

8 Tage Piemont - Ein Paradies für Genießer: Wein, Trüffel, Käse & mehr

Ausgangspunkt Ihrer Genussreise ist ein schöner Agriturismo auf den Hügeln von Canelli, das sich am Rand der Lange im Asti-Gebiet befindet. Ihr Wirt, ein Winzer mit einer großen Leidenschaft für die typische Küche der Region und für die großartigen Produkte des Piemonts. Sein Haus ist geschmackvoll restauriert und bietet einfache, aber schöne Zimmer. Der Speiseraum bietet mit seinen Fensterfronten einen wunderschönen Panoramablick auf die umgebenden Weinhänge.

An drei Vormittagen kochen Sie gemeinsam einige typische Gerichte des Piemonts: die köstlichen Antipasti, für die das Piemont bekannt ist, Nudelgerichte wie die gefüllten Agnolotti, Fleischgerichte mit dem hervorragenden Fleisch piemontesischer Rinder, sowie Süßes wie die „Baci di Dama“.

Auf Streifzügen durch die Lange lernen Sie Winzer aus dem Gebiet des Berolo und des Moscato kennen. Sie kosten die Weine, durchwandern farbenfrohe Landschaften und bummeln durch schöne Städtchen. Ein Trüffelsucher mit Hund wird Sie auf der Suche nach dem wertvollen weißen Trüffel begleiten.

Auch steht die Besichtigung eines Familienbetriebes auf dem Programm, was die leckeren Torrone herstellt.

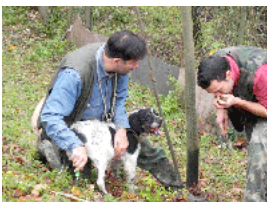
Es gibt fast zuviel zu entdecken und deshalb ist unsere Programm auch recht „dicht“. Natürlich ist es aber immer möglich sich „auszuklinken und einen Tag etwas allein zu unternehmen, oder sich auszuruhen.

SONNTAG: ANREISE



Eigene Anreise nach Canelli. Treffen mit allen Teilnehmern zu einem Begrüßungsaperitif und zum gegenseitigen Kennenlernen, danach Abendessen mit einem piemontesischen Mehrgängemenü im Agriturismo. Auf Anfrage und nach Absprache Abholung vom Flughafen in Mailand(fakultativ)

MONTAG: KOCHEN & TRÜFFELSUCHE



Am Vormittag bereiten Sie zusammen mit der Köchin Giovanna verschiedene Antipasti zu, für die das Piemont berühmt ist. Sie genießen die von Ihnen gekochten Gerichte bei einem kleinem Mittagessen.
Am Nachmittag gehen Sie mit einem Trüffelsucher und seinem

Hund auf Trüffelsuche.

Abends serviert der Gastgeber ein piemontesisches Mehrgänge-Menü und dazu den Wein des Hauses.

DIENSTAG: WANDERN, GRISSINI & BAROLO



Morgens sehen Sie sich eine historische Spumante Kellerei mit einem unterirdischen historischen Weinkeller an. In Canelli befinden sich die wichtigsten und historischen spumane-Kellereien. Der ganze Ort ist praktisch von alten Gewölben unterkellert, die auch als „unterirdische Kathedralen“ bezeichnet werden.

Später geht es dann nach La Morra, mit seinem tollen Ausblick auf die umgebenden Weinberge des Barolo. Genießen Sie nun gemeinsam mit einem Wanderführer den Weg durch die Weinberge bis nach Barolo (ca. 1,5-2 Std. Wanderzeit). In Barolo besuchen Sie ein Weingut wo Sie 5 Weine verkosten, darunter zwei Baroli.

Anschließend besuchen Sie eine Bäckerei und sehen, wie Grissini von Hand gezogen werden. Freuen Sie sich auf die Probe frisch aus dem Ofen.

Am Abend Essen Sie in einem Lokal in Cessole.

MITTWOCH: KOCHEN, WANDERN & WEIN



Am Vormittag kochen Sie zwei Pastaspezialitäten aus dem Piemont, Tajarin und Agnolotti, danach haben Sie ein kleines Mittagessen.

Am Nachmittag wandern Sie mit Ihrem Wanderführer durch das Gebiet von Verduno. Sie besichtigen den Weinkeller des „Castello di Verduno“.

Während des Abendessens im Lokal des Agriturismo verkosten Sie verschiedene Weine der hauseigenen Kellerei.

DONNERSTAG: KOCHEN, TORRONE & ASTI



Vormittags kochen Sie piemontesische Fleischgerichte und Süßspeisen, die Sie dann beim Mittagessen genießen werden. Danach fahren Sie in die schöne Stadt Asti. Dort sehen Sie in einem traditionellen Familienbetrieb der Herstellung des Torrone zu. Hier fließt die Schokolade, Haselnüsse werden geröstet und verbreiten einen köstlichen Duft. Anschließend haben Sie freie Zeit für einen Stadtbummel und Einkäufe. Dann geht es zum

Abendessen in eine hervorragende Trattoria.

FREITAG: WANDERN, MOSCATO



Am Vormittag wandern Sie in der Nähe des Agriturismo, im Gebiet des Moscato und des Dolcetto. Die Wanderung endet auf dem Weingut eines bekannten Winzers, der sehr viel Wert auf eine „sanfte“ Landwirtschaft legt, die das natürliche Gleichgewicht im Weinberg erhält. Sein Weinberg hat aufgrund seiner Pflanzen- und Tiervielfalt den Status einer WWF-Oase erhalten. Hier besichtigen Sie den alten Weinkeller und verkosten

einiger wunderbare Weine zu einem leckeren Buffet.

Am Nachmittag haben Sie dann Zeit zum Ausruhen und Koffer packen.

Abschiedessen im Agriturismo

SAMSTAG: ABREISE



Diese wundervolle Reise geht nun leider zu Ende. Nach dem Transfer nach Mailand erfolgt die individuelle Rückreise.

Inklusive:

- 6 Übernachtungen (DZ) mit Frühstück in einem "Agriturismo" bei Canelli (Asti)
- Alle im Programm angegebenen Mahlzeiten (inkl. 1/2 Flasche Wein/Person beim Abendessen) in typischen Lokalen sowie im "Agriturismo"
- Alle Ausflüge vor Ort im privaten Bus.
- Programm wie ausgeführt
- Eintrittsgelder
- 3 Kochkurse lt. Programm einschl. der Materialkosten
- deutschsprachige Reisebetreuung vor Ort
- eine Mappe mit Informationsmaterial für jeden Teilnehmer
- Kochshürze

Nicht inklusive:

An- und Abreise bis/ab Mailand - Malpensa (Auf Wunsch können wir einen Gemeinschaftstransfer vom/zum Flughafen in Mailand/Malpensa organisieren. Bei Interesse bitte wegen der Flugzeiten, Preise und der Koordination mit den anderen Interessenten rechtzeitig anfragen)

Reiserücktrittsversicherung.

Andere als im Programm vorgesehene Mahlzeiten

Trinkgelder

Mindestens 10 Teilnehmer, höchstens 15 Teilnehmer. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, werden Sie spätestens vier Wochen vor Reisebeginn über die Stornierung Ihrer Reise in Kenntnis gesetzt. Alle bis dahin gezahlten Beträge werden umgehend erstattet. Weitere Ansprüche entstehen nicht.

Unterkunft:



Die Unterkunft erfolgt in dem Agriturismo Rupestr auf den Hügeln von Canelli, inmitten von Weinbergen.

Wir haben hier mehrere Doppelzimmer mit Bad für unsere Gruppe reserviert. Es handelt sich um einfache, aber stilvoll restaurierte Zimmer.

Zum Agriturismo gehören auch ein großer, heller Essraum mit Kamin, sowie ein kleinerer Essraum, ebenfalls mit Kamin. Die

TeilnehmerInnen können diese Räumlichkeiten nutzen, um abends noch bei einer Flasche Wein zusammen zu sitzen und den Tag ausklingen zu lassen.

Zum Frühstück werden Konfitüren und Säfte sowie Kekse aus eigener Produktion serviert, daneben aber auch Aufschnitt sowie der Ziegenkäse Robiola, für den unser Wirt eine wahre Leidenschaft hat, er ist immer auf der Suche nach den besten Erzeugern.

Der Transfer im Rahmen des Programms erfolgt mit einem Kleinbus mit Fahrer.

Reisebegleitung:

Maren



stammt aus Hamburg und hat nach einer Ausbildung im Druckgewerbe in Hamburg Romanistik studiert. Seit mittlerweile über 20 Jahren lebt sie in Italien, zuerst in Bologna, dann auf dem Land auf den Hügeln von Marzabotto. Sie hat ihre privaten Vorlieben (Kochen, Wandern, gesundes und gutes Essen, Reisen & Reisevorbereitung) zu ihrem Beruf gemacht und „bastelt“ Reisen zusammen, die ihr selbst Spaß bringen. Sie hat diese Reise vorbereitet und begleitet Sie die ganze Woche über.

Elio

ist Wanderführer im Gebiet der Langhe. Er kümmert sich um die Erhaltung der Wanderwege und hat eine Wanderkarte veröffentlicht. Er begleitet Sie bei Ihren Wanderungen durch die Weinlandschaften.

Giovanna



ist eigentlich Sizilianerin, aber sie lebt schon seit Jahrzehnten im Piemont. Mit ihr zusammen werden Sie in im Agriturismo piemontesische Gerichte kochen.

Dieses Angebot wird Ihnen präsentiert von:

tourgourmet
Inhaberin: Silke Reinhart

Telefon: 069 47893691
Telefax: 069 3660157

Berger Str. 171
60385 Frankfurt am Main

info@tourgourmet.de
www.tourgourmet.de