



Piemonte: La terra del tartufo bianco

Ottobre 2008 – Gennaio 2009

IL PROGRAMMA e GLI ARGOMENTI

Il tartufo bianco di Asti ed Alba: la perla più preziosa del Piemonte gastronomico. La sua storia ad il suo habitat naturale. Come riconoscere i tartufi: classificazione botanica, aspetto e profumo del tartufo bianco e di quello nero; Il mondo del tartufo attraverso i suoi luoghi (territori, alberi, terreni) e la sua gente (ricercatori, chefs, ristoratori, degustatori, operatori commerciali). La raccolta: visita a luoghi di crescita spontanea, assieme a un "Trifolao ed al suo cane"; I metodi di conservazione; strumenti e leggi. prodotti tartufati Il tartufo in cucina: le antiche ricette popolare e quelle della cucina nobile piemontese; Scuola di cucina al tartufo, pranzi e cene con menu a base di tartufo in vari e qualificati ristoranti locali. Il tartufo e la letteratura. Fiere, aste e giornate del tartufo in Piemonte. (Monferrato e Langa)

Il primo itinerario può essere realizzato ogni fine settimana da inizio ottobre a dicembre, con costanza di programmazione, seguendo il calendario domenicale dell'Asta del tartufo bianco, organizzato ogni domenica in diversi paesi dell'Astigiano e della Langa

Ovviamente il programma può essere variato ed adattato a richieste specifiche, inserendo visite ad aziende vinicole di produzione alimentare, degustazioni, corsi di cucina, escursioni naturalistiche e culturali, visite ad artigiani d'eccellenza, shopping e scoperta del mondo di Langa, Monferrato, Torino, il Monte Bianco, Il Lago Maggiore ed il Piemonte esoterico



Piemonte: tra natura, artigianato e prelibatezze alimentari, alla ricerca di tartufo bianco e vini rossi

6 giorni (weekend ottobre – novembre)

1° giorno

In pomeriggio, arrivo degli ospiti in **Asti** e sistemazione alberghiera in H****; passeggiata nel centro storico alla scoperta della *Asti romana e medioevale*; *corso di preparazione cocktail di benvenuto con vini locali e cena monferrina con menu stagionale tipico*; pernottamento

2° giorno

Visita al doizioso artistico medioevale **Castello dei Valperga a Masino**, oggi proprietà del FAI Fondo Ambiente Italiano; transfert a **Vidracco** per immergersi nel magico mondo di *Damahur*, tra esoterismo, laboratori artigianali di lavorazioni antiche e moderne, arte e produzioni tipiche, soprattutto per scendere nell'affascinante sotterraneo *Tempio dell'Uomo*, dove i richiami alle civiltà più antiche sono vissuti nell'oggi e proiettati verso il futuro; pranzo in agriturismo con menu tipico stagionale biologico ed escursione pomeridiana a **Castellamonte**, per visita ad *artigiano ceramista*, tra vasellame, boccali e le famosissime stufe in ceramica, sosta per il "bicchiere della staffa" presso azienda vinicola produttrice di *Erbaluce di Caluso* DOC. rientro in hotel per cena libera e pernottamento

3° giorno

escursione in **Val Bormida**; sosta a **Bubbio** per visita ad *allevamento di cavalli arabi purosangue*, poi presso azienda agricola produttrice di *mais ad otto file, macinato con mulino a pietra*; salita a **Roccaverano** per immergersi nei pascoli tra pecore e capre ed apprendere le tecniche di lavorazione della *Robiola di Roccaverano DOP*; degustazione in azienda e trasferimento in agriturismo a **Monastero Bormida**, per *pranzo con "taiarin" e "fritto misto alla piemontese"*; nel pomeriggio partenza per **Acqui Terme** con visita al centro cittadino ed alle Terme; cena presso prestigiosa *Ristorante La Curia*, con menu autunnale ed abbinamento ai vini del territorio; rientro in hotel e pernottamento

4° giorno

Percorso lungo le strade dei vini di Monferrato e di Langa, verso **Barbaresco**, per visita ad azienda agricola produttrice dei vini di Langa, visita a vigneti e cantine di affiamento; pranzo contadino nel salone di ricevimento dell'Azienda e pomeridiano escursus a **Verduno**, presso azienda di Produzione di Barolo DOCG e Pelaverga di Verduno DOC, poi a **La Morra**, per affacciarsi dal Belvedere, sul mare di vigneti che racchiudono alcuni dei più importanti cru di Barolo; cena con menu autunnale langarolo e rientro in hotel.

5° giorno

Mattinata a disposizione per shopping al *McArthur Designer outlet* di **Serravalle Scrivia**, il più grande d'Europa, con 184 negozi, utilizzando lo sconto Tour Gourmet Shopping Day; pranzo libero e, dopo breve sosta in hotel, trasferimento a **Costigliole** presso la "*Casa del tartufo*", per incontro con tartufo ed il suo cane, scoprire la storia e le storie del famoso tubero, conoscere le piante tartufigene e le tecniche di addestramento dei cani; *ricerca pre-serale del tartufo bianco* di Asti tra i boschi e *cena contadina con menu al tartufo*; pernottamento

6° giorno

Trasferimento in paese astigiano per assistere alla *Fiera Asta del Tartufo Bianco d'Asti e d'Alba*, tra tartufi, cani, bancarelle di prodotti tipici, artigianato e folklore; partecipazione all'asta domenicale del tartufo con premiazione dei pezzi più pregiati; pranzo al tartufo in Ristorante tipico o con Pro Loco, transfer pomeridiano sulle colline vitate del Monferrato astigiano, alla ricerca di natura, vini e prodotti tipici; cena di commiato con menu raffronto, imperniato sulla comparizione di piatti tipici, approntati sia secondo i dettami della cucina povera contadina che secondo le regole della cucina nobile piemontese; rientro in hotel

7° giorno

In **Asti** prima presso il *Torronificio Barbero*, per scoprire i segreti della lavorazione del torrone e del cioccolato con Nocciola tonda gentile piemontese; poi presso *l'Arizzeria Scassa* per visita al *museo degli arazzi*, riproducenti quadri di pittori italiani del secolo scorso e di pittori Impressionisti, ed apprendimento dei metodi settecenteschi di lavorazione; *pranzo del viaggiatore in vineria*, consegna dei diplomi di partecipazione e partenza degli ospiti per le proprie destinazioni. Fine dei servizi

La quote comprendono

- sistemazione in caratteristico agriturismo od hotel cat. 3 stelle con servizi privati
- prima colazione continentale
- pasti come da programma, bevande incluse (vino e acqua)



- visite e degustazioni come da programma
- gli ingressi ove previsto (Museo di Cisterna)
- seminari e corsi quando indicati in programma
- assistenza di guide e personale specializzato per gruppi minimi di n 20 persone
- assicurazione

Le quote non comprendono

- il trasporto (fornibile su richiesta)
- i pasti non indicati nel programma (quotazione su richiesta)
- extra alimentari quali tartufo e vini speciali
- mance supplementi ed extra in genere
- guide locali
- tutto quanto non espressamente indicato in programma o alla voce “le quote comprendono”

Quota di iscrizione per individuali

- €18 per pax
- Le quote non includono assicurazione medica



[Vai alla HOME](#) - [Vai alla Scheda di questa attività](#)