



CLUB ALPINO ITALIANO

Sezione di Gubbio

www.caigubbio.it sezione@caigubbio.it



3 NOVEMBRE 2024

ABBAZIA CASTEL D'ALFIOLO

DIFFICOLTA'	E (Escursionisti)	LUNGHEZZA	Km 10
DISLIVELLO	↑ m 300 ↓ m 300	DURATA	Ore 3 oltre le soste
TRASPORTO	Mezzi propri	PRANZO	Piccolo pranzo al sacco. Degustazione di vini e cibi locali offerta dalla proprietà.
RITROVO	Ore 8:30 parcheggio coop Ore 8:45 Ufficio Postale di Padule	RIENTRO	Nel primo pomeriggio
ACCOMPAGNATORI	Bruno B. 3285482512		

NOTE

La partecipazione implica l'accettazione senza riserve del Regolamento delle Escursioni della Sezione pubblicato sul sito web www.caigubbio.it.

Assicurazione obbligatoria per i non soci (€ 10,00 non rimborsabili) da attivare 48 ore prima fornendo cognome, nome, data di nascita e numero di telefono.

Al termine dell'escursione degustazione di vini e specialità gastronomiche gentilmente offerta dalla proprietà.

L'escursione non richiede una particolare preparazione fisica ma attitudine ed abitudine a camminare.

N.B Per partecipare è obbligatoria la prenotazione entro il giorno 31 Ottobre.

Massimo 30 partecipanti. Prenotazioni tramite Whatsapp

DESCRIZIONE

Inizieremo la nostra escursione da Padule, salendo lungo la strada che porta a San Bartolo. Superato l'antico palazzo, proseguiremo in direzione di Sant'Andrea del Calcinaro percorrendo la strada sterrata per circa 2 KM.



Con una piccola deviazione, avremo la possibilità di vedere i resti della chiesetta di San Sebastiano, per poi ritornare sul percorso che prima ci porterà verso Sant'Andrea e poi scenderà dolcemente verso l'Abbazia.

Documentata già nei primi anni del XIII secolo, fu centro religioso di notevole importanza anche per la storia di Gubbio

www.abbaziacasteldalfiolo.it

Oggi è la società Castel d'Alfiolo srl a prendersi cura di questa

grandissima tenuta composta dall'Abbazia, diversi casali, un lago di quasi 4 ettari e i terreni, circa 600 ettari, suddivisi tra seminativo, pascolo, bosco, vigneto ed uliveto.

Dopo una breve visita avrà inizio la nostra degustazione di prodotti tipici, locali e di squisita qualità insieme ai vini prodotti nella tenuta.