



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

Il "mondo contadino" ed il "mondo medioevale" nel Settembre Astigiano:

tra Douja d'Or, Festival delle Sagre e Palio di Asti

(mondo contadino e tradizioni medioevali si intrecciano nel Piemonte gourmet)

Venerdì 11 - Lunedì 21 settembre 2009 (I-PIE-11-01)

1. Giorno Venerdì 11 settembre Arrivo

Arrivo ad **Asti** ed accoglienza presso l'hotel con cocktail di benvenuto e cena.

2. Giorno Sabato 12 settembre Il mondo Contadino tra Douja d'or e Festival delle Sagre

dopo colazione, passeggiata in centro ad **Asti**, per conoscerne la storia attraverso i suoi monumenti romani, medioevali, rinascimentali e moderni (la Casa Romana di Via Marrone, la Cripta di Sant'Anastasio, il Battistero e la Rotonda di San Pietro con annesso Museo Paleontologico, contenente due mummie egizie, la dovizia di chiese, torri e palazzi nobili, le vie del centro cittadino, caratterizzate da negozi storici di grande fascino); pranzo libero. Nel pomeriggio si entra nell'atmosfera contadina del **Festival delle Sagre** e in quella coinvolgente della **Douja d'Or**, scegliendo tra le numerose e gustose offerte ed attività di intrattenimento di ambo gli eventi (stand enogastronomici e seminari enologici della Douja d'Or, giochi contadini e musica al Festival delle Sagre); cena libera contadina in Piazza Campo del Palio, dove chef di 46 paesi, appronteranno menu tradizionali con piatti tipici, mentre attorno animazioni e folclore contadino intratterranno gli ospiti.

3. Giorno Domenica 13 settembre Il corteo Contadino al Festival delle Sagre

Dopo prima colazione, in città, per compenetrarsi nella cultura contadina di inizio e metà secolo scorso, portata in città da 46 paesi astigiani, con oltre 3000 figuranti, bambini, giovani, uomini e donne: l'intera umanità contadina ci proporrà il proprio mondo romantico e duro, affascinante e laborioso, difficile ed indimenticabile. Assisteremo alla sfilata di 46 diverse rappresentazioni di antica vita contadina, attraverso le vie cittadine, dalle 9:30 alle 12:30, riportandoci in un mondo antico, con colori, profumi, emozioni, "quadri di vita da non dimenticare, la memoria del tempo che fu: l'altroieri"; Pranzo libero al **Festival delle Sagre**, che aprirà i suoi stand in Piazza Campo del Palio, proponendo ricchi menu, dove si potrà scegliere a piene mani, negli eleganti stand in muratura e legno distribuiti su tutta la piazza, in assoluta libertà, tra oltre 100 proposte, tutte rigorosamente originali e controllate nella qualità e regolarità delle realizzazioni delle ricette da giuria di esperti giornalisti piemontesi. Nel pomeriggio, transfer a **Cisterna d'Asti**, per visita del Castello e dell'emozionante **Museo delle Contadinerie e dei Vecchi Mestieri**; degustazione del vino locale DOC e cena in agriturismo.



4. Giorno Lunedì 14 settembre Asti artigianale

Colazione e poi tour guidato nella città di **Asti** con visita ad un **torronificio artigianale** con degustazione. Pranzo libero nelle trattorie cittadine per riprovare a gustare la carne cruda ed il vitello tonnato di fassone piemontese, i peperoni in bagna cauda, gli agnolotti ed i tajarin, oppure uno splendido tagliere di formaggi o dolci locali. Pomeridiana visita alla Certosa di Valmanera, un antico convento alle porte di Asti, che ospita le Arazzerie ed il Museo Scassa: laboratorio per la produzione, pulizia e restauro di arazzi antichi e museo espositivo dei pezzi più pregiati. Contiene una collezione unica di arazzi riprodecesti dipinti di artisti famosi come Corrado Cagli, Mastroianni, Mirò, De Chirico e Kandinskij. Si può inoltre apprendere la tecnica di tessitura "ad alto liccio": la modalità di tessitura più nobile ma anche quella più lunga (per produrre un metro quadrato di arazzo sono necessarie 500 ore di lavoro artigianale): una tecnica millenaria "prestata" all'imparzialità stilistica dell'arte figurativa contemporanea. Rientro in hotel e cena tipica.

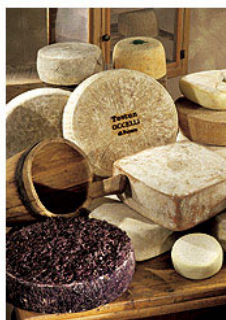
Tour Gourmet s.r.l. – Tour Operator

HEAD OFFICE: Via Stazione, 2-4 - 14041 Agliano Terme **OPERATING BRANCH:** Via Virginia di Castiglione 4 - 14100 Asti
06/01/2009 Tel. +39 0141 410486 - FAX: +39 0141 210001 – E-mail: info@tourgourmet.it www.tourgourmet.it 1



from Italy around the world with flavour
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

5. **Giorno Martedì 15 settembre La spumeggiante Canelli e La Val Bormida**



Dopo prima colazione partenza per la **Val Bormida**; con salita a **Roccaverano** per immergersi nei pascoli montani, tra pecore e capre, dove apprendere le tecniche di lavorazione della **Robiola di Roccaverano DOP**; degustazione di formaggi di varia stagionatura con miele e cugnà. Passeggiata nel più alto paese di Langa astigiana e successivo pranzo *langarolo* a **Monastero Bormida**, a base del tipico piatto "fritto misto alla piemontese", tajarin caserecci inaffiati da Barbera e **Dolcetto d'Asti**; bonet, dolce tipico al cioccolato ed amaretti di Mombaruzzo, abbinati a **Moscato d'Asti DOCG** in agriturismo langarolo. Dopo pranzo discesa a **Bubbio** per visita ad azienda agricola, produttrice di mais ad otto file, con macina a mulino

a pietra e brevissima passeggiata presso limitrofo allevamento di cavalli arabi purosangue. Sosta a **Canelli**, città patrimonio Unesco per le sue cantine sotterranee ed i vigneti collinari che la circondano da ogni lato; visita ad azienda spumantiera, per conoscere le tecniche di lavorazione degli spumanti piemontesi, sia secchi che dolci aromatici, e visitare le cantine di affinamento; degustazione e rientro in hotel per cena.

6 **Giorno Mercoledì 16 settembre Al mercato ed a lezione di cucina ed alla Douja d'Or**

dopo colazione, visita al mercato di **Asti**, per acquistare prodotti tipici di stagione da utilizzare durante il corso di cucina. Rientro alla Scuola Gourmet per piccolo corso di cucina con preparazione menu tipico piemontese stagionale (cocktail a base vini monferrini, carne cruda battuta a coltello con sedano e scaglie di parmigiano; tranci di peperoni arrostiti al forno con bagna cauda, risotto Carnaroli al barbera, fonduta o brasato di vitello al vino Monferrato Rosso, bonet) e degustazione del medesimo; Pomeriggio libero per relax tra la città, curiosando tra i banchi del mercato ed i negozi artigianali (Facoltativo: escursione a visitare il laboratorio di produttore di Botti, per conoscere le tecniche di stagionatura, tostatura e lavorazione sia delle tradizionali botti piemontesi che delle moderne barriques), con sosta pre-serale alla **Douja d'Or**, per conoscere e degustare i vini vincitori del Concorso Nazionale Vini d'Italia Douja d'Or 2009, prodotti d'eccellenza che potranno essere acquistati: Cena libera in Douja scegliendo tra le stuzzicanti proposte artigianali e gourmet presentate da produttori locali d'eccellenza.

7. **Giorno Giovedì 17 settembre La Langa**

Dopo colazione, escursione sulle vitate colline di destra del fiume Tanaro verso **Alba**, capitale della Langa, città delle cento torri; passeggiata in città tra i profumi ed i colori del settembre piemontese, con possibilità di pranzo libero nelle numerose trattorie cittadine; pomeriggio escursus a **Barolo**, per vista al castello ed all'enoteca regionale dei vini; sosta presso la più antica azienda locale per immergersi nelle sue cantine e nell'enoteca dove ammirare bottiglie di tutte le annate di produzione (unico esempio in Italia), prima della degustazione. Metà successiva sarà **La Morra**, in cima ad un colle e in posizione magnifica, che ha mantenuto la configurazione originaria medievale con le stradine ripide in lastricato. Dalla Piazza Belvedere lo sguardo spazierà sul mare di vigneti circostanti. Verso sera breve escursus nella vicina Verduno, in agriturismo per cena gourmet, abbinata al vino Pelaverga di Verduno DOC: una perla rara dell'enologia di Langa, che vi conquisterà con in suo bouquet speziato. Rientro in hotel.



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
06/01/2009 Tel. +39 0141 410486 - FAX: +39 0141 210001 – E-mail: info@tourgourmet.it 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

8. Giorno Venerdì 18 settembre Torino e la real Casa dei Savoia

Partenza per **Venaria** e visita alla *Reggia Reale dei Savoia*, "la Versailles piemontese", recentemente restaurata sia nelle sale preziose di mobili, ritratti e vasellame, che nei meravigliosi giardini all'italiana. In tarda mattinata a **Torino**, prima capitale d'Italia, città romantica ed austera, definita "città magica", per le sue atmosfere e segreti. Pranzo libero e visita pomeridiana alla *Mole Antonelliana*, edificio simbolo della città, che ospita oggi il *Museo Nazionale del Cinema*. All'interno, un ascensore in vetro, conduce alla piattaforma panoramica, da cui si potrà godere di una splendida vista sulla città e sulle Alpi. Sulla via del rientro, sosta in antico mulino ad acqua, oggi ristrutturato a ristorante, per gustare la *Cena Raffronto*, dove i piatti della cucina piemontese saranno sviluppati sia secondo le regole della cucina povera contadina che seguendo i dettami della cucina nobile savoiarda. Rientro in hotel e pernottamento

9. Giorno Sabato 19 settembre Gavi e vigilia del Palio di Asti

Colazione e partenza per **Gavi** (Dopo la sconfitta dei romani, la città fu conquistata dai saraceni, e, secondo una leggenda, sotto la loro dominazione, la prima rocca, fu edificata dalla Principessa Gavia). Visita alla Rocca, monumento nazionale del XVI secolo. Successiva sosta presso un'importante cantina produttrice di vini Gavi DOCG (ottenuto da uva Cortese) e Dolcetto d'Ovada DOC. Degustazione, accompagnata da tipici antipasti locali. Sosta al *McArthur Designer outlet di Serravalle*, il più grande d'Europa con i suoi 184 negozi per shopping, usufruendo della tessera sconto Tour Gourmet. Nel pomeriggio, ritorno all'hotel per relax prima della passeggiata in centro, con degustazione aperitivo alla *Douja d'Or*, importante concorso enologico nazionale, che seleziona, premia e presenta vini DOC e DOCG di tutta Italia. Serata di emozioni al Palio: entreremo in profondità nella vita di un "borgo", partecipando alla cena propiziatoria del Palio, con menu preparato dal Comitato del Palio ed offerto lungo le strade cittadine, addobbate con bandiere ed illuminate dai riti che coinvolgono la vestitura de fantino.

10. Giorno Domenica 20 Settembre Il Palio ad Asti

Mattinata in Borgo San Secondo, il patrono della città, per assistere alla benedizione del cavallo, alla sfilata in costume medioevale, alla esibizione dei tamburini e degli sbandieratori, condividendo i sogni di vittoria dei borghigiani, anelanti il trionfo dei propri colori nella corsa pomeridiana. Piazza San Secondo, la Chiesa del Santo con le campane a festa attorno al palio ed al Carroccio, il Municipio, le vie del centro imbandierate, i riti propiziatori, le bancarelle dei prodotti tipici e dei gadget colorati approntati dal Comitato Palio: tutto il mondo del palio fremente per la corsa imminente farà da corona alla nostra mattinata da "borghigiani". Pranzo libero tra le affollate vie del centro, inebriati dall'atmosfera medievale, dai suoni e dai colori e dalle emozioni dimenticate. Alle 15 ingresso in Piazza Alfieri, in una delle Tribune Numerate, dove comodamente seduti assisteremo al Palio di Asti. Sfileranno davanti a noi il corteo storico con oltre 1500 figuranti, che ripropongono 21 quadri di vita medioevale, in corteo attraverso la città, preceduti da centinaia di tamburini e sbandieratori ed armigeri. Tre batterie di qualificazione e l'emozionante finale, dove talvolta, come nell'edizione 2007, anche un cavallo scosso (senza cavaliere) può VINCERE, tra il tripudio e le rivalità dei borghigiani, lo sventolio delle coloratissime bandiere, il rullio dei tamburi e l'esultanza delle trombe. In serata cena libera... oppure un panino in un bar... per seguire i festeggiamenti immediati del borgo vincitore del Palio 2009. Rientro in hotel.



11. Giorno Lunedì 21 Settembre Partenza da Asti

Dopo colazione continentale inizio viaggio di rientro.

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
06/01/2009 Tel. +39 0141 410486 - FAX: +39 0141 210001 – E-mail: info@tourgourmet.it www.tourgourmet.it 3