

**PIEMONTE,**  
**esclusivo e raffinato itinerario enogastronomico lungo le colline**  
**dei sapori ...**  
**dal 17 al 20 Novembre 2022**

*Un'esperienza unica, genuina e dedicata. Un approfondimento negli angoli più nascosti del paesaggio annoverato tra il patrimonio dell'Umanità UNESCO.*

*Un'unione di piaceri per il palato e di approfondimenti didattici direttamente in compagnia degli attori protagonisti di uno spettacolo naturale*

**programma giorno per giorno ....**

**Giovedì 17 Novembre Treviso - Canelli – Portacomaro**

Ritrovo dei Signori partecipanti in luogo e orario convenuto, sistemazione in autopullman e partenza per il Piemonte con brevi soste lungo il percorso. Arrivo a Canelli, patria dell'Asti Spumante e cittadina caratterizzata dalla presenza di particolari Cattedrali Sotterranee, cantine a conduzione familiare che hanno segnato la storia delle "bolle Piemontesi". La loro principale caratteristica è quella dell'essere completamente sottoterra, dove i vini, grazie ad una particolare umidità e temperatura, acquistano sentori particolari e valorizzano i profumi. Visita alla cantina Contratto e degustazione finale. Trasferimento verso l'Azienda Casa Serra, un allevamento di bovini allo stato brado di diverse razze: Highlander Scottish, Aberdeen Angus e Piemontese. Visita all'azienda e degustazione composta da finger food con tartare naturale, tartare alla nocciola, carpaccio, vitello tonnato, lingua al bagnetto verde dell'Onorina, salame di "turgia". Il tutto accompagnato da un calice di Edoardo I, rose' metodo "Martinotti" di Freisa, Barbera e Nebbiolo. Nel pomeriggio check-in presso la Locanda Antico Ricetto di Portacomaro, e sistemazione nelle camere assegnate. Passeggiata e raggiungimento dell'Azienda Agricola Durando, specializzata nella produzione della rinomata Nocciola Igp. Passeggiata nel nocciolo, visita al laboratorio di trasformazione e merenda finale. Cena con menù degustazione presso l'Antico Ricetto e pernottamento.

**Venerdì 18 Novembre Castagnole Monferrato – Montemagno**

Prima colazione in hotel e trasferimento verso Castagnole Monferrato. Visita al Museo del Vino Ferraris, con il particolare "infernot" – piccolo cunicolo sotterraneo scavato nel tufo -. Degustazione finale dei vini prodotti in loco ed esclusivo laboratorio di caseificazione, con finale assaggio di diverse tipologie di formaggi a latte vaccino di varie stagionature. Trasferimento verso Montemagno e pranzo presso la Tenuta del piccolo borgo, caratteristico cascinale antico finemente ristrutturato.

Nel pomeriggio trekking di media difficoltà tra i vigneti e brindisi con il produttore Tommaso Bosco, per un focus sulla produzione del Ruchè abbinato a prodotti salati con le Nocciole. Cena in tipica osteria presso la Locanda Antico Ricetto e pernottamento.

## **Sabato 19 Novembre Alba – Castiglione Falletto – La Morra**

Prima colazione in hotel e trasferimento verso Alba, considerata capitale enogastronomica delle Langhe. Visita alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e al centro storico della cittadina dalle antiche origini Romane Pranzo degustazione in piccola cantinetta sotterranea presso La Sacrestia, menù degustazione. Nel pomeriggio, trasferimento verso Castiglione Falletto. Visita alla storica Cantina Sordo Giovanni, che da più di 100 anni produce il rinomato vino Barolo, e degustazione finale di tre vini. Nel tardo pomeriggio visita libera al panoramico paese di La Morra e cena country presso il Podere Del Vescovo, un posto immerso nella natura incontaminata dove potrete stare a contatto con cavalli, alpaca e caprette gustando piatti semplici e genuini. Rientro in hotel e pernottamento.

## **Domenica 20 Novembre San Sebastiano Curone -**

Prima colazione in hotel e trasferimento verso San Sebastiano Curone. Visita mattutina al laboratorio di affinamento per salami di Fabio, detto da tutti Il Cianta, dell'Azienda Agricola La Nuova Valle, dove avremo finalmente modo di conoscere il re dei salami: il Salame Nobile del Giarolo, composto dalle parti nobili del maiale, che in altri luoghi vengono impiegate per prosciutti o affettati considerati di maggior pregio, qui al contrario vengono utilizzati nella macina del salame assieme a sale e pepe e poi insaccati in un budello naturale doppio e cucito a mano che garantisce al prodotto un affinamento in cantina anche di quattro o cinque anni prima di essere venduto e degustato. Più che un salame si tratta di un vero e proprio miracolo che può diventare realtà solo grazie alle favorevoli correnti d'aria che provengono dalla vicina Liguria e dall'Emilia e qui, grazie alla corretta umidità nelle cantine riescono a trovare l'alchimia perfetta per non seccare il prodotto ma farlo asciugare piano, piano. Termineremo il nostro viaggio con qualche fetta di salame accompagnata dal pane grosso di Tortona, altra specialità locale e un calice di vino di un'Azienda Agricola locale. Pranzo degustazione finale presso un Home Restaurant in compagnia dello chef Privato, a base di piatti tipici della Val Curone. Dopo pranzo rientro verso i luoghi di partenza con brevi soste durante il tragitto.

## **Quota di Partecipazione in camera doppia € 1070,00**

**Supplemento singola (limitate su richiesta) € 150,00**

**Assicurazione Annullamento € 60,00**

(copre il solo caso di malattia improvvisa documentata)

**LA QUOTA COMPRENDE**, viaggio in autopullman g.t., Accompagnatore Viagginmente,, sistemazione presso La Locanda Antico Ricetto di Portacomaro In stanze doppie con servizi privati, trattamento ed ingressi come da programma. Assicurazione assistenza medica in viaggio, tasse e percentuali di servizio,

**LA QUOTA NON COMPRENDE:** tassa di soggiorno pagabile unicamente in loco , eventuali ulteriori ingressi non indicati nella quota di partecipazione, extra di carattere personale in genere, tutto quanto non espressamente indicato nella voce 'la quota comprende'.

**Iscrizioni** fino a esaurimento posti disponibili con carta d'identità e codice fiscale

**Acconto Euro 350,00 saldo entro il 15 ottobre 2022 + assicurazione annullamento viaggio (facoltativa) Euro 60,00 da stipulare al momento dell'iscrizione al viaggio**

## **Documenti durante il viaggio: Carta d'identità per la registrazione alberghiera**

---

Direzione Tecnica Agenzia Viagginmente Srl Via G. D'Annunzio 3/b 31100 Treviso tel 0422 210412

A seguito di eventuali cancellazioni verranno trattenuti dal rimborso i seguenti importi :

25% della quota di partecipazione sino a 30 giorni lavorativi prima dell'inizio dei servizi;

30% della quota di partecipazione da 29 sino a 15 giorni lavorativi prima dell'inizio dei servizi;

50% della quota di partecipazione da 14 sino a 7 giorni lavorativi prima dell'inizio dei servizi.

75% della quota di partecipazione da 6 fino a 3 giorni prima della partenza.

Nessun rimborso dopo tale termine per chi non si presenta alla partenza o rinuncerà durante lo svolgimento del viaggio o del soggiorno.