

“NIZZA È BARBERA”, 61 PRODUTTORI, PIATTI GOURMET E TOUR IN BICI NEI VIGNETI

8 Maggio 2019

di Redazione



NIZZA MONFERRATO – Si avvicina il weekend di Nizza è Barbera: sabato 11 e domenica 12 maggio torna la due giorni dedicata alla Barbera d'Asti docg e al Nizza docg. Quest'anno con alcune novità. Due su tutte: i "Piatti gourmet delle osterie" preparati al momento che saranno serviti sabato sera (19-23) e domenica a pranzo (12-16) nelle cucine allestite in piazza Garibaldi: protagonisti L'Enoteca di Canelli – Casa Crippa, I Tre Chef, Tre Colline in Langa e Violetta. E i tour guidati in bicicletta tra i cru del Nizza (informazioni 335-7199927, info@ebiking.it), nel cuore astigiano del Patrimonio Unesco di vigneti.

Confermato il format della manifestazione: crescono a 61 i produttori presenti sotto il Foro

Boario per dar vita al Barbera Forum con banchi d'assaggio e eccellenze dei Consorzi della Robiola di Roccaverano e del Salame cotto del Monferrato.

In centro, in piazza del Campanon, si brinda al WinePoint gestito dai sommelier Fisar. Dopo il successo dell'anno scorso, la Vineria la Signora in Rosso riproporrà cena e pranzo con banco d'assaggio delle Barbere d'Asti dei 61 produttori di Nizza è Barbera (prenotazioni 347-2239261). E ancora musica, brindisi e la notte "rossa" con musica e negozi aperti.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

IL PROGRAMMA

SABATO 11 MAGGIO

S'inizia alle 15,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 16 alle 20 sarà Barbera Forum: 61 produttori presentano le etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Assaggi a cura del Consorzio di tutela della Robiola di Roccaverano Dop e dell'Associazione produttori Salame Cotto Monferrato. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 20 euro. Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 alle 23, in piazza Garibaldi, "Piatti Gourmet delle Osterie" con Casa Crippa, I Tre Chef, Tre Colline in Langa e Violetta: 4 osterie, 4 piatti gourmet da gustare in abbinamento alle Barbere d'Asti e Nizza docg. I piatti saranno preparati al momento nelle cucine allestite proprio davanti al Foro Boario e saranno serviti dagli studenti della Scuola Alberghiera di Asti. Dalle 20 WinePoint sotto il Campanon, la bella torre del municipio: in assaggio cento Barbere selezionate dai sommelier Fisar. Cena alla Vineria La Signora in Rosso con banco assaggio delle Barbere d'Asti dei 61 produttori di Nizza è Barbera. Prenotazioni: 347 2239261. Serata di street food, musica e balli in piazza XX settembre: cibi e cucine di strada e dj set de "Gli Avanzi di Balera" da Torino dalle 21,30. L'evento è organizzato in collaborazione con Fansout Festival.

DOMENICA 12 MAGGIO

Dalle 11 alle 20 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con E-Biking e Piedmont Bike Hotel. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Costo: 5 euro solo escursione + 20 euro

affitto e-bike. Info e prenotazioni: 3357199927, info@ebiking.it. Alle 11, all'Enoteca regionale di Nizza (sala di degustazione), il Nizza si presenta attraverso i suoi cru: degustazione guidata di diversi cru del Nizza. Guidano la degustazione il presidente dei Produttori del Nizza Gianni Bertolino e il vicepresidente Daniele Chiappone. Costo: 20 euro. Prenotazione obbligatoria: 3385471558, segreteria@ilnizza.net. Dalle 11 alle 20 prosegue il WinePoint con la Fisar. Dalle 10 alle 20 Mercatino del Gusto nel centro storico. Si pranza alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio. Sempre alle 11, alla stazione, arriva il Treno del Monferrato e delle Langhe da Torino, una locomotiva d'epoca e carrozze degli anni '30 "centoporte". Info su: www.fondazionefs.it. Dalle 12 alle 16, in piazza Garibaldi, "Piatti Gourmet delle Osterie" con Casa Crippa, I Tre Chef, Tre Colline in Langa e Violetta. Doppia proposta per pranzo e cena alla Vineria La Signora in Rosso con banco assaggio delle Barbera d'Asti dei 61 produttori di Nizza è Barbera. Prenotazioni: 347 2239261. Dalle 15 alle 18 un momento di sport con masterclass di spinning in piazza Garibaldi: 3 lezioni, le prime due da 45 minuti l'una; la terza di 60 minuti. Orari di inizio lezioni: 15,00; 16,00; 17,00. La prima lezione sarà condotta dall'istruttore Carlo Piardi, la seconda dall'istruttrice Lara Bruciamacchie, la terza dalla durata di un'ora verrà condotta da entrambi. Costo: una lezione 10 euro, 2 lezioni 20 euro, tre lezioni 25 euro. Per info e prenotazioni: Carlo Piardi 3398512825 carlolinix@alice.it.