

## **IL GRANO SOLINA SI RACCONTA 28 aprile 2024**

Esplorazioni gustative oltre l'eccellenza. Unisci l'avventura del trekking al valore delle tipicità culinarie. Un'esperienza unica che coinvolge il corpo, la mente, il cuore e tutti i nostri sensi in un connubio di emozioni. In questa giornata scopriremo il grano solina, la sua storia e le sue proprietà attraverso le parole di chi lo coltiva. Con il laboratorio ci adopereremo per riportarci a casa il sapere e... Il sapore di questa sublimità. Ci premieremo infine con la degustazione dei prodotti tipici alla scoperta del territorio di Introdacqua.

### **PROGRAMMA**

ORE 09:00 Ritrovo presso l'Azienda Agricola Biologica Peppone (Introdacqua - Aq)

ORE 09:15 Visita guidata in Azienda:

- il grano
- il mulino
- il forno
- la cottura

A seguire laboratorio didattico

ORE 13:00 Degustazione dei prodotti tipici

ORE 15:00 Alla scoperta del territorio:

- percorso 7 km a/r
- dislivello 100 m slm
- durata 3 ore

Abbigliamento sportivo

Scarpe da trekking consigliate o scarpe da tennis carrate

Giacca antivento/antipioggia

**Costo esperienza € 40,00**

- guida ambientale escursionistica
- assicurazione
- visita guidata in Azienda
- laboratorio didattico
- escursione
- degustazione

N.B.: minimo 10 massimo 40 partecipanti

prenotazioni entro il 24 aprile specificando che c'è la possibilità di acquistare il pane, anch'esso da prenotare con la stessa scadenza (1 kg di pane con la farina di solina € 5,00 da pagare a parte direttamente in azienda).