

ENOGASTRONOMIA TRA LANGHE E ROERO

DIECIMILA ETTARI DI VIGNETI E
CANTINE PATRIMONIO DELL'UMANITA'

CASTELLO BALBI - ALBA

IN OCCASIONE DELLA 87° FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA



SABATO 11 E DOMENICA 12 NOVEMBRE 2017

1° giorno * **Sabato 11 Novembre 2017**

Reggio E./Campegine/Parma - CASTELLO DI PIOVERA - S. STEFANO BELBO

Nella mattina ritrovo dei Signori partecipanti nei luoghi convenuti, incontro con l'Accompagnatore dell'Agenzia, sistemazione in confortevole Pullman Gran Turismo e partenza via autostrade per Piacenza, Voghera. Sosta in Autogrill per un buon caffè. Proseguimento per Tortona, Alessandria, **PIOVERA**, piccolo comune dell'alessandrino, celebre per il suo Castello, poderosa costruzione le cui origini risalgono ai tempi di Carlo Magno, realizzato con la funzione di garantire la sicurezza delle vicine importanti, vie di comunicazione. Incontro con la guida e visita del **CASTELLO BALBI** di Piovera. Circondato da un fossato e da un vasto parco, il Castello si affaccia sulla piazza del paese, con la sua struttura a "ferro di cavallo" con quattro torri ovali, poste sugli spigoli esterni. Costruito interamente in mattoni nel XIV secolo sotto i Visconti di

MENU'

*Friciule con affettati misti di langa
Girello di vitello in salsa tonnata
Spuma di robiola con dadolata di pere e nocciole
Flan di zucca e spinaci con fonduta*

**

*Ravioli al plin con crema di burro e salvia
Tajarin al Carbone vegetale con salsa alle nocciole
Pollo al passito di moscato con patate al forno*

Torta di nocciole con zabaglione al lunatico

Bunet

*Vini Bianchi e Rossi della
nostra cantina in abbinamento
Acqua minerale frizzante e naturale
Caffè*

Milano, su antecedenti accampamenti e sulle rovine di un convento, fu fortezza e poi residenza marchionale. Passò sotto il dominio degli Spagnoli e successivamente ai Savoia che insignirono del feudo di Piovera Francesco Maria Balbi, ultimo feudatario. I marchesi Balbi mantennero il possesso del vasto territorio agricolo e del castello fino al XX sec, facendo ampie opere di ristrutturazione che trasformarono la poderosa fortezza trecentesca in dimora signorile conferendo all'insieme un aspetto romantico. Gli ultimi eredi, i nobili D'Oria e Odelscalchi lo cedettero all'attuale proprietario, loro cugino, il conte Niccolò Calvi di Bergolo alla fine degli anni '60. Quest'ultimo ha creato all'interno del Castello e nel giardino suggestivi ed interessanti percorsi storico-artistici aperti al pubblico che accompagna con la sua carismatica presenza. Al termine della visita risalendo le colline delle Langhe, raggiungeremo **SANTO STEFANO BELBO**, paese natale di Cesare Pavese, celebre per la produzione del Moscato d'Asti. La principale risorsa del paese e dei dintorni è la coltivazione della vite, in particolare del pregiatissimo moscato. L'uva cresce in collina su un terreno la cui conformazione geologica e l'esposizione favoriscono la maturazione dei grappoli e l'acquisizione delle tipiche proprietà organolettiche. Il pregiato vino Moscato d'Asti viene considerato un vanto dell'enologia piemontese. Il suo aroma ed il suo sapore inconfondibili lo rendono particolarmente indicato per l'accostamento ai dolci. Sosta presso uno storico ENOAGRITURISMO, gestito con grande maestria, dalla stessa famiglia di produttori di vini pregiati fin dal 1880. Pranzo con degustazione piatti piemontesi con abbinamento dei vini prodotti dalla loro cantina privata con il menù indicato. Al termine breve visita della cantina, dove dal 1881 vengono lavorate e vinificate le pregiate uve, con descrizione dei vari procedimenti frutto dell'esperienza di diverse generazioni di viticoltori e oggi con all'ausilio delle moderne tecnologie in campo enologico. In serata trasferimenti in Hotel 4****Stelle, sistemazione nelle camere riservate, cena e pernottamento.

2° giorno * **Domenica 12 Novembre 2017**

ALBA, LA CITTA' E LA FIERA DEL TARTUFO

Prima colazione a Buffet. Sistemazione in Pullman e trasferimento ad **ALBA**, dove ogni anno ha sede la Tradizionale Fiera del Tartufo Bianco. Incontro con la guida e visita della città. In particolare potremo ammirare le numerosi Torri, per le quali è conosciuta la città, la splendida Cattedrale di San Lorenzo, la chiesa della Maddalena che fu progettata dal Vittone, allievo di F. Juvarra, le pale cinquecentesche del pittore Macrino e ovviamente i numerosi siti che ci raccontano storie più recenti: lo sferisterio Mermet e il gioco del pallone elastico, il convitto e la lotta di Resistenza e la splendida Piazza del Duomo. Al termine della visite guidata trasferimenti in Ristorante per il pranzo con il menù indicato. Nel pomeriggio ingresso alla **FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ALBA**, rassegna agro-alimentare con oltre 200 espositori (vini, formaggi, dolci e tartufi ecc..) con degustazioni gratuite. In serata partenza per le località di provenienza.

La quota individuale, di partecipazione di 295,00 € (minimo 35 partecipanti) **comprende:**

Viaggio in Confortevole Pullman Gran Turismo; Sistemazione in Hotel 4****Stelle, in camere doppie con servizi privati e TV Color; Trattamento di Pensione Completa dal pranzo del 1° giorno al pranzo dell'ultimo con due Menù degustazione con vini in abbinamento con il menù indicato; Visita guidata di una piccola cantina nella zona di produzione del Moscato d'Asti; Bevande comprese in tutti i pasti come indicato nel programma (Vino, Acqua Minerale e Caffè); Prima Colazione a Buffet in Hotel; Visita guidata del Castello Balbi di Piovera; Diritti di prenotazione e biglietto d'ingresso al Castello Balbi di Piovera; Visita guidata della città di Alba; Biglietto d'ingresso alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba; Assicurazione Medico Bagaglio Europ Assistance; Accompagnatore dell'Agenzia; Tassa di Soggiorno in Hotel; Tasse e percentuali di servizio.

- La sistemazione dei posti in Pullman seguirà l'ordine di prenotazione
- La prenotazione verrà confermata con il versamento di 100,00 € a titolo di acconto
- Supplemento sistemazione in Camera Singola 40,00 €

Per Informazioni e Prenotazioni: Agenzia Viaggi BALDINI

ROBERTO Tel. 0522 676627 - www.baldiniviaggi.it

Organizzazione Tecnica: Agenzia Viaggi BALDINI ROBERTO - Campegine RE

MENU'

Bicchiere di Benvenuto

Tortino ai funghi in crosta di sfoglia

Filan di verdure con fonduta langarola

Insalata Valerianella Tartufata

Terrina di coniglio al balsamico

* * *

Risotto al Profumo di Tartufo

Tajarin con ragù e salsiccia di Bra

Brasato al Barolo

Tacchino in salsa al aromatica al Tartufo

Contorni di stagione

* * *

Torta di Nocciole con crema al Moscato

Caffè

Vini delle Langhe bianchi e rossi

Acqua minerale frizzante e Naturale