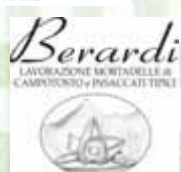


In collaborazione e con il patrocinio di:



SABINA
mater



Prenotazioni ed informazioni:

Agenzia turistica Reate Tour

tel. 3457752634

www.reatetour.com



ECOLOGICAL RURAL TOURISM

per un turismo rurale ecologico

maggiori informazioni:

www.ecorutour.eu

turismo eco-compatibile



ecological rural tourism

Un progetto cofinanziato dal programma Comunitario LIFE+



Arsial

AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO
E L'INNOVAZIONE DELL'AGRICOLTURA DEL LAZIO



Il viaggio della Transumanza

promosso dalle aziende agricole

ANTONIO DI MARCO,
STEFANIA DI GIAMMARCO,
ANTONIO AURELI



Escursione turistica sostenibile e
manifestazione locale per scoprire la pastorizia
di Amatrice e dei Monti della Laga : la sua
cultura, l'arte, la storia, la terra, l'ambiente, i
colori, i sapori.....



In transumanza: con le pecore in cammino come un tempo i pastori

Amatrice, a piedi con le pecore, da Patarico a Cardito 1, 2 e 3 luglio 2011,

Il viaggio, la cultura, la storia, la conoscenza - 20 km a piedi in due giorni, colazione, pranzo e cena con i pastori, pernottamento a scelta in agriturismo, albergo diffuso o in tenda

Programma, solo su prenotazione:

venerdì 1 luglio (facoltativo)

19.00 accoglienza presso il Ristorante la Valle, Via Salaria km 128, Bivio Torrita, Amatrice (RI) tel. 0746818149,
20.00 cena di benvenuto con presentazione del percorso e introduzione storico-culturale sulla transumanza;

sabato 2 luglio, (facoltativo) distanza km 5 circa + km 5,300 circa

08.00 accoglienza presso l'Azienda Agricola Di Marco nella frazione di Collemoresco/Patarico (altitudine 930 m slm),
colazione del pastore, raduno delle greggi e partenza della transumanza;

12.30 arrivo al lago di Scandarello (altitudine 850 m slm), pranzo tradizionale all'aperto con i pastori, evento dimostrativo di intrattenimento (musica e/o movimentazione gregge con cane pastore specializzati);

14.30 partenza;

16.30 sosta a Eremo della Croce (altitudine 989 m slm);

18.30 -19.00 transito e **sfilata nel centro storico di Amatrice** con le greggi, vestiti d'epoca, mezzi di trasporto tradizionali a trazione animale, razze bovine e ovine tipiche locali, muli con i basti, musica tradizionale con ciaramelle e organetto;

20.00 arrivo in località San Cipriano, presso Struttura di accoglienza Padre Giovanni Minozzi (altitudine 960 m slm),
allestimento stazzi di pernottamento delle pecore, dimostrazione mungitura e lavorazione formaggi di pecora,
dimostrazione tosa, cena tradizionale all'aperto con i pastori, evento musicale di intrattenimento,;

domenica 3 luglio distanza km 6,5 circa

08.00 raduno presso Istituto Don Minozzi, nella frazione di San Cipriano, colazione del pastore, smontaggio degli stazzi di pernottamento e partenza per la seconda tappa;

13.00 arrivo a Casa Cantoniera in località Cardito (altitudine 1300 m slm), pranzo tradizionale all'aperto con i pastori,
dimostrazione mungitura e lavorazione formaggi di pecora, dimostrazione tosa, dimostrazione filatura e tessitura a mano stoffe di lana tradizionali, benedizione delle greggi, intervento delle autorità, saluti di commiato;

16.00 visita facoltativa al laboratorio di trasformazione salumi del presidio SlowFood Berardi a Poggio Cancelli, al Museo dei Pastori dell'Ass.ne Centro Doc. Monti della Laga a San Martino, all'atelier di tessitura a mano di Campotosto.

Servizio navetta disponibile su richiesta da e per parcheggi auto e/o fermata autolinee Start bivio Saletta (SS Salaria km 136)

Prenotazioni ed informazioni: Agenzia turistica Reate Tour tel. 3457752634

Centro documentazione e cultura sulla transumanza: Ass. Cult. Cola dell'Amatrice, Corso Umberto I, 101 - Amatrice

Punto informativo: Pro-loco, Corso Umberto I, 98 - Amatrice

IL MERCATO DELLE TRADIZIONI

Amatrice

**sabato 2 luglio il pomeriggio e
domenica 3 luglio tutto il giorno**



**Il mercato dei produttori locali:
libera esposizione, degustazione e
vendita di prodotti tipici e
tradizionali locali
a chilometraggio zero**

informazioni: Pro-Loco Amatrice 0746-826344

info@prolocoamatrice.it

uff.turismo@comune.amatrice.rieti.it

