

C

he il riso prodotto in queste pianure sia il migliore del mondo non è un luogo comune. Coltivato da più di 500 anni, selezionato dalle fatiche e dalle sperimentazioni, questo riso ha acquisito caratteristiche organolettiche esclusive. È ricco di sostanze nobili e di valori nutritivi e ha caratteristiche di cottura, di adattabilità ai condimenti che non hanno paragoni. Il risotto è uno dei piatti più geniali della cucina italiana e nel vercellese lo sanno cucinare come pochi. Il paesaggio delle risaie è incantevole: da aprile la risaia viene sommersa e si propone lo spettacolo delle "terre d'acqua"; poi tutto si trasforma nel verde sfiorante del riso germinato fino a che le pannocchie mature colorano d'oro tutto il territorio ed inizia la stagione del raccolto, delle attività un tempo scandite dai canti di migliaia di mondine.



CURIOSITÀ

È ormai da più di mezzo millennio che la Cascina Veneria coltiva i propri campi a riso. Oggi continua a farlo, con macchinari all'avanguardia che tuttavia lavorano ancora nel segno della tradizione. Negli anni 30 del novecento quando fu proprietà dell'IFI, poteva accogliere più di 800 mondine. Uscita miracolosamente indenne dalla guerra, la tenuta salì agli onori del cinema italiano col memorabile film "Riso Amaro".

Ai clienti Alpitour che desiderano acquistare direttamente i prodotti in Azienda viene concesso uno sconto del 20%.

DOVE DORMI

A partire da € 59

Locanda dell'Arte ★★★★★

Esperienze da vivere

Conoscere il riso

La visita a un'antica Azienda Agricola all'interno di un castello, edificato nell'anno 1000, è un viaggio alla ricerca delle radici intime della storia di questa terra e dei suoi abitanti.

Il percorso "Visita delle Seriane" prevede la visita del Castello da luogo fortificato a "dimora del riso", del terrazzo delle Seriane, della Stanza del Senatore: il grande filantropo biellese Federico Rosazza, la visione del filmato "una storia tra gli argini", della Torre con panorama sulle "terre d'acqua". Durata della visita 45 minuti circa. Inizio visita tutti i giorni alle ore 15.00. € 7

Il riso dalla produzione alla tavola

Nel ristorante creato nell'azienda ogni minimo dettaglio funzionale e d'ambientazione è stato pensato per evocare le suggestioni della cultura del riso.

Le proposte dal piatto principale

al dessert sono dedicate al riso utilizzando i risi di produzione dell'Azienda Agricola.

Menù degustazione. € 25

Il gusto del riso

Immerso nel paesaggio calmo e silenzioso delle risaie, il ristorante che abbiamo selezionato è punto di riferimento per conoscere ed apprezzare la cucina vercellese e del territorio piemontese. Lo chef è fra i soci fondatori dell'associazione "Gran Maestri del Risotto" il cui obiettivo è promuovere il riso vercellese di qualità, l'arte del riso e del risotto e la cucina del territorio. Propone una cucina regionale ma creativa, con una particolare attenzione alle vecchie ricette rivisitate e alleggerite pur mantenendo ben saldi i sapori e i profumi di una volta. Attraverso un appassionato lavoro di ricerca vi verrà proposto un assaggio di tre risotti con degustazione di tre vini un dolce tipico anch'esso a base di riso. € 25

Per chi desidera concedersi un assaggio più completo dei sapori di questo territorio il menù degustazione prevede anche l'antipasto e un secondo piatto. € 37

Un assaggio di grandi vini

Il programma prevede un percorso guidato attraverso la cantina di vinificazione dell'azienda Vitivinicola Bava di Cocconato d'Asti, scoprendo i segreti della trasformazione dell'uva in vino per poi continuare nei sotterranei dove avviene l'invecchiamento in botti di legno terminando nelle buie sale dove si completa la maturazione in bottiglia. La visita si conclude nella sala dedicata con una degustazione guidata dall'enoologo/sommelier con differenti possibilità a scelta da € 11

ESPERIENZE DA VIVERE

La banca del vino

Giorno ed orari di fruizione sono concordabili in loco (chiuso il lunedì) € 15

Castello di Grinzane di Cavour

Chiuso il martedì e tutto il mese di gennaio € 9

Sapori di Langa

Il nome del ristorante del circuito Slow Food sarà comunicato all'atto della prenotazione.

Pranzo € 35 - Cena € 40

Il cielo sopra le Langhe in mongolfiera

Tutti i giorni in condizioni meteorologiche favorevoli, volo non esclusivo € 220



Cod. 22568
Prod. EO-11540

Relais Montemarino Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Off. ★★☆☆

L'hotel si trova in località Manera a Borgomale, nel cuore dell'Alta Langa. Ogni dettaglio è studiato con gusto, i materiali utilizzati, i tessuti e i colori sono in sintonia con il magnifico paesaggio circostante. Le 27 camere sono tutte diverse, ma ugualmente accoglienti e dotate di ogni comfort, ognuna con qualche particolare che ricorda le tipiche tradizioni del territorio. Una bella piscina coperta, apribile sui lati con annesso solarium, sauna e palestra, è stata appena ultimata.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNII dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. doppia uso singola	RIDUZ. 3° letto adulti	RIDUZ. 3° letto 2/9 anni
01/04-15/11	58	22	-26	-58
16/11-14/12 • 31/01-31/03	49	17	-17	-49

Hotel chiuso dal 15/12 al 30/1.



Cod. 22596
Prod. EO-11540

Albergo dell'Agenzia

Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Off. ★★☆☆

Tra due territori unici come le Langhe e il Roero, l'intero progetto dell'Agenzia di Pollenzo è stato ideato e sviluppato grazie a Slow Food, che ha istituito l'Università di Scienze Gastronomiche e la Banca del Vino nelle storiche costruzioni neogotiche di Re Carlo Alberto recuperate con un accurato restauro. L'albergo accoglie gli ospiti in un'atmosfera calda, familiare, informale ma curata e dispone di ristorante, bar, piscina estiva, idromassaggio, piccola palestra. Le 44 camere, arredate con cura e in armonia con tutto il complesso, sono dotate di tutti i più moderni comfort. Il ristorante costituisce il punto di forza dell'albergo e propone una cucina di territorio in piena sintonia con la filosofia Slow Food. Nella carta dei vini sono presenti tutte le etichette della Banca del Vino. Un parco di due ettari ed il Golf Club Cherasco a pochi minuti, completano l'offerta alberghiera.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNII dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola	SUPPL. doppia	SUPPL. singola superiore	RIDUZ. 3° letto*
01/04-05/05 • 21/06-15/09 • 21/11-31/03	75	44	15	70	-31
06/05-20/06 • 16/09-20/11	98	58	18	78	-54

* 3° letto disponibile solo in camera superiore - Soggiorno minimo 2 notti nei periodi 6/5-20/6 e 16/9-20/11 - Hotel chiuso dal 23/12 al 15/1.

ESPERIENZE DA VIVERE

Conoscere il riso

Tutti i giorni alle 15.00, tour con audio guida, durata 45 minuti € 7

Il riso dalla produzione alla tavola

Degustazione nel ristorante dell'Azienda Agricola tutti i giorni escluso la domenica. Il menu comprende 6 antipasti, 2 risotti e 1 pasta ripiena, dolcezze di riso, vino Barbera o Cortese dalla botte e acqua minerale, caffè, digestivo € 25

Il gusto del riso

Ristorante chiuso domenica sera e lunedì. Il menu comprende: stuzzichino, 3 assaggi di risotti, dessert, acqua, vino del territorio (1/4), caffè € 25

Il menu degustazione comprende stuzzichino, antipasto, risotto, secondo piatto con contorno, dessert acqua, vino del territorio (1/4), caffè € 37

Un assaggio di grandi vini

L'Azienda è visitabile tutti i giorni escluso sabato pomeriggio e domenica, durata circa 1 ora. Degustazioni proposte: **Tipico Piemonte:** THOU BIANC Piemonte DOC Chardonnay; CRENA Grignolino d'Asti DOC Vigna vecchia; PIANOALTO NIZZA Barbera D'Asti DOC superiore; ROSETTA Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC accompagnati dai grissini artigianali di Coconato € 11 **Tra Monferrato e Langhe:** ALTESERRE Monferrato DOC Bianco (Cortese e Chardonnay); CADODO Monferrato DOC Rosso (Nebbiolo e Barbera); CONTROVENTO Dolcetto d'Alba DOC (Dolcetto); BASS TUBA, Moscato D'Asti DOCG (Moscato) accompagnati dai grissini artigianali e salame di Coconato € 12

Rossi importanti del Piemonte: LIBERA Barbera d'Asti, DOC RUCHE' Ruchè di Castagnole Monferrato, STRADIVARIO Barbera d'Asti DOC Superiore, CONTRABBASSO Barolo DOCG di Castiglione Falletto accompagnati dai grissini artigianali e salame di Coconato € 19

Come il vino per il Cioccolato: 1 cioccolato al latte, 1 cioccolato fondente d'Origine, 1 cioccolato aromatizzato, 1 pralina di alta pasticceria a cui sarà possibile abbinare: ROSETTA Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC, ALLELUJA Moscato liquoroso Casa Brina, BAROLO CHINATO Giulio Cocchi; AQUAFORTE BRANDY X.O. Giulio Cocchi € 19



Cod. 24866
Prod. EO-11540

Locanda dell'Arte Valutazione Alpitour ●●●●○ Cat. Off. ★★☆☆

La Locanda dell'Arte è una grande casa a corte dotata di quindici appartamenti e di numerosi spazi comuni che rispondono alle diverse esigenze della clientela: grandi sale luminose, ampi e comodi soggiorni, terrazze affacciate sul paesaggio della Valle Cerrina e delle colline. Poi, gli spazi dedicati al benessere, come la piscina, la sauna e il bagno turco. La Locanda è ricca di opere d'arte e una scelta accurata di musica di sottofondo accompagna le varie attività, perchè circondarsi di opere d'arte, di musica, di paesaggi sereni allarga lo sguardo interiore. Il Monferrato è anche terra di buona cucina e nei ristoranti del luogo vengono serviti i piatti della tradizione, dai sapori deliziosi e ben definiti che sono entrati a pieno titolo fra le eccellenze della cucina italiana.

Prezzi giornalieri per persona - Pernottamento e prima colazione

SOGGIORNII dal/al	CAMERA doppia	SUPPL. singola	SUPPL. camera superior	SUPPL. suite	RIDUZ. 3° letto
01/04-31/03	59	23	9	23	-23