

Canavese per tutti i gusti

CONSORZIO OPERATORI
TURISTICI
VALLI DEL CANAVESE

Un viaggio alla scoperta del gusto più autentico delle nostre Valli per gustare tutte le eccellenze delle produzioni tipiche a diretto contatto con i produttori: dalla dolcezza del cioccolato e del miele, al sapore intenso del formaggio di malga, il tutto accompagnato da vini eccellenti. Un percorso che si snoda tra vigneti, colline e montagne e che unisce le prelibatezze del palato alla bellezza del paesaggio.

Periodo	tutto l'anno
Target	per tutti
Durata	5 giorni / 4 notti
Max persone	12
Min persone	8



1° Giorno

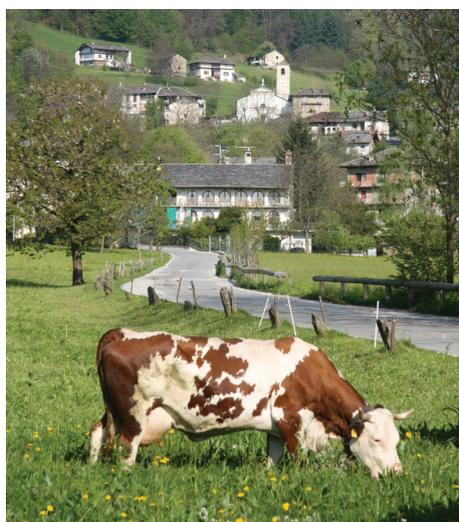
Arrivo in Canavese in mattinata e pranzo presso l'Agriturismo Il Tarassaco di Cuceglio. Nel pomeriggio trasferimento a San Giorgio Canavese, presso l'azienda vitivinicola Caretto Maestro del Gusto, per una passeggiata in vigna accompagnati dal produttore, con degustazione finale di vino Erbaluce D.O.C.G. e altri vini canavesani. Trasferimento in Valchiusella, cena tipica canavesana e pernottamento presso il Ristorante affittacamere l'Incontro sulle rive dello splendido lago di Meugliano.

2° Giorno

Dopo la colazione, trasferimento a Locana, nel Parco Nazionale del Gran Paradiso per una visita all'azienda apistica di Marco Pezzetti, insignito del Marchio di Qualità del Parco. Sotto la sua guida potrete visitare l'apiario e fare una degustazione guidata dei diversi mieli. Spostamento a Pont Canavese e pranzo presso il Ristorante Bergagna. Si prosegue con la visita guidata del paese con il suo caratteristico centro storico, a partire dai portici di Via Caviglione, per passare alla Torre Ferranda, una massiccia torre di pietra medievale che contiene il Museo del Territorio delle Valli Orco e Soana. Per finire vi attende una dolce merenda presso la Pasticceria Perotti, Maestro del Gusto ed eccellenza Artigiana del Piemonte. Rientro all'Incontro di Meugliano per cena e pernottamento.

3° Giorno

Dopo la colazione, una giornata all'insegna della natura in Valchiusella: sarete accompagnati in una passeggiata in malga, per conoscere i segreti della mungitura e lavorazione del formaggio. Dopo un piacevole picnic a base di prodotti a Km0, la passeggiata proseguirà alla scoperta delle erbe spontanee, lungo il rientro. La giornata terminerà con una degustazione a base di formaggio di capra presso l'Azienda Agricola Ca' Veja di Agliè. Trasferimento in Valle Sacra. Cena tipica canavesana presso i ristoranti l'Equin'ozio, l'Oriente o la Terra di Mezzo (a scelta) e pernottamento presso le stanze dell'Antico Castello di Collettero Castelnuovo.



4° Giorno

Colazione e trasferimento a Borgiallo presso l'azienda agricola Cascina Amaltea, per visitare il Giardino Astrobotanico e preparare insieme confetture, verdure sott'olio e salse. Pranzo presso l'azienda e trasferimento a Castellamonte "città della ceramica", con passeggiata per il centro storico e visita di Casa Allaira e della Fornace Pagliero. Cena tipica canavesana presso il ristorante Peccati con Gusto, situato all'interno della Fornace. Rientro all'Antico Castello di Collettero Castelnuovo e pernottamento.

5° Giorno

Dopo la colazione, trasferimento a Rivara presso l'azienda agricola biologica La Bedina, per salutarsi in dolcezza con un laboratorio sulla produzione della marmellata e pranzo finale nell'agriturismo.

A persona da 548 euro

La quota comprende: 4 notti in camera doppia con trattamento di pernottamento e prima colazione in B&B, 4 cene tipiche canavesane (bevande escluse), 4 pranzi (bevande escluse), 1 picnic con prodotti tipici, visite ed attività presso le aziende indicate,

visita guidata di Pont Canavese e di Castellamonte, ingresso alla Torre Ferranda con il Museo del Territorio e alla Fornace Pagliero, guida per tutte le giornate.

La quota non comprende: trasporti (disponibili su richiesta), extra personali e tutto quanto non indicato ne "La quota comprende".

Per info e prenotazioni: **Elle22 Travel** tel. (+39) 0125 1926711 - email info@elle22travel.it
www.elle22travel.it - www.turismoincanavese.it