



Programma delle attività

program of activities



Comune di
Montespertoli





INDICE INDEX

- | | |
|---|---------------|
| 1 ENOTECA I LECCI
<i>Dal 18 al 24 giugno – from June 18th to 24th</i> | pg. 8 |
| 2 PODERE RIBALDACCIO
<i>Dal 25 giugno al 1 luglio – from June 25th to July 1st</i> | pg. 10 |
| 3 LE FONTI A SAN GIORGIO
<i>Dal 2 all'8 luglio – from July 2nd to 8th</i> | pg. 12 |
| 4 AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE
<i>Dal 9 al 15 luglio – from July 9th to 15th</i> | pg. 14 |
| 5 PODERE SAN MICHELINO
<i>Dal 16 al 22 luglio – from July 16th to 22nd</i> | pg. 16 |
| 6 PODERE GUIDUCCI AGRICAMPEGGIO OSTERIA DEL CIPOLLATICO
<i>Dal 23 al 29 luglio – from July 23rd to 29th</i> | pg. 18 |
| 7 TENUTA MORIANO
<i>Dal 30 luglio al 5 agosto – from July 30th to August 5th</i> | pg. 20 |
| 8 TENUTA BARBADORO
<i>Dal 6 al 12 agosto – from August 6th to 12th</i> | pg. 22 |
| 9 AGRITURISMO MANETTI
<i>Dal 13 al 19 agosto – from August 13th to 19th</i> | pg. 24 |



Produzione vino
Wine production



Produzione birra
Beer production



Produzione olio
Oil production



Coltivazioni
Farming



Produzione miele
Honey production



Biologico
Organic



Ristorante
Restaurant



Agriturismo
Farmhouse



Agricampeggio
Agricamping



Museo del vino
Wine museum



Maneggio
Riding horses



Tennis
Tennis



Bocciofila
Bowls club



Animali
Farm animals



Attività bambini
Activities for children



Teatro - Musica
Theatre - Music



a veglia sulle Aie

Dal 18 giugno al 19 agosto, tutti i giorni, ritorna:
"A Vegliasull'Aie"

manifestazione del Comune di Montespertoli.

9 realtà del territorio e agrituristiche aprono le loro aie, i cortili e le cantine 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 popolari. Un cuore che batte da giugno ad agosto, tutti i giorni, e che accoglie insieme gli abitanti del territorio, i turisti e tutti gli amanti della buona tavola e del vivere toscano. Bellezza, ospitalità, natura, buon cibo si trovano nelle aie delle aziende partecipanti che ridanno vita all'antica tradizione delle veglie toscane, nelle aie dei poderi per stare insieme, immersi nella natura, intorno ad un tavolo e un bicchiere di vino. Vi aspettiamo!

*From 18 June to 19 August, every day, returns:
"A Veglia sull'Aie"*

event of the Municipality of Montespertoli.

9 local and agritourism businesses open their farmyards, courtyards and cellars offering a glass of wine and a taste of excellent supply chain products, organizing tastings, workshops on agricultural trades, meetings, walks and activities for the little ones, at popular prices. A heart that beats from June to August, every day, and which welcomes together the inhabitants of the area, tourists and all lovers of good food and Tuscan living. Beauty, hospitality, nature, good food can be found in the farmyards of the participating companies which bring back to life the ancient tradition of Tuscan vigils, in the farmyards of the farms to be together, immersed in nature, around a table and a glass of wine. We are waiting for you!



Via Lucardese, 74 Montespertoli, FI
tel. 389 664 3694
enotecalecci@gmail.com
IG: enoteca_lecci
FB: Enoteca I Lecci



Siamo Lorenzo Verdiani e Niccolò Oropallo, due ragazzi venticinquenni di Montespertoli, gestori del complesso I Lecci. Il nostro obiettivo è trasformare quest'area in un fulcro vibrante, capace di ispirare e coinvolgere la comunità di Montespertoli.

Venerdì 20 giugno
cena con menù alla carta

Sabato 21 giugno
apericena a buffet
con degustazione di vini
delle aziende di Montespertoli

Domenica 22 giugno
cena a base di pizza
fatta con impasto
di farina di grani antichi

Mercoledì 18 giugno
cena in partecipazione
con Pro Loco Montespertoli
e musica dal vivo

Lunedì 23 giugno
cena con menù alla carta

Giovedì 19 giugno
cena con menù alla carta

Martedì 24 giugno
cena con menù alla carta



We are Lorenzo Verdiani and Niccolò Oropallo, two twenty-five-year-old guys from Montespertoli, managers of the I Lecci complex. Our goal is to transform this area into a vibrant hub, capable of inspiring and engaging the Montespertoli community.

Wednesday 18 June
dinner in participation
with Pro Loco of Montespertoli
and live music

Thursday 19 June
dinner with à la carte menu

Friday 20 June
dinner with à la carte menu

Saturday 21 June
buffet aperitif
with wine tasting
of Montespertoli companies

Sunday 22 June
pizza dinner
made with dough
of ancient grain flour



Monday 23 June
dinner with à la carte menu

Tuesday 24 June
dinner with à la carte menu



PODERE RIBALDACCIO



Via Ribaldaccio snc, Montespertoli, Italy

Tel. 333 455 6693

(e' consigliata la prenotazione)

ribaldaccio@gmail.com

IG: @podereribaldaccio

FB: podereribaldaccio



Mercoledì 25 giugno

Chiacchiere e storie legate alle erbe selvatiche con Linda Santucci e Ilaria Lucaccini a seguire cena con i prodotti del Podere

Giovedì 26 giugno

Alla scoperta del fantastico mondo delle API con Niccolò Leoncini e Giochi di una volta da Aia per bambini e cena con i prodotti del Podere

Un'azienda giovane che punta su prodotti naturali e salutari!

Il Podere Ribaldaccio nasce con l'intento di offrire prodotti naturali e salutari. Vengono coltivate antiche varietà di grano le quali vengono trasformate in una farina semintegrale macinata a pietra, che conserva tutta la parte nutritiva del chicco. Inoltre nei 2 anni in cui il terreno rimane a riposo coltiva anche alcune varietà di legumi che arricchiscono naturalmente il terreno di sostanze nutritive e di biodiversità.

Venerdì 27 giugno

Cena con i prodotti del Podere e subito dopo magica osservazione delle stelle con AstraCadabra di Dario Gozzini

Sabato 28 Giugno

Gruppo 900 con rievocazione storica della vita sull'aia e cena insieme a Rossano Falai con i suoi "STORNATI" ovvero stomelli stonati

Domenica 29 giugno

Grande serata con i Deluxe Ocean e la loro musica da degustazione, cena con i prodotti del Podere

Lunedì 30 giugno

Grande cena in Famiglia con tavolata unica per socializzare come una volta

Martedì 1 luglio

Camminata tra i grani antichi con Claudia di Lascalaranda e grande cena di chiusura delle Veglie del Podere



A young company that focuses on natural and healthy products!

Podere Ribaldaccio was born with the aim of offering natural and healthy products. Ancient varieties of wheat are grown which are transformed into a stone-ground semi-wholemeal flour, which preserves all the nutritional part of the grain. Furthermore, in the 2 years in which the land remains uncultivated, some varieties of legumes also grow which naturally enrich the soil with nutrients and biodiversity.



Wednesday 25 June

Chat and stories related to wild herbs with Linda Santucci and Ilaria Lucaccini followed by dinner with the farm's products

Thursday 26 June

Discovering the fantastic world of the Bees with Niccolò Leoncini and Games of yesteryear from Hague for children and dinner with the products of the farm

Friday 27 June

Dinner with the farm's products and immediately afterwards magical observation of the stars with AstraCadabra by Dario Gozzini

Saturday 28 June

Gruppo 900 with historical reenactment of life on the farmyard and dinner together with Rossano Falai with his "STORNATI" or out of tune ditties

Sunday 29 June

Great evening with Deluxe Ocean and their tasting music, dinner with the farm's products

Monday 30 June

Great family dinner with a single table for socializing like once upon a time

Tuesday 1 July

Walk among ancient grains with Claudia from Lascalaranda and big closing dinner of the Podere Vigils



LE FONTI A S.GIORGIO



Via Colle San Lorenzo 16, Montespertoli, FI

Tel. 0571 609298

info@lefontiasangiorgio.it

www.lefontiasangiorgio.it

IG: @lefontiasangiorgio

FB: lefontiasangiorgio



Mercoledì 2 luglio

Cena di solidarietà

Giovedì 3 luglio

Laboratorio Materico

Decora la tua etichetta,

con Alice Corbetta

A seguire cena con menù à la carte,
su prenotazione

Venerdì 4 luglio

Cosa Bolle in Pentola,

buffet con piatti tipici e lunghe cotture

(trippa, lampredotto etc),

serata con musica dal vivo

Sabato 5 luglio

Cena con il nostro tipico Buffet Toscano,
serata in collaborazione con AstraCadabra
in cui potremo osservare il cielo

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.

Domenica 6 luglio

Pizza, bruschette & Vino

pizzata nel nostro forno a legna

Lunedì 7 luglio

Cena in giardino con menù à la carte

Martedì 8 luglio

Aperitivo con vista sulla vigna al tramonto





A place in total harmony with nature, where you can relax while enjoying excellent cuisine, playing on the ancient bowling green, walking and visiting the cellar where the own-produced wines age.

Wednesday 2 July
Solidarity dinner

Monday 7 July
Dinner in the garden with à la carte menu

Thursday 3 July
Material Laboratory
Decorate your label, with Alice Corbetta
Followed by dinner with à la carte menu,
upon reservation

Tuesday 8 July
Aperitif overlooking the vineyard at sunset

Friday 4 July
Cosa Bolle in Pentola,
buffet with typical dishes and long cooking
(tripe, lampedotto etc),
evening with live music

Saturday 5 July
Dinner with our typical Tuscan Buffet,
evening in collaboration with
AstraCadabra in which we can observe
the sky

Sunday 6 July
Pizza, bruschetta & wine
pizza in our wood-fired oven





AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE



Via Romita 39, Montespertoli, FI
Tel. 0571 936128
cell. 3473859727 e 3665382221
info@ammirabile.it
www.ammirabile.it
IG: @ammirabile_winery
FB: @Azienda Agricola Ammirabile



Dall'amore per la natura e per le cose genuine, nasce il desiderio in Giovanni e Grazia di lavorare a stretto contatto con la natura, rispettandone tempi e leggi. Inizia così la sua attività negli anni '80 nel cuore della Toscana l'Azienda agricola Ammirabile, che ancora oggi opera a livello familiare, seguendo le scelte iniziali dei due fondatori di produrre e offrire ai propri clienti prodotti genuini e di qualità. L'azienda, circondata dalle splendide colline del Chianti, è costituita da colture di vite, olivo e l'orto, seguiti quotidianamente con estrema cura dai produttori stessi. Nell'azienda sono presenti zone boschive dove tuttora vive la fauna tipica della Toscana. I nostri vigneti sono composti dalle varietà tipiche del Chianti come il Sangiovese, seguito da altre varietà autoctone e internazionali. Vino e olio sono ottenuti esclusivamente con le nostre uve e olive, usati in tutte le preparazioni. Vi aspettiamo!

**Tutte le sere degustazioni di vini e Cena con prodotti tipici del territorio
come la farina di Grani Antichi di Montespertoli**

Da mercoledì 9 luglio a venerdì 11 luglio
Cena "Dall'orto alla tavola, di tutto un po"

Piatti tradizionali e rivisitati - cottura nel forno a legna, grigliata..

Sabato 12 luglio

Cena a tema "Dal lontano oriente alla Toscana"- specialità Tosco-Orientali: Toscali!



The love for nature and genuine products prompted a desire in Giovanni e Grazia Ammirabile to work in close contact with nature, respecting its rhythm and its laws. Thus the activity of the Azienda Agricola Ammirabile started back in the 80's in the heart of Tuscany, where it still operates as a family concern, following the initial choices of the founders of the company to produce and offer its customers genuine products of an increasingly high quality.

Surrounded by the splendid hills of the Chianti area, the company terrain covers vineyards and olive groves, which are carefully tended daily by the producers themselves. The company territory also includes woodlands where the typical Tuscan fauna can still be found. Our vineyards are composed of the various species of vines typical of Chianti: the species most widely represented is Sangiovese, followed by other autoctone and international varieties. Our wine and our olive oil are produced exclusively from our own grapes and olives which are used in our cooking. We look forward to meeting you!



**Every evening wine tasting and dinner with typical local products
such as ancient grains flour from Montespertoli**

From Wednesday 9 July to Friday 11 July

Dinner "From the garden to the table, a bit of everything"

Traditional and revisited dishes – cooking in a wood oven, grilled

Saturday 12 July

Themed dinner "From the Far East to Tuscany"

Tuscan-Oriental specialties: Tuscali



**PODERE SAN
MICHELINO**



Via San michelino, Montespertoli, FI
info a 3662830596
Instagram: @poderesanmichelino



L'azienda podere San michelino nasce nel 2021 dalla passione di Edoardo Marmeggi che dopo la laurea in viticoltura ed enologia ha deciso di mettersi in gioco, è un'azienda in fase di crescita, presenta terreni a seminativo, vigneto ed oliveto nel comune di Montespertoli.

Venerdì 18 luglio

Dimostrazione tecnica di potatura olivo

Sabato 19 luglio

La scelta corretta delle piccole piante in vivaio

Domenica 20 luglio

Capire quando un olio presenta dei difetti

Lunedì 21 luglio

Che olio sceglieresti per questo piatto?

Mercoledì 16 luglio

Insegnare a degustare l'olio

Giovedì 17 luglio

Pizza ed olio in collaborazione con pizza Labo

Martedì 22 luglio

Serata contadina in costume (vestiti da contadino!), il migliore travestimento riceverà una bottiglia di olio in regalo!



The Podere San Michelino company was born in 2021 from the passion of Edoardo Marmeggi who, after graduating in viticulture and oenology, decided to get involved. It is a company in the growth phase, with arable land, vineyards and olive groves in the municipality of Montespertoli.

Wednesday 16 July
Teaching how to taste oil

Monday 21 July
Which oil would you choose for this dish?

Thursday 17 July
Pizza and oil in collaboration with pizza Labo

Tuesday 22 July
Peasant evening in costume (dressed as a farmer!), the best disguise will receive a bottle of oil as a gift!

Friday 18 July
Technical demonstration of olive tree pruning

Saturday 19 July
The correct choice of small plants in the nursery

Sunday 20 July
Understanding when an oil has defects





PODERE GUIDUCCI AGRICAMPEGGIO OSTERIA DEL CIPOLLATICO



Via S. Vincenzo, 2, 50025 Montespertoli, FI
(Obbligatoria la prenotazione - reservation required)
tel. 351 666 14166
www.agricampeggiocipollatico.com
FB: @Agricampeggio Cipollatico
IG: @agricampeggiocipollatico



Azienda agricola di Montespertoli nel cuore della Toscana. Podere Guiducci nasce e racconta il territorio attraverso il vino, l'olio e la farina di grani antichi. Dal 2024 apriamo le porte del nostro agricampeggio e dell'Osteria del Cipollatico, uno spazio aperto a tutti, un luogo autentico dove vivere la campagna toscana, tra natura, convivialità, tradizione e buon cibo!

Sabato 26 Luglio

Degustazione dei Nostri Vini
Accompagnata dalla ciccia di Roberto
alla brace
Serata tra calici e carne grigliata

Domenica 27 Luglio

Cena con Musica e Canto Libero
*Una serata conviviale
dove tutti possono diventare protagonisti*

Lunedì 28 Luglio

Degustazione Birra Artigianale di grani antichi
In abbinamento con i formaggi del Dottore
*Un percorso tra birre locali dal
carattere unico e formaggi d'eccellenza,
per un'esperienza di gusto!*

Martedì 29 Luglio

Degustazione di Oli Aromatizzati
di Nostra Produzione
*Un'esperienza sensoriale unica,
un viaggio tra aromi intensi e fragranze
delicate, per apprezzare la ricchezza
dei nostri oli aromatizzati*

Mercoledì 23 Luglio

Cena Toscana con musica dal vivo
*Una serata tra sapori autentici
della nostra terra e musica dal vivo!*

Giovedì 24 Luglio

Cena al Tartufo con la partecipazione
del tartufaio Diego
*Una serata speciale dedicata
al re della tavola: il tartufo*

Venerdì 25 Luglio

Cottura del Pane a Legna
Con farina di grani antichi
di Montespertoli di nostra produzione
*Assisti e partecipa alla
panificazione tradizionale:
profumo di forno e grano vero*



Montespertoli farm in the heart of Tuscany. Podere Guiducci was born and tells the story of the territory through wine, oil and ancient grain flour. From 2024 we will open the doors of our campsite and the Osteria del Cipollatico, a space open to all, an authentic place to experience the Tuscan countryside, between nature, conviviality, tradition and good food!

Sunday 27 July

Dinner with music and free singing
A convivial evening where everyone can become protagonists

Monday 28 July

Tasting of ancient grain craft beer paired with the Doctor's cheeses
A journey through local beers with a unique character and excellent cheeses, for a taste experience!

Tuesday 29 July

Tasting of Flavored Oils of Our Production
A unique sensorial experience, a journey through intense aromas and delicate fragrances, to appreciate the richness of our flavored oils

Wednesday 23 July

Tuscan dinner with live music
An evening of authentic flavors of our land and live music!

Thursday 24 July

Truffle dinner with the participation of the truffle hunter Diego
A special evening dedicated to the king of the table: the truffle

Friday 25th July

Wood-fired bread baking with our own ancient Montespertoli grain flour
Witness and participate in traditional bread making: smell of oven and real wheat

Saturday 26 July

Tasting of our wines accompanied by Roberto's grilled meat
Evening with glasses and grilled meat.





TENUTA MORIANO



Via Colle di San Lorenzo, 7, Montespertoli, FI
Tel. 0571 657631 - 334 1558798
info@tenutamoriano.it
FB: TENUTA MORIANO
IG: @tenutamoriano



Nel cuore delle colline toscane, la nostra azienda vinicola produce con passione autentici vini Chianti e IGT Toscana, espressione del territorio e della tradizione. Circondata da vigneti e paesaggi mozzafiato, offre anche accoglienti alloggi per gli ospiti, ideali per vivere un'esperienza immersiva tra natura, gusto e relax.

Venerdì 1 agosto

Pizza & Bollicine al tramonto

Pizze dorate, bollicine e un tramonto che incanta!

Sabato 2 agosto

Moriano party

Sapori toscani in un buffet, per poi lasciarsi trasportare dalla danza sotto le stelle

Domenica 3 agosto

Note di tartufo

una serata esclusiva tra musica, vino e i profumi intensi del tartufo

Lunedì 4 agosto

Apericena sull'Aia

Vino e sapori di campagna, sotto le stelle di Tenuta Moriano

Martedì 5 agosto

Grand tasting Wine & food tuscany

Mercoledì 30 luglio

Apericena sull'Aia

Vino e sapori di campagna, sotto le stelle di Tenuta Moriano

Giovedì 31 luglio

Ritmi calienti e sapori toscani



In the heart of the Tuscan hills, our winery passionately produces authentic Chianti and IGT Tuscan wines, an expression of the territory and tradition. Surrounded by vineyards and breathtaking landscapes, it also offers welcoming accommodation for guests, ideal for enjoying an immersive experience of nature, taste and relaxation.

Sunday 3 August

Truffle Notes

an exclusive evening of music, wine and the intense aromas of truffles

Monday 4 August

Apericena in the Hague

Wine and country flavours, under the stars of Tenuta Moriano

Tuesday 5 August

Grand tasting Wine & food Tuscany



Wednesday 30 July

Apericena in the Hague

Wine and country flavours, under the stars of Tenuta Moriano

Thursday 31 July

Hot rhythms and Tuscan flavours

Friday 1 August

Pizza & Bubbles at sunset

Golden pizzas, bubbles and an enchanting sunset!

Saturday 2 August

Moriano party

Tuscan flavors in a buffet, and then let yourself be carried away by dancing under the stars





TENUTA BARBADORO



Via Volterrana sud 45, Montespertoli, FI
tel. 348 462 4075
info@tenutabarbadoro.it
www.tenutabarbadoro.it
FB: @Tenuta Barbadoro
IG: @tenutabarbadoro1860



A la Tenuta Barbadoro la famiglia Gallerini produce vino e olio da cinque generazioni. Nella settimana delle veglie Vi apriremo le porte di casa nostra proponendo degustazioni di vino, olio, cibo, insieme a incontri culturali e spettacoli.

Venerdì 8 agosto

Braciata con spettacolo teatrale
"intratteniamoci con gli incant'attori"

Sabato 9 agosto

Pizzata con "Alvarosè",
il nostro vino rosato

Domenica 10 agosto

"Tango di San Lorenzo",
cena vegetariana con spettacolo
di musica dal vivo con Anna Bodnar
e danza a cura della scuola
Tango Queer Firenze

Lunedì 11 agosto

Degustazione vini oli e tagliere
con visita guidata in vigneto,
oliveto e cantina

Martedì 12 agosto

Degustazione vini oli e tagliere
con visita guidata in vigneto,
oliveto e cantina

Mercoledì 6 agosto

La comunità del cibo e dei grani antichi
di Montespertoli con il suo pane incontra
DICIANNOVE, l'olio EVO dei produttori
di Montespertoli

Giovedì 7 agosto

Degustazione vini oli e tagliere con
visita guidata in vigneto ,
oliveto e cantina



At Tenuta Barbadoro the Gallerini family has been producing wine and oil for five generations. During the week of vigils we will open the doors of our home to you, offering tastings of wine, oil and food, together with cultural meetings and shows.

Sunday 10 August

"Tango di San Lorenzo",
vegetarian dinner with live music show
with Anna Bodnar and dance by
the Tango Queer Florence school

Monday 11 August

Wine, oil and platter tasting
with guided tour of the vineyard,
olive grove and cellar

Tuesday 12 August

Wine, oil and platter tasting
with guided tour of the vineyard,
olive grove and cellar

Wednesday 6 August

The community of food and
ancient grains of Montespertoli
meets with its bread
DICIANNOVE, the EVO oil from
Montespertoli producers

Thursday 7 August

Wine, oil and platter tasting
with guided tour of the vineyard,
olive grove and cellar

Friday 8 August

Braciata with theater show
"let's entertain ourselves with t
he enchanting actors"

Saturday 9 August

Pizza with "Alvarosè", our rosé wine





AGRITURISMO MANETTI



Via Panfi 8, località Anselmo, Montespertoli, FI
Prenotazioni WhatsApp
e chiamate al 3202320006
agricola@gmail.com



Dal 1992 il nostro agriturismo lavora per accogliere con gusto e semplicità ospiti locali e turisti da tutto il mondo. Cuciniamo prodotti nostrani e Toscani di filiera seguendo le tradizioni e accogliendo le innovazioni della quarta generazione della nostra famiglia.

Da mercoledì 13 agosto a martedì 19 agosto

Dalle 18 aperitivo e degustazione
con tagliere, pesche e vino ghiacciato,
bruschetta con olio igp Manetti a 15€

Dalle 20 cena estiva con melone,
ficattole e affettati, la nostra pomarola
e basilico a 25€
con calice di vino acqua e caffè

Menù degustazione su ordinazione
con piatti della tradizione

Tutte le sere intrattenimento con musica,
giochi di famiglia, ospiti a sorpresa.



Since 1992 our farmhouse has been working to welcome local guests and tourists from all over the world with taste and simplicity. We cook local and Tuscan products from the supply chain following traditions and welcoming the innovations of the fourth generation of our family.

**From Wednesday 13 August
to Tuesday 19 August**

From 6pm aperitif and tasting with platter, peaches and chilled wine, bruschetta with Manetti PGI oil for €15

From 8pm summer dinner with melon, ficattole and cold cuts, our pomarola and basil at €25 with a glass of wine, water and coffee

Tasting menu made to order with traditional dishes

Every evening entertainment with music, family games, surprise guests.



Con il patrocinio del



Comune di
Montespertoli

MARTIGNANA SOTTO LE STELLE 2025

CIRCOLO A.R.C.I.

MARTIGNANA

ORGANIZZA

17^a RASSEGNA TEATRALE

COMMEDIE BRILLANTI E VERNACOLO

DAL **20 MAGGIO** AL **5 AGOSTO**, TUTTI I MARTEDÌ
PRESSO I LOCALI ALL'APERTO DEL CIRCOLO ARCI DI MARTIGNANA

INGRESSO 8.00 EURO - INIZIO SPETTACOLI: ORE 21.30



Per informazioni 334 7590920



PIAZZA DEL POPOLO

25
GIUGNO



3

SETTEMBRE

VIA ROMA

CENE D'ESTATE MONTESPERTOLI

PIAZZA
MACHIARELLI

CASA DEL POPOLO

**TUTTI I MERCOLEDÌ
NEL CENTRO STORICO
DAL 25 GIUGNO AL 3 SETTEMBRE**

**DALLE ORE 20 CENA IN STRADA
INTRATTENIMENTO, MUSICA DAL VIVO**

**CERCACI SUI SOCIAL
PER IL PROGRAMMA DETTAGLIATO**

PER INFORMAZIONI
LARA 339 3520372



San Quirico In Collina, Giardino V. Fomentano

10 luglio | 21.30

CORO ETNICO AGORÀ

world music

Baccaiano, Piscina Comunale Il Molino

17 luglio | 21.30

MALIBRA TRIO

FT. ALAIN FRANCK NAHI

musica africana

Lucardo Alto

24 luglio | 20.00 **Concerto al tramonto**

RICCARDO TESI & GIUA

retablos

La Ripa, Azienda agricola La Ripa Verde

7 agosto | 21.30

A BIRCHOLA

canzone brasiliana

Anselmo, Piazza Ninni Cassarà

14 agosto | 21.30

ESCODAMÈ

omaggio ai cantautori

Coeli Aula, Pieve di Santa Maria

21 agosto | 21.30

ACCADEMIA DEI RINTRONATI DI QUARTAIA
bruscello

SARA MARINI

musica popolare

Martignana, Piazza Angela e Maria Fresu

28 agosto | 21.30 **Evento speciale**

UN'OPERA DA QUATTRO SOLDI

Omaggio a John Gay e Bertolt Brecht

Regia di Gianfranco Pedullà

Compagnia Teatro popolare d'arte


Comune di
Montespertoli

Estate
2025

MoMu

MONTESPERTOLI MUSICA

Più vicini sui nostri confini



Biglietto unico non numerato 5€

Prenotazione obbligatoria

direzione artistica Francesco Giorgi
organizzazione Teatro popolare d'arte | eventi, concerti e spettacoli itineranti

+39 371 1152940 info.tp.art@gmail.com +39 0571 600255



Note

Notes