

XXII^ DIETA

SABATO 14 E DOMENICA 15 SETTEMBRE 2024



A Tutte le Confraternite, Associazioni,
Circoli Enogastronomici, Simpatizzanti ed
Amici

SABATO 14 Settembre 2024

ALBA SOTTERRANEA

Ore 12: Aperipranzo e accoglienza presso la Cantina Rossello di Cortemila con vini e nocciole

Ore 15: Arrivo in bus ad Alba e visita alla Città Sotterranea per scoprire le radici antiche di Alba Pompeia in compagnia di un archeologo

Ore 17,30: Visita allo Stabilimento Torrone Sebaste di Gallo d'Alba con degustazione delle specialità al cioccolato e golosità locali

Ore 19,30: Arrivo al ristorante Ca' del Lupo di Montelupo Albese per la cena con piatti e vini della tradizione langarola

120 EURO PER L'INTERA GIORNATA

Prenotazioni entro il 3 settembre telefonando a 3397348896 – 338912527
– 3396540119 – 3343531772 - 33608420857 o scrivendo a
info@confraternitanocciola.net – ginpelle@tin.it –
sivdiviglietti@gmail.com - m.marascio50@orange.it



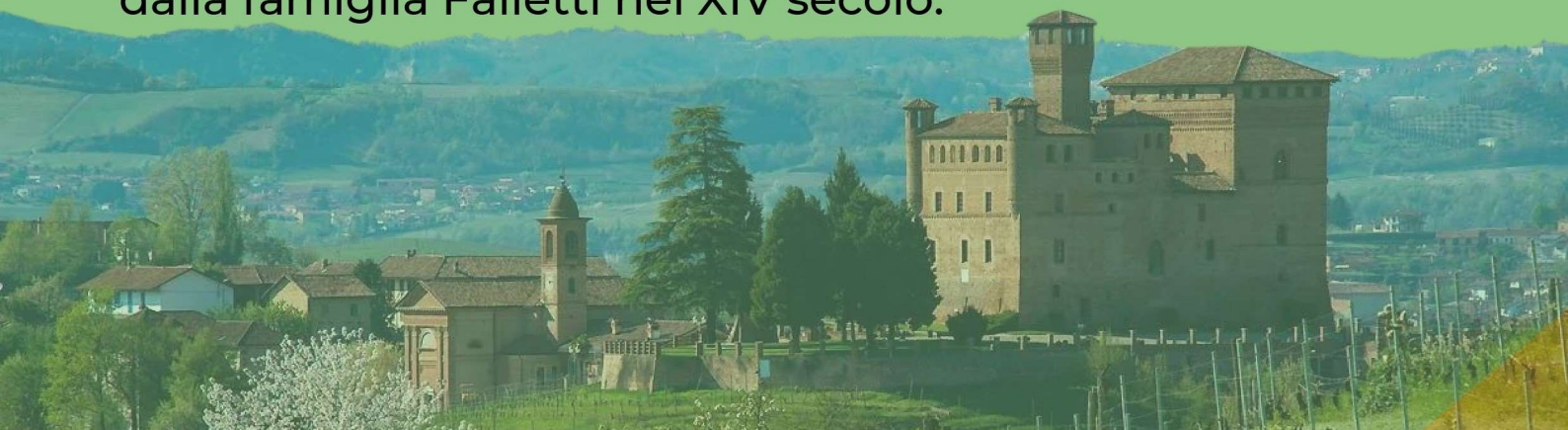


XXII^A DIETA

DOMENICA 15 Settembre 2024

Castello di Grinzane Cavour

- ore 09,45: ritrovo per la colazione delle Confraternite presso il parco del Castello di Grinzane Cavour, sede dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour – Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2014.
- Ore 10,15: saluti del gran maestro Ginetto Pellerino e del presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour Roberto Bodrito.
- ore 10,45: nella Sala Conferenze del Castello presentazione e premiazione di Tesi di Laurea sulla Nocciola Tonda Gentile delle Langhe.
- ore 11,15: nomina nuovi soci onorari e chiamata delle Confraternite presenti.
- ore 12,30: pranzo delle Confraternite alla Locanda Italia di Serralunga d'Alba, uno dei luoghi simbolo del territorio del Barolo caratterizzato da una scenografica bellezza paesaggistica e sovrastato dallo splendido castello edificato dalla famiglia Falletti nel XIV secolo.





XXII^A DIETA

DOMENICA 15 Settembre 2024

Locanda Italia - Serralunga d'Alba

Menu :

Entrée e Aperitivo di benvenuto

Il girello tonnato con salsa ai capperi

Il peperone al forno ripieno con salsa contadina

Tortino di funghi con vellutata al prezzemolo

Ravioli del plin ai tre arrosti con burro nocciolato

Fiocco di vitello con salsa alla nocciola e contorni

Dolce: La nocciola in tre consistenze

Caffè e "pusa" caffè

Chardonnay Langhe Doc, Dolcetto di Diano d'Alba Docg
Sorì Autinot, Nebbiolo d'Alba Doc, Moscato d'Asti Docg
dell'Azienda Vinicola Cascina Rossa di Valle Talloria.
Barolo Docg selezionato del Consorzio Tutela Barolo
Barbaresco.

60 Euro tutto compreso