

“IL VIANDANTE OPEROSO”


Straordinario laboratorio itinerante tra le eccellenze del Parco di Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane e i Presidi Slow Food della provincia di Matera: i borghi e i paesaggi, la smielatura dei mieli di montagna, i riti della campagna lucana; l'oliva majatica; Matera e i Sassi; la convivialità; un incedere lento e meditato alla riscoperta di sapori dimenticati.

IL PROGRAMMA


9 LUGLIO 2010

- Ore 16:45 Ritrovo presso area di servizio Pompei e partenza alla volta delle **Dolomiti Lucane**
Ore 19:30 Arrivo a **Castelmezzano**, accoglienza del gruppo e visita del caratteristico borgo (uno de “I borghi più belli d’Italia”).
Ore 20:30 Cena presso il Ristorante “**Al becco della Civetta**” (chiocciola Slow Food)
Ore 22:30 Trasferimento a **Pietrapertosa**, sistemazione negli appartamenti del “**Borgo Albergo**”.

10 LUGLIO 2010

- Ore 8:30 Visita del caratteristico borgo di **Pietrapertosa** (uno de “I borghi più belli d’Italia”)
Ore 9:15 Partenza con autobus da Pietrapertosa alla volta del **Parco Regionale Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane**
Ore 10:00 Visita al Parco di Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane
Sentiero Natura
Smielatura dei mieli di montagna
Ore 13:00 “**A ‘mbrenna**”: degustazione presso il punto Ristoro “**Il Farnetto**”, dei prodotti dei **Presidi Slow Food** e presentazione del presidio del “**Pezzente della Montagna Materana**” 
Ore 14:30 Proiezione di **audiovisivi sulla Basilicata**
Ore 16:00 Trasferimento a **Matera** e laboratorio-degustazione del **Pane di Matera** presso l’antico forno a legna “**Pane Pace**” - Giro per la città dei **Sassi**.
Ore 21:00 Cena presso l’osteria “**Lucanerie**” (chiocciola Slow Food) e rientro a Pietrapertosa.

11 LUGLIO 2010

- Ore 9.30 Trasferimento a Ferrandina e visita alle aziende “**Oroverde Lucano**” e “**Frantonio Lacertosa**”: degustazione di olio extravergine di **majatica** e **oliva infornata di Ferrandina**. 
Giro per il caratteristico centro del materano.
Ore 13:30 Pranzo presso l’agriturismo “**Il Mulino della Contessa**” di Castelmezzano.
Ore 16:30 Partenza per i luoghi di origine

POSTI LIMITATISSIMI.

PUNTUALITÀ, CAPPELLINO E SCARPE COMODE SONO TASSATIVE!!!

EPPOI SPIRITO DI ADATTAMENTO E PAZIENZA!!!
I TRASFERIMENTI DA NAPOLI A PIETRAPERTOSA A/R AVVERRANNO CON MEZZI PROPRI.
TUTTI GLI SPOSTAMENTI DEI GIORNI 10 E 11 AVVERRANNO CON PULMANN GT.
PER TUTTO IL TOUR SAREMO ACCOMPAGNATI DA UNA GUIDA.

Prezzi:

Soci e Accompagnatore € 200

Non Soci € 230

PRENOTAZIONI ENTRO MERCOLEDÌ 30 GIUGNO

NB: L'autobus sarà disponibile al raggiungimento di una quota minima di iscrizioni (20 persone). In caso di mancato raggiungimento del numero la quota è per i soci di € 180 e di € 210 per i non soci.

La quota comprende:

La sistemazione in camera doppia presso l'ALBERGO DIFFUSO di Pietrapertosa con trattamento di prima colazione (per la camera singola è previsto un supplemento), le cene di venerdì e sabato, il pranzo di domenica, la guida in tutto il viaggio, le visite e le degustazioni e i trasferimenti con autobus.

La quota non comprende:

Gli extra e quanto non specificato alla voce comprende.

**Prenotazioni ai numeri 340.3486838 – 340.6001837 – 081.8044295 – 081
8185804 anche tramite una e-mail all'indirizzo
fiduciario@slowfoodcampiflegrei.com
Informazioni sul sito www.slowfoodcampania.com**

Pino MANDARANO e Vito TROTTA
Fiduciari delle Condotte
Slow Food di Napoli e dei Campi Flegrei

LEGGE SULLA TUTELA DELLA COMUNICAZIONE ELETTRONICA

Il decreto legislativo n.196/2003 stabilisce che dal 1° gennaio 2004

non sarà possibile inviare e-mail pubblicitarie senza il consenso preventivo del destinatario.

Qualora voleste essere cancellati dal nostro data base inviateci una e-mail con la dicitura "CANCELLATEMI".

Grazie per la collaborazione