



Pressinformation: 2008-02-12

Nyhet: Go Slow Travel lanserar vin- och matlagingsresor till Piemonte i Italien.

"Äntligen Piemonte!" säger Stefan Rydén på Go Slow Travel om arrangörens nya resmål. *"För oss har det här området varit på önskelistan länge och kunderna har skickat tydliga signaler; Piemonte är ett måste för mat- och vinälskare, så vi kunde inte vänta längre!"*...

En vecka med Go Slow Travel innebär matlagingskurser, vinprovning, gårdsbesök och utflykter till Alba, Asti, Turin mm. Resan sker i grupp om 10-15 personer, och man bor på en levande, sk. agriturismo. Allt under överseende av Go Slow Travels uppskattade ciceron, Jan Holmström. För Jan har Piemonte varit föremål för åtskilliga resor såväl privat som i yrket: *"Minnesvärda måltider har bestått av fågel och svamp", berättar han "Porcini (Karljohan) och allehanda vilda fåglar. En av de riktigt stora upplevelserna var ett perfekt stekt ägg som man hyllat drivor med vit tryffel över - fantastiskt..."*

De första resorna går i mitten av maj och den som bokar för 5/3 erhåller en "bokatidigt"-rabatt vilket ger ett pris på SEK 13.000 per person. En vecka med halvpension i dubbelrum kostar normalt ca SEK 14.500 (exkl resa).

Om Piemonte:

I ett stort mat- och vinland som Italien är det naturligtvis många regioner som gör anspråk på att vara främst, men även bland utsocknes kan man erkänna att hjärtat i dagens gastronomiska Italien ligger i Piemonte. Här finns ett genuint regionalt kök med specialiteter som svart och vit tryffel, risotto, färskost, Barolovinerna och Asti spumante. Det som definitivt satt Piemonte på världens kulinariska radar är dock Slow Food. Det är en "folkrörelse" bland såväl matproffs som amatörer som under senare år placerat begrepp som matkvalitet, lokala mattraditioner och närodlade produkter i fokus.

Om Jan Holmström:

Under 2008 är vår huvudciceron Jan Holmström, välkänd mat- och vinskribent. Jan har en bred erfarenhet av bordets fröjder. Han har sedan 1980 skördat och gjort vin i Médoc, varit chefredaktör på Allt om Mat samt gjort otaliga resor till vingårdar och vindistrikt världen över. Han är författare till boken Vinprovning och provar årligen drygt 3000 viner. Hans intresse för mat och vin sträcker sig även bortom bordet, mot jordbruk, kultur, geologi, historia, klimatologi och allt annat som påverkar det vi sätter på bordet.

Presskontakt:

Stefan Rydén, 070-789 84 63

Email: press@goslowtravel.com

Mer bildmaterial finns tillgängligt.

Go Slow Travel AB

www.goslowtravel.com - info@goslowtravel.com - +46 (0)8 717 90 70

Matrosvägen 3, S-133 22 Saltsjöbaden, Sweden

Org.nr: 556684 - 2877 -Momsreg SE556684287701 - Bankgiro: 5495-7782



Go Slow Travel i korthet:

Go Slow Travel AB är en svensk researrangör med bas i Stockholm, som arrangerar matlagnings- och vinresor till Italien och Frankrike. Go Slow Travel erbjuder dig som är mat- och dryckintresserad en möjlighet att uppleva och förkovra dig i några av världens mest framstående kulinariska regioner. Vi vill göra det möjligt för moderna människor att förgylla en stressad vardag och skapa ökat välmående genom bättre mathållning.

Go Slow Travel AB

www.goslowtravel.com - info@goslowtravel.com - +46 (0)8 717 90 70
Matrosvägen 3, S-133 22 Saltsjöbaden, Sweden
Org.nr: 556684 – 2877 -Momsreg SE556684287701 - Bankgiro: 5495-7782