

AGNONE E CAPRACOTTA

Rintocchi e natura dell'Alto Molise

3 giorni – 2 notti

*Montagne, piccoli paesi ricchi di storia, produzioni artigianali uniche, antiche tradizioni ancora vive. **Agnone** borgo medievale dell'alto **Molise**, allungata su un colle roccioso che domina la grande valle del Verrino con le sue chiese, i suoi palazzi, le botteghe artigiane e il suo centro storico di impronta veneziana. **Capracotta** con la sua vegetazione tipicamente appenninica e il suo bellissimo Orto Botanico, il **Giardino della Flora Appenninico**.*



1° GIORNO VENERDÌ - ARRIVO AD AGNONE-FRAZIONE STAFFOLI

Pascoli, torrenti, boschi di querce e conifere, tra i monti dell'Alto Molise, ai confini del Parco nazionale d'Abruzzo

Arrivo con mezzo proprio ad Agnone ed esattamente in frazione Staffoli, una location incantevole a ridosso di un altopiano incastonato tra i monti dell'Alto Molise, ai confini del Parco nazionale d'Abruzzo, ad una altitudine di 1050 metri slm, su una bellissima vallata di 80 ettari, che da una trentina d'anni ha saputo trasformarsi in **un angolo italiano di Far West**. Chi arriva qui trova infatti saloon western, recinti da rodeo, mandrie bovine e soprattutto **850 ettari di pascoli, torrenti, boschi di querce e conifere** dove cavalcare liberamente.

Il Casale settecentesco, completamente ristrutturato in stile, è il corpo principale del Polo Agrituristico di Staffoli, il vecchio fienile ristrutturato ad alloggi, il solarium, la piscina, la stalla attigua ai casali. Specializzati nella cura e nell'addestramento dei cavalli.

Sistemazione nelle camere riservate. Possibilità di relax in piscina o di organizzare trekking o una passeggiata a cavallo (facoltativo). **Cena** e pernottamento in agriturismo.

2° GIORNO SABATO – AGNONE

Viaggio nella più autentica enogastronomia e nell'arte della fusione

Prima colazione in agriturismo.

Trasferimento in auto propria per Agnone e incontro con la guida GAE (Guida Ambientale Escursionistica), saluti di benvenuto e informazioni generali sui 2 giorni da trascorrere insieme.

Agnone famosissima per i suoi **prodotti enogastronomici** come il Caciocavallo stagionato prodotto d'eccellenza che conquista l'oscar dei formaggi, i salumi e i dolci (campana di cioccolato, tina di cioccolato, mostaccioli reali). Le ostie e i confetti ricci; i **piatti tipici** come le sagne a pezzi con sugo di agnello, le fettuccine ai funghi porcini e tartufo e la zuppa alla santè.

Visita guidata al **caseificio locale** per assistere alle fasi di trasformazione del latte in formaggio e conoscere la storia dell'arte casearia dei prodotti tipici fondamentali alla cultura molisana

Degustazione presso il caseificio con formaggi, verdure, pane e pizza, tutti prodotti rigorosamente locali.

Nel pomeriggio **visita del centro storico** di impronta veneziana, con le sue bellissime chiese, i suoi palazzi, le botteghe artigiane (rame e ferro battuto).

Bandiera arancione conosciuta in tutto il mondo come la "città delle campane", è sede dell'antica Fonderia Pontificia Marinelli dove vengono fuse le famose campane con impareggiabile maestria, tramandando l'arte della fusione di generazione in generazione.

Si prosegue con la **visita guidata alla Pontificia Fonderia Marinelli**, accompagnati dagli "artigiani del bronzo", che spiegheranno agli ospiti l'arte della fusione e la lavorazione del bronzo, per dar vita ad una nuova campana.



Al termine della visita rientro in agriturismo. Cena libera. Pernottamento in agriturismo.

3° GIORNO DOMENICA – CAPRACOTTA - ESCURSIONE NATURALISTICA CON GUIDA GAE
Visita al borgo di Capracotta ed al Giardino della Flora Appenninica (Orto Botanico)

Prima colazione in agriturismo.

Incontro con la Guida e trasferimento in auto propria a **Capracotta** (circa 20km) uno dei paesi più alti dell'Appennino, situato a 1400 mt slm, nota stazione climatica e sciistica (sci di fondo).

Mattina dedicata ad **escursione naturalistica** tra la sua vegetazione tipicamente appenninica con un raro esempio di bosco di abeti bianchi. Territorio incontaminato, ricco di storia, tradizioni e ottimi prodotti a km. 0, tra cui spiccano i formaggi di mucca e di pecora e le ottime lenticchie tipiche della zona.

Pranzo presso ristorante tipico della zona con prodotti a km. 0.

Nel pomeriggio **visita guidata** al **Giardino della Flora Appenninica**, bellissimo orto botanico situato a 1.600 mt. slm (chiuso da Novembre a Maggio).

Costituito nel 1963 Si estende per oltre dieci ettari fino ai margini di una foresta di abete bianco – estremo lascito dell'era quaternaria – che riveste il versante settentrionale di Monte Campo.

Il Giardino è impegnato in diversi progetti di **ricerca e di conservazione della biodiversità**.

Conservazione in situ: ricostruzione di habitat naturali e recupero di piante tutelate e a rischio d'estinzione.

Conservazione ex situ: in collaborazione con la Banca del Germoplasma del Molise (membro della rete italiana banche del germoplasma per la conservazione ex-situ della flora spontanea R.I.B.E.S.), conservazione dei semi e propagazione di specie naturali e coltivate a rischio di estinzione. In stretta sinergia con il Museo dell'Erbario dell'Università (Herbarium Universitatis Molisii), conservazione della biodiversità floristica regionale. Campi di colture tipiche per il recupero e la valorizzazione delle essenze agroalimentari locali, in collaborazione con l'ARSIA Molise.

Educazione ambientale e turismo naturalistico: Il Giardino, che rappresenta un inestimabile bene per la comunità e il territorio dell'Alto Molise, un'opportunità straordinaria di conoscenza del mondo delle piante, promuove **l'educazione ambientale** e il **turismo naturalistico** attraverso percorsi didattici, visite guidate, eventi di divulgazione.

Al termine della visita conclusione dell'esperienza molisana, saluti e rientro alla propria città di residenza.

DATE DI PARTENZA: (min. 8 / max. 15 partecipanti)

Giugno	11
Luglio	18 - 25
Agosto	27
Settembre	17

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Quota individuale di partecipazione (minimo 8, massimo 15 partecipanti)

In camera quadrupla: € 235,00

In camera tripla: € 240,00

In camera doppia: € 250,00

In camera singola: € 290,00

La quota comprende:

- 2 pernottamenti in camera doppia con prima colazione in agriturismo ad Agnone Frazione-Staffoli
- 1 cena in agriturismo (bevande escluse)
- 1 degustazione in caseificio (bevande escluse)
- 1 pranzo in ristorante a Capracotta (bevande incluse)
- Guida Ambientale Escursionistica Iscritta nel registro nazionale GAE durante tutte le escursioni (2° e 3° giorno)
- Visita guidata di un caseificio
- Visita guidata di Agnone
- Visita guidata alla Pontificia Fonderia Marinelli (ingresso incluso)
- Visita guidata al Giardino della Flora Appenninica (ingresso incluso)
- Assicurazione “**Globy per l’Italia**” con le coperture MyCare e MyMobility. Tutte le prestazioni di assistenza sanitaria e spese mediche MyCare sono operanti anche in caso di epidemie o malattie pandemiche diagnosticate, come il Covid-19. (maggiori informazioni su richiesta)

La quota non comprende:

- Il trasferimento dalla propria residenza ad Agnone e viceversa
- Tutti gli spostamenti in loco da effettuarsi con mezzo proprio; nessuno spostamento è superiore a 25 km, tempi di percorrenza dai 5 ai 30 minuti.
- Pasti non previsti in programma
- Tasse di soggiorno
- Tutto quanto non espressamente indicato nella voce “La quota comprende”
- Assicurazione annullamento – Supplemento € 18,00 per persona (**maggiori informazioni su richiesta**)

Su richiesta:

- Cene in ristorante tipico
- Estensione per soggiorno al mare
- Escursioni a cavallo
- Itinerari personalizzati
- Organizzazione di eventi esperienziali in genere