

Coupon di iscrizione

da consegnare alla partenza
o da inviare a info@cantineanordovest.com
in caso di pagamento anticipato.

Nome

Cognome

Città

Indirizzo

Provincia CAP

Telefono

e-mail

Data di nascita/...../.....

Professione

**Iscrivo a "Sulle strade del Dogliani"
Domenica 13 Ottobre 2019**

N..... Soci Slow Food € 25,00 cad = €

N..... Nuovi Soci Slow Food, € 35,00 cad = €

**Tutti coloro che si iscrivono con pagamento on-line
entro venerdì 11 Ottobre avranno uno sconto di 5,00 euro
(soci euro 20,00 - nuovi soci euro 30,00)**

La tessera Slow Food è valida 12 mesi dall'emissione

Modalità di pagamento:

- **On-line** sul sito www.cantineanordovest.com (gestpay)
- **Bonifico bancario**, banca Intesa San Paolo, conto: **IT 15U0306909606100000113449** intestato a Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta

Spedire la ricevuta a:

- **E-mail: info@cantineanordovest.com**

Secondo le norme europee e italiane sulla protezione dei dati personali, esprimo il consenso al trattamento di quelli a me riferiti per l'adempimento delle attività e finalità associative.

Data: / / / Firma

SETTIMA EDIZIONE



FORMAGGI DI MONTAGNA

sabato **16** e domenica **17** novembre **2019**

info@fierabee.it - www.fierabee.it

UNIONCAMERE



PIEMONTE

Comitato Agrario di Mondovì



Dogliani, Piazza san Paolo, 6 Tel. 0173742526
www.dottaimmobiliare.it

La manifestazione intende promuovere l'Associazione Slow Food ed i suoi legami con il territorio ed è aperta ai soci Slow Food.

La quota di iscrizione dei nuovi soci comprende la tessera Slow Food.

Per informazioni: info@cantineanordovest.com
Leo 3356365593 - Lorenzo 3396651424 - Andrea 3391231655

La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo


Slow Food®
Piemonte e Valle d'Aosta


Slow Food®
Monregalese Cebano
Alta Val Tanaro e Pesio


Slow Food®
Langhe Dogliani Carrù

Sulle
del  *Strade*
DOGLIANI

Domenica 13
ottobre **2019**



**grandi vini, cibi golosi
e paesaggi affascinanti**

le bontà di un territorio

... tutto il meglio delle Langhe ...





**Iscriversi on-line conviene,
risparmi 5,00 euro !!!**

Programma
Domenica 13 ottobre 2019

Dalle ore 9,30 alle ore 12,00

Due i punti di ritrovo e partenza

dove effettuare le ultimissime iscrizioni e dove ritirare il pass, la mappa, il bicchiere e la nuovissima spilla:

Vicoforte, presso Ufficio Turistico (davanti al Santuario) in Piazza Carlo Emanuele I - 37° 44' 21" 45" - 7° 51' 49"

Collaudo dei bicchieri con il vino **Ovada d.o.c.g.**

Dogliani, presso la Bottega del Vino Dogliani d.o.c.g. in Piazza San Paolo 9 - 44° 31' 48" - 7° 56' 42"

Collaudo dei bicchieri con il vino **Ovada d.o.c.g.** e **Birra Frè**

Dalle ore 10,00 alle ore 18,00

Itinerario libero con auto propria sulle strade del vino Dogliani d.o.c.g. Ogni punto segnalato sulla mappa ospiterà un produttore di vino ed un produttore di cibo che offriranno in degustazione i loro prodotti.

Arrivi dall'autostrada?

- Dall'autostrada Torino-Savona uscire al casello di Marene-Cherasco o Niella Tanaro-Vicoforte;
- Dall'Autostrada Asti-Cuneo uscire ad Alba e proseguire per Barolo, Monchiero e Dogliani

... con il camper?

Camping La Cascina, Bastia Mondovì tel. 3482330852
www.campinglacascina.it
GPS 44°27'4 - 7° 53' 43

...vuoi partecipare con bike elettrica?

noleggio Piazza del Santuario di Vicoforte,
tel. 0174 563 098 iatvicoforte@cuneoholiday.com
GPS 44°21'47 - 7°51'47

L'elenco dei produttori può subire piccole variazioni

Scegli le cantine:

Abbona Anna Maria, Farigliano - Osvaldo Barberis, Dogliani - Bricco del Cucù, Bastia Mondovì - Cascina Monsignore, Vicoforte - Az. Vitiv. Conzia, Clavesana - San Fereolo, Dogliani - Gillardi, Farigliano - LeViti, Dogliani - Luzi Donadei, Clavesana - P.G. Mascarello, Clavesana - Pecchenino, Dogliani - Poderi Cellario, Carrù - Poderi Einaudi, Dogliani - S.A. Valdibà, Dogliani - Il Colombo, Mondovì - Marco Zabaldano, Dogliani

Scegli i produttori:

Ass. per la val. e tutela Cece di Nucetto - Casa Matilda, Dogliani - Cascina del Finocchio Verde, Murazzano - Carni "Che Bun", Bastia Mondovì - Comunità Slow Food "Custodi dei Castagneti della Val Mongia" - Cons. Prod. Paste di meliga del Monregalese, Presidio Slow Food - Dolcilanghe, Dogliani - Osteria Battagliano, Dogliani - Trattoria del Peso, Belvedere Langhe - Pasta Egidio Michelis, Mondovì - Macelleria Sal. Tarico, Farigliano - Piccoli Chef, Bagnasco - La Monfortina, Monforte d'Alba - Gli orti di Rusei, Castelnuovo di Ceva - Az. Agr. Frè, Carrù - Trattoria Cà Veja, Lequio Tanaro - Agritritta, San Biagio di Mondovì - Cascina Masueria, Murazzano - Chiapella Salumieri, Carrù - Valliera S.A. Des Martin, Castelmagno - Agripanetteria Musso, Dogliani - Menta Ferrero, Lombriasco - Caseificio CAB, Cairo Montenotte

Scegli il cibo:

Carne bovina di Razza Piemontese - Antipasti e conserve di verdura - Salame crudo delle Langhe - Salame cotto piemontese - Salame al Dogliani - Pancetta, Coppa, Lardo - Tajarin al ragu - Tuma di pecora delle Langhe Presidio Slow Food - Trippa in umido - Tajarin al burro e fiori - Formaggio Murazzano dop - Formaggi caprini e vaccini - Torta e biscotti di nocciola - Paste di meliga del Monregalese Presidio Slow Food - Marmellate, confetture, composte, gelatine e succhi di frutta - Pesche al Dogliani - Caldarroste e biscotti di castagne - Trota Fario con crema di fagioli bianchi di Bagnasco e funghi porcini - Zuppa di verdure d'autunno - Zuppa di Ceci di Nucetto - Birra Frè - Bagna Caoda e Pinzimonio con le verdure d'autunno - Trote affumicate e in conserva - Pani, pizze e focacce bio - Castelmagno d'alpeggio Presidio Slow Food

Porta la borsa termica, presso tutti i produttori è possibile acquistare vini e specialità gastronomiche

Il Territorio, il Vino, il Cibo

Nelle Langhe del Dogliani, territorio di bellezza unica con una viticoltura di qualità in rapida trasformazione, ai tradizionali vigneti di uva Dolcetto si stanno affiancando nuovi impianti di importanti vitigni a bacca bianca e rossa, dallo Chardonnay al Riesling, dal Nebbiolo al Barbera, al Pinot Nero e altri. Un "terroir" dalle peculiarità uniche e potenzialità ancora non completamente espresse si evi-



dienza nei vini bianchi, rossi e spumanti che di anno in anno vanno ad arricchire l'offerta dei nostri vignaioli e in altri unici sapori della terra come il Tartufo bianco d'Alba, funghi, formaggi ovini e caprini, carne bovina di razza Piemontese, nocciola gentile delle Langhe, legumi, antichi cereali e prodotti ortofrutticoli; sapori e profumi che si ritrovano nelle classiche ricette della cucina tradizionale. E paesaggi affascinanti dai colori mutevoli con l'andare delle stagioni, borghi pittoreschi adagiati alla sommità delle colline, opere d'arte nascoste come la chiesa di San Fiorenzo a Bastia Mondovì, gioiello dell'arte Gotica con affreschi del 1472 e il Santuario di Vicoforte con la settecentesca cupola ellittica, la più grande al mondo; 6000 metri quadri di affreschi visitabili con guida. **info: 3318490075 - booking@kalata.it**



Divertiti a scoprire le panchine giganti di Chris Bangle partecipando a "Sulle strade del Dogliani"

