



## Weekend con il Porco

Validità da autunno – inverno - primavera  
Formula "Week-end" 3 GIORNI / 2 NOTTI



### Descrizione

L'inverno è la stagione nella quale tradizionalmente si macellano nelle campagne marchigiane i suini per realizzare la cosiddetta "pista", cioè la preparazione dei salumi e degli insaccati. Si tratta di una tradizione norcina che ha le sue radici in epoca romana e che ebbe poi grazie ai benedettini, grandissimo sviluppo nel medioevo. Il territorio fabrianese è famoso per il Salame di Fabriano che è considerato il re dei salumi con i lardelli, tanto che l'espressione "salame tipo Fabriano" indica in tutta Italia salumi lardellati. E' un prodotto talmente nobile (come lo definì Giuseppe Garibaldi), che ha un prezzo superiore al prosciutto. Il programma da noi predisposto prevede il soggiorno presso un agriturismo con annessa azienda agricola che produce salumi e insaccati di grande qualità, al fine di assistere e partecipare alla lavorazione delle carni, alcune delle quali verranno poi direttamente consumate ai pasti.



Prezzi minimi NETTI:

- Individuale min. 2 pax € 145,00 pp
- Gruppo € 130,00 pp

MINIMO 15 PAX PAGANTI

1 GRATUITA' OGNI 20 PAX PAGANTI

Sistemazione e trattamento: Agriturismo (5 picchi), camera doppia in HB.

Alta stagione: Natale, Pasqua, Capodanno e ponti

Supplementi: trasferimenti da e per il punto di partenza, guide turistiche. Supplemento FB: € 23

Note: Il pacchetto va prenotato con 10 giorni di anticipo per avere la certezza della lavorazione delle carni nel week end prescelto.



Info: Colli Esini Incoming di Hesis srl - 60040 GENGA (AN), via Roma n. 4  
Tel. 0732.695207 - fax 0732.695247 - [www.vivifrasassi.it](http://www.vivifrasassi.it)  
[incoming@hesis.it](mailto:incoming@hesis.it) - mobile 328.6954976 - 333.3303603