ОХОТА НА БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Вы примете участие в увлекательной охоте с собаками в лесах Альбы на самый редкий, дорогой и известный гриб в мире – **белый трюфель**. Посетите виноградники и погреба винодельческого хозяйства Ceretto. Вилла XVIII века Villa Beccaris станет Вашей резиденцией на время путешествия. Вас ждут обеды и ужины в гастрономических ресторанах с традиционными блюдами меню из белого трюфеля (рестораны La Crota, Trattoria Della Posta, ресторан замка Castello Grinzane Cavour с его знаменитой винотекой). Поездка в Турин – красивейший город Пьемонта, который по праву называют гастрономическим рае» Северной Италии, – запомнится надолго.

ДЕНЬ 1.

- Вылет из Москвы
- Прибытие в Милан
- Переезд в Пьемонт
- Размещение на Villa Beccaris

BOOKING@QUESTTRAVEL.RU
24/7, BD.1, MYASNITSKAYA STR.,
OFFICE 101 ,101000, MOSCOW

WWW.QUESTTRAVEL.RU

Вилла **Villa Beccaris** построена в XVIII веке в деревушке Монфорте д'Альба в самом сердце региона Ланге. Богатые традиции производства вина здесь сочетаются с приготовлением традиционных блюд, главнейшими из которых являются блюда с добавлением всемирно известного белого трюфеля.

- Ужин в ресторане отеля и отдых

ДЕНЬ 2.

- **Завтрак на Villa Beccaris**
- **Ранний выезд нам охоту за трюфелями** в сторону Альбы. Опытный сопровождающий с собакой поможет Вам стать настоящим трюфельным грибником
- Переезд на обед в ресторан La Crota
- **Выезд в хозяйство Ceretto. Посещение виноградников и погребов**
- Ужин с дегустацией вин в ресторане Trattoria Della Posta
- Возвращение на Villa Beccaris

ДЕНЬ 3.

- Завтрак на Villa Beccaris
- **Выезд в Турин**
- Обзорная экскурсия по городу с посещением музеев

Турин – великолепный город провинции Пьемонт. За последнее время город прославился благодаря проведению Зимних Олимпийских игр 2006 года. Однако не многие знают, что **Турин - это и гастрономический рай Северной Италии.** Например, всемирно известный алкогольный напиток Мартини зародился именно здесь. Его поклонники могут посетить музей Мартини и купить бутылку оригинального Мартини. Горячий и не только шоколад находится в особом почете у северных жителей Турина. И знаменитый кофе Lavazza также родом из Турина. Castello Grinzane Cavour- замок XI века расположен в живописнейшем местечке Ланге, всего в 5 км от Alba. В замке находится знаменитая энотека, в которой представлены лучшие вина региона. Ресторан замка - идеальное место для проведения незабываемого вечера. Здесь можно попробовать изыски местной кухни и изумительные вина из погреба энотеки. С террасы ресторана открывается великолепный вид на окружающие вершины холмов.

- Обед в ресторане Турина
- Переезд на ужин в замок Castello Grinzane Cavour. Дегустация Бароло
- Возвращение на Villa Beccaris

ДЕНЬ 4.

- Завтрак на Villa Beccaris
- Выезд в аэропорт Милана
- Вылет в Москву

О ТРЮФЕЛЕ

Трюфель – гриб, произрастающий в земле на глубине 15-25 см. Обнаружить его не так-то просто, поэтому для поисков грибных мест в Пьемонте используют собак. **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 аукционах. Самый изысканный - белый трюфель - произрастает именно на землях Пьемонта. Виноградники хозяйства Черетто (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. Trattoria Della Posta - ресторан традиционной кухни региона Ланге, выполнен в самобытном деревенском стиле. Меню состоит в основном из сезонных продуктов. Впечатляющая карта вин не оставит Вас равнодушными.