

Piemonte für Food and Wine Lovers | 24. Aug. - 27. Aug.

Es sind diese kleinen Begegnungen, die Piemont für uns so liebenswert gemacht haben. Dem Besucher bietet die Region viel: Mit einer Fläche fast doppelt so groß wie die der Steiermark und mit 4-mal so vielen Einwohnern, ist das Piemont die zweitgrößte Region Italiens und wie sein Name „Pied-Mont“ - am Fuße des Berges - schon sagt, ist fast 70% seiner Gesamtfläche Berg- und Hügellandschaft. Ein Paradies für Food und Wein Lovers, zumal die besten Weine und Käse von Reben und Kühen aus gewissen Anhöhen stammen.

Unsere Reise beginnt im römischen Dorf Pollentia. Hier ist der Schmelzpunkt einiger Gründungen von Slow Food, die die Bewegung weltweit bekannt gemacht haben: die Universität für Gastronomische Wissenschaften, die Weinbank, das Albergo dell'Agencia, sowie in der nahegelegenen Stadt Bra, die Osteria Boccondivino und der Sitz der Slow Food Zentrale. Hunderte an Mitarbeitern bemühen sich tagtäglich Besuchern, Gastronomie als holistische Wissenschaft (gut, sauber und fair) näherzubringen. Den Rest unserer Reise widmen wir der bekannten Weinregion Langhe, wo wir die Dörfer Barolo, Babaresco, La Morra, Cherasco und nicht zuletzt auch die aufstrebende Stadt Alba mit ihrer phantastischen Trüffelkultur besuchen.

Die Kulinarischen Grand Touren von Zest of Italy sind Slow Expeditionen für Food and Wine Lovers - Liebhaber von gutem Essen und Trinken - die eine Region oder einen Teil einer Region intensiv kulinarisch erleben möchten.

Je nach Destination, Interesse und Belieben maßgeschneidert, kann die Reise von Kochkursen, gemeinsamen Essen mit Weinbauern, Küchenchefs oder Lebensmittelhandwerkern, Trüffelsuche, bis zur aktiven Teilnahme an der Käse oder Salumiherstellung beinhalten. All das und vieles mehr ist möglich und vor allem authentisch, da unsere Partner vor Ort langjährige Freunde sind und bei uns ganz an erster Stelle stehen. Denn wir arbeiten mit dem Motto: „Sind unsere einheimischen Freunde glücklich, so sind es auch unsere Gäste!“

Programm Highlights im Überblick

Cherasco und die Weinbank

- Willkommensgläschen mit Präsentation des Reiseprogramms, gefolgt von einem kleinen Spaziergang durch die Ortschaft Cherasco
- Besuch der Kellergewölbe der Agenzia di Pollenzo, wo heute die einzigartige Weinbank, mit Weinen von circa 500 lokalen und nationalen Winzern untergebracht ist
- Abendessen in lokaler Familienosteria Carpe Noctem



Alba und Barbaresco – nicht nur Trüffel und Wein

- Foodie Stadtrundgang in Alba mit Besuch der historischen Trüffelhändler Morra Tartufi
- Mittagessen in der schönen Piazza Risorgimento in Alba in der Osteria La Piola. Zwei Stern Michelin Chef Enrico Crippa betreut die Osteria in Zusammenarbeit mit den Weinproduzenten Ceretto. Ein tolles Schaufenster einheimischer Esskultur
- Panoramafahrt durch die Langhe mit grandiosen Ausblicken über die Weinberge des Barbaresco-Gebietes. Hier werden Nebbiolo, Barbera und Dolcetto zu ausgezeichneten und weltberühmten Weinen ausgebaut
- Besuch des kleinen aber feinen Weinproduzenten Renato Fenocchio in Neive
- Zum Abendessen genießen wir feinste traditionelle Küche in unserer Lieblings-Osteria, La Torre, in Cherasco



Pollenzo und Barolo – von Slow Food und Getreidemühlen

- Führung durch die Universität für Gastronomische Wissenschaft mit Besuch der neuen Kochschule und Einführung in das innovative Kantinenprojekt
- Danach treffen wir, nach einem kurzem Stadtrundgang in Bra, *Slow Food International* zum Gedankenaustausch
- Mittagessen im Boccondivino, einer der legendären Geburtsstätten von Slow Food
- Weitere Einblicke in die spannende Entwicklung dieser Slow Travel Region geben uns am Nachmittag Müller Renzo Sobrino, der in La Morra eine traditionelle Steinmühle aus dem 19. Jahrhundert betreibt
- Weinprobe beim renommierten Barolo-Winzer Elio Altare
- Wir beschließen den ereignisreichen Tag mit einem leckeren Abendessen in der Trattoria La Coccinella in Serravalle Langhe



Leistungen & Informationen

Preis Kulinarische Grand Tour

€ 750 pro Person im Doppelzimmer

Inkludierte Leistungen

- *Fachspezifische Begleitung durch Food Expertin Kathrin Fehervary-Colapinto*
- *Expertengespräche, Führungen und Verkostungen mit den Geschäftsführern/Vertretern der jeweiligen Exkursionsziele*
- *Übernachtungen im Doppelzimmer im 4-Sterne Hotel inkl. Frühstück*
- *historisch-kulinarische Stadtrundgänge in Bra, Alba, Cherasco und Pollenzo*
- *Besuch und Weinverkostung in der Weinbank Pollenzo*
- *Abendessen in Osteria Carpe Noctem*
- *Alba Stadtrundgang mit Stopp und Verkostung beim Trüffelhändler Morra Tartufi*
- *Mittagessen in der Osteria La Piola in Alba*
- *Besuch und Verkostung bei Barbaresco - Winzer Renato Fenocchio in Neive*
- *Abendessen in der renommierten Osteria La Torre, Cherasco*
- *Besuch und Führung der Universität für Gastronomische Wissenschaften*
- *Mittagessen in der Slow Food Osteria Boccondivino*
- *Besuch und Verkostung bei Barolo-Winzer Elio Altare in La Morra*
- *Besuch der biologischen Getreidemühle Molino Sobrino*
- *Abendessen in der renommierten Osteria La Torre, Cherasco*

Unterkunft:

In der kleinen Ortschaft Cherasco, etwa 60km südlich von Turin, mit Sitz in einem antiken Kloster, befindet sich das 4 – Sterne Hotel Somaschi. <http://monasterocherasco.it/>

