

Vi proponiamo tre itinerari con un'idea di viaggio tra territori, cultura e piacere attraverso l'autentica conoscenza dei cibi, degli artigiani, dei produttori e dei ristoratori.

Tre opportunità per fare turismo slow, vivendo esperienze a contatto diretto con i protagonisti di un territorio: dalle Langhe del Barolo a

Comacchio con le sue valli e tradizioni di pesca dell'anguilla.

E ancora un viaggio nel Cilento fatto di degustazioni e passeggiate, tra mare e storia, per scoprire Presidi Slow Food e le eccellenze di una delle più belle coste dell'Italia.

Un viaggio secondo il punto di vista di Slow Food... tutto da vivere!

POLLENZO E LA BANCA DEL VINO



minimo 15 massimo 26 partecipanti

■ LOCALITÀ **POLLENZO**

■ PARTENZA

10 giugno
9 settembre

■ TRASPORTO

Pullman

■ DURATA

2 giorni/1 notte

PROGRAMMA INDICATIVO

■ **1° giorno:** Ritrovo dei partecipanti e trasferimento in bus verso le Langhe. Accoglienza presso l' Agenzia di Pollenzo sede dall'Università di Scienze Gastronomiche. Visita ed aperitivo presso la Banca del Vino per un viaggio attraverso l'eccellenza enologica italiana. Pranzo presso Osteria Slow Food. Nel pomeriggio, visita ad una cantina del Roero,

menzionata nella Guida Slow Wine di SF Editore con degustazione di salumi e formaggi del territorio. Pernottamento presso la Corte Albertina di Pollenzo.

■ **2° giorno:** In mattinata, partenza per un'azienda agrituristica, con visita al laboratorio dei prodotti caseari e della tuma di pecora di Langa, Presidio Slow Food. Degustazione. Nel pomeriggio, rientro a Torino.



**PROGRAMMI DEFINITIVI,
DATE E QUOTE DI PARTECIPAZIONE
SUL SITO WWW.ETLIVIAGGI.IT
E WWW.SLOWFOOD.IT/EDUCAZIONE**

COMACCHIO IL PRESIDIO DELL'ANGUILLA MARINATA

minimo 15 massimo 25 partecipanti

LOCALITÀ COMACCHIO

PARTENZA ■ TRASPORTO

26 maggio

Pullman

15 settembre

DURATA

3 giorni/2 notti



PROGRAMMA INDICATIVO

■ **1° giorno:** Ritrovo dei partecipanti e partenza in bus per Comacchio. Pranzo libero lungo il percorso. Nel pomeriggio visita al Museo della Manifattura dei marinati a Comacchio, il luogo dove avveniva l'intero ciclo di lavorazione delle anguille e delle acquadelle e sede del Presidio Slow Food dell'anguilla marinata. Cena presso Osteria Slow Food.

■ **2° giorno:** Visita alle Valli di Comacchio: percorso storico-naturalistico, a bordo dell'unica imbarcazione autorizzata dal Parco del Delta, che consente di cogliere gli aspetti unici della Valle, accompagnati da una esperta guida ambientale, alla scoperta dei luoghi di pesca e di un ambiente insolito e suggestivo. L'escursione prevede la sosta e la visita a vecchie Stazioni di Pesca, dove vedere le strutture e gli arredi originali dei casoni, le at-

trezzature legate alla vita dei Vallanti (i pescatori delle Valli), nonché un impianto da pesca tradizionale (Lavoriero) fedelmente ricostruito con canna palustre. Pranzo presso ristorante Bettolino di Foce. Nel pomeriggio visita guidata alla città di Comacchio, pittoresca cittadina lagunare dal suggestivo intreccio di canali, ponti ed edifici monumentali. La città possiede anche interessantissimi musei: il Museo del carico della Nave romana e il MARB – Museo Alternativo Remo Brindisi, con opere di Fontana, Picasso, Warhol, Pollock. Cena in ristorante.

■ **3° giorno:** Visita alla salina: estesa per oltre 600 ettari, la salina è formata da canali, dossi, specchi d'acqua e bacini per l'accumulo delle acque marine: è questo l'ambiente estremo prescelto come luogo di nidificazione da molte specie di uccelli acquatici, tra cui il fenicottero. Pranzo libero. Partenza per il viaggio di rientro.

PROGRAMMI DEFINITIVI,
DATE E QUOTE DI PARTECIPAZIONE
SUL SITO WWW.ETLVIAGGI.IT
E WWW.SLOWFOOD.IT/EDUCAZIONE



CILENTO IL PRESIDIO DEL FUSILLO FELITTESE



minimo 15 massimo 25 partecipanti

■ LOCALITÀ **AGROPOLI**

■ PARTENZA

18 maggio
21 settembre

■ TRASPORTO

treno FR + bus

■ DURATA

4 giorni/3 notti

PROGRAMMA INDICATIVO

■ **1° giorno:** Ritrovo dei partecipanti e partenza in treno Av per Salerno. All'arrivo trasferimento in bus e trasferimento ad Agropoli. Lungo il percorso sosta per visita e degustazione della cantina S.Salvatore 1988 di Giungano. Sistemazione in hotel. Cena alla biosteria.

■ **2° giorno:** Partenza da Agropoli dopo la prima colazione. Arrivo a Felitto e visita con mini trekking alle gole del fiume Calore. Possibilità di fare Kayak per gli appassionati e bagno nelle acque del fiume. Pranzo presso l'agriturismo L'occhiano. Nel pomeriggio laboratorio Cibolento experience con la comunità di terra madre dei produttori del Fusillo Felittese: proveremo a "cingulare" e a "tirare" il fusillo. Successivamente visita alla nuova cantina Luigi Maffini a Giungano (cantina con

la chiocciola e vino slow per Kratos 2015). Cena presso la pizzeria la Panoramica con degustazione di pizza tra cui quella cilentana (con pomodoro e cacioricotta del Cilento presidio).

■ **3° giorno:** Visita all'area archeologica e al museo di Paestum. Visita con degustazione all'azienda San Giovanni (cantina con la chiocciola e vino slow per Tresinus 2015). L'azienda sorge a picco sul mare della riserva marina di Castellabate; possibilità di fare il bagno nel mare della zona lago di Castellabate. Il pomeriggio continuerà con la visita di Agropoli: il Palazzo Civico delle arti, il Castello Angioino Aragonese e passeggiata per il centro storico. Cena alla biosteria (alleanza dei cuochi con i presidi SF)

■ **4° giorno:** visita all'azienda bufalina biologica Tenuta Vannulo e degustazione. Proseguimento per Salerno per il viaggio di rientro.



PROGRAMMI DEFINITIVI,
DATE E QUOTE DI PARTECIPAZIONE
SUL SITO WWW.ETLIVIAGGI.IT
E WWW.SLOWFOOD.IT/EDUCAZIONE