

La retta è per chi ha fretta. Tracce e trame, storie tra due borghi d'Appennino

Domenica 22 settembre, dalle ore 10.00 alle ore 18.00 a Borgo di Valle, un nuovo itinerario accessibile sull'Appennino Bolognese in collaborazione con [IT.A.CÀ Festival del turismo responsabile](#).

Questa volta il percorso porterà alla scoperta del territorio di **Monzuno**, un luogo ricco, variegato e pieno di sorprese tra paesaggi, animali e prodotti da degustare.

Dal borgo di Valle si camminerà fino al borgo di Gabbiano dove è previsto un pranzo locale e una visita all'**Azienda Agricola TraMonti**, con Stefano e i suoi **alpaca**, le sue capre cashmere e tanti altri animali. Insieme alla storica guida **Eugenia Marzi**, la piazza del borgo antico di Valle sarà animata con un **aperitivo danzante** insieme al duo Fragole e Tempesta.

L'aperitivo sarà preparato da Lilith di Acatù – Rifugi Solidali Appenninici.

Qui le TAPPE DELL'ITINERARIO:

Partenza nel borgo di Valle, un piccolo borgo antico immerso nei boschi: storie del borgo a cura di Eugenia Marzi e Caterina Piretti

La cascata del Mulinello che muoveva la macina di un vecchio mulino. Panorama bellissimo da guardare anche con le mani!

Lavatoio di gabbiano (oggi fonte del paese) raccontato da Eugenia Marzi e Caterina Piretti

Borgo di Gabbiano che con la sua chiesa gotica, così estranee all'architettura emiliana, sovrasta il bellissimo abitato in pietra, risalente al XIV secolo.

Pranzo preparato con i prodotti delle aziende agricole

locali dal Lilith Meier del **rifugio Acatù** e Stefano Novarese di **Az. Agr. TraMonti**.

Seguono canti, musica e danze tradizionali dell'Appennino Bolognese nella piazza di Gabbiano a cura di **Fragola e Tempesta**.

L'itinerario è gratuito, ma si richiede ai partecipanti la **copertura delle spese vive** (trasporti e pasti).

Pranzo e aperitivo a Cura di Az. Agr. Tramonti e rifugio Acatù: **22 euro**

Per iscriversi è possibile:

compilare il **[MODULO ONLINE](#)** o scrivere a **bologna@festivalitaca.net** – 340 1779941

Per ulteriori informazioni:

www.festivalitaca.net