



# MOMENTI DI GUSTO

## SAPORI DEL MONFERRATO

TERRITORIO RICONOSCIUTO DALL'UNESCO COME  
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

### MINI TOUR CON L'ESPERTO

### SABATO 9 NOVEMBRE 2024

Il Monferrato ospita molte gemme dell'eno-gastronomia italiana, oltre ad offrire un paesaggio collinare sempre molto gradevole alla vista. La storia e l'attività umana hanno arricchito questo territorio di tesori da non perdere, come le cantine, distillerie e la città di Casale Monferrato. Questo tour sarà dedicato alla scoperta di tutte queste meraviglie, venite con noi!

#### **Programma:**

h. 09.00 Partenza da Milano città verso **Grazzano Badoglio** con pullman riservato, accompagnati dall'esperta Michela Cimatoribus

h. 10.30 accoglienza alla **Tenuta Santa Caterina**, un complesso architettonico risalente ai secoli XVII e XVIII, completamente restaurato nel rispetto dell'ambiente, tra le dolci colline e la spettacolare piramide del Monviso. Visita guidata della tenuta, dei giardini all'italiana e alla cantina storica che comprende l'Infernotto, raro esempio di architettura ipogea scavato a 17 metri sotto terra.

Infine, **degustazione guidata** di tre tipologie di vini tra cui Grignolino e Freisa rappresentativi del territorio e **pranzo** con antipasti tipici, piatto caldo e dolce.

h. 14.30 trasferimento alla **Distilleria Mazzetti d'Altavilla**, una tradizione che si sviluppa da oltre sette generazioni fin dal 1846, trasformando la grappa in una intensa espressione del gusto. Il percorso guidato nei segreti della distillazione tocca gli impianti di produzione, la cantina di invecchiamento e il Grappa Store con degustazione.

h. 16.30 trasferimento a **Casale Monferrato** e visita guidata di questa cittadina millenaria, ritrovo alla **Pasticceria Portinaro** per una degustazione dei famosi biscotti **Krumiri Rossi**

h. 18.00 rientro in pullman a Milano (arrivo previsto: 19.30)



## **Mini tour con l'Esperto Sabato 9 novembre 2024**

### **INFORMAZIONI E DETTAGLI**

Quota di partecipazione a persona = € 220,00

La quota comprende:

- Trasferimenti privati con pullman GT
- Accompagnamento dell'esperta Michela Cimatoribus
- Visite con ingressi, degustazioni e pasti come indicato
- Confezione omaggio Krumiri Rossi
- Assicurazione sanitaria

La quota non comprende:

- Tutto quanto non indicato nel capitolo La quota comprende

Note importanti:

Il gruppo partirà al raggiungimento di un numero minimo di 20 partecipanti.

L'iscrizione si formalizza al momento del versamento del saldo.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze, allergie alimentari o richiesta di menù vegetariano al momento stesso dell'iscrizione.

Non è prevista la partecipazione di bambini o ragazzi al di sotto dei 18 anni.

Questo mini-tour non è adatto a persone con difficoltà motorie.

Verrà richiesta una liberatoria per eventuali pubblicazioni di immagini sui nostri canali social.

Il programma potrà subito delle modifiche per ragioni operative o meteorologiche.

Organizzazione tecnica a cura di Nessie Viaggi di Dumbo Snc.

**L'ESPERTO: MICHELA CIMATORIBUS**

La sua passione per l'enogastronomia l'hanno portata a diventare sommelier e degustatrice di birra, oltre a seguire vari corsi per diventare assaggiatrice di formaggi e degustatrice di tè e cioccolato.

Dal 2004 è titolare della Rossi&Bianchi, agenzia di eventi e comunicazione da sempre dedicata al settore food&beverage.

È docente di discipline relative alla comunicazione nel settore del food&beverage per varie realtà formative.