

Il TERRITORIO: cosa VEDERE e cosa FARE

Murisengo ha origini medioevali: nel 1164 il feudo, una delle più belle colline del Monferrato, venne donato da Federico Barbarossa ai Marchesi del Monferrato.

DA VEDERE:

- il castello, costruito nel 1300 e di cui si conserva ancora la torre originaria
- la chiesa parrocchiale eretta nel 1754
- la chiesetta di San Michele già Oratorio degli Angeli anteriore al 1400
- la chiesa della Madonna della neve già Madonna delle Grazie

DA FARE:

- la passeggiata alla fontana di acqua solforosa detta "La Pirenta"
- l'ascensione al Monte Lungo

The REGION: what to SEE and what to DO

Murisengo has medieval origins: in 1164 Federico Barbarossa gave the feud, one of the most beautiful hills of the Monferrato, to Marquis of Monferrato.

TO SEE:

- the castle, built in 1300 and whom you can see the original tower
- the parish church built in 1754
- the little San Michele's church already Oratory of the Angels former 1400
- the church of the Madonna of the snow already Madonna of the Graces

TO DO:

- the walk till the fountain of sulphurous water said "La Pirenta"
- the climb to Lungo Mountain



A Murisengo nelle due settimane centrali di novembre si tiene la Fiera Nazionale del Tartufo (per info consultare il sito: www.fieradeltartufo.com). Murisengo è vicina a tutte le principali località dove in autunno si festeggia l'arrivo del TARTUFO e della SELVAGGINA. L'agriturismo dispone di una zona benessere, con attrezzi ginnici vari (tappeti, cyclette, spalliere, panche, pesi) e di un parco giochi bimbi. Durante l'anno inoltre sono previste gite a CAVALLO nel cuore del Monferrato (su prenotazione).

During the second and third weeks of november, at Murisengo there's the National fair of the truffle (for informations you can consult the site: www.fieradeltartufo.com). Murisengo is near to the most important resorts where it's celebrated the arrival of the TRUFFLE and of the GAME. The agritourism offers the possibility of benefiting of a wellness side, with different athletic tools (tapis roulant, cyclette, wall bars, benches, weights), of an amusement baby park and of tours on HORSE in the heart of Monferrat (on demand).

DOVE siamo



"Far conoscere agli altri le caratteristiche dei nostri vini e la cultura del territorio, è da sempre la nostra filosofia di vita"

Ester Accornero

"To let the others know the characteristic of our wines and the culture of our land, it has always been our philosophy of life"

Ester Accornero

AGRITURISMO CASCINA ZUCCA

Via Zucca,1 - 15020 Murisengo (AL)

Tel./Fax +39.0141.993716

Prenotazioni/Reservations: Tel. +39.0141.993716

www.lazucca.com - info@lazucca.com

UNA PICCOLA OASI IMMERSA NEL VERDE
DELLE COLLINE PIEMONTESE,
PER RILASSARSI E SCOPRIRE I TESORI DEL MONFERRATO

*A small oasis plunged in the green Piedemonteses hills,
where you can relax
and discover the treasures of the Monferrato*



La STORIA

L'azienda agricola La Zucca, 30 ettari nel cuore del Monferrato, nasce agli inizi del '900 per volere di Oreste Accornero, grande appassionato di vigne e campagna. La solida tradizione contadina, associata all'intraprendenza del suo fondatore hanno creato le premesse per i prodotti di qualità che da sempre contraddistinguono l'azienda. Negli Anni '60 subentra nella conduzione della proprietà il figlio, Domenico: a lui si deve l'ampliamento della superficie vitata e l'introduzione di vitigni come la Freisa e il Grignolino. Ma il grande passo avviene nel 1993, quando grazie all'aiuto di Ester, figlia di Domenico, l'azienda diventa Agriturismo: crescono la produzione e le attività connesse, si aggiungono 4 ettari vitati e si cominciano i lavori di ristrutturazione dell'intera tenuta di famiglia.



The HISTORY

La Zucca farmstead, 30 hectares in the heart of Monferrato, was born at the beginning of the '900 thanks to the idea and the will of Oreste Accornero, a great keen on wines and countryside. The sound peasant tradition and the initiative of his founder created the basis for having the good-quality products that have always marked the farm. In the Sixties his son Domenico took the place of his father in the management of the farm: he extended the surface with wines and put new species such as the Freisa and the Grignolino. However, the big change came at 1993 when, thanks to the help of Ester, Domenico's daughter, the farm changed into an Agriturismo: the production and all the activities grew more and more, were added 4 hectares of wines and the restructuring's works of the all entire family farm started.



L'AGRITURISMO e le CAMERE

Adagiato sulle dolci colline del Monferrato, l'Agriturismo Cascina Zucca si trova a Murisengo, a soli 45 km da Torino. Nel cascinale ottocentesco, completamente ristrutturato nel 2004 sono state ricavate 12 camere per gli ospiti ricche di atmosfera e di fascino. In ogni ambiente si sono volute mantenere le caratteristiche originali e un dettaglio in ricordo del passato: i vecchi muri in pietra, i mobili dei nonni, gli antichi attrezzi da lavoro, le foto di famiglia. Sulla terrazza con vista sui vigneti è possibile abbronzarsi negli assolati pomeriggi d'estate e, alla sera, bere un buon bicchiere di vino in attesa della cena.



The AGRITOURISM and the ROOMS

Laid in the sweet hills of the Monferrato, the Agriturismo Cascina Zucca is at Murisengo, only 45 km from Torino. The farmstead, completely restructured in 2004, has 12 rooms full of atmosphere and charm. You can find in every habitat the original characteristics with a particular in remembrance of the past: the old stone walls, the furnitures of the grandparents and the antique tools used at work. In the terrace, facing the vineyards, in summer it's possible to get tanned during the sunny afternoons and in the evening you can drink a good glass of wine waiting for dinner.



Il RISTORANTE e i CONVEGNI

La sala convegni ed il ristorante completano i servizi offerti dalla Cascina Zucca. Gli ospiti di Murisengo possono così degustare i piatti tipici della zona, accompagnati dai grandi vini delle terre monferrine, e organizzare incontri di lavoro, seminari, corsi d'aggiornamento in una cornice naturale unica nel suo genere, a pochi chilometri dalla città, ma in totale relax.

The RESTAURANT and the CONVENTIONS

The hall for the meetings and the restaurant are the last duties offered by La Zucca farmstead. The Murisengo guests can so taste the typical dishes of the side, matched with the great wines of the Monferrato lands, and organize work's meetings, seminars, refresher courses in a natural frame, unique in his genre, in a complete relax.



LE SPECIALITÀ DEL RISTORANTE:

- Gnocchi al timo con ragù di salsiccia
- Sformatino di zucca
- Tortino rustico ai peperoni
- Insalata di gallina bionda piemontese
- Vitello tonnato antica ricetta Cascina Zucca
- Coniglio grigio di Carmagnola in padella
- Bònet al cioccolato
- Torta di nocciole con zabaglione

THESE ARE THE SPECIALITIES OF THE RESTAURANT:

- Gnocchi at thyme with sausage sauce
- Pumpkin-pie
- Little rustic peppers' timbale
- Salad of blonde piedmontese chicken
- Veal with tuna sauce, old recipe of Cascina Zucca
- Grey rabbit of Carmagnola casserole
- Chocolate Bònet
- Walnut's cake with zabaglione