



CAPODANNO A MATERA e ALBEROBELLO

4 giorni 3 notti 30 Dicembre - 02 Gennaio 2024 Hotel 4*

Sabato 30 Dicembre 2023 : LE LUCI DI ALBEROBELLO – POLICORO CENA E FESTA LUCANA

Ritrovo partecipanti ad ora e luogo da definire, sistemazione in pullman e partenza per la Basilicata . Soste ristorative e pranzo libero lungo il percorso. Nel pomeriggio arrivo ad **Alberobello** per assistere al **CHRISTMAS LIGHT** che al calar della sera renderà unico lo spettacolo ! Un evento durante il quale i **trulli** si illuminano di **luci** variopinte.... stelle, mezzelune, cristalli di neve, che vengono proiettati sui tetti a cono che si stagliano verso il Cielo. Proseguimento per **POLICORO** , arrivo in hotel 4 stelle cocktail di Benvenuto sistemazione nelle camere riservate **Cena tipica lucana con intrattenimento musicale**. Pernottamento

Domenica 31 Dicembre 2023 : MATERA ILLUMINATA * GRAN VEGLIONE IN HOTEL *

Colazione in hotel e partenza per l'escursione intera giornata a **MATERA**, la famosa città lucana dei Sassi, abitazioni rupestri in parte ricavate in cavità naturali della roccia e in parte costruite, testimoni di una antica cultura contadina. Matera è stata dichiarata dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Faremo una passeggiata tra i sassi con la guida locale. Pranzo in ristorante con menu' tipico. Nel pomeriggio tempo a disposizione per gustare e vivere l'atmosfera unica di **Matera "illuminata"** *. Rientro in hotel in tempo utile per il **CENONE DI SAN SILVESTRO CON RICCO MENU'** , **intrattenimento con musica dal vivo** , **GRANDE BRINDISI e SPETTACOLO PIROTECNICO. BUON 2024 A TUTTI VOI !!** Pernottamento.

Lunedì 1 GENNAIO 2024 : LA MARINA DI POLICORO - PRANZO DI CAPODANNO - IL BORGO DI PISTICCI

Colazione in hotel protratta fino alla tarda mattinata. Per chi lo desidera il bus sarà a disposizione per la visita libera e una passeggiata alla Marina di Policoro , suggestiva location sul mare vicina all'oasi del wwf di Policoro. Rientro in hotel per il **pranzo di Capodanno con Menù Speciale intrattenimenti e sottofondo musicale**. Nel pomeriggio escursione per una passeggiata nel caratteristico **borgo Lucano di Pisticci** addobbato per le feste natalizie - Cena e pernottamento in hotel.

Martedì 2 GENNAIO 2024 : I SAPORI DELLA MURCIA ALTAMURA

Prima colazione in hotel, sistemazione dei bagagli in bus e partenza per Altamura, definita la porta del Parco Nazionale dell'Alta Murgia. Visita guidata del centro storico, racchiuso nel tracciato interno delle mura e fatto di vicoli stretti, edifici realizzati su più livelli con soluzioni anche molto creative. Il Duomo di Altamura rappresenta senza dubbio uno dei gioielli dell'Italia meridionale. Altamura è famosissima per la produzione artigianale del suo pane di cui avrete modo di apprezzare il profumo e sapore inimitabile. Pranzo libero in uno dei tanti punti ristoro di questa bellissima località. Partenza per il viaggio di rientro con arrivo previsto in serata.

Quota individuale di partecipazione € 580,00 minimo 25 partecipanti

Suppl singola euro 140,00 - riduzioni adulti e ragazzi in tripla e quadrupla.

La quota comprende: viaggio con pullman gran turismo ; pensione completa dalla cena del 1° giorno alla colazione del 4° giorno bevande incluse; sistemazione in hotel 4 stelle con serata di animazione – Cenone e Veglione di San Silvestro , bevande incluse Pranzo speciale di Capodanno ; escursioni e servizi guida come da programma , assicurazione medico-bagaglio Europ Assistance, accompagnatore.

La quota non comprende: tassa di soggiorno se prevista, eventuali ingressi, Assicurazione annullamento (preventivo su richiesta da richiedere all'iscrizione), extra di carattere generale; tutto quanto non descritto sotto la voce "La quota comprende".

ISCRIZIONI CON ACCONTO DI € 180,00 - saldo 20 gg prima della partenza – Tel Agenzia 055 960480

Prima di prenotare si prega di prendere visione delle condizioni generali di vendita consultabili su alagoldentour.it
L'ordine delle visite potrebbe variare, pur mantenendo inalterato il contenuto del viaggio
Il programma può subire variazioni in base alle situazioni meteorologiche / logistiche

