

Prenotazioni

Prenotazione obbligatoria presso l'ufficio Pro Loco Morgex, Piazza de l'Archet 6, entro il 17 luglio o fino ad esaurimento posti.

La prenotazione sarà confermata solo previo pagamento:

- in contanti presso l'ufficio della Pro Loco
- a mezzo bonifico bancario c/o Unicredit Banca, IBAN IT 26 C 02008 31620 000001422258, intestato alla Pro Loco Morgex, causale: iscrizione di (nome e numero persone) a La Toupie Gourmanda.

Concorso

La prima persona che indovinerà il nome di uno dei soggetti della foto in copertina e lo comunicherà alla Pro Loco all'atto dell'iscrizione, riceverà un percorso di degustazione in omaggio.

INFO MORGEX ESTATE 2015

PRO LOCO DI MORGEX
Piazza dell'Archet 6 - 11017 MORGEX (AO)
Tel. +39.0165.809912
info@prolocomorgex.it - www.prolocomorgex.it



IL DANTE DI GUTTUSO

6 giugno - 6 settembre 2015
PRESSO LA TOUR DE L'ARCHET - MORGEX



La Toupie Gourmanda

La Pergola Golosa

Passeggiata enogastronomica
alla scoperta dei vigneti di Morgex
degustando l'omonimo Vin Blanc
e i prodotti del territorio
interpretati dallo Chef stellato
Agostino Buillas



MORGEX
Domenica
19 luglio 2015

La Toupie Gourmanda

La Pergola Golosa



19.07.2015

Partenza e
mercato dei
prodotti del
territorio

Punti
degustazione

Animazione
teatrale

Guide
turistiche

Partendo dai prati lungo la Strada Vi Plana, dove saranno distribuiti i calici per le degustazioni, si faranno diverse tappe nelle caratteristiche "casette delle vigne", nelle quali si potrà gustare il menù ideato dallo Chef stellato Agostino Buillas e realizzato servendosi esclusivamente dei prodotti di Morgex. Si tornerà nel luogo di partenza dopo un percorso ad anello attraverso i vigneti.

Durante le soste saranno serviti diversi piatti accompagnati dal vino dei 6 produttori locali (Brunet Piero, Cave Mont Blanc Morgex et La Salle, Celegato Carlo, Ermes Pavese, Maison Albert Vevey, Vevey Marziano). Nel menù non potranno mancare le trote del Marais, le lumache di Morgex, la carne bovina di razza valdostana, i salumi e le verdure di Morgex, i formaggi bovini e caprini, il dolce creiscen e il caffè di torrefazione artigianale.

I partecipanti saranno suddivisi in gruppi accompagnati, con partenza scaglionata. Lungo il percorso saranno presenti guide che illustreranno il territorio, teatranti che ricreeranno la vita d'antan e momenti di animazione musicale. Al termine dell'itinerario possibilità di acquistare i prodotti degustati.

Orari e costi

I gruppi seguiranno partenze scaglionate.

Partenza primo gruppo: ore 10.00 circa.

Partenza ultimo gruppo: ore 14.00 circa.

L'orario esatto sarà comunicato al momento della prenotazione.

La durata del percorso è di circa 3 ore (incluse le soste).

Pagamento all'atto della prenotazione.

Biglietto: Intero: Euro 25,00

7-12 anni: Euro 10,00

Bambini 0-6 anni: **Gratis**

Obbligo di prenotazione (vedere sul retro)

Munirsi di calzature idonee.

Parcheggio per i veicoli in diverse zone adiacenti alla partenza.

In caso di maltempo il percorso di degustazione si terrà ugualmente, seguendo un itinerario tra i luoghi più caratteristici del centro paese.