

il Torinese

Quotidiano online di Informazione Società Cultura



Home » LIFESTYLE » Tre giorni di festa per il Ruché

DA VENERDÌ 10 A DOMENICA 12 MAGGIO

Tre giorni di festa per il Ruché

di *ilTorinese* pubblicato mercoledì 8 maggio 2019

La formula e gli obiettivi della Festa si confermano: promuovere e divulgare la conoscenza del Ruché. 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
Ruché! 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.

I Produttori del Ruché

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

Sabato 11 maggio alla ore 17.30 si svolgerà il convegno di presentazione in cui sarà ospite **Gioacchino Bonsignore** (giornalista e 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 abbinamento alla degustazione del Ruchè.



I piatti del punto gastronomico

- Pro Loco Castagnole Monferrato:

AGNOLOTTI euro 6,00

POLENTA CON CINGHIALE euro 8,00

ACQUA euro 1,00

CAFFE' euro 1,00

- Pro Loco Montemagno:

BRUSCHETTE (2 varietà: soma d'aj, al pomodoro) euro 4,00

TRIS DI FORMAGGI (raschera, toma di Roccaverano, gorgonzola) euro 6,00

-Agriturismo La Miraja:

TRIS DI ANTIPASTI MONFERRINI: selezione di salumi, insalata russa, vitello tonnato) euro 9,00

TRIS DI DOLCI: torta di nocciole con zabajone, semifreddo alle fragole con riduzione di Ruchè, Bunet) euro 4,00

- Ristorante Da Geppe:

SUA MAESTA' LA BATTUTA DI FASSONE euro 6,50

CRAVIN DEL BARBA AL VERDE euro 5,00

PECCATUCCI ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE E PASSITO AL RUCHE' euro 4,00

- Pro Loco Valenzani:

TAGLIOLINI CON SUGO D'ARROSTO CON RUCHE' euro 5,00

PANNA COTTA euro 4,00

- Pro Loco Grana:

ACCIUGHE FRITTE CON PATATE euro 8,00

BRASATO AL RUCHE' CON PURE' DI PATATE euro 8,00

PATATE FRITTE euro 3,00

E ancora: animazioni musicali e passeggiate nei vigneti completano la proposta per un itinerario in un territorio di particolare fascino che, anche grazie al vino, sta conoscendo un nuovo sviluppo.