

Il programma dell'Agrifestival 2020

S'inizia **venerdì 28 agosto** ad **Albugnano**, nel vigneto più alto del Nord Astigiano dal quale si ammirano i tetti dell'abbazia di Vezzolano, il Colle don Bosco, il profilo della basilica di Superga, il Monviso. Sarà l'occasione per **degustare il pregiato Albugnano delle aziende Perotto e Nebbia** che hanno contribuito a fondare l'associazione Albugnano 549. Un sentiero attraverso i filari conduce allo straordinario belvedere allestito per la cena. **Alle 19.30 con le luci del tramonto si svolgerà lo spettacolo degli Acerbi *Il Testamento dell'Ortolano*** (con Massimo Barbero, testo originale da un racconto di Antonio Catalano, adattamento e regia di Patrizia Camatel). A partire dalle 20.45 sempre nel belvedere in cima ai vigneti verranno servite nelle specialità preparate dall'agriturismo ***I Rosmarini*** di Castelnuovo Don Bosco. Questo il menu: battuta di fassone al coltello, girello di vitello con salsa tonnata bistecchine di pollo, uovo e zucchine in carpione, peperone arrostito con acciughe al verde, agnolotti artigianali burro e salvia, zuppa di fagioli e maltagliati fatti a mano. Dolce: brut ma bun, panna cotta con salsa ai frutti di bosco. Acqua, caffè & limoncello, 3 calici di vino. Costo: 60 Euro a persona - Prenotazioni: 011 987 6303 delio.rossi.delio@gmail.com In caso di maltempo l'evento sarà rinviato.

L'evento di venerdì **4 settembre** sarà a **Nizza Monferrato**, nell'agriturismo ***I salici ridenti di Franca Dino***, che è anche la nuova responsabile di Turismo Verde, l'associazione che raggruppa gli agriturismi della Confederazione Italiana Agricoltori. Analoga la formula, al tramonto nell'orto didattico dell'agriturismo ***Il Testamento dell'Ortolano*** (con Massimo Barbero, testo originale da un racconto di Antonio Catalano, adattamento e regia di Patrizia Camatel) a seguire nel giardino dell'agriturismo la cena attorno al falò con: benvenuto con calice di bollicine; tris di antipasti piemontesi: aspic con lesso di fassona e le verdure dell'orto, robiola di Roccaverano in due stagionature servita con pere al vapore e granella di nocciole; involtini di peperoni con capperi, tonno e acciughe; i nostri plin al sugo d'arrosto; arrosto di fassona piemontese con verdure. Dolce: torta di mele con gelato alla cannella, caffè e digestivo, tre calici di vino inclusi, oltre il benvenuto. Costo: euro 45,00 a persona; prenotazioni: 344 0640890. In caso di maltempo l'evento sarà rinviato.

Venerdì 11 settembre l'Agrifestival farà tappa nella Langa Astigiana, a **Mombaldone**. // **circolo gastronomico Ca'Bianca**, immerso nel verde e con vista sui calanchi di Langa, ospiterà lo spettacolo ***Pinin e le masche*** (di Luciano Nattino, liberamente tratto dal racconto di Davide Lajolo con Massimo Barbero). Alle 20.45 la cena la cena sotto le stelle con antipasto misto alla piemontese: salame nostrano, insalata russa, vitello tonnato, carpione misto, torte salate, bruschetta con pomodori km 0 e aglio di Vessalico, insalata bergera; ruota di formaggi con robiola di Roccaverano e formaggi d'alpeggio con miele e mostarda. Dolce: bunet e torta di nocciole; i tre piatti saranno abbinati a tre calici di vino, inclusi acqua e caffè. Costo: euro 40,00 a persona; prenotazioni: 329 2646912.

Venerdì 18 settembre l'Agrifestival sarà all'agriturismo ***Terra d'Origine di Portacomaro***; lo spettacolo ***Omaggio a Carlo Artuffo***, reading con Simona Colonna e Fabio Fassio, si svolgerà in uno dei punti paesaggistici dell'azienda agricola Durando che ha recuperato gli antichi Casòt realizzando sentieri per le passeggiate tra vigneti e nocciolieti e aree di sosta per i pic nic. Nella corte dell'agriturismo, vista mozzafiato sulle colline, si terrà la cena con antipasti, fritto misto alla piemontese, dolci e vini dell'azienda agricola Fratelli Durando. Costo: 35 Euro a persona; prenotazioni: 327 7867161. In caso di maltempo l'evento si svolgerà nei locali dell'agriturismo.

Venerdì 25 settembre si torna nel Nord Astigiano a **Moncucco**

Torinese. L'agriturismo *La Perla* ospiterà lo spettacolo degli Acerbi ***Pinin e le masche*** (di Luciano Nattino, liberamente tratto dal racconto di Davide Lajolo con Massimo Barbero) nell'anfiteatro naturale circondato da uliveti. A seguire una tipica cena monferrina impreziosita dai tartufi bianchi dei trifolau di famiglia. Il menu: albese con tartufo bianco, tomini piemontesini con tartufo bianco, lingua in salsa verde, peperoni con bagna cauda, tagliatelle al tartufo bianco, oppa arrosto con contorno. Dolce: classico bunet della casa. Acqua, caffè, vini tipici. Costo: 60 Euro a persona; prenotazioni: 011 9875003. In caso di maltempo l'evento si svolgerà nei locali dell'agriturismo.

La penultima tappa dell'Agrifestival sarà **domenica 4 ottobre** a **Incisa**

Scapaccino presso l'agriturismo-agrimacelleria *Bigatti*. In questo caso l'evento si aprirà con un pranzo a base di: carne cruda, insalata russa, raviolini in brodo, bollito misto con salse. Dolce: bunet. Vino della casa. Al termine del pranzo intorno alle 15.30, nel parco dell'agrimacelleria, il Teatro degli Acerbi presenterà "Pinin e le masche" (di Luciano Nattino, liberamente tratto dal racconto di Davide Lajolo, con Massimo Barbero). Costo: 35 Euro a persona: prenotazioni: 0141 74235 - 377 4664354. In caso di maltempo l'evento si terrà nei locali dell'agriturismo.

L'Agrifestival 2020 si chiuderà l'11 ottobre a **Isola d'Asti (frazione**

Repergo) all'agrimacelleria **L'Isola della Carne**. Alle 11.00 nella corte dell'azienda agricola la Cia terrà il convegno dal titolo Cucina tipica piemontese *buona e sicura*. A seguire il pranzo d'autunno con carne cruda, insalata russa, tomini con bagnet verde, tajarin al ragù, bollito con testina e bagnet verde. Dolce e vini del territorio. Costo: Euro 25,00 a persona (vini esclusi); prenotazioni: 0141 958203; l'evento si svolgerà al coperto.