

TORNA “NIZZA È BARBERA”, DUE GIORNI DI BRINDISI DEDICATI ALLA “ROSSA PIEMONTESE”

26 Aprile 2023

di Redazione



NIZZA MONFERRATO – Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l’evento dedicato alla Barbera d’Asti docg e al Nizza docg. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell’ex chiesa della Santissima Trinità a Nizza Monferrato (Asti). La degustazione è guidata dall’Associazione Produttori del Nizza, con l’intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: 70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d’Asti docg e Nizza docg. Ospiti i

prodotti gastronomici della filiera corta "T'Amo". Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni: <http://www.nizzaebarbera.wine/>.

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza e Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point - in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre - con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il cuore" organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

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 DI SABATO E DOMENICA

SABATO 13 MAGGIO

S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 - 13 / 14 - 17 / 17,30 - 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di **Silvia Giordano**, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com.

Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 - 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del

Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335-7782217, info@astesana-stadadelvino.it.

Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

DOMENICA 14 MAGGIO

Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 | 14 -17 | 17,30 - 20,30. 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 Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell. 335- 7199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike.

Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380-5220809, informa.revents@gmail.com. Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 - 329 7137204.

Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria - euro 25 - posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320-1414335 mail. info@enotecanizza.it.