

Eventi & Turismo

Arezzo, Firenze, Siena N. 98 ottobre - novembre 2024



Autunno...

Autumn events

➔ **territorio**

Da p. 17 Speciale
Valdisevie-Valdarno-
Firenze

➔ **eventi**

Il Mercato
Internazionale
ad Arezzo

➔ **Toscana**

Cosa visitare
Musei, Chiese,
Arte. le tappe
da vedere



LETTI & MATERASSI®

ARTIGIANI DEL RIPOSO. DAL 1977

SVUOTA MAGAZZINO

OFFERTA PROROGATA - ULTIMI PEZZI

LA STRA
3 STRATI



295€

VERSIONE SINGOLA

BIBBIENA Via Dell'Artigiano, 9
BORGIO 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 Trekking Urbano

Extra



Il 31 ottobre appuntamento ad Arezzo con la Giornata nazionale del Trekking Urbano. Giunta alla sua 21ª edizione propone ogni anno un itinerario nel cuore della città tra aneddoti e la scoperta di luoghi normalmente non aperti al pubblico.

Now in its 21st edition, every year it proposes an itinerary in the heart of the city among anecdotes and the discovery of places not normally open to the public.

i! 31 ottobre | 31 October
Arezzo
.trekkingurbano.info

VADARNO VALDISIEVE Visite guide all'Antica Spezieria Serristori

La Fondazione Santa Maria Nuova organizza un programma di visite guidate presso l'Antica Spezieria dello Spedale Serristori di Figline e Incisa Valdarno, situata all'interno della Villa di San Cerbone, oggi sede del moderno ospedale. Il calendario delle visite guidate in Autunno: 19 ottobre, ore 10.30 e 16 novembre, ore 10.30.

The Fondazione Santa Maria Nuova is organising a programme of guided tours of the Antica Spezieria dello Spedale Serristori di Figline e Incisa Valdarno, located inside the Villa di San Cerbone, today the site of the modern hospital. The calendar of guided tours in Autumn: 19 October, 10.30 a.m. and 16 November, 10.30 a.m.

i! Per partecipare è richiesta una donazione di minimo 5 €/ partecipante.
Prenotazione, tel. - 055 6938688 - 055 6938374;
info@fondazioneasantamarianuova.it



Foto di copertina
Un esemplare di cervo in paesaggio autunnale

indice

- 6 Evento del mese | event of the month
- 9 Teatro & Musica | Theatre & Music
- 10 Expo
- 16 Saporii | Flavours
- 17 Valdarno e Valdisieve
- 19 Firenze e dintorni
- 26 Chianti ed eventi | Chianti events
- 32 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



CHIANTI - Camminata tra gli Olivi 2024



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 27 ottobre | Sunday 27 October
Castellina in Chianti
.camminatatragliolivi.it

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 cucchiaini 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 le 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 essiccatoi 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: Consorzio 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.

450
GIORGIO
VASARI
1511-1574

VASARI

Il Teatro delle Virtù

Arezzo

Galleria d'Arte Contemporanea
Sala Sant'Ignazio

30 ottobre 2024
2 febbraio 2025

INFO E BIGLIETTERIA
www.vasari450.it

Progetto di



COMUNE DI AREZZO

con



FONDAZIONE
CR FIRENZE

con il patrocinio



FONDAZIONE
GUIDO
D'AREZZO

Main sponsor



MINISTERO
DELLA
CULTURA

Media partner



estra



CORRIERE DELLA SERA
La libertà delle idee

IL MERCATO INTERNAZIONALE 2024

AD OTTOBRE RITORNA AD AREZZO

THE INTERNATIONAL MARKET 2024 IN OCTOBER RETURNS TO AREZZO



Nel centro storico di Arezzo dall'11 al 13 ottobre la diciottesima edizione della kermesse del gusto. Streetfood, piatti gourmet, birrifici e sapori internazionali dai cinque continenti. Ma anche artigianato, profumi e tradizioni da tutto il mondo con stand tipicamente internazionali. Un grande mercato senza confini per oltre tre chilometri di gusto e tradizioni da tutto il mondo. Tante le novità per l'edizione 2024.

Il Mercato Internazionale più grande d'Italia arriva ad Arezzo. Dall'11 al 13 ottobre nel centro storico arriva la diciottesima edizione del Mercatissimo, la kermesse del gusto internazionale con oltre 300 stand da tutto il mondo. Streetfood, cibi e sapori internazionali, piatti gourmet, artigianato e tradizioni da tutti i continenti. Un evento da non perdere con spettacoli, iniziative speciali, musica, intrattenimento e un menù ricco di proposte da leccarsi i baffi.

La diciottesima edizione.

Su iniziativa di Confcommercio Firenze e Arezzo con la collaborazione di Fiva (Federazione nazionale venditori ambulanti) l'evento giunge quest'anno alla sua diciottesima 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.

Un grande mercato senza confini.

Saranno 190 gli operatori stranieri provenienti da 35

paesi, con tutti e cinque i continenti rappresentati. Confermatissimi i banchi più apprezzati dal pubblico: dalla paella spagnola, all'asado argentino, dallo stinco tedesco fino alla cucina kosher da Israele. E poi picanha e cocktail dal Brasile, 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; lo speck, gli spatzle e i canederli dal SudTirolo e la caratteristica cucina fusion asiatica.

In the historical centre of Arezzo from 11 to 13 October the eighteenth edition of the festival of taste. Streetfood, gourmet dishes, breweries and international flavours from the five continents. But also crafts, fragrances and traditions from all over the world with typically international stands. A large market without borders for over three kilometres of taste and traditions from all over the world. Many novelties for the 2024 edition. Italy's largest international market arrives in Arezzo. From 11 to 13 October in the historical centre comes the eighteenth edition of Mercatissimo, the international taste fair with over 300 stands from all over the world. Streetfood, international food and flavours, gourmet dishes, crafts and traditions from all continents. An event not to be missed with shows, special initiatives, music, entertainment and a menu full of mouth-watering proposals.

The 18th edition.

On the initiative of Confcommercio Firenze and Arezzo with the collaboration of Fiva (National Federation of Street Vendors) the event is now in its 18th 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.

A large market without borders.

There will be 190 foreign operators from 35 countries, with all five continents represented. The stalls most ap-

Dall'11 al 13 Ottobre arriva
il più grande Mercato Internazionale
d'Italia

preciated by the public are confirmed: from Spanish paella to Argentinean asado, from German roast shin to kosher cuisine from Israel. And then picanha and cocktails from Brazil, spices and fragrances from Provence, butter biscuits from Brittany, flowers and cheeses from Holland, beers from Belgium and Ireland; speck, spatzle and canederli from SudTirolo and characteristic Asian fusion cuisine.

Sapori e tradizioni dal mondo.

Dalla Pita Gyros greca alla paella valenciana, dallo stinco tedesco fino all'asado argentino. Tantissime le specialità presenti da tutto il mondo. Conferme e novità per l'edizione 2024 che riproporrà anche la baita del formaggio dalla Francia con gorgonzola allo champagne e al tartufo; ma anche la ristorazione francese, il banco di Angus irlandese da Dublino e la caratteristica cucina Cubana. 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.

Gusti e sapori del territorio.

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 foodtruck 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 sughi e la pasta fresca fatta in casa, le focacce ripiene e



FROM 11 TO 13 OCTOBER COMES
THE LARGEST INTERNATIONAL MARKET
OF ITALY

preciated by the public are confirmed: from Spanish paella to Argentinean asado, from German roast shin to kosher cuisine from Israel. And then picanha and cocktails from Brazil, spices and fragrances from Provence, butter biscuits from Brittany, flowers and cheeses from Holland, beers from Belgium and Ireland; speck, spatzle and canederli from SudTirolo and characteristic Asian fusion cuisine.

Flavours and traditions from around the world.

From Greek pita gyros to Valencian paella, from German shank to Argentinian asado. Lots of specialities from all over the world. Confirmations and novelties for the 2024 edition, which will also feature the cheese hut from France with champagne gorgonzola and truffle; but also French catering, the Irish Angus counter from Dublin and the characteristic Cuban cuisine. And then American bisque and pulled pork, traditional Moroccan sweets and curious Dutch fries. Finally, Provençal tablecloths, soap flowers from Belgium and Nordic clothing from Sweden and Finland.

Tastes and flavours of the territory.

In the more than three kilometres of handcrafted and gastronomic products from all over the world, the presence of the patrol of operators from the province of Arezzo is getting stronger and stronger. Over ninety presences from the territory with confirmations and new entries.

The curious motorised foodtrucks will return with quality products, gourmet foods and a special section dedicated to gluten free, vegan and vegetarian cuisine. There will be traditional Tuscan hamburgers, sauces and fresh homemade pasta, stuffed focaccia and fried ciacche,



YOUTH MUSIC FESTIVAL 5° EDIZIONE



Le giovani promesse internazionali della musica classica, come Weronika Dziadek, Lucas Debargue, Pablo Ferrández, Martin James Bartlett e LiLa, l'Orchestra dell'Arezzo Youth Music Festival e l'Orchestra Giovanile Aretina: saranno loro i protagonisti della V edizione del "Youth Music Festival", la rassegna diretta dal violinista pluripremiato Giovanni Andrea Zanon, classe 1998, che si terrà da sabato 5 ottobre a domenica 27 ottobre al Teatro Petrarca di Arezzo. Da Mozart a Chopin, passando per Brahms, Beethoven e Vivaldi, i quattro concerti in programma, accompagnati da una serie di incontri nelle scuole della città, sono pensati per celebrare l'arte e la musica di giovani musicisti "under 35" di altissimo livello che trasporteranno il pubblico in un viaggio tra brani celebri e omaggi ai grandi maestri.

Il calendario:

Sabato 5 ottobre ore 19

Con Giovanni Andrea Zanon al violino, Weronika Dziadek alla viola e LiLa al violoncello che, insieme all'Orchestra dell'Arezzo Youth Music Festival, proporranno il Concerto per violino No. 5, RV 253 "La tempesta di mare".

Sabato 12 ottobre ore 19

L'Orchestra Giovanile Aretina diretta dal Maestro Roberto Pasquini proporrà musiche di Mozart, Mendelssohn e Britten.

Sabato 19 ottobre ore 19

Lucas Debargue al pianoforte e Giovanni Andrea Zanon al violino, esecuzione musiche di Chopin, Beethoven, Brahms Debargue

Domenica 27 ottobre ore 19

Quartetto composto da Giovanni Andrea Zanon al violino, Timothy Ridout alla viola, Pablo Ferrández al violoncello e Martin James Bartlett al pianoforte, eseguiranno musiche di Brahms e Fauré.

! 5, 12, 19, 27 ottobre

Teatro Petrarca – Arezzo

Inizio ore 19.00

Prevendita online: discoverarezzo.ticka.it. Prevendita Teatro Petrarca: mercoledì dalle 17.30 alle 19.30. Biglietteria il giorno dello spettacolo: dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 16:00 a inizio spettacolo.

fondazioneguidodarezzo.com

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo



le ciacche fritte, i dolci della tradizione aretina. Ma anche il panino di maiale brado affumicato, la Poke hawaiana, i birrifici artigianali del territorio e il tradizionale panino col lampredotto.

Cucina senza glutine.

Per la prima volta al Mercato Internazionale di Arezzo anche la presenza di un foodtruck gluten free che proporrà piatti per celiaci. Un modo per rispondere alle tantissime richieste di visitatori e famiglie.

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 e castagne e molto altro ancora. E ci sarà spazio anche per i cibi senza glutine. Uno spaccato di campagna amica tra le vie del centro storico.

! Venerdì 11, Sabato 12 e Domenica 13 ottobre dalle 9.00 alle 02.00 | Friday 11, Saturday 12 and Sunday 13 October - from 9 a.m. to 2 a.m. Arezzo (Centro Storico)

Arena Eden, Via Spinello, Via Niccolò Aretino, Via Guadagnoli, Via Margaritone, Piazza San Jacopo
Team Eventi Confcommercio Arezzo
teameventi@confcommercio.ar.it
Pagina Facebook: Mercato Internazionale
Profilo Instagram: [@mercatointernazionalearezzo](https://www.instagram.com/mercatointernazionalearezzo)
web: www.progetti.confcommercio.ar.it/mercatointernazionale/

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo

and traditional sweets from Arezzo. But also the smoked wild pork sandwich, the Hawaiian Poke, local craft breweries and the traditional lampredotto sandwich.

Gluten-free cuisine.

For the first time at the Arezzo International Market there will also be a gluten-free foodtruck offering dishes for coeliacs. A way of responding to the many requests from visitors and families.

Piazza San Jacopo between breweries and zero-kilometre specialities

Piazza San Jacopo, which has always been the area of local producers during the International Market, confirms its agrifood vocation by presenting tastings of wine and beer produced by local farmers.

Coldiretti will set up an area with the best local produce, from seasonal fruit and vegetables - including pumpkins, mushrooms and chestnuts - and much more. And there will also be space for gluten-free food. A cross-section of friendly countryside in the streets of the historic centre.



AREZZO, LA CITTÀ DI GIORGIO VASARI



Giorgio Vasari (1511-1574), nato e vissuto ad Arezzo è stato uno tra i personaggi più illustri del Rinascimento. Un artista geniale e multidisciplinare che è stato pittore, architetto, biografo e storico dell'arte. Vasari può essere considerato come uno degli intellettuali tra i più influenti del suo tempo e la città di Arezzo in occasione dei 450 anni dalla morte lo celebra con un percorso unico tra esposizioni temporanee e itinerari per comporre un quadro della vita e dell'attività artistica di Giorgio Vasari nella sua città di origine attraverso mostre, opere monumentali e documenti rari.

Figura emblematica del Cinquecento, Vasari incarnò il prototipo dell'artista poliedrico, colto e cortigiano, al servizio dei potenti del suo tempo. Signori, papi e altri grandi personaggi del XVI secolo si avvalsero delle sue qualità in campo pittorico, architettonico e letterario per accrescere il proprio prestigio. Con "Le Vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori" egli scrisse il primo trattato organico di storia dell'arte, mentre con la progettazione del Corridoio Vasariano a Firenze per la famiglia Medici entrò nella storia come architetto geniale.

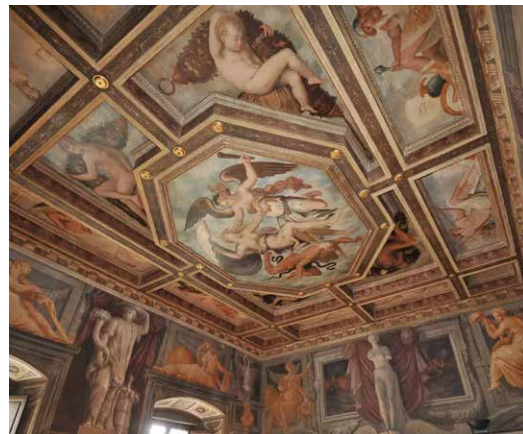
Nonostante gli incarichi prestigiosi ricevuti in tutta Italia, Giorgio Vasari rimase sempre legato alla sua città natale. Un itinerario in terra aretina permette di conoscere gli edifici da lui progettati e le opere ancora presenti nelle chiese e nei musei di Arezzo. Allo stesso tempo il percorso suggerisce suggestivi tragitti in Casentino e Val di Chiana, alla scoperta di pitture e architetture vasariane.

Giorgio Vasari (1511-1574), born and lived in Arezzo, was one of the most illustrious figures of the Renaissance. He was a brilliant and multidiscipline artist who was a painter, architect, biographer and art historian. Vasari can be considered as one of the most influential intellectuals of his time and the city of Arezzo, on the occasion of the 450th anniversary of his death, celebrates him with a unique itinerary of tempora-

ry exhibitions and itineraries to compose a picture of Giorgio Vasari's life and artistic activity in his city of origin through exhibitions, monumental works and rare documents.

An emblematic figure of the 16th century, Vasari embodied the prototype of the multifaceted, cultured and courtier artist at the service of the powerful of his time. Lords, popes and other great personalities of the 16th century took advantage of his qualities in the fields of painting, architecture and literature to increase their prestige. With 'Le Vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori' (Lives of the most excellent painters, sculptors and architects) he wrote the first organic treatise on the history of art, while with the design of the Vasari Corridor in Florence for the Medici family, he entered history as a brilliant architect.

Despite the prestigious commissions he received throughout Italy, Giorgio Vasari always remained tied to his hometown. An itinerary in the land of Arezzo provides an insight into the buildings he designed and the works still present in the churches and museums of Arezzo. At the same time, the route suggests evocative journeys in Casentino and Val di Chiana, to discover Vasari's paintings and architecture.



I LUOGHI DI VASARI IN TERRITORIO ARETINO

Museo di Casa Vasari

Dimora di Giorgio Vasari con le decorazioni del piano nobile realizzate personalmente dall'artista

Museo Nazionale d'Arte Medievale e Moderna

Si possono ammirare diverse opere di Giorgio Vasari. Tra queste spicca il grande dipinto "Convito per le nozze di Ester e Assuero", una tela

Museo del Palazzo di Fraternita

Conserva documenti unici, carteggi tra Vasari e la Fraternita dei Laici, commesse affidategli nel tempo.

Museo Diocesano di Arte Sacra

Il museo accoglie alcune pregevoli opere di Giorgio Vasari, tra cui la "Madonna della Misericordia" del 1557 opera su seta commissionata dalla Fraternita dei Laici che faceva parte di un baldacchino processionale.

Museo Archeologico Gaio Cilnio Mecenate

Si trova una sala che illustra i legami di Giorgio Vasari con la sua terra. Attraverso riferimenti letterari e documenti si evidenzia la figura del nonno Giorgio di Lazzaro, che di mestiere faceva il "vasaro", da cui deriva il nome "Vasari."

Palazzo delle Logge

Noto anche come Logge Vasari, ridefinisce la configurazione urbanistica della piazza, ispirato alla Galleria degli Uffizi di Firenze.

Acquedotto Vasariano

Opera di ingegneria idraulica che porta l'acqua dalle colline aretine fino a Piazza Grande.

Chiesa SS Annunziata

Al suo interno si trova la "Deposizione di Cristo", opera giovanile realizzata tra il 1536 e il 1537.



Campanile a vela del Palazzo di Fraternita

Tra il 1549 e il 1550, su disegno di Giorgio Vasari, venne aggiunto alla facciata del palazzo il campanile a vela, che accolse nel 1552 il prezioso orologio astronomico ancora oggi funzionante.

Duomo

Giorgio Vasari progetta il basamento per l'organo monumentale della cattedrale.

Badia di Santa Flora e Lucilla

L'altare maggiore, progettato da Vasari, è un esempio significativo del suo stile manierista e delle sue competenze architettoniche.

Chiesa della Misericordia

Qui si trova uno stendardo dipinto da Vasari nel 1573 raffigurante la Santissima Trinità.

Pieve di Santa Maria

La chiesa dove fu trasportato Giorgio Vasari alla sua morte e dove si ritiene sia sepolto.

Basilica di San Francesco

Qui sono conservati gli affreschi della "Leggenda della Vera Croce", capolavoro di Piero della Francesca. Vasari, nelle sue vesti di storico dell'arte, pubblica nel 1550 "Le vite de' più eccellenti pittori, scultori e architettori" e descrive dettagliatamente gli affreschi della chiesa celebrando l'arte di Piero.

! .discoverarezzo.com/giorgio-vasari/





Il Teatro delle Virtù

La mostra propone un percorso originale sul Vasari pittore, architetto e storiografo, che dal 1554 al 1574 fu l'artista di corte prediletto del duca Cosimo de' Medici nella Toscana della seconda metà del Cinquecento. Otto sezioni con opere che offrono al visitatore molteplici aspetti dell'opera di Vasari, con tanti inediti e sorprese.

1. Giorgio Vasari, un gigante dell'arte – presenta l'artista, l'architetto degli Uffizi e delle Logge, la famiglia, la fama come scrittore, l'incontro e il favore dei Medici, l'amicizia con Michelangelo, la fedeltà alla sua città, nella quale volle essere sepolto.

2. Il giovane Vasari: una formazione d'eccellenza – grazie ad una profonda educazione umanistica, Giorgio seppe costruire già dalla prima gioventù i contatti importanti che portano presto a girare l'Italia.

3. L'apoteosi delle Virtù – la nascita con lui di un linguaggio allegorico per immagini e invenzioni visive fantastiche presenti nei dipinti che furono apprezzati non solo dal Medici ma anche da alcuni pontefici – in particolare da Pio IV e Pio V – e dal cardinale Alessandro Farnese che lo incoraggiò a scrivere le Vite. In questa sezione saranno presenti anche il Sonno e l'Allegoria dell'Oblio provenienti dal Metropolitan Museum di NYC.

4. L'Accademia del Disegno – Vasari e Cosimo fondarono insieme a Firenze, nel 1563, l'Accademia delle Arti del Disegno, evoluzione in senso moderno dell'antica corporazione degli artisti. Nel mito di Michelangelo ne fecero parte molti altri colleghi – Salviati, Cellini, Bronzino, Allori, Stradano, gli Zuccari – con i quali Vasari condivise i cantieri artistici, anche effimeri, eseguiti negli anni d'oro al servizio di Cosimo de' Medici, da Palazzo Vecchio agli apparati per le nozze del principe Francesco.

! 30 ottobre 2024 - 2 febbraio 2025
Galleria d'Arte Contemporanea - Piazza San Francesco, 4
Sala Sant'Ignazio - Via Giosué Carducci, 7
Ingresso: Intero € 14,00 - Ridotto € 10,00
<https://vasari450.it>

30 October 2024 - 2 February 2025
Gallery of Contemporary Art - Piazza San Francesco, 4
Saint Ignatius Hall - Via Giosué Carducci, 7
Ticket: Full € 14.00 - Reduced € 10.00
<https://vasari450.it>

5. Vasari e l'Arte Sacra – il linguaggio allegorico universale applicato alle pale d'altare, alcune delle quali qui esposte per la prima volta, come la Sacra Famiglia e la Crocifissione di due collezioni private, e i tondi provenienti dagli altari non più esistenti di Santa Maria Novella.

6. Il Disegno, padre delle Arti – Vasari celebra nelle Vite l'importanza del disegno come pratica conoscitiva ma anche come ideazione e progettazione alla base di ogni opera, sia essa in pittura, scultura, architettura o arti applicate: moltissimi quelli qui esposti, provenienti da Torino, da Vienna, da Roma, dagli Uffizi e dal Louvre, tra i quali gli schizzi e i cartoncini preparatori per il Giudizio Universale della Cupola di Santa Maria del Fiore, completata poi da Federico Zuccari.

7. La Chimera, Vasari e il Duca – ovvero come al tempo di Vasari, il bronzo etrusco fu scoperto ad Arezzo e portato trionfalmente a Firenze dove rimase in Palazzo Vecchio per più di tre secoli quale emblema del potere mediceo di Cosimo.

8. Pitture monumentali e in chiese e basiliche – nella splendida cornice di Sant'Ignazio, a cinque minuti a piedi dalla Galleria, quattro tra le più grandiose pale dipinte da Giorgio Vasari tra il 1545 e il 1569, ricche di figure dettagli e colori brillantissimi, come l'Immacolata Concezione e l'Adorazione dei Magi (opera proveniente da Bosco Marengo, AL)

Taking place in the rooms of the Medici Fortress in Arezzo, the exhibition offers an original journey through Vasari the painter, architect and historiographer, who from 1554 to 1574 was the favourite court artist of Duke Cosimo de' Medici in Tuscany in the second half of the 16th century. Eight sections with works that offer visitors multiple aspects of Vasari's work, with many previously unseen facts and surprises.

1. Giorgio Vasari, a giant of art
2. The Young Vasari
3. The Apotheosis of the Virtues
4. The Academy of Drawing
5. Vasari and Sacred Art
6. Drawing, the Father of the Arts
7. The Chimera, Vasari and the Duke
8. Monumental Paintings and in Churches and Basilicas

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo



Vasari: le mostre collaterali

fino al 2 febbraio 2025

Il disegno fu lo imitare il più bello della natura

La casa, i disegni, le idee: Giorgio Vasari e la figura dell'intellettuale architetto

Museo di Casa Vasari
via XX Settembre, 55

fino al 2 febbraio 2025

"Alcuna cosa fuor dell'uso comune"

Il convito per le nozze di Ester e Assuero di Giorgio Vasari

Museo d'Arte Medievale e Moderna
Via San Lorentino, 8

fino al 2 febbraio 2025

Honorata e gratiosa

La Loggia di Giorgio Vasari

Palazzo della Fraternita dei Laici
Piazza Grande, 1

fino al 2 febbraio 2025

I Vasari 'vasai'

e la produzione ceramica aretina di età antica

Museo Archeologico Nazionale
Gaio Cilnio Mecenate
via XX Settembre, 55

fino al 31 gennaio 2025

Costruire un'immagine di sé: Giorgio Vasari attraverso le sue carte

Archivio di Stato di Arezzo
Piazza del Commissario, 1

11 ottobre 2024 - 2 febbraio 2025

"Si è mangiato altro che pane e messer Giorgio"

Fortuna critica e nuove ricerche sullo Stendardo dei Peducci

Museo Diocesano di Arte Sacra
Piazza del Duomo, 1

Vasari Pass

In occasione delle celebrazioni per i 450 anni della morte di Giorgio Vasari, ad Arezzo è attivo il biglietto cumulativo utilizzabile fino al 2 febbraio 2025 che permette di accedere alla mostra "Il Teatro delle Virtù" e a tutti gli altri musei della città.

On the occasion of the celebrations for the 450th anniversary of Giorgio Vasari's death, Arezzo offers a cumulative ticket that can be used until 2 February 2025 and allows access to the exhibition 'Il Teatro delle Virtù' and all the other museums in the city.

mostre da visitare SHOWS TO SEE

AREZZO

fino al 12 gennaio 2025

Competizioni cavalleresche, armature e giochi guerreschi: il Medioevo rivive in una spettacolare mostra ad Arezzo
Museo Ivan Bruschi

fino al 27 ottobre

Arte ai margini. Livio Poggese e l'atelier di pittura dell'ospedale psichiatrico di Arezzo, 1958-1978
Atrio d'Onore Palazzo della Provincia

BIBBIENA

fino al 6 ottobre

Festival della fotografia Italiana
Centro Italiano Fotografia d'Autore

CORTONA

fino al 3 novembre

Salvador Dalí: Dreaming Reality
Palazzo Ferretti

fino al 3 novembre

Cortona On the Move
Cortona – varie location

POPPI

fino al 6 ottobre

"Scatti di libertà". La mostra dedicata a Eda Urbani
Castello di Poppi

fino al 3 novembre

Frammenti
Galleria SanLorenzo Arte

SAN GIOVANNI V.NO

fino al 6 ottobre

capelli diventano opera d'arte, ecco la mostra di Laetitia Ky
Casa Masaccio

SANSEPOLCRO

fino al 27 ottobre

Echi del Tempo
Caserma Archeologica

SESTINO

fino al 30 novembre

Le Orchidee dell'Appennino
mostra fotografica di Mario Zeresi
Museo archeologico naturalistico del Sasso di Simone

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo

CULTURA CINEMA, LIBRI, FESTIVAL, MUSICA, DANZA



ZENZERO FEST

Appuntamento con l'edizione 2024 di Zenzero Fest la rassegna di libri con gli autori che si svolge presso la Biblioteca Città di Arezzo.

Gli appuntamenti si svolgono ogni domenica di ottobre (6, 13, 20, 27 ottobre) con inizio alle ore 18.00.

Il calendario:

domenica 6 ottobre

Cristina Stillitano "A Luglio non succede mai niente" (Piemme)

domenica 13 ottobre

Valentina Cebeni "Mandorle Amare" (Sperling & Kupfer)

domenica 20 ottobre

Giovanni Tosco "Sparwasser. L'eroe che tradì" (Minerva)

domenica 27 ottobre

Alessandro Maurizi "Gli invisibili di San Zeno" (Mondadori)

! 6, 13, 20, 27 ottobre
Biblioteca Città di Arezzo
Via dei Pileati 8 - Arezzo
Facebook: zenzerofest



VALDARNO CINEMA FILM FESTIVAL

Tanti appuntamenti in calendario dal 8 al 12 ottobre a San Giovanni Valdarno per la 42ª edizione di Valdarno-Cinema 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

! 8- 12 ottobre
San Giovanni V.no
Tel. +39 055.940943 - .valdarnocinematofestival.it

LA DANZA CHE MUOVE

Al Teatro Mecenate di Arezzo ritorna protagonista la danza con le attività di Sosta Palmizi che conferma, "La danza che muove", un programma che con armonia e organicità si rivolge al pubblico di tutte le età. La bellezza del gesto incontra l'urgenza di un messaggio attuale ampliando il coinvolgimento attivo del pubblico che, oltre al programma di cinque spettacoli, tre dei quali anche in replica matinée per le scuole, avrà modo di prendere parte agli incontri con artisti e artiste e a numerosi laboratori aperti a tutti. Nell'annualità 24/25 la rassegna volge lo sguardo alla sostenibilità sociale e ambientale e lo fa grazie a spettacoli che invitano a svelare nuove dimensioni e geografie sentimentali. Ad aprire la programmazione, perAria la nuova produzione di Giorgio Rossi in collaborazione con Savino Italiano, dedicata alle nuove generazioni dalle quali si ispira per creare un linguaggio giocoso e leggero. In scena un trio mosso dall'elemento aria, simbolo di fantasia e immaginazione e universalmente sinonimo di respiro e vita. Un invito all'ascolto e al rispetto della natura fonte di storie, esperienze e connessioni con il mondo.

A seguire la Compagnia Abbondanza/Bertoni presenterà un lavoro del 2010 ma ancora fortemente attuale, Le fumatrici di pecore, un dialogo danzato dalla storica autrice e interprete Antonella Bertoni e Patrizia Birolo. Il duo compone un mondo a misura di fragilità, adottando una visione sensibile che pone l'accento sulla forza dell'unione piuttosto che sulla debolezza del singolo, scardinando luoghi comuni e costrutti sociali sulla disabilità psichica. La programmazione proseguirà poi nel 2025 con gli spettacoli "Parlami Terra" della Compagnia Teatro Viola, "K(-A)-O" dell'autore giapponese Kenji Shinohe e "Tu non mi perderai mai" liberamente "ispirato" dal Cantico dei Cantici.

Calendario Autunno:

Domenica 27 ottobre 2024, ore 17

Lunedì 28 ottobre 2024, ore 9 e ore 11 matinée scuole infanzia e primarie
perAria di Giorgio Rossi e Savino Italiano
dai 5 anni

Domenica 1 dicembre 2024, ore 17

LE FUMATRICI DI PECORE di Compagnia Abbondanza/Bertoni

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

FIERA ANTIQUARIA

2 e 3 Novembre
Centro storico di Arezzo

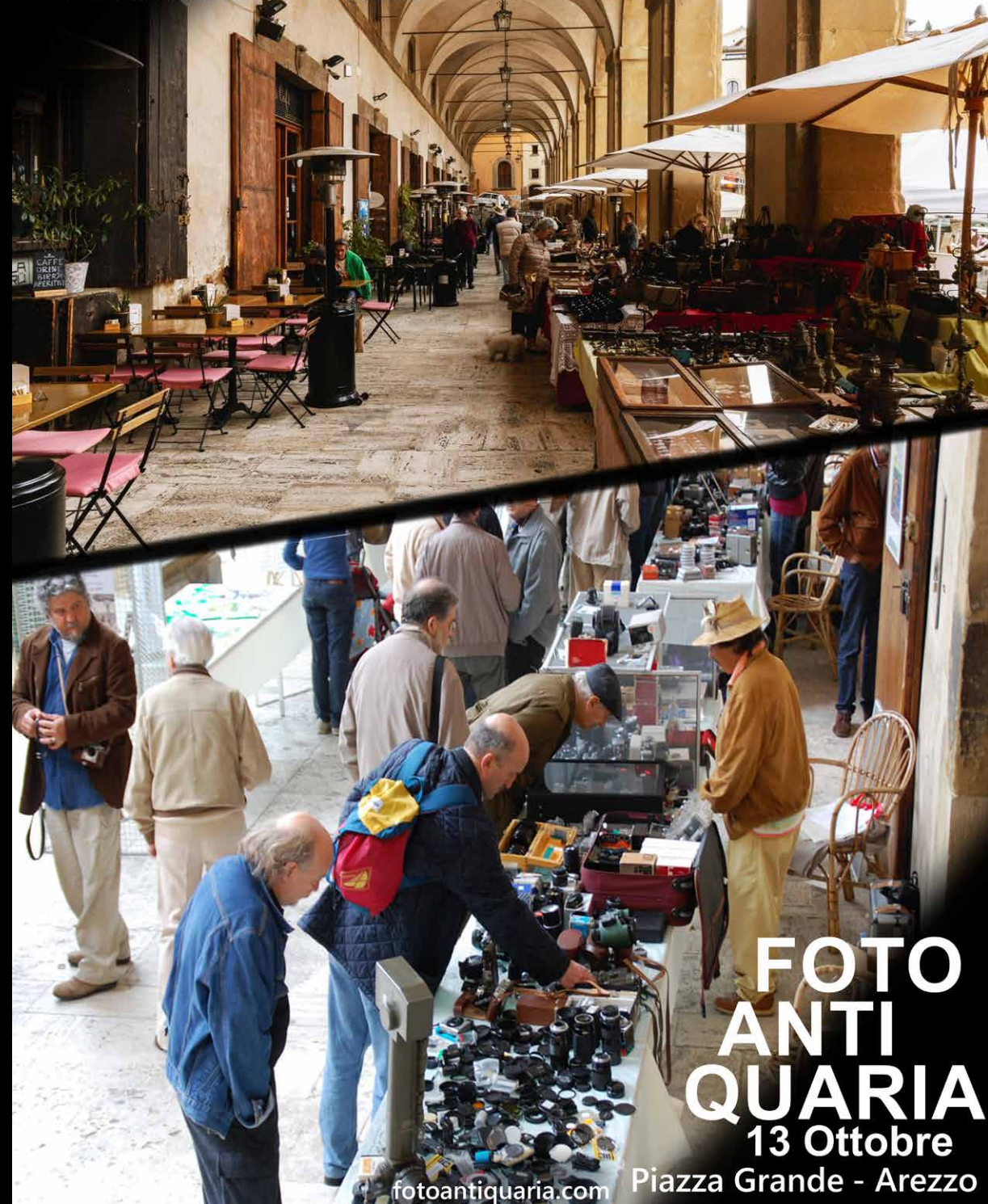


FOTO ANTIQUARIA
13 Ottobre

Piazza Grande - Arezzo

Centogusti

DELL'APPENNINO AD ANGIARI

"CENTOGUSTI" SHOW MARKET
IN 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 dal 31 Ottobre al 31 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.

Le Botteghe sono aperte ogni giorno con orario 10.00 - 19.00

Shops open every day from 10.00 - 19.00

! 31 Ottobre - 3 Novembre | 31 October - 3 November
Anghiari - Centro storico
ProLoco Anghiari Tel. 0575749279
e-mail: proloco@anghiari.it
Sito Internet: prolocoanghiari.info

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo



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 31 October to 3 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 Anghiarian countryside.

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



Eventi & Turismo

VALDISIEVE | VALDARNO
FIRENZE | CHIANTI



Valdisieve
La stagione dell'Olio



Valdarno fiorentino
Autunnia 2024



Firenze
Gli eventi dell'autunno



Chianti
L'ecomaraton 2024



Pasticceria Andrea

GELATERIA • CAFFETTERIA

PASTICCERIA • CIOCCOLATERIA • CATERING

Piazza Mazzini, 6/7 - COMPIOBBI (FI)

Tel. 055 6594788

Ruggini



Bar, Pasticceria, Gelateria,
Punto pranzo, Aperitivi.

PONTASSIEVE - VIA GARIBALDI
Tel. 055.836.804.3

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.

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 Panciatichi 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 Panciatichi 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.

DAL 1950

da Marino

ALBERGO • BAR • RISTORANTE

specialità toscane

CHIUSO IL MARTEDÌ

Via di Masseto, 11 - 50068 RUFINA (Firenze)
Tel. 055 8397030

www.albergoristorantedamarino.com
info@albergoristorantedamarino.com

gli **ostinati**

Osteria | Bar | Gastronomia da Asporto | Organizzazione Eventi

Corso Mazzini, 5 - Figline Incisa Valdarno (FI)

www.gliostinati.it

Tel. 055.95.44.255 | Email: info@gliostinati.it

ABBIGLIAMENTO 16 MQ

Abbigliamento donna • bambino • accessori

Vasto
assortimento
maglieria
e
pantaloni
donna

piazza Albizi 4
Sieci

(accanto alla Farmacia)
Tel. +39 338.1838721

OTTICA BOTTACCI

Corso Mazzini 79 - Figline Valdarno

T. +39 055.952612
otticabottacci@tiscali.it
www.otticabottacci.it

La stagione dell'Olio

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 Valdisiève, 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 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!

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 Valdisiève, 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 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!

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo



Rassegna dell'Olio di Reggello

Cinquantunesima edizione della Rassegna dell'Olio Extravergine di Oliva di Reggello, da venerdì 1 a domenica 3 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 51st edition of the Reggello Extra Virgin Olive Oil Festival, from Friday 1st to Sunday 3rd 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 - 3 novembre
Reggello (Firenze)
Facebook: rassegnaoilreggello

PrimOlio a Bagno a Ripoli

Presso il giardino "Silvano Nano Campeggi" ai Ponti a Bagno a Ripoli, degustazioni dell'olio prodotto nell'area ripolese. Un weekend con decine di produttori che faranno assaggiare il loro "oro verde" fresco di frangitura. Un olio di altissima qualità, produzione delle aziende agricole, in gran parte radicate sul territorio da decenni e tramandate di generazione in generazione.

At the 'Silvano Nano Campeggi' garden at the Ponti in Bagno a Ripoli, tastings of the oil produced in the Ripoli area. A weekend with dozens of producers who will taste their 'green gold' fresh from the press. An oil of the highest quality, produced by farms, most of which have been rooted in the territory for decades and handed down from generation to generation.

! 16 - 17 novembre
Bagno a Ripoli web: .oliobagnoaripoli.it

RISTORANTE UMI SUSHI



NUOVO LOCALE
NUOVO MENU'
NUOVA ESPERIENZA
UMI SUSHI TI PORTA NEL FUTURO

ORDINAZIONE AL RISTORANTE DA SMARTPHONE

PRANZO €16 /18
E CENA €28

PONTASSIEVE
VIA GIUSEPPE GARIBALDI, 29
TEL. +39 055 836 7424



Scansiona il codice QR (puoi farlo con la fotocamera di WhatsApp) e ricevi un buono sconto di -3 € per consumare al ristorante e un altro di -10% di sconto take away.

SCANSIONA E VINCI!

10% DI SCONTO
3€ DI SCONTO

Autumnia Tre giorni di gusto e sostenibilità



Dall'8 al 10 novembre, Figline Valdarno ospita la 25ª 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 2024 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.

! 8 - 10 novembre
Figline Incisa Valdarno
centro storico | .autumnia.it

Mostre in Valdisieve

L'Assenza

L'Assenza, mostra personale dello scultore e docente presso l'Accademia delle Belle Arti di Firenze Adriano Bimbi, curata dallo storico dell'arte Antonio Natali nella Sala delle Colonne.

! fino al 13 ottobre - Comune di Pontassieve
aperto da martedì a domenica

Appunti di un viaggio 1994-2024

Un'occasione per scoprire l'arte materica di Filippo Rossi, artista di grande talento, che ha maturato una trentennale esperienza nel campo della lavorazione dei materiali.

! 29 settembre - 15 dicembre
Museo Geo - Piazza Vittorio Emanuele II, Pontassieve
Aperture: Giovedì, venerdì, sabato e domenica dalle 16 alle 19 (su appuntamento gli altri giorni, tel. 335.7572274)

Caravaggio. Emozioni e Segreti

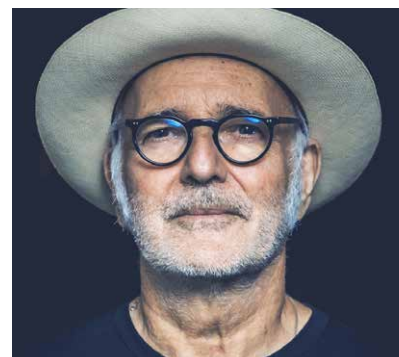
La mostra, presentata da Colori del Levante Fiorentino APS, dà l'opportunità di essere a tu per tu con i dipinti di Caravaggio, falsi d'autore, alcuni in grande formato.

! 29 settembre - 30 novembre
Le Muratine - Piazza Vittorio Emanuele II, Pontassieve
Aperture: sabato 10-12 e 17-19, giovedì 17-19. Altre aperture e visite guidate gratuite su appuntamento tel. 348.0712546

BISTROT CAFFÈ
Arco de' Ciompi

Il punto di ritrovo a Firenze
via Pietrapiana 47R, Firenze
Tel. +39 392.294 6291 | www.bistrotcaffeciompi.com

L'autunno al Teatro Verdi di Firenze



Con l'autunno entra nel vivo la stagione del Teatro Verdi di Firenze con un ampio cartellone che spazia dalla musica con concerti di grandi artisti italiani e internazionali e spettacoli di teatro esclusive che rendono vivo il palcoscenico del teatro.

Il Teatro Verdi attivo dal 1854 nel cuore di Firenze è il più grande teatro "all'italiana" della Toscana, è sede stabile dell'Orchestra della Toscana.

Concerti

9 ottobre, ore 20.45
Ligabue

9 ottobre, ore 20.45
Ludovico Einaudi

12 ottobre, ore 20.45
Robert Plant & Savin Grace

19 ottobre, ore 20.45
Glenn Miller Orchestra

27 ottobre, ore 20.45
Giovanni Allevi

29 ottobre, ore 20.45
Diodato

15 novembre, ore 20.45
Fiorella Mannoia

Spettacolo e Varietà

24, 25, 26 ottobre, ore 20.45 (26 ottobre anche ore 16.45)

Sherlock Holmes Musical

30 ottobre, ore 21.00, 7 novembre, 30 novembre
Concerto Orchestra della Toscana

31 ottobre, ore 20.45
01 Novembre ore 16.45
Alice nel paese delle Meraviglie

2 novembre, ore 20.45
Bollicine con Max Giusti

10 novembre, ore 16.45
Cenerentola - Danza

19, 20 novembre, ore 20.45
Samusa'

21, 22, 23 novembre, ore 20.45
24 novembre, ore 16.45
Natale in Casa Cupiello - Prosa

! Teatro Verdi
Via Ghibellina, 97 - Firenze
Tel. 055 212320
info@teatroverdionline.it
.teatroverdionline.it

TERRANA STUDIO
ART FASHION STORE & CUSTOMIZE
 terrana_studio

MORE ART

TERRANA STUDIO
Via Romana 26r
50125 Firenze

TERRANA STUDIO 2
Via Giuseppe Verdi 8r
50122 Firenze

La mancina
Unconventional jewelry

Via Sant'Agostino 17 r, Firenze
Tel. +39 389.8810247
lamancinajewelry@gmail.com
lamancinajewelry.etsy.com

antiquariato vetri d'arte

DONATA PATRUCCI

Foto Arrigo Lopozzi

30 anni di passione e amore per le arti decorative del XX secolo

Via Matteo Palmieri, 28 e 29 Rosso, FIRENZE
Tel. +39 055.290554 - www.donatapatrucci.it - donatapatrucci@gmail.com

fiere+festival+
FAIRS AND MARKETS AND OTHER

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.

Appointment with cinema that also sees the collaboration with the David di Donatello and the establishment of the 'Italian Rising Stars' award. The event involves the following festivals: FánHuà Chinese, Middle East Now, Florence Queer, France Odeon, International Documentary Film Festival, Lo Schermo dell'arte, International Film and Women's Festival, NICE and River to River Florence Indian.

i! ottobre - dicembre
- Firenze
Cinema La Compagnia
+ altre sale
.50giornidicinema.it



Helen Frankenthaler a Palazzo Strozzi

La mostra di Palazzo Strozzi dedicata alle opere di Helen Frankenthaler, è una prima assoluta per l'Italia: mai a questa importante artista statunitense era stata dedicata una mostra monografica.

Dipingere senza regole è il sottotitolo, che definisce quella che fu la cifra di una delle più importanti artiste americane del Novecento, morta nel 2011. Nata a New York City, è stata l'unica donna a raggiungere importanti traguardi nella pittura astratta americana, grazie anche alla sua tecnica innovativa, colore versato su tele distese, con suggestioni simili all'acquerello e un uso innovativo delle cromie: tecnica denominata soak-stain. Non ci sono figure, paesaggi o oggetti nei quadri di Frankenthaler, solo colore che definisce e crea emozioni.

i! dal 27 settembre al 26 gennaio 2025
Palazzo Strozzi - Firenze
Ingresso: € 15.00 - palazzostrozzi.org

HELEN FRANKENTHALER AT PALAZZO STROZZI

The Palazzo Strozzi exhibition dedicated to the works of Helen Frankenthaler is a first for Italy: never before has a monographic exhibition been dedicated to this important American artist. Painting Without Rules is the subtitle, which defines the work of one of the most important American artists of the 20th century, who died in 2011. Born in New York City, she was the only woman to reach important milestones in American abstract painting, thanks also to her innovative technique, colour poured onto stretched canvases, with suggestions similar to watercolour and an innovative use of colours: a technique called soak-stain. There are no figures, landscapes or objects in Frankenthaler's paintings, only colour that defines and creates emotions.

arte+mostre
EXHIBITIONS

Louise Bourgeois in Florence

Louise Bourgeois in Florence
Info: fino al 20 ottobre
until 20 October
Museo Novecento e
Museo degli Innocenti
museofirenze.it

Salvatore Ferragamo 1898-1960
Salvatore Ferragamo 1898-1960
Info: fino al 4 novembre
until to 4 November
Museo Salvatore Ferragamo

Autoritratti su carta di grandi Maestri dell'800
Self-portraits on paper by great masters of the 19th century
Info: fino al 27 ottobre
until 27 October
Museo degli Uffizi

OltreCittà. Utopie e Realtà da Le Corbusier a Gerhard Richter
BeyondCity. Utopias and Realities from Le Corbusier to Gerhard Richter
Info: fino al 19 gennaio 2025
until 19 January 2025
Museo Villa Bardini

Il Tesoro di Terrasanta
The Treasure of the Holy Land
Info: fino 8 gennaio 2025
until to 8 January 2025
Museo Marino Marini:

Le Giornate FAI d'Autunno



Sabato 12 e domenica 13 ottobre 2024 tornano le Giornate FAI d'Autunno, la tredicesima 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.

On Saturday 12 and Sunday 13 October 2024, the FAI Autumn Days return, the thirteenth 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.

i! 12-13 ottobre | 12 - 13 October
programma completo su fondoambiente.it

La Fierucola

La fierucola promuove l'agricoltura biologica di piccole aziende familiari e l'artigianato tradizionale naturale. Durante le fiere, che spesso hanno specifiche tematiche, vengono allestite mostre fotografiche, si organizzano convegni sull'alimentazione, laboratori per ragazzi, corsi di artigianato, pubblicazioni sulla vita rurale. Oltre a quelle tematiche, le Fierucoline si svolgono regolarmente in Piazza Santo Spirito la terza domenica del mese e quelle in Piazza del Carmine la seconda domenica del mese.

The fierucola promotes organic farming on small family farms and traditional natural handicrafts. In addition to the thematic fairs, the Fierucoline are regularly held in Piazza Santo Spirito on the third Sunday of the month and those in Piazza del Carmine on the second Sunday of the month.

Fiera di San Luca

Dal 10 al 20 ottobre 2024, nella piazza dell'Impruneta si terrà la famosissima fiera di San Luca, un'antica tradizione che si rinnova in occasione della festa del Santo Patrono Impruneta.

Otto giorni durante i quali si alterneranno mostre, mercati, laboratori, eventi culturali e ovviamente degustazioni di prodotti tipici. Sarà presente anche la Fiera del bestiame, i fuochi d'artificio e il LunaPark per grandi e piccoli.

From 10 to 20 October 2024, the world-famous St. Luke's Fair will be held in the square of Impruneta, an ancient tradition that is renewed on the occasion of the feast day of the patron saint of Impruneta. Eight days during which there will be exhibitions, markets, workshops, cultural events and, of course, tastings of typical products. There will also be a livestock fair and fireworks and LunaPark for young and old.

i! 10-20 ottobre | 10 - 20 October
Impruneta (Fi)

#RAW



Via S. Agostino 11BC R
50125 Firenze
@rawveganfirenze
Raw Vegan Firenze
+39 3805938793
www.rawveganfirenze.com
rawveganfirenze@gmail.com

Ristorante Natalino dal 1880



Ristorante Toscano Tradizionale nel Centro di Firenze

Borgo Albizi 17/r Firenze - Tel: +39 055.289404
www.ristorantenatalino.com

OSTERIA ANTICO NOÈ FIRENZE

ANTICO NOÈ



Tel. +39 055.2340838
Volta S. Piero 6r
@anticonoe.florence

cantina del gelato

GELATO ARTIGIANALE
SUCCHI DI FRUTTA TROPICALI
SMOOTHIES E AÇAI NA TIGELA

Firenze: Via De Bardi, 31 • Tel. +39 0550501617



seguici su  **cantinelgelato**

L'Ecomaratonna del Chianti Classico



Dolci colline, strade bianche, piccoli poderi, antichi borghi, piccoli sentieri attraverso boschi, uliveti e colorati filari di vite. E' il paesaggio che attraversa l'Ecomaratonna 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 diciassettesima edizione prevede sia eventi non competitivi che quattro diversi eventi podistici competitivi: l'EcoMaratonna di 42 km, l'Ecomaratonna 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 19 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

Levento 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.

Le cose più belle della vita
o sono immorali
o sono illegali
oppure fanno ingrassare

Ristorante La Conchiglia di Eleonora
Tonfano, Via Donizzetti 5 - Marina di Pietrasanta - LU
T. +39 0584.20991 - 393 3047499



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 Castelnuovo 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 19 October.

A journey to discover the flavours and traditions 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! 18 - 20 ottobre | 18-20 October
Castelnuovo 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 l'olio novo 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! 26-27 ottobre | 26-27 October
Badia a Passignano
(Barberino Tavarnelle)
prolocobadiaapassignano@gmail.com



TRATTORIA da Carlino

SPECIALITÀ DI MARE

SPAZIO APERTO
CUCINA PER CELIACI

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



In Toscana autunno di eventi



Mostra Mercato del Marron Buono di Marradi

Da oltre 50 anni, tutte le domeniche di ottobre, Marradi celebra i frutti dell'autunno e in particolare il marrone buono, il prodotto locale più conosciuto e importante. Un'affollata festa a base di "bruciate" (le caldarroste), tortelli e torta di marroni, castagnaccio e marrons glacés.

Bancarelle di castagne e altre specialità gastronomiche, degustazioni di piatti e dolci tipici, ma anche vendita di prodotti artigianali. E poi, animazione e intrattenimento con artisti di strada e musicisti itineranti. Durante le 4 domeniche di ottobre attivo il vecchio treno d'epoca a vapore che attraverso i boschi dell'Appennino porta a Marradi.

For more than 50 years, every Sunday in October, Marradi has celebrated the fruits of autumn and in particular the 'marrone buono', the best known and most important local product. A crowded festival based on 'bruciate' (roasted chestnuts), tortelli and torta di marroni, castagnaccio and marrons glacés. Stalls selling chestnuts and other gastronomic specialities, tastings of typical dishes and sweets, as well as sales of handicraft products. Plus, entertainment and animation with street artists and travelling musicians. On the four Sundays in October, the old vintage steam train will run through the Apennine woods to Marradi.



6, 13, 20 e 27 ottobre | 6, 13, 20 and 27 October
info@pro-marradi.it
pro-marradi.it
Tel. +39 055.8045170



Banksy. Nascita di un mito.

Prosegue fino al 3 novembre la mostra evento "Banksy. Nascita di un mito" nel nuovo centro culturale Cambio a Castelfiorentino.

La mostra ripercorre le tappe più significative della carriera dello street artist britannico, sottolineando le tematiche, i linguaggi, le tipologie di azione urbana e il modo di comunicare le sue operazioni ad alto valore etico. Un percorso espositivo che attraverso un centinaio tra opere, documenti e materiali d'archivio, esplora gli snodi principali del "Mito Banksy", ricostruendo filologicamente il percorso dell'artista dal 1998 al 2009.

The exhibition-event 'Banksy. Birth of a Myth' at the new Cambio cultural centre in Castelfiorentino.

The exhibition retraces the most significant stages of the British street artist's career, underlining the themes, languages, types of urban action and the way he communicates his highly ethical operations. Through a hundred or so works, documents and archive materials, the exhibition explores the main stages of the 'Banksy Myth', philologically reconstructing the artist's career from 1998 to 2009.

i! Orario: martedì - domenica, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 18
Hours: Tuesday - Sunday, 10 a.m. to 1 p.m. and 2 p.m. to 6 p.m.
biglietti: 8 €, ridotto 6 €
<https://cambiocentrocultureale.it/>
Tel. +39 0571.1657080



Sapori d'autunno: il Tartufo bianco

La Toscana celebra il tartufo bianco con tre eventi imperdibili dedicati al prezioso tubero che rende speciale qualsiasi piatto e che inizia a fruttificare proprio in questi mesi. Volterragusto (26, 27 ottobre e 1, 2, 3 novembre) è una manifestazione dedicata al Tartufo bianco locale con la mostra mercato dei produttori del territorio, dove assaggiare e acquistare vino, olio, salumi, formaggi e artigianato. Da non perdere anche i laboratori di degustazione per assaggiare i vini di Volterra e della Val di Cecina abbinati al tartufo. A novembre (9, 10 e 16, 17 novembre) appuntamento con la Mostra Mercato del Tartufo bianco delle Crete Senesi a San Giovanni d'Asso, un evento ormai riconosciuto dove scoprire tutti i sapori del territorio, dal pecorino al vino Doc Orcia fino al miele e all'olio extravergine d'oliva. Nel programma la possibilità di partecipare alle cacce al tartufo nei boschi e visitare il Museo del tartufo, i frantoi e le aziende agricole oltre a degustazioni e cene a tema nei ristoranti.

La Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Miniato giunge quest'anno alla sua 53esima edizione, e prevede un ampio calendario di iniziative che si svolgono per le strade del centro storico, dove assaggiare e acquistare il pregiato tubero presso gli stand degli espositori. Si svolge gli ultimi tre fine settimana di novembre: 16-17, 23-24, 30 novembre e 1 dicembre.

Tuscany celebrates the white truffle with three not-to-be-missed events dedicated to the precious tuber that makes any dish special and begins to bear fruit in these months.

Volterragusto (26, 27 October and 1, 2, 3 November) is an event dedicated to the local white truffle with the market exhibition of local producers, where you can taste and purchase wine, oil, cold cuts, cheese and handicrafts. In November (9, 10 and 16, 17 November), the Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi in San Giovanni d'Asso, a recognised event where you can discover all the flavours of the territory, from pecorino cheese to Doc Orcia wine to honey and extra virgin olive oil. The San Miniato White Truffle Market Exhibition is now in its 53rd edition. It takes place the last three weekends of November: 16-17, 23-24, 30 November and 1 December.



Enoteca Casa del Chianti dal 1942

Vastissimo assortimento di vini, spumanti, champagne, distillati, liquori e varie specialità gastronomiche artigianali. Si effettuano spedizioni nazionali e internazionali

Via Solferino, 11
Montecatini Terme
T. +39 0572.78790
info@casadelchianti.it
www.casadelchianti.it



Lucca Comics & Games

Lucca Comics & Games ritorna a invadere Lucca con la fiera internazionale dedicata al fumetto, all'animazione, ai giochi (di ruolo, da tavolo, di carte), ai videogiochi e all'immaginario fantasy e fantascientifico. Dal 30 ottobre al 3 novembre saranno cinque giorni di contaminazioni tra arti diverse, un luogo dove fumetti, giochi, cinema, letteratura e musica si incontrano e si fondono in un'esperienza multisensoriale. In occasione del centenario pucciniano, viene immediato pensare che Lucca Comics & Games rappresenti la versione contemporanea di quell'ideale sinestetico che, un secolo fa, veniva rappresentato dall'opera lirica, un connubio di invenzione letteraria, stupore scenografico e magia musicale.

Ecco perché, proprio pensando a Puccini, quest'anno il festival di Lucca Comics & Games si presenta come una vera e propria composizione operistica, intitolata "The Butterfly Effect".

Lucca Comics & Games returns to invade Lucca with the international fair dedicated to comics, animation, games (role-playing, board, card), video games, and fantasy and sci-fi imagery. From 30 October to 3 November there will be five days of contamination between different arts, a place where comics, games, cinema, literature and music meet and merge into a multi-sensory experience. On the occasion of Puccini's centenary, it comes immediately to mind that Lucca Comics & Games represents the contemporary version of that synaesthetic ideal that, a century ago, was represented by opera, a combination of literary invention, scenographic amazement and musical magic.

That is why, with Puccini in mind, this year's Lucca Comics & Games festival is presented as a true operatic composition, entitled "The Butterfly Effect".

i! 30 ottobre - 3 novembre | 30 October - 3 November
Lucca
luccacomicsandgames.com



L'ANGOLO DEI SAPORI

GASTRONOMIA • ALIMENTARI
MACELLERIA • FRUTTA E VERDURA

via Buggianese 167, Ponte Buggianese PT - Tel. +39 0572.635592

BigMat
HOME OF BUILDERS

LA RIVENDITA EDILE IN PROVINCIA DI PISTOIA È BIGMAT FRATELLI CARALLI

Esperienza e competenza da oltre 40 anni unita ai migliori prodotti in ambito edile

BigMat CARALLI materiali per costruire e ristrutturare casa

Via F.lli Rosselli, 8 - Massa E Cozzile (Pistoia)
orario: 07:00-12:30 13:30-19:00
Chiuso: domenica - Tel: +39 0572 79338
<https://fratellcaralli.bigmat.it/fratellcaralli/caralli@bigmat.it>



52cento.it



52cento Arezzo B&B



52cento_arezzo



+39 346.8897460

Welcome to 52cento AREZZO B&B



camere standard | standard rooms
camere bilo | little flats
camere con jacuzzi x2 | jacuzzi x2 in room

p.za Guido Monaco, 9
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 antiques 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
Ottobre: Sabato 5 e Domenica 6 - **Novembre:** Sabato 2 e Domenica 3
October: Saturday 5 and Sunday 6 - November: Saturday 5 and Sunday 6
fierantiquaria.org



Altre Fiere

Domenica del Tarlo

Sansepolcro
1° domenica del mese
Intera giornata P.za 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 P.za Signorelli

Mostra Scambio

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

Fotoantiquaria edizione autunno

Si rinnova domenica 13 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 esposito-

ri 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 13 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 13 ottobre |
Sunday 13 October
Arezzo.fotoantiquaria.com

Eventi&Turismo

Arezzo, Firenze, Siena
www.eventiturismo.it

Anno XIII, numero 98
ottobre - novembre 2024

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

Direttore responsabile
Vittorio Rossi
vittorio@eventiturismo.it

Grafica
Giuditta Buzichelli
giuditta@eventiturismo.it

Redazione:
Saverio Bidini,
Giuditta Buzichelli,
Vittorio Rossi

Pubblicità
Saverio Bidini
saverio@eventiturismo.it

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

Stampa
Quadrata Servizi
Comunicazione

Questa rivista è stampata
su carta 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

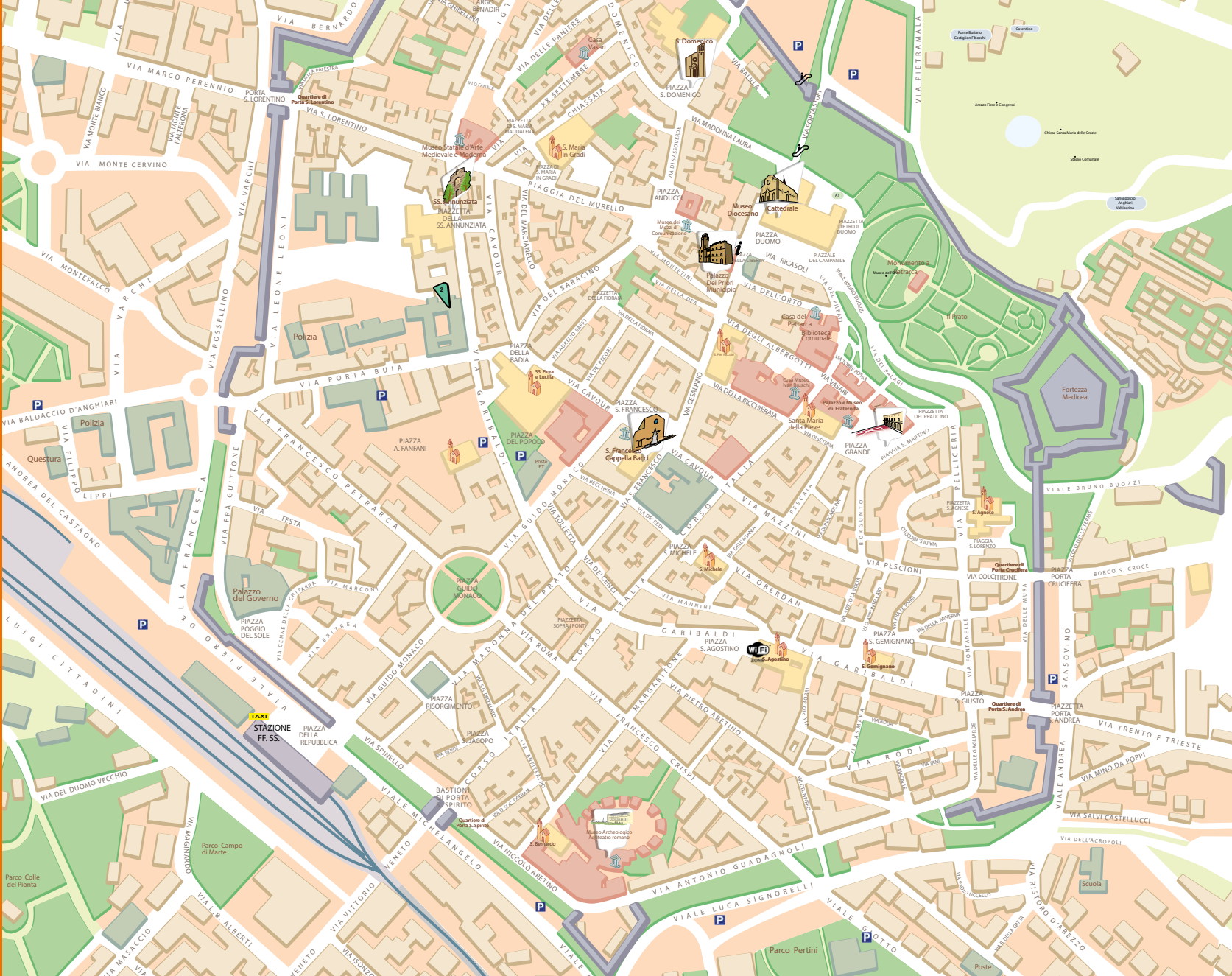
Abbonamenti:
1 copia a numero, per 4
numeri/anno 20 €
Per strutture ricettive anche
abbonamenti a più copie.
Tariffe:
5 copie a numero, 24 €
10 copie a numero, 40 €

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo

la città di Arezzo



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.

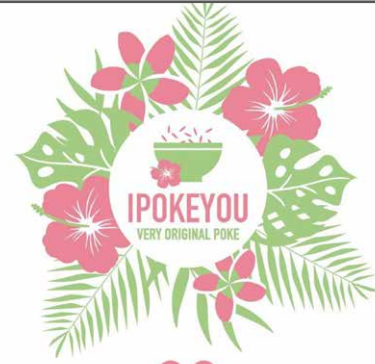


I migliori hamburger di carne chianina toscana rigorosamente certificata IGP. Il locale, che offre anche gustose pizze e ricchi antipasti con prodotti del territorio, si trova in pieno centro ed è aperto tutte le sere dalle 19.30 con anche servizio di asporto. Dispone di veranda estiva e di due ampie 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 8510001
www.ipokeyou.it ANCHE DA ASPORTO



GELATERIA - YOGURTERIA - CREPERIA
Viale Michelangelo 114 - Arezzo
0575 20684

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

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



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.

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.



AUTUNNO DA SCOPRIRE....
E ANCHE L'INVERNO,
LA PRIMAVERA E L'ESTATE
ABBONATI A EVENTI&TURISMO
SU... EVENTITURISMO.IT



10 cose da non perdere

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'Eremito 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.

Mokilù

La nuova collezione lungavita
Per un gioiello che dura per sempre

Mokilù è 100% artigianale

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

www.mokilu.it

Eventi&Turismo
per le Strutture Ricettive
propone

La mappa di Arezzo e provincia (it + en)
+ Abbonamento multi copia alla rivista

disponibili in offerta:

<https://www.eventiturismo.it/abbonamento-et-mappa-turistica/>

Arezzo provincia | provincia

Arezzo | centro città | città

Eventi & Turismo
in 7
Eventi & Turismo
'E' estate!
Summer events





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 2024

2 e 3 Novembre

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

3 Novembre

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

10 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.

i! 17 - 20 ottobre | 17 - 20 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.

i! 5 e 6 Ottobre | 5 - 6 October
San Giovanni Valdarno - Centro storico
comunesgv.it

AGRIETOUR 2024

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.

i! 25 - 27 Ottobre | 25 - 27 October
Arezzo Fiere e Congressi - Tel. 0575.9361
agrietur.it



IL BRAMITO DEL CERVO

L'arrivo dell'autunno nelle Foreste Casentinesi è un momento magico, che permette di vivere una suggestiva esperienza naturale, il bramito del cervo, il forte richiamo degli esemplari maschi adulti nel periodo dell'accoppiamento.

A partire da fine settembre, tutti i fine settimana (e fino alla seconda metà di ottobre) si può partecipare ad escursioni guidate serali per emozionarsi al crepuscolo e nelle prime ore della sera con il forte richiamo del cervo.

THE ROARING OF THE DEER

The arrival of autumn in the Casentino Forests is a magical moment, which makes it possible to live an evocative natural experience, the roaring of the deer, the strong call of adult males during the mating season.

Starting at the end of September, every weekend (and until the second half of October) you can take part in guided evening excursions to be thrilled at dusk and in the early evening hours by the strong call of the deer.

i! tutti i fine settimana da fine settembre al 20 ottobre every weekend from the end of September to 20 October
Per partecipare alle escursioni è necessaria la prenotazione. Reservations are required to participate in the excursions.
Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi
parcoforestecasentinesi.it

CACCIA AI TESORI ARANCIONI

Domenica 6 ottobre appuntamento con la Caccia ai Tesori Arancioni, l'iniziativa del Touring Club Italiano che invita a scoprire le piccole eccellenze dell'entroterra del nostro Paese, attraverso percorsi unici che si snodano nel cuore dei borghi certificati con la Bandiera Arancione. Arrivato alla sua quinta edizione, un percorso a sei tappe che svela la più profonda e autentica identità del territorio e delle comunità che lo abitano. Nel territorio aretino appuntamento a Lucignano.

Sunday 6 October will see the appointment with the Orange Treasure Hunt, the Italian Touring Club's initiative that invites visitors to discover the small excellences of Italy's hinterland through unique routes that wind through the heart of the villages certified with the Orange Flag. In the Arezzo area, the appointment is in Lucignano.

i! 6 Ottobre | 6 October
Lucignano
touringclub.it

Altre info su
Discover Arezzo



More info on
Discover Arezzo

MERCATO INTERNAZIONALE

I MERCATINI DEL MONDO NELLE VIE DI AREZZO



11-12-13 OTTOBRE 2024
AREZZO, CENTRO STORICO



CONFCOMMERCIO
 IMPRESE PER L'ITALIA
 PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO



CAMERA DI COMMERCIO
 AREZZO-SIENA



segui sui social

f Mercato Internazionale

@mercatointernazionalearezzo