

Marche | Oltre la Notte

Partenze

Partenza

Ritorno

Un fine settimana nel territorio di Serra de' Conti in occasione di 'Nottenera Festival'.

Sabato 24 Agosto il piccolo borgo di Serra de' Conti spegnerà le luci e si animerà con concerti, spettacoli, installazioni e laboratori per tutta la notte. L'evento, giunto alla settima edizione, è frutto di un progetto culturale innovativo: mettere in relazione i linguaggi creativi contemporanei con le realtà e le comunità locali. Un'occasione unica per vivere questa terra, conoscere chi la abita e chi ha saputo reinterpretarne le tradizioni in chiave moderna. Tra le architetture medievali, lo splendido paesaggio e la cucina genuina dell'entroterra, ViaggieMiraggi Marche sarà presente per condurre gli ospiti in un viaggio più profondo nel territorio tramite l'incontro con le persone e le realtà che qui operano per la sua conservazione e valorizzazione culturale.

Programma

1° giorno venerdì 23 agosto

Nel pomeriggio arrivo ad **Avacelli** (An) e sistemazione presso il B&B "il **Pentolone in Compagnia**", gestito dalla famiglia custode dell'incantato borgo, uno dei nove castelli medievali di Arcevia. Sarete accompagnati per una breve passeggiata per i vicoli della trecentesca struttura difensiva, che offre dalla sua cinta muraria alcuni meravigliosi scorci sul Parco Naturale Regionale della Gola della Rossa e di Frasassi.

In base all'orario di arrivo: visita di **Arcevia**, la Collegiata di San Medardo ed il giardino Leopardi nel punto più in alto del centro storico. Cena fuori dal paese, tra i castelli "in aria" di Arcevia, a seguire passeggiata serale tra le mura di Loretello e rientro per il pernottamento.

2° giorno sabato 24 agosto

Risveglio e trasferimento a **Serra de' Conti**. Prima sosta presso la **Pasticceria Lalli** dove incontreremo il titolare che ci racconterà il suo particolare progetto di rivalorizzazione della cultura gastronomica locale.

A seguire raggiungeremo il centro storico e in compagnia delle responsabili del **Museo della Arti Monastiche** visiteremo il paese nel momento della preparazione del festival. Nel museo è possibile seguire il 'percorso teatrale' con le cuffie, una visita immaginaria nelle stanze della clausura con le voci di un gruppo di attrici che guideranno lo "spettatore" da un ambiente all'altro e gli faranno rivivere, con l'aiuto di oggetti originali da poter toccare ed osservare da vicino, alcuni momenti della storia del monastero. Passando per il Convento di S.Francesco, la Chiesa di S.Croce, il Monastero di San Carlo Borromeo e la Chiesa di S.Michele, dalla Porta della Croce scogeremo il torrione a fianco.

Prima di pranzo visita alla cantina '**Villa Bucci**', una vecchia casa colonica in parte adibita a museo, con arredamento ed attrezzi agricoli che narrano la storia degli ultimi secoli. Pranzo in una vicina trattoria con l'aria di una volta ed il clima molto familiare.

Dopo pranzo, passeggiata digestiva lungo la vicina strada di campagna che passa accanto ad una singolare casa di terra e conduce all'antica città romana di Ostra. Nel pomeriggio rientro alla struttura e relax.

Cena presso le taverne aperte in occasione di Nottenera e partecipazione al festival. (La programmazione termina alle ore 04:00 !) Durante la notte scopriremo il particolare vino di visciola delle '**Tenute del Cardinale**' e incontreremo il presidente dell'associazione '**Festa della Cicerchia**', che ci racconterà i retroscena dell'annuale appuntamento gastronomico ed il suo valore per la piccola e vivace comunità di Serra de' Conti.

3° giorno domenica 25 agosto

In funzione dell'orario di risveglio, partendo direttamente dal B&B sarà possibile passeggiare nella vicina vallata tra carpini neri e roverelle fino alla **Chiesa di Sant'Ansovino**, rara testimonianza di architettura romanica presente in

zona, la cui storia si fonde con quella dei cavalieri templari che nella zona controllavano il passaggio dei pellegrini diretti a Loreto.

Pranzo ad Avacelli presso “**il Picchio**”, accogliente chiosco situato in posizione panoramica, dove potrete gustare i piatti della cucina locale ed ascoltare racconti e leggende di questa terra.

Dopo pranzo, lasciata la struttura ricettiva e lungo la via del rientro, conosceremo i gestori della vicina cantina ‘**Podere Mattioli**’, che immersa tra le colline offre una visuale mozzafiato.

Entreremo nel laboratorio de “**la Bona Usanza**” storica cooperativa per la promozione della Cicerchia, legume povero, un tempo quasi scomparso e che oggi è venduto in tutto il mondo.

Saluti con i referenti locali di ViaggieMiraggi Marche e fine del viaggio.

Note di viaggio

Il presente programma può essere soggetto a variazioni, sia prima che in corso di viaggio, in base al clima, alle esigenze dei viaggiatori e delle persone che ospitano il gruppo di viaggiatori.

Referente locale

Durante il soggiorno ci sarà l'affiancamento di un componente dell'**associazione di promozione sociale VemMarche ‘Sistema Locale di Turismo Responsabile’**, per introdurre i visitatori nel “vissuto” del territorio e favorire l’incontro con gli operatori locali e con le specificità dei luoghi.

Livello di difficoltà

Il viaggio non presenta difficoltà e le escursioni sono di livello turistico, adatte anche a bambini, adulti fuori allenamento ed anziani in buono stato di salute. Per la domenica mattina sono indicate le scarpe da trekking.

Quando

Il presente programma è valido per le date indicate nel sito www.viaggiemiraggi.org

È possibile concordare altre date rispetto a quelle proposte: per maggiori informazioni vedere il documento *Come viaggiamo*, consultabile sul sito internet o richiedibile direttamente in agenzia.

Quanto

Quote a persona per il viaggio di 3 giorni, per un gruppo di:

Voce	Quota individuale		
	10-12 persone	7-9 persone	4-6 persone
Quota viaggio adulti	170	180	195
Quota viaggio bambini (4-10 anni)	80	80	80
Quota viaggio bambini (0-3 anni)	gratuito	gratuito	gratuito

PER I DETTAGLI SULLA SCHEDA PREZZO TRASPARENTE CONTATTARE L' AGENZIA

Il costo totale espresso **comprende:**

- due pernottamenti in camera doppia con colazione
- cena di venerdì
- la colazione del sabato in ‘Pasticceria Lalli’
- la degustazione in cantina ‘Villa Bucci’
- il pranzo del sabato
- biglietto ingresso Nottenera e Museo Arti Monastiche
- il pranzo di domenica

- assaggi prodotti 'la Bona Usanza'
- quota e contributo associativo VeM Marche
- quota tecnico-organizzativa ViaggieMiraggi
- copertura spese e compenso del referente locale per 3 giorni di affiancamento
- carbon offset (*)

Il costo totale espresso **non comprende**:

- il viaggio a/r per Avacelli
- supplemento camera singola (15€ in più per due notti)
- riduzione camera tripla (10€ in meno per due notti)
- i trasporti locali
- la cena libera del sabato nelle taverne del festival
- la visita guidata facoltativa della domenica mattina
- assicurazione annullamento acquistabile con VeM Onlus entro 32 giorni prima della partenza
- spese personali, extra in genere e quanto non espresso nella voce "il costo comprende".

(*) Per ogni nostro viaggio viene calcolata una quota che andrà a compensare l'emissione di CO2 prodotta. La somma verrà devoluta ad un progetto di cooperazione internazionale sostenuto e monitorato da ViaggieMiraggi Onlus

Le quote sono soggette a riconferma al momento della prenotazione

Condizioni di realizzazione

Il numero minimo di partecipanti richiesto per la realizzazione del viaggio è di 4 persone.

Il viaggiatore sarà informato 15 giorni prima della partenza del raggiungimento o meno del numero minimo di partecipanti.

Iscrizioni

Per il termine e le modalità di iscrizione consultare la pagina [Come viaggiamo](#).

Informazioni

Per maggiori informazioni :

- chiamare l'Associazione di Promozione Sociale ViaggieMiraggi Marche al: 3294022630 (Stefano);
- scrivere un'e-mail all'indirizzo marche@viaggiemiraggi.org.

Con la collaborazione tecnica dell'agenzia "Viaggi e Miraggi ONLUS per il Turismo Responsabile", iscritta all'Albo Società Cooperative con il n. A145055 del 25/03/2005. Per informazioni: www.viaggiemiraggi.org.

Polizza assicurativa RC n° 749-14-506964 stipulata con CAES-Assimoco. Inviato alla Provincia di Padova nel Luglio 2013.