



Dall'alto in senso orario: piatto di Ravioli della Valle Grana, bottega occitana di Castelmagno, il Crudo di Cuneo, raccolta di piccoli frutti, lo Zafferano della Valle Grana, prugne.



I CAMMINI del cibo e del vino autentici SALUZZO



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Borgi Autentici Tour S.r.l.

Viale Matteotti n. 49 - 43039 Salsomaggiore Terme (PR) - Italia
tel. 0524.587941

booking@comunitaospitali.it

Cod. Fiscale e P. Iva: 015 780 90761

Autorizzazione all'Attività di Agenzia Viaggi Provincia di Parma (L.R. 7/2003) D.D. N.1305 dell'11/4/2008



Saluzzo

Con il patrocinio di



Italia: Piemonte

Saluzzo

Protetto e custodito dalle valli del Monviso, Saluzzo è adagiato su dolci e verdeggianti colline, circondato da una pianura costellata di cittadine e castelli. Un piccolo gioiello di arte e architettura: il borgo storico nella parte alta, con tratti trecenteschi ed un susseguirsi di viuzze acciottolate, antichi palazzi nobiliari che racchiudono giardini, conventi e chiese sui quali domina la Castiglia, la dimora fortificata dei marchesi; nella parte bassa i suoi moderni quartieri e gli edifici sorti a partire dal Settecento.

Le origini della città risalirebbero all'epoca romana ma è sotto il governo di quattordici marchesi che Saluzzo raggiunge il suo massimo splendore nel XV secolo diventando, da piccolo borgo, uno stato autonomo e fiorente.

Oltre ai numerosi percorsi per chi ama camminare e andare in bicicletta, Saluzzo è il luogo ideale per praticare il trekking urbano e il fitwalking.

La cucina saluzzese è quanto mai variegata: potendo avvalersi di prodotti freschi e genuini, spazia dai piatti semplici della tradizione a quelli più elaborati e gustosi proposti nei ristoranti. Fiori all'occhiello della zootecnia sono la gallina Bianca di Saluzzo, Presidio Slow Food dal 1999, il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Bovino Piemontese; si aggiungono gli ottimi e pregiati formaggi come il Castelmagno DOP, il Toumin dal Mele, la Toma d'Elva il tutto accompagnato dai vini DOC delle Colline Saluzzesi, l'amabile "Pelaverga" e il "Quagliano", ottimo vino da dessert.

Il posto d'onore nei prodotti del territorio spetta alla frutticoltura: pesche, albicocche, susine (il tipico "ramassin" delle colline), mele, pere e kiwi. I prodotti agricoli sono gli indiscussi protagonisti sia del cosiddetto Mercato delle donne (*elmercà d'le fòmne*) che si tiene tutti i sabati in via Volta, sia della Fiera di Sant'Andrea, radicata nei secoli sin dai tempi del Marchesato.

I maestri pasticceri propongono i "Saluzzesi al Rhum", le "Dolcezze alla nocciola", le "Castellane", dolci prelibatezze a base di cioccolato e nocciole.

Da non dimenticare le birre artigianali del territorio, protagoniste di una grande manifestazione tutta dedicata a loro.

Saluzzo, per l'anno del cibo, ha pensato ad una serie di eventi e manifestazioni sino a settembre. Il programma completo su

www.borghiautenticitalia.it/saluzzo-anno-del-cibo-italiano

Da sinistra: Mercato tipico in Via Volta, vista sul paese, scorcio di Casa Cavassa.



dal 25 al 27 Maggio

VENERDÌ

Sistemazione in agriturismo a Manta (circa 5 km. da Saluzzo) e cena della tradizione piemontese.

SABATO

Alla mattina incontro alle 10:00 con il Tutor dell'ospite per presentazione complessiva di Saluzzo e alle 11 visita guidata alla residenza medievale della Famiglia Cavassa, proprietà dei Marchesi di Saluzzo (ritrovo presso il Museo Civico di Casa Cavassa). Pranzo libero. Nel pomeriggio visita alle 17 al Birrifico Kauss. Dalla coltivazione della pianta sino alle diverse fasi di lavorazione della birra per poi degustarla insieme e portare un piccolo dono a casa. Cena a Manta e pernottamento.

DOMENICA

Alla mattina passeggiata in Piazza Cavour tra le bancarelle del "Mercato della Terra" per conoscere e scoprire i prodotti locali direttamente dall'incontro con il produttore. Alle ore 11 visita guidata alla Castiglia, espressione più alta del ruolo di piccola ma insigne capitale, che Saluzzo ebbe a ricoprire per quattro secoli. Pranzo libero e passeggiata libera tra le vie del centro animate dalla fiera mercato "Svuota cantina".

Quota a persona a partire da: € 185 n. minimo di 2 persone

LA QUOTA COMPRENDE:
2 pernottamenti in agriturismo in camera doppia, 2 cene bevande incluse; 2 visite guidate; 1 visita in birrifico artigianale con degustazione e omaggio; ingressi il 26 e 27 maggio nei musei (comunque gratuiti in quei due giorni). La quota non comprende: spostamenti da effettuarsi con mezzi propri; la tassa di soggiorno di € 1 a persona per notte; tutto quanto non citato ne "la quota comprende".

dal 22 al 24 Giugno

VENERDÌ

Per un weekend immersi nel mondo delle birre artigianali in occasione di "C'è Fermento: grandi birre da piccoli produttori". Venerdì sera arrivo a Saluzzo, benvenuto da parte del tutor dell'ospite e sistemazione in struttura. Cena libera e pernottamento in B&B.

SABATO

Alla mattina, ore 10.30 visita al Birrifico Kauss con degustazione. Dalla coltivazione della pianta sino alle diverse fasi di lavorazione della birra. Pranzo a base di piatti tipici presso un agriturismo della zona. Nel pomeriggio trekking urbano guidato tra le stradine del centro, le chiese e i palazzi della cittadina. Ingresso facoltativo a La Castiglia. Cena libera e pernottamento in B&B.

DOMENICA

Alla mattina viaggio nella storia di Saluzzo con visita guidata al Museo Civico Casa Cavassa, edificio medievale collocato nel borgo superiore di San Martino. Alle ore 11 partenza del tour guidato dal Museo. Pranzo occitano.

Quota a persona a partire da: € 237 n. minimo di 4 persone

LA QUOTA COMPRENDE:
2 pernottamenti in B&B in camera doppia; 1 pranzo occitano bevande escluse; 1 trekking urbano; 1 visita guidata; 1 visita in birrifico con degustazione. La quota non comprende: spostamenti da effettuarsi con mezzi propri; la tassa di soggiorno di € 1 a persona per notte; il biglietto di ingresso al Museo Civico Casa Cavassa (euro 2,50 scontato); tutto quanto non citato ne "la quota comprende".



Settembre

SABATO

In mattinata arrivo a Saluzzo e accoglienza da parte del tutor dell'ospite. Sistemazione in hotel e partenza per la visita al birrifico per una degustazione di benvenuto a base di birre artigianali. (kit omaggio degustazione). Pranzo in un agriturismo ricavato in una casa del 1688. Pomeriggio alla scoperta della storia di Saluzzo, alle 16.30 visita guidata in Castiglia, culmine della città vecchia, espressione del ruolo di piccola ma insigne capitale che il borgo ricoprì per quattro secoli. Cena in hotel e pernottamento.

DOMENICA

Alla mattina visita a Casa Pellico, luogo in cui lo scrittore e patriota Silvio Pellico nacque e trascorse i primi anni della sua infanzia. Storia, cultura e buon cibo si incontrano, sarà la stessa struttura ad ospitare lo show cooking in cui lo Chef preparerà "in diretta" uno dei piatti della tradizione. Pranzo in uno dei locali della cittadina con menù tipico caratterizzato di sapori della cultura occitana.

Quota a persona a partire da: € 230 n. minimo di 10 persone

LA QUOTA COMPRENDE:
1 pernottamento in hotel in camera doppia; 2 cene e 1 pranzo con bevande escluse; 1 visita Casa Pellico con show cooking; 1 visita guidata; 1 visita in birrifico con degustazione e kit. La quota non comprende: spostamenti da effettuarsi con mezzi propri; la tassa di soggiorno di € 1 a persona per notte; il biglietto di ingresso a la Castiglia (euro 3,50 scontato); tutto quanto non citato ne "la quota comprende".