



SENTIERI GASTRONOMICI NEL PERIODO DE “LA DOUJA”

Isola d’Asti – Repergo e le sue vigne 12 e 26 Settembre

Durata : 4 Ore – ritrovo ore 14.00 partenza ore 14.30 arrivo ore 18.30

Guida Escursionista Ambientale

Difficoltà : Facile – circa 7km

Partenza : Az. Agr. I Divini – Via Valle Nabisso 5, 14057 Isola d’Asti

Età Min : 10+

Gruppo : fino a 20 persone

Servizi Inclusi

- Guida Escursionistica Ambientale
- Cesto Gastronomico selezionato dallo Chef
- Zainetto in cotone
- Telo da pic nic
- Mappa del sentiero
- Bottiglietta d'acqua
- Bicchiere degustazione con tasca
- Degustazione presso i produttori

Accessori Consigliati

- Abbigliamento comodo
- Cappellino
- Crema Solare
- Scarpe da Ginnastica

Descrizione tour:

Ci troviamo nella Frazione di Repergo, una zona verdissima e ricca di vigneti, dall’atmosfera quasi onirica.

L’azienda vinicola i Divini costituisce il punto di partenza del nostro tour e proprio da qui risaliamo lungo il crinale per raggiungere immediatamente la cima della collina e da qui proseguiamo, immersi nella stessa sognante atmosfera. Camminando giungeremo presso l’**Agri macelleria “L’Isola della Carne”**, dove sarà possibile degustare assaggi di uno dei prodotti di maggior pregio e orgoglio della gastronomia piemontese e astigiana, la carne di Fassona Piemontese. L’azienda infatti propone un ottimo prodotto, allevato nella stessa Azienda agricola di proprietà e sita a pochi metri dalla macelleria.

Dopo aver testato e assaggiato di persona l’altissima qualità delle carni piemontesi, famose in tutto il mondo, ci incammineremo nuovamente per giungere attraverso i verdi percorsi di questa frazione, alla **Cantina Tartaglino Alessandro** dove da si coltivano i vigneti da sette generazioni e si producono vini tipici come la Barbera d’Asti e il Grignolino o prodotti particolari come il Vermouth, il Passito di Brachetto e un particolarissimo Metodo classico da uve 100% Pinot Nero.

Dopo aver degustato questi straordinari vini, riprendiamo il nostro viaggio e percorriamo le stradine che attraversano boschi e vigneti, raggiungendo nuovamente **l’Azienda Vinicola I Divini**,

Diego Bongiovanni srl – C.so Alfieri 399 – 14100 Asti – P.I. 01628100057

Sentieri Gastronomici: +39 0141 1768040 / +39 347 1811147

info@sentierigastronomici.it – www.sentierigastronomici.it



punto di partenza e di arrivo del nostro tour. Qui incontreremo i giovani ed entusiasti proprietari: Koen e Anna, due ragazzi belgi innamorati dell'Italia, del Piemonte e di Isola d'Asti, che hanno deciso di investire proprio qui il loro futuro, con un'azienda vinicola che parla di tradizione, di coltivazione senza l'uso di prodotti chimici e di vitigni autoctoni, in totale armonia con l'ambiente e la storia di questa terra, che loro, hanno imparato ad amare e rispettare, producendo ottimi vini, come la Barbera, il Freisa, il Pinot Nero e il Nebbiolo. Termina qui il nostro suggestivo tour nel verde intenso di queste terre, che parlano di fiori, verdure e vini... i migliori! Vi aspettiamo a Isola d'Asti! Viaggiate con noi!

Costigliole d'Asti – La panchina gigante e i vini 12, 19 Settembre e 3 Ottobre

Durata : 5 Ore – ritrovo ore 14.00 partenza ore 14.30 arrivo ore 19.30

Guida Escursionista Ambientale

Difficoltà : Media – circa 9 km

Partenza : Az Agr. Cascina Castlet – Strada Castelletto 6, 14055 Costigliole d'Asti

Età Min : 10+

Gruppo : fino a 20 persone

Servizi Inclusi

- Guida Escursionistica Ambientale
- Cesto Gastronomico selezionato dallo Chef
- Zainetto in cotone
- Telo da pic nic
- Mappa del sentiero
- Bottiglietta d'acqua
- Bicchieri degustazione con tasca
- Degustazione presso i produttori

Accessori Consigliati

- Abbigliamento comodo
- Cappellino
- Crema Solare
- Scarpe da Ginnastica

Descrizione tour:

Iniziamo la nostra passeggiata a Costigliole d'Asti partendo da **Cascina Castlet**, storica azienda vinicola guidata da mezzo secolo da una donna innovativa e coraggiosa, Mariuccia Borio, che ha raccolto un'eredità importante e negli anni ha saputo creare i suoi vini cercando di dare un'immagine e una connotazione nuova ai suoi prodotti, ma senza mai dimenticare la qualità. Attraversando le colline che si diramano e si accavallano a perdita d'occhio, ci affacceremo su valli aperte e verdeggianti e giungeremo in Fraz. S. Anna, dove l'**Azienda Agricola Massimo Bo** ci accoglierà per la prima delle nostre tappe all'insegna del gusto e dell'amicizia. Qui potremo degustare ottimi vini tipici come la Barbera d'Asti DOCG o il Moscato d'Asti DOCG per poi ripartire, attraversando nuovamente il mare di colline circostanti, quasi a navigare immersi nel verde e nella



pace di queste zone. Giunti in Fraz. Santa Margherita, potremo degustare i prodotti dell'**Azienda Agricola Cascina Fiore**, che, oltre ai pregiati vini locali, si occupa anche della produzione di succhi di Uva e Mela e di un'ottima grappa a base **Moscato d'Asti**, un'offerta completa che appagherà grandi e piccini. Pochi passi e giungeremo all'**Azienda Agricola Stella**, realtà di produzione nata nel 1920, dove ci attenderà un altro momento nel nome dell'autenticità, del buon vino locale e dei vitigni autoctoni.

Torneremo quindi verso **Cascina Castlet** che, oltre ad offrirci i suoi ottimi vini, ospiterà nella sua incantevole location anche gli amici della **Cooperativa Le Ali** che ci offriranno i loro deliziosi prodotti da forno, come i biscotti, i grissini e tutte le altre golose specialità dolci e salate a base di nocciole e materie prime locali e selezionate.

Castagnole delle Lanze – Vini e nocciole all'ombra della torre 13 Settembre

Durata : 4 Ore – partenza ore 9.00 arrivo ore 13.00

Guida Escursionista Ambientale

Difficoltà : Facile – circa 7km

Partenza : Cantina Storica Dogliotti 1870 – Via Fratelli Vicari 70, 14054 Castagnole delle Lanze

Età Min : 10+

Gruppo : fino a 20 persone

Servizi Inclusi

- Guida Escursionistica Ambientale
- Cesto Gastronomico selezionato dallo Chef
- Zainetto in cotone
- Telo da pic nic
- Mappa del sentiero
- Bottiglietta d'acqua
- Bicchiere degustazione con tasca
- Degustazione presso i produttori

Accessori Consigliati

- Abbigliamento comodo
- Cappellino
- Crema Solare
- Scarpe da Ginnastica

Descrizione tour:

Venite a Castagnole delle Lanze e percorrete con noi questo sentiero gastronomico della durata di circa 4 ore.

Partiremo insieme da una storica azienda vinicola, **Cantine Dogliotti 1870**.

Dopo pochi minuti di cammino, giungeremo nel centro del paese, per scoprire la sua storia attraverso gli edifici di impianto medievale, le chiese, ma soprattutto la Torre panoramica del Conte Paolo Ballada di San Robert, all'ombra della quale ci fermeremo per la prima delle nostre soste e dove, grazie all'**Azienda Agricola Terre Bianche**, potremo assaggiare proprio sua maestà la Nocciola Piemonte e tutte le delizie che da essa derivano, come le creme e i croccanti. A



pochi metri l'**Azienda Agricola Criolin** ci farà degustare gli ottimi vini tipici di produzione, come il Moscato d'Asti DOCG e la Barbera d'Asti DOCG, coltivati con passione e competenza in questa terra.

Riprenderemo il cammino e, usciti dal paese, percorreremo le strade bianche e assolate, riguadagnando l'aperta campagna. Costeggiando i vigneti risaliremo la collina e giungeremo all'**Azienda Agricola Piero Cane**, dove degusteremo al fresco della cantina scavata il piacevole Rosato di Nebbiolo e un delicato blend di uvaggi bianchi autoctoni vinificati singolarmente. Dopo un breve tratto a piedi sulla panoramica costa della collina, giungeremo alla **Tenuta San Mauro** dove incontreremo i raffinati vini di produzione della Tenuta come l'aromatico Moscato d'Asti DOCG e il Barbaresco DOCG.

Con gli occhi pieni di colori e i sensi inebriati da profumi e sapori unici, torneremo attraverso i vigneti e i campi alle **Cantine Dogliotti 1870**, dove ad attenderci, oltre al meritato riposo, ci sarà l'ultima degustazione di vini e vermouth locali che, dal 1870, l'azienda produce con competenza e passione. In abbinamento ai vini dell'azienda avremo la possibilità di conoscere un prodotto straordinario: l'aromatico e pungente zafferano dell'**Azienda Agricola Saglietti 1941** attraverso il cioccolato e le grappe contenenti il prezioso "oro rosso" piemontese.

Castagnole delle Lanze – Tour in ebike 27 settembre

Durata : 6 Ore – ritrovo ore 9.00 partenza ore 9.30 arrivo ore 14.30

Guida Escursionista Ambientale ebike

Difficoltà : Facile – circa 20km

Partenza : Cantina Storica Dogliotti 1870 – Via Fratelli Vicari 70, 14054 Castagnole delle Lanze

Età Min : 10+

Gruppo : fino a 20 persone

Servizi Inclusi

- Guida Escursionistica Ambientale
- Caschetto protettivo
- Noleggio e-bike
- Cesto Gastronomico selezionato dallo Chef
- Zainetto in cotone
- Telo da pic nic
- Mappa del sentiero
- Bottiglietta d'acqua
- Bicchieri degustazione con tasca
- Degustazione presso i produttori

Accessori Consigliati

- Abbigliamento comodo
- Crema Solare
- Scarpe da Ginnastica

Descrizione Tour:

Partiremo insieme da una storica azienda vinicola che si trova nella parte bassa del centro abitato, le **Cantine Dogliotti 1870** e, attraverso un suggestivo sentiero immerso nei vigneti pedaleremo

Diego Bongiovanni srl – C.so Alfieri 399 – 14100 Asti – P.I. 01628100057

Sentieri Gastronomici: +39 0141 1768040 / +39 347 1811147

info@sentierigastronomici.it – www.sentierigastronomici.it



rapidi verso la valle, per poi risalire e raggiungere l'**Azienda Agricola Piero Cane**, dove degusteremo, al fresco della cantina scavata, il piacevole Rosato di Nebbiolo e un delicato blend di uvaggi bianchi autoctoni vinificati singolarmente.

Da qui in pochi minuti, passando sulla cresta assolata della collina giungeremo alla **Tenuta San Mauro**, dove incontreremo i raffinati vini di produzione della Tenuta, come l'aromatico Moscato d'Asti DOCG e il Barbaresco DOCG.

Ma sarà tempo di ripartire e, quindi raggiungeremo il centro storico e, dopo aver sfiorato e ammirato la **Torre del Conte Paolo Ballada di San Robert**, incontreremo l'ennesima tappa, offerta dall'**Azienda Agricola Terre Bianche**, che darà in assaggio sua Maestà la Nocciola Piemonte, semplicemente tostata o trasformata in golosissime creme di cioccolato fondente, gianduja o bianca. Una deliziosa pausa che sa delle nostre terre, una merenda alternativa e buonissima che ci farà il pieno di energia per riprendere la nostra piacevole pedalata verso nuovi panorami.

Giunti all'**Azienda Agricola Criolin** potremo degustare gli ottimi vini tipici di produzione, come il Moscato d'Asti DOCG e la **Barbera d'Asti DOCG**, coltivati con passione e competenza in questa terra da sempre vocata alla vite al vino e subito dopo ci sposteremo verso l'**Azienda Agricola Saglietti 1941**, che ci mostrerà le coltivazioni di zafferano piemontese e offrirà agli ospiti alcune specialità aromatizzate con il suo prezioso "oro rosso", come il cioccolato fondente e le grappe. Con l'aria di queste colline in viso, e negli occhi i volti, i paesaggi e le vallate incontrate durante il nostro sentiero, giungeremo al termine del nostro meraviglioso tour e ci trasferiremo nuovamente alle Cantine **Dogliotti 1870**, dove ad attenderci, oltre al meritato riposo, ci sarà l'ultima degustazione di vini e vermouth locali che, dal 1870, l'azienda produce con competenza e passione.

La nostra esperienza tra le colline di Castagnole delle Lanze si chiuderà con il nostro goloso pic-nic, da consumare subito o da portare a casa, per ricordare ancora meglio i sapori di questa giornata e di questa terra e ricominciare a progettare il prossimo sentiero.

San Damiano – Tour in ebike 20 Settembre e 4 Ottobre

Durata : 6 Ore – ritrovo ore 9.00 partenza ore 9.30 arrivo ore 14.30

Guida Escursionista Ambientale e-bike

Difficoltà : Facile – circa 20km

Partenza : Enoteca Regionale Colline Alfieri – Piazza Libertà 1, 14015 San Damiano d'Asti

Età Min : 10+

Gruppo : fino a 20 persone

Servizi Inclusi

- Guida Escursionistica Ambientale
- Caschetto protettivo
- Noleggio e-bike
- Cesto Gastronomico selezionato dallo Chef
- Zainetto in cotone
- Telo da pic nic
- Mappa del sentiero
- Bottiglietta d'acqua
- Bicchieri degustazione con tasca

Diego Bongiovanni srl – C.so Alfieri 399 – 14100 Asti – P.I. 01628100057

Sentieri Gastronomici: +39 0141 1768040 / +39 347 1811147

info@sentierigastronomici.it – www.sentierigastronomici.it



- Degustazione presso i produttori

Accessori Consigliati

- Abbigliamento comodo
- Crema Solare
- Scarpe da Ginnastica

Descrizione Tour:

Partiremo dalla sede **dell'Enoteca Regionale Colline Alfieri** e pedaleremo verso l'**Agriturismo Ca' Colomba** dove, immersi in un mare di vigneti aperti a 360°, faremo la nostra prima degustazione di vini autoctoni, prodotti dalla Cantina Franco Giacinto che da anni lavora e coltiva con passione vitigni su queste colline, dove la Barbera d'Asti DOCG, il Nebbiolo e l'Arneis la fanno da padroni.

Ma sarà già tempo di riprendere la strada che per noi ripasserà dal paese per poi scalare la collina dal lato opposto, proseguendo tortuosa per un breve tratto che scala la prima altura e giunge fino alla cresta, qui il sentiero prosegue fino alla piccola chiesa di San Luigi, situata nell'omonima borgata, dove l'occhio spazia sulla verdeggiante vallata sottostante, qui l'**Azienda Agricola Cava dei Vini** vi farà degustare i suoi ottimi vini che verranno accompagnati dal miele e dalle nocciole dell'**Azienda Agricola Ponte Ballerine**.

Ripartiremo, alla volta della prossima meta, respirando i profumi della stagione, che cambiano a ogni metro e sanno di foglie, di terra e di frutti fino a giungere al crocevia di tre aziende vinicole locali: **Pianchè, Ferrero Ettore e Val Serra**, che offriranno agli ospiti gli ottimi vini di produzione locale davanti a un panorama mozzafiato, che ci farà godere di una vista a 360° che si apre ai nostri occhi e che dal vicino paese raccolto nella vallata, giunge, nei giorni di sole, fino alla corona delle Alpi.

Torneremo quindi al punto di partenza, l'**Enoteca Regionale Colline Alfieri**, dove vivremo una nuova splendida esperienza attraverso un'ottima degustazione di vini locali, dopo la quale riceveremo il meritato pic-nic finale!

Contatti:

Sentieri Gastronomici
C.so Vittorio Alfieri 399,
14100 Asti

www.sentierigastronomici.it
info@sentierigastronomici.it

tel. +39 0141 1768040
tel./WhatsApp +39 347 1811147