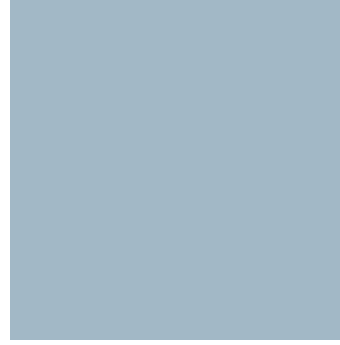




PIEMONTE & SALONE DEL GUSTO

19 - 24 September 2016





PIEMONTE: eine Kulinarische Grand Tour

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.

Ihren Erfolg erleben wir in einem einzigartigen Sinnes-Rausch des guten Essens und Trinkens, dem **Salone del Gusto**, Slow-Food-Messe, welche alle zwei Jahre in Turin stattfindet; dieses Jahr erstmalig nicht in den Sälen des hässlichen Messekomplexes Lingotto, aber in den Straßen und Palazzi der Turiner Innenstadt! Wir kommen, um zu kosten und zu lernen. Zu kosten von den Anbietern, den Bauern und Produzenten, die aus allen Teilen Italiens und Europas angereist sind. Zu lernen von Profis, die in Workshops die Welt der Weine und des Terroirs, der Kochkunst und des gewissenhaften Umgangs mit der Umwelt darbieten. Zu lernen auch von anderen Kulturen, denen aus Afrika oder Südamerika, die hier in Form ihrer Speisen einen Einblick in ihren Alltag geben.

Den Rest der Reise widmen wir der nicht weniger wichtigen, bekannten Weinregion Langhe, wo wir die Dörfer **Barolo**, **Babaresco**, Monforte d'Alba, La Morra und Cherasco besuchen.

Piemonte & Salone del Gusto
Kulinarische Grand Tour

4-Tage/5 Nächte

ab € 940 pro Person im DZ

EZ-Zuschlag € 250

Bitte lesen Sie unsere [AGB](#) auf
www.zestofitaly.com/de

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.

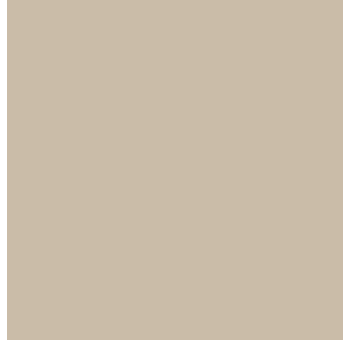
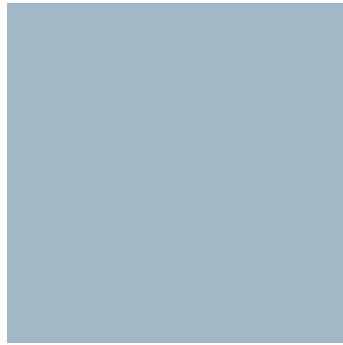
SPEZIELLE INKLUDIERT LEISTUNGEN:

Fachspezifische Begleitung durch Slow Food Steiermark und Food Expertin Kathrin Fehérvary-Colapinto. Expertengespräche, Führungen und Verkostungen mit den Geschäftsführern der jeweiligen Exkursionsziele.

UNTERKUNFT:

In der kleinen Ortschaft Pollenzo, etwa 60km südlich von Turin, mit Sitz in einem historischen Landgut, befindet sich das Boutique Hotel Corte Albertina.
www.albergocortealbertina.it





Piemonte & Salone del Gusto

Barolo: Wein der Könige, König der Weine -

Panoramafahrt durch das Barolo Weingebiet mit Stopp in Barolo, Weinprobe beim renommierten Winzer G.D. Vajra in Vergne mit Führung und Verkostung (auch der Baudana Lage!). Weiterfahrt nach Monforte d'Alba zum bekannten Produzenten Conterno Fantino mit Führung und „en primeur“ Verkostung der neuen Jahrgänge. Mittags-Aperitif in der gemütlichen Locanda Mora e Macine in La Morra.

Barbaresco: die weibliche Interpretation von

Nebbiolo - Fahrt durch die Langhe mit grandiosen Ausblicken über die Weinberge des Barbaresco-Gebietes. Hier werden Nebbiolo, Barbera und Dolcetto zu ausgezeichneten und weltberühmten Weinen angebaut. Besuch des kleinen aber feinen Weinproduzenten Renato&Milva Fenocchio in Neive. Wir beschließen den ereignisreichen Tag mit einem leckeren Abendessen im legendären Battaglino in Bra.

Pollenzo und Bra: Slow Food Universität und

Weinbank - 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 in einer der legendären Geburtsstätten von Slow Food, der Osteria Boccondivino. Am Nachmittag Besuch der Kellergewölbe der Agenzia di Pollenzo, wo heute die einzigartige Weinbank, mit Weinen von ca 500 lokalen und nationalen Winzern untergebracht ist. Abendessen in lokaler Familienosteria.

Turin und das Schlaraffenland Salone del Gusto -

Besuch der berühmten Slow Food Messe, Salone del Gusto, dieses Jahr erstmals in der Innenstadt Turins. Führung und Verkostungen der vielen raren Köstlichkeiten Italiens. Zeit zur Alleinentdeckung, mehr Verkostungen oder einfach nur zum Beobachten.

INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

- 5 Übernachtungen im Doppelzimmer im Boutique Hotel inkl. Frühstück
- 2-Tage Eintritt und Besuch der Salone del Gusto-Messe in Turin
- historisch-kulinarische Stadtrundgänge in Bra und Pollenzo
- Abendessen in Familien-Osteria Carpe Noctem (inkl. Hauswein)
- Besuch und Führung der Uni für Gastronomische Wissenschaften
- Mittagessen in der Slow Food Osteria Boccondivino (inkl. Hauswein)
- Besuch und Weinverkostung in der Weinbank Pollenzo
- Abendessen in der renommierten Osteria La Torre, Cherasco (inkl. Weinbegleitung)
- Besuch und Verkostung bei Barolo-Winzer G.D. Vajra in Vergne, Barolo
- Besuch und Verkostung bei Barolo-Winzer Conterno Fantino in Monforte d'Alba
- Mittags-Aperitif in der Locanda More e Macine in La Morra
- Besuch und Verkostung bei Barbaresco-Winzer Fenocchio in Neive
- Abendessen in der legendären Osteria Battagliano, Bra (inkl. Weinbegleitung)





www.zestofitaly.com
info@zestofitaly.com
tel. +43 6601227248

in Zusammenarbeit mit



PIEMONTE & SALONE DEL GUSTO | 19-24 September 2016