

## **ANGHIARI (AR)**

Un fiume, il Tevere. Ha formato e forma, con il suo fluire, la Valle dove scorre. Importante per la prosperità della comunità da sempre. Da sempre la valle è divisa, in epoca romana fra regio VI (Umbria) e VII (Etruria), fra Bizantini e Longobardi, ancora fra Toscani e Stato Pontificio, oggi fra Toscana e Umbria; ma l'unità geografica che la contraddistingue, da sempre, ha favorito il naturale scambio di merci, prodotti, idee: così si è creato il presupposto per la compiutezza di una Terra unica. La Terra di Anghiari.



### **La Storia ...**

La storia di Anghiari non è diversa da quella dei tanti comuni toscani ma ripercorrerla può offrire la possibilità di rivivere l'antico profumo del passato. Sull'origine del nome del paese le tesi sono diverse lo storico locale, Lorenzo Taglieschi (1598-1654) riporta varie opinioni, secondo le quali pare che il nome possa derivare da Angleria, un centro della Lombardia. Altri sostengono che l'origine sia romana ovvero da castrum angulare, riferendosi alla forma angolare del suo castello; un'ultima teoria punta sull'aspetto geofisico del luogo, Anghiari deriverebbe perciò da ghiaia poiché il paese è costruito su una collina di ghiaia accumulata dal Tevere nei millenni.

La prima notizia certa risale al 1048, data presente in una pergamena (conservata nell'archivio di Città di Castello) nella quale è nominata curte nostra de Anglare. In questo periodo il castello di Anghiari, dominio dei signori di Galbino, era un piccolo nucleo murato, caratterizzato dalla presenza al suo interno del palazzo del signore, della chiesa consortile, e delle case di qualche vassallo minore; quale sede di curtis al suo interno trovavano posto servi, con funzione di domestici, soldati, artigiani.

Nel 1104 Bernardino di Sidonia per volere testamentario, nomina i Camaldolesi eredi di tutti i suoi beni, a loro spetta la costruzione dell'Abbazia dedicata a San Bartolomeo Apostolo.

Dal testamento di Bernardino, che concede la libertà ai servi e un terzo dei diritti sul castello agli uomini di Masnada, ha origine la costituzione del Comune nella fase del Consolato, pur all'interno di un rapporto dialettico con la signoria feudale del Priore di San Bartolomeo. La struttura sociale è basata su due classi maggiore - minore: la prima derivante dagli uomini di masnada, sarà la futura nobiltà locale, caratterizzata dal possesso della terra che fa lavorare in conto diretto o affitta ai servi liberati ovvero minore. Tra i majores venivano eletti i Consoli con il concorso del Priore di San Bartolomeo.

Sul finire del XII secolo si intensifica il ruolo di Arezzo come città egemone nei confronti del territorio circostante fino all'Alta Valle del Tevere; in un'azione bellica degli aretini, 1175, il castello di Anghiari, insieme a quello di Montorio, fu distrutto.

La ricostruzione del borgo, favorita dai Consoli di Arezzo, inizia nel 1181 con l'edificazione della seconda cerchia muraria ultimata nel 1204.

Nel 1224 S. Francesco, di ritorno dalla Verna dove aveva ricevuto le sacre stigmate, viene ospitato dai signori di Montauto, cui lascia come ricordo la tunica con la quale ha ricevuto le stigmate, abito attualmente esposto presso il Santuario della Verna. E' da ascrivere a questo periodo la costruzione di un'edicola per ricordare il passaggio del Santo, edicola che lascerà poi spazio ad un complesso sempre più grande, con la creazione di un vero e proprio monastero francescano di cui oggi ammiriamo la maestosità delle sue forme cinquecentesche. Nel 1228 avvengono grandi lavori di bonifica della pianura sotto le mura del Castello, partecipano tutti i comuni circostanti che uniti in questo lavoro, rendono la valle produttiva e coltivabile. Le acque stagnanti vengono convogliate in un canale artificiale, lungo il suo percorso verranno poi costruiti ben undici mulini che daranno l'avvio alla intensa attività agricola della valle tiberina. Il lavoro più importante viene attuato nel 1259: i responsabili di Anghiari e Sansepolcro decidono di cambiare il corso del Tevere. Il fiume, che scorreva vicino ad Anghiari viene deviato verso Sansepolcro nella zona più bassa della valle. Gli Anghiaresi per il beneficio fatto ai Borghesi allargano così i confini del contado di un miglio e mezzo.

Di questo periodo il passaggio dai Consoli al Podestà, cambiamento che portò alla fine dell'egemonia dei maggiori proprietari fondiari e all'equilibrio di più forze. Il primo podestà è Guido Gottifredi probabilmente un anghiarese. Risalgono al 1300 gli STATUTI e corrispondono al massimo sviluppo del libero comune e alla composizione di ruoli e interessi diversi espressi dal podestà come rappresentante di diritti signorili e imperiali, dai Consiglieri del Comune rappresentanti degli uomini del luogo, e dal Priore.

Il Castello ora ha un proprio territorio curia o districtus di circa tre o quattro chilometri di espansione ed ha dei confini ben delineati.

Nel 1321-22 il vescovo di Arezzo Guido Tarlati conquista Anghiari, e investe come signore il fratello: Pier Saccone di Pietramala. Il vescovo fa ampliare il Mercatale, vi aggiunge la loggia e le Fonti E' al suo ingegno che si deve far risalire la fondazione dello stradone che collega Anghiari con Sansepolcro, questa è l'espressione della provvisoria unità politica territoriale raggiunta sotto i Tarlati.

Nel 1337 viene stipulato un trattato con il quale si stabilisce il passaggio di Anghiari sotto il dominio perugino per 10 anni, i quali trasformarono in Rocca l'antico monastero di S. Bartolomeo.

Nel 1352 Pier Saccone Tarlati protetto dai Visconti si impossessa nuovamente di Anghiari, che gli viene definitivamente tolto nel 1383 e affidato al figlio Bartolomeo con atto di accomandigia a Firenze.

Il 4 gennaio 1385, il governo della Repubblica fiorentina, sottomesso Arezzo e il suo contado, costituisce il Vicariato di Anghiari. Inviando il Vicario ad Anghiari, Firenze vuole "istituzionalizzare" nelle terre della repubblica di nuova conquista una presenza capace di rappresentare il governo di fronte a qualsiasi rigurgito od istanza centrifuga, in una regione segnata dalla presenza di castelli, e feudi fedeli alla stessa Firenze come i Barbolani, o Montedoglio. Il vicario viene scelto tra i patrizi fiorentini, il primo rappresentante è Ranieri di Aluigi Peruzzi insediatosi in Anghiari il 15 gennaio 1386 stipendiato dalla comunità ed alloggiato assieme al suo cancelliere. Egli esercita la giurisdizione civile e criminale per sei mesi fino alla fine del '500.

Anghiari è un paese di confine, quasi incuneato tra il Montefeltro e lo Stato Pontificio, lontano dalla vita così splendida della sua capitale. Il borgo ed il suo contado fanno comodo strategicamente, ma sono lontani dal cuore della repubblica, calpestati dagli eserciti nemici, costretti al pagamento di dure tasse, colpiti da carestie, pestilenze. Va ricordato il flagello della morte nera, la spaventosa epidemia di peste nera che colpì alla metà del XIV secolo tutta l'Europa, decimandone gravemente la popolazione. Anche Anghiari non rimase indenne, e leggendo le Cronache del Taglieschi, si intende che furono anni terribili, nei quali la superstizione fece da padrona. L'evento che ci tramanda ai posteri è la celeberrima Battaglia di Anghiari, avvenuta il 29 giugno 1440, tra le truppe della lega, composta: da Fiorentini, Veneziani e Pontifici, formatesi per ostacolare la calata dei Visconti. Battaglia che fu un evento storico, che permise ai Fiorentini di

stabilizzare il dominio in Toscana, e culturale per le vicende legate all'affresco di Leonardo. L'opera fu dipinta in Palazzo Vecchio, ma, usando Leonardo una tecnica innovativa per il periodo, l'affresco è andato perduto, creando intorno all'opera un alone di mistero.

Nel 1512 gli Anghiaresi combattono strenuamente prima di arrendersi a Vitellozzo Vitelli alleato dei fiorentini, che governano oramai anche questa parte di Toscana. Il malgoverno fiorentino si risente anche in Anghiari, e si formano due fazioni, pro e contro i Medici. Le lotte tra le due fazione portano all'uccisione di Ileano di ser Paolo Taglieschi, uomo facoltoso e partigiano dei Medici.

Risale al 1517 l'attacco delle truppe di Francesco Maria della Rovere, per la conquista di Anghiari ma con esito negativo.

Con la creazione del Granducato di Toscana, e per mano del granduca Pietro Leopoldo, la comunità di Anghiari espande i suoi confini fino "aldilà del Tevere, comprendendo anche il popolo di Montedoglio".

Nel periodo napoleonico, si legge nei documenti di archivio, che in Anghiari esistevano tre scuole le quali erano abbastanza frequentate. Il paese è una vera e propria cittadina bilingue i documenti ufficiali sono redatti sia in francese sia in italiano. Risalgono a quel periodo le trasformazioni più importanti nell'antica Piazza del Mercatale, viene abbattuto il Loggiato e creato uno spazio più ampio che ancora oggi si chiama: parterre.

Dopo le vicende napoleoniche e quelle delle Restaurazione, Anghiari vive attivamente le vicende risorgimentali. C'è un vivace e combattivo circolo mazziniano ed un cospicuo numero di garibaldini, che affianca il generale nelle guerre per l'unità d'Italia. A Garibaldi gli Anghiaresi, primi fra i cittadini italiani, dedicano a un monumento quindici mesi dopo la sua morte.

Con il plebiscito dell'11 e 12 marzo 1860 Anghiari vota la sua adesione alla monarchia dei Savoia.

## **Un capolavoro scomparso**

Anghiari è uno splendido borgo medievale che domina la verde valle dell'alto Tevere. Bastione inviolabile grazie alle potenti mura duecentesche, ebbe una grande importanza nel Medioevo per la sua posizione strategica.



Fiera della sua toscanità, Anghiari fu consacrata alleata e testimone della civiltà fiorentina dopo la battaglia del 29 giugno 1440 celebrata da Leonardo con un capolavoro scomparso, ancora oggi oggetto di ricerche. L'aura di mistero, che la magia del tempo rende ineffabile, penetra negli scorci medievali che rimandano a passioni splendenti, a ore febbrili, a rumori di spade. Questo angolo di Toscana ha visto il passaggio nel 1164 di Thomas Becket: l'Arcivescovo di Canterbury ottenne dagli allora signori di Anghiari le carbonaie del Castello dove gli Spedalieri di S. Antonio, suoi accompagnatori, costruirono un oratorio. Su di esso fu poi edificata (sec. XIII-XIV) la Chiesa di S. Agostino, ampliata nel 1464 in seguito al crollo del campanile.

Di origine ancora più antica, forse rupestre, è la Chiesa della Badia, il primo luogo di culto nel borgo (sec. XI).

La delicata immagine tardo-trecentesca del Crocifisso in legno dell'altare maggiore attira l'attenzione per due particolari: il perizoma del Cristo con la bella decorazione dipinta sullo sfondo e i capelli, veri, un tempo abbondanti e oggi tagliati per devozione. Nella Chiesa di S. Maria delle Grazie, costruita tra 1628 e 1740 e restaurata più volte esternamente, si trova dietro l'altare la Madonna delle Grazie, terracotta invetriata della bottega di Andrea della Robbia. L'imponente Rocca costituiva il nucleo fortificato attorno a cui si sviluppò Anghiari. Il Cassero fu luogo di difesa e monastero camaldolese, chiamato per questo Conventone. Insieme all'antico Cassero, la torre dell'orologio, detta il Campano, è un elemento emergente del paesaggio urbano di Anghiari. Terminata nel 1323, fu distrutta nel 1502 e ricostruita un secolo dopo, quando, per l'occasione, vi fu sistemato l'orologio. L'ultimo restauro è della prima metà dell'Ottocento.

Al centro del nucleo antico del paese, il Palazzo Pretorio mostra nella facciata i segni della struttura originaria, con finestre ad arco a tutto sesto, un grande affresco situato sotto una loggia e stemmi in terracotta e pietra. Il Palazzo era parte della Rocca e fu residenza dei podestà e dei vicari della Repubblica Fiorentina fin dal 1386. Palazzo Taglieschi è subito riconoscibile per l'articolata facciata: infatti, pur essendo una costruzione rinascimentale, nasce dall'unione armonica di case-torri preesistenti. Di fronte vi è il Palazzo del Marzocco, edificio del XV secolo che apparteneva alla nobile famiglia degli Angelieri ed oggi, completamente restaurato, è sede del Centro di Documentazione della Battaglia di Anghiari.

L'antica via di ronda era il tracciato viario situato nella parte settentrionale delle mura. Dal 1444 questo tratto di cinta muraria ha subito numerosi interventi di ricostruzione al fine di rendere il borgo inespugnabile in caso d'attacco con artiglierie.

Con l'innalzamento delle mura (contemporaneo alla costruzione delle porte di S. Angelo e di S. Martino, tra il 1181 e il 1204) furono inglobate le merlature medievali ancora visibili in alcuni tratti. Gli interventi d'ampliamento della chiesa di S. Agostino culminarono nel 1463 con la singolare costruzione del torrione a pianta semicircolare.

In Piazza Baldaccio, già detta del Mercatale, è dal 1388 che ogni mercoledì si svolge il mercato, mentre il Teatro dei Ricomposti, costruito nel 1790 con una facciata in stile rinascimentale, riconsegna il borgo alla sua forte vocazione culturale.

## **La Battaglia di Anghiari**

La fama di Anghiari deriva principalmente dal fatto di essere stata teatro della Battaglia combattuta Mercoledì 29 Giugno dell'anno 1440 tra i Fiorentini, vincitori, guidati da Michelotto Attendolo e Giampaolo Orsini ed i Milanesi, condotti da Niccolò Piccinino. La battaglia viene così ironicamente ricordata dal Machiavelli: "Ed in tanta rotta e in sì lunga zuffa che durò dalle venti alle ventiquattro ore, non vi morì che un uomo, il quale non di ferite ne d'altro virtuoso colpo, ma caduto da cavallo e calpesto spirò".

Ma, ricorda Piero Bargellini che se il bilancio guerresco risultava così modesto, non altrettanto scarso fu il bilancio politico della Battaglia d'Anghiari; infatti, il Machiavelli sottolinea, questa volta con maggior senso storico, che "...la vittoria fu molto più utile per la Toscana che dannosa per il duca (di Milano), perché se i Fiorentini perdevano la giornata, la Toscana era sua; e perdendo quello, non perdè altro che le armi e i cavalli del suo esercito, i quali con non molti danari si possono recuperare".

La battaglia sarebbe stata sicuramente dimenticata dalla storia se i Magistrati di Firenze, per decorare le sale di Palazzo Vecchio con pitture che ricordassero le principali imprese della Repubblica, non avessero affidato a Leonardo da Vinci, il compito di dipingerla. Una volta elaborati i cartoni, fu tradotta in parete la parte mediana, cioè il combattimento intorno alla bandiera.

Danneggiato da un artificioso processo di essiccamento, il dipinto, incompiuto, andò distrutto per far posto alle decorazioni del Vasari. I celebri disegni di Leonardo che, come afferma il Cellini, furono la "scuola del mondo", sono andati perduti e ne rimane testimonianza attraverso quelli del Rubens, oggi al Louvre di Parigi, ed un'opera, datata intorno al 1470 ed attribuita al pittore Biagio di Antonio della scuola di Paolo Uccello che si trova oggi alla National Gallery of Ireland di Dublino.



Peter Paul Rubens, conservato al Museo del Louvre a Parigi



## **I prodotti tipici**

C'è un tesoro di cui Anghiari va orgogliosa e per il quale è conosciuta in tutta Italia: **l'antiquariato**.

Questo antico borgo medievale della Valtiberina è un nido di consumati antiquari che hanno sempre frequentato le zone vicine alla ricerca di preziosi ricordi del tempo che fu. Il bisogno economico, ma soprattutto un'originale sensibilità ed un gusto particolare, fecero sì che l'attività dei 'rigattieri' si trasformasse in quella più raffinata degli antiquari : quasi un'arte, che qui trovò i suoi iniziatori in personaggi come Foscolo Matassi, Giuseppe Mazzi, Galliano Calli e Milton Poggini. La passione di costoro si trasformò quindi in attività commerciale. Fondamentale fu di conseguenza il connubio con gli abili restauratori anghiaresi, artigiani di altissimo livello capaci di restituire qualunque oggetto al suo primitivo splendore.

In tutto questo emerge la grandissima esperienza, che permette ancor oggi di far rivivere vecchi mobili che il profano giudica inutili e irrecuperabili. Ma ad Anghiari il mobile è qualcosa più di un oggetto: in fondo la sua storia attraverso i tempi è un po' la storia stessa dell'uomo, con i gusti e le tendenze di una determinata epoca, che si evolvono con il passare dei secoli e ne rappresentano la civiltà e la cultura.

### **Una scuola per l'Arte ed il Restauro del Legno**

La mancanza di un adeguato numero di operatori qualificati ad agire nei vari campi di intervento del restauro ligneo e dell'Arte del legno furono alla base dell'origine di questo Istituto, nato ad Anghiari nel 1961.

Nell' Istituto d'Arte di Anghiari, specializzato nell' Arte del legno e del restauro del mobile antico, si cerca quindi il clima culturale più idoneo a risvegliare la sensibilità degli allievi perché questi possano produrre nella consapevolezza della realtà che li circonda.

La preparazione culturale ed operativa dei ragazzi al termine del quinquennio è tale da permettere un immediato inserimento nel mondo del lavoro, fornendo loro comunque la possibilità di continuare gli studi accedendo a corsi superiori universitari.

L'Istituto d'Arte non equivale, quindi, ad una scuola generica, che indirizza semplicemente ad un lavoro artigianale, ma a qualcosa di più elevato e completo. La dimostrazione è data dalla collezione di autentici capolavori in legno di proprietà dell' Istituto, costantemente visitato da delegazioni di altre scuole d' Europa.

Al termine del triennio viene rilasciato dall'Istituto il diploma di Maestro d'Arte, mentre al termine del biennio successivo si consegue la maturità d'Arte Applicata, diploma che permette l'accesso a tutte le facoltà universitarie ed ai corsi superiori di indirizzo artistico, la partecipazione a concorsi pubblici presso il

Ministero dei beni culturali in qualità di restauratori e disegnatori, la partecipazione a concorsi per posti di carriera esecutiva e di concetto in ogni amministrazione pubblica, l'inserimento in qualità di personale specializzato nel design all'interno di industrie e studi di progettazione, l'insegnamento per le arti applicate (ebanisteria, tarsia, intaglio, laccatura e doratura, restauro del mobile antico).



Il Centro Tecnologico del Restauro di Anghiari, un marchio a tutela della qualità

La zootecnia rappresenta una considerevole risorsa per l'economia rurale. I comuni montani in particolare appoggiano il loro sistema produttivo sull'allevamento bovino, grazie alle grandi superfici a pascolo che consentono l'alpeggio. Si pensi che nel solo territorio di Badia Tedalda e Sestino operano ben 120 aziende dedite alla zootecnia e l'importanza di questa realtà è dimostrata dal fatto che l'antica fiera del bestiame abbia acquistato una risonanza tale da divenire mostra nazionale.

Creata a tutela della razza chianina, la Mostra Nazionale degli allevamenti bovini di razza chianina alla stato semibrado e stabulazione libera iscritti all'albo genealogico rappresenta un importante appuntamento per tutti gli operatori del settore e si svolge a Ponte Presale, tra Badia Tedalda e Sestino, durante l'ultimo weekend di settembre. Il marchio Chianina garantisce il consumatore sulla bontà e la qualità di queste carni, estremamente saporite e a basso contenuto lipidico. Girovagando attraverso gli splendidi scenari collinari e montani della Valtiberina, sarà inevitabile scorgere mandrie intente a pascere in mezzo a incontaminate distese di erba, con splendidi esemplari dal manto bianco del peso anche di 10 quintali (i tori raggiungono addirittura i 14 quintali). In ogni paese dell'Alto Tevere non potrete non trovare quelle macellerie che espongono il marchio 5R. Tale marchio, come potrete verificare su ogni pezzo, garantisce le carni delle razze italiane (in cui la Chianina è inclusa), insieme a quello di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale.

#### **Da una tradizione antica, l'olio delle colline**



Tra gli oliveti un tempo possesso dei Camaldolesi, che amministravano la corte dell'antica Pieve di Micciano, un frantoio continua la tradizione macinando le olive dell'Alta Valle del Tevere (Gentile,

morcone, moriolo, frantoio e leccino le principali cultivar di olivo presenti). Raccolte ancora brucando a mano ai piedi degli olivi, le olive passano attraverso l'operazione di spremitura effettuata a freddo con macine e presse, a cui segue la decantazione naturale priva di sistemi di filtraggio. L'olio di questo antico Frantoio è un prodotto gradevole al palato, con sapore di erbe, un olio integrale che, per le sue qualità organolettiche, è più vicino all'alimento che al condimento vero e proprio.

Tipico prodotto del Frantoio è il mosto di oliva, un olio di qualità eccelsa ottenuto direttamente dalle goccioline d'olio che, fuoriuscite spontaneamente dalle olive appena frante, vengono lasciate a decantare in appositi contenitori. Secondo una tecnica settecentesca, il successo di quest'olio sta nella scelta del momento giusto per togliere l'acqua di vegetazione: una valutazione, quindi, legata solo all'esperienza di chi sorveglia le fasi di lavorazione. Alle olive verdi e nere, si aggiungono infine i tanti olii aromatizzati (all'aglio, al basilico, al finocchio, al ginepro, al limone, all'origano, al peperoncino, al rosmarino, alla salvia, al timo), che completano quel vasto assortimento di prodotti che valorizza questa attività, di cui documenti storici attestano l'esistenza fin dal 1421 con il nome di molino dall'olio dei Ravagni.

### **L'abbucciato Aretino**

Il formaggio pecorino si produce da sempre nelle nostre zone, ma finora era mancata una caratterizzazione forte che lo rendesse riconoscibile. Adesso, grazie ad un progetto della Provincia di Arezzo e della Camera di Commercio, il pecorino aretino ha un nome e delle caratteristiche definite.

Il nome "Abbucciato" deriva dalla caratteristica buccia che con la stagionatura lascia un unghia più scura resistente su tutto il bordo.

La pasta, di un tenue color giallo-paglierino, mostra i tipici buchetti della lavorazione a latte crudo, ovvero non sottoposto ad ebollizione per abbatterne la carica batterica. Questa particolarità permette una persistenza dei profumi delle erbe del pascolo, un aroma floreale che insieme ad una nota amara, lo contraddistingue.

Di media stagionatura o molto stagionato, l'Abbucciato è il 'cacio' della terra aretina. 26 produttori, 24 pastori e due piccoli caseifici: questi i numeri del Consorzio "Abbucciato aretino" costituitosi per tutelare e promuovere il pecorino a latte crudo ottenuto recuperando le tradizioni casearie della terra aretina.



Nel territorio del Comune di Anghiari è stata la Cooperativa Agricola Montemercole ad aderire al progetto e presso la quale è possibile acquistare il formaggio pecorino Abbucciato Aretino, oltre ad una vasta produzione di latticini.

### **Andar per funghi...**

Andare per funghi è forse il modo migliore per fare turismo nei boschi. Le foreste della Valtiberina, in particolar modo i castagneti di Anghiari, Caprese Michelangelo e Monterchi, abbondano quasi tutti gli anni, di funghi che, in primavera ed autunno, costituiscono un importante risorsa economica e gastronomica.

E' tutta via necessario esperienza per sapere in quali boschi trovare funghi ed in quali periodi, poiché in Valtiberina si trovano porcini ed ovuli in autunno, ma anche funghi commestibili come i prugnoli in primavera.

Nella zona operano anche associazioni micologiche che sono sempre disponibili a fornire informazioni e nozioni per i riconoscimenti e per imparare a conoscere con precisione le caratteristiche peculiari.





## I piatti tipici



### **I Bringoli (foto sopra)**

La pasta, oltre che essere considerata il piatto nazionale rappresenta l'Alta Valle del Tevere dal momento che nel 1827 qui fu fondato il famoso marchio Buitoni. La pasta fatta in casa con il rasagnolo e la spianatoia, trova qui una delle sue massime espressioni, con ravioli, gnocchi, tagliatelle e, soprattutto, i bringoli che caratterizzano la cucina anghiarese. I bringoli sono una sorta di spaghettoni a base di acqua e farina di grano. Quello che era il piatto dei poveri è divenuto oggi una specialità da condire con il sugo di lepre, d'oca o di funghi (raccomandati sono i porcini per i quali i boschi della vallata sono particolarmente rinomati).

A tale attrattiva è dedicata ogni anno una festa che ricade sempre nel weekend vicino al giorno di San Martino (11 Novembre): "Festa dei Bringoli e di San Martino". Protagonisti dell'evento sono i Bringoli, accanto ad altre pietanze di stagione, come il brustichino e le castagne arrosto con il vino novello.

## **Torta Mantovana di Anghiari**

Ingredienti per 6 persone:

- 150 gr di burro
- 5 uova
- 175 gr di zucchero
- la scorza grattugiata di un limone
- 175 gr di farina
- 80 gr di pinoli

### Preparazione:

Sciogliere il burro a bagnomaria e, lasciandolo intiepidire, sbattere in una ciotola 4 tuorli e un uovo intero, insieme allo zucchero. Quando avrete un composto soffice e spumoso, aggiungete la scorza grattata del limone. Per ultimo unire la farina setacciata e il burro fuso. Imburrate ed infarinate una tortiera di 24 cm di diametro, versandovi il composto.

Spargete i pinoli sulla superficie del dolce e mettere lo stampo in forno già caldo a 200. e cuocete la torta per circa 45 minuti. Quando sarà cotto, sformatelo e lasciatelo raffreddare. Aggiungere zucchero a velo prima di servire.

Non si sa se la ricetta venga da Mantova. C'è la consapevolezza però che da oltre 100 anni le donne realizzano questo dolce che, se pur diffuso in tutta Italia, solo ad Anghiari è veramente speciale: sarà l'acqua, saranno la Gigliola o la Marina, le donne anghiaresi che hanno contribuito a fare di questo dolce un mito, ma quella che assaggerete ad Anghiari è una Torta Mantovana che non ha uguali.

## **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

### **I CENTOGUSTI DELL'APPENNINO - MOSTRA MERCATO DEL TURISMO RURALE E DEI SAPORI TIPICI**

fine Ottobre - inizi Novembre

Il centro di Anghiari (AR) ogni anno, apre le porte all'atteso appuntamento autunnale de "I Centogusti dell'Appennino". Si tratta della mostra-mercato che Anghiari dedica al mondo dell'agriturismo e dell'enogastronomia, allo scopo di valorizzare le produzioni agroalimentari della Valtiberina e rivolto esclusivamente ai prodotti di qualità.

Ogni anno partecipano circa 40 aziende, le quali allestiscono i propri spazi all'interno dei fondi del centro storico, unendo così la caratterizzazione delle botteghe alla tipicità dei sapori. I produttori hanno la possibilità di promuovere i frutti del loro lavoro con assaggi e degustazioni: formaggi, salumi, ortaggi, farine, olio, vino, miele, funghi, tartufi, conserve, marmellate e molto di più. La mostra, offre ai visitatori e agli addetti ai lavori un'occasione di incontro e approfondimento sul variegato mondo del turismo rurale e dei sapori delle nostre terre, favorendo la filiera corta e la conoscenza reciproca delle parti, nella speranza di creare un rapporto duraturo. A garanzia della qualità dei prodotti esposti è la presenza delle aziende

socie della Strada dei Sapori Valtiberina Toscana, che riunisce oltre novanta realtà del territorio tra comuni, enti, aziende agricole, strutture turistico-ricettive, artigiani e commercianti.

Per Informazioni: ProLoco Anghiari, Tel/Fax 0575/749279, E-mail:proloco@anghiari.it

## **Altri eventi ...**

**MEMORANDIA:** "Le cose raccontano" Piazza Baldaccio. La seconda domenica di ogni mese. Mercato di Antiquariato, Modernariato e Collezionismo.

**CARNEVALE DELLA GIOVENTU'** - 19 FEBBRAIO

**XXXVI MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO DELLA VALTIBERINA TOSCANA** - 21 APRILE - 1 MAGGIO

**FESTA PATRONALE** - 3 MAGGIO

**AMICO MUSEO** : Palazzo della Battaglia - 6 e 20 MAGGIO

**FESTIVAL DELL'AUTOBIOGRAFIA** - 14, 17 GIUGNO

**IL PALIO DELLA VITTORIA** (dal 1441 il Palio della Toscana) - 29 GIUGNO

**ESTATE ANGHIARESE** - serate, eventi e negozi aperti nel centro storico di Anghiari - LUGLIO- AGOSTO

**NOTTI DELL'ARCHEOLOGIA** - Palazzo della Battaglia - 29 LUGLIO, dalle ore 20:30.

**ANGHIARI FESTIVAL** con Southbank Sinfonia di Londra, Vox Musica e British Youth Opera - 14 - 22 LUGLIO  
All'interno della grande cornice del TIBER SINFONIA FESTIVAL si rinnova l'appuntamento con la Southbank Sinfonia di Londra. Numerosi concerti per Orchestra e Musica da Camera prenderanno vita nelle piazze, nelle chiese, nelle ville e nei castelli di Anghiari, all'interno della manifestazione: TIBER SINFONIA FESTIVAL  
- Dal 14 luglio al 19 agosto - Concerti nei più bei luoghi della Valtiberina.

**TOVAGLIA A QUADRI** - 10 - 19 AGOSTO - Cena Toscana con una storia teatrale in 4 portate.

**ANGHIARI PER LA GIORNATA BANDIERE ARANCIONI** - 14 OTTOBRE

**L'INTREPIDA** - Pedalata cicloturistica d'epoca - 20 - 21 OTTOBRE .

**"I CENTOGUSTI DELL'APPENNINO"** - 1 - 4 NOVEMBRE - Mostra Mercato del turismo rurale e dei sapori tipici delle nostre terre (**Vedi sopra**).

**FESTA DEI BRINGOLI E DI SAN MARTINO** - 10 - 11 NOVEMBRE.

**ANGHIARI DI NATALE** - DICEMBRE 2012 - Concerti, presepi e rappresentazioni nel centro storico di Anghiari in occasione delle festività Natalizie

**PROCESSIONE DELLA MADONNA DI LORETO** - 10 DICEMBRE - Processione della Madonna di Loreto. Rappresentazione dei quadri viventi nel Centro Storico di Anghiari

## Dove mangiamo ?

**ANTICO POSTO DI RISTORO Ristorante** - Loc. La Scheggia, Via Libbia - tel. 0575 749174. - Chiuso il lunedì.

**CANTINA DEL GRANDUCA Ristorante - enoteca** - Piazza Mameli, 13 tel. 0575 788275. - Chiuso il martedì

**DA ALIGHIERO Ristorante – enoteca** - Via Garibaldi, 8 tel. 0575 788040. - Chiuso il martedì.

**IL POGGIO Ristorante – pizzeria** - Loc. Catigliano, 28 tel. 339 7347454 - 333 2877258

**IL FEUDO DEL VICARIO Hostaria Antica** - Via Garibaldi, 33 tel. 0575 787105. - Chiuso il mercoledì.

**LA MERIDIANA Ristorante** - Piazza IV Novembre, 8 tel. 0575 788102. - Chiuso il sabato.

**LA NENA Ristorante** - Corso Matteotti, 10/14 tel. 0575 789491. - Chiuso il lunedì.

**MEICOST ETTAL Ristorante – pizzeria** - Viale Martiri Antifascisti, 23 tel. 0575 789010.

**LOCANDA AL CASTELLO DI SORCI Ristorante** - Loc. San Lorenzo, 25 tel. 0575 789066. - Chiuso il lunedì.

**LOCANDA DI TOPPOLE Ristorante – pizzeria** - Loc. Il Campino di Toppole, 27/b tel. 0575 788149. - Chiuso il lunedì.

**LOCANDA DEL VIANDANTE Osteria – ristorante** - Loc. Cerreto - Ponte alla Piera, 11 tel. 0575 723016 - Chiuso il lunedì e martedì

**OLIVER Ristorante** - Via della Battaglia, 16 tel. 0575 789933. - Sempre aperto.

**PARIS Ristorante – pizzeria** - Via Motina, 136 tel. 0575 789222. - Chiuso il lunedì

**PERBACCO Ristorante - vineria** - Galleria Girolamo Magi - tel. 0575 788893 - Chiuso il mercoledì

**VECCHIA OSTERIA LA PERGOLA Ristorante** - Loc. Tavernelle, 13 tel. 0575 723330. - Chiuso il martedì.

**ZI' TERESA Ristorante Pizzeria** - Via Marconi tel. 0575 789003. - Chiuso il mercoledì.

**LA PINETA Ristorante Pizzeria** - Via Nova, 48 tel. 0575 788400. - Pizzeria estiva all'aperto.

## Dove sostare ...

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

AA – **ANGHIARI** - Area attrezzata presso il parco pubblico Campo della Fiera - Da Via Nova per Piazza Croce e la S.P. per Arezzo, sulla destra prima di un vasto giardino. Acqua, pozzetto. GPS N 43° 32' 35" - E 12° 03' 26.56".

PS – **ANGHIARI** - Punto sosta presso Agriturismo Val della Pieve in localita' Casale 97/a - Info 0575.788593 - Parcheggio a pagamento: € 7.00/p. AS, sala polivalente con cucina, custodia, elettricità, illuminazione, acqua e servizi con docce, panoramico, ombreggiato, trasporto pubblico, annuale, 10 piazzole, boschi, ulivi, laghetto, piscina con idromassaggio, camper service gratuito ad Anghiari (600 m), mezzi pubblici.

PS – **ANGHIARI** - Punto sosta camper presso Agriturismo La Taverna di Sorci. Posto ristoro, vendita prodotti locali, area picnic.

PS – **ANGHIARI** - Punto sosta camper nel parcheggio a terrazze ai piedi della città.

### **Camping/Agricampeggi nel Borgo e dintorni :**

**AZIENDA AGRITURISTICA E AGRICAMPEGGIO VAL DELLA PIEVE** - Via della Fossa, 8 - Telefono/Fax 0575 788593 - Cell. 339 7886709 - n. 12 posti letto e n. 8 piazzole per campeggio

## **Info Turistiche ...**

**Comune di Anghiari** - Piazza del Popolo, 9 - tel. 0575 789522 Fax 0575 789947 - info@anghiari.it

**Ufficio Turistico** - Pro Loco - Corso Matteotti, 103 - tel./Fax 0575 749279 - proloco@anghiari.it

**Società Cooperativa Toscana d'Appennino** - Via Taglieschi, 2 - Tel./Fax 0575 787063 - 787023 - toscanadappennino@anghiari.it

**APT Provincia di Arezzo** - Piazza della Repubblica, 28 - Arezzo - Tel. 0575 377678 - apt@arezzo.turismo.toscana.it

**Ufficio Turistico Comprensoriale** - Via Matteotti, 8 - Sansepolcro - Tel./Fax 0575 740536 - infosansepolcro@apt.arezzo.it

**Informagiovani Anghiari** - Piazza IV Novembre, 7 - Tel. 0575 789288 - informagiovani@comune.anghiari.ar.it

**Biblioteca Comunale** - Corso Matteotti, 107 - Tel. 0575 789745 biblioteca@comune.anghiari.ar.it

**Sistema Museale di Anghiari** - Piazza Mameli, 1/2 - Tel.0575 787023 Fax 0575 787356 - battaglia@anghiari.it

**Palazzo della Battaglia di Anghiari** - Piazza Mameli, 1/2 - Tel.0575 787023 Fax 0575 787356 - battaglia@anghiari.it

**Museo Statale di Palazzo Taglieschi** - Piazza Mameli, 16 - Tel. 0575 788001

**Museo della Confraternita di Misericordia** - Via Nenci, 15 – Tel. 0575 789577

**Teatro Stabile di Anghiari** - Piazza IV Novembre - Tel. 0575 788659 - teatrodianghiari@libero.it

## **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Camperweb - Comune di Anghiari .

