



A Castagnole Monferrato la Festa del Ruchè, un vino-vitigno nobilissimo e antico



L'evento è promosso dalla Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato docg, guidata da Luca Ferraris, d'intesa con il Comune di Castagnole Monferrato (AT) e con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. L'associazione Go Wine cura l'organizzazione dell'evento.

Castagnole Monferrato è conosciuto nel mondo per il suo Ruché : un vino-vitigno nobilissimo e antico con la caratteristica unica di non essere mai stato commercializzato in passato.

Cresce il parterre delle aziende associate e le circa venti aziende presenti in rassegna potranno presentare in degustazione esclusivamente il loro Ruchè: in vetrina soprattutto le annate 2017 e 2016, ed anche alcune annate anteriori per verificare la capacità del Ruchè di reggere il tempo ed alcune versioni diverse.

Previsti due convegni e i wine tasting alla cieca, sempre molto apprezzati, che consentiranno nella giornata di domenica di approfondire meglio la conoscenza sulla varietà.

Sempre più sfiziosa la parte gastronomica con un percorso di gusto animato da eccellenze del territorio che il partecipanti potranno scegliere e degustare.

La Festa del Ruchè si svolgerà nel suo paese d'origine, Castagnole Monferrato, ma con produttori di tutti e sette i Comuni della sua delimitazione zonale: Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

I Produttori del Ruchè

AMELIO LIVIO, Grana

BERSANO, Nizza Monferrato

BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato

CALDERA, Portacomaro

CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo

CANTINA SOC. DI CASTAGNOLE MONFERRATO

CAPUZZO RENATO, Castagnole Monferrato

CASCINA TERRA FELICE, Castagnole Monferrato

CRIVELLI, Castagnole Monferrato

FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato

GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana

GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato

GOGGIANO, Refrancore

MARENCO MASSIMO, Castagnole Monferrato
MONTALBERA, Castagnole Monferrato
TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato
TENUTA DELLA CASCINETTA, Viarigi
TENUTA LA FIAMMENZA, Penango
TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno
I piatti del punto gastronomico
Pro Loco di Castagnole Monferrato:
AGNOLOTTI euro 6,00
POLENTA CON CINGHIALE euro 8,00
ACQUA euro 1,00
CAFFE' euro 1,00
Ristorante Da Geppe:
CARNE CRUDA euro 6,00
SALAME DOLCE DI CIOCCOLATO euro 3,00
Pro Loco di Grana:
ACCIUGHE FRITTE CON PATATE euro 8,00
BRASATO AL RUCHE', PUREA DI PATATE euro 8,00
PATATE FRITTE euro 3,00
Agriturismo La Miraja:
TRIS DI ANTIPASTI MONFERRINI: selezione di salumi, insalata russa, carpionata mista euro 9,00
SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE CON RIDUZIONE DI RUCHE' euro 4,00
Pro Loco di Valenzani:
TAGLIOLINI CON SUGO AL RUCHE' euro 5,00
TRIS DI DOLCI: bûnet al cioccolato, torta di nocciola, panna cotta euro 4,00
Az. Valvi e Cascina Aris:
RUOTA DI FORMAGGI DI CAPRA CON MIELE E GELATINA AL RUCHE' euro 7,00
FOCACCIA CALDA CON CAPRINO E SALAME COTTO euro 6,00
PROGRAMMA, ORARI
Venerdì 11 maggio (Tenuta La Mercantile)
Ore 19.0 – 24.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura Enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Triolina
Sabato 12 maggio (Tenuta La Mercantile)
Ore 17.30: breve convegno inaugurale ospite Magda Antonioli Corigliano e Paolo Massobrio
Ore 19.0 – 24.00: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, apertura punti gastronomici, apertura Enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Climax Blunote
Domenica 13 maggio (Tenuta La Mercantile)
Ore 10.30: Convegno.
Ore 11.30 e ore 15.30: wine tasting con invito ad operatori professionali condotto da Gianni Fabrizio
Ore 12.00: apertura punti gastronomici.
Ore 10.30 – 18.00: apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita delle bottiglie) e intrattenimento musicale a cura di Bobby Soul Blind & Bonobos
In mattinata: passeggiata nei vigneti
Nel pomeriggio: esibizione di caccia con i rapaci presso l'area del campo sportivo