

Capodanno nella Terra dei Bisonti

3 giorni in agriturismo



Il ritorno del Re: sua maestà il bisonte

Visita guidata nell'affascinante mondo del bisonte. In questa esperienza scoprirai la vita, la storia e la quotidianità del bovide più grande del nostro continente, oltre a toccare con mano l'etica e la filosofia del nostro allevamento allo stato brado, a uomo assente, volta al massimo rispetto del suo benessere. L'allevamento si trova all'interno di una tenuta di 34 ettari alle pendici di Panicale, uno dei borghi più belli d'Italia, nel comprensorio del Parco del Lago Trasimeno.

Durante la passeggiata sarà possibile fare anche del "Bird Watching", dunque tieni a portata di mano il tuo cannocchiale perché incontrerai facilmente alcuni dei volatili che popolano la tenuta. Scoprirai inoltre come viene valorizzata ogni parte derivante dal bisonte per la creazione di capi sartoriali e della cosmesi all'interno dell'Atelier. Al termine della visita anche tu impazzirai per la tenerezza, la leggerezza e il sapere unico della carne di bisonte.

Programma:

ORE 11.30: Passeggiata guidata lungo i recinti dai quali sarà possibile vedere da vicino la mandria di bisonti liberi al pascolo, vi spiegheranno la loro gerarchia di branco e racconteranno tante curiosità della loro quotidianità e della loro leggendaria storia. Possibilità di scattare fotografie durante il tragitto, tenete a portata di mano il vostro cannocchiale, perché oltre a poter osservare meglio i bisonti, potrete praticare "bird watching" e magari incontrare anche qualche altro abitante del bosco e della tenuta (daino, capriolo, volpe, tasso, lepre, istrice, cinghiale, nel sottofondo ci accompagnerà il canto del cuculo e il tamburello del picchio). Ritorno in struttura per visitare l'Atelier con possibilità di acquistare prodotti gastronomici e creazioni sartoriali di pelletteria, e cosmesi. Bisonti al tramonto

ORE 17.30: Bisonti al tramonto è un'esperienza gastronomica unica che vi permetterà di conoscere il gusto della più tenera carne che esista, la carne di bisonte. Il tutto nel meraviglioso panorama della campagna umbra, seduti a bordo piscina, all'ombra degli ulivi dell'incantevole struttura, affacciati sui pascoli dei bisonti, dove proprio all'ora dell'aperitivo, i bisonti hanno il loro picco massimo di attività, intrattenendoci con i loro giochi e lotte a suon di cornate. Tutta la cena con vista su questi imponenti animali, sarà guidata dal personale di cucina, che svelerà i segreti nella preparazione della carne di bisonte, che si mescola con la cultura umbra della norcineria. Il tagliere tutto a base di Bisonte, salsicce, carpacci, bresaola, salami e crostini, vino del territorio, offre la possibilità di degustare i differenti tagli del bisonte, in una suggestiva atmosfera accompagnata dal dolce ritmo del sole che cala alle spalle dei maestosi animali. Durata prevista: 2/3 ore circa. Attrezzatura consigliata: cannocchiale, macchina fotografica

ORE 21.00: Cenone di Capodanno con menù a base di carne di bisonte e musica dal vivo.

La quota comprende:

- 2 notti con trattamento di pernottamento e prima colazione in camera doppia con bagno privato in agriturismo a Panicale (PG)
 - cenone e veglione nel ristorante dell'agriturismo, con musica e bevande incluse come da menù
 - Visita guidata dell'allevamento dei bisonti il 31/12/2024
-

La quota NON comprende:

- Eventuali tasse di soggiorno comunali da pagarsi direttamente in hotel
 - viaggio e trasferimenti, da effettuarsi con mezzi propri
 - quota di gestione pratica € 24,00 (a persona, non applicata a bambini minori di 12 anni), extra, bevande (salvo dove diversamente specificato), assicurazione e quanto non indicato ne "La quota comprende"
-