

Canavese pour tous les goûts

Un voyage à la découverte du goût le plus authentique de nos vallées pour déguster toute l'excellence des produits typiques à contact direct avec les producteurs : de la douceur du chocolat et du miel à la saveur intense du fromage d'alpage, le tout accompagné de vins excellents. Un parcours qui serpente à travers les vignobles, les collines et les montagnes et qui permet de déguster les saveurs du terroir et d'admirer la beauté du paysage.

Période	toute l'année
Destinataires	pour tous
Durée	5 jours / 4 nuits
Max personnes	12
Min personnes	8



1^{er} Jour

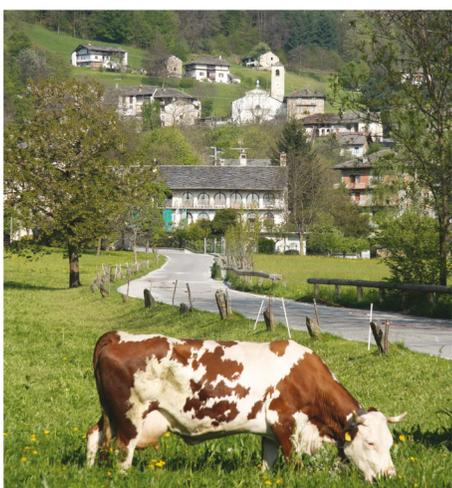
Arrivée dans le Canavese en matinée et déjeuner à la ferme auberge Il Tarassaco de Cuceglio. L'après-midi déplacement à San Giorgio Canavese, à la ferme viticole Caretto Maestro del Gusto, pour une promenade parmi les vignobles, accompagnés par le producteur, et dégustation finale du vin Erbaluce DOCG et d'autres vins de la région. Transfert vers le Valchiusella, dîner typique à base de produits locaux et nuit au restaurant-chambre d'hôte l'Incontro sur le bord du merveilleux lac de Meugliano.

2^{ème} Jour

Après le petit déjeuner, transfert vers Locana, dans le Parc National du Grand Paradis, pour une visite de l'entreprise apicole de Marco Pezzetti, qui a reçu le Label de Qualité du Parc. Vous pourrez visiter le rucher et faire une dégustation guidée des différents miels. Transfert vers Pont Canavese et déjeuner au restaurant Bergagna, puis visite guidée du village avec sa vieille ville caractéristique, à partir des arcades de la Via Caviglione jusqu'à la Tour Ferranda, une tour imposante en pierre médiévale qui abrite le Musée du Territoire des Valli Orco e Soana. La visite se terminera par un goûter à la Pâtisserie Perotti, Maestro del Gusto (Maître du Goût) et excellence artisanale du Piémont. Retour à l'Incontro de Meugliano pour dîner et nuit.

3^{ème} Jour

Après le petit déjeuner, une journée au milieu de la nature dans le Valchiusella: vous serez accompagnés jusqu'à un alpage pour connaître les secrets de la traite et de la fabrication du fromage. Après un pique-nique agréable à base de produits à Km0, la promenade continuera à la découverte des herbes spontanées sur le chemin du retour. La journée s'achèvera par une dégustation à base de fromage de chèvre chez la ferme agricole Ca' Veja d'Agliè. Transfert vers la Valle Sacra. Dîner typique à base de produits du Canavese aux restaurants l'Equin'ozio, l'Oriente ou la Terra di Mezzo (au choix) et nuit dans les chambres de l'Antico Castello de Collettero Castelnovo.



4^{ème} Jour

Petit déjeuner et transfert vers Borgiallo à la ferme agricole Cascina Amaltea, pour visiter le Jardin Astrobotanique et préparer ensemble des confitures, des légumes à l'huile et des sauces. Déjeuner à la ferme et transfert vers Castellamonte « ville de la céramique », avec promenade dans la vieille ville et visite de Casa Allaira et de la Fornace Pagliero. Dîner typique à base de produits du Canavese au restaurant Peccati con Gusto, situé à l'intérieur de la Fornace. Retour à l'Antico Castello di Collettero Castelnovo où vous passerez la nuit.

5^{ème} Jour

Après le petit déjeuner, transfert vers Rivara à la ferme agricole biologique La Bedina, pour se dire au revoir en douceur avec un atelier sur la production de la confiture et déjeuner final à la ferme auberge.

Prix par personne à partir de 548 euros

Le prix comprend: 4 nuits en chambre double (chambre et petit déjeuner), 4 dîners typiques du Canavese (boissons non comprises), 4 déjeuners (boissons non comprises), 1 pique-nique avec produits typiques, visites et activités dans les entreprises indiquées, visite

guidée de Pont Canavese et de Castellamonte, entrée à la Tour Ferranda avec le Musée du Territoire et à la Fornace Pagliero, guide pour toutes les journées. **Le prix ne comprend pas:** transports (disponibles sur demande), extras personnels et tout ce qui n'est pas indiqué dans « Le prix comprend ».

Pour renseignements et réservations : **Elle22 Travel** tél. (+39) 0125 1926711 - email info@elle22travel.it
www.elle22travel.it - www.turismoincanavese.it

Dégustez le Canavese

Vous dégusterez les vins DOCG Erbaluce et Carema, les bières crues artisanales et les distillats présentés par les producteurs dans leurs entreprises et les recettes du territoire interprétées par les meilleurs chefs du Canavese. Vous découvrirez le lien fort entre la cuisine, la terre et la culture qui caractérise cette région.

Période	toute l'année
Destinataires	pour tous
Durée	4 jours / 3 nuits
Max personnes	12
Min personnes	8

1^{er} Jour

Arrivée à San Giorgio Canavese dans la journée, à la ferme viticole Caretto, pour une promenade à travers les vignobles, accompagnés par le producteur, et dégustation finale du vin Erbaluce DOCG et d'autres vins de la région. Transfert vers Settimo Vittone, dîner typique à base de produits du Canavese au restaurant œnothèque La Marena Sinoira et nuit à l'Hôtel Campo Base de Settimo Vittone.

2^{ème} Jour

Après le petit déjeuner, transfert vers Carema, à la Cave des Producteurs de vin Nebbiolo de Carema pour connaître ce vin DOC et la viticulture héroïque de montagne. Promenade agréable à travers les vignobles et les caractéristiques typiques. Déjeuner au restaurant La Maiola de Carema et l'après-midi transfert vers Chiaverano pour déguster l'eau-de-vie Revel Chion, visite de la distillerie. Au final, une halte à l'Ecomusée Botega del Frer (forgeron) et transfert vers Brosso, pour le dîner et la nuit à l'Hôtel restaurant Numero 3 de Brosso.

3^{ème} Jour

Après le petit déjeuner, transfert vers Filia, à la ferme agricole Terra di Mezzo pour participer à un laboratoire avec dégustation des bières crues artisanales produites à la ferme. Déjeuner à la ferme et transfert vers Cuceglio pour visiter la coopérative agricole et ferme auberge Il Tarassaco. Vous pourrez découvrir les produits qui y sont cultivés et préparer ensemble des plats savoureux. Dîner à la ferme auberge et retour à l'Hôtel Numero 3 de Brosso pour la nuit.

4^{ème} Jour

Après le petit déjeuner, transfert vers le Restaurant Le Miniere de Traversella et rencontre avec un sommelier expert qui parcourra avec vous l'histoire et la culture du territoire que vous venez de visiter à travers la dégustation de ses vins d'excellence, accompagnés de produits à Km 0. Déjeuner typique et fin des activités.



Prix par personne à partir de **418** euros

Le prix comprend : 3 nuits en chambre double (chambre et petit déjeuner) à l'Hôtel Campo Base de Settimo Vittone** et à l'Hôtel Restaurant Numero 3 de Brosso***, 3 dîners typiques à base de produits du Canavese (boissons non comprises), 3 déjeuners (boissons non comprises), visites et activités dans les entreprises

indiquées, visite de l'Ecomusée Botega del Frer, rencontre/leçon avec un sommelier, guide pour toutes les journées.

Le prix ne comprend pas : transports (disponibles sur demande), extras personnels et tout ce qui n'est pas indiqué dans « Le prix comprend »

Pour renseignements et réservations : **Elle22 Travel** tél. (+39) 0125 1926711 - email info@elle22travel.it
www.elle22travel.it - www.turismoincanavese.it