



I CAMMINI del cibo e del vino autentici MINERVINO MURGE



Dall'alto in senso orario: grotta di San Michele, veduta del paese (foto archivio comunale), le orecchiette tipiche, scorcio di Scosciola (foto archivio comunale), cime di rapa



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Borghi Autentici Tour S.r.l.

Viale Matteotti n. 49 - 43039 Salsomaggiore Terme (PR) - Italia
tel. 0524.587941

booking@comunitaospitali.it

Cod. Fiscale e P. Iva: 015 780 90761

Autorizzazione all'Attività di Agenzia Viaggi Provincia di Parma (L.R. 7/2003) D.D. N.1305 dell'11/4/2008



Minervino Murge

Con il patrocinio di



Italia: Puglia

Minervino Murge

Definito Balcone delle Puglie per la sua posizione dominante, Minervino Murge è un piccolo gioiello di arte e cultura.

Siamo nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, in un paesaggio di straordinaria bellezza tra panorami mozzafiato, sculture naturali, e una vista che spazia dal Vulture al Gargano fino al Golfo di Manfredonia.

Secondo un'antica leggenda, il nome Minervino deriverebbe da un tempio dedicato alla dea Minerva. Si narra che, a seguito della battaglia di Canne del 216 a.C., uno dei soldati romani, rifugiatosi nella zona, si innamorò di una pastorella, che sposò nel tempio dedicato alla dea.

Il borgo racchiude, in diverso stato di conservazione, numerosi e pregevoli monumenti ma è la celebre *Scesciola*, un affascinante dedalo di vicoli, piccoli archi e scale in pietra, e regno del falco grillaio, il luogo che esprime il cuore più antico di Minervino.

Attraverso un sentiero naturale si raggiunge la Grotta di San Michele, antico luogo di culto micaelico di notevole interesse storico, artistico e speleologico. Da visitare fra le innumerevoli Chiese la Cattedrale di Santa Maria Assunta, antica sede vescovile, e la Mostra archeologica "Quando l'Ofanto era color dell'ambra", allestita nelle stanze che probabilmente appartennero al Cavaliere Bayard, al quale la tradizione dolciaria ha dedicato il noto panetto di Minervino, dolce tipico a base di fichi secchi, uva passa, mandorle, profumi di arancio e vin cotto.

La tradizione enogastronomica rivela un patrimonio invidiabile di sapori e saperi e rivive, come in un racconto, nella sublime arte del convivio dei ristoranti locali.

Da assaporare le famose cime di rapa di Minervino, i prelibati formaggi delle antiche masserie, la salsiccia di maiale a punta di coltello, le pietanze della tradizione contadina esaltate dall'inconfondibile olio extravergine d'oliva, completando l'esperienza del gusto con una degustazione dei superlativi vini delle cantine locali e nel periodo autunnale dal noto fungo cardoncello, prodotto principe dell'Alta Murgia.

Da sinistra: veduta di Minervino Murge (foto di Nicla Sergio), fungo cardoncello (foto archivio comunale) e scorcio del centro storico (foto di Francesca Tiani)



Aprile e Maggio

VENERDÌ

Alle ore 17:00, visita guidata tra i vicoli del centro storico (la Scesciola) e visita della Mostra archeologica "Quando l'Ofanto era color dell'ambra". Cena a base di prodotti tipici locali e pernotta.

SABATO

Alla mattina, ore 10:00, laboratorio di caseificazione della ricotta e del canestrato pugliese presso azienda agricola e degustazione. Pranzo in una trattoria tipica. Nel pomeriggio, alle ore 17:00, visita presso le cantine di Colle Petrito e degustazione. Cena libera e pernotta.

DOMENICA

Alle ore 09:00 trekking naturalistico guidato lungo la Via Sveva del Cammino Materano. Pranzo a base di prodotti tipici locali.

Quota a persona a partire da: € 193

LA QUOTA COMPRENDE:
2 pernottamenti in B&B;
1 cena e 2 pranzi;
1 visita guidata;
1 laboratorio di caseificazione e degustazione;
1 visita in cantina e degustazione;
1 trekking naturalistico guidato.
La quota non comprende: spostamenti da effettuarsi con mezzi propri; tutto quanto non citato ne "la quota comprende".

Giugno e Luglio

VENERDÌ

Alle ore 17:00, visita guidata tra i vicoli del centro storico (la Scesciola) e visita della Mostra archeologica "Quando l'Ofanto era color dell'ambra". Cena a base di prodotti tipici locali e pernotta.

SABATO

Alla mattina, ore 10:00, visita in azienda agricola e laboratorio di apicoltura con degustazione finale. Pranzo in una trattoria tipica. Nel pomeriggio, alle ore 17:00, visita presso le cantine di Colle Petrito e degustazione. Cena libera e pernotta.

DOMENICA

Alle ore 09:00 escursione rurale guidata con visita alla Grotta di San Michele e alla Chiesa della Madonna della Croce. Pranzo a base di prodotti tipici locali.

Quota a persona a partire da: € 176

LA QUOTA COMPRENDE:
2 pernottamenti in B&B; 1 cena e 2 pranzi;
1 visita guidata; 1 laboratorio di apicoltura e degustazione; 1 visita in cantina e degustazione; 1 escursione rurale guidata con biglietti d'entrata.
La quota non comprende: spostamenti da effettuarsi con mezzi propri; tutto quanto non citato ne "la quota comprende".

Settembre e Ottobre

VENERDÌ

Alle ore 17:00, visita guidata tra i vicoli del centro storico (la Scesciola), e visita della Mostra archeologica "Quando l'Ofanto era color dell'ambra". Cena a base di prodotti tipici locali e pernotta.

SABATO

Alla mattina, ore 09:00, trekking naturalistico guidato alla ricerca di funghi cardoncelli. Pranzo a base di funghi cardoncelli. Nel pomeriggio, alle ore 17:00, cookingclass di pasta fresca fatta in casa con cena. Pernotta.

DOMENICA

Alle ore 10:00 laboratorio di cesti presso un'azienda agricola.

Quota a persona a partire da: € 192

LA QUOTA COMPRENDE:
2 pernottamenti in B&B; 2 cene e 1 pranzo;
1 visita guidata;
1 trekking guidato;
1 cooking class;
1 laboratorio di cesti.
La quota non comprende: spostamenti da effettuarsi con mezzi propri; tutto quanto non citato ne "la quota comprende".

