



Fotografando le Terre di Frattula

23 Aprile - 25 Aprile

VIAGGIO ORGANIZZATO NELLE MARCHE

Questo programma può essere organizzato su richiesta anche in altri periodi dell'anno

- **1° GIORNO**

Arrivo in **Locanda Strada della Marina**, cena e pernottamento.

- **2° GIORNO**

Francesca, Alfonso, Andrea sono i compagni di "viaggio" durante la passeggiata nelle Terre di Frattula. Questa piccola lingua di terra era un tempo coltivata dai monaci di **Fonte Avellana** e ha mantenuto intatte le sue tradizioni. Gli Ulivi, vitigni, campi di cereali, boschi e prati sono la cornice di piccole strade bianche per le quali si snoderanno tranquille passeggiate. **Fotografando con Francesca** fisserete per sempre immagini e momenti

indimenticabili che voi stessi realizzerete con un breve, ma intenso corso di fotografia.

Andrea Vi attenderà al **Frantoio di Monetoro** per degustare un piccolo assaggio delle varie selezioni di olii. Gli ospiti Alfonso prepareranno insieme ad Alfonso il gustoso **pane Di Frattula** che accompagnerà il pranzo sull'aia, ricco di salumi, formaggi, dolci della nonna, inaffiati da vini di questa terra. Ritorno in Locanda, cena e pernottamento.

• 3° GIORNO

Colazione in country house e check-out.

Durante la giornata si potrà visitare **Corinaldo**, meraviglioso borgo rinascimentale –Senigallia e la sua spiaggia di velluto.

Verrà consegnato ad ogni Ospite un book con le foto scattate da loro stessi.

QUOTA A PERSONA 199,00 € (numero minimo 4 partecipanti)

COMPRENDE: due pernottamenti in Country House Locanda Strada della Marina 4* - pranzo nell'aia del 2° giorno con Andrea – guide - fotografa professionista al seguito – breve corso di fotografia con Francesca – assaggio olii – preparazione del pane di Frattula con Alfonso

NON COMPRENDE: mance - extra e quanto non espressamente indicato nel programma

SUPPLEMENTI: singola € 20,00 a persona

Descrizione

La Locanda, sulla prima fila delle colline marchigiane, tra Ancona e Pesaro, è costituita da due strutture immerse in un parco con **piscina e vasca idromassaggio**.

L'**antico essiccatoio** delle foglie di tabacco è diventato il ristorante dalla cui veranda si può ammirare il mare ed il golfo di Ancona. In estate il prato, all'ombra di piante secolari, diventa il **luogo incantevole** dove poter godere di una cucina tradizionale, rispettosa delle stagioni e dei prodotti rigorosamente locali.

La casa, un tempo abitazione dei contadini che coltivavano la terra circostante, ha nove camere, di cui quattro con soppalco, in realtà gli antichi granai; travature in legno, mobili di famiglia, un vecchio grande camino nel salone danno all'ambiente un'impronta intimamente avvolgente per cui **l'Ospitalità diventa culto**.

La ristrutturazione, rispettosa delle tradizioni, non ha tralasciato **comfort moderni**, come wi-fi, tv digitale, frigobar, impianto di riscaldamento e climatizzazione personalizzato.

La **colazione, davanti al caminetto in inverno, a bordo piscina in estate** con una varietà di prodotti ricchi di una cultura profondamente vissuta.

Il Tour Operator Esitur da' la possibilità di richiedere salite lungo il percorso del viaggio. Gli orari e i punti di carico definitivi saranno scelti e comunicati prima della partenza del viaggio. Per eventuale richiesta di punti di carico che non si trovano lungo il percorso, possiamo organizzare trasferimenti privati non compresi nella quota di partecipazione.