

Coupon di iscrizione

Nome

Cognome

Città

Indirizzo

Provincia CAP.....

Tel.

E-mail

Data di nascita / /

Professione

«Iscrivo a "Sulle Strade del Dogliani"
domenica 12 settembre 2014»

N. soci Slow Food € 20,00 cad.= €

N. nuovi soci Slow Food € 30,00 cad.= €

TOTALE €.....

(la tessera Slow Food è valida per 12 mesi)

**IN OMAGGIO AD OGNI PARTECIPANTE
BICCHIERE E PORTABICCHIERE**

Modalità di pagamento

• **Bonifico bancario** - Intesa San Paolo, conto:
IT46G 03069 30540 100000061276 (allego ricevuta)
intestato a Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta

• **Carta di credito:** Visa MasterCard CartaSi

Numero: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Scadenza | | | | |

Firma

La prenotazione è valida solo dopo l'effettuazione del pagamento anticipato.

• **Paypal** (sul sito www.cantineanordovest.com)

Spedire a:

• **E-mail:** info@cantineanordovest.com

• **Fax:** 011 19.79.00.44

• **Posta:** Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, via Narzole 1, 10126 Torino (si prega di non inviare raccomandate)

I dati indicati verranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni di tipo associativo ai sensi della legge 196/200

Data | | | | | | | | Firma



Slow Food®
Langhe Dogliani Carrù



Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio



mercato
dei contadini delle Langhe



Associazione San Fiorenzo



La manifestazione intende promuovere l'associazione Slow Food e i suoi legami col territorio.

È aperta ai soci Slow Food e ai nuovi soci (la quota di 30€ comprende tessera Slow Food e partecipazione alla manifestazione).

I nuovi soci devono compilare la scheda allegata.

Per Informazioni:

info@cantineanordovest.com • Tel. 335 6365593 - 335 5348611

La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo



Slow Food®
Piemonte e Valle d'Aosta

Sulle
del  Strade
DOGGLIANI



Itinerario enogastronomico

Alla scoperta dei Tesori delle Langhe Occidentali
Patrimonio Mondiale dell'Umanità,
spettacolari colline, grandi vini, delizie della buona
tavola e antichi gioielli d'Arte.

DOMENICA 12
ottobre 2014

in collaborazione con:



Sulle del Strade DOGLIANI

Programma

Domenica 12 ottobre 2014

Dalle ore 10:00 alle ore 12:00

Ritrovo presso la Chiesa di San Fiorenzo a Bastia Mondovì, gioiello dell'arte Gotica Piemontese.

- Ultime iscrizioni per chi non si è ancora iscritto on line (max. 400 partecipanti).
- Ritiro pass, cartine e bicchieri.
- Collaudo dei bicchieri con "I rossi del Rosa", i grandi nebbioli del Nord Piemonte protagonisti del primo Appuntamento di Cantine a Nordovest 2015 e la focaccia dell'Associazione San Fiorenzo di Bastia Mondovì
- Visita guidata alla Chiesa di San Fiorenzo

Dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Itinerario libero con auto propria sulle strade del Dogliani.

Ogni punto segnalato ospiterà un produttore di vino ed un produttore di cibo che offriranno in degustazione i loro prodotti.

Suggeriamo ai partecipanti di munirsi di borsa termica, in tutti i punti sarà possibile comperare direttamente dai produttori.

Indicazioni stradali

Il ritrovo è a Bastia Mondovì davanti alla chiesa di San Fiorenzo, sulla Fondovalle Tanaro, 500 metri dopo l'abitato di Bastia in direzione Niella Tanaro.

- Autostrada To-Sv uscire al casello Mondovì e proseguire a destra per Bastia;
- Autostrada Asti-Cuneo uscire al casello di Alba e proseguire per Barolo, Monchiero e Fondovalle Tanaro.

Aziende partecipanti Specialità in degustazione

Produttori di vino

• Abbona Anna Maria, Farigliano • Abbona Marziano, Dogliani • Osvaldo Barberis, Dogliani • Bricco del Cucù, Bastia Mondovì • Bricco Fiore, Briaglia • Bricco Mollea Massimo Martinelli, Vicoforte • Cascina Corte, Dogliani • Cascina Monsignore, Vicoforte • Chionetti Quinto, Dogliani • Gillardi, Farigliano • Az. Agr. La Fusina, Dogliani • Az. Agr. LeViti, Dogliani • Luzi Donadei Fabiani, Clavesana • Marengo Aldo, Dogliani • P.G. Mascarello, Clavesana • Pecchenino, Dogliani • Poderi Cellario, Carrù • Poderi Einaudi, Dogliani • Az. Agr. Ribote, Dogliani • Soc. Agr. Valdibà, Dogliani.

Produttori di cibo

• Ass. Mercato dei Contadini delle Langhe • Ass. per la val. e tutela del Cece di Nucetto • Agriturismo Cascina Martina, Dogliani • Az. Agr. Il Farro, Peveragno • Bioforno, Dogliani • Coop. Bovinlanga, Dogliani • CasaMatilda, Dogliani • Cascina Biasin, Mondovì • Cascina del Finocchio Verde, Murazzano • Cascina Soffietti, Murazzano • Carni "Che Bun", Bastia Mondovì • Chiappella Salumieri in Langa, Carrù • Comunità del cibo "Custodi dei castagneti della Val Mongia" • Cons. Prod. Paste di Meliga del Monregalese, Presidio Slow Food • Erba Matta, Mondovì • Macelleria Sal. Doglianese, Dogliani • Dolcilanghe, Dogliani • Osteria Battaglino, Dogliani • Pasta Egidio Michelis, Mondovì • Pasticceria Dellaferrea, Dogliani • Ristorante del Peso, Belvedere Langhe • Az. Agr. Ra Nissòra, Roddino • Macelleria - Sal. Taricco, Farigliano • Salumeria Macelleria Giuseppe Olivero, Dogliani.

Specialità in degustazione

• bruschette • carne bovina di razza Piemontese • bagnet verd • antipasti e conserve di verdura • Galantina • insalata di orzo, farro ed erbe di campo • salame crudo delle Langhe • salame cotto Piemontese • salsiccia di vitello e di suino • pancetta • coppa • lardo • bollito misto Piemontese • Tuma di pecora delle Langhe (presidio Slow Food) • tajarin al ragù • minestrone d'Autunno • zuppa di ceci di Nucetto • formaggio Murazzano d.o.p. • formaggi caprini • formaggi vaccini • torta di nocciole • biscotti di nocciole e di mais • paste di meliga del Monregalese (presidio Slow Food) • torte e biscotti con farina di grano saraceno • tajavin (tajarin al Dogliani) • marmellate e succhi di frutta • caldarroste e biscotti di castagne.

Il Territorio, il Vino, il Cibo

Il territorio di produzione del vino "Dogliani d.o.c.g." abbraccia le Langhe sud-occidentali, dal fiume Tanaro all'Alta Langa e alle colline Monregalesi e offre paesaggi di incomparabile bellezza.

È terra di piccoli-grandi tesori, di sapori e tradizioni, di buoni cibi e inebrianti profumi, di affascinanti paesaggi e sorprendenti opere d'arte popolare.

Le colture dei vigneti nella bassa langa si fondono e si confondono con prati e boschi man mano che ci si distanzia dal fiume e regalano, specialmente in questa stagione, variopinte geometrie di colture e affascinanti sfumature di colori.



Qui alla vite è riservata l'esposizione migliore, qui l'essenza dell'uva Dolcetto trova il terreno ideale per esprimersi al meglio nella produzione del vino Dogliani d.o.c.g. un vino di grande ed immediata piacevolezza che solo su queste colline raggiunge il massimo della eleganza e della fragranza ma anche la rotondità e l'austerità tipiche di un vino di forte carattere.

Ma non solo grandi vini, anche materie prime eccezionali come la carne bovina di razza Piemontese, i formaggi, le carni ovine, caprine e suine, la nocciola gentile delle Langhe, profumi e sapori che si ritrovano fusi nei grandi piatti della tradizione gastronomica di questa terra, i Salumi cotti e crudi, gli agnolotti, la Cisirà, i Tajarin, l'insalata di carne cruda, il bollito di Bue di Carrù, la torta di nocciole, la Tuma di Pecora delle Langhe (presidio Slow Food), il formaggio Murazzano.

E anche scorci paesaggistici affascinanti, paesini appollaiati sulle colline, opere d'arte da scoprire come la Chiesa di San Fiorenzo a Bastia Mondovì, un autentico gioiello dell'arte gotica che custodisce uno stupendo ciclo di affreschi datati 24 giugno 1472.

