# RASSEGNA STAMPA Bagna Cauda Day 2015



Da oggi a domenica la manifestazione culinaria ideata dalla rivista Astigiani

## E' tempo del Bagna Cauda Day

Prima serata, oggi, venerdi del Bagna Cauda Day 2014. Vengono finalmente a concretizzarsi il lavo-ro e l'impegno degli ultimi mesi da parte della redazione della rivista Astigiani e del suo direttore Ser-rgio Miravalle. Gli 85 locali, cantine storiche, vi-

nerie e ristoranti di Asti, del Mon-ferrato, delle Langhe e del Roero sono pronti per accogliere i bagna-caudisti, coloro, cioè, che trascorreranno la sera di oggi, di domani (sa-bato) oppure il mezzogiorno di do-menica, a gustare il famoso e tipico piatto della tradizione piemontese. Con 25 euro ogni bagnacaudi-sta riceverà un quaderno con sto-

ria, citazioni, ricette e il galateo del mangiatore di bagna cauda; in più, il "bavagliolone" creato per l'occaal "bavagliolone" creato per l'occa-sione, che reca un disegno di Pao-lo Fresu. E ancora, assaggi di sala-me cotto, verdure sottaceto, lingue di suocera e caffè. Ad ogni locale è stato abbinato un produttore viti-vinicolo che proporrà i propri pro-dotti a 8 euro la bottiglia.

Vediamo dove si può mangiare la bagna cauda in città (accanto al nome il telefono: Antiche cantine di palazzo Gazelli, 0141.907794; Cantina Santa Libera della Casa del Popolo, 0131.253217; Salone dei Militari in congedo, 0141.667713/928747; Anti-co Casale, 0141.295013; Bijoux Cafe, 0141.351067; Campana-rò, 0141.33252; Cascina Lissona, 0141.3331674791; Il Cavolo a Merenda, 0141.1720250; Il Cicchetto, 348.2202413 - 0141.320225; Cir-348.2202413 - 0141.320223; Circolo Antiche Mura, 0141.320732 - 331.7029004; Cit Ma Bon, 349.2896400; Il Convivio, 0141.594188; Diavolo Rosso, 339.5641302; Ristorante Enoteca Dente, 0141.436560 - 348.5956749; Gener Neuv da Tuit, 0141.557270; La Grep-Tuit, 0141.557270; La Grep-pia, 0141.593262; La Grot-ta, 0141.214168; Ai Bina-ri, 0141.294228; Laura's Re-staurant, 0141.34371; II Moro, 0141.592513; Le Oche Rosa, 0141.1765580 - 342.9730322; One More, 0141.1780051; Pompa Magna, 0141.324402; Oste-ria del Diavolo, 0141.30221 -334.2005184; Trattoria del Mer-



0141.34559; Tuit per Ea-0141.095813; Ca' d'Pinot, ol141.479740 - 393,9317112. Ci sono poi ancora due ristoranti nei quali la bagna cauda sarà 'disponi-bile' in curiose varianti. Al "Cafè lait" (0141.230567), fonduta di bagna cauda a 15 euro; al "Francese ristorante" (0141.592321), bagna cauda al forno con verdure acconce e sapienze della costiera amalfitana. Info: www.hagnacaudaday.it, www. astigiani.it, 324.5654070.

#### **DOVE GUSTARE IL FAMOSO PIATTO ASTIGIANO**

Il Bagna Cauda Day si celebra anche fuori Asti, nel Monferrato, in Langa, nel Roero e in diverse città sparse per il mondo. Di seguito, l'elenco dei locali delle province di Asti, Alessandria, Cuneo e Biella.

province di Asti, Alessandria, Cuneo e Biella.

Agriturismo Becco Giallo, 0141.667378; Il Bagatto, 0141.925110; Del Belbo da Bardon, 0141.831340; I Bologna, 0141.64600; Că del Mat, 345.5633007; La Că Rossa, 0141.979528 - 3381964360; Casa del Ruchè da Geppe, 0141.292113; Il Cascinale Nuovo, 0141.958166; Centro Bistrot, 0141.721142; La Contea, 0173.677558; Enoteas Colline del Moscab, 0141.89291; La Fioraia, 0141.401106 - 338.9921227; Fons Salutis, 0141.954018; Eno Agriturismo Gallina Giacinto, 0141.844293; Locanda delle Antiche Sere, 0141.938201; Locanda del Monacone, 0141.611407 - 328.9737426; Locanda San Giacomo, 377.7768367; Mach Cha Dria, 0141.209381; Mangevia, 324.5576540; Da Mariuccia, 0141.67318; Enotea-Vineria Mazzolitro, 0131.223501; Moniondo Carlo Bistrot, 0141.77005; Osteria Bo Russ, 0144.21682, Osteria del Castello da Marisa, 0141.204115; Osteria della Gallina Sversa, 0141.853483; Osteria Eneo, 0141.702546; Ottre il Giardino, 0141.997552; Osteria Terzo Tempo, 347.4558270; Risborante Quattro Colonne, 0141.998112; Risborante Del Pallone, 0144.79234; I Salici Ridenti, 0141.702406; Santisè, 0141.928747; Vineria La signora in Rosso, 0141.793350; Vicoletta, 0141.769011; Tambass-Featro e Cucina, 333.4519755; Tra la Terra e il Cielo, 337.244973; Trattoria Auro ria La signora in Rosso, 0141.793350; Violetta, 0141.769011; Tambasa-Teatro e Cucina, 333.4519755; Ta la Terra e il Cielo, 337.244973; Trattona Aurora, 0141.401154; Ristorante Da Vinci, 0141.203341 - 340.3431175; Ristorante Rolle, 0161.98668; Eataly in Campagna, 0141.1745121. Il Bagna Cauda Day è anche a Torino: a Eataly Lingotto (011.19506801), solitanto questa sera (venerdi) bagna d'autore con le verdurs fresche del mercato interno e la supervisione astigiana di Piero Alciati. Nei ristoranti "M\*"bun" (corso Siccardi 8/A. 011.5817097 - via Rattazzi 4, 011.19704606). Nei tre giorni verrà proposto il Sensa Cugnisiun, panino alla bagna cauda in versione inedita ed asclusiva con vaschetta di topinambur fritti o stuzzichini di verdure e bicchiere di barbera della Cantina di Vinchio e Vaglio Serra, al prezzo speciale di 15 euro.

Dopo il diluvio di sabato, domenica c'è stato un buon riscontro di pubblico

### Tartufi superstar a 270 euro

Gli organizzatori però rifiutano l'etichetta di manifestazione elitaria

Dopo il dilu-vio di sabato, che ha costretto mol-ti stand a chiudere e a sospendere le simulazioni di ricerche coi cani, un pallido sole è spuntato domenica per invitare una folla curiosa a visitare la Fiera del Tartufo di Asti.

Piazza San Secondo si è trasformata in «Villaggio del gusto» con gli spazi allestiti da Confagricoltura, nell'an-

drone del municipio Biberach e Valence hanno proposto specialità tedesche e francesi.

Dalle 9 in poi, corso Alfieri, piazza Statuto, i Portici Anfossi e le vie del centro storico hanno ospitato le numerose ed affollate bancarelle di tartufi, funghi, frutta, peperoni, cardi, ma anche con-



do, robiola dop di Roccaverano e torta di nocciole preparati e ser-viti dalle Pro loco di Mombercelli, San Marzanotto, Canelli e Roc-

Tanti gli esemplari di tartufo, anche di grande pregio, messi in competizione, che sono arriva-ti a toccare i 270€ all'etto. "Costi

Inoltre, in occasione della Giornata mondiale contro la violenza sulle donne, l'associazione "Donne in rete contro la violenza" ha orga-nizzato una vendita benefica di cle-

Per i più piccoli, sempre nella piazza della Collegiata, era-no d'obbligo la tappa alla Giostra di San Secondo e la passeggia-ta in pony e asintrello a cura di Asintrekking, mentre tra i più gran di hanno avuto gran-de successo la ricerca simulata del tartufo

inifestazione elitaria Tutti possono infatti conoscere ed apprezza-re un prodotto impor-

tantissimo della nostra terra, il suo profumo e la sua storia, senza es-

sere milionari".

con i trifolao dell'Atam (Associazione trifolao astigiani e monfer-rini) e i loro tabui, e le esibizioni dei Campanari del Monferrato.

<mark>wa</mark>stigiani NA CAUDA DAY lo per chi non ha la puzza al naso. ONTIL MEL MO BANCA C.R. ASTI SHEET STREET Diamo i numeri Un evento unico per rinnovare il rito antico della bagna cauda con un'idea nuova 2 La seconda edizione, con la stessa formula e parecchie novità giorni di incontri e festa 8 euro il prezzo del vino a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti 21-22-23 le date di novembre 2014 del Bagna Cauda Day che si svolgerà venerdi e Sabatoato sera e domenica a mezzogiorno euro il costo fisso della Bagna Cauda, il prezzo è uguale in tutti i locali. Ogni commensale avrà il tovAGLIOlone firmato da Paolo Fresu in tessuto e il quaderno con la storia di questo piatto popolare e il galateo del bagnacaudista. 85 i cuochi e le cuoche che nelle cantine storiche, ristoranti e vinerie dell'Astigiano, Monferrato, Langa e Roero proporranno la loro Bagna Cauda come Dio comanda (tradizionale). Sono ammesse anche le versione "eretica" o "atea"con poco e senz'aglio. Anche altri locali in Piemonte in Italia e all'estero hanno aderito al Bagna Cauda Day. 6000 i posti a tavola complessivi da prenotare telefonando direttamente ai locali indicati sul sito: www.bagnacaudaday.it O (zero) tensostrutture e zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente e della tradizione Info Astigiani Bagna Cauda Day: 324.5654070 ladayit www.bagnacaudadayit-www.astigiani.it pagina facebook: astigiani e bagna cauda day at the of the CASSISQUE TO THE

CONFERMANCE O

ATTISA

## Nizza si prepara ad una festa ormai vicina alle 500 edizioni

L'antica Fiera di San Carlo e premi per chi ha fatto grande la città

#### RICCARDO COLETTI

La Piera di San Carlo è la ma-nifestazione più antica di Nizza. 'Una festa vicina alle 500 edizioni che ancora oggi sa essere attuale. Rivela la vera vocazione commerciale di questa città". A dirlo Val-ter Giroldi, l'assessore al commercio, che ne ha sessitio commercio che ne ha gestito l'organizzazione con il collega alle manifestazioni Arturo Torganizzazione con il collega alle manifestazioni Arturo Cravera Quest'anno si inz'e-rà con un giorno d'anticipo, il sabato. Sotto l'Ala del Foro Boario, Nizza dirà grazie ai nicesi che lavorano per la cit-tà nell'anomimato del quoti-diano. Sabato prossimo, il 3i alle 18, l'amministrazione co-nunale premierà Pietro Ar-naldo, Rina Ferrero, La Carti-tas San Vincendo e la Carti-tas San Vincendo e la Carti-nio per chi lavora nell'anoni-mio per chi lavora nell'anoni-mio del quotidiano - spiega il sindaco di Nizza. Plavio Pe-see - Un grazie per l'impegno il sindaco di Nizza Flavio Pesce - Un grzeże per l'impegno
ela costarza con cui uominie
donne di Nizza lavorano, si
spendono e portano il nome
della città oltre i confini". Pietro Arnaldo è legato allo
sport giallorosso da più di
mezzo secolo. E' stato guardialinee, magazziniere, mentore ed amico di intere generazioni di sportivi nicesi. Rina Ferrero, invece, è la donna
dei profumi. Dal bancone del-



#### Accademia della Cultura

L'8 novembre consegna dell'Erca d'argento

L'8 novembre andrà in scena un'altra premiazione questa volta targata Accademia della Cultura Nicese dell'Erca. L'Erca d'Argento 2015 sarà consegnato a Lorenzo Mariano Gallo geologo in servizio alla Regione Piemonte. Il premio «N'amis del me Pais», il inconoscimento ai nicesi d'adozione, andrà alla storica dell'arte Chiara Alberta Larzi. La premiazione sarià alle 9.30 all'Auditorium Trinità. Alla 11, nella chiesa di San Giovanni, vera celebrata la messa in dialetto e verrà rievocato il miracolo della lampada di San Carlo del 1613. 

jr. coj

la sua profumeria ha racconta-to la storia del femminismo, la centralità della donna e dei suoi desiberi. Per la Caritas di Nizza, che da anni lavora al fin-nanco delle dame di San Vin-cenzo, la generosità non con-sce limiti. Chi ha bisogno trova una borsa con il cibo, abiti e, soprattutto, volti amici. "La Cantina Sociale di Nizza è un esempio di imprenditoria

"Ta Cantina Sociale di Nizza è un esempò di imprenditoria del territorio - chiosa Flavio Pesce - Genera reddito ai nostri vignasioli e porta il nome di Nizza nel mondo. E' anche grazie a queesta azienda se le nostre campagne sono patrimo il unesco". Al termine della cerimonia la Pro Loco di Nizza servirà l'apperitivo e dalle 20 "Cena della tradizione con ceci e costine a cura del ristorante Losanna di Masio - anticipa l'assessore al commercio - Volcigiamo puntare sulla rist orazione di qualità, sull'accoglienza. Una cena per nicesi e turisti. Per dimostrare che Nizza sa accogliere e promuorere qua-

Per dimostrare che Nizza sa accogliere e promuovre que-ste terre".

Domenica I novembre la fie-ra di San Carlo rispetterà le tradizioni con il mercatone per le vie del centro, la maratona della bagna cauda al ristorante dell'Enoteca La signora in Ros-so, fiera del Cardo e del Tartu-fo in piazza del municipio e le visite guidate di Nizza Turi-smo ai monumenti della città.



#### CASTAGNOLELANZE

#### In cento alla «Cena dei popoli liberi» della Lega

Ofter cento I partecipanti alla «Cena del popoli liberto della Lega Nord Astiglana che si è tenuta al ristorante il castello di Castagnole Lanze. Nel pomerigojo l'incontro sul futuro dell'agricoltura con gill interventi di Francesco Carrú (presidente nazionale Coopagni) e Gianna Gancia (consigliere regionale e membro della Commissione Autorium Replaco all'agricorto. Ai su moderno della Commissione Agricoltura Regione Piemonte), Ha moderato Andrea Fassino (E. SC.)



#### Sbarco all'Expo per il «Bagna cauda day»

Ospite dello spazio biodiversità di Slow Food, il Bagna Cauda Day è stato presentato all'Expo. Si terrà da venerdi 20 a domenica 22 novembre, e colivologierà oltre 100 locali. A illustrare l'eventor, Sergio Miravalle (direttore della rivista Astiglani cheorganizza la kermesse) con Patrizla Barret (direttore Consorio Turtea Vini d'Astri del Monferrato, uno degli sponsor). Info: www.bagnacaudaday.tt. [YAA]





Asti - Via del Lavoro, 138 - Tel. 0141.271866

HOME

NEWS

OPINION

CULTURE

PROPERTY

BUSINESS

WORLD

SUBSCRIBE AND WIN A TRIP TO CANBERRA



SUBSCRIBE

OCT 31, 2015 FOOD

### The dipping news on bagna càuda

Enjoy a taste of Italy with a modern twist on bagna càuda.

agna càuda is originally from Piedmont in northern Italy, a region

 ${f B}$  agna cauda is originally from the surface buttressed on two sides by Switzerland and France. 1° Regola della Mente Quantica La tua mente può "curare" te stesso (e la tua vita). Grazie a questo "strano"



Traditionally it was served as a hot dipping sauce for vegetables and bread. It was served in a warmed vessel in a fashion similar to fondue. Cooked slowly for ages, the garlic and anchovies dissolved to a paste.

The version I make is served cold, which brings out more of the anchovy flavour and the garlic. The garlic is usually

warmed with the anchovies in oil, but we've taken the garlic, cooked it in milk to soften it and remove the pungency, and then made it into an emulsion with oil.

Instead of using an egg yolk, as you would in mayonnaise, we've used bread. Sometimes bagna càuda is made with butter instead of oil but, because this recipe is served cold, that is not an option.

It's nice that it's a shared dish in the true sense of the word. That is,

It's nice that it's a shared dish in the true sense of the word. That is, everyone eats from the same pan. I like to start meals this way. It breaks down barriers and opens things up. There is something strangely hospitable about being served something you will share with other

My favourite vegetable to serve with this would have to be fennel, followed closely by radish and then celery heart. The sweetness of capsicum can also be nice. Other things that are good are boiled eggs or boiled potatoes, both of which should be served cool. I like to peel small potatoes for this - kipfler or something waxy such as a small King

#### Bagna càuda

- 140g garlic cloves
- 100g quality anchovy fillets, drained of oil
- 20g fresh white breadcrumbs, soaked in milk
- 80ml mild olive oil
- 1 tsp lemon juice

Place the garlic in a stainless-steel saucepan and pour in just enough milk to cover. Bring to the simmer and turn off immediately. Set the pot aside to cool to room temperature. When cool discard the milk and repeat this process three times.

When the final cooking of the garlic is complete, puree the garlic and anchovy fillets with the breadcrumbs in an upright blender. With the machine running, puree the ingredients, slowly adding the oil to emulsify. You should be left with a thick puree-like sauce.



YOU ARE READING 1/1

FREE ARTICLE THIS WEEK

Subscribe from \$29

In this story

Bagna càuda HIDE SUBHEADINGS

MORE LIKE THIS

cod roe dip

Catch of the day

Ways with curd

Refreshing cucumber cocktail and whipped

cocktail and whipped



Nauru's borders open up to allies

The ( new p

Cloves and shellfishes





#### **DETTAGLIO EVENTO**

#### EVENTI



#### BAGNA CAUDA DAY AD ASTI

L'Associazione Astigiani in occasione dell'attesissimo Bagna Cauda Day lancia il contest per premiare le foto più belle di Instagram!

Dal 20 al 23 novembre 2015 ad Asti, in Piemonte e nel mondo, si svolgerà la terza edizione del BAGNA CAUDA DAY; per tre giorni il ricco piatto della tradizione piemontese sarà la protagonista delle tavole di più di 80 ristoranti in Italia e nel mondo. Una divertente occasione per celebrare la tradizione e la convivialità immortalando i momenti più belli prima, durante e dopo l'evento.

#### BANDO

-Modalità di partecipazione:

La partecipazione è libera e gratuita e si svolgerà unicamente tramite la condivisione dal proprio profilo del social network Instagram

Il contest premierà le immagini digitali condivise sui propri canali Instagram realizzate dal 20 ottobre al 23 novembre con due categorie:

- -Fotografie digitali di "Tutto ciò che è Bagna cauda", come i vari ingredienti che la compongono: dalle acciughe, all' aglio, alle verdure, all'allestimento della cena con i fujot, ma anche le tavole imbandite, le vetrine dei ristoranti addobbate per l'occasione, i gadget, le bancarelle che contraddistinguono l' evento creato da Astigiani postandole con l'hashtag #bagnacaudaday2015 e #siamotuttinellabagna
- Fotografie ditigali di baci, in occasione dell'appuntamento con il flash-mob "Barbera Kiss con l'hashtag"

#baciamisubito che si svolgerà la sera del sabato,a mezzanotte in piazza San Secondo ad Asti

Si può partecipare da Asti, dall'Italia e da qualsiasi parte del mondo

#### Come si fa

- seguire il profilo Instagram @Bagnacaudaday
- pubblicare le immagini georeferenziate con lo smartphone o il tablet sul proprio profilo del social network Instagram (se non se ne possiede uno, è possibile crearlo gratuitamente nell'App);

Non ci sono limiti al numero di foto che ogni utente può pubblicare per partecipare al concorso e le immagini possono essere già presenti sul proprio profilo o nuove.

#### Responsabilità

Partecipando al presente bando gli autori delle foto confermano ed attestano che:

- le foto caricate per il concorso sono effettivamente state scattate e create da loro stessi;
- le foto non contengono materiale osceno, esplicitamente sessuale, violento, offensivo diffamatorio;
- le foto non contengono materiale discriminante per sesso, etnia e religione;
- le foto non contengono materiale politico;
- gli autori hanno ottenuto il permesso di pubblicare foto dove compaiono altre persone dai soggetti ivi ritratti;

L'autore della foto cede tutti i diritti dell'immagine all'associazione che potrà disporne liberamente.

In ogni riutilizzo su Instagram, sarà citato l'autore on il proprio "nick name" utilizzato su Instagram o il proprio nome nel caso che l'autore stesso lo dichiari e ne faccia effettiva richiesta.

La partecipazione al contest implica la visione e l'accettazione dei termini previsti e il consenso al trattamento di dati personali.

- Premi

Una giuria di esperti selezionerà le migliori e gli autori riceveranno una canti netta specil edition da sei bottiglie di Barbera

Sono previsti anche premi morali con la ripubblicazione sul profilo Instagram @bAgnacaudaday dell'immagine citata come foto del giorno, la condivisione su altri canali web, sulla pagina Facebook e su altri profili/gruppi social network

#### Appuncia vincitari

- Annuncio vincitori

I vincitori saranno contattati dal comitato organizzatore nel mese successivo alla chiusura del contest tramite la funzione DIRECT di Instagram e saranno successivamente proclamati vincitori mediante apposito post sul profilo @bagnacaudaday

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del Decreto legislativo 196/2003, i dati personali forniti dai vincitori sono raccolti ai soli fini della procedura di aggiudicazione del premio. L'interessato ha diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge

Social

Facebook/Bagna-Cauda-Day





## Presentazione in Expo per la terza edizione del Bagna Cauda Day

Quale miglior sede dell'Expo—ospiti, nello specifico, dello spazio sulla biodiversità di Slow Food—per presentare la terza edizione del <u>Bagna Cauda</u> <u>Day</u>, in programma da venerdì 20 a domenica 22 novembre?













I dettagli dell'evento sono stati illustrati da Sergio Miravalle, direttore della rivista <u>Astigiani</u> che organizza la kermesse, e da Patrizia Barreri, direttore del <u>Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato</u>, uno degli sponsor della manifestazione.

I quali hanno spiegato le modalità per partecipare all'iniziativa—che quest'anno coinvolge più di 100 locali, ristoranti, vinerie, osterie e cantine ad Asti, in Piemonte e nel mondo—e illustrato la principale novità di questa edizione, ovvero il "Bagna Cauda Market" che sarà ospitato al Mercato Coperto di Asti. I banchi offriranno i prodotti per realizzare la bagna cauda, oltre ad altri oggetti collegati alla specialità gastronomica, ma non mancherà anche un punto di degustazione.

Tornando però alla manifestazione, va ricordato che si svilupperà su cinque appuntamenti (la cena del venerdì, pranzo e cena del sabato, pranzo e cena della domenica), che coinvolgeranno un totale di oltre 8.000 bagnacaudisti.



# SETTIMANALE D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1899



Cronaca | Cultura - | Politica ed economia - | Primo Piano - | Sport | Scuola e università | Diocesi - | Lettere alla redazione | Cinema - | Tre domande a... | Anii

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. CARTA PER LA SALUTE prevede l'adesione obbligatoria a FAB (Fondo Assistenza e Benessere). Per le condizioni contrattuali dei produtto illustrato e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento al Fogli Informativi che sono a disposizione su www.bancadiasti.it o presso le filiali e agenzie di Banca di Asti.

Home » Primo Piano » terre, vino e cucina » Su Instagram un concorso fotografico per il Bagna Cuada Day

### Su Instagram un concorso fotografico per il Bagna Cuada Day

Pubblicato il 27 ottobre 2015



L'Associazione Astigiani in occasione dell'attesissimo Bagna Cauda Day lancia il contest per premiare le foto più belle di

Dal 23 novembre 2015 ad Asti, in Piemonte e nel mondo, si svolgerà la terza edizione del Bagna Cauda Day: per tre giorni il ricco piatto della tradizione piemontese sarà la protagonista delle tavole di più di 80 ristoranti in Italia e nel mondo. Una divertente occasione per celebrare

la tradizione e la convivialità immortalando i momenti più belli prima, durante e dopo l'evento.





Tel. 0141-853836 - 338.1594228

Il contest premierà le immagini digitali condivise sui propri canali Instagram realizzate dal 20 ottobre al 23 novembre con due categorie:

- -Fotografie digitali di "Tutto ciò che è Bagna cauda", come i vari ingredienti che la compongono: dalle acciughe, all' aglio, alle verdure, all'allestimento della cena con i fujot, ma anche le tavole imbandite, le vetrine dei ristoranti addobbate per l'occasione, i gadget, le bancarelle che contraddistinguono l' evento creato da Astigiani postandole con l'hashtag #bagnacaudaday oppure #bagnacaudaday2015 e #siamotuttinellabagna
- Fotografie ditigali di baci, in occasione dell'appuntamento con il flash-mob "Barbera Kiss con

#baciamisubito che si svolgerà la sera del sabato,a mezzanotte in piazza San Secondo ad Asti con l'hashtag #bacioamezzanotte

Si può partecipare da Asti, dall'Italia e da qualsiasi parte del mondo.

Modalità di partecipazione

- seguire il profilo Instagram @Bagnacaudaday
- pubblicare le immagini georeferenziate con lo smartphone o il tablet sul proprio profilo del social network Instagram (se non se ne possiede uno, è possibile crearlo gratuitamente nell'App);

Non ci sono limiti al numero di foto che ogni utente può pubblicare per partecipare al concorso e le immagini possono essere già presenti sul proprio profilo o nuove.

Responsabilità

Partecipando al presente bando gli autori delle foto confermano ed attestano che:

- le foto caricate per il concorso sono effettivamente state scattate e create da loro stessi;



#### Redazionali

Pronto intervento lavoro con Sos Famiglia

9 ottobre 2015 / L

Nasce ad Asti una clinica di odontoiatria e di estetica

9 ottobre 2015 / L

- le foto non contengono materiale osceno, esplicitamente sessuale, violento, offensivo diffamatorio;
- le foto non contengono materiale discriminante per sesso, etnia e religione;
- le foto non contengono materiale politico;
- gli autori hanno ottenuto il permesso di pubblicare foto dove compaiono altre persone dai soggetti

L'autore della foto cede tutti i diritti dell'immagine all'associazione che potrà disporne liberamente.





# LO SCOPRIEVE





#### Quotidiano online di Asti e di Langhe, Roero e Monferrato

Cronaca Politica Eventi Sport Attualità Cultura Economia Istruzione Sociale Al Direttore Fotogallery Curiosità

Asti

3 Nov 2015 4 Nov 2015

Fiera d'Autunno 2015 e Giro

Vittoria San Paolo

Premiazione G. Ferraris

Dalla Regione Asti Nord Astigiano San Damiano e Dintorni Valle Belbo e Dintorni Valle Tanaro Langhe e Roero Monferrato

EXPO 2015

### FIERA REGIONALE del TARTUFO e dei SANTI









11°C

### L'Associazione Astigiani in occasione del Bagna Cauda Day lancia il contest per premiare le foto più belle di Instagram

Dal 20 al 23 novembre 2015 ad Asti, in Piemonte e nel mondo, si svolgerà la terza edizione del BAGNA CAUDA DAY: per tre giorni il ricco piatto della tradizione piemontese sarà la protagonista delle tavole di più di 80 ristoranti in Italia e nel mondo

Una divertente occasione per celebrare la tradizione e la convivialità immortalando i momenti più belli prima, durante e dopo l'evento.

#### BANDO

-Modalità di partecipazione:

La partecipazione è libera e gratuita e si svolgerà unicamente tramite la condivisione dal proprio profilo del social network Instagram.

Il contest premierà le immagini digitali condivise sui propri canali Instagram realizzate dal 20 ottobre al 23 novembre con due categorie:

- -Fotografie digitali di "Tutto ciò che è Bagna cauda", come i vari ingredienti che la compongono: dalle acciughe, all' aglio, alle verdure, all'allestimento della cena con i fujot, ma anche le tavole imbandite, le vetrine dei ristoranti addobbate per l'occasione, i gadget, le bancarelle che contraddistinguono l' evento creato da Astigiani postandole con l'hashtag #bagnacaudaday2015 e #siamotuttinellabagna
- Fotografie ditigali di baci, in occasione dell'appuntamento con il flash-mob "Barbera Kiss con l'hashtag"

#baciamisubito che si svolgerà la sera del sabato,a mezzanotte in piazza San Secondo ad Asti

Si può partecipare da Asti, dall'Italia e da qualsiasi parte del mondo

- seguire il profilo Instagram @Bagnacaudaday
- pubblicare le immagini georeferenziate con lo smartphone o il tablet sul proprio profilo del social network Instagram (se non se ne possiede uno, è possibile crearlo gratuitamente nell'App);

Non ci sono limiti al numero di foto che ogni utente può pubblicare per partecipare al concorso e le immagini possono essere già presenti sul proprio profilo o nuove

#### Responsabilità

Partecipando al presente bando gli autori delle foto confermano ed attestano che

- le foto caricate per il concorso sono effettivamente state scattate e create da loro stessi;
- le foto non contengono materiale osceno, esplicitamente sessuale, violento, offensivo diffamatorio;
- le foto non contengono materiale discriminante per sesso, etnia e religione;
- le foto non contengono materiale politico;
- gli autori hanno ottenuto il permesso di pubblicare foto dove compaigno altre persone dai soggetti ivi ritratti:





### **CONI PORTARISC**

Spazio Associa L'Astigiano 3.0





### Prestiti INPDAP 2015

Fino a € 90.000 con Rate

e pensionati



Associazione Nazionale Stampa Onli



Tetewebitalia.net Media Partner - ATNEWS



Poco battage per la fiera nel capoluogo

### Il tartufo fa capo ad Asti, ma che fatica



Nonostante le temperature primaverili, l'autunno scen-de in piazza e lo fa con la Fiera Regionale del Tartufo e Cucina&Cantina, due manifestazioni che si svolgeranno

#### L'ANTEPRIMA OGGI

Già da questa mattina, venerdi dalle 8 e fino alle 13 saranno presenti in piazza Statuto i produttori agricoli con i frut-ti del loro lavoro a km 0: un'occasione da non perdere per fare la spesa direttamente dal produttore al consumatore.

fare la spesa direttamente dal produttore al consumatore. Questa sera invece, serata conviviale con i rappresentanti delle città gemellate con Asti, Biberache Valence.

Si festeggerà in un agriturismo della città con una cena a base di prodotti tipici a stigiani: obbligatori a la prenotazione allo 0141/399.526. I gemellati contraccambieranno il favore, offrendo le loro specialità gastronomiche domani, sabato, dalle 9 alle 19, ma anche domenica fino alle 14, presso l'atrio di Palazzo Civico di piazza San Secondo. Attenzione: la distribuzione avverrà fino a esaurimento scorte. La Fiera del Tartufo è stata un po' abbandonata a se stessa negli ultimi anni dal punto di vista del battage pubblicitario: il programma è stato allestito in tutta fretta nonostante molti da fuori regione chiedessero informazioni. Mancano le risorse ma anche un assessore che ci creda veramente e punti su questa risorsa, il tartufo, che ha reso grande e coe punti su questa risorsa, il tartufo, che ha reso grande e conosciuta in tutto il mondo Alba.

GLI EVENTI DEL SABATO

La giornata di sabato sarà caratterizzata dal consueto mercato in piazza Affieri e in Campo del Palio, mentre
i portici Anfossi e le vie del centro storico saranno animate
dalle bancarelle che proporranno i tipici prodotti autunnali: marmellate e conserve, salumi e formaggi, vini e distiliati, verdure di stagione, funghi e tartufi. In particolare, piazza
Statuto ospiterà il Mercatino del Biologico, mentre piazza
San secondo accoglierà la pro Loco di San Marzanotto che
distribuirà zuppa di ceci e crostoni con il lardo o il bagnetto verde. Sarà presente anche Confagricoltura con le aziende aderenti ad Aoriturist, che offiriranno carne cruda battude aderenti ad Agriturist, che offriranno carne cruda battu-ta al coltello, arrosto di vitello e altri prodotti tipici. Ospite d'onore, il rione San Paolo, vincitore del Palio 2015.

#### GLI APPUNTAMENTI DELLA DOMENICA

Oli AFTONIAMICHI DELLA DOMENICA.

Domenica 15 si entrerà nel vivo della Fiera del Tartufo con la presenza dei trifolau dell'Atam (Associazione Trifolao Astigiani e Monferrini) che, guidati dal presidente Piero Botto, a partire dalle 10, simuleranno la "cerca del tartufo" in un'area appositamente allestita di fronte a palazzo Ci-

vico.

Presenti anche le bancarelle che proporranno il Tuber Magnatum Pico, vero protagonista della giornata. Continuerà anche la distribuzione dei piatti proposti dalla pro Loco di San Marzanotto, affiancata dai produttori agricoli aderenti alla Cia che presenteranno verdure di stagione e uova fresche. Nel pomeriggio, dalle 15.30, nell'atrio di palazzo Civico ci sara l'esposizione e successiva premiazione dei migliori piatti di tartufi: una commissione di esperti valuterà i prodotti per intensità del profumo, peso e integrità, forma. I migliori saranno premiati con somme in denaro e diplomi. Sempre domenica, piazza Libertà ospiterà la fatdiplomi. Sempre domenica, piazza Libertà ospiterà la fat-toria didattica a cura dell'Associazione Regionale Allevato-rie della Cooperativa Sociale l'Asinergia: la fattoria presen-ta i migliori capi di allevamento di vitelli, manze e vitellini di razza piemontese, accompagnati dai tradizionali anima-li di "bassa corte" come oche, galline, conigli, oltre a una fa-miglia di caprette. Divertimento assicurato anche per i più piccini, con la

possibilità di fare passeggiate a dorso d'asino, mentre le vie del centro verranno animate con spettacoli musicali e fol-cloristici; mentre in piazza San Martino dalle 13 alle 18,30 andrà in scena la Gran Fondo del Diavolo Rosso di ciclo-

tappo.
"Un autunno ricco di appuntamenti tra enogastronomia, educational tour e incontri internazionali - affermano il sindaeaucational tour e incontri înternazionali - affermiano il sinda-co Fabrizio Brignolo e l'assessore al Turismo Andrea Cer-rato - Saranno settimane intense în cui si dovramo raccogliere i frutti dell'attività di promozione messa în campo nei mesi di Expo2015, în particolare con il lancio del progetto di comuni-cazione "Asti, storie di bellezza".
"În occasione della Fiera regionale del Tartufo - continua Cerrato - saranno presenti ad Asti un nutrito gruppo di blog-ger del settore Food e Travel".

A una settimana dalla manifestazione, si parla della richiesta del riconoscimento

## La bagna cauda sarà patrimonio Unesco?

La proposta sarà inoltrata dall'associazione Astigiani. Intanto a Nizza il prologo sabato e domenica

Una tradizione radica-ta nella storia dell'Astigiano e persistente negli anni non può non essere riconosciu-ta come patrimonio colletta come patrimonio collet-tivo, ed è questa l'idea con si preparare la terza edizio-ne del Bagna Cauda Day, in programma dal 20 al 22 no-vembre.

La richiesta sarà inoltrata all'Unesco da parte di Astigiani, associazione organiz-zatrice dell'evento, che lo ha annunciato alla conferenza annunciato alla conterenza stampa di presentazione al Mercato Coperto di Asti tra-mite le parole del direttore della omonima rivista stori-ca Sergio Miravalle.

L'evento sta già registran-do numerose partecipazio-ni: oltre 100 ristoranti, lo-cali, cantine storiche e vinerie, con una capacità di oltre 12.000 posti. In tutti i locali prezzo fisso di 25 euro e vino proposto a 8 euro a bottiglia.

L'elenco dei 100 loca-li aderenti sarà pubblicato sulle mappe e in anteprima su www.bagnacaudaday.it e www.astigiani.it. Le prenotazioni già aper-

te si raccolgono direttamen-te nei locali indicati.

Il Bagna Cauda Day avrà anche collaborazioni internazionali in concomitan-nazionali in concomitan-za con il weekend del 21 no-vembre: saranno coinvolti ristoranti da ogni gran parte del Piemonte, dal Monferra-to alle Langhe al Roero e ar-riva in Liveria Veneto. Troriva in Liguria, Veneto, To-scana e Valle d'Aosta. oltre scana e valle d'Aosta. Otre che all'estero, da New York a Bruxelles, in Giappone e perfino a Tonga, nel centro del Pacifico. Una delle tante novità ri-

guarda il Mercato coper-to: Il presidente Consor-zio Mercato Coperto Nicola Rabbione e la vice presidente Monica Monticone hanno accettato la sfida di trasformare per l'occasione la struttura storica, cuore del commercio cittadino, in Bagna Cauda market, luogo in cui ci saranno bancarelle che venderanno tutto il necessario per preparare la Bagna

cauda, dalle verdure alle ac-ciughe all'olio fino al tipico

fujiot. E il mercato coperto si aprirà anche alla bagi da da gustare: la sera di sabato 21 novembre e la domenica 22 a mezzogiorno, al cen-tro del mercato saranno allestiti tavoloni e servito il piatto della tradizione piemon-tese e astigiana preparato dai commercianti del mercato e dai cuochi della Pro loco di Cortanze.

Nizza Monferrato allea-ta del BCD: questo fine set-timana ci sarà un'anteprima nel foro Boario. Gli assesso-ri comunali di Nizza Artu-ro Cravera e Walter Giroldi hanno parlato della spe-cialità del cardo gobbo, tipi-ca di Nizza, la verdura prin-

cipe di ogni bagna cauda che si rispetti. Molte le altre novità dell'edizione 2015, a partire dall'ironico palloncino "sof-fia e sorridi" realizzata d'in-



tesa con la Simply che sarà offerto con il nuovo "Libret-to di circolazione" con la ricetta, storia e le testimonianze d'autore della bagna cau-da. Confermato anche il kit

del dopo bagna cauda con magnesia, dentifricio "Bacia-mi subito" e cioccolatini. Il presidente del Conso-

zio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato Filippo Mobri ci ha invitato tutti al Barbe ra Kiss, il coraggioso e ironi-co bacio di mezzanotte che co bacio di mezzanotte che si terrà in piazza San Secon-do e in tutti i locali e le piazze dove si ritroveranno i bagna-caudisti. Nasce "Bagna movie" film

d'autore a contenuto gastro-nomico, da condividere con i compagni di tavola.

Una curiosa rassegna not-turna venerdi 20 e sabato 21, venti minuti dopo la mezzanotte (in pratica nelle pri-me ore del 21 e 22, dopo il "Bagna Cauda Kiss" di piaz-za San Secondo). Al cinema Splendor saranno proietta-ti "La cena dei cretini" ironica pellicola francese di Fran-cic Veber; il sabato notte "Il Pranzo da Babette" di Gabriel Axel, tratto da un racconto di Karin Blixen e vincitore di un Premio Oscar alle 17 per i più piccoli e non solo il simpatico antipasto cinematografico con "Rata-touille" (delizioso cartone animato della Pixar).

Ingresso 5 euro. > Manuela Caracciolo

#### LE FOTO PIÙ BELLE

L'Associazione Astigiani in occasione dell'attesissimo Bagna Cauda Day lancia il contest per premiare le foto più belle di In-stagram! La partecipazione è libera e gratuita e si svolgerà unicamente tramite la condivisione dal proprio profilo del social network Instagram. Per prima cosa si deve seguire il canale ba-gnacaudaday e @barberadastidoog su Instagram. Il contest pre-mierà le immagnin digitali condivise sui propri canali Instagram realizzate fino al 23 novembre suddivise in due categorie: fotografie digitali di "Tutto ciò che è Bagna cauda", come i vari ingre-dienti che la compongono: dalle acciughe, all'aglio, alle verdure, all'allestimento della cena con i fujot, ma anche le tavole imban-dite, le vetrine dei ristoranti addobbate per l'occasione, i gadget, le bancarelle che contraddistinguono l'evento creato da Astigiani postandole con l'hashtag #b gnacaudaday2015 e #siamotut-

in posamore commission y la dispara de la commissione de la popur-tamento con il flash-mob "Barbera Kiss con l'hashtag" "Baciamisubito che si svolgerà la sera del sabato, a mezzanot-te in piazza San Secondo. Tutte le foto dovranno essere anche inviste a info@bagnacaudaday.it, Si può partecipare da Asti, dall'Italia e da qualsiasi parte del mondo. Non ci sono limiti al numero di foto che ogni utente può pubblicare per partecipare al concorso e le immagini possono essere già presenti sul pro-prio profilo o nuove. Una giuria di esperti selezionerà le migliori e gli autori niceveranno una cantinetta special edition da sei bot-tiglie di Barbera. La cerimonia avverrà durante la presentazione del 14º numero della rivista Astigiani, il 10 dicembre alla 18 al Circolo culturale San Secondo. Sono previsti anche premi morali con la pubblicazione sul profilo Instagram @bAgnacaudaday dell'immagine citata come foto del giomo, la condivisione su al-tri canali web, sulla pagina Facebook e su altri profili/gruppi.

#### S. PIETRO PROSEGUE CON IL DIRETTIVO



Si è tenuta l'assemblea del Comitato Palio San Martino San Rocco convocata per il rinnovo delle cariche sociali. E' stata confermata con votazione unanime la fiducia al rettore uscente Daniele Bruzzone de è stato eletto il consiglio direttivo che sarà così formato: rettore Daniele Bruzzone; vice rettori: Alessandro Scassa, Michela Franco, Chicco Rissone; segretaria e tesoriere: Paola Romagnoli; responsabile commissione Artistica: Viviana Vendemia; responsabile commissione Cavalli: Mario Colucciello; consiglieri d'none: Antonio Caviglia, Pietranco Ferraria, Franca Sattanino. Sono stati poi nominati come revisore dei contributa della contra Zarantonello con Agnese Garziera. Sede: Adriano Pescarmona con Antonio Caviglia; manifestazioni sportive. Chicco Rissone con Giorgio Carrer, relazioni esterne: Christian Sacillotto; archivio: Alessandro Viale; piccoli borghigiani: Giada Cavicchio e Simona Sega; addetto stampa: Luca Castaldo. convocata per il rinnovo delle cariche sociali. E' stata confermata



Direttivo del Borgo San Pietro riconfermato a pieni voti. Mer-coledì 4 novembre gli associati del comitato Palio Borgo San Pietro si sono riuniti in assemblea straordinaria per conferma-Pietro si sono riuniti in assemblea straordinaria per conferma-re il direttivo eletto nell'annata passata. Dopo un anno di inten-so lavoro e dopo la trasferta cinase del Gruppo Sbandieratori e Musici, il giovane Direttivo composto da Alessandro Sabati-ni (rettore), Andrea Gallina e Flavio Vola (vice-rettori), Alice Bo-lato (segretaria) e Luca Pellegrino (tesoriere), avvia quindi l'an-no paliesco con nuovi e interessanti progetti, tenendo bene a mente lo stesso obiettivo per il prossimo settembre. Durante le prossime riunio di novembre saranno confermati e definiti i responsabili e i collaboratori delle diverse commissioni e ver-rà data comunicazione dei prossimi eventi organizzati dal Co-mitato Palio.

Potete inviere le vostre segnalazioni a: glanpaolo, marro@lastampa, It roberto, flori@lastampa, It roberto, flori@lastampa, It Per inserziori pubblicitarie: Publikompass S. P.A. Torino, Via Lugaro 15 El. 0.11 6508 [11 Fax 011 6639003. Curreo, Corso Giolitt 21 bis El. 0.17 16912 Z. Pax 0.171 488249 Biella, Via Colombo El. 0.15 2522926 Fax 015 2522940

# Bagna cauda, patrimonio del Piemonte

Al via l'evento tutto da degustare : dal 20 al 22 novembre coinvolti oltre 100 locali. Anteprima a Nizza Monferrato Un piatto "povero" che piace anche a Papa Francesco. Da Asti parte la richiesta di riconoscimento Unesco

a Bagna Cauda è un piatto defi-nito povero, ma ricco di umani-tà e storia, gusto e passione. Piatto piemontese conosciuto anche fuori regione ed esporta-to nel mondo dagli emigranti, la Bagna Cauda piace anche a Pa-pa Francesco. E allora se la piz-za e la dieta mediterranea sono già state scelte dall'Unesco co-me «Patrimonio dell'Unenità», perché non aggiungere nelperché non aggiungere nel-l'elenco anche la Bagna Cauda? La richiesta partirà da Asti nei giorni del «Bagna Cauda Day»,

evento organizzato dall'asso-ciazione Astigiani. Il dossier da presentare all'Unesco sarà all'Unesco studiato e studiato e pro-mosso d'intesa con l'Universi-tà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Ovunque sia, per tutti, il \*Bagna Cauda "Bagna Cauda Day" dà appun-tamento dal 20 al 22 novembre: i primi fujot saranno

poi sabato e domenica a pranzo e cena.

Verdure

Una bancarella che propone i prodotti dell'orto da «Intingere» nella Bagna cauda. Sono un centinalo I locali coinvolti nella festosa (e gustosa) kermesse enogastronomica astiglana

pranzo e cena.

Aglio e acciughe
Confermata la formula: ogni locale proportà la Bagna Cauda
alla sua maniera, tradizionale
(Come Dio comandas) oppure
con peco aglio («Eretica») o addirittura senz'aglio e quindi
«atesa», sempre al prexzo fisso
di 25 euro che sta scerrita in
osterie o ristoranti, con vino a 8
euro a bottiglia. Quest'anno
aderiscono oltre 100 locali, per
un totale di circa 12 mila posti.
Partendo da Asti, l'erento è arrivato a toccare gran parte del
Piemonte (con adesioni in crescita da Torino e dintorni), diverse località in Esiai (dalla Liguria al Veneto, dalla Toscana
alla Valle d'Aceta) e all'estero
(da New York a Tonga, al Giappone). L'elenco dei locali è disponibile sulle mappe, su
www.stigianii t e www.begnacaudadayt. Le prenotazioni sono già iniziate e si effettuano
contattando direttamente i locali. Grazie al «Bagna Cauda



A tavola. Un gruppo di commensali durante l'ultima edizione del «Bagna Cauda Day»

Nanna», molti gli alberghi e le strutture convenzionete a curiosità e ironia

Tra curiosità e ironia «L'ingrediente "segreto" della nostra Bagna Cauda è l'Ironia-racconta Sergio Miravalle, direttore della rrista Astigiani organizzatrice dell'evento - E così anche quest'anno i commensali riceveranno il "baraglione" di stoffa, illustrato dal-rarista canellese Giancarlo Ferraris che ha interpretato il motto "La Cauda è musica", in omaggio anche l'ironico palloncino "salva altio" (resilizzato dilutesa con il gruppo 3A Simitato con il gruppo 3A Simitato del rice di cauda è musica). cmo "salva anto" (resilizzato d'intesa con il gruppo 3A Sim-ply) e il nuovo "Libretto di cir-colazione", con ricetta, storia e testimoniamze dedicate alla Ba-gna Cauda. Confermati il "kit del dopo bagna cauda" (con ma-gnesia e dentifricio) e il "Barbe-

ra Kiss\*, il bacio di mezzanotte in pizzza San Secondos. All'edizione 2015 partecipa anche il Mercato Coperto di Astis: storico mercato di pizzza Libertà, a pochi passi dalla centrale pizzza Aliferi, nella tre glorni «caudas Miretherà il «Bagna Cauda Markets dove gustare il tipico piatto (a pramo sabato edomenica). Debuttano il contest su Instagram #baciamisabito dedicato alle foto più belle del Barbera Kiss e «Bagna Movie», rassegna di film d'autore al chema Splendor (venerdì e sabato dopo mezzanotte, «La cena dei crettine e «Il prazo di Babettes; venerdi alle IT, «Ratatoulle»). Sabato 14 e domenia 5 a Nizza capitale dei cardoto. 15 a Nizza capitale dei «cardolo-gi» (i produttori del cardo gob-bo) si svolgerà l'anteprima del «Bagna Cauda Day»



#### Alla scoperta dell'oro bianco per buongustai L'autunno piemontese è all'insegna del tartufo

| buongustai lo sanno bene: è a novembre che crescono i migliori tartufi bianchi. Una everità» ancora più valida in una stagione avara come questa, che finora ha donato pochi esemplari e spinto i prezzi alle stelle. E paziemza se l'autiunno di quest'anno asembra sempre di più a una primavera, con anomale ondate di caldo. Se il portafogli Una «verità» ancora più vali-

re i vostri palati con una gratta-ta di «oro bianco», questo è il momento migliore per farlo.

rience, che ospiteranno chef come Giancarlo Morelli e An-drea Larossa, ma anche il Sa-lotto dei Gusti e dei Profumi, che in piazza Duomo celebrerà l'incontro tra i formaggi Dop del Piemonte e la pera Madernassa di Guarene

Nell'Alessandrino

In provincia di Alessandria, do-menica sono due le Fiere del tartufo a caratura nazionale: la 48ª edizione della «Trifola



d'Or» a Murisengo, in Val Cerrina) (info su www.fieradeltar-tufo.com) e la 32º Fiera di San Sebastiano Curone, nel Torto-nese (www.eventisansebastianocurone.com). In entrambe le località, si replicherà anche do

Anche Asti propone, sabato e domenica con la Fiera regiona-le del Tartufo, due giorni per conoscere il Monferrato, le sue tradizioni, i suoi profumi e i suoi colori. Le bancarelle con i prodotti tipici dell'autunno in-vaderanno il centro storico, mentre saranno proposte an-che passeggiate a dorso d'asino e ricerche simulate del tartufo (info su www.comune.asti.it).

### Ora la Bagna Cauda punta (anche) al riconoscimento Unesco

ASTI — L'inscrimento della Bigna Cuada tra i besi imma teriali da tatelare come Patri monico dell'Umanità Unesco Non soltanto paesaggi e vigneti quindi, ma arche un piatro pro fondamente radicato reella store e nella caluta, niemonico. Il rven sottante paesaggi e vigneti, quindi, ma arche un piutro pro-fondamente radicato nella storia e nella cultura piemontese. La proposta è stata afficializzata nel corso della presentazione della terza edizione del "Bagna Cauda Doy", in programma dal 20 al 22 movembre prossimi, e, sempre in quelle date, vertà misuta la richesta formale all'illesco, che la già ricensociato alti valori cu-lturari ad altre eccelleure giostin-nomiche italiane quali la pizza el adeta mediarranea. A fornire talessone afficialità alla proposta, contribura al fatto che di dossier sarà stadiano e presentano in con-crito con la prestigiona Univer-sità di Scienza giantenomiche di Pollerno. La conferenza stampa di presentazione della naciva edi-ricee della manifestazione. Il 100 me a manifestazione.



Coperto, che nei tre giorni di manifestatione diventera di "Ha-gua Cauda Market". Il presiden-te Contoctrio Mercato Coperto Neoda Rabbisine e il sua vice Mencica Monticone hanno ac-cettato la stida di tradovinare di mercato, fondato nel 1925, in un larga vivo e aperto alla gastro-nomia di qualità, corre a escade a Bancelloria, Biadapest, Lione e in aftre importanti città cuespec. Altra nevità e i rivotaco patlonar-no "solfia e sorridi", realizzata

d'intesa con la Simply, che saria offerto con il movo "Libretto di circolazione" con la ricetta, storia e le testimontanne d'autorie del Bogne cauda. A fronte di queste novità, non mancamo le conferme, quali la costante expansione territorale che l'iniziativa, nata nell'Astigiazio, sia vivendo in modo esponenziale. Nonsistate quella del 2015 sia solo la totra edizione, l'evento organizzato dall'associazione "Astigiami" è arrivato a toccare "Astigiami" è arrivato a toccare d'intesa con la Simply, che sarà offerto con il muovo "Libretto

gran parte del Piernonte, eltre a varie località in Italia e all'estero. da New York a Bruzelles, in 
Giaspone e perfino a Tenga, nel 
centro del Pacifico. Una festa di 
respiso sompre più internazionales, che maniscine però saldi alcuni punti fermi. Ad. initaire dal 
prezzo che verti applicatio in Intiti l'ocali adeienti, dali neterante 
scellano alla "polal". 25 euro a 
testa per una abbondante bagni 
scallano alla "polal". 25 euro a 
testa per una abbondante bagni 
sudali, con verdune ende e cotte 
a volorni, dolore e cortic. B vinno 
a percarpomocionale di 8 euro 
a bottiglia. Anche questi anno i 
commensali riceveranno il tevaplione iliastrato dal pittere candilese Giancarlo Fernatis, presente 
alla conferenza stampa, che ha 
interpretato il mono "La Cauda 
accidine alla maneroosa altre annasca". Nell'improssibilità, per 
carenza di spazio, di dilungazei 
olive sulle runaroosa altre annonii, ci l'instanno a ricordare che 
l'elenco del Socali aderenti una 
prebiliziono sulli manape ci in antepretta su www bagnacaudaday il 
e www astigiani il.

### Importante convegno, con la partecipazione del prof. Veronesi, sulla lotta al cancro

del prof. Veronesi, sulla lotta al cancro

ASTI – Anche se reduce dai deforosi postami di san benale caabita, al celebro encedego il sevarra della prevenzione qui
per assicurare la sua principi con sentine le possibilità di successi sulla
la fine con la consueto corregno sulla fortario, in collaborazione con
la Lin e con la Fondazione con
la Lin e con sentina delle lo 3-0 preso la Sala Convegni (pazza Librita 23) della Cassia di Rische
la disposizione dell'instituta di
condition - questi anno sara dedicato alla menimone dell'instituta della la Fondazione Verrones, in prof. Verronesi intervera in collegamento sudovini
la suoi della riccia la coni
la considerazione con
la considerazione con
la fondazione Verronesi, del socia la coni
la considerazione con
la considerazione con
la fondazione Verronesi, della
promona, il prof. Verronesi intervera in collegamento sudovini
la contra della recone
la considerazione
con la considerazione
la contra della recone
la considerazione
la reducazione
la considerazione
la reducazione
la reduca

### Folta partecipazione alla bagna cauda di solidarietà zontiana

ASTI – Sabato scorso, il risto-rante "La Grotta" ha ospitato la tradizionale bagna cauda a scopo benefico organizzata dallo Zonta International Club di Asti. Alla serata hanno par-tecipato circa cerno persone, tra le quali anche le autorità zontiane e cittadine, che con la loro presenza hanno con-tributto all'importante "ser-vice" effettuato dal Club, che da venticiagne anni opera sul territorio astigiano. Javoran-do per il miglioramento della condizione femminile ed in particolare per la lotta con-



fanno riferimento. Il progetto prevede il sostegno, in gran parte a livello psicologico, della ragazza che non ha più i genitori e che deve quindi prepararsi ad affrontare un futuro certamente non facile. E' altresi previsto, nel caso dovessero rendersi necessario, anche un supporto scolastico ed estrascolastico per lei e per i fratelli, in modo da permettere loro tutte quelle attività che gli adolescenti svolgono normalmente, come la partecipazione alle gite scolastiche, la pratica di uno sport ecc. pratica di uno sport ecc.

piemonte

### Grande successo "Porta la Sporta": raccolti oltre 76 q. di generi alimentari

ASTI — L'eduzione autumnale di Trorta la Sportai, institutiva primosso dal Sestione Politiche Sociali della Città di Asti per venire inconstito di Sestione Politiche Sociali della Città di Asti per venire inconstruo ai fabbiosogni altimentari di finanzione per gli organizzationi e il commano di volotianti che banno contributa di sono volotianti no bo di soddicifazione per gli organizzationi e il commano di volotianti che banno contributa di sostigimento dell'institutiva di soldaritati. Nell'ambioso della constituti di generali alimentari, contre adi un ulteriori giunti personale. Tutto materiale (pasta, roso, legiumi, cisto, cisto, legiumi, cist

fondo sociole europeo PSE

### Gli "angeli" del Pronto Soccorso cercano nuovi volontari

ASTI – Presso il Promo Soc-corso del Cardinal Massaia, opera un gruppo di volontari aderenti a sei diverse asso-ciazioni assigiane ("La Via del Cuore", "SOS Diabete", "Avo. – Associazione Volonta-ri Ospedalieri", "Con Fe Cure Palliative Astigiane", "Vao. – Volontari Accoglieruz Ospe-daliera" e "Progetto Vita") che, coordinati dal presidente dell'associazione "La via del Cuore" Sergio Tacchi, offro-sosteppo agli utenti nelle, no sostegno agli utenti nelle,

ASTI – Presso il Pronto Soc-corso del Cardinal Massaia, lontari, riconoscibili poiche opera un gruppo di volontari indossano un camice arancio-ne, forniscono informazioni soli protecti alle ricerca di nuove forze. I del Cuore? "SOS Diabete" regolano il Pronto Soccorso del Cuore? "SOS Diabete" e di orientamento logistico in consciazione Volonta-ci Consolidario "Con To Consolidario i fornati dell'Ocoedaed orientamento logistico in mento ai reparti dell'Ospeda tivo di 4 ore, tento da medici le. Inoltre offitono aiuto agli e infermieri operativi presso utenti impossibilitati a spostarsi dalla sala d'attesa per presentari della ricerca di un ambulani za per il ricetto a demicibi. Per poter continuare a garantire aussta mesenza costituta una Servito Tacchi al mistire questa presenza costante ed importante – in particola-mero 328/74044399

#### ADDETTO BANCONIERE GASTRONOMIA Il corse, gratuite, è rivolte a giovani e adulti disoccupati con licenza media Il corso è di 600 ore, con uno stage formativo di 240 ore

Percorso finalizzato all'occupabilità, rilascia una QUALIFICA PROFESSIONALE

Le competenze acquisite durante il percanso consontono a tale addetto di acquisite com-petenze per singiere compili connecsi alla sendita di prodotti alimentari, all'intervento nel processo l'avocativo di trasformazione degli alimenti destinari alla vendita, alla comu-nicazione con il cliente; alla trasformazione degli alimenti attraverso la produzione di se-miliavocati o di produtti gastronomici; sino alla cora e sistemazione del locale, intessa sa come pulizia sia come all'estimento del banco vendita.

### La scuola dell'infanzia "Borgo Tanaro" riapre dopo il cambio di gestione

ASTI – Domenica verrà imagarata la moiva scuola dell'infinuisa "Borgo Tanaro" di via
Pio Domenico, che ha iniziato
le sue attività dopo un cambio
di gestione e grazie al osstegno
della Fondazione Colasanto
Fregonese, che ha l'obiettivo
di aintare le scuole cattoliche
pondi offire ai propri allievi
una preparazione di alta quali
propriatirie. La fondazione si propone di offire ai propri allievi
una preparazione di mariani
tica, af fine di formare dei cittadini modello dei buoni critadini modello dei na

#### ADDETTO GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA

Il corso, gratuito, è rivolto immigrati stranieri disoccupati con licenza media

Il corso è di 600 ore, con uno stage formativo di 240 ore

Percorso finalizzato all'occupabilità, rilascia una QUALIFICA PROFESSIONALE

Tedoros sinanzzato ai cocuppionio, macica una concurrir. A Professionado. L'addetto giardinaggio e orofututischitura è in grado di: curare el invervenire sulle trata in genore e sulla vine, exeguire la potatura delle principali tipologie di piante e sulla vine, garantendo sia lo sviluppo vegetativo sia la produzione; lavorane su piante da ortaggio; eseguire interventi di giardinaggio, utilizzare in modo corretto macchinan ed attrezzature.

INIZIO CORSI: dicembre 2015 - gennaio 2016 DESTINATARI: rivolgersi in segreteria per informarsi sul requisiti necessari all'iscrizione

011 987 71 26 - 1 011 987 72 58











## Bagna Cauda Day: "Ora il riconoscimento Unesco"

Sapori. Dal 20 a 22 novembre si rinnova l'appuntamento con il tradizionale piatto: 12 mila posti in 108 locali tra Asti, Piemonte, New York e Tonga

«La Bagna Cauda bene imma-teriale da tutel are come Patri-monio dell'Umanità»: la ri-chiesta all'Unesco, che ha già riconosciuto pizza e dieta me-diterranea, partirà da Asti nei giorni del «Bagna Cauda Day», L'amuncio presentan-do la 3ª edizione.

Il programma
Appuntamento dal 20 al 22
novembre: i primi «fujot» sa-ranno accesi venerdì a cena,
poi sabato e domenica a pran-zo e cena. Confermata la formula: la Bagna si gusta al prezzo fisso di 25 euro, con viprezzo fisso di 25 euro, con vi-no a 8 euro a bottiglia. Que-st'anno aderiscono 108 locali, dai ristoranti stellati alle can-tine, per un totale di 12 mila posti. Partito da Asti, organizzato dall'associazione Astigiani, l'evento è arrivato a toccare gran parte del Piemonte, diverse località in Italia e aldiverse località in Italia e al-lestero (da New York a Ton-ga). L'elenco dei locali è dispo-nibile su mappe e sul sito www.astigiani.t. Le prenoza-zioni sono già iniziate; si fanno contattando direttamente i locali. Grazie al «Bagna Cau-da Nanna», molti anche gli al-barbi corressionati berghi convenzionati.

Novità e conferme Tra le novità la partecipazio-ne del Mercato coperto: di-venterà «Bagna Cauda Market» (dove acquistare tutto il necessario per prepararsi la bagna cauda a casa), oltre a servire il piatto (sabato e do servire il piatto (sabato e do-menica a pranzo con la Prolo-co di Cortanze). «L'Ingredien-te segreto della nostra Bagna Cauda è l'ironia – dice Sergio Miravalle, direttore della rivi-



A tavola Partecipanti alla passata edizione

edizione del «Bagna Cauda Day» Per tutti il «kit» con bavaglione palloncino libretto di circolazione magnesia e dentifricio Tra le novità il contest fotografico

sita Astigiani – Così anche que-st'anno i commensali riceveranno il bavaglione di stoffa illustrato dall'artista canellese Glancarlo Ferraris che hainterpretato il motto 'La Cauda è musica'. In omaggio anche l'ironico pelloncino soffia e sorridi realizzato d'intesa con SA Simply e il nuovo "Libretto di circolazione", con ricetta, storia e testimoni anza dedicate alla "Cauda", Confermati il kit del dopo begna cauda (magnesia e dentifricio) e il "Barbera Kiss", il bacio di mezzanotte in pizz za San Secondo». Debuttano il ranno il bavaglione di stoffa illu-San Secondo». Debuttano il contest su Instagram #bacia-misubito dedicato alle foto più belle del Barbera Kiss (i vincito belle del Barbera Kiss (i vincito-ri saranno premiati con canti-nette offerte dal Consorzio Bar-bera) e «Bsgna Movie», rasse-gna di film al Nuovo Splendor (venerdì e sabato dopo mezza-

25euro

È il prezzo fisso della bagna cauda mentre le bottiglie di tutte a 8 euro. L'evento sostiene il progetto di Slow Food notte. «La cena dei cretini» e «Il pranzo di Babette»; venerdi alle 17, «Ratatouille»).

Alleanze
Sabato 14 e domenica 15 a Nizza, capitale dei «cardologi» (i
produttori del cardo gobio) anteprima del «Bagna Cauda
Day»: il piatto sarà servito nellex Foro Boario. Appuntamento anche a Moncalvo: la Pro loco lo ospiterà sabato 21 a Pa zo Testa Fochi.

Il Bagna Cauda Day sostiene il Il Bagna Cauda Day sostiene il progetto Slow Food degli Ort in Africa. Inoltre, con le Donne del Vino del Piemonte e l'Asi di Asti, saranno in vendita botti-glie in ricordo di Maria Luisa Passi: la raccolta contribuirà al-l'acquisto di un ecocardiografo per il Massaja.

### Due rassegne teatrali sui diritti degli "Altri" e il "Male stanco"

Due rassegne teatrali dedi-cate a tematiche sociali come cate a tematicine sociali conte la vita e i diritti delle persone con disabilità, e il significato del delitto. Sono «Gli altri» e «Il Male stanco», organizzate dall'associazione culturale Nig Nuove idee globali guida-ta del sociita e ettora Alessio ta dal regista e attore Alessio Bertoli, in collaborazione con l'assessorato alle Politiche sociali del Comune.

«Gli altri» si aprirà il 19 novembre al Teatro Alfieri con «La parola smarrita» sul tema della sindrome di Alzheimer. Seguiranno alla Casa del Teatro 1 (via Gol-Casa del Teatro I (via Gor-tieri) «Il paese dei ciechi» (5 dicembre), «Cli spettri dei-l'autismo» (febbraio 2016) e «Gli altri. Scenari distopici in un futuro ipottzato» (giugno, in piazza San Se-condo), realizzato in un laboratorio con studenti tenuto da Bertoli a cura della docente Loredana Bosio. A questa rassegna collaborano associazioni astigiane come Al zheimer Onlus, Ama Missione Autismo, Piam, Csv, Aisla (Sclerosi laterale amiotrofica), Croce Rossa e Apri (retinopatici e ipovedenti), ascociazione Luigi Bernardi Centro di ascolto Orecchio di Venere, doposcuola Peter Pan, Dormitorio di Asti, Commissione pari opportunità e Centro Diurno S. Maria Nuova.
«Il Male stanco» è dedicato al significato degli omicidi e prevede gli spettacoli «Volevo boratorio con studenti tenuto

at significato degli official prevede gli spettacoli «Volevo solo ammazzarne 20» (gennaio), «Interni di follia» (marzo) e
Serial night» (aprile). In maggio si concluderà con un convegno su «Scienza, fede, sociologio a extre. logia e arte».

### "Una canzone dal cuore" venerdì il Gran Galà Sfide

«Una canzone dal cuore» «Una canzone dal cuore» porta sul palco i nuovi talenti della musica e «abbraccia» Telethon. Debutta quest'an-no la collaborazione tra l'as-sociazione culturale Elinor organizzatrice del concorso e la grande maratona della so-lidarietà: parte del ricavato della finale sarà devoluto a

Teletion.

Dopo le audizioni che hanno toccato dieci città d'Italia
con la partecipazione di artisti di tutte le età, il concorso
canoro dell'associazione Elinor si prepara per le fasi conclusive: venerdì al Dietro le quinte si terrà il «Gran Galà Sfide» con la partecipazione di 120 artisti. Solo 30 di loro

di 120 artisti. Solo 50 di foro accederanno alla finale. La sfida decisiva si terrà domenica al Teatro Alfieri dalle 15: l'evento sarà presen-

tato dall'attrice Chiara Burat tato dall'attrice Chiara Burati, espiti il gruppo Scatto alla
risposta ed Eleonora Zollo, vice coordinatrice Telethon Asti
e apprezzata cantante (biglietti 12 euro, disponibili al botteghino dell'Alfieri).
Presidente di giuria e vincitore del Premio «Una canzone
del guero Sulfa servi Antorio
dell'attrice Olles servi Antorio

dal cuore 2015» sarà Antonio Vandoni, direttore artistico di Vandoni, direttore artistico di Radio Italia. Cinque le catego-rie in gara a contendersi il montepremi di 2.500 euro: Ba-by (4-10 anni), Giovani (11-15 anni), Big (16-40 anni), Senior (dai 40 anni), anni in sun Incediti anni), Big (16-40 anni), Senior (dai 40 anni in su), Inediti (over 14). Nella categoria Baby, inoltre, il vincitore conquiste-rà l'accesso gratuito alle sele-zioni di Vocine Nuove Castro-caro 2016. Tra tutti i finalisti sarà scelto il partecipante alla finale del concorso europeo «Yes We Sing».

PRONTO INTERVENTO 118 AUTOAMBULANZE CROCE VERDEAsti: tel. 0141 593.345; Castagnole L.: t. 0141 877.726; Nizza t. 0141 726.390; Mombercelli: t. 0141 955.333; Monta-fia: t. 0141 997.555; Montemagno: t.

fac: t. 0141 997/555; Montemagno: t. 0141 63465. Asti: 0141 417.741; Calliano: 0141 921.979; Canelli: 0141 824.222; Annone: 0141 401.388; Castell'Alfero: 0141 204842; Castelnuovo Don Bosco: 011 9927.301; Cocconato: 0141

907,602; 0141 600.299; Castigliole: 0141 986.757; Isolac 0141 958.665; Monnie: 0141 692.237; Monnie: 0141 692.237; Monnie: 0144 88.290; Moncalvo: 0141 921.312; Montagross: 0141 953.175; Montriglio: 0141 994.911; Prové Massain: 0141 994.610; San Dansian: 0141 975.910; Villafranca: 0141 945.45; CROCE BIANCA Astr. 0141 945.45; CROCE BIANCA Astr. 0141 945.45; CROCE BIANCA Astr. 0141

948.44:: http://doi.org/10.1007/ 599.777. **GLARDIA MEDICA** Notturna, pref. e fest.: Asti e provincia

800 700707; Castelnuovo D.B. 011 987.6468.

987,6468. FARMACIE DITURNO Ad Asti oggi 8-19,30 San Pietro, c.so Alessandria 51, tel. 530.074. Dalle 9-12,30 e 15-8 matt. succ. San Rocco, via 12, 30 e 15-8 matt. succ. son weeks, via Grassi 31, tel. 557. 630. Le altre aperte9-12, 30 e 15, 30 - 19, 30. Canelli: Marola, via Testore 1. Nizza: Son Rocco, via Asti 2. Nottumo Nizza e Canelli: Socco, via eri 69, Canelli. Me

0141 3581; Bubbis: 0144 81.03; Canelli: 0141 821.200; Castagnole L: 0141 878.161; Castelinuovo D, B. 0196.151; Castelinuovo D, B. 0196.151; Castelinuovo D, B. 0141 966.096; Moncalvo: 0141 917.100; Montegross: 0141 925.160; Nizza: 0141 721.623; S. Damiano: 0141 975.064; Willianovo: 0141 883.600.
GUARDIA DIFFRANZA Pronto interv. 117. Asti: 0141 883.600.
117. Asti: 0141 823.481; Nizza: 0141 721.165.

ra e Prefettura: 0141 418.111; Strad. Asti: 0141418.811; Nizza: 0141 720.711; Autostrada A21: 0131 361.268.

361.268.
VIGILI DEL FUOCO Pronto intervento 115.Asti: 0141.413.711.
GUARDIA FORESTALE Pronto intervento 1515. Asti: 0141.210.907 211.915; Canelli: 0141.832.309, Nizzo:
0141.702.130; Villafranca: 0141

942.901. ATL Arti0141530.357. TAXI 0141216.170-592.722.

#### La posta dei lettori. Corso Alfieri 234, 14100 Asti; asti@lastampa.it

#### Scandalo moscato e danno d'immagine

Un blitz della Guardia di finanza di Nizza nei giorni scorsi ha permesso di blocca-re 40 mila bottiglie di vino già re 40 mila bottiglie divinogià in partenza per gli Stati Uniti e altri 150 mila litri stoccati in un capannone, spacciati un capannone, spacciati come pinot e moscato, di dubbia provenienza e comunque non genuino. Una scoperta non verificatasi in qualche stato estero come spesso succede, ma nel territorio di produzione, in un'azienda di Calamandrana in provincia di Asti.

un'azienda di Calamandrana in provincia di Asti. Nel cuore della patria dei vi-gneti dove con maestria tra-mandata da generazioni e mai improvvisata, i nostri vi-

gnsioli producono i migliori bianchi piemontesi e probabil-mente del mondo. Vini bianchi e rossi che, cosa

non di poco conto, hanno contribuito in maniera determinante al riconoscimento Unesco del nostro territorio.

sco del nostro territorio.
Sicuramente è prematuro az-zardare sentenze in quanto co-me sempre occorre attendere la conclusione delle indagini a carico degli artefici della frode, comunque già deferiti alla autorità giudiziaria. Se la trufautorita guudziaria. Se la trui-fa e i sospetti trovassero con-ferme, occorrono pene imme-diate da attribuite con la mas-sima tempestività e severità. Le condanne dovrebbero com-prendere il rimborso dei danni arrecati all'immagine, alla qualità del prodotto e agli inte-

ressi del nostri produttori lo-cali che con le organizzazioni di categoria e i consorzi di tutela si potrebbero costituire parte civile. Serve il continuo impegno del-le forze dell'ordine e la collabo-

le forze dell'ordine e la coll'abo-razione ditutti per vigilare con la massima all'erta su chi, oc-corre ribadirlo, non essendi del posto coglie l'opportunità di investire in queste zone sfruttandone le peculiarità con un unico interesse: fare af-fari sulle spalle dei nostri viti-coltori. coltori.

coltori.
Quello che si legge sui giornali
di tutta Italia in merito a questa vicenda rimane comunque
una pessima pubblicità che
non favorisce il mondo del vino
vanificando l'enorme lavoro di promozione per le imprese che operano soprattutto nel ri-spetto delle norme e della qua-lità intrapreso dagli addetti e dai tanti amministratori in questo periodo dell'anno.

ENRICO ALESSANDRO CAVALLERO

#### Al Massaja ho trovato grande efficienza

Il 3 novembre ero preno-tato presso il reparto di Radio-logia dell'Ospedale Massaja di Asti per due esami, rispettiva-mente alle 8,10 e alle 8,40, mi mente alle 8,10 e alle 8,40, mi presentavo prima per l'accet-tzzione e, alle 8,35 ero già se-duto al bar per la colazione. Se non è efficienza questa! Grazie e grazie anche per la professionalità e cortesia del

personale; se è giusto rilevare

le pecche di un sistema ritengo sia anche doveroso riconosce-re quando lo stesso è perfetta-mente funzionale, sperando di far ragionare chi non sa fare altro che proporre tagli lineari e riduzioni irrazionali che porterebbero a disperdere questo ormai poche eccellenze rima

#### Grazie dell'esempio professoressa Arcelli

Ho letto la lettera pubbli-cata alcuni giorni fa si saluto alla professoressa Arcelli. An-ch'io voglio unirmi nel ricordo di una donna straordinaria e di un'insegnante meravigliosa, di «un'insegnante vera». Quando frequentavo il liceo classico e pensavo che forse un giorno avrei fatto l'insegnante, speravo che sarei diventata come lei, seria, professionale e tanto, tanto umana.

tanto, tanto umana.
Durante i miel quasi 40 amni di
insegnamento, ho pensato
spesso a lei e spero di aver lavorate come lei nella scuola,
con lo stesso desiderio di trasmettere nei giovani quei valori che lei ci ha trasmesso e che
ora sono sempre più sfumati.
Dopo il 1970, amo in cui mi sono di il omerta, ho talefonato Dopo il 1970, anno in cui mi so-no diplomata, ho telefonato spesso all'«Arcelli», che sem-pre mi salutava con un «ciao Lucianina». Quel saluto mi è rimasto nel cuore e lo porterò tra i miei ricordi più cari. Arrirederci, professoressa Arcelli, e grazie.

LUCIANA MURATORE





Scopri di più







### Bagna Cauda Day 2015 dal 20 al 22 novembre in Piemonte

3 novembre 2015



















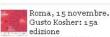


#### IL BAGNA CAUDA DAY È SCHIERATO: 100 LOCALI E 10 MILA POSTI

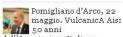
NUOVE ALLEANZE E NUMEROSE IRONICHE NOVITÀ

#### Articoli correlati





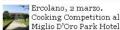
dell'appuntamento con l'enogastronomia ebraica



dell'Associazione Italiana Sommelier celebrati ai piedi del

> Salerno, 22 febbraio. alerno, 22 leoprai

R Inizio del corso 2ºmodulo ONAS per assaggiatori di salumi alle Botteghelle









#### Le date: 20, 21 e 22 novembre 2015

Il Bagna Cauda Day 2015 è schierato, la festa che celebra il tipico piatto piemontese si celel novembre. I primi fujot saranno accesi venerdì a cena, poi sabato e domenica a mezzogiorno

Bagna Cauda Day

#### Cento locali e più di diecimila posti

Sono oltre diecimila il totale dei posti nei ristoranti, dai più blasonati stellati alle rustiche storiche. Partendo da Asti, nel corso delle tre edizioni l'evento,organizzato dall'associa: arrivato a toccare gran parte del Piemonte, oltre a varie località in Italia e all'estero, da New perfino a Tonga, nel centro del Pacifico.

L'idea del Bagna Cauda Day si allarga dal Monferrato alle Langhe al Roero e arriva in mo dalla Liguria al Veneto, dalla Toscana alla Valle d'Aosta.

Sono confermate ad Asti, oltre a decine di ristoranti e osterie, le storiche cantine di Palazzo Gazelli, quelle de Casa del Popolo Santa Libera, il salone ottocentesco della Fratellanza dei Militari in congedo e il Diavolo Rossc

L'elenco dei cento locali aderenti sarà pubblicato sulle mappe e in anteprima su www.bagnacaudaday.it www.astigiani.it.

Le prenotazioni già aperte si raccolgono direttamente nei locali indicati.

Ci sono anche alberghi e agriturismo convenzionati nell'operazione "Bagna Cauda Nanna"

#### Tovaglioni e palloncini

La formula rimane la stessa: 25 euro a testa per una abbondante bagna cauda, con verdure crude e cotte volontà, dolce e caffé. Il vino è al prezzo promozionale di 8 euro a bottiglia. Anche quest'anno i commens riceveranno il tovaglione in stoffa, per questa edizione illustrato da Giancarlo Ferraris che ha interpretato



varietà tipica brianzola recuperata e immessa sul mercato due anni fa da Giuliano Fumagalli. @ Dalle coltivazioni brianzole al pane nero che sta conquistando l'Italia. Il prodotto, a base di carbone vegetale, sta conquistado sempre più spazio tra i banchi delle panetterie e nelle cucine dei ristoranti, ma tra i fornai e i nutrizionisti c'è chi non è d'accordo perché teme contenga troppi coloranti e faccia male. Le risposte dal Ministero della Sanità dovrebbero arrivare in un mese. (Repubblica) @ Torino si prepara ad accogliere la mensa dei poveri di Massimo Bottura. L'idea dello chef dell'Osteria Francescana è quella di riproporre il "refettorio" inaugurato a Milano per Expo 2015. Il locale, che dovrebbe essere aperto entro l'estate, ha già ottenuto l'adesione della Caritas, che parteciperà raccogliendo i cibi avanzati dai supermercati. (Repubblica) @ Lotta all'ultima bacchetta tra Cina e Giappone. Le cucine dei due "imperi" si preparano a un periodo denso di rivoluzioni che coinvolgeranno anche l'Italia. Ne parla oggi su Panorama Fiammetta Fadda, che annuncia per il futuro prossimo la scomparsa di involtini primavera e dei soliti (per quanto amatissimi) sushi. @ La bagna cauda è un piatto povero ma ricco di storia. E piace anche a Papa Francesco. Queste alcune delle motivazioni che hanno spinto Asti, in Piemonte, a proporlo come patrimonio dell'Umanità sulla scia di quanto accaduto per la dieta mediterranea e per la pizza. Un appello che sarà lanciato in occasione del Bagna Cauda Day, l'evento organizzato dall'Associazione Astigiani che dal 20 al 22 novembre coinvolgerà più di 100 locali, che proporranno menu ad hoc con la bagna cauda alla propria maniera. L'anteprima già questo fine settimana, sabato 14 e domenica 15 novembre, a Nizza Monferrato.









esto articolo: Antipasti Secondi

Novembre è il mese perfetto per mangiare la **bagna cauda**, il piatto simbolo delle colline di Langhe e Roero.

Nel web si trovano tantissime ricette, alcune bizzarre, alcune davvero incredibili, per non parlare poi della diatriba panna sì o panna no.

In realtà **la bagna cauda è un piatto semplice** e questa sua semplicità si deve al fatto che è nata come piatto povero e in quanto tale necessitava di pochi ingredienti e poche lavorazioni.



La bagna cauda è una salsa molto salata a base di acciughe, aglio e olio, in cui vengono inzuppate verdure di stagione come il cardo, le cipolle e topinambur.

Questa salsa davvero saporita non si mette nel piatto, ma nel fojòt, un tegame di terracotta che assomiglia a un vaso per i fiori; la sua caratteristica sta nel fatto che, oltre a essere un recipiente, nello stesso tempo funge anche da scaldavivande, infatti sotto al tegame c'è un alloggiamento per sistemare un piccolo lumino che terrà al calda la vostra bagna cauda.

Partiamo dal fatto che questa non è una ricetta leggera, ma la sua digeribilità dipende sempre dalla quantità che si consuma. Per quanto riguarda l'alito... beh per quello non si può fare

Prima di scrivervi la ricetta tradizionale di mio nonno, se amate la bagna cauda non potete perdervi il Bagna Cauda Day ad Asti dal 20 al 22 Novembre, una vera maratona a base di aglio, acciughe e olio!







piatti da abbinare a bagna cauda 🔾





I PRIMI

**COLAZIONE & DOLCI** 

**CUCINA ETNICA E LOCALE** 

**VEGAN E VEGETARIANI** 



TI TROVI QUI: HOME ( NEWS / LA BAGNA CAUDA DIVENTERÀ PATRIMONIO UNESCO? LA RICETTA DEL LA PRELIBATEZZA PIEMONTESE

CHI CERCA TRO

Cerca una notizia

### La bagna cauda diventerà patrimonio Unesco? La ricetta della prelibatezza piemontese



La bagna cauda, forse il piatto piemontese più tradizionale e amato, potrebbe essere inserita nella lista dei beni culturali immateriali dell'Umanità dell'Unesco, che ha già riconosciuto altri valori culinari nostrani come la pizza e la dieta mediterranea. La candidatura della ghiotta pietanza del nord Italia è stata anticipata dagli organizzatori del Bagna Cauda Day, la cui terza edizione andrà in scena il 20, 21 e 22 novembre ad Asti. La manifestazione, che vede la partecipazione di oltre 100 ristoranti, locali, cantine storiche e vinerie con una capacità di oltre 12.000 posti, è promossa dalla

rivista Astigiani diretta da Sergio Miravalle, il quale ha ricordato che il

dossier da presentare all'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura sarà studiato e promosso d'intesa con l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, in provincia di Cuneo.

La formula dell'evento rimane invariata rispetto lo scorso anno: 25 euro a testa per una abbondante bagna cauda, con verdure crude e cotte a volontà, dolce e caffé, mentre il vino è al prezzo promozionale di 8 euro a bottiglia. Ai commensali sarà data una grande tovaglia in stoffa, illustrata per l'occasione dal pittore canellese Giancarlo Ferraris, chiamato a interpretare il motto "La Cauda è musica". Alla tradizione si affianca l'innovazione con le novità del 2015, a partire dall'ironico palloncino "soffia e sorridi" che sarà offerto grazie alla collaborazione con la Simply assieme al nuovo Libretto di circolazione che contiene la ricetta, la storia e le testimonianze d'autore della bagna cauda





Sesso solo in aument



Sesso. migliora uomini : 5 ottobre 201

Novembre



2015

atrimonio Unesc nontese

Venerdì 20 novembre

cena dalle ore 20,30

Sabato 21 novembre pranzo dalle ore 12,30 cena dalle ore 20,30

Domenica 22 novembre

pranzo dalle ore 12,30



Più che una pietanza, la bagna cauda è un rito conviviale che prevede la condivisione del cibo in forma collettiva da parte dei commensali, che lo attingono tutti insieme da un unico recipiente. Per tradizione è una ricetta tipica del periodo della vendemmia, quindi da consumare prevalentemente in autunno ed in inverno. La prima descrizione dettagliata di guesto cibo nella sua versione attuale si deve a Poberto Sacchetti e risale al 1875







ALBA LANGHE ROERO BRA ALTRE NOTIZIE CULTURA CRONACA SPORT

e Monchiero: I fondi Crosetto son mai esistiti • Gli eremiti camaldolesi di Piemonte, una storia ritrovata • Domenica 15 concerto

Home » Altre notizie » La bagna cauda patrimonio dell'Unesco?



3 libri speciali di Gazzetta d'Alba Storia e paesaggi di Alba, Langhe e Roero SCOPRI QUI L'OFFERTA!

### La bagna cauda patrimonio dell'Unesco?

ASTI La bagna cauda tra i beni immateriali da tutelare come Patrimonio dell'Umanità. Non solo paesaggi e vigneti, ma anche un piatto profondamente radicato nella storia e nella cultura piemontese. La richiesta all'Unesco, che ha già riconosciuto altri valori culinari come la pizza e la dieta mediterranea, partirà da Asti nei giorni del Bagna cauda day in programma il 20, 21 22 novembre.



L'iniziativa è stata annunciata alla conferenza stampa di presentazione della terza edizione dell'evento, che vedrà la partecipazione di oltre 100 ristoranti, locali, cantine storiche e vinerie con una capacità di oltre 12.000 posti.

Sergio Miravalle, direttore della rivista Astigiani, che promuove la tre giorni dedicata alla bagna cauda ha ricordato che il dossier da presentare all' Unesco sarà studiato e promosso d'intesa con l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo.



- Domenica 15 concerto di Clas San Giuseppe
- Madonna dei fiori: sabato 14 tombolata
- Bra combatte contro il prolife
- Video storico: l'inagurazione paolini di Alba

me descritto nella nos

- Condannato per tentato furto denunciato per stalking
- 150 mila euro di sanzioni per vigna
   Una vendemmia a cinque ste
- Cancellati dal Governo oltre viabilità albese, braidese e as Crosetto non esistono più

Camilel en Facabaak

ULTIMISSIMA 16:22

### TORTONA - CASALE 1-1 (FINALE)

AAA F V 8 P X

PRIMA PAGINA | CRONACA | POLITICA | ATTUALITÀ | SPORT | SPETTACOLI | CULTURA | AGENDA | ALTRO | MEDIA | CONTATTI

AGGIORNAMENT

ATTUALITÀ

### Anche in Monferrato arriva il Bagna Cauda Day

Coinvolti ristoranti di Grazzano Badoglio, Serralunga di Crea, Odalengo Piccolo, Alfiano Natta e Moncalvo

Il Bagna Cauda Day 2015 è schierato, la festa che celebra il tipico piatto piemontese si celebrerà il 20, 21 e 22 novembre. I primi fujot saranno accesi venerdì a cena, poi sabato e domenica a mezzogiorno e alla sera. Sul nostro territorio sono coinvolti locali di Grazzan Badoglio, Serralunga di Crea, Odalengo Piccolo, Alfiano Natta e Moncalvo (l'elenco completo qui: http://www.bagnacaudaday.it/joomla/index.php/i-locali-fuori-

#### Cento locali e più di diecimila posti

Sono oltre diecimila il totale dei posti nei ristoranti, dai più blasonati stellati alle rustiche osterie alle cantine storiche. Partendo da Asti, nel corso delle tre edizioni l'evento,organizzato dall'associazione "Astigiani" è arrivato a toccare gran parte del Piemonte, oltre a varie località in Italia e all'estero, da New York a Bruxelles e perfino a Tonga, nel centro del Pacifico. L'idea del Bagna Cauda Day si allarga dal Momferrato alle Langhe al Roeroe arriva in molte regioni italiane: dalla Liguria al Veneto, dalla Toscana alla Valle d'Aosta.

Sono confermate ad Asti, oltre a decine di ristoranti e osterie, le storiche cantine di Palazzo Gazelli, quelle della Casa del Popolo Santa Libera, il salone ottocentesco della Fratellanza dei Militari in congedo e il Diavolo Rosso.

L'elenco dei cento locali aderenti sarà pubblicato sulle mappe e in anteprima su <a href="www.bagnacaudaday.it">www.bagnacaudaday.it</a> e <a href="www.astigiani.it">www.astigiani.it</a>. Le prenotazioni già aperte si raccolgono direttamente nei locali indicati. Ci sono anche alberghi e agriturismo convenzionati

noll'operazione "Bagna Cauda Manna" muncati. Ci sono anche albergin e agricurismo convenzionati nell'operazione "Bagna Cauda Nanna"

#### Tovaglioni e palloncini

La formula rimane la stessa: 25 euro a testa per una abbondante bagna cauda, con verdure crude e cotte a volontà, dolce e caffé. Il vino è al prezzo promozionale di 8 euro a bottiglia. Anche quest'anno i commensali riceveranno il tovaglione in stoffa, per questa edizione illustrato da Giancarlo Ferraris che ha interpretato il motto "La Cauda è musica".

Molte le altre novità dell'edizione 2015, a partire dall'ironico palloncino "soffia e sorridi" che sarà offerto con il nuovo "Libretto di circolazione" con la ricetta, storia e le testimonianze d'autore della bagna cauda.

Confermato anche il kit del dopo bagna cauda con magnesia, dentifricio "Baciami subito", cioccolatini d'autore ecc

#### A Nizza e Moncalvo

Un'altra bella alleanza è quella con Nizza Monferrato, capitale dei "cardologi" produttori del famoso cardo gobbo, la verdura regina di ogni bagna che si rispetti. La città ospiterà in esclusiva l'anteprima del Bagna Cauda Day durante i due giorni di "Nizza è Bagna Cauda", il 14 e 15 novembre. Qui il piatto sarà servito nel bel ex Foro Boario di piazza Garibaldi, d'intesa tra il Comune e la Pro Loco nicese, accompagnato dal "Nizza" la super barbera. Le condizioni non cambiano: sempre 25 euro a testa, tutto compreso e anche qualcosa di più in omaggio.

Il Bagna Cauda Day sta arrivando anche a Moncalvo, dove la giovane pro loco ospiterà l'evento la sera di sabato 21 novembre, nella bella sede di Palazzo Testafochi. Una bagna cauda speciale a



Versione stampabile

#### Altri articoli:

Monferrato inVolley: un grande evento firmato Progiò

'Racconti spaventosi prima di dormire': tutti i premiati

Truffa su internet

La celebrazione del IV Novembre a Balzola

Ezio Rossi: 'Ci vuole più solidità in difesa'

Birolo: 'Bene la fase offensiva'

Il tecnico del Benarzole: 'Il Casale è la squadra più attrezzata da tutti i punti di vista'

Casale, una vittoria faticosa che vale

casale, una villuna ralicusa crie vale

.....

Racconti in grigioverde' a Treville

Continua il Gran Tour del Monferrato

Balduzzi: 'La nostra Costituzione? Una delle più belle del mondo'

'Sulla discarica amianto in zona cascina San Lorenzo serve un dibattito serio'

Racconti spaventosi prima di

Gamba: 'Una bella vittoria contro una grande squadra'

La splendida punizione di Junior Messias

















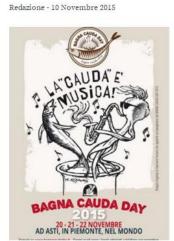




Fr. Valpone (CN)

Home » TERRITORIO » Enogastronomia » Asti, Bagna Cauda Day un tuffo nel...

### ASTI, DAUNA GAUDA DAT UN TUI D'AUTUNNO





Cerca

#### IN TERRITO

Itinerari

Enogastro

**Ambiente** 

Eventi

#### IN EVIDENZ

















**METEO** 

Mettere insieme la tradizione del più famoso piatto piemontese con la novità di un incontro che diventa festa, un pò happening, un pò evento a sorpresa.

L'iniziativa dell'associazione culturale "Astigiani" e del Comune di Asti con una conferenza stampa al "Mercato Coperto" di Piazza Libertà, ha varato la terza edizione del "Bagna Cauda Day".

Si tratta di una manifestazione che si avvia a diventare un avvenimento basilare sotto l'aspetto turistico come il Palio, la Douja d'Or ed il Festival delle Sagre. Per tre giorni dal 20 al 22 novembre in oltre cento locali ristoranti, trattorie, cantine storiche e vinerie da Asti al Giappone sarà servita la "Bagna Cauda" ad almeno 12 mila

Si tratta di un piatto che ha salde radici in Piemonte ed in particolare nel Monferrato, servito in un particolare piatto caldo chiamato "Fujot".

Inoltre la "Bagna Cauda" si annovera tra i beni immateriali da tutelare come "Patrimonio dell'Umanità" come ha già ottenuto per la pizza e la dieta mediterranea. da presentare all'UNESCO sarà curato dall'università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In tutti i locali, dai ristoranti più blasonati alle bettole di paese il prezzo sarà uguale per tutti: 25 euro più otto euro per una bottiglia di vino.

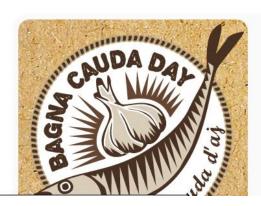
Nella tre giorni del "Bagna Cauda Day" le manifestazioni collaterali sono tante e tutte con finalità atte a socializzare rendendo più comunicatività ed integrazione tra la gente di tutte le latitudini.

Luigi Garrone



La Bocciofila Eventi e Cene a tema Galleria

### Bagna Cauda Day 20-21-22 novembre 2015



Confettura di zucca e crostini

Caponet

Tomini elettrici

Lingua al verde

La Bagna Cauda

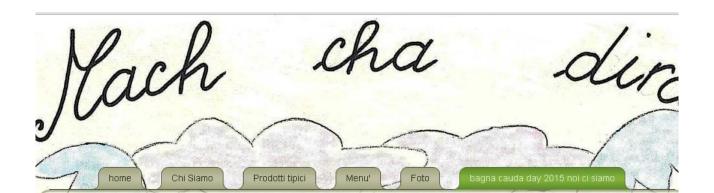
Bonet

Acqua minerale, caffè

25 euro a persona

Barbera Monferrato DOC – Giacosa F.IIi

8 euro a bottiglia



#### BAGNA CAUDA DAY 2015 NOI CI SIAMO

IN OLTRE CENTO LOCALI CON PIÙ DI DIECIMILA POSTI

IN TUTTI LOCALI BAGNA CAUDA A €. 25,00 BOTTIGLIA DI VINO €. 8,00

Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 novembre

torna il Bagna Cauda Day.

Ogni commensale avrà diritto ad una **bagna cauda completa**, con **dolce e caffé** al prezzo di **25 Euro**, uguale in tutti gli oltre **cento locali**. Gli **sponsor** del Bagna Cauda Day offriranno anche grigliati e sottoli Sacia, "Lingue di suocera" e grissini del panificio Fongo di Rocchetta Tanaro. Per i **bambini** fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.



A SETTIME VIA UMBERTO I° N- 6 PER PRENOTAZIONI 0141209381

L. PER GUARDARE IL VIDEO CLICCA QUI

Dal 20 al 22 novembre saranno coinvolti 100 locali in tutta la provincia

## Conto alla rovescia per il Bagna Cauda Day

Indetto anche un concorso fotografico. Una manifestazione da esportare anche per il tartufo

Mancano due settimane al Bagna Cauda Day che il 20, 21 e 22 novembre coinvol-gerà oltre cento locali in cit-tà, provincia e dintorni con oltre 10000 posti a tavola. I primi "fujot" saranno accesi venerdi 20 a cena, poi saba-to 21 e domenica 22 a mez-

zogiorno e alla sera. Partendo da Asti nel cor-Partendo da Asti nel cor-so delle tre edizioni l'even-to, organizzato dall'associa-zione "Astigiani", è arrivato a toccare gran parte del Pie-monte, oltre a varie località in Italia e all'estero, da New York a Bruxelles e perfino a Tonga, nel centro del Pacifi-

Sono confermate ad Asti, oltre a decine di ristoranti e osterie, le storiche canti-ne di Palazzo Gazelli, quelle della Casa del Popolo Santa Libera, il salone ottocentesco della Fratellanza dei Militari in congedo e il Diavolo Rosso.

L'idea del Bagna Cauda Day si allarga dal Monferrato, alle Langhe, al Roero e arriva in molte regioni ita-liane: dalla Liguria al Venedalla Toscana alla Valle to, dalla d'Aosta.

Supera quindi quota 10 mila il totale dei posti nei ristoranti, dai più blasonati stellati alle rustiche osterie alle cantine storiche.

L'elenco dei 100 loca-Leienco dei 100 loca-li aderenti sarà pubblicato sulle mappe e in anteprima su www.bagnacaudaday.it. Le prenotazioni già aper-te si raccolgono direttamen-

te nei locali indicati.

La formula rimane la stessa: 25 euro a testa per una abbondante bagna cauda, con verdure crude e cotte a volontà, dolce e caffé. Il vino è al prezzo promo-

zionale di 8 euro a bottiglia.

Market Cresce il Bagna Cauda Market, che quest'anno tro-va spazio sotto le storiche volte del Mercato Coperto

di piazza Libertà.

Qui i banchi del mercato proporranno verdure di
stagione, olio extravergine, pane, acciughe per prepa-rare la bagna cauda a casa. Ci -saranno anche offerte e ospiti speciali. Un'alleanza strategica tra il mercato co-perto e il Bagna Cauda Day, a novant'anni dalla fondazione della storica struttu-ra che vuole tornare a essere un punto di incontro e confronto del commercio di qualità astigiano.

E il mercato coperto si apre anche alla bagna cau-da vissuta: la sera di sabato 21 novembre e la domenica 22 a mezzogiorno al cen-tro del mercato saranno allestiti tavoloni e servita una bella bagna cauda preparata d'intesa tra i titolari dei banchi del mercato e gli esperti cuochi della Pro Cortanze.

E' stato siglato anche un accordo con 3A Simply, per la promozione del Bagna Cauda Day e dei prodotti

di qualità e certa origine le-gati alla bagna cauda nei su-permercati del gruppo che ha la sede centrale nell'astriha la sede centrale nell'Asti-giano, ma ha decine di punti vendita in tutto il Piemon-te. Sarà 3A a sponsorizzare l'ironico palloncino "soffia e sorridi" in omaggio a tutti i bagnacaudisti. A Nizza e Moncalvo Un'altra bella alleanza è quella con Nizza Monferra-to, capitale dei "cardologi" produttori del famoso car-do gobbo, la verdura regina

do gobbo, la verdura regina di ogni bagna che si rispetti. La città ospiterà in esclusiva l'anteprima del Bagna Cau-da Day durante i due giorni di "Nizza è Bagna Cauda", il 14 e 15 novembre. Qui il piatto sarà servito nel bel ex Foro Boario di piazza Gari-baldi, d'intesa tra il Comune e la Pro Loco nicese, ac-compagnato dal "Nizza" la super barbera. Le condizioni non cam-

biano: sempre 25 euro a testa, tutto compreso e anche qualcosa di più in omaggio.

Contest Il Bagna Cauda Day sta arrivando anche a Moncalvo, dove la giovane pro loco ospiterà l'evento la sera di sabato 21 novembre, nella bella sede di Palazzo Testa-fochi. Una bagna cauda spe-ciale a chilometro zero anche con l'olio extravergine prodotto a Patro dall'azien-da di Pietro e Valentino Ve-

Contest su Instagram E' stato indetto un con-corso fotografico a premi che coinvolge tutti coloro che usano i social network.

Basta seguire il profilo In-stagram @Bagnacaudaday e @barberadastidocg sul ca-nale Instagram e pubblica-re le immagini della bagna cauda (ricette, ingredien-ti, tavole imbandite, gadget, bancarelle, momenti conviviali) con l'hashtag #bagna-caudaday2015 #siamotuttinellabagna oppure scatti ro-mantici di baci, in occasione dell'appuntamento con il flash-mob "Barbera Kiss il flash-mod Barbera Kiss con l'hashtag #baciamisubi-to e #barberadastidocg che si svolgerà la sera del sabato a mezzanotte in piazza San

#### E un preassaggio è possibile il 14 novembre a San Jorio

"È tornato il tempo della bagna caoda!" a dare il lieto annuncio ci ha pensato l'attivissimo gruppo che anima il bor-go San Jorio che per festeggiare il gradito ritorno ha organiz-zato per sabato 14 novembre con inizio alle 20 negli ambien-ti del circolo Sacro Cuore invia Piersanti Mattarella 2 ad Asti ti dei circolo Sacro Cuore invia i rersanti Mattarella 2 ad Asti una pantagruelica cena nella quale il piatto principale sarà appunto il gustoso intingolo piemontese, connubio di tradizioni amalgamanti in un'unica pietanza prodotti caratteristici della campagna piemontese, come l'aglio e liguri come l'olio e l'acciuga salata.

"Ill menú - affermano gli organizzatori – prevede anche altre interessanti portate come l'introduttivo antipasto di salumi servito prima della bagna caoda da gustarsi con tante verdu-re assortite tutte di stagione; poi un meno impegnativo piatto di cappelletti in brodo prima di dolce, frutta e caffè, Natural-

ol cappelletti in oroloo prima di doice, trutta è carre. Natural-menta le bevande sono comprese".

Il costo è fissato in 20 euro per gli adulti e 8 per i ragazzi fin a dodici anni. Per ulteriori informazioni o prenotazioni assai gradite fino a esaurimento posti, rivolgersi al circolo Sacro Cuore oppure telefonando a Giusy 348/595.8500, Maurizio 333/951.0964.

### IL MIO PRIMO VIAGGIO AL SEPOLCRO DI DANTE

di Umberto Sconfienza

Con un buon gruppo di associati (circa una cinquan-tina di persone di immediata simpatia e cortesia) con la se-zione Cultura della Crat ho partecipato, a metà ottobre, alla trasferta nel fine settimana nel Ravenna

Ho avuto così oc



e visivamente emozionato dinnanzi a quel piccolo tempio neo-classico, custode dei resti mortali di uno tra i più grandi Poeti che abbia avuto l'umanità, certamente colui che ha dato origine alla più straordina-ria e monumentale fioritura di critica letteraria con

na e monumenta e nortura di critica letteraria con innumerevoli commenti, edizioni, letture, studi. Del maggior nostro poeta - me ne sono rammen-tato nel frangente - è fondamentale ricordare che ha usato, nella sua Opera immortale, il volgare italiano e si è servito di un metro popolare, quale è la terzina,

per rivolgersi alla platea più vasta possibile. In specie, ho brevemente ripercorso e rivisita-to con la mente le tribolate vicende subite (ad opera di più parti, spesso e volentieri impensate) dalle Spoglie del Poeta in ultimo individuate e conserva-te, devotamente e gelosamente al di là della naturale e innata carità cristiana, dai Padri francescani titolari dell'attigua Chiesa-Basilica conventuale).

Nella solenne occasione, sono sobbalzate alla men-te, prepotentemente ed anche curiosamente con non lieve suggestione e un po' di sorpresa, le severe e ri-gorose parole di Dante sulla vocazione umana trop-po sovente adulterata, per fini e interessi mondani, dai "Seniores" di questo mondo: "Ma voi torcete ( n.d.r.: costringete, volgete per forza) alla religione tal che fia nato a cingersi la spada, e fate re di tal che è da

sermone; onde la traccia vostra è fuor di strada". E ancora il "Ghibellin fuggiasco" di foscoliana memoria ci avverte di una verità tanto fondamenmemora ci avverte di una verita tanto fondamen-tale quanto profonda, con il fulgore vivissimo del-la sua alta moralità dottrinale e poetica, sprofondata nell'ineffabile mistero di Dio, e capace di penetrare, a mezzo della struttura poetico-allegorica, con le più sottili sfumature e con i più veri affetti, nelle più com-plesse situazioni umane: la vocazione umana non si spegne, proprio perché innata, né si può sopprime-re e/o altrimenti deviare con strumenti d'invenzione umana: ciò è dimostrato e scolpito mirabilmen-te dalla vicenda di Piccarda Donati che venne "sradicata" dal chiostro conventuale (la "dolce chiostra") per essere forzatamente condotta, dai suoi fratelli Corso e Forese, a un matrimonio di interesse: "Ma poi che pur al mondo fu rivolta contra suo grado e contra buona usanza, non fu dal vel del cor (dall'intima ed innata vocazione della sua anima) giammai

Come sempre accade, l'Arte dantesca, eterna nel suo sublime e irripetibile itinerario dell'anima uma-na a Dio, non solo docet, ma si erge, in definitiva, a fida e degna compagna del nostro percorso terreno, più o meno travagliato : e ciò, almeno, finchè la me-moria ci sarà amica.

Quest'anno decorre il centenario dall'entrata in guerra

### Celebrato ad Asti il 4 novembre

Anche Asti mercoledi ha cele brato il 4 novembre, la data che ha significato per l'Italia la fine della Prima guerra mondiale. Un even-to che si inserisce nel centenario dell'ingresso dell'Italia nel conflit to bellico.

La festa dell'unità nazionale e La festa dell'unità nazionale delle Forze Armate ° l'occasione - ha sottolineato il sindaco Brignolo - per rendere onore ai caduti di tutte le guerre, esprimere solidarietà alle famiglie, gratitudine e riconoscenza agli ex combattenti e a tutti
coloro che huno sofferto per la difesa della Patria".





**AGRITURISMO** BONGIOVANI

bongiovanni@cantinebongiovanni.com

Via Sant'Anna, 8 - 14052 Calosso (At)

L'appuntamento è per sabato in numerosi supermercati

## Porta la sporta per la mensa

Raccolta alimentare per il centro diurno e il dormitorio

Quarta edizione di Spor-ta la Sporta, la raccolta alimentare organizzata dal Co-mune di Asti in favore della mensa sociale di corso Ge-nova, dei centri diurni e del

dormitorio.
Grazie alla generosità di-mostrata dagli astigiani e all'intraprendenza dei vo-lontaril'iniziativa, fortemen-Iontari iniziativa, fortemen-te voluta dall'assessorato ai Servizio Sociali, quest'an-no ha raddoppiato con due appuntamenti, l'ultimo dei quali si terrà sabato 31 otto-bre in numerosi supermer-cati cittadini.

Tante le novità, come la possibilità non solo di dona-re generi alimentari, ma anche prodotti per l'igiene per-sonale e articoli per la coltivazione della terra in previ-sione della consegna di una quarantina di orti sociali che

avverrà a breve. Una manifestazione che Una manitestazione che gode del patrocinio di Csv, Cna (che mette a disposizione un magazzino per lo stoccaggio delle derrate alimentari), Collegio dei Geometri, Bersaglieri, Protezione Civile, Ana, associazione nazionale Carabinieri, Chiera Emprejica e Caritro e dei alimentario del controlo dei controlo del control sa Evangelica e Caritas e che solo l'anno scorso ha permesso la raccolta di 79 quin-tali di alimenti e 10 quintali di altri prodotti.

di altri prodotti.

"La risposta che Asti ha
dato anche in un momento
di crisi è stata molto positiva
e ci ha incoraggiato ad anda-



re avanti - ha commentato l'assessore competente Pie-ro Vercelli -. La speranza è comunque che manifestazioni come Porta la Sporta non sia-no più necessarie".

Per aderire all'iniziativa e aiutare così la mensa di corso Genova, i centri diurni e i dormitori basta acquistare nella spesa di sabato alcu-ni prodotti a lunga conserva-zione, ma anche omogeneiz-zati, prodotti per l'igiene personale, sementi, attrez-zi da giardino e altri arnesi per la coltivazione. I prodot-ti verranno consegnati ai vo-lontari oltre le casse dei negozi aderenti e poi saranno stoccati in un magazzino e destinati ai bisognosi. Grazie all'aiuto degli asti-

giani solo nel 2014 la mensa sociale ha erogato 41.615 pa-sti caldi, 26.420 pranzi a domicilio e 10.776 borse (spe

se con prodotti alimentari di base). Le suore della Pie-tà che gestiscono la mensa di corso Genova hanno garan-tito pasti caldi per 308 gior-ni, servendo in media quoti-dianamente 70 utenti.

dianamente 70 utenti. I supermercati che hanno aderito all'iniziativa sono i Simply Market di via Torchio, corso Alla Vittoria, cor so Alba e corso Alessandria, il Market San Rocco, Pam, Coop, Unes, i Carrefour di piazza Alfieri e piazza Statu-to, il market Guasco di via Gozzano, la Bottega Venturi-no di via San Marco, i negozi della Cooperativa della Rava e della Fava di piazza Torino e corso Alessandria e le due Esselunga di corso Casale e corso Ivrea. All'iniziativa ha aderito anche il centro com-merciale di bricolage Obi di corso Torino.

"Vogliamo capire bene che cosa sia"

### Agrivillage, il sindaco chiede chiarezza

Dopo l'incisiva presa di posizione di Confagricol-tura Asti sull'Agrivillage, con l'apertura del diretto-re dell'associazione dato-riale Francesco Giaquinta a esprimere parere favore-vole a tutte le iniziative che



vole 'a tutte le iniziative che possano portare a un rilancio dell'Astigiano ma a condizione – precisa - che vengano coinvolti, con proprie risorse, i produttori agricoli e ogni progetto sia frutto della loro volontà", anche il sindaco di Asti Fabrizio Brignolo ha voluto rompere il silenzio sulla questione invitando i proponenti, la Air Srl, a "scoprire le carte".

"I cittadini e le imprese meritano un sì o un no in tempi ragionevoli – ha dichiarato Brignolo –, la nostra amministrazione affronta oer la prima volta in maniera seria il oro-

strazione affronta per la prima volta in maniera seria il pro-

Il primo cittadino ricalca il desiderio di chiarezza espres-

Il primo cittadino ricalca il desiderio di chiarezza espresso dal presidente di Confagricoltura Asti, Massimo Forno,
che sul progetto ha già avuto modo di puntualizzare: 'Allo
stato attuale non possiamo definirci favorevoli o contrari,
sono necessari ulteriori passaggi per delineare con chiarezza i contormi dell' iniziativa".

Brignolo riconosce che "nessuno ha ancora capito bene
cosa sia questo Agrivillage" e sottolinea, da una parte, il dovere per l'amministrazione "di non lasciar sfuggire un'opportunità (se effettivamente sono negozietti di agricoltori e produttori del territorio, capaci di richiamare milioni
di clienti da tutto il mondo, come un "Outlet di Serravaldi clienti da tutto il mondo, come un "Outlet di Serraval-le del cibo")" ma mette le mani avanti, preannunciando il "No" della Giunta nel caso in cui si rivelerà "un supermer-

cato mascherato.

C'è quindi bisogno della classica luce in fondo al tunnel e Brignolo la intravede nella procedura di valutazione
del progetto, iniziata nel luglio scorso: "L'unico modo per
scoprirlo – prosegue Brignolo - è la procedura che abbiamo adottato: da un lato impone ai proponenti di scoprire
le carte (mostrando contratti e manifestazioni di intesse) e dall'altro prevede che sia un luogo trasparente, cui sono in-vitate le associazioni di categoria di piccoli commercianti e agricoltori, a visionare i documenti".

### Bagna Cauda, un concorso fotografico

L'associazione Astigiani in occasione dell'attesissimo Bagna Cauda Day lancia il contest per premiare le foto più belle di Instagram! Dal 20 al 23 novembre

2015 ad Asti, in Piemonte e nel mondo, si svolgerà la terra edizione del Bagna Cau-da Day: per tre giorni il ricco piatto della tradizione pie-montese sarà la protagoni-sta delle tavole di più di 80 ristoranti in Italia e nel mondo. Una divertente occasione per celebrare la tradizione e la convivialità immortalan-do i momenti più belli pri-

ma, durante e dopo l'evento. La partecipazione è libera e gratuita e si svolgerà unicamente tramite la condivisio-ne dal proprio profilo del so-cial network Instagram.

Il contest premierà le im-magini digitali condivise sui propri canali Instagram re-alizzate dal 20 ottobre al 23 novembre con due categorie: Fotografie digitali di "Tutto ciò che è Bagna cauda", come i vari ingredienti che la com-pongono: dalle acciughe, all' aglio, alle verdure, all allestimento della cena con i fujot, ma anche le tavole imbanma anche le tavole imbandite, le vetrine dei ristoranti addobbate per l'occasione, i gadget, le bancarelle che
contraddistinguono l'evento
creato da Astigiani postandole con l'hashtag #bagnacaudaday oppure #bagnacaudaday 2015 e #siamotuttinellabagna

Da privato a privato senza nessuna intermediazione



manutenzione di

mt da Piazza Alfieri

10 mg di splendido parco di 20 mt x 9 mt e piccolo laghetto di ninfee

da vista a 360° sulla città, colline, sulle montagne

r nucleo familiare composto -tre-quattro unità abitative ndo delle proprie esigenze nterno e garage coperto 12 posti auto



Astenersi curiosi o perditempo

A Nizza anche l'opposizione soddisfatta della fiera 2015

## San Carlo mette tutti d'accordo

Il tiepido Sole di Nizza, miti-gando l'Autunno a scapito dello sconfortante Inverno, si potreb-be dire con buona pace di Wil-liam Sakespheare, ha contributito non poco alla riuscita della fiera di San Carlo che ha godu-to di splendide, per la stagione, giornate durante le quali i molti visitatori hanno potuto gironzo-lare per la città e partecipare alle molte iniziative in programma. Ma, andando con ordine, tut-

to ha avuto inizio con la conse gna dei premi intitolati al Cam-panon, il monumentale, edificio che caratterizza la città; un premio "nicese per i nicesi", ha ri-cordato Flavio Pesce nell'introdurre la cerimonia di consegna caratterizzata da un non so che di intimo così percepibile da far sentire intruso chiunque non ni-cese fosse presente, sensazione però mitigata dalla calorosa ac-coglienza con la quale gli abi-tanti del grande centro delle me-dia valle Belbo sanno far senti-re a casa anche i forestieri prove-

nienti da più lontano.

Prima a ricevere il riconosci-mento è stata Rina Ferrero, da quarantacinque anni venditri-ce di profumi che con il consi-glio giusto ha saputo indirizza-re i cavalieri che a lei si rivolgevano verso la scelta giustivoigeva-no verso la scelta giusta per con-quistare la propria dama e a que-ste quale profumo "indossare" per essere irresistibile. Poi Piero Arnaldo detto Pelino attivissimo al campo sportivo di Nizza che ha saputo educare i ragazzi allo ha saputo educare i ragazzi allo sport, seguirli sul campo e poi a cose fatte, trovare anche il tempo di riordinare il tutto affinché tutto fosse sempre pronto per la partita a venire. Anche la solidarietà ha avuto il suo spazio ed il su protagonista nella persona di don Aldo Badano, presidente della Caritas San Vincenzo che



attualmente segue più di cento famiglie donando ad esse non soltanto vestiti o soltanto vestiti e cibo, ma so-prattutto vicinanza a chi si tro-va in particolari situazioni di disagio. Né poteva essere dimenticato Franco Bussi, il presidente della cantina sociale che recen-temente ha realizzato un punto vendita nuovo di zecca pronto, nell'interesse dei duecento soci ad accogliere i clienti che i re centi successi ottenuti dalla Bar-bera e dal territorio in campo in-ternazionale senza alcun dubbio richiameranno.

Alla sera particolare succes-so ha avuto la proposta di let-ture scelte dal libro di Serena Dandini ed interpretate dal-la voce delle donne della bib-lioteca civica Gigi Monticone di Canelli che ha avuto luogo nell'auditorium delle Santissima Trinità e la Cena della tradizione consumata in allegria nel salone

del Foro boario.

Delgiorno successivo basti dire che grazie all'accompagnamento di una tiepida giornata è sta-to un successo. Ma alla fiera di San Carlo non son stati protag-onisti soltanto le bancarelle, ma la città intera che non ha per-so l'occasione di dar risalto ai suoi due prodotti lipici autunna-li: il Tartufo ed il Cardo gobbo. In piazza del Municipio è sta-to possibile degustare il principe delle verdure di stagione in Bagna caoda insieme alla Zup-pa di ceci e poi, per addolcir-si la bocca, ecco un energetico lo Zabaglione al Moscato offer-to dall'Amministrazione civica e preparato dai cuochi dalla Pro-loco. Anche quest'anno nel ris-torante vineria della Signora in rosso, sito nei locali dello storirosso, sito nei locali dello stori-co palazzo Crova, è stata corsa la Maratona della Bagna caoda con partenze continuate dalle 12 alle 24 e, grazie alla collaborazione di Nizza turismo e Proloco, sono state organizzate visite guidate ai poli di interesse storico culturale della città.

Tutto bene dunque nonos-tanto un co'di maratta si cia la

Tutto bene dunque nonos-tante un po' di maretta si sia le-vata nei Venerdi in cui il mer-cato è stato spostato dalla piaz-za occupata dal luna park alle vie di scorrimento. A farsi por-tavoce del dissenso è stato Pier Paolo Verri, capo gruppo di mi-noranza, che ha proposto di dislocare il mercato nell'anello stradale che cinge piazza Garib-aldi come già avveniva un temaldi come già avveniva un tem-po. L'inconveniente, ha risposto l'assessore Valter Giroldi era già noto e, se le associazione degli ambulanti saranno d'accordo. mercato sarà spostato, in quelle occasioni, nella parte pedonale della piazza come già avviene per il mercatino dell'antiquariato.

> Di. Esse. Ri.

### Nizza d'autore ha affrontato il dramma del femminicidio



Ouest'anno la rassegna Nizza d'autore organizzata, con il patroci-nio del Comune, da Pro loco, Spasso Carrabile ed Erca si è perfettamente integrata con la fiera di San Carte integrata con la nera di san Car-lo, proponendo, il sabato sera, un'an-tologia di letture tratte dal libro di Serena Dandini: "Ferite a Morte" e proposte dalle voci femminili della biblioteca civica Gigi Monticone di Canelli

Originalità della messa in scen dello soettacolo à messa in scen dello spettacolo è consista nel fat-to che la scenografia, realizzata con la posa di centinaia di scarpe rosse, simbolo del femmminicidio, ha intesimbolo del femminicidio, ha inte-ressato per due giorni parte del cen-tro storico nicese, per poi essere to-talmente assente dell'abside dell'au-ditorium della santissima Trini-tà dove ha avuto luogo l'evento. Li sono state proposte numerose vi-cende ambientate in ogni parte del mondo, aventi come orotaconisti cende ambientate in ogni parte dei mondo, aventi come protagonisti persone appartenenti a culture e ceti sociali con nulla in comune e con di-sponibilità economiche diverse, ma tutte accomunate dal tragico epilo-go: ovvero l'uccisione di una donna in un contesto domestico da parte "L'" para che dicessa d'amarle.

dell'uomo che diceva d'amarle. Con monologhi e dialoghi a due voci sono state raccontate da Ornel-la Domanda, Mariangela Santi, Sil-

via Chiarle, Loredana Marmo, Silvia Perosino, Elena Capra, Sara Ricca-bone, Cristina Barisone, Antonella Ricci, Giulia Ebarca, Nicoletta Boido, Silvia Pavese, Sciai Out Mani, Marta Morando, Paola Maleba, An-namaria Tosti, Chiara Tosti, Mari-na Mozzone, Franca Bagnulo, Giu-lia Ressia, Paola Bottero, Serena Bettiol e Elena Branda, storie d'inaudita violenza che hanno fatto riflettere i presenti che poi hanno tributato ca-lorosi omaggi alle interpreti sia per l'esecuzione che per il coraggio di

l'esecuzione che per il coraggio di presentare tali atroci testimonianze. Al termine della serata, Aldo Dalau-de, unica voce maschile, ha proposto al pubblico "Ballata delle Donne" di Edoardo Sanguineti. Lo spettazolo, ed in particola-re l'allestimento per le vie cittadine dell'installazione di oltre duecen-to paia di scarpe rosse, che ha avuto la sua collocazione nella piazza del Municipio con ramificazioni luneo i la sua conocazione nena piazza dei Municipio con ramificazioni lungo i due marciapiedi di via Pistone, ino a giungere al sagrato dell'auditorium della Trinità, è inserita nel progetto di arte pubblica dell'artista messica-na Elina Chauvet che da anni si batte contro il femminicidio, in memo ria delle centinaia di vittime di Ciudad Juarez.

Due giorni di maratona tra editori e autori

## Libri in Nizza entra nel vivo

parte propedeutica di Libri in Nizza, manifestazione promossa dall'associazione Davide Laiolo e dall'Amministrazione comunale nicese che valorizza la necessità di educare i giovani alla lettura. Per questo motivo la settimana che va a concludersi è stata dedicata alle scuole e si è rivolta con maggiore at-tenzione agli studenti (dall'asilo alle superiori).

Strizzando l'occhio all'Expò, i cui estremi bagliori si sono estinti in concomitan-za dell'evento nicese, si è voluto dare a questo come secondo titolo "Cibo per la mente" per non dimenticare che il cibo appunto, è in ultima analisi il frut-to di una "coltura" strana parola che condivide l'etimo con "cultura" quasi ad indicare che tan-to il corpo quanto lo spirito, per sopravvivere e prosperare de-vono attingere ad una comune

sorgente. Si entrerà nel vivo della manifestazione domani Sabato 7 Novembre con alle 11 il Caf-fè letterario con Vittorio Nessi quando il procuratore presente-rà il suo romanzo, "In fuga dal-la legge" edito da Daniela Piaz-za dove si narra di un pubblico ministero che va alla ricerca del senso dell'esistenza e dell'amo-re; poi Pier Emilio Castoldi, autore di "Tortona nove cor-to" edito da Fratelli Frilli dove zi segreti, malavita organizzata, pallottole vaganti, mani mozza-te con tanta ironia; quindi Sergio Grea con il romanzo "L'ap-palto" edito da Piemme con una trama ricca di omicidi, sospet-ti e tradimenti tra i quali il protagonista si muove per aggiudi-carsi l'appalto della costruzione di una diga nei pressi del lago di

Aral.
Alle 15 inaugurazione della mostra fotografica "Pasolini. Ritratti" di Roberto Villa con Lauralia o Anoela Felice, dirana Lajolo e Angela Felice, di-rettore del Centro studi Pier Parettore del Centro studi Pier Paolo Pasolini di Casarsa; seguiranno letture tratte da Mario
Nosengo da Amo ferocemente
la vita, con l'accompagnamento al pianoforte di Matteo Cazzola. Alle 16 il magistrato Nicola Gratteri, introdotto dal procuratore del tribunale di AstuVincenzo Paone, presenterà il
suo libro "Oro bianco" scritto
insieme ad Antonio Nicaso edi insieme ad Antonio Nicaso ed edito da Mondadori, in cui si affronta il terribile mondo del-la cocaina. Alle 17 David Griela Cocama. Ane 17 David Crie-co tornerà a parlare di Pasolini e del caso giudiziario che segui la sua morte riassunto nel libro "La macchinazione. Pasolini. La verità sulla morte" edi-

to da Rizzoli, da cui è tratto il film interpretato da Massimo Ranieri che sarà distribuito dal prossimo 12 Novembre. Alle 18 il giornalista Gabriele Fer-

raris intervisterà Evelina Christillin, che ha portato a termi-ne una splendida riorganizza-zione del Museo Egizio di To-rino da lei diretto ed ora anche presidente dell'Ente nazionale del Turismo. Alle 19 spettacolo di cucina con degustazioni del-lo chef Marcello Ferrarini auto-"Tutta un'altra pasta" edi to da Mondadori. In serata alle 21 con un incontro che spazia tra musica e cinema con Steve Della Casa, autore di "I 100 col-pi di Hollywood Party" edito da Rai Eri seguito dal concerto di Felice Reggio che riproporrà in chiave jazz famose colonne so-

Domenica 8 la giornata si apre alle 10 e 30 con Francesco Mo-ser, autore di "Ho osato vincere" edito da Mondadori, intervistato da Beppe Conti; alle 11 e 30 Pier Ottavio Daniele presenterà "Osterie d'Italia 2016" edito da Slow food; quindi aperitivo con il vino 51.151 dell'azienda Mo-ser e carne di "fassone" battuta al coltello.

A seguire trasferta a Rocchetta Tanaro dove Moser visiterà il Museo della bicicletta "Sarail Museo della bicicletta "Sara-chet" e l'attore Emanuele Arri-gazzi interpreterà il recital di Al-legra de Mandato "Può una bi-cicletta volare?". Nel pomerig-gio, alle 15 si riapre il Caffè let-terario con Manola Aramini, autrice di "Gabbiani luminosi" di Milena edizioni: amalgama

di sogno e realtà durante il Ventennio fascista per poi avanza-re con "Ritorno a Pavia" di Ales-sandro Reali edito da Fratelis Frilli editori, ambientato ne-gli anni '70 ricchi fremiti, pau-re, tensioni conseguenza del-la per la violenza politica. Alle 16 Marco Balzano presenterà il suo romanzo "L'ultimo arrivasuo romanzo Luttino arriva-to" edito da Sellerio e vincitore del premio Campiello 2015 ed alle 17 il premio Strega giovani Fabio Genovesi con il libro "Chi manda le onde" edito da Mon-dadori; durante la presentazio-ne l'illustratore Gabriele Sanzo mostrerà alcune tavole del suo graphic novel ispirato alle pagi-ne del romanzo. Alle 18 l'atto-re e comico Gene Gnocchi pre-senterà il suo libro "Cosa fare a Faenza guando sei morto" edito da Bompiani in cui si irride l'os-sessione per la celebrità e l'ansia di primeggiare. Libri in Nizza si concluderà con un aperitivo offerto dalla Proloco.

Agli autori sarà fatto omaggio di un ritratto realizzato dal gio-vane artista Stefano Ferrero. All'iniziativa è abbinata

vane artista sterano Perrero.
All'iniziativa è abbinata
un'esposizione di mappe, testi
e documenti sulla storia del territorio, a cura dell'Accademia di
cultura nicese e la mostra "Colori dell'anima" dell'artista asti-

giana Sara Vergano.
L'ingresso a tutte le iniziative è libero.

### Bagna cauda, Nizza raddoppia

A Nizza Monferrato è in programma per Sabato 14 e Domenica 15 novembre un doppio ap-puntamento con la Bagna cauda il tradiziona-le intingolo monferrino che, ora con il ricono-scimento Dop ottenuto dal Cardo gobbo suo più tipico accompagnatore, acquisisce mag-

più upico accompagnatore, acquissice mag-gior prestigio. Dicono gli organizzatori che questa è una del-le occasioni in cui la città, ma anche tutto il territorio circostante, celebra uno dei pro-dotti che, insieme alla Barbera, più la carat-terizzano e la identificano. Così nel terzo fine settimana di Novembre, il piatto viene servito su una grande tavolata imbandita nel Foro boario. È questa l'opportunità per tutti i suoi osamo e questa ropporario nel modo che gli è più consono: in convivialità. Nelle famiglie dei contadini infatti, secondo l'antica usanza, la pietanza veniva posta al cento della tavola o addirittura, per mantenerne il calore da cui deriva il nome, si consumava intorno alla stufa in un'unica terrina dalla quale tutti attin-

do un piatto da consumarsi in compagnia e in allegria, sarà servita individualmente nel tipico piatto - fornello. Durante la cena sarà an-

che assegnato il premio Gobbo d'oro. Per più dettagliate informazioni e prenotazio ni telefonare all'Ufficio manifestazioni 0141 rer pu detagliate informazioni e prenotazioni oni telefonare all'Ufficio manifestazioni 0141 720 507 – 0141727516 oppure inviare un e mail a "nizza@tin.it"

mail a "nizza@fin ai" in concomitanza si svolgerà anche il raduno della Bagna caoda dei Camperisti 2015 con possibilità di permotare presso l'area di sosta comunale. Per informazioni e prenotazioni fare riferimento a Camper club nicase teletono – 388 0 653 893 – 338 5 058 712, e-mail "info@ccnicese.it".

> Di. Esse. Ri.

Gazzetta d'Asti | 13 novembre 2015





#### AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO

20 euro II costo fisso diefe. Bigne Caucie, uguate in tutil I local.
I commencel altre els. Bagne Caucie, euremo diritto el dotos e el catifé.
Ogni bagnesaudicts sortà il toxifica d'autoretimato de Gianosiro
Fernaria in tessulo e il "Bonsido di ciocaldoret" con la storta e la risetta
el questo pietto popolere. Quest'erno al serà, enche lo speciale pellancino
"soffe e rici" in vendone "eria di montagne".

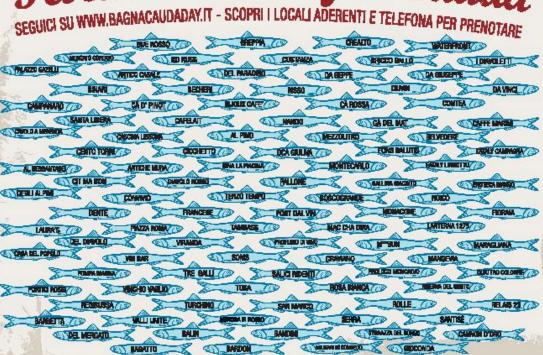
100 i cucchi e le cucche che nelle ceráne storiche, ristoranti a vinerie dell'Astigleno, Montereto, Lange e Roero e nel resto del mondo paporramo le lore Begne Casula come Dio comenda (madrionale). Sono ammese enche la versione "frestica" o "elegicon poco e senziaglio. Anche altri locali in Pternonte in italia e all'estero.

10.000 i comodi posti e terole complessivi, che el poescrio prenotare telefonando direttamente el locali indicati sui etto wane, begine caudint

O (auxo) terrecetruiture e zero piestica per platif poeste e bicorlieri nei rispetto dell'arribiente e della fracizione.



# Tesca la tua Bagna Cauda







































Al doppio successo ha contribuito anche il sole di San Martino

### Canelli tra fiera e sagra con vino e tartufi

Sabato e Domenica scor-si la "carovana del tartufo" ha piantato le tende a Ca-nelli. La manifestazione, in concomitanza con la fiein concomitanza con la ne-ra di San Martino e favorita dal tiepido sole è stata occa-sione per esporre in vetrina i tanti prodotti della campa-gna autunnale.

Il vice sindaco Paolo Gandolfo racconta di una riuscidolfo racconta di una riusci-ta completa, sia per quanto riguarda lo specifico del tar-tuto (annata piuttosto avara compensata però da un'ec-cezionale qualità) che più generalmente di promozio-ne del territorio. Durante la "due giorni" infatti si è av-viata, una sorta di collabora-tione intercompunale cintozione intercomunale sintetiva del "piatto di invito alla degustazione" realizzato da Mariuccia Roppero E tizzata nell'originale inizia-Mariuccia Roggero Ferrero chef del ristorante San Mar-co. Durante lo svolgersi del-

la manifestazione la provet-ta cuoca a realizzato appun-tamenti di show cooking. Ma la fiera di San Mar-tino è stata molto di più, a cominciare dal sabato pomeriggio, io, continuando nza nata vent'anni or un usanza nata vent anni or sono al tempo della grande alluvione. Si è stretta allo-ra un'amicizia con i comuni trentini che anche quest'an-no hanno regalato ai Canellesi un abete con cui è stato realizzato e acceso, primo in tutto il Piemonte, uno spet-



tartufi usa, tante volte più per scaramanzia che per re-ale necessità, durante il so-

I PREMIATI

Sono stati oltre quat-tro i chilogrammi di tartu-fo messi a concorso ed il prezzo, in leggera flessione rispetto alle fiere preceden-ti, ha oscillato tra 250 e 350

euro. Il primo posto del po-dio, per quanto riguarda la

dio, per quanto riguarda la catagoria ceratori, è stato conquistato da Giantuca Molinari con un solitario di 352 grammi seguiti da Giusappe Resie con un "triogy" e Bruno Bocchino con una composizione; naciagni si è distinto Daniele Bera con un piatto di 1350 grammi

tacolare albero di Natale.

L'aspetto più interessante per questa edizione è però stato lo spazio dedicato a giovani e giovanissimi pro-ponendo non solo assagponendo non solo assag-gi di prelibatezze, ma anche la possibilità di scoprire i se-greti dei trifolao che si sono prestati un po' per gioco un prestati un po' per gioco un po' seriamente a simulare la ricerca e la raccolta del tartufo. In questa esibizione sono stati coadiuvati da dieci fidi cani che hanno fatto fare loro bella figura di fron-te ad un pubblico molto inte ad all paints into in-teressato composto anche da adulti che hanno saputo apprezzare la giocosa dimo-strazione. Al termine, nel tardo po-perierio durante la merco-

meriggio durante la meren-da sinoria consumata al ristorante Agrigarden, è poi stato offerto loro come pre-mio simbolico uno dei tan-

litario pellegrinaggio da un albero all'altro seguendo il sentiero segreto frutto di personale esperienza e tal-volta retaggio di quella dei propri avi da cui hanno ere-ditato anche la passione per questa ricerca.

PAESI

questa ricerca.

Tra una degustazione, alcune delle quali organizzate
nelle spettacolari "cattedrali
sotterranee", ed un acquisto
alle oltre cento bancarelle
che hanno animato le piazze
e le vie cittadine proponendo oltre ai prodotti aeroalido oltre ai prodotti agroali-mentari tipici anche mer-ce varia, essendo l'iniziativa oltre che una manifesta zione gastronomica anche una classica fiera, gli inte ressati hanno potuto segui-re incontri a tema e dibattiressati familo potto segui-re incontri a tema e dibatti-ti. Particolarmente interes-sante quello proposto da Piercarlo Ferrero, presiden-te dell'associazione Trifo-lao, che ha parlato della sal-vaguardia dell'ambiente ed di come i cercatori di tartufi siano sensibili a tale proble-ma, poiche il degrado della campagna, ma anche l'uso di prodotti chimici in agri-coltura, potrebbero influi-re negativamente sull'ecosi-stema e mettere in predica-to la produzione stessa del pregiato fungo i pogeo pri-vando così la tradizione pie-montese di un condimento di primaria importanza deldi primaria importanza del-la cucina autunnale.

> Domenico Bussi

Questa sera alla cantina sociale

### Pronto intervento. un corso a Vinchio

Considerato il successo ottenuto la scorsa settimana dall'incontro organizzato dalla Croce verde di Mombercelli su quali debbano essere le azioni da intraprendere, e con urgenza non essendoci il tempo necessario all'arrivo di un'ambulanza, quando ci si trovi di fronte ad un caso di ostruzione delle alte vie respiratorie, è stato organizzato un secondo incontro a tema per poter permettree ad altri di impratichirisi di queste tecniche salvavita. Il nuovo appuntamento è per Venerdì 13 Novembre alle 20 e 30 nei locali della Cantina sociale di Vinchio e Vagio; saranno ancora presenti gli esperti di Forminlife glio; saranno ancora presenti gli esperti di Forminlife che illustreranno come intervenire in caso di necesstà.

Che illustreranno come interveñire in caso di necesstà. 
L'associazione è stata fondata alcuni anni orsono da 
Marco Pappalardo operatore del 118 ed è presieduta da 
Sabato Pappalardo coadiuvato da Paolo Surian. Proprio 
l'esperienza maturata nella "medicina d'urgenza" ha convinto a dar vita a quest'organizzazione il cui obiettivo è 
principalmente quello di formare ed informare la popolazione mediante lezioni e corsi volti all'educazione sanitaria così da diffondere quanto più possibile le manovre 
salvavita, principalmente, ma non solo, rivolte a persone 
in età pediatrica, e dar vita ad una vera e propria rivoluzione culturale. Secondo calcoli statistici, fanno osservare dall'associazione, è ragionevole supogre che lo scor-

ione cuturaie, secondo carcon statistici, ranno osserviere dall'associazione, è ragionevole supporre che lo scorso anno circa cinquanta bambini siano morti per ostruzione delle alte vie respiratorie.

Molti avrebbero potuto essere facilmente salvati se accanto a loro vi fosse stata una persona pratica delle manovre salvavita e di rianimazione cardiopolmonare che saranno illustrate nel corso della serata.

manovre salvavita e di rianimazione cardiopolmonare che saranno illustrate nel corso della serata. Per coloro che volessero approfondire l'argomento, potranno fare riferimento al sito internet di Forminlife www.forminlifeblogsob.tif. dove, oltre ad essere descrita l'attività del gruppo in generale, si possono trovare anche utili consigli frutto dell'esperienza di persone che hanno fatto dell'attività di intervenire con urgenza nelle situazioni più gravi la propria ragione di vita. Ovviamente il consiglio è quello di non attendere il momento critico per consultare le pagine, ma di acquisire gli insegnamenti contenuti facendoli diventare parte del proprio bagaglio culturale con la speranza anche di non dovervi mai fare ricorso.

La partecipazione all'incontro è gratuito.

> Di Esse Ri

Imparando dal passato per guardare al futuro

### II IV Novembre a Vinchio



"È la seconda volta. auest'anno, che ci troviamo riuniti intorno al monumen-to dei caduti...". Così il sinda-co di Vinchio Andrea Laiolo ha cominciato il discorso con cui ogni primi di no-vembre si commemorano i vembre si commemorano i caduti della Grande guerra, ma non soltanto loro. La ce-rimonia non ha voluto asso-lutamente essere esaltazio-ne della violenza, ma soltanto segno di rispetto nei confronti di chi si sacrificò e, grazie a quell'atto, la vita che oggi conduciamo è com'è: in fondo accettabile nonostante tutte le sue contraddizioni.

Se a fine Maggio scorso i Vinchiesi si erano dati il meo appuntamento per ricor-are il centenario dell'entrata in guerra, ora più positi-vamente si è parlato di fine dei un conflitto e se anche dopo ve ne è stato un altro parimente terribile, non si più negare che da allora, per

oltre settant'anni in gran parte dell'Europa ha regnato una pace, sia pure talvol-ta precaria, ma comunque duratura come mai era stato prima d'oggi. Ma il discorso che Andrea Laiolo ha rivolto ai concittadini, appena usciti dalla Messa durante la quale il parroco don Aldo Rosso ha voluto ricordare i caduti, tutti i caduti, di tutte le guerre, aveva un tono po-sitivo indicante ottimisticastitio indicante ottimistica-mente il futuro, specialmen-te con quel suo accenno che d'ora innanzi, almeno in Piemonte in Novembre, in concomitanza dell'anniversario del disastroso alluvione del '94, si istituirà una giornata in onore delle Pro-tezione civile. Questa isti-tuzione davvero potrebbe essere la logica evoluzione dell'esercito per quella sua vocazione ad occuparsi del-la protezione della popo-lazione e del territorio non più con le armi verso nemici esterni, in un auspicio di concordia internazionale, ma verso più generali si-tuazioni di crisi non impu-tabili, almeno direttamen-te, alla più negative pulsio-

Nel suo intervento il Sindaco ha anche ricorda-to il pensiero del presiden-te Sergio Mattarella recen-temente espresso durante la sua partecipazione all'as-semblea dell'Associazione dei Comuni italiani, durante il quale ha riconosciuto l'importanza di questi an-che piccoli enti poiché con il loro essere direttamente a al loro essere direttamente a contatto con la popolazione, più e meglio di altre istizzioni, sono un importante strumento per rendere il cittadino partecipe della vita tubblica e la loro funzione è di grande importanza pointe stanno alla democrazia così come la scuola elemente di sistematica di sistematic tare sta all'istruzione.

> Di. Esse. Bi.

Con la cantina di Vinchio e Vaglio Serra

# Per gli amanti della tradizione anche quest'anno la Cantina sociale di Vindica Vinita Corre aderica di Corre dell'estratore del guanti della cantina sociale di Vindica Vinita Corre aderica del manti.

cantina sociale di Vir-chio e Vaglio Serra aderisce al Bagna caoda day, che avrà come protagonista il più fa-moso dei piatti piemonte-si da venerdi 20 a domenica si da venerdi 20 a domenica 22 novembre negli ambien-ti del punto vendita della ri-nomata azienda vinicola che per l'occasione sarà trasfor-mato in un'ampia sala risto-rante. La prelibata pietan-za sarà cucinata dalle cuo-che e dai cuochi del "Comitato per Noche" che conservano gelosamente i consi gli dell'antica ricetta, e ser

te del menù

te del menù.

Il prezzi di partecipazione all'evento, che prevede un menù fisso, è di euro 25 per gli adulti e 10 per i ragazzi fino a dieci anni; con l'occasione gli organizzatori consigliano di degustare la Barbera d'Asti superiore "Tre vescovi" al prezzo speciale di 5 euro a bottiglia. I "bagnacaodisti" riceveranno anche in omaggio un quaderno edito dalla rivista "Astigiani" con la storia, le citazioni più curiose, le va-

rianti di ricetta ed il "gala-teo" dell'estimatore del gu-stosissimo piatto. In omag-gio anche un "Tovaglione d'autore",.

d'autore",.

Con l'aggiunta di cinque euro sarà possibile acquistare il "Kit del dopo Bagna caoda" composto da una serie 
originale di articoli di sicuro 
interesse: dentifricio "Bainteresse: dentifricio "Ba ciami subito", spazzolin magnesia, mignon digestiv e cioccolatini.

Essendo i posti limitati è consigliabile la prenotazio-ne ai numeri 0141 950 903 

#### A MOASCA LA PARIETTI FESTEGGIA LA CUGINA CENTENARIA

Festa grande a Mo-Festa grande a Mo-asca per la neo cen-tenaria Giuseppina Ghione, omaggiata dal presidente del-la Provincia Marco Gabusi, dal sindaco di Moasca Andrea Ghignone e dal parroco don Enrico Ravera. Tra i famigliari, anche una celebri-tà: Alba Parietti, cutà: Alba Parietti, cu-gina della festeggia-ta, che a Moasca è di casa, perché una sua nonna era origi-naria del paese. La signora Giusep-

pina, originaria di Loazzolo, rimase Loazzolo, rimase orfana di madre in



orfana di madre in tenera età. Con la famiglia - padre, fratalli e sorelle - si dedicò fin da piccola alla cottivazione della terra. A 15 anni iniziò a lavorare come balia in una benestante famiglia canellese, con la quale è ri-masta fino all'età del matrimonio. Durante la seconda guerra mondiale rimase vedova, con due figli piccoli da mantenere; nel dopo-guerra ha continuato l'attività di coltivatrice, trasferendosi ad Agliano Terme.

## Via al "Bagna Cauda Day": i vampiri sono avvertiti, per tutti gli altri si inizia stasera!

Dal 20 al 22 novembre, ad Asti, in Piemonte e nel mondo, si celebra il rito antico





## ll Bagna Cauda Day e il suo ricco corollario di eventi e ironiche iniziative da vivere in città

Tante le novità e le proposte collaterali di questa 3ª edizione che vede la















## Il programma settimanale del Padiglione Slow Fc da lunedì 19 a domenica 25 ottobre

19 ottobre 10:00 - 25 ottobre 20:00



#### Mercoledì 21 ottobre

Ore 10.00-21.00

#### Slow Cheese

Slow Cheese: Asiago d'allevo Dop, Pecorino delle Balze Volterrane, Zipotta Milano, Bleu d'Auvergne Aoc. Ecco i protagonisti dell'area Slow Cheese, in degustazione dal 19 all'25 ottobre.

#### Ore 11.00-11.45

#### Slow Food for Kids: imparare giocando!

 $Acqua, spreco, api, biodiversit\`{a}\ e\ tanto\ altro\ saranno\ i\ temi\ su\ cui\ ogni\ mattina\ grandi\ e\ piccini\ potranno\ confrontarsi...\ giocando!$ 

#### Ore 15.00-15.45

#### A Sardenaira

La sardenara (sardenaira in dialetto) di Sanremo appartiene alla famiglia delle pizzate e deriva dalla provenzale pissaladière. Nel Ponente ligure ha preso varie denominazioni: pisciarà, pasta cu a pumata, machetusa, pisciadella o piscialandrea (pizzalandrea)... Quest'ultimo termine deriva dal nome dell'ammiraglio Andrea Doria, che però non può essere l'inventore della pietanza, visto che a quei tempi il pomodoro non era ancora arrivato in Liguria.

#### Ore 16.30-17.15

#### Bagna cauda day

La kermesse organizzata dall'associazione Astigiani, in programma il 20, 21 e 22 novembre, vedrà impegnati oltre 100 tra ristoranti, vinerie, cantine storiche di Asti, del Piemonte, nazionali e internazionali. Il Bagna cauda day vuole far riscoprire il piatto tipico della tradizione piemontese declinato in diverse versioni, da quella classica a quelle più leggere, eretiche o atee. In tutti i locali la bagna cauda sarà proposta al prezzo di 25 euro a persona e il vino a 8 euro. Il Bagna Cauda Day partecipa anche al progetto 10.000 orti in Africa.

- ------



#### In appena due edizioni, il "Bagna Cauda Day" ha ottenuto riscontri sempre crescente. Tanto che, quest'anno, la manifestazione approderà in locali sparsi in tutti i continenti

Tanto che, quest'anno, la mai ja pur con due sole edizioni alle spalle, BCD (acronimo che, giocando ironicamente tra l'inglese e il piemontese, sta ad indicare al contempo il "Bagna Cauda Day" ed la "Bagna Cauda Day" ed la "Bagna Cauda d'aj", ossia d'agliol si è già saputo conquistato un posto di tutto rispetto nel novero delle manifestazioni eno-gastronomiche più interessanti dell'autunno. Tanti è che sono già oltre 100 i locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie e chi più ne ha più ne metta) che ad Asti, in Piemonte, in Italia e. n. ele mondo hanno fornito la propria adesione all'edizione 2015 dell'iniziati-va, promossa dall'associazione

ne "Astigiani" e la cui finalità è organizzare eventi legati al recupero della memoria delle terre astigiane. E quale altro simbolo gastronomico più assolvere questo importante "Wine Bar Uva" di Shangai, it il sarcina della manifestazione vera e propria Idalla sera di cinque appuntamento meglio della bagna Monterrato, escripto, una pui compito meglio della bagna

compito meglio della bagna cauda? Fermo restando che, pur avendo raggiunto davvero cauda? Fermo restando che, pur avendo raggiunto davvero tutto il globo (tra i locali che vi parteciperanno figurano il

Cauda". Per il resto le carat-teristiche peculiari di questa

terza edizione saranno quelle, confermatissime, delle due precedenti. Ovvero ciascuno dei locali partecipanti proporrà la Bagna Cauda alla propria maniera, riportata anche sul sito www.bagnacaudayit all'insegna dell'ormai rodato sistema semaforico: rosso per la bagna cauda cucinata secondo la ricetta classica, giallo per quella "eretica" con poco aglio o verde per quella "atea" senz'aglio. Quel che non cambierà, invece, sarà il prezzo: fissato a 25 euro a testa per ciascuno dei locali parteci-panti, senza alcuna distinzione dall'osteria al locale stellato. Il prezzo comprende la bagna cauda con verdure classiche il stagione, un dolce tipico e un caffè, mentre i vini, scetti autonomamente da ciascun ristoratore, costeranno 8 euro a bottiglia e molti produtori saranno presenti per un incontro diretto con la bagnacau disti. Va poi doverosamente ricordato che, coerentemente con lo spirito sanamente go-



liardico dell'iniziativa, ciascun commensale verrà manggiato con il "bayAGL[One" in tessuto con il "bayAGL[One" in tessuto con il "bayAGL[One" in tessuto con il dego del Bagna Cauda Day, arricchito dal disegno originale "La cauda è musica" ideato dal pittore Giancario ferraris. Non mancheranno anche la "carta di circolazione del bagnacaudista" con ricetta, galateo, storia e celebri testimonianze e l'originale "palloncino salva altio" per misurare e conservare il profumo della bagna cauda, e scacciare la paura dell'altro palloncino lovvero l'etilometro). Senza dimenticare che, visto il successo ottenuto negli scorsi anni, verrà riproposto anche il kit del dopo bagna cauda con dentifricio "Baciamisubito" magnesia, cola, fondente, amano, ecc. l'inottre, fedeli aloslogan "Bagna Gauda Dayper chi non ha la puzza sotto il nasol", si rinnoverà anche, nelle serate di venerdi 20 e sabato 21 novembre, il "Barbera Kiss", bacio di mezzanotte in programma in piazza San Secondo e in qualsiasi altra piazza su lastragram: per parteciparvi, varsi. Correlato al "Barbera Kiss", bacio di mezzanotte in programma in piazza San Secondo e in qualsiasi altra piazza su Instragram: per parteciparvi, sarsi un apposito concorso della l'hashtag #baciamisubito. I vincitori, verrante diction offerte dal "Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato". Sempre

Sempre quardando



mondo dei social network, non possiamo dimenticare di se-pnalare che il BCD, pur miran-do a rinverdire una tradizione gastronomica tanto antica, guarda con simpatia alle nuo-ve tecnologie. È infatti presen-te su Facebook (Bagna-Cau-dady), il gid citato Instagaram (Ribagnacaudaday) e Pinterest Ibagna Cauda Dayl. Su tutte le Ciate piattaforme, si potranno utilizzare gli hashtag: #bagnacaudaday, #bagnaca mondo dei social network, non

Anteprima
"Nizza è Bagna Cauda"
Sabato 14 e domenica 15
novembre, Foro Boario di
Nizza Monferrato i "Bagna Cauda Day" Da sabato 20 a domenica 22 novembre ad Asti e in molti altri locali nel mondo www.bagnacaudaday.it

home > news e eventi > news > sale&pepe, in edicola il numero di novembre 2015

### SALE&PEPE, IN EDICOLA IL NUMERO DI NOVEMBRE 2015

Dal 21 ottobre è in edicola la nuova edizione di Sale&Pepe con tante idee per contorni a base di patate, piatti straordinari con bietole e spinaci, ricette deliziose al profumo di castagne e molto altro ancora

caracciolo@ × 🕌 Somewhere Privati | TORINC × 🗡 🗫 Sale&Pepe, in edicola il nume 🗴

www.salepepe.it/news/notizie/salepepe-edicola-numero-novembre-2015/



Ad Asti si stanno preparando. Stomaci forti e buongustai arriveranno in città per partecipare dal 20 al 22 novembre alla terza edizione del "Bagna cauda day" che l'anno scorso ha visto impegnati una novantina di ristoratori e 5000 commensali. Tutti soddisfatti, come sicuramente lo furono nel 1855 in Crimea le truppe piemontesi e alleate alle quali il generale Lamarmora fece preparare il celebre piatto definendolo "adatto a uomi forti e valorosi per i suoi sapori schioppettanti da fucileria".

Da secoli langaroli e monferrini celebrano la fine dei raccolti con questa preparazione, intingendo cardi e altre verdure nel saporito intingolo a sola base di aglio, acciughe e olio extravergine, posto nel coccio (il dianèt) al centro del tavolo con sotto uno scaldino a spirito. Bandiera della cucina e del carattere piemontese, la bagna cauda è figlia della civiltà contadina.

Dei tre ingredienti fondamentali solo l'aglio abbondava in Piemonte, le acciughe erano portate dagli ambulanti occitani della Val Maira e l'olio d'oliva si commerciava con la Liguria in cambio di burro, grano e formaggio. La su

origine è incerta. Potrebbe essere più antica di quel che si pensa oppure semplice invenzione dei vignaioli che volevano festeggiare la spillatura del vino nuovo, perché, come ha scritto l'avvocato e Accademico della Cucina Italiana Giovanni Goria "il vino poteva spillarsi oltre un mese dopla vendemmia, in una fredda mattina di primo inverno, col sole limpido e la brina sugli alberi spogli, giusto il tempo in cui inizia il riposo del contadino".

La versione classica è una e una sola, e la sua ricetta è depositata presso un notaio. Per 12 persone: 12 teste d'aglio 6 bicchieri di olio extravergine d'oliva, e se possibile anche un bicchierino di olio di noci e 6 etti di acciughe rosse di Spagna. In realtà esistono anche due varianti: quella dell'arciprete che vi propongo nella pagina seguente, più ghiotta e arricchita, proveniente dal Piemonte di confine con la Liguria, e quella chiamata Madama Reale, pomposa e barocca, di cui era golosa Cristina di Francia duchessa di Savoia, detta appunto Madama Reale, che sembra se la facesse servire anche a teatro, dietro al suo palco. Lamarmora la fece somministrare ai suoi uomini con la polenta, chi se la sente può farla precedere da un assaggio di cacciatorini crudi e seguire da una buona tazza di brodo ma...con qualche goccia di limone.

di Laura Maragliano

Monferrato







#### Quotidiano online di Asti e di Langhe, Roero e Monferrato

Politica Eventi Sport Attualità Cultura Economia Istruzione Sociale Al Direttore Fotogallery Curiosità Nord Astigiano San Damiano e Dintorni Valle Belbo e Dintorni Valle Tanaro Langhe e Roero

CHIEDI INFO ALLA TUA FILIALE.







Dalla Regione







18°C 6°C

7°C

### L'Associazione Astigiani in occasione del Bagna Cauda Day lancia il contest per premiare le rational in Collinost por provincio io foto più belle di Instagram

12 Nov 13 Nov 2015 2015 20G F06



tutto ciò

prodotti di bellezza

Il film Malala per la Giornata contro la violenza sulle donne ii iiiiii walala per la Olomata contro la violenza sulle donne

Pronto il piano antineve della Provincia di Ast

La "casetta dell'acqua" piace agli astigiani e t

#### Dettagli

Dal 20 al 23 novembre 2015 ad Asti, in Piemonte e nel mondo, si svolgerà la terza edizione del BAGNA CAUDA DAY: per tre giorni il ricco piatto della tradizione piemontese sarà la protagonista delle tavole di più di 80 ristoranti in Italia e nel mondo

Una divertente occasione per celebrare la tradizione e la convivialità immortalando i momenti più belli prima, durante e dopo l'evento.

#### BANDO

-Modalità di partecipazione:

La partecipazione è libera e gratuita e si svolgerà unicamente tramite la condivisione dal proprio profilo del social network Instagram.

Il contest premierà le immagini digitali condivise sui propri canali Instagram realizzate dal 20 ottobre al 23 novembre con due categorie:

- -Fotografie digitali di "Tutto ciò che è Bagna cauda", come i vari ingredienti che la compongono: dalle acciughe, all' aglio, alle verdure, all'allestimento della cena con i fujot, ma anche le tavole imbandite, le vetrine dei ristoranti addobbate per l'occasione, i gadget, le bancarelle che contraddistinguono l' evento creato da Astigiani postandole con l'hashtag #bagnacaudaday2015 e #siamotuttinellabagna
- Fotografie ditigali di baci, in occasione dell'appuntamento con il flash-mob "Barbera Kiss con l'hashtag" #baciamisubito che si svolgerà la sera del sabato,a mezzanotte in

piazza San Secondo ad Asti Si può partecipare da Asti, dall'italia e da quaisiasi parte dei mondo.

#### Come si fa

- seguire il profilo Instagram @Bagnacaudaday
- seguire il profilo Instagram @Bagnacaudaday
- pubblicare le immagini georeferenziate con lo smartphone o il tablet sul proprio profilo del social network Instagram (se non se ne possiede uno, è possibile crearlo gratuitamente nell'App);

Non ci sono limiti al numero di foto che ogni utente può pubblicare per partecipare al concorso e le immagini possono essere già presenti sul proprio profilo o nuove

## Media Jona Asti

18°C 8°C







Solo a Genova e provincia fino al 13 dicembre 2015

Sky TV + Sky Cinema ,90€ al mese anziché 34,90€ per i primi 12 mesi

Offerta valida anche per i client i Sky.







tribunapoliticaweb.it metewebitalia.net Media Partner - AT NEWS

UNIVERO PHARMACIE

Cronaca Cittadini Società Ambiente Cultura Economia Eventi Lavoro Politica Salute Spettacolo Sport Traspo

## Quotidiano Piemontese

Ultimo aggionamento: 18-11-2015 - 11:33 | Oggi: parigi terrorismo fiat



Alessandria Asti Biella Cuneo Novara Torino Vco Vercelli Piemonte

cioccolato digital days



### Il 20, 21 e 22 novembre torna ad Asti il Bagna Cauda Day 2015

3 novembre 2015 / in Asti, Eventi, Piemonte, Società





Ladies & Gentiemen torna il Bagna Cauda Day. La festa che celebra il tipico piatto piemontese (la bagna cauda, ovviamente) torna anche quest'anno con la sua terza edizione. Appuntamento il 20, 21 e 22 novembre, ad Asti.

Nei nei ristoranti, dai più blasonati stellati alle rustiche osterie alle cantine storiche, saranno disponibili altre 10mila posti per tavola per poter degustare la bagna cauda accompagnata con una buona bottiglia di vino.

Come la prima edizione, la formula per l'evento organizzato dall'associazione Astigiani, rimane la stessa: 25 euro a testa per una abbondante bagna cauda, con verdure crude e cotte a volontà, dolce e caffé. Con a fianco una bottiglia di vino: al prezzo promozionale di 8 euro a bottiglia.

Anche quest'anno i commensali riceveranno il tovaglione in stoffa, per questa edizione illustrato da Giancarlo Ferraris che ha interpretato il motto "La Cauda è musica".







Bagna Cauda Day- Asti (AT) - 20, 21 e 22 novembre

In soli tre anni è diventato uno degli eventi più attesi in tutta la provincia di Asti: il Bagna Cauda Day, in programma dal 20 al 22 novembre nei principali locali della città, del Piemonte e di tutto il Mondo, è una manifestazione nata nel 2013 con l'obiettivo di mettere insieme la tradizione del più famoso piatto piemontese con la novità di un incontro che diventa festa, un po' happening, un po' evento a sorpresa. Non a caso, il nome della manifestazione gioca tra il piemontese e l'inglese, viene convocato via Internet ed è aperto a tutti i fan della bagna cauda sparsi nel pianeta. Quella del 2015 sarà un'edizione ricca di novità, ma non mancheranno gli elementi di successo che ne hanno contraddistinto la buona riuscita nel 2013 e nel 2014: lo scorso anno hanno aderito alla manifestazione più di novanta tra ristoranti, vinerie, agriturismi e cantine storiche, senza dimenticare i produttori di vino, verdure, olio e acciughe.

Informazioni: 3408505381 - info@fuoriporta.org

### Cosa vedere

Città natale di Vittorio Alfieri, Asti è famosa in tutto il mondo per la produzione vinicola del Monferrato e per lo spettacolare Palio, che si corre la seconda domenica di settembre. Corso Alfieri, la principale via del centro storico, presenta ancora intatti i segni della gloriosa stagione liberty. Merita sicuramente una visita il Duomo, dedicato all'Assunta e a S. Gottardo, che è senza dubbio una delle più mirabili espressioni dell'arte gotica di tutto il Piemonte. Alcuni secoli fa Asti era conosciuta come "la città delle cento torri"; oggi ne sono rimaste circa venti, tra le quali la Torre dell'Orologio (detta anche Torre Troiana) che svetta su Piazza del Medici.







LE PF Fiera

noven Bagna 22 no Festa dal 21

Festa Spello

CERC CALE

<<

# Storie di Torino blog

Torino blog



## La Bagna Cauda



SEGUIMI SU:

Autunno, tempo di Bagna Cauda. Tempo fa lessi su un libro (non ricordo quale) di Renzo Rossotti dove il giornalista scrittore diceva testuali parole "Quando a Torino si parla di Bagna Cauda e della sua ricetta scoppiano sempre risse".... Penso che ci sia un grande fondo di verità in questa affermazione perché ognuno ha una propria ricetta da proporre e per tutti, la propria, è la vera ricetta originale.

Gli amici di "Bagna Cauda Day" che organizzano un interessante evento del quale vi parlerò e ai quali ho chiesto aiuto, mi hanno indirizzato verso una ricetta ben specifica accreditata da un autorevole ente in materia.

Infatti l'Accademia Italia della Cucina ha depositata una ricetta della Bagna Cauda, registrata il 7 febbraio 2005, dopo aver effettuato numerosi assaggi per considerla la più affidabile e tramandabile.

Eccola...

Ingredienti per 12 persone: 12 teste d'aglio 6 bicchieri da vino di olio d'oliva e, se possibile un bicchierino di olio di noci 6 ettogrammi di acciughe rosse di Spagna

Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio precedentemente svestiti e privati del germoglio. Porre l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaio di legno e avendo cura che non prenda colore:

### ARTICOLI RECENTI

- Ziccat l'arte del cioccolato a Torino o
- Torino città dell'aperitivo
- Due famose statue equestri di Torini che di notte sognava i cavalli
- A Torino Sherlock Holmes and the Int of Things
- Ristorante Giovanni a Torino in via G



CATEGORIE

# ANSA: Piemonte











Galleria Fotografica Video

CRONACA - POLITICA - ECONOMIA - SPORT - SPETTACOLO - IN VIAGGIO - CERCO LAVORO - PIEMONTE&EUROPA - CONSIGLIO REC

ANSA it · Piemonte · 'Bagna cauda day' sbarca a New York

# 'Bagna cauda day' sbarca a New York

In 100 ristoranti oltre 10 mila posti a tavola

### Redazione ANSA

@ ASTI

03 novembre 2015 16:32 **NEWS** 

Suggerisci

Facebook

🕒 Twitter

😘 Google+

🚹 Altri

🖨 Stampa







Pubblicità 4w



L'hai provato?

Ingegnoso trucco che sta rivoluzionando il commercio online Scoprilo ora!





@ ANSA

INGRANDIRE

(ANSA) - ASTI, 3 NOV - II 'Bagna cauda day', nato ad Asti tre anni fa, sbarca New York, Bruxelles, in Costarica, a Tonga, nel centro del Pacifico e in altre regioni italiane. Dal 20 al 22 novembre oltre cento i ristoranti, con 10 mila posti a tavola, prepareranno uno dei piatti più rappresentativi della gastronomia piemontese. Tra le novità, il 'Bagna cauda market', al mercato coperto di Asti e il 'Bagna Movie', rassegna cinematografica.

RIPRODUZIONE RISERVATA @ Copyright ANSA





Scegli la Regione +

Abruzzo

· Molise

· Piemonte

Sardegna

Basilicata Calabria

Puglia

Campania · E. Romagna

· Sicilia

· Friuli V.G.

· Toscana

· Lazio

· Trentino AA/S

· Liguria Lombardia

· Umbria · V.Aosta

Marche

• Veneto

### ULTIMA ORA PIEMONTE

14:49 Auto, torna il Salone Parco Valentino

Torino capitale aerospazio

lolavoro fa tappa a Pinerolo

Museo Cinema celebra Bambini di Orne 13:13

13:03 Allegri a giovani, prendevi cura di voi

Maxi furto abiti moda, ingente bottino

Cortei lavoratori Alenia a Torino

Da Madonna a Renzi, sicurezza alta Torir

No accordo Avigliana, 95 esuberi Azimur

Universiadi Trading, Norimberga in testa





Company Wines Value Certifications Territory News & Events Guides & Awards Contacts

News & Events

Homepage News & Events Events Bagna Cauda Day 2015

BAGNA CAUDA DAY 2015

Published in Events

**Novembre** 



2015

Venerdì 20 novembre

cena dalle ore 20,30

Sabato 21 novembre pranzo dalle ore 12,30

pranzo dalle ore 12,30 cena dalle ore 20,30 Domenica 22 novembre

pranzo dalle ore 12,30



**Novembre** 



2015

Venerdì 20 novembre Sabato
21 novembre
pranzo dalle ore 12,30
cena dalle ore 20,30

Domenica 22 novembre

pranzo dalle ore 12,30

VITICOLTORI ASSOCIATI

Vinchio-Vaglio Serra



Anche quest'anno la nostra cantina ha deciso di aderire al "Bagna Cauda Day" che celebra il più famoso tra i piatti piemontesi! Il prezzo del menù fisso "Bagna Cauda" sarà di 25 € a persona, mentre per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 €. Eccezionalmente si potrà degustare la Barbera d'Asti Superiore "I Tre Vescovi" al prezzo di 5 € a bottiglia! I bagnacaudisti riceveranno in omaggio un quaderno edito dalla rivista "Astigiani" con storia, citazioni, ricette e il "galateo" del mangiatore di bagna cauda. In omaggio anche il "Tovaglione d'autore", firmato da Paolo Fresu in tessuto, con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere a ricordo dell'evento.

olic/blog/a2d9527b6c73ba97741c1dd3ee75d7c6/foto/Locandina\_BBCD2015\_RIDOTTO.jp











Home » TERRITORIO » Enogastronomia » Asti, Bagna Cauda Day un tuffo nel..

### **ASTI. BAGNA CAUDA DAY UN TUFFO NEL PIATTO D'AUTUNNO**



Mettere insieme la tradizione del più famoso piatto piemontese con la novità di un incontro che diventa festa, un pò happening, un pò evento a sorpresa.

L'iniziativa dell'associazione culturale "Astigiani" e del Comune di Asti con una conferenza stampa al "Mercato Coperto" di Piazza Libertà, ha varato la terza cettato</h2×p>Puoi chiudere questa finestra oppure accedere a maggior informazioni su

Nascondi Info

L'iniziativa dell'associazione culturale "Astigiani" e del Comune di Asti con una conferenza stampa al "Mercato Coperto" di Piazza Libertà, ha varato la terza edizione del "Bagna Cauda Day".

Si tratta di una manifestazione che si avvia a diventare un avvenimento basilare sotto l'aspetto turistico come il Palio, la Douja d'Or ed il Festival delle Sagre. Per tre giorni dal 20 al 22 novembre in oltre cento locali ristoranti, trattorie, cantine storiche e vinerie da Asti al Giappone sarà servita la "Bagna Cauda" ad almeno 12 mila

Si tratta di un piatto che ha salde radici in Piemonte ed in particolare nel Monferrato, servito in un particolare piatto caldo chiamato "Fujot".

Inoltre la "Bagna Cauda" si annovera tra i beni immateriali da tutelare come "Patrimonio dell'Umanità" come ha già ottenuto per la pizza e la dieta mediterranea. da presentare all'UNESCO sarà curato dall'università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In tutti i locali, dai ristoranti più blasonati alle bettole di paese il prezzo sarà uguale per tutti: 25 euro più otto euro per una bottiglia di vino.

Nella tre giorni del "Bagna Cauda Day" le manifestazioni collaterali sono tante e tutte con finalità atte a socializzare rendendo più comunicatività ed integrazione tra la gente di tutte le latitudini.

Cerca

IN TERRITO

Itinerari itinerari Enogastro

> **Ambiente** Eventi

IN EVIDENZ













### **NAVIGAZIONE**



**METEO** 

Luigi Garrone



IL DOMANI DA LEGGERE DISTRIBUZIONE GRATUITA • N. 192 • ANNO 2, GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE 2015

IL GIORNO DEI BIMBI E DEI LORO DIRITTI **GLI APPUNTAMENTI** 

A PAGINA 4

"RICOMINCIO DA ME", **TUTTI A TEATRO NEL** NOME DELLE DONNE

A PAGINA 6

**GUARITORI A MILANO** «IL NOSTRO VIDEO **CONTRO LE IENE»** 

A PAGINA 11

PINO STRABIOLI A MT «VI RACCONTO LA TV E LA NOSTRA CITTÀ»

A PAGINA 26

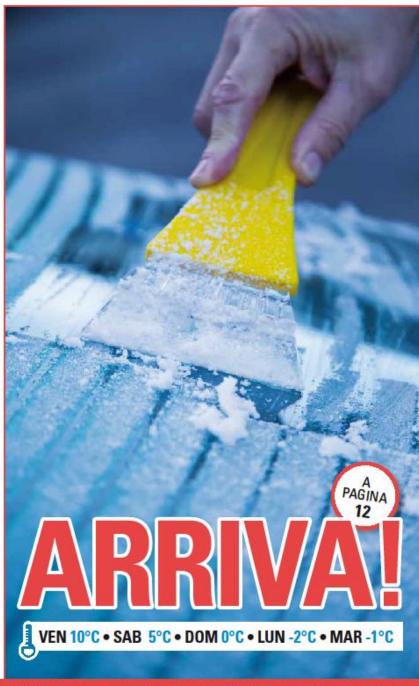
CARLO CRACCO A MT «L'ANGURIA SALATA? **UN PIATTO FAVOLOSO»** 

A PAGINA 29

«IO, PIONIERE DEL BIO, **RACCONTO LA STORIA DEI MIEI PRODOTTI»** 

A PAGINA 30

TUTTI CON L'AMSA, **DOPO IL TERREMOTO AREA SUD MILANO** A PAGINA 32



DA DOMANI DRASTICO CALO DELLE TEMPERATURE: IL COMMENTO DI GIULIACCI





COSA FACCIAMO ▼ NEWS TOURING

Servizi e vantaggi 🕶 Community -







ttinerari e weekend > Che cosa fare il weekend del 21-22 novembre in tutta Italia

Grandi appuntamenti e piccole manifestazioni: ecco i nostri consigli

### Che cosa fare il weekend del 21-22 novembre in tutta Italia

di Stefano Brambilla, 18 Novembre 2015



Non sapete come passare il prossimo weekend? Vi diamo dieci (e più) consigli per appuntamenti interessanti, mostre, incontri e visite per tutta la famiglia. Molti altri li potete trovare nella nostra sezione eventi.

### 1. A ROVERETO PER MOSTRA E MERCATINI

Un weekend ideale per scoprire la bella Rovereto (Tn). Il Mart ha appena inaugurato Manifesto 100, la mostra dedicata al futurismo di Balla e Depero, ospitata nei diversi spazi della Casa d'arte futurista Depero, unico museo italiano dedicato al futurismo. E questo weekend apre il Mercatino di Natale: meglio andarci subito, prima che arrivino le folle... Tra le bancarelle, ecco l'artigianato di Betlemme e della Bielorussia, i prodotti tipici trentini, i dolci ungheresi e la casetta gluten free, gli oggetti di tendenza dei giovani creativi e le idee regalo bio Info: mostra futurismo, nostra scheda evento; mercatini di Natale, nostra scheda evento.





SCOPRITE IL MONDO DI VACANZE HAPIMAG Maggiori informazioni







### 10. IN PIEMONTE PER LA BAGNA CAUDA

E' il weekend del Bagna Cauda Day. In oltre cento locali si cucinerà uno dei più tradizionali piatti della cucina piemontese: saranno a disposizione oltre diecimila posti a tavola ad Asti, in Piemonte e nel mondo. Il programma è ricco di appuntamenti, dagli eventi musicali ai film; al Bagna Cauda Market del mercato coperto di Asti si possono acquistare i prodotti per la bagna cauda.

Info: sito dedicato



Login



Home / Regione Toscana / Provincia di Lucca / Città di Capannori / Bagna Cauda Day in 100 locali del mondo: in Toscana appuntam...

## Bagna Cauda Day in 100 locali del mondo: in Toscana appuntamen all'osteria I Diavoletti

in Lucca in Diretta ② 23 ore fa ♥ Notizie da: Città di Capannori

## Guarda la Tv in Streaming

Trasforma il Tuo Computer in una Tv Non Aspettare, Inizia da Subito!





# Sky Offerta Torino

Con Sky un'offerta unica solo per Torino: risparmi fino a 300€!



C'è anche la Toscana nel Bagna Cauda Day, che si celebra venerdì in 100 locali nel mondo con 10mila posti disponibili. Nella nostra regione unica data all'osteria I Diavoletti di Camigliano. Ogni commensale avrà diritto ad una bagna cauda completa, con dolce e caffè al prezzo di 25 euro, uguale in tutti i cento

locali, 10 euro per i bambini fino a 10 anni.

Leggi la notizia integrale su: Lucca in Diretta

Il post dal titolo: «Bagna Cauda Day in 100 locali del mondo: in Toscana appuntamento all'osteria I Diavoletti» è apparso 23 ore fa sul quotidiano online *Lucca in Diretta* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Capannori.



Dove vuoi andare

Mappa Città di Capannori Metec





### Scelti per te



### Ho smesso di fumare

Ho smesso di fumare usando questo metod ripreso!



### Capelli Ricci

Elimina l'effetto crespo: il trucco per avere



### Metodo anti-fumo

Un nuovo metodo anti-fumo che fa sparire bisogno di fumare

# Parte la maratona negli oltre cento locali del Bagna Cauda Day

Evento. Da oggi a domenica la manifestazione più attesa dell'autunno astigiano: 10 mila posti da Tonga a New York

VALENTINA FASSIO

Mangia la Bagna Cauda e be-vi vino in allegria usando tut-ti i cinque sensi senza dimenticare il buon senso»: questo il consiglio di Astigiani per i «bagnacaudisti».

il consiglio di Astigiani per i ebagnacaudisti».

Tutto pronto per la tre giorni del «Bagna Cauda Day», evento che unisce ristoranti, osterie, trattorie di Asti, del Piemonte e non solo, dalla Liguria al Veneto, da New York a Tonga. Quest'anno partecipano oltre 100 locali, per un totale di circa 10 mila posti. Confermata la formula: 25 euro a testa per una abbondante bagna cauda, con verdure crude e cotte, dolce e caffe. (10 euro per i bimbi fino a 10 anni). Il vino verrà servito a 8 euro a bottiglia. Gli sponsor del Bagna Cauda Day offriranno anche grigliati e sottoli Saclà, «Lingue di suocera» e grissini del panificio Fongo di Rocchetta Tanaro.

L'elenco dei ristoranti è dispo-nibile sulle mappe dell'evento, su www.astigiani.it e www.ba-gnacaudaday.it.

Libretto di circolazione

Libretto di circolazione Quest'anno i «bagnacaudisti» avranno in omaggio il «Libret-to di circolazione»: edito da Astigiani, è un decumento di viaggio indispensabile per scoprire storia, luoghi, genti e persone che hamo reso cele-bre e mitica la bagna cauda. In 3º pagina resconta di acchi. bre e mitica la bagna cauda. In 32 pagine racconta di acciu-ghe e fujot, aglio, olio e cardi gobbi. Ci sono ricette e «gala-teo» della Bagna Cauda, ma anche memorie d'autore fir-mate da Luciano Nattino, Car-lin Petrini, Margherita Ogge-ro, Giorgio Conte, Giorgio Ca-labrese, Massimo Cotto, Ro-berta Faletti, Enzo Bianchi, Piercarlo Grimaldi, Mauro Piercarlo Grimaldi, Mauro Russo, con i giornalisti Beppe Rovera, Alessandra Comazzi, Enrica Cerrato. Per i com-mensali, in omaggio anche il «tovAGLIOne» d'autore, fir-

mato da Gian Carlo Ferraris, da usare e tenere a ricordo dell'evento.

Non solo tavola: con lo slogan «Bagna Cauda è musica», la tre giorni dà spazio a spetta-coli e concerti. Ci sarà la musicoli e concerti. Ci sarà la musi-ca itinerante del trio astigiano LouTente & the Cameltoes, mentre al Diavolo Rosso sa-ranno di scena di Margiotta (oggi), Palmarosa Band (do-(ogg1), Palmarosa Band (do-mani) e lo spettacolo cDalla baboia al gianino» (domeni-ca). Nei locali potrà apparire anche l'allegro cuoco di Ba-gnacaudalandia: è il giocolia re, fantasista e clown Raoul Gomiero che si esibirà anche prima del eBarbera Kisse, il bacio di mezzanotte in piazza San Sacondo. Tra la neutità di San Secondo. Tra le novità di quest'anno, il contest su Instaquest anno, il contest su insta-gram #baciamisubito dedica-to alle foto più belle del Barbe-ra Kiss e il «Bagna Cauda Mo-vie»: mini rassegna al Cinema Nuovo Splendor con proiezio-



II «Mercato coperto» si trasforma in «Bagna Cauda Market

ni dei film «La cena dei creti-ni» e «Il pranzo di Babette» (oggi e domani dopo mezza-notte) e «Ratatouille» (doma-

Bagna Cauda Market Quest'anno il celebre piatto piemontese si gusta anche al «Mercato coperto» di piazza Libertà (domani a cena e do-

menica a pranzo con la Pro lo-co di Cortanze), che per tre giorni si trasforma in «Bagna Cauda Market»: in vendita tutto il necessario per cucina-re la Bagna Cauda. Tra gli ospiti del mercato, acciugal li-guri e della Valle Maira, e pro-duttori di olio come il frantoio «Olivi di Liguria» di Torre Pa-poni (Imperia).

# Stasera il Palco 19 diventa "Invulnerabile"

Tricarico oggi torna ad Asti, al Palco 19, tappa del suo «In-vulnerabile tour», dedicato al suo sesto disco di inediti, Prima di lui salirà sul palco il cantautore genovese Lorenzo Malvezzi con le sue «Canzoni Malvezzi con le sue «Carzoni di una certa utilità sociale», un album che si ispira e rivisi-ta la grande scuola del Teatro Canzone, scattando una foto-grafia semiseria delle 12 ano-malie italiane, dall'assentei-smo al made in Italy «che non niù Italva. Appropo la cerata smo al made in Italy eche non è più Italy». Aprono la serata le giovani cantanti astigiane lizzie (all'anagrafe Elisabetta Arpellino) e Martina Rosaio, che si sono distinte in diversi festival e concorsi canori. Do-poi concerti, si continua con il di set di Andy. Presenta Simo-netta Mirabelli, organizzatri-



Dopo i successi delle prime tap-



pe del 2015 con sold out in di-verse città, continua il tour di Francesco Tricarico ed è anco-ra «Invulnerabile», un titolo che il cantautore milanese ha

raccontato così: «Invulnerabile è un augurio di forza, l'augurio di superare la vulnerabilità,

l'augurio di riuscire a trovare

Da sinistra Tricarico Qui accanto

Lorenzo Malvezzi

che faccio a me stesso e agli alcne naccio a me stesso e agia ra-tri. Il periodo che stiamo viven-do non è certo dei più facili. Penso si debbano trovare nuo-ve risposte, nuove strade. Una ricerca di possibilità di cui an-che io ho bisognos. Grande ta-lento e artista di intelligente ironia in ogni tanna del tour lento e artista di intelligente ironia, in ogni tappa del tour Tricarico propone, sperimenta e rielabora vecchi e nuori successi come «10 sono Francescos (primo posto nel 2000 nel-la classifica italiana dei dischi più venduti e Disco di Platino), «Vita Tranquilla» (Sanremo 2008, Premio della critica Mia Martini), «La Situzzione non è buongo (scritta per Celentano). Martini), «La Situzzione non è buonas (scritta per Celentano), «Musica», «Solo per te» e molte altre (colonna sonora e canzoneper i titoli di coda del film Ti amo in tutte le lingue del mondo di Pieraccioni), «Pomodoro» e ancora «L'America» e tanti altri, offrendo un evento live sempre nuovo e originale. (K.FA)



SE SARAI TRA GLI AUTORI DELLE 20 DOMANDE PRU BELLE E INTERESSANTI INCONTRERAI LORENZO HELLA REDAZIONE DE LA STAMPA.

Parteciga, registrati, scrivi la tua demenda se www.lastampa.it/incentrajovamotti hal tempo fine at 29 nevembre

Jovanotti ha grandi progetti con La Stampa. Visola conoscare meglio i suoi fan, lettori del quotidiano, e rispondere personalmente alle toro domande. Che cosa aspetii? Registrati su www.lastampa.it/incontrajovanotti e poi scrivi e invia la tua domanda. Se serà scelta dalla redazione, potrai faria directomente o Lorenzo.

LA DOMANDA CHE HAI SEMPRE VOLUTO FARE A JOVANOTTI, FINALMENTE, POTRAI FARGLIELA MAL VIVO IL S DICEMBRE A TORINO.

LA STAMPA

AL VIA DOMANI IL GRANDE EVENTO ORGANIZZATO DALLA RIVISTA «ASTIGIANI»

# Un "Bagna Cauda Day" per 10 mila buongustai

Oltre cento locali, con cantine e nuovi "salotti" che si aprono agli assaggi

VALENTINA FASSIO

I primi «fujot» saranno acces-si domani a cena, poi sabato e domenica a pranzo e cena: tutto pronto per la tre giorni del «Bagna Cauda Day», even-to organizzato dall'associazio-ne Astigiani.

La tre giorni Quest'anno aderiscono oltre 100 locali, dai ristoranti «stellati» alle cantine, per un totale di oltre 10 mila posti. L'edizio-ne 2015 si caratterizza per new entry e aperture di muovi spazi come il negozio Ferlisi di via Aliberti, che mette a disposizione il suo «salotto» per la «Bagna Cauda» in salsa si-ciliana, servita con Nero D'Avola. «O ancora-conferma Sergio Miravalle, direttore di Astigiani - le antiche Cantine di Palazzo Ramelli in piazza Cattedrale, che aprono le por-Cattedrale, che aprono le por-te agli astigiani proprio per il Bagna Cauda Day». Bagna Cauda anche al Mercato coperto (sabato e domenica a perto (sabato e domenica a pramzo con la Pro loco di Cor-tanze) che si trasforma in «Bagna Cauda Market», con la partecipazione di ospiti co-me i produttori di olio, gli ac-ciugai liguri e della Valle Mai-ra. Confermata la formula: che siano osterie o ristoranti stellati, 25 euro a testa per una abbondante bagna cauda,



Un momento della precedente edizione del «bagna Cauda Day»

### Curiosità

Bacio di mezzanotte e rassegna di film

Tanti gli eventi del «Bagna Cauda Day». Torna il «Barbera Kiss», il bacio di mezzanotte in piazza San Secondo (venerdì e sabato) con vin brulè offerto dal Concorio deletici e salado), con in dice o inci da con-sorzio Barbera e acciughe di pasta frolla della Pasticceria Daniella. Per i bagnacaudisti il «kit del dopo bagnacau-da» con dentifricio «Bacaimi subito», magnesia, Mole cola, cioccolato, torroncini. Debuttano il contest su Instagram #baciamisubito e il «Bagna Cauda Movie»: mi-ni rassegna al Cinema Nuovo Splendor con i film «La ce-na dei cretini» e «Il pranzo di Babette» (venerdì e sabato dopo mezzanotte) e «Ratatouille» (sabato alle 17). pra

FERRERO 1947 🖠

con verdure crude e cotte, dolce con verdure crude e cotte, dolce e caffè. Il vino verrà servito a 8 euro a bottiglia. L'elenco dei ri-storanti è disponibile sulle mappe dell'evento, su www.astigisni.it e www.bagnacaudadavit.

I bagnacaudisti riceveranno in omaggio il «libretto di circolazione» (edito da Astigiani con ziones (edito da Asugiani con storia, testimonianze, ricette e il «galateo» del mangiatore di bagna cauda) e il tovaglione d'autore, con logo del Bagna Cauda Day firmato da Gian

Con lo slogan «Bagna Cauda è musica», la tre giorni dà spazio a spettacoli e concerti. Ci sarà la musica itinerante del trio astigiano LouTente & the Cameltoes, Al Diarolo Rosso sa-ranno di scena di Margiotta (domani), Palmarosa Band (sa-bato) e lo spettacolo "Dalla baboia al gianino" (domenica).

Pane, burro e acciughe Il «Bagna Cauda Day» brinda anche con l'Asti docg. Nella tre giorni, il Consorzio di Tutela propone un'inedita merenda: propone un'inecità merenda: pane, burro e acciughe abbina-te a una coppa di Asti, a 2,50 eu-ro. Appuntamento al Caffè Por-tici Rossi, al Garibaldi, Caffè San Carlo e Hard Cafè.

Corso Matteotti 15

www.ferrero1947.it

10121 Torino tel. 011 543336 ferrero@ferrero1947.it

OGGI LA CONSEGNA

## Defibrillatori alle scuole da Specchio dei Tempi

Quattro defibrillatori per le scuole astigiane. L'iniziativa è di Piemonte «Cuore onlus», nell'ambito del progetto «An che tu puoi salvare una vita» ed è interamente finanziata dalla fondazione La Stampa Specchio dei Tempi. La cerimonia di consegna è in pro-gramma per stamani, alle 9, nell'aula magna dell'istituto Vittorio Alfieri. «Un indispensabile strumento salva-vita che si è rilevato determi-nante in moltissime occasioni non solo sportive – sottolines Lavinia Saracco, responsabi-le del servizio educazione fisica dell'Ufficio scolastico pro-vinciale – oltre ai defibrillato-ri è anche prevista la formazione all'uso. Lezioni rivolte agli studenti, agli insegnanti e al personale Ata. In partico-lare (progetto vita ragazzi) si tratta di lezioni di primo soccorso e di rianimazioni cardio polmonare». In particolare i quattro defibrillatori saranno consegnati Gli strumento saranno consegnati all'istitu-to comprensivo Quattro Valli, al liceo Monti e all'istituto Alatticeo monu e au iscituto Al-feri, uno per il classico e Sel-la e l'altro per l'artistico. Un altro defibrillatore era già stato consegnato a inizio an-no scolastico all'istituto com-prensivo di Castelnuoro Don Bosco, Alla carimonia parte. Pensivo di Cascallorio Diporte Bosco, Alla cerimonia parte-ciperà il presidente di Pie-monte Cuore Onlus Marcello Segre e i dirigenti scolastici Silvia Viscomi, Isabella Cairo e Giorgio Marino. (ESC) LUTTO

## L'ultimo saluto di Antignano al reduce delle "cria"

La comunità ha perso uno dei suoi personaggi più cari. Mar-tedì l'ultimo saluto a Giuseppe Armosino che si è spento a 92 anni. Sessantadue dopo essz ann. Sessantadue dopo es-sere scampato alla morte nel tragico naufragio della coraz-zata «Roma», affondata nel 1943 nel golfo dell'Asinara con due terzi delle oltre 1800 per-sono a hordo. April calutsone a bordo, Anni volutamente trascorsi sempre lon-tano dal mare. Congedato dal-le armi Armosino era tornato sulle colline dove si era inizialmente dedicato al lavoro nelle vigne di famiglia appassio-nandosi al tamburello, di cui era stato giocatore e poi pro-fondo conoscitore. Poi l'assun-zione in Comune dove ha prezione in comme dove na pressore stato servizio per trent'anni, fino al 1979, come messo e cantoniere e in paese era co-nosciuto per le sue «cria», gli avvisi pubblici gridati dalla piazza principale e nelle frazioni di Antignano pronuncia-ti non solo nell'ufficiale italiati non soto neir unicaie itanio no ma anche nel più diffuso dialetto. Sposato con Elvira Gonella, da cui era rimasto ve-dovo, ha dato alla luce Pier Vincenzo architetto impiega-to all'ufficio territoriale della to all'ufficio territoriale della Regione. Ad accomunare pa-dre efiglio è stato il tamburel-lo con Giuseppe che ha fatto vivere la Polisportiva Libertas di Antignano, di cui poi l'erede di Antignano, di cui poi rerece ha assunto per anni la presi-denza. Ma Giuseppe era gran-de appassionato anche di mo-tori ed in sella alla sua Vespa prese parte a gare e gimkane.



# E l'antico Mercato coperto "si veste" di Bagna cauda day

perto di piazza Libertà ad Asti, a novant'anni dalla nascita di questo storico spazio, da ieri e fino a domenica tro-va casa il «Bagna Cauda Market». Tra i banchetti, tutto ciò che occorre per preparare una bagna cauda secondo la tradizione: le verdure di stagione, acciughe, olio extra-vergine, pane, dolci, vini.

### Ospiti speciali

Passeggiando tra i banchi allestiti con cura dai produttori astigiani, si scoprono anche degli ospiti speciali: gli acciu-gailiguri e della Valle Maira e i produttori di olio del fran-toio «Olivi di Liguria» di Tor-re Paponi in provincia di Imperia, che per l'occasione ha portato ad Asti l'olio nuovo ottenuto dalla fresca frangitura delle olive taggiasche. Spazio anche alle «Lingue di suocera» e alle altre specialità di Mario Fongo, il Panaté di Rocchetta Tanaro.

### Uno spazio da gustare

E il mercato coperto si apre anche alla Bagna Cauda « vissuta»: stasera e domani a mezzogiorno al centro del mercato saranno allestiti tavoloni e servita una bella bagna cauda preparata d'inte-sa tra i titolari dei banchi del mercato e gli esperti cuochi della Pro Cortanze. Domani, in occasione del Bagna Cauda Day, apertura straordina-

### L'arte del gusto

Tra il profumo della verdura di stagione e delle acciughe sotto sale, fa capolino uno spazio d'eccezione dedicato all'arte. Roberto Giannotti, architetto nato a Savona, artista a tutto tondo, ha portato al Bagna Cauda Market la sua ricerca nel design ceramico, puntando sul binomio ciboarte. Nel segno dell'identità territoriale, inparticolare dopo le mostre personali con le istituzioni in Piemonte e nelle Langhe, ha reinterpretato il fornelletto da bagna caoda in terracotta, oggetto funziona-le e al tempo stesso opera d'arte unica che realizza e dipinge a mano usando acqua di mare, esaltando lo stretto rapporto ancestrale tra Riviera e le Langhe.



Nei banchi allestiti dai produttori astigiani si possono acquistare tutti gli ingredienti per fare una bagna cauda secondo





## Musica, "baci coraggiosi" e rassegna cinematografica

«Mettere insieme la tradizione del più famoso piatto piemontese con la novità di un incontro che diventa festa, un po' happening, un po' evento a sorpresso-Fedele ai suoi principi ispiratori, il «Bagna Cauda Day» è molto più che un appuntamento a tavola: tanti gli eventi in programma oggi e domani.

Con lo slogan «Bagna Cauda è musica», la tre giorni dà spazio a spettacoli e concer-ti. Al Diavolo Rosso questa sera, Palmarosa Band in concerto: in camicia bianca e farfallino, saliranno sul palco Luciano Poggio, Lorenzo Nisoli, Claudio Genta, Ezio Cocito, Alessandro Gianotti, Vincenzo «Piuma» Penna, Maria Rosa Negro. In pro-gramma musiche e canzoni anni'50.

Domani sempre al Diavolo Rosso, andrà in scena «Dalla baboia al gianino», di Fabio Fassio, Gianpiero Malfatto, Matteo Ravizza, Elena Roma-no. Nei locali potrà apparire anche l'allegro cuoco di Bagnacaudalandia: è il giocoliere, fantasista e clown Raoul Gomiero che si esibirà anche prima del «Barbera Kiss».

Questa sera in piazza San Se-condo torna il « Barbera Kiss»,

coraggioso bacio di mezzanotte: i bagnacaudisti si ritrove ranno per un «abbraccio col-lettivo» e un bacio. In piazza musica, mangiafuoco, gioco-lieri e le luci della Giostra Sforzi, regaleranno all'evento un'atmosfera felliniana. Con vin brulè offerto dal Consor-zio Barbera e acciughe di pasta frolla della pasticceria Daniella. Per l'occasione è indetto anche il contest su Instagram #baciamisubito dedicato alle foto del Barbera Kiss: gli autori delle dieci immagini più allegre vinceranno una cantinetta di 6 bottiglie di Barbera offerte dal Consorzio.

Cinema Al Cinema Nuovo Splendor debutta la mini rassegna «Bagna Cauda Movie», oggi alle 17, sarà proiettato «Ratatouille»; sempre oggi, ma 20 minuti dopo mezzanotte, «Il pranzo di Babette».









Tel. 0141.5

www.internaumo



# A TAVOLAweb



Home Notizie

Ricette Quando

o Blog

Download Dove

Cosa

Chi Ce

Cerca

Sei qui: Home > Quando > Asti - dal 20 al 22 novembre

### Asti - dal 20 al 22 novembre

ome Notizie Ricette Quando

ndo Blog

Download

Dove

È l'anima dei piemontesi: di primo acchito sembra respingere (colpa dell'afrore d'aglio) però, crea compagnia, sodalizio (e cosa c'è di più sodale di un gruppo di persone che intingono dallo stesso recipiente... e hanno mangiato tutti aglio?).

Read more...

### Bergamo - dal 28 al 30 novembre



### Ouarta edizione di Gourmarte

Giunge alla sua quarta edizione Gourmarte, la kermesse dedicata al meglio dell'enogastroomal ormbarda in Fiera a Bergamo. Una degustazione lunga 3 giorni con oltre 100 prodotti realizzati da artigiani del gusto e interpretati da 24 cuochi, tra cui ricordiamo Vittorio Fusari, Claudio Sadler e Chicco Cerea.

Read more...



Ecco il Bagna Cauda Day, la celebrazione del più piemontese tra i piattil

È l'anima dei piemontesi: di primo acchito sembra respingere (colpa dell'afrore d'aglio) però, crea compagnia, sodalizio (e cosa c'è di più sodale di un gruppo di persone che intingono dallo stesso recipiente... e hanno mangiato tutti aglio?).





Per celebraria, tra Asti e Nizza, paesi di musici e artisti, si sono inventati una festa che ogni anno attira curiosi e appassionati da tutta i talia: il Bagna Cauda Day (ma c'è chi preferisce leggerlo come Bagna Cauda D'aj ovvero d'aglio). Sarà celebrato questo weekend (da venerdi sera a domenica) nei ristoranti come nelle cantine sociali, ma - idealmente - anche nelle case e ovunque qualcuno abbia voglia di far sciogliere lentamente le acciughe con un po' d'olio e aglio.

Le diatribe relative alla ricetta sono secolari, c'è chi racconta di tenzoni - non solo verbali - tra i puristi di olio, aglio e acciughe, e chi invece propende per l'utilizzo di burro e latte o addirittura - didamolo sottovore - panna. Da piemontese del sud, della zona di Nizza Monferrato dove la bagna cauda trova la sua celebrazione con il cardo gobbo, dolce e bianco, tifo per i puristi. La posizione ufficiale del Bagna Cauda Day propende per quella purista, depositata niente meno che dall'Accademia italiana della cucina, con solo una piccola concessione sull'aglio. In tutti i ristoranti aderenti, sarà proposta in tre versioni: "Come Dio Comanda" (ricetta tradizionale), "Eretica" (poco aglio) "Atea" (senza aglio). E dai nomi scelti si può già comprendere per quale versione propendano elli oreanizzatori.

Il menu è calmierato (25 euro più una bottiglia di vino a 8 euro). I "bagnacaudisti" riceveranno in omaggio il "libretto di circolazione", edito da Astigiani con: storia, testimonianze, ricette e il "galateo" del mangiatore di bagna cauda e il tovAGLIOne d'autore, firmato da Gian Carlo Ferraris in tessuto, con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere a ricordo dell'evento.

Di contorno alla bagna cauda, oltre alle verdure previste dalla ricetta, tante simpatiche iniziative. Ne ricordiamo una per tutte: il Barbera Kiss. A mezzanotte di venerdi e sabato, in piazza San Secondo, si ritroveranno i bagnacaudisti, per darsi, sulle note della canzone "Non ti fidar di un bacio a mezzanotte", un bacio lungo almeno i 12 rintocchi del campanile, per sfatare il mito che l'aglio inibisca gli incontri amorosi.

Fin qui il lato ludico. Ma la bagna cauda è una cosa seria. Ce lo ricordano gli organizzatori che la vorrebbero proporre come patrimonio immateriale dell'umanità. E non è una forzatura, perché in questo platto si cela una storia fatta di emigrazione, povertà, contrabbando, affascinante quanto un romanzo. Tutto nasce dal commercio di acciughe degli anciuè (gli acciuga) piemontesi che con i loro carretti portavano le acciughe provenienti dalla Francia (dopo essere arrivate dal Cantabrico) fino alle pianure del Nord Italia, come raccontano i carretti esposti al Museo Seles di Celle Macra. Il commercio si legava in origine a quello ancor più redditizio del sale, che veniva celato in gran quantità tra le acciughe per attraversare di nascosto le dogane ed eludere le pesanti tassazioni. Era

### MINGIO - GOL ZO OL ZZ NOVENIDLE



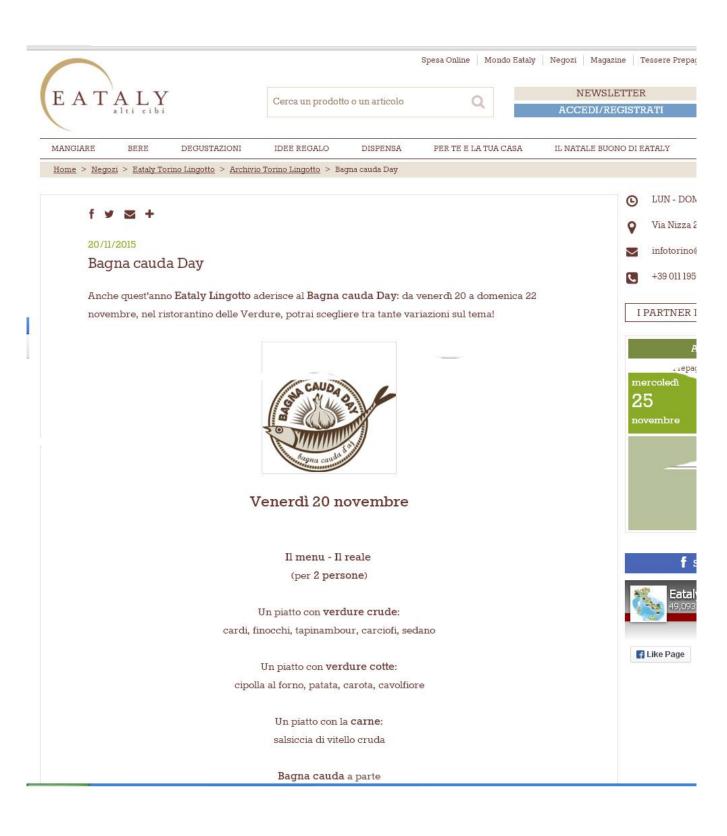
Dal 20 al 22 novembre a Milano 2º edizione I migliori vini italiani

Torna, nella sua seconda edizione milanese, l'evento enologico nazionale "I migliori vini italiani", che ha come location il rappresentativo Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia "Leonardo Da Vinci".

Read more...

3

f 💆 8⁺ 0 🖸 t in





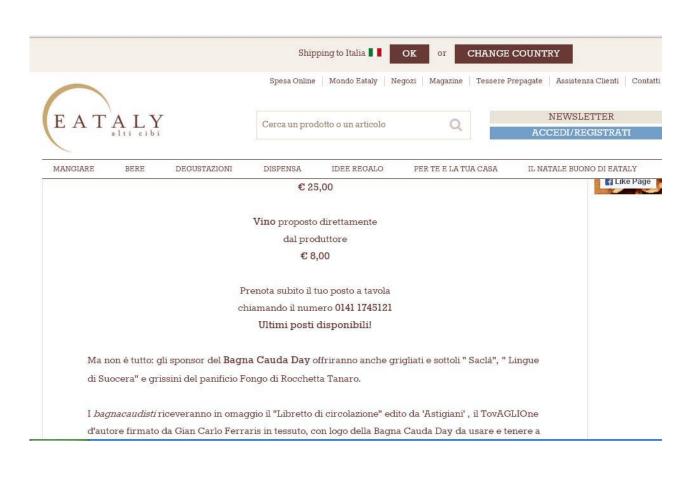
PER TE E LA TUA CASA

### Sabato 21 e domenica 22 novembre

DEGUSTAZIONI

MANGIARE

Ma non è tutto! Sabato e domenica potrai provare la nostra bagna cauda, servita con le verdure cotte e crude al prezzo di € 15,00. Ristorantino delle Verdure











EXPO 2015 NEWS IN EVIDENZA ITALIAN LIFESTYLE 🕶

Produciamo un domani di qualità

EDITORIALE

VIDEO

Home > News > Asti: Bagna Cauda Day 2015

## Asti: Bagna Cauda Day 2015

News di la Redazione - 21/11/2015



È iniziato ieri, continua oggi e domani il Bagna Cauda Day 2015: oltre 100 locali tra cantine storiche, ristoranti, vinerie ad Asti, in Piemonte, in Italia e nel mondo parteciperanno alla kermesse.

Asti è il baricentro storico di questo evento, alla terza edizione, ma sarà possibile parteciparvi anche da molte altre località italiane e straniere. Una ghiotta occasione per partecipare in allegria al rito della bagna cauda.

Ogni locale proporrà la bagna bauda alla sua maniera, tradizionale indicata sul sito web da un semaforo rosso, oppure 'eretica' con poco aglio (semaforo giallo) o addirittura senz'aglio e quindi 'atea' (semaforo verde). In ogni caso il prezzo non cambia: 25 euro a testa in tutti i locali, dagli stellati alle osterie, da versare direttamente al ristoratore che raccoglierà anche le prenotazioni e rilascerà regolare ricevuta fiscale.

Il prezzo comprende la bagna cauda con verdure classiche di stagione, un dolce tipico e un caffè.

Per info l'organizzazione del Bagna Cauda Day risponde al: 324.5654070, info@bagnacaudaday.it.

la Redazione

Nutrito magazi Cultura, economia, scienza la qualità della dieta med potenzialità del Made in









L'ICIF presenta Nutri Intervento di Andrea Viceministro alle Poli Agricole, Alimentari e

17/04/2015 💿 690



Mediterraneo un via

### **Turismo Lento**

the only way to go slow, il blog del turismo lento e della mobilità ecosostenibile, slow tourism and eco-friendly mobility

sabato 21 novembre 2015

Asti, Bagna Cauda Day dal 20 al 22 Novembre



Si festeggia in questo weekend ad **Asti** e in tutto il mondo il **Bagna Cauda Day**, non ci sono vie di mezzo o la si ama o la si odia, io mi limito a scegliere la bagna cauda senza aglio, un po come mangiare la panna montata senza panna o il gelato senza latte, la notizia positiva è che i vampiri staranno lontani.

Per gli amatori della **Bagna Cauda** quindi appuntamento questo fine settimana ad **Asti** e in tutto gli altri posti nel mondo in cui si festeggia la Bagna Cauda.

Ad Asti approfittare della Bagna Cauda per visitare al mattino il mercato in Piazza Alfieri e in Piazza del palio la vista a Palazzo Gazzelli, Palazzo Mazzetti, Palazzo Ottolenghi.

Non dimenticate nemmeno per i piacere di gola le pasticcerie :

La Pasticceria Giordanino in Corso Alfieri 254 , pasticceria storica arredata in stile Liberty, sono rinomate le <u>classiche meringhe</u> di panna e torrone, i tartufi <u>al cioccolato</u> e la Torta del Palio.

La Pasticceria Zanetti in Corso Savona 521, famoso bar caffè è particolarmente rinomata per i Profitteroles ricoperti di <u>crema Gianduia</u> e <u>bigne</u> alla crema chantilly.

Come raggiungere Asti: comodissimo in treno da Torino Porta Susa in 35 minuti si raggiunge Asti, da Milano invece ci vogliono 2,30h. Per saperne di più: <u>Bagna Cauda Day</u>



Etichette: eventi, Piemonte, turismo enogastronomico



### Follow this blog with bloglovin

Follow me on bloglovin'



### APPUNTAMENTI SLOW di TURISMO LENTO

Umea Capitale Cultura 2014

Trekking Veneto

Trekking in Salento

Toscana Trekking

Marsiglia Capitale Cultura 2013











### Bagna Cauda Day



31 22 NOVEMBRE 2015 12:00 (SALVA SU CALENDARIO)

♥ VARI LUOGHI - ASTI

Bagna Cauda Day in cento locali con più di diecimila posti. Ogni commensale avrà diritto ad una bagna cauda completa, con dolce e caffè al prezzo di 25 Euro, uguale in tutti i cento locali. Gli sponsor del Bagna Cauda Day offriranno anche grigliati e sottoli Saclà, "Lingue di suocera" e grissini del panificio Fongo di Rocchetta Tanaro. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro. I bagnacaudisti riceveranno in omaggio il "libretto di circolazione" editoda Astigiani con storia, testimonianze, ricette e il "galateo" del mangiatore di bagna cauda. In omaggio anche il tovAGLIOne d'autore, firmato da Gian Carlo Ferraris in tessuto, con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere a ricordo dell'evento. Per partecipare è necessario prenotare il proprio posto a tavola contattando direttamente il locale scelto, dopo aver verificato la disponibilità dei posti.

Info: www.bagnacaudaday.it/joomla/

FESTE E SAGRE @ VARI LUOGHI - ASTI

## Mappa dell'eve



Vari luoghi - As 14100 Asti AT, Italia OTTIENI INDICAZ



MUSICA

**GRANDI EVENTI** 

CUCINA

INAUGURAZIONI

MODA

**TEATRO** 

**CLUBBING** 

ULTIME NEWS >

[novembre 20, 2015] Gita fuori porta - Oggi il via al "Bagna Cauda Day"

CERCA

## Gita fuori porta - Oggi il via al "Bagna Cauda Day"

② novembre 20, 2015 🌋 torino2morrow.it 🗁 Cucina 🔎 0



"Bagna Cauda Day" - Ad asti fino a domenica

Un "fuori porta" imperdibile per chi ama i sapori forti.

Tutto è pronto per il "Bagna Cauda Day" terza edizione dell'evento dedicato al celebre piatto piemontese organizzato dall'associazione Astigiani che terrà – nonostante il titolo – banco per tutto il

Nata ad Asti, in questi tre anni la kermesse si è allargata, è il caso di dirlo, a macchia d'olio. Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 novembre in oltre cento location tra ristoranti, vinerie e antiche cantine di Asti, del Piemonte e del resto del mondo (da New York a Tonga, al Giappone) si celebrerà rito della bagna cauda. I primi fujot verranno accesi questa sera all'ora di cena.

L'elenco dei locali lo trovate su www.astigiani.it e www.bagnacaudaday.it. E in tutti, siano essi stellati o rustiche osterie, il prezzo fisso, comprensivo di dolce e caffè, è di 25 euro, mentre il vino sarà proposto a 8 euro a bottiglia.

I primi fujot verranno accesi venerdì 20 a cena, poi sabato e domenica a mezzogiorno e a cena.

Venerdì e sabato non ci si potrà esimere dal «Barbera Kiss», il bacio di mezzanotte in piazza San Secondo.













PREVIOUS ARTICLE

**BAGNA CAUDA** 

**NEXT ARTICLE** 



FOOD VINI RICETTE ITINERARI EVENTI LOCALI NEWS CONTATTI Q





al 20 al 22 novembre c'è il Bagna Cauda Day ad Asti! La manifestazione si amplia e i posti nei locali di Asti, fuori Asti e in altri Paesi del mondo diventano più di diecimila.



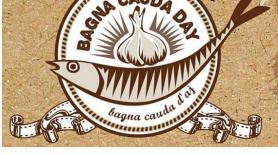








VOLA IL MADE IN ITALY / 21 NOVEMBRE 2015





Al Bagna Cauda Day di Asti, quest'anno ci sarà anche una commissione di saggi e assaggiatori, capitanata dal ristoratore Piero Fassi, che valuterà le varie preparazioni di bagna cauda proposte nei numerosi locali. Lo affiancherà il gastronomo Roberto Giannino e altri appassionati di cucina astigiana.

Ogni commensale avrà diritto ad una bagna cauda completa, con dolce e caffè al prezzo di 25 Euro in tutti i cento locali di Asti. Gli sponsor del Bagna Cauda Day offriranno anche grigliati e sottoli Saclà, "Lingue di suocera" e grissini del panificio Fongo di Rocchetta Tanaro. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.

I bagnacaudisti riceveranno in omaggio il "libretto di circolazione", edito da Astigiani con storia, testimonianze, ricette e il "galateo" del mangiatore di bagna cauda. In omaggio anche il tovAGLIOne d'autore, firmato da Gian Carlo Ferraris, in tessuto, con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere in ricordo dell'evento

Venerdì e sabato a mezzanotte ritorna il "Barbera Kiss", il bacio di mezzanotte in piazza San Secondo per tutti i bagnacaudisti. Quest'anno su Instagram si potrà partecipare al contest #baciamisubito, con una giuria che sceglierà le foto più belle del Barbera kiss. I vincitori saranno premiati con i vini "cantinette special edition", offerte dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

Per partecipare è necessario prenotare il proprio posto a tavola contattando direttamente il locale scelto, dopo aver verificato la disponibilità dei posti

Per saperne di più clicca sul sito della Bagna Cauda: http://www.bagnacaudaday.it/



COSA FARE NEL FINE SET ENOLOGICA 2015!

20 NOVEMBRE 2015



LATTE CRUDO, BUONISSI 20 NOVEMBRE 2015



TAGLIATELLE ZUCCA E FL 20 NOVEMBRE 2015

Da oggi sino a domenica svariate iniziative per promuovere il piatto tipico astigiano

# .a maratona del Bagna Cauda day

Parte stasera la grande maratona della Bagna Cau-da a cura dell'associazione Astigiani. Per il terzo anno Astigiani. Per il terzo anno consecutivo tutti gli appas-sionati del tipico piatto del-le nostre terre potranno sbizzarrirsi per trovare il lo-cale che proporrà, secondo antica ricetta, uno dei piatti

piemontesi per eccellenza.

Da stasera, venerdi 20, sino a domenica, a pranzo e a cena saranno a disposizione 12 mila posti in oltre cento locali tra ristoranti, vinerie e antiche cantine di Asti. Parteciperanno anche realtà estere come il famoso ristorante Barbetta di New ristorante Barbetta di New York sino allo sperduto Wa-ter Front gestito nell'Isola di Tonga, in mezzo al Paci-fico. Il momento conviviale prevede la pietanza al prez-zo fisso di 25 euro, compre-sivo di dolce e caffe; il vino sarà proposto a 8 euro a bot-

tiglia. Il Bagna Cauda Day pre-Il Bagna Cauda Day prevede che ognilocale dichiari
se proporrà la bagna "come
Dio comanda" nella versione originale forte e robusta, oppure "eretica" o "atea"
con poco o senz' aglio.

Le prenotazioni sono
aperte sul sito www.bagnacaudaday.it

Ad Asti oltre che in de-

caudaday.it

Ad Asti, oltre che in decine di ristoranti e osterie,
si cucinerà la Bagna Cauda nelle storiche cantine di Palazzo Gazelli, alla Casa del Popolo Santa Libera di via Brofferio, nel salone ottocentesco della Fratellan-za dei Militari in congedo e al Diavolo Rosso. E stae al Diavolo Rosso. E" sta-ta annunciata anche l'ade-sione di una nuova, sug-gestiva cantina che si apri-rà in piazza Cattedrale e c'è perfino un salotto della Ba-gna Cauda con soli sei po-sti in un negozio di verdure nel cuore del centro storico di Asti. Ci sono poi alberghi e agriturismo convenziona-in nell'operazione "Bagna Cauda Nanna". Anche quest'anno i com-mensali riceveranno il tova-

mensali riceveranno il tova-gliolone in stoffa per questa edizione illustrato dal pitto-re canellese Giancarlo Fer-

raris che ha interpretato il motto "La Cauda è musica". Molte le altre novità dell'edizione 2015, a partire dall'ironico palloncino "sof-fia e sorridi" che sarà offer-to con il nuovo "Libretto di circolazione" con la ricetta. la storia e le testimonianze d'autore della Bagna Cauda. Cresce il Bagna Cauda Mar-Cresce il Bagna Cauda Mar-ket, che quest'anno trova spazio sotto le storiche vol-te del Mercato Coperto di piazza Libertà. Qui i banchi del mercato proporranno verdure di stagione, olio es-travergine, pane, acciughe per preparare la bagna cau-da a casa. La sera di sabato e la domenica mercrociorno la domenica a mezzogiorno al centro del mercato saran-no allestiti tavoloni e servita la bagna preparata dai tito-lari dei banchi e dagli esper-ti cuochi della Pro Loco di Cortanze.

A mezzanotte di stasera e domani ritorna il "Barbee domani ritorna il "Barbe-ra Kiss", il bacio allo scocca-re delle 24 in piazza San Se-condo per tutti i bagnacau-disti. Quest'anno su Insta-gram si potrà partecipare al contest #baciamisubito: una giuria sceglierà le foto più belle del Barbera Kiss.

Il concorso prevede l'in-vio delle foto che catturano il vero spirito della bagna cauda, come gli ingredienti, le tavole inbandite e tutti i momenti di convivilaità.

Le foto vanno mandate anche al info@bagnacauda-

I vincitori saranno premiati con cantinette special edition offerte dal Consor-zio Barbera d'Asti e vini del

Monferrato.

Per i nottambuli seguirà
la rassegna "Bagna Cauda
Movie" film d'autore a contenuto gastronomico, che stasera e domani venti minuti dopo il "Bagna Cauda Kiss" dstà trasmesso al ci-nema Splendor di Asti, via Vassallo 4.

Saranno proiettati "La cena dei cretini" stanot-te; il sabato notte "Il Pran-

zo da Babette". Il pomerig-gio di domani alle 17 per i più piccoli propone il sim-patico antipasto cinemato-grafico con "Ratatouille". Ingresso 5 euro. Il Bagna Cauda Day è an-che solidarietà: così da una parte si sostiene il proget-to Slow Food degli Orti in Africa. Dall'altro con le Donne del Vino del Pie-Donne del Vino del Pie-monte e l'Asl di Asti si ven-

deranno bottiglie del cuo-re per ricordare Maria Lu-isa Fassi, la donna figlia di ristoratori scomparsa tra-gicamente a luglio.

Le socie hanno dona-to la collezione storica di to la collezione storica di bottiglie di Langhe rosso 2004 per raccogliere fondi e contribuire all'acquisto di un ecocardiografo per l'Ospedale di Asti. > Manuela Caracciolo





# E l'antico Mercato coperto "si veste" di Bagna cauda day

Sotto le volte del Mercato Co-perto di piazza Libertà ad Asti, a novant'anni dalla nascita di questo storico spazio, da ieri e fino a domenica tro-va casa il «Bagna Cauda Market». Tra i banchetti, tutto ciò che occorre per preparare una bagna cauda secon-do la tradizione: le verdure di stagione, acciughe, olio extra-vergine, pane, dolci, vini.

Ospiti speciali Passeggiando tra i banchi al-lestiti con cura dai produttori astigiani, si scoprono anche degli ospiti speciali: gli acciu-galliguri e della Valle Maira e i produttori di olio del fran-toio «Olivi di Liguria» di Torre Paponi in provincia di Im-peria, che per l'occasione ha portato ad Asti l'olio muovo ottenuto dalla fresca frangitura delle olive taggiasche. Spazio anche alle «Lingue di suocera» e alle altre speciali-tà di Mario Fongo, il Panaté di Rocchetta Tanaro

### Uno spazio da gustare

E il mercato coperto si apre anche alla Bagna Cauda « vissuta»: stasera e domani a mezzogiorno al centro del mercato saranno allestiti ta-voloni e servita una bella bagna cauda preparata d'inte-sa tra i titolari dei banchi del mercato e gli esperti cuochi della Pro Cortanze. Domani, in occasione del Bagna Cauda Day, apertura straordina-

L'arte del gusto
Tra il profumo della verdura
di stagione e delle acciughe
sotto sale, fa capolino uno
spazio d'eccezione dedicato
all'arte. Roberto Giannotti, architetto nato a Savona, artista a tutto tondo, ha portato al Bagna Cauda Market la sua ricerca nel design ceramico, puntando sul binomio ciboarte. Nel segno dell'identità territoriale, inparticolare do-po le mostre personali con le istituzioni in Piemonte e nelle Langhe, ha reinterpretato il fornelletto da bagna caoda in terracotta, oggetto funzionale e al tempo stesso opera d'arte unica che realizza e dipinge a mano usando acqua di mare, esaltando lo stretto rapporto ancestrale tra Ri-viera e le Langhe.



allestiti dai produttori astigiani si possono acquistare tutti gli ingredienti per fare una bagna cauda secondo la tradizione





## Musica, "baci coraggiosi" e rassegna cinematografica

«Mettere insieme la tradizione del più famoso piatto piemontese con la novità di un incontro che diventa festa, un po' happening, un po' evento a sorpresso. Fedele ai suoi principi ispiratori, il «Bagna Cauda Day» è molto più che un appuntamento a tavola: tanti gli eventi in pro-gramma oggi e domani.

Musica Con lo slogan «Bagna Cauda è musica», la tre giorni dà spezio a spettacoli e concer-ti. Al Diavolo Rosso questa sera, Palmarosa Band in concerto: in camicia bianca e farfallino, saliranno sul pal-co Luciano Poggio, Lorenzo Nisoli, Claudio Genta, Ezio

Cocito. Alessandro Gianotti. Vincenzo «Piuma» Penna, Maria Rosa Negro. In programma musiche e canzoni anni'50.

Domani sempre al Diavolo Rosso, andrà in scena «Dalla baboia al gianino», di Fabio Fassio, Gianpiero Malfatto, Matteo Ravizza, Elena Romano. Nei locali potrà apparire anche l'allegro cuoco di Ba-gnacaudalandia: è il giocolie-re, fantasista e clown Raoul Gomiero che si esibirà anche prima del «Barbera Kiss».

Questa sera in piazza San Se-condo torna il « Barbera Kiss»,

coraggioso bacio di mezzanot coraggioso oscio di mezzanot-te: i bagnacaudisti si ritrove-ramo per un «abbraccio col-lettivo» e un bacio. In piazza musica, mangiafuoco, gioco-lieri e le luci della Giostra Sforzi, regaleranno all'evento un'atmosfera felliniana. Con vin brulè offerto dal Consorzio Barbera e acclughe di pa-sta frolla della pasticceria Da-niella. Per l'occasione è indet-to anche il contest su Insta-gram #baciamisubito dedica-to alle foto del Barbera Kiss: gli autori delle dieci immagini più allegre vinceranno una cantinetta di 6 bottiglie di Barbera offerte dal Consorzio

Cinema Al Cinema Nuovo Splendor debutta la mini rassegna «Ba-gna Cauda Movie», oggi alle 17, sarà proiettato «Ratatouille»; sempre oggi, ma 20 minu-ti dopo mezzanotte, «Il pranzo di Babette». [N.S.]







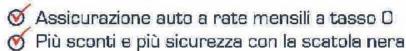
Specialisti in immobili di pregio in Langa e Monferrato

Tel. 0141.531664

www.internaumonierrato.com



# INCREDIBILE, MA VERO AD ASTI.





Corso Alfieri, 177



Via Brofferio, 49 angolo Via Cavour



Via D'Azeglio, 34

# Il "Caravaggio" Storia di un pittore rivoluzionario

Teatro. Vittorio Sgarbi in scena domani alle 21 all'Alfieri con uno spettacolo sulla vita del grande artista lombardo

VALENTINA FASSIO

L'arte esce dai musei e arriva in teatro, raccontata in parole, musica e immagini: è il «Caravaggios di Vitrorio Sgarbi, in scena domani alle 2n al Teatro Affieri, nell'ambito della sezione «Soil in scenas (biglietti ils «13 euro). Sgarbi condurrà il pubblico attraverso la vita e la pittura rivoluzionaria di Michelangelo Merisi, in uno spettacolo teatrale arricchito dalla musica di Valentino Corvino e dalle immagini delle opere più rappresentative del pittore l'ombardo, curate dai «visual artist» Tommaso Arosio.

Il «viaggio»
Dopo aver condannato il furto di opere d'arte al Museo civico di Castelvecchio «da mutiliazione più grave della storia dei crimini d'arte» - Vittorio Sgarbi continua il suo riaggio teariae il als esceperta di Caravaggio anche attraverso la figura di Pasolini «una chiave con cui apro i giochi su Caravaggio. E sato allievo del grande Longhi che nel 1951 ha dedicato a Caravaggio la prima grande mostra a Milamo dopo secoli di oblios. Secondo Sgarbi la vita di Pasolini si presenta come «una sorta di vita parallela rispetto al pittore milanese» e chiama a conferma « ricinanze impressionanti tra i ragazzi di

strada e i Bacchi di Merisi, tra personaggi come Franco Citti o Ninetto Davoli e i volti di Carvauggios. Teorie che Sgarbi spiega attraverso le immagini. «Caravaggio è doppiamente contemporaneo e contemporaneo perché c'è, perché viviamo contemporaneamente alle sue opere che continuismo a vivere, e dè contemporaneo perché la sensibilità del nostro tempo git ha restitutio l'importanza della sua opera. Non son stati il Settecento o l'Ottocento a capire Caravaggio è stato riscoperto in un'epoca improntata ai valori della realtà, del popolo, della lotta di classe. Ogni secolo sce-



Il critico d'arte Vittorio Sgarbi domani sarà ad Asti

glie i propri artisti. E questo grantisce una attualizzazione di artisti che non soro più del Quattrocento, del Cinquecento e del Seicento ma appartengono al tempo che li crapisce e che il sente contemporanei. Tra questi nessuro che non namo la certezza di un aluto divino. È il pittore paure, alle nostre emozioni di quanto non sia Caravaggios. Un viaggio di parole, note e di con Bergsons.

# Bagna Cauda Day, oggi il gran finale

«Vietato caricare il boccone usando foglie di cavolo o altri pezzi di verdura come palot (paletta), raccogliendo tropa parte ricca della salsas: così insegna il egialateo della Bagna Caudao.

Per conoscerlo nel dettaglio, basta leggere il elibretto di circolaziones che viene distribuito ai commensali del Bagna Cauda Days. Riconoscibile per i etov ACLIOnis (igrandi baraglini con il logo dell'iniziativa), armato del kit del dopo bagna cauda, il popolo dei bagnacaudisti ha intziato il suo riaggio. Nel primi due giornidecine e decine di com men sali hanno celebrati più hanno scelto la Bagna cauda «come Dio comanda».

scelto la Bagma cauda «come Dio comanda», secondo la riceta ta classica, ma c'è anche chi ha preferito la ver-sione «atea» (senz'aglio) o «cretica» (con poco aglio). Do-po cena, irrium-ciablie il ritrovo San Secondo per l'

po cena, irrinunciabile il rittrovo in piazza San Secondo per il tradizionale «Barbera Kiss»: illuminato dalle luci della giostra Sforzi, accompagnato da spettacoli, musica e rin brulà, il bacio di mezzanotte ha radunato in piazza i ebegnacaudistio pià coragiosi. Motti hanno scelto di conchidere la serata al chema Nuovo Splendor per i film del «Bagna Movies. Il Bagna Cauda Day continua oggi a prazzo e cena; prezzo fisso a 25 euro, 8 euro per la bottiglia di vino (elenco dei locali su www.bagnacaudadayit). Oggi resta aperto il «Bagna Cauda Market» (al mercato coperto), mentre al Diavolo Rosso va in scena «Dalla baboia al gianinos di Fabb Fasio, Giampiero Malfatto, Mattee Ravizza, Klena Romano (alle 21, ingresso libero), n sa









Alcuni momenti del Bagna Cauda Day di venerdi sera con bacio a mezzanotte musica e degustazion













### Monastero Bormida Pienone al castello per il mercatino di Natale

 Domenica sono state oltre 50 le bancarelle — Domenica sono state oltre 50 le bancarelle che hanno dato vita alla prima edizione dei mercatini di Natale. Così gji organizzatori, tra cui il gruppo che quest'estate ha promosso la mostra «Crearrerando», per accogliere tutte le richieste hanno impegnato la corte del castello e buona parte della piazza. Buono il mumero dei visitatori, richiamati anche dal pramzo benefico organizzato dalle dame della Cri per acquistarua nuova ambulanza e dal concorso di torte della banca del tempo «5 Torri». Applausi al concerto del coro gossel della Piccola accadeconcerto del coro gospel della Piccola accade-mia della voce di Terzo e Canelli diretto da Ma-rina Marauda, con i Twin Pigs Music Farm. [0.8]







### Montegrosso

### Piace la sfilata novembrina alla fiera del tartufo

— Successo per la fiera del tartufo di Montegrosso, promossa da Comune e Pro-loco, guidata da Giorgio Cipressi. Numerose le bancarelle di artigianato e tipicità in piazza della stazione. Presenti anche produttori, bambini e associazioni. A stilare per le vie del paese gli sbandieratori del borgo San Paolo, il gruppo del-l'Asta guidato dal giovane montegrossese Giorgio Senacheribbe, le majorette di Villanora e gli amici di Prunetto in costumi medioevali e 30 piecoli montegross-si per la «sfilata novembrina», con la banda «Francesco Gazza». Il premio per il miglior tartufo (90 grammi) è andato a Lorenzo Rolfo; miglior piattounico a Luca Garberoglio che ha portato 580 grammi di preziosissimo tartufo bianco. 

IL SCI





### I tre giorni del "Bagna Cauda Day" hanno raccolto un nuovo record

m Sono bastate tre edizioni: è in crescita il successo del e Ragna Cauda Days ideate e organizzato dall'associazione Astigiani. Gli oltre 100 locali partecipanti (ristoranti stellati, vinerie, cantine) hanno accolto migliaia di ebagnacaudistis arrivati anche da lontano, da altre regioni d'Italia e dall'estero. Successo per il eBagna Cauda Markebs al Mercato coperto, per la rassegna e Bagna Movies, per il eBarbera Risso con il vin brule differto dal Consorzio della Barbera e servito dagli alpini. Apprezzate le aperture speciali di luoghi storici da scoprire, come le Cantine di Palazzo Ramelli in piazza Cattedrale. Sul sito www.bagnacaudadzyit è stato lanciato il sondaggio «La pagella della Bagna Caudas aperto a roti e valutazioni dei bagna caudisti (si può scrivere anche a info@astigianil.t e sulla pagnia Facebook dell'evento). Glà fissate le date per il 2016: il «Bagna Cauda Day» tornerà il 18, 19 e 20 novembre. Sono bastate tre edizioni: è in crescita il successo del «Ra-



PRONTO INTERVENTO 118
AUTOAMBULANZE CROCE VERDEAsti:
tel. 0141 593.345; Castagnole L.: t.
0141 877.726; Nizza t. 0141 726.390;
Mombercelli: 0.0141953.33; Montania: t. 0141 997.555; Montemagno: t.

Tax: t. 0141 997.555; Montemagno: t. 0141 634.65. Asti: 0141 417.741; Calliano: 0141 921.979; Canelli: 0141 824.222; Annone: 0141 401.388; Castell'Affero: 0141 402.4842; Castelnuovo Don Bosco: 0141 9927.301; Cocconato: 0141

907.602; 0141 600 299; Cortigliole: 0141 966.779; Isolac: 0141 958.665; Monale: 0141 659.237; Monale: 0144 658.236; Monale: 0144 658.230; Moncalvo: 0141 921.312; Montagino: 0141 994.911; Piovà Massaio: 0141 994.610; San Damiano: 0141 975.310; Villafranca: 0141 944.45; CROCE BIANCA Asti: 0141 948.445; CROCE BIANCA Asti: 0141 959.777. 948.445. 599.777. GUARDIA MEDICA Notturna, pref. e fest.: Asti e

800 700707; Castelnuovo D.B. 011 987,6468. FANNACIE DITURNO Ad Asti oggi 8-19,30 San Pietro, c.so Alessandira 51, tel. 530.074. Dale 9-12,300 e1-5 mantt succ. Maggiora, c.so Torino 93, tel. 410.909. Le altre aperte 9-12,30 e1-5,30-19,30. Canelli: Bielli, via XX Settembre 1. Mizza Baldi, via C.Alberto 85. Nottumo Niza e-Canelli: Sacco, via Af-feri 69, Canelli: Sacco, via Af-feri 69, Canelli: Canelli: Sacco, via Af-feri 69, Canelli: Sacco, via Af-feri 69, Canelli: Sacco, via Af-

0141 3581; Bubbis: 0144 81.03; Canelli: 0141 821.200; Castagnole L: 0141 878.161; Castelinuovo B, 8: 078.615; Castelinuovo B, 8: 0396.6152; Castigliole: 0141 966.096; Moncahvo: 0141 917.100; Montegross: 0141 925.160; Nizza: 0141 721.623; S. Damisno: 0141 9175.064; Willianovo: 0141 883.600.
GUARDIA DIFFINANZA Pronto interv. 0141 823.481; Nizza: 0141 721.162.
POLIZIA Pronto int. 112. Asti. Questu-

ra e Prefettura: 0141 418.111; Strad. Asti: 0141418.811; Nizza: 0141 720.711; Autostrado A21: 0131 361.268.

361.268. VIGILI DEL FUOCO Pronto interven-to 115.Asti: 0141.413.711. GUARDIA FORESTALE Pronto inter-vento 1515. Asti: 0141.210.907 -211.915; Canelli: 0141.832.309, Nizzo: 0141.702.130; Villafranca: 0141

942.901. ATL Asti 0141530.357. TAXI 0141216.120-592.722.

### La posta dei lettori. Corso Alfieri 234, 14100 Asti; asti@lastampa.it

### Internet difficile nel centro del Piemonte

Sento un gran parlare di «banda larga», del suo poten-ziamento ed estensione sul territorio nazionale. In pro-

territorio nazionale. In provincia di Asti per la mia esperienza però direi che sismo ancora al Medioevo digitale. Abito a Castelnuovo Calcea. Tim non mi concede di navigare con linea fissa perché sostème di avere le celle piene e non ha nessun interesse a potenziarle. L'unica possibilità in questo senso è che qualche utente rinunci, liberando così dello spazio. Abito in provincia di Asti, nel centro del Piemonte, non in un luogo così sperduto. Sono costretto a navigare con una

chiavetta girando come una trottola per casa con il pc per avere un minimo di segnale. Qui non abbiamo la banda stretta, altroché quella larga, sono stufo di sentirmi chiedere ogni volta le credenziali per fare una verifica, cambierò ope-ratore alla fine del contratto. ratore alla line dei commano, magari non migliorerà la situa-zione ma è inaccettabile pagare per un servizio che non c'è. GIANLUCA GALLO

Campo di via Fregoli, un caso di apartheid?

 Riscontriamo da diversi articoli su alcune testate locali una serie di informazioni non corrette, che riteniamo dover precisare. Asti Sport ha pre-sentato un ricorso dinanzi al rar perche i bambini che pratti-cano il calcio ad Asti sono tutti-ugu ali: quelli delle Colline Affie-ri, quelli dell'Asti calcio, quelli del San Domenico e quelli dell'Asti Sport (per citare le prin-

Pasti Sport (per citare le prin-cipali società e senza la volontà di voler tral seciare nessuno). I Regolamenti del Comune di Asti (quello degli impianti sportivi nello specifico) le deli-bere di Consiglio comunale, quelle dell'attuale giunta, ri-portano tutti, all'unisono, che gli impianti sportivi devono avere una destinazione d'uso sportivo.

sportivo. Non omologare un campo da calcio omologato fino ad oggi, sul quale si sono sempre giocati campionati di Federazione, che cosa significa? Destinarlo ad merciale? E la Figc?

rché i bambini che prati- | Spiace riscontrare che il sindaco, dopo aver sottoscritto una dichiarazione non corretta al Tar, si esprima in favore di una società, ammettendo diversità di trattamento tra i bambini

di trattamento tra i bambini astigiani calciatori, quali sono i privilegiati e quali i danneggia-ti? E perché? Siamo all'apartheid calcistico? Ci sono società sportive favori-te dall'attuale amministrazione perché contigue a essa politica-mente e altre danneggiate e sfavorite perché non lo sono? Ciò si esplicita evidentemente su come vengono articolate le

su come vengono articolate le procedure di gara. C'è un procedimento aperto dall'Autorità Nazionale Anticorruzione sulla procedura di affidamento del campo di via Fregoli, così come su diversi affidamenti di altri impianti spor-tivi cittadini. Il Tar non ha respinto il ricorso

di Asti Sport, perché non si è pronunciato nel merito, non ha accordato la domanda cautela-

accordato la domanda cautelare sospensiva, rimandando al
merito. Il ricorso è tuttora in
piedi e ha la sua validità.
Comunque i lavori potrebbero
ripartire, per ora, ma non saypiamo se c'è un contratto tra il
Comune e l'aggiudicataria, perché non emerge dalla documentazione.
In pendenza di un procedimento dell'Anticorruzione, in teoria un contratto non si può stipulare, quindi la continuità dei
lavori è un'assunzione di responsabilità del Comune e l'aggiudicataria.
Asti Sport alla luce delle mume-

rose irregolarità, su cui sta in-tervenendo anche l'Anticorru-zione, valuterà l'opportunità di intraprendere altre iniziative

FABRIZIO BITTNER PRESIDENTE ASD ASTI SPORT CON IL CONSIGLIO DIRETTIVO

### "Portoghesi" sui bus c'è una soluzione

C'è una soluzione ai tanti eportoghesis sui nostri bus cittadini. In provincia di Bel-luno chi non ha il biglietto non sale. L'obliteratrice è all'ingresso, accanto all'autista, dal quale si può acquistare il biglietto a prezzo maggiorato. Lo stesso accade in Liguria, in provincia di Savona.







CINEMA

SAPORI

Vertigo proietta

«Diamante nero»

Da Gourmet lezione

Stasera alle 20 in via Ranco

lezione di cucina della Scuo-la Gourmet dedicata a pesce e verdure. Domani alle 20,

e verdure. Domani alle 20 «Cucinismo sani» in collaborazione con la nutrizionista

Rossana Ruscalla (35 euro).

Lezioni e corsi sono a nume-ro chiuso: per partecipare è necessaria l'iscrizione

(0141/218.789).

su pesce e verdure



### Scurzolengo Inaugurata con i bambini l'area verde "Albero gemello"

Besenze di ciliegio e altre varietà autoctore nella nuova area verde «Albero gemello». Oltre cento persone sabato hamo partecipato all'inaugurzzione dello spazio in regione Costa, coinvolgendo Comune (sindaco Glamni Maiocco), Pro loco (presidentes al uisa Depanis) e Pondazione Albero Gemello di Torino col presidente Alberto Testa. B stata scoperta la targa che ricorda chi na contributo alla realizzazione, oltre ai volontari che hamo curato i lavori: Ivo Orlandi, Bruno Franco, Fortunato Rossi, Giannino Perissinotto, Giorgi o Boano, Piero Verrua e Claudio Molinatto.



### Fontanile Affollato convegno sulle opere degli architetti Gualandi

Il salone comunale sabato non è riuscito a contenere tutti i partecipanti al convegno «Dalle cupole ai rigneti Unesco. Percorsi sulle opere degli architetti Gualandis, promosso da Provincia di Asti, con le Diocesi di Asti e Acqui, la Soprintendenza Belle arti e i Comuni di Asti, Antignano e Castel Boglione. Hano presentato relazioni Luciano Ricagni, Pabrizio Aimar, Sergio Arditi e Francesca Ramorino. Al termine degustazione di farinta abbinata avini della Cantina sociale. I Campanari del Monferrato hanno aperto e chiuso il convegno con un concerto. [02]





### Asti Concerto dedicato alle balene

Grande successo per la terza serata di «Asti in concerto» del Circolo Filarmonico Astigiano (con direzione artistica di Lia Lizzi Balssamo) in collaborazione con Rive Gauches. Lunghi applausi per i giovani protagonisti Filippo Del Noce (flauto), Edoardo Pieri (chitarra) e Virginia Luca (riola). In programma «Toward the Sea», opera commissionata a Toru Takemitsu nel 1981 da Greenpeace per la campagna «Salviamo le balene», ispirata a Moby Dick e due prime sescuizioni: «Hushb della giovane Annachiara Geddia ««Il grido delle balene» di Maria Radeschi. NFAI

con un applaudito trio di giovani

### Le trame

con Diego Abatamuono : Duratz: 100 minuti. Un i successo fa credere al tre l'azienda di famiglia sta

ta nottea casa di una di loro.
HUNGER GAMES - IL CANTO
DELLA RIVO LTA PARTE 2
\*\*\* Fantazy Regia di Francis Lawren
con Ismnifer Lawrence a Josh Huscherz
Durata; 138 minuti. Utimo atto della rib lore della temerata Kathes, in guerra c

puras; 138 minuti Utimo amo dela rela-cione della semestralizanta, repuera con l'auto quo pocomino i presidento s'inco.

SE Commedia. Regia di Francesco Micochie e Fabbis Bonifacot, con Marco Gialinta Edorardo Leo. Durast; 100 minuti. La vita del manager ramponte Marcolo, un rytifacore professionista in perene tradiormazionia. MATEMINONIO AL SUD MATEMINONIO AL SUD MATEMINONIO AL SUD Commo, Regia di Paole Consella, sette commo, Regia di Paole Consella, vetta, 100 minuti. Il figlio dell'indus-triale lombardo Colombo è pressimo dare un displace di padier, tra per adre un displace di padier, tra per della Rosa del BIC Condon, con la Ministia del Ministia del Marcol Ministia del Ministia del Ministia del Marcol Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Marcol Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Marcol Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia del Ministia Ministia del M

geans a set of his house can interest before
strated diquid his loc can interest before
party of the set of th

AS ANNI MATTER MATTER AND A MAT

depess of same on excusions negliared in section of the contract of the contra

Animazione. Regia di Stave Mar-tino. Durata: 29 minuti. Le avvorture del personaggi del fumetti Charle Brown, Lucy, Unus, Pipenta Patty, Schroeder e naturalmente Snoopy. SPECTRE - 007

ACURADI Daniele Ca

# Castelnuovo Don Bosco Idee originali e degustazioni

alla Tenuta Tamburnin

— Una carrellata di idee regalo e pensieri per il Natale 2015. La Tenuta Tamburnin della famiglia Gaidano in frazione Bardella di Castelmuovo Don Boeco, si elimmersa nell'atmosfera natalizia con lo show room curato da Maison Des Fleurs, L'Angolo del Colore e Wabi Sabi. I visitatori hanno curiossio tra numerosi oggetti da regalare. Dalle decorazioni per l'albero alle candele colorate, dai monili ad eleganti abiti. Il pubblico, inoltre, durante le tre giornate espositive ha degustato i vini della Tenuta Tamburnin e i prodotti della pasticceria Avidano di Chieri,mas,

### Cartellone

### CINEMA/2 Giuliana De Sio per Asti Film Festival

In Sala Pastrone continua la rassegna di Vertigo «Cinema senza frontiere. I diritti ne-gatis: oggi sarà proiettali film «Diamante nero» di Céline Sciamma alle 17,30 e alle 21,16. Ingressi 5 euro, 3,50 per i soci Vertigo. Asti Film Festival venerdi vi-Asti Pilm Festival venerdi 11-rrà un'anteprima in Sala Pa-strone: ospite l'attrice Giulia-na De Sio che riceverà il Pre-mio Città di Asti alle 17, in-gresso libero. Sarà presentato il cartellone del festival (9-12 dicembre).

### Si presenta il libro su Gianni Basso

Domani alle 18 nella Sala Gianni Basso del Teatro Alfie-ri si terrà la presentazione del libro «Il jazz secondo Gianni Basso» di Sandra Scagliotti e Pulvio Albano con numerosi contributi (Azzurra Music). Saranno presenti gli autori, il figlio del jazzista, Gerry Basso e l'assessore alla Cultura Masazzista, Gerry Basso ore alla Cultura Massimo Cotto.



### SOCIETÀ DI STUDIASTESI

### Rinnovato il direttivo per i prossimi tre anni

KINNOVATO II dIFECTUVO PER I PROSSIMI TRE ANNI

Gil oftre 200 sod della Società di Studi Astesi hanno eletto il
direttivo per il prossimo triennio in occasione della consegna del
Premio «Renato Bordone». Debora Ferro, direttore della Biblioteca
del Seminario, subentra ad Aris d'Arelli. Padolo De Benedetti è presidente, Pippo Sacco vice, tesoriere l'Rilppo Chirone, segretaria Agnese Argenta e consiglieri Marida Faussone, Erildo Ferro, Daniela Nebiolo del Zzio Claudio Pla. Revisori dei contt: Giovanni Barberis, Giuseppe Barla, Ludano Cauda, Marco Franco e Flavio Ratti. Francesco
Benzi, Sergio Cavagnero e Domenico Corte i probiviri.

Circumonaly is unit 4-4901/5.
Brytonst. www.scholandas. Bigl. 7 4; 64 5;50 4
SALA 1
Heagae garnes. Il casto della rivolta, Parro 2
0x 20,00; 22,45
SALA 2
HT Spactra
0x 21,00

SALA 3 Henga-games, Il canto della rivolta, Parre 2 0 v 21 00 SALA 4 Ball di papà

One 22,40

Pan. Vlaggjo sull'isola die non c'è 0w 20,10; 22,35 SALA 6 On 21,21;22,35

Loso dni? On: 20,30; 22,40 HUOVIO SPLEND OR (/Twl 0141-585 040 45 anni On: 21,20

LUMIÈRE / Tel. 0141-413.630

### Prime visioni



«Pan. Viaggio sull'isola che non c'è»

SALA NASTRONE // Tel. 0141-389057 Diamanco noro. On: 17,30; 21,15 Bgl. 5 et; nd. 3,50 et

DGGI RIPOSO SOCIALE (DTS)://Tal. 8141-781:406

OGGIRINOSO LUK 1 //T<sub>a</sub>l 0141-075.016 LUK 2 // Tal 0141-075.016

CINEMA DIRADISO //Tul 01/41/082 788



SOLLETICA L'INTELLIGENZA E RISVEGLIA L'INTUITO Metti in gioco la logica! DIMERTENDOTI CON I GIOCHI



IL CUORE INCATENATO HOLD F SEPHLOUSE CONSERVATIONS CHOICE. LASTAMPA

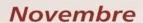




### Dentro La Notizia - Break il tuo free press on line

Cronaca, Politica, Sport, Salute, Eventi, News, Feste...e poi Arte, Cultura, Spettacolo, Cinema, Curiosità...

Tante Notizie in un solo Click! Nuovo Stile al Passo con i tempi! Visita http://dentrolanotizia.tumblr.com/ il nostro Blog e Seguici Su Facebook... Montegrosso Fiera Tartufo & Bagna Cauda Day 2015





2015

Venerdì 20 novembre

cena dalle ore 20,30

Sabato
21 novembre
pranzo dalle ore 12,30
cena dalle ore 20,30

Domenica 22 novembre

re 20,30 pranzo dalle ore 12,30

### TERZA EDIZIONE. MIGLIAIA DI PARTECIPANTI, PIENONE NELLE CANTINE STORICHE. TAVOLATE ANCHE AL MERCATO COPERTO







# Aglio, acciughe e baci in piazza Così si fa una "bagna" di successo

La scia profumata del Bagna Cauda Day si dissolve lentamente, lasciando il ri-cordo di un fine settimana all'insegna della tradizione piemontese. La manife stazione si consolida e cresce, con l'edizione 2015 che ha saputo catturare l'in-teresse di migliaia di persone, giunte anche da molto lontano. Dopo la fortu-nata anteprima della scorsa settimana a Nizza Monferrato, nel week end appena trascorso ad accogliere il rito della bagna

### **NON SOLO BAGNA**

Tante le iniziative collaterali come il Bagna Cauda Market al Mercato Coperto e il bacio di mezzanotte in piazza

cauda sono stati gli oltre cento locali a-derenti: presi d'assalto le cantine di Pa-lazzo Gazelli, il Diavolo Rosso, la Casa del Popolo: ristoranti rustici e blasonati hanno apparecchiato i tavoli con fujot, vassoi traboccanti verdure e l'ormai clas-sico bavaglione d'autore, quest'anno il-



portantissimo - commentano a manife-stazione conclusa gli organizzatori del-

l'associazione Astigiani - che in

occastone del Bagna Cauda Day si siano

anche riaperte con tanto successo can-tine storiche come quella di palazzo Ra-



melli in piazza Cattedrale, dimostrando che ci sono tesori architettonici e cultu-rali nascosti e degni di essere inseriti a pieno titolo nel circuito turistico. Asti e il resto del Piemonte aggiungono con il Bagna Cauda Day un richiamo in più al già profumato autunno.» Tante le inizia-

LA TRADIZIONE È SERVITA A sinistra commensali a Palaz

A sinistra commensali a Palazzo Gazelli. Qui sopra, il Barbera Kiss in piazza San Secondo. In alto, da sinistra: il bavaglione del Bagna Cauda tay illustrato da Giancario Ferraris, prepa-rativi al Mercato (Doerte e alla Casa del Popolo

tive collaterali, come il Bagna Cauda Market al Mercato Coperto - che si risco-pre luogo conviviale - e il Barbera Kiss, bacio di mezzanotte in piazza San Secondo, corroborato dal vin brulé offerto dal Consorzio della Barbera e servito dadal Consorzio della Barbera e servito da-gli alpini dell'Ana. Nel frattempo sul sito

www.bagnacaudaday.it è stato lanciato il sondaggio "La pagella della Bagna Cauda", che raccoglie i voti e le valuta-zioni dei bagnacaudisti: «Stanno arrivando centinata di commenti posttivi, insieme a qualche critica costruttiva di cui rremo sicuramente conto». La pagina cebook Bagna Cauda Day ha portato il tradizionale piatto sui social network, così come il concorso fotografico indetto così come il concorso totogranco indeuto attraverso instagram. E' qui che saranno selezionate le migliori dieci foto del Ba-gna Cauda Day 2015, da pubblicare sulla rivista Astigiani di dicembre. Già fissate le date della prossima edizione: 18, 19, 20 novembre 2016. «Sarà l'anno olimpico e non mancheranno sorprese. Stiamo pensando in grande», assicurano gli or-ganizzatori. Verrà acceso un grande fujot in centro città, come se fosse la fiamma olimpica? Ci sarà la marcia dei tedofori? Le idee non mancano, in una manifesta-zione che senza contributi pubblici di-mostra di saper coinvolgere e destare in-teresse: del Bagna Cauda Day hanno scritto anche in Russia e sono arrivate le foto della bagna cauda cucinata dai pie-montesi in Costa Rica.



GENOLA (CN) - Via Monviso, 7 - Bivio S.S. 20/28 - Info: 0172.68494 - CASTAGNITO (CN) - Via Alba, 2/A - Località Baraccone - Info: 0173.212332





Caritas, oltre 1.200 famiglie hanno bussato alle porte dei centri di ascolto

Il direttore della Caritas Beppe Ami-co illustra i dati e i numerosi pro-getti mi rati a contrastar e la povertà



All'interno il Social Paper Insi curezze dell'adolescenza? Eliminiamole con un ritocchino

La redazione giovane si è occupata di un'abitudine che si sta diffonder do tra igiovani: l'intervento estetico



La Mossa: le rinnovate del fantino Francesco detto "Tremendo"

4 Worrel tomare a cor un Palio che mi place Comitato mi ingaggerà non re

LUNEDÌ SCORSO A CORTEMILIA I FUNERALI DI BARBARA NATALE, VITTIMA DELLA BRUTALITÀ DEL MARITO

# Ancora troppe donne nascondono le violenze subite tra le mura di casa

### **PROTESTA**

Sul prossimo numero lo speciale "Aspettando il Natale

### Patronati uniti contro i tagli previsti da Roma

Patronati sul piede di guerra contro la Legge di Stabilità. Oggi (martedi) si terrà a oggi (marconferenza stampa promossa dal Centro patronati - che comprende le strutture di Acii, Inca Cgii, inas Cisl e Ital UII - per sensibilizzare la popolazione sul tagli previsti dalla Legge di Stabilità. Preoccupazione anche ad Asti dove Claudio Griguol (Inas Cisl) Iancia l'allarme su servizi e posti di lavoro.

Ferrando a pag. 12

tert lunedi. a Cortemilia si sono svolti i funerali di Barbara Natale, la donna di 44 anni uccisa con nove coltellate dal marito Luigi Caramello. L'omicidio è avvenuto sabato scorso di fronte all'ex stazione ferroviaria di Canelli. Entrambi abitavano, con le due figlie, a Santo Stefano Belbo, Intanto sono parecchte le telefona giunte negli ultimi giorni alla sede dell'Orecchio di Venere, il Centro di Ascolto per le vittime

dt vtolenze domesttche. Molte donne st rendono conto di essere ptù o meno nella stessa situazione di

Barbara e temono di fare la stessa fine. Di solito dopo fatti del genere, le telefonate aumentano e le mogli o cinviventi sembrano farsi più coraggio. Nel frattempo proseguono i cast di violenza in famiglia. Un uomo di 64 anni, di Asti, è stato denunciato per lesioni personali nei confronti della compagna, che è dovuta ricor-rere alle cure dei sanitari.

1

## **AGLIO, ACCIUGHE E IL BACIO DI MEZZANOTTE**



### FOCUS. DOPO GLI ATTENTATI DI PARIGI

### Cultura e spirito critico, i nostri valori a prova di kalashnikov

Dopo i sanguinosi fatti di Parigi l'Europa si è interrogata sul reale significato dell'Isis e sul rapporto tra la nostra religione e l'Islam. Esiste la possibilità di un dialogo con i musulmani moderati? Ci possono dare una mano a isolare gli estre-misti? A queste e ad altre domande hanno risposto alcuni esperti astigtant. Abbiamo inoltre intervistato un'astigiana che da qualche tempo vive nella capitale francese.

Servizi da pagina 23

### TRIBUNALE

Condanne erisarcimenti per il fallimento Waya: Trinchero e Robella "inabili" a gestire

Peira a pagina 3

### SCHOLA

All'istituto "Penna" un vigneto sperimentale con sensori per rilevare i dati

Ferrando a pag. 12

## Migliaia di partecipanti per il terzo Bagna Cauda Day

La sci a profumata del Bagna Cauda Daysi dissolve l'entamente, l'asciando il ricordo di un fine settimana a ll'insegna del la tradizione pi emontese. La manifestazione si consolida e cresce, con l'edizione 2015 che ha saputo catturare l'interesse di migliala di persone, giunte anche da molto lontano. Nel we ek end appena trascorso a d'accogliere il ri lo della bagna cauda sono stati gli oltre cento locali aderenti: presi d'assalto le canti ne di Pala zzo Gaze III, il Diavolo Rosso, la Casa del Popolo; ristoranti rustici e blasonati hanno appa recchiato i tavoli con fujot, va ssoi traboccanti verdure e l'orma i classi co bavaglio ne d'autore, quest'anno il lustrato da Giancarlo Ferraris. Tante le iniziative coll aterali, come il Bagna Cauda Marke tai Mercato Coperto e il Barbera Kiss, bado di mezzanotte in piazza San Secondo.

# COMUNE/

## Asti sarà tutta illur con i nuo

Ammonta ad oltr euro l'investiment l'Asp per sostitui ptanto di illuminzi della città, nel 201 chie luci e spazio a risparmio energe occhio di riguarda te. I dettagli del pi mento e det lavor sentato teri matti una conferenza giunta cui hanno amministratori e v

ATTUALITÀ Prigioniera in da otto anni, l'inps le nega l'accompagna

## **SPORT**



San Domeni Fa festa l'Albe di Isoldi, Gai e

Colline avanti L'Asti impatta e aspetta Nuo

CENTRO SPECIALIZZATO PIEDE DIABETICO Calzature su misura predisposte per plantari

Busti - Protesi - Corsetti in tela armata Apparecchi Elettromedicali Sistemi anti decubito - Sistemi posturali Calze per stasi venosa

PROVINCIALE ASTI

Siamo presenti

dalle 7,45 alle 12,00

...donare sans è sempliceme importante

dalle 7,30 alle 10,30



## È nata la "Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato DOCG"

CASTAGNOLE MONFERRATO

Lo scorso 18 novembre si è
costituita la "Associazione Produttori del Ruché di Castagnole
Monferrato DOCG". A 15 anni
dall'ingresso di questa denominazione all'interno del Consorzio
Barbera d'Asti e Vini del Monferrato i sempre niu affiatati nodut-

essere indipendenti, considerando essere indipendenti, considerando il grande successo che sta avendo il Ruchè sia in ambito nazionale che internazionale. Composto dalla maggior parte delle aziende produttrici di questa piccola ma grande denominazione, il gruppo si occuperà, oltre che della gesti ne del disciplinare, della valori zazione e promozione del Ruchè e del suo territorio.









# Grande successo per il "Bagna Cauda Day", già fissate le date dell'edizione 2016

Anche la terza edizio ne del "Bagna Cauda Dav" si è conclusa facendo registrare ottimi riscontri. La manifestaottimi riscontri. La manifesta-zione, in appena tre anni, si è consolidata e radicata, tanto che, dopo l'anteprima della settimana precedente a Nizza Monferrato, nello scorso fine settimana oltre 100 locali tra ristoranti, vinerie e cantine storiche hanno accolto mi-gliaia di bagnacaudisti giunti anche da molto lontano. Com-mensali che hanno anche mol-

to apprezzato il bavagliolone d'autore firmato dal pittore canellese Giancarlo Ferraris, che resterà come loro souvenir restera come toro souvenir.
Molto ricercate anche le Acciú, mascotte portafortuna, e i
kit del dopo Bagna Cauda. Ed
ab en funzionato anche l'inedito "Bagna Cauda Market"
al Mercato coperto, aperto in una nuova dimensione gastro-nomica. Un tale successo che ha spinto gli organizzatori a fissare fin d'ora le date della quarta edizione, che si svol-

gerà da 18 al 20 novembre 2016. «Sarà l'anno olimpico 2016. «Sala I anno olimpica e non mancheranno sorprese. Stiamo pensando in grande" assicurano ad Astigiani, associazione che edita l'omonimo trimestrale e che ha ideato la manifestazione.

Intanto, sul sito www.bagnaaudaday.if, e stato lanciato il sondaggio "La pagella della Bagna Cauda" che raccoglie i voti e le valutazioni dei ba-gnacaudisti. Per partecipare si puà anche scrivere una mail a

proprio giudizio sulla pagina Facebook del Bagna Cauda Pacebook del Bagna Cauda Day, «Stanno arrivando cen-tinaia di commenti positivi e anche qualche critica costrut-tiva di cui terremo sicura-mente conto», assicurano gli organizzatori, che ricordano anche il contest fotografico su Instagram: saranno scelte le migliori dieci foto del Bagna Cauda Day 2015, da pubblica-re sulla rivista "Astigiani" di dicembre





## Pubblicato il bando per gli ultimi tre lotti del nuovo Mercato Ortofruttic

ASTI - Ultime settimane utili per presentare in Comune le domande per accedere a uno degli stalli rimasti liberi del nuovo mercato ortofrutticolo nuovo mercato ortofrutticolo di strada Bialera. Spazi che rappresentano circa il 30% dell'intera struttura, che è già stata per il resto assegnata ai coltivatori diretti locali e a due commercianti agroalimentari che utilizzavano già il vecchio mercato astigiano. Il termine per le domande è stato utilimo per le domande è stato. ultimo per le domande è stato infatti fissato nell'11 dicembre prossimo. Il bando, pubblicato

nei giorni scorsi, consente di accedere non solo ai produttori o commercianti agroalimen-tari ma anche a commercianti di merce diversa. Una novi-tà che consentirà di dare vita tà che consentirà di dare vita a una struttura commerciale "mista" di servizio ai cittadini, che potranno trovare non solo i prodotti dei coltivatori diretti locali e i prodotti agricoli dei commercianti a filiera corta, ma anche altri prodotti non alimentari. Ogni lotto ha una superficie di circa 400 metri superficie di circa 400 metri quadri ed il canone previsto

è estremamente contenuto: i è estremamente contenuto; i concessionari dovranno effet-tuare a proprie spese gli inter-venti necessari a completare, ciascuno secondo le proprie esigenze, gli impianti e le fi-niture edilizie dei lotti. Con la prossima chiusura di questo bando – che segue temporal-mente quello del luglio scorso, annullato poiché le domande pervenute contenevano errori formali – si avvia a conclusione il progetto, fortemente vo-luto dall'amministrazione Brignolo, di realizzare ad Asti un

"Farmer Market" ossia mercato dei prodotti agroalimentari, in gran parte di "filiera corta" e "chilometri zero". «Speria-mo davvero che possa esserci mo davvero che possa esserci una buona risposta del piccolo commercio e degli agricoltori locali - commentano il sinda-co Brignolo e l'assessore al Commercio Marta Parodi – e che possano essere assegnati tutti e tre i lotti, perché proprio il fatto di avere tutti i locali occupati e un'offerta integrata occupati e un'offerta integrata è il presupposto per attrarre i clienti anche da fuori Asti»

# UN PUNTO DI RIGERIMENTO NEL SETTORE DELLUTENSILLERIA

**BIANCO EZIO** 



SCAFFALATURA USATA COME NUOVA A PREZZI INCREDIBILI

- UTENSILI PER MACCHINE UTENSILI - CHIAVI "BETA"

- CARRELLI PORTACHIAVI "BETA" E ALTRE MARCHE IN OFFERTA

VENDITA MACCHINE UTENSILI

**VENDITA** SCAFFALATURA **USATA** 

## **BIANCO EZIO**

Via Opessina 23/b CASTELNUOVO CALCEA (AT) Telefono 0141.957398 Fax 0141.957105 biancoezio@inwind.it www.biancoezio.it



## xtreme

Via Brofferio 132 | Asti 0141/324734 info@xtremepc.it www.xtremepc.it

## Siti Web

Realizziamo siti web su misura vetrina, commerce, siti per cellulari e tablet, CMS. Curiamo con attenzione l'aspetto comunicativo e marketing, affinché costituiscano un efficace strumento di visibilità su internet.

per te h24. Siamo abili pianificatori di social media marketing, posizionamento marketing analysis, business development, pubblicità online.



### **SEARCH ON**





SCAFFALATURA PORTA PALET DI OGNI DIMENSIONE USATA MOLTO BELLA





La terza edizione della manifestazione culinaria conferma l'affezione dei gourmet per questa iniziativa lanciata da Astigiani

# Bagna Cauda Day, un successo annunciato

Ristoranti pieni per gustare il piatto della tradizione astigiana. Ora l'appendice con il concorso fotografico "baciamisubito" con premiazione il 10 dicembre al Centro Culturale San Secondo

Cronaca di un succes-so annunciato. Il weekend so annunciato. Il Weekend del Bagna Cauda Day 2015, per il terzo anno consecu-tivo, ha registrato un otti-mo esito e una grande par-tecipazione di pubblico di gourmet giunto da tutta Ita-lia per la piacevole riscoperta del piatto per eccellen-za della tradizione piemon-

Il Bagna Cauda day ha contagiato anche ristoratori di altre regioni, dalla Lom-bradia, alla Liguria alla To-scana, espatriando negli Sta-ti Uniti a New York e i California, passando da Bruxel-les e arrivando sino a Ton-ga, nel centro del Pacifico. Venerdi, sabato e domeni-

ca ogni commensale ha gu-stato il piatto preparato se-condo l'antica ricetta rispettando la tracciabilità degli ingredienti, selezionati con la massima cura. Tutti gli avventori sono stati omaggiati del bavagliolone d'au-tore firmato da Giancarlo Ferraris. In omaggio anche l'originale "palloncino salva alito" per misurare e conser-vare il profumo della bagna cauda, e scacciare la paura dell'altro palloncino (l'etilometro).

E ancora "la carta di cir-colazione del bagnacaudi-



sta" con ricetta, galateo, sto-ria e celebri testimonianze. Anche il "merchandise" ha riscontrato buon successo: ricercate l'Acciù, ma-scotte portafortuna a for-ma di acciuga realizzata in stoffa e iki del post Bagna Cauda, composto da den-trifricio, magnesia, bibita digestiva e torroncini. Ha funzionato il Bagna Cau-da Market al Mercato coperto, aperto in una nuo-va dimensione gastrono-mica, dove sono state ser-vite le cene di venerdi e sabato e il pranzo di domeni-ca, su tavoloni allestiti tra i banchi. Molto apprezzato il flash-mob del Barbera Kiss, il bacio di mezzanotte in piazza San Secondo, corroborato dal vin brulé offerto dal Consorzio della Barbera, "bacio" quest'anno ani-mato dal contest #baciami-subito, a cui si può parteci-pare inviando i migliori sel-fie e scatti realizzati duranfie e scatti realizzati duran-te l'esperienza di ciascuno te l'esperienza di ciascuno a "bagna cauda day": le die-ci fotografie più spiritose sa-ranno premiate con canti-nette "special edition" del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. Tantis-sime le foto giunte in reda-zione dai fotografi "in erba". La premiazione si svolge-rà Il 10 dicembre al Circolo Culturale San Secondo.

Culturale San Secondo.

E dopo il bacio, conclu-sione con la proiezione al cinema Splendor di "La cena dei cretini" di Francis Veber e "Il Pranzo da Babet-te" e "Ratatouille".

te" e "Ratatouille".

"E' importantissimo - specificano gli organizzatori

dell'associazione Astigiani - che in occasione del Bagna Cauda Day si siano anche riaperte con evocante succes-so cantine storiche come quella di palazzo Ramelli in piazza Cattedrale, dimostrando che ci sono tesori architettonici e culturali nascosti e degni di essere insertifi a pieno titolo nel circuito turistico. Asti e il resto del Piemonte aggiungo-no con il Bagna Cauda Day un richiamo in più al già pro-fumato autunno". Sul sito www.bagnacau-dadayit è stato lanciato un sondaggio "La pagella del-la Bagna Cauda" che racco-glie i voti e le valutazioni dei bagnacaudisti. Si può scrivere anche a info@astigia-ni.it e sulla pagina Facebook del Bagna Cauda Day. Per il prossimo anno le idee non mancano, in una manifestazione che senza contributi pubblici non smette di stupire, coinvolgere e destare interesse.

### All'Enofila i Gustosi Mercatini immersi nella magia del Natale

Un evento che coniuga la gastronomia italiana e internazionale, birre e vini di qualità, ma anche artigianato e tante idee regalo per Nata-le. Arrivano per la prima volta ad Asti i Gusto-si Mercatini che dal 4 all'8 dicembre animeranno il Palazzo dell'Enofila di corso Felice Cavallotti. Ideati e organizzati dall'associazione Gu-stosi Eventi, in collaborazione con l'Associa-zione Asintrekking, con il patrocino del Comune di Asti, i Gustosi Mercatini sono l'occasione per fare un viaggio nella storia culinaria na-zionale e internazionale, per conoscere prodot-ti locali e piatti di grandi chef, ma anche per dedicarsi allo shopping natalizio con un'ampia scelta di bancarelle. Spazio anche ai laboratori artigianali, all'animazione, a spettacoli di Stre-et Show e naturalmente a Babbo Natale, con i suoi aiutanti a quattro zampe e il suo Ufficio Postale dove gardni e piccini potranno lasciare la lista dei regali più desiderati.

Testimonial della manifestazione sarà il critico gastronomico e amato volto ty Edoar-do Raspelli, conduttore fin dalla prima edizio-ne di Melaverde e copywriter dello slogan del-le tre "T" a tavola: Terra, Tradizione e Territorio, che martedi 8 dicembre sarà ospite dei Gusto-

I Gustosi Mercatini inaugureranno venerdi 4 dicembre alle 18, alla presenza delle autorità cittadine. Alle 21 andrà in scena uno spettacolo di arta del fuoco e si concluderanno marte-di 8 dicembre. A ospitare la quattro giorni na-talizia sarà il Palazzo dell'Enofila di corso Felice Cavallotti 45. Fra gli appuntamenti da non per-dere quello di martedi 8 dicembre con il primo Asti Street Show, grande festival internazion le di circo contemporaneo e artisti di strada. Domenica 6 dicembre invece spazio al gemellaggio con la Valle d'Aosta.

La cerimonia con la consegna del riconoscimento a due personalità e quattro gruppi

# I sei insigniti dell'Ordine di San Secondo 2015



Al teatro Alfieri si è svolta la cerimonia di conse-gna dell'Ordine di San Se-condo, riconoscimento attribuito ogni anno a perso-ne o enti "che si sono mes-si in luce con attività, azioni e iniziative a favore della coEcco i sei insigniti per il 2015, con estratti delle motivazioni: associazione "Con te" Cure palliative astigiane onlus ("senso del servizio e una disponibilità al malato che non consecutiva in consecutiva per per consecutiva di co nosce discriminazione, meritano la menzione e la ri-

conoscenza di tutta la città"); Maria De Benedet-ti ("la curiosità, il sapere fi-nalizzato al fare, lo sguardo verso gli altri sempre alla ricerca della loro umanità più profonda, la rendo-no un punto di riferimento unico per tutti"); Mandolipertorio dai grandi classi-ci alle trascrizioni, e impor-tanti tour hanno fatto del-la Mandolinistica un'eccellenza astigiana di assolu-to rilievo"); don Alessan-dro Quaglia ("pisano d'origine, astigiano d'adozio-ne, in oltre 70 anni di atti-vità ha svolto con diligente cura e proficua abnegazio-ne la missione pastorale e ha promosso con tenace laboriosità recupero, tutela e valorizzazione del patrimo-nio artistico e architettoni-co della Diocesi"); Società di Studi Astesi ("promuove con successo la conoscenza della storia, delle tradizioni e della cultura di Asti e della sua provincia; la sua rivi-sta, "Il Platano" è uno straordinario strumento di divulgazione"); Zonta Club Asti ("per il sostegno offer-to a vantaggio della comu-nità locale"). Rappresenta il Comune di Nizza

## Verri presidente del Collegio dei Rettori

Un nuovo presidente per il Collegio dei Rettori. Si tratta di Pier Paolo Verri, rettore del Comune di Nizza Monferrato. Ad affiancarlo nel suo ruolo, in qua-lità di vice presidenti, ci sa-ranno Nicoletta Sozio, rettrice del rione Santa Cate-rina, Roberto Boero, retto-re del borgo Viatosto e Marco Scassa, rettore del bor-go Don Bosco. Le elezioni si sono tenute in settimana durante la prima sessione del Collegio dei Rettori, che ha visto anche la definizione delle diverse Commissioni che si occupano della ge-stione di componenti fon-damentali per la Corsa del Palio. La Commissione tecnica è stata affidata a Filippo Raimondo, Flavio Arnone e Marco Scassa. La Commissione Immagine viene attri-buita a Carlo Biamino, mentre degli Sbandieratori si oc-

cuperanno Roberto Boero e

Giovanni Schillaci. Fernando Tognin, Stefano Donà e Silvano Ghia gestiranno l'organizzazione del Merca-tino. Presidente della Commissione Storica sarà Maria Teresa Perosino; alla Segre-teria ci sarà Marisa Cerato, mentre la Tesoreria è affida ta a Nicoletta Sozio.

> Laura Avidano

### IL PRANZO DELLA LEVA

Le ragazze e i giovincelli della leva 1928 festeggia-no gli 87 anni domenica 6 dicembre al ristorante "La Grotta". Il ritrovo dei par-tecipanti, compresi i loro amici e i loro familiari, è fissato alle 12.30 presso il hissato alle 12.30 presso il piazzale del ristorante cita-to. Dopo la foto di gruppo, seguirà il pranzo (ore 13). La quota è di 40 euro. Per info: Felice Gentile (0141-218.511), oppure Michele Serra (347/531.0258). <u>Авиабилеты</u>

Бронирование Отелей Аренда авто Новости Статьи

<u>Каталог</u> Недвижимость Объявления

Рецепты

Достопримечателы

## Assistente alla poltrona

Corso di formazione per Assistente di Studio Odontoiatrico!

Главная » Новости » События в Италии

Италия празднует "Bagna Cauda Day", традиционное блюдо пьемонтской кухни



ДО 15-ГО ДЕКАБРЯ



на «Италия по-русски»

чт, 19/11/2015 - 09:51 — 👪 Италия по-русски +54

Праздник пройдет в 100 исторических ресторанах Италии по всему миру.

20-22 ноября Италия празднует <u>фестиваль "Bagna Cauda Day"</u>, в 2015 году достигший третьго выпуска. Мероприятие, посвященное традиционному блюду кухни <u>Пьемонта,</u> состоится в более ста ресторанах, винодельнях и винных магазинах Асти, Кунео, Алессандрии и мира (в этом году к инициативе

присоединились рестораны Нью-Йорка, тихоокеанского острова Тонга, французской Ниццы и др.)

"Банья кауда" – ароматный соус, который готовят из оливкового и сливочного масла, мелко порубленных анчоусов и чеснока. Едят di risposta da www.linkedin.com.



🏏 Читать @ItaliaRu

<u>Читать в ЖЖ</u>

