

Una giornata liscia... come l'olio a MONTEFALCO

Programma:

Ore 6.30 partenza da Lugo – parcheggio Penny Market – in pullman G.T. per MONTEFALCO.

Altri carichi possibili su richiesta. Sosta colazione lungo il percorso. Arrivo presso l'Azienda Agricola Montioni e visita guidata al frantoio e alle cantine.

L'Azienda Agricola Montioni è nata nel 1978 in Umbria, nel territorio di Montefalco (PG), una terra brulicante di vita agreste, ricca di paesaggi incontaminati e gelosa custode di storie millenarie. Immersa nella natura incontaminata, l'azienda è adagiata su dolci pendii e si estende per ben 26 ettari di terreno tra uliveti, vigneti e colture cerealicole dell'Appennino umbro, producendo autentici prodotti della regione umbra: olio e vino. L'amore per il territorio e il rapporto simbiotico con l'ambiente circostante ha spronato, negli anni, a mantenere intatti i metodi tradizionali pur adottando nuovi macchinari e sistemi di produzione sempre più sofisticati. I frutti prodotti da uliveti e vigneti vengono lavorati tradizionalmente da generazioni cercando, allo stesso tempo, di arricchire di innovazioni che rendano i prodotti dell'azienda di una qualità sempre maggiore.



Pranzo presso l'azienda agricola con il seguente menù:

- ✓ **ANTIPASTI:** bruschettine miste (funghi, olio Extra Vergine di oliva, ceci), pecorino (formaggio tipico umbro), pizza al formaggio, salame, capocollo
- ✓ **PRIMO:** tagliatelle al ragù di chianina
- ✓ **SECONDO:** "Porcaccia" (bistecca di collo di maiale impanata alla maniera umbra) con patate arrosto
- ✓ **DOLCE:** crostata - Caffè
- ✓ **VINI IN ABBINAMENTO:** Umbria Grechetto IGT, Montefalco Rosso DOC, Montefalco Sagrantino DOCC

Al termine del pranzo sarà possibile acquistare vini e olio d'oliva di produzione.

Nel Frantoio Montioni vengono prodotti due varietà di oli di oliva: l'Olio EVO Monocultivar Moraiolo di olive 100% Moraiolo dal gusto robusto, amaro e piccante e l'Olio Extra Vergine di Oliva prodotto da olive 50% Moraiolo e 50% Frantoio dolce ma leggermente piccante.

I quattro tipi di vite coltivati sono Grechetto, Merlot, Sangiovese e Sagrantino. Nella Cantina Montioni si possono trovare tutti i vini di produzione, i migliori vini umbri di Montefalco: il Sagrantino di Montefalco D.O.C.G., il Montefalco Sagrantino Ma.Gia, il Montefalco Rosso D.O.C., l'Umbria Rosso I.G.T., l'Umbria Grechetto I.G.T. e la Grappa di Sagrantino.

Nel pomeriggio proseguimento in pullman per la visita di Montefalco.

Situato nell'area centro-orientale dell'Umbria, Montefalco sorge sul vertice di un colle ricoperto di ulivi e viti che si erge al centro delle valli del Clitunno, del Topino e del Tevere. Per la sua splendida posizione panoramica è definita la "Ringhiera dell'Umbria", per il notevole patrimonio ambientale, culturale e artistico fa parte del club de "I Borghi più Belli d'Italia". Comune importante già al tempo dei Romani, dall'XI secolo vide fiorire la civiltà comunale e poi quella rinascimentale. Il centro storico ha una struttura radiocentrica che mira alla perfezione urbanistica. Tutte le principali vie del borgo convergono verso la piazza principale, Piazza del Comune. Sullo spiazzo si specchiano numerosi edifici di interesse come il Palazzo Comunale e l'oratorio di Santa Maria, entrambi del XIII secolo, la chiesa di San Filippo Neri del 1705 trasformata nel XIX secolo in Teatro Comunale nonché diverse residenze signorili del '500.



Nel tardo pomeriggio ritrovo al pullman e partenza per il rientro con arrivo in serata.

N.B. Il presente programma potrebbe subire variazioni in merito all'ordine/modifica/cancellazione di visite/escursioni per cause imprevedibili al momento della sua stesura.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE minimo 20 partecipanti € 110

La quota comprende: viaggio in pullman G.T., visita guidata e pranzo presso l'Azienda Agricola Montioni (bevande incluse), visita guidata a Montefalco, assicurazione medico-bagaglio, accompagnatore agenzia.

**ISCRIZIONI DA SUBITO CON ACCONTO DI € 30.
SALDO ENTRO IL 10/11/2023**

Eventuali allergie e/o intolleranze alimentari vanno sempre segnalate all'iscrizione al viaggio.

Informazioni e prenotazioni:

AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI

LUGO, Via F. Baracca 66/1 - tel. 0545 26457

www.zaganelliviaggi.it

E-mail: gruppi@zaganelliviaggi.it