



Domenica 02 giugno 2024

“Perugia e Monte Vibiano”

Arte, storia, vino e cioccolato. Una serie di experiences assolutamente indimenticabili...

Dopo l'annuale pellegrinaggio a Lourdes ad inizio aprile, e la gita a Crema e Cremona il 25 aprile, Vi proponiamo per la tarda primavera una giornata a Perugia, magnifica città umbra, capitale mondiale del cioccolato la cui storia antica risale all'epoca etrusca. Monte Vibiano è conosciuta per i vini di alta qualità.



Programma

Ore 6,30 Partenza in bus GT dalla Parrocchia di Pontesanto, via M. Zanotti 25 – Imola in direzione di **Perugia**. Sosta per la prima colazione lungo il percorso. Perugia è una città situata nella regione dell'Umbria, nel centro dell'Italia. È la capitale della regione e ha una storia antica che risale all'epoca etrusca. La città è famosa per la sua architettura medievale, le strade acciottolate e le numerose testimonianze artistiche e culturali. Visita guidata al centro storico (compresa nella quota). Il **centro storico** di **Perugia** è situato su una collina e offre una vista panoramica sulla campagna circostante. Uno dei punti focali della città è la maestosa cattedrale di San Lorenzo, che risale al XIV secolo e presenta una facciata gotica decorata con dettagli intricati. Vicino alla cattedrale si trova la Fontana Maggiore, un'imponente fontana medievale adornata con sculture e rilievi.

Perugia è anche famosa per la sua università, l'Università degli Studi di Perugia, fondata nel 1308 ed è una delle università più antiche d'Italia. La presenza degli studenti universitari conferisce alla città una vivace atmosfera giovanile e una scena culturale vibrante. Proseguiremo in tarda mattinata per **Monte Vibiano**, località situata nelle vicinanze di Perugia, a circa 15 chilometri a est della città. È conosciuto principalmente per la sua azienda vinicola, la Tenuta di Monte Vibiano Vecchio, che produce vini di alta qualità. La tenuta è famosa anche per essere all'avanguardia nell'uso di pratiche ecologiche e sostenibili nella produzione del vino. È stata una delle prime aziende in Italia a ottenere la certificazione di "Carbon Neutral+" grazie all'utilizzo di energie rinnovabili e all'assorbimento di una quantità di CO2 superiore alle emissioni prodotte. Monte Vibiano è immerso in una splendida campagna umbra, con colline verdi, vigneti e oliveti. È un luogo ideale per gli amanti della natura e per coloro che desiderano scoprire il lato rurale e autentico dell'Umbria. Visita guidata della cantina e della barriera (comprese nella quota). Degustazione/pranzo (incluso nella quota) che include 2 calici di vino (un bianco ed un rosso), bruschetta ed olio evo Monte Vibiano, tagliere di prodotti locali e primo piatto caldo. Eventuale tour in vigna a bordo di Jeep elettriche ed e-bike (extra, per chi lo desidera).



A metà pomeriggio ci trasferiremo a Perugia per fare la experience successiva: **Beexperience**. Si apriranno le porte di uno dei laboratori di produzione di cioccolato più famosi della regione a tutte le persone che vogliono essere conquistate dal fascino del Buon Cioccolato di Perugia! Vivremo un'esperienza di convivialità, stupore e passione per chi vuole emozionarsi vivendo da vicino il mondo e la magia del cioccolato!

La **verticale del cacao** consiste in una degustazione guidata, partendo dal suo frutto, la fava di cacao, fino ad arrivare alle realizzazioni più elaborate del Buon Cioccolato di Perugia. Assaggeremo tutte le fasi della sua lavorazione viaggiando attraverso il racconto della sua antica storia: dai popoli precolombiani che lo scoprirono, ai colonizzatori spagnoli che lo esportarono, arrivando fino ai salotti aristocratici di tutta Europa.

L'esperienza comprende:

- Degustazione:
- Un assaggio di tisana al cacao (Bevanda degli Dei),
- 1a fava di cacao,



una microtavoletta massa di cacao 100%
 una microtavoletta cioccolato fondente 60%,
 una microtavoletta cioccolato al latte,
 una microtavoletta cioccolato bianco,
 una pralina Il' Leggendario di Perugia",
 un mini Cremino gianduia,
 una scorzetta d'arancia di Sicilia,
 un assaggio di crema spalmabile "La Divina di Perugia"

Rientro ad Imola in serata.

La quota per adulti è di € 98,00 (per ragazzi sotto i 15 anni eur 78) e comprende:

- Trasferimento Imola/Perugia/Castel Vibiano e ritorno in pullman G.T.
- Pedaggi autostradali
- Vitto dell'autista durante tutto il percorso, parcheggi in loco
- Visita guidata alla città di Perugia
- Degustazione/pranzo che include 2 calici di vino (un bianco ed un rosso), bruschetta ed olio evo Monte Vibiano, tagliere di prodotti locali e primo piatto caldo.
- Visita guidata della cantina e della barricaia di Castel Vibiano
- Ingresso e visita a BeExperience la **verticale del cacao**
- Degustazione guidata, partendo dalla fava di cacao, fino ad arrivare alle realizzazioni più elaborate del Buon Cioccolato di Perugia.
- Un assaggio di tisana al cacao (Bevanda degli Dei),
- 1a fava di cacao,
- una microtavoletta massa di cacao 100%,
- una microtavoletta cioccolato fondente 60%,
- una microtavoletta cioccolato al latte,
- una microtavoletta cioccolato bianco,
- una pralina Il' Leggendario di Perugia",
- un mini Cremino gianduia,
- una scorzetta d'arancia di Sicilia,
- un assaggio di crema spalmabile "La Divina di Perugia",
- Spese di organizzazione.



La quota non comprende tutto quanto non specificatamente indicato

Le iscrizioni, vincolanti e nominative, si accettano al più presto e fino ad esaurimento dei posti previsti, entro e non oltre mercoledì 15 maggio 2024 esclusivamente con le seguenti modalità: tramite mail a viaggi@pontesanto.it oppure per TELEFONO/SMS (Anna Turrini +39 340 0852244) nella fascia oraria tra le ore 19 e le ore 20 specificando cognome, nome e recapito telefonico. Le iscrizioni effettuate tramite WhatsApp NON saranno considerate.

Il versamento della quota potrà essere effettuato in contante e sarà da consegnare presso la canonica della Parrocchia di Pontesanto, SOLO ED ESCLUSIVAMENTE, nella giornata di **domenica 26 maggio 2024** dalle ore 11,00 alle ore 12,00

I posti in bus verranno distribuiti in base all'ordine di iscrizione.