



SPECIALE MANIFESTAZIONI

10 maggio 2019 | Gazzetta d'Asti

Festa del Ruchè a Castagnole Monferrato

La formula e gli obiettivi della Festa si confermano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruchè. Proporre un evento mirato per creare interesse attorno alla nuova annata sia verso gli operatori, sia verso il grande pubblico degli enoappassionati.

Infatti a Castagnole Monferrato per tre giorni si degusterà solo Ruchè! E questo grazie allo spirito di intraprendenza di un gruppo di produttori che ha scelto anni fa di celebrare il gioiello del loro territorio e di fare squadra con il Comune di Castagnole Monferrato (che conferisce anche il nome alla doc) e con l'associazione Go Wine.

Sabato 11 maggio alle ore 17.30 si svolgerà il convegno di presentazione in cui sarà ospite Gioacchino Bonsignore (giornalista e

I PIATTI DEL PUNTO GASTRONOMICO

Pro Loco di Castagnole Monferrato: agnolotti euro 6; polenta con cinghiale 8 euro; acqua euro 1; caffè euro 1

Pro Loco di Montemagno: bruschette (2 varietà: soma d'aj, al pomodoro) euro 4; tris di formaggi (raschera, toma di Rocca-verano, gorgonzola) euro 6

Ristorante Da Geppe: sua maestà la battuta di fassone euro 6,50; cravin del barba al verde euro 5; peccatucci alla nocciola tonda gentile euro 4

Pro Loco di Grana: acciughe fritte con patate euro 8; brasato al Ruche' con purè di patate euro 8; patate fritte euro 3

Agriturismo La Miraja: tris di antipasti monferrini: selezione di salumi, insalata russa, vitello tonnato) euro 9; trippa in umido all'Astigiana euro 8; tris di dolci: torta di nocciole con zabaglione, semifreddo alle fragole con riduzione di Ruchè, Bunet) euro 4

Pro Loco di Valenzani: tagliolini con sugo d'arrosto con Ruche' euro 5; panna cotta euro 4.

caporedattore Tg5 Gusto) e sarà assegnato il Premio Vin diVino che in questa edizione andrà ad alcuni storici viticoltori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

E poi, a seguire, il banco d'assaggio con protagoniste le aziende vinicole che incontreranno il pubblico all'interno delle splendide sale della Tenuta La Mercantile fino

alla tardo pomeriggio della domenica. Sempre durante la giornata della domenica si svolgeranno due wine tasting, relatore Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) e dedicati ai giornalisti, agli operatori di settore ed agli enoappassionati che vogliono approfondire la loro conoscenza sul Ruchè.

Uno spazio sarà riservato ai piatti tipici, con la presenza dei ristoranti e della pro loco dei Comuni della denominazione che porteranno le loro specialità direttamente alla Tenuta La Mercantile, creando un menù da gustare di accompagnamento ed in abbinato alla degustazione del Ruchè.

I PRODUTTORI DEL RUCHÈ

Amelio Livio, Grana
Bersano, Nizza Monferrato
Bosco Tommaso, Castagnole Monferrato
Caldera Fabrizia, Portacomaro
Cantina Sociale di Castagnole Monferrato
Cantine Sant'Agata, Scurzolengo
Ferraris Agricola, Castagnole Monferrato
Garrone Evasio & Figlio, Grana
Gatto Pierfrancesco, Castagnole Monferrato
Goggiano, Refrancore
La Miraja, Castagnole Monferrato
Marengo Massimo, Castagnole Monferrato
Montalbera, Castagnole Monferrato
Poggio Ridente, Cocconato d'Asti
Tenuta Dei Re, Castagnole Monferrato
Tenuta Montemagno, Montemagno



Strategic
Communication