



Appuntamento giovedì 3

In tredici ristoranti della provincia
le etichette di 21 produttori

■ È il vino di Papa Francesco. La sua origine è nei colli tra Asti e Casale, che tuttora costituiscono la principale zona di coltivazione. Giovedì nei ristoranti che hanno aderito gli chef abbineranno alle denominazioni un menù completo, a un prezzo che va dai 25 ai 50 euro, vini compresi. In ogni locale ci sarà un sommelier professionista Fis, Fondazione italiana sommelier, che informerà i commensali su aspetti tecnici, cantine di riferimento e sul territorio di provenienza delle uve. Partecipano i ristoranti Bandini (Portacomaro, 40 euro), Da Geppe (Castagnole Monferrato, 30), Francese (Asti, 25), Il Bagatto (Grazzano, 30 euro), La Braja (Montemagno, 50 euro), La Grotta (Asti, 35 euro), Madama Vigna (Baldichieri, 35), Mariuccia (Tigliole, 30), Nuovo Pic Nic (Asti, 30), Roico (Lago di Codana, Montiglio, 25), Reale (Asti, 25), San Marco (Canelli, 50), Il Podestà (Asti, 30 euro). Saranno servite le etichette dei produttori Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli (Agliano), Bersano (Nizza), Gozzelino Sergio (Costigliole), Tommaso Bosco (Castagnole Monferrato), Prasso Piero (Mongardino), Cantina di Vinchio e Vaglio Serra, DaCapo (Montegrosso), Garrone Evasio e Figlio (Grana), La Fiammenga (Cioccaro di Penango), Roberto Ferraris (Agliano), Montalbera (Castagnole Monferrato), Rovero Flli (San Marzanotto), Terre Artesane (Mombercelli), Serra Domenico (Agliano), Cascina Salerio (Costiglile), Tenuta Garetto (Agliano), La Tanarella (San Martino Alfieri), Carlin De Paolo (San Damiano), Amelio Livio (Grana), fratelli Aresca (Mombercelli), Silvia Castagnero (Agliano).

[E. SC.]