



COMUNICATO STAMPA

Venerdì sabato e domenica ad Asti, Palazzo dell'Enofila

Al via il primo week end con i piatti tipici delle Sagre

Venerdì **22 febbraio** si inaugura ad Asti - Palazzo dell'Enofila, corso Feloce Cavallotti 45 - la seconda edizione del **Festival delle Sagre Invernali**, evento promosso dalla Camera di Commercio di Asti e realizzato dalla sua Azienda Speciale.

E' l'occasione per degustare i piatti tipici della cucina monferrina, tramandati di generazione in generazione e fedelmente riproposti dalle proloco.

Il menu offre per antipasto: carne cruda di fassone piemontese della proloco di Nizza Monferrato e tonno di coniglio cucinato da Serravalle.

Due i primi piatti: le tagliatelle al tartufo di Cortazzone e gli agnolotti con sugo di carne alla moda di Viarigi.

Per secondo va in tavola il suontuoso bollito di Moncalco, un classico assoluto della tavola invernale.

Per dolce il pluripremiato "Mun" di Mongardino.

Servizio self service; prezzi da 1,50 a 5,70 euro.

I piatti sono accompagnati dai vini Doc e Docg del territorio selezionati e serviti dalle associazioni di categoria (bicchiere di vino con portatasca e una degustazione al costo di 1 euro, solo degustazione di vino a 0,50 centesimi).

Si cena il venerdì e il sabato, dalle 19 alle 23 e la domenica dalle 12 alle 14,30.

La sala ristorazione è allestita nei due padiglioni al primo piano dell'Enofila, lunghe tavolate a disposizione dei commensali (senza prenotazione).

r.f.

Asti, 18 febbraio 2013

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

Info: **Roberta Favrin**, responsabile Ufficio stampa, Comunicazione istituzionale e Web, Urp
Camera di Commercio di Asti – 0141535262 - roberta.favrin@at.camcom.it