

# Rupestr

ルペストル

ランゲ・モンフェラート地方に広がる美しい丘陵地帯。ここでむかしから作られてきた素晴らしい伝統食品のかずかずを誇りに思い品質の高さをずっと信じてきました。

だからこそ私は、この地にアグリツーリズモ“ルペストル”を作ったのです。ちなみに“ルペストル”とは、この地に伝わる葡萄の原種の名前。私が愛してやまない故郷への敬愛の証として名付けました。

カネッリに広がる丘の上では、お部屋やお食事のすべてが、農家スタイルのホスピタリティーであなたをお迎えします。そして「思い出の味」を再現すると同時に「味の思い出」を創る絶好の機会となるでしょう。ここでは、あなた自身が“ルペストル”の世界とはなにかを見つけてください。



私どもが提供する“思い出の味の夕べ”で伝統の郷土料理——バーニャカウダ、アニョロッチェ（ラビオリ）、ピエモンテ風フリット・ミスト、ポレンタのソースかけ、ランゲ地方のチーズ、ボッリート・ミスト（茹で肉の盛り合わせ）などをぜひ味わってください。また、文化的な各種イベントの提案もいたします。



*Ospitalita contadina*

**Agriturismo RUPESTR di Giorgio Cirio**

14053 CANELLI (At) regione Piancanelli, 12

tel. e fax 0039-0141-82-47-99

料理を味わうだけでなく、職人の手によって生まれるシンプルで自然な食材もお試しください。きっと、そこにむかしながらの食の原点を見出せるでしょう。



美しい丘陵の真っ只中の静寂、居心地の良い部屋での快適な滞在を約束します。

近辺のワイナリーや、歴史的に価値のある教会など、ランゲ・モンフェラート地方の散策のお手伝いもしますので、お気軽にご相談ください。

一人でも多くの人を“ルペストル”にお迎え出来ることが私の喜びです。

ジョルジョ・チリオ





abit. 0039-0141-83-26-70

[www.marketing-rupestr.com](http://www.marketing-rupestr.com)

[www.rupestr.it](http://www.rupestr.it)



1

2

3

