



Comune di
MONTESPERTOLI
Assessorato
Agricoltura e Turismo

A VEGLIA SULLE AIE DI MONTEPERTOLI



italiano/english

Dall'11 giugno
al 30 settembre 2014
dalle 17 alle 23 ➤➤➤➤

Le aziende

- 1 Tenuta di Castiglioni Marchesi de' Frescobaldi • dall'11/6 al 17/6
- 2 Azienda agricola Agricampeggio Cipollatico • dal 18/6 al 24/6
- 3 Azienda agricola Gualandi • dal 25/6 al 1/7
- 4 Fattoria La Gigliola • dal 2/7 al 8/7
- 5 Podere dell'Anselmo • dal 9/7 al 15/7
- 6 Podere Sanripoli • dal 16/7 al 22/7
- 7 Le Fonti a San Giorgio • dal 23/7 al 29/7
- 8 Società agricola Latini Agriturismo la Capanna • dal 30/7 al 5/8
- 9 Azienda Borgo Stella • dal 6/8 al 12/8
- 10 Podere Paglieri • dal 13/8 al 19/8
- 11 Agriturismo Casa vacanze Manetti • dal 20/8 al 26/8
- 12 Agriturismo La Casa Rossa • dal 27/8 al 2/9
- 13 Podere Arcagnola • dal 3/9 al 9/9
- 14 Azienda agricola Le Mandrie di Ripalta • dal 10/9 al 16/9
- 15 Podere Torricella • dal 17/9 al 23/9
- 16 Tenuta Moriano • dal 24/9 al 30/9

PRODUZIONI E ATTIVITÀ DELLE AZIENDE / PRODUCTION AND FARM ACTIVITIES



PRODUZIONE VINO / WINE



PRODUZIONE BIRRA ARTIGIANALE / BEER



PRODUZIONE OLIO / OIL



PRODUZIONE ORTAGGI / VEGETABLES



PRODUZIONE MIELE / HONEY



BIOLOGICO / ORGANIC



RISTORANTE / RESTAURANT



AGRITURISMO / AGRITOURISM



AGRICAMPEGGIO / AGRICAMPING



MUSEO DEL VINO / MUSEUM OF WINE



MANEGGIO / RIDING HORSES



TENNIS



BOCCIODROMO / BOCCÉ BALL



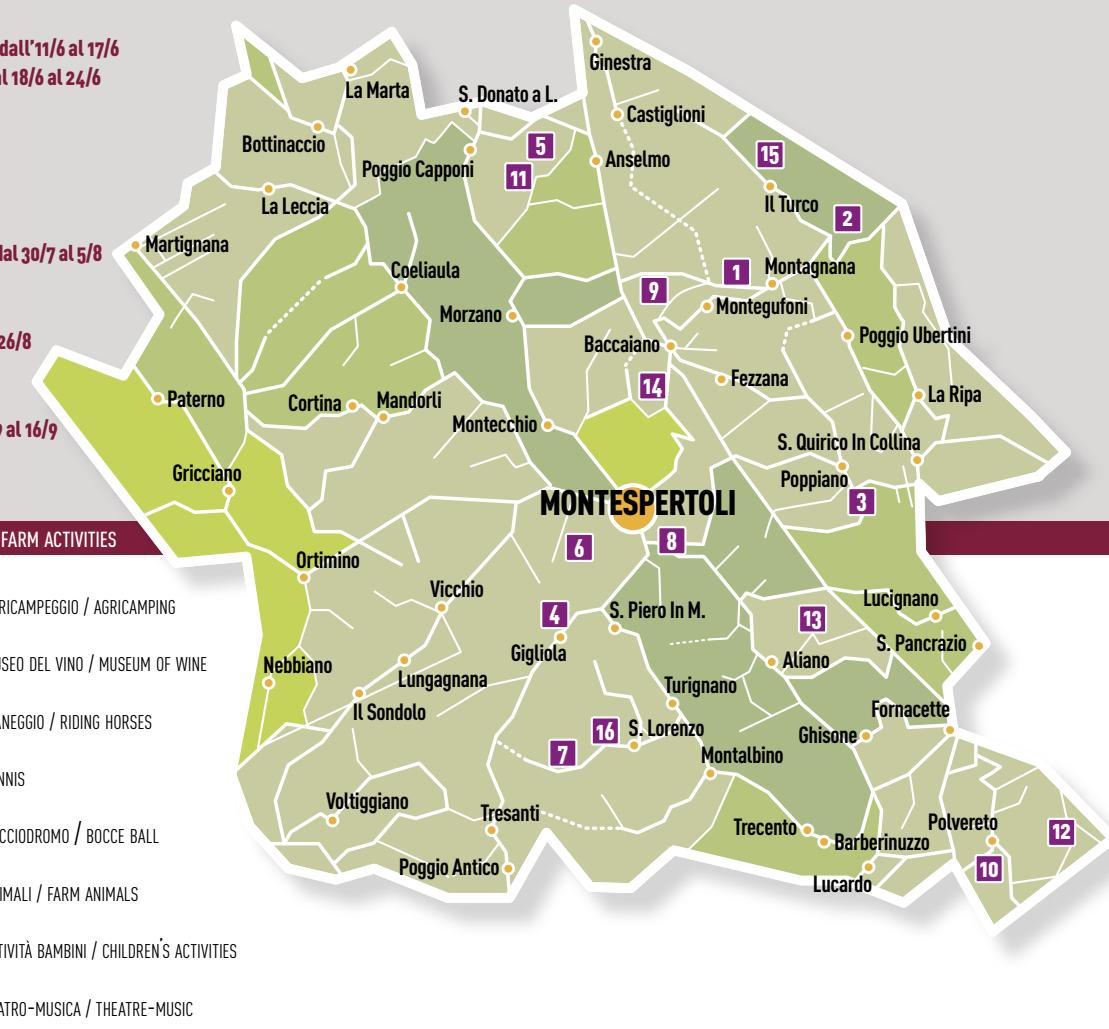
ANIMALI / FARM ANIMALS



ATTIVITÀ BAMBINI / CHILDREN'S ACTIVITIES



TEATRO-MUSICA / THEATRE-MUSIC



A veglia sulle aie di Montespertoli IV EDIZIONE

Inizia l'11 giugno la quarta edizione di A veglia sulle aie di Montespertoli. Questo bellissimo viaggio di podere in podere si presenta ogni anno più fantasioso e colorato. Si passa da arie d'opera al concerto di Riccardo Marasco, dal concerto d'arpa alle sei del mattino aspettando l'alba alle mostre di peperoncini da tutto il mondo. Molti anche i laboratori come quello sui saponi, gli incontri di educazione ambientale come quello sulla bioedilizia e le presentazioni di libri. Le veglie 2014 uniscono alla bellezza e alla genuinità dei prodotti anche tanta creatività offrendo sempre più occasioni per stare insieme nelle nostre aziende agricole.

Nelle aie dunque ci si diverte, si mangia e si bevono i mitici chianti di Montespertoli facendo cultura e intessendo legami profondi nel territorio tra le persone che lo abitano, lo vivono e lo visitano. Vi aspettiamo e naturalmente prenotate!

Assessore Patrizia Ducci

Aie, cortili e cantine riaprono per accogliere la quarta edizione di "A veglia sulle aie di Montespertoli". Dall'11 giugno al 30 settembre, tutti i giorni dalle 17 alle 23, si torna a veglia sulle aie di 16 aziende agricole ed agrituristiche di Montespertoli, che a rotazione aprono le porte offrendo un bicchiere di vino e un assaggio di ottimi prodotti di filiera, organizzando degustazioni, laboratori sui mestieri agricoli, incontri, passeggiate e attività per i più piccoli, con prezzi accessibili a tutti. Quattro le azienda nuove in questa quarta edizione: l'Azienda agricola Borgo Stella, produttore di birra agricola artigianale, il Podere Arcagnola, storico piccolo produttore locale, il Podere Torricella, che ospita una performance di Giusi Merli (la santa de "La Grande Bellezza" di Paolo Sorrentino), e il Podere San Ripoli, dove l'amore per la natura si traduce in una profonda conoscenza dei giardini e delle aree verdi. Da non perdere la III edizione del Concorso Pittori sull'aia, sabato 14 e domenica 15 giugno presso la Tenuta di Castiglioni dei Marchesi De' Frescobaldi che apre la rassegna. Quest'anno a cantar sull'aia di Gigliola anche il maestro della canzone toscana e contadina Riccardo Marasco.

"A veglia" in the farmyards of Montespertoli FOURTH EDITION

This year, the fourth edition of "A veglia in the farmyards of Montespertoli" will begin on June 11th. This wonderful farm to farm tour is growing more and more imaginative and colourful each year! The offer is wide: we go from opera arias to Riccardo Marasco's concert, from a harp concert at six in the morning while waiting for the dawn to an exhibition of chilli peppers from all over the world. There will also be several workshops such as the one about soap making, meetings on subjects related to environmental education like sustainable building, and book presentations. The veglie of 2014 combine the beauty and high quality of products with lots of creativity, and always offer more and more opportunities to meet people and have a great time together in our farms! To sum up, in farmyards it is possible to have fun, eat well and taste the legendary Chianti wine from Montespertoli, sharing culture and building deep connections with people in the land they dwell in, live in, and love to visit. We are waiting for you and, of course, don't forget to make your reservations!

Assessor Patrizia Ducci

Farmyards, barnyards and wine cellars open again to host the fourth edition of "A veglia in the farmyards of Montespertoli". From June 11 to September 30, every day from 5 pm to 11 pm, we go "visiting in the barnyard" of 16 farms and bed and breakfasts of Montespertoli, which will take turns opening their doors and welcoming you with a glass of wine and an appetizer of some local made delicacy. There will be wine tastings, agricultural workshops, meetings, walks and children's activities with prices that everyone can afford. Four new farms have joined this fourth edition. They are the Azienda agricola Borgo Stella where craft beer is brewed, the Podere Arcagnola which is a traditional small-scale producer, the Podere Torricella which will be the setting of a performance by actress Giusi Merli (featured in Paolo Sorrentino's "The Great Beauty" in the role of the Saint), and the Podere San Ripoli where the love for nature is expressed through a deep knowledge of gardens and green spaces. Do not miss the third edition of the "Painters in the farmyard" contest, the festival-opening event taking place on Saturday June 14th and Sunday June 15th at the Tenuta di Castiglioni, estate of the Marchesi De' Frescobaldi. This year, Gigliola's farmyard will be a stage for Riccardo Marasco, the master of Tuscan traditional popular folk songs.

Programma delle attività / Program of activities

GIUGNO / JUNE

■ TENUTA DI CASTIGLIONI

MARCHESI DI FRESCOBALDO

p. 8

- 11 • 12 • 13 • Assaggi dalle barriques nella cantina storica / *Guided wine tasting*

14 • Il paesaggio raccontato dagli anziani, concorso Pittura, grigliata / *Tales from the elders, painting contest and food on the grill.*

15 • Caccia al tesoro per famiglie, concorso Pittura e grigliata / *Treasure hunt for families, painting contest and food on the grill.*

16 • Visita guidata / *Guided tour*

■ AGRICAMPAGGIO CIOPOLATICO

p. 9

18 • Buffet in piscina e concerto / *buffet and concert*

19 • Cena di beneficenza Associazione CUI / *dinner to benefit the Association CUI*

20 • Buffet in piscina e musica / *poolside buffet, music*

21 • Serata con Giorgio Ariani e buffet / *presentation by Giorgio Ariani with poolside buffet*

22 • Mercatino di beneficenza / *small market of charity*

■ PODERE GUALANDI

p. 10

25 • Alimentazione Naturale / *Eating Local and Nat.*

25 • 26 • 28 • 29 • Arie d'Opera con la soprano C. Pezzarossi / *Opera arias*

27 • Concerto per l'ass. Prima Materia / *Concert to benefit the ass. Prima Materia*

28 • Architettura vegetale, costruzioni sumeriche e cena con prodotti di Slowfood / *Plant architecture, Sumerian constructions and dinner with Slowfood*

29 • Accarezzate il coniglio e dama ubriaca / *Pet the bunny! [for children] and drunken checkers*

LUGLIO / JULY

■ FATTORIA LA GIGLIOLA

p. 11

2 • Aperitivi e pizza con musica rock / *appetizers and pizza with rock music*

3 • Cena e concerto di Marasco / *dinner and concert*

4 • Apericena e spettacolo / *light supper and entertainment*

5 • Lab. distillazione oli essenziali, pizza e mondiali, poi afteraia dj set / *workshop-distilling essential oils, pizza and World Cup Soccer. Later DJ music set*

6 • Clownerie, merende e apericena / *clown tricks, snacks and appetizers*

7 • Cena marocchina e musica brasiliiana / *Moroccan dinner and Brazilian music*

8 • Lab. di distillazione grappa, pizza e mondiali / *workshop-distilling grappa, pizza and World Cup Soccer*

■ PODERE DELL'ANSELMO

p. 12

9 • Buffet e degustazione guidata dei vini / *Buffet and guided wine tasting*

10 • "La notte dei gamberi" con musiche / *Tuscan seafood and wine, with world music*

11 • Degustazione olio e vino, "cena con delitto" / *Wine and oil tasting and "Murder Mystery Dinner"*

12 • Attività per famiglie / *Activites for families*

13 • Cena di beneficenza / *Charity Dinner*

14 • Cena a tema / *Dinner with theme*

15 • Arie antiche e d'opera / *Ballads and opera arias*

■ PODERE SANRIPOLI

p. 13

16 • Incontro sui temi dell'acqua, dell'orto e degli animali / *environmental workshop*

17 • Laboratorio per bambini; aperitivo e cena / *gardening workshop for kids; appetizers and dinner*

18 • Tombola, aperitivo, teatro sull'aia / *Bingo, appetizers, barnyard theater*

19 • Passegiata, musica dal vivo rock/ a walk and live music

20 • Caccia a tesoro, musica e parole / *treasure hunt, music and stories*

21 • Artigiani sull'aia e foto al collodio / *artisans in the barnyard and old fashioned photography*

22 • Laboratori agricoli, orti giardini / *agricultural, gardening workshops.*

■ LE FONTI DI SAN GIORGIO

p. 14

23 • Cena di solidarietà / *Charity Dinner*

24 • Trippa e lampredotto con Teatratratti / *Tripe and lamprey with Teatratratti*

25 • "A 10 anni dal restauro della cappella San Giorgio" con Paolo Gennai / *Restoration of the San Giorgio chapel," with Paolo Gennai*

26 • Buffet sull'aia con stornelli / *Buffet and folk songs in the barnyard*

27 • Finale del torneo di bocce, bruschetta, focacce e pizze cotte a legna / *Bocce tournament, bruschetta, focaccia and pizza cooked in the wood-fired oven*

29 • Erba intorno al casolare con il Gruppo Micologico Naturalistico Empolese e cena in giardino / *Herb workshop and dinner in the garden.*

■ SOCIETÀ AGRICOLA LATINI

p. 15

30 • Storia de La Capanna e passeggiata al Borro delle Mine / *Story de La Capanna, a walk to Borro delle Mine*

31 • Il bucato: dal calderone alle saponette / *doing laundry: rom cauldron to soap*

AGOSTO / AUGUST

■ SOCIETÀ AGRICOLA LATINI

AGRITURISMO LA CAPANNA

p. 15

1 • Si cena e s'impara a degustare l'olio / *dinner, oil tasting*

2 • A veglia con quelli che cantano il Maggio / *traditional folk singing*

3 • A cena con Oxfam Italia / *dinner with Oxfam Italy*

4 • Permacoltura con Eva Eisenreich e Linda / *Permaculture with Eva Eisenreich and Linda*

5 • Vecchie foto e racconti / *historic photos and stories*

■ AGRITURISMO BORGOSTELLA

p. 16

6 • "La biodelizia" con l'arch. A. Vadasz / *Sustainable architecture," with arch. A. Vadasz*

7 • Giropizza con birragricola / *pizza and hand-crafted beer*

8 • Cena artistica / *Artistic dinner*

9 • Per i bambini giocomuseo e Ippo, esemplare di donkey / *For kids: giocomuseo and Ippo, a rare "donkey"*

10 • Degustazione e musica / *appetizers and music*

11 • Lab. di pasta fresca e cottura forno a legna / *Cooking workshop: home-made pasta and the wood-fired oven.*

12 • Laboratorio di ceramica / *Pottery workshop*

■ PODERE PAGLIERI

p. 17

13 • Cena e fuochi di San Cassiano / *fireworks celebrating San Cassiano*

14 • Ass. Paciamama, la detersione naturale / *"Natural Detergents," with Ass. Paciamama*

15 • Concerto del M° De Bonfils / *concert by M. Bonfils*

16 • 17 • Beppe e i suoi peperoni / *Beppe's sweet peppers*

16 • "A tavola con la nutrizionista" / *Dinner with the nutritionist"*

17 • Un libro, un film: dialogo con otto ragazzi, non vedenti o ipovedenti /

18 • Storia "il lupo, i rapaci e gli altri..." / *Story "the wolf, birds of prey and other animals"*

■ AGRITURISMO CASA VACANZE MANETTI

p. 18

24 • Passegiata tra i vigneti, gli orti e decoupage / *Walk among the peacocks and decoupage workshop*

■ AGRITURISMO LA CASA ROSSA

p. 19

29 • Degustazione e gara "Miglior Vinsanto" / *wine tasting and competition, "The Best Vinsanto"*

30 • 31 • Lab. creare con ago e filo per adulti e bambini / *workshop for kids and adults: "Making art with needle and thread"*

30 • Claudio Giachi e la sua chitarra / *Claudio Giachi and his guitar*

31 • Lettura di poesie e novelle / *poetry reading*

SETTEMBRE / SEPTEMBER

■ PODERE ARCAGNOLA

p. 20

4 • La natura dei boschi e cena con Pacciamama / *life of the forest and dinner with Pacciamama*

5 • Buffet contadino e musica popolare / *Farm buffet and live folk music*

6 • Lab. agricoli per bambini / *Farming workshop for kids*

7 • Laboratori per bambini, buffet e musica / *workshop for kids, buffet and live music*

■ AZIENDA AGRICOLA LE MANDRIE DI RIPALATA

p. 21

13 • Si parla dei grani antichi, il loro pane e la loro pasta con la presenza di chi guida il gruppo dei coltivatori di Montespertoli in questa bella esperienza e con la rete dei semi rurali / *We'll talk about ancient wheat varieties and their products, bread and pasta, in the presence of the coordinators of the Montespertoli farming group, together with the Rural Seed Network*

■ PODERE TORRICELLA

p. 22

17 • Musica dal vivo e buffet / *Live music and buffet*

18 • Incontro sulle coltivazioni naturali; aperitivo, proiezioni e teatro / *Workshop on organic farming; appetizers, slideshow and theater*

19 • Aperimaco e performance di Giusy Merli / *Aperimaco and performance by Giusy Merli*

20 • Cena con la chef, danze popolari e pestaggio dell'uva / *Dinner with the chef, Dance and crushing of grapes*

21 • Concerto all'alba e colazione, nuoto sincronizzato, musica, pic-nic bio / *Sunrise concert and breakfast, synchronized swimming, music, organic foods picnic*

■ TENUTA MORIANO

p. 23

24 • Enotrekking: passeggiata con un sommelier che illustrerà tutti i segreti dei vini / *Enotrekking: guided tour around the property*

24 • 28 • Visita in azienda e degustazione di vino / *visit the farm and wine tasting*





dall'11/6 al 17/6 • from 06/11 to 06/17

1

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Tenuta di Castiglioni Marchesi de' Frescobaldi

Via Montegufoni 35 Montagnana Val di Pesa • Montespertoli

Tutti i giorni: con PRENOTAZIONE degustazioni, merende, trekking, visita alla cantina, gite in carrozza
Eventi speciali: con PRENOTAZIONE Mer 11/6 • giov 12/6 • ven 13/6 • Il territorio nei vini di Castiglioni, a cura di S. Fabbris; assaggi delle barriques nella cantina storica.

A cura di archeoprogetti: con PRENOTAZIONE Sab 14/6 • h 16.30 Il paesaggio raccontato dagli anziani della via di Castiglioni • h 10-19 Concorso Pittura, h 19 grigliata; Dom 15/6 • h 17-19 Caccia al tesoro per famiglie • h 10-19 Concorso Pittura e grigliata; Lun 16/6 • h 18-19.30 visita guidata "Il paesaggio della campagna fiorentina, dalla fattoria del 700 alle ville romane"

Everyday: WITH RESERVATION wine tasting, appetizers, walks, cellar tour, horse drawn wagon
Special events: WITH RESERVATION Wed 06/11 • Thurs 6/12 • Fri 06/13 • Guided wine tasting
Organized by Archeoprogetti:

RESERVATION REQUIRED

Sat 06/14 • 4.30 pm Tales from the elders 10 am-7 pm Painting contest and at 7 pm food on the grill; Sun 06/15 • 5 pm-7 pm Treasure hunt for families • 10 am-7 pm Painting contest and food on the grill. Mon 06/16 • 6 pm-7.30 pm "The landscape of the Florentine countryside"

contatti / contacts:
0571671387
www.frescobaldi.it
riccardo.morandi@frescobaldi.it



dal 18/6 al 24/6 • from 06/18 to 06/24

9

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Azienda agricola biologica/Organic Farm Agricampaggio Cipollatico

via San Vincenzo 2 Montespertoli

Tutti i giorni: degustazioni, merende, cene su prenotazione

Eventi speciali: con PRENOTAZIONE Merc. 18/6 • buffet in piscina e concerto del Quarto Podere 18 € Giov 19/6 • Cena di beneficenza Ass.CUI ragazzi del sole 20 € Ven 20/6 • buffet in piscina e musica con il Disincanto 18 € Sab 21/6 • Giorgio Ariani "Anche i grassi hanno un'anima" con buffet in piscina 18 € Dom 22/6 • piccolo mercatino di beneficenza

Every day: appetizers and dinner with reservation

Special events: WITH RESERVATION Wed 06/18 • poolside buffet and concert by Quarto Podere 18 € Thurs 06/19 • dinner to benefit the Ass. CUI ragazzi del sole 20 € Fri 06/20 • poolside buffet and music by Disincanto 18 € Sat 06/21 • performance by Giorgio Ariani, with poolside buffet 18 € Sun 06/22 • small market of charity



contatti / contacts:

0571659195 - 3470184240
info@cipollatico.com
www.cipollatico.com
Agricampaggio Cipollatico Tuscany
Gps: N 43°40'50" - E 11°06'41"



dal 25/6 al 1/7 • from 06/25 to 07/1

3

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



Tutti i giorni: merende con prodotti locali, lettura poesie sul vino, arie d'opera con la soprano C. Pezzarossi. Cena su prenotazione.

Eventi speciali: CON PRENOTAZIONE

Merc 25/6 • h 17.30 Alimentazione Naturale con F. Bassi; **h 21.30** Arie d'Opera **Giov 26/6** • h 21.30 Arie d'Opera **Ven 27/6** • h 21.30 Concerto dei Quarto Podere per l'ass. Prima Materia **Sab 28/6** •

h 17.30 Architettura vegetale e costruzioni sumeriche con L. Rizzi, G. Gualandi;

Slowfood; h 21.30 Arie d'opera **Slowfood;**

Dom 29/6 • h 18-19 Accarezza il coniglio! Attività per bambini; h 19-21 Dama Ubriaca; h 21.30 Arie d'Opera

Everyday: appetizers of local foods, poetry readings, opera arias by American soprano, Christina Pezzarossi.

Dinner (reservation required)

Special events: WITH RESERVATION

Wed 6/25 • 5.30 pm Eating Local and Natural with F. Bassi; **9.30 pm** Opera arias; **Thurs 6/26** • 9.30 pm Opera arias;

Fri 6/27 • 9.30 pm Concert to benefit the ass. Prima Materia **Sat 6/28** • 5.30 pm Plant architecture and Sumerian constructions with L. Rizzi, G. Gualandi;

Slowfood; 8 pm Dinner with Slowfood; **9.30 pm** Opera arias with C. Pezzarossi **Sun 6/29** 6-7 pm Pet the bunny! For children; 7-9 pm Drunken checkers; **9.30 pm** opera arias

contatti / contacts:

05582336 - 3493973026
guido@guidogualandi.com
www.guidogualandi.com

Azienda agricola biologica/Organic Farm *Podere Gualandi* via delle Ripe 19 Poppiano • Montespertoli

Piccola azienda biologica con la passione per i prodotti tradizionali ed antichi. Vi si possono gustare vini "archeologici" fatti a mano da Pugnitello, Foglia Tonda, Sangiovese, Malvasia del Chianti e tanti altri. Incontri, assaggi, ascolti musicali e giochi sull'aia per i più piccoli saranno occasioni uniche per conoscere storie e segreti dell'antica arte del vino.



This small organic farm was founded on the idea of respect and passion for traditional, high quality products. You can taste 'archeological' wines made by hand from varieties such as Pugnitello, Foglia Tonda, Sangiovese and Malvasia del Chianti. Workshops, wine tastings, music and games for kids in the courtyard offer a unique occasion to get to know the history and secrets of the ancient art of wine making.



dal 2/7 al 8/7 • from 07/02 to 07/08

4

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



Tutti i giorni dalle h 17: ping-pong, calcetto, scacchi, carte, musica

Eventi speciali: CON PRENOTAZIONE

Merc 2/7 • h 19 apertivi e pizza;

h 22 Mantic rock'n' roll circus band 20€;

Giov 3/7 • cena e concerto di Marasco

25€; **Ven 4/7** • apertura e spettacolo con Mirramento 20€; **Sab 5/7** • h 16 lab. distillazione oli essenziali 5€; pizza e mondiali 10€ poi afterwa dj set;

Dom 6/7 • clownerry, merende e apericena;

Lun 7/7 • cena marocchina e musica

brasiliiana di Jil Badarò 20€;

Mar 8/7 • h 16 lab. di distillazione grappa

5€ con il cantastorie Gildo dei Fantardi;

poesie di Paolo Miano; pizza e mondiali

Everyday from 5 pm: ping-pong, cards, foosball, chess, games, music

Special events: WITH RESERVATION

Wed 7/2 • 7 pm appetizers and pizza; 10 pm

Mantic rock'n' roll circus band 20€

Thurs 7/3 • dinner and concert by

Marasco 25€; **Fri 7/4** • light supper and entertainment by Mirramento 20€

Sat 7/5 • 4 pm workshop-distilling essen-

tial oils 5€; pizza and World Cup Soccer

10€ later, DJ music set;

Sun 7/6 • clown tricks, snacks and

appetizers **Mon 7/7** • Moroccan dinner and

Brazilian music by Jil Badarò 20€;

Tues 7/8 • 4 pm workshop: distilling grappa

5€ with Gildo dei Fantardi; poems by Paolo

Miano; pizza and World Cup Soccer

contatti / contacts:

0571608001 - 3494665135

info@lagigliola.it • www.lagigliola.it

Fattoria La Gigliola

Bellissima residenza amata dalla nobiltà fiorentina, è la famosa azienda un tempo di proprietà di Don Milani. Tutto qui riflette il gusto originale delle tradizioni toscane. Sarete accolti con un ricco programma tra letture, musica sull'aia con Marasco e non solo, attività per bambini e ottime cene.

This beautiful residence, once a property of the Don Milani family, is a famous farm which was beloved by the Florentine nobility. Everything here reflects the original taste of Tuscan traditions. Come participate in our rich program of storytelling, live music with Marasco, as well as others, chilndren's activities and unforgettable dinners, chilndren's activities and unforgettable dinners.





dal 9/7 al 15/7 • from 07/09 to 07/15

5

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



Tutti i giorni: degustazioni, merende, cene, equitazione e passeggiate, corsi pittura e scultura, video, mercatino bio
Eventi speciali: con PRENOTAZIONE

Mer 9/7 • Buffet e degustazione guidata dei vini dell'azienda

Gio 10/7 • "La notte dei gamberi"

Frutti di Vigna e di Mare Toscano con musiche dal mondo

Ven 11/7 • Degustazione olio e vino e "cena con delitto"

Sab 12/7 • Attività per famiglie: battesimo della Sella e Corso ceramica

Dom 13/7 • Cena di beneficenza

Lun 14/7 • Cena a tema

Mar 15/7 • Arie antiche e d'opera

Every day: wine tasting, snacks, dinners, horse riding and walks, painting and sculpture courses, video, produce market

Special events: with RESERVATION

Wed 7/9 • Buffet and guided wine tasting

Thurs 7/10 • "Tuscan seafood and wine", with world music

Fri 7/11 • Wine and oil tasting; "Murder Mystery Dinner"

Sat 7/12 • For families: introduction to horse riding and pottery class

Sun 7/13 • Charity Dinner

Mon 7/14 • Dinner with theme;

Tues 7/15 • Ballads and opera arias

Podere dell'Anselmo

via Panfi 12

Montespertoli

Tra filari di cipressi e vigne da cui svettano i Castelli di Montespertoli, potrete rilassarvi tra i tavolini del parco con piscina del Podere dell'Anselmo, degustando gli ottimi vini e l'olio con le delizie dell'antico forno a legna e del barbecue. I più creativi potranno partecipare al corso di ceramica e i più audaci montare i nostri bellissimi cavalli.

• • • • • • • • • • •

Between rows of cypress trees and vineyards, you can see the Castles of Montespertoli. Come relax in our park or by the pool of Podere dell'Anselmo. Taste our excellent wines and olive oil together with the delicacies baked in the wood-fired oven or grilled on the barbecue. If you are creative, you can join the pottery class while the more adventurous souls can ride our beautiful horses.



contatti / contacts:

0571671951 - 3338119983

info@forconi.net • www.forconi.net

Podere Anselmo Agriturismo



dal 16/7 al 22/7 • from 07/16 to 07/22

6

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



Tutti i giorni: merenda di una volta, esposizione-ne fotografica del nostro territorio,

h 20,30 cena con PRENOTAZIONE

Eventi speciali: **Merc 16/7** • h 17 incontro sulla regimazione acque e recupero;

h 19 dall'orto al rito di governare gli animali;

Gio 17/7 • h 18 laboratori di orti per bambini e

aperitivo e cena con madre terra; **Ven 18/7** •

h 19 Tombola contadina a premi con aperitivo;

h 21,30 teatro sull'aia; **Sab 19/7** •

h 17 passeggiata verso l'acqua arzente;

h 21,30 musica dal vivo rock anni '60 e '70 e

folk; **Dom 20/7** • **h 18** caccia a tesori; **h 21**

musica e parole; **Lun 21/7** • **h 18** artigiani

sull'aia e foto al collodio; **Mar 22/7** • **h 18**

laboratori agricoli, orti giardini

Every day: traditional snacks, photography exhibit of the local territory,

8,30 pm dinner 20€ with RESERVATION

Special events: **Wed 7/16** •

5 pm environmental workshop: recovery and use of water; **7 pm** from gardening to the ownership of animals; **Thurs 7/17** •

6 pm gardening workshop for kids and appetizers and dinner with Mother Earth; **Fri 7/18** • **7 pm** Farmer's Bingo with prizes and appetizers; **9,30 pm** barnyard theater;

Sat 7/19 • **5 pm** a walk to the source;

9,30 pm live music: 60s and 70s rock, folk;

Sun 7/20 • **6 pm** treasure hunt; **9 pm** music

and stories; **Mon 7/21** • **6 pm** artisans in

the barnyard and old fashioned photo-

graphy; **Tues 7/22** • **6 pm** agricultural,

gardening workshops

contatti / contacts:

0571609005 - 337673820

poderesanripoli@gmail.com

www.poderesanripoli.com

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



Azienda agricola Podere Sanripoli
via S. Ripoli, 24 • Montespertoli



L'azienda si sviluppa su 3 ettari di oliveto dal quale nasce un ottimo olio d'oliva. La bellezza del luogo è il risultato dell'armonia fra persone e paesaggio. Oltre al lavoro agricolo e all'accoglienza, il Podere offre servizi di progettazione e manutenzione di aree verdi e giardini. Tutto qui esalta le sinergie fra l'uomo e le sue risorse in natura.

• • • • • • • • • • •

Sanripoli farm is spread over 3 hectares of olive groves which produce an excellent olive oil. In addition to welcoming guests and the farm work, Sanripoli also provides landscape design and garden maintenance. They are committed to building relationships that enhance the synergy between man and his natural resources.



dal 23/7 al 29/7 • from 07/23 to 07/29

7

Le fonti a San Giorgio

Via Colle San Lorenzo 16 Montespertoli



vino / wine 1,50 €

merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Tutti i giorni: degustazioni,
merende, bocciodromo

Eventi speciali: con PRENOTAZIONE

Mer 23/7 • h 20 Cena di solidarietà per l'ass.
cardiotrapiantati Italiani R. Frati-Siena
Giov 24/7 • h 20 Trippa e lampredotto
con Teatratratti

Ven 25/7 • h 20 "A 10 anni dal restauro della
cappella San Giorgio" con Paolo Gennai
Sab 26/7 • h 20 Buffet sull'aia con stornelli

Dom 27/7 • h 16,30 Finale del torneo di bocce
con premi; h 19 "bruschettata al forno",
focacce e pizze cotte a legna

Mar 29/7 • h 18 Erbe intorno al casolare con il
Gruppo Micologico Naturalistico Empolese
e cena in giardino

Every day: wine tasting,
appetizers, bocce ball

Special events: WITH RESERVATION

Wed 7/23 • 8 pm Charity Dinner to benefit
heart transplant patients

Thurs 7/24 • 8 pm Tripe and lamprey
with Teatratratti

Fri 7/25 • 6 pm "Restoration of the San
Giorgio chapel," with Paolo Gennai

Sat 7/26 • 8 pm Buffet and folk songs
in the barnyard

Sun 7/27 • 4.30 pm Bocce tournament
with prizes; 7 pm bruschetta, focaccia and
pizza cooked in the wood-fired oven

Tues 7/29 • 6 pm Herb workshop
and dinner in the garden

contatti /contacts:

0571609298 - 3355958943
info@lefontiasangiorgio.it
www.lefontiasangiorgio.it
 Le fonti a San Giorgio
Gps: 43.610852 - 11.068305

Un angolo di paradiso da cui godere un panorama straordinario che arriva fino alle Torri di San Gimignano. Un luogo in totale armonia con la natura, dove potrete rilassarvi degustando l'ottima cucina, giocando nell'antica bocciofila, passeggiando e visitando la cantina in cui invecchiano i vini di propria produzione.

In this little piece of heaven you can enjoy an extraordinary view, which includes the towers of San Gimignano standing on the horizon. This is a place in total harmony with nature where you can relax and taste local products, play bocce ball, take charming walks in the fields, and visit the cellars where the excellent house wines are aged.



dal 30/7 al 05/8 • from 07/30 to 08/05

8

Società Agricola Latini

Agriturismo La Capanna

Via Ginestruppe 16 / 18 Montespertoli

Coltiviamo questa terra con un'attenzione particolare. Tutto è mosso dell'attaccamento a questi luoghi, tramandato negli anni da una famiglia contadina da sempre. Incontrarsi sarà l'occasione per scoprirci.



We take special care in cultivating our land. We have a unique connection to this farm, which has been handed down over the years from a traditional farming family. Come join us and find out who we are.

vino / wine 1,50 €

merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Tutti i giorni: merendona 8€,
nascita dei pulcini e laboratori per bambini.

Eventi speciali: con PRENOTAZIONE

Merc 30/7 • Storia de La Capanna

e passeggiata al Borro delle Mine

Giov 31/7 • Il bucatto: dal calderone

alle saponette

Ven 1/8 • Si cena e s'impara

a degustare l'olio con Roberto: cena con
pasta e pane da grani antichi 18€

Sab 2/8 • A veglia con quelli che
cantano il Maggio

Dom 3/8 • A cena con Oxfam Italia:
coltiviamo il cibo, la vita, il pianeta 18€

Lun 4/8 • Permacultura con

Eva Eisenreich e Linda

Mar 5/8 • Vecchie foto, racconti e saluti

Every day: hearty appetizer 8€,
chicks hatching, workshops for kids

Special events: WITH RESERVATION

Wed 07/30 • La Capanna story,
a walk to Borro delle Mine; **Thurs 07/31** •
doing laundry: from cauldron to soap

Fri 08/01 • dinner, oil tasting with Roberto:
dinner with pasta and bread from ancient
grains 18€; **Sat 08/02** • traditional folk

singing; **Sun 08/03** • dinner with Oxfam Italy:
cultivating food, life and the planet 18€

Mon 08/04 • Permaculture with

Eva Eisenreich and Linda

Tues 08/05 • historic photos, stories and
greetings





dal 6/8 al 12/8 • from 08/06 to 08/12

9

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and
wine 5 €



Si accettano animali / Pets are welcome

Tutti i giorni: degustazione e cena su prenotazione, esposizione di Puccio Pucci
Eventi speciali: con PRENOTAZIONE

Merc 6/8 • "La bioedilizia" incontro con
l'architetto A. Vadasz

Giov 7/8 • Giropizza con birrificio di
produzione

Ven 8/8 • Cena artistica
Sab 9/8 • Giocomuseo e Ippo,
esemplare di un "zonkey"

Dom 10/8 • Degustaz. sull'aia: Verdi con
la soprano Laurana Canzani.

Lun 11/8 • Lab. di pasta fresca e di
cottura a forno a legna

Mart 12/8 • Laboratorio di ceramica

*Every day: appetizers and dinner
(reservation required), art exhibit by
Puccio Pucci*

*Special events: WITH RESERVATION
Wed 8/8 • "Sustainable architecture,"
with arch. A. Vadasz*

Thurs 8/7 • pizza and hand-crafted beer

Fri 8/8 • Artistic dinner

*Sat 8/9 • For kids: museum activities and
Ippo, a rare "zonkey"*

*Sun 8/10 • appetizers and music with
soprano Laurana Canzani.*

*Mon 8/11 • Cooking workshop: home-
made pasta and the wood-fired oven.*

Tues 8/12 • Workshop pottery

contatti / contacts:

0571671598

stella49@katamail.com

www.agriturismoborgostella.it

Agriturismo *Borgo Stella* Via Trucione, 4/2 • Montespertoli

Borgo Stella è un piccolo borgo rurale autosufficiente, interamente sostenuto da fonti rinnovabili volte al totale rispetto della natura e dell'ambiente.

Circondato da un rilassante paesaggio ricco di uliveti e vigneti, qui si può trovare un'accoglienza semplice e familiare, la pace della natura, il gusto dei prodotti, le delizie del forno a legna e tramonti mozzafiato all'imbrunire.



Borgo Stella is a small, self-sufficient rural village, fully supported by renewable sources with a total respect for nature and the environment. Surrounded by a relaxing landscape of olive groves and vineyards, you will find a warm welcome among the tranquility of nature. Taste our products and the delicacies baked in the wood-fired oven while you enjoy breathtaking sunsets at dusk.



vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €



Si accettano animali / Pets are welcome

Tutti i giorni: degustazioni, merende,
passeggiate, grigliate con carni e
affettati della macelleria di famiglia.

Eventi speciali: con PRENOTAZIONE
Mer 13/08 • h 20 cena e fuochi di
San Cassiano; Giov 14/08 • h 18 Ass.

Pacciamama, "La detersione naturale",
percorso di educazione ambientale;

Ven 15/08 • h 21 Concerto, Duo Massimo
De Bonfils e Luca Minervino, musiche di
Rossini; Sab 16/08 • h 18 Beppe e i suoi
peperoni; Dom 17/08 • h 18 Beppe e i suoi
peperoni; h 21 Un libro, un film: dialogo

con otto ragazzi, non vedenti o ipovedenti;
Lun 18/08 • h 21 Tommaso ci racconta
"Il lupo, i rapaci e gli altri..."

*Every day: wine tasting, appetizers,
barbecue and cured meats from the
family butcher shop, walks.*

*Special events: WITH RESERVATION
Wed 08/13 • 8 pm fireworks celebrating
San Cassiano; Thurs 08/14 • 6 pm*

*"Natural Detergents", ambient education
with Ass. Pacciamama; Fri 08/15 • 9 pm
concert by Duo Massimo De Bonfils e
Luca Minervino, with music by Rossini;*

*Sat 08/16 • "Beppe's sweet and hot
peppers"; Sun 08/17 • 6 pm "Beppe's
peppers"; Book and film: dialogue with
8 visually impaired people; Mon 08/18 •
9 pm Tommaso presents, "the wolf, birds
of prey and other animals"*

contatti / contacts:

3387878957 - 3337127734

info@poderpaglieri.it

www.poderpaglieri.it



dal 13/8 al 19/8 • from 08/13 to 08/19

Podere Paglieri Via Polvereto 83 • Loc. Polvereto Montespertoli



Piccolo podere incantato tra le colline del Chianti, gestito da generazioni dalla famiglia Pellizzari con grande amore e rispetto per la natura e i suoi prodotti. Grande semplicità e gusto accoglieranno il visitatore che potrà godere del paesaggio, passeggiare, vedere le esposizioni artigianali e cucinarsi le migliori carni della macelleria di famiglia sui maxi bracieri sparsi tra i campi, degustando gli ottimi vini biologici di propria produzione.

This small enchanted farm in the Chianti hills has been in the Pellizzari family for generations. They manage it with love and respect for nature and all its gifts. Visitors are welcomed with simplicity and taste and can enjoy the landscape, take walks and admire locally made crafts. You can also cook the best local meats on the huge grills on the grounds, while tasting their excellent organic wines.



dal 20/8 al 26/8 • from 08/20 to 08/26

11

vino / wine 1,50 €
pizza, bruschetta e vino /
appetizers and wine 5 €

Agriturismo Villa Vacanze Manetti Via Panfi 8 - Loc. Anselmo • Montespertoli

Tutti i giorni: pizza, bruschetta e vino, degustazioni, cene su prenotazione
eventi speciali: CON PRENOTAZIONE
Dom 24/8 • Passeggiata tra i pavoni, gli orti e decoupage

Every day: pizza, wine tasting, appetizers, dinners with reservation
Special events: WITH RESERVATION
Sun 08/24 • Walk among the peacocks and vegetable gardens, decoupage workshop

contatti / contacts:

0571671930 - 3287766551

silvano@agriturismovillavacanzenetti.com
www.agriturismovillavacanzenetti.com



dal 27/8 al 2/9 • from 08/27 to 09/02

12

vino / wine 1,50 €
merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Agriturismo La Casa rossa Via Celleole 23 • Montespertoli

Tutti i giorni: mostra di ricami antichi, esposizione di manufatti in legno artigianali; merenda e degustazione con formaggi "Corzano e Paterno", salumi "Morandi Carlo".

eventi speciali: CON PRENOTAZIONE:

Ven. 29/8 h.21 degustazione e gara "Miglior Vinsanto"; Sab 30/8 e h.17 laboratorio "impara l'arte e mettila da parte": creare con ago e filo per adulti e bambini; merenda della Nonna per tutti h. 21.30 Claudio Giachi e la sua chitarra; Dom 31/8 h.17 laboratorio "impara l'arte e mettila da parte" creare con il legno. per adulti e bambini; merenda della Nonna per tutti; h. 21 lettura di poesie e novelle

Every day: antique embroidery exhibit, handcrafted wooden objects on display; appetizers of "Corzano e Paterno" cheeses and "Morandi Carlo" cured meats.

Special events: WITH RESERVATION

Fri 8/29 • 9 pm wine tasting and competition, "The Best Vinsanto"

Sat 8/30 • 5 pm workshop for kids and adults: "Making art with needle and thread"; snacks for everyone; 9.30 pm Claudio Giachi and his guitar

Sun 8/31 • 5 pm workshop for kids and adults: "Making art with needle and thread"; snacks for everyone; 9.30 pm poetry reading

contatti / contacts:
0558248013 - 335 497892
bagnoli-sara@virgilio.it
www.agriturismo-lacasarossa.com



This farm rises in the middle of our estate where we cultivate olives and grapes. This is a silent and comfortable place to take a rest.

Our guests can walk in the heart of the Chianti hills and enjoy a fantastic sunset from a panoramic terrace while tasting our delicious food products.



dal 3/9 al 9/9 • from 09/09 to 09/09

13

vino / wine 1,50 €
merenda e vino /
appetizers and wine 5 €

Podere Arcagnola

Via Granocchiaia 3
Montespertoli

Tutti i giorni: merende con degustazione di pane con grani antichi, prosciutto di scrofa di cinta senese, miele e formaggi locali.

Eventi speciali:

- Gio 4/09 • La natura dei boschi e cena con Pacciamama
- Ven 5/09 • Buffet contadino e musica popolare all'aperto
- Sab 6/09 • Laboratori agricoli per bambini con Pacciamama
- Dom 7/09 • Laboratori per bambini con Pacciamama. Buffet e musica all'aperto

Everyday: appetizers of artisan breads, cured ham, local cheese and honey.

Special events:

- Thurs 09/04 • life of the forest and dinner with Pacciamama

Fri 09/05 • Farm buffet and live folk music

- Sat 09/06 • Farming workshop for kids with Pacciamama

Sun 09/07 • Farming workshop for kids with Pacciamama. Buffet and live music



Piccola azienda familiare che ha il suo centro nell'antica colonica dal caratteristico porticato. Qui abbiamo sempre offerto i prodotti semplici e genuini della nostra terra, ottenuti nel rispetto dell'ambiente.

Vorremmo continuare a farlo, sostenuti dalla fiducia di chi ci conosce ed accogliendo, in un clima familiare, coloro che vorranno scoprirci.

• • • • • • • • • •

Our small, family-operated farm is built around a traditional antique farmhouse. We strive to offer simple and genuine foods obtained with a respect for nature.

We hope to continue our tradition to those who know us already, and we extend a warm welcome to new guests as well.

contatti / contacts:
0571609043 - 3664719290
tumminello.factory@alice.it



dal 10/9 al 16/9 • from 09/10 to 09/16

14

Fattoria Le Mandrie di Ripalta

Via Mandrie 22
Montespertoli

Tutti i giorni: CON PRENOTAZIONE
merende sul lago, passeggiate,
degustazioni, cene.
Alcune sera a sorpresa stornelli,
poesie e musiche toscane

Eventi speciali: con PRENOTAZIONE
Sab 13/09 • si parla dei grani antichi,
il loro pane e la loro pasta
con la presenza di chi guida
il gruppo dei coltivatori

di Montespertoli
in questa bella esperienza
e con la rete dei semi rurali

Every day: WITH RESERVATION
appetizers by the lake,
walks, wine tasting, dinners.

On some evenings there
will be surprise folk singing,
poetry recitals
and traditional Tuscan music.

Special events: WITH RESERVATION
Sat 09/13 • We'll talk about
ancient wheat varieties
and their products,
bread and pasta,

*in the presence of the coordinators
of the Montespertoli farming group,
together with the Rural Seed Network*

Incantevole Agriturismo dove frescheggiare sui prati intorno alle due antiche case coloniche circondate dai ulivi, vigneti e coltivazioni biologiche, passeggiare tra i sentieri o degustare i prodotti di filiera corta che troverete nella varie aziende delle Veglie.

• • • • •

This enchanting farm is a perfect place to relax. Enjoy the two antique farmhouses which are surrounded by cool meadows, olive groves, vineyards and organic gardens. Walk on the paths and taste the delicious locally made products.



contatti / contacts:
0571671700 - 3397990454
info@lemandrie.it
www.lemandrie.it
Gps: 43.65512 - 11.0789



dal 17/9 al 23/9 • from 09/17 to 09/23

15

Podere Torricella via S. Vincenzo, 43 Montagnana

vino / wine 1,50 €

merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Eventi speciali: CON PRENOTAZIONE

Mer 17/9 • h 19 Musica dal vivo con P. Sassanelli e Musica da Ripostiglio.

Buffet e concerto 20€; vino e concerto 10€; **Gio 18/9** • h 18 Incontro sulle coltivazioni naturali; aperitivo, proiezioni e teatro 10€; **Ven 19/9** • h 19 Magia ed erbe curative. Lettura delle carte e della mano. Intervento teatrale di Giusi Merli; aperimagic 12€;

Sab 20/9 • h 20 Cena con la chef; h 21,30

Danze popolari e pestaggio dell'uva; attività e cena 25€; attività e vino 10€;

Dom 21/9 • h 6 a.m Concerto all'alba e colazione 10€; h 17 nuoto sincronizzato, musica, pic-nic bio 10€

Special events: WITH RESERVATION
Wed 09/17 • 7 pm: Live music with P. Sassanelli and Musica da Ripostiglio.

Concert and buffet 20€; concert and wine 10€; **Thurs 09/18** • 6 pm Workshop on organic farming; appetizers, slideshow and theater 10€; **Fri 09/19** • 7 pm Magic and medicinal herbs. Tarot card and palm

reading. Performance by Giusi Merli; aperimagic 12€; **Sat 09/20** • 8 pm Dinner with the chef; 9,30 pm Dance and crushing of grapes. Dinner and activities 25€;

wine and activities 10€; **Sun 09/21** • 6 am Sunrise concert and breakfast 10€; 5 pm synchronized swimming, music, organic foods pic-nic 10€

contatti / contacts:
3391781407 - 3471961898
info@poderotorricella.net
www.poderotorricella.net
www.poderotoregaleventi.wordpress.com

Podere Torricella is a working farm located in the Chianti Hills, with views of olive groves and vineyards of the Tuscan countryside.

The property includes a tower dating back to the 13th century, and large gardens with a swimming pool. Chianti wines, olive oil, and grappa are produced and sold on site. The restaurant serves regional cuisine.



15

vino / wine 1,50 €

merenda e vino / appetizers and wine 5 €

Tutti i giorni: degustazioni e merende.

Eventi speciali: CON PRENOTAZIONE

"Enotrekking" La cultura del vino passeggiando

Mer 24/9 • h 17 Enotrekking: una piacevole passeggiata e un sommelier che illustrerà tutti i segreti dei vini.

Visita in azienda e degustazione, 10 €.

Dom 28/9 • h 17 visita in Azienda e degustazione sulla splendida terrazza panoramica.

In assaggio anche l'ultimo vino nato "Incanto", 10 €

Every day: wine tasting and appetizers

Special events: WITH RESERVATION

"Enotrekking" guided tour around the property and the vineyards

Wed. 09/24 • 5 pm "Enotrekking" guided tour around the property and vineyards with wine tasting 10.

Sun 09/28 • 5 pm visit the farm and sample our finest wines on the splendid terrace. Come taste our latest wine, "Incanto", 10 €



dal 24/9 al 30/9 • from 09/24 to 09/30

16

Tenuta Moriano via Colle di San Lorenzo 7 Montespertoli



Un suggestivo viale di cipressi, vi condurrà alla grande casa colonica circondata da prati, vigneti, boschi e laghi. Sull'aia potrete degustare i prodotti della nostra terra, incamminarvi sull'ora del tramonto tra i sentieri e partecipare alle visite e degustazioni guidate.

contatti / contacts:
3280999431 - 0571657631
info@tenutamoriano.it
www.vacanze-toscana.com
 Tenuta Moriano

A cypresslined driveway will lead you to our stately, welcoming farmhouse which is surrounded by lawns, vineyards, woods and lakes. In our farmyard you can taste the fruits of our labor, walk at sunset on our footpaths and participate in wine tasting and guided tour.

*Lasciatevi emozionare dai colori
e dai sapori della vita di campagna,
conoscendo persone, prodotti e tradizioni
nelle serate delle Veglie di Montespertoli,
un'esperienza genuina d'incontro
con il cuore del nostro Chianti*



*Let yourself be transported by the colours and flavors
of our country life. Meet the people,
sample the products and take part in the
traditions. Experience Montespertoli's,
"Veglie": a special encounter in the heart
of Chianti*

I programmi delle settimane potrebbero subire cambiamenti.
Consigliamo di contattare direttamente le aziende.

*The program of each week could be subjected to changes.
We suggest to contact the farms directly.*



Un progetto del
COMUNE DI MONTESPERTOLI
Assessorato all'Agricoltura e Turismo



Con il patrocinio di



Si ringrazia **coop**
MONTESPERTOLI

Coordinamento e comunicazione
www.melarancia.com



INFO: www.vegliedimontespertoli.com

[Veglia sulle Aie Montespertoli](#) / [Veglie Montespertoli](#)
www.comune.montespertoli.fi.it