



1 PRIMA TAPPA
ore 9.00 ritrovo a **VILLA FABRI**, Trevi
Visita guidata all'interno della villa
Colazione in collaborazione con **FATTORIA MORELLA**
e **SORELLE ZAPPELLI CARDARELLI**

menu: latte appena munto,
marmellate biologiche del luogo, crostate artigianali

ore 10.00 partenza

2 SECONDA TAPPA
Agriturismo **RESIDENZA PARADISO**
Degustazione nel giardino esterno in collaborazione con **AVIS**

menu: bruschetta con olio,
frutta

3 TERZA TAPPA
CHIESA DI SAN DONATO
Degustazione in collaborazione con **FATTORIA MORELLA**

menu: Mozzarella Fior di latte, Bacio di latte, Bella Trevi lavorazione a latte crudo
Onda blu artigianale erbolinato, bresaola frisona, coppa di suino, coppa di bovino
salicce di suino, salicce di bovino, lonzino

4 QUARTA TAPPA
Ristorante **LA LUMACHERIA** Terenzi
Pranzo a base di lumache

menu: Ravioli al ripieno di lumaca,
Spiedino di lumaca e pancetta affumicata, Lumache fritte, Bicchiere di vino rosso.

5 ARRIVO
CENTRO COMMERCIALE PIAZZAUMBRA

Dessert di salute

cammina gusta & ama

ISCRIZIONI
APERTURA ISCRIZIONI:
18 MAGGIO 2018
COSTO PARTECIPAZIONE:
adulti 10€
bambini gratuita (dai 6 ai 15 anni)

PRENOTAZIONI
DA LUNEDÌ A VENERDÌ:
PRESSO DIREZIONE
CENTRO COMMERCIALE PIAZZAUMBRA
ORARI: lunedì/giovedì: 9.00 - 13.00 e 14.30 - 18.30
venerdì: 9.00 - 13.00 e 14.30 - 17.30
SABATO E DOMENICA:
PRESSO DESK INFORMATIVO INTERNO
CENTRO COMMERCIALE PIAZZAUMBRA
ORARIO 10.30 - 19.30

INFORMAZIONI
DIREZIONE PIAZZAUMBRA
0742/677417 - 0742/393251

CHIUSURA ISCRIZIONI: 30 MAGGIO 2018
L'organizzazione si riserva il diritto di chiudere le iscrizioni al raggiungimento del numero di partecipanti fissato in 130 persone dandone avviso sul sito www.centropiazzaumbra.it



COME VESTIRSI

I partecipanti dovranno essere muniti di adeguato abbigliamento ed attrezzatura, anche per sole/pioggia come scarpe da trekking o adatte a camminare su strade sterrate, abbigliamento consono alla stagione, preferibilmente con pantaloni lunghi e un k-way in caso di piovoschi.

PiazzaUmbra
CENTRO COMMERCIALE

SHOPPING IN LIBERTÀ

IPERSIMPLY
RAZZATALLA KING ELECTRONICS 4ONEGOD



Comune di Trevi
90
UISP sportper tutti

PiazzaUmbra
CENTRO COMMERCIALE





VILLA FABRI

La cinquecentesca villa Fabri si trova a metà collina, appena fuori la Porta del Lago, a Trevi. Da sud-est si può ammirare la facciata più suggestiva e imponente del complesso con la doppia scalinata in pietra. Fu Gerolamo Fabri a ordinarne la costruzione alla fine del '500. Nel 1891 fu acquistata dal Collegio Boemo e successivamente passò al Collegio Etiopico. Dal 2000 è proprietà del Comune di Trevi. Il palazzo prende forma nel corpo principale e nell'ala aggiunta dai boemi. Il piano nobile è riconoscibile dai tre arconi centrali e dalle finestre a edicola. Le facciate sono state decorate, tra il 1912 ed il 1914, da graffiti con figure di angeli e santi boemi e, sul lato nord, da alcune città della Boemia. L'interno della villa custodisce sale dipinte, luoghi suggestivi e ricchi di figure allegoriche. Al piano seminterrato si può ammirare la cappella, un interessante e pressoché unico esempio italiano della scuola del Beuron, movimento artistico svedese sviluppatosi nella metà del XIX secolo ed ispirato a modelli pittorici egizi, greci, romani e bizantini.



RESIDENZA PARADISO

La Residenza Paradiso è una suggestiva location per cerimonie, matrimoni ed eventi in genere. Oltre alla grande piscina panoramica agli spazi all'aperto sono due, in particolare, le locations che caratterizzano questa struttura: la Dimora storica con la chiesetta annessa consacrata, si sviluppa su unico piano e comprende varie sale da pranzo e intrattenimento. Tutte le sale e i corridoi sono affrescate con rappresentazioni originali e mobili d'epoca. Comprende anche un piccolo chiostro interno ed esclusivo, che può essere molto utile in primavera ed estate. L'Antico Frantoio conserva le antiche macine in granito e le ormai storiche attrezzature dei frantoi di una volta. La sala si affaccia su uno spazio verde con terrazza panoramica sulle colline di Trevi. E' particolarmente adatto per piccoli ritiri, cene e pranzi, degustazioni e altre occasioni conviviali.



CHIESA DI SAN DONATO

Si trova lungo l'antica strada Romana da Trevi per Foligno. L'esterno è tipico delle chiese del primo romanico spoletino, con conci ben connessi ed inserimento di grossi blocchi calcarei, riempigati specialmente nella fiancata sud che stanno a testimoniare l'antichità del tracciato stradale. L'interno è ad una sola navata absidata, semplice e con le pareti interamente intonacate, conserva una tela con la raffigurazione del santo.



LA LUMACHERIA

Dopo anni di specializzazione nell'allevamento di lumache da gastronomia, nella produzione e vendita di prodotti biologici a km 0 (Miele, Olio, Lenticchia biologica, Farro biologico, Ceci biologici) nel 2014 prende vita un nuovo progetto gastronomico ... La Lumacheria, un ristorante rurale dal produttore alla tavola situato ai piedi della bella e affascinante Trevi immerso nel verde tra ulivi e allevamento di chiocciolo e animali, offre un menu genuino e di alta qualità a base di lumache di terra e non solo. Il ristorante dispone di 30/35 posti all'interno e nei mesi estivi si può godere dell'ampio giardino esterno per poter degustare le specialità offerte dall'azienda agricola di famiglia quali lumache allevate a ciclo biologico completo a 10 metri dal ristorante, pasta fatta in casa e carne scelta alla brace.



LA FASCIA OLIVATA

La "Fascia Olivata Assisi - Spoleto" è un paesaggio pedemontano appenninico di oltre 40 chilometri. Un patrimonio unico e irripetibile che coinvolge Assisi, Spello, Foligno, Trevi, Campello sul Clitunno, Spoleto. La vastissima e inconfondibile presenza della coltivazione della pianta di ulivo (9mila ettari di terreno e quasi 1 milione e 500 mila piante) è il risultato di una cultura millenaria. Gli uliveti che ricoprono i pendii, la disposizione delle piante, i muretti, le specie coltivate, il sistema produttivo e gli insediamenti tradizionali, evidenziano un paesaggio in incessante evoluzione. La Fascia Olivata è stata inserita nel registro nazionale dei paesaggi rurali e storici; questo riconoscimento segna la prima tappa di un percorso che ha come obiettivo la sua candidatura a patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco.



LA VIA DI FRANCESCO

La Via di Francesco è un itinerario a piedi, in bicicletta e a cavallo che collega tra loro alcuni luoghi che testimoniano della vita e della predicazione del Santo di Assisi; un cammino di pellegrinaggio, che intende riproporre l'esperienza francescana nelle terre che il Poverello ha calciato nelle sue itineranze. L'Umbria è rimasta, nonostante tutto, la terra di Francesco, nutrita di una spiritualità che parla di amore per le piccole cose, di rispetto e gratitudine per il creato, di accoglienza generosa dell'altro, chiunque egli sia. Camminare lungo la Via di Francesco, allora, costituisce un autentico cammino dello spirito, che viene incontro al desiderio dell'uomo, anche dell'uomo d'oggi, di ricercare nelle profondità di se stesso il senso della propria esistenza.



FATTORIA LA MORELLA

La Fattoria La Morella, una piccola azienda a conduzione familiare da sempre nell'ambito agricolo, si occupa da diversi anni del settore lattiero caseario con l'obiettivo di offrire prodotti genuini e sani come quelli di una volta. Lo staff della Fattoria La Morella è costituito principalmente dalla famiglia Marcelloni. La storia, la cultura e le campagne del comprensorio trevano sono il perfetto contesto per il cuore di questa dinamica famiglia. Conoscenza, operosità, e dedizione quotidiana sono le matrici di chi ogni giorno, guardando il sorgere del sole da "La Morella" e credendo in un sogno, viene mosso da sola passione.



SORELLE ZAPPELLI CARDARELLI

L'azienda agraria è condotta da Maria con l'aiuto delle sue figlie. Situata nelle colline di Trevi, è immersa in una straordinaria distesa di ulivi secolari. L'azienda, a vocazione prevalentemente olivicola condotta secondo il metodo dell'agricoltura biologica, ha una superficie di 50 ha dalla pianura alle colline fino al bosco; la principale attività aziendale è la produzione di olio extra vergine di oliva biologico, legumi, marmellate.