

Treiso e as vinhas do Piemonte

VIAGENS COM AUTORES

# MILÃO, ALBA E TURIM

UMA HISTÓRIA DE FORTUNATO DA CÂMARA

## 4 DIAS

3 NOITES DE ALOJAMENTO  
4 REFEIÇÕES



A Lombardia e região do Piemonte sempre foram motivo de influência mágica na gastronomia italiana. O prestígio dos melhores queijos, vinhos e frutos secos, ou a sedução cremosa de risotos, a leve doçura de um panetone bem levedado, e o cobiçado mistério da trufa branca de Alba, são memórias difíceis de apagar. Será que é possível juntá-las na mesma viagem...? Parece chegado o momento de o fazer. No horizonte deste circuito, os arrozais de Vercelli junto ao rio Pó vão cruzar-se com os bosques de Alba e as vinhas de Barolo, enquanto à mesa vamos ter os melhores sabores do Piemonte em modo Slow Food. Desde a mais singela pasta coroada de trufas, até uma chávena do melhor chocolate quente de Turim.

**PREÇO POR PESSOA**

Em quarto duplo

**20 A 23 DE NOVEMBRO DE 2024**

**PORTO: 2.195€**

**LISBOA: 2.165€**

Suplemento Quarto Individual: 175€

**SINAL 660€**

### INCLUI

- Assistência nas formalidades de embarque;
- Passagem aérea em classe económica Porto ou Lisboa / Milão / Porto ou Lisboa, em voo regular TAP, com direito a uma peça de bagagem até 23 kg e respetivas taxas de aeroporto, segurança e combustível (Porto – 85 € // Lisboa – 55 €);
  - Porto – Lisboa (duração aproximada 01h00)
  - Lisboa – Milão Malpensa (duração aprox. 02h40)
  - Milão Malpensa – Lisboa (duração aprox. 02h50)
  - Lisboa – Porto (duração aproximada 01h00)
- Circuito em autocarro de turismo;
- Alojamento e pequeno-almoço nos hotéis mencionados ou similares;
- Refeições como indicadas no programa (3 jantares e 1 almoço);
- Acompanhamento por nosso Autor desde e até Milão – Fortunato da Câmara;
- Entrada na Feira Internacional da Trufa em Alba, na Agrícola Brandini em Morra, no Museu Della Frutta Francesco Garnier em Turim e na Pasticceria Besuschio em Abbiategrosso;
- Taxas hoteleiras, serviços e IVA;
- Seguro Multiviagens I (assistência, cancelamento, interrupção e coberturas complementares COVID-19).

\* O valor das taxas de aeroporto, segurança e combustível acima indicado refere-se à data de elaboração deste programa. Este valor está sujeito a alteração até 20 dias antes da data de partida.

### EXCLUI

- Bebidas às refeições;
- Opcionais, extras de carácter particular e tudo o que não estiver mencionado como incluído.

### DOCUMENTAÇÃO

- Obrigatório Cartão de Cidadão ou Passaporte, válido, cuja fotocópia deve enviar previamente para a agência.

### NOTAS

- O cumprimento deste programa está sujeito a eventuais regras e condicionamentos por causa da pandemia Covid 19.
- Respeitaremos as regras em vigor e impostas por cada país ou região a visitar.
- A obrigatoriedade de apresentação de um certificado que ateste a vacinação completa e/ou teste PCR ou outro, negativo à Covid 19, não poderá ser considerado motivo de cancelamento sem custos por parte dos participantes.
- Programa elaborado a 12 de março de 2024.

### CONDIÇÕES DE CANCELAMENTO

- Até aos 60 dias antes da partida – 0
- De 59 a 45 dias antes da partida – 30% do custo total da viagem;
- De 44 a 30 dias antes da partida – 50% do custo total da viagem;
- De 29 a 15 dias antes da partida – 75% do custo total da viagem;
- De 14 a 0 dias antes da partida – 100% do custo total da viagem.

Salvaguardam-se as situações cobertas ao abrigo da nossa apólice de seguro de viagem no capítulo Cancelamento Antecipado.

**DATA DA VIAGEM: 20 A 23 DE NOVEMBRO DE 2024**



Turim e a sua Mole Antonelliana



Trufa branca de Alba



Vinhos de Barolo



Panettone

### 1º DIA - PORTO OU LISBOA (AVIÃO) - MILÃO - ALBA - MORRA - ALBA

Em horário a combinar, comparência no aeroporto escolhido para embarque em voo regular com destino a Milão, via Lisboa. Chegada e assistência nas formalidades de desembarque. Partida para Alba, cidade famosa pela sua gastronomia, em especial pela trufa branca. Visita à icónica Feira Internacional da Trufa de Alba, onde conhecemos o singular mercado oficial desta raridade gastronómica que recebe anualmente chefes e especialistas do mundo inteiro. Além da Trufa Branca de Alba será ainda possível saborear também outros produtos regionais. Ao final da tarde, saída para Morra e visita à Agrícola Brandini, adegas produtora de prestigiados vinhos biológicos Cru di Barolo, uma denominação reconhecida a nível mundial. **Jantar** no restaurante Coltivare com vista sobre os vinhedos de Barolo onde iremos redescobrir antigas receitas piemontesas elaboradas com sensibilidade através de produtos locais de grande qualidade selecionados pelo promissor chefe Luca Zecchin. Regresso a Alba. Alojamento no Hotel Castello Santa Vittoria 4\* ou similar.

### 2º DIA - ALBA - COSTIGLIOLE D'ASTI - TREISO - ALBA

Partida em direção a Costigliole d'Asti. Iniciamos a manhã com uma caça à trufa na companhia de um caçador experiente e do seu cão farejador. No meio dos bosques descobrimos as histórias e contos ao redor deste produto inigualável. Terminamos esta experiência com chave de ouro, uma breve degustação de produtos regionais, incluindo a trufa acabada de apanhar. **Almoço** numa Osteria em Treiso, local onde nasceu o movimento "Slow Food" e onde é praticada

uma cozinha regional de qualidade. Regresso a Alba. Tarde livre para descobrir esta bela cidade rica em cultura, com destaque para a Catedral de San Lorenzo em estilo gótico, para as praças Michele Ferrero e Risorgimento, assim como para as ruas charmosas de comércio local e especialidades gastronómicas. **Jantar** de Trufa de Alba no restaurante Dulcis Vitis do prestigiado chefe Bruno Cingolani, Alojamento.

### 3º DIA - ALBA - TURIM

Saída para Turim, cidade de relevância gastronómica e a primeira capital de Itália. Visita ao Museu Della Frutta Francesco Garnier, que possui uma impressionante coleção de milhares de frutos e hortícolas em reprodução real, de finais do século XIX. Aqui encontramos múltiplas variedades de maçãs, peras, pêsegos, alperces, batatas, entre outros, num mundo meticuloso para descobrir num ambiente de época. Tarde livre para explorar esta magnífica cidade, onde se encontra a primeira loja da Eataly, rede com os melhores produtos italianos, inaugurada em 2007. Destaque ainda para a Mole Antonelliana, símbolo da cidade, a torre mais alta do mundo aquando da sua construção, no séc. XIX. **Jantar**. Alojamento no Hotel Turim Palace 4\* ou similar.

### 4º DIA - TURIM - ABBIEGRASSO - MILÃO (AVIÃO) - PORTO OU LISBOA

Partida em direção a Abbiategrasso, nos arredores de Milão, para visita à Pasticceria Besuschio, onde a quinta geração da família Besuschio confecciona o Panettone Artigianale desde 1845. Todos os preceitos são seguidos por Andrea e Giacomo Besuschio, pai e filho que fazem as leveduras e fermentações necessárias e juntam os melhores ingredientes clássicos para um panettone.

Oportunidade para descobrir os segredos de um dos bolos mais célebres da pastelaria italiana e emblemático da época natalícia, que nasceu em Milão durante o século XV. Em horário a combinar, transfer ao aeroporto de Malpensa para embarque em voo regular com destino ao Porto, via Lisboa. Fim da viagem.

## PERCURSO

