



Location:
Maniterra,
Montalto Dora

Durata:
2 giorni

Costo per persona:
495€ per persona

Partecipanti:
Min. 4 Max. 6

Extra:
Pausa pranzo

SEMINARIO RAKU

8 pezzi unici da portare a casa.

La ceramica **Raku**, tecnica di origine **giapponese**, nasce in sintonia con lo spirito zen che esalta la bellezza delle piccole cose.

Con la diffusione del Raku nel mondo occidentale la tecnica ha subito profonde trasformazioni. L'introduzione di varianti personalizzate e la sperimentazione libera, hanno fatto di questa tecnica un'importante mezzo di espressione artistica.

Il seminario si svolge in due giornate.

Giorno 1:

10:00 - 12:00: introduzione teorica al mondo del raku.

14:00 - 18:00: smaltatura degli oggetti intervallata da piccole pause tisane.

Giorno 2:

Cottura Raku e pranzo in laboratorio.

La lavorazione verrà fatta su **8 oggetti** che porterete a casa come ricordo di questa bellissima esperienza. È richiesto un **abbigliamento** comodo e pratico.

L'attività dovrà essere prenotata con **un mese** di anticipo e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it



Location:
Maniterra,
Montalto Dora

Durata:
1/2 giornata

Costo per persona:
250€ per persona*

Partecipanti:
Min. 4 Max. 8

DECORAZIONE CERAMICA

Dai il tuo gusto ai piatti.

Grazie a questo laboratorio, potrete decidere in che tazza bere il vostro caffè al mattino.

Partendo dall'oggetto già smaltato, avrete a disposizione tutti gli strumenti necessari per decorare i vostri pezzi. Sarete sempre sotto la guida di Chiara, che vi spiegherà passo per passo ogni procedimento.

Il corso viene svolto al mattino o al pomeriggio. Potrete scegliere se creare il **servizio per la colazione o per il pranzo.**

In poche ore, tazze e piatti, si trasformeranno sotto ai vostri occhi, lasciandovi col fiato sospeso fino alla cottura (più di 20 ore).

Dati i lunghi tempi di cottura il pezzo che porterete a casa sarà grezzo. Possiamo cuocerlo noi, ma dovrete aspettare due giorni.

*La tariffa varia in base al numero di partecipanti. È richiesto un **abbigliamento** comodo e pratico. L'attività dovrà essere prenotata con un **mese** di anticipo e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it



Location:
Maniterra,
Montalto Dora

Durata:
4 ore

Costo per persona:
100€ per persona*

Partecipanti:
Min. 4 persone

FOGGIATURA AL TORNIO

Crea quello che desideri.

Valorizziamo la libera espressione. Crediamo che l'artigiano sia un po' come l'antica ricetta della nonna, raccoglitore di segreti e tradizioni che, con abilità preserva nel tempo.

La foggatura al tornio, utilizzata per la creazione di manufatti di forma cilindrica, si avvale della rotazione della piastra, sulla quale viene posta la massa di argilla. L'abilità del torniante riuscirà a plasmare la materia, conferendogli la forma desiderata.

Il laboratorio ha l'obiettivo di avvicinarvi all'arte della ceramica.

Il workshop sarà svolto la mattina, dalle 10:00 alle 13.00. Alla parte teorica sarà affiancata quella pratica, che vi permetterà di creare e portare a casa il vostro pezzo.

*La tariffa varia in base al numero di partecipanti. È richiesto un **abbigliamento** comodo e pratico. L'attività dovrà essere prenotata con un **mese** di anticipo e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it



Location:

La Cascinassa
Pavone Canavese

Durata:

mezza giornata o
una giornata

Costo per persona:

55€ mezza giornata
90€ una giornata

Partecipanti:

Min. 8 persone
Max. 20 persone

CUCINA E AGRIPASTICCERIA

La tua giornata in cascina.

Nell'Anfiteatro Morenico d'Ivrea, la fattoria **La Cascinassa** è il luogo ideale per rilassarsi all'aria aperta, gustare prodotti di qualità e vivere un'esperienza a contatto diretto con le proposte "**Agri**", dalle più classiche e conosciute come l'**agriturismo** a quella innovativa dell'**agripasticceria**.

All'arrivo verrete accolti con un piccolo break, seguirà la visita in cascina e un laboratorio. Dopo un tipico pranzo canavesano vi aspetta un secondo laboratorio.

I laboratori:

- **Le forme del latte:** caseificazione e approfondimento sull'uso del latte di capra
- **I Salumi Canavesani:** approfondimento sulle diverse produzioni Canavesane.
- **Agripasticceria:** lezioni teoriche e pratiche sulle basi della pasticceria italiana.
- **Dolce Piemonte:** un viaggio attraverso i dolci piemontesi.
- **Il Piemonte in Piatto:** per scoprire le specialità piemontesi
- **Primi piatti:** risotto, pasta fresca, pasta ripiena, i plin.

L'attività dovrà essere prenotata con **due settimane** di anticipo e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it



Location:
Cavagnolo,
La Casuarina

Durata:
Una giornata

Costo per persona:
50€ per persona

Partecipanti:
Min. 4 persone
Max. 20 persone

COSMETICA

Ritorno all'eden.

Un'antica dimora di frati del **1850** diventa, nel 2008 La Casuarina: un'azienda agricola dedicata alla coltivazione della nocciola trilobata, prodotto fortemente rappresentativo del territorio. L'originalità del progetto sta nella destinazione della **nocciola**, impiegata ad uso diverso da quello alimentare. La visita alla Casuarina si svolge al mattino con una durata di circa 3ore.

- Visita ai noccioleti
- Introduzione e racconto "Tonda gentile" tra storia, leggenda e cultura.
- Piccolo break con caffè, succhi di frutta e un dolce tipico delle Langhe.
- Visita all'Officina Cosmetica e introduzione al mondo cosmetico.
- Laboratorio cosmetico

Al termine dell'attività sarà possibile fare un **picnic** nel noccioleto, chiedete il box lunch a Vistaterra (extra)

L'attività sarà svolta solo il **Giovedì**, dovrà essere prenotata con **due settimane** di anticipo e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma. In caso di maltempo la visita al noccioleto sarà annullata, ma rimane valida l'attività di laboratorio.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it



Location:
Vistaterra

Durata:
2 ore

Costo per persona:
130€ per persona*
(con minimo 8 pax)

VERMOUTH

Un intreccio di storie, saperi e gusti. Dai primi esperimenti alla nascita del Vermouth.

Un viaggio attraverso i **5 sensi**: ascolterete e scoprirete le storie che si nascondono dietro le origini di alcuni dei nostri prodotti più caratteristici. Li assaporerete, provando, con diverse combinazioni di aromi ed essenza, a creare, nel vero senso della parola, il vostro ricordo.

L'esperienza Vermouth inizia dietro un tavolo imbastito di spezie, erbe aromatiche ed infusioni e continua con una degustazione di tre Vermouth.

Un modo originale ed unico per conoscere meglio il proprio territorio e condividerlo con gli altri: porterete a casa il Vermouth creato, facendo assaggiare qualcosa fatto da voi ai vostri amici.

*La tariffa varia in base al numero di partecipanti.

L'attività dovrà essere prenotata con **due settimane** di preavviso e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it



Location:
Vistaterra

Durata:
2 ore

Costo per persona:
195€ per persona*
(con minimo 8 pax)

PROFUMO

Tra olfatto e memoria.

Non è la storia di un assassino, bensì quella del profumo. Un **Maitre Parfumeur** vi accompagnerà in un viaggio tra profumi ed aromi, che vi riporteranno alla mente persone e vissuti personali, emozioni e ricordi d'infanzia.

Una degustazione **multisensoriale** di erbe, spezie e infusioni vi aiuterà nella creazione del vostro profumo.

Ora chiudete gli occhi e affidatevi all'olfatto: che profumo hanno i vostri ricordi?

*La tariffa varia in base al numero di partecipanti.

L'attività dovrà essere prenotata con **due settimane** di preavviso e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it



Location:
Vistaterra

Durata:
2 ore

Costo per persona:
130€ per persona*
(con minimo 8 pax)

GIN

Il sapore del ginepro.

Scoprite: dall'antico Egitto al Medioevo, dal primo liquore al ginepro del Rinascimento ai Rosoli di Torino. Un viaggio intorno al mondo tra spezie sconosciute.

Degustate: il racconto è accompagnato dalla scoperta delle piante aromatiche caratteristiche del Gin e da una degustazione di alcuni Gin italiani per permettervi di comprendere quale tipologia si avvicina maggiormente ai vostri gusti. Sceglierete gli ingredienti e creerete la vostra ricetta segreta.

Create: una postazione allestita con erbe e spezie, tinture professionali, distillato puro di ginepro, contagocce e imbuti. Al termine dell'attività porterete a casa la vostra bottiglietta di Gin con etichetta personalizzata.

Il laboratorio si conclude con la preparazione guidata di un Gin Tonic.

*La tariffa varia in base al numero di partecipanti.

L'attività dovrà essere prenotata con **due settimane** di preavviso e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it



Location:
Vistaterra

Durata:
2 ore

Costo per persona:
195€ per persona*

GIANDUJOTTO

Un lingotto al gusto di nocciola.

Dalle Madame Reali a Gianduja, dal cioccolatino fatto a mano ai molini ad acqua fino alle innovazioni di Prochet.

Un goloso viaggio alla scoperta delle origini del primo cioccolatino incartato al mondo: il Giandujotto!

Una postazione allestita con utensili da maitre chocolatier, granelle speciali, sac à poche, termometri e stampini.

Un racconto piacevolmente accompagnato da una degustazione di cacao, nocciole, bevande aristocratiche e giandujotti che vi aiuterà a comprendere quali ingredienti utilizzare per creare la ricetta perfetta.

*La tariffa varia in base al numero di partecipanti.

L'attività dovrà essere prenotata con due settimane di preavviso e non è rimborsabile. Dopo la prenotazione riceverete una conferma.

Per maggiori informazioni visitate il sito
www.vistaterra.it