

« Gastronomie- Wein- & Trüffelreise im Piemont »

30. Oktober – 2. November 2014



Während dieser Genussreise dreht sich alles um das Kulinarische und Feinschmecker kommen voll auf ihre Kosten:

- ✓ Risotto-Degustations-Menü in einer Risotteria
- ✓ Besuch + Degustationen in top Weingütern
- ✓ Kochkurs mit Zubereitung eines piemontesischen Menüs
- ✓ Aktive Trüffelsuche im Wald in Begleitung eines Trüffeljägers
- ✓ Abendessen in typischen Restaurants / Trattorien inkl. Wein
- ✓ Besuch eines Käsefarmers (Mitglied von Slow Food)
- ✓ Möglichkeit die 84. internationale Trüffelmesse in Alba zu besuchen

Donnerstag, 30. Oktober 2014

Die Reise beginnt in Mailand. Vormittags Treffpunkt **Milano Bahnhof Centrale**, wo Sie von unserem deutschsprechendem Tourguide empfangen werden. Transfer mit dem Reisebus nach Desana (102 km).

In den Provinzen Vercelli und Novara wird mehr als die Hälfte der italienischen Reisproduktion erzielt. In mehr als fünf Jahrhunderten hat der Reis im Piemont nicht nur Kultur und Gastronomie geprägt, sondern auch die Landschaft.

In Desana nehmen Sie in einer **Risotteria** eines der bekanntesten Reisgerichte Italiens ein:
Hausgemachtes, frisches Risotto!



Weiterfahrt nach Manera (94 km) zum Hotel Relais Montemarino, wo Sie während der Reise logieren werden (geheiztes Indoor-Schwimmbad steht gratis zur Verfügung).

Abends kurzer Transfer nach Diano d'Alba (9 km), in die Hügel der Dolcetto-Weinregion, für einen "Degustations-Aperitif".

Anschliessend nach Montelupo Albese (5 km): Abendessen in einer typischen Trattoria, wo Sie mit lokalen Spezialitäten verwöhnt werden (inkl. Wein).

Retourfahrt und Übernachtung im Hotel.

Freitag, 31. Oktober 2014

Nach dem Frühstück wird "gearbeitet": Transfer nach **Neive** (20 km); der Ort zählt zu den 100 schönsten Dörfern Italiens. In gediegener Atmosphäre nehmen Sie an einem **Kochkurs** teil.

Die Chef-Köchin zeigt, wie ein typisches piemontesisches Menü zubereitet wird und Sie können auch selber aktiv werden.

Der Aperitif mit Snacks wird im historischen Keller serviert; anschliessend können Sie sich von Ihren Kochkünsten beim Mittagessen gleich selber überzeugen.



Nach einem kleinen Verdauungs-Spaziergang fahren Sie weiter nach Valdivilla (11 km): Führung eines Familienbetriebes, der auf die Produktion von **Moscato-Weinen** spezialisiert ist. Zur Degustation wird passend und traditionsgemäss süsses Gebäck serviert.

Ca. 17h30: Transfer zurück zum Hotel (16 km); Zeit zum Relaxen

Abends Transfer nach Serravalle Langhe, wo Sie in einer Trattoria Ihr Abendessen einnehmen (inkl. Wein).

Retourfahrt und Übernachtung im Hotel.

Samstag, 1. November 2014

Nach dem Frühstück Transfer nach Alba (11 km). Freie Zeit für einen Bummel durch die Stadt mit ihrem quirligen **Wochenmarkt**.

⇒ Möglichkeit die **84. internationalen Ausstellung der Weissen Trüffel** zu besuchen (Eintritt ca. 7 €).

Weiterfahrt nach **Barolo** (22 km) zu einem top Barolo-Weingut für eine private Führung mit anschliessendem Degustations-Lunch (kalte, lokale Spezialitäten).

Es bleibt etwas freie Zeit für einen Spaziergang durch das weltbekannte Weinstädtchen Barolo. Möglichkeit, das Weinmuseum WiMu im Schloss von Barolo oder das Korkenzieher-Museum zu besuchen (extra).

15h30: Transfer zurück zum Hotel (25 km); Zeit zum Relaxen oder für die Benützung des geheizten Schwimmbades.

18h00: Transfer nach Monchiero (27 km). Ausgerüstet mit Stock und Taschenlampe begleiten Sie den **Trüffeljäger** mit seinem Hund im Wald für eine **echte Trüffelsuche**. Falls die Suche ergebnislos ausfällt, wird der Trüffeljäger mit seinem Hund eine kleine Demo machen, wie es funktionieren würde...(wichtig: gutes Schuhwerk!)

Abendessen im Farmhaus des Trüffeljägers. Sie geniessen ein **5-Gang Menü, davon ist 1 Gang mit weissen Trüffeln** zubereitet.

Transfer zurück zum Hotel (27 km) und Übernachtung.



Sonntag, 2. November 2014

Nach dem Check-out Transfer zum nahegelegenen **Käsefarmer**. Er ist auf Schafskäse spezialisiert und anerkannter Produzent von **Slow Food**.

Sie kommen in den Genuss eines speziellen Käse-Frühstücks.

Der Käsefarmer wird Ihnen mit Stolz über seine Produktion erzählen und er zeigt Ihnen auch gerne den Stall, wo die Schafe "wohnen".

Seine Käse sind Dank der hervorragenden Qualität überregional bekannt.

(Hinweis: saisonal bedingt kann man bei ihm keinen Käse kaufen vor Ort).

Ca. 11h30 Uhr: Der Tourguide verabschiedet sich von der Gruppe und nach einem letzten Glas Spumante zum Abschied fahren Sie zurück nach Mailand zum Bahnhof Centrale (172 km).



Arrivederci!

Preis pro Person (Preisänderungen vorbehalten)

Anzahl Teilnehmer	Preis pro Person im Doppelzimmer
10 - 13	€ 1'092.-
14 – 16	€ 972.-

Aufpreis Einzelzimmer für 3 Nächte: € 150.-

Im Preis inklusive:

- 3 Übernachtungen im Relais Montemarino, inkl. Frühstücksbuffet (Zimmerkategorie "Standard"; gratis Benützung des geheizten Innenpools)
- Degustations-Risotto-Menü beim ersten Mittagessen, inkl. Wein
- Degustations-Aperitif mit dem Weinbauer (4 Weine und Snacks)
- 2 x Abendessen in verschiedenen Trattorien (4-Gang-Menü, inkl. Wein)
- Kochkurs mit Aperitif und Mittagessen in Neive (4-Gang-Menü, inkl. Wein)
- Degustation von Moscato-Weinen, dazu werden Süßigkeiten serviert.
- Besuch und Führung in einem renommierten Weingut in Barolo (Degustation von 5 Weinen inkl. Lunch mit kalten lokalen Spezialitäten)
- Echte Trüffelsuche mit dem Trüffeljäger ("Demonstration" falls die Suche ergebnislos ist)
- Abendessen im Farmhaus des Trüffeljägers (5-Gang-Menü, davon ein Gang mit weissen Trüffeln; inkl. Wein)
- Besuch und Führung beim Käsefarmer und Frühstück: verschiedene Käsesorten mit selbstgebackenem Brot
- Deutschsprachiger Tourguide während der gesamten Reise
- Transport ab/bis Mailand im Kleinbus

Im Preis exklusive:

- Anreise nach Mailand und zurück.
- Persönliche Auslagen
- Trinkgelder
- Annullierungsversicherung

Anzahl Teilnehmer:

Die Reise wird mit mindestens 10 und höchstens 16 Personen durchgeführt.

Es trüffelt! (Hinweis)

Die **weissen Trüffel** aus Alba sind ein kulinarisches Luxusgut!

Die Preise können von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich ausfallen, je nach Ernte (zwischen 2'500 und 4'000 € / kg). Die Teilnehmer haben bei jedem Abendessen die Möglichkeit, bei einem Menü-Gang zusätzlich Trüffel zu bestellen und vor Ort zum aktuellen Tagespreis zu bezahlen (beim letzten Abendessen beim Trüffelbauer ist ein Gang mit weissen Trüffeln inklusive).