CONSORZIO B9 · BINOVE

Assaggia il Piemonte in un weekend

Gorgonzola, Nebbiolo e riso. Tre giorni, tre sapori, un Piemonte tutto da assaporare

B9-01-ENO-E

LINEA	FASCIA	DURATA	PROVINCE
Enogastronomia	ESSENTIAL	3 giorni / 2 notti	Novara, Vercelli





C'è un Piemonte che si scopre prima con il palato e poi con gli occhi. In un solo weekend assaggi i tre tesori che l'hanno reso famoso: il Gorgonzola DOP dei caseifici novaresi, i rossi eleganti di Nebbiolo delle colline di Ghemme e il riso delle risaie vercellesi. Tre visite guidate con degustazione, ognuna nel luogo esatto in cui il prodotto nasce: la sala di stagionatura, la cantina di invecchiamento, la riseria storica. Spostamenti brevi e ritmo rilassato: il modo perfetto per innamorarti del territorio al primo assaggio.

IL VIAGGIO GIORNO PER GIORNO

GIORNO 1 · Nel regno del Gorgonzola

Varchi la soglia di un caseificio artigianale del Novarese, una delle culle storiche del Gorgonzola DOP. Nelle celle di stagionatura le forme riposano al fresco, mentre l'erborinatura disegna piano le sue venature verdi-blu. Qui scopri un piccolo segreto: dalla stessa pasta nascono due formaggi diversi, il dolce, cremoso e delicato, e il piccante, più compatto e deciso. La degustazione guidata li mette a confronto e li abbina ai mieli del territorio, che ne addolciscono il carattere e ne svelano ogni sfumatura.

GIORNO 2 · Il Nebbiolo e le mura del ricetto

Si sale verso nord, dove il Nebbiolo regala una delle sue versioni più eleganti e austere. Ti aspetta Ghemme, borgo dominato dal suo castello- ricetto: una cittadella di mura, cortili e cantine nata nell'XI secolo per proteggere raccolti e persone, oggi tra i ricetti meglio conservati del Piemonte. Poi scendi in una cantina storica del Ghemme DOCG, tra grandi botti e bottiglie che riposano in silenzio. Il brindisi? Tre vini e una grappa artigianale, accompagnati da salumi e formaggi locali.

GIORNO 3 · Il mare a quadretti

L'ultimo giorno scendi in pianura, dove l'acqua ha disegnato un paesaggio unico in Europa: migliaia di risaie allagate che in primavera riflettono il cielo e le Alpi. Lo chiamano "mare a quadretti", e basta vederlo una volta per capire perché. In una riseria storica del Vercellese segui il viaggio del chicco, dalla raccolta alla sbramatura fino alla sbiancatura. E impari a riconoscere i due campioni di questa terra, il Carnaroli e l'Arborio: perché tengono così bene la cottura e quale risotto chiede l'uno o l'altro. Da domani, il tuo risotto non sarà più lo stesso.

LA QUOTA COMPRENDE

- 2 notti in hotel 3 stelle, in camera doppia con trattamento di pernottamento e prima colazione
- Visita guidata a un caseificio artigianale con degustazione di Gorgonzola DOP dolce e piccante in abbinamento a mieli del territorio
- Visita guidata a una cantina storica del Ghemme DOCG
- Degustazione di 3 vini e 1 grappa con assaggio di prodotti locali
- Visita guidata a una riseria storica del Vercellese

LA QUOTA NON COMPRENDE

- Tutto quanto non espressamente indicato alla voce LA QUOTA COMPRENDE
- Viaggio di andata e ritorno fino alla località di inizio pacchetto
- Trasferimenti interni tra le tappe, salvo dove diversamente indicato
- Pasti e bevande non menzionati
- Tassa di soggiorno, da saldare in loco
- Ingressi e visite non menzionati
- Assicurazione medico/bagaglio/annullamento
- Mance, extra di carattere personale
- Golf: spogliatoio, deposito sacca e noleggio, su richiesta presso i circoli

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

QUOTA A PERSONA	2 PAX	4 PAX	6 PAX	8 PAX
Per persona in camera doppia	**€ 210**	**€ 210**	**€ 210**	**€ 210**

QUOTE PER GRUPPI	20 PAX	30 PAX
Per persona in camera doppia	**€ 210**	**€ 210**

Per numeri diversi, quotazione ad hoc.

Supplemento singola e riduzioni: su richiesta

Validità: Tutto l'anno

Numero consigliato: da 4 a 8 partecipanti. Sopra i 4 il prezzo non scende più in modo apprezzabile e le degustazioni restano raccolte. Il prezzo si intende per persona in sistemazione doppia. Quotazioni per gruppi diversi su richiesta. **Periodo di operatività: Tutto l'anno.**

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE E CANCELLAZIONE

PRENOTAZIONE E PAGAMENTO

- Acconto del **30%** al momento della prenotazione.
- Saldo **30 giorni prima** della data di check-in in Italia.
- In caso di rimborso, i costi dell'operazione sono a carico del cliente.

CANCELLAZIONE

- La rinuncia deve essere comunicata **per iscritto**, sia da parte del cliente sia da parte di qualsiasi altro componente del gruppo.
- Se uno o più componenti rinunciano, la quota per persona di chi parte può aumentare: la differenza è a carico del cliente.
- Rinuncia **da 31 giorni o più** prima dell'inizio del viaggio (giorno di arrivo in Italia): penale del **30%**, non rimborsabile.
- Rinuncia **da 30 giorni** prima dell'inizio del viaggio fino alla partenza: penale del **100%**, non rimborsabile.
- In caso di eventi imprevedibili (emergenze sanitarie, lockdown, guerra, pandemia) o di circostanze al di fuori del nostro controllo, non è previsto il rimborso in denaro.

Le condizioni sopra riportate sono **di massima** e hanno carattere indicativo. Per ciascun pacchetto verranno comunicate le condizioni definitive e aggiornate, in base ai servizi effettivamente richiesti e alle politiche dei singoli fornitori coinvolti.

CONSORZIO B9 · BINOVE | Biella · Novara · Vercelli | binove.eu

CONSORZIO B9 · BINOVE

Informazioni e prenotazioni

Assaggia il Piemonte in un weekend

B9-01-ENO-E

RICHIESTE DI PRENOTAZIONE

Per informazioni e richieste di prenotazione per l'esperienza

Assaggia il Piemonte in un weekend

B9-01-ENO-E · 3 giorni / 2 notti

si prega di contattare:

hello@binove.eu

Indicate nella mail il nome dell'esperienza, le date di interesse e il numero di partecipanti.