



Gli otto ristoranti e i produttori

■ Chi si è buttato su abbinamenti intriganti o inusuali, chi ha reinterpretato i piatti della tradizione e chi ha fatto incontrare con i sapori della tavola due Regioni. Sono gli otto ristoratori astigiani che, domani, saranno protagonisti del secondo appuntamento della stuzzicante rassegna che fa incontrare produttori, ristoratori e consumatori per raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani.

Partecipano i ristoranti: Il Cascinalenuovo (Isola, 50 euro, 0141/958166), Osteria del diavolo (Asti, 35 euro, 0141/30221), Violetta (Calamandrana, 40 euro, 0141/769011), Il brillo parlante (Asti, 38

euro, 0141/598637), Bandini (Cornapo', 40 euro, 0141/299252), Da Geppe (Castagnole Monferrato, 30 euro, 0141/292113), Al Peperone Rosso (Motta di Costigliole, 30 euro, 0141/969229), Cento torri (Asti, 40 euro, 388/0662344).

Saranno servite le etichette delle aziende Amelio Livio (Grana), Bersano (Nizza), Cantine Sant'Agata (Scurzolengo), DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e figlio (Grana), Luca Ferraris (Castagnole Monferrato), Montalbera (Castagnole Monferrato), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra. [E. SC.]