

INTRODUZIONE E PROGRAMMA DETTAGLIATO

“Mangiare non è soltanto trasformare e cuocere il cibo: è dono, spiritualità, amicizia, fraternità, bellezza, calore, colore, sapienza, profumo, semplicità, compagnia.” - Gino Girolomoni

Vuoi vivere un **luogo unico** per il fascino delle sue **colline** e dei suoi **boschi**, la vitalità delle sue coltivazioni biologiche, la purezza dell'aria e dell'acqua? **Vieni a scoprire la Cooperativa Agricola Gino Girolomoni**, un'azienda straordinaria nelle colline di Montefeltro nelle Marche, nata **nel 1971 con l'intento di ridare vita all'agricoltura e alla cultura contadina della zona!** Ti porteremo inoltre a visitare la vicinissima **Urbino**

Veglia l'azienda il magnifico **Monastero di Montebello**, edificio architettonico di fine Trecento interamente restaurato dalla famiglia Girolomoni, luogo storico di Gino, uno dei padri del biologico in Italia. Ora è la struttura di accoglienza e ospita diverse attività culturali, con all'interno anche un **Museo sulla civiltà contadina**, a testimoniare i valori su cui è fondata l'azienda stessa: **ruralità, ospitalità, amore per la natura, ritorno alle antiche tradizioni**. Ciò che rende ancora più prezioso il lavoro della Cooperativa Gino Girolomoni è l'**attività culturale e di divulgazione** rivolta a chi è sensibile ad uno stile di vita sostenibile e ad un modo consapevole di nutrirsi e farsi del bene.

Osserverai da vicino le coltivazioni biologiche dell'azienda soprattutto a cereali per l'attività principale del pastificio: la **pasta Girolomoni**, prodotta con grani antichi e grano duro e venduta in tutto il mondo. E' eccezionale perché ottenuta con una **lenta essicazione** studiata al fine di mantenerne intatti i principi nutritivi e non creare alcun danno termico alla pasta stessa. Sarà davvero interessante scoprire le raffinate tecniche di produzione della pasta applicate nel pastificio, unico per la sua posizione: in cima alle colline affinché l'acqua sia pura e la campagna viva! Proprio qui, inoltre, è iniziata la produzione della prima pasta integrale in Italia più di quarant'anni fa, e oggi vi avviene la trasformazione della [pasta di filiera Ecor certificata Demeter.](#)

Scoprirai il territorio intorno all'azienda con escursioni nella **Foresta Demaniale delle Cesane di duemila ettari**, che si estende sull'altopiano tra i comuni di Isola del Piano, Fossombrone e Urbino, formando un verdissimo arco naturale di rara bellezza paesaggistica che permette di immergersi completamente in una **natura incontaminata**.

Scoprirai i prodotti dell'azienda durante lo **showcooking** con Andrea, il cuoco dell'agriturismo dell'azienda, che ti guiderà alla scoperta di **profumi e sapori del territorio** realizzando piatti che uniscono tradizione ed innovazione.

In questo viaggio conoscerai una delle anime primordiali del biologico in Italia, un luogo fatto di **accoglienza e autenticità**, sito nel mezzo della silenziosa bellezza delle colline marchigiane, vicino al mare e ad alcune tra le più affascinanti città d'arte d'Italia, vivendo dei momenti magici e irripetibili!

Il pacchetto comprende:

- due notti presso l'agriturismo-monastero Girolomoni con prime colazioni biologiche
- cena del venerdì e pranzo del sabato in Locanda Girolomoni sempre biologiche
- showcooking sabato sera (6 piatti + brindisi conclusivo con vino del territorio)
- visita guidata al Monastero di Montebello e al Museo sulla civiltà Contadina
- visita guidata al pastificio
- escursione guidata nei campi di coltivazione aziendali
- visita guidata alla città di Urbino (NB: i biglietti di entrata ai monumenti sono esclusi dalla quota).
- consulenza di travel counselling

PROGRAMMA DETTAGLIATO

I giorno: ritrovo presso l'agriturismo Gino Girolomoni (Via Strada delle Valli 21, 61030 Isola del Piano PU) alle ore 15,00. Dopo il check in seguirà la presentazione dell'azienda e la visita al pastificio e al nuovo mulino. La cena esclusivamente con prodotti biologici sarà presso la locanda Girolomoni.
Pernottamento

II giorno: dopo colazione ci si trasferirà ad Urbino (dal 1998 il suo centro storico è diventato patrimonio dell'umanità dell'Unesco) con i propri mezzi (15 min) e si farà la visita guidata alla città soffermandosi in particolar modo al Palazzo Ducale e agli oratori. Per pranzo ci aspetta uno stimolante showcooking con il cuoco Andrea e il suo staff degustando i piatti direttamente in cucina.

Il pomeriggio, nell'affascinante cornice del Monastero di Montebello, sarà dedicato alla consulenza di Alice dell'agenzia Destinazione Umana, che ci farà scoprire cos'è il travel counselling e come questa figura poco conosciuta in Italia possa aiutare a scegliere la vacanza più adatta ai propri veri bisogni (info su: www.destinazioneumana.it)

Seguirà la cena sempre biologica presso la locanda. Pernottamento

III giorno: dopo colazione avremo la possibilità di fare una passeggiata tra i colori intensi della foresta delle Cesane accompagnati dall'esperto Samuele, figlio di Gino Girolomoni che ci racconterà di natura, storia contadina e passione per la Terra. Visiteremo il museo contadino presso il Monastero e dopo il pranzo ci saluteremo per rientrare a casa.