



### **Castelnuovo Don Bosco (At)**

Antico borgo medievale insediato su un colle da cui si dominano i territori circostanti, passato sotto diverse dominazioni dalla primitiva dei Marchesi di Torino, a quelli di Ivrea e poi ai Marchesi del Monferrato fino alla definitiva annessione nel 1700 al Regno Sabauda.

Oggi Castelnuovo è famosa per i tre Santi: san Giovanni Bosco (da cui il nome), san Domenico Savio e san Giuseppe Cafasso che ebbero qui i natali. La produzione di vino cospicua in tutto l'astigiano qui dà i natali al Freisa doc e Malvasia di Castelnuovo.



In località **Ranello** troviamo **Cà Bruin**, B&B di recente impianto che ha recuperato un edificio d'epoca dotandolo dei moderni comforts; la struttura dispone di camere doppie con bagno e di una sala per incontri e riunioni, nonché un ampio giardino e parcheggio per gli ospiti. Ca Bruin ha il marchio riconosciuto "Ospitalità Italiana"

## *Ca' Bruin in Castelnuovo Don Bosco loc. Ranello*

### **CORSO DI CUCINA**

2-7 ottobre 2011

**Cà Bruin** col patrocinio dell'**Associazione R.U.R.A.L.I.A.** (Associazione Italiana per il Recupero Unitario delle Realtà Agricole e dei Luoghi) organizza un corso di cucina base.

I partecipanti avranno l'opportunità non solo di conoscere i primi rudimenti dell'arte culinaria ma saranno condotti alla scoperta di nuove realtà rurali in un territorio che ha molto da offrire non solo per la produzione vinicola.

Si potrà godere dell'amenissimo paesaggio delle colline dell'astigiano, ricche di testimonianze storiche ed artistiche, e dei mille colori che vigne e bosco assumono in autunno.

**Chef:** Silvana Garufi e **Somelier:** Magda Garufi

Le lezioni si svolgeranno al mattino dalle ore 10,30 alle ore 13,30 col seguente programma:

- lunedì : antipasto
- martedì: primi
- mercoledì: secondi
- giovedì: verdure
- venerdì: dessert

durante la preparazione dei piatti saranno fornite brevi note gastronomiche e/o nutrizionali e suggerito l'abbinamento dei vini.

La maggior parte delle materie prime che si utilizzeranno saranno di provenienza locale; per il light lunch si consumeranno le pietanze preparate durante la mattina, mentre a cena si gusteranno ricette locali preparate dalla padrona di casa.

Nel pomeriggio si visiteranno aziende locali che presentano caratteri di pregio:

- lunedì: *vigna biologica*
- martedì: *acetaia con degustazione di tre vini*
- mercoledì: *allevamento di pecore*
- giovedì: *peperone di Capriglio, presidio slow food*
- venerdì: *visita a Castelnuovo Don Bosco*

**Il corso potrà ospitare max 15 persone** e si terrà al raggiungimento di almeno 10 prenotazioni. *Si consiglia di non dimenticare un paio di scarpe per escursioni.*

A fine corso verrà rilasciato un attestato di presenza.

Arrivo domenica pomeriggio e partenza venerdì pomeriggio dopo la visita.

**Il costo è di 540 euro**, entro il 20 settembre va fatto bonifico di 100 euro intestato:

Ca Bruin di Maria Luisa Pagani – Banca C.R. Asti dipendenza C.D.B. 91

iban : R060854738020922

**La quota comprende:** pernottamento in B&B in camere doppie con prima colazione; la cena da domenica sera a giovedì sera e light lunch con cibi preparati durante il corso; visite guidate; degustazione guidata di tre vini; pulizia finale.

**La quota non comprende:** viaggio di andata e ritorno (da effettuare con mezzi propri); bevande non previste dal programma; telefono ed altri consumi extra.

**INFO :** MLPagani 011.9876822, [info@girasole.it](mailto:info@girasole.it)

**S.G. 349 6045335**