

## Grappa och slow food med Glenn Strömberg & Ove Boudin



Vi har nu glädjen att presentera en ny upplevelseresa i grappans, vinets och det genuina italienska kökets tecken. Slow-food\* för lätt tanken till mat men grappa och vin speglar också "de lokala smakerna", precis som en *salame* eller en *prosciutto*. Men det förutsätter förstås att dryckerna är småskaligt producerade. Slow-food handlar om äkthet i råvaran, i förädlingen och själva smakupplevelsen. Inga tillsatser – endast naturliga, autentiska smaker fjärran från industrins löpande band och robotar.

Förvänta dig en gränslös helhetsupplevelse med mat, vin och grappa i centrum, men även sköna vyer, kulturpauser och välbehövlig avkoppling. För den här resan har vi som bas valt hjärtat för Slow Food, det vill säga Piemonte. En underbar del av Italien och hemort för viner som Barolo och Barbaresco, druvorna nebbiolo och barbera, och den vita tryffel från Alba! Piemonte är även berömt för sina desserter och sötsaker, och naturligtvis sin grappatradition. Och på hösten när vinet skördas står ångan vit ur destilleriernas skorstenar. Ett gott tecken som visar att det är färsk råvara som gäller! (Industrin kör först efter nyår.) Så när vi besöker våra destillerier är det full fart bland kopparpannor och kolonner till doften av nykokad sylt och röda bär.

Det är ingen tillfällighet att Slow Food-rörelsen föddes just här!

\* Slow-food är ett upphovsrättsligt skyddat begrepp och får ej användas i kommersiella syften utan tillåtelse. Slow Food-rörelsen startades 1986 och har sitt säte i staden Bra i Cuneo, Piemonte. Ledstjärnorna är Gott – Rent – Rättvist.

## Våra ciceroner på resan

- **Ove Boudin**

som har skrivit boken "Grappa - Italien på flaska" som fått utmärkelserna "Best Drink Book in The World" (Gourmand Awards, London 2008) och "Årets Bästa Dryckesbok" (Svenska Måltidsakademien). Boudin Grappa importerar och säljer grappa, även i samarbete med Haugen-Gruppen och Glenn Strömberg Collection. Ove är uppskattad föredragshållare och provningsledare för sin favoritdryck.



- **Maurizio Fava**

som är en känd Piemontepersonlighet och prisbelönad expert inom italiensk mat, vin och destillat. Han driver idag företaget Topwine.org och verkar som journalist, utgivare, opinionsbildare samt representant för en rad vinproducenter. Maurizio ligger även bakom återuppväckandet av den medeltida osten Montebore - kallad "The Jurassic cheese" i Wall Street Journal. Den finns även presenterad i "Solens mat".



- Vår gästartist **Glenn Strömberg** är en efterfrågad fotbollskommentator och numera en framgångsrik matproducent via sitt Glenn Strömberg Collection. Han är idag en mycket eftertraktad föreläsare när det gäller mat och dryck från Italien, numera hans hemland.

*Reservation:* På grund av sina kontrakterade åtaganden som kommentator kan Glenn Strömberg inte prioritera och förboka uppdrag som detta. Vi kan inte således inte garantera Glenns medverkan men väl hans absoluta vilja att göra ett gästspel någon av dagarna.



## DAGSPROGRAM\*

\* detaljer i programmet kan komma att ändras men utan att påverka antalet besök eller kvaliteten i upplevelsen.

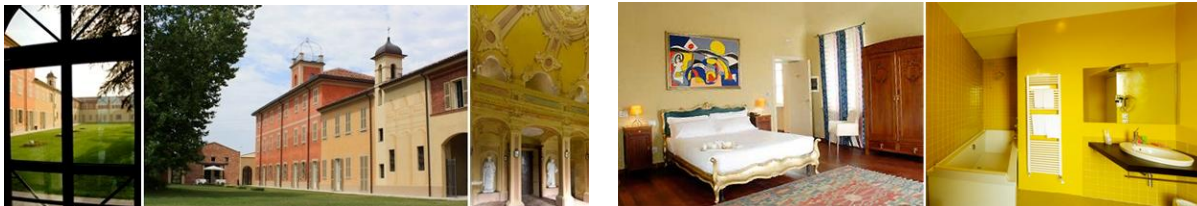
### Dag 1 Resdag/Ghemme och Gattinara

Gemensam avresa från Arlanda den 6 oktober. Vi landar på Malpensa utanför Milano strax före lunch. Den väntande bussen tar oss till staden Ghemme i närheten där Distillerie Francoli ligger. Vi börjar med en enklare lunch kombinerat med en presentation av våra ciceroner.



Därefter gör vi en tur genom destilleriet som också gör Glenn Strömbergs fem grappor. Francoli är en medelstor producent med lång grappatradition men som också framställer högklassiga DOC-viner med beteckningarna Ghemme och Gattinara – pyttesmå exklusiva distrikt som uppmärksammats stort på senare år. I Francolis läckra *enoteca* provsmakar vi delar ur deras grappa- och vinsortiment.

När vi är klara är det dag för avfärd till vårt hotell för vistelsen – det ytterst vackra och komfortabla La Fermata strax utanför Alessandria, på strategiskt avstånd från våra resmål och begivenheter. Hotellets restaurang, som drivs av eldsjälarna Riccardo och Andrea, glänser i ljuset av en Michelinstjärna. I denna ypperliga kulinariska miljö avnjuter vi första middagen och lär oss ännu lite mer om grappa, lokala viner och piemontesiska delikatesser.



## Dag 2 Gavi och Novi Ligure

Efter frukost tar bussen oss till vackra vinområdet Gavi – även känt för *amaretto* och glass – och besöker en vingård för en vittvinslektion och provsmakning. Därefter åker vi till det pittoreska mejeriet som gör den omtalade osten *Montebore* – The Jurassic Cheese – på ett originalrecept med anor från Leonardo da Vinci. På gården intar vi lunch med kallskurna delikatesser och ost förstås och mjuk kaka till kaffet. Och avslutar ned en grappa, vad annars?



Eftermiddagen inleds med en färd till staden Novi Ligure där vi provsmakar *focaccia* i en genuin *farinata*-butik och får möjlighet att sträcka på benen i centrum *ad lib*.

Vi avslutar dagen i den lilla staden Silvano d'Orba med två "antika" grappadestillerier mitt på storgatan. Vi besöker ett av dem – Distilleria Gualco – för en praktisk lektion i grappahantverk med efterföljande provning och diskussion med *il maestro* själv, Alessandro Soldatini.

Middagen äter vi tillsammans med våra ciceroner som berättar mer om den piemontesiska matkulturen och de rätter som vi får serverade på tallrikarna. Låt smaka!

## Dag 3 Barolo och Barbaresco

När frukosten är avnjuten går färden till den världsberömda vinregionen Barolo där vi njuter av höstfärgernas spel över de böljande fälten. Vi fortsätter till nästa vinregion med världsrykte – Barbaresco – där vi äter lunch och besöker en vingård för en rödvinslektion och provsmakning.



I närliggande idylliska staden Neive hade grappalegenden Romano Levi sitt sägenomspunna destilleri med urgammal teknik (*a fuoco diretto*). Han blev världsberömd för sina rustika grappor och framför allt sina handgjorda etiketter. Flaskorna var samlarobjekt redan före hans död 2008. Destilleriet är stängt tills vidare men vi har specialtillstånd för en snabbvisit, såvida inget oförutsett inträffar. Självklart får vi testa den kärva grappan som också finns att köpa (med tryckta etiketter).

I bjärt kontrast till Levis spindelvävsklädda anläggning står Distilleria Beccaris som vi sedan besöker i Costigliole d'Asti. Efter rundturen stannar vi upp i deras fantastiska *enoteca* och provar deras eleganta och välbalanserade grappor.



Middag äter vi tillsammans på en närliggande restaurang till vårt boende. Njut av maten och smakerna!

#### **Dag 4 Altavilla och Monferrato**

Efter frukost åker vi norrut till det höstklädda och böljande vinlandskapet Vignale Monferrato där vingårdarna avlöser varandra. Vi besöker en välansedd vinmakare och gör en tur på gården och faciliteterna – många gårdar erbjuder *agriturismo*, dvs. Bed & Breakfast till mycket bra (skattesubventionerade) priser – och provar deras vin under ägarens ledning.

Några minuters resa därifrån ligger byn Altavilla som rymmer två grappadestillerier, båda med samma namn – Mazzetti! Vi ska besöka Antica Distilleria di Altavilla di Laura Mazzetti som är

ett äkta hantverksdestilleri som med sina rötter från 1846 är Italiens tredje äldsta destilleri. (Det andra destilleriet i byn delar samma rötter men har utvecklats längs en annan gren och är idag en av Italiens största grappaindustrier.)



Vi bekantar oss med den traditionella produktionstekniken och tar även en tur genom det stämmningsfulla grappamuseet som också rymms i destilleriet. Här är man specialister på att lagra grappa på träfat av olika slag, främst ek. Naturligtvis provar vi några av deras nobla och meditativa produkter.

Sedan äter vi lunch i närheten och far därefter tillbaka till hotellet för fria aktiviteter som tex. shopping, matlagning eller kanske ren avkoppling med mera fram till den stora avslutningsmiddagen på kvällen.

## Dag 5 Resdag

Frukost och utcheckning. Vi planerar att även hinna med ett kort besök på Azienda Rovero samt brunch i deras utsökta restaurang. Rovero gör både vin och grappa av högsta kvalitet. Flygplatsen Linate har ett besvärligt läge nära Milanos centrum och vi reserverar oss för ev. trafikproblem. Bussen måste köra med goda marginaler för att inte äventyra flygavgången.



**Benvenuti - Hjärtligt välkomna!**

## **RESEINFORMATION**

### **Resedatum**

6-10 oktober, 2010

### **Ev. Flygalternativ**

Avresa: Onsdagen den 6 oktober

Arlanda - Malpensa

06.10 - 07.25 (SAS)

08.25 - 10.35

Hemresa: Söndagen den 10 oktober

Linate - Arlanda

17.00 - 19.40 (SAS)

**Pris:** 25 250kr/ person

**Antal personer:** 15 personer

### **Ingår i resan**

- Flygresa T&R
- Boende 4 nätter på hotel, enkelrum
- Frukost alla dagar
- 5 luncher inkl. vin
- 4 middagar inkl. vin
- 5 destillerier m. provning
- Unikt möte med Glenn Strömberg på Distilleria Francoli
- 3 vingårdsbesök m. provning
- Ciceroner hela vistelsen
- Transport under resan
- Boken: Italien på flaska, av Ove Boudin

**Ciceroner:** Ove Boudin (Boudin Grappa)

Maurizio Fava (Slow Food)

**Gästciceron:** Glenn Strömberg (Glenn Strömberg Collection)

### **Reservationer:**

På grund av Glenn Strömbergs kontrakterade åtaganden som fotbollskommentator kan han inte prioritera och förboka uppdrag som detta. Vi kan inte således inte garantera Glenns medverkan men väl hans absoluta vilja att göra ett gästspel någon av dagarna under vistelsen.

Eventuella förändringar i programmet kan även förekomma, men kommer inte påverka dess kvalitet och upplägg.

För ytterligare information kontakta: [sara@goslowtravel.com](mailto:sara@goslowtravel.com) eller ring 08-717 90 70.

Välkomna till en trevlig och unik resa!

*Go Slow Travel AB*

Snickarbacken 2, 4tr. S-111 39 Stockholm, Sweden

[www.goslowtravel.com](http://www.goslowtravel.com)