



7 giorni

Viaggio enogastronomico in Piemonte: Vino, tartufo & paesaggi

Partendo dal nostro bell'Agriturismo in mezzo alle vigne, sul confine con le Langhe, scopriamo ottimi vini e formaggi, ci godiamo la cucina piemontese e camminiamo tra vigneti colorati dall'autunno. Con un tartufaio ed il suo cane andiamo alla ricerca del prezioso tartufo bianco e ad Asti assistiamo alla produzione artigianale del Torrone. Con il cuoco del nostro agriturismo prepariamo alcuni piatti piemontesi: i gustosi antipasti per i quali è famoso il Piemonte, piatti di pasta come gli Agnolotti, secondi con l'eccezionale carne di vacche piemontesi e dolci piemontesi.

PROSSIMA DATA: 17-23 OTTOBRE 2021

A richiesta è possibile prolungare il soggiorno.

PROGRAMMA

DOMENICA: ANREISE

Arrivo individuale nell'Agriturismo. A richiesta possiamo organizzare il transfer dall'aeroporto di Milano o dalla stazione più vicina.

Prima della cena ci troviamo per un aperitivo di benvenuto, per conoscerci e per presentare il programma. Poi segue la cena con un menu piemontese nel nostro agriturismo.

LUNEDI': CORSO DI CUCINA & RICERCA DEL TARTUFO

Di mattina prepariamo insieme al nostro cuoco alcuni degli antipasti per i quali è famoso il Piemonte. Piccolo pranzo con i piatti preparati da noi.

Nel pomeriggio andiamo con un tartufo ed il suo cane a cercare il prezioso tartufo bianco.

Cena nell'agriturismo con un menu piemontese di varie portate ed il vino prodotto nell'agriturismo.

MARTEDI': VINO, CAMMINATA & GRISSINI

Visitiamo una cantina a Canelli. Qui si trovano le più famose e storiche cantine dello spumante, nel sottosuolo hanno sede le "Cattedrali Sotterranee", le Cantine Storiche di Canelli che si snodano per chilometri sotto il centro storico cittadino. Proseguiamo per La Morra e camminiamo fino al paese Barolo. Visita e degustazione di 3 vini, di cui 2 Baroli, in una rinomata azienda vinicola, accompagnati da pane e formaggio.

Poi, in un piccolissimo panificio, assistiamo alla produzione artigianale dei grissini che possiamo assaggiare appena sfornati.

Cena in un buon ristorante a Cessole.

MERCOLEDI': CORSO DI CUCINA, CAMMINATA & VINO

Di mattina prepariamo due specialità del Piemonte, Tajarin e Agnolotti, segue un piccolo pranzo con i piatti da noi preparati.

Nel pomeriggio camminiamo con una guida nella zona di Verduno. Visita di una cantina e cena con degustazione vini a Verduno.

GIOVEDI': CORSO DI CUCINA, TORRONE & ASTI

Di mattina prepariamo un secondo di carne e dolci piemontesi. Pranzo a base dei piatti da noi preparati.

Poi andiamo ad Asti. In un'azienda artigianale vediamo la produzione del torrone. Ci sono "fiumi" di cioccolata, nocchie che vengono tostate, ed un profumo... Tempo libero ad Asti.

Cena d'addio in un'ottima Trattoria.

VENERDI': CAMMINATA & MOSCATO

Facciamo una passeggiata per raggiungere un giovane vignaiolo. Punta molto su un'agricoltura sostenibile, sull'equilibrio e sulla biodiversità nella vigna. Visita della vecchia cantina e degustazione dello strepitoso Moscato ed altri vini.

Ritorno all'agriturismo e tempo per fare i bagagli e riposarsi.

Cena d'addio nel nostro agriturismo.

SABATO: PARTENZA

Partenza dopo la colazione.

ALLOGGIO

L'alloggio avviene nell' Agriturismo Rupestr sulle colline di Canelli, in mezzo alle vigne.

Abbiamo riservato alcune camere doppie con bagno per il nostro gruppo. Si tratta di camere semplici, ma ristrutturate con stile.

L'Agriturismo dispone di una grande sala-ristorante luminosa con camino e di un'altra sala più piccola, anche questa con camino. I partecipanti possono usare questi spazi per stare insieme di sera, bersi un bicchiere di vino, leggere o chiacchierare.

Per colazione vengono serviti confetture, succhi e biscotti di produzione propria, ma anche salumi e la Robiola di Roccaverano, per la quale il nostro oste ha una vera passione.

I transfer nell'ambito del programma avvengono con un bus riservato.

PREZZO

€ 1230,- per persona in camera doppia

€ 130,- Supplemento uso camera doppia come singola

SERVIZI

- 6 pernottamenti (camera doppia con bagno) con colazione in un agriturismo vicino a Canelli (Asti). Camera singola a richiesta.
- Tutti i pasti come da programma
- Tutte le escursioni con bus riservato.
- Visite, visita guidata, camminate, degustazioni come da programma
- Ingressi
- 3 mezze giornate di corso di cucina (incl. materie prime)
- Accompagnamento durante tutto il soggiorno
- Preparazione e spese d'amministrazione.
- Materiale d'informazione e grembiule

Il prezzo non comprende:

- Il viaggio A/R dei partecipanti, incluso il transfer dall'/all'aeroporto. A richiesta possiamo organizzare il transfer, se siete interessati vi preghiamo di contattarci al più presto, prima di prenotare eventualmente un volo, per potere coordinare il trasporto con altre persone interessate e comunicarvi il prezzo.
- Pasti non previsti dal programma
- Mance
- Assicurazioni

Numero minimo di partecipanti 10 persone, numero massimo 15 persone.

CONDIZIONI

L'iscrizione diventa vincolante nel momento della nostra conferma per iscritto e con il pagamento di un acconto di € 240. La somma restante deve essere pagata entro 21 giorni dall'inizio del viaggio. In caso di iscrizioni dopo questa data il prezzo è da pagare e per intero in un'unica rata.

Il viaggio viene preparato e realizzato da InGiro Associazione culturale, l'organizzatore è il tour operator tourgourmet, Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main. L'associazione InGiro può realizzare viaggi solo per i propri iscritti. La quota annuale per l'iscrizione all'associazione è già inclusa nel prezzo.

La partecipazione al viaggio ed in particolare alle camminate ed al corso di cucina avviene a proprio rischio, tourgourmet e InGiro Associazione culturale non si assumono nessuna responsabilità per eventuali infortuni. E' consigliato portarsi scarpe e vestiti adatti e uno zainetto.

A causa di avvenimenti non prevedibili ci possono essere cambiamenti nel programma o nell'accompagnamento. Se il viaggio dovesse essere disdetto a causa di un numero di partecipanti non sufficiente o per motivi da addebitarsi all'associazione, eventuali pagamenti già effettuati verranno restituiti immediatamente e senza detrazioni. Valgono le Condizioni contrattuali generali di tourgourmet che vi inviamo a richiesta.

RECESSO DAL CONTRATTO

In qualsiasi momento è possibile recedere dal contratto. Nel qual caso siamo autorizzati a chiedere un indennizzo che viene calcolato come segue:

fino al 60° giorno prima dell'inizio del viaggio 10% del prezzo del viaggio

dal 59° al 45° giorno 25% del prezzo del viaggio

dal 45° al 20° giorno 45% del prezzo del viaggio

dal 19° al 7° giorno 60% del prezzo del viaggio

dal 6° giorno fino all'inizio del viaggio 80% del prezzo finale del viaggio

Assicurazioni di viaggio

Per la vostra sicurezza vi consigliamo di stipulare in tempo un'assicurazione annullamento viaggio. Se dovete rinunciare per un motivo importante al viaggio, l'assicurazione annullamento viaggio in molti casi vi restituisce una buona parte dell'indennità che avete dovuto sborsare. Inoltre vi consigliamo la stipula di un pacchetto di assicurazioni che garantiscano la copertura in caso di incidente o malattia.

ISCRIZIONE

Touroperator: tourgourmet (Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main) in collaborazione con InGiro Associazione culturale (Via Malfolle, 9 A, 40043 Marzabotto, Bologna)

Luogo del viaggio: Canelli / Piemonte

Data del viaggio: 17-23 ottobre 2021

Prezzo per persona: 1230 Euro
Supplemento singola 130 Euro

Indicare, per favore: Camera doppia Camera singola

Cognome, Nome _____

Via _____

CAP / Luogo _____

Telefono _____

e – mail _____

Data di nascita _____

Indicare, per favore: Non mangio carne

Commenti o domande:

Questa iscrizione diventa vincolante con la mia firma. Ho preso conoscenza delle condizioni generali di viaggio e di pagamento.

Luogo, Data

Firma

Per favore, mandate l'iscrizione al seguente indirizzo:

InGiro Associazione culturale Via Malfolle, 9A I – 40043 Marzabotto (Bo)
Tel. +39 051 93.14.65 Fax +39 051 6787739 e-mail ingiro@ingiro.de

Coordinate bancarie per il pagamento:

IBAN: DE 23500400000272554700 BIC: COBADEFFXXX Conto corrente: 272554700
Commerzbank AG , Titolare del conto corrente: Silke Reinhard (tourgourmet), Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main, Germania