



Dall' alto in senso orario: le colline di Pietralunga, percorso a cavallo e passeggiate naturalistiche, bottiglia di liquore Sollucchero, confezioni di patata bianca e patata viola, piatto di gnocchi al tartufo.



I CAMMINI del cibo e del vino autentici PIETRALUNGA



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



Pietralunga

Con il patrocinio di



Italia: **Umbria**

Siamo nella Valle del Carpina, nella fascia interna dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Circondato da verdi colline e fitti boschi di cerro e roverella, ecco il borgo di **Pietralunga**. Un paesaggio suggestivo, reso magico dai profumi e dai colori della grande foresta di Pietralunga-Bocca Serriola, da scoprire attraverso la pratica del leaf peeping percorrendo i numerosi sentieri. Borgo di origini preistoriche, anche se la fondazione del centro urbano si fa risalire al popolo Umbro, Pietralunga fu distrutta nel periodo delle invasioni barbariche e riedificata nel VI-VII secolo sull'odierno colle. Il territorio si estese e si popolò diventando una terra florida e ricca di pascoli da cui il nome Pratalonga. Qui la storia rivive attraverso i monumenti e gli antichi palazzi del centro storico: del maestoso Castello Longobardo è ancora visibile l'antica "Rocca" e le mura medievali, ancora quasi tutte intatte, cullano l'antico borgo; Palazzo Fiorucci, costruito nel 1612 sopra le mura di cinta della città; il Palazzo Comunale e il Palazzo del Capitano del Popolo, nei cui fondi erano collocate le galere; il Palazzo dell'Orologio; il Convento di Sant'Agostino, fondato nel XIII secolo e l'Antico Ospedale. L'interminabile susseguirsi di colline e un paesaggio incontaminato rendono questo luogo meta ideale per gli amanti delle passeggiate e della spiritualità. La via di Francesco ripropone lo storico itinerario che il Santo, nei suoi vent'anni di cammino, ha percorso più volte per andare e tornare da Assisi alla Verna. La cucina di Pietralunga è ricca di prodotti locali tradizionali. I tartufi sono il prodotto principe, in particolare il tartufo bianco pregiato o Trifola. Famose le "Patate bianche di Pietralunga", di pasta finissima e dal gusto molto particolare, utilizzate per realizzare gli gnocchi al tartufo. A questi prodotti è dedicata la Mostra-mercato del Tartufo e della Patata Bianca che si svolge nel mese di Ottobre. E poi la porchetta di maiale, i cappelletti, il torciglione, dolce a forma di serpente, lenticchie e cicerchie. Diffusa la produzione di Visner, un liquore ottenuto dalle Visciole, ciliegie "acide" selvatiche che nel territorio trovano un habitat ideale e la prelibata nocciola dalla quale si ricava una strepitosa crema di nocciole bio.

Da sinistra: Uno scorcio di Pietralunga, panorama sul paese e Piazza dell'Orologio; Piazza Fiorucci e Palio della Mannania (foto di Fabio Menichini)



6-7-8 Luglio "La Visciola Autentica" a partire da 201 euro (min. 2 persone)

VENERDÌ

Arrivo a Pietralunga nel pomeriggio e sistemazione in struttura. Breve passeggiata guidata lungo il sentiero natura di Candeletto e visita al museo. Cena a base di prodotti tipici.

SABATO

Al mattino, "Tutti in sella". Lezione in maneggio con istruttore per imparare ad andare a cavallo. Ore 16.00: "Passeggiando tra le visciole", passeggiata guidata nei frutteti e visita al laboratorio di produzione del "Sollucchero", liquore a base di vino e visciole prodotto dall'azienda agrituristica Monte Valentino. Nicola e Fabrizia ne illustreranno il processo di produzione, col racconto anche di storie ed aneddoti legati al liquore. Ore 19.00: cena nei ristoranti del borgo medievale di Pietralunga per gustare piatti locali a base di visciole. Ore 21.00: "Che Vinca il Migliore". Nell'incantevole cornice di Piazza Principe Amedeo di Pietralunga, una sfida tra le famiglie di pietralunghesi che ancora oggi producono il tipico liquore a base di visciole il "Visner" per aggiudicarsi il premio "Miglior Visner di Pietralunga".

DOMENICA

Ore 10.00: "Pane e Marmellata", laboratorio per bambini. Nella fattoria didattica di Gino e Silvana un laboratorio pratico dedicato ai più piccoli dove imparare a realizzare il pane secondo antica ricetta e a preparare la gustosa marmellata di visciole.

LA QUOTA COMPRENDE:

2 notti in camera doppia in formula BB, 1 cena, 2 passeggiate guidate, lezione in maneggio, visita con degustazione, laboratorio per bambini, visita museo. La quota non comprende: transfer, tutto quanto non indicato ne "la quota comprende".

17-18-19 Agosto "La Nocciola di Pietralunga" a partire da 204 euro (min. 2 persone)

VENERDÌ

Arrivo a Pietralunga nel pomeriggio e sistemazione in struttura. Breve passeggiata guidata lungo il sentiero natura di Candeletto e visita al museo. Cena a base di prodotti tipici.

SABATO

Al mattino, "Tutti in sella". Lezione in maneggio con istruttore per imparare ad andare a cavallo. Ore 16.00: "Passeggiando nel Nocciolo", passeggiata guidata al Podere Ranco. Visita all'azienda produttrice di Crema di Nocciole Bio, al nocciolo, raccolta delle nocciole, spiegazione del processo di produzione e degustazione della squisita crema di nocciole. Per i più piccoli, un laboratorio durante il quale assisteranno alla tostatura delle nocciole e prepareranno poi dei dolcetti con la deliziosa crema.

DOMENICA

Ore 10.00: "Pane e cioccolata". Nella fattoria didattica di Gino e Silvana un laboratorio pratico dedicato ai bambini per imparare a realizzare il pane secondo antica ricetta e gustarlo poi con la crema di nocciolo! Ore 17.00: "Che vinca il migliore". In Piazza Principe Amedeo, una sfida tra pietralunghesi al termine della quale il vincitore si aggiudicherà il premio per il "Miglior Cialdone con Crema di Nocciole". I tipici dolci saranno preparati esclusivamente con il tradizionale ferro per cialdoni, secondo l'autentica ricetta pietralunghese. Ore 19.00: cena nei ristoranti del borgo medievale di Pietralunga con ricette locali a base di crema di nocciole.

LA QUOTA COMPRENDE:

2 notti in camera doppia in formula BB, 1 cena, 2 passeggiate guidate, lezione in maneggio, visita con degustazione, 2 laboratori per bambini, visita museo. La quota non comprende: transfer, tutto quanto non indicato ne "la quota comprende".