

Associazione NUOVI ORIZZONTI

Piemonte : Val Varaita dal 10 al 17 agosto



Data : da sab. 10 a sab. 17 agosto 2024	Distanza da Roma : km 685
Appuntamento: ore 8,00 in via Magna Grecia 21, altri app.ti : da concordare	
Sistemazione : albergo a tre stelle a Sampeyre doppie / matrimoniali + 3 singole	
Quota di partecipazione : in doppia o matrimoniale eu. 795,00, in singola 895,00	
Non comprende: <u>tassa di soggiorno, bevande, ingressi a musei o similari tessera o rinnovo , trasporti, quanto riportato nella voce include</u>	
Anticipo: eu. 295,00 in doppia / 395,00 in singola - Saldo : eu. 500,00 sia per doppia che per singola	
Presentazione: sulle Alpi occidentali in provincia di Cuneo, alla scoperta della più bella valle occitana d'Europa. La valle, che culmina al Col dell'Agnello da cui si scende in Francia, fu sede nel XIV sec.della repubblica degli Escarton capace di abbattere confini politici per unire il popolo occitano dei due paesi. Fuori dal turismo di massa la valle è il regno del relax, qui il tempo sembra essersi fermato passeggiando tra le stradine dei borghi lastricati di ardesia di Sampeyre o Chianale	

(uno dei “ Borghi più belli d’Italia”) con le case a tetto di lavagnite. Saliremo anche lungo le boschive valli laterali sino al bosco di Alivè la più grande estensione in Europa di Pino cembro. Lungo il sentiero dei Sarvanot troveremo immagini di queste figure mitologiche che ci seguiranno sino alla cascata.

Aspetti culturali : a Piasco c’è l’unico museo al mondo dell’Arpa, a Venasca c’è l’unico parco mondiale dedicato al suono, a Bellino il museo dedicato al tempo ed alle meridiane, poi quello del vino a Costiglione e l’etnografico a Casteldelfino.

La val Varaita non è solo montagnaè cultura!

Escursioni : tra i 300 e i 600 metri di dislivello, in quota con panorami grandiosi o nel folto di boschi secolari tra ruscelli e cascate.

Muoversi in Valle Varaita vuole anche dire respirare appieno il **profumo del legno** da poco lavorato. Impossibile poi non lasciarsi trasportare dalle eccellenze enogastronomiche locali, come le **Ravioles**, gnocchi di patate e formaggio conditi con burro fuso, i **Tomini di Melle** e i **Crosetins** preparati con la farina di segale.

Chiusura iscrizioni (max 14 posti) entro e non oltre il 5 luglio

Accompagnatore: Arturo : 333 667 31 31

Trasporti : auto private con divisione delle spese escludendo il pilota.

