



COMUNICATO STAMPA

Venerdì sabato e domenica ad Asti, Palazzo dell'Enofila

Secondo week end con i piatti tipici delle Sagre

Tra le proposte, bagna cauda e fritto misto

A Palazzo dell'Enofila (corso Felice Cavallotti 45) secondo week end con il **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: acciughe con bagnetto cucinate dalla proloco di Castagnole Monferrato, gran bagna cauda con verdure di stagione e involtino di peperone di Motta di Costigliole.

Due i primi piatti: tajarin di mais 8 file al sugo di coniglio di Antignano e ravioli al plin di Costigliole.

Per secondo il gran fritto misto di Callianetto.

Per chiudere in dolcezza, Castellero propone "fundent" e croccanti alle nocciole, mentre Villafranca presenta il tradizionale bunèt al cioccolato

Servizio self service; prezzi da 1,50 a 7 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).

Nel week end dell'8 marzo, la proposta gastronomica si sposa con la Fiera dei Vini della Luna di Marzo che propone centinaia di vini Doc, Docg e spumanti metodo classico piemontesi e le eccellenze gastronomiche di Asti fa Goal.
Info: www.festivaldellesagre.it – www.lunadimarzo.it

r.f.

Asti, 27 febbraio 2013
^^^^^^^^^^^^^^

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