



Indimenticabile week end tra Val d'Aosta ed Alta Savoia (F)


**VALLÉE DE CHAMONIX
MONT-BLANC**

SLOW SNOW!

Ciaspole nel comune più alto d'Italia, cena in brasserie svedese, le bellezze di Chamonix, il gusto ineguagliabile del "vino d'alta quota" Chaudelune, la cena davanti al camino alla Maison Rosset, la grande mostra al Forte di Bard con i capolavori dell'Abbazia catalana di Montserrat

21-22-23 Febbraio 2014

Il Cad Bam propone a tutti i Soci un originale week end tra le meravigliose vette valdostane con una escursione attraverso il Tunnel del Monte Bianco alla vicina Chamonix Mont Blanc in Francia. Sarà un fine settimana veramente molto vario che inizierà con una semplice ciaspolata nell'incantato paese di Chamois, dove la natura regna sovrana visto che le auto non possono circolare e ci si arriva solamente con un breve tragitto in funivia. E la sera ci attenderà una bella cena in una nuovissima struttura unica nel suo genere in Italia, una brasserie scandinava (niente a che fare con Ikea!!!) realizzata in un ambiente dal caldo design nordico dove dominano legno, pietra ed ottimo cibo. Che dire della visita e degustazione di vini eccellenti ed unici nel loro genere alla "Cave du Vin Blanc": vini d'alta quota le cui uve vengono raccolte anche di notte! Saremo ospiti anche della Maison Rosset, un locale tipico che ci delizierà con i suoi piatti della tradizione a base di ottimi prodotti di qualità prodotti direttamente nell'azienda agricola di proprietà della Maison. Una serata davanti ad un camino scoppiettante durante un week end SLOW in un ambiente montano innevato veramente unico. Non mancherà la visita all'importante mostra allestita presso il Forte di Bard con opere molto importanti provenienti dall'Abbazia di Montserrat in Spagna.

VERAMENTE UN BEL VIAGGIO CON SERVIZI DI QUALITÀ! CARPE DIEM!



PROGRAMMA DI VIAGGIO:

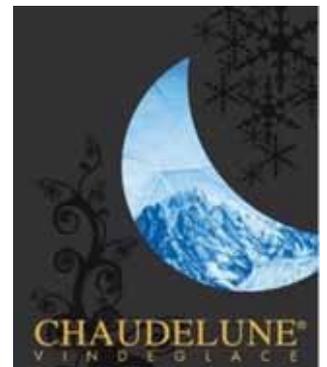
Venerdì 21 febbraio 2014 - MANTOVA/SAINT VINCENT/CHAMOIS/QUART/SAINT VINCENT. Ritrovo dei signori partecipanti a Mantova in luogo ed orario che verranno comunicati in seguito; sistemazione sul pullman riservato e partenza per **Saint Vincent (AO)**. All'arrivo, sistemazione nelle camere riservate, cambio d'abiti e quindi riprenderemo il pullman per dirigerci alla vicina funivia di Buisson d'Antey che ci porterà all'incantato villaggio di Chamois, (comune più alto d'Italia) in cinque minuti. Il paese è privo di auto e la funivia è l'unico mezzo per raggiungerlo velocemente. Dopo aver indossato le ciaspole che saranno fornite ad ogni partecipanti, due "guide della natura" ci accompagneranno a fare una passeggiata molto semplice sulla neve, lungo una strada poderale soleggiata, a contatto con la natura. Pranzo a sacco durante l'escursione. Al termine rientro in hotel: tempo a disposizione per breve relax e quindi partenza per **Quart (AO)**: cena presso la "Swedish Brasserie Bjork", il primo ristorante svedese in Italia alle porte di Aosta, dove cibo e design scandinavi si siedono a tavola. Con Björk arriva in Italia una nuova tendenza: si mangia in stile nordeuropeo in un luogo ispirato al design scandinavo. Con Björk, la swedish brasserie creata dall'imprenditrice Giuliana Rosset, su un progetto di design dell'architetto Nicola Quadri, parte in

In Italia una nouvelle vague culinaria scandinava. La new nordic cuisine da un paio d'anni è stata consacrata cucina top nel mondo da The World's 50 best restaurants, la bibbia degli addetti ai lavori, ed è adorata dai cosiddetti "foodies", i gastrofanatici. Björk interpreta questa tendenza con uno spirito divulgativo, con un approccio volutamente semplice, senza eccessivi sperimentalismi. Al termine, rientro a Saint Vincent per il pernottamento.

Sabato 22 febbraio 2014 - SAINT VINCENT/CHAMONIX (F)/MORGEX/NUS/SAINT VINCENT. Ricca prima colazione a buffet in hotel. Partenza per *Chamonix* attraverso il Tunnel del Mont Blanc. Il paese, ski-resort di fama internazionale, è un comune francese situato in Alta Savoia, nella Regione Rodano-Alpi: avremo tempo libero a disposizione per ammirare il centro storico e il "LATO B" del Monte Bianco. A dare il nome alla cittadina è il più alto monte d'Europa, il Monte Bianco (4810 metri) - infatti è ufficialmente conosciuta come Chamonix-Mont-Blanc - e il suo territorio è composto da un comprensorio di diversi villaggi e frazioni, dominato da alte cime innevate, ghiacciai e, in estate, da uno sfondo di verdi prati e pendii tappezzati da fiori e fitte boscaglie. Lo sviluppo urbano della città ha portato alla contemporanea costruzione di una interessante architettura, che oggi ammiriamo come fedele rappresentante del passare del tempo: stile Belle Epoque di fine Ottocento, Liberty o Art Decò d'inizio Novecento o tipici chalet alpini in legno. Ma è la natura ad attrarre di più a Chamonix, e non poteva essere altrimenti. Dalle terrazze panoramiche della città e da quelle dei suoi dintorni più immediati, in un'intensa armonia di colori si possono già notare le cime più alte delle montagne, oltre al Monte Bianco, anche quelle del Aiguille des Grands Charmoz, del Dôme du Goûter, del Dent du Géant. Pranzo libero. (Consigliate la fonduta



savoiarda, la tartiflette e la raclette). Rientro in Italia con sosta lungo il percorso a *Morgex* per visita e degustazione (un bell'aperitivo prima della cena) dell'azienda vinicola "*La Cave du Vin Blanc*" celebre per il vitigno più alto d'Europa e lo "*Chaudelune*", un pregiato vino tardivo che unisce la tecnica germanica del ghiaccio e quella latina ossidativa: per questo vino la vendemmia viene eseguita di notte! Il vitigno di questi ottimi vini bianchi, il Priè-biotipo Blanc de Morgex, viene coltivato sulla sinistra orografica della



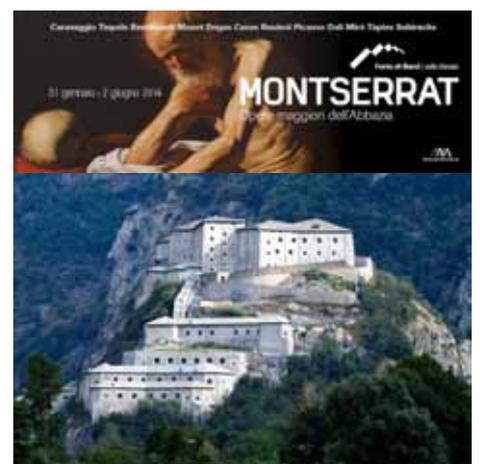
Dora Baltea, nell'ultimo tratto della Valle d'Aosta che si apre nella stupenda e maestosa valle, la Val digne, dove anche la vite non abbandona l'uomo e si innalza alle altezze più proibitive. Di terrazzo in terrazzo, di gradone in gradone, i vigneti arrivano a raggiungere i 1200 metri di altitudine! Degustazione di un bianco fermo, uno spumante e un tardivo di produzione propria. Cena presso *'Agriturismo "Maison Rosset"* con menù tipico valdostano realizzato con prodotti realizzati in fattoria di proprietà dell'agriturismo. La famiglia Rosset, nobile casato il cui capostipite fu Jean-Pantalèon risiede a Nus (Valle d'Aosta) sin dai primi del XVIII secolo negli edifici da lui costruiti: la casa padronale e l'azienda agricola, le quali sono state edificate con i materiali rimasti dalle rovine della casa-forte di Moraley, in seguito alla vendita del castello di Nus.

Il profondo legame con il territorio valdostano ha costantemente impegnato i membri della famiglia Rosset nel lavoro agricolo per più di 2 secoli.

Nel 1993, in un'ottica di valorizzazione e promozione dei prodotti dell'azienda agricola di famiglia, Camillo Rosset decide di inaugurare il ristoro agriturismo conosciuto come Maison Rosset. Una cucina da "leccarsi i baffi", piatti rustici e gustosi, davanti al camino sempre acceso e al paiolo di polenta cotta direttamente sul fuoco o sulla stufa a legna! Pernottamento in hotel a Saint Vincent.

Domenica 23 febbraio 2014 - SAINT VINCENT/BARD/MANTOVA. Dopo la ricca prima colazione a buffet, sistemazione dei bagagli in pullman e partenza per il vicino *Forte di Bard*.

Visita della Mostra "Montserrat: opere maggiori dell'Abbazia". La mostra presenta per la prima volta raccolte in un unico evento, opere dal grande valore storico-artistico provenienti dal Monastero benedettino di Montserrat, località a pochi chilometri da Barcellona, in Catalogna. In mostra cento capolavori provenienti dal Museo dell'Abbazia, dal Romanico al Barocco, dall'Impressionismo all'Avanguardia, con omaggi particolari all'arte italiana e alla pittura antica spagnola. Tra le opere esposte spiccano il San Gerolamo di Caravaggio, le tele di Gianbattista Tiepolo, Luca Giordano, Francesco Solimena, Andrea da Salerno, Pedro Berruguete, Marià Fortuny, Rembrandt e due capricci di Luigi Rossini mai esposti. A questi si aggiungono altri grandi maestri della storia dell'arte: Monet, Degas, Pissarro, Sisley, Rouault, Chagall, Braque, Marini, Hartung, Rusiñol, Picasso, Dalí, Tàpies, Poliakoff, Chankó, Le



Corbusier e Subirachs. Al termine della visita, light lunch presso il ristorante "La polveriera" all'interno del Forte. Dopo pranzo inizio del viaggio di rientro a Mantova.

VERAMENTE UN BEL VIAGGIO CON SERVIZI DI QUALITÀ! CARPE DIEM!

QUOTE DI PARTECIPAZIONE:

• COSTO DEL WEEK END (minimo 25 persone)	€	342,00
• RIDUZIONE 3° LETTO	€	-40,00
• SUPPLEMENTO CAMERA DOPPIA USO SINGOLA	€	50,00

LA QUOTA COMPRENDE:

- 2 pernottamenti con prima colazione a buffet in hotel 3 stelle superior centrale a Saint Vincent (molto valido e dotato di piscina e centro benessere)
- Accompagnamento di 2 guide della natura e noleggio ciaspole per l'escursione a Chamois
- Visita guidata e degustazione vini presso l'azienda "La Cave du vin blanc" a Morgex
- Cena di benvenuto presso la Brasserie Svedese Bjork bevande e trasporto con bus locale al ristorante, inclusi
- Cena tipica presso Agriturismo Maison Rosset di Nus bevande incluse
- Ingresso e visita guidata alla mostra "Montserrat: opere maggiori dell'Abbazia"
- Light lunch di arrivederci presso il ristorante "La Polveriera" presso il Forte di Bard bevande incluse
- Accompagnatore Cad Bam

LA QUOTA NON COMPRENDE

Il pasto del primo giorno e tutto quanto non espressamente riportato alla voce "la quota comprende"

NOTA BENE: ricordiamo che poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali.

TERMINE ISCRIZIONI

31 gennaio 2014

RESPONSABILE

Chiara Steccanella

Siti internet da visitare:

- www.infochamois.it/chamois/download/brochure_chamois_1.pdf
- www.bjork.it
- www.chamonix.com
- www.caveduvinblanc.com
- www.maisonrosset.it
- www.fortedibard.it





AREA LOMBARDIA SUD EMILIA ROMAGNA(cod. 5071)
ALL'ATTENZIONE DELLA SEGRETERIA CAD BAM

MODULO DI ADESIONE AL WEEK END IN VAL D'AOSTA DAL 21 AL 23 FEBBRAIO 2014

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 _____