Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Molise

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

A Frosolone il borgo si trasforma in albergo

notizia pubblicata **16 Novembre 2006** alle ore **17:00** nella categoria **Territori**



Un borgo medievale immerso in un territorio dalle caratteristiche naturali invidiabili, tra pascoli e altipiani alternati ad aree boschive, che conserva tradizioni culturali millenarie e un artigianato più unico che raro: il comune di Frosolone, posto a circa 900 metri di altezza in provincia di Isernia, nel Molise, con circa 3500 abitanti, ha scelto di valorizzare le proprie risorse in ambito turistico adottando la formula dell'Albergo Diffuso, cioè ristrutturando edifici storici all'interno del borgo per convertirli in locali per alloggio, sala ristorante e trasformando l'intero centro storico in un alternativo albergo. In tutto sono sette le strutture recuperate nel centro di Frosolone, per un totale di 80 posti letto: la Torre, Colombina, al Borgo Antico, i Due Cedri, La Taverna, Casa Sant'Angelo, Casale della Valle. Ma a Frosolone, turismo anche all'insegna dell'assoluta competitività: in media l'offerta per una camera a notte è di 25 euro a persona e grazie alla convenzione con i ristoranti tipici del luogo ogni pasto costa 15 euro. Inoltre, per i week-end invernali sono previste due tipi diversi di offerte per visitare il territorio alloggiando in un albergo diffuso e gustare i sapori tipici della cucina molisana: Bianco Molise (3 giorni/2 notti dal venerdì alla domenica, minimo 4 partecipanti, a 132 euro a persona) e il "Rito del maiale" (3 giorni/due notti, minimo quattro partecipanti, a 130 euro a testa). La quota include visita del "Museo dei Ferri Taglienti" di Frosolone , visita di una bottega artigiana per vedere l'antico processo di lavorazione di forbici e coltelli, cena conviviale in cui verranno illustrati e degustati i prodotti tipici molisani e la formula ricettiva dell'Albergo Diffuso, visita ad una fattoria per assistere al "Rito del Maiale", pranzo a base di pietanze a base di carne di maiale, "Laboratorio del Gusto Caseario" con cena conviviale con degustazione dei latticini molisani.