

SPAZIO [BIANCO]
Camere con Cultura

**CATALOGO
ESPERIENZIALE**

Attimi di Unicità, Spensieratezza e Gioia

In collaborazione con



SPAZIO[bianco] - Camere Con Cultura
Via dei Patrioti 17 - 10015 Ivrea (TO)
Tel. 0125.1961620 - info@spaziobiancoivrea.it
www.spaziobiancoivrea.it

Az. Agricola Tappero Merlo
Via Provinciale, 25 - 10010 Lorzanzè (TO)
Tel. +39 3487502908 - info@tapperomerlo.it
www.tapperomerlo.it

SPAZIO [BIANCO]

Camere Con Cultura - Rooms with Culture

Via dei Patrioti 17 - 10015 Ivrea (To) - Piemonte / Tel. 0125.1961620
info@spaziobiancoivrea.it - www.spaziobiancoivrea.it

LA NOSTRA ACCOGLIENZA

Spazio [Bianco] - *Camere con Cultura*, è un concept, un boutique hotel & guest house, con una nuova filosofia di accoglienza esperienziale che offre ai suoi ospiti molto di più di un posto in cui soggiornare. In un immobile di prestigio, una vecchia centrale elettrica, nel cuore del centro storico di Ivrea, Spazio [Bianco] abina ospitalità a valorizzazione territoriale, rispondendo contemporaneamente alle esigenze di un viaggiatore moderno, sempre più alla ricerca di emozioni ed esperienze autentiche, a contatto di arte, cultura e tradizioni del luogo, amante della natura, attento alla qualità dei cibi e appassionato di artigianalità e del bel vivere.



Spazio [Bianco] si compone di 6 camere in formula hotel, 4 camere con angolo cottura offerte anche in formula residence ed un antico villino nella splendida Vigna del Belvedere, ideale per vivere un'esperienza in glamping.

LE NOSTRE CAMERE - formula hotel

[IL CARNEVALE]: Arancio, come le arance che saettano nell'aria delle piazze durante lo Storico Carnevale di Ivrea. Una tradizione antica che ogni anno colora la città con i vessilli e le casacche delle squadre di aranceri. Dotata di due letti separati che, all'occorrenza, si trasformano in letto matrimoniale più un letto aggiuntivo. La camera ha accesso indipendente con vista sui giardini del palazzo prospiciente.



[LA SERRA]: Verde acqua, come i mille riflessi cangianti dei torrenti che solcano la terra ricca di minerali della Serra Morenica. L'anfiteatro di pietra e la vegetazione che circonda Ivrea diventa il palcoscenico di una notte indimenticabile tra la natura e una storia millenaria. Dotata di letto matrimoniale indivisibile e terzo letto nel salottino la camera si caratterizza per una scenografica vasca da bagno posizionata ai piedi del letto. Accesso indipendente con vista sui giardini del palazzo prospiciente. Le camere Il Carnevale e La Serra possono essere rese comunicanti per accogliere famiglie o gruppi di amici.

[L'OLIVETTI]: Rosso e grigio, come la creatività e il rigore di una delle più innovative imprese italiane del XX secolo, la Olivetti di Ivrea. Macchine da scrivere, architetti, computer e designer che hanno reso per decenni la città di Ivrea capitale dell'innovazione ed oggi Patrimonio Unesco. Dotata di due letti separati che, all'occorrenza, si trasformano in letto matrimoniale.

[I CASTELLI]: Ocra e terracotta, come i mattoni delle volte dei castelli che dominano le colline canavesane. Castelli che raccontano una storia antica e nobile, quella di Arduino, primo Re d'Italia, ma anche quella di poeti, viaggiatori, artisti, personaggi illustri, scrittori e sognatori che li hanno abitati nei secoli. Dotata di letto matrimoniale indivisibile.



[L'ERBALUCE]: Oro e verde, come i raggi del sole e gli acini succosi di uva Erbaluce che arrostiscono sui filari addossati alle morene, cumuli di sabbia e sassi strappati alle Alpi valdostane. Abbandonatevi ai sensi ed assaporate in un calice la freschezza di questo vino eccezionale, nel quale il territorio ha lasciato un'impronta inconfondibile. Dotata di letto matrimoniale all'occorrenza separabile.

[IL GIACOSA]: Viola e lilla, come i tendaggi in morbido velluto dei teatri di inizio secolo e le vesti sontuose della Tosca o della Madama Butterfly. Giuseppe Giacosa, letterato, medievalista, mecenate e librettista di Puccini accompagnerà i vostri sogni e le vostre letture con le storie, i luoghi e i personaggi che popolano le sue opere. Dotata di due letti separati che, all'occorrenza, si trasformano in letto matrimoniale.



LE NOSTRE CAMERE - formula Residence

[ALTA QUOTA]: Verde, come la natura incontaminata, e azzurro, come il cielo che sembra così vicino alla cima delle nostre montagne. Lasciatevi trasportare sulle vette del Canavese, attraverso itinerari unici e panorami mozzafiato; che siano passeggiate all'aria aperta, o impegnativi trekking, questo angolo di Canavese offre grandi emozioni, un patrimonio naturalistico senza uguali e la possibilità di praticare numerose attività sportive come parapendio, arrampicata, alpinismo, sci. Camera con letto matrimoniale e scrittoio, angolo cottura attrezzato con forno a microonde, piastre elettriche e frigorifero.

[I METALLI]: Grigio, come i metalli che vengono estratti, e rosso come le scintille della loro fusione: rivivate in totale relax, grazie agli inediti allestimenti, l'eco delle presse e dei macchinari che in passato si diffondevano per le strade di molti comuni del Canavese, ripercorrendo la storia industriale del nostro territorio. L'Alto Canavese è un territorio di antica vocazione metalmeccanica. Qui è nata la prima automobile e qui ancora oggi si producono componenti di precisione per il settore automotive, tanto da assumere l'appellativo di Piccola Ruhr. Camera con letto matrimoniale e scrittoio, angolo cottura attrezzato con forno a microonde, piastre elettriche e frigorifero.

Le camere Alta Quota e i Metalli possono essere messe in comunicazione per accogliere famiglie o gruppi di amici

[TERRACOTTA]: Sarete avvolti dai colori caldi di un laboratorio ceramico, ove gli oggetti e le opere in terra cotta sono stati realizzati da Artisti e Maestri Ceramisti di Castellamonte per farvi vivere e scoprire una delle più antiche tradizioni artigianali del nostro territorio.

Pezzi unici per un'esclusiva esperienza artigianale. Arte e lavoro, industria e artigianato, tradizione e tecnologia. La Ceramica di Castellamonte rappresenta da sempre una risorsa e una memoria tramandata di generazione in generazione. La camera dispone di un esclusivo Bagno Turco per concedersi piacevoli momenti di relax., di un letto matrimoniale, scrittoio e angolo cottura attrezzato.

[EVAD'OR]: Eva d'or è un'elegante ed esclusiva dependance. La scelta di arredi vintage e l'uso di materiali nobili conferiscono una forte identità ed atmosfera retrò. La suite si compone di una sequenza di stanze interconnesse. Il passaggio da una stanza all'altra è un ritmico susseguirsi di vibrazioni diverse con un chiaro rimando retrò. La suite si compone di una grande camera con letto matrimoniale e scrittoio, living con divano letto e tavolo da lavoro, di una cucina attrezzata e di un bagno con doccia.



VIGNA DEL BELVEDERE - Soggiorno

[VILLINO DEL BELVEDERE]: La Vigna del Belvedere è un posto magico ed esclusivo, ricco di storia e di fascino, inserita tra i parchi e i giardini storici della provincia di Torino e segnalata da Italian Botanical Heritage tra le bellezze botaniche del nostro paese. In questo paradiso, immerso tra i filari di Erbaluce si trova il Villino del Belvedere. L'ambientazione calda e romantica giocata sui toni bordò è il luogo ideale per le coppie che amano tuffarsi nella natura godendo di una location di charme, glamour e natura e vivere un'autentica esperienza di Glamping sotto le stelle.

SERVIZI OFFERTI DA SPAZIO [BIANCO]

Breakfast: colazione continentale a buffet preparata con prodotti di qualità selezionati all'interno di una cerchia ristretta di produttori locali che offrono le migliori materie prime di stagione del territorio a km zero. Ogni giorno dolci e pane fatto in casa. La colazione è servita nella sala interna o sulla terrazza-giardino nell'accogliente "Jardin d'hiver" .

Ristorazione: La struttura ospita anche il " MoMa " un ristorante con lounge-bar, dehor e ampie terrazze giardino immerse nel verde del parco pubblico cittadino, dove è possibile pranzare, cenare e godere di momenti di relax.



TARIFFE CAMERE E VILLINO DEL BELVEDERE

Tutte le tariffe relative al pernottamento in SpazioBianco - *Camera con Cultura* e nel Villino del Belvedere sono comprensivi di prima colazione.

Periodo di validità (01/01/2021 - 12/12/2021)

1. Pernottamento in SpazioBianco (01/01/2021 - 12/12/2021)

Euro 90 in camera doppia ad uso singolo

Euro 110 in camera doppia / matrimoniale

Euro 140 in camera tripla

2. Pernottamento nel Villino del Belvere

Euro 150 in camera matrimoniale (Max 2 Persone)



Per ulteriori dettagli e informazioni sull'hotel SpazioBianco visitare il sito www.spaziobiancoivrea.it

PROPOSTE
ESPERIENZIALI
CON
PERNOTTAMENTO



1. CANTINA DI AFFINAMENTO FORMAGGI “ Le Tome Di Villa ”

Scendere nella cantina di Matteo Villa, gradino dopo gradino, ascoltando i suoi racconti, i suoi segreti, è un'emozione unica. Il freddo che via via avvolge aumenta la tentazione di avvicinarsi alle “sue” tome, sentirne il profumo e assaggiarne un pezzetto. Non si può resistere e immediatamente la voglia di assaggiarne un po' assale ed è l'inizio di un viaggio sensoriale indimenticabile. Al termine della visita una degustazione di una selezione di formaggi abbinati a vini del territorio

1a. *Degustazione Vini e Formaggi e pernottamento presso SpazioBianco - Camere con Cultura*

Euro 110 in camera doppia ad uso singolo
Euro 150 in camera doppia
Euro 180 in camera tripla



2. FORAGING EXPERIENCES

L'esperienza del foraging consente di scoprire percorsi naturalistici. Raccogliere erbe spontanee come ortica, acetosella, silene, ma anche radici, bacche e frutti nel silenzio del bosco o in mezzo ai filari di un vigneto è un'emozione bellissima oltre che un salutare esercizio all'aria aperta. Al termine della passeggiata una merenda con cesto con preparazioni finger-food della tradizione con erbe spontanee.

2a. *Foraging e pernottamento presso SpazioBianco - Camere con Cultura*

Euro 140 in camera doppia ad uso singolo
Euro 190 in camera doppia
Euro 250 in camera tripla



3. PERCORSO SENSORIALE A TAVOLA CON LA STELLA

Nel borgo medioevale di Caluso, al ristorante Gardenia, il chef, Mariangela Susigan, da oltre vent'anni si dedica allo studio, ricerca e coltivazione di erbe selvatiche con le quali arricchire i suoi piatti e trarne ispirazione per la creazione di nuovi. "La mia terra si trasforma nel piatto, il gusto delle erbe, il colore dei fiori. Semplicità diventa eleganza nella mia cucina."

Mariangela dedica particolare attenzione al rispetto della tradizione e la sua è una cucina prevalentemente vegetale, le cui verdure vengono coltivate direttamente da lei e dal suo staff, nel pieno rispetto della natura e dei suoi tempi.

La filosofia caratterizzante è infatti rivolta alla riduzione degli sprechi e alla tutela del territorio. Per questo motivo, la guida Michelin ha premiato il ristorante con la Stella Verde per la sostenibilità. L'esperienza al Ristorante Gardenia prevede la scelta tra due percorsi sensoriali: il Menu Natura & Territorio e il Menu della Stella



3a. *Menù Natura* (vini esclusi) e pernottamento presso SpazioBianco - *Camere con Cultura*

Euro 170 in camera doppia ad uso singolo

Euro 270 in camera doppia

Euro 370 in camera tripla

3b. *Menù della Stella* (vini esclusi) e pernottamento presso SpazioBianco - *Camere con Cultura*

Euro 220 in camera doppia ad uso singolo

Euro 330 in camera doppia

Euro 460 in camera tripla

PROPOSTE
ESPERIENZIALI



4. WINE TREKKING DEL BELVEDERE

a. Trekking su un percorso non impegnativo della durata di circa 1 ora e mezza a passo tranquillo, per un totale di circa 2,5 km tra vigneti e boschi affacciati sullo spettacolare Anfiteatro Morenico di Ivrea. Una esperienza che unisce storytelling, natura, paesaggio, scoperta delle erbe spontanee e delle tecniche agronomiche naturali praticate nella coltivazione del vitigno autoctono Erbaluce.

Al termine della passeggiata degustazione dei vini dell'azienda:

- *Acini Perduti 2019 - Blend di Erbaluce e di Malvasia Moscata*
- *KIN 2016 - Erbaluce di Caluso DOCG*

b. Light Lunch con cesto stagionale servito nella Vigna del Belvedere. L'abbinamento dei Cibi e dei Vini è un'arte ed è proposto in collaborazione con la ristorazione e la pasticceria di eccellenza locale

- Cesto Degustazione
- Cesto Gourmet

Durata: 4 - 5 ore

Orario Estivo 18 - 20

Orario / Primavera e Autunno 10,30 - 14,30

4a. Wine trekking, degustazione e cesto Degustazione

Euro 60 a persona

Euro 110 a coppia

Euro 50 a persona (gruppi min. 3 persone)

4b. Cesto Gourmet

Euro 10 a persona



5. WINE GAME “LE NEZ DU VIN”

Un gioco guidato di risveglio olfattivo, di circa un'ora, per preparare i sensi a cogliere le diverse sfumature dei vini durante la degustazione dei vini. Un esercizio divertente che utilizza essenze specifiche per mettere a confronto la propria abilità con quella degli amici giunti con noi e riscoprire al contempo gli aromi che si celano nei vini.

La memoria olfattiva è la pietra miliare di ogni degustazione. Quanti ricordi si risveglieranno e riaprendo i cassetti della memoria andrete alla ricerca del nome da associare all'aroma da individuare.

Facile?

Provare per credere...



Il gioco termina con la degustazione dei vini dell' Azienda Agricola Tappero Merlo in abbinamento a finger-food di stagione

Acini Perduti 2019 – Erbaluce e Malvasia Moscata
Erbaluce di Caluso DOCG - KIN 2016
Caluso Spumante DOCG - Cuvée des Paladins 2015
Caluso Passito Riserva DOC - Bohemien 2009

5a. Wine game e degustazione di 2 vini

Euro 25 a persona

5b. Wine game e degustazione di 3 vini

Euro 30 a persona

5c. Wine game e degustazione di 4 vini

Euro 35 a persona

L'esperienza può poi essere completata con un Light Lunch in vigna a scelta tra un cesto stagionale Gourmet o di Degustazione del Territorio.

5d. Cesto Degustazione del Territorio

Euro 20 a persona

5e. Cesto Degustazione del Territorio

Euro 30 a persona



6. WINE & CHEESE TREKKING

Esperienza di un'intera giornata tra attività di trekking e di degustazione vini e formaggi con partenza dalla Vigna del Belvedere a Parella e arrivo alla cantina di affinamento formaggi, "Le Tome di Villa" a Gauna.

a. Percorso misto, mediamente impegnativo, con tratti in salita, su mulattiere, sentieri e strade per un totale di circa 7 km tra vigneti e boschi affacciati sullo spettacolare Anfiteatro Morenico di Ivrea.

-Durata 2 ore e mezza a passo tranquillo

b. Visita alla cantina di affinamento "Le Tome di Villa" e successiva degustazione di formaggi e di vini. Esperienza che unisce storytelling, natura, paesaggio, scoperta delle erbe spontanee e delle tecniche casarie di produzione e affinamento dei formaggi tipici della Valchiusella.

-Durata 1 ora e mezza

c. Rientro alla Vigna del Belvedere su percorso misto, con tratti in discesa, mediamente impegnativo su mulattiere, sentieri e strade di circa 7 km attraversando i vigneti dell'azienda scoprendo le tecniche agronomiche biologiche di allevamento dell'Erbaluce

-Durata 2 ore a passo tranquillo

d) Pic-Nic con cesto stagionale servito nella Vigna del Belvedere in abbinamento ai vini dell'azienda:

-Acini Perduti 2019 - Blend di Erbaluce e di Malvasia

-KIN 2016 - Erbaluce di Caluso DOCG

Durata : 6 Ore

Orari : Estivo 10 - 18 /
Primavera- Autunno 9 - 17

6a. Wine & Cheese Trekking a piedi

Euro 80 a persona

6b. Wine & Cheese Trekking Off-Road w/ Land Rover Defender
Min. 2 pax - Max. 5 pax

Euro 200 a coppia

Euro 80 a persona (gruppi 3-5 persone)

6c. Wine & Cheese Trekking Off-Road w/ e-bike
Min. 2 pax - Max. 12 pax

Euro 100 a persona



7. DEGUSTAZIONE DI VINI

Il vino non è soltanto un utile strumento per esaltare un piatto, ma una vera esperienza enogastronomica, come parte di un viaggio memorabile da far vivere all'ospite e che non si limita alla degustazione, ma si allarga a un territorio, alla sua storia, alla sua cultura. I wine lovers sono sempre più alla ricerca di prodotti regionali e di eccellenza, di vitigni e di vini nuovi, che trovano nelle piccole Doc locali e nelle produzioni autoctone e limitate.

Ed ecco i nostri vini da vitigno Erbaluce :

- Acini Perduti 2019 da Erbaluce e Malvasia Moscata,
- Erbaluce di Caluso Docg KIN 2016,
- Caluso Spumante Docg Cuvée des Paladins 2015,
- Caluso Passito Riserva Doc Bohemien 2009

7a. Degustazione di Vini

Euro 35 a persona

La degustazione potrà svolgersi nella Vigna del Belvedere o presso SpazioBianco - Camere con Cultura



Contatti per Informazioni

**Spazio[Bianco]
Camere Con Cultura**

Via Patrioti 17, 10015, Ivrea (TO)

ph. 0125.1961620
whatsapp. 331.1522864

www.spaziobiancoivrea.it
info@spaziobiancoivrea.it



Az. Agricola Tappero Merlo
Via Provinciale, 25 - 10010 Lorzanzè (TO)
Tel. +39 3487502908 - info@tapperomerlo.it
www.tapperomerlo.it