

BIKE HOTEL VINEYARDS GUIDED TOURS



RECCHI FRANCESCHINI



Domenica 3 Luglio 2022

STORIA DEL GRANO DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Ritrovo alle Tenute Recchi Franceschini alle ore 09.00

HISTORY OF WHEAT FROM THE FIELD TO THE TABLE

Meeting at Tenute Recchi Franceschini at 09.00

Si raccoglie il Grano Biologico nel nostro campo in via Lugugnano e lo si porta alla Trebbia antica.

The organic wheat is collected in our field in via Lugugnano and brought to the ancient Trebbia.



Portiamo i chicchi di grano al Mulino ad Acqua di Ponte Maglio, Costruito nel XII Secolo e si ottiene la farina.

We take the wheat grains to the Ponte Maglio Water Mill, built in the 12th century, and we get the flour.



Visitiamo il mulino fortificato di Papa Sisto V, costruito nel XIV Secolo.

We visit the fortified mill of Pope Sixtus V, built in the 14th century.



Torniamo alle Tenute Recchi Franceschini e prepariamo la pasta all'uovo di fronte a voi da servire con ragout di carne.

Let's go back to Tenute Recchi Franceschini and prepare the egg pasta, home made in front of you, to be served with meat ragout.



Festa tradizionale della Mietitura con Gruppo Folkloristico e Organetto Marchigiano e orchestra.

Traditional Harvest Party with Folklore Group and Organetto Marchigiano and live band.



Alla sera Pizza fritta con Prosciutto e Pizza tradizionale cotta nel Forno a Legna delle Tenute Recchi Franceschini.

In the evening fried pizza & Ham and traditional pizza cooked in the wood oven of Tenute Recchi Franceschini.



Costo a adulti 40 euro, bambini 20 euro.

Se vuoi spostarti in E-bike, noleggio ebike 50 euro.

Cost for adults 40 euro, children 20 euro.

E-Bike rental 50 euro if you like cycling at mills.

Per info - For info:

marcheitaliatour@gmail.com - +39 350 5989759 - +39 0731 694461