

Le Vecchie Credenze

Ristorante

Via Alberassa 16 Santena Tel. 0119456455

sito web : www.levecchiecredenze.com info : info@levecchiecredenze.it

.....andar per cantine.....

Sabato 4 febbraio

Costo della gita €.92,00 da prenotare entro il 1 febbraio 2017

IL COSTO DELLA GITA COMPRENDE L'INTERO PROGRAMMA DELLA GIORNATA

PROGRAMMA GIORNATA

- **ORE 8,30** RITROVO AL RISTORANTE LE VECCHIE CREDENZE
- **ORE 9,00** PARTENZA CON **PULLMAN** PER CANALE ALLA **CASCINA CHICCO**
- **ORE 9,30** ARRIVO E VISITA DELLA SPLENDIDA **CANTINA CHICCO** CON DEGUSTAZIONE DI 5 VINI E STUZZICHINI.
- **ORE 11,00** PARTENZA PER LE CANTINE **NEGRO ANGELO & FIGLI** DI CANALE
- **ORE 11,10** ARRIVO E VISITA DELLE CANTINE **NEGRO & FIGLI**. A FINE VISITA DEGUSTAZIONE DI 3 VINI CON STUZZICHINI
- **ORE 12,45** PARTENZA PER ALBA AL RISTORANTE **LA PIOLA**
- **ORE 13,20** ARRIVO AL RISTORANTE E PRANZO CON TRIS DI ANTIPASTI , 1 PRIMO E UN DOLCE IL TUTTO ABBINATO DA 2 VINI DELLA **CANTINA CERETTO**
- **ORE 15,00** PARTENZA PER LA **CANTINA CERETTO**
- **ORE 15,20** ARRIVO E VISITA GUIDATA DELLA **CANTINA CERETTO** E DEGUSTAZIONE DI 2 VINI DELLA LORO PRODUZIONE. DOPO LA VISITA ALLA CANTINA, BREVE SOSTA AL MAGNIFICO **ORTO BOTANICO DI ENRICO CRIPPA**, DOVE TROVEREMO OGNI SPECIE DI INSALATA ED ERBE. CHEF DEL RISTORANTE 3 STELLE "PIAZZA DUOMO" AD ALBA. NOMINATO DAI CRITICI IL 23° CHEF PIU' BRAVO AL MONDO
- **ORE 17,40** PARTENZA PER IL RIENTRO A SANTENA
- **ORE 18,30** ARRIVO A SANTENA

Cantina Chicco

Grazie ai **recenti lavori** di ampliamento e ammodernamento, abbiamo voluto creare una cantina unica ed accogliente. Un luogo che all'efficienza tecnologica e ai sistemi di vinificazione più avanzati, esprimesse il **giusto tributo** al Roero e ai suoi grandi vini. **La nuova cantina** è interamente scavata nella collina sotto l'antica casa colonica: il suo piano interrato, nel pieno rispetto del paesaggio, si estende per **una superficie di oltre 1800 metri quadrati** e il suo punto più profondo, vicino al cuore della collina, raggiunge i **28 metri sotto la superficie dei vigneti**. **La planimetria dell'opera**, interamente realizzata da progettisti e maestranze locali, si divide in un ordinato dedalo di barricaie, stanze per l'affinamento, corridoi per lo stoccaggio e le pupitre, crutin e infernot scavati nella nuda

roccia dove conserviamo le Riserve e le annate storiche. **Anche i muri parlano della nostra terra.** I mattoni crudi e le pietre utilizzate per il rivestimento delle pareti provengono in parte dall'antico casolare che affiancava il corpo principale di Cascina Chicco e, in parte, dalle vene di gesso che corrono vicino alle nostre vigne di Castellinaldo. Al centro della cantina, punto nevralgico e cuore del progetto, si apre l'incredibile **Sala della Ruota**: una grande stanza dodecagonale sul cui pavimento, sormontato da un'alta cupola a dodici arcate, è raffigurata la ruota dei Roero, simbolo dei signori che dominarono queste terre a partire dall'Alto Medioevo. A partire dal 2007, Cascina Chicco si è dotata di **una nuova e spaziosa sala degustazione**, costruita sopra gli scavi della cantina. Due ampi saloni appena inaugurati, in cui accogliamo i visitatori, conduciamo le degustazioni e ospitiamo eventi esclusivi. La sala è infatti dotata di **cucina e impianto multimediale**, audio e video, per potersi adattare a conferenze, piccole manifestazioni o feste.

RISTORANTE LA PIOLA

In dialetto piemontese, la piola è l'osteria di paese, il luogo in cui si mangiano i piatti della tradizione e si bevono generosi bicchieri di vino del territorio. Nascosto nelle pieghe del termine però c'è un significato ulteriore, che descrive una sensazione: in piola si va per stare insieme, per divertirsi. L'atmosfera conviviale, quasi familiare, diventa il perfetto complemento al cibo sulla tavola, al vino nei calici.

Per questo, quando nel 2005 la famiglia Ceretto ha scelto di aprire un locale che proponesse la cucina tipica di Langa, la scelta è caduta proprio su questo nome. Non "una" piola ma "la" Piola, a testimoniare la voglia di essere interpreti fedeli di una tradizione gastronomica che ha reso le Langhe uno dei luoghi più celebri nel mondo per la qualità del cibo.

Qui alla Piola, il menù è scritto ogni giorno con il gessetto sulla grande

Lavagna nella sala principale

obbedisce al mercato e alle stagioni, e perciò cambia molto spesso. Una lavagna è apparsa la soluzione ideale. Appena oltre la porta d'ingresso c'è il centro storico di Alba con le sue botteghe, i venditori di frutta e verdura, i macellai dalle mani esperte. Appena più in là ci sono le colline di Langa, i querceti che nascondono i tartufi, gli artigiani che lavorano il latte e producono formaggio, i boschi di nocciole. Come diceva il padre della cucina francese Auguste Escoffier, nessun piatto sarà mai migliore del peggiore dei suoi ingredienti: questo principio guida anche lo chef Dennis Panzeri, in cucina alla Piola. Qui, infatti, fornitori, passione e cura sono gli stessi che guidano il progetto di Piazza Duomo, un piano più sopra: tradizione e cucina moderna hanno le stesse basi, e un'identità comune impressa dalla collaborazione con Enrico Crippa.

Ceretto

Tenuta Monsordo Bernardina, Alba

Alla fine degli anni '80 la famiglia Ceretto sceglie un **antico casolare alla porte di Alba**, trasformandolo gradualmente nel suo quartier generale. Questa tenuta chiamata Monsordo Bernardina, legata storicamente alla storia d'amore

fra Vittorio Emanuele II e la Bella Rosina, diventa nel giro di pochi anni il **centro nevralgico dell'azienda**; qui si concentrano, infatti, oltre le operazioni legate alla produzione e all'affinamento

di alcune delle più importanti etichette aziendali, le attività amministrative e commerciali, gli uffici e il magazzino. Sono **più di 30 gli ettari vitati** che circondano la cascina e ospitano varietà tradizionali ed internazionali, tutte coltivate secondo forti principi di sostenibilità ambientale. Tradizione in casa Ceretto fa rima con innovazione ed ecco che sull'onda della spinta creativa, **nel 2009, nasce L'Acino**, una installazione permanente affacciata sulle belle vigne, che fa da corollario ad un moderno spazio per l'accoglienza e per la promozione del territorio.

L'ORTO DI CRIPPA

IL MIO ORTO

Se da un lato, la mia cucina è di getto, istintiva, dall'altro è profondamente legata alla terra. Più precisamente: all'orto e alla sua logica antica, primitiva, che nel corso di questi anni ha assunto sempre più spazio nel mio lavoro.

In ogni stagione, il cuore del mio lavoro sta nell'impiegare al meglio appieno tutto ciò che proviene dal campo.

In un orto, non esistono quattro stagioni. Le stagioni sono decine, addirittura centinaia: ogni giorno c'è qualcosa di diverso, e il mio ruolo è trovare a ogni vegetale la giusta collocazione nel piatto

Negro Angelo & Figli

Già dal 1670 la famiglia Negro coltiva vigneti sulle colline del Roero e lavora per valorizzare questo splendido angolo di Piemonte, dedicando i suoi vini ai prestigiosi vitigni autoctoni: Favorita e Arneis a frutto bianco, Nebbiolo, Barbera, Bonarda, Dolcetto e Brachetto dal grappolo lungo tra quelli a frutto nero.

Oggi può contare su quasi 60 ettari di vigneti, distribuiti tra la storica Cascina Perdaudin in Monteu Roero, la cascina San Vittore in Canale e Basarin in Neive.

Le vigne crescono nelle posizioni meglio esposte al sole, su terreni calcarei di origine alluvionale che variano da collina a collina. I diversi suoli e microclimi danno origine a vini molto ben definiti e ricchi di carattere.

Sono numerosi ormai i premi che hanno riconosciuto la personalità di questi vini, ai quali Giovanni Negro si dedica con passione insieme ai figli Gabriele responsabile vigneti, Angelo l'enologo, Emanuela responsabile estero,

Giuseppe responsabile commerciale ed alla moglie Marisa, cui è riservato il compito di ricevere gli ospiti nell'accogliente cantina in Sant'Anna di Monteu Roero.