

## Programma Enotrekking in Romagna

### **Venerdì 21 maggio**

Arrivo con mezzi propri e sistemazione in hotel.

★Ore 20.00: cena libera. Vi consiglieremo uno dei nostri migliori ristoranti convenzionati. Pernottamento in hotel

### **Sabato 22 maggio**

★Ore 8.00: partenza dall'hotel in pullman

★Ore 9.00: inizio trekking in zona San Leo con guida esperta

★Ore 12.30: sosta per il pranzo lungo il percorso

★Ore 14.30: **degustazione presso un agriturismo** risalente al 1500, a circa 1km dal castello di San Leo, immerso nella splendida natura del Montefeltro. L'azienda agricola biologica propone all'interno delle sue strutture una degustazione di prodotti tipici vari, tra i quali il **formaggio pecorino sotto foglie di noci**, in abbinamento a **marmellate del frutteto**, e il **culatello di mora romagnola**. La produzione segue i vecchi criteri della tradizione contadina. Gli animali trascorrono gran parte del loro tempo all'aperto; infatti è facile imbattersi in pecore, capre, mucche e maiali. Le erbe fresche e aromatiche rendono le carni e i formaggi ricchi di sapori, consistenza e profumi naturali.

★Ore 16.30: arrivo a **San Leo, uno dei borghi più belli d'Italia**. Il borgo prende nome da San Leone che, giunto insieme a San Marino dalle coste della Dalmazia, avrebbe evangelizzato la zona diventandone il primo vescovo. Qui potrete ammirare la Rocca che, dai suoi quasi 600 metri d'altezza, domina la vallata del Marecchia; il panorama di boschi, picchi rocciosi e calanchi si spinge fino al mare. Più sotto, il piccolo borgo è raccolto e compatto, ancora lastricato in pietra e pervaso di una rilassante atmosfera. Visita al **castello** ed al **borgo medievale**.

★Ore 16.30: partenza per ritorno in hotel in pullman

★Ore 17.30: arrivo in hotel

★Dalle ore 18.30: aperitivo degustazione con salumi di mora romagnola, Sangiovese, piada fatta in casa, formaggi tipici (squacquerone, fossa, ravaggiolo), miele dell'Appennino romagnolo

★Ore 20.00: cena libera e pernottamento in hotel.

### **Domenica 23 maggio**

★*Dalle ore 7.00:* colazione con torte preparate da Pasquina (la cuoca dell'hotel), il pane casereccio fatto in casa, cereali, fette biscottate, marmellate del contadino, frutta fresca di stagione coltivata in un frutteto sulle colline riminesi, fragranti e gustosi croissant, biscotti, miele dell'Appennino romagnolo, uova, tagliere delle specialità romagnole (salumi di mora romagnola, pecorino e formaggio di fossa). Da non perdere la marmellata di albicocca alla lavanda, la confettura di zucca e agrumi e il miele al mirtillo. Per chi ha problemi di allergie alimentari serviamo prodotti senza glutine monoporzione.

★*Ore 10.00:* partenza dall'hotel in pullman

★*Ore 10.30:* visita in un'azienda vinicola situata sulle colline riminesi che guardano verso il Monte Titano. **Passeggiata nei vigneti con l'enologo** che spiegherà le curiosità su come coltiva il vigneto, sulla particolarità delle uve coltivate e sulla disposizione dei vigneti. Degustazione in cantina dei rinomati tre vini D.O.C. dei Colli di Rimini di loro produzione

★*Ore 13.00:* Rientro in hotel in pullman e partenza con mezzi propri

Chi lo desidera potrà allungare il soggiorno...un'occasione in più per scoprire angoli della Romagna poco conosciuti e bellissimi!