

0173 792132

LUNEDÌ 10/10/2011

il Corriere 33

FOR

DIEGO

RIVETTI

L'enogastronomia cossanese a Ginevra Partecipano i ristoranti del paese

COSSANO BELBO – Martedì 18 ottobre i ristoranti cossanesi Camulin, Universo, Agriturismo S. Bovo e Agriturismo Langa Sopra porteranno i piatti tipici di Langa a Ginevra in un esclusivo club di banchieri di origine italiana, grazie al supporto dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero di Alba. Nel corso della serata gli chef dei ristoranti cossanesi proporranno piatti langaroli mentre l'Amministrazione comunale, presente con sindaco e vicesindaco illustrerà ai presenti le manifestazioni, il territorio e l'enogastronomia delle celebri colline del basso Piemonte. Accanto al vitello tonnato e al brasato al Barolo ci saranno i tajarin con tartufo Bianco d'Alba, la polenta con mais ottofile, bunet, tortà di Nocciole Piemonte e amaretti, il tutto abbinato ai vini tipici tra cui il Moscato d'Asti. Anche la cultura avrà un posto di rilievo con la lettura di brani tratti da opere di Pavese e Fenoglio alla presenza del direttore della Fondazione Cesare Pavese di S. Stefano Belbo Pierluigi Vaccaro.

TRADIZIONALE CASTAGNATA A BOSSOLASCO MERCATINO E DISTRIBUZIONE DI TRIPPA E CECI

Domenica 16 ottobre a Bossolasco si svolgerà la tradizionale castagnata. Per tutta la giornata si potrà visitare un mercatino dell'hobby e dei prodotti tipici ed il pomeriggio sarà all'insegna del divertimento con animazione e giochi per tutti. Alle 15 inizierà la distribuzione delle caldarroste, con esibizione del Magò Trabuk, campione del mondo in "Street Magic". Dalle 17 si potrà gustare zuppa di trippa e ceci o di soci ceci, il tutto accompagnato da buon vino ed allegria.



UN WEEKEND TRA VINO, CUCINA E CULTURA ORGANIZZA LA CANTINA "TERRE DA VINO"

La cantina Terre da Vino di Barolo propone un percorso di visite che unisce la cultura all'enogastronomia di Langa, nei giorni 15 e 16 ottobre. La prima giornata è dedicata alla fotografia, alle degustazioni e alla visita della cantina, del Museo Wi Mu e del Museo dei Cavatappi in Barolo; si potrà partecipare inoltre ad un corso di cucina sulla pasta fresca. Alla seconda giornata è dedicato invece il percorso