



from Italy around the world with flavour aus Italien mit Geschmack rund um die Welt  
de Italia en el mundo con sabor **dall'Italia nel mondo con gusto** de l'Italie dans le monde avec goût

## Feste del vino in Piemonte: tra castelli, artigianato e vecchie tradizioni Sabato 25 Aprile/ Domenica 3 Maggio 2009



**Sabato 25 Aprile 2009:** Incontro con la guida all'aeroporto di Torino/Milano/Genova od al Casello Asti Est dell'autostrada A26 e transfer in **Monferrato** per sistemazione alberghiera degli ospiti; nel pomeriggio ad **Asti** visita ad *Arazzeria Scassa ed al Museo degli Arazzi*, per immergersi nel mondo dell'arte e delle telerie, presso uno dei due soli artigiani operanti oggi in Europa con il vecchio metodo settecentesco dei lecci antichi, oppure passeggiata nella Asti medioevale, tra palazzi e torri, verso il laboratorio dell'*artigiano pasticciare Davide Barbero*, per scoprire la dolcezza del torrone e la delicatezza della nocciola tonda gentile piemonte; rientro in hotel per *corso di preparazione cocktail a base di vino e cena di benvenuto con menu stagionale*.

**Domenica 26 Aprile 2009:** Dopo colazione, partenza per **Agliano Terme** e visita agli stabilimenti termali nelle vicinanze di **Fonti**. In seguito si parteciperà alla *Festa Regionale del Barbera*. Visita della mostra delle etichette del vino e degustazione di *Barbera d'Asti*. Pranzo dell'ospitalità in piazza con menù approntato dalla Pro Loco o in agriturismo. Escursione a **Mombaruzzo** e visita a distilleria Fratelli Berta, per apprendere le tecniche di distillazione della grappa. Degustazione della grappa piemontese e di dolci tipici (Amaretti di Mombaruzzo) in distilleria. Cena di gala con menù raffronto tra la cucina povera e quella aristocratica piemontese con vini monferrini presso ristorante Da Violetta a **Calamandran**. Assaggio finale di distillati a base di vini locali (Barbera o Barolo Chinato). Rientro in hotel e pernottamento.

**Lunedì 27 Aprile 2009:** : partenza per **Castell'Alfero** per visita ad artigiano costruttore di botti, per immergersi nel mondo delle botti tradizionali e delle barriques. Escursione a **Castagnole Monferrato**, patria delle piccole DOC *Cortese dell'Alto Monferrato, Grignolino d'Asti, Ruché di Castagnole Monferrato e Malvasia*

**Tour Gourmet s.r.l. – Tour Operator**

**HEAD OFFICE:** Via Stazione, 2-4 - 14041 Agliano Terme **OPERATING BRANCH:** Via Virginia di Castiglione 4 - 14100 Asti  
06/11/2008 Tel. +39 0141 410486 - FAX: +39 0141 210001 – E-mail: [info@tourgourmet.it](mailto:info@tourgourmet.it) [www.tourgourmet.it](http://www.tourgourmet.it) 1



from Italy around the world with flavous  
de Italia en el mundo con sabor **dall'Italia nel mondo con gusto** aus Italien mit Geschmack rund um die Welt  
de l'Italie dans le monde avec goût

*di Casorzo*. Degustazione cocktail a base di vino (su richiesta è possibile partecipare anche a piccolo corso di preparazione del wine-cocktail con successiva degustazione) e cena di benvenuto monferrina con menu stagionale; Rientro in hotel e pernottamento.

**Martedì 28 Aprile 2009:** dopo colazione partenza per la **Val Bormida**; sosta a **Bubbio** per visita ad azienda agricola produttrice di mais ad otto file, con mulino a pietra. Salita a **Roccoverano** per immergersi nei pascoli tra pecore e capre ed apprendere le tecniche di lavorazione della Robiola di Roccoverano DOP; degustazione di formaggi di varia stagionatura con miele e cugnà. Pranzo langarolo in agriturismo a **Monastero Bormida** a base del tipico piatto "fritto misto alla piemontese" con tajarin caserecci annaffiati con *Dolcetto d'Asti e bonet finale, accompagnato da Moscato d'Asti DOCG*. Escursione pomeridiana a **Canelli**, città candidata UNESCO per le sue cantine sotterranee, dove conoscere i segreti della lavorazione dello spumante piemontese e del vermouth. Degustazione e rientro in hotel ad **Asti** per pausa relax e cena tipica in hotel.



**Mercoledì 29 Aprile 2009:** Dopo colazione, visita alla splendida **Reggia di Venaria**, recentemente restaurata, assieme ai suoi lussureggianti giardini all'italiana, che la fanno definire la Versailles italiana, ed alle sue scuderie. Transfer successivo a **Vidracco** (TO) per immergersi nel magico mondo di *Damanhur*, tra esoterismo, laboratori di lavorazioni artigianali antiche e moderne, arte ed artigianato e soprattutto scoprire l'affascinante e misterioso Tempio dell'Uomo. Pranzo leggero in agriturismo con menu tipico stagionale e biologico, allietato dalla musica delle piante. Nel pomeriggio, sosta a Castellamonte per entrare nel mondo delle famose stufe in maiolica e poi degustare Erbaluce di Caluso DOc, presso importante azienda agricola canavese. Sulla via del rientro sosta nel regno torinese dell'enogastronomia, per cena libera tra le diverse offerte di Eataly, con le sue numerose ed allettanti proposte enogastronomiche, tra cui scegliere quella più consona al proprio gusto.

**Giovedì 30 Aprile 2009** Prima colazione e trasferimento a **Barolo**, con visita all'*Enoteca Regionale* all'interno del Castello e sosta presso Azienda Agricola Tenuta Marchesi di Barolo, visita alle cantine di affinamento ed all'enoteca privata, contenente vini di tutte le loro annate di produzione: degustazione e pranzo libero. Salita a **La Morra** per immergersi nel lussureggiante mare di vigneti, che dalla Piazza Belvedere sembra assediare e cingerla. Successivo escursus a **Verduno** per conoscere un produttore dei vini *Barolo e Nebbiolo d'Alba* e per scoprire l'originalità del vino *Pelaverga di Verduno DOC*. Cena con menu tipico in trattoria gestita dalla medesima azienda vinicola langarola. Rientro ad **Asti** per il pernottamento.

**Tour Gourmet s.r.l. – Tour Operator**

**HEAD OFFICE:** Via Stazione, 2-4 - 14041 Agliano Terme **OPERATING BRANCH:** Via Virginia di Castiglione 4 - 14100 Asti  
06/11/2008 Tel. +39 0141 410486 - FAX: +39 0141 210001 – E-mail: [info@tourgourmet.it](mailto:info@tourgourmet.it) [www.tourgourmet.it](http://www.tourgourmet.it) 2



from Italy around the world with flavour aus Italien mit Geschmack rund um die Welt  
de Italia en el mundo con sabor **dall'Italia nel mondo con gusto** de l'Italie dans le monde avec goût

**Venerdì 1 Maggio 2009:** Dopo colazione, escursione a Costigliole, alla Casa del Trifulau, per conoscere il tartufaio ed i suoi cani, le sue tradizioni e le sue storie; ricerca tartufo nei boschi e transfer ad **Alba** per visita alla bella cittadina, pranzo libero ed immersione nel mondo del vino, con passeggiata, assaggi e cena libera tra gli stand della manifestazione *Vinum, che raccoglie i produttori vinicoli ed alimentari d'eccellenza, sia locali, che nazionali. Rientro in hotel.*



**Sabato 2 Maggio 2009:** Prima colazione e trasferimento a **Lignana**, nella piana del Po, per visitare la più antica riseria piemontese, dove fu ambientato il film "Riso Amaro", e conoscere il mondo del riso italiano, tra carnaroli, vialone nano, arboreo e balilla. Dopo aver conosciuto le tecniche di coltivazione e di lavorazione, pranzo in azienda e breve escursus a **Gattinara**, per visita ad azienda di produzione dell'importante vino DOG del nord Piemonte, a base nebbiolo. Rientro in hotel per relax e cena di commiato, abbinante portate legate alla cucina contadina ad altre realizzate secondo i dettami della cucina nobile piemontese stagionale. pernottamento

Alternativa:

Escursione nel nord astigiano, ad Aramengo per lezione di Cucina presso Agriturismo Tre Colline, dove apprendere le ricette di lavorazione di menu tipico primaverile e pranzare con menu approntato insieme; nel pomeriggio visita ad Abbazia di Vezzolano, il più importante esempio di "romanico" dell'Italia settentrionale e successiva sosta presso azienda di coltivazione erbe officinali, trasformate in laboratorio artigiano in cosmetici bio oppure passeggiata al Colle Don Bosco, per compenetrarsi nel mondo salesiano. Al termine, cena tipica di commiato in ristorante tipico, con menu stagionale. Rientro in hotel ad **Asti** per il pernottamento.

**Domenica 3 Maggio 2009:** Dopo la prima colazione, partenza per il **Roero**, per ammirare il castello di **Cisterna** ed il *Museo dei vecchi mestieri e delle contadinerie*, ospitato al suo interno. passeggiata in paese e degustazione del vino locale Cisterna Doc; pranzo del viaggiatore presso ristorante tipico e partenza ospiti.

**Tour Gourmet s.r.l. – Tour Operator**

**HEAD OFFICE:** Via Stazione, 2-4 - 14041 Agliano Terme **OPERATING BRANCH:** Via Virginia di Castiglione 4 - 14100 Asti  
06/11/2008 Tel. +39 0141 410486 - FAX: +39 0141 210001 – E-mail: [info@tourgourmet.it](mailto:info@tourgourmet.it) [www.tourgourmet.it](http://www.tourgourmet.it) 3