Cascina
COLLINA

Cascina Collina SS
Strada Villalta 12
14049 Nizza Monferrato (AT)
ITALIA

info@cascinacollina.com

www.cascinacollina.com

nytt

Nr. 7 juni 2009

Vårt nye "flaggskip"

"Fra dag én har vi sett for oss en mulighet til å lage en leilighet oppe på høyloftet."

Det er samarbeidet med Boasson/Berge har gitt oss denne muligheten, og det er med stor glede vi nå kan se at leiligheten er en realitet. Vi har fått en flott leilighet på hele 60 m².
Etter en byggeperiode på 4 måneder er nå leilighet "Piemonte" ferdig og står klar til å ta i mot gjester. Den effektive byggetiden har vært på kun 6 uker. Midtveis i arbeidet kom vi i "konflikt" med vår geometra (byggeleder) Det er ikke lov å lage trapp før leiligheten er ferdig!! Du leser riktig! Slik er det. Så vi måtte stoppe den prosessen. I stedet måtte byggverket kles inn med presenninger slik at ingen kunne "se" at vi hadde startet med trappen!! Det å bygge trappe er en egen byggesak for seg,....., og den må tas helt til slutt.... Var det noen som snakket om byråkrati? Så derfor, utvendig gjenstår rekkverk og tak over balkong.

Det ble en romslig kjøkkenkrok som innbyr til kokkelering

Et praktisk og delikat bad

Ett av de to soverommene

Leiligheten består av kjøkken/oppholdsrom, bad/WC, samt to soverom. I tillegg er det mulig å "koble" til ett ytterligere soverom og bruksarealet blir da 76 m².

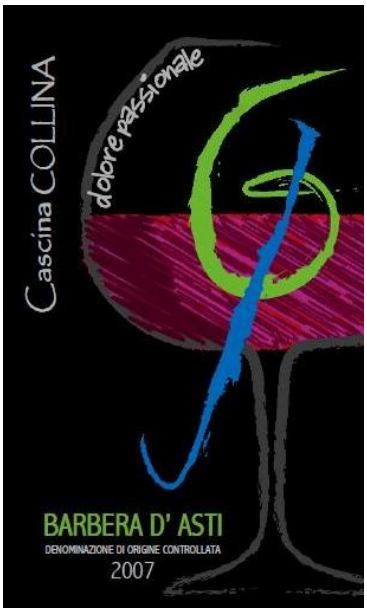
Når du drar fra gardinene om morgenen har du en formidabel flott utsikt ut over dalen og vinmarkene. Leiligheten har vinteroppvarming.

Priseksempel:
1 uke - 4 personer:
€ 1000,-

Får du lyst til å komme ned og bo hos oss i Piemonte? På www.cascinacollina.com finner du mere informasjon om priser og når den er ledig.

Vi har flere uker ledig:

www.cascinacollina.com



Vår "Dolore passionale" 2007-årgang blir i følge vår importør SR Wine Imports presentert for pressen nå i juni.
Det skulle tilsi at den da blir å få bestilt/kjøpt for allmennheten på Vinmonopolet.
Som noen kanskje har lest på vår blogg, så er denne årgangen dedikert til Ubåtvåpenets 100 års jubileum i år. Litt om hvorfor, vil dere kunne lese på flaskens bakre etikett. Nå er vi veldig spente på hvilken mottagelse dere gir den.
Vi sier bare, gled dere!

Cathrine hadde gartnerpraksis hos oss

I november 2008 fikk vi en e-post fra Cathrine Eriksen fra Horten. Hun lurte på om hun kunne komme til oss og avlegge sine 4 uker med praksis fra gartnerskolen.

> ***"Cathrine har et multitalent. Hun er en dyktig gartner, utrolig flink på italiensk mat, og ikke minst veldig sosial"***

Vi var på gartneriet. Her planter Cathrine en Oleander

Cathrine er ihuga Italiafil, og kunne gjerne tenke seg å praktisere på en vingård i Italia. Med den aktivitetskalenderen vi hadde denne våren, så kunne det ikke passe bedre med litt hjelp og assistanse. Og det fikk vi! Cathrine har et multitalent. Hun er en dyktig gartner, utrolig flink på italiensk mat, og ikke minst veldig sosial. Cathrine bisto i alt som skjedde her på gården. I tillegg til å jobbe i vinmarka, vaske ferieleiligheter, jobbe med hagen og anlegge grønnsakshage, laget hun også masse god mat. De Italienske kokebøkene fikk gjennomgås fra perm til perm. En diskusjon om hvordan en lager ekte, god italiensk tomatsaus skulle avgjøres i en konkurranse med vinbonden selv. Det ble hektiske dager, så konkurransen måtte dessverre vike. Men, ved neste anledning skal kåringen av den beste tomatsausen finne sted!
Tre og en halv uke gikk utrolig fort, og den 22. mai reiste Cathrine hjem til mann og 3 ungdommer, men hun lovte å komme tilbake ved høvelig anledning. Vi to har lært masse nytt som vi tar med oss videre i planleggingen av hage etc.

Takk for masse god hjelp og trivelig selskap Cathrine!

"Piazza della Cathrine"

Ragnhild gikk av med seieren i konkurransen på dolcevita.no der premien var en langhelg på Cascina Collina. Vi gratulerer!

Klikk deg inn på **www.dolcevita.no** og bli med å konkurrere om et ukesopphold på den vakre øya Elba i Toscana.

Vår matblogg

Bruschetta med tomat og basilikum

Denne, samt flere oppskrifter vi går gode for, finner du ved å klikke deg inn på vår matblogg:
http://matogvin.wordpress.com

Buona apetitt!

Nizza é Barbera 16. 17. mai 2009

På tradisjonelt vis ble vinfestivalen **Nizza é Barbera** arrangert i Nizza Monferrato.
Hvert år, 3. helg i mai, kan vi smake på gode viner fra områdets "Nizza" produsenter.

Vi spiste også god mat. Her fra serveringen i hagen til Enoteca Regionale di Nizza Monferrato