

Eno kulinarna wyprawa do Piemontu

Magiczna podróż do Piemontu, podczas której odkryjemy perełki kultury i historii Włoch, zwiedzimy urokliwe miasteczka, rozsmakujemy się w lokalnych produktach i winach renomowanych piwnic, uczestniczyć będziemy w kursie gotowania, przyrządzimy typowe dania kuchni piemonckiej, wreszcie udamy się na zakupy do jednego z największych centrów wyprzedaży w Europie!



Pierwszego dnia, po przybyciu do Piemontu i zakwaterowaniu w hotelu, ruszamy do Acqui Terme. Urocze miasteczko u podnóża Apeninu Liguryjskiego, od czasów rzymskich słynie z gorących źródeł mineralnych i siarczanych, których temperatura dochodzi do 75°C! Czeką nas wędrówka wąskimi uliczkami Acqui Terme, wspaniałe doskonale zachowane pałace arystokracji Północnych Włoch i niezwykła katedra romańska z X w. a w niej słynny piękny ołtarz autorstwa hiszpańskiego malarza późnego gotyku Bartolomé Bermejo *Madonna z Montserrat* [1485]. Chętni zażyją relaksującej kąpeli w źródłach termalnych.

Popołudnie upłynie po znakiem rozkoszy podniebienia. Udamy się do Gospodarstwa Agroturystycznego Pianobello w miejscowości Loazzolo. Położone na wysokości 400m n.p.m. gospodarstwo otoczone jest winnicami Moscato, Dolcetto i Chardonnay oraz bujnymi lasami. Opiekująca się gospodarstwem Rodzina Cirio od pokoleń zajmuje się produkcją win najwyższej jakości. Zwiedzimy posiadłość i winnicę Rodziny Cirio, udamy się na degustację win i produktów lokalnych, wreszcie uczestniczyć będziemy w kursie łączenia win i potraw, który poprowadzi specjalista z dziedziny enologii.

Drugiego dnia rano wyruszamy na zakupy do Serravalle, największego we Włoszech centrum wyprzedaży, gdzie znajdziemy ponad 180 ekskluzywnych butików marek zarówno niszowych jak i tych znanych, są wśród nich Dolce & Gabbana, Prada i Versace i wiele innych. Outlet znajduje się na Starym Mieście typowego liguryjskiego miasteczka, otoczony malowniczymi wzgórzami Gavi.

Wczesnym popołudniem udamy się do Gavi, miasta fortecy i wina. Z lokalnym przewodnikiem zwiedzimy górującą nad Gavi majestatyczną średniowieczną fortecę i Stare Miasto. Później udamy się do majątku Cà Da Meo Magdy Pedrini, który znajduje się w samym sercu ziem Gavi DOCG. To właśnie tutaj produkuje się wyborne, znane na całym świecie białe wino Gavi di Gavi. Zwiedzimy posiadłość, winnice i piwnice Cà Da Meo, degustować będziemy wina i produkty kuchni piemonckiej. Późnym popołudniem czekają nas zajęcia praktyczne, czyli kulinarne warsztaty kuchni Piemontu. A po nich biesiada!

Trzeciego dnia zwiedzimy Asti, urokliwe miasteczko leżące w samym sercu prowincji Asti, otoczone wzgórzami, na których uprawia się winorośl i gdzie powstaje wyborne Moscato d'Asti i słynne na całym świecie, musujące Asti Spumante.

Następnie udamy się do malowniczej Alby, gdzie nie tylko zwiedzimy miasto ale poddamy się atmosferze 82 Międzynarodowych Targów Białej Truffli. Wydarzenie jest niezwykle, od lat przyciąga nie tylko znawców trufli, w ramach Targów odbywać będą się pokazy, degustacje, spotkania z ekspertami, spektakle, koncerty i wiele, wiele innych.



Czwartego dnia pakujemy walizki i o poranku wyjeżdżamy nad jezioro Orta. Zwiedzimy miasteczko Orta San Giulio położone nad brzegiem jeziora, wspinać się będziemy na Sacro Monte, skąd rozciągają się niesamowite widoki na okolicę. Chętni statkiem wyruszą znajdującą się na środku jeziora malowniczą wyspę San Giulio.

Po południu wyruszymy do Polski.

Termin: 18/10/2012-22/10/2012 (grupa maks. 20 osób)

PROGRAM:

18 października 2012

- ❖ Wyjazd o godzinie 12.00 z Łodzi lub Warszawy (do ustalenia)
- ❖ Nocleg w hotelu na trasie wyprawy

19 października 2012

- ❖ Zakwaterowanie w hotelu w miejscowości Acqui Terme
- ❖ Zwiedzanie Starego Miasta Acqui Terme
- ❖ Wizyta w Gospodarstwie Agroturystycznym Pianbello w Loazzolo
- Zwiedzanie posiadłości i piwnic
- Degustacja win i produktów lokalnych
- Kurs łączenia win i potraw prowadzony przez specjalistę z dziedziny enologii, który wyjaśni czym są organoleptyczne cechy win i podpowie jak łączyć je z potrawami.

20 października 2012

- ❖ Wizyta w centrum wyprzedaży Serravalle Scrivia
- ❖ Zwiedzania Gavi: Stare Miasto i Forteca
- ❖ Wizyta w majątku Magda Pedrini w Ca' da Meo
- Zwiedzanie winnicy i piwnic
- Degustacja win i produktów lokalnych
- Kurs kuchni włoskiej: przygotowanie kilku typowych dań kuchni piemonckiej i wspólna biesiada.

21 października 2012

- ❖ Zwiedzanie Starego Miasta i centrum Asti
- ❖ Przejazd do Alby, miasta słynącego na całym świecie z białych trufli i win. Uczestnictwo w wydarzeniach organizowanych w ramach 82 Międzynarodowych Targów Białej Trufli w Albie.

22 października 2012

- ❖ Wyjazd nad jezioro Orta, zwiedzanie Sacro Monte di Orta
- ❖ Wyjazd do Polski około godziny 13.00

(Dla chętnych możliwość zorganizowania wyprawy statkiem po jeziorze i zwiedzenia wyspy San Giulio)



KOSZT: 1.650 zł/osoba

Cena zawiera: podróż i transport na miejscu, ubezpieczenie, 4 noclegi w hotelu 3-gwiazdkowym (pokoje dwuosobowe), kurs kuchni, kurs łączenia win i potraw, degustacje win i produktów lokalnych, degustacje win i produktów lokalnych,, opiekun i tłumacz pl – wł.

Cena nie zawiera: obiadów i/lub kolacji (), jakichkolwiek wydatków extra, wstępów do muzeów. Możliwe jest zamówienie noclegu w pokoju 1-osobowym, cena wzrasta 45 euro/noc.*

()Zaznaczamy, iż degustacja przewidziana 12/10 oraz potrawy przygotowane na kursie kuchni włoskiej zorganizowanym 13/10 pomyślane zostały, jako zastępniki kolacji. Dla tych z Państwa, dla których menu okaże się niewystarczające lub którzy spróbować będą chcieli innych dań, istnieje możliwość posilenia się w jednym z miejscowych lokali.*

W celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy pisać na adres: info@fundacijntere.org lub kontaktować się z nami pod numerem +48 609.552.707