



Пьемонт: Земля белого трюфеля

Октябрь 2008 – Январь 2009

ПРОГРАММА И АРГУМЕНТЫ

Белый трюфель Асти и Альбы: самая ценная жемчужина гастрономического Пьемонта. Его история и естественная среда произрастания. Как распознать трюфеля: ботаническая классификация, внешний вид и аромат белых и черных трюфелей; места их сбора (территории, деревья, почвы), люди, связанные с миром трюфелей (занимающиеся поиском и сбором, шеф-повара, владельцы ресторанов, дегустаторы, торговые агенты). Сбор: посещение мест спонтанного произрастания вместе с "Собирателем трюфелей и его собакой"; методы хранения; инструменты и законы. Продукты на основе трюфелей, трюфеля в кулинарии: старинные народные рецепты и рецепты аристократии Пьемонта; кулинарная школа на основе трюфелей, обеды и ужины с блюдами на основе трюфелей в различных местных ресторанах. Трюфеля и литература. Выставки, ярмарки и дни, посвященные трюфелям, в Пьемонте. (Монферрато и Ланга)

Первый маршрут может быть организован каждые выходные с начала октября до декабря, с постоянной программой, следуя календарю проведения воскресных Ярмарок, посвященных белому трюфелю, организуемых в различных городах провинции Асти и на территории Ланга.

Программа может быть изменена и адаптирована в зависимости от конкретной заявки, возможно включение посещений винных погребов и сельскохозяйственных предприятий по производству продуктов питания, организация дегустаций, кулинарных курсов, натуралистических и культурных экскурсий, проведение осмотров исключительных ремесленных предприятий, шоппинга, а также дополнительное знакомство с миром территории Ланга, Монферрато, Турина, Монте Бьянко, Озера Маджоре и эзотерического Пьемонта.

Пьемонт: среди природы, ремесленных производств и гастрономических изысканностей

Знакомство с миром белых трюфелей и красного вина

6 дней (включая выходные в период с октября до ноября)

1-й день Вторник

Во второй половине дня приезд гостей в Асти (**Asti**) и размещение в отеле 4*; прогулка по историческому центру для знакомства с древнеримской и средневековой частью Асти; урок по приготовлению коктейля на основе местных вин, приветственный ужин в традициях Монферрато с типичным сезонным меню; ночлег.

2-й день Среда

Посещение богатого художественными достопримечательностями средневекового Замка **Castello dei Valperga в Мазино**, на настоящий момент находящегося в собственности FAI (Итальянский Фонд Окружающей среды - Fondo Ambiente Italiano); трансфер в Видракко (**Vidracco**), чтобы окунуться в магический мир *Damahur*, знакомство с эзотеризмом, ремесленными мастерскими со старинными и современными рабочими процессами, искусством и типичным производством, здесь обязательно спустимся в таинственное подземелье Храма Человека (*Tempio dell'Uomo*), где следы самых античных цивилизаций сохранились до сегодняшнего дня и проектируются для будущего; обед в агритуризме с типичным сезонным биологическим меню; во второй половине дня экскурсия в Кастелламонте (**Castellamonte**) для посещения ремесленного предприятия по керамике, знакомство с местными изделиями: вазы, кружки и знаменитые керамические печки, затем остановка для "стаканчика на посошок" в винодельческом предприятии, выпускающем вино *Erbaluce di Caluso* DOC. Возвращение в отель для свободного ужина и ночлега.



3-й день Четверг

Экскурсия в Валь Бормида (**Val Bormida**), остановка в Буббио (**Bubbio**) для посещения хозяйства, где разводят чистокровных арабских скакунов, затем посещение сельскохозяйственного предприятия по производству кукурузы «в восемь рядов», здесь для получения муки используют старинную мельницу с использованием камней, затем переезд в Роккаверано (**Roccoverano**) для прогулки по пастбищам среди овец и коз и знакомства с техниками приготовления сыра Робьола (*Robiola di Roccoverano DOP*), дегустация на предприятии и трансфер в агриiturismo в Монастеро Бормида (**Monastero Bormida**) для обеда с типичными пьемонтскими блюдами: лапша ("taiarin") и различные жареные продукты ("fritto misto alla piemontese"); во второй половине дня отъезд в Аккуи Терме (**Acqui Terme**) с посещением городского центра и Терм; ужин в престижном ресторане *La Curia*, с осенним меню в сочетании с винами территории; возвращение в отель и ночлег.

4-й день Пятница

Путешествие по дорогам вина территории Монферрато и Ланга, по направлению к Барбареско (**Barbaresco**), для посещения сельскохозяйственного предприятия по производству вин территории Ланга, прогулка по виноградникам и винным погребам, где выдерживаются вина; деревенский обед в салоне для приемов на предприятии, во второй половине дня экскурсия в Вердуно (**Verduno**), посещение предприятия по выпуску знаменитого вина Бароло (Barolo DOCG) и Пелаверга (Pelaverga di Verduno DOC), затем трансфер в Ла Мораа (**La Morra**), где открывается восхитительная панорама на «море» виноградников, здесь выращивают тип винограда, используемый при производстве вина Бароло; ужин с осенним меню территории Ланга и возвращение в отель.

5-й день Суббота

Утро в распоряжении для шоппинга в *McArthur Designer outlet* в Серравалле Скривия (**Serravalle Scrivia**), это самый большой комплекс Европы со 184 магазинами, где можно использовать скидки Tour Gourmet Shopping Day; свободный обед, далее короткая остановка в отеле и переезд в Костильоле (**Costigliole**) в "Дом собирателя трюфелей", для встречи с человеком, занимающимся поиском и сбором трюфелей с помощью его специально обученной собаки, знакомство с историей знаменитого корнеплода, связанными с ним деревьями и техниками подготовки собак; ближе к вечеру сбор белого трюфеля на территории Асти в местных лесах, деревенский обед с меню на основе трюфелей; ночлег.

6-й день Воскресенье

Переезд в городок провинции Асти на Выставку-Ярмарку Белого трюфеля Асти и Альбы (*Fiera Asta del Tartufo Bianco d'Asti e d'Alba*), где представлены трюфеля, прилавки с типичными продуктами и ремесленными изделиями, проводятся фольклорные выступления, можно познакомиться с людьми, которые работают с трюфелями, увидеть специально обученных для поиска трюфелей собак, а также поучаствовать в воскресном аукционе трюфелей, получив в вознаграждение самые ценные корнеплоды; обед с блюдами на основе трюфелей в типичном Ресторане, во второй половине дня трансфер на холмы с виноградниками территории Монферрато провинции Асти, для единения с природой и знакомства с типичными продуктами и винами; прощальный ужин с меню-сравнением, основанным на «соревновании» типичных блюд, приготовленных как по рецептам «бедной» деревенской кухни, так и по правилам кухни пьемонтской аристократии; возвращение в отель.

7-день Понедельник

Посещение в Асти (**Asti**) кондитерской *Torronificio Barbero*, для знакомства с секретами приготовления сладостей торроне и шоколада с пьемонтскими лесными орехами *tonda gentile*; затем посещение Предприятия по изготовлению гобеленов (*Arazzeria Scassa*) и музея гобеленов, воспроизводящих картины итальянских художников, знакомство с техниками восемнадцатого века; обед путешественника при винном магазине, вручение дипломов участия и отъезд гостей. Окончание услуг.

Квота включает

- Размещение в характерном агритуризме или отеле категории 4 звезды с удобствами в комнате на 6 ночей
- первый континентальный завтрак
- обеды и ужины по программе, напитки включены (вино и вода)



- посещения и дегустации по программе
- входные билеты по программе (музеи, дворцы и т.д.)
- семинары и курсы по программе
- страхование

Квота не включает

- транспорт (предоставляется по запросу)
- местный гид (предоставляется по запросу)
- обеды и ужины, не предусмотренные программой (рассчет по запросу)
- продукты питания экстра, в т.ч. вина
- чаевые и другие расходы экстра
- все, что не предусмотрено программой и не указано в разделе "квота включает"

[Перейти на НОМЕ](#) - [Смотреть Бланк этого вида деятельности](#)