

# Cammini etruschi: colori d'autunno e sapori di frantoio

BLERA ( Viterbo) – Riceviamo e pubblichiamo: “Due giorni alla ricerca di quanto di più vero ed emozionante riserva questa terra. Ci lasceremo portare dai suoi racconti, ai luoghi mistici più importanti, dalle più antiche tradizioni ai sapori più autentici di questo territorio. Due fine settimana dedicati al turismo dei borghi, alla natura selvaggia, alle monumentali testimonianze etrusche e all'eccellenza del territorio: protagonisti il territorio di Blera, nella Tuscia Viterbese, e l'olio novello!

In occasione dell'appuntamento annuale “Frantoi Aperti”, la Cooperativa Colli Etruschi, che vanta più di 50 anni di storia, in collaborazione con Antico Presente propongono visite guidate/escursioni con degustazioni dell'olio novello a tutti coloro che vogliono conoscere il territorio e la sua eccellenza: il pluripremiato olio extravergine di oliva.

Monumentali necropoli rupestri etrusche scolpite nella roccia, boschi incontaminati, la valle dei mulini lungo le profonde gole del fiume, distese di ciclamini, tradizioni ancestrali, gastronomia fortemente ancorata alla terra e borghi tranquilli, arroccati su pianori tufacei, dove il tempo scorre lento e vive il sapore dell'autentico e del passato: questo è il patrimonio inestimabile che intendiamo condividere con voi.

Un'esperienza piena, rotonda, come crediamo debba essere inteso il turismo ai nostri giorni, ma soprattutto accompagnata da una persona del luogo che ne conosce i più intimi segreti.

Il piccolo borgo di Blera, arroccato tra le suggestive gole del Biedano, ricco di incredibili contesti naturalistici e

testimonianze archeologiche (l'antica via Clodia, il ponte del diavolo, il colombario e numerose tagliate e necropoli rupestri etrusche) incornicia perfettamente un evento in cui la storia e il gusto si fondono in modo davvero coinvolgente.

Le escursioni riguarderanno anche le bellezze archeologiche e naturalistiche del Parco Regionale Marturanum con il suo "vestito" autunnale ricco di colori e fascino; dalle incredibili presenze di monumentali tombe etrusche, alle profonde gole scavate dal fiume, alla generosa natura tipica del territorio.

Le visite guidate/escursioni alla scoperta dei borghi e dei tesori più importanti saranno precedute o seguite da una degustazione di piatti a base dell'olio extra vergine di oliva definito L'ORO DI BLERA all'interno del frantoio. Un modo semplice e ricco con cui festeggiare ancora una volta l'arrivo dell'autunno, dell'olio novello e scoprire il mondo della produzione dell'olio!

La camminata sarà affiancata da una ricca degustazione/pranzo GRATUITA offerta ai camminatori. Il programma verrà replicato anche il 7 e 8 novembre.

#### PROGRAMMA DI SABATO 17 OTTOBRE E 7 NOVEMBRE 2020

Ore 10.00-13.00 LA PETRA D'ETRURIA. Escursione nel Parco Marturanum la più spettacolare delle necropoli rupestri etrusche. In un ambiente naturale incredibile, oltre 2.000 tombe scolpite nella roccia delle rupi, che conservano all'interno antichi arredi e spaccati di vita di quasi tremila anni. Difficoltà facile/media, 5 km.

Ore 13.00-15.00 Degustazione nella panoramica terrazza del frantoio affacciata sulla forra con bruschette, primo piatto, verdure miste e legumi con olio novello, dolcetti della casa, acqua e vino.

Ore 15.00 – 17.30 PASSEGGIANDO PER LA VIA CLODIA. Percorreremo

un tratto della Via Clodia nei pressi di Blera scendendo lungo il fiume Biedano dove visiteremo il colombario, il ponte del Diavolo e la torretta medioevale, la Chiesa di S. Sensia e percorreremo la suggestiva Cava Buia scavata nel tufo che ci riporterà nel paese. Visiteremo anche il Museo del Cavallo che documenta il rapporto uomo-cavallo in un territorio fortemente caratterizzato dalla presenza di questo nobile animale. Difficoltà facile/media, 5 km.

#### PROGRAMMA DI DOMENICA 18 OTTOBRE E 8 NOVEMBRE 2020

Ore 9.30-13.00 ANELLO DELLE NECROPOLI RUPESTRI: RITI ANTICHI E MODERNI. Escursione attraverso monumentali necropoli rupestri ed un viaggio antropologico tra antichi luoghi e riti del territorio di Blera. Difficoltà facile/media, 5 km.

Ore 13.00-15.00 Degustazione nella panoramica terrazza del frantoio affacciata sulla forra con bruschette, primo piatto, verdure miste con olio novello, dolcetti della casa, acqua e vino.

Ore 15.00-17.30 LA VIA DELLE ISCRIZIONI DELLE NECROPOLI RUPESTRI All'interno del Parco Marturanum camminando su un suggestivo tratto a ridosso della parete tufacea arriviamo alla tomba Tanzinas, una delle poche che presenta una iscrizione che ci permette di ricostruire parte della storia della famiglia alla quale era appartenuta. Visiteremo anche il Museo del Cavallo che documenta il rapporto uomo-cavallo in un territorio fortemente caratterizzato dalla presenza di questo nobile animale. Difficoltà facile/media, 5 km

#### Guide

Sabrina Moscatelli, Guida Turistica Abilitata e Guida Ambientale Escursionistica iscritta nel registro nazionale A.I.G.A.E. e Giuseppe Di Filippo e Maria Giulia Catemario Guide Ambientali Escursionistiche iscritte nel registro nazionale A.I.G.A.E

#### Dati tecnici

I percorsi sono di facile/media difficoltà con lunghezze di circa 5 km e dislivelli di circa 150 metri. Durata 3 ore ciascuna.

#### Appuntamento

Dieci minuti prima dell'inizio delle visite al Frantoio della Cooperativa Colli Etruschi a Blera in via degli ulivi/piazza Regina della Pace dove vi è un ampio parcheggio. Per il luogo esatto CLICCA QUI.

#### Equipaggiamento

Abbigliamento sportivo, giacca a vento, scarponcini da trekking, acqua, una torcia per illuminare

#### Condizioni

Prenotazione obbligatoria alla quale si riceverà conferma sulla disponibilità e tutte le informazioni riguardo i DPI e il rispetto delle regole e che dovrete firmare per conoscenza in nostra presenza. Con la prenotazione i partecipanti dichiarano di avere la giusta preparazione per l'escursione. Cani ammessi con il guinzaglio.

#### Quota individuale

€12,00 comprensiva di degustazione al frantoio e polizza professionale RC con massimale di Euro 5.000.000.

#### Informazioni e prenotazioni

M.Giulia            335.8034198            [info@anticopresente.it](mailto:info@anticopresente.it)  
[www.anticopresente.it](http://www.anticopresente.it)