



**VENDEMMIA A DUE PASSI DAL MARE
TRA PROFUMI E SAPORI DELLA TRADIZIONE
RURALE E ... MASTERCLASS A CASA ARTUSI, IL
GOTHA DELLA CUCINA DOMESTICA ITALIANA**

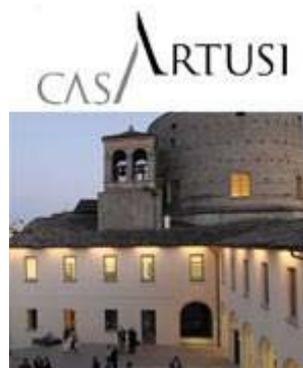
19 e 20 SETTEMBRE 2015

"Di mano in mano corrono ceste di uva profumata e s'intrecciano sorrisi. La vigna generosa regala grappoli maturi. Ferve il lavoro traboccano di uva i fusti colorati. Il sole di Romagna accarezza i tralci. I pampini, rossicci, vividi, s'incendiano alla luce. Mi fermo, vedo i fratelli e "vendemmio" sazia il rosso fiore della gioia."

Un indimenticabile fine settimana all'insegna del gusto e del divertimento a fine estate, nel periodo della vendemmia, sulle dolci colline dell'entroterra romagnolo. Saremo ospiti dell'**Agriturismo I Muretti** situato in località Osteria Nuova di Montecolombo (RN), ad una manciata di chilometri da Riccione, nella Valconca. L'Agriturismo si propone come una esperienza di benessere per la splendida collocazione ai piedi di suggestive colline, per il bel casale, il portico accogliente dove imbandiremo una lunga tavola per pranzare insieme, le querce maestose e soprattutto per la calorosa accoglienza della famiglia Bianchini-Varo. L'azienda agricola familiare ha 13 ettari in conversione a biologico: quattrocento olivi forniscono un ottimo olio extravergine e tre ettari di vigna producono Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Rebola. Settanta varietà di piante officinali caratterizzano la cucina e le tisane. Orto e frutteto soddisfano le esigenze degli ospiti dell'agriturismo. La cucina è basata su piatti della tradizione, la pasta rigorosamente al mattarello, le tagliatelle tagliate a coltello, le materie prime sono sempre a km. 0 e di ottima qualità, i gelati sono fatti in casa, i formaggi sono di piccoli produttori locali. Insomma, qui la cucina genuina va a braccetto con la simpatia dei proprietari e la loro creatività....da buoni romagnoli DOC!

Per la prima volta il Cad Bam propone ai propri soci una bella esperienza: ci immergeremo nel verde dei vigneti nelle dolci colline dell'entroterra e, dopo una breve spiegazione delle fasi di lavorazione della vendemmia, armati di guanti, forbici, casse di legno e cappello, il trattore e il nostro specialista della terra, saremo assieme tra i filari di vite a raccogliere i grappoli di uva: una vendemmia tra amici dove prevarranno le "bagole" al lavoro!! Si proseguirà poi con la pigiatura dell'uva raccolta, come si faceva una volta, nel tino e a piedi nudi... sarà un'esperienza che ci porterà indietro nel tempo! Merenda ristoratrice per tutti in allegria prima della partenza, a base di crostata alla saba, ciambella all'uva, piadina stracchino e rucola, salame nostrano, vino e acquadicia (vinello tipico). E la sera, dopo aver salutato i nostri amici dell'agriturismo, col pullman ci sposteremo nella vicina Riccione e ci sistemeremo all'**Hotel Ambasciatori (4* sup.)**, www.ambasciatorihotel.net, situato in posizione ottimale sul lungomare pedonale, vicinissimo alle Terme e a Viale Ceccarini. L'hotel è completamente nuovo, con camere moderne e

raffinate; potremo godere del centro benessere con piscina, aperto fino alle 21,00. Relax e cena in hotel! Il giorno seguente ci sposteremo a **Forlimpopoli (FC)**, dove ci attenderà la direttrice di **Casa Artusi (www.casartusi.it)** per una visita guidata. Casa Artusi nasce dalla volontà dell'Amministrazione Comunale di Forlimpopoli di valorizzare il suo più illustre concittadino, Pellegrino Artusi, riconosciuto da tutti come il padre della cucina italiana, realizzando il primo "Centro di cultura gastronomica" dedicato alla cucina di casa. Situata nel centro storico di Forlimpopoli, all'interno dell'isolato della Chiesa dei Servi, in un antico convento sapientemente ristrutturato, Casa Artusi venne inaugurata il 23 giugno 2007 durante lo svolgimento dell'undicesima Festa Artusiana, appuntamento obbligato per i cultori del cibo, che trasforma Forlimpopoli in una Città "da assaggiare". Presente anche nella rete dei Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna, Casa Artusi è aperta ad appassionati e curiosi, donne e uomini di casa, professionisti e cultori, studiosi e ricercatori, che vogliono approfondire la cultura e la pratica della cucina domestica. E proprio qui incontreremo un Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier) Romagna e parteciperemo ad una piccola "masterclass" sui vitigni principi di Romagna ovviamente ...con degustazione ed abbinamento di cibi!



Vi invitiamo con "dolce insistenza" a visitare i siti web dell'agriturismo I Muretti, nella homepage cliccate prima sulla foto del grappolo d'uva! Buona visione e...CARPE DIEM!! SARA' MOLTO DIVERTENTE!! ISCRIVETEVI CON SOLLECITUDINE PERCHE' I POSTI SONO LIMITATI.

PROGRAMMA DI VIAGGIO:

Sabato 19 settembre 2015 - MANTOVA / OSTERIA NUOVA DI MONTECOLOMBO / RICCIONE.



Ritrovo dei signori partecipanti a Mantova - Viale Repubblica, 1/B, presso la sede del Circolo, in orario che verrà comunicato in seguito. Sistemazione sul pullman riservato e partenza per Osteria Nuova di Montecolombo (RN). Arrivo presso l'azienda agricola e agriturismo **I Muretti**: visita della cantina e presentazione dell'azienda. Aperitivo sotto il portico e pranzo con ricco menù contadino.

Verso le 14.30 inizia la **Vendemmia!** Ci immergeremo nel verde dei vigneti armati di guanti, forbici, casse di legno e cappello ed inizieremo a riempire le cassette di uva che il trattore trasporterà in azienda. Si proseguirà alla pigiatura dell'uva raccolta, come si



faceva una volta, nel tino e a piedi nudi ...evvai! Sarà un'esperienza che ci porterà indietro nel tempo e ci diventerà "di brutto"! Merenda ristoratrice per tutti, prima della partenza, a base di crostata alla saba, ciambella all'uva, piadina stracchino e rucola, salame nostrano, vino e acquadicia! Possibilità di acquisto dei prodotti dell' agriturismo. Ore 17.30 circa partenza per Riccione, sistemazione nelle camere riservate presso **Hotel Ambasciatori Luxury Resort**. Ingresso libero alla SPA dell' hotel aperta fino alle ore 21.00 con kit benessere incluso (accappatoio e ciabattine). Cena e pernottamento in hotel.



Domenica 20 settembre 2015 - RICCIONE / FORLIMPOPOLI / MANTOVA.

Dopo la prima colazione in hotel, incontro verso le ore 09.00 con accompagnatore Costa Hotels e partenza per **Forlimpopoli** per una tappa al Centro di Cultura Gastronomica "Casa Artusi". Visita guidata del Centro dedicato alla cucina domestica: la corte, la galleria delle ricette, la Chiesa dei Servi di Maria, il loggiato, la biblioteca gastronomica, la biblioteca ed i cimeli di Pellegrino Artusi e la scuola di cucina. Infine incontro con un **Sommelier AIS Romagna** per una piccola masterclass sui vitigni principi di Romagna: Albana e Sangiovese (2,5 ore). Degustazione di 4 vini con cibi in abbinamento (antipasto con prodotti locali, primo, dessert e acque minerali). Possibilità di acquisti nella boutique di Casa Artusi. Al termine, inizio del viaggio di ritorno a Mantova con arrivo previsto in serata.



QUOTA DI PARTECIPAZIONE (minimo 20 persone):

• COSTO DEL VIAGGIO	€	278,00
• SUPPLEMENTO CAMERA SINGOLA	€	+ 20,00
• SUPPLEMENTO CAMERA DOPPIA USO SINGOLA	€	+ 35,00
ACCONTO	€	85,00

LA QUOTA COMPRENDE:

- Trasporto Pullman GT per tutta la durata del week end, pedaggi autostradali inclusi;
- Accompagnatore Costa Hotels per 2 giornate;
- Pranzo in agriturismo con aperitivo + menù 3 portate e acqua, vino e caffè inclusi al pasto + merenda pomeridiana;
- Vendemmia in azienda vinicola con personale specializzato come da programma;
- Sistemazione presso Hotel Ambasciatori di Riccione (4*sup.) con trattamento di mezza pensione : menù 4 portate (antipasto, primo, secondo con contorno, dessert), acqua, vino e caffè inclusi al pasto - Kit benessere e ingresso alla SPA dell' hotel fino alle ore 21:00;
- Masterclass sui vini di Romagna con Sommelier AIS - Degustazione 4 tipi divino con cibi in abbinamento (antipasto con prodotti locali, primo, dessert e acque minerali);
- Gadget Costa/ Food Hotels;
- Assicurazione medico / bagaglio base;
- Accompagnatore Cad Bam.

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- Tutto quanto non espressamente indicato nella voce "La quota comprende".

TERMINE DI ISCRIZIONE:**15 luglio 2015****RESPONSABILE:****Chiara Steccanella**

NOTA BENE: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/O Soci annuali. I Soci "Annuali " dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana " IBAN IT1810103011503000010000226, causale "week end vendemmia 2015" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

AREA LOMBARDIA SUD ED EMILIA ROMAGNA (cod. 5071)
ALL'ATTENZIONE DELLA SEGRETERIA CAD BAM

MODULO DI ADESIONE ALLA "VENDEMMIA A DUE PASSI DAL MARE" - 19 e 20 settembre 2015

COGNOME E NOME	UFFICIO - INDIRIZZO - TELEFONO	QUOTA €uro
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
Totale quote di partecipazione dovute:		_____

DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE.

CONSENSO DLGS 196/03 SULLA TUTELA DELLE PERSONE ED ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

Mantova, _____ Firma Socio Cad Bam _____

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto _____ autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori, l'importo complessivo di €uro _____ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c n. _____ funzionante presso la dipendenza di _____ ed identificato dal seguente IBAN _____, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, _____ Firma intestatario c/c _____