



**21-22-23 NOVEMBRE AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO**



**Diamo i numeri**

- 1 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
- 3 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 venerdì e Sabato/sera e domenica a mezzogiorno.

25 euro il costo fisso della Bagna Cauda, il prezzo è uguale in tutti i locali. Ogni commensale avrà il tovAGLIONE firmato da Paolo Fresu in tessuto e il quaderno con la storia di questo piatto popolare e il galateo del bagnacaudista. 80 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 versioni "eretica" o "atea" (con poco e senz'aglio). Anche altri locali in Piemonte in Italia e all'estero hanno aderito al Bagna Cauda Day. 5000 i posti a tavola complessivi da prenotare telefonando direttamente ai locali indicati sul sito: [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it) 0 (zero) tensostrutture e zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente e della tradizione

Info Astigiani Bagna Cauda Day: 324.5654070  
 info@bagnacaudaday.it [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it) - [www.astigiani.it](http://www.astigiani.it)  
 pagina facebook: [astigiani e bagna cauda day](https://www.facebook.com/astigiani)



# Cantine e locali dove festeggiare

la disponibilità dei posti varia dal venerdì 21 al Sabato 22 sera e la domenica 23 a pranzo.

**Orari: Venerdì e Sabato ore 20.30 - Domenica ore 12.30**

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 tovaglione d'autore, firmato da Paolo Fresu in tessuto, con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere a ricordo dell'evento.

Ogni commensale compresi nei 25 euro avrà anche: assaggi di salame cotto del Monferrato, grigliati e sottaceti Saclà, "lingue di suocera" del panificio Fongo, caffè. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.

Il quartier generale del Bagna Cauda Day con punto informazione è in via Grandi, biglietteria retro Teatro Alfieri

**1 ANTICHE CANTINE DI PALAZZO GAZELLI**

DOVE SI TROVA: Via Quintino Sella 46  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 200 – Sabato: 200 – Domenica: 200  
 CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Ristorante Cannon d'Oro, Coconato. Tel. 0141 907794 [www.cannonoro.it](http://www.cannonoro.it)  
 CHI PORTA IL VINO: Bava, Coconato (AT) – [www.bava.com](http://www.bava.com)  
 AMBIENTE: Un palazzo storico e le sue accoglienti cantine, per una bagna cauda di atmosfera affidata alle sapienti mani dei cuochi del Cannon d'Oro, meta gustosa cocconate. I locali sono adeguatamente riscaldati.

**2 CANTINA SANTA LIBERA CASA DEL POPOLO**

DOVE SI TROVA: Via Brofferio 129  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 100 – Sabato – 100 – Domenica: 100  
 CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Ristorante il Grappolo, Alessandria. Tel. 0131 253217 [www.ristorantelgrappolo.it](http://www.ristorantelgrappolo.it)  
 CHI PORTA IL VINO: Tenuta Montemagno, Montemagno (AT) [www.tenutamontemagno.it](http://www.tenutamontemagno.it)  
 AMBIENTE: Quella che fu una storica fabbrica del giacinto e poi sede della cantina dei fratelli Gabriele e Lorenzo Bosia è oggi luogo di cultura e convivialità. La bagna cauda proposta dallo chef Beppe Sardi originario di Rocchetta Tanaro sarà cucinata cotta nel vino secondo un'antica ricetta monferrina. I locali sono riscaldati.

**3 SALONE DEI MILITARI IN CONGEDO**

DOVE SI TROVA: Via Bonzanigo 46  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 70 – Sabato: 70 – Domenica: 70  
 CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA E DOVE PRENOTARE  
**Venerdì:** Cà Vittoria, Tigliole (AT) - Tel. 0141 667713 – [www.cavittoria.it](http://www.cavittoria.it)  
**Sabato e Domenica:** Santisè, Fraz. San Desiderio Strada Castelletto 2, Calliano (AT) – Tel. 0141 928747 – [www.santisè.it](http://www.santisè.it)  
 CHI PORTA IL VINO: **Venerdì:** Azienda Agricola Pescaja, Cisterna d'Asti (AT) [www.pescaja.com](http://www.pescaja.com)  
**Sabato e Domenica:** Azienda Vinicola Michele Chiaro, Calamandrana  
 AMBIENTE: Nel bel salone ottocentesco della Fratellanza dei Militari in congedo, una straordinaria staffetta della Bagna Cauda tra la cucina stellata del Cà Vittoria, nelle mani del giovane chef Massimiliano, e i piatti del Santisè di Calliano che nascono dall'incontro di tradizione e modernità. I locali sono adeguatamente riscaldati.

**ANTICO CASALE (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Fraz. Revignano 201 - PRENOTAZIONI: 0141 295013  
 POSTI A TAVOLA: Ven: 80  
 CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Marengo Massimo Castagnole Monferrato  
 AMBIENTE: in una cascina ristrutturata del 1700 sorge un bel casale con due salette al piano terra e un grande salone per cerimonie al primo piano. L'attenzione per gli ambienti si conferma in cucina, con i piatti dello chef Mario Piatto.

**4 BIJOUX CAFÉ**

DOVE SI TROVA: Via Verdi 23 - PRENOTAZIONI: 0141 351067  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 40 – Sabato: 40  
 CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Matteo Correggia, Canale d'Alba (CN)  
 AMBIENTE: Un locale a due passi da Corso Dante e Corso Alfieri che ogni giorno propone una cucina casalinga ispirata dalla tradizione e dai prodotti del territorio. Lucia ai fornelli e Enzo e Giulia in sala sapranno accogliervi in un ambiente piacevole proponendo la Bagna Cauda classica e senz'aglio, con un grande vino del Roero.

**5 CAMPANARÒ**

DOVE SI TROVA: Corso Alfieri 36 - PRENOTAZIONI: 0141 33252 – [www.campanaro.it](http://www.campanaro.it)  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 20 – Sabato: 20 – Domenica: 20  
 CHI PORTA IL VINO: Viotti Vini, Castiglione Rocchero (AT) – [www.viottivini.it](http://www.viottivini.it)  
 AMBIENTE: Susanna e Dullio vi accoglieranno in un nuovo locale in Corso Alfieri con il calore umano di sempre. La cucina è autentica e la cantina dispone di un'enoteca con grande attenzione alla piemontesità. Il ristorante propone il suo pane fatto in casa anche nella versione senza glutine, tra cui il pane di accompagnamento alla bagna cauda.

**CASCINA LISSONA (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Località Valgera 57 - PRENOTAZIONI: 333 1674791  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 60 - Sabato: 60  
 CHI PORTA IL VINO: Gianluca Morino, Cascina Garitina, Castel Boglione (AT) [www.cascinagaritina.com](http://www.cascinagaritina.com)  
 AMBIENTE: Un locale originale gestito con simpatia e professionalità da Nicola che coniuga la genuinità dei prodotti dell'azienda agricola con piatti semplici ma innovativi. Verranno proposte la Bagna Cauda "Come Dio comanda" e la "Atea" per soddisfare i gusti di tutti. L'olio viene dai loro uliveti in provincia di Brindisi e le verdure sono dell'orto della cascina.

**6 IL CAVALO A MERENDA**

DOVE SI TROVA: Via Garetti 8 - PRENOTAZIONI: 0141 1720250  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 20 – Sabato: 20 – Domenica: 20  
 CHI PORTA IL VINO: Teco Costa, Castellinaldo (CN) – [www.tecosta.it](http://www.tecosta.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 allegro e invitante

**7 IL CICHETTO**

DOVE SI TROVA: Via Garetti 11 - PRENOTAZIONI: 348 2202413 - 0141 320225  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 45 – Sabato: 45 – Domenica: 45  
 CHI PORTA IL VINO: C. Sant'Agata, Scurzolengo (AT) - [www.santagata.com](http://www.santagata.com)  
 AMBIENTE: Nel centro storico tra bottiglie e specialità da ogni dove, un locale giovane, informale, caldo e "deprosechizzato". Sarà possibile scegliere tra la bagna cauda "come Dio comanda" e la versione "atea" senz'aglio.

**CIRCOLO ANTICHE MURA (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Via Dorna 5 - PRENOTAZIONI: 0141 320732 - 331 7029004  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 45 – Sabato: 45 – Domenica: 45  
 CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Cascina Vadri, Canale (CN) – [www.cascinavadri.it](http://www.cascinavadri.it)  
 AMBIENTE: Un circolo tenistico immerso nel verde lungo le antiche mura della città. Cucina sincera in ambiente accogliente e sopalcatto costruito negli anni Venti.

**8 CIT MA BON**

DOVE SI TROVA: Via Garetti 29 - PRENOTAZIONI: 349 2896400  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 40 – Sabato: 40 – Domenica: 40  
 CHI PORTA IL VINO: Grignolino e Barbera az. agricola Ale Mat. Ponzano Monferrato (AL)  
 AMBIENTE: Una coraggiosa bagna cauda anche in outdoor con area riscaldata per questo piccolo pastificio con gastronomia in pieno centro città. Verrà proposta la versione "Eretica" con aglio senz'anima e messo prima a mollo nel latte.

**9 IL CONVIVIO**

DOVE SI TROVA: Via G.B. Giuliani 4 - PRENOTAZIONI: 0141 594188  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 40 – Sabato: 40  
 CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Bera Vittorio e figli, Canelli (AT)  
 AMBIENTE: Un locale che sin dal 1980 punta sulla valorizzazione della cucina e dei vini astigiani che accoglie i clienti in un ambiente piacevole e rilassante.

**10 DIAVOLO ROSSO**

DOVE SI TROVA: Piazza San Martino 4 - PRENOTAZIONI: 339 5641302  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 40 – Sabato: 40 – Domenica: 40  
 CHI PORTA IL VINO: Viticoltori Sette Colli, Moncalvo (AT) - [www.vinisettecollimoncalvo.it](http://www.vinisettecollimoncalvo.it)  
 AMBIENTE: Una ex chiesa in piazza San Martino dedicata dal Duemila al mitico Giovanni Gerbi, il Diavolo Rosso. Offre l'ambiente perfetto per stare insieme a suonare, ballare e fare festa. La bagna cauda si gusterà nel loggiato, con vetrata su antico cortile

**RISTORANTE ENOTECA DENTE (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Loc. Valletanaro, Frazione Torrazzo 43  
 PRENOTAZIONI: 0141 436560 – 348 5956749 – [www.ristorantenotecadente.it](http://www.ristorantenotecadente.it)  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 30 – Sabato: 30 – Domenica: 30  
 CHI PORTA IL VINO: Guasti Clemente, Nizza Monferrato – [www.guasti.it](http://www.guasti.it)  
 AMBIENTE: Locale a pochi passi da Asti in luogo tranquillo con ampio dehors e fresca enoteca. Esperienza quarantennale nel settore e fiducia nella qualità e genuinità dei prodotti animano la cucina che, per l'occasione, utilizza verdure di produzione locale.

**11 GENER NEUV DA TUIT**

DOVE SI TROVA: Via Carlo Leone Grandi 3 - PRENOTAZIONI: 0141 557270  
 POSTI A TAVOLA: Domenica: 30  
 CHI PORTA IL VINO: La monella, Braida, Rocchetta Tanaro  
 AMBIENTE: Nome e passione sono gli stessi. Il ristorante dopo 42 anni di successi passati in riva al Tanaro ha riaperto nella nuova sede in alleanza con Tuit per Eataly. La cucina di Pina e delle figlie Maria Luisa e Maura è ricca di tradizione e sorprese. In sala Piero Fassi racconta la sua astigianità. Alle pareti ci sono le stesse frasi in piemontese e belle gigantografie di frutta e verdure. All'ingresso il motto: pien pien, pian pian.

**LA GREPPIA (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Corso Alba 140 - PRENOTAZIONI: 0141 593262  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 30 – Sabato: 30 – Domenica: 30  
 CHI PORTA IL VINO: Casa dei frati, Variglie (AT) – [www.casadeifrati.it](http://www.casadeifrati.it)  
 AMBIENTE: Da quarant'anni Brunella e Gianni gestiscono il locale (1ex dancing Palmirosa) con amore. Ambiente rustico per una bagna cauda come in famiglia.

**LA GROTTA (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Corso Torino 366 - PRENOTAZIONI: 0141 214168  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 50n – Sabato: 50  
 CHI PORTA IL VINO: Soc. Coop. Agr. Vinchio e Vaglio Serra (AT) – [www.vinchio.com](http://www.vinchio.com)  
 AMBIENTE: Da anni uno dei ristoranti più amati dagli astigiani, con la sua cucina schietta e piemontese, da apprezzare nell'elegante salone che fa tanto "pranzo della festa".

**AI BINARI (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Fraz. Mombaronne 145, Asti PRENOTAZIONI: 0141 294228  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 20 – Sabato: 20 – Domenica: 20  
 CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola Gozzellino, Costigliole  
 AMBIENTE: Una piccola stazione della linea ferroviaria Asti-Chivasso trasformata in suggestiva trattoria. Mara e Claudio propongono, nel loro ambiente singolare e gioioso, un'intensa cucina di territorio con ampia carta dei vini.



**12 LAURA'S RESTAURANT**

DOVE SI TROVA: Via Cavour 106 (1° piano Hotel Palio) PRENOTAZIONI: 0141 34371  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 40 – Sabato: 40 – Domenica: 40  
 CHI PORTA IL VINO: La monella, Braida, Rocchetta Tanaro  
 AMBIENTE: Nome e passione sono gli stessi. Il ristorante dopo 42 anni di successi passati in riva al Tanaro ha riaperto nella nuova sede in alleanza con Tuit per Eataly. La cucina di Pina e delle figlie Maria Luisa e Maura è ricca di tradizione e sorprese. In sala Piero Fassi racconta la sua astigianità. Alle pareti ci sono le stesse frasi in piemontese e belle gigantografie di frutta e verdure. All'ingresso il motto: pien pien, pian pian.

**13 IL MORO**

DOVE SI TROVA: Via Mamelì 12 - PRENOTAZIONI: 0141 592513  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 45 – Sabato: 45 – Domenica: 45  
 CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola But, Costigliole d'Asti (AT)  
 AMBIENTE: Il ristorante è gestito dalla famiglia Ollino dal 1963 che saprà farvi vivere un'esperienza gastronomica di qualità in un ambiente elegante e allo stesso tempo conviviale. Verrà proposta la versione "eretica" con poco aglio.

**14 LE OCHE ROSA**

DOVE SI TROVA: Via Carducci 44 - PRENOTAZIONI: 0141 1765580 – 342 9730322  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 25  
 CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Claudio e Tino Torchio, Celle Enomondo (AT)  
 AMBIENTE: Sedie bianche e pareti chiare per un nuovo locale informale in piazza Catena, propone una bagna cauda "eretica", con poco aglio.

**ONE MORE (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Via Lungotano dei pescatori 12 - PRENOTAZIONI: 0141 1780051  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 30 – Sabato: 30  
 CHI PORTA IL VINO: Vallebello, Santo Stefano Belbo (CN) – [www.vallebello.it](http://www.vallebello.it)  
 AMBIENTE: Stefano, giovane della famiglia Ollino, ha aperto il locale nel 2012 dan-dogio, un'impronta giovane e dinamica. Il luogo ideale per una Bagna Cauda "under 30", che verrà proposta nella versione "eretica".

**15 POMPA MAGNA**

DOVE SI TROVA: Via Aliberti 65 - PRENOTAZIONI: 0141 324402  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 30 – Sabato: 25 – Domenica: 30  
 CHI PORTA IL VINO: Villafiorita, Castello d'Annone (AT) – [www.villafiorita.net](http://www.villafiorita.net)  
 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.

**16 OSTERIA DEL DIAVOLO**

DOVE SI TROVA: Piazza San Martino 6 - PRENOTAZIONI: 0141 30221 – 334 2005184  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 20 – Sabato: 30  
 CHI PORTA IL VINO: Barbera Cascina Castlet, Costigliole  
 AMBIENTE: Nei locali dell'ex sacrestia dell'adiacente Confraternita di San Michele aperto sulla stessa grande piazza con la medesima voglia di far contenti i commensali e stupirli con la sua contagiosa simpatia.

**17 TRATTORIA DEL MERCATO**

DOVE SI TROVA: Corso Einaudi 140 - PRENOTAZIONI: 0141 34559  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 30 – Sabato: 30 – Domenica: 30  
 CHI PORTA IL VINO: Barbera Cascina Castlet, Costigliole  
 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 stupirli con la sua contagiosa simpatia.

**18 TUIT PER EATALY**

DOVE SI TROVA: Via Carlo Leone Grandi 3 - PRENOTAZIONI: 0141 095813  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì 30 – Sabato: 30  
 CHI PORTA IL VINO: Barbera Monferrato 2013 Rive Rosse di Cantina Vinchio e Vaglio  
 AMBIENTE: Uno spazio in stile Eataly, con una bella saletta vetrata interna a due passi da piazza Alfieri. In questo palazzotto un tempo c'era l'osteria delle Tre Galline, poi divenuto ristorante Savoia. In cucina firma la bagna cauda "come Dio comanda" Massimiliano Careri.

**CA' D' PINOT (fuori mappa)**

DOVE SI TROVA: Località Valterza 104, Asti (vicino ad uscita A21 Asti-Est)  
 PRENOTAZIONI: 0141 479740 - 393 9317112  
 POSTI A TAVOLA: Ven: 50 – Sab 50 – Dom: 50  
 CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti, della stessa azienda agricola Ca' d' Pinot dalle vigne di Montegrosso d'Asti  
 AMBIENTE: il più classico degli agriturismi sulle colline sopra Asti, con le ocche nel cortile e la sale ricavate nella cascina. Mario e Matteo Zavattaro in cucina si danno da fare, Barbara e la mamma servono "come una volta". Oltre alla Bagna Cauda, "Come Dio comanda" ci saranno assaggi di mostarda e agnolottini in brodo.

**“La fama strana”**

**19 CAFÉ LAIT**

DOVE SI TROVA: Via Roero 8 - PRENOTAZIONI: 0141 230567  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì: 40 – Sabato: 40 – Domenica: 40  
 CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Malvira, Canale (CN) [www.malvira.com](http://www.malvira.com)  
 AMBIENTE: Un locale sfizioso, moderno e raffinato, deliziosamente decorato con arredi originali e fiori, in stile molto parigino. Ad aspettarvi un flan di cardo gobbo di Nizza da presidio Slow Food con fonduta di bagna cauda proposto da Caterina a 15 euro.

**20 FRANCESE RISTORANTE**

DOVE SI TROVA: Via dei Cappellai 15 - PRENOTAZIONI: Tel. 0141.592321  
 POSTI A TAVOLA: Venerdì: 60 - Sabato 20 - Domenica: 60  
 CHI PORTA IL VINO: La Caudrina di Romano Dogliotti, Castiglione Tinella (CN)  
 AMBIENTE: Dopo il successo dell'anno scorso ritorna in esclusiva la bagna cauda al forno in un letto di verdure acconce, con sapienza della 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.



**Non ti fidar di un bacio a mezzanotte**

● Doppio appuntamento con il bacio a mezzanotte in piazza San Secondo nel centro di Asti. Venerdì 21 e Sabato 22 torna il gran flashmob della Bagna Cauda: tutti i bagnacaudisti, sulle note della canzone "Non ti fidar di un bacio a mezzanotte" in omaggio alle mitiche Gemelle Nete, sono invitati ad un abbraccio collettivo e ad un "coraggioso" bacio in piazza, per la durata di almeno i 12 rintocchi dell'orologio del municipio. In piazza ci saranno *La Banda amici della musica*, mangiafuoco, giocolieri e le luci della giostra della famiglia Storzi renderanno il tutto molto felliniano. Gli amaretti Moriondo e il vin brulé finale, offerto dal Consorzio dei vini d'Asti e del Monferrato, chiuderanno le giornate. Il bacio a mezzanotte si potrà celebrare anche nei ristoranti e locali fuori Asti, in Piemonte e nel mondo che aderiscono al Bagna Cauda Day.



**Bagna Cauda Clic**  
 Scatta un selfie, immortalala momenti del tuo Bagna Cauda Day e inviala info@bagnacaudaday.it. Gli autori delle 10 più allegre immagini vinceranno una catinetta di vini offerti dal Consorzio e altri premi degli sponsor

**Kit del dopo Bagna Cauda**

- Indispensabile kit di sopravvivenza aromatica e gastrica per il dopo:
- dentifricio alle erbe in confezione "baciarmi subito"
  - bicchiere di effervescente Tortonoglio, vari gusti
  - mignon di Toccasana Negro digestivo naturale
  - lattina Mole Cola
  - cioccolatini fondenti di Guido Gobino
- In collaborazione con **Farmacia Moderna** di via Cavour 90 Asti



**Musica, cori, spettacoli**

10 DOVE: Al Diavolo Rosso in piazza San Martino 4 i giorni del Bagna Cauda day riservano appuntamenti straordinari

**Palma Rosa Baud**  
 QUANDO: La sera del 21 novembre concerto del gruppo astigiano che prende il nome dal mitico dancing di corso Alba. In carnicia bianca e farfallino la band (Luciano Poggio, Lorenzo Nisoli, Claudio Gentia, Ezio Cocito, Alessandro Gianotti con Vincenzo "Piuma" Penna) propone musica e canzoni Anni '50 con la bella e suadente voce di Maria Rosa Negro.

**Sitati Pesanti Gospel**  
 QUANDO: La sera di Sabato 22 evento unico e irripetibile. La super jazz big band astigiana riproporrà il brano "Hot sauce" del maestro Sergio Paolo Demartini che ha popolato alla prima edizione del Bagna Cauda Day, e poi poserà gli strumenti per esibirsi in versione gospel. Un coro inedito e travolgente. Da non perdere.

**La questione meridionale**  
 L'atavico problema del Mezzogiorno irrompe con ironia al Bagna Cauda Day. Durante le serate venerdì e Sabato verso le 23 interviene di Antonio Catalano che proporrà una sua teatrale riflessione sul tema "Dui puvrun bagnà 'nt' l'oi... il passaporto dialettale imposto dai piemontesi ai meridionali". Omaggio al poeta Dumini Badalin.



## Aperitivi apistamaca e movimento per far venire l'appetito

### ☉ CAFFÈ PORTICI ROSSI

**DOVE SI TROVA:** Corso Alfieri 191 **CONTATTI** 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.

### ☉ GARIBALDI

**DOVE SI TROVA:** via Garibaldi 6 **CONTATTI** Tel. 3888911131

**AMBIENTE:** Un bel bar nel centro di Asti con dehor coperto dove il bancone degli stuzzichi per gli aperitivi sarà nei giorni del Bagna Cauda Day più ricco del solito

### ☉ SAN CARLO

**DOVE SI TROVA:** Via Cavour 2 Tel. 0141.34755

**AMBIENTE:** Sotto i portici un ampio salone dove in stagione, alle prime ore del mattino, si ritrovano i trifolau monferrini al rientro dalle loro profumate ricerche notturne.

### ☉ HARD CAFÈ

**DOVE SI TROVA:** Via dei Cappellai 9 **CONTATTI** Tel. 0141.231716

**AMBIENTE:** Ha già compiuto oltre la morte 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.

### ☉ OSTERIA CASAMAR

**DOVE SI TROVA:** Vicolo G.B. Giuliani 3, Asti **CONTATTI:** 0141 351100

**AMBIENTE:** Una deliziosa e moderna osteria in pieno centro città. Propone due stuzzichi invitanti per solleticare l'appetito di ogni bagnacaudista che si rispetti: cono di acciughe e baccalà fritti con calice di Sauvignon della Tenuta La Fiammenda (10 €) e una piccola tartare di carne cruda con peperone di Carmagnola e Bagna Cauda Atea con calice di Barbera d’Asti Terre Astesane (€ 10). Sarà possibile degustare anche il solo calice di vino a € 3.

### ☉ URBAN ADVENTURE PARK

**DOVE SI TROVA:** Giardini Pubblici, viale alla Vittoria **CONTATTI:** tel. 340.3147119

**AMBIENTE:** È il primo parco avventura urbano in Italia con due percorsi tra gli alberi dei giardini pubblici, per far venire l'appetito prima della Bagna Cauda e credersi un po' Tarzan e un po' Indiana Jones. Aperto il venerdì, sabato e domenica, dalle 10 alle 18. € 8 due percorsi; € 10 illimitato

## • Bagna Cauda Market

**Orari di vendita *venerdì 21 dalle ore 15 alle 19***  
***Sabato 22 dalle ore 10 alle 18***  
***Domenica 23 dalle ore 10 alle 16***

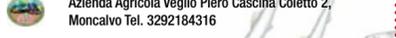
I portici di piazza San Secondo e piazza Statuto, nel cuore del centro storico di Asti, saranno per tre giorni avvolti dai suoi profumi e ai colori dell'autunno con il **BAGNA CAUDA MARKET**. Ci saranno bancarelle di produttori delle cose indispensabili per farsi la Bagna Cauda a casa. Invitati i “cardiologi” di Nizza Monferato 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 acciugli e ci sarà l’olio extravergine della Riviera Ligure, ottenuto dalle olive taggiasche, freschissimo dell’annata 2014, a pochi giorni dalla frangitura. Al Bagna Cauda Day partecipa anche Valentino Veglio che con il padre Piero produce olio sulle colline di Moncalvo in Monferrato. Tra i banchi anche vassellame, i “fujot” della Piral di Albisola, libri di cucina, i tovagliolini ricordo del Bagna Cauda Day e le esclusive “acciughe acqui” le mascotte del Bagna Cauda Day.

Oltre al Bagna Cauda Market merita una visita lo storico negozio Terzuolo di via Brofferio 12 dove Amanda e Piero Gerbo custodiscono un tesoro di casalinghi, attrezzi da cucina, piatti.

Aderisce al Bagna Cauda Day anche la Drogheria di via Alberti

Verdure fresche e selezionate: da L'Orto Sottò casa di Tiziana Camisola in piazza Torino 7 - E da Fierini in via Aliberti 16

In collaborazione con

	Ascom Confcommercio, Asti
	Camera di Commercio di Asti
	Frantoiio Olivi di Liguria, Fraz. Torre Pاپone 18100 Pietrabruna (IM) Tel. & Fax 0183.90121
	Azienda Agricola Veglio Piero Cascina Coletto 2, Moncalvo Tel. 3292184316
	Piral Albisola Italy, via Trieste 25 Vado Ligure 0194 4002498

## Il Bagna Cauda Day si celebra anche fuori Asti nel Monferrato, in Langa, nel Roero e... nel mondo

### ☉ AGRITURISMO BRICCO GALLO

**DOVE SI TROVA:** Strada Tigliole 31, Tigliole (AT) - **PRENOTAZIONI:** 0141 667378 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 60 – Sabato: 60 – Domenica: 60 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Agricola Agrituristica del Bricco Gallo **AMBIENTE:** Sul punto più elevato del comune di Tigliole sorge un locale completamente immerso nel verde a pochi passi dalla pieve di San Lorenzo, gioiello del romantico piemontese. Cucina semplice di tradizione monferrina, ma anche agrimacelleria e cantina vinicola. Dispone inoltre di 5 camere per il pernottamento (vedi BC Nanna).

### IL BAGATTO

**DOVE SI TROVA:** Piazza Cotti 17, Grazzano Badoglio (AT) - **PRENOTAZIONI:** 0141 925110 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 40 – Sabato: 40 – Domenica: 40 **CHI PORTA IL VINO:** Tenuta Santa Caterina, Grazzano Badoglio **AMBIENTE:** Nel cuore del monferrato astigiano, un locale dalla storia ormai lunga che è una delle firme sicure del mangiar piemontese in questa zona. Franca Poggio governa la cucina con amore da oltre quarant'anni proponendo piatti stagionali e pasta e dolci rigorosamente fatti in casa.

### DEL BELBO DA BARDON

**DOVE SI TROVA:** Via Valle Asinari 25, San Marzano Oliveto (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 831340 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 40 **CHI PORTA IL VINO:** Azienda Agricola Foglino **AMBIENTE:** Ha già compiuto cento anni ma non li dimostra. Il locale del Bardone rappresenta una delle soste sicure per chi vuole apprezzare la più schietta cucina del territorio basata su materie prima rigorosamente selezionate.

### I BOLOGNA

**DOVE SI TROVA:** Via Nicola Sardi 4, Rocchetta Tanaro (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 644600 **POSTI A TAVOLA:** Dom: 20 **CHI PORTA IL VINO:** Braida, Rocchetta Tanaro (AT) **AMBIENTE:** Il nome dei Bologna è noto da anni agli appassionati dei grandi vini astigiani. La trattoria, condotta con savoir faire da Carlo, offre l'esemplare cucina piemontese di Mariuccia e del figlio Beppe. Con la bagna cauda non si scherza: classicissima.

### CÀ DEL MAT

**DOVE SI TROVA:** Loc. Madonna del Pilone 85, Ceresole d’Alba (CN) **PRENOTAZIONI:** 345 5633007 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 20 – Sabato: 20 – Domenica: 20 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Agricola Cascina Cà Rossa, Canale d’Alba (CN) **AMBIENTE:** Gamberi e tinche di Ceresole e la carne di bufalo di Carmagnola. sono le specialità del locale roerino sono le specialità ma per il Bagna Cauda Day verranno proposte la versione classica ed eretica, con poco aglio.

### LA CÀ ROSSA

**DOVE SI TROVA:** Piazza Rino Rossino 1, Cisterna d’Asti (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 979528 – 338 1964360 – www.lacarossa.it **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 40 – Sabato: 40 **CHI PORTA IL VINO:** Enrico Vaudano e figli, Cisterna d’Asti (AT) – www.enricovaudano.it **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.

### CASA DEL RUCHÈ DA GEPPE

**DOVE SI TROVA:** Via Umberto I 10, Castagnole Monferrato (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 292113 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 35 – Sabato: 35 – Domenica: 35 **CHI PORTA ILVINO:** Marco Crivelli, Castagnole M. (AT) – www.ruchescrivelli.it **AMBIENTE:** La trattoria si trova sulla piazza del paese monferrino considerato la “capitale” del Ruchè, vino rosso intenso e profumato riscoperto e rilanciato. Oggi, un gruppo di piccoli produttori, tutti presenti con i loro vini in questo bel ristorante contadino, lo diffondono nel mondo.

### IL CASCINALENUOVO

**DOVE SI TROVA:** Statale Asti-Alba 15, Isola d’Asti (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 958166 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 75 **CHI PORTA IL VINO:** La Ghersa, Moasca (AT) – www.laghersa.it **AMBIENTE:** I piatti dello chef Walter Ferretto nascono dall’unione della grande cucina piemontese con gli odori e i sapori provenienti da ogni parte del mondo. Verranno proposte due versioni “stellate” di Bagna Cauda, con e senz’aglio.

### CENTRO BISTROT

**DOVE SI TROVA:** Via C. Alberto 29/31, Nizza Monferrato (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 721142 **POSTI A TAVOLA:** Sabato: 20 – Domenica: 20 **CHI PORTA IL VINO:** Bersano, Nizza Monferrato – www.bersano.it **AMBIENTE:** Da oltre mezzo secolo luogo di ritrovo per molti nicesi. Sede dello storico mercato del vino, nelle belle sale con volte a botte si possono assaporare ottime selezioni di carni e salumi. Tutti i giorni servizio wine bar.

### LA CONTEA

**DOVE SI TROVA:** Piazza Cocito 8, Neive (CN) **PRENOTAZIONI:** 0173 677558 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 50 – Sabato: 50 – Domenica: 50 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Agricola La Contea, Neive **AMBIENTE:** Tonino e Claudia Verro aprono la grade cantina del Cinquecento del loro prestigioso ristorante per ospitare una bagna cauda classica e vigorosa. Tra Astigiano e Albesè, nel bel paese di Neive, è uno dei luoghi simbolo della cucina piemontese.

### ENOTECA COLLINE DEL MOSCATO

**DOVE SI TROVA:** Piazza XX Settembre 19, Castello del busca, Mango (CN) **PRENOTAZIONI:** 0141 89291 **POSTI A TAVOLA:** Sabato: 50 – Domenica: 50 **CHI PORTA IL VINO:** Selezione di Dolcetto, Barbera e Moscato di produttori associati. **AMBIENTE:** Sita in uno dei più imponenti manieri langaroli, il seicentesco Castello dei Marchesi di Busca, l’enoteca è nata per valorizzare il prodotto simbolo di queste terre e si segnala per numerose attività culturali e gastronomiche.

### LA FIORAIA

**DOVE SI TROVA:** Via Mondo 26, Castello d’Annone (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 401106 – 338 9921227 – www.ristorantelaforaia.it **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 20 – Sabato: 20 – Domenica: 20 **CHI PORTA IL VINO:** Dacapo, Agliano Terme (AT) **AMBIENTE:** locale elegante a gestione familiare dal 1971 situato sulla collina antistante il castello di Annone. La cucina è tradizionale ma raffinata e la bagna cauda verrà preparata con le verdure a km 0 di Doglione e Pavese e l’olio molisano degli Antichi Poderi Sarmati.

### FONS SALUTIS

**DOVE SI TROVA:** Via alle Fontane 125, Agliano Terme (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 954018 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 100 – Sab: 100 **CHI PORTA IL VINO:** Tradizione gastronomica più che ventennale per una cucina tipicamente piemontese alla quale si affiancano gustosi piatti di pesce, una ricca selezione di grigliate e una vasta scelta di pizze. La bagna cauda sarà proposta come Dio comanda.

### ENO AGRITURISMO GALLINA GIACINTO

**DOVE SI TROVA:** Località San Maurizio 6, Santo Stefano Belbo (CN) **PRENOTAZIONI:** 0141 844293 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 40 **CHI PORTA IL VINO:** Gallina Giacinto **AMBIENTE:** Immerso nelle colline di Moscato che hanno dato i natali a Cesare Pavese, offre una cucina sincera in abbinamento ai vini prodotti dall’azienda. È possibile inoltre pernottare presso l’agriturismo (vedi BC Nanna).

### LOCANDA DELLE ANTICHE SERE

**DOVE SI TROVA:** Via Nicoline 46, Mareto (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 938201 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 100 – Sabato: 100 – Domenica: 100 **CHI PORTA IL VINO:** Claudio e Tino Torchio **AMBIENTE:** Un cascinale di fine Ottocento con volte a botte in mattoni, riscaldato da camini accesi, fa da cornice alla cucina sinceramente piemontese animata da una gestione giovane e dinamica.

### LOCANDA DEL MONACONE

**DOVE SI TROVA:** Via Roma 12, Viarigi (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 611407 – 328 9737426 **POSTI A TAVOLA:** Sab: 30 – Dav: 30 **CHI PORTA IL VINO:** Cascina Tavijn, Scurzolengo (AT) – www.cascinatavijn.it **AMBIENTE:** Situata in un’antica villa padronale, la Locanda propone una cucina ricercata e originale che mira a valorizzare i prodotti del territorio e la tipicità stagionale. Verrà usato l’ olio di nocciolo “Noccioloio” di Refrancore per la preparazione della Bagna.

### LOCANDA SAN GIACOMO

**DOVE SI TROVA:** Via Arullani 4, Agliano Terme (AT) **PRENOTAZIONI:** 377 7768367 **POSTI A TAVOLA:** Sabato: 25 **CHI PORTA IL VINO:** Dacasto Duilio, Agliano Terme – www.dacastoduilio.com **AMBIENTE:** Ciò che a inizio secolo era l’ufficio postale del paese è oggi stato trasformato in un locale storico e di charme. Situato nel cuore del borgo antico punta ad essere il “Relais della Barbera di Agliano”

### MACH CHA DIRA

**DOVE SI TROVA:** Via Umberto I 6, Settime (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 209381 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 50 – Sabato: 50 – Domenica: 50 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Agricola Cà di Tulin – www.caditulin.it **AMBIENTE:** Locale a conduzione familiare che propone esclusivamente piatti della cucina piemontese a pochi chilometri da Asti. La Bagna si fa “Come Dio comanda”.

### MANGEVIA

**DOVE SI TROVA:** Via Roma 27, Castello d’Annone (AT) **PRENOTAZIONI:** 324 5576540 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 40 – Sab: 40 – Dom: 40 **CHI PORTA IL VINO:** Goggiano, Refrancore (AT) – www.goggiano.it **AMBIENTE:** Dalle farine biologiche del Mulino Marino nasce la vasta scelta di pizze del locale, gustose e altamente digeribili. Il ristorante propone anche carne di fassona piemontese e fritto misto. Per il Bagna Cauda Day viene proposta la versione “Eretica” con poco aglio.

### DA MARIUCCIA

**DOVE SI TROVA:** Strada Pratomorone 23, Tigliole (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 667318 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 50 – Sabato: 50 – Domenica: 50 **CHI PORTA IL VINO:** Cascina Castlet, Costigliole d’Asti (AT) – www.cascinacastlet.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.

### ENOTECA-VINERIA MEZZOLITRO

**DOVE SI TROVA:** Corso Monferrato 49, Alessandria **PRENOTAZIONI:** 0131 223501 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 25 **CHI PORTA IL VINO:** Cascina Lana, Nizza Monferrato – www.cascinanalana.com **AMBIENTE:** Monica, Piercatta e Rita sono cuore e anima di quest’enoteca-vineria tutta al femminile. Propongono una “cucina senza frigo”, in cui ogni piatto è prodotto esclusivamente con gli ingredienti acquistati la mattina stessa al mercato. Per il Bagna Cauda Day proporranno la versione “atea” ed “eretica”, rispettivamente senza e con poco aglio.

### MORIONDO CARLO BISTROT

**DOVE SI TROVA:** Via Saracco 7, Mombaruzzo (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 77003 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 30 – Sab: 30 – Dom: 30 **CHI PORTA IL VINO:** Pico Maccario, Mombaruzzo (AT) – 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, imprende un romantico tavolo tête a tête in torretta. Oltre trecento etichette spaziano nel meglio dell’enologia nazionale.

### OSTERIA BO RUSS

**DOVE SI TROVA:** Via Garibaldi 98, Aquì Terme **PRENOTAZIONI:** 0144 321682 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 25 – Dom: 25 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Agricola Cascina Bortaletto **AMBIENTE:** Osteria storica. Il Bue Rosso vanta oltre 200 anni di attività nel settore ristorazione e alberghiero. Oggi è una deliziosa osteria nel centro di Acqui, con arredi provinciali.

### OSTERIA DEL CASTELLO DA MARISA

**DOVE SI TROVA:** Piazza Castello, 1 Castell’Alfero **PRENOTAZIONI:** Tel. 0141 204115 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì sera coperti 20 **CHI PORTA IL VINO:** Marco Crivelli di Castell’Alfero **AMBIENTE:** Marisa è una cuimiera esperta e la splendida location del Castello settecentesco dei Conte Amico ne risalta l’atmosfera suggestiva e le pietanze sempre di ottima qualità. Splendida la balconata esterna che si affaccia sul panorama monferrino, belle e curate le sale che nella sera di venerdì accoglieranno il Bagna Cauda Day ospitando anche la delegazione dell’Accademia Italiana della Cucina.

### OSTERIA DELLA GALLINA SVERSA

**DOVE SI TROVA:** Via Battio 9, Calosso (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 853483 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 30 – Sab: 30 – Dom: 30 **CHI PORTA IL VINO:** Barbera Frem e Birba dell’Az. agricola Scagliola Sansi, Calosso **AMBIENTE:** Tra le colline del Moscato, patrimonio dell’Unanità dell’Unesco, un recente osteria che si segnala per una cucina saporita e precisa, offerta in un locale accogliente e festoso...

### OSTERIA ENEO

**DOVE SI TROVA:** Via Crova 11, Nizza Monferrato (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 702546 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 25 – Sab: 25 **CHI PORTA IL VINO:** Tenuta Olim Bauda, Incisa Scapaccino (AT) **AMBIENTE:** Nel centro storico di Nizza sorge un’osteria recentemente ristrutturata che offre piatti della tradizioni a base di materie prime ricercate. Due sale, servizio gentile e curato con cantina che offre vasta scelta di produttori del Nizza.

### OLTRE IL GIARDINO

**DOVE SI TROVA:** Via Villanova 1, Montafia (AT) **PRENTAZIONI:** 0141 997552 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 40 – Sabato: 40 – Domenica: 40 **CHI PORTA IL VINO:** Crotin 1897, Mareto (AT) – www.crotrin1897.com **AMBIENTE:** Immerso nel verde astigiano offre un’ apprezzata cucina di territorio e si distingue per la scelta delle materie prima provenienti direttamente da produttori locali. È possibile pernottare nella vicina Cascina Vignole (vedi BC Nanna)

### OSTERIA TERZO TEMPO

**DOVE SI TROVA:** Piazza Garibaldi 53, Nibella (AT) **PRENOTAZIONI:** 3474558270 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 35 – Sab: 30 – Dom: 30 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Agricola Accornero, Vignale Monferrato (AL) **AMBIENTE:** Dopo dieci anni trascorsi nelle storiche cantine de “La signora in rosso”, Cristiano Baldi e il suo staff hanno aperto nel 2013 questa osteria-enoteca in chiave moderna nel rispetto delle tradizioni a cui sono profondamente legati ed abituati

### RISTORANTE QUATTRO COLONNE

**DOVE SI TROVA:** Via Ernesto Genarro 15, Robella (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 998112 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 40 – Sab: 40 – Dom: 30 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Agricola Accornero, Vignale Monferrato (AL) **AMBIENTE:** Ristorante a conduzione familiare da ben tre generazioni, aperto nel 1948 ai gusti della Italia e Armando. Oggi Luigi gestisce la sala e Angela la cucina che prepara i piatti tipici della tradizione. La Bagna Cauda sarà servita in un salone rustico ravvivato da un camino a legna.

<p><i>La Bagna Didattica della Scuola Alberghiera</i></p> <p></p> <p><b>DOVE:</b> Asti e Agliano</p> <p>Anche la scuola alberghiera Colline Astigiane partecipa al Bagna Cauda Day impegnando docenti e allievi. Sarà possibile partecipare a mini corsi intensivi di storia e preparazione della Bagna Cauda nella sede di Asti in via Asinari 5. I corsi di un’ora sono previsti alle ore 15 e alle ore 17 di Sabato 22 e alle ore 10,30 di domenica 23 al costo di dieci euro comprensivi di assaggi, per un massimo di 15 partecipanti. Info. 0141 351420. La Bagna Cauda classica sarà proposta con le stesse modalità degli altri locali anche nei ristoranti didattici della scuola</p> <p><b>DOVE:</b> Asti, via Asinari 5 <b>PRENOTAZIONE:</b> tel. 0141 351420 ore 8-13/14-17 <b>POSTI A TAVOLA:</b> Sabato 50, domenica 50 <b>CHI PORTA IL VINO:</b> Barbera dei Vigneti delle Tenute Bersano <b>AMBIENTE:</b> La sede astigiana della scuola alberghiera, nel cuore del centro storico, si apre nel salone d’onore con ampi tavoli rotondi allestiti per ospitare i bagnacudisti</p> <p><b>DOVE</b> Agliano, Regione San Rocco 74 <b>PRENOTAZIONI:</b> 0141 954079 <b>POSTI A TAVOLA:</b> Venerdì 50, domenica 50 <b>CHI PORTA IL VINO:</b> Barbera dai vigneti aglianesi della Tenuta La Generala di Bersano <b>AMBIENTE:</b> la storica sede della scuola scuola alberghiera tra le colline di Agliano Terme, apre il ristorante didattico.</p>	
--	--

### RISTORANTE DEL PALLONE

**DOVE SI TROVA:** Corso Italia 5, Bistagno (AL) **PRENOTAZIONI:** 0144 79234 – 339 3576368 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 20 – Dom: 20 **CHI PORTA IL VINO:** Cascina Bertolotto, Spigno Monferrato (AL) **AMBIENTE:** Sulle colline del Basso Monferrato, tra i filari di Brachetto e Dolcetto d’Acqui, sorge un ristorante con oltre 150 anni di attività. Selezione dei prodotti tipici, stagionalità e creatività sono alla base della loro cucina.

### I SALICI RIDENTI

**DOVE SI TROVA:** Strada San Vitale 6, Nizza Monferrato **PRENOTAZIONI:** 0141 702406 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 40 – Sab: 40 – Dom: 40 **CHI PORTA IL VINO:** Cascina Montagnola, Viguzzolo (AL) – www.cascinamontagnola.com **AMBIENTE:**Sarà disponibile un servizio di baby sitting, per assicurare il divertimento anche dei più piccoli. **DA SAPERE:** I Salicci Ridenti organizza per domenica 23 il Bagna-Bike: escursione cicloturistica nel territorio del cardo tra Nizza Monferrato e Incisa Scapaccino sulle sponde del Belbo. È prevista sosta in Azienda Agricola Pavese (presidio Slow Food)

### SANTISÈ

**DOVE SI TROVA:** Fraz. S. Desiderio Str. Castello 2, Calliano (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 928747 **POSTI A TAVOLA:** Venerdì 80 – Sabato: 80 – Domenica: 80 **CHI PORTA IL VINO:** La Montagnetta, Roatto (AT) - www.lamontagnetta.com **AMBIENTE:** “Il segreto di ogni piatto è l’amore messo nella sua preparazione”, questa è la filosofia alla base della cucina del Santisè. L’ambiente nasce dall’incontro tra tradizione e modernità, in una bella cascina immersa nel verde.

### VINERIA LA SIGNORA IN ROSSO

**DOVE SI TROVA:** via Crova 2, Nizza monferrato (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 793350 - **POSTI A TAVOLA:** ven: 40-sab:20-dom:20 **CHI PORTA IL VINO:** cantina Snt’evasio, Nizza monferrato – www.santevasiovini.com **AMBIENTE:** Nelle cantine dello storico palazzo Crova a Nizza Monferrato, la vineria propone piatti tipici della tradizione piemontese con occhio di riguardo alle ricette nicesi.

### VIOLETTA

**DOVE SI TROVA:** Valle San Giovanni 1, Calamandrana (AT) **PRENOTAZIONI:** 0141 769011 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 40 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Agricola Laiolo Reginin, Vinchio (AT) – www.reginin.it **AMBIENTE:** Da cinquant’anni Maria Lovisolo è la cuiniera di questo ristorante di campagna, vera custode dei sapori della tradizione con al suo fianco la nipote Khatrin. Specialità imperdibile: la finanziaria. Bagna Cauda classica

### TAMBASS – TEATRO E CUCINA

**DOVE SI TROVA:** Piazza Marconi 8, Rocca d’Arazzo (AT) - **PRENOTAZIONI:** 333 4519755 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 40-sab:20-dom:20 **CHI PORTA IL VINO:** Marco Barroero, Coazzolo (AT) **AMBIENTE:** Tradizione culinaria monferrina ospitata in belle cantine che sono anche sede del Museo del tamburello. **DA SAPERE:** Per il bagna cauda day sono previsti eventi teatrali: venerdì sarà proposto lo spettacolo: “Bestie, bestiole e bestioline –Elogio in musica e parola della Baboia e del Gianlino”, mentre il Sabato “Che quarantotto quel ’48 - la storia dell’Unità d’Italia raccontata dal barbiere del re”. Su prenotazione sarà possibile degustare la bagna cauda anche durante la serata di domenica.

### TRA LA TERRA E IL CIELO

**DOVE SI TROVA:** Piazza Castello 9/11 Moasca **PRENOTAZIONI:** Tel. 337.244973 **POSTI A TAVOLA:** Ven: 20 – Sab: 10 **CHI PORTA IL VINO:** Az. Vitivinicola Morino - Bazzana di Mombaruzzo **AMBIENTE:** Ristorante di charme in un castello del 1351 con due torri e un grande terrazzo che offre una vista sulle aemne vallate del Monferrato. Possibilità di visita alla galleria d’arte annessa.

### TRATTORIA AURORA

**DOVE SI TROVA:** Piazzale Stazione FS, Cerro Tanaro (AT), **PRENOTAZIONI:** 0141 401154 **POSTI A T**