

VALLE BAVONA, Foroglio gastronomico e culturale

Foroglio in Valle Bavona, il contrabbando, la storia, la transumanza, la gastronomia alpina

Ritrovo a Roseto dopo Foroglio alle ore 10:30 (auto postale partenza per San Carlo da Bignasco alle ore 10:15)

Visita guidata da Roseto fino a Foroglio, sul sentiero della "romantica", durante il tragitto spiegazioni sulla storia della Valle, visita della chiesa, dell'architettura tipologica, lettura di un brano tratto dal libro di Plinio Martini "il fondo del sacco".

In seguito alle ore 13:00 pranzo tipico alpino, presso il rinomato grotto Froda.

Nel pomeriggio, ore 14:30 possibilità di percorrere il sentiero della transumanza fino a Mondada (5 km).

Ore 16:10 ritorno con l'auto postale, partenza dalla cappella degli Australiani a Mondada per Bignasco.

La visita è indirizzata principalmente a

- gruppi interessati (massimo 10 persone)
- scuole superiori
- scuole svizzere tedesche in visita nel cantone

Stagione

Da giugno a ottobre tutti i mercoledì prenotazione obbligatoria 7 giorni prima al numero 004179 221 41 93

Ritrovo ore 10:30 a Roseto

È consigliato un 'equipaggiamento adatto alla stagione, scarpe comode

La visita può essere svolta nelle seguenti lingue:

- italiano
- dialetto ticinese
- tedesco
- svizzero tedesco

Prezzo della visita guidata

CHF 90 compreso il pranzo gastronomico, (antipasto, insalata, stinco di maiale con polenta, torta di pane, caffè, bibite escluse), documentazione informativa

Numero massimo di persone per visita

- 10 persone, possibilità di personalizzare il programma

Per maggiori informazioni e dettagli contattare

Renato Lampert
casella postale 34

6690 Caviglioglio

Tel 0041 79 221 41 93

e-mail e sito web lampert@ticino.com www.valle-bavona.ch

Le prenotazioni, iscrizioni possono avvenire

- direttamente via telefono
- via e-mail
- presso l'ET di Valle Maggia

Su richiesta è possibile ricevere:

- prospetti e cartine (gratuiti)
- libri di approfondimento (a pagamento)

Inoltre vi è la possibilità di acquistare prodotti artigianali tipici locali

© Renato Lampert