

BAGNA CAUDA DAY 2016

GUARENE



1 evento unico per rinnovare il rito antico della bagna cauda con un'idea nuova. **3** giorni di incontri e festa. La quarta edizione, con la stessa formula e parecchie novità.

L'anteprima ad Imperia da cui partirà attraverso il Col di Nava la via della Bagna Cauda e dell'olio nuovo, il coinvolgimento di realtà importanti come Costigliole d'Asti, Casale Monferrato, Ovada.

8 euro il prezzo del vino a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. **25-26-27** le date di novembre 2016 del Bagna Cauda Day, la sera di venerdì 25, mezzogiorno e cena sabato 26 e domenica 27.

25 euro il costo fisso della Bagna Cauda, uguale in tutti i locali. I commensali oltre alla bagna cauda, avranno diritto al dolce e al caffè. Ogni bagnacaudista avrà il tov**AGLIO**lone d'autore in

tessuto quest'anno firmato da Antonio Guarene con lo slogan "Siamo tutti nella bagna" e il *vademecum* con la storia e le ricette di questo piatto straordinario.

120 i cuochi e le cuoche che nelle cantine storiche, ristoranti e vinerie dell'Astigiano, Monferrato, Langa e Roero e nel resto del mondo proporranno la loro Bagna Cauda "come Dio comanda" (tradizionale), "eretica" o "atea" (con poco e senz'aglio). Anche altri locali in Piemonte in Italia e all'estero hanno aderito al Bagna Cauda Day: da Berlino a New York e perfino a Tonga nel Pacifico. **10.000** i comodi posti a tavola complessivi, tutti in spazi riscaldati, che si possono prenotare telefonando direttamente ai locali indicati sul sito www.bagnacaudaday.it.

0 (zero) tensostrutture e zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente e della tradizione.

**25-26-27
NOVEMBRE**

**AD ASTI,
IN PIEMONTE,
IN LIGURIA,
NEL MONDO**

**130 RISTORANTI
E OLTRE 13.000
POSTI A TAVOLA**

Seguici su www.bagnacaudaday.it - Scopri quali sono i locali aderenti e telefona per prenotare

IL BAGNA CAUDA DAY 2016 È SOSTENUTO DA



CON IL PATROCINIO DI



MEDIA PARTNER

LA STAMPA