**TOUR ENO-GASTRONOMICO (6gg;5nts)**

1° GG TERRAZZE DI LAVAUX / LOSANNA

Arrivo sul Lago di Lemanno per la precisione a Montreux, ed inizio dell’escursione a piedi attraverso le Terrazze di Lavaux.

Si percorrerà a piedi parte del sentiero che collega Montreux a Losanna con possibilità di effettuare degustazioni di vino e di prodotti tipici all’interno delle cantine dei viticoltori locali.

Al termine dell’escursione proseguimento per Losanna.

CURIOSITA’

* Le Terrazze di Lavaux sono vigneti sostenuti da muri in pietra che si affacciano per circa 20 km (da Losanna a Vevey), creando un paesaggio spettacolare affacciato al Lago Lemanno.

I viticoltori, di generazione in generazione, hanno costruito i terrazzamenti, creato sentieri e scalinate, tutto questo grazie ai **monaci cistercensi** che già nel 12° secolo cominciarono a produrre vino ed iniziarono il processo antico di coltivazione a terrazze.

2° GG LOSANNA/GRUYèRES/BERNA (122KM)

Partenza per Gruyères, l’incantevole cittadina medievale ubicata nel cuore della Svizzera.

E’ una città prevalentemente pedonale dove poter effettuare numerose passeggiate, godendosi la vista dei suoi caratteristici ciottoli e fontane.

La città ha dato il suo nome al delizioso formaggio, Gruyère AOP.

Qui è prevista la visita al caseificio La Maison de Gruyères, uno dei più grandi della Svizzera.

In questo luogo si imparerà tutto sia sulla tradizione (che viene tramandata da generazione in generazione) che sulla produzione del famoso formaggio.

Si potranno incontrare i contadini del luogo che portano il latte fresco al caseificio (2 volte al giorno); osservare i casari che lavorano il latte nelle forme, ed assaggiare il gruyère nelle sue tre diverse fasi di maturazione: 6, 8 e 10 mesi.

Partenza per Berna e capitale della Svizzera. La città che sorge sull'ansa del fiume Aare ed è il centro politico del paese.

Visita panoramica a piedi del suo centro storico per ammirare alcune delle sue attrazioni quali la Cattedrale di Berna, La Bibblioteca nazionale Svizzera, la fossa degli Orsi, la torre Zytglogge.

CURIOSITA’

* lI villaggio di Gruyères è anche il paese d’origine delle mucche friburghesi a chiazze nere e bianche, il cui latte serve a produrre il saporito formaggio del luogo, ossia il gruyère
* Al termine della visita del caseificio La Maison de Gruyères è possibile effettuare una piccola escursione a piedi della durata di circa due ore alla scoperta dei pascoli della Gruyère, per vedere così le sue mandrie di mucche ed ammirare gli autentici chalet alpini.

Due sono i percorsi offerti ed entrambi portano ad un altro caseificio dove verrà consegnato un piccolo diploma.

3° GG BERNA/Affoltern im Emmental/Berna (77KM)

Escursione ad Affoltern im Emmental e giornata dedicata alla visita del caseificio dimostrativo di emmentaler svizzero.

I contadini dei villaggi vicini portano quotidianamente latte fresco al caseificio dimostrativo dove esperti casari lo trasformano in ottimo Emmentaler DOP

Al caseificio sarà possibile assistere dal vivo alla produzione del formaggio sia con la lavorazione tradizionale che con la lavorazione effettuata con le tecniche moderne.

Si potrà apprendere così interessanti nozioni e curiosità sulla produzione e sulla conservazione del formaggio nel corso del tempo.

Durante la visita sarà possibile sotto la guida di un mastro casara provare a produrre il proprio formaggio.

Rientro a Berna.

CURIOSITà:

* Da non perdere a Berna il Lebkuchen alle nocciole bernese dolce tipico a base di nocciole macinate, cannella, zucchero ed albumi

4°GG BERNA/ROOT/ZURIGO (161KM)

Mattinata partenza per Root e visita della Aeschebach Chocolatier fondata nel 1972 da Charles Aeschbach.

Numerose sono le attività e le sorprese che si incontrano all’interno di questa fabbrica.

Qui si scopriranno tutti i segreti del cioccolato riguardanti la sua produzione, la sua lavorazione e le tecniche di decorazione. Inoltre durante tutta la mostra si potranno trovare tantissimi campioni gratuiti di cioccolato da assaggiare sparsi lungo il percorso.

Al termine della visita partenza per Zurigo.

CURIOSITA’

* A Zurigo nel 1898 venne aperto il primo ristorante vegetariano del mondo. Il ristorane porta il nome del suo fondatore Ambrosius Hiltl. Gestito dalla famiglia Hiltl, oggi alla quarta generazione, il ristorante ospita anche un’accademia, dove si tengono seminari e corsi. Senza contare che qui si trova la prima macelleria vegetariana della Svizzera

5°GG ZURIGO/APPENZELL/SAN GALLO (112KM)

Partenza per Appenzell per la visita con degustazione del famoso liquore prodotto della fabbrica Appenzeller Alpenbitter.

La storia di questa fabbrica inizia nel 1902 quando Emil Ebner aprì un negozietto di liquori gettando così le basi per l’attuale Alpenzeller Alpenbitter. Nel 1908 insieme al cognato fondo la società Emil Ebneter & Co, che nel 2006 verrà ribattezzata Appenzeller Alpenbitter AG.

Oggi è ancora un’azienda a conduzione famigliare, ed è arrivata alla quarta generazione.

All’interno del museo si conoscere tutta la storia sia della famiglia che della produzione dell'Appenzeller Alpine Bitter.

La visita alla fabbrica termina con la degustazione dei prodotti della casa.

Partenza per San Gallo.

CURIOSITà:

* Alla Appenzeller Alpenbitter AG, solo due persone hanno accesso alle ricette per le miscele di erbe e appartengono alla famiglia fondatrice e proprietaria, solo queste due persone ogni giorno

entrano all’interno della camera delle erbe, le raccolgono dai grandi contenitore, le pesano e ne controllano la qualità.

Al termine del loro lavoro le miscele create sono pronte per le elaborazioni.

- Da provare è il piatto tipico della città di San Gallo la St.Galler Bratwurst la cui ricetta risale al 1438,

è una salsiccia di carne di vitello e un po' di speck di maiale. Gli abitanti di S. Gallo la mangiano

assolutamente senza senape e bollita in acqua.

6°GG SAN GALLO/RIENTRO

In mattinata rientro in Italia