



Camera di Commercio Industria
Artigianato Agricoltura Asti

Comunicato stampa

Successo della Rassegna a Palazzo dell'Enofila

**Festival delle Sagre Invernali:
superate le 12.000 porzioni
nel terzo week end**

*Si replica il prossimo fine settimana
tra le specialità il gran bollito di San Marzanotto*

Cresce di settimana in settimana il gradimento del Festival delle Sagre Invernali.

La rassegna gastronomica, inaugurata il 17 febbraio scorso, ha registrato lo scorso week end un vero picco di pubblico: venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo, sono state consumate complessivamente 12.060 porzioni di piatti tipici. L'appuntamento del sabato sera si conferma il più affollato soprattutto di giovani, il pranzo della domenica si caratterizza per le maggiori presenze da fuori provincia, in particolare da Torino e Alessandria.

Il piatto più gettonato del week end è stata la carne cruda di Nizza Monferrato: 2350 porzioni; a seguire le tagliatelle all'uovo con tartufo di Cortazzone (2124) e il risotto alla Barbera di Mongardino (1710). La polenta con cinghiale di Valenzani ha totalizzato 1650 porzioni. Tra i dolci, un testa a testa: Montechiaro ha servito 1270 porzioni di crema dolce in pasta sfoglia; Mongardino 1230 porzioni del mitico Mun; Cortazzone 750 fette di focaccia di mele.

I visitatori che compilano la scheda di gradimento della manifestazione partecipano, ogni settimana, all'estrazione di tre cantinette con vini della Douja d'Or.

Tra i visitatori del secondo week end sono stati estratti: Giovanni Sorato, via Antica Zecca 1, Asti; Pasquale Nuzzo, corso Piave 23/B, Alba; Rita Arattano, frazione Coppi, Asti.

I vincitori del terzo week end sono:

Alessia Alpozzo, corso Lamarmora 4, Alessandria; Claudio Sala, via Spallanzani 21, Torino; Simona Barabino, via Arellano 16, Asti.

Il prossimo week end del gusto all'Enofila (9-10-11 marzo), che coincide con la seconda edizione della Fiera dei Vini della Luna di Marzo prevede questo menu:

ANTIPASTI:

Salumi tipici del Monferrato a cura
di Coldiretti Asti € 2,50

SAN MARZANOTTO

Lardo macinato, insaporito e spalmato sul pane € 1,50

PRIMI PIATTI:

AZZANO

Risotto ai funghi € 3,00

QUARTO

Tagliatelle al sugo di cinghiale € 3,00

SECONDI PIATTI:

SAN MARZANOTTO

Gran bollito misto con “bagnèt” € 5,50

DOLCI:

AZZANO

Il dolce dell’Abbazia € 1,50

QUARTO

Rotolo al cacao con nocciole € 1,50

Info e dettagli su www.doujador.it e su Facebook.

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Ufficio stampa: Roberta Favrin – 0141535262 – roberta.favrin@at.camcom.it