



La seconda tappa di Giovedì Vintage

Quel Ruché riscoperto da un parroco incontra la grande cucina monferrina

ELISA SCHIFFO
 ASTI

E' il miracolo di Don Giacomo Cauda, amato parroco di Castagnole Monferrato, il prete vignaiolo che con le sue idee lungimiranti fece risorgere un territorio. Aveva capito che il Ruché poteva essere vinificato secco e si inventò un'etichetta «vigna del parroco», scommessa che proiettò il Ruché nell'«olimpico dei vini». Color rosso rubino, profumato con sentori di viole e frutti di bosco, per gli esperti può accompagnare tutto il pasto. È Docg dal 2010.

Si produce nei comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

Giovedì Vintage

Sarà proprio il Ruché il protagonista del secondo

appuntamento di Giovedì Vintage, iniziativa del Consorzio Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato in sinergia con le associazioni Ristoratori e Albergatori della provincia di Asti e Barbera & Barbere, che fanno incontrare produttori, ristoratori e consumatori per raccontare l'unicità dei vitigni autoctoni astigiani.

Dove si cena

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, stasera, saranno protagonisti. Ecco chi sono: 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). :

I produttori

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.

Le altre tappe

Protagonisti delle altre date in calendario saranno poi Albugnano (5 aprile), Terre Alfieri (19 aprile) e Grignolino (3 maggio).

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Ristoranti

Propongono stasera menù abbinati al Ruché i prezzi variano da 25 a 50 euro

7

Comuni

Il Ruché si produce nei comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi



8

