

Alla scoperta delle eccellenze della cucina italiana



5 giorni

- 4 notti in albergo 4-5 stelle in centro Torino, trattamento BB
- 5 pranzi come da programma
- Accompagnatore specializzato per tutte le giornate
- Entrate, visite guidate e corso di cucina come da programma
- Degustazioni e aperitivi come da programma
- transfer in pullman privato per tutti gli spostamenti (compresi da/per l'aeroporto di Torino)
- reperibilità 24 ore su 24 per assistenza telefonica

Molte delle eccellenze italiane nel campo alimentare, viticolo e dei prodotti agricoli arrivano dal Piemonte! Scopritele e imparate i trucchi del mestiere nel paese del buon caffè, del vero gelato e dei vini migliori del mondo. Venite a scoprire dove sono nati Slow Food, il rito dell'aperitivo e il cioccolato italiano. Abbiamo organizzato per voi attività formative e coinvolgenti con aziende di eccellenza. Siamo certi che questo viaggio sarà un'esperienza utile e indimenticabile.

Giorno 1: Torino, città da gustare

Arrivo a Torino in mattinata, sistemazione in hotel e pranzo di benvenuto.

Nel pomeriggio, visita del centro storico con un "assaggio" delle sue eccellenze nel **mondo del cioccolato**. Si comincia con uno dei migliori cioccolatai, con degustazione. Si prosegue con la sosta in un caffè storico per provare il famoso *bicerin*, bevanda a base di cioccolato, caffè e latte con una ricetta segreta conservata gelosamente...

Il tour si completa con un vero rito della tradizione torinese, l'aperitivo, in un vero e proprio "tempio dei cocktail", lo **Smile Tree Cocktail Bar**, dove a creare autentiche opere d'arte c'è Dennis Zoppi, miglior "bartender" italiano nel 2012.

Giorno 2: Le origini dello Slow Food

Trasferimento nelle Langhe, a Pollenzo, antica città romana oggi frazione di Bra. Qui si trova la prima Università al mondo dedicata all'enogastronomia, nata nel 2004.

Nell'Ottocento il re Carlo Alberto fece ristrutturare il castello e il borgo, realizzando un complesso, l'Agazia, per creare una masseria-modello dove sperimentare nuove tecniche agricole. Questo ambizioso progetto si è compiuto solo nel 2000 con la creazione di una società pubblico-privata voluta da Slow Food, l'"Agazia di Pollenzo", la nascita dell'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** e della Banca del Vino.

Visita al complesso, iscritto al Patrimonio Mondiale Unesco delle "Residenze Sabaude", con presentazione di **Slow Food**, un punto di riferimento mondiale nella promozione di un modello economico più rispettoso dell'ambiente e dei diritti dei



lavoratori.

Pranzo con prodotti tipici dei Presidi Slow Food presso un ristorante locale.

Nel pomeriggio, al ritorno ci si ferma a Poirino per la visita alla prima **Agrigelateria in Italia**, dove si impara come si produce il gelato artigianale e lo si può gustare in una cordiale azienda familiare.

Giorno 3: Le terre del vino: Langhe e Monferrato

Giornata alla scoperta delle Langhe, splendido territorio parte del patrimonio UNESCO, cominciando dall'Enoteca Regionale Piemontese nel famoso castello di **Grinzane Cavour**.

Proseguimento per **Barolo**, con visita al Castello dove si trovano l'Enoteca Regionale del Barolo creata nel 1982, e dal 2010 il suggestivo Museo del Vino (WIMU).

Visita alle cantine storiche di Marchesi di Barolo con pranzo tipico, in cui ogni portata è abbinata al vino giusto.

Il tour prosegue con la visita al piccolo Comune di **Barbaresco**, con la sua torre medievale e i suoi vigneti, con degustazione di

4 vini nell'enoteca regionale del Barbaresco.

Da qui si percorre l'antica e panoramica strada romana nelle suggestive colline delle Langhe, per arrivare ad **Alba**, "capitale" storica delle Langhe. Passeggiata nel grazioso centro storico, ricco di botteghe che offrono tutte le delizie del territorio.

Giorno 4: Eccellenze industriali del Torinese: Vergnano e Martini & Rossi

Nella zona di Torino si trovano le sedi di alcuni marchi alimentari famosi in tutto il mondo (Vergnano, Lavazza, Caffarel, Martini & Rossi...). Possiamo portarvi alla loro scoperta con visite approfondite e dimostrazioni pratiche che vi daranno modo di imparare alcuni dei loro segreti.

Per cominciare bene la giornata ci si recherà da **Vergnano** a Santena. La visita guidata da esperti comprende un tour

aziendale sull'origine e la commercializzazione del caffè e sulla preparazione a regola d'arte di caffè e cappuccino.

Pranzo in un ristorante tipico con prodotti del territorio.

Al pomeriggio, viaggio alle origini dell'aperitivo torinese con una visita guidata alla **Martini & Rossi** di Pessione (Chieri), per scoprire la storia dell'azienda, con un approfondimento dell'uso delle erbe nelle ricette e un mini corso di mixology per imparare a creare i cocktail Martini da gustare presso la Terrazza Lounge.

Giorno 5: Corso di Cucina Piemontese

Per l'ultimo giorno è previsto un corso di cucina tipica piemontese, con chef professionisti che condurranno i partecipanti alla scoperta dei segreti delle ricette tipiche della cucina piemontese e italiana. Pranzo degustazione con i piatti preparati. Partenza nel pomeriggio.