



Dall'alto in senso orario: composizione di vini e bottiglie, Pallotte di Perano, bottaia di Tollo



I CAMMINI del cibo e del vino autentici PERANO E TOLLO



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Borgi Autentici Tour S.r.l.

Viale Matteotti n. 49 - 43039 Salsomaggiore Terme (PR) - Italia
tel. 0524.587941

booking@comunitaospitali.it

Cod. Fiscale e P. Iva: 015 780 90761

Autorizzazione all'Attività di Agenzia Viaggi Provincia di Parma (L.R. 7/2003) D.D. N.1305 dell'11/4/2008



Perano



Tollo

Con il patrocinio di



LEGAMBIENTE



Italia: **Abruzzo**

Perano e Tollo

Siamo nella valle del Sangro. Adagiato su una collina, come a formare una falce lunare, ecco il borgo di **Perano**. Da qui lo sguardo si perde tra il massiccio della Majella, le colline vicine al fiume Sangro e il mare della costa adriatica. Un paese circondato dalla natura dove l'aria ha i profumi degli ulivi e dei vigneti. Le prime notizie relative a Perano risalgono al IX secolo, quando il borgo entrò a far parte dei possedimenti dell'abbazia di San Clemente a Casauria. Il centro storico di Perano è ricco di palazzi e monumenti. Numerose e antiche le chiese, tra le più importanti quelle di San Tommaso Apostolo, di San Giuseppe Artigiano e di Sant'Antonio di Padova. Di pregio il settecentesco Palazzo comunale. Da provare la cucina tradizionale di Perano. La "Pizze e foije", piatto tipico molto saporito dove un impasto di verdure viene unito ad una pizza di mais fatta poi cuocere sull'aruola del camino sotto un coperchio metallico con maniglia, "lu coppe". Altre specialità peranesi sono le "Pallotte", polpette a base di formaggio, pane e basilico, i peperoni dolci, i tartufi e i vini autoctoni quali il Coccociola e il Pecorino. Tollo, capitale abruzzese del vino, sorge su una tondeggianti collina ricoperta da immensi vigneti di "Montepulciano e Trebbiano d' Abruzzo" intervallati da rigogliosi uliveti. Tante le ipotesi sull'origine di questo borgo ma quella più certa farebbe risalire la nascita di Tollo tra la fine dell'XI e l'inizio del XII sec., durante la prima Crociata, dove un gruppo proveniente dalla città francese di Tulle, si stabilì in questo territorio costruendo sul colle un castello cui diedero il nome di Tulle, che divenne nel tempo Tollo. Un grazioso centro storico con i resti del palazzo baronale dei Nolli, un tempo maestoso e circondato da un giardino bellissimo con grotte sotterranee. La parrocchia di Maria Santissima Assunta, la chiesa di Santa Croce, ristrutturata nel 1931 e quella dedicata a Santa Marina, quasi del tutto distrutta dai bombardamenti della seconda guerra mondiale ma poi ricostruita. Tollo è conosciuta in tutto il mondo per i suoi vini DOC, Montepulciano e Trebbiano, e per l'uva da tavola di ottima qualità. La memoria della tradizione contadina e della viticoltura del territorio, oggi, è conservata nell'Eno-Museo. Da provare il piatto tradizionale "Toll' e fave", una zuppa a base di fave e aglio fresco.

Da sinistra: vista dall'alto di Perano, la chiesa di Tollo, vista sui vigneti di Tollo, la grande quercia di Perano, infiolata del Corpus Domini.



Proposte di visita nell'Anno del cibo italiano TOLLO - PERANO

VENERDÌ

Arrivo a Tollo nel primo pomeriggio e sistemazione in struttura. Visita guidata in una delle note cantine del borgo per scoprire le fasi di lavorazione delle uve e per degustare il famoso vino Montepulciano e Trebbiano d'Abruzzo, il tutto accompagnato da pane, olio e salumi tipici. Cena a base di specialità locali. Pernotto.

SABATO

Al mattino trasferimento a Perano per conoscere i dolci tradizionali prodotti da una pasticceria locale. Si osserverà la loro lavorazione e si terminerà con una golosa degustazione. Nel pomeriggio aperitivo, in una piccola bottega del centro storico, con una degustazione di vini accompagnati da un tagliere di salumi e prodotti tipici. Rientro con passeggiata lungo la Costa dei Trabocchi. Cena libera e pernotto.

DOMENICA

Ore 10:00 in panificio per un dolce laboratorio dove si preparerà il cioccolato e le creme di nocciola o pistacchio. Degustazione delle creme e un dolce omaggio per tutti i partecipanti.

**Quota a persona: € 178
per gruppi di minimo 4 persone**

LA QUOTA COMPRENDE:

2 notti in camera doppia in formula BB, 1 cena, visita cantina con degustazione, dimostrazione con degustazione, degustazione vini, laboratorio dolci con degustazione.

La quota non comprende: transfer, tutto quanto non indicato né "la quota comprende"



Proposte di visita nell'Anno del cibo italiano PERANO - TOLLO

VENERDÌ

Arrivo a Perano nel pomeriggio e sistemazione in struttura. Passeggiata per le vie del centro storico e aperitivo di benvenuto all'interno di una piccola bottega, con una degustazione di vini accompagnati da salumi, formaggi e prodotti tipici. Cena libera e pernotto.

SABATO

Al mattino trasferimento a Tollo per una visita in un panificio locale. Attraverso un laboratorio scoprirete le antiche ricette per la preparazione di dolci e prodotti da forno tipici abruzzesi con una squisita degustazione finale. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio visita e degustazione guidata all'EnoMuseo con i vini del territorio accompagnati dalle prelibatezze locali. Cena libera, rientro e pernotto.

DOMENICA

Ore 11:00 potrete osservare la lavorazione di alcuni prodotti tipici da forno salati realizzati da una pasticceria locale e scoprirne la loro bontà con una gustosa merenda.

**Quota a persona: € 175
per gruppi di minimo 4 persone**

LA QUOTA COMPRENDE:

La quota comprende: 2 notti in camera doppia in formula BB, 1 pranzo, degustazione vini, laboratorio dolci con degustazione, visita e degustazione guidata, dimostrazione con degustazione.

La quota non comprende: transfer, tutto quanto non indicato né "la quota comprende"