





La Camera di Commercio di Asti tra gli sponsor della manifestazione

Ristoranti, trattorie e vinerie festeggiano il Bagna Cauda Day

Da Asti a New York si celebra il rito antico della cucina piemontese

La Camera di Commercio di Asti è tra gli sponsor del Bagna Cauda Day, evento dedicato al piatto tradizionale della cucina piemontese, in programma venerdì 22, sabato, 23 e L'iniziativa, promossa dalla rivista"Astigiani" edita dall'omonima associazione presieduta da Giorgio Conte e diretta da Sergio Miravalle, coivolgerà 50 tra ristoranti, trattorie e vinerie di Monferrato, Langa e Roero cui si aggiungeranno alcuni locali di origine piemontese sparsi per il mondo, da New York a Los Angeles a Shangai. Il nucleo forte della manifestazione sarà concentrato in Asti e provincia: 27 i ristoratori coinvolti, in gran parte certificati con il Marchio di qualità Ospitalità Italiana, promosso da Isnart (Istituto nazionale ricerche turistiche) e dalle Camere di Commercio. In tutti i locali, dalla trattoria al ristorante stellato, si cenerà e si pranzerà al prezzo fisso 25 euro a persona. Ogni commensale riceverà il tovagliolone in tessuto con il logo del Bagna Cauda Day e il quaderno con il galateo del bagnacaudista. Sarà servita la bagna cauda a volontà (anche nelle versione "eretica" con poco o senz'aglio) con dovizia di verdure fresche di stagione dai cardi (i mitici gobbi di Nizza Monferrato) ai peperoni di Motta e Carmagnola, e poi ancora cavoli, topinambur, cipolle al forno, rape e biarava rossa ecc. Olio extravergine della Riviera Ligure e del Monferrato e acciughe rosse del Golfo del Leone assieme all'aglio saranno la base di questo grande Bagna Cauda Day capace di offrire oltre 5000 posti a tavola nei tre giorni: la sera del 22 e 23 novembre e la domenica 24 a pranzo.

Il **vino** merita un discorso a parte. Ogni ristorante vedrà la presenza di un produttore astigiano, monferrino, di Langa o del Roero, che lo proporrà al prezzo promozionale di **5 euro a bottiglia.**

Nel centro di Asti l'antica piazza delle Erbe, ora piazza Statuto, tornerà ai profumi di un tempo con il **Bagna Cauda Market:** bancarelle di verdure, acciughe, olio, i tipici "fujiot" per tener calda la bagna e tutto quanto serve per la bagna cauda casalinga.

Una decina di alberghi e agriturismo propongono pernottamenti a prezzi convenzionati per i bagnacaudisti per affrontare il viaggio di ritorno riposati. Mostre, cantine, distillerie, e musei aperti soddisferanno le curiosità dei visitatori.

Per informazioni, adesioni e curiosità: **324 5654070**www.astigiani.it
e www.bagnacaudaday.it