

Canelli

la città del vino

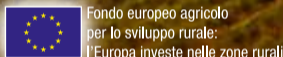
Tante buone Regioni per incontrarci a Canelli

Le Regioni ospiti si incontrano nelle storiche cantine in un gustoso percorso enogastronomico

2013

21-22
SETTEMBRE

Informazione Accoglienza Turistica
Canelli - Via G.B. Giuliani, 29
tel. +39 0141.820280
www.canellieventi.it
iat@comune.canelli.at.it



20
venerdì

- Alle 21.00 presso Teatro Balbo Via Partigiani - Grande Concerto - Spettacolo "Musica, Vino e territorio" con la Banda Musicale Città di Canelli. Durante la serata consegna dei riconoscimenti "Vino e territorio 2013" a cura di Comune di Canelli e OICCE. Ingresso libero.

21
sabato

- Via Roma - "Mercatino del ghiottone" a cura di Euro Fiva Duemila.
- Ore 16.00 - Sala Cassa di Risparmio di Asti, Piazza Gancia - Premiazione del 35° concorso in lingua piemontese (concorso per conte, fàule, legende e novele an lenga piemontèisa "Sità d Canej").
- Ore 18.00 - Storiche Cantine Bosca - Inaugurazione ufficiale della manifestazione.

22
domenica

- Via Roma - "Mercatino del ghiottone" a cura di Euro Fiva Duemila.
- Nel centro cittadino, per ricordare l'arrivo della ferrovia a Canelli, nel maggio 1865, funzionerà un trenino "Risorgimentale" dell'Asti Spumante, che unirà le varie cantine cittadine.
- Piazza Zoppa - 4° raduno di auto e moto d'epoca e 4° memorial "Ugo Ferrero" a cura di Club auto e moto d'epoca Canelli. Per info 333.7423186.

Per tutto il periodo della manifestazione:

- "Si fa così" - esposizione dimostrativa di antiche tecniche, in particolare del ricamo di Casa Savoia: il Bandera a cura dell'Associazione "Dal fuso in poi..." in collaborazione con il Comune di Canelli - Cantina Gancia.
- "Bodega de Tango" - spettacolo di danza realizzato dall'Associazione culturale "Arcibò" - sabato 21 e domenica 22 tra le ore 16.00 alle ore 19.00 - Cantine Gancia.
- Mostra fotografica "Gli Asinari per la Storia" del fotografo torinese Davide Gallo nel decennale del Gruppo Storico Asinari di Costigliole - Palazzo Riccadonna.
- Distribuzione di palloncini e punto informativo dell'Associazione FIDAS - Piazza Cavour.
- Zero Valente - Collettiva d'arte contemporanea a cura di Samantha Caligaris. Espongono Sara Bonuccelli, Lorenzo Fioranelli, Federica Namagardi Nazarian, Valeria Olivo e Mafalda Pegollo - Sala delle Stelle - Comune di Canelli (la mostra durerà fino a domenica 29 Settembre con il seguente orario di visita: dalle ore 10,00 alle ore 14,00 e dalle 15,00 alle ore 18,00).
- Mostra "Dieci anni dopo" - opere di Paolo Spinoglio - Cantina Bosca.
- "Mostra capsule provenienti da tutto il mondo" organizzata ed allestita dal Club Collezionisti Capsule - Cantina Bosca.
- Mostra entomologica e fotografica denominata: "I Coleotteri, un mondo da scoprire" - primo piano della ex scuola G.B. Giuliani a cura di Ugo Bosia e Gian Carlo Patarino.
- "MOSCATO di Canelli, cosa succede in una cantina vinicola" a cura del Gruppo Storico Militare dell'Assedio di Canelli - anno 1613, in Via G.B. Giuliani.
- Visita al museo delle contadinerie - Centro Servizi "L. Bocchino".
- Giostre - Piazza Gancia.
- Truccabimbi e palloncini a cura della Componente Giovanile della Croce Rossa Italiana di Canelli - itinerante.

BANCO DI ASSAGGIO VINI
WINE TASTING STAND

A cura di
ENOTECA REGIONALE DI CANELLI E DELL'ASTESANA
con la collaborazione di
ALTA LANGA
ASTI D.O.C.G.

PUNTO DEGUSTAZIONE
TASTING POINT

AstiHour
a cura di
ASTI D.O.C.G.

ORARIO DI APERTURA
Sabato 21: 15,00 - 24,00 • Domenica 22: 10,00 - 19,00

LEGENDA

- Fili Gancia & C.
- Palazzo Riccadonna
- Piazza Cavour
- Foresteria Bosca
- Palazzo G.B. Giuliani
- Coppo
- Giuseppe Contratto
- Municipio / Pernod Ricard Italia
- Giovanni Bosca Tosti I.V.I.

DEGUSTAZIONI

Il bicchiere con la tasca (Euro 5,00) offre la possibilità di assaggiare i prodotti ed i vini in tutti i punti indicati sulla mappa. Con i tagliandi dell'Enoteca Regionale si possono degustare i vini del territorio e l'ASTIHOURL indicati al punto 6.

PERCORSO GASTRONOMICO A CURA DELLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO

Piazza Cavour

- Farinata a cura della Proloco Città di Canelli.
- Fritto misto alla piemontese, friocchie con lardo a cura di SPIL - sostenitori protezione civile intercomunale tra Langa e Monferrato - ONLUS.

Piazza A. Aosta

- "Fricielle" e maltagliati al sugo di carni bianche a cura della Proloco Antico Borgo Villanuova di Canelli.
- Polenta con spezzatino o gorgonzola, salsiccia con patatine, fonduta con tartufo nero e salame dolce a cura della Proloco Castagnole Lanze.
- Distribuzione bevande - Protezione Civile Canelli.
- Degustazione di Moscato d'Asti DOCG offerto dal Gruppo Storico Militare l'Assedio di Canelli - anno 1613.

Via G.B. Giuliani

- Agnolotti al sugo di arrosto e carne cruda battuta al coltello e vino Ruchè a cura della Proloco di Castagnole Monferrato.
- Risotto al barbara, tagliere di formaggi con cugnè e miele, delizie di bianchetti con tonno e finocchio a cura dell'Associazione gemellaggi di Castagnole delle Lanze.
- Arrosticini, porchetta, salsicce, formaggio pecorino, salumi tipici del posto, pasta artigianale a cura del Comune di Pianella - Abruzzo.

PERCORSO DEL TRENINO

- Partenza / Capolinea Cantine BOSCA IAT Ufficio Informazioni Museo
- Fermata Palazzo Municipale
- Fermata Cantine TOSTI
- Fermata Edicola Piazza Cavour
- Capolinea / Partenza Cantine GANCIA

COSTO DEL BIGLIETTO

Euro 1,00, i bambini sotto i 12 anni salgono gratis.
Il passaggio del trenino avverrà ogni 15 minuti circa dalle ore 10,00 fino alle ore 21,00

- Fili Gancia & C. SpA** - C.so Libertà, 66 - tel. 0141.83.01 - 0141.830253
Visita guidata alle Storiche Cantine Gancia con ingresso gratuito. Visita guidata con degustazione di 3 prodotti di Casa Gancia Euro 12,00.
Regioni ospiti: Piemonte (Eccellenze cioccolato Torino) - Toscana (Greve in Chianti) - Puglia (Andria) - Sicilia (Marsala, Piazza Armerina)
Prodotti in degustazione:
- Piemonte, Eccellenze cioccolato Torino: cioccolatini, tartufi bianchi e neri con nocciolo Piemonte, biscotti brutti e buoni, specialità di cioccolato artigianale
- Toscana, Greve in Chianti: olio extra vergine di oliva toscano, vino Chianti classico Gallo Nero.
- Puglia, Andria: olio, prodotti caseari, prodotti da forno, sottoli, dolci e vini
- Sicilia, Marsala: vino Marsala dolce, biscotti e dolci tipici
- Sicilia, Piazza Armerina: Paste di mandorla, Biscotti al vino, Zibibò Mosaici, Vino alle mandorle Mosaici, Olio bio con pane condito, Formaggio con lo zafferano, Vini Maurigi.
 - Palazzo Riccadonna** - Corso Libertà, 29
Regione ospite: Piemonte rappresentato dal Gruppo Storico Asinari di Costigliole d'Asti che presenta il Caffè 1856 di ambientazione torinese risorgimentale: elegante ritrovo di ferventi patrioti, poeti improvvisati e raffinate dame, tra rosoli, ratafia e dolci "galuperie"
Prodotti in degustazione:
- Vini della Cascina Castlet di Costigliole d'Asti.
 - Piazza Cavour**
Regioni ospiti: Piemonte (Comuni del Moscato d'Asti)
Terza rassegna "Terra di Moscato" per la valorizzazione del Moscato d'Asti DOCG "Canelli". Degustazione di Moscato d'Asti DOCG in collaborazione con l'Associazione Produttori Moscato d'Asti.
 - Foresteria Bosca** - Via G. B. Giuliani, 21 - Tel. 0141.96.7749 - Cell. 335.799.68.11
Visita guidata alle Storiche Cantine Bosca con ingresso gratuito. Visita guidata con offerta a favore dell'Associazione Cerchio Aperto Onlus.
Regioni ospiti: Trentino Alto Adige (Comunità di Gardolo, Trento) - Valle d'Aosta (Donnas)
Prodotti in degustazione:
- Trentino Alto Adige, Comunità di Gardolo, Trento: formaggi, salumi, dolci e vini
- Valle d'Aosta, Donnas: fontina, lardo e vini Valle d'Aosta DOC Donnas
-
- Palazzo G.B. Giuliani** - Sede IAT Ufficio Informazioni ed Accoglienza Turistica - Via G. B. Giuliani 29 - tel. 0141.820280
Regione ospite: Piemonte (Consorzio dell'Asti DOCG, Consorzio Alta Langa DOCG, Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana e Associazione Produttori Moscato di Canelli)
Nazioni ospiti: Ungheria (Mezőtúr)
Prodotti in degustazione:
- Piemonte, Consorzio dell'Asti D.O.C.G. ASTIHOURL: l'aperitivo di frutta.
- Piemonte, Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana, Associazione Produttori Moscato di Canelli, Consorzio Alta Langa: BANCO D'ASSAGGIO dei vini DOC e DOCG del territorio, Moscato, Spumanti, Barbera, Dolcetti, ed altri vini.
- Piemonte, Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana in collaborazione con CIT MA BON: crostini con acciughe al verde.
- Ungheria, città di Mezőtúr: "salsiccia" tipica ungherese e ceramiche.
 - Coppo Srl** - Via Alba, 68 - 0141.82.31.46
Visita guidata alle Storiche Cantine Coppo e degustazione di 3 vini, il costo è di Euro 15,00 a persona.
 - Cantine Contratto Srl** - Via G.B. Giuliani, 56 - Tel. 0141.82.33.49
Visita cantine con degustazioni gratuite con l'acquisto di 6 bottiglie a persona/coppia (Euro 25,00 a persona in caso di non acquisto di vino).
 - Municipio / Pernod Ricard Italia** - Via Roma, 34
Pernod Ricard Italia S.p.A. - Sala delle Stelle, Comune di Canelli
"Un barman di comprovata esperienza, guiderà nella scoperta di profumi, aromi e sentori che la nostra ampia gamma di prodotti sprigiona durante la degustazione: la grande e elegante personalità di Chivas Regal, i coinvolgenti bouquet della gamma Havana Club, l'eleganza e raffinatezza di Ballantine's, nonché il sapore ricco, armonico e morbido delle 33 erbe che compongono Amaro Ramazzotti. Inoltre si potrà degustare Aperitivo Ramazzotti, l'aperitivo naturale sinonimo di piacere e convivialità prodotto nello storico stabilimento di Canelli. Lasciatevi sorprendere anche dagli altri prestigiosi brand del nostro portfolio." (Pernod Ricard Italia S.p.A.)
 - Tosti SpA** - Via Roma, 103 - Tel. 0141.822011 - info@tosti.it
Bollicine vini aperitivi liquori amari dal 1820. Degustazioni Vini e Spumanti della ditta Tosti.
Regioni ospiti: Abruzzo (Pianella) - Lombardia (Teglio) - Piemonte (Nizza Monferrato)
Prodotti in degustazione:
- Abruzzo, Pianella: vini Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo, Passerina Doc, Pecorino IGT e Spumante brut.
- Lombardia, Teglio: pizzoccheri, formaggi, bresaola, dolci tipici e vini valtellinesi.
- Piemonte, Nizza Monferrato: bagna cauda con il cardo gobbo e il peperone.