



פיימונטה (אזור הלאנגה) – יומיים לדוגמה



טעימת גבינות מקומיות



טעימת יינות מעמיקה



טעימת פרשוטו פיימונטזי



סדנת הכנת פסטה מקומית



טיירין עם כמהין לבנות



סדנת הכנת גבינות

בוקר

ארוחת בוקר קלילה במלון בן 106 שנים בלב ברולו, דור חמישי למשפחת מארחים וייננים. מיד אחרי ארוחת הבוקר – סיור ביקב וטעימות (מומלץ לערוך טעימות יין מוקדם ביום לפני שמגוון טעמים התחכבו על הלשון ולטועמים נלהבים מומלץ לא לשתות קפה לפני הטעימה)

לפני צהריים + צהריים

ציד כמהין עם חברינו – מרקו, צייד הכמהין – הדרכה, הסברים על העונות השונות לכמהין, על זיהוי של כמהין איכותית, והכרות מקרוב עם האזור שהכי מזוהה עם הפטרייה הטעימה ששמה הולך לפנייה + ארוחת טעימות של מנות כמהין מהפטריות המשובחות של האזור במסעדת XXX בלה מורה. הליכה לנקודת התצפית של העיירה המקסימה אשר מתנשאת כ-550 מטר מעל העמק עם נוף מרשים על הלאנגה והרי האלפים הסובבים.

ערב



סיבוב באלבה, עיר קטנה מימי הביניים. הקתדרלה היפה של סן לורנזו נבנתה במאה ה-12 כפי הנראה מעל הריסות מהימים הרומיים ומאוד מזמינה בחזיתה הרומנסקית לשבת לקפה בכיכר. באותה הזדמנות גם תוכלו לקנות מצרכים ולשבת על המדרגות לאפרטיבו משלכם; **נקניקים מהחנות המשפחתית XXX**, שמגדלים לבדם את החזירים מזן מקומי, מתמחים בייצור סלמי ונקניקים מקומיים ונחשבים, ובצדק – לטובים באזור.

לילה טוב

בוקר

נסיעה של שעה לכיוון XXX שם מתחבאת **החנות/מאפייה של אגוזי לוז הטובה באיטליה** ויש האומרים בעולם. אחד מבני המשפחה יקבל אתכם במבנה הרנסנסי שפעם היה בבעלותם של נזירי העירייה ואם תרצו תוכלו להתיישב בגינה הפנימית שמגודרת מדרגות אבן ישנות. יגישו לכם צלחת טעימות של המוצרים השונים – עוגת אגוזי לוז, שוקולד מנוקד, לוז מסוגרות – שאת כל אלו הם מכינים מאגוזים שהם מגדלים ואין סיכוי שג'וזפה לא יספר לכם עליהם בגאווה אינסופית.



מפגשים אינטימיים עם הייגנים המובילים



קניות אוכל מקומי בשוקי האיכרים



סדנת טעימות קפה בקלייה איטלקית



רכיבת אופניים בין הכרמים של ברולו



סיוורים במרתפי יישון הנקניקים



קניות אצל הקצבים המובילים

צהריים מוקדמים

נסיעה למעיינות החמים בדרך לנובלו.



אחר צהריים

הגעה לנובלו לסדנת טיירין (פסטה טרייה דקה ועשירה בחלמונים, שמקורה בפיימונטה) עם XXX שתלמד אתכם איך לשים בצק באהבה אחרי חמישים שנות ניסיון בתחום + ארוחת צהריים מהטיירין שהכנתם ומבט לנוף העיירה היפה עטורה כרמי נאשטה.

אתם מוזמנים לסייר קצת בנובלו, לקנות מהיינות המצוינים ואז יש לכם זמן נסיעה חזרה, כשעתיים למלון וקצת זמן למנוחה

ארוחת ערב

ארוחת ערב במסעדת המלון הידועה בטיבה עם המטבח הפיימונטזי המסורתי או לחלופין ארוחה בXXX טרטוריה משפחתית ששמה הולך לפנייה בקרב חובבי יין ונהנתני האזור. את רוב הדברים היא עושה "א קאסא" (בבית) ואת כל שאר חומרי הגלם הם מביאים מהסביבה הקרובה. מקום מעולה אחרי יום ארוך של נסיעות לצלחת נקניקים משובחת, ריזוטו מעולה, וקצת בשר "די-פאסונה" - מהטוב ביותר שיש לאזור להציע.

פעילויות נוספות:

- סדנת טעימות קפה איטלקי עם פאולו, שזכה לאחרונה בתואר חנות הקפה הטובה באיטליה. פאולו עובד עם יבואנים קטנים והקולים הטובים באיטליה ובעולם.
- סדנת פיצה בטאבון אבן
- סדנת יום של הכנת גבינה הכוללת חליבה בבוקר וכל התהליך יחד עם בעלי החווה + ארוחת צהריים עם הגבינות שהכנתם
- טעימות של מוצרים שונים של חוות קטנות מהאזור (ריבות, דבש, נקניקים וגבינות) + סיורים
- קטיף פרחים והכנת תה מפרחי האלפים
- הכנת סלמי בסלומרייה מקומית
- ביקור בחוות חלזונות מאכל מקומיים
- ועוד פעילויות רבות וטובות...

להזמנת טיול, טיבוס עצה, או סתם כדי לפטפט על אוכל -
צרו קשר

