

PIEMONTE: Le Langhe tra cultura, tradizioni e gastronomia

Venerdì 6 **6/7/8 ottobre '17 in pullman G.T.** ottobre

Partenza in pullman G.T. da Ravenna nella prima mattinata per le **LANGHE**, regione storica del Piemonte situata a cavallo fra le provincie di Cuneo e Asti. Sosta lungo il percorso presso un **Caseificio** in provincia di **Piacenza**, una delle prime cooperative costituite nella provincia di Parma fondata nel lontano 1933; nata per garantire la fornitura del latte fresco per la città, si è poi trasformata gradualmente in uno dei maggiori produttori di Parmigiano Reggiano da circa 50 anni. Dai 45.000 q.li di latte prodotto dai dieci soci ottengono annualmente 9.000 forme di Parmigiano Reggiano.

Visita guidata, piccola degustazione e possibilità di acquisti.

Proseguimento del viaggio e **pranzo libero in autogrill.**

Nel pomeriggio incontro con la guida e visita al **CASTELLO di SERRALUNGA**, attorno al quale si snoda l'antico ed intatto borgo medioevale. Il maniero è certamente il gioiello dei castelli del cuneese per la sua perfezione architettonica e per lo stato di conservazione. È il più bell'esempio di castello "scolta" in Piemonte. Al termine visita con degustazione, ad un torronificio dove verranno illustrate le varie fasi della produzione del Torrone.



Proseguimento per Cuneo, sistemazione in **hotel 4 stelle centrale** e **cena in ristorante con menù tipico:**

- *sformato di melanzane e pomodoro - gnocchetti con crema di tartufo*
- *tomino al cartoccio con prosciutto crudo di cuneo - contorno*
- *semifreddo al torrone - ¼ vino e ½ minerale*

Al termine della cena rientro in hotel a piedi e pernottamento.

Sabato 7 ottobre

Prima colazione in hotel. Partenza per **MONDOVÌ**, sosta per la visita guidata all'imponente e suggestivo **SANTUARIO di VICOFORTE** con la sua spettacolare cupola ellittica, meta di visitatori da tutto il mondo. Visita guidata di **MONDOVÌ**, capitale del barocco cuneese la cui architettura è stata caratterizzata dal genio dell'architetto monregalese Francesco Gallo. Nei rione di Piazza si concentrano i capolavori artistici come la chiesa della Missione in cui lo spettacolo delle finte architetture e delle vedute prospettiche di Andrea Pozzo sorprendono il visitatore. Visita del centro storico antico situato nella parte alta della città **con trasferimento in**



funicolare a rotaia. Pranzo libero.

Nel pomeriggio visita guidata di **CUNEO**, città di nobile aspetto, su una terrazza a forma di 'cuneo', posta alla confluenza del fiume Stura e del torrente Gesso e circondata dalle Alpi Marittime e Cozie, che donano all'ambiente un aspetto particolare e misterioso. Un sensazionale spettacolo è offerto dai numerosi viali alberati che racchiudono la città e che sprigionano colori e profumi intensi. Al termine, visita guidata alla **Casa Museo Galimberti**, casa privata e studio professionale che fu di

Tancredi Galimberti senior e, più tardi, di Tancredi Galimberti junior ("Duccio", eroe della Resistenza). Un viaggio a ritroso nel tempo, nella storia, a cavallo tra Ottocento e Novecento, della famiglia Galimberti. Una famiglia che intrecciò le proprie vicende con quelle cittadine e nazionali. Rientro in hotel, **cena in ristorante con menù tipico:**

- *carne cruda tagliata al coltello, vitello tonnato*
- *ravioli di carciofi con pomodori ciliegini*
- *roast beef - contorno*
- *torta di Seirass (con ricotta d'Entracque) e cannella - ¼ vino e ½ minerale*

Al termine della cena rientro in hotel a piedi e pernottamento.

Domenica 8 ottobre

Prima colazione in hotel. Partenza per **ALBA**, capitale delle Langhe, durante il tragitto si percorrono le sinuose colline della bassa Langa lungo le belle strade panoramiche da cui si possono ammirare incredibili paesaggi, tra sontuosi castelli e curatissimi vigneti dai quali si ricava il pregiato 'Re dei Vini'. All'arrivo incontro con la guida e visita alla città delle cento torri che si estende attorno ad un suggestivo centro storico di struttura medioevale ricco di torri, caseforti e numerosi monumenti. Proseguimento per **Calamandrana** e visita guidata della cantina secolare costruita con mattoni a vista situata nella parte sottostante all'edificio adibita a barricaia e stiva della lavorazione del metodo classico spumante italiano.



Pranzo nel salone degli assaggi con degustazione di 4 vini ed il seguente menù:

- *aperitivo di benvenuto con stuzzichini e vino Spumante Brut Imperial*
- *tartine con capricciosa e olive, salame nostrano e coppa, crostoni caldi al gorgonzola con prosciutto crudo, pizza e focaccia calde, peperoni con salsa bagnet*
- *agnolotti tipici del Monferrato al burro e salvia*
- *assaggi di olio extravergine di oliva e extravergine al tartufo su pane fresco*
- *selezione di formaggi locali, formaggetta di Roccaverano, tomini e Raschera accompagnati da mostarda piemontese*
- *torta artigianale al cioccolato, amaretti morbidi di mandorle di Mombaruzzo*

Vini DOCG: Gavi bianco, Barbera d'Asti, Barbera Nizza Barricato superiore. Inoltre: Moscato Goccia d'Oro. Grappa di Barbera invecchiata 5 anni in Barrique. Acqua minerale e caffè

Possibilità di acquisti. Nel tardo pomeriggio inizio del viaggio di rientro con arrivo in serata.

Quota di partecipazione 325,00 euro (minimo 35 partecipanti)
Supplemento camera singola 80,00 Euro (salvo disponibilità)

La quota comprende:

- Viaggio in pullman G.T.
- Sistemazione presso BW Hotel Principe (4 stelle centrale a Cuneo) in camere doppie con servizi con colazione a buffet
- Trattamento di mezza pensione con menù tipici locali in ristorante convenzionato con hotel
- Bevande ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale)
- Pranzo degustazione con assaggio 4 vini presso la Cantina di Calamandrana (3' giorno)
- Ingresso e visita guidata al Castello di Serralunga
- Ingresso e degustazione al Caseificio
- Funicolare
- Guide come da programma
- Assicurazione Medica UnipolSai e a copertura delle penali d'annullamento

La quota non comprende:

pranzi del 1' e 2' giorno – altri ingressi a pagamento, eventuale tassa di soggiorno da pagare direttamente in hotel - extra personali e facoltativi in genere, quanto non indicato alla voce 'la quota comprende'.

Partecipazione riservata ai soci CAPIT in regola con il tesseramento annuale

Prenotazioni entro venerdì 18 agosto 2017 (oltre tale termine solo salvo disponibilità)
Acconto da versarsi al momento della prenotazione 90 € - Saldo 30 giorni prima della partenza

Informazioni e prenotazioni:

Capit Ravenna via Gradenigo, 6 – 48122 Ravenna tel. 0544 591715

dal lunedì al venerdì h. 9,00/13,00

*Organizzazione tecnica: ESARCOTOURS filiale di Robintur SpA * Via Salara, 41 * Ravenna*