

1. TOUR A PIEDI AD ASTI ASPETTANDO LA DOUJA D'OR "L'ASTI SEGRETA DELLE BOTTEGHE STORICHE"

Dettagli del Sentiero

Luogo di Partenza

Bar Tabacchi Alfieri – Asti, Corso Alfieri, 268

Il prezzo include

- Guida Turistica
- Mappa del sentiero
- Bicchiere degustazione con tasca
- Degustazione presso i produttori
- Bottiglietta d'acqua
- Assicurazione RC viaggi

Il prezzo non include

- Acquisti presso produttori
- Trasferimenti da e per punti di partenza
- Assicurazione annullamento
- Ingressi mostre e musei se non indicato
- Tutto ciò che non è esplicitato ne " il prezzo include "

Abbigliamento Consigliato

- Abbigliamento comodo
- Cappellino
- Crema solare
- Scarpe da ginnastica

Per Prenotazioni

<https://sentierigastronomici.com/tour/camminata-a-piedi-nel-centro-storico-di-asti/>

Tel. +39 0141176 8040 - Cell. e WhatsApp 347 1811147



TUTTE LE DATE PRESENTI SUL SITO SONO PERSONALIZZABILI COME PURE GLI ORARI, A SECONDA DELLE ESIGENZE DEL VIAGGIATORE



I prodotti in degustazione e le aziende partecipanti potranno subire variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti stessi e delle possibilità e disponibilità dei produttori legate al lavoro agricolo del periodo estivo e autunnale.

Il tour completo e le tappe

Inizieremo il nostro tour urbano insieme dal **Bar Tabacchi Alfieri** in Corso Alfieri 268 e giungeremo in pochi metri al "salotto cittadino", Piazza San Secondo, dove, oltre alla sede municipale, troveremo uno splendido esempio di arte sacra locale: la Collegiata di San Secondo, intitolata proprio al patrono cittadino.

In stile squisitamente Romanico, la Collegiata è il cuore autentico della città di Asti, costituendo insieme un luogo sacro e artistico, di grande importanza, tanto da essere custode degli standard del Palio vinti dai rioni cittadini negli anni, quasi un museo di una delle più sentite manifestazioni storiche della città, che detiene orgogliosamente il primato di Palio più antico d'Italia, svolgendosi pressoché ininterrottamente dal XII Secolo.

Percorrendo le strette e affascinanti vie del centro storico, giungeremo fino alla storica Torroneria Cioccolateria Davide Barbero, dove potremo "assaporare" la prima golosa tappa a base di tipiche dolcezze astigiane, come il cioccolato gianduja o il torrone.

A pochi metri incontreremo il "dolcissimo" Laboratorio Artigianale Daniella, dove faremo un'ulteriore fermata a base di leccornie tipiche locali, come i deliziosi mini-pasticcini secchi o le paste di Meliga, caratteristici biscotti piemontesi a base di farina di mais.

Il nostro itinerario si snoderà quindi per le strade del centro, dove scopriremo anfratti segreti della città di Asti, luoghi in cui un tempo aprivano le serrande ogni giorno le storiche botteghe e le cantine spesso utilizzate come per la vinificazione o talvolta addirittura come ghiacciaie comuni.

Un percorso affascinante e a tratti commovente, che ci racconta la storia quotidiana di una piccola città come Asti, da sempre strettamente collegata con la sua campagna e con le attività agricole, in particolare per quanto riguarda la produzione alimentare e vinicola.

Raggiungendo Via Quintino Sella, avremo modo di visitare Palazzo Gazelli, dimora nobile di impianto medievale poi ristrutturato a metà del '700, su disegno dell'architetto di corte Benedetto Alfieri, che ingloba la "Torre Mozzata", l'atrio barocco, la corte interna di rappresentanza e il giardino storico. Qui ci sarà la possibilità di degustare alcuni vini locali, ammirando la bellezza della dimora storica, dichiarata monumento nazionale e inserito nel circuito Castelli Aperti.

Giungeremo poi alla Cattedrale, intitolata a Santa Maria Assunta e situata nell'omonima piazza, splendido esempio di Gotico Piemontese che offre al visitatore un colpo d'occhio spettacolare e grandioso, quasi inaspettato!



Tornati verso il punto di partenza, transiteremo nuovamente per le viuzze dell'antico ghetto Ebraico, dove troveremo il ristorante Il Cicchetto, dove sarà possibile degustare alcune delle eccellenze piemontesi e astigiane in particolare: la carne di Fassona, una tipicità che ci invidiano in tutto il mondo da gustare cruda e, nella versione astigiana, battuta a coltello e condita con solo un pizzico di sale, olio e limone e, a seguire, i Ravioli Gobbi Astigiani, una specialità tutta locale che da alcuni anni vanta, a buon diritto, la De.Co.

Accompagnerà queste leccornie autoctone un buon bicchiere di una DOCG autoctona, che più autoctona non si può: il Ruchè di Castagnole Monferrato, che ci verrà offerta dal **ristorante Il Cicchetto**.

Termina così il nostro tour tra le botteghe astigiane del presente e del passato, un breve viaggio nel tempo e nello spazio di una piccola città che vi rimarrà nel cuore, negli occhi e che vorrete nuovamente "assaggiare"! E' una promessa!

2. TOUR IN E-BIKE AD ASTI ASPETTANDO LA DOUJA D'OR “ PEDALANDO TRA ENOGASTRONOMIA E STORIA ASTIGIANA ”

Dettagli del tour

Luogo di partenza

Bar Tabacchi Alfieri – Asti, Corso Alfieri, 268 (Bar Alfieri)

Il prezzo include

- Guida E-bike
- Noleggio E-bike
- Caschetto Protettivo
- Mappa del tour
- Bottiglietta d'acqua
- Bicchiere da degustazione con tasca
- Degustazioni presso i produttori
- Assicurazione RC viaggi

Il prezzo non include

- Acquisti presso i produttori
- Trasferimenti da e per punti di partenza
- Assicurazione annullamento
- Ingressi mostre e musei se non indicato
- Tutto ciò che non è esplicitato ne " il prezzo include "

Abbigliamento consigliato

- Abbigliamento comodo
- Crema solare
- Scarpe da ginnastica

Per Prenotazioni

<https://sentierigastronomici.com/tour/tour-in-bike-asti/>

Tel. +39 0141176 8040 - Cell. e WhatsApp 347 1811147



TUTTE LE DATE PRESENTI SUL SITO SONO PERSONALIZZABILI COME PURE GLI ORARI, A SECONDA DELLE ESIGENZE DEL VIAGGIATORE

 **I prodotti in degustazione e le aziende partecipanti potranno subire variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti stessi e delle possibilità e disponibilità dei produttori legate al lavoro agricolo del periodo estivo e autunnale.**

Il tour completo e le tappe

Inizieremo il nostro tour urbano insieme dal **Bar Tabacchi Alfieri** in Corso Alfieri 268 e giungeremo in pochi metri al "salotto cittadino", Piazza San Secondo, dove, oltre alla sede municipale, troveremo uno splendido esempio di arte sacra locale: la Collegiata di San Secondo, intitolata proprio al patrono cittadino.

In stile squisitamente Romanico, la Collegiata è il cuore autentico della città di Asti, costituendo insieme un luogo sacro e artistico, di grande importanza, tanto da essere custode degli standard del Palio vinti dai rioni cittadini negli anni, quasi un museo di una delle più sentite manifestazioni storiche della città, che detiene orgogliosamente il primato di Palio più antico d'Italia, svolgendosi pressoché ininterrottamente dal XII Secolo.

Percorrendo le strette e affascinanti vie del centro storico, giungeremo fino alla storica **Torroneeria Cioccolateria Davide Barbero**, dove potremo "assaporare" la prima golosa tappa a base di tipiche dolcezze astigiane, come il cioccolato gianduja o il torrone.

A pochi metri incontreremo il "dolcissimo" **Laboratorio Artigianale Daniella**, dove faremo un'ulteriore fermata a base di leccornie tipiche locali, come i deliziosi mini-pasticcini secchi o le paste di Meliga, caratteristici biscotti piemontesi a base di farina di mais, il tutto accompagnato da un calice di **Asti Spumante**.

Il nostro itinerario si snoderà quindi per le strade del centro, dove scopriremo anfratti segreti della città di Asti, luoghi in cui un tempo aprivano le serrande ogni giorno le storiche botteghe e le cantine spesso utilizzate come per la vinificazione o talvolta addirittura come ghiacciaie comuni.

Un percorso affascinante e a tratti commovente, che ci racconta la storia quotidiana di una piccola città come Asti, da sempre strettamente collegata con la sua campagna e con le attività agricole, in particolare per quanto riguarda la produzione alimentare e vinicola.

Avremo modo di risalire C.so Alfieri fino a P.zza Roma dove si trova la maestosa Torre Comentina che con la Torre dell'Orologio, sono le uniche torri della città arrivate intatte fino a noi. Risaliremo quindi fino alla Torre Rossa per poi costeggiare le antiche mura romane che si snodano per centinaia di metri nella parte nord della città e giungeremo poi alla **Cattedrale**, intitolata a Santa Maria Assunta e situata nell'omonima piazza, splendido esempio di Gotico Piemontese che offre al visitatore un colpo d'occhio spettacolare e grandioso, quasi inaspettato!

Passeremo quindi da una delle storiche macellerie astigiane, dove potremo degustare la carne di Fassona, una tipicità che ci invidiano in tutto il mondo da gustare cruda e, nella versione astigiana, battuta a coltello e condita con solo un pizzico di sale, olio e limone.

Proseguendo giungeremo alla piazza centrale, il vero cuore di Asti, ovvero Piazza Alfieri, suggestivo campo triangolare al centro del quale campeggia la statua del celebre poeta e tragediografo astigiano che gli dà il nome. Delimitata da portici, la piazza è il luogo dove si disputa annualmente il Palio e nei suoi pressi sono numerosi i caffè storici della città,



transiteremo quindi nuovamente dal Bar Alfieri, dove avremo la possibilità di degustare specialità alcoliche come il **Vermouth**, il tradizionale vino aromatizzato nato in Piemonte alla fine del '700 e ancora oggi prodotto da numerose case vinicole piemontesi e astigiane.

Da qui raggiungeremo rapidamente il **Battistero di San Pietro in Consavia**, chiesa cattolica Astigiana costituita da quattro edifici databili tra il XII secolo e XIV secolo situati all'estremità est della via Maestra nel Borgo San Pietro, all'interno del cortile verranno offerti in degustazione: l'Arneis **Terre Alfieri**, la Freisa de **I Divini** di Isola d'Asti, L'Uceline di **Cascina Castlet** e il Moscato Berlet di **Dogliotti**.

Tornati verso il punto di partenza, transiteremo nuovamente per le viuzze dell'antico ghetto Ebraico, dove troveremo il ristorante Il Cicchetto, dove sarà possibile degustare alcune delle eccellenze piemontesi e astigiane in particolare: la carne di Fassona, una tipicità che ci invidiano in tutto il mondo da gustare cruda e, nella versione astigiana, battuta a coltello e condita con solo un pizzico di sale, olio e limone e, a seguire, i Ravioli Gobbi Astigiani, una specialità tutta locale che da alcuni anni vanta, a buon diritto, la De.Co.

Accompagnerà queste leccornie autoctone un buon bicchiere di una DOCG autoctona, che più autoctona non si può: il Ruchè di Castagnole Monferrato, che ci verrà offerta dal **ristorante Il Cicchetto**.

Termina così il nostro tour tra le botteghe astigiane del presente e del passato, un breve viaggio nel tempo e nello spazio di una piccola città che vi rimarrà nel cuore, negli occhi e che vorrete nuovamente "assaggiare"! E' una promessa!

3. EXPERIENCE A MOTTA DI COSTIGLIOLE (AT) ASPETTANDO LA DOUJA D'OR “ DAL MERCATO ALLA CUCINA CON CHEF BONGIOVANNI”

Dettagli dell'experience

Luogo di partenza

Casa Bongiovanni – Via Scotti, 82 – Motta di Costigliole – Costigliole d'Asti

Il prezzo include

- Tour guidato presso i contadini produttori
- Ingredienti per le preparazioni
- Workshop di cucina con lo Chef
- Pranzo con i piatti preparati durante il corso
- Degustazione vini guidata da sommeiler

Per Prenotazioni

<https://sentierigastronomici.com/tour/dal-mercato-alla-cucina-con-lo-chef-diego-bongiovanni/>

Tel. +39 0141176 8040 - Cell. e WhatsApp 347 1811147



TUTTE LE DATE PRESENTI SUL SITO SONO PERSONALIZZABILI COME PURE GLI ORARI, A SECONDA DELLE ESIGENZE DEL VIAGGIATORE



I prodotti in degustazione e le aziende partecipanti potranno subire variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti stessi e delle possibilità e disponibilità dei produttori legate al lavoro agricolo del periodo estivo e autunnale.

Il tour completo e le tappe Che L'Experience abbia inizio!

Questo “tour” sarà molto più di un semplice “tour” ... Sarà una vera e propria “esperienza” multisensoriale, unica nel suo genere! Un'immersione nel mondo del cibo e della tradizione astigiana accompagnati e sapientemente guidati dallo chef televisivo Diego Bongiovanni, che vi illustrerà le tappe di questo viaggio nella sua terra d'origine e nei suoi prodotti, catapultandovi nel suo mondo culinario.

Pronti, partenza... via! Tutti ad acquistare materie prime presso i contadini produttori!

Qui si potrà osservare, assaggiare e acquistare prodotti e ingredienti tipici che verranno illustrati e raccontati dallo Chef Bongiovanni, gli stessi che fanno da sempre parte della sua cucina e della tradizione culinaria piemontese e gli stessi che hanno reso famosi e riconoscibili i “nostri” piatti regionali in tutto il mondo.



Terminato il giro, tra uova fresche, ottima carne, verdure e pasta fresca... sarà possibile assaggiare e acquistare tutto ciò che serve per la preparazione di un ottimo pranzo monferrino!

E dopo la spesa, si cucina con lo Chef!

Un veloce trasferimento a Casa Bongiovanni e prenderà il via l'esperienza culinaria con lo chef Diego Bongiovanni, durante sarà possibile preparare insieme ben 3 piatti tradizionali, un antipasto, un primo e un secondo. Terminato il laboratorio, sarà finalmente il momento di degustare le fantastiche ricette appena preparate e condividerle confrontandosi, il tutto sarà piacevolmente accompagnato da una degustazione di vini autoctoni guidata dalla sommelier Stefania Bobbio.

4. TOUR IN EBIKE A ISOLA D'ASTI E COSTIGLIOLE D'ASTI ASPETTANDO LA DOUJA D'OR “ PEDALANDO IN MONFERRATO, TRA FASSONA E BARBERA ”

Dettagli dell'experience

Partenza

Luogo di partenza – Cascina Castlèt – Costigliole d'Asti

Per Prenotazioni

<https://sentierigastronomici.com/tour/tour-in-ebike-a-costigliole-dasti-e-isola-dasti/>

Tel. +39 0141176 8040 - Cell. e WhatsApp 347 1811147



TUTTE LE DATE PRESENTI SUL SITO SONO PERSONALIZZABILI COME PURE GLI ORARI, A SECONDA DELLE ESIGENZE DEL VIAGGIATORE



I prodotti in degustazione e le aziende partecipanti potranno subire variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti stessi e delle possibilità e disponibilità dei produttori legate al lavoro agricolo del periodo estivo e autunnale.

Il prezzo include

- Guida Ebike
- Degustazioni presso i produttori
- Bicchiere da degustazione con tasca
- Zainetto cotone
- Telo da pic nic
- Bottiglietta d'acqua
- Mappa del sentiero
- Assicurazione RC viaggi
- Noleggio E-bike
- Caschetto protettivo

Il prezzo non include

- Acquisto presso i produttori
- Trasferimenti da e per punti di partenza
- Assicurazione annullamento
- Tutto ciò che non è esplicitato ne " il prezzo comprende "

Equipaggiamento consigliato

- Abbigliamento comodo
- Scarpe da ginnastica

Il tour completo e le tappe

Una bella pedalata in Monferrato, tra borghi poco conosciuti, ma ricchi di storia e di eccellenze enogastronomiche. Vini, carni, dolci tipici, tutto sul percorso, tutto da scoprire!

Partiamo con le eccellenze: I vini astigiani, i dolci e le carni piemontesi!

Partiremo insieme da una storica azienda vinicola di Costigliole d'Asti, **Cascina Castlet** 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, pluripremiate le sue etichette. Ospite della *cantina* sarà la **Cooperativa Le Ali** che ci offrirà 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.

Ci dirigeremo quindi verso Isola d'Asti, il suo nome ricorda il mare... ma oggi, qui a Isola d'Asti, le uniche onde che si scorgono scrutando l'orizzonte sono quelle formate dalle colline verdi di vigne e boschi, che si inseguono a perdita d'occhio, allontanando lo sguardo ancora e ancora... fino a fondersi e confondersi, laggiù, in fondo. Prima di assaporare una seconda azienda vinicola giungeremo presso l'**Agrimacelleria "L'Isola della Carne"**, dove sarà possibile assaggiare uno dei prodotti di maggior pregio e orgoglio della gastronomia piemontese e astigiana, la carne di Fassone Piemontese, l'azienda infatti propone un ottimo prodotto, allevato nella stessa Azienda agricola di proprietà e sita accanto alla macelleria.

L'amore per il vino piemontese che viene da lontano

Dopo aver testato e assaggiato di persona l'altissima qualità delle carni piemontesi, famose in tutto il mondo, ci dirigeremo verso l'**Azienda Agricola I Divini** di Isola d'Asti. 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.

Una carrellata di cantine del Monferrato e i loro mille vini

Da qui basteranno poche pedalate per trovarci alla **Cantina Tartaglino Alessandro**, dove 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. Azienda a conduzione familiare che riserva ai propri ospiti un'accoglienza unica.

Dopo qualche bicchiere e un po' di meritato relax sarà ora di risalire in bici per fare ritorno a Costigliole, attraverseremo 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 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 fino all'**Azienda Agricola Cascina Fiore** che, oltre ai pregiati vini locali, si occupa anche della produzione di succhi di Uva e Mela, di un'ottima grappa a base Moscato d'Asti e di un meraviglioso Metodo classico, un'offerta completa che appagherà grandi e piccini.

Terminata anche questa visita si proseguirà verso il rientro a Costigliole d'Asti, dove ci sarà nuovamente Cascina Castlét ad attenderci e dove avremo modo di fare la nostra ultima degustazione di vini squisitamente astigiani!

Viaggiate e pedalate con noi in Monferrato!

5. TOUR IN EBIKE A SAN DAMIANO D'ASTI ASPETTANDO LA DOUJA D'OR "PEDALANDO TRA MONFERRATO E ROERO"

Dettagli dell'experience

Luogo di Partenza

Enoteca Regionale Colline Alfieri – San Damiano d'Asti

Per Prenotazioni

<https://sentierigastronomici.com/tour/percorso-e-bike-san-damiano/>

Tel. +39 0141176 8040 - Cell. e WhatsApp 347 1811147



TUTTE LE DATE PRESENTI SUL SITO SONO PERSONALIZZABILI COME PURE GLI ORARI, A SECONDA DELLE ESIGENZE DEL VIAGGIATORE



I prodotti in degustazione e le aziende partecipanti potranno subire variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti stessi e delle possibilità e disponibilità dei produttori legate al lavoro agricolo del periodo estivo e autunnale.

Servizi inclusi

- Guida E-bike
- Zainetto in cotone
- Telo da pic nic
- Mappa del sentiero
- Bottiglietta d'acqua
- Bicchiere degustazione con tasca
- Degustazione presso i produttori
- Noleggio E-Bike
- Caschetto Protettivo
- Assicurazione RC viaggi

Servizi esclusi

- Acquisti presso i produttori
- Trasferimenti da e per punti di partenza
- Assicurazione annullamento
- Ingressi mostre e musei se non indicato
- Tutto ciò che non è esplicitato ne " il prezzo include "

Accessori Consigliati



- Abbigliamento Comodo
- Crema Solare
- Scarpe da Ginnastica

Il tour completo e le tappe

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.

Pochi chilometri in un paesaggio stupendo e giungeremo all'**Azienda Agricola Conti Nuvoli di Grinzane**, dove in una location d'altri tempi potremo degustare gli ottimi vini della tenuta, come l'ottima Barbera d'Asti DOCG, fiore all'occhiello dell'azienda e godere dell'ambiente raffinato ed elegante del palazzo che ci ospita e del panorama mozzafiato che si apre ai nostri occhi, immersi nella storia della Nobile Famiglia dei Conti Nuvoli.

Ma sarà già tempo di riprendere la strada che ripasserà attraverso il paese per poi scalare la collina dal lato opposto, proseguendo tortuosa per un breve tratto che raggiungerà la prima altura e infine la cresta. Qui il sentiero proseguirà fino alla piccola chiesa di San Luigi, situata nell'omonima borgata, dove l'occhio spazia sulla verdeggiante vallata sottostante.

Dopo una breve pedalata ci troveremo, più in basso, all'**Azienda Agricola Ponte Ballerine**, dove avremo la possibilità di degustare l'ottimo miele e le nocciole di produzione propria.

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, passeremo dalla Panchina Gigante e, dopo un tratto panoramico e suggestivo, torneremo al punto di partenza, l'**Enoteca Regionale Colline Alfieri**, dove vivremo una nuova splendida esperienza attraverso un'ottima degustazione di vini locali!

Un tour suggestivo e adatto a tutti anche in e-bike che, grazie ai continui graduali dislivelli, si apre a scorci mozzafiato ora su un versante ora sull'altro della collina, illustrando e proponendo con didascalica perizia tutte le tipologie di paesaggio piemontese, le erbe e i frutti che la cucina tradizionale utilizza da sempre, trasformandole in piatti e conserve dal sapore unico.

Viaggiate e... pedalate con noi!

6. EXPERIENCE A CASTAGNOLE DELLE LANZE ASPETTANDO LA DOUJA D'OR "WORKSHOP. DEGUSTAZIONI E GIOCHI CON LA BARBERA D'ASTI"

Dettagli dell'experience

Gruppo: tour privato o fino a 10 Persone

Location Experience: Azienda Agricola Criolin - Castagnole delle Lanze

Per Prenotazioni

Tel. +39 0141176 8040 - Cell. e WhatsApp 347 1811147

<https://sentierigastronomici.com/tour/degustazioni-e-giochi-con-la-barbera-dasti/>



TUTTE LE DATE PRESENTI SUL SITO SONO PERSONALIZZABILI COME PURE GLI ORARI, A SECONDA DELLE ESIGENZE DEL VIAGGIATORE



I prodotti in degustazione e le aziende partecipanti potranno subire variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti stessi e delle possibilità e disponibilità dei produttori legate al lavoro agricolo del periodo estivo e autunnale.

Un'experience divertente e in ambiente familiare e accogliente, durante la quale imparerete e "toccherete con mano" la Barbera d'Asti, osservandola e seguendola in tutte le sue fasi, dall'acino in vigna al bicchiere!

Una giornata all'Azienda Agricola Criolin di Castagnole delle Lanze che vi resterà nella memoria, in bocca... ma soprattutto nel cuore!

Il prezzo include

- Visita in vigna
- Visita guidata in cantina
- Giochi didattici in cantina
- Bicchiere da degustazione con tasca
- Degustazione Barbera d'Asti
- Pic-nic gourmet in vigna
- Assicurazione RC viaggi

Il prezzo non include

- Acquisto presso i produttori
- Trasferimenti da e per punti di partenza
- Assicurazione annullamento
- Tutto ciò che non è esplicitato ne " il prezzo comprende ".

7. EXPERIENCE A CASTAGNOLE DELLE LANZE ASPETTANDO LA DOUJA D'OR "WORKSHOP. DEGUSTAZIONI E ACCOSTAMENTI AUDACI E DELIZIOSI CON IL MOSCATO D'ASTI"

Dettagli dell'experience

- Gruppo : tour privato o fino a 10 Persone
- Location Experience: Cantine Storiche Dogliotti 1870

Il prezzo include

- Visita in vigna
- Visita guidata in cantina
- Giochi didattici in cantina
- Bicchiere da degustazione con tasca
- Degustazione verticale di Moscato d'Asti
- Abbinamenti di piatti alla degustazione
- Assicurazione RC viaggi

Il prezzo non include

- Acquisto presso i produttori
- Trasferimenti da e per punti di partenza
- Assicurazione annullamento
- Tutto ciò che non è esplicitato ne " il prezzo comprende "

Per Prenotazioni

Tel. +39 0141176 8040 - Cell. e WhatsApp 347 1811147

<https://sentierigastronomici.com/tour/degustazioni-e-giochi-con-il-moscato-dasti/>



TUTTE LE DATE PRESENTI SUL SITO SONO PERSONALIZZABILI COME PURE GLI ORARI, A SECONDA DELLE ESIGENZE DEL VIAGGIATORE



I prodotti in degustazione e le aziende partecipanti potranno subire variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti stessi e delle possibilità e disponibilità dei produttori legate al lavoro agricolo del periodo estivo e autunnale.

Un'experience assolutamente unica, che accosta degustazioni insolite e ricche di fascino ed eleganza, come quelle del Moscato d'Asti, fiore all'occhiello della produzione delle Cantine Storiche Dogliotti 1870 alle ostriche, per esempio, proponendo una verticale di moscati, ottenuti da annate, vinificazioni e invecchiamenti differenti e davvero unici.



Con questa esperienza e grazie all'abilità di questo storico produttore di Castagnole delle Lanze, in provincia di Asti, scopriremo che il Moscato è un vitigno complesso e completo, ricco di sfumature, aromi e sentori che lo rendono adatto a molti piatti e accostamenti, anche audaci.

La coltura, la storia e le caratteristiche di un vitigno che ha fatto la storia di questo territorio spiegati con competenza da chi da sempre vive dei suoi acini dorati e ha imparato ad amarli e rispettarli come meritano.

La visita in vigna, la visita in cantina e poi la degustazione accostata a piatti esotici e delicatissimi, vi faranno scoprire che il Moscato è ben di più di un vino da bere con il dolce!

Scoprite il vino sotto nuove prospettive con Sentieri Gastronomici!

8. EXPERIENCE NELLE LANGHE E IN MONFERRATO ASPETTANDO LA DOUJA D'OR "LA RICERCA DEL TARTUFO IN PIEMONTE"

Dettagli dell'experience

Gruppo : tour privato o fino a 10 Persone

Il prezzo include

- Trifulau guida
- Fondamentale presenza del cane da tartufi (Tabui)
- Assicurazione RC viaggi
- Percorso guidato

Il prezzo non include

- Acquisto di prodotti
- Trasferimenti da e per punto di partenza
- Assicurazione annullamento
- I tartufi ritrovati
- Tutto ciò che non è esplicitato ne " il prezzo comprende "

Equipaggiamento consigliato

- Abbigliamento comodo e adeguato al clima della stagione
- Scarpe da ginnastica impermeabili

Per Prenotazioni

Tel. +39 0141176 8040 - Cell. e WhatsApp 347 1811147

<https://sentierigastronomici.com/tour/la-ricerca-del-tartufo-in-piemonte/>

COME SI SVOLGE LA RICERCA DEL TARTUFO

La ricerca del tartufo è una delle attività più tradizionali che si possano svolgere in Piemonte e i Sentieri Gastronomici vogliono proporvi questa fantastica avventura in Piemonte, la regione che più di ogni altra ha reso celebre nel mondo questo straordinario prodotto.

Seguite gli esperti "trifulau" (i cercatori di tartufi) e, insieme ai fidati "tabui" (i cani da tartufi) vi imatterete nei preziosi e profumatissimi funghi ipogei. Più di ogni altra cosa vi stupirà l'atmosfera unica che avvolge questo mondo misterioso ed esclusivo, ricco di segreti che si tramandano di padre in figlio tra i trifulau di queste terre.



Il contatto diretto con la vita del bosco, passeggiare tra gli antichi alberi delle selve piemontesi, sentirne i suoni e respirarne i profumi... tutto questo vi condurrà in mondo magico, quasi fatato, un'emozione che porterete con voi a lungo e che vorrete rivivere!

Ricordiamo che "La Ricerca del Tartufo" è simulata e preparata in modo assolutamente fedele, allo scopo da farvi rivivere in modo reale e autentico le emozioni e le sensazioni di una vera ricerca, che richiederebbe però tempi ben più lunghi. Diffidate da chi offre pacchetti turistici che spacciano per reali esperienze come questa.