautiful, starting from the historical centre and allowing visitors to appreciate the Anghiaran countryside.

All the detailed programme on the website prolocoanghiari.info and on the facebook page.

**Le Botteghe sono aperte ogni giorno
con orario 10.00 - 19.00**

Shops open every day from 10.00 - 19.00

!! 28 Ottobre - 1 Novembre | 28 October - 1 November
Anghiari - Centro storico
ProLoco Anghiari Tel. 0575749279
e-mail: proloco@anghiari.it
Sito Internet: prolocoanghiari.info



Eventi & Turismo

**VALDISIEVE
VALDARNO
FIRENZE
CHIANTI**

➔ **sapori**

La stagione dell'Olio
in Valdisevie e
Valdarno

➔ **eventi**

Ecomaraton
del Chianti

➔ **expò**

A Firenze
"Florence biennale"

BORGO
Petriolo



La cucina del Borgo è curata da Serena e Riccardo.

La passione per le cose buone, la ricerca del prodotto e l'attenzione alla filiera rappresentano il fulcro della loro cucina.

La stagionalità è la fonte della loro ispirazione per far vivere un'esperienza che si immerge totalmente nei sapori e nella tradizione toscana.

Il grano protagonista viaggerà dal campo al mulino al forno al piatto.



Via del Petriolo 7, Antella | Bagno a Ripoli Firenze (FI) - Ristorante: +39 055.214889 da gio. a dom. aperti per cena - sab. e dom. pranzo e cena
Botteghina Del Borgo aperta a pranzo, merende e compleanni: mar. - ven. 10.00 - 19.00 sab.: 9.00 - 15.00

1. PONTASSIEVE IL CENTRO STORICO

Il centro storico conserva i resti di una cinta fortificata edificata dalla repubblica Fiorentina a partire dal 1357, detta Castel Sant'Angelo, nome originario del borgo. Costruzione a scopo difensivo per il controllo strategico del territorio, sono ancora oggi visibili tre delle quattro porte di accesso alla città: Porta Fiorentina, Porta Filicaia e Porta Aretina.

The historical centre preserves the remains of a fortified wall built by the Florentine republic from 1357 onwards, known as Castel Sant'Angelo, the original name of the town. Built for defensive purposes for the strategic control of the territory, three of the four gates to the city are still visible today: Porta Fiorentina, Porta Filicaia and Porta Aretina.



2. PONTE MEDICEO

Il Ponte Mediceo sul fiume Sieve risale alla metà del Cinquecento quando Cosimo I de' Medici commissionò la nuova costruzione probabilmente su progetto di Bartolomeo Ammannati. Sul grande pilone centrale domina lo stemma della nobile famiglia e poggiano due caratteristici archi in mattoni rossi.

The Ponte Mediceo over the Sieve River dates back to the mid-16th century when Cosimo I de' Medici commissioned the new construction probably based on a design by Bartolomeo Ammannati. Two characteristic red-brick arches rest on the large central pylon dominated by the coat of arms of the noble Florentine family.

3. MUSEO DEL VINO

La Villa domina sull'abitato di Rufina e ospita il piccolo Museo della Vite e del Vino. L'esposizione raccoglie attrezzi del passato utilizzati per la produzione del vino. Si possono apprezzare tini, botti, imbottigliatrici e fiaschi. Qui è conservato il "Carro Matto" composto da centinaia di fiaschi di vino.

The Villa overlooks the village of Rufina and houses the small Vine and Wine Museum. The exhibition gathers tools from the past used for wine production. One can appreciate vats, barrels, bottling machines and flasks. The 'Carro Matto' composed of hundreds of wine flasks is preserved here.

4. PIEVE DI SAN PIETRO A CASCIA

Edificata lungo la via Cassia Vetus, che collegava Arezzo con Fiesole, fu costruita dalla Contessa Matilde di Canossa tra il 1130 e il 1150. Rappresenta uno dei principali edifici romanici della campagna toscana. Built along the Via Cassia Vetus, which connected Arezzo with Fiesole, it was constructed by Countess Matilda of Canossa between 1130 and 1150. It represents one of the main Romanesque buildings in the Tuscan countryside.



5. PIEVE S. BARTOLOMEO A POMINO

Risale al IX secolo e rappresenta lo stile che dominava questa parte del contado fiorentino. All'interno conserva una terracotta invetriata di Andrea della Robbia e una tavola quattrocentesca. It dates back to the 9th century and represents the style that dominated this part of the Florentine countryside. The interior preserves a glazed terracotta by Andrea della Robbia and a 15th-century table.

DAMBA
tuscan diner

PANINI
VEGGIE
BURGER

VIENI A PROVARCI
TI ASPETTIAMO!

COOKIES & BROWNIES

📍 PONTASSIEVE VIA GIBERTI 93 TEL. 055 295633

dal martedì alla domenica 19:00 - 23:00

IL CANNICCIO

Tel. +39 055.863274 - 333.640761

Uscita Al Incisa
chiuso il Lunedì

6. PIEVE DI GAVILLE

Costruita a partire dal 1004, rappresenta un esempio di architettura romanica nell'Alto Valdarno (Figline V.no). Colpisce la semplicità della facciata e l'interno ha tre navate. Adiacente alla pieve si trova il museo della civiltà contadina. Built starting in 1004, it represents an example of Romanesque architecture in the Upper Valdarno (Figline V.no). The simplicity of the façade is striking, the interior has three naves. Adjacent to the parish church is the Museum of Rural Civilisation.

7. ABBAZIA DI VALLOMBROSA

Imponente abbazia dei Monaci Vallombrosani dominata dalla torre e dal campanile duecentesco. Da visitare il museo di Arte Sacra e l'antica farmacia. Immersa nella foresta di abete bianco e faggio, si può salire a monte Secchieta (1.449 m s.l.m.), scoprire il circuito delle cappelle, l'Orto Botanico e gli arboreti sperimentali. Imposing abbey of the Vallombrosan Monks dominated by the 13th-century tower and bell tower. The Museum of Sacred Art and the ancient pharmacy are worth visiting. Immersed in the white fir and beech forest, you can climb up to Mount Secchieta (1,449 m a.s.l.), discover the chapel circuit, the Botanical Garden and the experimental arboretums.



8. SANTUARIO SANTA MARIA AL SASSO

Si narra che nel 1484 avvennero una serie di apparizioni della Vergine Maria su di un masso a due pastorelle. Da questa pietra nacque il santuario composto da un oratorio inferiore e da uno superiore. It is said that in 1484 a series of apparitions of the Virgin Mary occurred on a rock to two shepherdesses. From this rock was born the sanctuary.

10 tappe
da non
perdere

9. CASTELLO DI SAMMEZZANO

Nel territorio di Reggello fu realizzato nel 1800 dall'eclettico Ferdinando Panciattchi Ximenes. La struttura e le 13 sale adornate elaborati stucchi policromi, ricostruiscono dimore orientali in arte moresca. Il castello non visitabile all'interno, è circondato da un verde parco con sequoie monumentali. In the Reggello area, it was built in 1800 by the eclectic Ferdinando Panciattchi Ximenes. The structure and 13 rooms adorned with elaborate polychrome stuccoes, reconstruct oriental dwellings in Moorish art. The castle, which cannot be visited inside, is surrounded by a green park with monumental sequoias.



10. FIGLINE VALDARNO, LA PIAZZA

La grande Piazza centrale intitolata all'umanista Marsiglio Ficino, è una delle piazze più belle della Toscana e accedendo da Porta Fiorentina si può godere un'ampia vista. L'aspetto attuale risale al XV secolo, quando furono costruite le logge lunghe e le logge del grano, utilizzate all'epoca per il mercato del grano. The large central square, named after the humanist Marsiglio Ficino, is one of the most beautiful squares in Tuscany, and accessing it from Porta Fiorentina provides a wide view. Its current appearance dates back to the 15th century, when the long loggias and the grain loggias, used at the time for the grain market, were built.



Da noi
la giornata
inizia così...



...continua
così...

primi e
secondi
piatti
a partire
da
4 Euro



...e finisce così!



BAR
21
Caffetteria

TI ASPETTIAMO PER L'APERITIVO DALLE 17,30

SIAMO A PONTASSIEVE
IN PIAZZA MOSCA

APERTO DA LUNEDÌ A SABATO
DALLE 6,30 ALLE 20,00 - CHIUSO LA DOMENICA

seguici su instagram: [_bar21_](#)



Il protagonista dell'autunno?

L'olio extra vergine di oliva THE STAR OF AUTUMN? EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



In terra di Toscana la coltivazione dell'olivo ha una tradizione millenaria e benché questa pianta sia stata "importata" in Toscana, è uno dei gioielli del territorio.

Gran parte della fascia collinare del territorio della Valdisieve, del Valdarno e delle campagne fiorentine e aretine sono caratterizzate da terrazzamenti con vecchi muretti a secco dove sono coltivati vigneti ed oliveti. Qui i produttori operano ancora oggi manualmente, come si faceva una volta, dalla potatura, alla lavorazione del terreno fino alla raccolta.

La produzione di olio extra vergine di oliva rappresenta una delle attività agricole più importanti ed è riconosciuta come il fiore all'occhiello per l'intera area.

Attenzione, tradizione e oggi anche innovazione e precisione, permettono di ottenere un prodotto unico e di altissima qualità. L'olio appena franto si presenta con il tipico colore verde smeraldo, di odore e sapore fruttato pieno, aromatico, con caratteristiche organolettiche particolari, dovute alla coltivazione collinare degli oliveti ed alla peculiarità della terra, con bassissimo contenuto di calcare. Le varietà coltivate sono in maggioranza del tipo frantoio e leccino, a cui si affiancano moraiolo, pendolino. L'olio prodotto in quest'area è poi caratterizzato da una bassissima acidità (spesso inferiore allo 0,2%), ottenuta

In the land of Tuscany, olive cultivation has a thousand-year-old tradition and although this plant was 'imported' to Tuscany, it is one of the jewels of the territory.

Much of the hilly area of Valdisieve, Valdarno and the Florentine and Arezzo countryside is characterised by terraces with old dry-stone walls where vineyards and olive groves are cultivated. Here the producers still work manually, as they did in the past, from pruning to tilling the soil to harvesting.

The production of extra virgin olive oil is one of the most important agricultural activities and is recognised as the flagship for the entire area.

Attention, tradition, and nowadays also innovation and precision, make it possible to obtain a unique product of the highest quality. The freshly pressed oil has a typical emerald green colour, a full fruity, aromatic smell and flavour, with special organoleptic characteristics due to the hilly cultivation of the olive groves and the peculiarity of the land, with a very low limestone content. The cultivated varieties are mostly of the frantoio and leccino type, flanked by moraiolo and pendolino.

The oil produced in this area is then characterised by a very low acidity (often less than 0.2%), obtained thanks

RISTORANTE
IL BONGUSTO
STEAK & WINE





T. +39 389.5297174
ristoranteilbongusto.com
info@ristoranteilbongusto.com
 Via Giuseppe Verdi, 16/r Firenze



TENUTA DEI
CAVALIERI

RISTORANTE - PIZZERIA
EVENTI - MANEGGIO
CENTRI ESTIVI IN INGLESE

PONTASSIEVE • VIA MONTETRINI, 10

TEL. 055 8317292 • WWW.TENUTADEICAVALIERI.COM



grazie alle varietà coltivate, alle condizioni ambientali e ai sistemi di raccolta anticipata con immediata frangitura "a freddo". Elementi che caratterizzano il prodotto e ne fanno un condimento ideale per i tanti piatti toscani.

Da segnalare poi che l'olio toscano ha un importante ruolo nutrizionale: conferisce appetibilità ai cibi, fa aumentare la densità energetica degli stessi, fornisce acidi grassi essenziali.

Visitando nei mesi autunnali le tante aziende agricole e i frantoi è possibile degustare e acquistare quest'eccellenza naturale. Ogni olio e ogni azienda ha la sua peculiarità e oggi si trovano anche produzioni biologiche.

Provare per credere chi è il protagonista della tavola!

to the varieties cultivated, the environmental conditions and the early harvesting systems with immediate 'cold' pressing. Elements that characterise the product and make it an ideal condiment for many Tuscan dishes. It should also be noted that Tuscan oil has an important nutritional role: it makes food palatable, increases its energy density and provides essential fatty acids.

By visiting the many farms and oil mills in the autumn months, it is possible to taste and buy this natural excellence. Each oil and each farm has its own peculiarity and today you can even find organic production.

Try it to believe who is the star of the table!

50^o edizione per la rassegna dell'Olio di Reggello

Quest'anno si festeggia la Cinquantesima edizione della Rassegna dell'Olio Extravergine di Oliva di Reggello, da mercoledì 1 a domenica 5 novembre. Durante l'evento stand e degustazione olio delle aziende locali, cooking-show, visite ai frantoi ed eventi collaterali. Cinque giorni per conoscere meglio l'olio e le aziende.

This year sees the 50th edition of the Reggello Extra Virgin Olive Oil Festival, from Wednesday 1 to Sunday 5 November. During the event, stands and oil tastings of local companies, cooking shows, visits to oil mills and side events. Five days to get to know the oil and the companies better.



! 1 - 5 novembre
Reggello (Firenze)
Facebook: rassegnaoiloreggello

osteria del borgo
F I R E N Z E

Osteria tipica

Specialità:

Bistecca fiorentina

Pinsa romana

Ampia carta vini

Scopri l'autentica tavola fiorentina!

osteriadelflorence.com

T. +39 055.281122

Via Faenza 62R Firenze



Autumnia Tre giorni di gusto e sostenibilità



Dal 10 al 12 novembre, Figline Valdarno ospita la 24ª edizione di Autumnia, la fiera dedicata all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione. L'evento, che si svolge nel centro storico, celebra i prodotti locali e offre spettacoli culinari, esposizioni di animali e iniziative legate alla sostenibilità.

Il cuore dell'evento sarà piazza Marsilio Ficino, dove si troverà un grande mercato agroalimentare con prodotti a chilometro zero e un'area street food per soddisfare ogni palato. Inoltre, l'area Cooking show ospiterà spettacoli culinari che coinvolgeranno chef, sommelier e altri esperti gastronomici. Non mancheranno le esposizioni animali nella "Fattoria degli animali", dove i visitatori potranno conoscere mucche, capre, maiali e altri animali da cortile. Saranno organizzati laboratori sulla produzione di miele e formaggio. L'evento non si limita solo al cibo e all'agricoltura, ma include anche un focus sulla salute e il benessere. La "Piazza della Salute" offrirà visite mediche specialistiche gratuite, consulenze personalizzate e consigli da esperti del settore sanitario e del benessere. In sintesi, Autumnia 2023 è molto più di una fiera: è un'opportunità per riflettere sulla sostenibilità, gustare prodotti locali, scoprire la cultura e il territorio, e prendersi cura della propria salute e del pianeta. Non perdetevi questo appuntamento che celebra il futuro sostenibile, già oggi.

! 10 - 12 novembre
Figline Valdarno
centro storico | .autumnia.it

Teatro e Musica a Figline Incisa

Con l'arrivo dell'autunno, il Teatro Garibaldi di Figline Incisa Valdarno apre le sue stagioni di prosa e di musica.

Il programma autunno

7 ottobre ore 18.00
Stagione Musicale
Le Fisarmoniche del Conservatorio di Firenze

24 novembre, ore 21.00
Stagione Musicale
Andrea Bacchetti, pianoforte

18 novembre ore 21.00
19 novembre ore 16.30
Stagione di prosa
Taxi a due piazze
di Ray Cooney
con Barbara d'Urso

2 dicembre, ore 21.00
3 dicembre, ore 16.30
Stagione di prosa
Falstaff a Windsor
di Alessandro Benvenuti

! Cartellone completo su .teatrogaribaldi.org



CASA

ME'MÀ

Luogodove potersi sentire a casa tra i
sapori della cucina toscana

Restaurant
Cocktail bar
Grill

OPEN EVERY DAY
07:00 am - 01:00 am

☎ +39 055 493 1725

📍 Via Niccolò Copernico 48, Figline Valdarno

🌐 www.casamema.it



Florence Biennale alla Fortezza da Basso di Firenze



Appuntamento dal 14 al 22 ottobre con 9 giorni di arte contemporanea nel cuore di Firenze che vede la partecipazione di oltre 600 tra artisti e designer, provenienti da tutti e cinque i continenti.

Il tema 2023 della manifestazione "I Am You. Individual and Collective Identities in Contemporary Art and Design", è incentrato sui concetti di identità individuali e collettive nelle loro molteplici accezioni filosofiche, psicologiche, sociologiche e culturali.

Durante la manifestazione saranno consegnati i premi alla carriera al fotografo americano David LaChapelle e all'architetto spagnolo Santiago Calatrava.

LaChapelle sarà premiato il 17 ottobre e per l'occasione nello spazio espositivo a lui dedicato sarà possibile ammirare una selezione di fotografie realizzate tra il 2009 e il 2023 più una serie inedita in anteprima mondiale.

Calatrava, premiato giovedì 19 ottobre, espone nel padiglione Cavaniglia una decina di modelli di progetti per l'Italia, riguardanti alcune città italiane tra cui Firenze, Venezia, Roma, Reggio Emilia, Genova.

A Firenze sarà la prima volta degli artisti Maori con la partecipazione di un collettivo di 10 artisti, di un'artista aborigena australiana, di un collettivo di artisti argentini, guidato dal maestro Ricardo Juarez. Tra gli ospiti d'onore segnaliamo lo spazio della fotografa bulgara Viktoria Andreeva e il di-

gital artist francese Jean-Michel Bihorel, la fotografa russa Kristina Makeeva, rifugiata in Gran Bretagna dopo l'invasione dell'Ucraina in totale dissenso con il regime putiniano; il giornalista Giammarco Sicuro che, in collaborazione con Unicef, proporrà "Can you smile for me? L'infanzia sperduta", una suggestiva mostra fotografica che ha per soggetto i bambini coinvolti negli scenari di guerra dei paesi visitati dal reporter della Rai.

Florence Biennale at the Fortezza da Basso in Florence

Appointment from 14 to 22 October with 9 days of contemporary art in the heart of Florence with the participation of over 600 artists and designers from all five continents.

The 2023 theme of the event "I Am You. Individual and Collective Identities in Contemporary Art and Design", focuses on the concepts of individual and collective identities, in their multiple philosophical, psychological, sociological and cultural meanings. During the event, lifetime achievement awards will be presented to the American photographer David LaChapelle and the Spanish architect Santiago Calatrava.

i! 14 - 22 ottobre | 14 - 22 October

Fortezza da Basso - Firenze

Tel. +39 055-3249173 - tickets@florencebiennale.org

Ticket: Intero € 12 - Ridotto € 8





concerti+festival+
CONCERTS AND FESTIVALS

I Pooh
14 ottobre
Nelson Mandela Forum

Negrita
23 ottobre
Tuscany Hall

Irama e Rkom
25 novembre
Nelson Mandela Forum

50 Giorni di Cinema
Appuntamento con il cinema che vede anche la collaborazione con i David di Donatello e l'istituzione del premio "Italian Rising Stars". La rassegna coinvolge i festival: FánHuà Chinese, Middle East Now, Florence Queer, France Odeon, Festival Internazionale del Film Documentario, Lo Schermo dell'arte, Festival Internazionale di Cinema e Donne, NICE e River to River Florence Indian.

! 5 ottobre - 12 dicembre 2023 - Firenze
Cinema La Compagnia + altre sale
.50giornidicinema.it



Anish Kapoor a Palazzo Strozzi

La Fondazione Palazzo Strozzi ospita la mostra "Anish Kapoor Untrue Unreal", realizzata in collaborazione con l'artista Anish Kapoor, noto per la sua innovazione nell'arte contemporanea. La mostra offre un percorso attraverso monumentali installazioni, spazi intimi e forme suggestive, creando un dialogo coinvolgente tra l'arte di Kapoor, l'architettura di Palazzo Strozzi e il pubblico. Attraverso opere storiche e nuove creazioni, la mostra permette ai visitatori di sperimentare l'arte di Kapoor nella sua versatilità e complessità, trasformando Palazzo Strozzi in un luogo che sfida la percezione. Un'opportunità unica per immergersi in un mondo artistico straordinario che unisce passato e futuro.

! 7 ottobre - 4 febbraio 2024
Palazzo Strozzi - Firenze
.palazzostrozzi.org

The Fondazione Palazzo Strozzi hosts the exhibition 'Anish Kapoor. Untrue Unreal', realised in collaboration with the artist Anish Kapoor, known for his innovation in contemporary art. The exhibition offers a journey through monumental installations, intimate spaces and evocative forms, creating an engaging dialogue between Kapoor's art, the architecture of Palazzo Strozzi and the public. Through historical works and new creations, the exhibition allows visitors to experience Kapoor's art in all its versatility and complexity, transforming Palazzo Strozzi into a place that defies perception. A unique opportunity to immerse oneself in an extraordinary artistic world that unites past and future.

arte+mostre
EXHIBITIONS

Riviste. La cultura in Italia nel primo '900
Magazines. Culture in Italy in the early 1900s
info: fino al 7 gennaio 2024 - until to 7 January 2024
Gallerie degli Uffizi

Tesori dalle terre d'Etruria. La collezione dei conti Passerini, Patrizi di Firenze e Cortona
Treasures from the Lands of Etruria. The Collection of the Counts Passerini, Patricians of Florence and Cortona
info: fino al 31 dicembre until to 31 December
Museo archeologico nazionale di Firenze

Il ritorno di Giuseppe, principe dei sogni
Ghiberti, Verrocchio and Giambologna. Illustrious guests from Orsanmichele
info: 29 novembre until to 29 November
Gallerie degli Uffizi

I Medici: gente del Mugello. Ritratti di famiglia dalle Gallerie degli Uffizi
The Medici: people of Mugello. Family portraits from the Uffizi Galleries
info: fino al 5 novembre until to 5 November
Palazzo dei Vicari
Scarperia



La Spada
Ristorante Rosticceria
Via della Spada 62/r, Firenze
T. +39 055.218757
laspadaitalia@gmail.com
www.ristorantelaspada.it



Giornate FAI d'Autunno 2023



Sabato 14 e domenica 15 ottobre 2023 tornano le Giornate FAI d'Autunno, la dodicesima edizione dedicata al patrimonio culturale e paesaggistico del nostro Paese. Durante il fine settimana, animato e promosso con entusiasmo dai Gruppi FAI Giovani, saranno proposte speciali visite a contributo in centinaia di luoghi straordinari in tutta Italia, selezionati perché solitamente inaccessibili oppure perché curiosi, originali o poco valorizzati e conosciuti. In attesa del programma definitivo, tra i luoghi aperti ci saranno a Borgo San Lorenzo (Fi) il Chini Museo, dedicato alla storia artistica della celebre famiglia Capponi di ceramisti e decoratori, tra i quali spicca Galileo, tra i massimi esponenti del movimento Liberty in Italia. A Firenze si approfondirà la storia della Croce Rossa Italiana in due sedi operative mai aperte al pubblico: la prima, sulle sponde del Lungarno Soderini, è ospitata nella quattrocentesca casa Capponi; la seconda, nata come villa della famiglia svizzera Kraft, ospita il Museo militare della Croce Rossa.

Saturday 14 and Sunday 15 October 2023 sees the return of the FAI Autumn Days, the twelfth edition dedicated to Italy's cultural heritage and landscape. During the weekend, animated and enthusiastically promoted by the FAI Youth Groups, special visits will be offered to hundreds of extraordinary places throughout Italy, selected because they are usually inaccessible or because they are curious, original or little-known. While waiting for the definitive programme, among the open places there will be in Borgo San Lorenzo (Fi) the Chini Museum, dedicated to the artistic history of the famous Tuscan family of ceramists and decorators, among whom Galileo, one of the leading exponents of the Liberty movement in Italy. In Florence, the history of the Italian Red Cross will be explored in two operating sites that have never been opened to the public: the first, on the banks of the Lungarno Soderini, is housed in the 15th-century Casa Capponi; the second, founded as a villa of the Swiss Kraft family, hosts the Military Museum of the Red Cross.

! 14-15 ottobre
programma completo su
fondoambiente.it



Alphonse Mucha e l'Art Nouveau

Nell'epoca della Belle Époque, il lavoro di Alphonse Mucha era onnipresente, con il suo stile distintivo che adornava cioccolate, champagne, biscotti e profumi. Ora, per la prima volta a Firenze, duecento delle sue opere saranno esposte presso il Museo degli Innocenti.

In the Belle Époque era, Alphonse Mucha's work was omnipresent, with his distinctive style adorning chocolate, champagne, biscuits and perfumes. Now, for the first time in Florence, two hundred of his works will be on display at the Museo degli Innocenti.

! 27 ottobre - 7 aprile Museo degli Innocenti - Firenze | .museodegliinnocenti.it

ROCO

Preziosi
Gioielli in Argento



Via XXVII Aprile 8/10 r
Via Pietrapiana 55 r
Firenze-ITALIA

T.: 055 4628908 / 055 240708
info@rocopreziosi.it

[f](#) [@](#) [roco_preziosi](#)

DA NICOLA PESCE & CARNE

Piazza del Mercato Centrale 28r/30r
FIRENZE

Piatti Tipici
DELLA TRADIZIONE TOSCANA

Per prenotazioni e informazioni contattaci al +39 055 218208 - www.danicolafirenze.it

L'Ecomaratonata del Chianti Classico



Dolci colline, strade bianche, piccoli poderi, antichi borghi, piccoli sentieri attraverso boschi, uliveti e colorati filari di vite. È il paesaggio che attraversa l'Ecomaratonata del Chianti, un evento unico che esalta le ricchezze paesaggistiche, enogastronomiche e le tradizioni del territorio di Castelnuovo Berardenga.

La manifestazione podistica giunta alla sua sedicesima edizione prevede sia eventi non competitivi che quattro diversi eventi podistici competitivi: l'EcoMaratonata di 42 km, l'Ecomaratonina di 21 km, Tra il bosco e le vigne del Chianti di 13 km e la Staffetta 3x1.500 mt

All'evento sportivo si affianca la voglia di fare festa attraverso gli eventi collaterali, tra cui ben due Pasta Party (la sera prima e dopo la gara), il mercatino dei produttori locali aperto tutto il giorno di sabato e domenica.

Emozioni Chianti Classico "La Tradizione" e "La Storia"

In occasione degli eventi sportivi, si svolge il gustoso programma di Emozioni Chianti Classico "La Tradizione" e "La Storia" che il comitato organizzatore propone per gli amanti dei sapori genuini per sabato 14 ottobre.

Un viaggio alla scoperta di sapori e tradizioni che hanno reso il

Chianti Classico famoso in tutto il mondo. Il profumo del vino e dell'olio nuovo, i sapori della cultura toscana, formaggi, salumi, minestre ed i dolci tradizionali, conditi da una dolce passeggiata nelle incredibili sfumature dei paesaggi del Chianti.

La Tradizione

L'esperienza è aperta ad un massimo di 150 iscritti, suddivisi in 3 gruppi da 50 persone che percorreranno a piedi poco più di 11 km.

Il percorso prevede tappe e degustazioni a Borgo di San Gusmè, Tenuta di Arceno con il famoso Viale dei Cipressi, Azienda Agricola Felsina con tour della cantina. Quota di iscrizione 55 euro.

La Storia

L'evento è aperto ad un massimo di 100 iscritti, suddivisi in 4 gruppi da 25 persone. Il percorso prevede tappe a la "Barricaccia" di Poggio Bonelli con degustazioni di vini e pranzo composto da un piatto di minestra toscana, della porchetta e dei fagioli, accompagnati da alcuni calici dei vini degustati in cantina.





THE CHIANTI CLASSICO ECOMARATHON

Gentle hills, white roads, small farms, ancient villages, small paths through woods, olive groves and colourful rows of vines. This is the landscape that the Chianti Ecomarathon crosses, a unique event that exalts the richness of the landscape, food and wine, and traditions of the territory in the Castellonovo Berardenga area.

The running event, now in its sixteenth edition, includes both non-competitive events and four different competitive running events: the 42 km EcoMarathon, the 21 km Ecomaratonina, the 13 km Tra il bosco e le vigne del Chianti and the 3x1,500 m Relay Race.

The sporting event is accompanied by the desire to celebrate through side events, including two Pasta Parties (the evening before and after the race), and the local producers' market open all day Saturday and Sunday.

Chianti Classico Emotions "La Tradizione" and "La Storia"

On the occasion of the sporting events, the tasty programme of Emozioni Chianti Classico "La Tradizione" and "La Storia" takes place, which the organising committee proposes for lovers of genuine flavours on Saturday 14 October.

A journey to discover the flavours and tra-

ditions that have made Chianti Classico famous throughout the world. The scent of wine and new oil, the flavours of Tuscan culture, cheeses, cured meats, soups and traditional desserts, seasoned with a gentle stroll through the incredible nuances of the Chianti landscape.

Tradition

The experience is open to a maximum of 150 participants, divided into 3 groups of 50 people who will walk just over 11 km.

The route includes stops and tastings at Borgo di San Gusmè, Tenuta di Arceno with its famous Viale dei Cipressi, and Azienda Agricola Felsina with a tour of the cellar. Entry fee 55 euro

The History

The event is open to a maximum of 100 participants, divided into 4 groups of 25 people. The tour includes stops at the 'Barricaccia' in Poggio Bonelli with wine tastings and lunch consisting of a plate of Tuscan soup, porchetta (roast suckling pig) and beans, accompanied by several glasses of the wines tasted in the cellar.

i! 13 - 15 ottobre | 13-15 October
Castellonovo Berardenga
info@ecomaratonadelchianti.it
ecomaratonadelchianti.it

In Badia eccellenze toscane

Appuntamento a fine ottobre a Badia a Passignano nel comune di Barberino Tavarnelle con "IN-Badia". Dalle ore 9 alle 19.00 mercatino di prodotti agroalimentari del territorio ed esposizione di prodotti di artigianato. Sarà possibile degustare ed acquistare pregiati prodotti agroalimentari del territorio e apprezzare il lavoro di qualificati artigiani toscani. Con la cornice dell'Abbazia di Passignano, uno dei fiori all'occhiello della provincia di Firenze.

IN BADIA - TUSCAN EXCELLENCE
Appointment at the end of October in Badia a Passignano in the municipality of Barberino Tavarnelle with "IN-Badia". From 9.00 a.m. to 7.00 p.m. market of local agricultural and food products and exhibition of handicraft products. It will be possible to taste and purchase fine local food products and appreciate the work of qualified Tuscan craftsmen. In the setting of the Abbey of Passignano, one of the jewels in the crown of the province of Florence.

i! 28-29 ottobre | 28-29 October
Badia a Passignano
(Barberino Tavarnelle)
prolocobadiaapassignano@gmail.com



La Toscana a tavola

Piazza Trento, 3
Greve in Chianti (Fi)
TEL. +39 055.854097
www.pizzerialacantina.it
info@pizzerialacantina.it



Il nostro ristorante
a Greve in Chianti è anche
gluten free

Sapori e sapienza:
pizza e piatti tipici
toscani da scoprire



Autunno nel Chianti

Festa della Ceramica



La 19ª edizione della Festa della Ceramica a Greve in Chianti si terrà domenica 29 ottobre e durante l'intera giornata, la città toscana ospiterà uno dei mercati della ceramica più importanti della zona. Il programma prevede l'allestimento di un mercato dedicato agli oggetti ceramici realizzati dagli artigiani locali. Contestualmente, il mercatino de "Il Pagliaio" offrirà prodotti biologici e manufatti artigianali di origine naturale.

La Festa della Ceramica è organizzata in collaborazione tra il Mercato Il Pagliaio e il Comune di Greve in Chianti. Gli stand espositivi saranno allestiti in Piazza Matteotti, offrendo un'opportunità per scoprire l'arte della ceramica locale e apprezzare prodotti artigianali e biologici.

CERAMICS FESTIVAL

The 19th edition of the Ceramics Festival in Greve in Chianti will be held on Sunday 29 October and during the entire day, the Tuscan town will host one of the most important ceramic markets in the area. The programme includes a market dedicated to ceramic objects made by local craftsmen. At the same time, the market of 'Il Pagliaio' will offer organic products and handicrafts of natural origin. The Ceramics Festival is organised in collaboration between Il Pagliaio market and the Municipality of Greve in Chianti. The exhibition stands will be set up in Piazza Matteotti, offering an opportunity to discover the art of local ceramics and to appreciate artisanal and organic products.

i! Domenica 29 ottobre
Piazza Matteotti - Greve in Chianti

Mostre ed expo' in Chianti



Suggerzioni

A centocinquanta anni dalla nascita di Galileo Chini, rimane aperta fino a domenica 8 ottobre la mostra "Suggerzioni" presso lo Spedale de' Pellegrini a Barberino Valdelsa. La mostra di dipinti e fotografie è un omaggio di tre artisti contemporanei ispirati dalla prodigiosa creatività del maestro fiorentino, protagonista riconosciuto in Italia e in Europa della lunga stagione dell'Art Nouveau.

La mostra offre un percorso artistico ispirato allo stile di Chini, che combina creatività e abilità artigianali, libero da regole e convenzioni conformiste. Questo approccio riflette lo spirito aperto e moderno del movimento Liberty, che si distingueva per la sua originalità rispetto ai tradizionali stili decorativi classici.

i! fino a domenica 8 ottobre
Palazzo Pellegrini
Barberino Val d'Elsa

Dialoghi paralleli

Fino al 31 dicembre presso il Castello di Albola di Radda in Chianti è visitabile l'esposizione "Dialoghi Paralleli", un evento culturale con le opere di due artisti Fabio Calvetti & Armando Xhomo.

i! fino al 31 dicembre
Castello di Albola
Radda in Chianti

Tutte le strade
portano da noi...



Tel. 055 49333870 - Cell. 351 9194980
www.pinnarossa.it
Bottai - Firenze

RISTORANTE



PINNA ROSSA

"VISTA MARE"



Il Parco Sculture del Chianti



Il Parco Sculture del Chianti è una mostra permanente all'aperto di installazioni e sculture contemporanee che si trova tra Pieveasciata e Vagliagli nel territorio di Castelnuovo Berardenga. Il parco si estende oggi su circa 7 ettari ed è stato sviluppato da Piero e Rosalba Giadrossi. Ospita opere di artisti provenienti da tutti e cinque i continenti, realizzate in materiali diversi per dare al visitatore una panoramica sulla varietà e importanza dell'arte contemporanea nel mondo di oggi. All'interno del parco si trova un anfiteatro dove si svolgono eventi e concerti.

THE CHIANTI SCULPTURE PARK
The Chianti Sculpture Park is a permanent open-air exhibition of contemporary installations and sculptures located between Pieveasciata and Vagliagli in the territory of Castelnuovo Berardenga. The park now covers about 7 hectares and was developed by Piero and Rosalba Giadrossi. It houses works by artists from all five continents, created in different materials to give the visitor an overview of the variety and importance of contemporary art in the world today.

1 Train de Vie in concerto al Parco!

Sabato 7 ottobre alle ore 17.00 "I Train de Vie" chiuderanno la 13esima stagione delle Serate Musicali all'Anfiteatro. La loro musica è un indie folk all'italiana, le loro storie fanno riferimento a esperienze vissute, viaggi reali o nel tempo della memoria collettiva. "Venti" è il nuovo spettacolo per festeggiare i vent'anni di carriera della band fiorentina. Il disco ha la partecipazione di Davide Dudu Morandi e Massimo Ice Ghiacci dei Modena City Ramblers, Luca Lanzi de La Casa del Vento, Marino Severini dei Gang, Marco Paolini, Itaiata De Sà dei Negrita e Andrea Ruggiero, amici storici con cui i Train de Vie in più occasioni hanno condiviso il palco.

TRAIN DE VIE IN CONCERT
Saturday 7 October at 5 p.m.' Train de Vie' will close the 13th season of Musical Evenings at the Amphitheatre. Their music is Italian-style indie folk, their stories refer to lived experiences, real journeys or time travels of collective memory.

! Pieveasciata (Castelnuovo Berardenga) - chiantisculpturepark.it
Tel. 0577.357151

Castagne a Lucolena sapori d'autunno



A Lucolena, grazioso borgo nel territorio di Greve in Chianti si svolge a metà ottobre l'annuale Festa delle Castagne. Un fine settimana dove i Marronai di Lucolena aprono i loro stand con prodotti tipici e artigianali, bruciate, ballotte, vino e marroni. Mercatino, animazione e musica dal vivo e giochi in piazza come la gara della pastasciutta e la premiazione del marrone più grande.

LUCOLENA CHESTNUTS

In mid October in the pretty town of Lucolena in Greve in Chianti is an annual Chestnut Fair. A weekend when the local chestnut farmers of Lucolena set up their stalls to display local and artisan products, bruciate (roast chestnuts), ballotte (boiled chestnuts) wine and marroni (chestnuts!). Market, entertainment and live music; outdoor games like pasta eating competition and the biggest chestnut.

! Sabato 21 e domenica 22 ottobre
| 21 and 22 October
Lucolena (Greve in Chianti)
Facebook: pro loco Lucolena



TRATTORIA
da Carlino
SPECIALITÀ DI MARE

SPAZIO APERTO
CUCINA PER CELIACI

SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE

via versilia 79, Marina di Pietrasanta 
T. +39 0584 20692 - trattoriadacarlino.it 



**Noleggio E-bikes,
Tours e Esperienze,
Riparazioni & Vendita
E-bikes e bici**

**Pedala con noi, contattaci e chiedi più informazioni
o passa a trovarci in negozio, ci trovi in:
Via Aretina 155B/r
www.firenzebike.it / info@firenzebike.it**



Coccole

nel cuore di Arezzo



ANTIQUES LA 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 Fair Arezzo 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 anti-iques the chance of finding something rare or interesting. You can wander around books, ornaments, musical objects, antique stamps, collectors stamps, works of art, jewellery and dress jewellery - a pleasant way to spend some time at this market.

! Arezzo - Centro Storico | Historic Center

Settembre: Sabato 30 - **Ottobre:** Domenica 1 - **Novembre:** Sabato 4 e Domenica 5

| September: Saturday 30 - October: Sunday 1 - November: Saturday 4 and Sunday 5
fieraantiquaria.org

Altre Fiere

Domenica del Tarlo

Sansepolcro
1° domenica del mese
Intera giornata Pza Torre di Berta

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 Pza Signorelli

Mostra Scambio

Castiglion Fiorentino
4° e 5° domenica del mese
Intera giornata Giardini Pubblici

Fotoantiquaria edizione autunno

Si rinnova domenica 15 ottobre l'appuntamento con Foto Antiquaria, la storica mostra-mercato di fotocamere, cineprese e attrezzature fotografiche antiche, imperdibile per appassionati e collezionisti. Nata nel 1986 e prima in Italia, la manifestazione si svolge dalle ore 9 alle ore 17, presso le Logge del Vasari affacciate sulla rinascimentale Piazza Grande.

Protagonisti oltre 30 espositori per acquistare o scambiare apparecchiature sia analogiche che digitali o fuori produzione. The appointment with Foto Antiquaria, the historic exhibition-market of cameras, film cameras and antique photographic equipment, is renewed on Sunday 15 October, a must for enthusiasts and collectors. Founded in 1986 and the first in

Italy, the event takes place from 9 a.m. to 5 p.m. at the Logge del Vasari overlooking the Renaissance Piazza Grande. More than 30 exhibitors will be on hand to buy or exchange used or discontinued analogue and digital equipment.

! Domenica 15 ottobre | Sunday 15 October
Arezzo.fotoantiquaria.com

Eventi&Turismo

Arezzo, Firenze,
Siena
www.eventiturismo.it

**Anno XII, numero 94
ottobre - novembre 2023**

Realizzata da
Quadrata snc
piazza G. Monaco, 9
52100 Arezzo
info@eventiturismo.it

Direttore responsabile
Vittorio Rossi
vittorio@eventiturismo.it

Grafica
Giuditta Buzzechelli
giuditta@eventiturismo.it

Redazione:
Saverio Bidini,
Giuditta Buzzechelli,
Vittorio Rossi

Pubblicità
Saverio Bidini
saverio@eventiturismo.it

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

Stampa
Quadrata Servizi
Comunicazione

Questa rivista è stampata
su carta certificata FSC

© 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 €

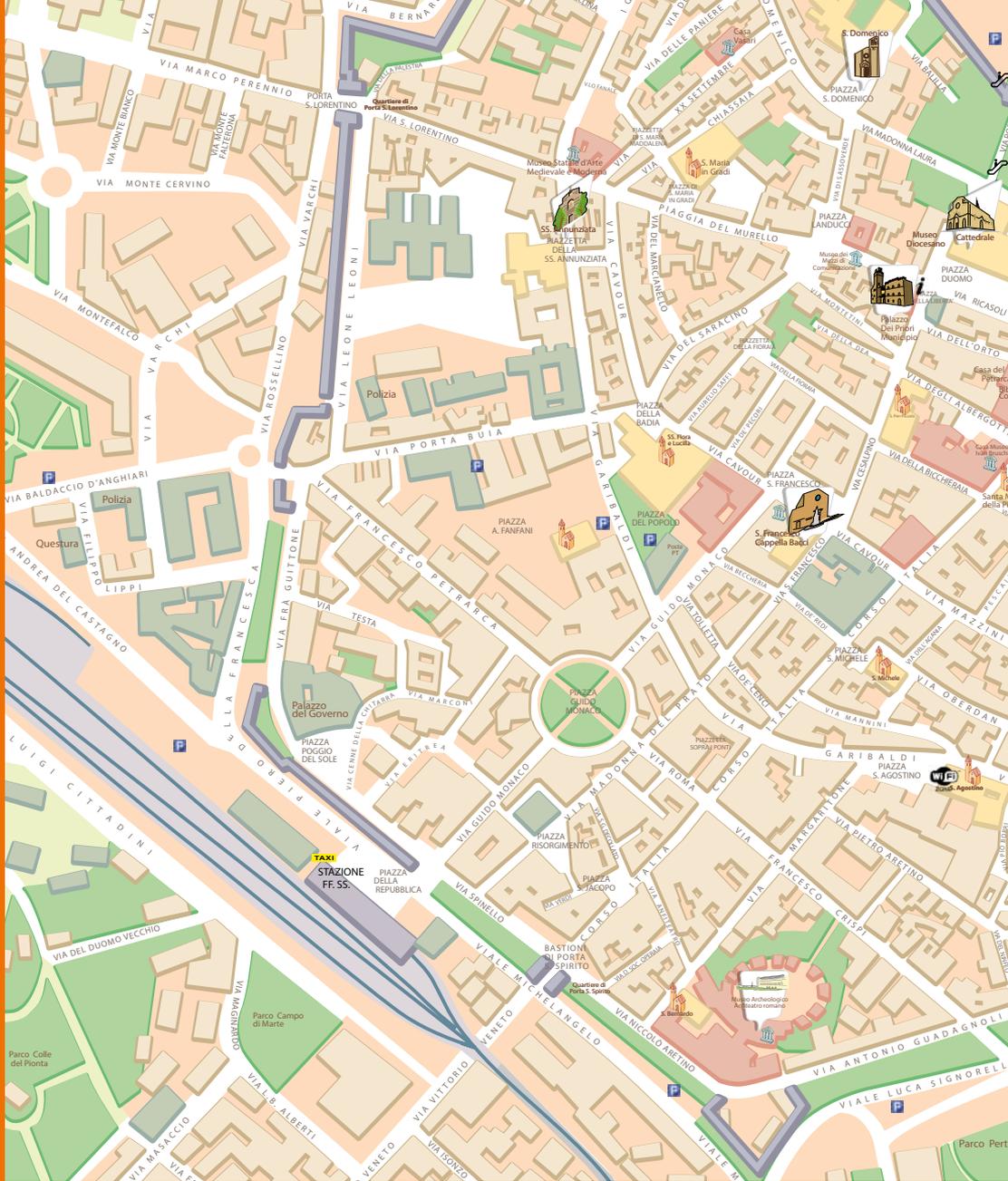
Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo



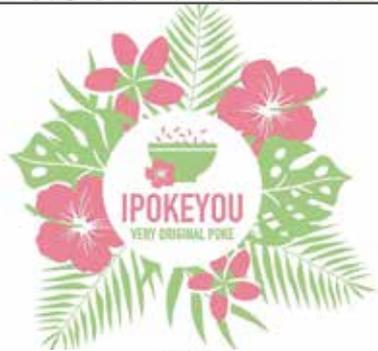
la città di Arezzo



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



via Crispi, 28 Arezzo ☎ 333 851001

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.



Meritata Gelateria

Violetta
Il buon gelato di Arezzo!

GELATERIA - YOGURTERIA - CREPERIA

Viale Michelangelo 114 - Arezzo

0575 20684



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

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

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.

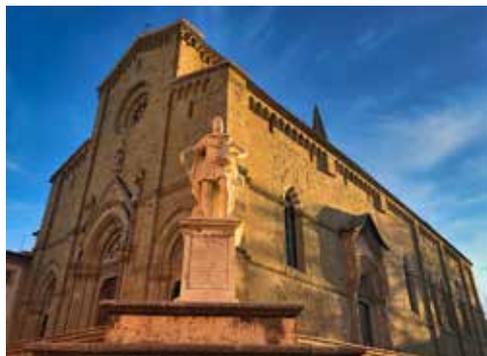
Evidence of Etruscan civilization and the extraordinary skill in metal work and pottery. Outside the museum see the Roman Amphitheatre.

DIETRO LE QUINTE

via Guido Monaco 18/20 - Tel. 340.6071072 [dietrolequintearezzo](https://www.instagram.com/dietrolequintearezzo)

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.

10 tappe
da non
perdere

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.



la Commendina
— LOCANDA DEL BAGNORO —

seguici:  la commendina  @lacommendina

Arezzo loc. Le Pietre 26 tel. 0575 365677 - 393 0481218
www.lacommendina.it info@lacommendina.it



10 cose da non perdere



DAL VINAIO L'ORTOLANO
SPECIALITÀ LOCALI E PRIMIZIE DI STAGIONE

Via Roma, 110
Ponte a Poppi - Poppi (Ar)

+39 0575 529115 - seguici su  

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



Atlantic Oil
Ristorante e Birrificio artigianale

Ristorante con prodotti tipici e birrificio artigianale con birra cruda non filtrata e non pastorizzata.

via Falterona 50, Porrena di Poppi
Tel. +39 0575.550513
Aperto 18.30 - 1.00 - lunedì chiuso





ECOMUSEO E CASTAGNA

Piccoli borghi della vallata del Casentino in autunno si animano e ritornano al passato festeggiando il momento della raccolta e lavorazione della castagna. Tra ottobre e novembre in programma feste tradizionali fatte di degustazioni, vendita di prodotti locali, assaggi di piatti tradizionali, escursioni e visite guidate, animazioni e musica per celebrare la regina dell'autunno. Il calendario coordinato dall'Ecomuseo del Casentino rientra nel progetto Festasaggia che ha come finalità principale quella di avviare un percorso di qualificazione, valorizzazione e promozione delle feste paesane, concepite quali importanti momenti di socializzazione e accoglienza, stimolando atteggiamenti di sensibilità ecologica e di riscoperta e salvaguardia dei valori e dei prodotti del territorio.

ECOMUSEUM AND CHESTNUT Small villages in the Casentino valley come alive in autumn and return to the past with the tradition of the chestnut, with a programme of tastings and sales of local products, tastings of traditional dishes, excursions and guided tours, entertainment and music to celebrate the queen of autumn. The calendar, coordinated by the Casentino Ecomuseum, is part of the Festasaggia project, the main purpose of which is to launch a process of qualification, enhancement and promotion of village festivals, conceived as important moments of socialisation and welcome, stimulating attitudes of ecological sensitivity and rediscovery and protection of the values and products of the territory.

Il programma 2023

28 e 29 Ottobre

Festa di Castagnatura - Raggiolo - Ortignano Raggiolo
(info La Brigata di Raggiolo, tel. 339.7787490)

29 Ottobre

Festa della Polenta - Montemignaio
(info Polisportiva Montemignaio, tel. 333.4540076)

12 Novembre

Festa della Castagna - Cetica - Castel San Niccolò
(info Pro Loco di Cetica, tel. 333.8698532)

L'INTREPIDA LA CICLOSTORICA

Il territorio di Anghiari a metà ottobre ospita l'undicesima edizione dell'Intrepida, la cicloturistica non agonistica, che ogni anno richiama numerosi appassionati, che in sella a bici da corsa d'epoca e con vestiti rigorosamente del passato, percorrono itinerari e strade bianche. La manifestazione si svolge sulle strade che il 29 giugno 1440 ospitarono la battaglia resa poi celebre dal maestro Leonardo da Vinci: La Battaglia d'Anghiari. La cicloturistica si sviluppa su tre diversi percorsi (42 km, 85 km e 120 km) a cui può partecipare chiunque sia in possesso di una bici d'epoca.

L'INTREPIDA THE CYCLOSTORICA In mid-October, the Anghiari area hosts the eleventh edition of the Intrepida, the non-competitive cycling event that attracts numerous enthusiasts that every year, who, riding vintage racing bikes and dressed strictly in the clothes of the past, ride along itineraries and white roads in the countryside. The event takes place on the roads that on 29 June 1440 hosted the battle later made famous by Leonardo da Vinci: The Battle of Anghiari. The cycling event covers three different routes (42 km, 85 km and 120 km) in which anyone in possession of a vintage bike can participate.

! 13 - 15 ottobre | 13 - 15 October - Anghiari - www.lintrepida.it



Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo



MY STUFATO

Un centro storico che si trasforma in un grande ristorante diffuso per un fine settimana che celebra il piatto principe della tradizione, lo Stufato alla Sangiovese.

Proprio attorno all'antica e misteriosa ricetta, che si tramanda da secoli, il festival combina street food e social dining, offrendo una varietà di location nel centro storico dove i ristoranti prepareranno piatti ispirati allo Stufato alla Sangiovese. Gli ospiti avranno l'opportunità di gustare deliziosi piatti, vini locali a cura della Strada del Vino Terre di Arezzo, e partecipare a eventi, spettacoli e laboratori divertenti. MyStufato è un'occasione per rivisitare la tradizione culinaria locale e celebrare la cultura gastronomica di San Giovanni Valdarno. Un fine settimana dedicato al cibo, al divertimento e all'esperienza condivisa.

MY STUFATO A historic centre is transformed into a large restaurant spread for a weekend celebrating the traditional dish, Stufato alla Sangiovese. Around the ancient and mysterious recipe, which has been handed down for centuries, the festival combines street food and social dining, offering a variety of locations in the historic centre where restaurants will prepare dishes inspired by Stufato alla Sangiovese. Guests will have the opportunity to taste delicious dishes, sample local wines organised by the Terre di Arezzo Wine Route, and participate in events, shows and fun workshops. MyStufato is an opportunity to revisit the local culinary tradition and celebrate the gastronomic culture of San Giovanni Valdarno. A weekend dedicated to food, fun and shared experience.

! 14 e 15 Ottobre
San Giovanni Valdarno - Centro storico
.comunesv.it

AGRIETOUR 2023

Appuntamento ad Arezzo Fiere e Congressi con AgrieTour, il salone nazionale sull'agriturismo che vede protagonisti i territori rurali, la campagna e l'agriturismo. Tanti momenti di confronto, dibattito, presentazione di esperienze e degustazioni. Un viaggio in Italia per conoscere meglio la vacanza in campagna e tutte le opportunità offerte dai territori.

AGRIETOUR The date is at the Arezzo Trade and Congress Centre with AgrieTour, the national show about rural areas, the country and country tourism. Lots going on with debates, experiences and the opportunity to try products. A journey in Italy to learn more about country tourism and what the territory has to offer.

! 10 -12 Novembre | 10 - 12 November
Arezzo Fiere e Congressi - Tel. 0575.9361
.agrietur.it



ANGHIARI E I BRINGOLI

Tradizionale sagra con degustazione di brustichino, salsicce, castagne e vino novello. La vera attrattiva sono i Bringoli, i classici spaghettoni di sola acqua e farina tirati a mano dalle massaie del paese e conditi con sugo di funghi o carne. Ogni anno la Festa dei Bringoli e di San Martino viene ricordata per l'incredibile afflusso di visitatori, cittadini e turisti che letteralmente occupano il centro di Anghiari fino a tarda sera. Un 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. Each year the Bringoli and San Martino festival is remembered for the huge number of visitors, locals and tourists who fill the centre of Anghiari until late evening. 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.

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

I GIORNI DEL VINO

Ultimi appuntamenti ad inizio ottobre con i Giorni del Vino e le visite nelle cantine della Provincia di Arezzo. Dalle ore 15.00 alle ore 19.00 degustazioni di vini, visite guidate all'azienda e in alcune occasioni cene in cantina.

domenica 1 ottobre
Baldetti (Cortona)

mercoledì 4 ottobre
Fattoria Santa Vittoria (Foiano della Chiana)

sabato 7 ottobre
Tiberio (Terranuova B.ni)

domenica 8 ottobre
Tenuta canto alla Moraia (Castiglion Fibocchi)
Tenuta il Leccio (Bucine)

! Strada del Vino Terre di Arezzo
Tel. +39 0575.294066 - .stradadelvino.arezzo.it

MERCATO INTERNAZIONALE

I MERCATINI DEL MONDO NELLE VIE DI AREZZO



6-7-8 OTTOBRE 2023
AREZZO, CENTRO STORICO



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO



segui sui social

f Mercato Internazionale
@mercatointernazionalearezzo



CAMERA DI COMMERCIO
AREZZO-SIENA



atam