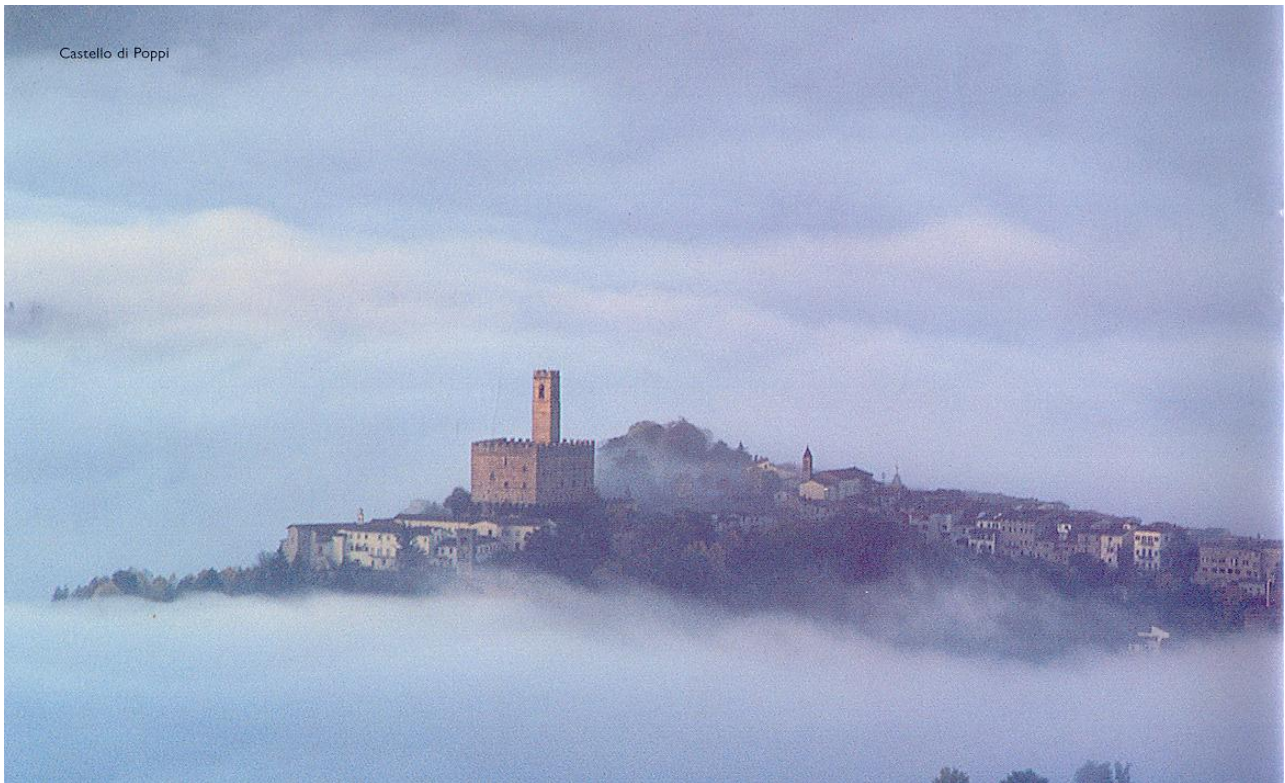


POPPI (AR)

Il toponimo Poppi sembra si possa far risalire ad una fase della storia linguistica anteriore all'VIII secolo a.C., denominata fase mediterranea comune o tirrenica. Secondo questa ipotesi, oggi tra le più accreditate, il toponimo deriverebbe da poplo, cioè poggio, colle, rilievo.



La Storia

Poppi è posto al centro del Casentino (475 m.slm), valle appartata della Toscana tra le province di Arezzo e Firenze, oggi Parco Nazionale, rimasta pressoché intatta nelle sue bellezze artistiche e naturali proprio grazie ad una frequentazione turistica non massificata.

Il borgo medievale di Poppi è una rara “città murata” alla cui sommità signoreggia il Castello dei Conti Guidi, opera della celebre famiglia di architetti Di Cambio e “prototipo” di Palazzo Vecchio in Firenze. Grazie a costanti restauri nei corso dei secoli, il castello di Poppi si trova attualmente in eccellenti condizioni di conservazione. Al suo interno, la Biblioteca “Rilliana”, ricca di centinaia di manoscritti medievali e di incunaboli. Altro elemento di assoluto rilievo è la Cappella dei Conti con un ciclo di affreschi trecenteschi attribuiti a Taddeo Gaddi, allievo di Giotto.

Scendendo dal castello si incontra la Propositura dei Santi Marco e Lorenzo (sec. XVIII) che ospita opere del Ligozzi e del Morandini. Davanti a questa, nella piazza principale, è visibile un raro esempio di “barocchetto toscano”, l’Oratorio della Madonna del Morbo (sec. XVII), edificio a pianta esagonale con cupola a squame. Proseguendo per il borgo maestro fiancheggiato da portici che permettono una visita al coperto in ogni tempo, si giunge alla antichissima Abbazia di San Fedele (sec. XI), ricca di notevoli opere d’arte tra le quali un crocifisso giottesco, dipinti del Ligozzi, Portelli, Davanzati, Morandini e Solosmeo.

Infine, il Monastero delle Agostiniane (sec. XVI), che conserva pregevoli terrecotte robbiane. La visita può concludersi con una tonificante passeggiata lungo tutta la cinta di mura medievali dalle quali si può ammirare un panorama dintorno della più tipica campagna toscana.

Riepilogo ...

- **1169**, un contratto stipulato in castro de Puppio in loco Casentino tra due soldati e l'abate di Strumi è il primo documento che ricorda il castello di Poppi.
- **1196**, Guido Bevisangue, il primo dei conti Guidi di Poppi, viene nominato dall'imperatore Arrigo VI "conte di tutta la Toscana". Poppi, grazie al progressivo rafforzamento della dinastia dei Guidi, assume il ruolo di capoluogo politico e amministrativo del Casentino, che conserva anche sotto il dominio della Repubblica fiorentina, per la quale molti dei conti Guidi rivestirono cariche politiche e militari.
- **1440**, con il tradimento del conte Francesco, che si schiera con le truppe del duca di Milano contro la Repubblica, termina il dominio dei Guidi in Casentino. L'esercito fiorentino pone l'assedio a Poppi e il conte Francesco deve capitolare. I Guidi sono esiliati dal Casentino e Poppi passa sotto il diretto controllo di Firenze.
- **1498-99**, Poppi è l'epicentro delle guerre tra Firenze e Venezia.
- **1630**, la popolazione è decimata dalla peste.
- **1860**, fino all'unità d'Italia, il territorio di Poppi ha continuato a seguire le vicende di Firenze, prima Repubblica, poi Signoria e infine Granducato di Toscana.



Il castello dei conti Guidi, i portici e i palazzetti del borgo

Poppi è posto al centro del Casentino, una valle tra le più belle della Toscana.

Il borgo medievale è una rara città murata alla cui sommità signoreggia il Castello dei Conti Guidi, opera della celebre famiglia di architetti Di Cambio e "prototipo" di Palazzo Vecchio in Firenze.

Costruito nel XIII sec., è caratterizzato da una facciata a bifore, al centro della quale si stacca un'alta torre, e circondato da mura di cinta con merli guelfi e da un ampio fossato. Grazie a costanti restauri nei corso dei secoli, il castello di Poppi si trova attualmente in eccellenti condizioni di conservazione.

Al suo interno, la Biblioteca Rilliana, ricca di centinaia di manoscritti medievali e di incunaboli.

Altro elemento di assoluto rilievo è la cappella dei Conti con un ciclo di affreschi trecenteschi attribuiti a Taddeo Gaddi, allievo di Giotto.

Scendendo dal castello si incontra la Propositura dei Santi Marco e Lorenzo (sec. XVIII) che ospita opere del Ligozzi e del Morandini.

Davanti a questa, nella piazza principale, è visibile un raro esempio di barocchetto toscano, l'oratorio della Madonna del Morbo (sec. XVII), edificio a pianta esagonale con cupola a squame cinto da un delizioso portico.

Al suo interno una pregevole Madonna con Bambino di Filippino Lippi.

Proseguendo per il borgo maestro fiancheggiato da portici - elemento architettonico raro in Toscana - si giunge alla Badia di S. Fedele (sec. XI), ricca di opere d'arte che risaltano dalle nude pareti in pietra, tra le quali un crocifisso giottesco, la splendida tavola trecentesca della Madonna con Bambino e dipinti di Jacopo Ligozzi, Portelli, Davanzati, Francesco Morandini e Solosmeo.

Infine, il monastero delle Agostiniane (sec. XVI), conserva pregevoli terrecotte robbiane.

La visita può concludersi con una passeggiata lungo la cinta di mura medievali, dalle quali si può ammirare il panorama della campagna toscana.



I prodotti tipici

E' il celebre "panno lana" (foto), originario di Stia ma diffuso in tutto il Casentino, con tessitura artigianale e un punto vendita anche a Poppi. Il panno Casentino, indossato in origine dai monaci e dai montanari, è giunto a noi in una varietà di tinte che privilegia i tradizionali colori arancione e verde.

I piatti tipici

Il tortello di patate (foto sotto) differisce dal raviolo solo nel ripieno: al posto di spinaci e ricotta, qui c'è l'incomparabile tubero Dop del Casentino.



Inoltre ...

POLENTA DOLCE O DI CASTAGNE

La "pulenda" dolce è stato il cibo che, specie in annate di carestia, ha calmato la fame degli antichi casentinesi che avevano messo a punto la tecnica di conservazione della farina: a novembre la pressavano nei cassoni staccandola poi con l'ascia e riducendola nuovamente in polvere.

Evitavano con la pressione il pericolo di vederla facilmente invasa dai tarli.

Per quattro persone prendere mezzo chilo di farina, stacciarla e stemperarla in un paiolo usando acqua fredda leggermente salata, mettere al fuoco, continuando a "girare l'impasto" ed aggiungere l'acqua che può occorrere per portarla a cottura. La polenta è cotta quando l'impasto si stacca dalle pareti del paiolo o di altro recipiente in cui cuocia. In antico la si cuoceva solamente nel paiolo, attaccato alla catena e tenuto fermo con una forca di legno e "girandola" con il "mattarello" apposito.

Appena cotta la polenta va rovesciata sulla spianatoia e servita a fette tagliate con un "filo di refe". Può essere mangiata con vari companatici ma anche asciutta tanto è dolce di suo.

POLENTA DOLCE CON LA RICOTTA

La polenta dolce si dice sia ottima mangiata con la ricotta. Questo pare sia il modo più tradizionale di assaporare polenta di castagne unendo due prodotti antichi della terra casentinese.

E' appena il caso di ricordare che il castagno copre il Casentino da tempi immemorabili e ha condizionato la vita delle popolazioni e la struttura agraria della vallata fino alla seconda metà dell'800 e forse anche oltre.

Con la polenta dolce non bere vino se non di nuvoli. Si afferma che quello di vite faccia venire, in questo caso, i "fortori".

POLENTA DOLCE CON L'ARINGA

Arrostire un'aringa, possibilmente "d'ova", sul treppiedi, ungerla con poche gocce d'olio buono e mangiarla accompagnata alla polenta bevendo acqua fresca e pura dato che il vino non solo "non ci lega" ma crea acidità nello stomaco. Attualmente le si trovano eviscerate per cui la distinzione fra "aringhe di latte" e "aringhe d'ova" non trova più ragione d'essere: quelle d'uova erano le aringhe femmina mentre quelle di "latte"(in effetti gli spermatozoi) erano i maschi.

Si racconta che in alcune località casentinesi, sia per la miseria sia per l'avarizia, l'aringa fosse legata ad un trave della cucina e che la polenta venisse, a due fette per volta, condita sbattendola nell'aringa che durava a lungo. Essendo il popolo casentinese corbellatore, si narra che in alcune località, per conseguire un risparmio più netto, la polenta non venisse "sbattuta" sull'aringa ma sull'ombra della stessa riflessa nel muro dal lume ad olio o a "canfino"...



POLENTA GIALLA (foto sopra)

La polenta di mais o granturco (in altre parti d'Italia formentone) non è così antica quanto quella di castagne: questa pianta (zea mais) tipicamente americana, venne introdotta in Casentino intorno al 1750 anche se incontrò difficoltà culturali che durarono a lungo e che ne procrastinarono l'introduzione nella rotazione agraria alla prima metà del 1800. Il suo uso intervenne a variare la monotonia del cibo quotidiano anche se non riuscì a soppiantare l'importanza del castagno.

Il meglio della polenta si ottiene usando farina infornata ed il paiolo e mescolando a lungo l'impasto con il mattarello, cosa non facile a farsi oggi.

Per sei persone: prendere gr.500-600 di farina,acqua salata quanta ne occorra e, quando bolle, versarvi la farina a pioggia e mescolare continuamente per un'ora, al minimo, per 40 minuti. Se la polenta, o meglio l'impasto, apparisse troppo "sodo", aggiungere acqua calda. Se invece fosse stato "affogato il mugnaio", aggiungere farina.

Cotto che sia rovesciare il contenuto del paiolo sulla "spianatoia" e tagliare la polenta col refe non appena accenna a raffreddare traendone fette più o meno grosse secondo le esigenze.

POLENTA GIALLA OLIO, CACIO E PEPE

Preparare una polenta di consistenza media e "accocciarla" a fette, porla in una zuppiera a strati ognuno dei quali va condito con olio di frantoio che mantenga il "pizzichino", pepe nero finemente macinato sul momento e cacio pecorino piccante in abbondanza (in subordine usare parmigiano stravecchio).

Cospargere la "colma" della polenta con altro pecorino e pepe, chiudere la zuppiera con il coperchio e lasciare stufare vicino ad una fonte di calore per circa dieci minuti.

Servire tagliando verticalmente gli strati. Non è assolutamente da prepararsi nelle singole scodelle. E' opportuno non berci sopra ma volendo farlo preferire un vino nostrale di poco corpo e di gradazione alcolica non eccessiva.

Era il piatto tipico della vendemmia e si preparava a partire dall'autunno quando il granturco era stato trattato e dava una farina ottima. In campagna la massaia recava nella vigna la zuppiera con la polenta e i vendemmiatori, seduti sui bigoni rovesciati o sulla stanga del carro, si godevano il riposo, il sole autunnale e la polenta.

Il pecorino, per essere perfetto, dovrebbe essere di quello ottenuto con una parte di latte caprino che dona al cacio un particolare sapore piccante.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Per la Befana...si Ciaspola! - Ciaspolate e Gastronomia tradizionale toscana - 5 / 6 Gennaio - NEVE IN ARRIVO PER LA BEFANA...Si Ciaspola!

Un accoppiata fenomenale: Ciaspolate e Gastronomia tradizionale toscana - Il costo del soggiorno è di 69,00 euro - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al Cell. 366.5849069

E' in arrivo un pacco di neve fresca per la Befana! Vi proponiamo due giorni in montagna nella foresta innevata del Casentino. Oltre all'aspetto naturalistico ed escursionistico particolare cura verrà rivolta all'aspetto gastronomico, per chi ha una "fame da lupo", che vede come protagoniste alcune specialità tipiche della montagna toscana.

La giornata di sabato è dedicata al riconoscimento ed interpretazione dei segni che gli animali selvatici lasciano sulla neve con grande abbondanza; questo per meglio comprenderne l'etologia, le abitudini, ecc.

Ma è dedicata anche a fare un "giretto" in foresta come primo approccio a questo ambiente invernale e soprattutto a prendere confidenza con le ciaspole e i bastoncini.

La giornata naturalistica di domenica, invece, ci vedrà impegnati nel godimento estetico, spirituale e fisico (camminare nella neve fresca con le ciaspole fa tornare bambini) dei boschi innevati, nella "tracciatura" degli animali e nella ricerca di reperti della presenza del lupo e di altri carnivori tra i maestosi faggi ed abeti che rivestono le montagne del Casentino.

Le uscite sul campo, guidate da esperti naturalisti e guide escursionistiche ambientali, saranno di moderata difficoltà, prevedendo il superamento di dislivelli modesti e ben distribuiti nell'arco dei percorsi da fare a piedi.

In entrambe le giornate di sabato e domenica sarà, poi, curato l'aspetto gastronomico del soggiorno; nel ristorante del Rifugio Casanova saranno serviti cibi, della tradizione toscana, per soddisfare la "fame da lupi" che stuzzicherà l'appetito degli ospiti al ritorno delle uscite in foresta.

Ecco il menù a prova di.... Lupo!

Tra pranzo e cena gusterete:

Crostini neri: preparati con fegatini di pollo e pane toscano bagnato con il Vin santo;

Ribollita: un piatto tipicamente contadino che fa parte della cucina povera fiorentina, con radici storiche molto antiche (infatti si trova traccia di questo piatto fin dal Medioevo) preparato con verdure e acqua ri.....bollita 2 volte.

Acquacotta casentinese: uno dei lavori che ha segnato la storia del Casentino e di Badia Prataglia era quello del carbonaio. Tutti gli uomini che restavano in foresta per lungo tempo dovevano cercare di nutrirsi in modo abbondante e senza spendere molto: uno dei piatti che rispondevano a questa esigenza era "l'acqua cotta", pietanza povera ma saporitissima, fatta di pane, cipolla, pomodoro, olio buono e peperoncino.

Salsiccia e fagioli all'uccelletto: piatto tradizionale e tipicamente toscano.

Rosticciana e patate al forno: piatto tipico a base di carni varie arrosto.

Castagnaccio dolce: fatto con farina di castagne, noci, olio extra vergine di oliva e rosmarino

Cantucci : dolci secchi alle mandorle serviti con Vin Santo.

Si consiglia abbigliamento a strati, pesante ma con possibilità di alleggerirsi rapidamente. Il costo del soggiorno è di 69,00 euro a testa e comprende tutto quanto descritto, (degustazione di dolci compresa) ed anche l'eventuale uso di racchette da neve (ciaspole e bastoncini telescopici) se nel frattempo dovesse farsi avanti l'inverno. Appuntamento al Rifugio Casanova di Badia Prataglia alle 14,30 di sabato.

Tel. 366.5849069 - Tel. 0575.559897 - Fax 0575.559902 - e-mail: casanova@rifugionelcasentino.it

Sito: www.rifugionelcasentino.it



CAPODANNO NELLE FORESTE INNEVATE DEL CASENTINO (AREZZO)

NEL PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI CON LE RACCHETTE DA NEVE (Ciaspole)

Prezzi: anticrisi, più bassi dello scorso anno ! dal 29 Dicembre al 1 Gennaio

Prezzo: E 298,00 - prenota Subito al 366.5849069

Un soggiorno da fiaba nelle foreste più belle d'Italia, camminando su facili sentieri tra alberi alti più di trenta metri. Racchette da neve e bastoncini telescopici forniti dall'organizzazione.

Segreteria e informazioni - Rifugio Casanova - Casentino - Via Casanova 3 Loc. Badia Prataglia 52010 Poppi (AR) - Tel. 366.5849069 - e-mail: casanova@rifugionelcasentino.it - Tel. 0575.559897 - Fax 0575 559902
www.rifugionelcasentino.it

OGNISSANTI A CAMALDOLI E ALLA VERNA

AUTUNNO D'ORO - GRAND FOLIAGE NEL PARCO NAZIONALE - 1 - 4 Novembre - Un soggiorno da fiaba nelle foreste più belle d'Italia, in un trionfo di colori autunnali, camminando su facili sentieri tra alberi alti più di trenta metri. Domenica possibile giornata termale a Bagno di Romagna.

01 novembre

Ore 10,00 arrivo al piazzale del parcheggio della Verna; presentazione con le guide e partenza per escursione ad anello attorno al Monte Penna della Verna, nella foresta delle Ghiacciaia e nel Bosco delle Fate. Il bosco è realmente fiabesco, con grandi faggi che irradiano i colori aranciati dall'autunno e con un sottobosco costituito da enormi massi completamente coperti di muschio. Si compie il periplo della montagna e infine si entra nel Convento. Visita al complesso conventuale, luogo di rara bellezza e pregio architettonico. Nella chiesa madre vi è la più grande concentrazione esistente di opere dei Della Robbia. Notevoli anche la Cappella delle Stimate, il Sasso Spicco, la passeggiata sul precipizio, i chiostrini interni, ecc. Vi è la possibilità di assistere (o partecipare) alla suggestiva e storica processione del pomeriggio. A fine visita ci si trasferisce a Badia Prataglia, dove ci si sistema nel confortevole e nuovissimo Rifugio "Casanova" e cena. Ore 21,30 passeggiata notturna nel bosco, con le torce elettriche, fino al pittoresco paesino di Vetriceta; discesa in paese e rientro.



02 novembre

Dopo la colazione partenza (c.ca alle 9,00) per l'Eremo di Camaldoli, attraverso il passaggio dei "Tre Confini", tra Tirreno e Adriatico. Escursione nella parte alta della foresta, tra i faggi coperti di galaverna (uno spettacolo davvero unico) e arrivo al Sacro Eremo per l'ora di pranzo. Se le condizioni climatiche del momento lo permettono il pranzo viene servito all'aperto, su un punto prestabilito, oppure viene predisposto un abbondante pranzo al sacco. Visita al Eremo di Camaldoli nella sua veste autunnale, tra alberi rosseggianti, alla cella di San Romualdo e alla chiesa; possibile shopping all'antica farmacia dei monaci, dove vengono commercializzati i famosi prodotti di Camaldoli. Nel pomeriggio discesa attraverso la foresta fino al Monastero. Visita al complesso e possibile visita alla antichissima farmacia Galenica. Possibile visita al gigantesco castagno Miraglia, vecchio di 500 anni. Rientro al rifugio Casanova in minibus e auto. Ore 19,30 cena

Ore 21,30 "safari" notturno in minibus nelle strade del parco, alla ricerca e avvistamento degli animali selvatici.

03 novembre

Partenza per escursione al Monte Penna di Badia Prataglia. Si tratta di una facile e suggestiva ascesa nella foresta, fino allo spettacolare balcone naturale costituito dalla sommità del Monte Penna: la foresta si interrompe all'improvviso e si apre un panorama di inattesa vastità, che spazia sulle valli del versante romagnolo, coperte di boschi che circondano il grande lago di Ridracoli; se l'aria è limpida la vista spazia su un'ampia fascia del litorale Adriatico.

Se le condizioni climatiche del momento lo permettono il pranzo viene servito all'aperto, su un punto prestabilito; in alternativa si rientra al rifugio, oppure viene predisposto un abbondante pranzo al sacco. Al rientro, è possibile visitare il Centro Visite del Parco Nazionale e il Museo del Corpo Forestale, assai interessanti entrambi e posizionati dinnanzi all'albergo. ore 19,30 cena. Nella tarda serata e nella prima parte della notte, se il cielo lo permetterà, si farà osservazione astronomica, con esperto astrofilo, telescopio e altri strumenti ottico - didattici.

04 novembre

"Buca delle Fate": passeggiata ad anello nella Foresta di Badia Prataglia, attraverso maestose faggete e cupe abetaie (in quest'area gli abeti sono altissimi, con trentacinque metri di media), fino alla caverna chiamata "Buca delle Fate" e quindi al luminoso prato di "Campo dell'Agio". La foresta si mostra in tutto il suo splendore in questa breve ma intensa passeggiata.

Rientro e pranzo. Pomeriggio partenza

Dal 01 al 04 novembre - Prezzo: E 229,00

comprende:

- accompagnamento guida ambientale escursionistica dal mattino del primo giorno al pomeriggio dell'ultimo
- vitto e alloggio dalla cena del primo giorno al pranzo dell'ultimo (cibo buono e decisamente abbondante)

Non comprende:

quanto non espressamente indicato sopra pranzo del primo giorno sconto del 20 % per i bambini fino a 10 anni in camera con i genitori o in alternativa servizio animazione mentre gli adulti sono in escursione.

segreteria e informazioni - tel 0575559897 - cell. 3665849069 - Fax 0575559902 - www.hotelcasentino.it - e-mailcasanova@rifugionelcasentino.it



"La Festa dei Fochi" - Settembre - storica festa di fine estate nella piazza di Badia Prataglia, tutti attorno al gigantesco falò di rami di abete bianco, col profumo di resina che si spande nell'aria. Musica a balli attorno al fuoco per gran parte della notte. E' una festa che affonda le sue radici nei secoli passati: inizialmente i Fochi simboleggiavano la fede e venivano accesi in onore della Vergine Maria, della quale l'8 settembre si festeggia la natività. Ma poi, al carattere religioso si aggiunse un nuovo motivo popolare. I Fochi rappresentavano ora il saluto ai boscaioli badiani, che partivano nei giorni successivi per la Maremma, dove lavoravano l'intero inverno per ritornare poi nei giorni di Pasqua dell'anno successivo. Nei giorni successivi passeggiate nei boschi secolari che coprono l'Appennino fino ai crinali più alti.

Mangialonga - <http://www.badiaprataglia.net> - agosto - Poppi (AR) Fraz. Badia Prataglia - Cena itinerante all'interno del paese e dentro al cuore del Parco Nazionale delle Foreste Casentini

CAMALDOLI: MILLE ANNI, UNA FORESTA - GIUGNO - Due giorni di tutto relax attorno agli eremi e monasteri tra i più famosi al mondo; quelli di Camaldoli - visita agli eccezionali complessi monumentali / religiosi e alle maestose foreste che li circondano. Quest'anno ricorre il millenario della fondazione di Camaldoli e fervono i preparativi per le celebrazioni.

Il sole, le stelle, la neve - marzo - Una singolare esperienza dedicata al cielo, al rifugio Casanova, sulle montagne del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi: il primo giorno una totale immersione nell'astronomia, grazie all'uso di uno speciale telescopio diurno che ci permetterà di osservare direttamente il sole; a sera geografia stellare con il telescopio notturno e una carrellata di recenti immagini di Marte. Il giorno seguente una bella escursione con le ciaspole nel cielo blu cobalto di inizio primavera lassù, sull'alto crinale dell'Appennino, verso il "Passo dei Lupatti", dove c'è ancora un metro abbondante di neve compatta che scintilla al sole di marzo. Un'esperienza singolare, che ci farà sprofondare nel profondo blu: quello della notte osservata al telescopio astronomico, con la guida di un'esperto astrofilo e quello del giorno, quando percorreremo i soavi sentieri dell'alto crinale, direttamente nel cielo e sopra un tappeto di neve ormai solida e asciutta.



Dove mangiamo ?

ANTICA CANTINA ristorante	POPPI - CENTRO STORICO	529.844
CASENTINO ristorante	POPPI - CENTRO STORICO	529.090
EMO osteria bruschetteria	POPPI - CENTRO STORICO	527.535

OSTERIA DI POPPI risto /pizza	POPPI - CENTRO STORICO	529.211
GOLF CLUB ristorante	POPPI - c/o GOLF CLUB CASENTINO	520.317
CAMPALDINO ristorante	PONTE A POPPI - Via Roma, n.95	529.008
EUROPA pizzeria	PONTE A POPPI - Viale Europa,n. 10 / 12	550.589
LA TORRICELLA ristorante	PONTE A POPPI - Località Torricella	527.045
KENTIA pizzeria (asporto /take away)	PONTE A POPPI via Roma194-D	529.337
PARC HOTEL ristorante /pizz	PONTE A POPPI - Via Roma,n.214	529.994
ROSSOBIRRA birreria /pizzeria	PONTE A POPPI - Località Torricella	527.045
FONT'ALLE FATE pizzeria	PONTE A POPPI via Aretina	529.483
IL PORTO osteria	PONTE A POPPI via Roma 224	529.233
OSTERIA DEL TEMPO PERSO	PONTE A POPPI via Roma 79	529.996
TUTTOPIZZA (asporto / take away)	PONTE A POPPI via Roma	520.482
PARCO ZOO ristorante	PONTE A POPPI -Loc. Griccenne,n.3	529.079
ATLANTIC OIL birreria artigianale	PORRENA - via Falterona	550.513
FRANCIONI ristorante	PORRENA - Via Falterona,n.54	550.138
IL COCODE' ristorante	PORRENA - Via Falterona,n.91	500.181
OSTARIA DEL SASSO risto /pizzeria	QUOTA - Piazza del Ponte	529.039
I TRE BARONI	MOGGIONA - Via di Camaldoli 52	556.204
IL CEDRO ristorante	MOGGIONA - Via di Camaldoli	556.080
MOGGIONA bar birreria pub	MOGGIONA - Via di Camaldoli, 21	556.167
LA FORESTA ristorante	CAMALDOLI - Via di Camaldoli,5	556.015
PUCINI ristorante	CAMALDOLI - Parco Pucini	556.017
BOSCO VERDE ristorante	BADIA PRATAGLIA - Via Nazionale,10	559.017
RISTORANTE GIARDINO	BADIA PRATAGLIA - Via Nazionale,n.15	559.016
RISTORANTE LA TORRE	BADIA PRATAGLIA - Via Sassopiano,n.41	559.005
RISTORANTE LA FORESTA	BADIA PRATAGLIA - Via Nazionale,n.3	559.009
RISTORANTE LA QUERCIA	BADIA PRATAGLIA - Via Andria	559.097
IL CAPANNO risto /pizzeria	BADIA PRATAGLIA - Via Fangacci	559.437
DOLCE E SALATO pizzeria	BADIA PRATAGLIA - via Nazionale 39	347.3710307
IL CARBONILE ristorante	BADIA PRATAGLIA - via dei Mandrioli 2	339.6175107

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Camping CAMALDOLI PUCINI - Camaldoli - 0575.556202

Camping CAPANNO - Badia Prataglia - Passo Fangacci - 0575.518015

Camping FONTE DEL MENCHINO - Camaldoli - via dell'Eremo - 0575.556202

Camping LA PINETA - loc. Avena di Poppi - 0575.529082

Agriturismo ANTICO FIO** loc. Fio sopra 0575.550186

Agriturismo BARGIONI LORA** loc. Tonacato 0575.583860

Agriturismo BELVEDERE*** Loc. Belvedere 0575/509244

Agriturismo CASA LUNA** via Aretina 45 0575.520573

Agriturismo CASE D'ARNO DI SOTTO*** via Falterona 107 - Porrena 0575.504541

Agriturismo CASA OMBUTO* loc. Larniano 21 0575.529871

Agriturismo FATTORIE DI CELLI** Loc. Celli 0575/529917



Agriturismo FONTE DEI SERRI San Martino a monte 6 0575.509231

Agriturismo IL BACILE* loc. Quorle 12 0575.529489

Agriturismo LA CASA BIANCA*** Via del Corniolo, 30 055/602165

Agriturismo LA CASACCIA** Via di Filetto 17 0575.550168

Agriturismo LA FONTESPINA** via Roiesine 55 0575.550319

Agriturismo LA PIETRAIA** Via Aretina, 63 0575/520562

Agriturismo LA VECCHIA QUERCIA** Via Colle Ascensione 159 348.3637186

Agriturismo LE BALZE** loc. Pruneto 0575.504541

Agriturismo POGGIO A POPPI** via Magrete 13 0575.529886

Agriturismo STRUMI** loc. Strumi 24 0577.847048

Agriturismo VADI GIOVANNI - loc. Tonacato 0575.583860



Info Turistiche ...

Comune Uff. Turismo: tel. 0575529682

Castello Conti Guidi: tel. 0575520516

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Poppi . Agriturismi.it - Eventiesagre.

