

Domenica

5 novembre 2017

Partenza da Voghera all'ora e dai luoghi di ritrovo concordati in direzione di **Cavour** che si trova proprio sul confine tra la [Città Metropolitana di Torino](#) e quella di [Cuneo](#) in Piemonte. La sua caratteristica principale



è quella di essere ai piedi di una singolarissima montagna in miniatura che si eleva per 162 m sulla pianura circostante: è la Rocca, tutelata come Riserva Naturale Speciale per le sue caratteristiche archeologiche, storiche e naturalistiche. Sulla vetta inoltre si gode un incomparabile panorama a 360°.

Di vocazione prevalentemente agricola, vanta una tradizione gastronomica che si è già distinta negli anni cinquanta con i famosi "pranzi dei grassoni" e che oggi si è affinata con accostamenti di altre tipicità locali come **le mele**, le carni DOC, i salumi, grazie anche ai numerosi ristoranti ed alle aziende agrituristiche presenti sul territorio.

Durante il viaggio sosta a **Pollenzo** (BRA). Il borgo di Pollenzo è da visitare. E' storia a cielo aperto e ben raccontata dai pannelli posti sul percorso. In questo scrigno di naturale bellezza ha sede *l'Università di Scienze Gastronomiche*, una chicca che fa onore alla meravigliosa regione Piemonte. Con 60 nazioni rappresentate, l'Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) è un ateneo privato riconosciuto dallo stato italiano nel quale confluiscono studenti provenienti da India, Stati Uniti, Mauritania, Brasile etc.

L'UNISG è nata e promossa nel 2004 dall'Associazione internazionale Slow Food, presieduta da Carlo Petrini, ideatore del Progetto.

Sempre a Pollenzo sarà possibile visitare le cantine **BANCA DEL VINO**, dove un preparato staff offrirà ottimi assaggi del prestigioso Barolo e non solo.



In una meravigliosa cantina sono esposte le molteplici etichette, divise per tutta Italia. La degustazione potrà essere seguita da acquisti dei prodotti in esposizione.



Successivo spostamento per raggiungere l'Agriturismo Cascina Mombello per il pranzo.



MIENU

- Aperitivo della Casa e succo limpido di mele con delizie della Cascina
Affettati misti con rondelle *Royal Gala*
Battuta di Fassona
su letto di rucola e *Florina*
Insalatina *Tuttomele*
Tortina di zucca con crema allo Zafferano
✂
Gnocchetti al burro, salvia e *Renette*
✂
Stracotto di vitello al forno
con contorno e frittelle di mele
✂
Torta della nonna al cioccolato
Sorbetto alla *mela verde*
Sfogliatina *Golden*
✂
Caffè
Digestivo alle mele
✂
VINI:
Dolcetto-Barbera-Bianco Gioiasso
- ✂ ✂ ✂ ✂

in azienda vendita di mele, succo di mela, confetture, miele, patate, antipasti etc.