



IL MERCATO DELLE GAITE

Da quasi tre decenni i Bevanati continuano ad inseguire un sogno quasi impossibile: far rivivere ogni anno, nel Mercato delle Gaitte, la vita di una comunità del Due-Trecento. Certamente non sono i soli, in Umbria e in Italia, a proporre una rievocazione storica dedicata all'età di mezzo, ma hanno dalla loro una formidabile idea originaria, quella di privilegiare le attività che fondano la trama dell'esistenza umana: è il trionfo dello *scriptorium* e della taverna, della cartiera e del mercato, della spezieria e della fornace, del setificio e della zecca; e naturalmente della multiforme società che vi ruota attorno. Il primo segreto del successo della manifestazione, ormai conosciuta ben oltre i confini della Penisola, risiede proprio nella capacità di ricreare e rendere appassionante lo spettacolo del lavoro e della vita quotidiana. I 'quadri' allestiti a Bevagna infatti, per l'aderenza alla documentazione e la capacità di riprodurre tecniche, processi, ambienti, situazioni e perfino atmosfere della società medievale, hanno uno spessore insolito, che li differenzia dalla gran parte delle altre rievocazioni, anche da quelle che, sempre più scopertamente, tentano di imitare il Mercato delle Gaitte. Ma se la manifestazione riesce a produrre ogni anno rappresentazioni di sorprendente verosimiglianza e suggestione è anche perché, oltre ad essere concepita come uno spettacolo per incantare il visitatore, resta pur sempre una competizione fra quattro agguerriti rioni, con le sue asprezze e le sue polemiche,



@Alessandro Firmalli

ma anche con sua la capacità di mobilitare le energie e l'entusiasmo di un popolo di appassionati che neppure le difficoltà dei nostri tempi hanno fortunatamente scoraggiato. Niente continua ad alimentare il loro sogno come la gara e la lotta per la vittoria, per quel palio colorato che solo i più meritevoli potranno stringere, una volta superato il giudizio severo degli esperti chiamati a pronunciarsi. E allora che la contesa cominci!

Franco Franceschi
Referente scientifico del Mercato delle Gaitte

AGRI**FER**

S.R.L.

FERRAMENTA, INFISSI, VERNICI, AGRICOLTURA,
ZANZARIERE E TENDE

Via Renare, 6 - Bevagna (PG) - Tel./Fax. 0742.361182
dittagori@hotmail.it



AGRITURISMO ETICO
LEGRAZIE



FATTORIA
ColSanto
www.livon.it

DI FILIPPO

vini biologici

www.vinidifilippo.com

T P BAR

trattoria in piazza il bar centrale

PIAZZA FILIPPO SILVESTRI - BEVAGNA
CONTATTI: ERIKA 3929084585 - FABIO 3318043483

Tabaccheria
Vecchio Torchio



RICARICHE TELEFONICHE
BOLLO AUTO
CARTOLIBRERIA
SERVIZI LIS LOTTOMATICA

Corso Amendola 11, 06031 Bevagna (Pg) - Tel/Fax 0742.361940

Osteria del Podestà

Specialità tipiche
Umbre

in occasione del
Mercato delle
Gatte...

piatti medievali

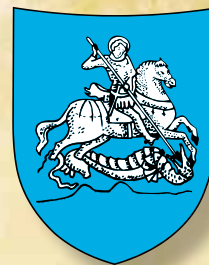
corso Matteotti 67 tel. 0742.360222 - Bevagna

Ristorante delle Mura

Tipica Cucina Umbra

Piazza Garibaldi, 14/a - BEVAGNA
0742.360819 | 327.1528019

Gaita San Giorgio



La Gaita San Giorgio, abbastanza estesa come superficie, è tuttavia la meno popolata per la presenza dei tre conventi più importanti di Bevagna: l'ex convento dei Domenicani, addossato alla chiesa dei Santi Domenico e Giacomo sorta sull'Oratorio di San Giorgio che ha dato il nome al quartiere, il convento di Santa Maria del Monte e quello delle Agostiniane di Santa Margherita.

Le mura romane, sovrastate da quelle medievali e i palazzi trecenteschi e quattrocenteschi che si alternano a reperti del periodo imperiale, sono la testimonianza di un passato illustre e glorioso e di uno scenario ideale per le nostre ricostruzioni.

Nonostante la scarsa popolosità del territorio di pertinenza, la San Giorgio vanta volontari determinati che sanno adattarsi a qualsiasi mestiere. Il tratto distintivo della gaita è la sua duplice vocazione: l'arte della metallurgia, che ha portato alla ricostruzione di numerosi mestieri come la Zecca, la Ferriera, l'Armaiolo, il Fabbro e il Fonditore e l'Arte in senso stretto, con la ricostruzione di una bottega di un dipintore del '300 e la bottega di un liutaio. Dal 2016, è stata ricostruita tutta la filiera di lavorazione della canapa, arte attestata nello statuto comunale del '500 di Bevagna. All'interno della gaita, nel corso degli anni, sono nati numerosi gruppi legati ad attività collaterali come la Corale, il gruppo di musicisti, i giocolieri e un nascente gruppo di scherma. La taverna e la locanda della Gaita, situate lungo il corso di Bevagna sono rinomate e apprezzate dai tanti turisti di tutta Italia.





Azienda Agricola
Dionigi

Tel. +390742360395
Via Madonna della Pia, 44 BEVAGNA PG 06031

www.cantinadionigi.it



Arredi per ospedali , cliniche e comunità

www.vernipoll.com



GELATERIA ARTIGIANALE
CAFFETTERIA



TROPICAL BAR



C.SO MATTEOTTI 27/29 - BEVAGNA (PG) - TEL. 0742 360058



FACTORY SHOP

C.so Matteotti, 81, Bevagna

Pizzeria La Chiacchiera Braceria



V. Crescimbeni, 1 - 06031 BEVAGNA (PG)

Per info e prenotazioni:

Tel. 389.82 15 268 - www.pizzerialachiacchiera.it

Aperto tutti i giorni dalle ore 19.00 alle 23.00

Chiuso il Lunedì



FARMACIA
SANTI DOTT. PIETRO snc

OMEOPATIA
FITOTERAPIA
PRENOTAZIONI CUP
AUTOANALISI COLESTEROLO, TRIGLICERIDI, GLICEMIA
EMOGLOBINA GLICATA

www.facebook.com/farmaciasantipietro/

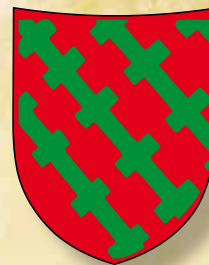
Via Alcide de Gasperi, 41/45 - Tel. 0742.360339 - Bevagna (PG) - farm.santi@libero.it



La Valletta

1985
COLFIORITO

Gaita San Giovanni



Verso un nuovo inizio di ciò che abbiamo amato, sognato e coltivato, la nuova vitalità e la gioia di provvedere a qualcosa che è più forte di un semplice impegno, ma è un sogno di cui tutti facciamo parte e che ricomincia... Il Mercato, molto più di un evento a cui partecipare, un'esperienza da vivere.

VETRERIA



Se si fa riferimento all'iconografia medievale, ci si rende conto che i recipienti in vetro prevalgono comunque tra i contenitori usati per il servizio ed il trasporto del vino. Il vetro è già un materiale con un basso costo di produzione e proprio per questo è frequente ritrovarlo sulle tavole nelle sue forme più semplici: flaconi e bottiglie. Gli artisti, grazie alla sua trasparenza e di

conseguenza alla facilità di rappresentazione del liquido in esso contenuto, si concentrano tantissimo sulla pittura del vetro, a tal punto che questi recipienti sembrano molto più diffusi in Italia rispetto agli altri paesi europei (Francia, Germania). L'ipotesi della maggiore diffusione è suffragata anche dall'aumento dei dazi sulle transazioni dei recipienti in vetro.

Quello dell'impiego del vetro a servizio del vino risulta molto ben documentato da alcune opere pittoriche tra cui, notevoli per l'attenzione artistica agli oggetti, quelle di Domenico Ghirlandajo, che documentano sia l'impiego dei fiaschi nella distribuzione del vino sia le eleganti 'fiolè' veneziane ed i bicchieri di vetro sul tavolo della famosa 'ultima cena'. Il recipiente più diffuso nell'uso domestico sembra essere la bottiglia detta angastara o inghistera, il cui uso si protrarrà fino al XVI secolo.

Nel contempo, l'abilità e la creatività dei maestri vetrai portano a nuove realizzazioni quali il 'vetro ghiaccio', ottenuto immergendo il semifuso nell'acqua fredda, il 'vetro calcedonio', prodotto ad imitazione della pietra dura, il 'vetro millefiori', ottenuto raggruppando corti segmenti di canne dai differenti colori. Si tratta, com'è ovvio, di ricerche finalizzate a creare differenti tipi di vetri per rispondere a richieste differenziate di prodotti. A questo dato culturale va forse aggiunta la possibilità di approvvigionarsi

– data la vicinanza dei corsi di acqua – di materie prime locali come la silice e i fondenti di origine vegetale e la facilità di commercializzare i prodotti, offerta ancora una volta dalla rete viaria. Col fiorire di industrie in svariati settori: carta, ferro, opifici; tra le quali quella del vetro l'esercizio di arti e mestieri era protetto da leggi severissime e restrittive emesse da corporazioni che, come strumento di difesa dei segreti della professione, non esitavano a ricorrere all'omicidio.

CARTIERA



Il luogo in cui avviene la lavorazione della carta è la "Valchiera". Qui vengono innanzitutto portati i cenci, la preziosa materia - prima che sono già stati pesati e suddivisi in "boni", "grosi", "vergati", "paratura" e "schuoso" e subito il "cenciaio" provvede alle successive fasi della "scrollatura", "arcapatura" e "scieglitura", durante le quali vengono ulteriormente suddivisi in base ai

materiali, lino, canapa e cotone e sminuzzati.

I cenci vengono poi messi a macerare per tre giorni nella calce e quindi passano nella "pila idraulica a magli multipli" dove vengono battuti fino a diventare una poltiglia. La poltiglia viene poi messa in un grande tino pieno d'acqua dove il "lavorante" immerge la "forma" o "modulo" per filtrare la pasta da carta, che poi con l'aiuto del "ponitore" depone sul feltro. I feltri con in mezzo la pasta da carta, che già ha ricevuto la filigranatura della tela del modulo sulle cui maglie è impresso il marchio dei fabbricanti, vengono poi pressati per far uscire l'acqua e quindi stesi per asciugare. Dopo lo "stendaggio" i fogli di carta vengono staccati dal feltro e passano alla "collatura" durante la quale vengono trattati con la "gelatina" o "colla animale", ricavata dagli scarti delle conerie. Infine i fogli, dopo essere stati satinati e piegati dai "cialandratori" vengono raggruppati in "risme" pronte per la spedizione.



Ricci Aldo

di Ricci Gianluca e Stefania s.n.c.

Colfiorito

Dal 1967 qualità, cortesia, professionalità!

Dalle nostre TERRE alle vostre tavole....

Formaggi - Latticini e Salumi

Tel. 339.3759262 - 347.8561914 e-mail: ricci-gianluca@libero.it

ALIMENTARI GASTRONOMIA DA LUCIANO

C.SO MATTEOTTI 49
BEVAGNA



Laboratorio Orofo
Mevaurum
Creazioni artigianali su misura per te....

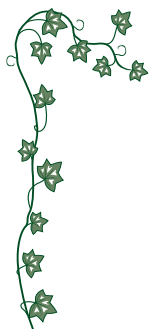
Corso Giacomo Matteotti 69
Bevagna
mob. 3339679804
tel. 0742360740



SPIRITO DIVINO



.net



Ottavius

*Aperto tutti i giorni
piatti tipici umbri*



il Sogno di Giò

Estetica e benessere

Via Alcide de Gasperi, 11 - Bevagna
Tel. 0742 360746 - Cell. 342 5993018



dal 1962
FRANTOIO
PETASECCA DONATI

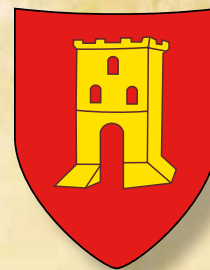
da oltre
50 anni
il gusto
di fare l'olio

direttamente a casa tua con
ilfrantoiodibevagna.it



PROFUMERIA DESIDERIO

Gaita Santa Maria



Una volta l'anno Bevagna si sveglia. E lo fa con una manifestazione il cui successo crescente ha posto fine al suo torpore secolare: è il Mercato delle Gaite.

Quando si è deciso di realizzare un progetto culturale di ampio respiro, che contribuisse alla riscoperta del nostro passato, ci si è ispirati, non già alla lontana epoca romana, di cui ancor oggi Bevagna mostra bellissime testimonianze, bensì all'età medievale, in quanto la sua struttura architettonica, i suoi vicoli stretti e bui, le sue corti e la stessa piazza maggiore con i suoi mirabili esempi di arte romanica e gotica, costituivano lo sfondo ideale, in cui far rivivere una pagina di storia cittadina. Trent'anni fa l'idea sembrava un po' moscia e un azzardo: fare a Bevagna un mercato medievale quando, tutt'intorno, l'Umbria celebrava tornei virili, quintane bellicose, giostre furenti, forzate corse dei Ceri. Nessuno all'epoca avrebbe scommesso un soldo bucato su una festa senza cavalli né sbandieratori, senza tamburini né strepito di armature. Paradossalmente, invece, ha trionfato proprio il fatto che c'è una giusta eccitazione e concitazione delle gare, che non ci sia nulla da vedere e al tempo stesso si possa vedere tutto. Lo spunto del Mercato è stato trovato sulle pagine fitte di armoniosa scrittura cinquecentesca, i vecchi Statuti comunali, che elencavano, organizzavano, dividevano la città in quattro gaita o guardie o porte. E da ormai quasi trent'anni la Gaita Santa Maria trasforma Bevagna in un museo vivente, itinerario archeologico ed economico, volgendo un lavoro di seria ricerca storica.

GLI ANTICHI MESTIERI

Tra i mestieri della Bevagna medievale, quello più caratteristico è legato alla lavorazione della canapa, per la fabbricazione di tele e cordami. Nel rispetto di questa antica tradizione, la Gaita si è impegnata a far rivivere i diversi momenti della lavorazione della canapa e della lana, ripercorrendone con fedeltà i diversi passaggi, secondo le antiche tecniche, dalla battitura alla filatura fino alla tessitura su antichi telai. Alla lavorazione dei "cascami pesanti" la Gaita ha affiancato l'allevamento del baco da seta, riproponendo tutte le varie fasi fino alla trattura, torcitura, tessitura e tintura del filo di seta. Sulla base di un documento lucchese del XIV secolo si è riusciti a costruire un torcitoio circolare a trazione umana, facendone l'unico esemplare funzionante al mondo.

Una delle più antiche e diffuse associazioni di mestieri in età medievale era l'arte degli osti e degli albergatori. La Gaita ha curato sia l'aspetto della ricostruzione ambientale del locale, sia le scene del vissuto di una locanda, come una sorta di affresco del tempo



che raccontasse le categorie di avventori e i vari modi di frequentarla. Si è, inoltre, voluto caratterizzare la ricostruzione di questo mestiere anche con la produzione e vendita di cervogia. I mestieri ricostruiti rientrano tra quelli peculiari degli ultimi secoli del Medioevo e la documentazione testimonia che essi caratterizzavano anche lo spazio locale e più in generale l'area umbra. Si tratta di due attività ricostruite nel rispetto dei regolamenti, ossia riproposte nell'articolazione delle loro fasi, utilizzando materiali, tecniche e strumenti proprie dell'epoca ed evitando la contaminazione con le tecnologie contemporanee, come pompe elettriche per alimentare d'acqua una ruota idraulica e bruciatori a gas per fondere metalli e vetro.

E poi il mercato, a cui la Gaita partecipa con la totalità dei suoi abitanti: donne, giovani, bambini e anziani indossano le umili vesti di canapa e grossa lana e si riversano per le strade, dando vita, a distanza di secoli, ad un vero mercato medievale.

E poi la *coquina*, in cui la Gaita si è impegnata a conoscere a fondo le abitudini alimentari del Medioevo, così da presentare, ogni anno, pietanze che siano espressione non solo del gusto dell'epoca, ma anche della cultura e della civiltà medievale.

Piatto gara 2017: Sardamone di carne, tratto dal "*Libro di cucina del secolo XIV*". E poi il Tiro con l'arco e gli arcieri: un gruppo di giovani campioni.

Serpillo
RISTORANTE

NOVITA
2000

Abbigliamento
Uomo - Donna - Bambino
Intimo - Merceria

BEVAGNA

Corso Matteotti, 89

T. 0742 361824

novità2000@virgilio.it 



MICHELETTO

HOSTARIA IN BEVAGNA

TEL. 0742.36.09.99

LARGO GRAMSCI, 1 BEVAGNA

Aperto fino alle 2 di notte tutti i giorni!
Pizza anche a pranzo



Gran Caffè Garibaldi
gelateria - pizza al metro - prodotti tipici
C:so Matteotti 66 Bevagna



Vocabolo Castellaccio, 9 - Bevagna

Visite guidate e degustazioni su prenotazione: T +39 0742 361670 - carapace@tenutelunelli.it


LUNELLI

ADANTI
AZIENDA AGRICOLA

vini d'autore dal 1972



www.cantineadanti.com

Gaita San Pietro

La “Gaita San Pietro” si propone di far rivivere ogni anno al visitatore un Medioevo a tutto tondo, ricreando le antiche Istituzioni medievali e spaccati di vita economica e sociale fortemente suggestivi.



Pietro provvede ad allestire, attraverso la più fedele ricostruzione storica, sono lo *Scriptorium* e l'*Ars tinctoria*.

Per l'intero percorso del Mercato, in una coinvolgente atmosfera di suoni e colori, si ammirano bancarelle di vendita, mercanti, botteghe artigiane e scene di vita medievale tipiche di un'epoca lontana ma estremamente affascinante e ricca di spunti culturali; il tutto adeguatamente riproposto con la stretta osservanza delle tradizioni, degli usi e delle consuetudini del tempo. I mestieri che la Gaita San

In ambienti altamente suggestivi che richiamano il Convento domenicano di Bevagna fondato dal suo co-patrono, il Beato Giacomo Bianconi (1301), è allestito un attrezzato e completo *Scriptorium*. Si possono ammirare tutti i passaggi relativi alla lavorazione ed al confezionamento di un codice in pergamena: dalla fase iniziale della lavorazione della pelle alla produzione del supporto scrittoria, alla *mise en page*, alla scrittura, alla miniatura e alla legatura finale. Nella bottega del tintore vengono rappresentate tutte le fasi previste per la tintura di filati e tessuti: dalla preparazione dei coloranti e mordenti, alle diverse procedure per la colorazione fino al candeggio ed all'asciugatura dei prodotti tinti. La Gaita allestisce il Mercato e i Mestieri nel tentativo di riproporre le atmosfere di un Medioevo rappresentato da un insieme di gioco e realtà, da frammenti di un'età costantemente in tensione fra necessità concrete ed elevazioni spirituali, insomma un Medioevo soprattutto ripensato come “luogo dell'anima e del corpo”.



CARIANI



**Porchetta umbra
di Bevagna**
Cariani Giuliano

www.cariani.it



IL MERCATO DELLE GAITE 15/25 Giugno 2017 Bevagna (Pg)



©Alessandro Fimelli

- GIO** 15 ore 22.00 / Piazza Filippo Silvestri
E SIA FESTA, SIA FESTA GRANDE - Cerimonia d'apertura
Iuramentum Potestatis e Artis Guaitarum in processione
- VEN** 16 Dalle ore 19.00
Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
- SAB** 17 Dalle ore 15.00 / Piazza Filippo Silvestri - Annullo Filatelico
Le arti delle Gaita in mostra
ore 16.00 / Gaita San Giorgio - *Zeccherius e Pictor*
ore 16.00 / Gaita San Giovanni - *Ars Chartaria e Ars Bicchorum*
Dalle ore 19.00 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
- DOM** 18 Disfida nazionale di tiro con l'arco storico
dalle ore 9.00 - Gara itinerante per le vie del paese
ore 11.00 / Chiesa di San Michele - *Missa De Angelis, laude e inni medievali*
Ensemble Vocale Libercantus, Direttore Vladimiro Vagnetti
ore 15.00 / Piazza Filippo Silvestri - *Finale*
Le arti delle Gaita in mostra
ore 16.00 / Gaita San Pietro - *Scriptorium e Ars Tinctoria*
ore 16.00 / Gaita Santa Maria
Ars Sete e Ars Tabernarorium, panicolorum et albergatorum
dalle ore 19.00 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
Ore 22.30 / Chiesa di San Silvestro
Concerto *Messa di Notre Dame di Guillame de Machaut*
Ensemble NOVA ALTA in collaborazione con Ensemble VOX POETICA
- LUN** 19 *Artis Guaitarum* - Gaita San Giovanni e San Giorgio
dalle ore 19.00 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
- MAR** 20 *Artis Guaitarum* - Gaita Santa Maria e San Pietro
dalle ore 19.00 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
- MER** 21 *Coquina Guaitarum* - Gaita San Giovanni e San Giorgio
dalle ore 19.00 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
NOTTE DELLA MUSICA ROMANTICA MEDIEVALE*
ore 22.30 / Logge del Mercato Coperto - Piazza Filippo Silvestri
Concerto *Amour, ma douce dame: ars amatoria e amor cortese*
Musicanti Potestatis

PROGRAMMA   

GIO *Coquina Guaitarum* - Gaita Santa Maria e San Pietro
dalle ore 19.00 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
22

VEN Dalle ore 19.00 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
ore 22.30 / Chiesa di San Silvestro
23 *Concerto Amor mi fa cantar: danze, madrigali e ballate del '300 italiano*
Ensemble Orientis Partibus di Assisi

SAB Dalle ore 16.00 - *I Mercati delle Gaita in mostra*
dalle ore 16.00 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
24 *Largo Gramsci / L' accampamento militare nel XIV secolo*
ore 18.00 / Logge del Mercato Coperto
Il Mercato delle Gaita incontra il Festival del Medioevo
NOTTE ROMANTICA MEDIEVALE*
ore 22.00 / Piazza Filippo Silvestri - *Spettacolo di falconeria*
ore 23.00 / Chiesa di San Silvestro
Concerto Bocca baciata non perde ventura: echi d'amore nelle liriche del Dolce Stil Novo - Ensemble CANTORIA MEVANIAE

DOM *I Mercati delle Gaita in mostra*
25 ore 10.30 - Gaita San Giorgio e Santa Maria
ore 16.30 - Gaita San Pietro e San Giovanni
Mercatores Guaitarum
ore 10.30 - Gaita San Pietro / ore 11.30 - Gaita San Giovanni
ore 16.30 - Gaita San Giorgio / ore 17.30 - Gaita Santa Maria
dalle ore 10.30 - Giullari, musici e giocolieri nelle vie e nelle piazze
ore 16.30 / Piazza Filippo Silvestri - *Spettacolo di falconeria*
Largo Gramsci / L' accampamento militare nel XIV secolo
ore 22.00 / Piazza Filippo Silvestri - **E SIA FESTA, SIA FESTA GRANDE**
Cerimonia di chiusura con Gara di tiro con l'arco storico
Proclamazione della Gaita vincitrice ed assegnazione del Palio 2017

TUTTE LE SERE DAL 16 AL 25 GIUGNO

Taverne aperte dalle ore 20.00

Sabato 17 e 24 / Domenica 18 e 25

Taverne aperte anche a pranzo

Apertura delle locande dalle ore 19.00

BOTTEGHE DEI MESTIERI MEDIEVALI

Dal 16 al 24 Giugno: apertura giornaliera

dalle ore 20.45 alle ore 23.30

Sabato 17

dalle ore 17.00 alle ore 19.00 e serale

Domenica 18

dalle ore 10.30 alle ore 13.00

dalle ore 17.00 alle ore 19.00 e serale

Sabato 24

dalle ore 17.00 alle ore 19.00 e serale

DAL 15 AL 25 GIUGNO

Teatro Francesco Torti

SGUARDI DAL MEDIOEVO

Mostra fotografica di Roberto Campanaro

Logge del Mercato Coperto

Mostra di strumenti musicali medievali

SABATO 10 GIUGNO

ore 20.30 - Piazza Filippo Silvestri

CONVITO MEDIEVALE

Medioevo d'Amor

a cura della Magnifica Gaita Santa Maria
(su prenotazione: 0742.361847 / 335.5977629)

Ad animar le vie e le piazze:

Musicians Ptestatis, Giullari del Diavolo, Manigara Fire,

Corcioio dei Giullari, ASD Ferreo Core, Falconeria Fredby,

Acrobati del Borgo, Clerici Vagantes,

Giuggaigias Santo Marcineflo, Miniaturo Kabilici,

Foiet (Fla Marga, Finis Terrae

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI EVENTI

Associazione Mercato delle Gaita

Tel. 0742.361847 - 335.5977629

info@ilmercatoделegaite.it

www.ilmercatoделegaite.it



**MILZIADE
ANTANO**

**FATTORIA
COLLEALLODOLE**

Via Colle Allodola

06031 Bevagna PG

Tel. 0742 361897

www.fattoriacolleallodole.it



UMBRANIA s.r.l.

Via Renare,18

06031 Bevagna PG

info@umbrania.com

www.umbrania.it

Il Mercato delle Gaites 2017



si ringrazia

KSP ITALIA

T. 0742 361947 - www.kspitalia.com

SPECCHIO MAGICO PARRUCCHIERA

Vicolo Porta Molini, 2 - Bevagna (Pg) - T. 0742 361162

OLTRE LA PIZZA

Via G. Pagliochini, 6a - Bevagna (Pg) - T. 0742 361918

AGRITURISMO BELSITO CAMPING PIAN DI BOCCIO

T. 0742 360391 - www.piandiboccio.com

LA BOTTEGA DI ASSÙ

Vino/Cucina/Olio/Ceramica

Corso Matteotti, 102 - Bevagna (Pg) - M. 339 2625361

LUNA PIENA

Oggettistica etnica abbigliamento etnico

Corso Matteotti, 82/84 - Bevagna (Pg) - M. 338 2236033

PINOCCHIO

Tabacchi e Articoli regalo

Corso matteotti, 91 - Bevagna (Pg) - T. 0742 362013

LA CASARECCIA DI BEVAGNA

Pasta fresca e prodotti tipici dal 1979

Corso Matteotti, 56 - Bevagna (Pg) - T. 0742 361969

ENOTECA DEGLI OSTINATI

Corso Matteotti, 32 - Bevagna (Pg) - T. 0742 361097

L'ORTO DI PORTA CANNARA

di Ciarrocchi & Spinola

Piazza Garibaldi, 13 - Bevagna (Pg) - T. 0742 360584

GARÇON ABBIGLIAMENTO

Corso Matteotti, 96 - Bevagna (Pg) - m. 393 9254594

EL RANCHO Albergo Ristorante Pizzeria

T. 0742 360105 - www.elrancho.it

MAESTA' DELLE QUATTRO CHIAVI

Agriturismo - M. 338 7999200

ESSO STAZIONE DI SERVIZIO

di Caccianni Fabrizio

s.s. 316 km. 7.700 - Bevagna (Pg) - T./F. 0742 361782

AVIOTEK COSTRUZIONI MECCANICHE

Via Flaminia, 48 - Bevagna (Pg) - T. 0742 361681

ME.BURI OFFICINA MECCANICA

Via Casale Rondelli, 4 - Bevagna (Pg) - T. 0742 360782

ALLO SPACCA

Braceria Pizzeria

Via A. De Gasperi, 61 - Bevagna (Pg) - T. 0742 360104

NON TI SCORDAR DI ME

Corso Matteotti, 57 - Bevagna (Pg) - M. 333 2082996

BRT CORRIERE ESPRESSO

Viale Roma, 14 - Bevagna (Pg) - T. 0742 360537

IMPRESA EDILE MORETTI ALDO S.R.L

Via delle Ceneri, 3 - Foligno (Pg) - T. 0742 344592

un particolare ringraziamento va agli artisti che hanno realizzato palio e premi "Mercato delle Gaites 2017"

MARTINÀ PALIANI, MICHELA PARRONI, SILVIA TRABALZA, PAOLO MASSEI, GLORIA INFUSSI