



con la collaborazione di
acqua LURISIA
e Grissini SFIZZI di ZORZI

PROGRAMMA

*SALONE CONSIGLIARE DEL COMUNE
di BARBARESCO*

SABATO 16 e DOMENICA 17 OTTOBRE

Dalle 10 alle 19 **GRANDE BANCO D'ASSAGGIO:** 50 diversi Barbaresco 2006 e 2007 in degustazione
€ 15.00 (€ 10.00 per i soci del Club 'Piacere Barbaresco')

Ore 11 e 16.30 **MATRIMONIO D'INTERESSE:** degustazioni di Parmigiano Reggiano di due stagionature e il salame Nobile del Giarolo abbinato al Barbaresco e vari alimenti.
Prenotazione obbligatoria **€ 10.00**

Ore 14.30 **'TOUR dei CRUS a piedi :** partenza e arrivo in Piazza del Municipio a Barbaresco
Prenotazione obbligatoria **€ 10.00**

TEL. 0173 – 63.52.51

enoteca@enotecadelbarbaresco.it

16-17 OTTOBRE



presenta

**“MATRIMONIO
D'INTERESSE!”**

**IL BARBARESCO,
IL PARMIGIANO REGGIANO E
IL SALAME NOBILE DEL
GIAROLO**

**BARBARESCO, 16-17 OTTOBRE
Piazza del Municipio**

Nel week end del 16 e 17 ottobre, con **orario** continuato dalle 10 del mattino alle 19 di sera ci sarà il grande banco d'assaggio nel salone Consigliare con una cinquantina di **Barbaresco Docg 2006 e 2007**.

Nella Saletta Laboratori del Municipio, **alle ore 11 e alle 16.30** sono programmate due **degustazioni "di matrimonio"** tra il Barbaresco Docg 2007, il Parmigiano Reggiano e il Salame Nobile del Giarolo, celebrando un matrimonio per certi versi impeccabile e per altri originale.

Nell'Enoteca Regionale sarà possibile acquistare il Barbaresco, il Parmigiano Reggiano e il Salame Nobile del Giarolo.

Sabato 16 e domenica 17 ottobre ci sarà il **"Tour dei crus" a piedi** con partenza alle ore 14,30 in Piazza del Municipio a Barbaresco: una passeggiata tra i vigneti che si concluderà con visita e degustazione in cantina.

Per la Degustazione "di matrimonio" e il Tour dei Crus è **necessaria la prenotazione** in Enoteca.

ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio, 7

12050 Barbaresco CN

Tel. 0173.635251 – Fax 0173.635942

enoteca@enotecadelbarbaresco.it

Barbaresco Docg

Nasce dal vitigno Nebbiolo sui versanti collinari sud, est e ovest a Barbaresco,

Neive e Treiso e nella piccola frazione di San Rocco Seno d'Elvio in comune di Alba. Vino rosso di struttura e spiccata capacità di resistere al tempo, il Barbaresco matura e affina per almeno 26 mesi in cantina prima di dedicare i suoi caratteri preziosi alla tavola del consumatore appassionato.

Parmigiano Reggiano Dop

Nasce dal latte vaccino prodotto secondo un rigoroso regolamento nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po. Terminata la stagionatura e marchiato dal Consorzio, il Parmigiano diventa un alimento completo, nutriente e altamente digeribile, che si può consumare fresco oppure cucinato in tante maniere.

Salame Nobile del Giarolo

Nasce dalle carni suine lavorate con sapienza artigianale sulle colline tortonesi, attorno al monte Giarolo. Macinate a grana grossa, le carni sono insaporite nel vino rosso, unitamente a sale, pepe e aglio in piccola dose. Insaccato nel budello naturale e legato a mano, il Salame Nobile del Giarolo inizia la lunga stagionatura nelle antiche cantine di produzione.



CALENDARIO MANIFESTAZIONI 2011	
<i>BARBARESCO A TAVOLA</i>	6 maggio 2011
	13 maggio 2011
	20 maggio 2011
<i>OLIO DELLE MIE BRAME</i>	28 e 29 maggio 2011
<i>PIACERE BARBARESCO</i>	Dal 9 al 12 settembre 2011
<i>MATRIMONIO D'INTERESSE</i>	15 e 16 ottobre 2011
<i>NATALE E' QUI, REGALA BARBARESCO</i>	dal 8 al 24 dicembre 2011