



L'ELOGIO DELLA BAGNA CÀUDA

HOTEL CROWNE PLAZA ROME-ST.PETER'S. - VIA AURELIA ANTICA 415 - 06.66420



Organizzato dall'associazione dei **Piemontesi a Roma**, con la collaborazione dell'**Italian Wine Travels** di Castelnuovo Don Bosco (AT) e la partecipazione della delegazione di Roma dell'**Accademia italiana della cucina**, del **Rotary Club Roma Sud Ovest Palatino**, della **Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage Roma Capitale** e del **Cenacolo dei Viaggiatori**

SABATO 4 FEBBRAIO 2017 ALLE ORE 20

si svolgerà il tradizionale elogio della bagna cauda.

Alla presenza del ministro Enrico Costa, presidente d'onore del sodalizio piemontese, duecento commensali potranno gustare il più famoso piatto della cucina piemontese accompagnato al *cardo gobbo* di Nizza Monferrato, presidio Slow Food, ai *ciapinabò* di Carignano e ad altre verdure di stagione. Il tutto preparato dallo chef Vito Nolé del ristorante *Duca Bianco* di Calosso e dallo chef de cuisine Ernesto Casacchia.

Tra i patrocinatori dell'evento, vanno segnalate numerose istituzioni: dalla Camera di Commercio al Consorzio barbera d'Asti e vini del Monferrato, dalla rivista *Astigiani* ai Vignaioli Piemontesi, per finire con i Consorzi del Formaggio Bra e Toma Piemontese dop. Si tratta di alcuni degli sponsor del *Bagna Cauda Day*, svoltosi lo scorso novembre in varie parti del mondo.

Laddove **day** si può leggere anche **d'aj**, che in piemontese vuol dire **aglio**. Un bacio a mezzanotte concluderà la serata: dopo tanto aglio, al suono della vecchia canzone del Quartetto Cetra, i duecento commensali tasteranno la sopportabilità del proprio alito.

Aperitivo in musica nel foyer Fori Imperiali

Vini piemontesi con tante bollicine
Frittatine rustiche
Quadrotti di polenta e gorgonzola DOP
Salumi astigiani
Varietà di formaggi DOP del Piemonte
Lingue di suocera
(prodotto da forno tipico piemontese: un misto tra pane e grissino)

La cena nel Giardino d'Inverno

La bagna cauda
debitamente protetti dal bavagliolo offerto dagli amici del Bagna Cauda Day, gusteremo l'antica salsa che abbraccia tutte le verdure invernali crude, cotte e al forno e, sul finire, uovo in camicia da cuocere direttamente nel fujot (detto anche dianet), il fornello della bagna

Brodo di carne servito con ravioli del plin
Bunet alla monferrina, dolce al cucchiaio
Amaretti di Mombaruzzo a centrotavola

I vini

Freisa d'Asti Frizzante Terre dei Santi
Barbera d'Asti Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato
Asti Spumante Consorzio dell'Asti D.O.C.G.
Grappa astigiana Antica Distilleria Quaglia

La riffa per Telethon

(€ 5 un biglietto - € 10 tre biglietti)

Sono in palio: 10 scatoloni della Ferrero, 2 voucher validi per 4 persone per Spa e brunch domenicale all'Hotel Crowne Plaza Rome-St.Peter's, un fine settimana ad Asti, un magnum di spumante e altri 20 premi offerti dall'Italian Wine Travels

La prova del bacio

(prima di uscire, per misurare con apposito kit il grado "aglioso")

Non ti fidar
Di un bacio a mezzanotte
Se senti l'aglio non ti fidar

€ 40 (bevande incluse)

Informazioni e prenotazioni presso i soci dei *Piemontesi a Roma*
Giuseppina Torrielli: 339 1047246 - Lilliana Fabbro: 320.1531492
Francesco Ugolini: 349.5487626 scopelliti.ugolini@gmail.com

**Per chi non vuole fare la fila all'accettazione e/o non vuole portarsi appresso contanti
consigliamo il versamento sul c/c bancario 95722 intestato a "Piemontesi a Roma"**

presso la Banca Popolare di Bergamo in via dei Crociferi
codice **IBAN IT14I 05428 03200 000000095722**

Indicare chiaramente il nome, cognome e indirizzo del mittente e la causale

Ricordiamo altresì ai soci il rinnovo 2017 quale sostegno all'attività dell'Associazione: € 50