

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL VINO BIOLOGICO

“CREDIAMO IN BIO”

Iniziativa realizzata nella DOUJA D'OR 2024

Dal 6 al 15 settembre nei ristoranti di Asti il vino bio protagonista con AntipAsti festival.

Alla Cascina del Racconto, via Bonzanigo 46 il 6/7/8 e il 12/13/14 settembre

Alla Scuola Alberghiera di Asti il 15 settembre

Venerdì 06 ore 19 – Vini bio e Cucina d'autore. “I piatti della vendemmia” – con gli “Osti Narranti” Grignolino d'Asti, Alta Langa, Timorasso bio, gli antipasti dei ristoratori astigiani. 3 vini accompagnati da 3 antipasti d'autore - euro 30 su prenotazione - entro le ore 12 del giorno precedente – Tel. 3292284049).

Sabato 07 ore 19 – Vini bio e Cucina d'autore “I piatti della vendemmia”. Nizza, Albarossa e Brachetto d'Acqui bio, con gli antipasti dei ristoratori astigiani. 3 vini accompagnati da 3 antipasti d'autore - euro 30 su prenotazione - entro le ore 12 del giorno precedente – Tel. 3292284049).

Domenica 08 ore 19 – Vini bio e Cucina d'autore “I piatti della vendemmia”. Barbera d'Asti, Chardonnay e Croatina bio, con gli antipasti dei ristoratori astigiani. 3 vini accompagnati da 3 antipasti d'autore - euro 30 su prenotazione - entro le ore 12 del giorno precedente – Tel. 329 2284049. Conferimento del premio Barbateller a **Giorgio Garrone** giornalista e **Leo Rieser** di Repubblica Torino.

Giovedì 12 ore 19 – **Accademia della focaccia in collaborazione con il Molino Signetti.** Educational con mastro fornaio in presenza, riservato ai prenotati con posti limitati (info Tel. 329 2284049) + degustazione Vini bio e Focaccia d'autore. Asti spumante, Erbaluce di Caluso, Monferrato Nebbiolo bio e Focaccia. Educational + degustazione - euro 50 su prenotazione - entro le ore 12 del giorno precedente – Tel. 329 2284049.

Venerdì 13 ore 19 – **Pizza Village in collaborazione con il Molino Signetti.** La nuova Pizza contemporanea napoletana (antipasto montanarina e pizza frita) tradizionale e degustazione Ruché di Castagnole Monferrato, Gavi, Calosso Gamba di Pernice bio - euro 30 su prenotazione - entro le ore 12 del giorno precedente – Tel. 3292284049).

Sabato 14 ore 19 – **Pizza Village in collaborazione con il Molino Signetti.** Pinsa e Pala romana e degustazione di Arneis, Freisa d'Asti, Dolcetto d'Asti - euro 30 su prenotazione - entro le ore 12 del giorno precedente – Tel. 3292284049).

Domenica 15 ore 20,15 - presso la **Scuola Alberghiera di Asti in via Asinari 5** – **Cena della vendemmia** - omaggio a **Luigi Veronelli** e **Giovanni Gorla** con "Il grande Bollito misto alla piemontese" dei "Magnifici 5 del ristorante La Grotta" e gli antipasti degli "Osti Narranti" e dessert della **Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti.** Premio Giovanni Gorla ai nuovi antipasti della tradizione. (50 euro vini inclusi su prenotazione entro le ore 12 di venerdì 14 – tel. 329 2284049).

Coordinamento del programma: Pier Ottavio Daniele – info: 329 2284049.