

In Piemonte sulle strade del gusto: indimenticabile week end d'autunno in



*Fra le colline del Roero e delle Langhe, sulle strade dei grandi vini accompagnati dagli antichi sapori della tradizione*

L'autunno è alle porte: questa stagione offre scenari mozzafiato e particolarmente suggestivi sulle colline piemontesi. Terre magiche percorse nei secoli da culture che si sono scontrate ma anche integrate, colline famose nel mondo per lo scrigno di profumi e sapori che custodiscono. Il paesaggio è uno spettacolo unico, ricamato dai vigneti, punteggiato da torri e castelli, ricco di boschi, castagneti secolari e pascoli. E' la terra che ha dato nobiltà al Tartufo Bianco d'Alba, il più prezioso dei funghi ipogei che da sempre, partendo dalla capitale delle Langhe, giunge sulle tavole di tutto il mondo. Il Cad Bam, in collaborazione con l'attivissimo "Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero", ha selezionato e pianificato uno speciale week end arricchito da arte, cultura ed ... enogastronomia. Un aspetto importante di queste terre è la cultura culinaria: parlare di tutti i piatti è quasi impossibile, tanto è ricca la cucina delle Langhe, del Monferrato e del Roero, seppure nella semplicità distintiva che ha origine nella cascina.

È una gastronomia nata infatti dalle modeste condizioni economiche della zona nei secoli passati, che ora è andata elaborandosi preservando però tutti gli ingredienti ed i componenti naturali di provenienza locale. Linde trattorie si alternano ad eleganti ristoranti per offrire una cucina genuina abbinata agli eccellenti vini del territorio. Per non parlare poi delle favolose nocciole IGP: saremo ospiti di Cascina Grangia, il cui proprietario, con grande passione, coltiva il ricercato frutto e produce ottime torte, piccola pasticceria, creme spalmabili. "Le nostre nocciole respirano solo la quiete delle incantate colline dell'Alta Langa." Questo è il motto di Cascina Grangia, realtà che personifica la tradizione della nocciola. Nella cascina assisteremo alla produzione, per mezzo di un percorso eco-didattico, dal nocciolo, alla sgusciatura, alla tostatura, alla creazione di dolci artigianali. Il nostro itinerario prevede inoltre una visita in esclusiva delle "Cattedrali sotterranee Gancia". Un affascinante itinerario sotterraneo che ripercorre la storia dello spumante italiano attraverso gli archivi Gancia, lo storico marchio che detiene la primogenitura delle bollicine "made in Italy".

Le cattedrali sotterranee, cantine storiche di Gancia, si snodano e sono conservate nel sottosuolo della città di Canelli. Per la loro bellezza e importanza, sono state scelte dall'Unesco per essere riconosciute come patrimonio mondiale dell'umanità, nell'ambito del progetto di candidatura dei paesaggi vitivinicoli del Sud Piemonte. Le cattedrali sotterranee di Casa Gancia rappresentano un patrimonio storico incalcolabile di architettura dedicato all'enologia: sono state scavate nei secoli passati nel tufo



calcareo, perfetto isolante termico naturale capace di mantenere costante la temperatura di 12-14 gradi, ideale per la lavorazione e l'affinamento di grandi vini.

La pigiatura di uva di cassette di Chardonnay, Pinot Nero e Moscato, per la produzione degli Spumanti Metodo Classico Gancia, avviene in suggestive cantine di oltre 600 metri quadri, con volte in mattoni a vista risalenti a inizio ottocento. Pranziamo sotto le volte del suggestivo "Ristorante Enoteca Regionale di Canelli". Continueremo poi per il caratteristico borgo di **Barolo**, immerso tra le colline dove visiteremo il singolare e coinvolgente "Museo del Vino", il WIMU che è un viaggio attraverso la cultura e la tradizione del vino. Il percorso è stato ideato da Francois Confino, l'autore di numerosi allestimenti museali in tutto il mondo, fra cui il Museo del Cinema presso la Mole Antonelliana di Torino. Si parte dall'ultimo piano. Una discesa fra buio e luce, fra suono e colore, sopra e sotto le zolle di questo suolo miracoloso. Il clima, la terra, i tempi delle stagioni, i colori dell'autunno e i silenzi dell'inverno, la sapienza della mano. Il vino nella storia e nell'arte, in cucina e nel cinema, nella musica e nella letteratura, nei miti universali e nelle tradizioni locali. Un viaggio da non perdere!! Leggete attentamente il programma di viaggio!



## PROGRAMMA DI VIAGGIO:

Venerdì 18 novembre 2011 - Mantova/Canelli/Borgomale/Monforte d'Alba/Barolo/Cherasco/Borgomale.



Ritrovo dei Signori partecipanti a Mantova in orario e luogo che verrà comunicato in seguito. Sistemazione sul pullman riservato e partenza per **Canelli** dove visiteremo, in esclusiva, le affascinanti ed uniche "Cattedrali sotterranee Gancia". Aperitivo e degustazione. Pranzo presso il Ristorante Enoteca Regionale di Canelli che ha sede in una cantina storica: menù a base di specialità della cucina piemontese e del territorio. Dopo pranzo trasferimento a **Borgomale** per la sistemazione nelle camere riservate al **Relais Montemarino** ([www.relaismontemarino.it](http://www.relaismontemarino.it)), hotel che sorge vicino ad Alba, nelle Langhe, tra le colline del Barolo e del Barbaresco, ricavato in una antica cascina ottocentesca all'ombra di un secolare ippocastano:

molto belle e spaziose le stanze. Paesaggio incantato. Piscina coperta con gran bella vista sulle colline circostanti. In seguito incontro con la guida e proseguimento per **Monforte d'Alba** per la visita del piccolo centro storico. Trasferimento a **Barolo** per una passeggiata per la visita al Museo del Vino presso il castello Falletti: un'esperienza unica. Trasferimento quindi alla vicina **Cherasco**, visita guidata al centro e cena presso il Ristorante Vittorio Veneto ([www.ristorantevittorioveneto.it](http://www.ristorantevittorioveneto.it)): sapori piemontesi, ingredienti scelti, raffinatezza e gusto per il buon cibo. Al termine della cena rientro al Relais per il pernottamento.

**Sabato 19 novembre 2011 - Borgomale/Prunetto/Cravanzana/Monteu Roero/Cascina Vrona/Borgomale.**

Prima colazione a buffet nella graziosa dependance del Relais quindi incontro con la guida e trasferimento a **Prunetto** per la visita in esclusiva del castello. Trasferimento a **Cravanzana** per la visita di Cascina Grangia, realtà che personifica la tradizione della nocciola. Nella cascina assisteremo alla produzione, dal nocciolato alla sgusciatura, alla tostatura, alla creazione di dolci artigianali, attraverso l'appassionante spiegazione del proprietario. Pranzo-degustazione a buffet coi dolci di Cascina Grangia e i formaggi di Cascina Pistone, un antico "ciabot" in legno, cinquanta pecore, un panorama sconfinato, una atmosfera di silenzio e serenità: ingredienti che rendono speciale una visita a questa azienda agricola. I formaggi a latte crudo sono prodotti in ambienti naturali secondo la tradizione. Rientro in hotel per relax. Trasferimento quindi a **Monteu Roero**, per la visita ad uno dei più suggestivi "crutin" del Roero: aperitivo ed assaggio prodotti tipici. In seguito trasferimento a **Cascina Vrona** per la cena: dalla cima della collina su cui si trova, nel cuore del Roero, lo sguardo si perde tra i vigneti che danno origine ad eccellenti vini quali l'Arneis, Favorita, Nebbiolo e Barbera offerti in degustazione unitamente alle specialità culinarie della zona. Rientro al Relais per il pernottamento.



**Domenica 20 novembre 2011 - Borgomale/Alba/Neive/Mantova.**

Prima colazione a buffet nella dependance del relais. Carico bagagli sul pullman quindi trasferimento alla vicina **Alba** per visita libera nel centro storico e shopping. Quindi trasferimento a **Neive**, nelle Langhe: visita del centro storico che conserva un impianto medievale fatto di stradine acciottolate che salgono verso la Torre dell'Orologio e di eleganti palazzi in cotto. Eletto come uno dei borghi d'Italia più belli. Pranzo nelle cantine storiche del Ristorante La Contea ([www.la-contea.it](http://www.la-contea.it)), situato nel borgo antico di Neive, ottimo locale che ha sede nelle sale storiche del palazzo dei Conti Cocito, casaforte quattrocentesca ristrutturata in epoca barocca. Il celebre ristorante propone con gusto e raffinatezza ricette e sapori della tradizione langarola. Al termine inizio del viaggio di rientro a Mantova.



## QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

• COSTO DEL VIAGGI (minimo 30 persone)	€	405,00
• COSTO DEL VIAGGI (minimo 40 persone)	€	381,00
• SUPPLEMENTO DOPPIA USO SINGOLA	€	65,00

**ACCONTO** € 120,00

### LA QUOTA COMPRENDE:

- Pullman GTL in esclusiva per tutta la durata del viaggio, pedaggi inclusi
- Servizio di guida turistica patentata come da programma
- Visita IN ESCLUSIVA alle "Cattedrali sotterranee Gancia" con degustazione ed aperitivo: previsti in degustazione Gancia Cuvée 18 mesi metodo classico Brut e Modonovo d'Asti DOCG Millesimato, serviti in flute ed accompagnati da stuzzichini misti (salumi, formaggi tipici, salatini...)
- Pranzo al Ristorante Enoteca Regionale di Canelli, 5 portate, bevande incluse
- 2 pernottamenti presso il Relais Montemarino, prima colazione a buffet inclusa
- Ingresso al Museo del vino a Barolo
- Cena presso il Ristorante Vittorio Veneto di Cherasco, 5 portate, bevande incluse
- Ingresso e visita IN ESCLUSIVA del Castello di Prunetto
- Visita a piccola azienda artigianale di produzione e trasformazione della Nocciola Piemonte I GP con percorso eco-didattico e pranzo-degustazione a buffet (dolci a base di nocciole, formaggi di Cascina Pistone in tre stagionature illustrati dal produttore, pane a lievito madre cotto in forno a legna, moscato...)

- Visita a caratteristico "crutin" roerino e aperitivo in loco con prodotti tipici
- Cena presso l'agriturismo Cascina Vrona di Monteu Roero, 5 portate e bevande incluse
- Pranzo presso il Ristorante La Contea di Neive, 5 portate e bevande incluse
- Pasti e indennità di trasferta per la guida
- Trasferimento extra serale da Cherasco al Relais Montemarino in bus 43 posti (il primo giorno)
- Pacchetto di benvenuto e materiale informativo in camera all'arrivo
- Assicurazione medica

**LA QUOTA NON COMPRENDE:**

- Mance, extra in genere e tutto quanto non menzionato alla voce "la quota comprende"

**TERMINE ISCRIZIONI:**

**5 ottobre 2011**

**ORGANIZZAZIONE TECNICA:**



**RESPONSABILE:**

**Chiara Steccanella**

**AREA NORD EST - MANTOVA (cod. 5071)**  
ALL'ATTENZIONE DELLA SEGRETERIA CAD BAM

**MODULO DI ADESIONE AL WEEK-END "LANGHE E ROERO" 18-20 NOVEMBRE 2011**

COGNOME E NOME	UFFICIO - INDIRIZZO - TELEFONO	QUOTA €uro
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Totale quote di partecipazione dovute: \_\_\_\_\_

**DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE.**

**CONSENSO DLGS 196/03 SULLA TUTELA DELLE PERSONE ED ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:** consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

Mantova, \_\_\_\_\_ Firma Socio Cad Bam \_\_\_\_\_

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto \_\_\_\_\_  
 autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori,  
 l'importo complessivo di €uro \_\_\_ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c  
 n. \_\_\_\_\_ funzionante presso la dipendenza di \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, \_\_\_\_\_ Firma intestatario c/c \_\_\_\_\_