

Le ricette della nonna

Soggiorni nel basso Piemonte alla scoperta del territorio e della sua cultura enogastronomica



Chi meglio delle "nonne" potrebbe tramandare la **cultura culinaria** della nostra terra? Piatti "poveri" della tradizione contadina - gnocchi, bagna coda, cipolle ripiene; ma anche piatti "forti" della cucina piemontese - vitello tonnato, agnolotti, brasato, bollito, bonet... Quante volte, dopo esservi deliziati a tavola, avete pensato: "Ah, se potessi avere la ricetta..." Ed ecco finalmente la vostra occasione! La Pro Loco, in collaborazione con l'associazione Colori di Langa, organizza corsi e dimostrazioni culinarie nel piccolo borgo medievale di Sinio, nel cuore delle Langhe. Le donne del paese, che hanno raccolto le loro storie e le loro migliori ricette in una bella pubblicazione, sapranno essere delle ottime maestre per chi voglia cimentarsi nell'arte della cucina tipica e portarsi a casa un ricordo speciale del nostro territorio.

Partecipanti: min. 2 persone - max. 8 persone

Temi del corso di cucina:

introduzione alla cucina piemontese e langhetta
abbinamento cibo/vino
dimostrazioni e prove pratiche (antipasti, primi, secondi, dolci)
a richiesta, presso un'azienda agricola locale: **preparazione di formaggi**

Soggiorni e prezzi:

FINE SETTIMANA (2 notti)	Soggiorno: a partire da 122,00 € persona Corso di cucina della durata di 4 ore: a partire da 50,00 € persona
CINQUE GIORNI (4 notti)	Soggiorno: a partire da 182,00 € persona Corso di cucina della durata di 7 ore: a partire da 90,00 € persona
SETTIMANA (7 notti)	Soggiorno: a partire da 254,00 € persona Corso di cucina della durata di 10 ore: a partire da 128,00 € persona

Proposta n. 1 - FINE SETTIMANA (2 notti)

Programma

<u>Venerdì:</u>	arrivo a Sinio nel pomeriggio, aperitivo di benvenuto e breve introduzione al corso; trasferimento e sistemazione nelle camere; cena libera.
<u>Sabato:</u>	trasferimento ad Alba per il grande mercato settimanale; i partecipanti effettuano in prima persona l'acquisto dei prodotti necessari per il corso di cucina; pranzo libero; 15.30 - 19.30 corso di cucina e preparazione di piatti; a seguire, cena con il consumo di quanto precedentemente cucinato (piatti caldi e dolce).
<u>Domenica:</u>	"Dalla vigna alla cantina": escursione da Sinio a Serralunga: visita al castello e, al ritorno, degustazione vini presso un'azienda vitivinicola con aperitivo nelle vigne; pranzo a pic-nic con formaggi e salumi; relax e partenza per il ritorno a casa.

Tariffa individuale per il soggiorno:

122,00 euro a persona

La quota comprende:

2 notti in camera doppia con prima colazione
1 pranzo a pic-nic - 2 aperitivi/degustazione
1 ingresso al castello
la tessera ARCI - Colori di Langa e assicurazione

La quota non comprende:

i trasferimenti con automezzo
i pranzi e le cene (ad eccezione di quanto indicato ne "la quota comprende")
la presenza di un accompagnatore per la mattina di sabato e durante l'escursione di domenica mattina (Dalla vigna alla cantina)
tutto quanto non indicato nella voce "La quota comprende"

Tariffe individuali per corso di cucina:

Per 2 persone: 64,00 € a persona
Per gruppi da 4 a 8 persone: 50,00 € a persona

La quota comprende:

n. 1 incontri per la durata complessiva di 4 ore
la presenza di una o più cuoche
la presenza di 1 tutor
1 cena con i piatti preparati durante il corso

La quota non comprende:

l'acquisto dei prodotti da cucinare (10,00 - 15,00 €/persona)
il servizio di traduzione
tutto quanto non indicato nella voce "La quota comprende"

Supplementi

Camera singola	48,00 € a persona
Noleggio pulmino 9 posti	108,00 € al giorno, carburante escluso
Servizio di traduzione	60,00 € per mezza giornata 100,00 € per giornata intera
Accompagnatore	48,00 € per il mercato di Alba
Guida naturalistica	60,00 € per l'escursione "Dalla vigna alla cantina"



© 2009

Le ricette della nonna

Soggiorni nel basso Piemonte alla scoperta del territorio e della sua cultura enogastronomica



Proposta n. 2 - CINQUE GIORNI (4 notti)

Programma

- Mercoledì:** arrivo a Sinio nel pomeriggio, aperitivo di benvenuto e breve introduzione al corso; trasferimento e sistemazione nelle camere; cena libera.
- Giovedì:** "Dalla vigna alla cantina": escursione da Sinio a Serralunga: visita al castello e, al ritorno, degustazione vini presso un'azienda vitivinicola con aperitivo nelle vigne; pranzo a pic-nic con formaggi e salumi; 16.30 - 19.30 corso di cucina e preparazione delle portate; a seguire, cena con il consumo di quanto precedentemente cucinato.
- Venerdì:** Giornata libera - Possibilità di escursioni organizzate
- Sabato:** trasferimento ad Alba per il grande mercato settimanale; i partecipanti effettuano in prima persona l'acquisto dei prodotti necessari per il corso di cucina; pranzo libero; 15.30 - 19.30 corso di cucina e preparazione delle portate; a seguire, cena con il consumo di quanto precedentemente cucinato.
- Domenica:** visita all'"Antica Torroneria Piemontese" in Sinio; rientro e pranzo durante il tragitto.

Tariffa individuale per il soggiorno:

182,00 euro a persona

La quota comprende:

4 notti in camera doppia con prima colazione
1 pranzo a pic-nic - 2 aperitivi/degustazione
1 ingresso al castello
la tessera ARCI - Colori di Langa e assicurazione
materiale informativo

La quota non comprende:

i trasferimenti con automezzo
i pranzi e le cene (ad eccezione di quanto indicato ne "la quota comprende")
la presenza dell'accompagnatore durante l'escursione "Dalla vigna alla cantina"
la presenza di un accompagnatore per la mattina di sabato
l'escursioni della durata di una giornata intera
tutto quanto non indicato nella voce "La quota comprende"

Tariffe individuali per corso di cucina:

Per 2 persone: 114,00 € a persona
Per gruppi da 4 a 8 persone: 90,00 € a persona

La quota comprende:

n. 2 incontri per la durata complessiva di 7 ore
la presenza di una o più cuoche
la presenza di 1 tutor
2 cene con i piatti preparati durante il corso
materiale informativo

La quota non comprende:

l'acquisto dei prodotti da cucinare (15,00 - 30,00 €/persona)
il servizio di traduzione
tutto quanto non indicato nella voce "La quota comprende"

Supplementi

Camera singola	72,00 € a persona
Noleggio pulmino, max 9 posti	108,00 € al giorno, carburante escluso
Accompagnatore	48,00 € per la mattina del sabato (mercato di Alba)
Interprete o Accompagnatore o Autista o Guida turistica/naturalistica	60,00 € per mezza giornata 120,00 € per giornata intera





© 2009

Le ricette della nonna

Soggiorni nel basso Piemonte alla scoperta del territorio e della sua cultura enogastronomica



Proposta n. 3 - SETTIMANA (7 notti)

Programma

<u>Domenica:</u>	arrivo a Sinio nel pomeriggio, aperitivo di benvenuto e breve introduzione al corso; trasferimento e sistemazione nelle camere; cena libera.
<u>Lunedì:</u>	ore 10.00 spesa in compagnia, presso, mercati, cascine, spacci alimentari; pranzo libero; 16.00 - 19.30 corso di cucina e preparazione delle portate; a seguire, cena con il consumo di quanto precedentemente cucinato.
<u>Martedì:</u>	Giornata libera - Possibilità di escursioni organizzate
<u>Mercoledì:</u>	relax e pranzo libero 16.00 - 19.00 corso di cucina e preparazione delle portate; a seguire, cena con il consumo di quanto precedentemente cucinato
<u>Giovedì:</u>	"Dalla vigna alla cantina": escursione ad anello Sinio-Serralunga-Sinio; durante la giornata: degustazione vini presso un'azienda vitivinicola; visita al castello di Serralunga; pranzo a pic-nic con formaggi e salumi; relax alla tappa siniese de "La strada romantica" in località Stornello; cena libera.
<u>Venerdì:</u>	Giornata libera - Possibilità di escursioni organizzate
<u>Sabato:</u>	trasferimento ad Alba per il grande mercato settimanale; i partecipanti effettuano in prima persona l'acquisto dei prodotti necessari per il corso di cucina; pranzo libero; 16.00 - 19.30 corso di cucina e preparazione delle portate; a seguire, cena con il consumo di quanto precedentemente cucinato.
<u>Domenica:</u>	visita all'"Antica Torroneria Piemontese" in Sinio; rientro e pranzo durante il tragitto.



Tariffa individuale per il soggiorno:

254,00 euro a persona

La quota comprende:

7 notti in camera doppia con prima colazione
1 pranzo a pic-nic - 2 aperitivi/degustazione
1 ingresso al castello
la tessera ARCI - Colori di Langa e assicurazione
materiale informativo

La quota non comprende:

i trasferimenti con automezzo
i pranzi e le cene (ad eccezione di quanto indicato ne "la quota comprende")
la presenza dell'accompagnatore durante l'escursione
"Dalla vigna alla cantina"
la presenza di un accompagnatore per la mattina di sabato
l'escursioni della durata di una giornata intera
tutto quanto non indicato nella voce "La quota comprende"

Tariffe individuali per corso di cucina:

Per gruppi fino a 3 persone: 159,00 € a persona
Per gruppi da 4 a 8 persone: 128,00 € a persona

La quota comprende:

n. 3 incontri per la durata complessiva di 10 ore
la presenza di una o più cuoche
la presenza di 1 tutor
3 cene con i piatti preparati durante il corso
materiale informativo

La quota non comprende:

l'acquisto dei prodotti da cucinare (20,00 - 45,00 €/persona)
il servizio di traduzione
tutto quanto non indicato nella voce "La quota comprende"

Supplementi

Camera singola	108,00 € a persona
Noleggio pulmino, max 9 posti	100,00 € al giorno, carburante escluso
Accompagnatore	48,00 € per la mattina del sabato (mercato di Alba)
Accompagnatore	36,00 € per la mattinata di lunedì (spesa in compagnia)
Interprete o Accompagnatore o Autista o Guida turistica/naturalistica	60,00 € per mezza giornata 120,00 € per giornata intera