



Séjour découverte de vins patronné par la F.I.C.B. Langhe, Roero et Monferrat Collines Unesco, Piémont, Italie

22–26 Mai 2025



PROGRAMME

22 MAI – JEUDI

Arrivée individuelle à **Alba**, capitale des Langhe et ville créative de l'Unesco pour la gastronomie.
Installation à l'hôtel à Alba.

Hôtel Calissano**:** [Hotel Calissano, Alba](https://www.hotelcalissano.it/)

Adresse: Via Pola 8, 12051 Alba - <https://maps.app.goo.gl/mpJPSfQz9Z4v4Hrc7>

Contact: +39 0173 364855

h. 16:30 - 19:30 Votre guide **Claudio Gallo** (+39 329 1654965) sera à la réception de l'hôtel à votre disposition pour vous donner des informations ou pour tout type d'assistance.

h. 19:15 Rencontre avec votre guide **Claudio Gallo** (+39 329 1654965) et les participants FICB dans le hall de l'hôtel.

h. 19:30 Départ avec minibus et chauffeur privé et transfert pour le **Dîner de bienvenue** dans le panoramique **Restaurant Antico Podere Tota Virginia** à Serralunga d'Alba:

[Ristorante Antico Podere Tota Virginia, Serralunga d'Alba](https://www.anticopodertota.com/)

Menu

- Amouse bouche
- Œuf poché à la crème de chou-fleur et miso
- Flan aux asperges avec fondue aux trois laits
- Risotto au fromage Castelmagno et réduction de Barbera
- Joue de porc à la bière ambrée et accompagnements de saison
- Mousse à la ricotta, cacomela et crumble au chocolat
- Eau, association de 4 vins, café et petites pâtisseries

h. 22:30 Retour et nuitée.



23 MAI – VENDREDI

Petit déjeuner.

h. 8:45 Rencontre avec votre guide **Claudio Gallo** (+39 329 1654965) et les participants FICB dans le hall de l'hôtel.

h. 09:00 Départ avec minibus et chauffeur privé et transfert à Barolo.

h. 09:30 Visite guidée de **Barolo**.

h. 10:30 Visite guidée du **Musée du Vin dans le Château de Barolo** - [WiMu - Il Museo del vino a Barolo](#)

h. 12:00 Départ de Barolo

h. 12:30 **Déjeuner** au **Restaurant Garden** de l'**Albergo dell'Agenzia** à Polenzo, célèbre patrie de Slow Food: [Ristorante Albergo Dell'Agenzia, Bra - Pollenzo](#)

Menu

- Rouleau de légumes « Capunet » garni de légumes
- Pâtes de Gragnano à la saucisse de Bra (ou à la sauce aux légumes - option végétarienne)
- Tiramisù avec café
- Eau, association de 3 vins, café

h. 14:30 Visite guidée de la **Banque du Vin**, avec dégustation de vins.

h. 16:30 Retour à l'hôtel.

- h. 17:45 Rencontre avec votre guide **Claudio Gallo** (+39 329 1654965) et les participants FICB dans le hall de l'hôtel.
- h. 18:00 Transfert pour la **visite guidée à la célèbre cave du Roero Tenuta Carretta à Piobesi d'Alba**, avec dégustation: [Tenuta Carretta](#)
- h. 20:30 Apéritif et dîner au **restaurant gastronomique du domaine, Restaurant 21.9**:
[Ristorante 21.9](#)
- h. 22:30 Retour et nuitée.



24 MAI – SAMEDI

Petit déjeuner.

Matinée libre et guides disponibles pour une visite du centre historique de **Alba**, Ville créative de l'UNESCO, animée par le marché hebdomadaire.

Si vous êtes intéressé, nous vous rappelons de confirmer votre intérêt à la guide le soir précédent et de le rencontrer à 10h30 dans le hall de l'hôtel.

h. 12:30 Déjeuner au **Restaurant Enoclub** dans le centre de la ville: [Enoclub](#)

Adresse: Piazza Michele Ferrero 4, 12051 Alba - <https://maps.app.goo.gl/8wcrbwap3oR6SKXJ8>

Contact: +39 0173 33994

Menu

- Tarte aux asperges avec crème de parmesan accompagnée de Roero Arneis
- Raviolini del Plin avec sauce au rôti accompagnée de Barbera d'Alba
- Reale de veau braisée au vin rouge accompagnée de Barbaresco
- Bunet au chocolat et aux amaretti
- Eau, association de 3 vins, café

h. 17:15 Rencontre avec votre guide **Claudio Gallo** (+39 329 1654965) et les participants FICB dans le hall de l'hôtel.

h. 17:30 Transfert au **Château de Grinzane Cavour**, site de l'Unesco, pour participer au “**Chapitre de la Tradition**” de l'Ordre des Chevaliers de la Truffe et des Vins d'Alba, avec l'investiture des postulants en chevaliers.

h. 20:00 Dîner gastronomique au **Restaurant du Château par le chef Alessandro Mecca**:

h. 22:30 Retour et nuitée.



25 MAI – DIMANCHE

Petit déjeuner.

h. 08:45 Rencontre avec votre guide **Manuela Albergo** (+39 340 781 5094) et les participants FICB dans le hall de l'hôtel.

h. 09:00 Transfert à **Canelli** pour la visite des **caves historiques Contratto** situées dans les **Cathédrales souterraines**, patrimoine classé par l'Unesco - [Contratto • The Italian Metodo Classico](#)

h. 10:15 Visit guidée de la cave avec dégustation finale.

h. 12:00 Déjeuner au **Restaurant Casa Crippa**: [Ristorante Enoteca Di Canelli - Casa Crippa, Canelli](#)

Menu

Tartare de bœuf de Fassona (option végétarienne: Flan aux petits pois avec crème aigre au citron vert et basilic)

Gnocchi de Seirass avec pesto de fèves et salami croustillant - (option végétarienne: sans salami, option sans gluten avec tagliolini de maïs)

Crème de noisettes et zabajone de Moscato

Eau, association de 3 vins, café

h. 15:30 Retour à l'hôtel.

h. 16:15 Rencontre avec votre guide **Manuela Albergo** (+39 340 781 5094) et les participants FICB dans le hall de l'hôtel.

h. 16:30 Transfert pour la visite guidée d'un **célèbre domaine viticole historique de Barolo, Fontanafredda**.

h. 17:00 Visite guidée de la cave avec dégustation finale.

h. 19:15 **Apéritif de bienvenue** à la Villa Reale

Apéritif

Alta Langa Limited Edition en accompagnement à:

Crostini au Roccaverano Robiola

Pain, beurre et anchois

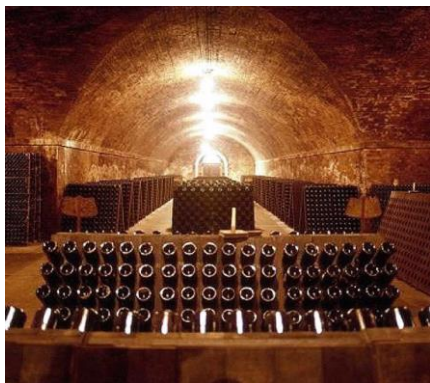
Sandwich à la truite fumée

h. 20:00 **Dîner de gala** au restaurant du domaine, le **Restaurant Guido***, à l'intérieur du « Salone delle Feste » de la Villa Reale: [GuidoRistorante, Serralunga d'Alba](#)

Menu

- Vitello Tonnato - La recette traditionnelle du restaurant Guido depuis 1960
- Riz Carnaroli avec asperges et crème de Parmigiano Reggiano 24 mois
- Pintade rôtie avec pommes de terre de montagne et sauce Marsala
- Glace Fiordilatte fraîchement fouettée avec le lait de la vache blanche piémontaise de l'Alta Valle Stura
- Eau, association de 3 vins, café

h. 22:30 Retour et nuitée.



26 MAI - LUNDI

Petit déjeuner et check-out, départs individuels ou transferts privés selon les réservations effectuées.

Langhe Experience – Tours & Events Assistance

h. 9.00-21.00 mob. +39 3331648214 (appels, textes, WhatsApp)