



Da oggi a domenica a Castagnole Monferrato

Il Ruchè alla Mercantile dai suoi sette paesi

In alto i calici. A Castagnole Monferrato, venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 maggio, torna la Festa del Ruchè. L'evento rappresenta la migliore occasione per conoscere e apprezzare un vino dalla particolare personalità in una tre giorni di confronto in cui il Ruchè sarà protagonista esclusivo.

Giunta in questo 2018 alla sua undicesima edizione, la manifestazione organizzata dall'associazione produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, in collaborazione con Comune, Associazione Go Wine ed il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, propone come sempre un'ampia serie di iniziative dedicate a tutti i visitatori.

La Festa del Ruchè, divenuto ormai un appuntamento fisso per gli enoappassionati, crea comunicazione a favore del vino gioiello del territorio e dell'accoglienza locale, valorizzando il lavoro e la presenza di molti produttori del territorio che, a partire dall'edizione 2013, hanno allargato la partecipazione anche ai prodotti enologici tipici non solo di Castagnole Monferrato.

Castagnole Monferrato è il paese che conferisce il nome alla denominazione d'origine controllata e garantita del Ruchè, ma all'evento, come detto, par-

teciperanno al banco d'assaggio anche i produttori del territorio di produzione che complessivamente comprende sette comuni dell'astigiano oltre a Castagnole Monferrato, quali: Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, che saranno rappresentate rispettivamente dall'Azienda Agricola Amelio Livio e Garrone Evasio & Figlio (Grana), Fabrizia Caldera (Portacomaro), Goggiano (Refrancore), Tenuta Montemagno (Montemagno), La Cascinetta (Viarigi), Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Capuzzo Renato, Cascina Terra Felice, Crivelli, Ferraris Agricola, Gatto Pierfrancesco, La Miraja, Marengo Massimo, Montalbera, Bosco Tommaso e Tenuta Dei Re (Castagnole Monferrato), oltre a Bersano di Nizza Monferrato e Tenuta La Fiammenga (Penango).

I punti cardine della kermesse faranno forza sul sempre apprezzato banco d'assaggio dedicato al vino Ruchè e sulla gastronomia piemontese.

Protagonisti della tre giorni di gusto e sapori della Festa del Ruchè saranno le patatine fritte, le acciughe fritte con patate e il brasato al Ruchè con du-

rea della pro loco di Grana, la carne cruda ed il salame dolce al cioccolato del ristorante "Da Geppe", il tris di antipasti monferrini ed il semifreddo alle fragole con riduzione di Ruchè dell'Agriturismo La Miraja, i tagliolini con sugo al Ruchè ed il tris di dolci della pro loco di Valenzani, ed ancora la ruota di formaggi di capra con miele e gelatina al Ruchè e la focaccia calda con caprino e salame cotto dell'Azienda Valvi e Cascina Aris. Agnolotti e polenta con cinghiale saranno invece le specialità preparate dalla pro loco di Castagnole Monferrato.

Luogo centrale della manifestazione, come tradizione vuole, la splendida Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato, edificio del tardo settecento dove sarà possibile degustare il Ruchè ed assaggiare piatti tipici del territorio, accompagnati da un piacevole sottofondo musicale che allietterà le tre giornate di festa.

Questa sera (venerdì 11 maggio), dalle 19, l'apertura dei banchi d'assaggio in compagnia dei produttori, ma anche dell'enoteca e dei punti gastronomici. Ad accompagnare la serata, le note a cura di Triolina.

Sabato 12, alle 17,30, la Festa del Ruchè riparte con il convegno inaugurale che vedrà come ospiti Maoda



Antonioli Corigliano (docente di Macroeconomia ed Economia del Turismo all'Università Bocconi di Milano e direttore del Master in Economia del Turismo) e Paolo Massobrio (giornalista enogastronomico, direttore di www.ilgolosario.it), a cui andrà il premio Vin di Vino. Alle 19, la riapertura del banco d'assaggio, dei punti gastronomici e dell'enoteca. Intrattenimento musicale in compagnia di Climax Blunote.

Per la terza data in programma, domenica 13 maggio, l'evento proporrà due distinti appuntamenti chiave: il wine tasting in compagnia di Gianni Fabrizio - curatore della guida ai vini del Gambero Rosso (alle 10,30 ed alle 18 - riservato ad operatori di settore ed enoappassionati) ed il classico banco d'assaggio affiancato dai punti gastronomici, dalle 10,30 alle 18. In questa occasione, l'intrattenimento musicale sarà affidato a Bobby Soul Blind & Bonobos.

Sempre domenica, inoltre, sarà possibile partecipare alla camminata mattutina tra i vigneti di Castagnole Monferrato ed ammirare una dimostrazione di caccia con i rapaci.

> Stefano Vergano