



# Escursioni Turistiche Enogastronomiche



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

*Una giornata alla scoperta dei sapori di casa nostra. Formaggi, marmellate, confetture, salumi e buon vino esaltano la tradizione locale e il lavoro dell'uomo intrecciandosi alla storia, all'arte, alla cultura e alla natura fra le acque del fiume Oglio e le Terre di Franciacorta.*

**Ritrovo ore 9.00 a Rovato (Bs)** – Parcheggio del Mercato dei Buoi con la guida/accompagnatore.

Partenza per Torbiato di Adro (Bs).

Durante il tragitto in bus verrà spiegato il territorio del Parco Oglio Nord e della Franciacorta.

Visita al **Salumificio “Polastri Maceler”** di Torbiato di Adro (Bs). La famiglia Palazzi, maestri da quattro generazioni nell'arte della norcineria nel rispetto di antiche regole, producono salumi dai sapori della Franciacorta.

Visita al **Caseificio Fratelli Ferrari** a Paratico (Bs). L'azienda agricola si trova sulle colline Moreniche che fronteggiano il Lago d'Iseo. Immersi nella natura magnifica del Parco dell'Oglio al confine della Franciacorta.

Pranzo libero lungo lago a Sarnico Paratico (12.30 – 14.30)

Visita alla **Cantina Barone Pizzini** di Provaglio d'Iseo (Bs). La cantina si trova nel cuore delle vigne franciacortine in località San Carlo. Totalmente

costruita con bioedilizia ecocompatibile realizza prodotti di eccellenza nazionale e vanto locale applicando coltivazione 100 % biologica.

Visita la **Monastero di San Pietro in Lamosa** di Provaglio d'Iseo (Bs). L'affascinante struttura romanica si affaccia sulla Riserva Naturale delle Torbiere del Sebino da cui ne trae il nome “lame”. Storia e tradizione si fondono in uno scorcio d'altri tempi. (16.00 – 17.00)

Tutte le visite includono la degustazione di prodotti e possibile acquisto.

Rientro a Rovato previsto per le 17.30 ca

Costo a persona di 70 euro 5 pax

Costo a persona di 48 euro 10 pax

Parcheggio Mercato dei Buoi si trova in centro alla cittadina. Rovato è raggiungibile con l'autostrada A4 uscita Rovato.

Info e prenotazioni: ArteconNoi 333.6424884/333.6507551  
info@arteconnoi.it – ilaria.mirani@arteconnoi.it