



astigiani

13.000
POSTI A TAVOLA



VADEMECUM

2016

25 - 26 - 27 NOVEMBRE

AD ASTI, IN PIEMONTE, IN LIGURIA, NEL MONDO

Seguici su www.bagnacaudaday.it

I LOCALI

ASTI E DINTORNI	19
COSTIGLIOLE E DINTORNI	32
NORD ASTIGIANO, CASALE MONFERRATO E DINTORNI	34
SUD ASTIGIANO, LANGHE E ROERO	47
OVADA, TORTONA, GAVI E DINTORNI	55
TORINO, RESTO DEL PIEMONTE E VALLE D'AOSTA	58
IMPERIA - LIGURIA	63
RESTO DEL MONDO	65

BAGNA CAUDA DAY 2016: DATE E CALENDARIO



Da Venerdì 11 a domenica 13 novembre: il Bagna Cauda Day si presenta in Liguria alla rassegna Olioliva di Imperia in collaborazione con AtI Asti.



Sabato 19 novembre: assegnazione del Premio "Testa d'aj". Astigiani lo conferisce a personaggi che nella vita hanno dimostrato di poter andare controcorrente e di essere "fuori dal coro".



Da venerdì 25 a domenica 27 novembre: Bagna Cauda Day in più di 120 locali con 13 mila posti a tavola. Bagna Cauda market in piazza Medici ad Asti in collaborazione con Camera di commercio di Asti



Sabato 26 dalle ore 12 alle ore 18 in piazza Medici annullo filatelico in collaborazione con Poste Italiane.



Domenica 27 novembre ore 9 "Marciacauda", corsa podistica non competitiva di 8 chilometri. In collaborazione con società sportiva Vittorio Alfieri.

Alla "Cascina del racconto" di via Bonzanigo, il 26 e 27 novembre dalle ore 10 alle 20 BORSA DEL LIBRO con ampia sezione enogastronomica. Si replica il 4 e 5 dicembre



Il Bagna Cauda day 2016 si presenta così

Il Bagna Cauda Day 2016 si presenta con numerose novità e la stessa voglia di creare occasioni di incontro e convivialità.

Alla quarta edizione la festa si allarga e arriva in Liguria dove vivrà un' anteprima dal 11 al 13 novembre in occasione di Olioliva a Imperia. C'è un sentiero ideale di culture e sapori che, partendo da Imperia, sale verso il Colle di Nava e passa in Piemonte dove percorre la Valle Tanaro e si diffonde nelle Langhe e nel Monferrato, giungendo ad Asti, e qui riparte e si dipana nel resto del Piemonte, in Italia e non mondo.

I numeri del Bagna Cauda Day, che si celebra il 25/26/27 novembre, sono imponenti: oltre 13 mila posti a tavola riservati ai bagnacaudisti in più di 120 locali. Ci sono il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vineria e l'agriturismo, il locale di tendenza e quelli ancorati alla tradizione. Asti resta il baricentro del Bagna Cauda Day, ma si sono aperte altre "piazze" importanti di incontro a Casale Monferrato, Ovada, Costigliole d'Asti e in decine di altri paesi di Langa, del Monferrato del Roero. Anche Torino risponde in maniera sempre più convincente, così come la Valle d'Aosta e ci sono le sorprendenti adesioni dall'estero: da Berlino all'Australia. Perfino nell'isola di Tonga si celebrerà il rito della Bagna Cauda. Abbiamo aggiunto in questa festa l'ingrediente dell'ironia. E allora ecco tornare l'atteso Barbera kiss, il bacio di mezzanotte, il kit del dopo Bagna Cauda, il "Bagna Cauda Nanna", ovvero le convenzioni con alberghi e agriturismo per i tanti che arrivano da lontano. E quest'anno ci sarà anche la cartolina con l'annullo filatelico ufficiale di Poste Italiane, la consegna del premio "Testa d'aj" a personaggi speciali, una maratona podistica della Bagna Cauda, mostre e incontri letterari.

*Insomma, la festa cominci nella certezza che
"Siamo tutti nella bagna".*

Una storia che profuma di Bagna Cauda



La Bagna Cauda è un “sistema gastronomico”, che partendo da una semplice salsa calda di aglio, olio e acciughe, si dilata a coinvolgere la cultura conviviale e le strutture portanti dell’alimentazione quotidiana contadina basata sulle verdure di stagione e il vino. Un primo accenno nelle fonti più antiche relative all’alimentazione e alla cucina lo si ritrova alla fine del XIV secolo nel trattato del medico Antonio Guainerio, attivo in Piemonte fra Torino e Chieri. In esso si cita la passione dei contadini piemontesi per l’aglio, ingrediente fondamentale per il “sapor rusticorum”, una tipica e amatissima pietanza calda medievale cremosa e densa. Non è azzardato vedere in questa salsa dei contadini il progenitore della Bagna Cauda. Anche se descritta quasi quattro secoli dopo, la “Salsa detta del pover uomo” riportata dal “Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi” del 1766 è probabilmente una discendente diretta di quel “sapor rusticorum” medievale, nobilitata ed alleggerita nei dosaggi. La presenza delle acciughe salate nella salsa medievale è quanto mai verosimile se si pensa che tale prodotto era largamente importato e commerciato dai mercanti astesi in tutto il Nord Italia. Nei secoli scorsi non è da escludere che la Bagna Cauda per la presenza dell’aglio fosse considerata utile anche per allontanare vampiri, masche e streghe. La storia racconta che l’11 novembre 1855 il generale La Marmora fece servire la Bagna Cauda alle truppe piemontesi in Crimea. Il caldo intingolo un secolo dopo, nel 1954, è stato portato e consumato anche in cima al Cervino. Il posto più a sud dove si serve la Bagna Cauda è in un ristorante della Terra del Fuoco gestito da emigranti piemontesi.

Il viaggio delle acciughe lungo la vera via del sale

Le acciughe salate arrivavano attraverso le rotte piemontesi del sale marino, che però, contrariamente a quel che si pensa, non univano solo il Piemonte alla Liguria. La riviera ligure, scogliosa e con dirupi, non aveva spazio per le saline, che abbondavano invece nella vicina Provenza ed alle foci del Rodano. Lunghe carovane di muli e di mercanti astigiani, già dal XII secolo percorrevano l'unica, documentata strata salis che univa le saline provenzali con Nizza Marittima, si ramificava nelle valli Maira, Stura, Gesso e Vermentagna, si riuniva poi a Cuneo proseguendo fino ad Asti, dove poi il sale veniva smistato capillarmente in un vasto territorio. Una rotta alternativa, ma non meno importante, risaliva costeggiando il versante francese delle Alpi, passava i valichi e discendeva in valle di Susa, e attraverso Rivoli ed Avigliana giungeva ancora una volta ad Asti. Il commercio del sale consentiva anche l'approvvigionamento delle acciughe salate prodotte in grandi quantità nel Golfo del Leone, lungo la costa da Barcellona a Tolone. Se ne ritrovano tracce nel piatto occitano dell'Anchoujado. La Bagna Cauda è oggi conosciuta e diffusa in tutto il Piemonte con epicentro tra le colline delle Langhe, dell'Astesana, dell'Alto e del Basso Monferrato. Asti ne ha costituito il più antico e principale centro di irradiazione: è un dato di fatto che i mercanti astigiani detenessero già nel XII secolo una sorta di monopolio nel commercio del sale in area sud-piemontese, e che la stessa città ne costituisse il punto d'arrivo e smercio privilegiato; in seguito affiancata da altre importanti località strategicamente collocate sulle rotte commerciali come Alba, Chieri, Acqui, Casale, Alessandria.

La diffusione e il ruolo degli anciuè dalla Val Maira al mondo

Le fortune della Bagna si possono ascrivere anche all'umile, ma capillare azione degli acciugai gli ancioè, i rivenditori al dettaglio delle acciughe che fino a tempi non lontani battevano sistematicamente le campagne per la vendita "porta a porta"; rivenditori che provenivano per la maggior parte dalla Valle Maria e dalle altre vallate di collegamento tra il Sud Piemonte e la Provenza. è ancora attiva anche un'associazione degli acciugai della Valle Maira. Le acciughe, grazie agli ancioè ambulanti che le trasportavano in barili o nelle grandi e variopinte latte da 10 e più chili potevano essere acquistate dalle famiglie contadine in piccole quantità settimanali.

Giovanni Del Puy e la moglie
Giovanna Girardi,
storici acciugai di Asti
originari della Val Maira



Olio di noci e nocciole poi arrivò l'extravergine di oliva ligure



L'altro ingrediente "forestiero" è l'olio. Nel Cinquecento e nel Seicento in Piemonte si consumano soprattutto olio di noci e nocciole. Si coltivavano anche le olive in Astesana soprattutto sulle colline delle Valli Belbo e Tiglione. Nel 1709 l'orrido gelo dell'inverno causò la morte di molti olivi e il graduale abbandono della loro coltivazione, ripresa ora negli ultimi anni da alcuni nuovi pionieri.

La Bagna Cauda nell'Ottocento, ormai dominatrice sulla tavola del contadino piemontese, in particolare astigiano e monferrino è definitivamente a base di olio d'oliva anche se non manca l'uso di aggiungervi un pezzo di burro ed è rimasta anche in qualche caso la presenza dell'olio di nocciole; diventa l'accompagnamento abituale per la polenta giornaliera. La stagione di consumo è lunga: parte dal periodo della prima svinatura e si inoltra a tutta la primavera. Molto spesso nella famiglia contadina la Bagna svolge il suo ruolo nell'arco di diversi giorni: preparata all'inizio in quantità abbondante, e consumata un paio di volte per intingervi le verdure, viene a mano a mano reintegrata nei pasti successivi con l'aggiunta di olio o nuove acciughe, assumendo progressivamente una consistenza sempre più fluida che la rende adatta ad insaporire la polenta o a diventare condimento, magari previa aggiunta di aceto, per grandi insalate.

Il cardo gobbo

deve essere in buona compagnia



Le acciughe devono essere possibilmente le “rosse di Spagna” chiamate così per la provenienza e per il colore che le loro carni assumono dopo la perfetta, prolungata salatura stagionate almeno un anno. Da evitare i filetti già pronti in vasetto. L’olio deve essere extravergine di oliva, preferibilmente ligure. Straordinaria la Bagna Cauda fatta con l’olio nuovo figlio delle olive appena frante. La Bagna Cauda va tenuta a temperatura elevata, ma non deve friggere e fare fumo. Si mangia intingendovi verdure crude

autunnali, fra le quali i protagonisti sono il cardo bianco ricercatissimo il “gobbo” di Nizza Monferrato e il peperone crudo o arrostito, seguite dal cavolo crudo, dalla biarava barbabetola rossa cotta al forno, dal topinabò topinambur, la patata bollita, il cavolo verza, cuori di indivia o di scarola, cipollotti, cavolfiori lessati e ogni altra verdura si voglia provare. Vanno bene tutte le verdure autunnali, ma molti gourmet evitano quelle più aromatiche come il sedano o il finocchio. Il peperone è presente sia fresco “tagliato in piccole coste” che nella versione smujà sotto aceto. C’è chi sotto aceto mette anche gli “spagnolini” piccanti destinati a dare un tocco in più alla Bagna Cauda.

UNA NOTA DI STILE GRAFICO

Abbiamo scelto di indicare la **Bagna Cauda** con questa grafia nel rispetto della pronuncia, ben sapendo che i puristi del piemontese storceranno il naso. Non ce ne vogliano i seguaci del professor Camillo Brero che nella sua Grammatica della lingua piemontese indica l’espressione bagna caoda. Il termine si può tradurre in italiano come “salsa calda”, o “intingolo caldo”. La vocale “o” da caoda assume in piemontese un suono molto simile alla “u” italiana, pertanto si può scrivere caoda, ma si pronuncia comunque cauda. Sulla vocale non devono apparire segni ortografici, come spesso si vede in giro, quali la dieresi e l’accento circonflesso.

Il galateo della Bagna Cauda vieta di fare "palot" e si può concludere con uovo e tartufo

Esiste un "galateo" comportamentale del mangiatore di Bagna Cauda che vieta ad esempio di "caricare" eccessivamente il proprio boccone usando foglie di cavolo o altri pezzi di verdura a mo' di "palot" paletta raccogliendo troppa parte "ricca" della salsa. Sconveniente anche intingere pezzi di verdura già morsicati, o il pane che, imbevendosi, ne asporterebbe disoneste quantità. I neofiti della Bagna fanno attenzione ai primi bocconi, la scottatura è un'eventualità molto frequente.

Si intinge tutti insieme in un'allegria e vociante confusione: non ci sono turni né altri formalismi da rispettare. Il rito finale prevede in molti casi che nel dian ancora caldo si faccia cuocere lentamente un uovo di gallina o di quaglia strapazzato, che si può arricchire con una "grattatina" di tartufo bianco. Diffusa anche la presenza del brodo caldo con funzioni "detergenti" d'apertura dello stomaco in vista della Bagna Cauda o di chiusura a conclusione del rito.



OLIO NOCCIOLE

memoria della storia Piemontese a tavola!

*Da provare anche per dare un tocco speciale alla
Bagna cauda*

AZIENDA AGRICOLA BALDAIASSA

Collina del Negro, 2 - 14010 Cortazzone (AT)

Tel +39.0141.99.52.56 - www.baldaiassa.it Seguici su Facebook

Si fa così: 7 passaggi da sapere



Attrezzatura necessaria:

un *dian* di terracotta; una *s-cionfetta* o uno scaldino di coccio pieno di braci; in mancanza, un fornello ad alcool; un cucchiaio di legno; una retina frangifiamma se si cucina con il gas.

- 1** Mettete il *dian* a bagno nell'acqua fredda e lasciatelo per almeno un paio d'ore: ciò gli eviterà di creparsi durante la cottura dell'intingolo.
- 2** Mettete a bagno le acciughe in acqua fresca abbondante; dopo 5/10 minuti diliscatele con cura, asciugate i filetti ottenuti e teneteli pronti in un contenitore. Le acciughe vanno lavate con sola acqua.
- 3** Dedicatevi all'aglio: ci sono varietà di pregio da Caraglio a Vessalico: pelatelo, poi tagliate ogni spicchio a metà nel verso della lunghezza ed eliminate il germoglio interno operazione importantissima!. Raccogliete gli spicchi così trattati in un pentolino e copriteli con latte fresco. Portate a bollore, poi abbassate il fuoco e lasciate sobbollire pianissimo per 15/20 minuti, fino a quando l'aglio abbia raggiunto una consistenza molto morbida.
- 4** Togliete il *dian* dall'ammollo e asciugatelo bene. Ponetelo a fuoco moderatissimo se usate la cucina a gas non dimenticate la reticella frangifiamma con mezzo bicchiere d'olio. Quando l'olio comincia a scaldarsi unite tutte le acciughe, e badando di non farlo mai friggere, mescolando con il cucchiaio di legno fatele sciogliere completamente.

5 Ora unite l'aglio sgocciolato dal residuo latte di



pre-cottura; mescolate bene, e schiacciate gli spicchi con il cucchiaino di legno fino a conferire al tutto una consistenza cremosa.

6 Unite tutto il restante olio ed eventualmente il burro; sempre a fuoco bassissimo continuate la cottura per 20/30 minuti. L'olio non deve mai friggere.

7 Se avete la fortuna di possedere una s-cionfetta o un altro scaldino di coccio ed un camino, fate un bel fuoco di legna di vite o d'olivo. Fate un letto di cenere nella s-cionfetta, riempitela di braci per due terzi della sua capienza, e copritele con una coltre di cenere. Ponete lo scaldino in mezzo al tavolo, sistemateci sopra il dian della Bagna che in questo modo si manterrà alla temperatura ottimale per tutta la serata.

Se non disponete di simili attrezzature ripiegate sul trespolino della fondue bourguignonne e sul relativo fornello ad alcool, ma badate di sorvegliarne attentamente la fiamma in modo tale che la bagna non frigga mai o all'opposto non si raffreddi troppo. Stessa regola se usate i pignattini "fujot" in terracotta.



AB SELEZIONE Italian Spirits è il nuovo Progetto di Antonella Bocchino, donna di "spirito" dalle profonde radici piemontesi. Sua è l'idea di selezionare, affinare e proporre le migliori grappe di MOSCATO che raccontano lo splendore dell'Italia, dalle Alpi al Mediterraneo. Tre Riserve di Grappe Millesimate e due Liquori, Ananda al cacao e Calvilla alla mela, completano la gamma che si propone, anche quest'anno, al Bagna Cauda Day.

Via Buenos Aires, 72, Canelli - www.abselezione.com

Guido Ceronetti e Arturo Bersano amici per la Bagna

A oltre cinquant'anni dalla fondazione della Confraternita de la Bagna Cauda a Nizza de la paglia ripubblichiamo quest'ode, un atto d'amore a ricordo di Arturo Bersano e della sua sapida amicizia con il grande poeta e scrittore Ceronetti.



*Bagnam caudam nos laudamus
Bagnam caudam nos amamus
Bagnam caudam nos cantamus
Bagnam caudam nos voramus*

*Pedemontis rex est cardus
Pedemontis rosa est aglius
Pedemontis deus est vinum
Pedemontis vita est bagna*

*Bagna Cauda te adoramus
Bagna Cauda te basiamus
Bagna Cauda te exaltamus
Bagna Cauda te incensamus*

*Inter flores autumnales
Deliciarum flos est cardus
Inter fructus monferrales
Cardus fructus principalis*

*Nos per bagnam ben curamus
Nos per bagnam resanamus
Nos per bagnam evitamus
centum annos cimiterum*

*Si amorosum ulcus prurit
Bagna Cauda satisfacit
Bagnae caudae bono basio
Mulier nulla resistebit*

*Bagna bagna bagna bagna
Cauda cauda cauda cauda
Bagna semper bagna semper
semper cauda semper cauda*

*Bibat stomachus repletus
Bibat vina longarola
Bibat vina Cremosinae
Bibat vina Barbareschi*

*Trinitati quae imploramus
Quartum deum additionamus
Cardus aglius olium vinum
Noster deus est quaternalis*

*Mare mare piscicosum
Mare nobis da tuos pisces
Piscem parvulum tenuissimum
Quem acciugham docti appellant*

*Et nos statim in patella
Ubi cauda bagna fervet
Te piscinum mescolamus
Te cum nostris diis laudamus*

*Totus campus cardo plenus
Tota vinea despoliata
Hora est de cauda bagna
tempus est de Bagna Cauda*

*Bagnam caudam nos laudamus
Bagnam caudam nos amamus
Bagnam caudam nos cantamus
Bagnam caudam nos voramus*

L'Accademia Italiana della Cucina ha depositato la ricetta canonica da un r



La Delegazione di Asti, in data 7 febbraio 2005, ha registrato una ricetta "da ritenersi la più affidabile e tramandabile". Depositata a Costigliole d'Asti con registrazione sottoscritta dal notaio Marzia Krieg, è stata scelta dalla commissione di studio che si è più volte riunita per assaggi e confronti.

Ingredienti per 12 persone: 12 teste di aglio, 6 bicchieri da vino di olio d'oliva extravergine ndr e, se possibile, un bicchierino di olio di noci, 6 etti di acciughe rosse di Spagna

Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio precedentemente svestiti e privati del germoglio. Porre l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaino di legno e avendo cura che non prenda colore; aggiungere poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate, rimessandole delicatamente. Coprire con il restante olio e portare l'intingolo a cottura a fuoco lento per una mezz'oretta, badando che la bagna non frigga. Al termine della cottura si potrà aggiungere, se piace un sapore più morbido, un pezzetto di burro freschissimo. Versare la bagna negli appositi "fujot" fornellini di coccio e accompagnarla con le seguenti verdure:

crude: cardi gobbi di Nizza, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto graspa, cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino barbera;

cotte: barbabietole rosse, patate

lesse, cipolle al forno,

zucca frita, peperoni

arrostini.

È tradizione raccogliere alla fine lo "spesso della bagna" strapazzandovi dentro l'uovo.



Panes burro e acciughe, l'hai mai fatto con l'Asti docg?



Il Bagna Cauda Day brinda anche con l'Asti docg e il Moscato d'Asti. Il Consorzio di Tutela propone in alcuni locali la storica "merenda": pane, burro e acciughe abbinata ad una coppa di Asti al prezzo promozionale di 3 euro.

LA BUTA

Dove si trova: Via Incisa 16

Contatti: 333 4933160

Ambiente: Un'enoteca ricavata sotto le storiche volte del Palazzo del Podestà. Uno spazio aperto e suggestivo dove gustare il meglio dell'enologia piemontese, nazionale e straniera. Durante il Bagna Cauda Day esporrà in enoteca il pittore Paolo Viola, con la mostra "Una Buta di acciughe"

BECHERI

Dove si trova: Via Incisa 9

Contatti: 366 1815443

Ambiente: Una piccola bakery dal sapore d'Oltralpe dove regnano attenzione per le materie prime e gusto per gli abbinamenti. Un frigo per le bevande e la cucina è pronta a sorprendere i gourmand.

CAFFÈ PORTICI ROSSI

Dove si trova: Corso Alfieri 191

Contatti: 0141 592014

Ambiente: Aperitivi in tema di bagna cauda con assaggi sfiziosi e concreti a corollario della festa. Sotto gli storici Portici Rossi che si affacciano su piazza Alfieri.

GARIBALDI

Dove si trova: via Garibaldi 6

Contatti: 388 8911131

Ambiente: Un bel bar nel centro di Asti con dehor coperto dove il bancone degli stuzzichi per gli aperitivi sarà nei giorni del Bagna Cauda Day più ricco del solito

SAN CARLO

Dove si trova: Via Cavour 2

Contatti: 0141 34755

Ambiente: Sotto i portici un ampio salone dove in stagione, alle prime ore del mattino, si ritrovano i trifolau monferrini al rientro dalle loro profumate ricerche notturne.

HARD CAFÈ (card café)

Dove si trova: Via dei Cappellai 9

Contatti: 0141 231716

Ambiente: Un bar dove la movida astigiana si ritrova. è un punto di incontro che durante il Bagna Cauda Day diventerà ancora più vivace con aperitivi specifici e tavolini all'aperto riscaldati.



Il Bagna Cauda Market ai piedi della Torre Troyana.

Vermouth e aperitivi anche in cima alla torre.

Il Bagna Cauda Day ad Asti vedrà anche l'allestimento di un profumato Bagna Cauda market, in collaborazione con la Camera do Commercio e il Comune di Asti. Dopo le esperienze degli anni scorsi in piazza Statuto e al Mercato coperto quest'anno viene coinvolta una delle piazze più belle di Asti: piazza Medici. Ai piedi della Torre Troyana verrà allestito uno storico ballo a palchetto già ribattezzato "Bagna a palchetto" attorno al quale ci saranno le bancarelle del mercato: verdure, cardi, fujot, attrezzi da cucina olio ligure, ninnoli, curiosità, libri, legate al mondo della Bagna Cauda. Sarà possibile incontrare nuove esclusive versioni di "Acciù" la mascotte in stoffa interamente fatte a mano per il Bagna Cauda Day. E sotto l'antico tendone del ballo a palchetto ci sarà l'occasione per un aperitivo proposto dai produttori di Vermouth che aderiscono all'Unione industriale di Asti. Una rassegna che ha già avuto successo alla Douja d'or e che sarà riproposta in versione invernale durante il Bagna Cauda Day. L'aperitivo, d'intesa con il bar La Torre sarà servito dalle 12 alle 13 di sabato e domenica anche in cima alla Torre Troyana 199 gradini per godersi dall'alto dei suoi 43 metri il panorama di Asti. L'orologio della Torre Troyana batte regolarmente le ore e segnerà anche il tempo del Barbera Kiss il coraggioso bacio di mezzanotte. Venerdì 25 e sabato 26 in piazza Medici torna l'ironico flashmob della bagna Cauda. Sulle note della canzone "Non ti fidar di un bacio a mezzanotte", in omaggio alle mitiche Gemelle Nete, i bagnacaudisti sono invitati ad un abbraccio collettivo e al bacio in piazza per la durata dei 12 rintocchi dell'orologio. Il vin brulé offerto dal Consorzio della Barbera d'Asti suggellerà la nottata. Il bacio di mezzanotte si potrà celebrare anche nei ristoranti e nei locali che aderiscono in tutto il mondo al Bagna Cauda Day. Nel castello di Casale Monferrato è previsto in contemporanea il "Bacio a corte".



Musica al Bagna a palchetto:

dalle 22 alle 24 venerdì e sabato

Niente di meglio del ballo dopo aver gustato la bagna cauda

Orario del Bagna Cauda Market:

venerdì 25 dalle 15 alle 18,30

Sabato 26 dalle 10 alle 18

Domenica 27 dalle ore 10 alle 13

La Barbera d'Asti docg

La Barbera d'Asti docg è il vino che forse meglio rappresenta e parla di un territorio e della sua gente: quelle colline che dall'Astigiano corrono fino ai confini con l'Alessandrino. È qui che nasce la grande "rossa" del Piemonte. La Barbera è per eccellenza il vino quotidiano, quello che le famiglie in Piemonte accompagnano al pasto. La docg d'Asti, ottenuta nel 2008, è l'eccellenza che unisce la qualità al prezzo accessibile.

Si abbina assai bene a tutti i cibi ricchi della tavola piemontese. La complicità con la Bagna Cauda è consolidata da tempo: Arturo Bersano, produttore vinicolo di Nizza Monferrato e promotore negli Anni '60 della Confraternita della Bagna Cauda e del cardo gobbo, elesse la Barbera d'Asti a vino d'eccellenza della Bagna Cauda.

Il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

Nove vini, oltre 10.000 ettari e una distesa di colline, vigne e bellezza ora riconosciute dall'Unesco come Patrimonio Mondiale dell'Umanità: è quello che tutela il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. È nato nel 1946.

Allora si chiamava "Consorzio per la difesa dei vini tipici Barbera d'Asti e Freisa d'Asti". Oggi ha un altro nome e un nuovo marchio quello dell'impronta sul bicchiere come segno d'identità e d'origine. La priorità del Consorzio è di tutelare e promuovere le sue nove denominazioni: 2 docg, la Barbera d'Asti e il Ruché di Castagnole Monferrato, e le 8 doc: Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Piemonte.

Tra gli obiettivi ha la valorizzazione, il controllo e la tutela di un patrimonio unico di bellezza, paesaggi, vigneti, donne, uomini.



BARBERA KISS

Non ti fidar di un bacio a mezzanotte

Doppio appuntamento con il bacio a mezzanotte in piazza Medici nel centro di Asti. Venerdì 25 e Sabato 26 torna il gran flashmob della Bagna Cauda: tutti i bagnacaudisti, sulle note della canzone "Non ti fidar di un bacio a mezzanotte" in omaggio alle mitiche Gemelle Nete, sono invitati ad un abbraccio collettivo e ad un "coraggioso" bacio in piazza, per la durata di almeno i 12 rintocchi dell'orologio della torre Troyana. Il vin brulè finale, offerto dal Consorzio Barbera d'Asti, chiuderà le giornate. Il bacio di mezzanotte si potrà celebrare anche nei ristoranti e locali fuori Asti, in Piemonte e nel mondo che aderiscono al Bagna Cauda Day.

Bagna Cauda Clic **ANCHE SU INSTAGRAM**

Con il Bagna Cauda Day, torna anche il contest fotografico Bagna Cauda Clic sul canale Instagram. Siete tutti invitati a fotografare la Bagna Cauda in tutte le sue declinazioni: dai piatti, agli ingredienti, dalle tavole imbandite agli eventi collaterali, ai momenti conviviali come il Barbera Kiss. Si può partecipare da Asti con un massimo di tre foto. Scattate e taggate #BagnaCaudaDay2016 #Barberadasti #siamotuttinellabagna e #barberakiss su Instagram. Le immagini saranno valutate da una giuria di esperti e i vincitori riceveranno una cantinetta da sei bottiglie gentilmente offerte dal Consorzio Barbera d'Asti DOCG ed altri premi. La cerimonia si svolgerà a metà dicembre 2016 in occasione della presentazione del 18° numero della rivista *Astigiani*. Il bando è scaricabile dal sito www.bagnacaudaday.it



Cantine e locali dove festeggiare

Orari: cena di venerdì dalle **20.30** / Sabato e Domenica pranzo ore **12.30** e cena dalle **20.30**

I bagnacaudisti riceveranno in omaggio il **“Vademecum della Bagna Cauda”** edito da Astigiani con storia, testimonianze, ricette e il “galateo” del mangiatore di bagna cauda e l’elenco di tutti i locali aderenti al BCD 2016. In omaggio anche il **tovAGLIOne** d’autore in tessuto, con il disegno di Antonio Guarene “Siamo tutti nella bagna”, con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere a ricordo dell’evento. Ogni commensale compresi nei **25 euro** avrà diritto ad una bagna cauda completa, con dolce e caffè. In qualche locale allo stesso prezzo sono previsti anche antipasti ed altri extra offerti dagli sponsor del Bagna Cauda Day. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno **10 euro**. Il quartier generale del Bagna Cauda Day con punto informazione è nella nuova sede di **Astigiani** in Corso Alfieri, angolo via San Martino, di fronte a Palazzo Mazzetti.



Rossa: tradizionale come Dio comanda



Giallo: eretica con aglio stemperato



Verde: atea senz’aglio



Segnala che il vino è di una delle aziende aderenti al Consorzio Barbera d’Asti

IL CONSIGLIO DI ASTIGIANI

“Mangia la Bagna Cauda e bevi vino in allegria usando tutti i cinque sensi senza dimenticare il buon senso”

ANGOLO DEL BEATO



Vicolo G. Cavalleri, 2 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 531668 - info@angolodelbeato.it
www.angolodelbeato.it

POSTI A TAVOLA: Ven **35** / Sab pranzo **35** / Sab cena **35**

CHI PORTA IL VINO: Enrico Rainero da Vaglierano d'Asti

AMBIENTE: Ristorante elegante con cucina tipica piemontese, posto al centro della città. Nel locale si respira una piacevole atmosfera domestica. Particolare la scelta di ingredienti. Per questa prima adesione al Bagna Cauda Day Marco Campagna ha scelto la versione "come Dio comanda" e "Atea" senz'aglio.

ANTICHE CANTINE PALAZZO GAZZELLI

CANNON D'ORO



Via Q. Sella, 46 Asti



BARBERA D'ASTI
FANTASMA

PRENOTAZIONI: 0141 907794 – cannondoro@cannondoro.it

CHI CUCINA: Ristorante Cannon D'Oro **Coconato**

POSTI A TAVOLA: Ven cena **200** / Sab cena **200** / Dom pranzo **200**

CHI PORTA IL VINO: Bava da Coconato

AMBIENTE: Un palazzo storico e le sue accoglienti cantine, per una bagna cauda di atmosfera affidata alle sapienti mani dei cuochi del Cannon D'Oro, meta gustosa coconatese. I locali sono adeguatamente riscaldati e arredati con gusto per l'occasione.

ANTICO CASALE



Fraz. Revignano, 201 Bramairate

PRENOTAZIONI: 0141 295013 - 347 2520350
info@lanticocasale.at.it - www.lanticocasale.at.it

POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab pranzo **15** / Sab cena **20** - Dom pranzo **10** / Dom cena / **10**

CHI PORTA IL VINO: Massimo Marengo da Castagnole Monferrato

AMBIENTE: A Bramairate, alle porte della città una cascina settecentesca ristrutturata con salette e caminetto, con parco e ampio parcheggio. Bagna cauda classica con acciughe siciliane.



BARBERA D'ASTI
FANTASMA

BANDINI



Via Cornapò, 135 **Portacomaro**

PRENOTAZIONI: 0141 299252 - ristorantebandini@hotmail.it

POSTI A TAVOLA: Ven **40**

CHI PORTA IL VINO: Marco Rasero da Portacomaro.

AMBIENTE: Una mitica moto Guzzi accoglie i clienti nel ristorante creativo Bandini. Propone una bagna cauda classica con tutti ingredienti locali e di qualità. Smarmitta in cucina: Massimo Rivetti. Sgomma in sala: Antonello Bera.

BINARI



Fraz. Mombarone, 145F **Asti**

PRENOTAZIONI: 0141 294228 - 347 1230621 - nebbiola@hotmail.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **40** / Dom pranzo **20**

CHI PORTA IL VINO: Cascina Vigna da Costigliole d'Asti

AMBIENTE: Una piccola stazione della dismessa linea ferroviaria Asti - Chivasso trasformata in suggestiva trattoria. Mara e Claudio propongono, nel loro ambiente singolare e gioioso, una intensa cucina di territorio. Sommelier in sala.

BISTROT L'ALFIERE



Via Cavour, 66, **Asti**

PRENOTAZIONI: 0141 352347

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20**
/ Dom pranzo **20** / Dom cena **20**

CHI PORTA IL VINO: Post dal Vin da Rocchetta Tanaro



AMBIENTE: Nuovo locale alle porte del centro storico di Asti. Elegante, romantico con buona carta di vini. Partecipa al Bagna cauda day proponendo una bagna "come Dio comanda" per fare riscoprire il vero sapore della tradizione astigiana.



La grande tradizione del vermouth e dei vini aromatizzati Aperitivi e digestivi. Chiedili nei locali che aderiscono al Bagna Cauda Day. In piazza Medici sotto il ballo a palchetto dal 25 al 27 novembre spazio degustazione e in omaggio il ricettario dei cocktail edito dal gruppo vini dell'Unione industriale di Asti

CÀ D'PINOT



Fraz. Valterza, 104 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 479740 - barbarazavattero@gmail.com
www.agriturismocadpinot.it

POSTI A TAVOLA: Ven **60** / Sab pranzo **50** / Sab cena **60** / Dom pranzo **50**
/ Dom cena **50**

CHI PORTA IL VINO: Barbera della casa proveniente dalle vigne di Montegrosso d'Asti

AMBIENTE: La famiglia Zavattero esprime al meglio il concetto di agriturismo e accoglienza contadina. Nella loro cascina alle porte di Asti si gusta una cucina tipica condita dalla simpatia. Possibilità di pernottamento, vedi a pag 68.

CAFFETTERIA MAZZETTI



C. Alfieri, 357 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 324299

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**
/ Dom cena **30**

CHI PORTA IL VINO: Fratelli Rovero da San Marzanotto d'Asti

AMBIENTE: La Caffetteria Mazzetti collegata al museo, nasce con l'idea di soddisfare spiriti e palati tra tradizione e delicatezza. In un ambiente arredato con un tocco vintage, ironico e giocoso, con le finestre che si aprono sulla torre merlata di piazza Roma.

CAMBIOCAVALLO



Via G. Testa, 47 Asti

PRENOTAZIONI 0141 351094 – info@hotelcastelloasti.com
www.hotelcastelloasti.com

POSTI A TAVOLA: Ven **45** / Sab pranzo **45** / Dom cena **45**

CHI PORTA IL VINO: Malvirà da Canale d'Alba

AMBIENTE: Il ristorante si trova all'interno dell'hotel Castello, un edificio risalente al XIX sec sulla linee delle Antiche mura, opportunamente arredato in stile moderno e minimal chic. La cucina unisce la tradizione piemontese al gusto siciliano dello chef Giampiero Vento. Per il pernottamento in hotel vedi Bagna Cauda Ninna Nanna a pag 68-69.

CAMPANARÒ



Corso Alfieri, 36 Asti



BARBERA D'ASTI
PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

PRENOTAZIONI: 0141 33252 - info@campanaro.it - www.campanaro.net

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**

CHI PORTA IL VINO: Roberto Ferraris da Agliano Terme

AMBIENTE: Ritroviamo Susanna e Duilio con il calore di sempre nel loro locale piccolo e accogliente. Cucina autentica con enoteca che propone grande attenzione al Piemonte. Viene proposto il pane fatto in casa anche in versione senza glutine. La bagna cauda è classica con estrema attenzione per le materie prime.

CANTINA SANTA LIBERA



Casa del popolo
Via Brofferio, 129 Asti

PRENOTAZIONI: 346 3265302 - 329 2284049

CHI CUCINA: **Venerdì:** Adriano Rissone e Pina Bellezza cuccinieri storici della Casa del Popolo.

Sabato: "La disfida della Bagna Cauda"

POSTI A TAVOLA: Ven **100** / Sab cena **100**

CHI PORTA IL VINO: **Venerdì:** La Viranda, S. Marzano Oliveto. **Sabato:** Albarossa doc di Albarossa Club con Bava, Banfi, Castello di Neive, Marengo, Michele Chiarlo.

AMBIENTE: Quella che fu una storica fabbrica del ghiaccio e poi cantina dei fratelli Bosia, è diventata un luogo di cultura e convivialità. Sabato andrà in scena la "Disfida della Bagna Cauda". Tre cantine in gara daranno vita ad uno straordinario "autunno cardo". La serata, coordinata da Pier Ottavio Daniele, vedrà schierati il **ristorante Nuovo Parisio** da Acqui Terme, il **ristorante l'Angolo del Beato** di Asti e l'**osteria Bun Ben** Bon di Nizza Monferrato. I commensali saranno chiamati a giudicare.

CASCINA LISSONA



Località Valgera, 57 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 273511

POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab cena **50** / Dom pranzo **50**

CHI PORTA IL VINO: Poggio Ridente da Cocconato

AMBIENTE: Locale originale gestito con simpatia e professionalità da Nicola, ad una manciata di chilometri da Asti. Si segue il rito della genuinità dei prodotti dell'azienda agricola con piatti semplici ma innovativi. Bagna cauda accompagnata dal vino Albarossa e dal Barbera d'Asti.



BARBERA D'ASTI
PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

CAVOLO A MERENDA



Via Garetti, 8 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 1720250 - info@ilcavoloamerenda.it
www.ilcavoloamerenda.it

POSTI A TAVOLA: Ven 30 / Sab cena 40 / Dom pranzo 30

CHI PORTA IL VINO: Teo Costa da Castellinaldo

AMBIENTE: Nel cuore della città di Asti un locale informale, caldo e accogliente, con piatti della tradizione ma anche abbinamenti originali volti ad esaltare i sapori mediterranei, sempre attenti alla qualità delle materie prime ed alla loro stagionalità. Le acciughe per la bagna cauda arrivano dalla siciliana Sciacca.

CENTO TORRI



Via Secondo Arò, 30 Asti



PRENOTAZIONI: 388 0662344 – 328 1044845- centotorriasti@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Ven 20 / Sab pranzo 20 / Sab cena 20 / Dom pranzo 20
/ Dom cena 20

CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti - La Leggenda - Cantine Vinchio Vaglio

AMBIENTE: Piccolo ristorante di cucina tipica astigiana, realizzata con materie prime fresche di alta qualità. Ambiente tranquillo e familiare. Per la bagna cauda olio ligure e acciughe del Mar cantabrico.

CICCHETTO IL



Via Garetti, 11/13 Asti

PRENOTAZIONI: 0141/320225- info@santagata.com
www.facebook.com/ilcicchetto

POSTI A TAVOLA: Ven 30 / Sab cena 30 / Dom pranzo 30 / Dom cena 30

CHI PORTA IL VINO: Cantine Sant'Agata da Scurzolengo

AMBIENTE: Il Cicchetto è originalità, l'arredamento si basa sul recupero dei legni di cantina con le doghe delle botti. Ampia selezione di vini, salumi, formaggi, pasta, carne, marmellate, sali e spezie. Bagna cauda con poco o senz'aglio, senza perdere l'allegria.

CIRCOLO ANTICHE MURA



Vic. Dorna, 5 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 320732 - 331 7029004 - misspiru253@yahoo.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pr. **40** / Sab cena **40** / Dom pr. **40** / Dom cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Cascina Vadri di Mario Penna da Canale
AMBIENTE: Sport e bagna cauda nello storico Circolo Tennistico immerso nel verde, lungo le antiche mura della città, a due passi della Cattedrale. Cucina sincera in ambiente accogliente. Il Circolo Antiche Mura risale agli Anni Venti.

CIT MA BUN



Via Garetti, 29 Asti



PRENOTAZIONI: 342 9045593 – rollemax@libero.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **15** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Domenico Capello “La Montagnetta” da Roatto
AMBIENTE: In occasione del Bagna Cauda Day il piccolo pastificio inaugura anche un dehor riscaldato ideale per tavolate allegre.

CONVIVIO



Via G. B. Giuliani, 4/6 Asti



PRENOTAZIONI: 0141 594188 - annidiluce@libero.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40** / Sab cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Castello di Razzano da Alfiano Natta
AMBIENTE: Un locale che sin dal 1980 punta sulla valorizzazione della cucina e dei vini astigiani. Nel centro storico di Asti a due passi da Piazza Statuto. Danilo Marchetti accoglie i clienti in un ambiente piacevole e rilassante.

DIABOLO ROSSO

Piazza San Martino, 4 Asti

PRENOTAZIONI: 338 5400518 - 347 7935323
info@diavorosso.it – www.diavorosso.it
POSTI A TAVOLA: Ven **70** / Sab cena **70** / Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Barbere di Antonio Bellicoso da Montegrosso e Marco Barroero da Coazzolo
AMBIENTE: Una ex chiesa in piazza San Martino dedicata dal Duemila al mitico ciclista Giovanni Gerbi, il Diavolo Rosso offre l'ambiente perfetto per stare insieme a suonare, ballare e fare festa.

ENOTECA DANTE



Fraz. Valletanaro – Torrazzo, 43 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 436560 – 348 5956749
denteselection@libero.it - www.ristorantenotecadente.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pr. **20** / Sab cena **30** / Dom pr. **20** / Dom cena **20**

CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola Alessandro da Agliano Terme

AMBIENTE: Nella piana del Tanaro un locale fuori porta che propone la tradizionale bagna cauda con cardo gobbo di Nizza, uova, cubetti di carne e tartufo.

FERTÈ LA



Località Valmanera, 150 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 273468 – laferteasti@gmail.com – www.laferte.it

POSTI A TAVOLA: Ven **80** / Sab cena **80** / Dom pranzo **80** / Dom cena **80**

CHI PORTA IL VINO: Cantina Sociale Asti Barbera, San Marzanotto

AMBIENTE: Splendido casale del Settecento in Località Valmanera a pochi passi dal borgo Viatosto. Propone una bagna cauda “come Dio comanda” secondo la tradizionale ricetta della nonna Pina. Comodo parcheggio con possibilità di pernottamento.

FIORAIA



Via Mondo, 26 Castello d'Annone

PRENOTAZIONI: 0141 401106 – 338 9921227 - info@ristorantelafloraia.it

POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20**

CHI PORTA IL VINO: Pescaja da Cisterna d'Asti

AMBIENTE: Locale elegante a gestione familiare dal 1971. Propone cucina tradizionale e Bagna Cauda servita con verdure a km 0 di Pavese Pierlorenzo e olio proveniente dall'oleificio piemontese Sarmati.



Èccellenza del miele raccolto da oltre 200 apicoltori in tutt'Italia. La cooperativa ha soci con alveari tra gli aranceti della Calabria e della Sicilia nei boschi di acacia del Monferrato, fino ai duemila metri d'altitudine del parco Nazionale del Gran Paradiso.

Una gamma straordinaria di mieli genuini e naturali. Una dolce realtà con sede ad Asti.

Str.da Vallelunga 103,
Fraz. Casabianca, AT
0141 410600
www.mieleabello.it

FRANCESE



Via dei Cappellai, 15 Asti

La famo strana



BARBERA D'ASTI
PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

PRENOTAZIONI: 0141 592321 - info@pizzerie-italia.it

POSTI A TAVOLA: Ven 60 / Sab pr. 60 / Sab cena 60 / Dom pr. 60 / Dom cena 60

CHI PORTA IL VINO: Cantine Post Dal Vin da Rocchetta Tanaro

AMBIENTE: Dopo il successo delle scorse edizioni, torna in esclusiva la bagna cauda al forno in un letto di verdure acconce e acciughe di Cetara, con sapienze della costiera amalfitana portate ad Asti dalla famiglia Francese. Gli storici pizzaioli partenopei, che hanno saputo radicarsi ad Asti puntando sulla qualità e lo stile, aggiungono una nota inedita al gran concerto del Bagna Cauda Day.

GALAXY BURGER



Piazza Statuto, 18 Asti

La famo strana

PRENOTAZIONI: 0141 231483 - galaxyburgerasti@gmail.com
www.galaxyburgerasti.it

AMBIENTE: New entry nella categoria "LA FAMO STRANA", sotto i portici di piazza Statuto. Galaxy Burger locale nuovo e originale dove poter gustare un panino alla bagna cauda "come Dio comanda" a 8 euro.

GINA LA PIADINA



Via Gobetti, 8 Asti
Via Cavour 17 Alba

La famo strana

PRENOTAZIONI: 0141 1760903 - 0173 362008 - www.ginalapiadina.it
Durante i tre giorni dell'evento, verrà proposta una speciale piadina con salsa di bagna cauda al prezzo speciale di 8 euro. Ogni commensale riceverà il **bavAGLIOne** ufficiale del Bagna Cauda Day 2016



La tradizione e la fantasia dolciaria del cioccolato e del torrone vede nascere quest'anno le "acciculate" fondenti e al latte.

via A. Brofferio, 84, Asti
www.barberodavide.it
tel. 0141 594004

LAURA'S RESTAURANT



Via Cavour, 106 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 34371 - info@hotelpalio.com
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** /
 Dom pranzo **30**

CHI PORTA IL VINO: Cantine Post Dal Vin da Rocchetta Tanaro

AMBIENTE: Laura's Restaurant è il ristorante dell'Hotel Palio a 4 stelle, nel cuore della città, ideale per un soggiorno in terra astigiana e per una bagna cauda tradizionale con un tocco di classe. Per l'occasione verranno utilizzate le verdure del territorio astigiano e il pane è della panetteria "pan per focaccia" del quartiere S. Rocco. Possibilità di pernottamento, vedi Bagna Cauda Nanna a p. 68-69.



BARBERA D'ASTI
 FANTASMA DI MONTENAPOLITANO

MACH CHA DIRA



Via Umberto I, 6 Settime

PRENOTAZIONI: 0141 209381 - machchadira@gmail.com
www.machchadira.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **10** / Sab cena **20** / Dom pranzo **10**

CHI PORTA IL VINO: L'Alegra da Settime

AMBIENTE: Ospitalità familiare e cortese, nel cuore del paese di Settime. L'insegna in piemontese significa "Basta che duri", con il rimando alla felicità di sedersi a tavola e gustare la cucina tipica piemontese. Bagna Cauda classica con olio da Albenga.



BARBERA D'ASTI
 FANTASMA DI MONTENAPOLITANO

MADAME CHERRY



Corso Dante, 21, Asti

PRENOTAZIONI: 338 8009467 - Roberta85.Raise@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab cena **15** / Dom pranzo **15**

CHI PORTA IL VINO: Cantine produttori Vinchio e Vaglio

AMBIENTE: Una caffetteria arredata con gusto dal tocco molto femminile, aperta in Corso Dante a pochi passi da Piazza Alfieri.



BARBERA D'ASTI
 FANTASMA DI MONTENAPOLITANO

MANGI E TASTI



Corso Pietro Chiesa, 14 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 090389 - mangietasti@libero.it
www.facebook.com/mangietasti

POSTI A TAVOLA: Ven 40 / Sab pranzo 40 / Sab cena 40

CHI PORTA IL VINO: Pinuccio Pavese da Montemarzo

AMBIENTE: Nuovo locale a due passi dal centro di Asti con possibilità di parcheggio. Si propone la nuova concezione del "flusso continuo", ovvero caffetteria dalle 7 del mattino e ristorazione dalle 12 alle 23. La bagna cauda monferrina conterrà anche fettine di carne, uova e altre classiche verdure.

MERCATO SESSANTASEI



Via XX Settembre, 66 Asti

PRENOTAZIONI: 338 9937171 - 366 1815443 - 333 8546365

mercatosessantasei@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Ven 50 / Sab pranzo 50 / Sab cena 50 / Dom pranzo 50

CHI PORTA IL VINO: Cascina Castlet di Mariuccia Borio da Costigliole d'Asti

AMBIENTE: Una gestione giovane in uno spazio medievale affascinante ottenuto al piano terreno della storico Palazzo Catena. Due sale dalle bellissime volte e una cucina a vista da cui escono proposte gastronomiche che prendono per la gola. Mercato Sessantasei è un Circolo, un luogo dove prendersi una pausa e assaporare la convivialità.



BARBERA D'ASTI
E VINO MONFERRATO

NUOVO CIRCOLO AL PINO



Via Natta, 49 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 592717 - Circolo_alpino@libero.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo 60 / Sab cena 60 / Dom pranzo 60

CHI PORTA IL VINO: Cantine Garetto da Agliano Terme

AMBIENTE: È un circolo dal nome botanico, ospitato nel piano nobile di un palazzo storico a due passi dalla Cattedrale. Due sale, una cucina tradizionale affidata ad una nuova e giovane gestione in un ambiente molto particolare in stile Ottocentesco.



BARBERA D'ASTI
E VINO MONFERRATO

OCHE ROSA



Via Carducci, 42/A Asti

PRENOTAZIONI: 0141 1765580 – 342 9730322

POSTI A TAVOLA: Ven 50

CHI PORTA IL VINO: Barbera Nerone, Azienda Agricola "La Fucina del vino" da Costigliole d'Asti

AMBIENTE: Rosanna Benassi conduce con successo questo locale informale in che si affaccia su Piazza Catena e propone una bagna cauda "Eretica" con poco aglio pronti, per il "bacio di mezzanotte".

PODESTÀ IL



Via dei Cappellai, 5 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 590030 – bruno.violato@libero.it - www.ilpodesta.com

POSTI A TAVOLA: Sab cena 40 / Dom pranzo 40

CHI PORTA IL VINO: Bertolino Fabrizio da Montegrosso

AMBIENTE: Ristorante, a due passi da Piazza San Secondo, è ospitato nelle storiche cantine del Palazzo del Podestà. Volte in mattoni e fregi in arenaria del XIII secolo tutelate dalle Belle Arti. Il ristorante è in sintonia con la nuova suggestiva enoteca "la Buta" di Via Incisa, aperta da pochi mesi.

PORTICI ROSSI



Corso Alfieri, 191 Asti



PRENOTAZIONI: 0141 592014

POSTI A TAVOLA: Dom pranzo 20

CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Robiano di Francesco Gatto da Castagnole Monferrato

AMBIENTE: Accogliente caffetteria sotto i Portici Rossi di Piazza Alfieri, si trasforma la domenica a pranzo con possibilità di bagna cauda anche a buffet

PRIMIS



Via Ospedale, 17 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 232723 - primis.asti@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **50** / Dom pranzo **50**
/ Dom cena **50**

CHI PORTA IL VINO: Cantine Giovanni Marolo da Ferrere

AMBIENTE: Suggestiva cantina ristrutturata nel cuore di Asti. Staff giovane in cucina che firmerà una bagna cauda con verdure dall'azienda "Dui Puvrun" di Motta.

PRO REVIGLIASCO



Via Gioberti, 3/A Revigliasco

PRENOTAZIONI: 333 8180109 - erica.boschiero@libero.it
www.facebook.com/prolocodirevigliascodasti

POSTI A TAVOLA: Dom pranzo **70**

CHI PORTA IL VINO: Cantina dei produttori Vinchio Vaglio

AMBIENTE: Nel paese delle ciliegie, la proloco utilizza il "Salone delle feste" riscaldato e propone come momento di festa del dopo bagna cauda, anche la gara del lancio dei noccioli di ciliegia. Le verdure che accompagneranno la bagna cauda arriveranno dagli orti del paese.



REGIBUSSA (LA)



Località Casabianca, 110 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 215951 - 347 2626814
info@laregibussa.it www.laregibussa.it

POSTI A TAVOLA: Ven **100** - Sab cena **100** / Dom pranzo **100**

CHI PORTA IL VINO: Cantina produttori Vinchio e Vaglio

AMBIENTE: Antico monastero ristrutturato alle porte di Asti, con una taverna dove i frati custodivano il vino. Un'altra sala è ricavata da un'antica stalla e c'è una veranda che si affaccia sulla pineta che circonda l'agriturismo.



TAMBASS TEATRO E CUCINA



P.zza Marconi, 8
Rocca d'Arazzo

PRENOTAZIONI: 0141 408542 - 333 4519755 - info@tambass.eu
www.tambass.eu

POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab cena **40** / Dom pranzo **40** / Dom cena **40**

CHI PORTA IL VINO: Marco Barroero da Coazzolo

AMBIENTE: Tambass è molto più di un semplice ristorante, è teatro di musica e danza, luogo di creatività e cultura. A dieci minuti dal centro di Asti, la casa degli artisti e della buona tavola nasce fra le colline del Monferrato astigiano. Con proposta di una bagna cauda classica alla maniera tradizionale della nonna Vanda.



COSTIGLIOLE E DINTORNI

LA BARBERA



Piazza Vittorio Emanuele II, 10 **Costigliole d'Asti**

PRENOTAZIONI: 0141 961346 - info@ristorantelabarbera.com
www.ristorantelabarbera.com

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**

CHI PORTA IL VINO: Forteto della Luja da Loazzolo

AMBIENTE: L'ICIF, scuola internazionale di cucina, ha aperto nel suggestivo Castello di Costigliole, questo ristorante didattico dove gli studenti potranno fare esperienza "sul campo", seguiti dagli esperti del corpo insegnanti. Il locale si presenta come un contenitore culturale con enoteca particolarmente suggestivo. La bagna cauda "Come Dio comanda" sarà un'esibizione di saperi e novità.



COLLAVINI



Strada Traniera, 24 **Costigliole d'Asti**

PRENOTAZIONI: 0141 966440 - info@ristorantecollavini.it
www.ristorantecollavini.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **40** / Sab cena **40**

CHI PORTA IL VINO: Massimo Bo da Costigliole d'Asti

AMBIENTE: La famiglia Collavini, gestisce con amore questo ristorante campagnolo con un tocco speciale di attenzione per la qualità e l'origine dei prodotti. Possibilità di comodo pernottamento in sei stanze ribattezzate con nomi di vini del territorio. Vedi Bagna Cauda Ninna Nanna a pag. 68-69

ENOTECA CAFFÈ ROMA



Piazza Umberto I, 14
Costigliole d'Asti

PRENOTAZIONI: 0141 966544 - info@enofoodroma.it
www.enofoodroma.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30**

CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Arturo Vigne dei Mastri da Costigliole d'Asti

AMBIENTE: Gino e la sua famiglia, conducono con passione straordinaria questa enoteca nel cuore di Costigliole d'Asti, a due passi dal castello. Da visitare la cantina e l'antro dei salumi e dei formaggi. La bagna cauda è di casa tutto l'anno.



PIAZZA LA



Strada Piazza, 4 **Costigliole d'Asti**

PRENOTAZIONI: 0141 966267 - info@agriturismolapiazza.it
www.agriturismolapiazza.it

POSTI A TAVOLA: Dom pranzo **50**

CHI PORTA IL VINO: Podere La Piazza da Costigliole d'Asti

AMBIENTE: Un agriturismo caratteristico circondato nel verde delle colline astigiane con bellissimo panorama. La bagna cauda è proposta in versione "eretica" con l'aglio stemperato nel latte.

PEPERONE ROSSO



Via G. Scotti, 72 **Motta di Costigliole**

PRENOTAZIONI: 0141 969229 - 349 1041921 info@alpeperonerosso.com
www.alpeperonerosso.com

POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab pranzo **15** / Sab cena **15** / Dom pranzo **15**
/ Dom cena **15**

CHI PORTA IL VINO: Cascina Ciuchè da Costigliole d'Asti

AMBIENTE: Tra gli orti della Motta, la piccola California, famosa per i suoi orti e per la produzione di peperoni, sulla strada per Asti e Alba. Un locale a conduzione familiare. Una cucina semplice e genuina.

PRO COSTIGLIOLE



Via Roma, 5 **Costigliole d'Asti**

PRENOTAZIONI: 349 6732640 - proloco.costigliole@gmail.com
www.cantinavinicostigliole.it

POSTI A TAVOLA: Ven **75** / Sab cena **75**

CHI PORTA IL VINO: Dai produttori Soci della Cantina dei Vini

AMBIENTE: L'Ottocentesca Cantina Comunale dei Vini di Costigliole d'Asti si apre in doppia versione: "come Dio comanda", secondo tradizione, e "Atea" con l'aglio sostituito dalle rape. Selezione di vini costigliesi.

IL BAGATTO



Piazza Cotti, 17 **Grazzano Badoglio**

PRENOTAZIONI: 0141 925110 - info@ristoranteilbagatto.it
www.ristoranteilbagatto.it

POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **50** / Dom pranzo **50**
/ Dom sera **50**

CHI PORTA IL VINO: Fratelli Natta da Grazzano Badoglio

AMBIENTE: Da oltre cinquant'anni la famiglia Tappa gestisce questo tipico ristorante monferrino. Cucina della tradizione piemontese, pasta fatta in casa, piatti stagionali. Sala accogliente in mattoni a vista.

BAR DI SOTTO



Corso Aldo Porro, 22 **Fubine**

PRENOTAZIONI: 0131 798972 - bardisotto@virgilio.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **30** / Dom pranzo **20**

CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti "Frem" di Scagliola da Calosso

AMBIENTE: Ristorante con cucina anche senza glutine. Bagna cauda classica con ovetto di quaglia per "pulire" il fujot.

BOCCIOFILA PIOVATESE



P. S. Martino, 1
Piovà Massaia

PRENOTAZIONI: 348 0652562 – 331 7430051
asd.bocciofila.piovatese@gmail.com
mariavittoriariina@yahoo.it

POSTI A TAVOLA: Ven **45** / Sab cena **45**

CHI PORTA IL VINO: Castel novello della cantina "Terre dei Santi"

AMBIENTE: Nella piazza principale del paese, ai piedi del caratteristico sperone tufaceo "il panettone" alla sommità del quale sorgono i ruderi della Chiesa romanica di San Martino XI sec, si trova la bocciofila piovatese. La struttura, servita da un ampio parcheggio, è costituita da bar, saletta e salone riscaldato nel quale sarà servita la bagna cauda.



BONVINO



Strada Vai, 7 **Cocconato**

PRENOTAZIONI: 0141 907626 - info@bonvino.it - www.bonvino.it

POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40** / Sab cena **40** / Dom pranzo **40** / Dom cena **40**

CHI PORTA IL VINO: Freisa e Barbera di Tamburnin da Castelnuovo Don Bosco

AMBIENTE: Agriturismo sulle colline di Cocconato, la Riviera del Monferrato. Con cucina della tradizione piemontese in chiave più moderna. Proposta anche una bagna "Eretica" con burro.

BRICCO GALLO



Strada Tigliole, 31 **Tigliole**

PRENOTAZIONI: 0141 667378 - 339 1012333 - briccogallo6.yahoo.it
www.briccogallo.com

POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **40** / Sab cena **60** / Dom pranzo **60** / Dom pranzo **30**

CHI PORTA IL VINO: Cantine Povero da Cisterna d'Asti

AMBIENTE: Sul punto più elevato del comune di Tigliole sorge un agriturismo a pochi passi dalla pieve di San Lorenzo, gioiello del romanico piemontese. Cucina semplice di tradizione monferrina, ma anche agrimacelleria e cantina. Pernottamento vedi pagine 68-69

CANTICO DEI CAPPERI



Via Bertoldi, 7 **Fubine**

PRENOTAZIONI: 329 2777641 - ilariacen@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Sab cena **30** / Dom pranzo **30**

CHI PORTA IL VINO: Silvio Morando da Cà San Rocco - Vignale Monferrato

AMBIENTE: Nella parte alta del paese, una calda taverna dalle volte in mattoni con pianoforte per rendere più musicale la bagna cauda.



BARBERA D'ASTI
E DEL MONFERRATO

Hai viaggiato più tu o la Bagna Cauda? *Ecco dove si trova nel mondo*

Europa: l'area di diffusione maggiore è in Piemonte con baricentro tra l' Astigiana il Monferrato e le Langhe. Presenze significative nel Torinese e nel Biellese. La Bagna cauda è un piatto vivo anche nelle tradizioni provenzale nella zona di Nizza marittima e in Catalogna. Nel resto d'Europa nucleo di bagnacaudisti sono legati alla presenza di comunità italiane ed in particolare piemontesi



Nord e Sud America : piatto delle memorie degli immigrati piemontesi ha trovato nuovi palati tra New York e la California
In Argentina si organizzano festival della Bagna Cauda nella zona di Santa Fè e nella cittadina Umberto I. Si segnala la presenza di Bagna cauda anche in Terra del fuoco



Giappone: la Bagna Cauda è stata portata dai missionari gesuiti agli inizi dell'Ottocento. È piaciuta subito considerando l'uso dell'aglio nell'alimentazione dei popoli dell'estremo oriente. Oggi in Giappone si trovano buste e barattoli di bagna cauda già pronta *Made in Japan*



Africa: la bagna cauda è proposta in alcuni resort del Kenia gestiti da italiani e ci sono presenze in Eritrea legate alla memoria coloniale

Australia: anche in questo caso la diffusione è legata alla presenza di comunità di immigrati piemontesi. Al Bagnacauda day partecipa fin dalla prima edizione anche un ristorante di Tonga isola del Pacifico che vede la presenza di immigrato astigiano divenuto amico del re

CASACCIA



Via Dante Barbano, 10 **Cella Monte**

PRENOTAZIONI: 0142 489986 - 339 4737221 - vini@lacasaccia.biz
www.lacasaccia.biz

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**

CHI PORTA IL VINO: La Casaccia di Giovanni Rava da Cella Monte

AMBIENTE: Agriturismo a gestione familiare, posto all'interno di una dimora Ottocentesca con soffitti affrescati. In cantina vengono vinificate le uve biologiche di produzione aziendale. Nel cuore della zona vitivinicola del Monferrato, patrimonio UNESCO, sarà possibile visitare l'Infernot della cantina. Si propone anche una fantasiosa bagna cauda vegana

CASCINA GASPARDÀ



Via Gasparda, 6 **Olivola**

PRENOTAZIONI: 339 7874742 - info@cascinagasparola.com
www.cascinagasparola.com

POSTI A TAVOLA: Ven **10-12** / Sab cena **10-12** / Dom pranzo **10-12**

CHI PORTA IL VINO: Cascina Gasparda da Olivola

AMBIENTE: Agriturismo nel cuore del Monferrato Casalese, circondato dai suoi 6 ettari di vigneti. Si propone una cucina con l'utilizzo di prodotti locali a Km 0

CASTAGNONI



Loc. Castagnoni, 67 **Rosignano Monferrato**

PRENOTAZIONI: 0142/488404 - info@icastagnoni.it
www.icastagnoni.it

POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab cena **15**

CHI PORTA IL VINO: Guasco vini da Rosignano

AMBIENTE: Suggestiva dimora settecentesca con soffitti affrescati, arredata da mobili antichi e ricordi di famiglia, con veranda affacciata sul giardino all'italiana. Atmosfera di altri tempi. Bagna Cauda Ninna Nanna a pag. 68-69

CASTELLO DI CASALE MONFERRATO



Piazza Castello **Casale Monferrato - AI**

PRENOTAZIONI: mondo@monferrato.org oppure 331 3291692
da martedì a domenica ore 15 - 18
Sede MON.D.O Via XX Settembre, 7

POSTI A TAVOLA: Ven cena **70** / Sab pranzo **50** / Sab cena **80** /
Dom pranzo **50** / Dom cena **50**

CHI PORTA IL VINO: Aziende vinicole socie del Consorzio Mon.D.O.

AMBIENTE: Il Consorzio Mon.D.O. Monferrato, in collaborazione con il Comune di Casale Monferrato, organizza con i suoi soci, la partecipazione al Bagna Cauda Day nella suggestiva ambientazione del Castello del Monferrato. Fondato nella metà del XIV sec dal Marchese Giovanni II Paleologo, fu sede del Marchesato e successivamente del Ducato dei Gonzaga di Mantova. Oggi la fortezza è la **Porta del Monferrato degli Infernot**: polo turistico – culturale, dove scoprire la storia, l'arte, le tradizioni enogastronomiche della Città e del Monferrato. Presso questo luogo simbolo, sede di prestigio, si terrà il primo **"Bagna Cauda Day" Casalese**. Sabato 26 Novembre la bagna cauda sarà allietata da eventi musicali con "Open bar" e "Bacio in corte" nel cortile del Castello. In contemporanea del "Bacio a mezzanotte" di Asti.

La bagna cauda "come Dio comanda" sarà realizzata a cura della cucina della CORTE DEI PALEOLOGI del Relais Palazzo Paleologi di Lu.



MON.D.O.
MONFERRATO
DOMANDA OFFERTA



Visita il Monferrato degli Infernot,
*piccole architetture ipogee entrate nella lista
del Patrimonio UNESCO.*
*Scopri qual è l'Infernot più vicino al tuo punto
Bagna Cauda Day.*
I.A.T. tel. 0142 444330 www.monferrato.org
<https://ecomuseopietracantoni.org>

CREA RISTORANTE



Piazza del Santuario, 7
Serralunga di Crea

PRENOTAZIONI: 0142 940108 - info@ristorantedicrea.it
www.ristorantedicrea.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **40** / Dom pranzo **50**

CHI PORTA IL VINO: Tenuta "La Tenaglia" da Serralunga di Crea

AMBIENTE: Il ristorante si affaccia sul piazzale del Santuario di Crea. Atmosfera suggestiva e antica. Possibilità di passeggiata lungo il sentiero delle storiche cappelle che portano al Paradiso.



CREALTO



Strada Crealto, 6 Alfiano Natta

PRENOTAZIONI: 345 5686278 – info@crealto.it – www.crealto.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**
/ Dom cena **30**

CHI PORTA IL VINO: Crealto da Alfiano Natta

AMBIENTE: L'agriturismo nasce dalla passione di quattro "ragazzi di città" che hanno scelto la campagna per produrre vini biologici e dedicarsi all'accoglienza in un contesto panoramico, eco-compatibile e familiare. Nella sala con volte antiche si potrà gustare la bagna cauda fatta con materie prime provenienti da aziende agricole locali e trasformate secondo la tradizione monferrina influenzata dalle radici liguri dei cuochi. Vedi Bagna Cauda Ninna Nanna a pag. 68-69

FATTORIA ROICO



Str. Prov. 22 al km 21,500
Montiglio Monferrato

PRENOTAZIONI: 0141 906200 - 339 4340816 - info@fattoriaroico.it
www.fattoriaroico.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **80**

CHI PORTA IL VINO: Maciot da Coconato

AMBIENTE: Cascinale Ottocentesco ristrutturato, con maneggio. La tenuta produce vino, verdure e nocciole. Grande e accogliente salone con capriate in legno a vista



GEPPE DA



Via Umberto I, 10 **Castagnole Monferrato**



PRENOTAZIONI: 0141 292113 - 335 1249703 - dageppe@libero.it
www.dageppe.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **40** / Dom pranzo **30**

CHI PORTA IL VINO: Cantina Sociale da Castagnole M.to

AMBIENTE: Storica trattoria sulla piana del paese, nel territorio cuore pulsante del vino Ruchè. Cucina tipica e tradizionale. Partecipa al progetto "Alleanza tra i cuochi e presidii Slow food". Bagna cauda "come Dio comanda" con tocco finale all'uovo della gallina bionda di Villanova.

INFERNOT LA CANTINA DEL PARADISO



Via Roma 77/C **Serralunga di Crea**

PRENOTAZIONI: 0142 940475- info@infernnot-crea.it
www.infernnot-crea.it

POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **50** / Dom pranzo **50**
/ Dom cena **50**

CHI PORTA IL VINO: Barbera e Cortese di Claudio Sala da Mombello Monferrato

AMBIENTE: Antico locale sotterraneo storicamente adibito a cantina/dispensa. Con annessi due Infernot che rientrano nella tutela del patrimonio dell'umanità dell'UNESCO.

INFERNOT ZAVATTARO



Via IV Novembre, 9 **Ozzano M.to**

PRENOTAZIONI: 347 2492982 - www.facebook.com/infernnotzavattaro

POSTI A TAVOLA: Sab cena **35**

CHI PORTA IL VINO: Barbera Monferrato di Paolo Angelini da Ozzano M.to

AMBIENTE: Locale rustico con volte di mattoni a vista e tavoloni in legno massiccio. Si propongono piatti casalinghi tipici della tradizione piemontese. L'Infernnot ha una cantina adiacente, recentemente ristrutturata che conserva ancora le sue antiche caratteristiche cinquecentesche.

KILOMETRO ZERO



Via Roma, 21 **Ozzano**

PRENOTAZIONI: 331 8484563- www.kilometrozero.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **25** / Sab cena **25**

CHI PORTA IL VINO: Riccardo Coppo, Cella Monte Monferrato e Danilo Spinoglio, Sala Monferrato

AMBIENTE: Trattoria che ha come punto di forza l'offerta di piatti ottenuti da prodotti a Km 0. Accogliente e adatto anche per gruppi e comitive.

LANTERNA LA



Piazza 1275, 2 **San Damiano d'Asti**

PRENOTAZIONI: 328 1249027 – luciaroagna@virgilio.it

POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab pranzo **25** / Sab cena **25** / Dom pranzo **25**

CHI PORTA IL VINO: Fratelli Povero da Cisterna d'Asti – Franco Francesco da San Damiano d'Asti

AMBIENTE: Come ricorda il nome della piazza, San Damiano è nato nel 1275. Proprio su questa piazza la trattoria familiare di lunga tradizione propone una cucina classica con bagna cauda "come Dio comanda" e "Atea" abbinando la Barbera e la Bonarda del territorio.

LOCANDA DELL'ARTE



Via Asilo Manacorda, 5
Solonghello

PRENOTAZIONI: 0142 940108 - info@ristorantedicrea.it
www.locandadellarte.it

POSTI A TAVOLA: Sab cena **40**

CHI PORTA IL VINO: Tenuta "La Tenaglia" da Serralunga di Crea

AMBIENTE: Ristorante ospitato in un albergo a 4 stelle. La cucina propone un viaggio enogastronomico di colori e sapori del territorio con un pizzico di originalità. Bagna cauda con olio del Lago di Garda.



MEZZO-LITRO



Corso Monferrato, 49 **Alessandria**

PRENOTAZIONI: 0131 223501 - info@mezzolitro.com
www.mezzolitro.com

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **25-30** / Sab cena **25-30**

CHI PORTA IL VINO: Cascina Lana da Nizza Monferrato

AMBIENTE: Vineria ed enoteca tutta la femminile, nel cuore di Alessandria. Dal Luglio del 2000 è un punto di ritrovo per degustazioni di vini internazionali e nazionali. "Cucina senza frigo", nel rispetto della spesa mattutina dei prodotti di stagione.

POST DAL VIN



Via Salle, 19 **Rocchetta Tanaro**

PRENOTAZIONI: 0141 644143 - terredelbarbera@vignaioli.it
www.postdalvin.it

POSTI A TAVOLA: Ven **75** / Sab cena **75** / Dom pranzo **75**

CHI PORTA IL VINO: Produzione della cantina

AMBIENTE: A Rocchetta Tanaro, nel cuore vinicolo della barbera, cento vignaioli vinificano dal 1960, le proprie uve in questa cantina, assistiti in vigneto da tecnici che vigilano affinché siano rispettati l'ambiente e la salute del consumatore. Per l'occasione il grande salone verrà addobbato in perfetto stile bagnacaudista, proponendo ai commensali sia la versione classica che quella atea senz'aglio.



BARBERA D'ASTI
IN TOSCANA

PRO MONCALVO



Via Testa Fochi, 14 **Moncalvo**

PRENOTAZIONI: 388 6466361 - info@prolocomoncalvo.it
www.prolocomoncalvo.it

POSTI A TAVOLA: Sab cena **100**

CHI PORTA IL VINO: Grignolino Ades Cascina Valeggia da Moncalvo

AMBIENTE: Proloco vincitrice per la cucina del "Festival delle Sagre 2016". Nell'ampio salone di Palazzo Testa Fochi, la proloco organizza pranzi e cene per le più importanti fieri moncalvesi. Aderisce con entusiasmo al Bagna Cauda Day proponendo una versione "monferrina" con carni della città del bue grasso e olio di Cascina Veglio, provenienti dalle colline intorno a Moncalvo.



BARBERA D'ASTI
IN TOSCANA

PRO MONTEMAGNO



S. G. Bosco, 4 **Montemagno**



PRENOTAZIONI: 348 3731465 - prolocomontemagno.2016@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Sab cena **60** / Dom pranzo **80**

CHI PORTA IL VINO: Barbera, Crivelli da Castagnole Monferrato.

AMBIENTE: La proloco del paese famoso per la tradizione del pane, propone una bagna cauda eretica con aglio stemperato. La sede è in un suggestivo "Cantinone".

PRO OZZANO



Via Perbocca, 8 **Ozzano**

PRENOTAZIONI: 340 1719477 - 344 1532023

POSTI A TAVOLA: Ven **50**

CHI PORTA IL VINO: Vino sfuso dei produttori locali

AMBIENTE: La proloco ozzanese ha una lunga presenza alla festa del vino casalese e alla rassegna delle cucine monferrine di Moncalvo. Una garanzia di esperienza e convivialità.

QUATTRO COLONNE



Via E. Gennaro, 15 **Robella**

PRENOTAZIONI: 0141 998112 - info@quattrocolonne.com

POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab cena **50** / Dom pranzo **25**

CHI PORTA IL VINO: Barbera e Freisa del Monferrato dei Fratelli Accornero da Vignale M.to

AMBIENTE: Dal 1948 locale rustico a conduzione familiare, offre piatti della cucina tradizionale piemontese con vini del territorio. Verdure dell'orto di famiglia.

*La Bagna cauda
è più croccante
con i nostri grissini
e le Lingue di suocera®*

Mario Fongo®
"Il Panale"

Rocchetta Tanaro (AT)

ROCCA DI CAMAGNA



Via Matteotti, 27 **Camagna M.to**

PRENOTAZIONI: 0142 925138 - info@laroccadicamagna.it

www.laroccadicamagna.it

POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**

CHI PORTA IL VINO: Dealessi da Lu Monferrato

AMBIENTE: Storico ristorante di Camagna, tempio dei sapori della cucina piemontese - monferrina. Nei giorni interessati all'evento vi è la possibilità di visitare gli Infernot di Camagna patrimonio UNESCO con visite guidate.

ROOSTER OSTERIA DEL



Via S. G. Bosco, 19
Montemagno

PRENOTAZIONI: 0141 63608 - 331 7326271 - osteriadelrooste@gmail.com
www.osteriadelrooster.it

POSTI A TAVOLA: Dom pranzo **45**

CHI PORTA IL VINO: La Barbera Monferrato "Baciami subito 2015" di La Scamuzza da Vignale Monferrato

AMBIENTE: L'osteria ha per simbolo un gallo nel cuore del Monferrato astigiano, tra le vigne del Ruchè. Si propongono piatti semplici provenienti dalla tradizione piemontese, con tanto amore per questa terra. Luogo di alleanza tra cuochi e presidi Slow food.

SANTISÈ



Strada Castelletto, 2 **Calliano**

PRENOTAZIONI: 0141 928747 - info@santise.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** /
Dom pranzo **30** / Dom cena **30**

CHI PORTA IL VINO: La Montagnetta di Domenico Capello da Roatto

AMBIENTE: "Il segreto di ogni piatto è l'amore messo nella sua preparazione" questa è la filosofia alla base della cucina Santisè. L'ambiente nasce dall'incontro tra tradizione e modernità, in una bella cascina tra il verde.



SARROC



Via Rossi, 14 **Vignale M.to**

PRENOTAZIONI: 0142 933524 - trattoria.sarroc@gmail.com - trattoriasarroc.net

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Dom cena **20**

CHI PORTA IL VINO: Gaudio-Bricco Mondalino da Vignale Monferrato

AMBIENTE: Trattoria ristrutturata sulle colline monferrine. Dall'ambiente gradevole e raffinato con veranda panoramica sul magnifico paesaggio collinare.

SCUOLA DI DESIDÈ



S. Desiderio di Calliano



PRENOTAZIONI: 366 3240982 - rrobertocuoco@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **15**

CHI PORTA IL VINO: Cantina sociale di Nizza Monferrato

AMBIENTE: Nella vecchia scuola di San Desiderio di Calliano, un circolo enogastronomico: due sale con camino per una "lezione" inedita di bagna cauda

SERRA



Via Serra, 9B **Odalengo Piccolo**

PRENOTAZIONI: 0141 919155 - gabry.serra@libero.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **50**

CHI PORTA IL VINO: Fratelli Cavinato da Odalengo Piccolo

AMBIENTE: Tra il verde delle colline del Monferrato, il ristorante Serra propone la cucina tipica con antichi sapori di un tempo, tramandati di generazione in generazione, come la vera bagna cauda tipica piemontese.

TERRA E GENTE



Loc. San Emiliano, 45 **Albugnano**

PRENOTAZIONI: 011 9920841 - terraegente@libero.it - www.terraegente.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **60** / Dom pranzo **60**

CHI PORTA IL VINO: Terra e Gente da Albugnano

AMBIENTE: Agriturismo ospitato in una straordinaria cascina circondata da boschi e vigneti, risalente alla fine del Seicento, le cui terre facevano parte dei beni dell'Abbazia di Vezzolano Sec. XII. La cucina usa prodotti agricoli e vini biologici. Alimentazione senza glutine aderendo a "Alimentazioni Fuori Casa AIC".

BARDON DEL BELBO



Regione Valle Asinari, 25
San Marzano Oliveto

PRENOTAZIONI: 0141 831340 - ristorantedabardon@alice.it

POSTI A TAVOLA: Ven 40

CHI PORTA IL VINO: Foglino da Castel Boglione, Bersano da Nizza M.to

AMBIENTE: In una storica casa colonica, ristorante con atmosfera semplice e rustica. Gestito dalla stessa famiglia che lo fondò nel lontano 1891. Da Bardon è un punto di riferimento per l'enogastronomia piemontese.



BOSCOGRANDE LOCANDA DEL



Via Boscogrande, 47
Montegrosso

PRENOTAZIONI: 0141 956390 - locanda@locandadelboscogrande.com

POSTI A TAVOLA: Ven 14 / Sab pranzo 14 / Dom cena 14

CHI PORTA IL VINO: Fratelli Trincherò da Montegrosso d'Asti

AMBIENTE: La Locanda del Boscogrande è il luogo giusto per una vacanza all'insegna del riposo e della tranquillità. Si riscoprono i piaceri dell'antico, dei sapori intensi, il tutto sulle colline del Monferrato. Pernottamento Ninna Nanna Bagna Cauda a pag. 68-69.

C'ERA UNA VOLTA



Reg. Dogliano, 11 Agliano Terme

PRENOTAZIONI: 0141 954818 - 335 6592832 - silvia.castagnero@gmail.com
www.ceraunavolta-aglianoterme.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo 30 / Sab cena 30 / Dom pranzo 30

CHI PORTA IL VINO: Produzione propria

AMBIENTE: Dopo anni di lavoro, ritorna in vita la cascina della nonna, un omaggio a colei che ha tramandato alla famiglia, l'amore per le colline, la passione e la bravura nella cucina. Il nome "Cera una volta", rievoca il ritorno alle buone tradizioni che passano ma che devono continuare a vivere. I piatti proposti ricordano i sapori e i profumi sentiti nell'infanzia. Si usano materie prime di produzione propria o dei vicini contadini con occhio attento alla stagionalità e alla freschezza.

CÀ DEL LUPO



Via Ballerina, 14 **Montelupo Albese**

PRENOTAZIONI: 0173 617249 - ristorante@cadellupo.it

POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40**

CHI PORTA IL VINO: Gomba, Cascina Boschetti da Barolo

AMBIENTE: Ristorante tra i più quotati dell'Alta Langa. Le ampie vetrate danno su un giardino con panorama mozzafiato di vigne, noccioleti e montagne. La cucina è classica con qualche tocco sorprendente.

CÀ ROSSA



Piazza Rino Rossino, 1 **Cisterna d'Asti**

PRENOTAZIONI: 0141 979528 – 338 1964360 - info@lacarossa.it
www.lacarossa.it - www.facebook.com/lacarossa

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **50**

CHI PORTA IL VINO: Gaggie di Enrico Vaudano da Cisterna d'Asti

AMBIENTE: All'ombra dell'imponente maniero, custode delle antiche memorie, il ristorante La Cà Rossa ha saputo mantenere il sapore antico delle cose fatte bene e della calda accoglienza familiare.

CANTINA DEL BIVIO



Corso Valpone, 94 **Canale**

PRENOTAZIONI: 0173 98139 - ristorante@cantinadelbivio.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **20** / Dom cena **20**

CHI PORTA IL VINO: Filippo Gallino da Canale

AMBIENTE: Locale a conduzione familiare, nel cuore del Roero. Da tre generazioni offre una cucina tipica piemontese con un'ampia scelta di vini del Roero. Bagna cauda "come Dio comanda" con acciughe della siciliana Sciacca e con pane di produzione propria

GIUVIN



Strada Manzotti, 3 **Castiglione Tinella**

PRENOTAZIONI: 0141 855364 - info@agriciuvin.it - www.agriciuvin.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **50** / Sab cena **50** / Dom pranzo **50**

CHI PORTA IL VINO: Simone Cerruti - produzione propria da Castiglione T.

AMBIENTE: Storico agriturismo ai confini tra l'Astigiano e l'Albese sulle colline del moscato patrimonio dell'UNESCO. Sala da pranzo ricavata nella vecchia cantina. Pernottamento Ninna Nanna Bagna Cauda a pag. 68-69.

CANTINA CLAVESANA



Fraz. Madonna della Neve, 19
Clavesana

- PRENOTAZIONI:** 0173 790451 - siamodolcetto@inclavesana.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pr. **50** / Sab cena **50** / Dom pr. **50** / Dom cena **50**
CHI PORTA IL VINO: Cantina sociale Clavesana
AMBIENTE: La vecchia scuola elementare, di frazione Surie è diventata luogo del cibo e dell' accoglienza. A cura della cantina Clavesana che ha come punto di forza il Dolcetto di produzione propria.

DULCIS VITIS



Via Urbano Rattazzi, 7 Alba

- PRENOTAZIONI:** 0173 364633 - prenotazioni@dulcisvitis.it
POSTI A TAVOLA: Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Cascina Salerio da Costigliole d'Asti
AMBIENTE: Al centro di Alba, il Dulcis Vitis si presenta come un salotto accogliente e familiare. In cucina lo chef Bruno Cingolani, di lunga esperienza alla ricerca del meglio e dei sapori più veri.

FONS SALUTIS



Via alle Fontane, 125 Agliano Terme

- PRENOTAZIONI:** 0141 954018 - f.salutis@tin.it - www.ristorantefonssalutis.it
POSTI A TAVOLA: Ven **60** / Sab cena **60**
CHI PORTA IL VINO: Azienda agricola Alessandro da Agliano Terme
AMBIENTE: Fons Salutis è il luogo storico delle Terme di Agliano, oggi rivisitato in chiave moderna con ampi spazi aperti sulla vallata. Bagna cauda "come Dio comanda" preparata con aglio sbucciato e acciughe di Sciacca.

GALLINA GIACINTO



Loc. San Maurizio, 6
Santo Stefano Belbo

- PRENOTAZIONI:** 0141 844293 - info@gallinagiacinto.it
www.gallinagiacinto.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab cena **50**
CHI PORTA IL VINO: Gallina Giacinto da Santo Stefano Belbo
AMBIENTE: Sulle colline del moscato, l'Agriturismo Gallino Giacinto offre la possibilità di gustare i piatti tipici della tradizione piemontese, abbinati ai vini prodotti in azienda. Pernottamento Ninna Nanna Bagna Cauda a pag. 68-69.

GINA LA PIADINA



La fama strana

Via Cavour 17, Alba

Via Gobetti, 8 Asti

PRENOTAZIONI: 0141 1760903 - 0173 362008 - www.ginalapiadina.it
Durante i tre giorni dell'evento, verrà proposta una speciale piadina con salsa di bagna cauda al prezzo speciale di 8 euro. Ogni commensale riceverà il **bavAGLIOne** ufficiale del Bagna Cauda Day 2016

GRAPPOLO CONTRO LUPPOLO



Regione . Mariano, 27 San Marzano Oliveto

PRENOTAZIONI: 349 2621282 - 340 5012637
vinicarussin@gmail.com - www.carussin.it

POSTI A TAVOLA: Dom pranzo 25

CHI PORTA IL VINO: Carussin di Ferro Bruna da San Marzano Oliveto

AMBIENTE: Due bagna cauda a confronto cucinate dalle nonne di casa Carusin, Irma e Vanda. La sfida si svolgerà nel locale che gioca a stupire e a infrangere i consolidati tabù gastronomici.



BARBERA D'ASTI
FANTINI MONFERRATO

MADONNA DELLA NEVE



Reg. M. della Neve Cessole

PRENOTAZIONI: 0144 850402 - info@ristorantemadonnadellaneve.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo 30 / Dom cena 30

CHI PORTA IL VINO: Enrico Cerutti da Cassinasco

AMBIENTE: Entra nel Bagna cauda day questo ristorante di grande fama gestito dalla famiglia Cirio dal 1957, un locale diventato negli anni da semplice osteria di campagna a una meta importante della cucina della Langa astigiana.



BARBERA D'ASTI
FANTINI MONFERRATO

MAGGIORINA LA



Via Mazzini, 31, Agliano Terme

PRENOTAZIONI: 320 4186051 - lamaggiorina2016@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo 25 / Sab cena 25

CHI PORTA IL VINO: Fratelli Pavia e Filippa da Agliano Terme

AMBIENTE: Casa storica, in nuova struttura, nel cuore del paese trasformata in B&B e Casa Vacanza, propone una bagna cauda "Eretica" con olio della ligure Oneglia. Pernottamento Ninna Nanna Bagna Cauda a pag. 68-69.

MANGO TRATTORIA



Loc. Canova, 41 **Mango**

PRENOTAZIONI: 0141 89330 - patrick9410@hotmail.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab cena **40** / Dom pranzo **20** / Dom cena **30**

CHI PORTA IL VINO: Fratelli Grasso da Treiso

AMBIENTE: Il giovane Patrick conduce questo circolo sportivo con trattoria. Cucina tipica servita in abbondanza con buona carta di vini. Grande salone con caminetto in un'atmosfera suggestiva e familiare.

OCA GIULIVA



Via Tagliaferro, 31/33 **Castagnole Lanze**

PRENOTAZIONI: 349 1612658 - osteriaocagiulivaweb@yahoo.it
www.osteriaocagiuliva.com

POSTI A TAVOLA: Ven **45** / Sab pranzo **45** / Sab cena **25**

CHI PORTA IL VINO: Barbera Lanze dei Produttori di "Adotta un filare"

AMBIENTE: Bel locale accanto alla stazione ferroviaria. Esperienza all'estero e passione per la cucina. Deborah e Fabrizio creano un angolo intimo e accogliente. L'Oca giuliva ha una cucina piemontese con cottura su pietra lavica.

PALLONE DEL



Corso Italia, 5 **Bistagno**

PRENOTAZIONI: 0144 79234 - 339 3576368

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **20**

CHI PORTA IL VINO: Michele Chiarlo da Calamandrana



BARBERA D'ASTI
VINI DEL MONFERRATO

AMBIENTE: Sulle colline del Monferrato, tra i filari di Brachetto e Dolcetto d'Asti, il ristorante è presente da oltre 150 anni. Selezione dei prodotti tipici, stagionalità e creatività sono alla base della cucina.

REGININ



Via S. Giorgio, 1 **Vinchio**

PRENOTAZIONI: 333 9323616 - info@reginin.it - www.reginin.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30**

CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti La Mora da Vinchio

AMBIENTE: Un produttore storico e appassionato apre la sua cantina e propone una bagna cauda casalinga con un tocco di originalità, curata da Paolo e Anna. Si propone una bagna cauda "Eretica" con olio della ligure Oneglia. Il vino è tra quelli di punta dell'azienda vitivinicola.

RELAIS 23



Via San Colombano, 25 **Castelnuovo B.**



PRENOTAZIONI: 0141 799180 - info@relais23.it - www.relais23.it

POSTI A TAVOLA: Sab cena **40** / Dom pranzo **40**

CHI PORTA IL VINO: Cossetti Clemente e Figli da Castelnuovo Belbo

AMBIENTE: Moderno, essenziale e giovane come il suo staff, al Ristorante Relais 23 la cucina tradizionale italiana e piemontese viene proposta in maniera innovativa con ingredienti di grande qualità e freschezza. Un'esperienza gourmet per chi è alla ricerca di emozioni per il palato tra le colline del Monferrato. Pernottamento Ninna Nanna Bagna Cauda a pag. 68-69.

SAN MARCO



Via Alba, 136 **Canelli**



PRENOTAZIONI: 0141 823544 - info@sanmarcoristorante.it
www.sanmarcoristorante.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Dom cena **20**

CHI PORTA IL VINO: Barbera Cascina Castlet da Costigliole d'Asti

AMBIENTE: Da antica osteria con stallaggio che serviva all'inizio del secolo minestrone e zuppe calde, a ristorante tra i più quotati. Tappa d'obbligo per buongustai. Le preziose ricette della tradizione monferrina sono in continua evoluzione nelle mani di Mariuccia Ferrero che la ringiovanisce e la "ricrea" con grande successo.

SOTTOBOSCO



Loc. Porine, 4 **Roddino**

PRENOTAZIONI: 345/3021143 - info@sottobosco@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab pranzo **25** / Sab cena **25** / Dom pranzo **25**
/ Dom cena **25**

CHI PORTA IL VINO: Roberto Sarotto da Neviglie e Sergio Cerrino da Trezzo Tinella

AMBIENTE: Agriturismo con vista mozzafiato sulle colline patrimonio dell'UNESCO. La cucina riprende la tradizione piemontese, arricchita dalla selezione dei miglior vini della zona.

TENUTA ANTICA



Reg. Busdone, 2 Cessole

PRENOTAZIONI: 0144 80113 - info@tenuta-antica.com

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo 30 / Dom pranzo 30

CHI PORTA IL VINO: Tenuta Antica da Cessole

AMBIENTE: Nel cuore della Langa astigiana, il Bio Agriturismo Tenuta Antica dall'ospitalità familiare con cucina casalinga, propone piatti tipici langaroli, vini di produzione propria. Menù vegetariani e vegani. Pernottamento a pag. 68-69.

TERZO TEMPO



Piazza Garibaldi, 53 Nizza Monferrato

PRENOTAZIONI: 347 4558270 - info@osteriatertzotempo.it

POSTI A TAVOLA: Ven 30 / Sab pranzo 30 / Sab cena 30 / Dom pranzo 30 / Dom cena 30

CHI PORTA IL VINO: Eredi Lodali da Treiso

AMBIENTE: Dopo dieci anni trascorsi nelle storiche cantine de "la Signora in Rosso", Cristiano Baldi e il suo staff hanno aperto nel 2013 questa Osteria-Enoteca in chiave moderna ma nel pieno rispetto delle tradizioni.

VILLA SCATI



Loc. Quartino, 1 Melazzo

PRENOTAZIONI: 0144 41628 - villascati@me.com - www.villascati.it

POSTI A TAVOLA: Ven 50 / Sab cena 35 / Dom pranzo 30 / Dom cena 50

CHI PORTA IL VINO: Roberto Orsi da Strevi

AMBIENTE: In fascinosa villa, il ristorante Villa Scati presenta un teatro di sapori e piatti della tradizione piemontese nelle storiche cantine, oggi cucina. Ampia carta di vini, tra cui il Dolcetto di Ovada e il Barbera d'Asti per la Bagna Cauda Day.

VIRANDA LA



Loc. Corte, 69 S. Marzano Oliveto

PRENOTAZIONI: 0141 856571

POSTI A TAVOLA: Ven 50

CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola La Viranda

AMBIENTE: In un cascinale di fine Ottocento la famiglia Solito propone una bagna cauda rustica e generosa

VINCHIO - CANTINA SOCIALE



Reg. San Pancrazio, 1 - S.P. 40 Km. 3,75 **Vinchio**



PRENOTAZIONI: 0141 950903 - segreteria.ufficio@vinchio.com
POSTI A TAVOLA: Ven **100** / Sab pranzo **100** / Sab cena **100**
/ Dom pranzo **100**

CHI PORTA IL VINO: Cantina Sociale di Vinchio Vaglio Serra

AMBIENTE: La Cantina dispone di ampio salone di degustazione adibito a sala ristorante con comodi ed ampi tavoli. La bagna cauda verrà servita da cuochi e cuoche del "Comitato per Noche", associazione che spesso collabora con la cantina impiegata nella promozione del territorio.



Via Cordara, 11 **Nizza Monferrato**



PRENOTAZIONI: 0141 727552 - info@yumyumcafe.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20**
Dom pranzo **25** / Dom cena **20**

CHI PORTA IL VINO: Giancarlo Venturino da Vaglio Serra

AMBIENTE: Concept-restaurant nell'antico palazzo "Perigo" 1789. Un luogo non convenzionale, bello e accogliente dove arredo e design sono la cornice della cucina vegetale. YUMYUMCAFÈ "ciò che viene riconosciuto come valore in più". Propone una bagna cauda vegana, senza acciughe ma con cavolfiore e olive nere di Nocellara del Belice.



Dal 1955 la qualità ha reso famosi gli amaretti morbidi di Mombaruzzo del Cavalier Vincenzi. Numerosi gusti da provare. *In omaggio un assaggio per ogni commensale del Bagna Cauda Day*

Franco Vincenzi srl
via Acqui 46, Mombaruzzo | 0141 77024 info@cavaliervincenzi.com

BELVEDERE DAL 1919



Fraz. Pessinate

PRENOTAZIONI: 0143 93138 - 338 2144932 - 347 1993287
ristorante.belvedere1919@gmail.com - www.belvedere1919.it

POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab pranzo **10**

CHI PORTA IL VINO: LA Vecchia Posta da Avolasca

AMBIENTE: La cucina di Fabrizio e Serena, ricca di sapori antichi e autentici da riscoprire, è ispirata dal territorio, dai suoi prodotti pregiati, elaborati nel rispetto della tradizione della Val Borbera e delle influenze antiche delle cucine di confine.

CÀ MIMIA



Cascina Mimia Inferiore, 46 **Tagliolo Monferrato**

PRENOTAZIONI: 0143 89526 – 340 7889546 isabella.silva@yahoo.it

POSTI A TAVOLA: Sab cena **30**

CHI PORTA IL VINO: produzione propria

AMBIENTE: Agriturismo ospitato in cascina settecentesca, ristrutturata che si affaccia su prati e vigne. Sala ristorante in veranda scaldata con stufa a legna, cucina casalinga dalla tradizione ligure - piemontese.

GRIMALDA



Loc. Schierano, 302 **Rocca Grimalda**

PRENOTAZIONI: 0143 882388 - grimalda@grimalda.it - www.grimalda.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**
/ Dom cena **30**

CHI PORTA IL VINO: Cascina Bretta Rossa di Giuseppe Ravasini da Tagliolo Mon. to

AMBIENTE: Nella storica cascina "Le cicale" sulla provinciale Ovada – Predosa. Cucina di alta qualità con l'uso di un forno artigianale spagnolo. Propone bagna cauda "come Dio comanda" con noce di burro.

MONTECARLO



Via Villaromagnano, 17 **Tortona**

PRENOTAZIONI: 0131 889114 - 340 3709043
pino.cuniolo@libero.it - www.ristorantemontecarlo.it

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **40** / Dom pranzo **20**

CHI PORTA IL VINO: Cantine Volpi da Tortona

AMBIENTE: Sulle strade che videro pedalare Coppi e Girardengo si incontra questo ristorante da anni punto di riferimento della cucina tortonese.

NEBBIOLI



Loc. Nebbioli, 2 Gavi

PRENOTAZIONI: 0143 645893- katiakissov@gmail.com

www.facebook.com/ainebbioli

POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **30** / Dom pranzo **20**

CHI PORTA IL VINO: Forti del Vento da Ovada

AMBIENTE: Trattoria di campagna, ai piedi della Madonna della Guardia di Gavi. Con ambiente intimo e unico. Propone una bagna cauda "come Dio comanda"

NOSTRALE OSTERIA



Piazza Garibaldi, 25/26 Ovada

PRENOTAZIONI: 0143 835208 - archivoltoosterianostrale@yahoo.it

POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **25-30** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** /
Dom cena **25-30**

CHI PORTA IL VINO: Rocco di Carpeneto da Carpeneto

AMBIENTE: Osteria al centro della cittadina dove già si respira l'aria di "frontiera" tra Piemonte e Liguria. Grande attenzione alla qualità delle materie prime e cultura del cibo.

PIEMONTEMARE OSTERIA



Vico Rose, 2R Gavi

PRENOTAZIONI: 0143 642411 - 347 7789371 - www.osteria.ghiovini.it

POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab pranzo **15** / Dom pranzo **15** / Dom cena **15**

CHI PORTA IL VINO: Roberto Ghio da Bosio

AMBIENTE: L'Osteria PiemonteMare ricrea l'atmosfera del vecchio ristoro. Arredamento con oggetti della tradizione contadina. Ampia selezione di vini di Gavi. Per il Bagna Cauda Day si propone il Dolcetto di Ovada.

QUARTINO DIVINO



Via Roma, 23 Ovada

PRENOTAZIONI: 0143 381155 - info@quartinodivino.it

POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab cena **10** / Dom cena **10**

CHI PORTA IL VINO: Il Rocco di Lidia Carbonetti da Carpeneto

AMBIENTE: Nel centro storico di Ovada, un ristorante vineria e champagneria con vini alla mescita e cucina di territorio

ROCCA ALLA



Piazza Borgatta, 12 **Rocca Grimalda**

PRENOTAZIONI: 0143 873333 - info@trattoriaallarocca.it

POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab pr. **25** / Sab cena **25** / Dom pr. **25** / Dom / cena **25**

CHI PORTA IL VINO: Vini dei produttori Consorzio Ovada Docg

AMBIENTE: Trattoria nel cuore dell'antico borgo di Rocca di Grimalda. cucina tipica piemontese, legata alle tradizioni del territorio. Atmosfera accogliente riscaldata da un bel camino.

TACCONOTTI TRATTORIA DEI



Fraz. Tacconotti **Frascaro**

PRENOTAZIONI: 0131 278488 – tacconotti@trattoriadeitacconotti.it

POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab cena **15** / Dom pranzo **10** / Dom cena **10**

CHI PORTA IL VINO: Cantina "Rocca di Carpeneto"

AMBIENTE: Accogliente trattoria di cucina piemontese con contaminazione della vicina Liguria. In cucina Anna esperta di erbe officinali e ortaggi antichi. In sala Carlo nei panni dell'oste. Comodo parcheggio.

VALLI UNITE



Cascina Montesoro **Costa Vescovato**

PRENOTAZIONI: 0131 838100 - info@valliunite.com - www.valliunite.com

POSTI A TAVOLA: Ven **60** / Sab pranzo **30** / Sab cena: **Disp.** / Dom pranzo **60**

CHI PORTA IL VINO: Produzione propria

AMBIENTE: Valli Unite è 100 ettari di campi e vigne coltivati dai soci. Ospitalità e clima familiare. Propone una bagna cauda "come Dio comanda" con olio calabrese

BERCHET



Via Berchet, 3 **Torino**

PRENOTAZIONI: 011 4367904 - www.facebook.com/ilberchet
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pr. **40** / Sab cena **30** / Dom pr. **40** / Dom cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Garrone Mario & Co da Murisengo Monferrato
AMBIENTE: Ristorante torinese, gioiellino nel cuore della capitale del Piemonte. Propone una bagna cauda "come Dio comanda" per perpetuare un rito.

CANTINE RISSO



C.so Casale, 79 **Torino**

PRENOTAZIONI: 011 8195531 cantinerisso@libero.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Cantine Vinchio e Vaglio
AMBIENTE: Le Cantine Risso costeggiano il Po da quasi un secolo. Tavoli in legno e arredamento da osteria, fanno di questo ristorante bistrot un punto di ritrovo a Torino. In carta oltre 400 etichette di vini e birre.

COLLETTA A.C.
BARBERA D'ASTI
PIÙ DEL MONFERRATO

COSTANZA



Via Arvier, 14 **Torino**

PRENOTAZIONI: 011 7793989 - 335 1768937
osteriadellacostanza@tiscali.it - www.osteriadellacostanza.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab cena **40** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Clavesana da Clavesana
AMBIENTE: Osteria nella storica bocciofila di Torino, piatti della tradizione rivisitati da un giovane cuoco di talento. Qualità, ambiente familiare e, d'estate, un giardino alberato con "topia" di uva fragola.

MAGAZZINI OZ



Via Giolitti, 19A **Torino**

PRENOTAZIONI: 011 0812816 - ristorazione@magazzinioz.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20**
CHI PORTA IL VINO: La Scamuzza da Vignale Monferrato
AMBIENTE: I MagazziniOz sono nel cuore di Torino, un luogo aperto fatto di domande, storie e di idee. È una iniziativa di CasaOz pensata per svilupparne l'esperienza, offrire a ragazzi e adulti la possibilità di studiare, gustare, scoprire. Una cooperativa, una rete di persone. Uno spazio di incontri e di libri dove anche la Bagna Cauda viene accolta con simpatia nella versione "Atea" cremosa e delicata.

M * * BUN



Corso Siccardi 8/A, ang. via Cernaia - Via Rattazzi, 4,
dietro Via Lagrange **Torino** - Corso Susa 22/E presso
galleria Vart **Rivoli**

PRENOTAZIONI:

011 5617097 - 011 19704606 - 011 9534062
infotorino@mbun.it - mbun.rattazzi@mbun.it

Nei giorni 25, 26, 27 Novembre verrà proposto il Senza Cognisiun panino alla bagna cauda in versione inedita ed esclusiva con vaschetta di topinambur fritti al posto delle solite patatine o stuzzichini di verdure con salsa di bagna cauda e bicchiere di Barbera d'Asti dalla Cantina di Vinchio e Vaglio, al prezzo speciale di 15 euro. Ogni commensale riceverà il **tovAGLIOne** ufficiale del Bagna Cauda Day 2016. Aperti da mezzogiorno a mezzanotte tutti i giorni.

MONFERRATO



Via Monferrato, 6 **Torino**

PRENOTAZIONI:

011 8190661 - 011 8190674
monferrato@ristorantemonferrato.com
www.ristorantemonferrato.com

POSTI A TAVOLA:

Dom pranzo **70**

CHI PORTA IL VINO: Viticoltori Agricoli di Rodello

AMBIENTE: Uno tra i ristoranti torinesi più antichi, di fondazione 1820. Protetto dal tempio della Gran Madre di Dio nel quartiere Borgo Po. Propone cucina tipica monferrina e langarola. Bagna cauda "come Dio comanda" e "Atea" con qualche tocco di noce.

ROSSORUBINO



Via Madama Cristina, 21/A **Torino**

PRENOTAZIONI:

011 6502183 - info@rossorubino.net - www.rossorubino.net

POSTI A TAVOLA:

Ven **20** / Sab pranzo **10** / Sab cena **20**

CHI PORTA IL VINO:

La Scamuzza da Vignale Monferrato

AMBIENTE: Enoteca nel centro di Torino, vicino al Parco del Valentino. Rosso-rubino è spazio dedicato al vino che unisce la passione per il gusto, la qualità e il piacere. Circondato da storie e competenze diverse. Dal 2003 è un luogo di incontro, di condivisione, di confronto per chi a Torino fa del vino il piacere, il passatempo, la passione. Si identifica con il motto: Wine moment please!

UNIONE FAMILIARE REAGLIE



C.so Chieri, 124 **Torino**

PRENOTAZIONI: 011 8980856 – elo.2@libero.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **20** / Sab cena **30** / Dom cena **20**

CHI PORTA IL VINO: Cascina Bric Le vigne di Mosso Firmino da Moncucco Torinese

AMBIENTE: Ristorante con arredo in stile primo Novecento, nel verde della collina torinese. Due sale e una saletta, dehor estivo e parcheggio interno, con campo da bocce.

AGORÀ



Corso Industria, 36 **Chieri**

PRENOTAZIONI: 0141 930475 - 339 8526079 - info.agoracafe@libero.it

POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **80** / Dom pranzo **80**

CHI PORTA IL VINO: Terre da Vino da Barolo

AMBIENTE: Locale con personale dinamico e giovanile, ambiente sfizioso. Propone bagna cauda “come Dio comanda” e “Atea” con olio ligure e pane di produzione propria

FLORARIO (DEL)



Strada della Giardina, 4 **Chieri**

PRENOTAZIONI: 348 2202600 – info@florario.it – www.florario.it

POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40** / Dom pranzo **40**

CHI PORTA IL VINO: Vini Povero da Cisterna d’Asti

AMBIENTE: Tra le nuove adesioni al Bagna Cauda Day questo agriturismo elegante, a pochi chilometri da Torino, con vista sulla collina torinese. Luogo dove uomo e natura entrano in contatto, casa della cucina a chilometro 0. Propone una bagna cauda “eretica” con poco aglio e acciughe liguri.

VERNE



Via Verne, 6 **Carmagnola**

PRENOTAZIONI: 339 3100048 - leverne@virgilio.it www.agriturismoverne.it

POSTI A TAVOLA: Ven **80** / Sab pr. **80** / Sab cena **80** / Dom pr. **80** / Dom cena **80**

CHI PORTA IL VINO: Rosso Floriano Costigliole e Terre dei Santi da Castelnuovo D. B.

AMBIENTE: In un antico convento settecentesco, sulle colline del Roero, l’Agriturismo Verne si apre sui sentieri circostanti, un tempo riserva di caccia della famiglia Savoia, punti privilegiati per intraprendere rilassanti passeggiate immerse nel verde.

BALINFraz. Castell'Apertole, 10 **Livorno Ferraris**BARBERA D'ASTI
VINI DEL MONFERRATO**PRENOTAZIONI:** 0161 47121 - balin@balinrist.it - www.balinrist.it**POSTI A TAVOLA:** Ven **20****CHI PORTA IL VINO:** Cantina sociale Vinchio**AMBIENTE:** Ristorante in storica cascina vercellese. Un ampio camino divide le sue sale principali e regala, insieme agli arredi, un'aria accogliente e rilassata. Propone una cucina in prevalenza piemontese con un'ampia carta di vini.**CAMILLO'S BAKERY**Via Eusebio Bava, 16 **Vercelli****PRENOTAZIONI:** 0161 1921474 - info@larteinvolontaria@gmail.com
www.camillosbakery.com**POSTI A TAVOLA:** Ven **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **10****CHI PORTA IL VINO:** La Vignazza da Alfiano Natta**AMBIENTE:** Camillo's Bakery dall'atmosfera accogliente. Propone una bagna cauda "come Dio comanda" dai classici prodotti piemontesi sempre freschi e locali.**PESCATORI**Fraz. Casale Masseria, 14 **Viverone****PRENOTAZIONI:** 0161 98305 - info@ristorantepescatoriviverone.it
www.ristorantepescatoriviverone.it**POSTI A TAVOLA:** Ven **30** / Sab pranzo **20-30** / Sab cena **30** / Dom cena **30****CHI PORTA IL VINO:** Cantina Sociale della Serra da Piverone**AMBIENTE:** Il ristorante gode di ampie sale e vista panoramica sul lago. Locale raffinato e semplice, dal ricco menù con specialità tipiche piemontesi, ampia carta di vini di qualità. Bagna cauda classica con acciughe siciliane.**ROLLE**Via Frate Lebole, 29 **Viverone****PRENOTAZIONI:** 0161 98668 - info@ristoranterolle.it - www.ristoranterolle.it**POSTI A TAVOLA:** Ven **20** / Sab pranzo **15** / Sab cena **35** / Dom pranzo **30**
/ Dom cena **20****CHI PORTA IL VINO:** Castello di Uviglie da Rosignano Monferrato**AMBIENTE:** Ristorante sulle colline di Viverone con vista sullo splendido lago. Si presenta un teatro naturale dove profumi e colori si mescolano dando vita ad uno spettacolo ammirato in tutto il mondo

NANDO

Via Sant'Anselmo, 99 **Aosta**

PRENOTAZIONI: 0165 44455 - osteriadanado@gmail.com
www.osterianando.com

POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab pranzo **10** / Sab cena **10** / Dom pranzo **10** /
Dom cena **10**

CHI PORTA IL VINO: Fontanafredda da Serralunga d'Alba

AMBIENTE: Osteria nel cuore di Aosta, dove la clientela viene accolta con discrezioni e familiarità. La signora Germana garantisce la continuità dello stile che, da sempre, contraddistingue il locale. Corrado e Paolo si occupano del servizio in sala e ricevono i clienti. Franca e Michel si occupano della bagna eretica con panna. Harry aiuta e impara

ROSA BIANCA



Via Chanoux, 40 **Saint Vincent**

PRENOTAZIONI: 0166 512691 osterialarosabianca@gmail.com
www.osterialarosabianca.it

POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab cena **20** / Dom pranzo **10**

CHI PORTA IL VINO: Fratelli Casetta da Veza d'Alba

AMBIENTE: Ristorante nel centro della zona pedonale della cittadina di Chanoux, propone una cucina tipica del territorio con prodotti stagionali. Bagna cauda classica dalla vecchia tradizione di famiglia, con acciughe dalla siciliana Siacca, con verdure dei contadini locali e piemontesi.

SIMPLY
MARKET

3a

La 3A Alimentaristi Associati Astigiani, **azienda leader** nella distribuzione alimentare e non, gestisce tramite i propri imprenditori soci **oltre 250 supermercati** con insegna **Simply, Punto Simply e La Bottega Simply** in Piemonte, Liguria, Valle D'Aosta e parte della Lombardia

*Simply, il tuo punto di vendita per la spesa quotidiana
nella settimana del Bagna Cauda Day tutte le verdure e gli
ingredienti per la tua bagna cauda*

OSTERIA DAI PIPPI



Via dei Pellegrini, 9
Imperia (Porto Maurizio)

PRENOTAZIONI: 0183 6521222 - perrone.ivano@libero.it

POSTI A TAVOLA: Ven 30

CHI PORTA IL VINO: Ramoino Pigato da Sarola Imperia

AMBIENTE: Piccolo e suggestivo locale a due passi dal mare nel vecchio borgo marinaro. Ivano Perrone, cuoco appassionato, lo conduce con gusto, piglio e passione. La sua bagna cauda ha un segreto: l'aglio nero fermentato che la rende "eretica".

SALVO CACCIATORI 1905



Via Vieusseaux, 12
Imperia Oneglia

PRENOTAZIONI: 0183 376329 - info@ristorantesalvocacciatori.it
www.ristorantesalvocacciatori.it

POSTI A TAVOLA: Ven 20 / Sab pranzo 20 / Sab cena 20 / Dom pranzo 20
/ Dom cena 20

CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti "I bricchi" di Scarpa da Nizza Monferrato

AMBIENTE: È il ristorante storico di Oneglia, erede della trattoria fondata nel 1905, a due passi dalla fontana di piazza Dante e dai portici di via Bonfante. Nell'elegante salone la famiglia Calvi propone cucina ligure classica con piatti che si ripetono nella ricetta da decenni e nuove intriganti proposte. La bagna cauda celebra il legame tra Liguria e Piemonte.

La Bagna Cauda fa bene



Il Bagna Cauda Day partecipa e sostiene la raccolta fondi di **Specchio dei Tempi** a favore delle popolazioni terremotate del centro Italia. Una quota andrà anche all'**AISLA** (associazione italiana sclerosi multipla laterale amiotrofica).

TORCHIO IL



Via Ghigliani, 31 **Arenzano**

PRENOTAZIONI: 010 8590541 - iltorchioarenzano@gmail.com
www.iltorchioarenzano.it

POSTI A TAVOLA: Ven **14** / Sab pranzo **14** / Dom pranzo **14**

CHI PORTA IL VINO: La Bollina da Serravalle Scrivia

AMBIENTE: Caratteristico locale nel centro storico di Arenzano nato come vineria, ha aperto la propria cucina con piatti della tradizione soprattutto ligure ma anche piemontese con una ricca carta dei vini.

TURCHINO



Via Isola Giugno, 109 **Campo Ligure**

PRENOTAZIONI: 010 921369 - 327 1782621
info@hotelturchino.com - www.hotelturchino.com

POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab pranzo **10** / Sab cena **10** /
Domenica pranzo **10** / Dom cena **10**

CHI PORTA IL VINO: Cantine Clavesana da Clavesana

AMBIENTE: Proprio al centro della valle Stura, a 15 minuti d'auto da Genova, l'Hotel Turchino nasce da un'antica villa circondata alla fine del 1800, usata come residenza estiva da nobili torinesi. Bagna cauda classica con verdure, acciughe e, pane e olio ligure.

Kit del dopo Bagna Cauda

Indispensabile kit di sopravvivenza aromatica e gastrica per il dopo:

- dentifricio alle erbe in confezione "baciarmi subito"
 - bicchiere di effervescente Tortoroglio, vari gusti
 - lattina Mole Cola - Torroncini Barbero, confezione miele Abello
- Kit anche in versione con grappa di Moscato selezione AB

In collaborazione con

Farmacia Moderna di via Cavour, 90 Asti

FACCIOLA



GERMANIA Forster Str. 5 Berlin



PRENOTAZIONI: +49 176 30368903 - info@facciola-berlin.de
www.facciola-berlin.de

CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti "Pi-Cit", La Montagnetta da Roatto

AMBIENTE: Aurora Facciola seleziona serve i prodotti solo dopo averli provati personalmente. Ogni viaggio in Italia è dedicato alla scoperta di nuovi vini e nuovi prodotti. Dal Prosciutto Crudo di Bosses, al salame crudo piemontese, agli antipastini preparati giorno per giorno: tutto servito su taglieri in legno fatti a mano in Italia. I vini sono principalmente piemontesi con alcune chicche della Valle d'Aosta, della Lombardia e del Veneto. Dietro ogni scelta vi è un prodotto con una storia da raccontare. 12 cantine per 1600 bottiglie che attendono di essere scoperte e degustate in un contesto che offre il giusto mix tra tradizione e modernità. Con questa premessa aspettatevi una bagna cauda scoppiettante

PANE E PIZZA DON CARLO

Esquinq Calle 5 - Avenida 5 - Heredia - Costa Rica

PRENOTAZIONI: gkarlina82@gmail.com - www.osterianando.com

AMBIENTE: è un punto di riferimento in città per chi vuole gustare la cucina italiana. Lo chef ha certamente un tocco creativo in tutte le sue creazioni e questo è particolarmente evidente nei suoi deliziosi piatti di pasta. Il ristorante aderisce all'evento con molto entusiasmo grazie all'idea dell'"Associazione Piemontesi nel Mondo - filiale del Costa Rica" di ritrovarsi per una bagna cauda conviviale e ricordare i sapori di casa. Per quest'anno grande novità dal giardino di Ezio Laverotti "puvrun suta rapa", topinambur e cardi che qui non esistevano fino a quando non me li sono fatti portare dall'Italia.

B&B VILLA CAVOUR

15 Banksia Street - Point Vernon Hervey
Bay Queensland 4655 **Australia**

AMBIENTE: Mara e Rocco si sono trasferiti in Australia nel 2002 da una piccola cittadina del Piemonte: Cavour. Rocco cuoco diplomato e insegnante a Pinerolo, Mara si occupa della gestione della casa, da sempre innamorati dell'Australia hanno realizzato il loro sogno con il B&B Villa Cavour.

Importano direttamente dal Piemonte alcuni dei vini più prestigiosi, come il Barolo e il Barbaresco, Barbera, Arneis e Erbaluce e Moscato d'Asti, solo per citarne alcuni; serviti per accompagnare piatti tradizionali come "vitello tonnato", "agnolotti del plin", "tagliolini al tartufo" e "brasato". Partecipano al Bagna Cauda Day 2016 con una bagna tradizionale insieme a tanti altri connazionali. Mara e Rocco sono membro del Piemonteis Association of Queensland.

ROBY ANNE'S LODGE

Salute Road, Nuku'alofa, **Kingdom of Tonga**

PRENOTAZIONI: +676 28 987 - www.robyanne'slodge.com

AMBIENTE: Da Tonga uno dei nostri fedelissimi della Bagna Cauda, ha cambiato locale ma non menù. Anche quest'anno partecipano al Bagna Cauda Day. Roby Anne Lodge offrono un pezzo di paradiso nelle isole-friendly, nel nuovo locale sul lungomare, a pochi passi dai quartieri degli affari. Assicurando sempre il massimo del confort mantenendo il livello qualitativo che in questi anni li ha fatti conoscere nelle isole del sud Pacifico.

*Altre adesioni in Italia e all'estero
in tempo reale sul sito:*

www.bagnacaudaday.it

Il Bagna Cauda Day ha stipulato convenzioni con alcuni dei migliori hotel e agriturismo per offrire ai "bagnacaudisti" la possibilità di un dolce sonno dopo la festa. I prezzi sono da intendersi a stanza con pernottamento e prima colazione.

HOTEL ALERAMO****

Via Emanuele Filiberto 13, Asti
Tel. 0141595661 - haleramo@tin.it
www.aleramo.it
€ **110** doppia - € **75** singola
€ **85** doppia uso singola

HOTEL CAVOUR**

Piazza Guglielmo Marconi 18, Asti
Tel. 0141 530222
info@hotelcavour-asti.com
www.hotelcavour-asti.com
€ **70** doppia + piccolo omaggio
€ **50** doppia uso singola + piccolo omaggio

HOTEL PALIO****

Via Cavour 85, Asti
Tel. 0141 34371 - info@hotelpalio.com
www.hotelpalio.com
€ **75** doppia uso singola
€ **115** doppia- € **127** tripla

CAMBIOCAVALLO, HOTEL CASTELLO

Via G. Testa 47, Asti
Tel. 0141 351094
info@hotelcastelloasti.com
www.hotelcastelloasti.com
€ **95** doppia uso singola
€ **125** doppia

AGRITURISMO CASCINA LISSONA

Località Valgera 57, Asti
Tel. 0141 273511
info@agriturismocascinalissona.com
www.agriturismocascinalissona.com
5 camere doppie disponibili
€ **60** matrimoniale

AGRITURISMO LA REGIBUSSA

Località Casabianca 110, Asti
Tel. 0141215951 - info@laregibussa.it
www.laregibussa.it
€ **90** doppia - € **75** singola

ALBERGO ETICO

C.so Galileo Ferraris 58, Asti
Tel. 0141 1769710
info@albergoetico.asti.it
www.albergoetico.asti.it
€ **65** doppia uso singolo
€ **95** doppia/matrimoniale

B&B I CASTAGNONI

Località Castagnoni, 67, Rosignano M.to
0142 488404 - info@icastagnoni.it
www.icastagnoni.it
€ **85** camera doppia comfort
€ **95** camera doppia superior
€ **120** camera luxury o appartamento
Comprensivi di colazione ed 1
ingresso di 1 ora al centro benessere

AGRITURISMO BRICCO GALLO

Cascina Ronco - Str. Tigliole 31, Tigliole
0141 667378 / 3391012333
briccogallo@yahoo.it
www.briccogallo.com
Camera doppia € 50 (bambini sotto i
10 anni 15€)

AGRITURISMO CREALTO

Strada Crealto 6, Alfiano Natta
Tel. 345 5686278 - info@crealto.it
www.crealto.it
€ 75 doppia - € 90 tripla
€ 110 quadrupla

AGRITURISMO TERRA E GENTE

Località San Emiliano 45, Albugnano
Tel: 011 9920841
terraegente@libero.it
www.terraegente.it
€ 50 camera doppia

B&B CORTE QUATTRO STAGIONI

Via Sosso 7, Ozzano Monferrato
Tel. 0142 487094 - 348 2487203
info@lacortedelle4stagioni.com
€ 65 a notte per camera (prezzo
speciale per l'evento)

B&B LA TERRAZZA SUL MONFERRATO

Via Diaz 12, Ozzano Monferrato
Tel. 0142 487314 - 347 0776716
angelazavattaro@hotmail.it
aperitivo di benvenuto
€70 camera matr + colazione

B&B FONTANOLA

Regione Fontanola 34, Ozzano M.to
0142 487970 - 335 5969241
bb.fontanola@libero.it
€ 35 singola - € 60 doppia

B&B CANTINE VALPANE

Cascina Valpane 10/1, Ozzano M.to
335 5478607 info@cantinevalpane.com
€ 35 singola - € 70 doppia

B&B LA SAVOIA

Regione Savoia 9, Ozzano M.to
0142487840 - 339 2044115
info@lasavoia.it - € 25 a notte a perso-
na (escl. singola) (adatto a famiglie)

AGRITURISMO LA PIAZZA

Strada Piazza 4, Frazione Santa
Margherita, Costigliole d'Asti
Tel 0141/966267
info@agriturismolapiazza.it
www.agriturismolapiazza.it
€ 80 doppia - € 60 doppia ad uso s.

LOCANDA DEL BOSCOGRANDE

Via Boscogrande 47, Montegrosso
Tel. 0141 956390
locanda@locandaboscogrande.com
€ 80 singola + colazione
€ 110 matrimoniale + colazione

AGRITURISMO AI CIUVIN

Strada Manzotti 3, Castiglione Tinella
Tel. 0141 855364 - info@agriciuvin.it
www.agriciuvin.it
€60 singola - €80 doppia
€90 doppia suite

ENO AGRITURISMO GALLINA GIACINTO

Lo. San Maurizio 6,
Santo Stefano Belbo
Tel. 0141844293 / 3280823193
www.gallinagiacinto.it
€ 65 singola - € 70 doppia
€ 100 tripla

B&B LA MAGGIORINA

Via Mazzini, 31, Agliano Terme
Tel. 320 4186051
lamaggiorina2016@gmail.com
€ 50 singola - € 80 matrimoniale o
tripla - € 90 quadrupla - Colazione
inclusa per qualsiasi tipologia

HOTEL RELAIS 23

Via San Colombano 25, Castelnuovo
Belbo - Tel. 0141 799180
www.relais23.com
info@relais23.it
€ 80 doppia uso singola

VALLI UNITE

Cascina Montesoro, Costa Vescovato
Tel. 0131 838100
info@valliunite.com
www.valliunite.com
prenotazione consigliata
2 piazzuole per camper e
3 appartamenti

NEGOZI AMICI DEL BAGNA CAUDA DAY

*Novità: "prendile per la coda"
in pescheria e l'Acciculata*



ABISSI piazza Catena 17, tel 0141 230331. Pescheria gastronomia.
Nei giorni del Bagna Cauda Day originale proposta ittica: **"Prendile per la coda"**.
Maxi cartoccio di acciughe fresche fritte sul momento con altre sfiziose marinare a
8 euro danno diritto a ricevere il bavagliolone in stoffa del Bagna Cauda Day. Il car-
toccio sarà servito in piazza Catena 17 e al Bagna Cauda Market di piazza Medici.

DAVIDE BARBERO Via Brofferio 84. Tel. 0141 594004. Cioccolateria che
merita una visita golosa. Da non perdere i grissini ricoperti di fondente e i torroncini
alle nocciole tonda e gentile di Langa. Quest'anno ci sarà anche **"Acciculata"**, il
pesciolino in cioccolato in versione fondente e latte prodotto in esclusiva da Bar-
bero per il Bagna Cauda Day.

Negozi amici del Bagna Cauda Day



CASALINGHI TERZUOLO Via Brofferio 32, tel. 0141 592039. Amanda e Piero Gerbo nel loro antico antro hanno un tesoro di attrezzi da cucina, bicchieri, piatti "fujot" e ogni altra cosa utile alla bagna cauda

CASCINA REY piazza Libertà, 10 - mercato coperto tel. 0141208115 Monica Monticone ha trasformato la piccola enoteca del mercato in uno spazio vino e prodotti tipici dove rimane la vecchia usanza di acquistare il vino sfuso della cascina di famiglia (soprattutto Barbera e Cortese spillandolo direttamente dalle vasche

FERLISI Via Aliberti 6. Negozio di verdura, frutta fresca e varie sfiziose mediterranee, nel cuore del centro storico, con un accogliente salotto a disposizione dei clienti buongustai.

DROGHERIA Via Aliberti 2, tel. 0141 593881. Una porta scorrevole vi fa entrare tra i sapori e i profumi spesso dimenticati. In vendita anche le selezionate acciughe nel mastello di legno.

ORTO SOTTO CASA Piazza Porta Torino 7, tel. 0141 231603. Tiziana Camisola con mamma e figlio conducono questo negozio con passione e attenzione nel proporre il meglio delle produzioni nostrane di stagione.

DANIELLA Via Brofferio 159 tel. 0141 355650. Artigianale laboratorio di pasticceria che per il Bagna Cauda Day ripropone, oltre alle altre specialità, le acciughe, deliziosi biscotti di pastafrolla, ideali per finire in dolcezza.

TINTORIA DANTE corso Dante 75, tel. 0141 556883. Il Bagna Cauda Day ha anche una sua lavanderia convenzionale. Anna Oliva garantisce il 10% di sconto a tutti i bagnacaudisti.

IL MIO BAGNA CAUDA DAY

*Frase, detti, firme e ricordo
del prima e del dopo*

Il bavagliolone in stoffa con disegno originale in esclusiva per il Bagna Cauda Day di Antonio Guarene sarà l'omaggio ricordo consegnato a tutti i bagnacaudisti nei ristoranti e altri locali convenzionati.



Il Bagna Cauda Day nasce da un'idea di **Leonardo Tessiore**, sviluppata da **Sergio Miravalle** per l'**Associazione Astigiani**, logo originale di **Luciano Rosso**; sito www.bagnacaudaday.it curato da **Alessandro Sacco**.

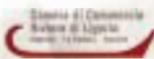
Hanno collaborato: **Martina Bobba, Anna Bianco, Mimma Bogetti, Manuela Caracciolo, Renzo Caracciolo, Flavia Casella, Attilio Cerrato, Mauro Chicarella, Pier Ottavio Daniele, Emanuela Gruppo, Paola Malfatto, Giulio Morra, Fiammetta Mussio, Marianna Natale, Enrico Panirossi, Edi Penna, Alessandro Sacco, Leonardo Tessiore, Andrea Torchio.**

I testi di questo quaderno sono di: **Gianluigi Bera, Sergio Miravalle.**

Grafica, impaginazione e restyling: **Diffusione Immagine**, stampa: **Consorzio AGE - Pomezia (Rm).**

Supplemento al numero 17 di **Astigiani** testata registrata al Tribunale di Asti n. 4 del 2012, direttore responsabile **Sergio Miravalle.**

IL BAGNA CAUDA DAY 2016 È SOSTENUTO DA



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE DI ASTI



MEDIA PARTNER

LA STAMPA