



FIRENZE per L'ABRUZZO

Raccolta di fondi per avviare la ricostruzione
della Torre Medicea di Santo Stefano di Sessanio

Mercoledì
24 giugno 2009

dalle ore 18,30

**Umberto Montano ha il piacere di invitarLa alla
kermesse in giardino con "i fochi di San Giovanni"**

Villa Bardini / Costa San Giorgio 2

Si accede solo per invito - Contributo liberale (minimo 50 euro per persona)
l'incasso sarà interamente devoluto
Tutti i fondi saranno raccolti e custoditi dallo studio Notaio Steidl che
provvederà al pagamento delle sole spese vive e al versamento del ricavato

Programma

Ore 18,30

- » **Vita in Giardino** » Degustazione di prodotti e vini d'Abruzzo e di Toscana fra la vista di Firenze e le piante rare del giardino Bardini
- » **Razza Umana** » Progetto fotografico a cura de La Sterpaia di Oliviero Toscani
- » **Perfomances di musica e danza sul prato**

Ore 20,45

- » **Il Maggio per l' Abruzzo** » Anteprima del tour in Cina
I Solisti del Maggio Musicale Fiorentino
direttore Domenico Pierini

Ore 22,00

- » Piazzale panoramico di Villa Bardini » **I Fochi di San Giovanni**

Ore 23,00

- » Il Ristorante e Terrazza Bardini presenta » **Salemi e Pepemi per l' Abruzzo** » Un boccone sul tardi a cura della Città di Salemi; cittadina che, ancora terremotata dal '68, presta il suo contributo a Santo Stefano di Sessanio. Intervengono Vittorio Sgarbi e Oliviero Toscani, protagonista la gente di Salemi,
- » **Ristorante La Conca Alla Vecchia Posta** – Il Ristorante "Aperto per Terremoto": Antonio e Luca Pelino preparano **La pecora alla Cottura**
- » **Tina MOBA Terrace** » Video installazione, lounge flute music, American Bar

PATROCINIO

Col Patrocinio della Provincia di Firenze e della Città di Salemi

SUPPORTERS

Maggio Musicale Fiorentino, Starhotels, Lungarno Hotels, Salemi e Pepemi, Studio Notaio Steidl, Oliviero Toscani, Vittorio Sgarbi, La Sterpaia, Sandro Tranchina, Luciana di Mauro, M.A.F.I.A., Palazzo dell'arte dei giudici e notai, Alle Murate, Principe Corsini, Caffè Italiano, Leader Pubblicità Firenze, Stefano e Marco Carrai.

GRAZIE A

Pitti Immagine, Quadrifoglio, Capolavori a Tavola, Alla Corte del Vino, Marcella Antonini, Elio di Franco, Riccardo Monni, Domenico Montano, Simone Bernacchioni, Chiara Catelani, L'Abruzzo a Firenze, Ino Panino d'Autore, Simone Fracassi, Mauro de Paulis, Il Trippaio di Gavinana, Leonardo Torrini, Antica Macelleria Falorni, Leonardo Romanelli, Le Sorgenti, Rocca delle Macie, Capezzana, Agricoltori del Chianti Geografico, Travignoli, Azienda Agricola Castel Vecchio, Cecchi, Baldino di Mauro, Fratelli Nurzia, Cataldi Madonna, Cantina Tollo, Chiusa Grande, Collefrisio, Tiberio, Torre Raone, Textus, La conca Alla Vecchia Posta, Nonna 'Ina, Parco Produce, Diana Gourmet, Acqua San Felice, Salemi e Pepemi, Gaetano Palermo, Pietro Caradonna, Alessandro Scavone, Vito Merendino, Caseificio Cucchiara, Mario Favuzza.

INFO: 055 2008444 / 055 289020 / 335 8252638