Apat

Apicoltori in Veneto

FAI FEDERAZIONE APICOLTORI ITALIANI

FAI VENETO

apat.veneto@gmail.com. www.veneto.federapi.biz



Viaggio in Abruzzo
28, 29 e 30 giugno 2019

in pullman granturismo con partenza venerdì 28 giugno e ritorno la sera di domenica 30.

Venerdì 28

Riferimenti organizzativi:
Stefano 338 6073 276 Livio 347 9694 945

Partenza da Apicoltura Marcon alle 6.20; Padova Ovest 7.15
poi in autostrada con una sosta di 45 minuti (obbligatoria per il nostro Autista Franco). Verso le 13 saremo a **Fano per il pranzo** al Ristorantino Braceria "Da Santin" in riva al mare *con menu: Razza con peperoni, Rana pescatrice con verdure e speck, Alici marinate, Alici del Cantabrico, Mazzancolle e gatzpacho, Bresaola di tonno affumicato, Vongole alla poretta, Sautè di cozze, i Bombolini, Mezzemaniche al ragù bianco di mare, Tagliolino rosso al granchio, Sorbetto, Acqua, vino (1/4 cad.) coperto e caffè.*
Ci incontreremo, poi nel primo pomeriggio, con un personaggio noto agli Apicoltori, spesso interlocutore nelle reti RAI quando si parla di Apicoltura, che si è reso disponibile - in via del tutto eccezionale per gli amici Apicoltori APAT - ad accompagnarci in questi tre giorni di visita nella sua Regione natale.
Il pomeriggio di venerdì, dunque, sarà riservato ai luoghi vicini al mare:
• Trasferimento dall'Uscita Autostrada Pescara Nord-Città S. Angelo verso la **costa Sud** del litorale abruzzese, transitando per la Città di **Pescara e la Costa dei Trabocchi**, le tradizionali palafitte (la cui presenza storica in Abruzzo viene fatta risalire al 1200) adibite alla pesca lungo la costa



Trasferimento a Fossacesia (CH) all'Abbazia di **San Giovanni in Venere** (capolavoro gotico-romanico, 1165 d.c., costruita dai Frati Benedettini su un antico nucleo templare dedicato a Venere). Visita con **guida ufficiale del Ministero** dei Beni Culturali (durata un'ora circa).
Chi non se la sente potrà fare una sosta con vista panoramica nel prospiciente punto ristoro, per consumazioni e pausa wc.

L'Abbazia di San Giovanni in Venere e la Costa dei Trabocchi

***Arrivo** in serata a **Roseto degli Abruzzi,** cena e pernottamento presso l'Hotel 3 *** "La Tartaruga" di Roseto degli Abruzzi, sul "Lungomare Trieste" – tel 085 8944193 – 328 685 0426 (piccolo Hotel a gesrtione famigliare, a 20 metri dal mare e completamente occupato solo dal nostro Gruppo).*

sabato 29

Colazione in Hotel e **partenza del pullman alle ore 8.00 per il Gran Sasso**
Inizieremo con la visita alla città di **Farindola** dove il Sindaco ci accoglierà con il saluto di benvenuto agli Apicoltori. Visiteremo la "Casera" del pecorino di Farindola (unico al mondo che utilizza latte ovino crudo cagliato con caglio di maiale adulto) con degustazione abbinata al miele. Vedremo **Rigopiano, Campo Imperatore, le "praterie" sotto il Gran Sasso, Castel del Monte** e paesi del medioevo come **Santo Stefano di Sessanio** – al centro del "Tratturo Regio", cioè l'autostrada della transumanza, dove milioni di pecore *"lascian gli stazzi e vanno verso il mare: scendono all'Adriatico selvaggio che verde è come i pascoli dei monti" (I Pastori – D'Annunzio)*

Il programma di questa giornata **non può essere ridotto alle poche righe di descrizione** in questo sintetico foglio: **vedrete che sarà indimenticabile; in alcuni momenti il Gruppo si dividerà e avremo il supporto logistico degli Apicoltori di FAI Abruzzo.**

Importante: *pur essendo in stagione calda e previsioni di bel tempo, occorre prevedere* ***per il sabato*** *equipaggiamento con kway, maglia e scarpe da montagna (sono previste brevi attività,di 30 – 40 minuti, differenziate e la possibilità di visitare delle gallerie con temperatura interna di 13-15 °C)*

Per avere l'idea del coinvolgimento del nostro **"Virgilio"**, date un'occhiata al menu qui sotto, presso la **Trattoria "Lu Stregu" a Farindola:** Antipasto con prosciutto, salame, lonza, pecorino lazzato o fritto, peperoni e uova, pecorino di Farindola. Poi i primi con fettuccine in bianco con funghi e macinato, ravioli di ricotta al pomodoro. Secondi: assaggio di pecora alla callara, carne alla brace (mista o a scelta), assaggio di arrosticini con contorni di insalata e pomodori. Torta tradizione come dolce, frutta, caffè, amari, bevande.



L'impegnativa e straordinaria giornata si conclude con il rientro in hotel, cena e pernottamento

domenica 30

Prima colazione e ritrovo concordato la sera prima a cena.

Percorso **panoramico in direzione Tornareccio** per la visita all'**Azienda "ADI Apicoltura Srl"** in via A Icide De Gasperi 72 – 66046 Tornareccio (CH) dove ci accoglieranno gli Apicoltori Professionisti **Fabio** e **Paolo Iacovanelli** che abbiamo conosciuto quali Relatori al Convegno in occasione dell'Assemblea di aprile 2018



Pranzo presso il vicino Ristorante sul ***Lago di Bomba***

Menu: Antipasto rustico, chitarra al ragù, gnocchi alle noci, agnello alla paesana (agnello al forno cotto con le patate), Frutta dolce, bevande e caffè.



Partenza per il rientro in Veneto

. *Quota di partecipazione*

Soci APAT 325 € La quota comprende: viaggio in pullman Gran Turismo, cene, pernottamenti in camera doppia o matrimoniale (supplemento camera singola 22 € a notte) e prime colazioni in Hotel 3 Stelle, pranzi del venerdì, sabato e domenica (tutti i pranzi e le cene prevedono incluse le bevande ½ acqua e ¼ vino, caffè), Assicurazioni e tasse di soggiorno, pedaggi e parcheggi.

Buon Viaggio

Apat

FAI FEDERAZIONE APICOLTORI ITALIANI