



22 - 23 - 24 novembre 2013 Asti, nel suo contado e nel mondo

BAGNA CAUDA DAY

Cantine e locali dove festeggiare

la disponibilità dei posti può variare dal venerdì 22 al sabato 23 sera e la domenica 24 a pranzo.

1 ANTICHE CANTINE DI PALAZZO GAZELLI

DOVE SI TROVA: Via Quintino Sella 46
POSTI A TAVOLA: Ven: 200 - Sab: 200 - Dom: 200
CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Ristorante Cannon d'Oro, Cocconato, tel. 0141.907794
CHI PORTA IL VINO: Bava, Cocconato (AT)
AMBIENTE: Un palazzo storico e le sue accoglienti cantine, per una bagna cauda dall'atmosfera d'antan affidata alla sapienza dei cuochi del Cannon d'oro meta gustosa cocconatese.

2 CANTINA SANTA LIBERA CASA DEL POPOLO

DOVE SI TROVA: Via Brofferio 129
POSTI A TAVOLA: Ven: 70 - Sab: 70 - Dom: 70
CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Ven: Il Cascinalenuovo, tel. 0141.958166 Sab e dom: Pina e Adriano Rissone, tel. 0141.091165
CHI PORTA IL VINO: Gianluca Morino, Cascina Garitina, Barbera d'Asti Villalta 2012 - Castel Boglione (AT) - http://www.cascinagaritina.it, - Sab e dom: La Viranda, San Marzano Olivero - laviranda.wordpress.com
AMBIENTE: Quella che fu una storica fabbrica del ghiaccio e poi sede della cantina dei fratelli Gabriele e Lorenzo Bosisia, ha recuperato le belle cantine in mattoni ed è diventata un luogo di cultura e convivialità. Venerdì la Bagna cauda sarà proposta dai fratelli Roberto e Walter Ferretto e dal loro team. Sabato e domenica entrano in gioco Pina e Adriano, ex circolo di Revigliasco.

3 DIAVOLO ROSSO

DOVE SI TROVA: Piazza San Martino 4
POSTI A TAVOLA: Ven: 120
CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Cucina del Diavolo Rosso, Tel. 339.5641302
CHI PORTA IL VINO: Cantina Viticoltori Sette Colli, Moncalvo
AMBIENTE: Una ex chiesa in piazza San Martino, dedicata da tredici anni al mitico Giovanni Gerbi, il Diavolo Rosso, offre l'ambiente perfetto per stare insieme a suonare, ballare, fare festa.

4 BAROLO & CO.

DOVE SI TROVA: Via Cesare Battisti 14
CONTATTI: Tel. 0141.31645
QUANTI POSTI: Ven: 40 - Sab: 40
CHI PORTA IL VINO: Cascina Tavijn, Scurzolengo - www.cascinatavijn.it
AMBIENTE: La storica locanda della Piuma d'oro apre le sue bellissime cantine. La bagna cauda cucinata dall'esperta proprietaria Silvana Amerio e dal giovane cuoco Roberto Gacovi è proposta nella sala del grande camino.

5 IL CAVOLO A MERENDA

DOVE SI TROVA: Via Garetti 8
CONTATTI: Tel. 0141.1720250
POSTI A TAVOLA: Ven: 40 - Sab: 40 - Dom: 40
CHI PORTA IL VINO: Teo Costa, Castellinaldo (CN) www.teocosta.it
AMBIENTE: Un locale raccolto e accogliente, a due passi da piazza San Secondo, con una cucina che dal Piemonte guarda al mondo, ideale per un bagna cauda party.

6 IL CICHETTO

DOVE SI TROVA: Via Garetti 11
CONTATTI: Tel. 0141.958791
POSTI A TAVOLA: Ven: 30 - Sab: 30 - Dom: 30
CHI PORTA IL VINO: Cantina Sant'Agata, Calliano
DA SAPERE: Sarà proposta la Bagna Cauda "eretica", senza aglio.
AMBIENTE: Nel centro storico, tra bottiglie e specialità da ogni dove, un locale giovane, informale, caldo e "deprosechizzato".

7 IL CONVIVIO

DOVE SI TROVA: Via G.B. Giuliani 4
CONTATTI: Tel. 0141.594188
POSTI A TAVOLA: Ven: 40 - Sab: 40
CHI PORTA IL VINO: Enrico Rainero, Fraz. Variglio
DA SAPERE: Musica dal vivo al pianoforte del maestro Domenico Stagliano
AMBIENTE: Un locale che è stato, più di vent'anni fa, uno dei primi a puntare sulla valorizzazione della cucina e dei vini astigiani che accoglie i clienti in un ambiente piacevole e rilassante.

8 OSTERIA DEL DIAVOLO

DOVE SI TROVA: Piazza San Martino 6
CONTATTI: Tel. 0141.3022; 347.4000320
POSTI A TAVOLA: Ven: 80 - Sab: 60 - Dom: 140
CHI PORTA IL VINO: Cascina Castlet - Costigliole
AMBIENTE: Una delle più belle realtà fra le "nuove" osterie stigiane che accoglie gli appassionati di bagna cauda in un ambiente vivo e piacevole.

9 FALCON VECCHIO

DOVE SI TROVA: Corso Alfieri 402
CONTATTI: Tel. 0141.593106
POSTI A TAVOLA: Ven: 80 - Sab: 80 - Dom: 80
CHI PORTA IL VINO: Bersano - Nizza M.to -
AMBIENTE: Il nome è antico e glorioso, la gestione nuova e capace, l'ambiente elegante e caldo. La cucina si fa apprezzare per freschezza e fedeltà al territorio.

10 GENER NEUV

DOVE SI TROVA: Lungo Tanaro dei Pescatori 4
CONTATTI: Tel. 0141.557270 - 333.4220416
POSTI A TAVOLA: Ven: 18
CHI PORTA IL VINO: La Gironda, Nizza Mon.to
AMBIENTE: Pina e Piero Fassi e la loro famiglia conducono questo ristorante a pochi metri dal Tanaro con passione immutata e gusto per la ricerca nel rispetto della tradizione. Da leggere e farsi tradurre le frasi e i moti dipinti sulle travi e alle pareti. Per il Bagna Cauda Day hanno riservato la sala degli specchi, calda e accogliente.

11 LA GROTTA

DOVE SI TROVA: Corso Torino 366
CONTATTI: Tel. 0141.214168
POSTI A TAVOLA: Ven: 40 - Sab: 40 - Dom: 40
CHI PORTA IL VINO: Cantina Soc. di Vinchio e Vaglio
AMBIENTE: Da anni uno dei ristoranti più amati dagli astigiani, con la sua cucina schiettamente piemontese, da apprezzare nell'elegante salone che fa tanto "pranzo della festa".

12 IL PODESTÀ

DOVE SI TROVA: Via dei Cappellai 5
CONTATTI: Tel. 0141.590030
POSTI A TAVOLA: Ven: 50 - Sab: 50 - Dom: 50
CHI PORTA IL VINO: La Montagnetta - Roatto
AMBIENTE: Il ristorante, a pochi metri da piazza San Secondo, è ospitato nelle antiche cantine del Palazzo del Podestà. Ricca carta dei vini e attenta ricerca dei sapori autentici astigiani e piemontesi.

13 POMPA MAGNA

DOVE SI TROVA: Via Aliberti 65
CONTATTI: Tel. 0141.324402
POSTI A TAVOLA: Ven: 40 - Sab: 30 - Dom: 40
CHI PORTA IL VINO: Cantine Da Capo - Agliano T.
AMBIENTE: Una bella cantina nel centro storico a due passi da piazza Roma. Ricca carta dei vini e attenta ricerca dei sapori autentici astigiani e piemontesi.

14 RISTORANTE REALE

DOVE SI TROVA: Piazza Alfieri 4
CONTATTI: Tel. 0141.530240
POSTI A TAVOLA: Ven: 50 - Sab: 50 - Dom: 50
CHI PORTA IL VINO: Cascina La Milanese - F.lli Perroncito Mongardino
AMBIENTE: Una bella cantina nel centro storico di Asti, attivo fin dal diciannovesimo secolo per il piacere della gola di astigiani e non.

15 TACABANDA

DOVE SI TROVA: Via al Teatro Alfieri 5
CONTATTI: Tel. 0141.530999
POSTI A TAVOLA: Sab: 10 - Dom: 10
CHI PORTA IL VINO: Giuseppe Pavese, vignaiolo di Montemarzo, Asti
AMBIENTE: Proprio accanto al Teatro Alfieri, un'osteria giovane che non dimentica le tradizioni e accoglie i clienti nelle sue belle cantine.

16 TRATTORIA DEL MERCATO

DOVE SI TROVA: Corso Einaudi 140, Asti
CONTATTI: Tel. 0141.34559
POSTI A TAVOLA: Ven: 30 - Sab: 30 - Dom: 30
CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Col dei Venti Vaglio Serrà (AT)
AMBIENTE: La mitica Rosalba, che è stata titolare dell'ultima piola di Asti, vi accoglie nel nuovo locale aperto sulla stessa grande piazza con la medesima voglia di far contenti i commensali e di stupirli con la sua contagiosa simpatia.

17 "La famo strana" FRANCESE RISTORANTE

DOVE SI TROVA: Via dei Cappellai 15
CONTATTI: Tel. 0141.592321
POSTI A TAVOLA: Ven: 60 - Dom: 60
CHI PORTA IL VINO: La Caudrina di Romano Dogliotti, Castiglione Tinella (CN)
AMBIENTE: Esordio mondiale della bagna cauda al forno, con sapienze dalla costiera amalfitana portate ad Asti dalla famiglia Francese. Gli storici pizzaioli partenopei hanno saputo radicarsi ad Asti puntando sulla qualità e lo stile e aggiungono una nota inedita al gran concerto del Bagna Cauda Day.

18 IL CORNER DEGLI ULTRAS DELLA SOMA D'AJ

DOVE SI TROVA: Via San Martino 35 - Asti
 La soma d'aj all'astigiana non è solo una fetta di pane abbrustolito sulla quale si passa un velo d'olio e si gratta una "frisca" d'aglio. Era la merenda povera dei nostri nonni, appetitosa e antisettica. Il locale proporrà anche il classico sanguis di pane e salame crudo o cotto del salumificio di Callianetto, con le rossette cotte nel forno da "Il nuovo pasticcio" di corso Casale. Prezzi da 2,5 euro. Il bicchiere di barbera a un euro.
AMBIENTE: Un piccolo caffè nel centro storico, in via San Martino, di fronte all'angolo con via Cotti Ceres, custodisce una cantina ben recuperata per la chiacchiera che diventerà per tre giorni, grazie all'impegno di Giannino Speretta da Castell'Alfero, uno spazio ad alta e allegra intensità odorosa.

Aperitivi apri stomaco, musica e chiacchiere

18 CARDI RANDAGI

DOVE SI TROVA: via Quintino Sella 41
AMBIENTE: Una bella cantina del centro storico trasformata in locale di tendenza, cambia nome in occasione del Bagna Cauda Day e ospiterà al pian terreno la caf fetteria Valle e la stanza delle riflessioni e interventi teatrali di Lorenza Zambon. Nello spazio bistro in cantina saranno servite grappe, vermouth, amari della tradizione astigiana. Venerdì 22 straordinaria partecipazione del dj Margiotta che in coppia con Pier Ottavio Daniele proporrà una notte di musica e balli al "Card Rock Café".

19 FIATI PESANTI

DOVE SI TROVA: Diavolo Rosso, P. San Martino
AMBIENTE: La sera di sabato 23 novembre grande ritorno dei Fiami Pesanti, la super jazz big band astigiana, che per il Bagna Cauda Day, in prima mondiale, presenterà il brano blues "Hot souce" del maestro Sergio Paolo Demartini

20 CAFE LAIT

DOVE SI TROVA: Via Roero 8 tel 014230567
AMBIENTE: Aperitivi, colazione rilassanti del giorno dopo, lettura dei giornali, offerti in una caffetteria arredata con gusto, dove l'ospitalità è calda e affabile e la sfiziosità delle proposte sorprenderà i nuovi clienti, e continua a conquistare i vecchi.

21 HARD CAFÉ

DOVE SI TROVA: Via dei Cappellai
TEL: 0141.231716
AMBIENTE: Un bar dove la movida astigiana si ritrova. È un punto di incontro che durante il Bagna Cauda Day diventerà ancora più vivace con aperitivi specifici e tavolini all'aperto riscaldati.

22 CAFFÈ PORTICI ROSSI

DOVE SI TROVA: Corso Alfieri 191
TEL: 0141.592014
AMBIENTE: Aperitivi in tema di bagna cauda con assaggi sfiziosi e concreti a corollario della festa. Sotto gli storici Portici Rossi che si affacciano su piazza Alfieri.



Non ti fidar di un bacio a mezzanotte

● Alla mezzanotte del 22 novembre in piazza San Secondo nel centro di Asti primo gran flashmob della Bagna Cauda: tutti i bagnacaudisti, sulle note della canzone "Non ti fidar di un bacio a mezzanotte" in omaggio alle Gemelle Nete, sono inviati ad un abbraccio e ad un "coraggioso" bacio collettivo in piazza, per la durata dei 12 rintocchi dell'orologio del municipio. Vin brulé finale a chiusura del primo Bagna Cauda Day. Il bacio di mezzanotte concluderà la prima giornata del Bagna Cauda Day anche nei ristoranti e locali fuori Asti, nel contado e nel mondo che aderiscono all'iniziativa.

In collaborazione Banda musicale di Settime Musici e giocolieri di strada

Kit del dopo Bagna Cauda

La farmacia Moderna di via Cavour 90 ha elaborato un kit del dopo Bagna Cauda day che comprende:

- dentifricio alle erbe in confezione "baciarmi subito"
- bicchiere di effervescente Tortoroglio, vari gusti
- mignon di amaro digestivo naturale

La Tintoria Dante di corso Dante 75 tel. 0141 556883 è sponsor tecnico del Bagna Cauda Day. Anna Oliva garantisce uno sconto speciale del 10% su ogni trattamento agli abiti di tutti i bagnacaudisti

Il bagna cauda day si celebra anche fuori Asti nel Monferrato, in Langa e nel Roero

1 LOCANDA ANTICHE SERE

DOVE SI TROVA: Via Nicoline 46, Maretto
CONTATTI: Tel. 0141.938201
www.locandadelleantichiesere.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 60 - Sab: 60 - Dom: 60
CHI PORTA IL VINO: Franco Roero Il Carbone, Montegrosso d'Asti
AMBIENTE: Un bel casale di campagna con suggestive sale dal caminetto acceso. Spazi tematici nella sala delle Memorie, nella sala delle Chiacchiere e una tavernetta da 25 posti.

2 IL BAGATTO

DOVE SI TROVA: Piazza Cotti 17, Grazzano Badoglio
CONTATTI: Tel. 0141.925110
www.ristoranteilbagatto.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 50 - Sab: 50 - Dom: 50
CHI PORTA IL VINO: Fratelli Natta, www.fratellinnatta.it
AMBIENTE: Nel cuore del Monferrato astigiano, un locale dalla storia ormai lunga che è una delle firme sicure del mangiare piemontese in questa zona.

3 AI BINARI

DOVE SI TROVA: Fraz. Mombarone 145, Asti
CONTATTI: Tel. 0141.942228
POSTI A TAVOLA: Ven: 25 - Sab: 25 - Dom: 25
CHI PORTA IL VINO: Chiappone - Nizza Monferrato
www.eredechiappone.com
AMBIENTE: Una piccola stazione della linea ferroviaria Asti-Chivasso trasformata in suggestiva trattoria. Mara e Claudio propongono, nel loro ambiente singolare e gioioso, una intensa cucina di territorio, con ampia carta dei vini.

4 BIANCA LANCIA

DOVE SI TROVA: Reg. S. Vito 3, Calamandrana
CONTATTI: Tel. 0141.718400
www.biancalancia.com
POSTI A TAVOLA: Ven: 20 - Sab: 20
CHI PORTA IL VINO: Domenico e Walter Ivaldi, Calamandrana (AT) - www.aziendaivaldi.it
AMBIENTE: Beppe Galiese detto "il Barón" e la sua compagna Giovanna sono ormai una realtà affermata in Valle Belbo. Attenti alla cucina di Langa e Monferrato, si considerano un ponte ideale tra i due territori.

5 I BOLOGNA

DOVE SI TROVA: Via N. Sardi 4, Rocchetta Tanaro
CONTATTI: Tel. 0141.644600
www.trattoriadiologna.it
POSTI A TAVOLA: Domenica: 20
CHI PORTA IL VINO: Braida - Rocchetta Tanaro
www.braida.it
AMBIENTE: Il nome dei Bologna è ben noto da anni agli appassionati dei grandi vini astigiani. La trattoria, condotta con consumato savoir faire da Carlo, offre l'esemplare cucina piemontese della moglie Mariuccia e del figlio Beppe.

6 OSTERIA GALLINA SVERSA

DOVE SI TROVA: Via Battino 9, Calosso
CONTATTI: Tel. 0141.853483
www.gallinasversa.com
POSTI A TAVOLA: Ven: 50 - Sab: 50 - Dom: 50
CHI PORTA IL VINO: Fratelli Scagliola, Calosso
www.scagliolavini.com
AMBIENTE: Tra le colline del Moscato, una recente osteria che si segnala per una cucina saporita e precisa, offerta in un locale accogliente e festoso.

7 LA BRAJA

DOVE SI TROVA: Via S. G. Bosco 11, Montemagno
CONTATTI: Tel. 0141.653925 - www.labraja.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 20 - Sab: 20 - Dom: 20
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Docg, F.lli Biletta, Cascina Moncucchetto, Casorzo
AMBIENTE: Quella proposta dalla famiglia Palermi è da anni una delle soste più note e con tocco artistico del Monferrato.

8 CA' ROSSA

DOVE SI TROVA: P. Rossino 1, Cisterna d'Asti
CONTATTI: 0141.979528; cell 338.1964360;
info@lacarossa.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 50 - Sab: 50
CHI PORTA IL VINO: Roero della Cantina Matteo Correggia, Canale (CN) - www.matteocorreggia.com
AMBIENTE: Sulla piazza del paese, ai piedi del castello che ospita il museo degli antichi mestieri la famiglia Bodda conduce un ristorante vivace con bella vista sulle colline del Roero.

9 CA' SAN SEBASTIANO

DOVE SI TROVA: Via Ombra 10, Camino (AL)
CONTATTI: Tel. 0142.945300 www.casans Sebastiano.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 40 - Sab: 20 - Dom: 40
CHI PORTA IL VINO: Pierino e Maurizio Vellano, Camino (AL) - www.pierinovevallano.it
AMBIENTE: Un agriturismo di charme che sa offrire il meglio del Monferrato: saponi schietti, ambienti di tutto relax, accoglienza familiare.

10 CASA DEL RUCHE' DA GEPPE

DOVE SI TROVA: Via Umberto I 10, Castagnole M.
CONTATTI: Tel. 0141.292113
POSTI A TAVOLA: Ven: 40 - Sab: 40 - Dom: 40
CHI PORTA IL VINO: Marco Crivelli - Castagnole M
www.ruchecrivelli.it
AMBIENTE: La trattoria da Geppe è sulla piazza del paese monferrino considerato la "capitale" di Ruché, un vino rosso intenso e profumato che è riscoperto e rilanciato dal parroco don Giacomo Cauda e dal sindaco Lidia Bianco. Ora un gruppi di piccoli produttori, tutti presenti con i loro vini in questo bel ristorante contadino, lo diffondono nel mondo partendo proprio da Castagnole e di sue vigne.

11 CENTRO BISTROT

DOVE SI TROVA: Via Carlo Alberto 29/31 - Nizza M
CONTATTI: Tel. 0141.721142
POSTI A TAVOLA: Ven: 20 - Sab: 20 - Dom: 20
CHI PORTA IL VINO: Bersano - Nizza Monferrato.
www.bersano.it
AMBIENTE: Il Centro da oltre mezzo secolo rappresenta il luogo di ritrovo di molti nicinesi. Sede dello storico mercato del vino, nelle belle sale con i grandi voltorni a botte si possono assaporare ottime selezioni di carni e salumi. Tutti i giorni servizio di wine bar.

12 LA CIRENAICA

DOVE SI TROVA: P. Berruti 8 - Rocchetta Palafea
CONTATTI: Tel. 0141.769134
POSTI A TAVOLA: Ven: 20 - Sab: 20 - Dom: 20
CHI PORTA IL VINO: Paolo Marengo di Castelrocchero
AMBIENTE: La Cirenaica è sulla piazza del paese di Rocchetta Palafea, nella Langa astigiana. Osteria di campagna con il bar al piano terra, è gestita da un decennio dalle sorelle Nicala che lavorano con passione utilizzando prodotti del territorio. Curiosa saletta a due per innamorati.

13 LA CONTEA

DOVE SI TROVA: Piazza Cocito 8 - Neive (CN)
CONTATTI: Tel. 0173.677558 - www.la-contea.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 80 - Sab: 80 - Dom: 80
CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola La Contea - Neive (CN)
AMBIENTE: Tonino e Claudia Verro aprono la grande cantina del Cinquecento del loro prestigioso ristorante per ospitare una bagna cauda classica e vigorosa, con più di una sfizioosità. La Contea, aperta nel cuore del bel paese di Neive, ai confini tra Astigiano e Albesse, è uno dei luoghi simbolo della cucina piemontese.

14 ENOTECA COLLINE DEL MOSCATO

DOVE SI TROVA: P. XX Settembre 19, Castello dei Busca - Mango (CN)
CONTATTI: Tel. 0141.89291
www.enotecamoscato.com
CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Giorgia Masoero dell'Agriturismo Brusolino, Mango (CN)
www.brusalino.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 60 - Sab: 60 - Dom: 60
CHI PORTA IL VINO: Vini dei produttori soci dell'Enoteca
AMBIENTE: Sita in uno dei più imponenti manieri langaroli, il settecentesco Castello dei Marchesi di Busca, nel cuore del borgo medioevale di Mango, l'Enoteca è nata per valorizzare il prodotto simbolo di queste terre e si segnala per numerose attività culturali e gastronomiche.

15 DEL BELBO DA BARDON

DOVE SI TROVA: Via Valle Asinari 25, San Marzano Oliveto
CONTATTI: Tel. 0141.831340
POSTI A TAVOLA: Ven: 40
CHI PORTA IL VINO: Michele Chiaro - Calamandrana - www.chiaro.it
AMBIENTE: Ha già compiuto cento anni ma non li dimostra. Il locale dei Bardone rappresenta una delle soste più sicure per chi vuole apprezzare la più schietta cucina del territorio, basata su materie prime rigorosamente selezionate.

16 EATALY IN CAMPAGNA

DOVE SI TROVA: Fraz. Lavezzole 5, San Damiano
CONTATTI: Tel. 0141.1745121
eatalyincampagna@eataly.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 50 - Sab: 50 - Dom: 50
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti dell'azienda agricola Franco Giacinto di Franco Felice, frazione Valmolina 63, San Damiano d'Asti
AMBIENTE: La "rivoluzionaria" formula di Eataly interpretata in chiave agricola. Una cascina lungo la strada per Alba, a un chilometro da San Damiano, trasformata in punto di incontro tra culture e culture. Mercato di frutta, verdure, carni, pasta, pizza, pane, uova, latte a filiera corta. Ristorante con spazi didattici in perfetto stile Eataly. C'è anche il pastificio di Antignano.



17 MADAMA VIGNA

DOVE SI TROVA: Via Nazionale 41 - Baldichieri
CONTATTI: Tel. 0141.66471 - www.madamavigna.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 20 - Sab: 10 - Dom: 10
CHI PORTA IL VINO: Bruno Ardisson - S. Stefano di Montegrosso
AMBIENTE: La classica trattoria di campagna con alloggio. Comoda da raggiungere, nel centro del paese lungo la statale per Torino, a 10 km da Asti. Le verdure per la bagna cauda arrivano dal vicino orto dell'azienda agricola Cavallo di Lavezzole di San Damiano.

18 MARIUCCIA

DOVE SI TROVA: Strada Pratomorone 23 - Tigliole
CONTATTI: Tel. 0141.667318
www.ristorantemariucciatiigliole.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 50 - Sab: 50 - Dom: 50
CHI PORTA IL VINO: Carlin De Paolo - Gorzano di San Damiano (AT) - www.carlindepaolo.com
AMBIENTE: Un ristorante di campagna da molti anni sulla breccia che non tradisce mai. La sua gustosa cucina di territorio è garantita dalla passione e dalla lunga esperienza dei titolari.

19 TRATTORIA MAZZINI

DOVE SI TROVA: Via G. Mazzini 29 - Acqui Terme (AL)
CONTATTI: Tel. 0144.325347 - www.lafarinata.net
POSTI A TAVOLA: Ven: 18 - Dom: 18
CHI PORTA IL VINO: Cantina Alice Bel Colle (AL)
www.cantinaalicebelcolle.com
AMBIENTE: Nel centro della bella città termale, un locale ospitale che cucina al forno a legna una storica specialità: la farinata. Ad Acqui la chiamano panissa ed è per eccellenza il cibo di strada monferrino. Danilo e Denise gestiscono familiarmente e con cura la loro trattoria.

20 MORIONDO CARLO BISTROT

DOVE SI TROVA: Via Saracco 7 - Mombaruzzo
CONTATTI: Tel. 0141.77003 - www.moriondocarlo.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 40 - Sab: 40 - Dom: 40
CHI PORTA IL VINO: Pico Maccario - Mombaruzzo
www.picomaccario.com
AMBIENTE: Nel paese degli amaretti una antica casa pasticceria trasformata dai distillatori fratelli Berta con gusto e stile in un locale accogliente e moderno, con salette e spazi sorprendenti, compreso un romantico tavolo tête à tête in torretta. Oltre trecento etichette spaziano nel meglio dell'enologia nazionale.

21 IL QUARTINO

DOVE SI TROVA: Via Roma 50 - Calamandrana
CONTATTI: Tel. 0141.769009
POSTI A TAVOLA: Ven: 20 - Sab: 20
CHI PORTA IL VINO: Cossetti - Castelnuovo Belbo
www.cossetti.it
AMBIENTE: La famiglia Balestrino gestisce il Quartino, lungo la strada che collega Nizza a Canelli, da quattro generazioni. Rita è ai fornelli, Enzo con Marinella e Piero accudiscono i commensali con professionalità.

22 SAN MARCO

DOVE SI TROVA: Via Alba 136, Canelli
CONTATTI: Tel. 0141.823544
www.sanmarcoristorante.net
POSTI A TAVOLA: Ven: 18 (nella tavernetta)
 Domenica: 18 (nella tavernetta)
CHI PORTA IL VINO: Contratto - Canelli
www.contratto.it
AMBIENTE: Mariuccia e Piercarlo offrono ai loro clienti, in un ambiente raccolto ed elegante, il meglio della cucina monferrina, interpretata con sapienza e gusto contemporaneo. Ottima selezione di vini e tartufi in stagione.

23 "SILENZIO! SI MANGIA!"

DOVE SI TROVA: San Desiderio di Calliano
CONTATTI: Tel. 0141.928257 - 339.1233551
POSTI A TAVOLA: Ven: 30 - Sab: 30 - Dom: 30
CHI PORTA IL VINO: Ruché e barbera della Cantina sociale di Castagnole Monferrato.
AMBIENTE: Nella vecchia scuola elementare di San Desiderio, le aule dove, fino a qualche anno fa, ha studiato tutto il paese, oggi sono diventate allegro circolo enogastronomico. La bagna cauda sarà preparata da Francesca e Johnny Fongo che la faranno seguire da un piatto di cappelletti in brodo "detergente". I peperoni arrivano dalla Motta di Costigliole, gli ormai rari "quadrati d'Asti".

24 TAMBASS TEATRO & CUCINA

DOVE SI TROVA: P. Marconi 8 - Rocca d'Arazzo
CONTATTI: Tel. 333.4519755 - www.tambass.eu
POSTI A TAVOLA: Ven: 50 - Sab: 50 - Dom: 50
CHI PORTA IL VINO: Marco Barroero - Coazzo
 Gianluca Colombo - Alba (CN)
AMBIENTE: Una vineria teatrale appena aperta: un'idea nuova che coniuga la tradizione culinaria monferrina con il gusto per lo spettacolo e l'arte. Ispirata dall'esperienza del Teatro degli Acerbi, con Fabio Fassio ed Elena Romano anche un gruppo di attori-camerieri. Bella carta dei vini con proposte di giovani vignaioli e aziende green wine. Nella serata di ven - sarà presentato in anteprima lo spettacolo Zuppa di latte, tratto da un testo di Carlin Petriani.

25 TRATTORIA DEL FREISA

DOVE SI TROVA: Via Mosso 6 - Moncucco Torinese
CONTATTI: Tel. 011.9874765
www.trattoriadelfreisa.it
POSTI A TAVOLA: Ven: 30 - Sab: 30 - Dom: 30
CHI PORTA IL VINO: Freisa novello della Cantina Terre dei Santi di Castelnuovo Don Bosco
AMBIENTE: La Trattoria del Freisa ha sede in un ambiente unico di origine settecentesca. Nell'edificio si trova anche la Bottega del Vino di Moncucco Torinese, vetrina delle migliori etichette del territorio tra le colline Torinesi e quelle dell'alto Astigiano.

26 VIOLETTA

DOVE SI TROVA: Fraz. San Giovanni 1, Calamandrana
CONTATTI: 0141.769011 - www.ristorantevioletta.com
QUANTI POSTI: Ven: 20 - Sab: 20
CHI PORTA IL VINO: Reginin - Vinchio - www.reginin.it
AMBIENTE: Da cinquant'anni Maria Lovisolo è la cucciniera di questo ristorante di campagna, vera custode dei sapori della tradizione, al suo fianco la nipote Khatrin. Specialità imperdibile: la finanziaria.

BAGNA CAUDA TOURIST (GIRULÉ)

I bagnacaudisti potranno visitare gratis o a prezzi scontati mostre, cantine e altre mete curiose dell'Astigiano.

- Ad Asti, in corso Alfieri:
 - * Pinacoteca di Palazzo Mazzetti
 - * Mostra "La Rinascita, storia dell'Italia che ce l'ha fatta" e Museo del Risorgimento di palazzo Ottolenghi
 - * Il Museo lapidario e la cripta di Sant'Anastasio - Ingresso ridotto a 3 euro, biglietto unico
 - * Ad Asti in via Brofferio 84 sarà aperta e visitabile la **torroneria e cioccolateria Barbero** tel. 0141 594004 www.barberodavide.it
 - * A Mombaruzzo **Distilleria Berta** via Guasti 34, fraz. Casalotto - Tel. 0141 739528 www.distilleriaberta.it con degustazione di grappe
 - * A Nizza Monferrato, in piazza Dante 21 tel 0141 7202254 il **Museo Bersano delle contadinerie e delle stampe del vino** con una raro esemplare della "Pomona" del Gallesio, 1817 - www.bersano.it. Orari di visita alle 10-11,30-15-16,30 il venerdì e il sabato e alle 11.30 la domenica con degustazione gratuita
 - * A Canelli il **Cantine Contratto**, una delle più suggestive cattedrali sotterranee del vino con la "galleria Sempione". Via G.B. Giuliani tel 0141 823349 www.contratto.it

BAGNA CAUDA EXPRESS

Operazione "salvi dall'etliometro". I pullman Bagna Cauda Express saranno allestiti (se si raggiungerà il numero di minimo di partecipanti alla copertura delle spese di viaggio e autista) in partenza dalle piazze di Torino, Milano e Genova e da ogni altra località dove i bagnacaudisti si organizzano. La partenza è prevista per le ore 15 di venerdì 22 e sabato 23 con rientro da Asti subito dopo la mezzanotte. La domenica partenza alle 9 e rientro da Asti alle 17. Servizio di opzioni e prenotazioni autonoleggio Venturino al numero 0141 476140. La società Venturino pratica anche uno sconto del 10% sui listini per il noleggio di auto e pulmini durante i tre giorni del Bagna Cauda Day.
 Venturino, corso Alessandria 371 - www.affittianfurgone.it

Spazia al vino e ai brindisi



Il vino sarà presentato e proposto nelle stesse cantine o nei ristoranti aderenti al Bagna Cauda Day e venduto al prezzo promozionale di **5 euro** a bottiglia. Nella maggior parte dei casi è direttamente il produttore ospite a raccontare e vendere il suo vino. Saranno proposte Barbere, Freisa, Grignolino e altri vini giovani, ideali per abbinarli alla Bagna Cauda, ma non mancherà la possibilità di avere bottiglie d'annata.

Al termine di ogni Bagna Cauda ci sarà spazio per un brindisi con l'Asti o il Moscato d'Asti docg.

"Anche i duri hanno bisogno di dolcezza": ogni locale, compreso nel prezzo offre, il suo Moscato o l'Asti docg per accompagnare il dessert.

La sede del Consorzio dell'Asti nel bel palazzo Liberty di piazza Roma 10 si apre durante il Bagna Cauda day alle visite e alle degustazioni in abbinamento con la pasticceria Daniela.

In collaborazione con
 Consorzio per la Tutela dell'Asti docg
 Associazione Produttori Moscato

Pasticceria Daniela



BAGNA CAUDA MARKET

Orari di vendita
 venerdì 22 e sabato 23 novembre dalle ore 10 alle 18
 Domenica 24 dalle ore 9 alle 12

L'antica piazza delle erbe, oggi piazza Statuto, nel cuore del centro storico di Asti, torna per tre giorni ai suoi profumi e ai colori dell'autunno con il **BAGNA CAUDA MARKET**.

Ci saranno bancarelle di produttori delle cose indispensabili per farsi la Bagna Cauda a casa. Invitati i "cardologi" di Nizza Monferrato e della Valle Belbo, ortolani dei famosi "cardi gobbi". E anche produttori di aglio, peperoni, cavoli e ogni altra verdura di stagione fresca e cotta al forno. Non potranno mancare gli acciugai e ci sarà l'olio extravergine della Riviera Ligure, ottenuto dalle olive taggiasche, freschissimo dell'annata 2013, nato a pochi giorni dalla frangitura. Al Bagna Cauda Day partecipa anche Valentino Veglio che con il padre Piero produce olio sulle colline di Moncalvo. Tra i banchi anche vasellame, i "fujiot", libri di cucina, i tovagliolini ricordo del Bagna Cauda Day e le esclusive "acciughe para-alito".

In collaborazione con

Ascom Confcommercio, Asti
 Camera di Commercio di Asti
 Eataly in campagna di San Damiano
 Frantoio Olivi di Liguria, Fraz. Torre Papone 18100 Pietrabruna (IM)
 Tel. & Fax 0183.90121
 Azienda Agricola Veglio Piero Cascina Coletto 2, Moncalvo Tel. 3292184316



BAGNA CAUDA NANNA E RELAX

Il Bagna Cauda Day ha stipulato convenzioni con alcuni dei migliori hotel e agriturismo dell'Astigiano per offrire ai "bagnacaudisti" la possibilità di un dolce sonno dopo la festa. I prezzi sono da intendersi a stanza con pernottamento e prima colazione.

Hotel Aleramo **** via E. Filiberto, 13, Asti tel. 0141.595661 haleramo@tin.it € 110 doppia € 70 doppia uso singola	Hotel Salera **** via M. Marelli 19, Asti tel. 0141.410169 info@hotelsalera.it € 64 doppia € 80 doppia	Agriturismo La Regibussa loc. Casabianca 110, Asti tel. 0141.215951 info@laregibussa.it € 95 doppia € 80 singola	Bed & Breakfast Cà Colomba frazione Valmolina 63, San Damiano d'Asti www.cacolomba.it tel. 338.4313933 € 60 doppia
Hotel Palio **** via Cavour 106, Asti tel. 0141.34371 info@hotelpalio.com € 110 doppia € 70 doppia uso singola	Hotel Reale *** piazza V. Alfieri, 5 Asti tel. 0141.530240 info@hotelristorantereale.it € 90 doppia € 60 singola	Beppe B&B Valle Baciglio Strada Lagnino, 151/a Loc. Valle Baciglio Sessant (Asti) tel. 0141.294592 info@beppe-bb.it € 45 singola € 80 doppia € 110 tripla	La Contea di Neive Piazza Cocito 8, Neive tel. 0173.677558 www.la-contea.it € 60 doppia
Hotel Rainero *** via Cavour 85, Asti tel. 0141.353866 info@hotelrainero.com € 95 doppia € 70 doppia uso singola	Hotel Lis *** via Rosselli 100, Asti tel. 0141.595051 info@hotellis.it € 100 doppia € 70 singola	Relais al Cambio Via Thea, 2 Castelletto Molina Tel. 0141.739513 www.relaisalambio.com 15% di sconto su tutte le camere € 50 doppia uso singola	

A Camino, Ca' San Sebastiano propone ai commensali del **Bagna Cauda Day** i servizi di **Aquavite spa**. Ingresso alla piscina, con cascata e idromassaggio, vasca in nicchia, sauna a legna. Orari dalle ore 10 alle 18 di ven. sab. e domenica ingresso scontato a 15 euro.
 Via Ombra 10, Camino (AL) - Tel. 0142.945900 - www.casans Sebastiano.it

Date orari e prezzi

Venerdì 22 novembre dalle ore 20,30 alle 24
 Sabato 23 novembre dalle ore 20,30 alle 24
 Domenica 24 novembre dalle ore 13 alle 16,30

Il prezzo unificante del **Bagna Cauda Day** è di **25 euro** a testa. Ogni commensale avrà il suo posto a tavola. Il prezzo comprende la Bagna Cauda completa e a volontà, proposta da ogni locale alla sua maniera. Due le principali versioni: **tradizionale** o **eretica** con poco o senz'aglio. Con la Bagna Cauda il pane e le verdure fresche di stagione e di tradizione. Dopo la Bagna Cauda saranno serviti anche un dolce tipico, amaretti, una coppa di Asti o Moscato d'Asti docg, una mela biologica, caffè e cicchetto di grappa.

I bagnacaudisti riceveranno in omaggio un quaderno edito da "Astigiani" con storia, citazioni, ricette e il "galateo" del mangiatore di bagna cauda. In omaggio anche il tovagliolo in tessuto con logo del **Bagna Cauda Day** da usare e tenere come ricordo dell'evento. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.

In collaborazione con:

Cassa di Risparmio di Asti
 Distillerie Berta, Mombaruzzo
 Caffè Valle, San Damiano
 Eataly in Campagna di San Damiano
 Premiata fabbrica Amaretti Moriondo Carlo, Mombaruzzo
 Amitex Asti



Come prenotare

Sono attivi i siti www.bagnacaudaday.it e www.astigiani.it collegati con l'Ati di Asti. Si potranno scegliere, prenotare e prepagare i posti nelle cantine e nei ristoranti che propongono la Bagna Cauda nei tre giorni della manifestazione: venerdì e sabato sera 22-23 novembre e domenica 24 novembre a pranzo. Per ogni sede sono segnalati numero dei posti, tipologia del locale (cantina storica, circolo, ristorante con cantina ecc.) e nome del produttore che proporrà il vino. Sono indicati anche i collegamenti con i siti internet dei singoli locali. Si potrà prenotare telefonando anche direttamente nei locali. In ogni cantina la Bagna Cauda sarà proposta con tavoloni a più posti per favorire la convivialità. Nei ristoranti e nelle vinerie l'allestimento è lasciato alla fantasia e al gusto dei singoli proprietari. Ogni osteria-cantina potrà arricchire la proposta con sfizioosità della cucina e offerte di musica dal vivo, cori, nonché mostre e ogni altra iniziativa parallela. Uno spazio è consentito agli "eretici" che vorranno la Bagna Cauda senz'aglio.

In collaborazione con **ATL ASTI, Piazza Alfieri**
 Prenotazioni www.astiturismo.it - Tel. 0141.530357

Info Astigiani Bagna Cauda Day: 324.5654070 - info@bagnacaudaday.it
www.bagnacaudaday.it - www.astigiani.it -

pagina facebook: [astigiani](https://www.facebook.com/astigiani) e [bagna cauda day](https://www.facebook.com/bagna-cauda-day)

22 | 23 | 24 novembre 2013
 ad Asti, nel suo contado e nel mondo