

# «Охота за трюфелями в Пьемонте»

4 дня/3 ночи

*Белые трюфели, черный шоколад, красные и белые вина, зеленые виноградные долины – это яркий и притягательный Пьемонт, доступный избранным...»*

## Первый день. Пьемонт

Варианты перелетов:

- Прибытие в Турин (около 75 км).
- Прибытие в Милан (около 166 км).

**Переезд** на комфортабельных автомобилях в Пьемонт на **Villa Beccaris**.

*Villa Beccaris построена в XVIII веке в деревушке Монфорте д'Альба в самом сердце региона Ланге. Здесь сочетаются богатые традиции производства вина и приготовления традиционных блюд, главнейшими из которых являются блюда с добавлением всемирно известного белого трюфеля. В прошлом вилла являлась владением генерала Бава Беккарис.*



**Размещение** в отеле.

**Выезд** к замку **Castello Grinzane Cavour**.

*Замок XI века расположен в живописнейшем местечке Ланге, всего в 5 км от Alba.*

*Ресторан замка – идеальное место для проведения незабываемого вечера. Здесь можно попробовать изыски местной кухни и изумительные вина из погреба энотеки! Отметим, что с террасы ресторана открывается великолепный вид на окружающие вершины холмов.*

**Ужин** в замке.



**Сравнительная дегустация: все о Бароло.**

**Возвращение** на виллу.

Ночь на вилле.

---

## Второй день. Охота за трюфелями!

**Завтрак** в европейском стиле.

**Ранний выезд** в сторону Альбы на интереснейшую **охоту за трюфелями**. Опытный сопровождающий с собакой поможет Вам стать настоящим «трюфельным грибником» и найти свой трюфель в недрах итальянской земли.

**Трюфель** – гриб, произрастающий в земле на глубине 15-25 см. Обнаружить его не так то просто, поэтому для поисков «грибных мест» в Пьемонте используются собаки. Охота на трюфели представляет собой азартное мероприятие, превращающееся в битву за самый большой найденный трюфель. Трюфели являются одними из самых дорогостоящих грибов в мире и порой, купить их можно только на аукционе. Самый изысканный – белый трюфель произрастает именно на землях Пьемонта.



**Выезд на обед** в ресторан **Vincafe**.

Обстановка ресторана – простая, и в то же время очень элегантная. В меню - традиционные блюда, производимые только из самых свежих продуктов. Отличный выбор вин (около 400 видов) и закусок к ним.

**Тема дегустации: вина Vietti.**

**Посещение** виноградников и погребов хозяйства **Ceretto**.

Виноградники хозяйства Ceretto расположились на плодородных землях Ланге, которые вобрали в себя энергию солнца, мистическую атмосферу средневековья и богатые традиции виноделия.

Основал хозяйство Риккардо Черетто. Три поколения его потомков строго следуют традициям виноделия и являются посланниками Пьемонта по всему миру. Именно здесь производятся всемирно известные вина Бароло.



**Ужин** с дегустацией вин в ресторане **Trattoria Della Posta**.

Ресторан традиционной кухни региона Ланге, выполнен в самобытном деревенском стиле. Меню состоит в основном из сезонных продуктов – всегда свежих, с максимумом витаминов и полезных веществ. Впечатляющая карта вин не оставит Вас равнодушным!

**Тема дегустации: все о Барбере!**

**Возвращение** на виллу.

Ночь на вилле.

---

## Третий день. Пьемонт (Турин)

Долгий лечебный сон, **завтрак** в европейском стиле.

Размеренный **выезд** в Турин.

Обзорная экскурсия по городу.

**Турин** – великолепный город провинции Пьемонт. Не многие знают, что Турин это гастрономический рай Северной Италии. Всемирно известный алкогольный напиток Мартини зародился именно здесь. Горячий и не только шоколад находится в особом почете у северных жителей Турина. И конечно знаменитый кофе Lavazza также родом из Турина.



**Обед** в ресторане **6 Otium Bottega**. Едим **Fritto Misto alla Piemontese!**

Новый ресторан, уже ставший самым модным местом в Турине, на кухне которого властвует молодой и талантливый шеф-повар **Nathan Cavadini**. На территории ресторана расположена кондитерская Ernst Knam, Zani & Zani (дизайн в кулинарии), библиотека Druetto, и студия цветочного дизайна Nicola Falappi.

**Посещение** виноградников и погребов **хозяйства Vietti**.

Семья Виетти выращивает виноград и занимается производством вин с середины XIX века. Родоначальником винного хозяйства Виетти был Марио Виетти, который со временем передал дела своей дочери Лучане Виетти и ее мужу Альфредо Куррадо.

Это семейный бизнес, специализирующийся на производстве различных вин DOC и DOCG. На виноградниках площадью порядка 31 га произрастают сорта Бароло, Барбера и Дольчетта.



Вечером Вас ждет увлекательный **ужин** в ресторане **Duomo Alba** под руководством шеф повара **Энрико Крипа**.

**Вертикальная дегустация Bricco Rocche.**

**Возвращение** на виллу.

Ночь на вилле.

---

## Четвертый день. Пьемонт

**Завтрак.**

**Выезд из отеля.**

Возможно дальнейшее пребывание по выбору.