



Dall' alto in senso orario: il Castello di Montesegele, gli arcieri di Ardivestra, la torta di mandorle di Montesegele, salame di Varzi DOP prodotto a Montesegele.



COMUNITÀ DEL CIBO
BUONO E AUTENTICO



I CAMMINI

del cibo e del vino autentici

MONTESGEGALE E BORGORATTO MORMOROLO



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



Borgoratto
Mormorolo



Montesegele

Con il patrocinio di



Italia: Lombardia

Siamo tra le dolci colline dell'Oltrepo' Pavese, a sud del grande fiume Po, in un paesaggio ricco di corsi d'acqua e antichi castelli medioevali. Terra di grandi vini, genuine produzioni locali, cieli tersi e stellati da scrutare al Planetario e Osservatorio Astronomico di Cecima. La Valle Ardivestra ospita il borgo di **Montesegale**, con le sue 21 frazioni e il borgo medievale. Una terra fertile dove l'agricoltura ha favorito una grande produzione di frumento, mais, salumi e formaggi. Questa è la patria del più celebre insaccato dell'Oltrepo', uno dei più importanti dell'intera Lombardia: il Salame di Varzi D.O.P. le cui origini si perdono nel tempo. Nell'Oltrepo' Pavese occidentale, l'unione delle brezze marine provenienti dal Mar Ligure con i più freddi venti di montagna, rendono questo salame un prodotto assolutamente unico. Lo contraddistinguono un mix equilibrato di parti magre e grasse dei migliori tagli suini, speziati ed aromatizzati, e una lunga stagionatura a temperatura e umidità controllate. I sapori autentici di Montesegale li ritroviamo nei suoi prodotti De.Co.: la Mundiöla, dove alla lavorazione dei muscoli cervicali del suino si aggiunge un'attenta salatura, speziatura e stagionatura, per ottenere così un salume gustoso e delicato, dal colore rosso vivo; il Salàam da cöta, un insaccato di suino, che viene cotto lentamente in acqua non salata e la Torta di Mandorle, una ricetta di 100 anni fa recuperata da un quaderno della bisnonna paterna di Alberto Bertegni. **Borgoratto Mormorolo**, un paese collinare della Val Coppa, racchiude in sé l'antico borgo e quello di Mormorola, nome che indica la pieve medievale su cui si sviluppò l'azienda agricola del Monastero Longobardo di San Colombano a Bobbio. La pieve è l'attuale parrocchiale dei Santi Cornelio e Cipriano con il portale e i capitelli in stile romanico e all'interno gli affreschi risalenti al 1920 del pittore Rodolfo Gambini di Alessandria. Le nove frazioni comunali sono abitati la cui origine risale almeno all'epoca tardo antica e altomedioevale. La Festa d'Autunno, a ottobre, propone i piatti tradizionali e i sapori del borgo: la selvaggina accompagnata con funghi e polenta; i Brasadè, gustose ciambelline, un tempo vendute unite con uno spago a formare una collana e la marmellata di mosto d'uva, un delicato budino realizzato con mosto d'uva rossa e farina.

Da sinistra, Borgoratto: i vitigni, ingresso di azienda agricola, paesaggio con vitigni e vista sulla parrocchiale.



PROPOSTE DI VISITA Borgoratto Mormorolo - Montesegale

VENERDÌ

Arrivo a Borgoratto Mormorolo nel pomeriggio e sistemazione in struttura. Visita guidata in una storica cantina con degustazione di vini e spumanti accompagnata da deliziosi prodotti locali. Cena in trattoria e pernottato.

SABATO

Al mattino trasferimento a Montesegale e passeggiata per le vie del borgo accompagnati dal tutor dell'ospite. Pranzo in trattoria. Nel pomeriggio escursione turistica ad anello non accompagnata, di circa 6 km. o di 8 km. su sentieri segnalati, tra boschi e colline, in alternativa visita al Salumificio locale. Cena libera, rientro e pernottato.

DOMENICA

Ore 10:00 visita tra profumati campi di lavanda e particolari alberi di bacche di goji di una piccola azienda agricola biologica. Percorso guidato alla scoperta del mondo delle api e del miele. Sarete immersi tra oli essenziali, digestivi alle more, elisir di goji e il fresco vino Bonarda.

Quota a persona a partire da € 180 per gruppi di 4 persone

LA QUOTA BASE COMPRENDE:

2 notti in camera doppia in formula BB, 1 cena e 1 pranzo bevande incluse, 1 visita in cantina con degustazione, visita al borgo con il tutor dell'ospite, visita azienda agricola. La quota non comprende: transfer, tutto quanto non indicato ne "la quota comprende". In base alle opzioni scelte la quota verrà ricalcolata.

Montesegale - Borgoratto Mormorolo

VENERDÌ

Arrivo a Montesegale nel pomeriggio e sistemazione in struttura. Visita al Salumificio Magrotti e degustazioni del Salame di Varzi Dop e dei salumi De.Co di Montesegale. Cena libera. Pernottato.

SABATO

Dopo la colazione, accompagnati dal tutor dell'ospite farete una passeggiata nel borgo medievale e scoprirete le prerogative di questa Comunità Ospitale. Dopo un pranzo in trattoria, nel pomeriggio potrete cimentarvi in un'escursione (livello turistico) ad anello non accompagnata, di circa 6 km. o di 8 km. su sentieri segnalati, tra boschi e colline. In alternativa corso di tiro con l'arco in compagnia degli Arcieri Ardivestra. Cena presso la Degusteria. Pernottato.

DOMENICA

Trasferimento a Borgoratto Mormorolo per una passeggiata guidata in un'azienda biologica tra distese di lavanda in fiore, arnie e alberi di bacche di goji. Trasferimento in una cantina locale per una degustazione di tre vini e salumi tipici.

Quota a persona a partire da € 204 per gruppi di 4 persone

LA QUOTA BASE COMPRENDE:

2 notti in camera doppia in formula BB a Montesegale fino ad esaurimento dei posti disponibili, visita al borgo con il tutor dell'ospite, 1 pranzo e 1 cena bevande incluse, visita al salumificio con degustazione, 2 visite in azienda agricola e una degustazione. La quota non comprende: transfer, tutto quanto non indicato ne "la quota comprende". In base alle opzioni scelte la quota verrà ricalcolata.

