



VIAGGI E TOUR OPERATOR

## ITINERARIO DAL GUSTO MOLISANO



4 GIORNI/3 NOTTI

**Data di Viaggio** disponibilità su richiesta

**Quotazione su richiesta** in base al numero dei partecipanti



## PARTENZA IN BUS O MINIVAN DA ROMA

**LA QUOTA COMPRENDE:** Bus G.T./Minivan accuratamente sanificato e con sistema riciclo aria per tutti i trasferimenti e le escursioni come da programma, sistemazione presso Hotel 4\* o similari, trattamento di mezza pensione con cene o pranzi tipici, tutte le visite guidate come da programma, varie degustazioni, accompagnatore, assicurazione medico bagaglio e Covid.

**LA QUOTA NON COMPRENDE:** eventuale tassa di soggiorno, tutti gli ingressi non elencati nel programma, auricolari, mance, extra di carattere personale, assicurazione annullamento facoltativa, tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la quota comprende".



Info e Prenotazioni: RAINBOWBLU Viaggi e Tour operator tel. 3473415938 - 3479024271  
info@rainbowblu.it - www.rainbowblu.it

## PROGRAMMA

### PRIMO GIORNO: ROMA – TERMOLI

Incontro dei partecipanti a Roma Piazzale Ostiense e partenza per il Molise. Arrivo a Termoli, incontro con la guida e visita del **Borgo Antico di Termoli** dove in cima alle alte mura di cinta si trova il centro. Questo promontorio che costituisce il centro interrompe le spiagge del litorale e trova il **Castello Svevo** a sinistra, e a destra il **Belvedere della Torretta**, dal quale si scorge il porto. Nella piazza centrale del borgo antico la Cattedrale di Termoli, Santa Maria della Purificazione. Durante la visita sosta in un tipico e tradizionale ristorante "Il Borgo" nelle viuzze del centro, ove è possibile degustare una bella selezione di vini molisani sia bianchi che rossi. Da gustare le varie specialità molisane e il tradizionale piatto termolese U' Scescille con polpette di pane e formaggio. Al termine della visita trasferimento in hotel, e pernottamento.

### SECONDO GIORNO: LARINO – ORATINO - CAMPOBASSO

Prima colazione in hotel, trasferimento a Larino. L'itinerario inizia con una sosta alla cantina "Cantine d'Uva" di Claudio Cipressi dove degustiamo il vino Tintilia DOC. Ripartiamo per il centro storico di Larino accompagnati da una guida turistica locale per visitare la Cattedrale, il Palazzo Ducale, l'anfiteatro romano con villa e museo. La cattedrale è un gioiello, ma le altre attrattive non sono da meno, come la buona tavola. Terminata la visita del Paese proseguiamo con un pranzo al tipico Ristorante "Olmicello" ad Oratino, delizioso locale situato laddove sorgeva un antico frantoio e dove oggi è possibile riscoprire il connubio perfetto tra tradizione e gusto. Da non perdere il tagliere di salumi: la Ventricina e la soppressata. Sono degni di nota: tagliatelle al sugo d'agnello e i cavatelli con sugo di ventricina. Partenza per Campobasso, visita della piazza Gabriele Pepe, dove affacciano edifici di notevole importanza: il Convitto "Mario Pagano", con un giardino ricco di specie botaniche; il Palazzo del Governo, la Cattedrale, in stile neoclassico e della città murattiana. Vedremo passeggiando il borgo antico disposto a semicerchio sul pendio del colle detto Monte, dominato dal Castello Monforte che andremo a visitare. Visiteremo anche il museo dei Misteri e quello archeologico sannitico per conoscere la storia antica di tutto il Molise. Rientro in hotel cena libera e pernottamento.

### TERZO GIORNO: FROSOLONE - AGNONE

Prima colazione in hotel, e visita guidata di uno dei borghi tra i "i più belli d'Italia", circondato da un ambiente montano. Il paese è conosciuto per l'artigianato di arnesi da taglio, visiteremo una collezione al museo dei coltelli, vere e proprie opere d'arte. Al termine della visita ci trasferiremo più a nord per arrivare ad Agnone, la patria delle campane. Visiteremo un caseificio e degusteremo i formaggi molisani: **Caciocavallo di Agnone PAT**, il **Pecorino di Capracotta PAT** di antica origine risale all'epoca dei Sanniti, poi la **Scamorza dell'alto Molise**, si prepara con il latte di vacca bruno alpina, è talmente fresco che al taglio rilascia qualche goccia di latticello. Pranzo libero. Nel primo pomeriggio degustazione di dolci tipici nella "**Pasticceria Carosella**" con le inimitabili "**mandorle confettate ricce**" il confetto riccio ha dimensioni maggiore rispetto ai tradizionali e altra peculiarità la superficie esterna rugosa, all'interno di questi confetti troviamo le mandorle di Avola. Pensate che questo confetto è brevettato e quindi lo troverete solo nella pasticceria Carosella, che dal 1839 produce dolci tradizionali e confetti in questo splendido borgo. Rientro in hotel cena libera e pernottamento.

### QUARTO GIORNO: SCAPOLI – ISERNIA - RIENTRO

Prima colazione in hotel, partenza per Scapoli, il paese della zampogna e patria degli zampognari molisani. Un bel borgo in montagna dove, da secoli, si lavora la legna e la pelle per fare le zampogne. Visiteremo il Museo internazionale della zampogna dove ci sono strumenti a fiato di tutto il mondo. Proseguiremo con la visita in un laboratorio di uno zampognaro che ci spiegherà la creazione e tutte le caratteristiche di una zampogna molisana e ascolteremo un piccolo concerto. Al termine trasferimento ad Isernia e pranzo tipico in ristorante. Passeggiata in centro e partenza per il rientro in sede.





VIAGGI E TOUR OPERATOR

## STORIA DEL MOLISE E CURIOSITA'

Il Molise è una regione ricca di prodotti enogastronomici tipici che si caratterizzano per la genuinità e per i sapori legati alla terra. Uno dei prodotti principali appartenenti alla tradizione culinaria è l'**olio** che, celebrato sin dall'epoca romana, era considerato un'eccellenza del territorio da Plinio, Catone, Orazio e Cicerone, tant'è che tutte le ville di tale periodo ritrovate in Molise risultano corredate di cantine contenenti grandi orci di olio. L'olio extravergine di oliva Molise DOP è ottenuto dalle varietà di olivo autoctono principalmente l'Aurina, il Gentile di Larino, l'Oliva Nera di Colletorto e Leccino, ma anche da altre varietà locali che rendono il suo sapore speciale perché delicato con un sentore di amaro e di piccante. Altri prodotti di eccellenza rendono il Molise famoso in tutto il mondo, tra questi la Tintilia il **vino** autoctono della regione dal sapore corposo ed un colore intenso, nasce da un vitigno rustico coltivato in tutto il territorio. Si tratta di un antico vitigno a bacca nera che ha rischiato di scomparire progressivamente e definitivamente, prima di ritrovare la sua giusta collocazione e considerazione nel ricco panorama enologico italiano. Il **tartufo**, considerato l'oro nero del Molise, produce circa il 40% della produzione nazionale del pregiato tartufo bianco e per il tartufo nero è la provincia di Isernia a spadroneggiare principalmente con i comuni di San Pietro Avellana, Carovilli e Capracotta, seguita da Castelmauro e Bojano per quanto riguarda la provincia di Campobasso. Un'eccellenza apprezzata da molti che arricchisce primi, secondi e contorni con il suo sapore deciso e l'odore inconfondibile. I **formaggi** freschi e stagionati dai sapori dolci, salati e piccanti tipici di Agnone, Capracotta, Vastogirardi e Santa Croce di Magliano. Il caseificio Di Nucci di Agnone, premiato per la produzione del migliore formaggio italiano nel 2017, raccoglie il latte sulle montagne appenniniche dell'alto Molise in una terra salubre ricca di specie vegetali autoctone e fauna selvatica. Lavorando i formaggi con latte crudo l'azienda non altera il valore nutrizionale e aromatico del prodotto. La **pasta** realizzata con metodo artigianale utilizzando vecchie macine a pietra e trafilature in bronzo, **salumi** gustosi come la ventricina di Montenero di Bisaccia, la "Vecchia Signora di Conca Casale", le **carni** come la pampanella di San Martino in Pensilis preparata con filetto di maiale e peperoncino, la carne alla brace con il suo odore accattivante. Tra i **dolci**, si va dal Pannocchio, la Pigna, le tipiche ostie e il panettone a forma di campana di Agnone ai Panzerotti al mosto cotto e al Milk Pan a forma di zuccotto bagnato con il liquore milk. Esperienza del gusto in grado di avvolgere i visitatori da sapori unici e raffinati.



Info e Prenotazioni: RAINBOWBLU Viaggi e Tour operator tel. 3473415938 - 3479024271  
info@rainbowblu.it - www.rainbowblu.it