

Coupon di iscrizione

da consegnare alla partenza o 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 10 Ottobre 2021**

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 8 Ottobre avranno uno sconto di 5,00 euro
(soci € 20,00 - nuovi soci € 30,00) e alla partenza un buono
sconto del 10% per acquisti presso una cantina**

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



**ISCRIVITI SUBITO - Entro venerdì 8 Ottobre
paghi 5 euro in meno e hai un buono sconto
del 10% su tutti i tuoi acquisti presso una cantina**



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

Ogni partecipante dovrà attenersi alle norme sanitarie anti COVID in vigore al momento della manifestazione



*Sulle
del* **Strade**
DOGLIANI

Domenica 10
ottobre 2021



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

le bontà di un territorio

... tutto il meglio delle Langhe ...





Cantine partecipanti:

Abbona Anna Maria, Farigliano
Osvaldo Barberis, Dogliani
Bottega del vino Dogliani docg, Dogliani
Bricco del Cucù, Bastia Mondovì
Bricco Mollea, Vicoforte
Cascina Corte, Dogliani
Cascina Monsignore, Vicoforte
Chionetti, Dogliani
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
Marco Zabaldano, Dogliani

specialità in degustazione:

Carne bovina di Razza Piemontese - Antipasti e conserve di verdura - Salame crudo delle Langhe - Salame cotto piemontese - Salame al Dogliani - Pancetta, Coppa, Lardo - Ravioli al plin con sugo di fondo bruno - Tajarin al burro e fiori - Risotto del Cardinale - 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 - Caldaroste e biscotti di castagne - Zuppa di verdure d'autunno - Zuppa di Ceci di Nucetto - Birra Frè - Pani, pizze e focacce bio - Castelmagno d'alpeggio Presidio Slow Food - Torta di patate di Mombarcaro

In ogni cantina troverete un produttore di vino ed un produttore di cibo che offriranno in degustazione i loro prodotti.

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 evidenzia 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 ovin 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. <https://kalata.it/esperienza/santuario-di-vicoforte-magnificat-cupola-ellittica/>



Partenza presso la chiesa di San Fiorenzo a Bastia Mondovì
La Chiesa di San Fiorenzo a Bastia Mondovì è un autentico gioiello dell'arte gotica e custodisce uno stupendo ciclo di affreschi datati 24 giugno 1472 - Visite: da Aprile a Ottobre alla domenica 15,00 - 18,00



Iscriversi on-line conviene, risparmi 5,00 euro e in più hai un buono-sconto del 10% per i tuoi acquisti di vino !!!

Programma
Domenica 10 ottobre 2021

Dalle ore 9,30 alle ore 12,00

Punto di ritrovo e partenza presso la Chiesa di San Fiorenzo a Bastia Mondovì. GPS 44°26'23 - 7°54'12

- Ultime iscrizioni per chi non si è ancora iscritto on-line
- Ritiro pass, mappa e bicchiere
- Collaudo bicchieri con i vini del "Giro del Nizza" che si svolgerà il giorno 17 Ottobre e con "Birra Frè", la birra 100% contadina ottenuta da materie prime prodotte in azienda a Carrù con focaccia dell'Associazione San Fiorenzo
- Visita guidata alla Chiesa di San Fiorenzo, gioiello dell'arte Gotica Piemontese.

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

L'elenco dei produttori potrebbe subire piccole variazioni