



**Club Alpino Italiano Sottosezione di Cento**  
Presso Palestra della Giovannina  
Via Giovannina nr. 76 - 44042 Cento (FE)  
C.P. 173 E-mail - [info@caicento.it](mailto:info@caicento.it)  
Sito internet : [http:// www.caicento.it](http://www.caicento.it)  
Mercoledì ore 21,15 - 23,00 cell. 3476174235

# Programma Escursione

<b>DATA :</b>	<b>22 Novembre 2009</b>
<b>DESTINAZIONE :</b>	<b>Agriturismo "La Fine"</b>

<b>Partenza</b>	<b>ORE 9,30 PIAZZALE PANDURERA (CENTO)</b>
<b>Luogo Inizio Escursione</b>	<b>Agriturismo la fine di Piancaldini Romano</b>
<b>Difficoltà</b>	<b>Turistico - Gastronomico</b>
<b>Dislivello</b>	<b>A scelta</b>
<b>Tempo di Percorrenza</b>	<b>Quanto basta per far venire fame</b>
<b>Equipaggiamento</b>	<b>Scarponcini per passeggiata nei dintorni</b>
<b>Rientro Previsto</b>	<b>Ore 19 circa del 22 Novembre</b>
<b>Direttori :</b>	<b>Marcello Zaniboni – Roberto Zucchini</b>

## PROGRAMMA ITINERARIO



Il CAI Cento organizza il pranzo di chiusura con castagnata presso L'agriturismo "La Fine" di Piancaldini Romano via Panoramica - loc. Piancaldoli – Firenzuola.

Escursione turistica/gastronomica aperta a tutti soci e non soci.

Per i posti limitati si consiglia a tutti i soci di iscriversi per tempo, le iscrizioni Saranno aperte mercoledì 28 Ottobre.

L'Agriturismo "La Fine" si trova in una splendida zona verde dell'Appennino Tosco-Emiliano a 800 m s.l.m., ma facilmente raggiungibile sia da Imola, che da Bologna e Firenze. Immerso in un suggestivo paesaggio verde, circondato da spettacolari castagneti nei quali è possibile addentrarsi per rilassanti passeggiate a contatto con la natura e godere lo spettacolo di numerosi caprioli. L'Agriturismo, completamente ristrutturato e arredato con semplicità rispetta le tradizioni popolari dei luoghi nell'atmosfera del tempo passato. La struttura dispone di sei confortevoli camere con bagno dalla vista suggestiva e panoramica. L'ospitalità e la familiarità dell'ambiente che si trova farà sì che ognuno si senta come a casa sua. Da non dimenticare i sapori della curata cucina tradizionale con menù genuini a base di prodotti tipici aziendali come carne biologica, paste e dolci fatte in casa, nonché deliziose marmellate di rosa canina, more e marroni.



Per informazioni rivolgersi il mercoledì sera in sede oppure:

Roberto Zucchini : ( cell. 3476174235)

Marcello Zaniboni : ( cell. 3687038477)