

Club Eriks noga utvalda upplevelser



Club Eriks gastronomiresor i Europa Kulinarisk upplevelse i Piemonte Italien

Norra Italien: Piemonte

Piemonte i nordvästra Italien är det perfekta resmålet på hösten för den mat- och vinintresserade. Här växer den sällsynta vita tryffel från Alba, här odlas några av Italiens bästa viner, här uppstod Slow Food-rörelsen i slutet av 1980-talet som en reaktion mot "fast food".

Vi besöker Piemonte när vinodlingarna sprakar av höstens färger och tryffelsäsongen är i full gång. Tryffelfestivalen i Alba, utflykter i Barolo och Barbaresco, tryffelletning med en "trifolao" och hans hund och fantastiska restauranger, både i huvudstaden Turin och ute på landet, gör denna upplevelse till ett måste för den som älskar god mat och Italien.

DATUM

24 – 28 okt 2018

PRIS PER PERSON

Del i dubbelrum

22.900:-



Projektledare

Ann Ewaldsson

ann.ewaldsson@cluberiks.se

08-20 55 00

I PRISET INGÅR

- Vår värd och ciceron Mikael Nilsson
- Flyg Stockholm – Milano/Linate t/r, inkl. idag kända skatter/avgifter
- Inkvartering, 2 nätter i Turin (NH Hotel Carlina, 4*), del i dubbelrum
- Inkvartering, 2 nätter i Cherasco (Hotel Somaschi, 4*), del i dubbelrum – eller likvärdigt
- Frukost dagligen
- Middag på enstjärnig restaurang i Turin, inkl. dryck
- Lunch på enstjärniga Casa Vicina, inkl. dryck
- Lunch på enstjärniga Dolce Stil Novo, inkl. dryck
- Middag på tvåstjärniga Antica Corona Reale, inkl. dryck
- Utöver måltiderna på stjärnkrogar dessutom ytterligare två luncher och en middag, inkl. dryck
- Besök på historiskt kafé i Turin
- Visning av slottet Reggia di Venaria
- Besök på tryffelmarknaden i Alba
- Tryffelletning med en "trifalo" och hans hund
- Besök på vingård i Barolo med provsmakning
- Flygplatstransfer
- Lojalitetsbonus på 2% av resans pris (Värdebevis översänds efter hemkomst.)

DATUM

24 – 28 okt 2018

PRIS PER PERSON

Del i dubbelrum

22.900:-

TILLÄGG

- Enkelrumstillägg 3.000:-
- Semesterförsäkring 235:- per person
- Avbeställningsskydd 5% av resans pris

PRELIMINÄRA FLYGTIDER

DAG	FLYG	TIDER	FLYGTID
24 okt	Stockholm - Milano / Linate	09.25 - 12.05	2 h 40 min
28 okt	Milano / Linate - Stockholm	19.05 - 21.50	2 h 45 min

Vi flyger med SAS, direkt till Milanos flygplats Linate. Om ni önskar anslutningsflyg från annan ort (tex Göteborg eller Malmö), vänligen kontakta oss för tidtabell och prisuppgift.

DAGSPROGRAM

Dag 1

Onsdag 24 oktober

Ankomst med flyg till Milanos flygplats Linate mitt på dagen. Vår svenska färdledare, journalisten Mikael Nilsson, reser med från Stockholm. Efter ankomst hämtas vi av en buss och åker till en lantligt belägen restaurang nära flygplatsen. På Trattoria dei Cacciatori, "Jägarkrogen" i svensk översättning, äter vi en genuin lombardisk/milanesisk lunch i charmig, historisk miljö.

Därefter tar bussen oss de 16 milen västerut till Turin, Piemontes huvudstad och Italiens fjärde största stad vid foten av Alperna, där vi checkar in på vårt fyrstjärniga hotell, ett vackert historiskt nyrenoverat hus, eller snarare helt kvarter, i centrala Turin.

En stund på egen hand och återsamling strax före kl. 20 för en kort promenad till kvällens restaurang, en av Turins bästa med en stjärna i Guide Michelin. Här äter vi en specialkomponerad meny med regionala specialiteter och utvalda viner.



Dag 2

Torsdag 25 oktober

Efter frukost och utcheckning går vi en promenad i centrala Turin tillsammans med vår färdledare.

Vi ser Turins vackra stadskärna, de historiska byggnaderna, folklivet, butikerna, arkaderna och de historiska kaféerna. Promenaden avrundas förstås med en kopp kaffe – på klassiska Baratti & Milano, grundat 1858, på Piazza di Castello. Eller varför inte pröva en "bicerin", den klassiska drycken från Turin gjord på espresso, choklad och grädde som uppfanns på 1700-talet.

En stunds fortsatt promenad i Turin och därefter förflyttar vi oss till de södra delarna av staden, till trakterna av Fiats ursprungliga bilfabrik från 1920-talet – en gång i tiden Europas största. Alldeles intill, i stadsdelen Lingotto, ligger "Eataly", en spännande matgalleria som kombinerar idén om en modern livsmedelsbutik med den traditionella italienska matmarknaden. Här finns en mängd specialbutiker med pasta, olivoljor, kryddor, ost, charkuterier, vin, choklad, kaffe m.m. av högsta kvalitet – och små matställen och barer där man kan smaka på det som säljs. Eataly är just nu på väg att etablera sig i Stockholm och finns redan i New York, Tokyo och flera italienska städer. Butiken i Turin är den första och ursprungliga, invigd 2007.

Lunchen äter vi en trappa ner, alldeles innanför vinavdelningen. Det blir en full meny på eleganta Casa Vicina, en av Turins bästa restauranger, även den med en stjärna i Guide Michelin. Goda viner, regionala specialiteter från trakten kring Turin lagat och serverat av familjen Vicina-Mazzaretto.

Dag 2 – forts.

Torsdag 25 oktober

Kanske lite eget strosande bland Eatals många matavdelningar här efter, innan vi gemensamt promenerar till det närbelägna nya nationella bilmuséet. Var i Italien ska ett nytt påkostat bilmuseum ligga om inte i biltillverkningens huvudstad Turin? Här får vi en guidad visning av en av museets experter. Detta museum kan verkligen rekommenderas – som en kulturupplevelse och även för dem som normalt inte är intresserade av bilar. Museet är uppbyggt utifrån idén om bilen som ett uttryck för sin samtids kultur och design, inte bara som teknik och fortskaffningsmedel.

Efter bilmuséet tar vi oss på sena eftermiddagen tillbaka till hotellet. Torsdagskvällen är fri för egna upptäckter i Turin, Vår färdledare tipsar gärna om intressanta kvarter och bra restauranger.



Dag 3

Fredag 26 oktober

Efter frukost och utcheckning tar vi oss med buss ett antal kilometer utanför Turins stadskärna för en halvdags besök på en av Turins och Italiens stoltheter, det kungliga slottet Reggia di Venaria med park och trädgårdar, som tillsammans med andra kungliga barockbyggnader i Turin med omnejd är ett av Unescos världsarv, upptaget på listan 1997. Här får vi en guidad visning och möjlighet att se några av de intressanta temporära och fasta utställningarna i detta praktfulla palats. Vi äter en god lunch på slottets topprestaurang "Dolce Stil Novo" där den prisbelönta krögaren Alfredo Russo, 2004 utnämnd till Italiens bästa unga kock, bestämmer menyn. Restaurangen har en stjärna i Guide Michelin.



På sena eftermiddagen lämnar vi Turin och styr färdens mot landsbygden i Langhe och Roero, ungefär 8 mil söderut, där så mycket av råvarorna till Piemontes matkultur kommer från.

De runda kullarna omkring staden Alba är miljön för vinodling av hög kvalitet. Här framställs några av Italiens bästa röda viner, Barolo och Barbaresco. Här växer den sällsynta vita Alba-tryffeln under jord, här gör man världens bästa choklad och nougat. Här är man så stolt över sitt ursprung och sina produkter att man nästan glömt bort marknadsföring och PR. Piemonte är fortfarande relativt oupptäckt – även bland italienarna själva.

Kvällens middag äter vi på vårt fyrstjärniga hotell, strax utanför Alba.

Dag 4.

Lördag 27 oktober

På lördagen får vi möjlighet att uppleva den vackra naturen i södra Piemonte – av kullar och dalar, vinodlingar och den historiska huvudorten Alba med sin berömda tryffelmarknad och butiker med traktens specialiteter.

Efter frukost tar vi oss med buss till byn Barolo, som har gett vindistriktet dess namn, där vi får träffa en "trifolao" och hans hundar. De tar oss med ut i naturen, bland vinodlingar och skogsdungar, och vi får en föreläsning av hur det går till att leta efter och hitta denna sällsynta och eftertraktade svamp – tuber magnatum pico på latin eller helt enkelt; vit Alba-tryffel.



Efter denna annorlunda upplevelse åker vi till tryffelmarknaden i Alba, vid Via Vittorio Emanuele nr 19 i den gamla delen av stan. Där besöker vi den berömda marknaden, inrymd i ett stort tält där dyrgriparna säljs och beskådas – av turister, specialister, gourmeter och investerare. Den vita tryffeln från Alba är sannolikt en av de dyrbaraste mat ingredienser som finns. Varför, vad den kostar för dagen och hur man väljer rätt har vi fått lära oss av vår tryffeljägare. Räkna med trängsel för nu pågår den 88:e Internationella Tryffel festivalen i Alba.

Efter marknaden ges tid att botanisera på egen hand i Alba och t.ex. välja ett lunchställe efter behov. Tips ges av färdledaren. Många av de charmigaste butikerna med kulinariska specialiteter ligger längs Via Vittorio Emanuele.



Dag 4 – forts

Lördag 27 oktober

Vi återsamlas vid bussen sen eftermiddag för en kort transport till Barolo, kungen bland de italienska röda vinerna och även namnet på det geografiskt ganska lilla distrikt där vinet odlas, strax söder om Alba. Vilket vinhus vi besöker är inte klart i skrivande stund men det blir ett av de mest berömda. Förutom en visning av produktionen och provsmakning ges möjligheter att handla vin direkt på gården. Därefter åker vi tillbaka till vårt hotell för en stunds vila.

Vid 19.30 samlas vi åter för en kort transport någon mil västerut till den lilla orten Cervere där en av Piemontes och Italiens bästa traditionella restauranger tar emot oss. Antica Corona Reale har två stjärnor i Guide Michelin. Restaurangen har funnits sedan 1855 – huset är äldre än så. Än idag är det en man från trakten med efternamnet Vivalda som basar. Gian Piero tog över efter pappa Renzo 1993. Han har lyft den redan tidigare kända restaurangen till än större gastronomiska höjder och erhållit de finaste utmärkelser som går att få. Bl.a. utsåg den ansedda italienska guiden Gambero Rosso Antica Corona Reale till "bästa traditionella restaurang" 2010. Efter middagen, transport tillbaka till hotellet.



Dag 5 .

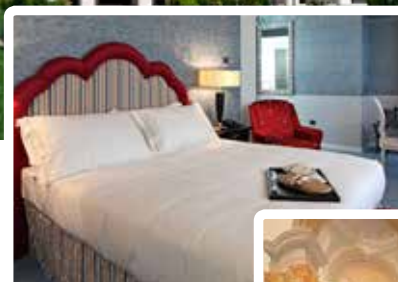
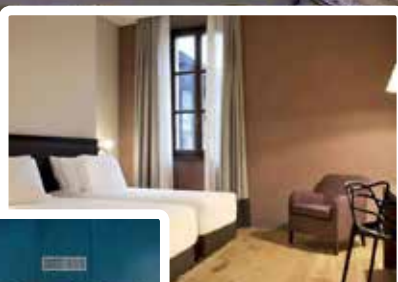
Söndag 28 oktober

Vår sista dag i Piemonte tillåter vi oss en sovmorgon. Efter frukost och utcheckning åker vi två-tre mil österut genom vacker natur till byn som har gett namn åt Langhes och Piemontes andra stora röda vin – Barbaresco. Det är en charmfull by med fin utsikt över områdets alla vinodlingar.

Ytterligare tre byar ingår i distriktet Barbaresco. I vinbutiken Enoteca Regionale del Barbaresco, som är inrymd i en gammal kyrka, finns möjlighet att handla viner från hela distriktet. Efter en promenad i byn på egen hand, kanske en kopp kaffe, rör vi oss några få kilometer norrut. Vi stannar till i byn Castagnito och äter lunch på familjeägda och populära restaurangen "Le vigna e i falò" som ligger mitt i familjen Massuccos vinodlingar. Här serveras en komplett italiensk söndagslunch med antipasto, pasta etc. och eget vin av hög kvalitet. Därefter rör vi oss så sakteliga med bussen mot Milano och flygplatsen Linate, dit vi anländer vid 17-tiden för att flyga hem strax efter 19.



Hotell



NH Carlina Hotel 4*

Hotellet ligger vid ett charmigt torg i Turins historiska kvarter. Själva byggnaden har gamla anor, men inredningen är modern och stilfull. Wifi är gratis på hotellet och här finns en trevlig bar, ett gym med utsikt över takåsarna och en restaurang som serverar både lunch och middag.

Adress: 15 Piazza Carlo Emanuele II
10123 Turin, Italien

Telefon: +33 011 8601611

[Hotellens webbplats >>](#)

Hotel I Somaschi 4*

Hotellet är inrymt i ett gammalt ombyggt kloster, i den lilla staden Cherasco, med utsikt över kullar & berg.

Här finns en stor trädgård, restaurang och andra faciliteter. Gratis wifi på hotellet.

Adress: V Nostra Signora Del Popolo 9
Cherasco CN 12062, Italien

Telefon: +33 0172 488482

[Hotellens webbplats >>](#)

Vi hälsar dig hjärtligt välkommen till Club Eriks upplevelser!

Vill du boka den här upplevelsen klickar du på [länken här >](#)

Du kommer då till hemsidan och där klickar du på knappen

BOKA