

Gorgolive
Di Mauro Orsini

MARCHE:
La Terra dei borghi e del Verdicchio



I **borghi delle Marche** sono luoghi di una dimensione alta, che rimandano ad una vita in equilibrio con i ritmi naturali delle stagioni e in armonia con la natura. Sono luoghi di storia e tradizione, di relazione con uno spazio e un tempo a misura d'uomo. Luoghi che sanno accogliere il visitatore con calore. Sono **27** i borghi marchigiani riconosciuti fra "**I borghi più belli d'Italia**" dall'Associazione Nazionale Comuni Italiani.

sabato 30 e domenica 31 a marzo 2019

Questo itinerario segue il morbido saliscendi delle colline, passando per le fortificazioni e castelli storici, geometrie di campi e vigne di Verdicchio. Partendo da Jesi si fa un viaggio a ritroso nella memoria, nell'Italia delle signorie tra guerre e storie di resistenza. Sono quattordici i castelli che, a ferro di cavallo, circondano la città di Jesi ognuno morbidamente adagiato sulle colline.

PROGRAMMA DI VIAGGIO

1° giorno – sabato 30 marzo 2019

Ore 07.00 - ritrovo dei sigg. partecipanti al piazzale della Metropolitana di Gorgonzola e partenza via autostrada per Corinaldo

ore 13.00 - pranzo a Corinaldo

il borgo antico è avvolto da una intatta cerchia di mura, disteso in cima a un colle tra le valli del Cesano e del Nevola. i vigneti nella verde campagna sono quelli che danno il vino Verdicchio

pomeriggio spostamento a Ostra

di impronta medioevale per gran parte murata. domina la valle della Misa nell'entroterra di Senigallia. Ostra antica fu umbra, gallica, romana, poi distrutti da Goti e Longobardi

arrivo a Jesi

sistemazione nelle camere riservate in hotel

cena in hotel

passeggiata notturna a Jesi

ha una parte antica con le mura e gli spazi monumentali, il saliscendi di viuzze silenti, di antica fondazione e di nobili frequentazioni.

pernottamento in hotel

2° giorno – domenica 31 marzo 2019

prima colazione in hotel/resort

spostamento a Cingoli per una breve visita della cittadina

patria del famoso proverbio marchigiano: "non è ancora notte a Cingoli" di senso uguale a "non dire gatto se non l'hai nel sacco"



visita di una cantina della zona per assaggi famoso vino Verdicchio e prodotti locali

Il Verdicchio esprime il grande potenziale che caratterizza e distingue uno dei più grandi vini bianchi italiani e non solo. La selezione delle uve avviene in vigna privilegiando le particelle che l'esperienza del viticoltore segnala come ottimali per completare una maturazione che nelle annate favorevoli arriva ai limiti di una vendemmia tardiva.

Dalle percezioni olfattive delicatamente fruttate, tipiche del verdicchio giovane, già dal secondo anno, raggiunge la maturità, con note vegetali e minerali in continua evoluzione, anche oltre i dieci anni dalla vendemmia, mantenendo un colore tenue dalle "nuances" verdoline, luminosissimo a dispetto degli anni trascorsi, come si conviene ai grandi vini. Si può abbinare a tutti i piatti della cucina marchigiana e ad alcuni piatti di pesce. Si accosta molto bene anche alle carni bianche con salsa, purché non siano eccessivamente grasse, oppure ai funghi e ai formaggi. Il gusto è fresco e sapido, lascia spesso un retrogusto di mandorla.

ore 13.00 - pranzo a Recanati

ore 15.00 - incontro con la guida per la visita guidata di Recanati.

"il natio borgo selvaggio" (Leopardi) città di antica storia

rientro in tarda serata

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE

€ 229.00

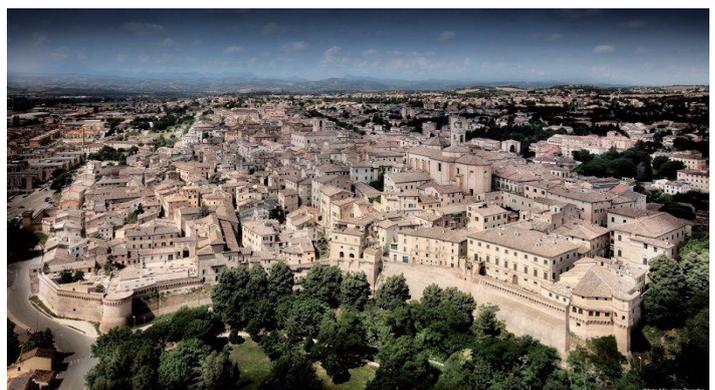
(minimo 25 pax partecipanti)

LA QUOTA COMPRENDE:

- bus GT a/r
- Assicurazione di viaggio
- 2 pranzi in ristorante
- 1 HB in hotel 3 / 4 stelle
- guida mezza giornata a Recanati
- Omaggio
- Documentazione di viaggio
- visita alla cantina

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- Mance – ingressi – bevande



- ❑ Extra di carattere personale – tutto quanto non indicato nella “quota comprende”