



## *SU PER TERRA*

*I sentieri di Terra Madre*

*27 e 28 agosto – Tredozio*

### *Programma*

#### **Sabato 27 Agosto**



*Agriturismo Cà de Monti*



*Cinto della Val Tramazzo*

- **Ore 8** Per chi parte da Ravenna partenza da P.zza Natalina Vacchi. Per tutti ore **9.30** ritrovo a Tredozio P.zza Vespignani (m.340). Raccomandata puntualità Trasferimento in auto presso l’Agriturismo Cà de Monti (m.641).
- Ore **10** partenza della camminata nella Valtramazzo, accompagnati dalle guide del CAI di Ravenna per un percorso ad anello di circa 4 ore e mezza (calcolando un ritmo slow!) e piacevolmente interrotto da una sosta per un corroborante e ricco spuntino presso l’Agriturismo Pian di Stantino (15€). Per dietomani ed inappetenti possibile pranzo al sacco o un bel bicchiere di acqua sorgiva! (comunicare l’opzione all’iscrizione).
- **Ore 16 circa**, rientro a Cà de Monti e sistemazione con le seguenti opzioni :

- Camere con bagno 25€/persona
- Camera con bagno al piano 22€/persona
- Letto in area comune 20€/persona.
- Il costo del pernottamento include la prima colazione ed ovviamente lenzuoli ed asciugamani. I posti al “coperto” sono 31 per cui : chi prima prenota meglio alloggia!
- Sistemazione in tenda (propria) 7€ (prima colazione ed uso servizi)
- **Ore 19.30** cena (da confermare all’iscrizione) con antipasto di salumi di Cinto Valtramazzo, formaggi freschi e tortino di verdure, a seguire tortelli con ripieno di ricotta e scaglie di ricotta affumicata poi grigliata di Cinto Valtramazzo con contorno a finire un dolcetto a sorpresa, acqua vino e caffè inclusi. Formaggi e carni prodotte dalla vicina Azienda di Franco Lecca.
- **Costo partecipazione**

**Pranzo 27/08** Agriturismo Pian di Stantino **15€**

**Cena 27/08** Agriturismo Cà de Monti **25€**

**Pernottamento varia in relazione alla sistemazione scelta**

**Assicurazione infortuni facoltativa (per partecipanti alle camminate non soci CAI).**

**Per chi vuole fare l’assicurazione rivolgersi alla sede CAI di Ravenna ( vedi istruzioni CAI)**

E’ prevista una **caparra di 25 €** a persona da versare al momento dell’iscrizione. Per i soci ed amici Slow Food fatto tramite bonifico bancario intestato a **Maria Angela Ceccarelli Slow Food Ravenna** BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA AG. N. 5 IBAN : IT68D0538713102000000149577. Precisare “*acconto Su Per Terra*”. Per il pagamento potete recarvi anche direttamente alla banca. Per i soci ed amici CAI in sede CAI Ravenna via Castel S. Pietro, 26 tel. 0544 472241

### **Info e Prenotazione**

Prenotazione **tassativa** entro le **ore 12,00 di venerdì 26 agosto 2016**

soci e amici Slow Food Ravenna: Davide De Donà 338 8738688 o [davirosa22@gmail.com](mailto:davirosa22@gmail.com)

soci e amici CAI Ravenna : Dino Giommi 340 8639437 o [d.giommi@libero.it](mailto:d.giommi@libero.it)

## **Domenica 28 agosto**



*Piazza Vespignani*



*Piazza Vespignani di notte*

- **Ore 9.30** camminata (facoltativa) in discesa insieme al CAI di Ravenna, per la “via direttissima” verso Tredozio (circa 2 ore)
- **Ore 11** parte la festa del borgo di Tredozio e nella piazza principale J. Vespignani si terrà il **Mercatino di produttori e artigiani locali:**

- 1) AZIENDA VERDE ARCOBALENO di Biondi Maurizio - farina di Gentil Rosso
- 2) IL GIARDINO DELLE ERBE AROMATICHE di Antonietta Tirro – erbe aromatiche
- 3) LA CAPANNINA di Silvia Chinaglia- Produzione biologica di ortaggi, conigli, uova
- 4) LA CASERA - formaggi e ricotte di Bufala
- 5) FORNO BOMBARDINI – pane e piadina di gentil rosso, focaccia con l’uva
- 6) AZ. FRATELLI LECCA -formaggi di pecora e olio
- 7) AZ. AGR. MALBROLA -produzione di olio
- 8) IL PRATELLO - vino
- 9) FATTORIA LE GUIDE - produzione di formaggi ovini e caprini e di salumi di Cinta Valtramazzo
- 10) AZ. BORGHETTI - miele
- 11) MODIGLIANANTICA - mandorlato di Modigliana e biscotti
- 12) FORNO VISANI di Tredozio – presenterà “*La Fusaia*” biscotto secco all’anice, prodotto tipico tredoziese più altri dolci locali
- 13) ARIANNA ANCARANI - lavorazioni vimini
- 14) AZ. AGR. CA’ GIANNA - vino
- 15) AZ. GRADICCIOLO - miele
- 16) FRANTOIO LIVERANI - olio
- 17) MOLINO DI TREDOZIO - grano Gentil Rosso
- 18) FAUSTO E GINA impagliatori di sedie
- 19) AZIENDA LUVA – vino
- 20) LA CASETTA DEI FRATI - vino

Uno spazio in piazza sarà riservato ad un’ azienda di eccellenza di Tredozio famosa in tutto il mondo: dal 1924 **F.lli Fabbri** produce stivali fatti a mano per i migliori cavalieri del mondo. Scoprirete l’arte degli stivali e delle scarpe fatte a mano 100% made in Italy.

### **Un gazebo informativo con Slow Food e la Proloco di Tredozio.**

- **I pittori** di Tredozio esporranno i loro quadri in piazza.
- Ogni singolo ristorante di Tredozio proporrà un piatto da servire in piazza assieme e nello stand della Proloco: **Proloco:** “*e bartlaz*” il bartolaccio, sfoglia con ripieno di patata, pancetta e parmigiano più un ingrediente segreto della nonna romagnola che va cucinato sulla lastra € 2,50 cadauno

**Ristorante Mulino San Michele:** pancotto con sugo di bovina romagnola € 6

**Locanda Guelfo:** gnocchi di ricotta di pecora con pesto di piselli e croccante di prosciutto di cinta € 9

**Ristorante Henry:** salsiccia di mora romagnola, pane e patate € 6

**La Taverna dei Rioni:** coniglio alla Savini con patate lessate € 10

- Ore 17 Mini dimostrazione dei “*Mangiatori di uova soda*” con il vincitore dell’ultima edizione del Palio dell’Uovo: Fausto Ricci. Durante la giornata la musica allietterà la festa.
- Ore 19 fine della festa ed appuntamento nei ristoranti di Tredozio.

Gli stessi ristoranti di Tredozio alla sera proporranno un menù con prodotti e piatti locali :

**Ristorante Mulino San Michele** “*menù estrazione*”: bigolo a bronzo con sugo di anatra - straccioni di tacchinella con scorzone - composizione di frutta fresca caramellata con gelato di marroni € 40 compreso acqua, vino e caffè. 333 3868789 / 0546 943677

**Ristorante Henry :** curzul con scalogno e pancetta di mora – piada frita con affettati di mora romagnola e squacquerone – zuppa inglese € 15 escluso bevande. 0546 943825 / 345 0267341

**Locanda Guelfo:** Spaghetto al sugo Artusiano - filetto di maiale alla creola con croccante di guanciaiale di Cinta - crema di mascarpone con crumble di Cantucci ed Amaretti e Tregenda di Villa Papiano. € 30 bevande escluse. 349 3773958 / 0546 943943

**La Taverna dei Rioni:** orecchioni burro e salvia – filetto di maiale arrosto con patate – budino del paradiso – vino, acqua e caffè € 25 0546 943932 / 348 4055852

**LUOGHI DOVE DORMIRE in vallata (esaunita la disponibilità a Cademonti o per propria scelta) :** Info Proloco Tredozio 335 6148044 Rodolfo Vice Presidente Proloco / Cooperativa Atlantide 0543 917912 dalle 10 alle 18

## **ISTRUZIONI CAI**

### **Dati tecnici e organizzativi Escursioni:**

**Tipo di percorso:** (*E escursionistico*) su sentiero e strada forestale

**Impegno fisico:** Medio

**Dislivello/Tempi:** 1° Giorno : Dislivello circa m 300 salita e discesa; circa 11 km; circa 5 ore +soste

2° Giorno : Dislivello circa 300 discesa circa , circa 4 km ; circa 2 ore + soste

**Abbigliamento:** Sono necessari: zaino, scarponi, giacca a vento, mantella, maglione, berretta di lana, guanti. Consigliati i bastoncini da trekking.

**Pranzo:** 1° giorno *al sacco* - munirsi di acqua. Oppure presso Agriturismo € 15

**Partenza:** da Ravenna, ore 8 Piazzale Natalina Vacchi, **ritrovo ore 7,50** ; Mezzi Propri

Il costo auto verrà ripartito tra i partecipanti

## **REGOLAMENTO**

L'Escursione è aperta a tutti, anche non Soci CAI e Slow Food. Chi partecipa deve :

- avere preparazione psicofisica idonea, attrezzatura e abbigliamento adeguati all'escursione;
- gli organizzatori si riservano la facoltà di non ammettere all'escursione persone non adeguatamente attrezzate o che risultino palesemente non idonee
- seguire le indicazioni degli organizzatori senza allontanarsi dal gruppo
- le escursioni si svolgono su sentieri che possono essere sconnessi, sassosi e fangosi per cui può sempre sussistere un rischio di scivolata/caduta.

Gli Accompagnatori CAI sono coperti da Assicurazione per la Responsabilità civile.

I partecipanti, non soci CAI, che volessero assicurarsi contro gli infortuni e/o Soccorso Alpino devono recarsi il Giovedì precedente l'escursione nella sede CAI in Ravenna, Via Castel San Pietro 26/A, dalle 21:00 alle 22, per attivare la polizza infortuni e/o soccorso alpino CAI al costo 5,58 euro al giorno ( Infortuni ) 2,23 euro al giorno ( Soccorso Alpino ).