

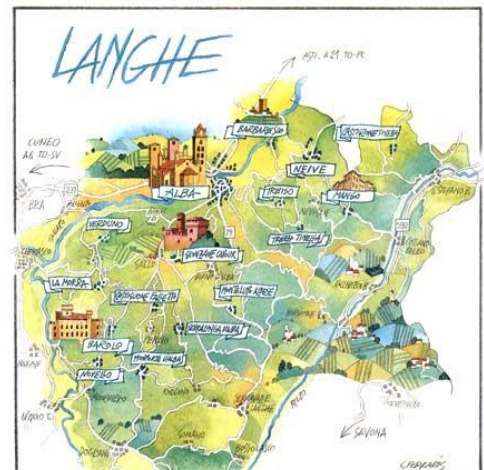
## 44° Raduno Nazionale "Le Matra in giro per le Langhe"

Langhe (Cuneo)

16 - 17 Aprile 2016



**GRAZIE** da parte di tutti noi Soci del "Matra Classic Club Italia" a:  
**Stefania Eirale e Walter Bertolo**, neo possessori di una Murena, neo partecipanti ai nostri raduni e presenti a San Marino, da una loro idea di portare in giro le Matra nelle Langhe, alla realtà dei fatti.  
A dire il vero già nel 2009 dovevamo farci visita ma, fummo costretti a rinviarlo per problemi logistici mai successo in diciannove anni di attività del nostro Matra Classic Club Italia.



L'anno 2016 per noi del "Matra Classic Club Italia" sarà il ventennale e spero che sarà l'occasione per ritrovarci il più numerosi possibile. Ricordo a chi non lo sapesse che il nostro club di marca è uno dei più longevi d'Europa, con all'attivo 43 raduni nazionali e 4 internazionali.

Vi garantisco che sarà anche questo un raduno indimenticabile per l'aspetto paesaggistico, gastronomico e culturale, devo ancora definire tanti dettagli e tanta logistica ma, sarà fatto e poi cari Matristi al "ventennale" non ci si potrà mancare....



Testi tratti da "Wikipedia"

### **Langhe**

Le **Langhe** (*Langa* in piemontese) sono una regione storica del Piemonte, situata a cavallo delle province di Cuneo e Asti, confinante con altre regioni storiche del Piemonte, ossia il Monferrato e il **Roero**, e costituita da un esteso sistema collinare definito dal corso dei fiumi Tanaro, **Belbo**, Bormida di Millesimo e Bormida di Spigno. Essa si può suddividere in:

- **Bassa Langa**: zona compresa fra il Tanaro a nord e il Belbo a sud, con quote genericamente inferiori ai 600 m; è la zona dell'Albese, dei vini e del tartufo (rinomato il bianco di Alba).
- **Alta Langa**: è la zona al confine con la Liguria, con quote massime sui 750 m e un picco di 896 m nel comune di **Mombarcaro**; qui dominano i boschi e la coltivazione della pregiata varietà di nocciole "tonda gentile delle Langhe".
- **Langa Astigiana**: zona nel sud della provincia di Asti, con Canelli a nord e il fiume Bormida di Spigno ad est, con un picco di 851 m nel comune di **Serole**.

Il 22 giugno 2014, durante la 38<sup>a</sup> sessione del comitato UNESCO a Doha, le Langhe sono state ufficialmente incluse, assieme a Roero e Monferrato, nella lista dei beni del Patrimonio dell'Umanità.

## Storia

Il neolitico arriva nel corso del V millennio a.C. Nell'età del ferro dominano le tribù Liguri degli Epanteri e degli Stazielli, che, in seguito alle migrazioni galliche, formano la cultura celtoligure. Furono sottomessi dai romani nel 179 a.C., ma solamente con Augusto si può parlare di un vero processo di romanizzazione.

Durante il periodo carolingio fanno parte della Marca Aleramica, il cui primo titolare, Aleramo, contribuì a liberare il Piemonte e la Liguria di Ponente dai pirati musulmani. Alcuni territori rimasero in diretto possesso degli Aleramici fino al XVIII secolo, quando passarono al Regno di Sardegna.

Tra il XIX secolo e l'inizio del successivo, le Langhe conobbero un forte degrado e un'estrema povertà (come ci raccontano le testimonianze raccolte da Nuto Revelli ne *Il mondo dei vinti*), seguito da un progressivo spopolamento a favore delle città industriali (soprattutto Torino e Savona). Altre testimonianze interessanti si trovano nelle opere di Cesare Pavese e Beppe Fenoglio.

Nel corso degli anni novanta, un rinnovato interesse per il mondo agreste, ha portato alla ristrutturazione (spesso operata da stranieri) di cascine e castelli, riconvertiti in agriturismi, *bed and breakfast* e musei etnografici; all'investimento in produzioni agricole d'eccellenza e all'interesse per il turismo. Oggi l'Albese è una zona ricca e competitiva.

## Economia e prodotti tipici

Vigne delle Langhe

Oltre che per la spiccata operosità nel terziario, la zona si distingue per la sua rinomata produzione vinicola: celebri in tutto il mondo sono i vini prodotti nelle Langhe, in particolare i rossi, tra cui spiccano:

- Barolo
- Nebbiolo
- Barbaresco
- Dolcetto d'Alba
- Dolcetto di Diano d'Alba
- Dolcetto di Dogliani
- Moscato d'Asti
- Barbera d'Alba
- Barbera d'Asti

Altrettanto celebre il Tartufo bianco di Alba, per il quale ogni anno si tiene nell'omonima città una fiera appositamente dedicata che richiama numerosissimi visitatori anche oltre i confini nazionali.

Ovunque si coltiva la nocciola *Tonda Gentile delle Langhe*, resa famosa dai prodotti della Ferrero di Alba.

Numerosi anche i formaggi DOP, primo fra tutti la Robiola di Roccaverano.

Da alcuni anni la zona è celebre meta di turismo enogastronomico grazie ai suoi eccellenti prodotti e anche artistico-culturale grazie alla bellezza dei

paesaggi e alla presenza di antichi castelli e monumenti in quasi tutto il territorio.

Questi fattori hanno permesso alle Langhe l'entrata, nel 2014, tra i beni naturali protetti dall'UNESCO.

## Clima

La Bassa Langa ha un clima tipicamente padano, sebbene temperato nelle temperature massime sui rilievi. Nella pianura di Alba, invece, non sono rare temperature massime superiori ai 30 °C nel trimestre estivo.

Nell'Alta Langa il clima può definirsi appenninico con influssi padani. Le estati sono generalmente più fresche e ventilate che in Bassa Langa (media di luglio intorno ai 20 °C gradi sui rilievi); gli inverni sono freddi nelle valli (sono frequenti minime di -5/-10 °C anche nell'entroterra savonese) e più miti sui colli (media delle minime intorno agli 0 °C). Sono molto frequenti le inversioni termiche a causa della differenza di insolazione.

Le precipitazioni annue variano dai circa 800 mm di Alba ai 1100 dello spartiacque appenninico. Il regime pluviometrico è sublitoraneo, con un minimo principale estivo (luglio) e uno secondario invernale; il massimo assoluto è autunnale, mentre le precipitazioni primaverili tendono ad essere molto variabili a seconda degli anni. Tra giugno e luglio, specie dopo una primavera avara, è frequente il rischio di aridità (accentuata anche dal clima secco e ventilato). Nel trimestre estivo è comunque garantita una precipitazione media di circa 100–150 mm (spesso concentrata in pochi violenti temporali, anche accompagnati da grandine).

A volte però, in estate, specie nei mesi di maggio, giugno e luglio può soffiare un vento, chiamato "marin" che porta un po' di fresco in alta quota, in quanto l'aria che arriva da sud risente del mar Ligure ancora freddo.

Le Langhe, nonostante siano uno dei punti in cui l'Appennino si avvicina di più al mare, sono molto nevose, con una media annua di 50–100 cm anche a bassa quota e una permanenza al suolo di oltre 30 giorni. Tuttavia, negli ultimi anni, si è assistito a una seria riduzione delle precipitazioni, anche nevose, soprattutto a partire dalla tarda primavera, e ad aumento dell'intensità giornaliera autunnale (il 15 settembre 2006 sono caduti oltre 100 mm di pioggia nelle 24 ore)





## Nella terra del mito: viaggio nelle Langhe di “Eleonora Ciolfi”

Il turista del vino che si accosta per la prima volta alle Langhe lo fa con un misto di batticuore e soggezione. Troppa storia e troppa fama aleggiavano da sempre su questo territorio, che ha assunto nell’immaginario collettivo degli appassionati una dimensione quasi leggendaria. Nelle Langhe si sovrappongono e si intersecano miti enologici, letterari e gastronomici: per visitarle occorre il buon senso di mettere in conto le tappe irrinunciabili ed affidarsi per il resto alla buona stella e a un po’ di fiuto, perché anche in una zona così famosa si possono scovare angoli caratteristici e poco conosciuti. La stagione migliore per recarsi nelle Langhe è l’autunno, con le sue nebbie mattutine e i colori vivaci: i filari assumono toni aranciati e nell’aria si diffonde il profumo dei tartufi e degli ultimi mosti. Due itinerari alla scoperta dei vini simbolo del Piemonte, il Barolo e il Barbaresco, gioielli enologici che da qui partono per raggiungere le tavole dei buongustai di tutto il mondo.

### BAROLO, IL RE DEI VINI

Il territorio delle Langhe può essere suddiviso in tre parti: Alta, Media e Bassa Langa. Quest’ultima è la terra del Barolo, con rilievi calcarei e argillosi che raggiungono altezze variabili tra i 200 e i 500 metri. Le colline delle Langhe sono generate dal sollevamento dei fondali del primordiale mare Padano, formate da depositi sedimentari che le rendono particolarmente vocate per la viticoltura. Dire Barolo è come dire Sua Maestà: il più aristocratico dei vini italiani subisce il peso degli anni e delle tradizioni, che se da un lato rendono il suo avanzare più incerto (a favore di giovani emergenti) non appannano comunque la sua fama. Proveniente dal vitigno nebbiolo, ha ottenuto la Doc nel 1966 e la Docg nel 1980: il disciplinare prevede un invecchiamento di almeno tre anni in botti di rovere o castagno, che sale a cinque per la riserva. Questo vino austero regge in realtà invecchiamenti ben maggiori, che anzi sono raccomandati. Si presenta di colore rosso granato con riflessi aranciati, con un bouquet ampio ed etereo dai sentori di rosa appassita, violetta e liquirizia. Potente, strutturato, con tannini evidenti: queste le caratteristiche del miglior Barolo, le cui riserve possono raggiungere prezzi molto impegnativi. Il Barolo è prodotto esclusivamente nel territorio di undici comuni: Barolo, Cherasco, Castiglione Falletto, La Morra, Grinzane Cavour, Serralunga d’Alba, Diano d’Alba, Monforte d’Alba, Novello, Roddi e Verduno. Un pellegrinaggio nelle terre del Barolo prevede una guida senza fretta, imboccando magari le stradine di campagna che scorrono tra le vigne e i poderi, e fermandosi nei suggestivi paesi considerati ormai luoghi “sacri” dell’enologia mondiale.

### BAROLO

Cominciamo dalla capitale, che ha dato al vino i natali e il nome. Nel borgo medioevale, fitto di vie e angoli caratteristici, sventa il castello che risale al X secolo. Proprio nel maniero, costruito per difendersi dagli attacchi dei Saraceni, fu inventato il Barolo dalla Marchesa Faletti: attualmente ospita la sede dell’Enoteca regionale, visita obbligatoria per gli appassionati. Poco lontano la chiesa di S. Donato, di origine romanica, sotto il cui presbiterio riposano le spoglie degli antichi feudatari.

### CHERASCO

Città medioevale fondata nel Duecento per difendere Alba dagli attacchi dei suoi nemici, è cinta da mura a stella: rimane una traccia degli antichi bastioni nella parte nord, dove si può passeggiare godendo uno spettacolare panorama delle Langhe. La scoperta del centro storico parte dal Palazzo comunale, al cui fianco si erge la torre



del XV secolo con una preziosa meridiana. Molte le chiese degne di rilievo: quella di S. Agostino e quella di S. Maria del Popolo risalgono alla seconda metà del Seicento, mentre la chiesa di S. Pietro è in stile romanico, costruita tra XII e XIII secolo. Suggestivo il castello Visconteo, a forma di quadrilatero, con torri e merlatura ghibellina.



Cherasco è conosciuto come il

“paese delle lumache”: due volte all’anno, a giugno e settembre, si organizzano manifestazioni dedicate a questo mollusco. In entrambe le occasioni si tengono rassegne gastronomiche in cui le lumache vengono cucinate in tutte le salse.

### DIANO D’ALBA

Un tempo grande potenza militare, a Diano d’Alba sopravvivono purtroppo scarse testimonianze del suo passato glorioso. Il castello, uno dei più importanti della zona, fu raso al suolo nel 1631, quando i Savoia divennero sovrani. Fu sostituito nel 1770 dalla bella chiesa di S. Giovanni Battista. La rocca nel centro del paese domina uno dei panorami più belli delle Langhe: da qui si possono ammirare le vigne del Barolo, la zona dell’Albese e quella del Barbaresco. La fama di Diano è legata soprattutto alla produzione di Dolcetto, e a questo vino è dedicata ogni anno una sagra che si svolge la prima quindicina di maggio.



## GRINZANE CAVOUR

Questa cittadina langarola è famosa per due motivi: il prestigioso premio letterario che dal 1983 premia scrittori di rilievo internazionale, e il suo più illustre cittadino, il conte Camillo Benso di Cavour, a cui apparteneva il castello medioevale. Il maniero è stato restaurato nel 1961, e riportato alla forma originaria: la parte più antica è la torre risalente all'anno Mille. Oggi ospita l'Enoteca regionale, che propone una selezionata scelta di vini prodotti nelle Langhe, ed un ristorante. Nei piani superiori è custodita una collezione di cimeli e oggetti appartenuti al conte di Cavour, ed un museo della civiltà contadina.

Il torrione da queste parti è un'arte, tramandata gelosamente da secoli: gli ingredienti possono essere solo nocciole delle Langhe del tipo "tonde gentili", con aggiunta di miele di acacia, zucchero di canna e vaniglia. A Grinzane si produce uno dei più famosi, il Sebaste, con l'inconfondibile galletto come marchio.



## RODDI

Un piccolo borgo medioevale da cui si domina tutta la valle circostante. L'immane castello, che risale all'anno Mille, offre una vista mozzafiato sulle colline: da qui scendono a raggiera le caratteristiche stradine del paese. La torre campanaria duecentesca e la chiesa barocca dell'Assunta sono le due

"chicche" da visitare. Una curiosità: a Roddi, fu fondata, nel 1880, l'Università dei cani da tartufo, attività che continua anche oggi (info: [www.universitadeicanidatartufo.it](http://www.universitadeicanidatartufo.it)).



## VERDUNO

La "sentinella delle Langhe" domina la valle con il suo castello settecentesco, che fu acquistato nel 1838 da re Carlo Alberto per farne la residenza dei Savoia. Da visitare la chiesa barocca di S. Michele Arcangelo, con due belle meridiane sulle facciate, e il santuario sorto nella casa natale del beato Sebastiano Valfrè.

Verduno è molto conosciuto perché è rimasto l'unico posto al mondo a produrre il Pelaverga, ottenuto dall'omonimo vitigno, un vino frizzante dal caratteristico sentore di ribes. Ogni anno gli viene dedicata una sagra la seconda domenica di giugno, in cui si possono fare degustazioni e acquisti.



## BARBARESCO, IL PRINCIPE IN ASCESA

E' l'altro vino simbolo del Piemonte, anch'esso ricavato da uve di nebbiolo. Austero e robusto, con il passare del tempo il suo colore rosso rubino brillante tende sempre più al granato. Al naso è etereo e ampio, con sentori di viola mammola e vaniglia. Il Barbaresco riposa due anni in botte, che diventano quattro per la riserva. Nacque ufficialmente nel 1890: fu Domizio Cavazza, direttore della Scuola Enologica di Alba, a realizzare le prime bottiglie. Può essere prodotto in soli quattro comuni della provincia di Cuneo: Barbaresco, Neive, Treiso e San Rocco, una frazione di Alba.



## BARBARESCO

Il territorio che circonda il paese è tutto ricoperto dai vigneti di nebbiolo: qui si produce circa la metà della produzione totale di Barbaresco. Il simbolo del comune è la Torre del Bricco, alta 36 metri

e recentemente restaurata, che sventa a ricordo dei tempi in cui Barbaresco era conteso tra Alba e Asti. Da visitare la chiesa di S. Giovanni Battista, con coro e altare in marmi policromi, e naturalmente l'Enoteca regionale, che ha sede nella chiesa sconsacrata di S. Donato: oltre a fare degustazioni e acquisti si può visitare un'interessante mostra didattica dedicata al vino.



## ALBA

In realtà il disciplinare del Barbaresco indica San Rocco Seno d'Elvio come quarto paese deputato a produrre in esclusiva il famoso vino: ma non si possono lasciare le Langhe senza vedere Alba (di cui il piccolo comune è frazione). Città ricca di storia e monumenti, la si scopre passeggiando per le antiche vie fino alla piazza dove si affaccia il Duomo, costruito alla fine del Quattrocento, e il Palazzo comunale. Da qui parte la via Maestra, arteria principale della città, costeggiata da edifici medioevali e rinascimentali. Da visitare le chiese di S. Maria Maddalena, di epoca barocca, e di S. Domenico, risalente alla fine del Duecento.



Ma Alba, “città dalle cento torri”, è soprattutto il paradiso dei gourmet, capitale italiana del vino e dei tartufi: ogni anno nella seconda metà di aprile si tiene Vinum, manifestazione in cui si possono degustare e acquistare tutti i vini delle Langhe. L’altro appuntamento da non perdere è la Fiera nazionale del tartufo bianco che si svolge le prime tre settimane di ottobre: un’occasione irripetibile per assaggiare tartufi in tutti i ristoranti della città. Qui ad Alba sono nati anche i tajarin (pasta all’uovo di lontane origini) e la carne cruda all’albese, profumata al tartufo.

### **Viaggio nelle Langhe: i link utili**

[www.langhe.it](http://www.langhe.it)

[www.barbaresco.it](http://www.barbaresco.it)

[www.langheroerofood.it](http://www.langheroerofood.it)

[www.alba-online.it](http://www.alba-online.it)

### **Passo ora alla logistica ed alla modalita’ di iscrizione a questo 44° Raduno Nazionale “Matra Classic Club Italia”**

Le Langhe e’ una zona altamente turistica e la ricezione alberghiera da poter ospitare una manifestazione tipo la nostra e’ molto ristretta, da un’attenta ricerca e valutazione della struttura alberghiera ci ha portato ad una scelta molto conveniente e dal confort di un hotel 4 stelle. Unico fattore a cui non ho potuto ottenere di piu’, ma gia’ ottimo considerando gli altri interpellati (due, tre mesi prima), e’ la data termine per le prenotazioni, un mese prima. Certo non Vi avevamo mai abituati ad una simile situazione, ma non saranno i quindici giorni di differenza, considerando i luoghi ed il “ventennale”.

L’hotel convenzionato e’: **“Hotel Langhe Cherasco”** 4 stelle.

“Hotel Langhe Cherasco”

Via Savigliano, 116

12062 - Cherasco (Cuneo)

Tel. 0172/476201

Prefisso dall’estero: 0039

Coordinate GPS: lat. 44,668149 - long. 7,828145

<http://www.langhehotel.net/>



L’**Hotel Langhe Cherasco**, albergo 4 stelle nel cuore delle Langhe e delle colline piemontesi è l’albergo ideale per trascorrere ogni tipo di soggiorno: accoglienza e professionalità, uniti a moderni servizi e ad ambienti curati ed eleganti sono a disposizione di chi viaggia per lavoro e di chi viaggia per puro piacere.

L’Hotel Langhe Cherasco si trova in posizione ottimale per visitare le Langhe , Alba, Bra e i tanti piccoli borghi medioevali del Piemonte, degustando i piatti tipici della tradizione enogastronomica locale accompagnati dai migliori vini delle più note aziende vitivinicole nazionali.

Adiacente all’hotel si trova il ristorante **“La Porta delle Langhe”** (si svolgerà’ il pranzo finale di domenica) vera perla dell’enogastronomia langarola, elegante e raffinato è disponibile per coffee break, pranzi di lavoro e matrimoni.

In tutto l’hotel è presente la connessione internet WIFI gratuita e le ottantaquattro camere insonorizzate e spaziose, alcune delle quali in grado di accogliere fino a quattro ospiti, sono ideali sia per gruppi che per famiglie.

L’hotel dista soli trenta chilometri dall’aeroporto di Cuneo Levaldigi e Torino è raggiungibile in meno di trenta minuti di macchina con l’autostrada Verdemare (A6 Torino – Savona): l’ Hotel Langhe Cherasco si trova proprio in corrispondenza del casello autostradale di Marene e dispone di un ampio

parcheggio esterno gratuito per automobili e bus, nonché di un garage interno privato.

Situato proprio al centro della provincia di Cuneo, la “provincia granda” come viene chiamata in Piemonte, l’Hotel Langhe Cherasco è un punto di riferimento per il turismo congressuale piemontese con le sue cinque sale modulari che permettono di ospitare fino a 350 persone.

Dall’hotel riceveremo un trattamento di B&B ( Bed& Breakfast) (Pernotto e Colazione)

Prezzi della convenzione:

**90,00 Euro** per la camera tripla (3 persone)

**80,00 Euro** per la camera doppia (2 persone)

**65,00 Euro** per la camera doppia uso singola (1 persona)



La data termine per le iscrizioni sarà rigorosamente il:

**15 Marzo 2016**

Entro questa data, i partecipanti devono mettersi in contatto con la reception dell’hotel per prenotare la propria camera, citando “**RADUNO MATRA**”

I possessori di Carta di Credito, possono comunicare il numero e il saldo verrà effettuato al check/out (quando si andrà via dall’hotel).

Coloro che invece non hanno la Carta di Credito devono saldare il costo della camera scelta entro il **15 Marzo 2016**.

Per quanto riguarda tutti gli altri servizi, cioè i tre pasti (il pranzo di sabato, la cena di sabato e il pranzo di domenica), le visite, la guida, gadgets ed altro, ci sarà un’altra quota di partecipazione.

Questa quota di partecipazione pari a circa **105,00 – 110,00 Euro** a persona verrà così gestita:

1) Caparra pari a **50 Euro** a persona sulla mia PostePay, entro il **15 Marzo 2016**.

La caparra deve essere seguita da telefonata, sms o e-mail, dove citerete il nome, il numero di persone/equipaggio ed altre informazioni.

**Carta PostePay :**

**N° 4023 6005 9906 7503**

**Intestata a:**

**Franco DeToma**

**Codice Fiscale:**

**DTMFNC58H30L328W**

**(De Toma Franco tel. 338.5221489) e-mail: [fdetoma@inwind.it](mailto:fdetoma@inwind.it)**

Il saldo di detta quota di partecipazione, sarà consegnato agli organizzatori al Vostro arrivo (al momento della registrazione degli equipaggi).

Passiamo ora al programma:

## **PROGRAMMA DELL'EVENTO**

### **Sabato 16 Aprile**

**Ore 11,00** - Arrivo dei partecipanti presso il parcheggio dell’ **Hotel Langhe Cherasco**, registrazione degli equipaggi e sistemazione nelle camere. L’hotel si trova ad un paio di chilometri dal casello autostradale di **“Bra – Marene”** (autostrada Torino – Savona) in direzione Savigliano.

**Ore 12,30** - pranzo al ristorante **“Miralanghe”** a Guarene

**Il “Miralanghe”** <http://www.miralanghe.it/>

Provenendo da Asti o da Torino, prima di giungere ad Alba, lungo la fondovalle, si trovano le deviazioni per salire a Guarene.

Seguendo le segnalazioni turistiche che riportano la scritta Miralanghe si giunge rapidamente al centro del paese, dove, in Piazza Roma, proprio di fronte al Municipio, si trova il nostro albergo ristorante **Miralanghe**.

Un edificio antico da poco perfettamente ristrutturato nello stile piemontese, che ha come peculiarità principale quella di affacciarsi direttamente sul



"paramuro", il famoso e bellissimo balcone di Guarene con vista sulle Langhe e sulle Alpi. L'albergo è composto da sette accoglienti camere con una splendida vista panoramica, con ogni confort, aria condizionata, riscaldamento indipendente, tv, bagno privato e telefono.

Una situazione ideale per chi vuole trascorrere qualche giorno immerso nelle tradizioni e nel paesaggio del Roero, lontano dal fragore cittadino, senza rinunciare ad alcun confort. Il Servizio di albergo comprende il pernottamento e la prima colazione a buffet o altrimenti si può optare per la soluzione a mezza pensione.

**Ore 15,30** - Partenza per la passeggiata panoramica tra **Roero e Langhe**, percorrendo le strade tra vigne e nocciuleti.

Alcune località interessate alla passeggiata:

**Barbaresco**

**Tre Cunevi**

**Diano d'Alba**

**Grinzane Cavour**

**Roddi**

**Verduno**

Con soste nei paesini per piccole passeggiate o in punti panoramici.

**Ore 20,00** – Cena al ristorante **"Due Lanterne"** di Verduno  
**Il "Due Lanterne"**

<http://www.ristoranteleduelanterne.com/>

Situato nel cuore delle Langhe, il Ristorante Due Lanterne propone menù tipici della tradizione enogastronomica piemontese, elaborati con fantasia dallo chef Valerio. Il locale dispone di ampie sale per ricevimenti, banchetti e meeting, ma anche di spazi riservati per romantiche cene a due. In estate è possibile inoltre rilassarsi sorseggiando un aperitivo nella quiete del giardino. Ampia selezione di vini locali.



**Ore 22,30** – Rientro previsto in hotel

## **Domenica 17 Aprile**

**Ore 8,30** – Colazione in hotel

**Ore 10,00** – Partenza alla volta di **Pollenzo** per una visita guidata e degustazione alla **"Banca del Vino"**

<http://www.bancadelvino.it/>



## ***"Banca del Vino"***

La Banca del Vino è una società cooperativa nata con lo scopo di costruire la memoria storica del vino italiano. Nelle cantine ottocentesche dell'Agenzia di Pollenzo, alle porte delle Langhe, ha sede questa suggestiva vetrina enologica unica al mondo in cui è possibile conoscere l'Italia dei grandi vini: un museo visitabile con percorsi di degustazione, assaggi, eventi e attività di promozione dell'immagine e della cultura enologica.

Un patrimonio di oltre 100 mila bottiglie appartenenti a 300 delle migliori aziende vitivinicole nazionali che sarà reso disponibile negli anni dopo un accurato lavoro di selezione e affinamento.



**Ore 13,00** – Pranzo finale presso il ristorante “Porta delle Langhe” (adiacente all’Hotel), premiazione di alcuni partecipanti, discorso degli organizzatori ed infine l’arrivederci al prossimo appuntamento.



## **Termine prenotazioni 15 Marzo 2016**

**(De Toma Franco tel. 338.5221489)**

**e-mail: [fdetoma@inwind.it](mailto:fdetoma@inwind.it)**

### ***“Museo della Ferrovia” a Savigliano (Cuneo)***

<http://www.museoferroviariopiemontese.it/>

Via Coloira, 7

Considerando che l’hotel che ci ospiterà ed il ristorante dove si svolgerà il pranzo finale di domenica, distano pochissimi chilometri da un importante museo della tecnica ferroviaria, si tratta del “Museo della Ferrovia” di Savigliano, interessantissimo sotto il profilo culturale dove con pezzi veramente unici si riassume tutta la storia dei treni italiani. Savigliano è appunto nota per le sue attività nel settore ferroviario, da non dimenticare che qui nacque il famoso “Pendolino”.

Quindi, in mattinata se riusciamo ad inserire la sua visita la faremo tutti assieme, altrimenti si consiglia dopo il pranzo e prima di iniziare il viaggio di ritorno di visitarlo, merita.....





Da Wikipedia, l'enciclopedia libera

Il museo ha lo scopo di reperire, conservare e, quando possibile, restaurare funzionalmente il materiale ferroviario di interesse per la cultura locale, con particolare riferimento ai rotabili ed ai sistemi di trazione che hanno caratterizzato la storia dei mezzi di comunicazione del Piemonte, con particolare riguardo per le linee ferroviarie in concessione e per la trazione trifase.

Nei primo anni di funzionamento cioè dal 1980 al 1985, venne concesso dalla SATTI (Società per Azioni Torinese Trasporti Intercomunali) il piazzale della stazione di Rivarolo Canavese per iniziare a ricoverare i mezzi che nel frattempo venivano preservati dalla demolizione.

Solo dal 1985 al 2000 venne stipulata una convenzione tra il Museo e la SATTI che stabilì l'utilizzo di una parte delle Officine e del piazzale della stazione di Torino Porta Milano, per ripristinare e restaurare le locomotive.

Alla fine degli anni novanta venne offerto, dal Comune di Savigliano, il terreno per poter ospitare l'area espositiva del Museo Ferroviario, in quanto negli anni il numero di locomotive, di carrozze passeggeri e di vagoni merci si era ampliato notevolmente rendendo insufficiente l'area torinese.

Quindi con legge regionale n. 56, votata all'unanimità, nel 1996 venne approvato lo stanziamento di fondi per costruire il fabbricato che avrebbe ospitato i cimeli, la biblioteca e tutto il materiale nel frattempo ottenuto con donazioni ed acquisti.

In più venne realizzata una prima parte delle tettoie che avrebbero ospitato i mezzi ed installata la piattaforma girevole del 1910, funzionante ad aria compressa, per la giratura e smistamento dei rotabili sui binari afferenti la stessa.

La sede di Savigliano venne inaugurata l'8 dicembre 2001 e dedicata a tre grandi ingegneri ferroviari dello Stato Piemontese: Germain Sommeiller, Sebastiano Grandis e Severino Grattoni, attivi nell'Ottocento.

Il logo scelto rappresenta la locomotiva dell'ing. Filiberto Frescot, capo dell'ufficio progetti della SFAI Società per le Ferrovie dell'Alta Italia che nel 1884 fece costruire nelle officine di Torino una locomotiva innovativa, la prima con rodiggio 2.3.0, potenza di 650 cavalli e velocità massima di 80 km/h. Numerata 1181 fu dedicata a Vittorio Emanuele II e costruita poi in 54 esemplari; immatricolazione nelle Ferrovie dello Stato.

