

• Chi siamo Noi?

Gli organizzatori e cioè Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, L'Associazione Produttori del Nizza, la Condotta Slow Food Colline Astigiane "Tullio Mussa", il Comune e l'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

• Chi siete Voi?

I partecipanti, nuovi e vecchi soci Slow Food, speriamo in molti.

• Cosa è il Giro del Nizza?

È un itinerario enogastronomico dove il "Nizza" svolge il ruolo principale, attraverso molte delle migliori cantine produttrici di questa Barbera durante il quale, oltre a deliziarsi per l'aspetto enogastronomico, (ogni cantina oltre al vino vi offrirà in degustazione assaggi del territorio) sarà possibile visitare le vigne e le cantine dove viene prodotto e affinato questo splendido vino.

• Quando si svolge?

Domenica 23 aprile dalle 10 alle 19... e non solo, perchè il 24 e il 25 quasi tutte le cantine rimarranno aperte per poter essere visitate.

• Come si sviluppa?

Si parte alla mattina dall'Enoteca regionale di Nizza Monferrato e dopo le operazioni di rito (iscrizioni, recupero pass, bicchieri e cantine) che si svolgeranno dalle 09,30 alle 12,45 massimo si inizia il giro delle cantine dei produttori secondo un libero itinerario stabilito da Voi lasciandosi guidare dal proprio istinto e anche dalla piantina che Vi forniremo.

• Cosa mettete Voi?

La predisposizione a trascorrere una o più belle giornate, le papille gustative, il mezzo per raggiungere le varie cantine, la quota di iscrizione e i punti della patente.

• Cosa mettiamo Noi?

La nostra passione, i nostri vini, e la nostra ospitalità il tutto unitamente alla speranza di farvi trascorrere una o più giornate da ricordare in modo da tornare a trovarci l'anno successivo



In collaborazione con:



Città di Nizza Monferrato



Slow Food®

Condotta delle Colline Astigiane "Tullio Mussa"



VINERIA



OSTERIA PIEMONTESE



AZIMUT
WEALTH MANAGEMENT.

MEDIA PARTNER LA VOCE DEL VINO



Per Informazioni/prenotazioni:

info@cantineanordovest.com • Tel. 335 5348611



Slow Food®

Piemonte e Valle d'Aosta

Giro del
NIZZA

Una Domenica ... e non solo, da ricordare tra le colline e i vigneti a casa dei produttori del "NIZZA", per visitare le loro vigne e le loro cantine, degustare in loro compagnia grandi vini e assaggi della buona tavola del territorio



Domenica 23 aprile 2017

... e non solo, perchè il 24 e il 25 molte cantine saranno aperte per poter essere visitate dai partecipanti

In collaborazione con:



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA

Giro del Nizza

Itinerario enogastronomico
tra le vigne e le cantine dei produttori del Nizza

Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza, la Condotta Colline Astigiane "Tullio Mussa", il Comune e l'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato organizzano la settima edizione del Giro del Nizza, un itinerario enogastronomico in molte tra le migliori cantine produttrici del Nizza, DOCG prodotto in una zona ristretta che comprende 18 Comuni intorno a Nizza Monferrato. Oltre all'aspetto enogastronomico sarà possibile visitare le vigne e le cantine con le loro barrieraie in cui viene affinato questo splendido vino che prende il nome dal territorio di origine in cui è prodotto.

PROGRAMMA

domenica 23 aprile 2017

Ritrovo dalle ore 09:30 alle ore 12:45 presso l'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato, via Crova 2

Dove parcheggiare per raggiungere il punto di ritrovo in 3 minuti?

» per chi proviene da Alessandria-Acqui in piazza Dante (stazione FF.SS) o parcheggio in via Cirio (zona lungobelbo)
» per chi proviene da Asti zona Piazza Marconi o parcheggio inizio via Oratorio (di fronte a caserma VV.FF.)

- Iscrizioni (solo per eventuali posti disponibili non prenotati)
- Ritiro materiali, cartine, bicchiere, pass dei partecipanti
- Collaudo dei bicchieri con l'Erbaluce DOCG protagonista della manifestazione del 07 maggio

Nelle terre del Nizza dalle ore 10,00 alle ore 19,00

Itinerario enogastronomico e turistico nelle colline del Nizza (con auto, o moto propria) dove in ogni cantina visitata potrete degustare, oltre ai vini, prodotti tipici locali.

I più allenati, condizioni meteo permettendo, possono effettuare il Giro del Nizza con la propria bici.



AZIENDE PARTECIPANTI

- Antiche Cantine Brema • Avezza Paolo • Bersano • Borgo Isolabella • Cantina Sociale di Nizza Monferrato • Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli • Cantina Tre Secoli • Cantina di Vinchio & Vaglio Serra • Carussin • Cascina La Barbatella • Cascina Garitina • Cascina Guido Berta • Cascina Lana • Cossetti • Dacapo • Distillerie Berta • Erede di Chiappone Armando • Francomondo • Guasti Clemente • La Gironda • L'Armangia • Michele Chiarlo • Villa Giada • Scagliola Vini • Tenuta Olimbauda • La Canellese • Bava Azienda Vitivinicola

VISITE GUIDATE

Ad orari determinati riportati sul Pass sarà possibile visitare **Bersano Museo delle Contadinerie e delle Stampe sul vino** **Distillerie Berta Cantine di Invecchiamento della grappa**

Le Distillerie Berta dalla distillazione delle vinacce del Nizza producono l'omonima e impareggiabile grappa che potrete degustare.

SPECIALITÀ IN DEGUSTAZIONE

Tra le varie cantine in degustazione oltre ai vini potrete trovare:

- focaccia • friciule • robiola di Roccaverano (presidio Slow Food) • montebore (presidio Slow Food) • salame crudo e cotto • vitello tonnato • salsiccia di manzo • torta verde • peperoni con acciughe o bagnetto • subric • trippa • carne battuta al coltello • ravioli • gnocchi • tagliolini • pasta e fagioli • crostate • amaretti di Mombaruzzo • torte e tanti altri prodotti.



INFORMAZIONI UTILI:

- Per poter vivere a pieno il Giro del Nizza, dormendo in zona sia prima che durante e dopo l'evento, potete rivolgervi a IGOtravel telefonando al numero seguente:

0161 1681122
info@igotravelnetwork.com
www.igotravelnetwork.com



- Per un pranzo/cena Slow vi suggeriamo le Osterie d'Italia in zona
- Per completare la tua esperienza emozionale, correlata al Giro del Nizza e avere un ricordo fotografico unico troverai alla partenza la

SPB Sensitive Portrait Box di ANDO.

Si tratta di una grande scatola nera in cui chi entra si isola dal mondo esterno per liberare le proprie sensazioni provate con un sorso di vino e ascoltando le note di una canzone.

Maggiori info alla registrazione e al ritiro dei bicchieri.

COUPON DI ISCRIZIONE

Nome
Cognome
Città
Indirizzo.....
Provincia..... CAP.....
Tel.
E-mail
Data di nascita / /
Professione.....

Quota di iscrizione: soci Slow Food € 20,00
nuovi soci Slow Food € 30,00

«Mi iscrivo a **“Giro del Nizza” domenica 23 aprile 2017**»
da presentare al punto di ritrovo per chi ha fatto la preiscrizione

IN OMAGGIO AD OGNI PARTECIPANTE
BICCHIERE E PORTABICCHIERE E LA
FAMOSISSIMA SPILLETTA DI RICONOSCIMENTO

Un premio per i partecipanti

Un premio speciale andrà ai selfie più spiritosi da voi scattati con il produttore visitato. Pubblicateli con hashtag #girodelnizza #prendiamociingiro

La manifestazione ha l'intento di promuovere l'associazione Slow Food e i suoi legami col territorio. È aperta ai soci Slow Food e ai nuovi soci (la quota di € 30 comprende tessera Slow Food e partecipazione a una singola manifestazione).
I nuovi soci devono compilare la scheda allegata.

La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- **Bonifico bancario** - Presso Banca Prossima Milano, conto:
IBAN: IT 59Y 0335901600100000113449
intestato a Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta
- **DIRETTAMENTE sul sito** www.cantineanordovest.com - Gestpay
- **E-mail:** info@cantineanordovest.com

I dati indicati verranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni di tipo associativo ai sensi della legge 196/200

Data

Firma