

TOUR 3 DANS LES RUES DU TUF

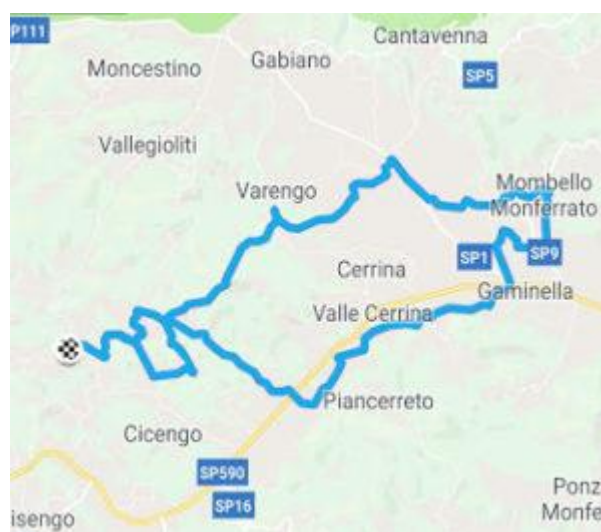
Collines et vallées s'alternent et à chaque virage le paysage s'ouvre révélant des villages, qui depuis longtemps montrent l'attachement des habitants à leur terre. Terre monferrine, terre calcaire, fine, tendre et friable que l'ancienne mer, qui fut le Monferrato il y a des milliers d'années, a laissé dans le sous-sol. Incorrectement appelé Tufo ou Pierre de Canton, ce sont des blocs carrés de 32 kg de poids, Avec ce matériel, les habitants du Monferrato ont construit les habitations, les routes et ce qui était nécessaire aux besoins quotidiens. Nous vous proposons une agréable promenade à cheval, sur le chemin vous pourrez remarquer le tuf partout au point d'en caractériser non seulement les habitations, mais aussi les paysages agricoles et vitivinicoles définis par l'Unesco Patrimoine de l'Humanité. A' organiser avec [ASD Occhio con Occhio](#) (Bussetti Serena: guide) le parcours "Par al strà 'd tuf (Sur le routes du tufo)", parcours que même les moins expérimentés pourront faire à cheval.

Difficultés touristique

Longueur 28 km

Dénivelé +120mt

Temps 7 Heures



Départ du Centre équestre Occhio con Occhio direction Varengo-Borgatello en passant par le Mont Favato, en arrivant à Borgatello on vas aller vers Mombello M.to en descendant le versant de la colline avec vue sur le village de Pozzengo. En arrivant dans le fond de la vallée en longeant la SP1, on remonte la côte de la colline jusqu'à l'église de San Gottardo à Pozzengo, puis on continue pour un moment. Le voyage de retour prévoit le passage le long du torrent stura jusqu'à la bifurcation pour Montalero. Traversée par l'autoroute, on continue en direction de Odalengo Grande - Case Incasale - Incasalone jusqu'au terrain de sport avec direction S.Antonio. Avec le personnel du Centre hippique, on peut aussi programmer les arrêts eno-gastronomiques éventuels du "verre de l'étrier" et du déjeuner fournis par l'organisation ou dans des structures locales, en dégustant les produits et les plats typiques.

Après cette promenade dans la colline en face, nous trouvons [l'Agriturismo La Ça veja](#) Cascina Francia où nous pouvons goûter les spécialités culinaires de la maison et passer dans les chambres de l'hôtel une nuit relaxante et restauratrice.

Mérite d'une visite est l'église Saint-Louis Gonzaga de Corteranzo (Murisengo), exemple de baroque piémontais tardif réalisé par Bernard vicaires (à l'intérieur ne se sont pas conservés des oeuvres d'art) en descendant sur l'autoroute vers Vallecerrina nous trouvons le [Restaurant San Candido](#) de Murisengo, où Daniele et son équipe proposent une cuisine typique piémontaise large choix entre des apéritifs exquis, savoureux premiers (méritent une mention les gnocchi rigoureusement faits maison), viandes choisies selon la tradition et desserts gourmands.

Il faut la considérer comme une promenade au Parc de l'Addolorata de Cerrina dans le hameau Case bolli, qui change de vêtements de couleurs et de parfums selon la saison en conservant son charme intact, la vue d'ici s'étend sur les dos des collines en partie boisées et vallées et hauts plateaux jusqu'à la culture. Descendant à Cerrina, juste en face de la place où se déroule le marché le dimanche matin, nous trouvons le [Restaurant Albergo Italia](#) prêt à vous servir des spécialités de la cuisine piémontaise et une grande variété de plats typiques du Monferrato, tels que les agnolotti, le fritto misto et des gâteaux de noisettes, accompagnés par d'excellents vins de la région. Le bar annexe est très fréquenté par les locaux et si vous voulez faire connaissance et avoir une conversation, vous faire raconter quelques anecdotes ou demander des informations, vous trouverez sûrement quelqu'un disponible pour vous contenter.

Une expérience unique que nous vous conseillons de faire est sans doute suivre le conseil des propriétaires de [l'Agriturismo Canonica de Corteranzo](#) : "*Ô Vous pourriez même ne rien faire*", oublier tous les problèmes et les pensées quotidiennes et nous plonger dans la vie tranquille de la Canonique en laissant simplement passer le temps avec l'oeil qui se perd dans la vue spectaculaire des collines qui alternent avec les vallées jusqu'à à l'horizon, nous laissant choir par la chaleur et l'attention que la famille Calvo réserve à ses hôtes.

L'amour et le souci du détail transparaissent partout, vins riches en arômes typiques du terroir Monferrato à déguster, la cuisine riche en produits locaux provenant des vergers et potagers environnants à déguster, les chambres meublées de beaux meubles et tissus pour se reposer et le matin pour commencer une nouvelle journée le rituel du petit déjeuner avec des biscuits et des gâteaux encore chauds au four. Dégustations et visites guides de [l'Azienda Agricola Isabella](#) sont possibles tous les jours sur réservation, Gabriele vous parlera de sa philosophie de l'agriculture biologique et de l'amour et la passion de faire du vin, valeurs et émotions inséparables de la vie elle-même.

A la fin de votre séjour si vous voulez emporter un souvenir de vos vacances, nous vous recommandons un achat dans ces établissements commerciaux:

[Pantalonificio Durio](#) de Cerrina - production artisanale italienne de pantalons.

[Cascina Iuli](#) de Montaldo vins qui se boivent facilement, pas banals, élégants, frais, dynamiques et croquants, vins connus et appréciés dans le monde entire

[Tech-legno](#) à Cerrina - production d'objets en bois, de meubles et de jeux. Le matériau en vente, utilisé pour les créations est le bois, disponible dans de nombreuses variantes du moins cher au plus noble, ce qui vous permet de créer n'importe quoi, du meuble classique d'usage courant au petit et grand objet personnalisé.

Les [Fotografie di Chiara](#) à Cerrina où immortaliser l'ont visitée au Monferrato. Amoureuse de son travail, Chiara vous attend dans son atelier pour un câlin, une conversation, un moment privilégié de partage.

[Boulangerie Pâtisserie Arrodetti Alessandro](#) de Cerrina tel.339 541 4293 - production de pain à pâte dure avec la célèbre forme Monferrina, grissini repassés à la main, gâteaux de noisettes, "brut et bun". A l'occasion des fêtes rituelles : panettoni, focaccia della Befana, colombes et oeufs de Pâques.

Ferme agricole Modena de Cerrina tél.347 106 0834 - beurre, fromages et charcuterie. Toute la production propre, car ils ont un élevage. Toute la production propre, car ils ont un élevage de vaches dans la partie haute du pays.

Boucherie Biglia de Cerrina tél.0142 943462 – viandes et salami sélectionnés.

Traduit par Alexandra Berto