

2017

- ESPERIENZE IN CUCINA
- FASHION & DESIGN
- MESTIERI ARTIGIANI
- MESTIERI RURALI
E SAPORI DELLA TRADIZIONE
- PERFORMING ART & MUSIC
- SCRITTURA
STORYTELLING CLASSICO E 2.0
- VISUAL ARTS, ART & GRAFFI



**PIEMONTE
CREATIVO**
esperienze per vivere il territorio

piemonteitalia.eu

regione.piemonte.it/turismo/cms/pubblicazioni



ESPERIENZE IN CUCINA

Cucina a tema

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

L'Istituto organizza laboratori tematici per turisti amatori e appassionati gourmet, italiani e stranieri, per svelare loro i segreti della cucina regionale e italiana: antipasti, primi piatti, pasticceria e panetteria.



Quando: tutto l'anno - su prenotazione

Durata: una settimana

Costo: 1.500 € per l'intera settimana, compreso vitto e alloggio

Contatti: Tel +39 0141 962171

info@icif.com

www.icif.com

ESPERIENZE IN CUCINA



Cibo e vini: a lezione dal sommelier

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS
Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

L'Istituto organizza singole lezioni o una settimana di approfondimento con docenti Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier). Durante i laboratori i partecipanti saranno coinvolti con esercizi di abbinamento cibo-vino e degustazioni. L'esperienza è rivolta a turisti amatori e appassionati gourmet italiani e stranieri e a quanti vogliono conoscere i segreti della cucina regionale italiana.

Quando: tutto l'anno - su prenotazione

Durata: una settimana

Costo: 1.400 € per l'intera settimana, compreso vitto e alloggio

Contatti: Tel +39 0141 962171

info@icif.com - www.icif.com



ESPERIENZE IN CUCINA



Gelateria pasticceria caffetteria...

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

L'Istituto organizza laboratori tematici dedicati alla cucina italiana. Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione singola e sarà accompagnato da chef, mastri pasticceri, gelatieri, cioccolatieri, pizzaioli e bartender professionisti per soddisfare tutte le esigenze e le richieste di chi vuole mettersi alla prova. L'esperienza è rivolta a turisti amatori e appassionati gourmet, italiani e stranieri, che vogliono conoscere i segreti della cucina italiana.



Quando: tutto l'anno - su prenotazione

Durata: varia in base alle richieste

Costo: varia in base alla tipologia e durata del laboratorio

Contatti: Tel +39 0141 962171
info@icif.com - www.icif.com



ESPERIENZE IN CUCINA

Chef per una sera

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

L'Istituto con il suo ristorante didattico LA BARBERA - Enoteca e Training Restaurant - invita tutti coloro che desiderano avvicinarsi ai fornelli, per regalare un tocco in più ai propri piatti e sorprendere e deliziare gli invitati. Gli chef, istruttori, preparando insieme ai partecipanti manicaretti da portare a casa, sveleranno i segreti del mestiere. L'Istituto propone un carnet di proposte tematiche all'insegna della stagionalità, della qualità e della territorialità. L'esperienza è rivolta a tutti.



Quando: tutto l'anno - su prenotazione

Durata: 3 ore

Costo: 60 € per singola lezione; 210 € per 4 lezioni

Contatti: Tel +39 0141 962171
info@icif.com - www.icif.com



ESPERIENZE IN CUCINA

Cucina tipica

GOURMET - La scuola di cucina di Asti
Via Ranco, 16 (angolo Via Garetti) - 14100 Asti

La scuola organizza varie tipologie di laboratori per imparare i segreti della cucina piemontese, tutti includono la degustazione dei piatti preparati e l'abbinamento con i vini. È possibile scegliere la lezione singola (4 ore) o il corso di cucina piemontese (3 o 4 lezioni da 4 ore). I laboratori sono riservati a gruppi di minimo 6 partecipanti. Su richiesta anche in lingua inglese.



Quando: tutto l'anno - su prenotazione

Durata: da min. 4 ore a max 16 ore

Costo: da min. 50 € (4 ore) a max 150 € (16 ore)

Contatti: Tel +39 0141 218789; +39 347 8571556;
enrico@scuolagourmet.com - info@scuolagourmet.com
www.scuolagourmet.com



ESPERIENZE IN CUCINA

Cucina piemontese anche gluten free

IL BUON SEME - Azienda Agricola Agriturismo
Località Sessant, 240 - 14100 Asti

L'Azienda propone una mezza giornata di laboratorio durante il quale gli ospiti prepareranno alcuni piatti, in particolare pasta fresca (agnolotti al pin) e dolci tipici. L'opzione senza glutine è alternativa alla cucina con glutine. L'esperienza termina con il pasto finale (pranzo o cena). L'esperienza è rivolta ad adulti singoli e gruppi di min 2 max 8 partecipanti.

Quando: da luglio a novembre - su prenotazione

Durata: mezza giornata

Costo: 50 € a partecipante, pasto incluso

Contatti: Tel +39 333 2233491
info@ilbuonseme.it
www.ilbuonseme.it





MESTIERI RURALI E SAPORI DELLA TRADIZIONE

Giardinieri per un giorno

VAL MUNDONI - AZIENDA AGRICOLA

Via Case Sparse, 23 - 14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)

L'azienda propone laboratori per insegnare a conoscere e curare le piante annuali, perenni e aromatiche che si possono coltivare sul terrazzo e in giardino. I partecipanti saranno informati sulle tipologie di semi in commercio, sulle modalità di semina, l'esposizione e il periodo di fioritura. A seguire l'attività pratica di semina, trapianto e talea. Ai partecipanti verrà fornito, omaggio, l'occorrente per l'attività e il materiale illustrativo. L'esperienza è riservata a singoli e famiglie con bambini di min. 5 anni.



Quando: da aprile ad agosto - su prenotazione

Durata: 1 giorno (h 10/13 - 15/18)

Costo: 20 € a partecipante, compreso materiale; bambini fino a 10 anni gratuito. Pranzo 15 €

Contatti: Tel +39 331 6891704; +39 339 1265459
cannedafiore@hotmail.com - www.cannedafiore.com



MESTIERI RURALI E SAPORI DELLA TRADIZIONE

Orticoltura urbana

VAL MUNDONI - AZIENDA AGRICOLA

Via Case Sparse, 23 - 14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)

L'azienda agricola propone laboratori di orticoltura sul balcone/terrazzo, in vasi o contenitori riciclati, secondo la stagionalità, per risparmiare denaro e per mangiare prodotti naturali appena colti. Attività pratica di semina e trapianto. L'esperienza è riservata a singoli e famiglie con bambini di min. 5 anni.



Quando: da aprile ad agosto - su prenotazione

Durata: 1 giorno (h 10/13 - 15/18)

Costo: 25 € a partecipante, compreso il materiale; gratuito per bambini fino a 10 anni. Pranzo 15 €

Contatti: Tel +39 331 6891704; +39 339 1265459
cannedafiore@hotmail.com
www.cannedafiore.com



MESTIERI RURALI E SAPORI DELLA TRADIZIONE

L'acetaia e l'analisi sensoriale

T.P.S. RAMO D'ORO SOC. COOP. AGRICOLA

Via Case Sparse, 23 - 14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)

Il mastro acetaio, Sergio Merlino, invita alla visita guidata della barricaia, dove vengono acidificati vini piemontesi (Barbera, Freisa, Moscato), miele BIO e non, birra doppio malto di un birrifico piemontese. A seguire un percorso di analisi sensoriale e degustazione guidata di alcuni aceti scelti: aceto di barbera, moscato, freisa, ippocrasso (aromatizzato alle erbe e spezie), 4 ladroni (aceto storico di origine seicentesca), alla lavanda e al miele. L'esperienza è rivolta a gruppi di minimo 5 partecipanti nei giorni di sabato e domenica.



Quando: maggio, giugno, luglio e settembre - su prenotazione

Durata: 3 ore mattino o pomeriggio

Costo: 7 € a partecipante

Contatti: Silvana Riccabone - Tel +39 331 6891704

ramo_d_oro@hotmail.com - acetaiamerlino@hotmail.it



MESTIERI RURALI E SAPORI DELLA TRADIZIONE

Grooming

ASINTREKKING ASD - ASSOCIAZIONE SPORTIVA DILETTANTISTICA

Località Antica Dogana, 2/D - 14100 Quarto Inferiore (AT)

L'Associazione invita all'approccio e alla conoscenza degli asini. Insegna come accudirli, spazzolarli, nutrirli, coccolarli, condurli, cavalcarli e relazionarsi con questi docili animali andando alla scoperta del territorio. L'esperienza è rivolta a tutti.

Quando: tutto l'anno - su prenotazione

Durata: mezza giornata - 1 giorno

Costo: pacchetto famiglia: 20 € all'ora; gruppi di minimo 5 famiglie 80 € a famiglia per giornata intera; gruppi di minimo 10 partecipanti 20 € a persona per mezza giornata - 25 € giornata

Contatti: Tel +39 347 1211148; +39 340 9963233

asintrekking09@gmail.com - www.asintrekking.com



MESTIERI RURALI E SAPORI DELLA TRADIZIONE



Visita guidata alla ricerca del tartufo

LA CASA DEL TRIFULAU

Strada Canelli, 1 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

La Casa del Trifulau offre la possibilità di conoscere la storia, le caratteristiche del tartufo e le tradizioni legate al tartufo e al suo mondo un po' pittoresco e misterioso. Vivere l'emozione di andare per tartufi, attraverso una visita guidata alle tartufaie naturali con dimostrazioni pratiche di ricerca in compagnia dei cani. Fino al 20 settembre ricerca del tartufo nero; dal 21 settembre 2017 a gennaio 2018 ricerca del tartufo bianco pregiato. L'esperienza è rivolta a singoli, famiglie, gruppi (massimo 30 partecipanti).

Quando: febbraio 2017 - gennaio 2018 - su prenotazione

Durata: 2 ore

Costo: 25,00 / 40,00 € + IVA (dipende dal numero dei partecipanti e dal tipo di tartufo)

Contatti: Tel +39 347 2991832; +39 339 7822021

lacasadeltrifulau@gmail.com - www.lacasadeltrifulau.it



PERFORMING ART & MUSIC

Lezioni di chitarra acustica/elettrica

LA CASA DELLA MUSICA SNC

Strada Abrami, 3 - 14055 Costigliole (AT)

La casa della musica propone lezioni di chitarra personalizzate, dal livello base a quello avanzato. Dispone di una sala musica allestita nel vecchio fienile della cascina. Nello splendido panorama delle colline dell'Unesco sarà possibile, tra un tuffo in piscina e un buon bicchiere di vino, imparare a suonare. I corsi sono rivolti a tutti. Le lezioni possono essere individuali o collettive.



Quando: tutto l'anno - su prenotazione

Durata: in base alle esigenze

Costo: € 25,00 all'ora; per più lezioni e per gruppi il prezzo deve essere concordato.

Contatti: Tel +39 329 5730400

info@lacascinadellamusic.it - www.lacascinadellamusic.it