

Il popolo dei "bagnacaudisti" Tutti uniti da Asti alla Polinesia

Weekend.

Oggi la cena in 85 ristoranti e domani il pranzo

Armato di bavAGLIOni e di kit del «dopo bagna cauda», il popolo dei bagnacaudisti è pronto a mettersi a tavola. Dopo l'apertura di ieri con decine e decine di commensali, il Bagna Cauda Day continua: oggi a cena e domani a pranzo, la bagna cauda sarà servita in contemporanea in oltre 85 cantine storiche, ristoranti e vinerie di Asti, Monferrato, Langa, Roero ma anche oltre confine, dagli Stati Uniti a Tonga.

I buongustai potranno scegliere la versione «Come Dio comanda» (la ricetta tradizionale), «eretica» o «atea» con poco o senz'aglio. Prezzo uguale per tutti: 25 euro dalla trattoria al ristorante stellato, compresi assaggi di salame del Monferrato, grigliati e sottaceti Sacà, «lingue di suocera» e caffè. Dieci euro per i bambini fino a 10 anni. Oltre 5 mila i posti a tavola: per «affronta-



re» la bagna cauda, d'obbligo indossare i bavAGLIOni con disegno di Paolo Fresu. Nel programma non mancano Bagna Cauda Market (piazze Statuto e San Secondo, oggi dalle 10 alle 18, domani dalle 10 alle 16), le mascotte Acciù (accigliate portafortuna realizzate in stoffa), Bagna Cauda Girulè (visite in cantine e musei), il kit del dopo Bagna cauda (kit di sopravvivenza aromatica e gastrica con dentifricio, bicchiere di effervescente Tortoroglio, mignon di Toccasana Negro, lattina Mole Cola, cioccolatini Gobino). Questa sera a mezzanotte si ripeterà il co-

raggioso «Barbera Kiss», il bacio che i bagnacaudisti si scambieranno in piazza San Secondo sulle note di «Non ti fidar di un bacio a mezzanotte», per la durata di almeno 12 rintocchi dell'orologio del Municipio.

In piazza ci saranno La Banda degli amici della musica, mangiafuoco, giocolieri, la giostra della famiglia Sforzi, amaretti di Moriondo e vin brulé. E non è finita qua. Musica e spettacolo al Diavolo Rosso: questa sera con il debutto dei Fiati Pesanti Gospel (dalle 21) mentre Antonio Catalano proporrà una sua teatrale rifles-

sione sul tema «Dui puvrun bagnà 'nt l'oli, il passaporto dialettale imposto dai piemontesi ai meridionali». Per chi vuole far da sé, «Bagna cauda didattica» alla scuola alberghiera Colline Astigiane di via Asinari 5: oggi dalle 15 alle 17 e domani dalle 10,30, mini corsi intensivi a 10 euro comprensivi di assaggi (info: 0141/351420). Con il concorso Bagna Cauda Clic, i bagnacaudisti potranno inviare i loro selfie all'indirizzo info@bagnacaudaday.it. Premi per le dieci immagini più allegre. Info: www.bagnacaudaday.it; 324/5654070. [V. FA.]

Seconda edizione
Un'immagine del Bagna Cauda Day 2013 alle cantine di Palazzo Gazelli. L'evento è ideato da Astigiani

Gustare i profumi del territorio con il salame cotto Monferrato

Evento.

Nei locali gli assaggi dell'associazione produttori

Uno degli sponsor del «Bagna Cauda Day», presente negli 85 ristoranti che ospiteranno l'evento, è il «Salame Cotto Monferrato», marchio di nascita recente (la «carta d'identità» presente sul ricco sito dell'associazione dice 24 marzo di quest'anno) che farà assaggiare il proprio prodotto nei vari locali. «La nostra associazione - spiega il presidente Massimo Morando, titolare dell'azienda Quadro carni e salumi di



Associazione Salame Cotto con presidente Camera di commercio

Ferrere - conta 14 produttori che «coprono» l'intero Monferrato e hanno l'obiettivo di sviluppare un dop per il salame cotto». Il progetto è nato grazie ai fondi del programma

di sviluppo locale della Regione con la collaborazione del Gal del Basso Monferrato. Al bando hanno collaborato la Coldiretti di Asti, la Camera di Commercio, l'AgEnForm e

l'Onas per dare vita a una disciplina di produzione che tra le altre cose lasci intatte le specificità produttive di ogni azienda. Il tutto con l'obiettivo primario di tutelare il prodotto, uno dei più tipici del Monferrato. Da sottolineare la presenza dell'Onas, cioè gli organizzatori nazionali assaggiatori sei salumi, specializzati nell'analisi sensoriale che si basa sull'aspetto esterno, sugli esami visivi, olfattivi e gusto-olfattivi della fetta (masticabilità, palatabilità e così via). Il logo dell'associazione è stato creato da Alberto Selvestrel e Sofia Di Norcia, due studenti del Liceo Artistico «Benedetto Alfieri». I 14 produttori le cui aziende fanno parte del progetto sono in tutta la Provincia: si passa da Ferrere a Nizza, da Tigliole a San Damiano, da Aramengo a Moncalvo, da Cocconato a Viale, fino a Buttigliera. Info sul sito www.salamecotto-monferrato.it. [G. FO.]

Seconda edizione
Un'immagine del Bagna Cauda Day 2013 alle cantine di Palazzo Gazelli. L'evento è ideato da Astigiani

I Salumi di Nonno Peo

Monferrato Salame Cotto

21 22 23
Novembre 2014

I ristoranti dove è possibile degustare il Salame Cotto Monferrato Quadro durante i tre giorni del Bagna Cauda Day:

Il Cicchetto (Asti)
Ristorante Enoteca Dente (Torrazzo AT)
Gener Neuv da Tuit per Eatly (Asti)
Le Oche Rosa (Asti)
Tuit Per Eatly (Asti)
La Contea (Neive Cn)
Enoteca Colline del Moscato (Mango Cn)
Enoteca Vineria Mezzolitro (Alessandria)
Osteria Bo Russ (Acqui Terme)
Osteria Gallina Sversa (Calosso AT)
Osteria Terzo Tempo (Nizza Monferrato AT)
Ristorante del pallone (Bistagno AL)
Enoteca con Cucina Degusto (Neive Cn)
Osteria da Nando (Aosta)
Eatly in Campagna (San Damiano AT)
Eatly Lingotto (TO)
Agriturismo Sette Colli (Ferrere AT)

Per indirizzo e disponibilità di posti consultare:
www.bagnacaudaday.it

QUADRO CARNI E SALUMI s.r.l.
Strada Gherba n°2 - 14012 Ferrere d'Asti
Tel.0141 934124 - Fax. 0141 932977
www.quadrocarniesalumi.com
info@quadrocarniesalumi.com

AL FIANCO DEI PROPRI CLIENTI, NELLA SCELTA PIÙ ADEGUATA

ALLOVIO Emanuele - Nizza M.to 0141.701186
BARBERIS Mariella - Asti 0141.595739
BERTOLA Marco - Alba 0173.282252
BOVERO Andrea - Asti 0141.351269
BRAVO Giorgio - Asti 0141.594255
CANCELLARA Antonio - Canelli 0141.822609
CAPUZZO GIORGIO - Asti 0141.594294
CASTIATI Gianpaolo - Castagnole L. 0141.878216
CHIAVAZZA Giovanni Luigi - Canelli 0141.823055
CONCETTI Giovanni - Asti 0141.531132
CRAVERO Stefano Mauro - Asti 0141.593305
FERRANDO Stefano - Asti 0141.592070
GAGLIARDI Diego - Asti 0141.590088
GARLANDO Luca - Asti 0141.538659

GIANOTTI Antonio e Maria - Asti 0141.593904
GUTTADAURO La Blasca Filippo - Asti 0141.531132
LAZZARO Patrizia - Asti 0141.592325
LUSSIGNOLI Luca - Cuneo 0171.67119
MARIGNE Valter - Asti 041.476266
MORINO Paolantonio - Nizza M.to 0141.793173
MORTARA Antonio - Asti 0141.593907
PALMA Salvatore - Asti 0141.595739
PALUMBO Federico - Asti 0141.592204

PASTRONE Giuseppe - Nizza. M.to 0141.793240
PICCIONE Nicole - Asti 0141.531745
PIZZOLATO Loris - Asti 0141.532100
POGGIO Edoardo e Laura - Canelli 0141.823179
PONTACOLONE Pier Paolo - Asti 0141.532100
PUPPIONE Sergio e Stefano - Asti,0141.594317
RICCI Graziella - Asti 0141.594255
ROBBA Valter - Asti 0141.357123
RUBBA Gianfranco e Roberto - Asti 0141.557358
SCATOLERO Franco - Saluzzo 0175.42369
SINA Ottavio Pierfranco - Canelli 0141.834546
STAGLIANÒ Tommaso - Asti 0141.538659
STRADELLA Giuseppe - Asti 0141.592204
TURATO Fabio - Asti 0141.532300

FOCUS ON

Il Consulente del giorno



Diego GAGLIARDI

Via Antica Zecca, 1
14100 Asti
tel. 0141.590088
fax 0141.530391
mail: asti@groupama.it

Sindacato Nazionale Agenti di Assicurazione - Sezione Provinciale di Asti

Presidente Provinciale Sna - Guttadauro La Blasca Filippo - Vicolo Goito 20/A - ASTI - Tel. 0141.531132 - Fax 0141.353998 E-mail info@snaasti.it - Sito web: www.snaasti.it