

e sapori d'Autunno Mostra Mercato

degustazione di prodotti tipici regionali
e spettacoli popolari itineranti

Outdoor market

tasting of typical food products and country's folk music & theatre

sabato e domenica

9/10 Novembre 2019

November 9th and 10th

orario apertura: 10.00/20.00

openig hours: 10am/8pm



ESPOSITORI / EXHIBITORS

- 1 ● BBQ VALDICHIANA BARBECUE DI CHIANTINA
- 2 ● SARAGIOLINO BIRRA ARTIGIANALE
- 3 ● LA VIELLE MAISON DES CHÈVRES FORMAGGI CAPRINI
- 4 ● AZ.AGR.URBANO ELISA SALUMI E INSACCATI
- 5 ● C' ERA UNA VOLTA PRODOTTI DA FORNO
- 6 ● DOUCEE VALLEE ACETI DI FRUTTA, SUCCHI E CONFETTURE
- 7 ● IL FRUTTETO S.S. MELE E CONFETTURE
- 8 ● MAZZAPICCHIO PECORINO OLIO E SALUMI
- 9 ● CONTRADA GRACCIANO CALDARROSTE E VIN BRULÈ
- 10 ● BISTROT PULCINELLA ALIMENTARI (STAND 1)
- 11 ● AZ.AGR. STEFANIA PIEROZZI OLIO, ZAFFERANO E BISCOTTI

- 12 ● POLVERINI PORCHETTA E SALUMI
- 13 ● BISTROT PULCINELLA ALIMENTARI (STAND 2)
- 14 ● DA EMY ERBE OFFICINALI E AROMATICHE
- 15 ● APICOLTURA MERIVOT MIELE
- 16 ● VINI DOC. STUCCHI DANIELA "LE SPEZIALI"
- 17 ● FRANTOIO DI MONTEPULCIANO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- 18 ● BIRRA RASINA BIRRA ARTIGIANALE
- 19 ● DOLCIARIA FRANZAGO CIOCCOLATO ARTIGIANALE
- 20 ● BONNE VALLEE PRODOTTI DA FORNO
- 21 ● AZ.AGR. LA DOGANA PRODOTTI BIOLOGICI

- 22 ● AZ.AGR.MADONNA DELLA QUERCESALUMI CINTA SENESE, OLIO E PRODOTTI BIOLOGICI
- 23 ● BROCARD THIERRY LATTE CASEARIO E FONTINA DOP
- 24 ● AZ.AGR. MONTIFLOR ERBE OFFICINALI E COSMESI
- 25 ● AGR. IL MERLAIO BISCOTTI E CONFETTURE
- 26 ● AGR. LE ROSE COMPOSTE, OLIO, MIELE, BIRRA E RAGU
- 27 ● FRUTTA E VERDURA STEOPAN ORTOFRUTTA
- 28 ● GIUSEPPE SCORDIO CALDARROSTE
- 29 ● AZ. AG. I TRE CAPI AGLIONE E SALSE
- 30 ● APICOLTURA PERIANU MIELE
- 31 ● AGR. IL MARGINE STAND SOLIDALE PRODOTTI NORCIA

In caso di pioggia l'evento si terrà nei locali del Chiostro della Chiesa di S.Agnese
In case of bad weather the event will take place at Chiostro of S.Agnese's Church

L'ASSOCIAZIONE PRO LOCO DI MONTEPULCIANO
In collaborazione con Comune di Montepulciano e Regione Valle d'Aosta
ORGANIZZA la

gustando

X Edizione
10th Edition

e sapori d'Autunno

MONTEPULCIANO centro storico
historical centre

sabato e domenica - 9/10 Novembre 2019

November 9th and 10th

Mostra Mercato

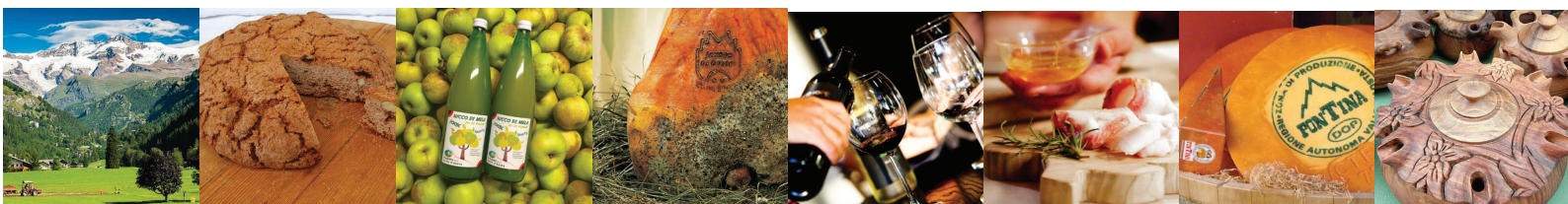
degustazione di prodotti tipici regionali
e spettacoli popolari itineranti

Outdoor market

tasting of typical food products
and country's folk music & theatre

orario apertura: 10.00/20.00
openig hours: 10am/8pm

www.toscanagustando.it



SABATO 9 NOVEMBRE

- Ore 10.00** Apertura 10° Mostra mercato enogastronomica
Con la partecipazioni delle Aziende della Regione Valle d'Aosta
Logge di Piazza delle Erbe – Apertura Angolo del Libro
- Ore 11.00** Sagrato Chiesa di San Agostino, inaugurazione con brindisi alla presenza delle Istituzioni
c/o lo Stand della Pro Loco di Montepulciano e Regione Valle d'Aosta
- Ore 16.30** c/o il Museo Civico di Montepulciano, Via Ricci 10,
inaugurazione **MOSTRA DI PITTURA “LA VALLE D’ AOSTA PER IMMAGINI”**
Selezione di dipinti raffiguranti i paesaggi della Valle d'Aosta provenienti dalla collezione privata

DOMENICA 10 NOVEMBRE

- Ore 10.00** apertura seconda giornata 10° Mostra mercato enogastronomica.
- Ore 11.00** Centro Storico , Ore 11.30 – sfilata della Banda Comunale di Montepulciano
in collaborazione con Istituto di Musica “H.W. Henze”
- Ore 15.00** Logge di Piazza delle Erbe - Apertura Salotto Letterario “Letteratura e Territorio, Mito
e Realtà”; l'Ass. Pro Loco Montepulciano in collaborazione con Biblioteca Archivio Storico Piero
Calamandrei organizza una conversazione pubblica sulla letteratura ispirata dal territorio e dalla
storia locale, con la presenza degli autori -Moderatore Duccio Pasqui. Per tutta la durata della festa:
esposizione e vendita testi.
- Ore 16.30** Centro Storico – Ass. Culturale La Leggera presenta: **CONCERTO/SPETTACOLO**
itinerante di **MUSICA** e **TEATRO** popolare: l'Associazione si occupa di cultura immateriale,
dei linguaggi della musica, della danza, del canto, della narrazione, dell'immagine, del teatro di
tradizione/trasmissione orale, nonché dei saperi empirici legati alle attività manuali di origine
contadina, artigiana e montanara.

Per tutta la durata della Festa sarà possibile degustare ed acquistare prodotti di eccellenza provenienti dalla Regione Toscana e Valle d'Aosta nonché le specialità “di stagione”.