

## “Scenari del gusto, dell’arte e della natura”

Avvincenti viaggi alla scoperta delle relazioni tra produzione enogastronomica ed equilibri naturali.

Ciascuna giornata si snoderà attraverso:

- ⇒ escursioni guidate da esperti naturalisti
- ⇒ visite a musei con studiosi dei Beni Culturali
  - ⇒ visite guidate a cantine e vigneti
- ⇒ esperienze enogastronomiche presso ristoranti tipici ed aziende agrituristiche d’alto livello.

Il costo dell’escursione di domenica è di **€ 63 per i soci dell’Atelier** e di **68 per i non soci**.

La quota comprende:

- il tragitto in Bus con autista
- la visita alla cantina e ai vigneti
- la degustazione guidata dei vini in cantina
  - il pranzo al ristorante

*N.B.: Se non si raggiungerà il numero sufficiente (35 persone) per coprire i costi del bus, si effettuerà la gita con mezzi propri. In questo caso si detrarrà il costo del bus. Vi preghiamo pertanto di farci pervenire quanto prima la vostra adesione. La segreteria vi comunicherà per tempo le modalità definitive della gita.*

Sarà possibile acquistare i vini in azienda

Per informazioni e iscrizioni:

**Atelier delle Arti (e) del Gusto**

tel./fax 0341/360592 - cell. 329/2150450  
e.mail: info@atelierdelgusto.it

Per informarsi su luogo, cantina e ristorante:

[www.prinsi.it](http://www.prinsi.it)  
[www.locandasangiorgio.it](http://www.locandasangiorgio.it)  
[www.enotecadelbarbaresco.it](http://www.enotecadelbarbaresco.it)

## L’Atelier delle Arti e del Gusto

*E’ un’associazione senza fini di lucro, che si propone di valorizzare il patrimonio culturale costituito dalle tradizioni enogastronomiche del Territorio. Opera attraverso attività culturali e d’Educazione del Gusto, ricercando la massima qualità senza i condizionamenti del mercato.*

*L’associazione organizza attività didattiche, eventi in cui momenti artistici e culturali si fondono con l’esperienza della degustazione, mostre, conferenze, serate a tema, escursioni e viaggi di studio; coordina progetti editoriali e di ricerca e partecipa ad eventi artistici e culturali.*

*Oltre alla possibilità di partecipare alle iniziative con quote scontate, agli associati saranno destinati numerosi servizi:*

- una consulenza per la gestione della propria cantina e dispensa da parte degli esperti del Centro Tecnico
- sconti reali e facilitazioni in esercizi convenzionati (librerie, ristoranti, alberghi, botteghe di specialità, agenzie Viaggi) attraverso un carnet di coupon
- offerte esclusive per i soci da parte di aziende italiane e straniere, individuate dai nostri esperti nell’ambito della enogastronomia di qualità



## “Scenari del gusto, dell’arte e della natura”



## NELLA CULLA DEL BARBARESCO

*Visita all’azienda agricola Prinsi di Neive*

Domenica 25 novembre 2007

## IL PROGRAMMA DELL'ESCURSIONE

Ore 7.30 - Ritrovo a Lecco, nel parcheggio di via Besonda. Partenza in bus per Neive.

Ore 10.30 – arrivo a **Neive**. Visita all'azienda agricola Prinsi, guidati dal titolare sig. Lequio: passeggiata nei vigneti di proprietà dell'azienda e visione della cantina.

Ore 11.30 –degustazione guidata dal titolare dei più importanti vini dell'azienda:

- Barbera d'Alba sup. DOC Vigneto Much 2005
- Dolcetto d'Alba DOC "S.Cristoforo" 2006
- Barbaresco DOCG vigneto Gallina 2004
- Barbaresco DOCG Gallina 2003
- Barbaresco DOCG Gallina 1996

Ore 12.45 - Partenza per la località **Castellaro**. Pranzo in collina all'Agriturismo Locanda S.Giorgio.

Menu:

- Antipasto misto della tradizione
- Tajarin classiche all'uovo con ragù di salsiccia di Bra
- Gran coniglio nostrano ai peperoni di Carmagnola
- Verdure dell'orto
- Macedonia di frutta fresca con gelato alle creme

Vini: Favorita delle Langhe, Dolcetto d'Alba

- *(chi vuole, con prezzo adeguato, può scegliere il menu al tartufo)*

Ore 15.00: percorso alla scoperta dei borghi sulla strada del Barbaresco: **Neive, Treiso, Neviglie, Barbaresco, S.Rocco d'Elvio**.

Ore 17.00: partenza per Lecco, rientro intorno alle ore 20.00

## NELLA CULLA DEL BARBARESCO



Torniamo, dopo la gita di giugno, in Piemonte. Cambia la stagione, sempre affascinante è l'autunno in questa terra, e cambia il profilo delle colline: dalle più vaste e aperte ondulazioni dell'Astigiano ci spostiamo nel cuore della **Langa**. Siamo in luoghi mitici per gli amanti del vino di ogni latitudine: **Barolo, Barbaresco**, i re del vitigno Nebbiolo. Ma siamo anche nelle località classiche della tradizione enogastronomica langarola, a partire da Neive (con il suo mitico parroco) e in vigneti speciali (i nostri "gran cru", in Langa detti "Sori"), come il **vigneto Gallina**.

Cambiamo anche impostazione: dopo la visita al sacrario di uno dei personaggi più famosi nel mondo, Giacomo Bologna, questa volta ci siamo dedicati per i nostri soci alla ricerca di un'azienda familiare piccola e con uno straordinario rapporto qualità-prezzo, spinti dalla necessità di affermare il diritto di bere bene senza svuotare ogni volta il portafogli.

Il nostro socio **Simone Kramer Badoni**, esperto gourmet, conoscitore e collezionista di vini, ha dato la sua disponibilità a fare il *talent scout* per tutti noi ed ha subito centrato il bersaglio, individuando a Neive la cantina **Prinsi**: una piccola cantina (7-8000 bott. complessive di tutti i tipi di vino) agricoltori e produttori di Barbaresco da tre generazioni.



Con il sig. Franco Lequio visiteremo uno dei vigneti dell'azienda e la cantina per capire le caratteristiche dello speciale *terroir* che valorizza il vitigno nebbiolo creando uno dei vini classici, il Barbaresco, di maggior eleganza e austera struttura del Piemonte.

Momento culmine della gita sarà la degustazione dei vini dell'azienda: **Barbera e Dolcetto** tra i più classici e complessi, cui farà seguito un'eccezionale verticale di Barbaresco selezione dal vigneto Gallina, in annate che comprendono anche il **1996**, una straordinaria annata in quella terra.



Finita la degustazione ci sposteremo in località Castellano per recarci in un caratteristico agriturismo che si dedica alla valorizzazione della cucina tradizionale del territorio, con una maniacale passione per la ricerca e l'utilizzo di prodotti territoriali rari e particolari, reperibili solo in loco, come la salsiccia di Bra o il peperone di Carmagnola.

Dopo la gustosa pausa conviviale, ci rilasseremo esplorando i piccoli caratteristici centri della strada del Barbaresco con il loro patrimonio storico-artistico, le botteghe di specialità locali, gli incantevoli paesaggi.

Infine il ritorno a Lecco, in attesa della prossima gustosa proposta dell'amico Simone.