



## COMUNICATO STAMPA

**Venerdì, sabato e domenica ad Asti, Palazzo dell'Enofila**

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

Venerdì **28 febbraio** si inaugura ad Asti - Palazzo dell'Enofila, corso Feloce Cavallotti 45 - la terza 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: vitello tonnato cucinato dalla proloco di Villanova e acciughe con bagnetto proposti da Castagnole Monferrato.

Due i primi piatti: agnolotti con sugo di carne alla moda di Viarigi e fagioli buoni di Refrancore con cotica e zampino.

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

Per dolce, gli inimitabili finocchini di Refrancore accompagnati da zabaglione e la torta di zucca di Serravalle.

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).

Asti, 24 febbraio 2013

^^^^^^^^^^

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