FOLIGNO

Via Piave 2/a - 06034 Foligno (PG) Tel. 0742 357091 – 351399 Fax 0742 359604

TFRNI

Via Luigi Campofregoso, 25 05100 Terni Tel. 0744 441308 Fax 0744 471087 Tutte le nostre offerte sul sito www.fulginiumviaggi.it Seguici su facebook

Il Castello della Rancia

e pranzo di pesce a Civitanova



Domenica 8 Ottobre 2023

Partenza bus da San Terenziano ed a seguire negli altri punti concordati. Arrivo a Tolentino. Sosta per la visita libera del **Castello della Rancia** (biglietto escluso da pagare in loco € 4,00 a persona)

Il castello della Rancia, sorge a metà strada tra i Monti Sibillini e il mare Adriatico e pare debba il suo nome a un deposito di grano, detto "grancia", utilizzato dai monaci cistercensi dell'**Abbadia di Chiaravalle di Fiastra** nel XII secolo. Nell'atto di donazione di Rando e sua moglie Berta del 1056, compare per la prima volta un castello, mentre il "granaio" risalirebbe al 1255. Gran parte del castello attuale risale al 1352, quando Rodolfo II da Varano, incaricò un mastro di edificargli un *Palatium Aranciae*. La vecchia fattoria benedettina, venne quindi trasformata. Per questo motivo alcuni sostengono che "della Rancia" derivi alla parola "Aranciae" e non "granciae" con riferimento all'arancio, inteso come frutteto o giardino segreto. Castello della Rancia sarebbe inteso quindi come "dimora del signore con tanto di giardino degli aranci", ma la teoria più riconosciuta è che derivi da "grancia". Tra il 1353 e il 1357 il castello della Rancia venne restaurato e trasformato in fortezza. I lavori furono eseguiti da Beltrami da Como, per ordine di Rodolfo II da Varano di Camerino, che aveva intuito le grandi potenzialità della Grancia da un punto di vista sia strategico che militare. Il Castello è di forma quadrilatera, l'ingresso è controllato da una torre portaia e accanto a tutto svetta il mastio alto 25 metri. Lungo i camminamenti di ronda è presente una merlatura di tipo ghibellino, usata per la difesa in caso di assedio.

pranzo di pesce al Ristorante "Il Veneziano"

con il seguente menù completo a base di pesce: n° 5 antipasti misti tra freddi e caldi + Risotto all'Arca di Noè bianco con frutti di mare + Tagliatelle alla marinara rosse + frittura mista dell'Adriatico + spiedini arrosto + n° 1 spigola arrosto + insalata + patatine fritte + sorbetto + acqua e vino + caffè e digestivo Il rientro è previsto in serata.







Prezzo per persona € 80,00 (minimo 40 persone)
Incluso Bus + pranzo + assicurazione RC