# A VEGLIA SULLE AIE di MONTESPERTOLI

"Ogni sera è festa di natura e cultura"



**DAL 23 GIUGNO AL 25 AGOSTO 2026**

scopri il programma su vegliedimontespertoli.it

Comune di Montespertoli

A VEGLIA SULLE AIE DI MONTESPERTOLI

quotidiana qualità MONTESPERTOLI

CON IL PATROCINIO DI:

REGIONE TOSCANA

CITTÀ METROPOLITANA DI FIRENZE

UNIONE DEI COMUNI CIRCONDARIO EMPOLESE VALDELSA

Lasciatevi emozionare dai colori,
dai sapori della vita di campagna,
dai prodotti e dalle tradizioni
di Montespertoli.
Un'esperienza genuina
nel cuore del Chianti!

*Let yourself be enchanted by the colours,*
*by the flavours of country life and the*
*traditions of Montespertoli.*
*A genuine experience*
*in the heart of Chianti!*

8€
~Merenda e vino~
~appetizers and wine~

# INDICE ~ INDEX


1. PODERE RIBALDACCIO 8
Dal 24 al 30 giugno - *From June 24th to 30th*

2. TENUTA MORIANO 10
Dall'1 al 7 luglio - *From July 1st to 7th*

3. LE FONTI A SAN GIORGIO 12
Dall'8 al 14 luglio - *From July 8th to 14th*

4. PODERE SAN MICHELINO 14
Dal 15 al 21 luglio - *From July 15th to 21st*

5. TENUTA BARBADORO 16
Dal 22 al 28 luglio - *From July 22nd to 28th*

6. FATTORIA BONSALTO 18
Dal 29 luglio al 4 agosto - *From July 29th to August 4th*

7. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE 20
Dal 5 all'11 agosto - *From August 5th to 11th*

8. AZIENDA AGRICOLA SAN GIUSTO 22
Dal 12 al 18 agosto - *From August 12th to 18th*

9. PODERE GUIDUCCI 24
Dal 19 al 25 agosto - *From August 19th to 25th*





Ginestra
La Marta
S. Donato a L.
Castiglioni
Bottinaccio
Poggio Capponi
Anselmo
6
La Leccia
Il Turco
9
Martignana
Montagnana
Coelaiula
Montegufoni
7
Morzano
Poggio Uberti
Baccaiano
Fezzana
Paterno
Cortina
Mandorli
La Ripa
Montecchio
4
S. Quirico In Collina
Gricciano
Poppiano
MONTESPERTOLI
5
1
Ortimino
Vicchio
Ludignano
S. Piero In Mercato
S. Pancrazio
Gigliola
Nebbiano
Aliano
Lungagnana
Turignano
Il Sondolo
Fornacette
S. Lorenzo
Ghisone
3
2
Montalbino
Voltiggiano
Tresanti
Trecento
Polvereto
Barberinuzzo
8
Poggio Antico
Lucardo

# INDICE DELLE ATTIVITÀ DELLE AZIENDE
# INDEX OF COMPANY ACTIVITIES



Produzione di vino
*Local museum*


Produzione di birra
*Beer production*


Produzione di olio
*Oil production*


Coltivazioni
*Farming*


Produzione di miele
*Honey production*


Biologico
*Organic*


Ristorante
*Restaurant*


Agriturismo
*Farmhouse*


Agricampeggio
*Agricamping*


Museo del territorio
*Wine museum*


Maneggio
*Horse riding*


Tennis
*Tennis*


Bocciofila
*Bowls club*


Animali
*Farm animals*


Attività per bambini
*Activities for children*


Teatro - Musica
*Theatre - Music*

# PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ
# PROGRAM OF ACTIVITIES

Comune di
Montespertoli

# A VEGLIA SULLE AIE

**Dal 24 giugno al 25 agosto**, tutti i giorni, ritorna: **“A Veglia sulle 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 24 June to 25 August**, every day, returns: **“A Veglia sulle 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 traditional farming activities, 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 traditional Tuscan evening gatherings, 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!*

# 1. PODERE RIBALDACCIO

IT

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.

**Programma:**

- **Mercoledì 24 giugno -** Chiacchiere e storie legate alle erbe selvatiche con Linda Santucci a seguire cena con i prodotti del Podere
- **Giovedì 25 giugno -** Alla scoperta del fantastico mondo delle api con Niccolò Leoncini e Giochi di una volta da Aia. Cena con i prodotti del Podere
- **Venerdì 26 giugno -** Cena con i prodotti del Podere al tramonto e all'imbrunire magica osservazione di stelle, pianeti e altri corpi celesti con Astracadabra di Dario Gozzini
- **Sabato 27 giugno -** Serata dedicata alla pasta con i nostri grani antichi a cura dell'amico Chef Enrico Menna e i prodotti del Podere
- **Domenica 28 giugno -** Grande serata musicale con i Magical mistery duo del Collettivo Musicale di Montespertoli e cena con i prodotti del Podere
- **Lunedì 29 giugno -** Yoga tra gli olivi con Ilaria Corsi e a seguire cena con i prodotti del Podere al tramonto
- **Martedì 30 giugno -** Camminata alla scoperta dei grani antichi con Claudia di Lascalaranda e grande cena di chiusura delle Veglie del Podere



## INFO

- Via Ribaldaccio snc, Montespertoli
- È consigliata la prenotazione - *Booking is recommended:* Tel. + 39 333 455 6693
- ribaldaccio@gmail.com

@podereribaldaccio

podereribaldaccio

# 1. PODERE RIBALDACCIO

EN

Podere Ribaldaccio was founded with the aim of offering natural and wholesome products. Ancient varieties of wheat are cultivated and transformed into stone-ground semi-wholemeal flour, which preserves all the nutritional properties of the grain. In addition, during the two years in which the land is left to rest, different varieties of legumes are grown. These naturally enrich the soil with nutrients and increase biodiversity.

**Programme:**

- **Wednesday June 24 -** Stories and conversations about wild herbs with Linda Santucci, followed by dinner featuring products from the farm.
- **Thursday, June 25 -** Discover the fascinating world of bees with Niccolò Leoncini and enjoy traditional countryside games. Dinner with products from the farm
- **Friday June 26 -** Sunset dinner with farm products, followed at dusk by a magical evening of stargazing with Astracadabra by Dario Gozzini
- **Saturday June 27 -** Evening dedicated to pasta made with our ancient grains, prepared by Chef Enrico Menna, together with products from the farm
- **Sunday June 28 -** Special live music evening with the Magical Mystery Duo from the Montespertoli Music Collective, followed by dinner with farm products
- **Monday June 29 -** Yoga among the olive trees with Ilaria Corsi, followed by a sunset dinner with products from the farm
- **Tuesday June 30 -** Walk discovering ancient grains with Claudia from Lascalaranda, and the grand closing dinner of the Veglie del Podere



# 2. TENUTA MORIANO

IT

Nel cuore delle colline toscane, Tenuta Moriano dà vita a vini Chianti e IGT Toscana che raccontano il territorio, la tradizione e la passione della famiglia. Circondata da vigneti e paesaggi senza tempo, la tenuta accoglie i propri ospiti in un ambiente autentico e curato, dove natura, gusto e relax si incontrano per offrire un'esperienza vera.



**Programma:**

- **Mercoledì 1 luglio**
  Grigliata mista
- **Giovedì 2 luglio**
  Apericena con taglieri e schiacciate
- **Venerdì 3 luglio**
  Festa anni 80/90 all'italiana
- **Sabato 4 luglio**
  Moriano Party
- **Domenica 5 luglio**
  Pizza e bollicine
- **Lunedì 6 luglio**
  Apericena con taglieri e schiacciate
- **Martedì 7 luglio**
  Grande degustazione di vino e cibo

## INFO

- Via Colle di San Lorenzo 7, Montespertoli (FI)
- Tel. +39 0571 657631 | +39 334 1558798
- info@tenutamoriano.it
- www.tenutamoriano.com

@tenutamoriano

tenutamoriano



# 2. TENUTA MORIANO

EN

In the heart of the Tuscan hills, Tenuta Moriano produces Chianti and IGT Toscana wines that tell the story of Montespertoli's countryside, local traditions and the passion of the family behind them. Tenuta Moriano welcomes its guests to an authentic and elegant setting where nature, great food and relaxation come together for a truly memorable experience.

**Programme:**

- **Wednesday July 1 -** Mixed grill dinner
- **Thursday July 2 -** Aperitivo dinner with charcuterie board
- **Friday July 3 -** Italian 80s and 90s party
- **Saturday July 4 -** Moriano Party
- **Sunday July 5 -** Pizza and sparkling wine
- **Monday July 6 -** Aperitivo dinner with Tuscan platters and schiacciata bread
- **Tuesday July 7 -** Grand wine and food tasting



# 3. LE FONTI A SAN GIORGIO IT

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.

**Programma:**

- **Mercoledì 8 luglio**
Cena di solidarietà per Aisla
- **Giovedì 9 luglio**
Aperitivo con vista sulla vigna al tramonto
- **Venerdì 10 luglio**
"*Cosa Bolle in Pentola*"
Buffet con piatti tipici e lunghe cotture (trippa, lampredotto, ecc.), serata con musica dal vivo
- **Sabato 11 luglio**
Cena con il nostro tipico Buffet Toscano, serata in collaborazione con Astracadabra in cui potremo osservare il cielo
- **Domenica 12 luglio**
Pizza, bruschette & vino, pizzata con il nostro forno a legna
- **Lunedì 13 luglio**
Cena in giardino con menù alla carta
- **Martedì 14 luglio**
Aperitivo con vista sulla vigna al tramonto



## INFO

- Via Colle San Lorenzo 16, Montespertoli (FI)
- Tel. +39 0571 609298
- info@lefontiasangiorgio.it
- www.lefontiasangiorgio.it

@lefontiasangiorgio

lefontiasangiorgio



# 3. LE FONTI A SAN GIORGIO EN

A place in perfect harmony with nature, where you can relax while enjoying excellent local cuisine and visit our cellar where the estate's wines are aged.

**Programme:**

- **Wednesday July 8 -** Charity dinner to raise funds in support of people living with ALS
- **Thursday July 9 -** Sunset aperitivo in the vineyards
- **Friday July 10 -** "*Cosa Bolle in Pentola*" – Buffet with traditional Tuscan dishes (tripe, lampredotto, etc.) and live music
- **Saturday July 11 -** Traditional Tuscan buffet dinner

Evening in collaboration with Astracadabra, with stargazing

- **Sunday July 12 -** Pizza, bruschetta & wine
- **Monday July 13 -** Garden dinner à la carte menu
- **Tuesday July 14 -** Sunset aperitivo in the vineyards



# 4. PODERE SAN MICHELINO

IT

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.

**Programma:**

- **Mercoledì 15 luglio**
Pizza con il maestro Alex Campisi (Pizza Labo)
- **Giovedì 16 luglio**
Cena tipica toscana con i prodotti del podere
- **Venerdì 17 luglio**
Grigliata di carne con vino ed olio in abbinamento
- **Sabato 18 luglio**
Cena tipica toscana con i prodotti del podere
- **Domenica 19 luglio**
Cena tipica toscana con i prodotti del podere
- **Lunedì 20 luglio**
Cena tipica toscana con i prodotti del podere
- **Martedì 21 luglio**
Pizza con il maestro Alex Campisi (Pizza Labo)



## INFO

- Via San Michelino, Montespertoli (FI)
- Tel. +39 3662830596
- @poderesanmichelino



# 4. PODERE SAN MICHELINO

EN

Founded in 2021 by Edoardo Marmeggi, who after graduating in Viticulture and Oenology, decided to start his own project, Podere San Michelino. It includes arable land, vineyards and olive groves in Montespertoli.

**Programme:**

- **Wednesday July 15 -** Pizza night with master pizzaiolo Alex Campisi from Pizza Labo
- **Thursday July 16 -** Traditional Tuscan dinner with farm products
- **Friday July 17 -** Grilled meat dinner with wine and olive oil
- **Saturday July 18 -** Traditional Tuscan dinner with farm products
- **Sunday July 19 -** Traditional Tuscan dinner with farm products
- **Monday July 20 -** Traditional Tuscan dinner with farm products
- **Tuesday July 21 -** Pizza night with master pizzaiolo Alex Campisi from Pizza Labo



# 5. TENUTA BARBADORO

IT

Qui da cinque generazioni la nostra famiglia vive e coltiva vite e olivo producendo vino e olio extra vergine biologici. Nella settimana delle Veglie saremo lieti di aprire le porte della nostra cantina ed ospitarvi nel nostro giardino dove potrete trascorrere delle serate in pieno relax tra un calice di vino, buon cibo, musica, spettacoli, artigianato, ed iniziative culturali. Vi aspettiamo!

**Programma:**

- **Mercoledì 22 luglio**

Cena con prodotti della filiera dei grani antichi e olio EVO locale. Presentazione del libro fotografico sulla Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli

- **Giovedì 23 luglio**

Tour vigneto e cantina con degustazione. Osservazione delle stelle con telescopio di Astracadabra e mercatino dell'artigianato

- **Venerdì 24 luglio**

Braciata con carne della macelleria Chiappi, contorni e vino Chianti. Musica dal vivo con le cover dei Deluxeocean e mercatino dell'artigianato

- **Sabato 25 luglio**

Dimostrazione produzione del miele. Tradizionale pizzata nel forno a legna accompagnata dal nostro rosato Alvarosè, musica dal vivo con il quartetto acustico Untile She Answer e con mercatino dell'artigianato

- **Domenica 26 luglio**

Cena vegetariana a cura di Terre al Sole con degustazione vini. Spettacolo di tango della scuola di Firenze Tango Queer e mercatino dell'artigianato

- **Lunedì 27 luglio**

Tour vigneto/cantina con degustazione vino e olio, tagliere di salumi e formaggio, tagliere vegetariano/vegano, miele, cantuccini e vin santo

- **Martedì 28 luglio**

Tour vigneto/cantina con degustazione vino e olio, tagliere di salumi e formaggio, tagliere vegetariano/vegano, miele, cantuccini e vin santo. Presentazione del libro di Laura Leoni *"Scenari mentali"*

## INFO

- Via Volterrana Sud 45, Montespertoli (FI)
- Tel. Alessandra +39 3389631719
  Alessandro +39 3382517675
  Alessia +39 3484624075
- info@tenutabarbadoro.it
- www.tenutabarbadoro.it

@tenutabarbadoro1860

Tenuta Barbadoro



# 5. TENUTA BARBADORO

EN

For five generations, this family has been cultivating vineyards and olive groves, producing organic wine and extra virgin olive oil.
During the Veglie sulle Aie, the winery opens its doors and welcomes guests into its garden for relaxing evenings with good food, wine, music, performances and local crafts.

**Programme:**

- **Wednesday July 22 -** Dinner featuring ancient grain products and local extra virgin olive oil. Presentation of a photographic book of the Community of ancient grains in Montespertoli
- **Thursday July 23 -** Vineyard and winery tour with tasting (wine, olive oil and local products). Stargazing with Astracadabra telescope and craft market
- **Friday July 24 -** Barbecue dinner with meat from Chiappi butcher, side dishes and Chianti wine. Live concert by Deluxeocean band and craft market
- **Saturday July 25 -** Honey production demonstration. Traditional wood-fired pizza night with rosé wine Alvarosè, with the acoustic quartet Until She Answers' and craft market
- **Sunday July 26 -** Vegetarian dinner by Terre al Sole and wine tasting Tango performance by Tango Queer Firenze and craft market
- **Monday July 27 -** Vineyard and winery tour with tasting (wine, olive oil and local products including cold cuts, cheeses, vegetarian/vegan options, honey, cantucci and Vin Santo)
- **Tuesday July 28 -** Vineyard and winery tour with tasting. Book presentation: *"Scenari mentali"* by Laura Leoni



# 6. FATTORIA BONSALTO

IT

La Fattoria Bonsalto nasce all'inizio degli anni Settanta per volontà di nonno Azelio che, dopo una carriera nel settore siderurgico, torna alla terra d'origine, vista come fonte di sostentamento e vita sana. Nel rispetto della tradizione, a Bonsalto si coltivano esclusivamente vitigni autoctoni toscani, e il vino è stato a lungo prodotto per autoconsumo e venduto sfuso. Il progetto attuale prende forma nel 2021, quando Paolo, figlio del fondatore, riunisce la proprietà e coinvolge i figli, dando continuità allo spirito familiare con uno sguardo al futuro. Oggi la fattoria è guidata da Valentina, Donata, Nicoletta e Leonardo, insieme a una nuova generazione già pronta a portare avanti la tradizione.

**Programma:**

- **Da mercoledì 29 luglio a sabato 1 agosto**

Cena con lo Chef Fabrizio Mazzantini e musica dal vivo. *"Fuoco vino e Toscana autentica. Una notte ancestrale alla Fattoria Bonsalto.*
*Girarrosti accesi, brace viva, cotture primitive dove il fuoco domina ogni gesto. Chianina, suino grigio, pollo toscano e coniglio. Una cucina cruda, elegante, viscerale. I vini della Fattoria Bonsalto accompagnano ogni portata con carattere e identità toscana assoluta. Bottiglie che parlano di territorio, tradizione ed eccellenza.*
*Il profumo della brace che si mescola ai calici. Il crepitio del fuoco sotto le stelle. Serate dove la Toscana si mostra senza filtri: selvaggia e raffinata".*

- **Da domenica 2 a martedì 4 agosto**

Pic-nic al lago e musica dal vivo.
*"Un picnic sulle rive del lago, tra natura e convivialità, i calici si riempiono dei vini della nostra azienda, espressione autentica dei più nobili vitigni toscani. Un'esperienza fatta di sapori sinceri, profumi di terra e tradizione, immersi nella bellezza della Toscana".*



## INFO

- Via Bonsalto 1 - 50025 Montespertoli (FI)
- Tel. +39 3701607615
- francesca@fattoriabonsalto.it
- www.fattoriabonsalto.it

@fattoriabonsalto

Fattoria Bonsalto

# 6. FATTORIA BONSALTO

EN

Fattoria Bonsalto was founded in the early 1970s by Grandfather Azelio, who, after a career in the steel industry, returned to his homeland, which he saw as a source of sustenance and a healthy lifestyle. In keeping with tradition, Bonsalto cultivates exclusively native Tuscan grape varieties, and for many years the wine was produced for personal consumption and sold in bulk.

The current project took shape in 2021, when Paolo, the founder's son, brought the family together and involved his children, carrying on the family spirit with an eye toward the future. Today, the farm is led by Valentina, Donata, Nicoletta, and Leonardo, alongside a new generation ready to carry on the tradition.

**Programme:**

- **From Wednesday July 29 to Saturday August 1**

Dinner with Chef Fabrizio Mazzantini and live music.
*"Fire, wine, and authentic Tuscany. An ancestral evening at Fattoria Bonsalto. The wines of Fattoria Bonsalto accompany each course with character and absolute Tuscan identity. Bottles that speak of territory, tradition, and excellence. The scent of the embers mingling with the wine glasses. The crackling of the fire under the stars".*

- **From Sunday August 2 to Tuesday August 4**

Picnic by the lake and live music.
*"A picnic on the shores of the lake, surrounded by nature and conviviality, your glasses filled with our winery's wines, an authentic expression of the noblest Tuscan grape varieties. An experience of authentic flavors, the scents of the land and tradition, immersed in the beauty of Tuscany".*



# 7. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE

IT

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, rispettando tempi e leggi per offrire ai propri clienti prodotti genuini e di qualità. Attività a livello familiare circondata dalle splendide colline del Chianti, costituita da colture di vite con varietà tipiche del Chianti come il Sangiovese. Vino e olio sono ottenuti esclusivamente con le nostre uve e olive, usate in tutte le preparazioni. Vi aspettiamo!

- **Tutti i giorni dal 5 all'11 agosto:** passeggiate libere nella campagna circostante, con possibilità di merenda per grandi e piccoli

- **Su prenotazione:**
- degustazioni di vini;
- cene con prodotti tipici del territorio (anche opzioni vegetariane e senza glutine su richiesta);
- attività *"Giovanni e l'uva"*: passeggiata con racconti di un vignaiolo

**Programma:**

- **Mercoledì 5 agosto**
Merenda con degustazione vini
Cena su prenotazione: *"Iniziamo con..."*
- **Giovedì 6 agosto**
Merenda con degustazione vini
Cena a tema: *"A tutto foco..."*
- **Venerdì 7 agosto**
Merenda con degustazione vini
Cena: *"Dall'orto alla tavola – Nuova generazione, antiche parole-"*
- **Sabato 8 agosto**
Merenda con degustazione vini. Cena a tema con musica dal vivo: *"Dall'estremo Oriente alle aie"* – viaggio tra sapori italiani e orientali
- **Domenica 9 agosto**
Merenda con degustazione vini. Cena: *"Di tutto un po' a cena dalla nonna"*
- **Lunedì 10 agosto**
Merenda con degustazione vini.
Cena a tema: *"Dall'orto alla tavola"*
- **Martedì 11 agosto**
Merenda con degustazione vini. Cena: *"Di tutto un po' a cena dalla nonna"*

## INFO

- Via Romita 39, Montespertoli (FI)
- Tel. +39 0571 845869
  +39 3473859727 | +39 3665382221
- info@ammirabile.it
- www.ammirabile.it

@ammirabile_winery

Azienda Agricola Ammirabile



# 7. AZIENDA AGRICOLA AMMIRABILE

EN

Born from Giovanni and Grazia's love for nature and genuine products, this family farm is surrounded by the beautiful Chianti hills.
Vineyards include Sangiovese, and both wine and olive oil are produced exclusively from the farm's own grapes and olives.

**Programme:**

- **Activities available every day (Aug 5–11):**
Free walks in the countryside, with snacks for adults and children

**By reservation:**
- Wine tastings
- Dinners with local products (vegetarian and gluten-free options available on request)
- *"Giovanni e l'uva"*: guided walk with stories from a winemaker

**Daily programme**

- **Wednesday August 5 -** Wine tasting snack. Dinner: *"Iniziamo con..."*
- **Thursday August 6 -** Wine tasting snack. Themed dinner: *"A tutto foco..."*
- **Friday August 7 -** Wine tasting snack. Dinner: *"Dall'orto alla tavola – Nuova generazione, antiche parole-"*
- **Saturday August 8 -** snack with wine tasting. Themed dinner with live music: *"Dall'estremo Oriente alle aie"* – a journey through Italian and Eastern flavours
- **Sunday August 9 -** Wine tasting snack. Dinner: *"Di tutto un po' a cena dalla nonna"*
- **Monday August 10 -** Wine tasting snack. Themed dinner: *"Dall'orto alla tavola"*
- **Tuesday August 11 -** Wine tasting snack. Dinner: *"Di tutto un po' a cena dalla nonna"*





# 8. AZIENDA AGRICOLA SAN GIUSTO

IT

Malanchi Sonia: “Siamo un’azienda a conduzione familiare situata a mezza costa della collina di Lucardo. Fondata da mio nonno quando, a 22 anni, ha acquistato il podere dal castello di Santa Maria Novella nel 1965, siamo specializzati nella produzione di vino (12 ettari di vigneto) e olio (circa 1200 piante); da 10 anni abbiamo anche una piccola produzione di miele, con circa 12 arnie!”



**Programma:**

- **Ogni sera dal 12 al 18 agosto dalle ore 18:00** per tutto il periodo di svolgimento del programma sarà possibile osservare l’esposizione di alcune moto, auto e trattori d’epoca
- **Dalle ore 18:00 alle 19:00**, in compagnia di Lorenzo, possibilità di vedere lo svolgimento di alcune attività lavorative del periodo estivo dell’azienda, con spiegazioni tecniche e pratiche
- **Dalle ore 19:00 alle 21:30** sarà aperta la nostra cucina, con possibilità di degustare i nostri vini, olio extravergine, miele, pizza ed altre specialità toscane preparate dalla nostra cuoca Sonia

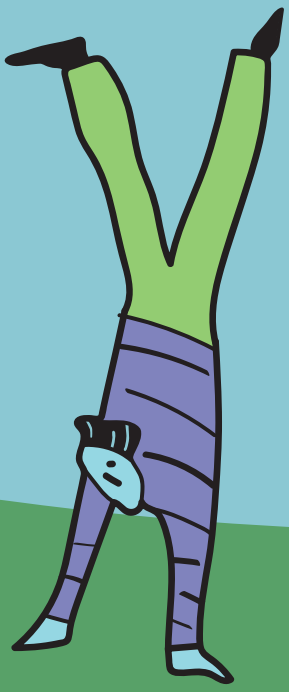
## INFO

- Via Forcile 18, Montespertoli (FI)
- Prenotazione obbligatoria entro le ore 12:00 del giorno stesso - *Reservation required by 12:00 PM each day.* Tel: +39 3887998161
- agricolasangiusto@libero.it

@agriturismosangiusto

@azienda.sangiusto





# 8. AZIENDA AGRICOLA SAN GIUSTO

EN

The farm produces wine, olive oil and honey, and offers guests tastings and activities for children. Founded in 1965, it is a family business located on the hills of Lucardo, Montespertoli.

**Programme:**

- **Every evening (Aug 12–18) from 6:00 PM:** Exhibition of vintage motorbikes, cars and tractors
- **6:00–7:00 PM:** guided farm activity demonstration with technical explanations
- **7:00–9:30 PM:** kitchen open with tastings of wine, olive oil, honey, pizza and traditional Tuscan dishes. Reservation required by 12:00 PM each day



# 9. PODERE GUIDUCCI

IT

L'Agricampeggio Cipollatico si trova a Montespertoli sulle colline del Chianti, il luogo perfetto per chi ama la campagna toscana. Nell'Osteria del Cipollatico si possono scoprire e degustare piatti tipicamente toscani e i prodotti dell'azienda agricola Podere Guiducci, vino, olio extravergine di oliva e farine ottenute da grani antichi.
Podere Guiducci è il frutto della visione e della passione di Carlo Guiducci, che guida e accompagna ogni fase di produzione dei prodotti.

**Programma:**

- **Mercoledì 19 agosto**
*"La Cena della Vendemmia"* Menù tradizionale della vendemmia al Podere
- **Giovedì 20 agosto**
*"Pizze, birre e allegrie"* Pizza cotta nel nostro forno a legna accompagnata da birra artigianale e musica
- **Venerdì 21 agosto**
*"Companatico, Vino e Canto libero"* in tavola pane senza sale e tutto il companatico che offre le terre del podere, insieme a vino e canti
- **Sabato 22 agosto**
*"Lento girare, Lento sorseggiare"* La lenta cottura del Girarrosto toscano e il piacere del nostro vino
- **Domenica 23 agosto**
*"Cipollatico Party"* Buffet di sfiziosità toscane con musica live
- **Lunedì 24 agosto**
*"Un giro d'olio"* Piatti abbinati con oli aromatizzati di nostra produzione.
- **Martedì 25 agosto**
*"Il panino del Contadino e un gottino di vino"*



## INFO

- Via S. Vincenzo 2, 50025 Montespertoli (FI)
- Tel. +39 349 810 6279
- carlo@agricolaguiducci.it
- www.agricolaguiducci.it | www.agricampeggiocipollatico.com

@Podere Guiducci

Agricampeggio Cipollatico

# 9. PODERE GUIDUCCI

EN

Located in the Chianti hills, the Agricamping Cipollatico is the perfect place to experience the Tuscan countryside. At the on-site Osteria, you can taste traditional dishes and products from Podere Guiducci: wine, extra virgin olive oil and ancient grain flours.

**Programme:**

- **Wednesday August 19 -** *"La Cena della Vendemmia"* - traditional harvest menu
- **Thursday August 20 -** *"Pizza, craft beer and good vibes"* - wood-fired pizza, craft beer and music
- **Friday August 21 -** *"Companatico, Vino e Canto libero"*- traditional Tuscan meal with music
- **Saturday August 22 -** *"Lento girare, Lento sorseggiare"* slow-cooked rotisserie and wine
- **Sunday August 23 -** *"Cipollatico Party"* - Tuscan buffet and live music
- **Monday August 24 -** *"Un giro d'olio"* - dishes paired with flavored oils
- **Tuesday August 25 -** *"Il panino del Contadino e un gottino di vino"*








Comune di Montespertoli

Estate 2026

# MoMu

MONTESPERTOLIMUSICA

*IL TEMPO DI RITROVARSI ANCORA*

*Tenuta La Gigliola, Gigliola*

**16 luglio** | 21.30

## MILA TRANI

*menta selvatica*

*Cantina Sociale Valvirginio*

**23 luglio** | 21.30

## MELTY GROOVE

*free hands / funky*

*Sala della Compagnia, Lucardo*

**27 luglio** | 21.30 *Evento ad ingresso gratuito*

## ANIMALI SACRI E VIBRAZIONI SELVAGGE IN UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

*in esposizione le opere di Rita Pedullà fino al 6 agosto*

*Piazza Machiavelli, Montespertoli*

**30 luglio** | 21.30

## AMEDEO CLASSICO TRADITO

*omaggio ad Amedeo Bassi*

*Teatro di Paglia, Trecento*

**6 agosto** | 21.30

## FRONNI D'ALIA

*Hiram Salsano / Marcello De Carolis*

*La Casaccia, Montespertoli*

**13 agosto** | 21.30

## GUERZONCELLOS

*violoncello tra jazz, classica e rock*

*Villa Caruso - Bellosguardo, Lastra a Signa*

**20 agosto** | 21.30 *MoMu Fuori dal Comune*

## THE B FACTOR

*hammond trio*

*Palazzo Pretorio, Certaldo*

**27 agosto** | 21.30 *MoMu Fuori dal Comune*

## LISA MANARA

*Capoverde canta l'incontro*



MoMu · Unione dei Comuni Circondario dell'Empolese Valdelsa · Comune di Lastra a Signa · Regione Toscana · Montespertoli · Teatro popolare d'arte · Comune di Certaldo

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

**Biglietto unico non numerato 5€**

**Prenotazione obbligatoria**

+39 371 1152940 · info.tparte@gmail.com

+39 0571 600255

MoMu 10 ANNI

## 24 GIUGNO - 22 LUGLIO
## 5 e 10 AGOSTO
## NOTTI DEL VINO IN CENTRO STORICO

Un viaggio tra le eccellenze del vino e del cibo,
espressione autentica del territorio e della tradizione

# GIUGNO

**2 GIUGNO**
Eventi in occasione della Festa della Repubblica Italiana

**13 GIUGNO**
Concerto finale del Musicatoio - Prima Materia
CASTELLO DI POPPIANO

**13-14 GIUGNO E 20-21 GIUGNO**
Sagra dello scorzone
PARCO URBANO

**13 E 27 GIUGNO**
3° Rassegna Calici di note - concerto e degustazione
Camera musicale fiorentina
CENTRO PER LA CULTURA DEL TERRITORIO "I LECCI"

**14 GIUGNO**
Giornata del donatore di sangue

**24 GIUGNO**
**NOTTI DEL VINO**
Associazione Commercianti, Viticoltori, Aziende agricole e Comune di Montespertoli
PIAZZA DEL POPOLO

**DAL 14 GIUGNO AL 9 AGOSTO**
Rassegna cinematografica
ARENA ESTIVA SCUOLA PRIMARIA "N. MACHIAVELLI"

**26 GIUGNO**
2° Paellata Giallo Verde ASD Montespertoli
PARCO URBANO

**26-27-28 GIUGNO E 3-4-5 LUGLIO**
Due Paesi in Festa - ASD S. Pancrazio Lucignano
SAN PANCRAZIO LUCIGNANO

## MEGLIO IL LIBRO O IL FILM?

Rassegna cinematografica da novembre ad aprile
una proiezione al mese

## CIRCOLI DI LETTURA POESIA E NARRATIVA

Ogni primo e terzo martedì del mese

Insieme a **Bibliamus**
**CENTRO CULTURALE "LE CORTI"**

# LUGLIO

**8 LUGLIO**
**NOTTI DEL VINO** - Madia dei sapori - Misericordia di Montespertoli CASTELLO DI POPPIANO

**10-11-12 LUGLIO**
RockUnMonte - Vitamina M
PIAZZA MACHIAVELLI

Collettiva fotografica CFFM durante RockUnMonte 2026 con i migliori scatti dei soci a tutte le edizioni passate

**15 LUGLIO**
Conferenza sull'opera del Festival Amedeo Bassi
Camera musicale fiorentina
CENTRO PER LA CULTURA DEL TERRITORIO "I LECCI"

**18 LUGLIO**
3° Rassegna Calici di note - concerto e degustazione
Camera musicale fiorentina
CENTRO PER LA CULTURA DEL TERRITORIO "I LECCI"

**22 LUGLIO**
**NOTTI DEL VINO**
Associazione Commercianti, Viticoltori, Aziende agricole e Comune di Montespertoli
PIAZZA DEL POPOLO

**24 LUGLIO**
Cena sotto le stelle
CIRCOLO ARCI MARTIGNANA

**25 LUGLIO**
Cena sotto le stelle
CIRCOLO ARCI ANSELMO

**27 LUGLIO**
Eventi in occasione del Giorno della Liberazione dal fascismo a Montespertoli

## MOMU
## DAL 16 LUGLIO AL 27 AGOSTO

Il 30 Luglio Momu
incontra Festival Amedeo Bassi
Quest'anno MoMu nelle date del 20 e del 27 agosto è ospitato dai Comuni di Lastra a Signa e di Certaldo

# AGOSTO

**5 AGOSTO**
**NOTTI DEL VINO**
Associazione Commercianti, Viticoltori, Aziende agricole e Comune di Montespertoli
PIAZZA DEL POPOLO

**10 AGOSTO - NOTTE DI SAN LORENZO**
**NOTTI DEL VINO**
Associazione Commercianti, Viticoltori, Aziende agricole e Comune di Montespertoli
PIAZZA DEL POPOLO

**15 AGOSTO**
Cocomerata
PIAZZA DEL POPOLO

**DAL 21 AGOSTO AL 30 AGOSTO**
49° Sagra della Pappardella - Montespertoli Montesport
PARCO URBANO

## FESTIVAL AMEDEO BASSI
## DAL 29 LUGLIO AL 2 AGOSTO
## PIAZZA MACHIAVELLI

Comune di
Montespertoli

SEGUICI SU

Veglia sulle aie di Montespertoli

I programmi della settimana potrebbero subire cambiamenti.
Consigliamo di contattare direttamente le aziende.

*The programs of each week may be subject to change.*
*We suggest contacting the farms directly.*

www.comune.montespertoli.fi.it
**www.vegliedimontespertoli.it**
www.visitmontespertoli.it

A VEGLIA SULLE AIE DI MONTESPERTOLI