

---

## Voglio andare a vivere in campagna

In Ciociaria tra raccolta di olive, allevamenti di bufale e piatti tipici



### **E' giunto il momento di ritrovare l'armonia con noi stessi e il resto del mondo**

*Quale momento migliore di questo per allontanarsi dal caos e dalla folla cittadina e ritornare a scoprire le nostre origini, una dimensione più autentica, più vicina ai ritmi della natura, dove tradizioni millenarie, pur certo mutate nel tempo, sono ancora testimoni di un legame intatto tra il territorio e coloro che lo abitano, lo amano e lo lavorano da sempre?*

*Riccardo Giordano, guida e accompagnatore turistico, ideatore del progetto Latitude 180°*

### **Perché un fine settimana in campagna con Latitude 180°**

Quello che vi proponiamo è un "weekend esperienziale" alla scoperta delle tradizioni di una terra antica come la Ciociaria.

Per quanto non ci piacciono i cliché, abbiamo utilizzata lo spesso abusato aggettivo "esperienziale" perché esprime esattamente ciò che vogliamo fare: non solo visitare i luoghi come si fa in un qualsiasi museo o attrazione turistica, ma calarci nella realtà, tornare, seppur per un solo week end, a quella vita di campagna e di paese che, pur lontani da facili entusiasmi e slogan, ha certamente ancora qualcosa da insegnarci. Lo faremo arrivando il venerdì pomeriggio nel piccolo



---

borgo di Giuliano di Roma, dove impareremo a preparare uno dei piatti tradizionali della zona e dormiremo in una tipica casa di paese. Il giorno dopo, dopo una breve visita del borgo, andremo a conoscere una delle attività più conosciute della Ciociaria ed in particolare della valle dell'Amaseno, l'allevamento delle bufale, animale che ben prima dello sviluppo dell'attività casearia, erano in molti a possedere per il lavoro nei campi. Da qui ci sposteremo verso Sonnino, là dove l'Agro Pontino incontra le prime colline e dove secolare è la tradizione della coltivazione dell'ulivo. Immersi in uno splendido scenario, ospiti nelle tipiche case di campagna dell'area, avremo l'occasione di partecipare alla raccolta delle olive insieme ai proprietari, toccando con mano le varie fasi di un processo che va dalla stesura delle reti alla molitura del raccolto nel frantoio. L'obiettivo dichiarato non è stare a guardare, nessun obbligo, ovviamente, ma non si tratta di uno spettacolo per turisti, ci sono circa mille alberi di ulivo che ci aspettano.

## **Il nostro impegno contro l'incertezza e la paura causata dal covid: massima flessibilità e possibilità di modulare l'esperienza secondo le proprie esigenze**

Nessuno vuole nascondere la testa sotto la sabbia, stiamo attraversando un periodo non facile e nessuno lo può negare, ma siamo altrettanto convinti che quella di allontanarsi dalla città e vivere un'esperienza a contatto con la natura, può essere ancora la risposta per mantenere il giusto equilibrio tra il benessere di ognuno e il pieno rispetto di tutte le misure di sicurezza. E' proprio per rispondere a questa fase così incerta che abbiamo deciso di offrirvi la massima flessibilità, dandovi la possibilità di costruire il vostro week end ideale, inserendo i pernottamenti ed i servizi che vorrete financo partecipando ad una sola attività, avendo sempre la certezza di essere seguiti ed accompagnati da uno di noi.

## **Gli indimenticabili del viaggio**

- Fare una vera e propria esperienza di vita in campagna durante uno dei riti più antichi, quello della raccolta delle olive.
- Protagonisti non turisti: non l'ennesima visita dove vedere le cose, ma un'esperienza dove farle in prima persona.
- La possibilità di gustare e preparare direttamente alcuni prodotti tipici ciociari.
- Il soggiornare in strutture tipiche dove immergersi nell'atmosfera senza tempo del luogo.
- La scoperta delle tradizioni, delle specialità gastronomiche e dei prodotti caseari locali durante la visita all'allevamento di bufale della valle dell'Amaseno e non solo.



---

## Itinerario

### **1° GIORNO: MINI-CORSO DI CUCINA CIOCIARA A GIULIANO DI ROMA**

Appuntamento a Giuliano di Roma il venerdì pomeriggio. Una volta sistemati nelle nostre stanze all'interno di una delle case tipiche di questo piccolo borgo ciociaro arroccato alle falde del monte Siserno, impariamo a preparare uno dei tipici piatti della zona\*. A questo punto non potrà che seguire la cena tipica dove, se saremo stati bravi, potremo assaggiare le nostre creazioni.

### **2° GIORNO: VISITA DELL'ALLEVAMENTO DI BUFALHE NELLA VALLE DELL'AMASENO**

Dopo la colazione ed una breve visita guidata del borgo\*, andremo a conoscere una delle attività più tipiche della Ciociaria e del basso Lazio in genere, l'allevamento delle bufale\*. Come la maggioranza di quelle presenti nell'area, anche quella che visiteremo sarà una piccola azienda a conduzione familiare, dove un membro del personale ci accompagnerà a conoscere i segreti di un vero allevamento che tutti i giorni produce il latte che viene poi trasformato da altre aziende casearie della zona, aziende che, tempo permettendo, non mancheremo di visitare. Per chi vorrà, un pranzo in una trattoria tipica, per assaggiare le tante specialità locali, sarà la classica ciliegina sulla torta. Nel pomeriggio ci trasferiremo a Sonnino, ma non prima di aver fatto una breve sosta alla meravigliosa abbazia di Fossanova, vero e proprio capolavoro dell'architettura medievale. Dopo aver ammirato il tramonto dalla splendida terrazza del nostro uliveto, una cena tipica ed una chiacchierata con Antonio, il proprietario, ci introdurranno alla intensa giornata di domani.

### **3° GIORNO: RACCOLTA OLIVE**

Sveglia di buon mattino, colazione e poi tutti pronti per partecipare al rito antico della raccolta delle olive\*. Trascorreremo una giornata a contatto con la natura, circondati da odori e colori lontani dal nostro quotidiano, dove abbandoneremo la frenesia cittadina per immergerci in un mondo ancestrale e senza tempo. Scopriremo le varie fasi della raccolta ed ognuno avrà la possibilità di cimentarsi nelle tante attività che fanno parte di questo vero e proprio rituale della vita contadina. Affiancheremo coloro che già da settimane lavorano nell'uliveto e cercheremo di carpire quei segreti e quelle tradizioni che si tramandano da generazioni. Un pranzo contadino\*, consumato tra i campi, ci darà l'energia per arrivare fino al pomeriggio, quando, con il prodotto delle nostre fatiche, raggiungeremo il frantoio e coroneremo la nostra giornata ammirando la magia della trasformazione del frutto in quell'oro verde che tutti noi conosciamo come uno dei tesori più preziosi d'Italia e di cui porteremo a casa una bottiglia come ricordo\*.

NB: La raccolta di olive è possibile solo con il bel tempo. Di conseguenza è necessario verificare sotto data la fattibilità della stessa. Nel caso non fosse possibile in questo giorno e previa verifica della fattibilità, potrebbe essere effettuata in una data successiva.

---



---

## Scheda tecnica

### Data di partenza:

30 ottobre - 1 novembre

### Durata tour di gruppo:

3 giorni - 2 notti per il programma completo

2 giorni - 1 notte per il programma ridotto

**Tipologia:** tour in piccolo gruppo con Riccardo come accompagnatore e collaboratori locali per le varie attività

**Cosa facciamo:** a seconda del programma scelto sono previste diverse attività (mini corso di cucina il primo giorno - visita a Giuliano di Roma e agli allevamenti di bufale nel secondo giorno - raccolta delle olive nel terzo giorno).

**Pernottamento:** in B/B, agriturismo/country house

**Trasporti:** il costo dei trasporti non è incluso nella quota, di conseguenza è previsto che ogni partecipante si organizzi in maniera autonoma. Su richiesta e previa verifica della disponibilità, è possibile prevedere il trasporto con l'accompagnatore nel rispetto delle norme sul distanziamento sociale (vedi al riguardo l'apposita sezione "Novità dei nostri viaggi in Italia" in fondo a questa scheda viaggio)

**A cura di:** Idea e progetto di viaggio di Latitude 180° con l'organizzazione tecnica del tour operator "Authentic Puglia", Molfetta (BA).



---

## Quota viaggio

**Data di partenza:** 30 ottobre - 1 novembre

### Tour di gruppo con accompagnatore

**1) Quota programma completo (3 giorni - 2 notti):** 250,00 € (minimo 4, massimo 12 partecipanti. La presenza dell'accompagnatore il primo giorno è garantita con un minimo di 4 partecipanti).

**2) Quota programma ridotto (2 giorni - 1 notte. Mini corso cucina ciociara e allevamento bufale):** 140,00 € (minimo 4, massimo 12 partecipanti. La presenza dell'accompagnatore il primo giorno è garantita con un minimo di 4 partecipanti).

**3) Quota programma ridotto (2 giorni - 1 notte. Allevamento bufale e raccolta olive):** 190,00 € (minimo 4, massimo 12 partecipanti).

- Per tutte le opzioni: sotto le 4 persone il prezzo è su richiesta; disponibilità e prezzo in singola da verificare

### La quota comprende

La sistemazione in camera doppia con bagno privato. Trattamento di mezza pensione con cena. Le attività contrassegnate con l'asterisco (\*) nelle singole giornate del programma scelto. Assistenza di guida ambientale escursionistica.

### La quota non comprende

I trasporti. I pasti e le attività non previste. Tutto quanto non espressamente indicato.

### Tour individuale, senza accompagnatore, possibile anche in altre date su richiesta

E' possibile combinare i vari servizi indicati qui sotto e costruire il proprio tour su misura:

- Mini-corso di cucina a Giuliano di Roma: 30 € a persona (per minimo 2 pax)
- Visita guidata di Giuliano di Roma: 45 € (costo totale visita, non a persona)
- Pernottamento, colazione e cena a Giuliano: 60 € a persona
- Visita allevamento di bufale: 25 € (costo totale visita, non a persona)
- Raccolta di olive (cena del sabato, pernottamento a Sonnino, prima colazione, pranzo, una bottiglia da 1 litro di olio di oliva, raccolta di olive): 90 € a persona