



con la collaborazione di  
acqua LURISIA  
e Grissini SFIZZI di ZORZI

## PROGRAMMA

*SALONE CONSIGLIARE DEL COMUNE  
di BARBARESCO*

**SABATO 16 e DOMENICA 17 OTTOBRE**

Dalle 10 alle 19 **GRANDE BANCO D'ASSAGGIO:** 50 diversi Barbaresco 2006 e 2007 in degustazione € 15.00 (€ 10.00 per i soci del Club 'Piacere Barbaresco')

Ore 11 e 16.30 **MATRIMONIO D'INTERESSE:** degustazioni di Parmigiano Reggiano di due stagionature e il salame Nobile del Giarolo abbinato al Barbaresco e vari alimenti. Prenotazione obbligatoria € 10.00

Ore 14.30 **'TOUR dei CRUS a piedi :** partenza e arrivo in Piazza del Municipio a Barbaresco  
Prenotazione obbligatoria € 10.00

TEL. 0173 – 63.52.51

[enoteca@enotecadelbarbaresco.it](mailto:enoteca@enotecadelbarbaresco.it)

**16-17 OTTOBRE**



**presenta**

**“MATRIMONIO  
D'INTERESSE!”**

**IL BARBARESCO,  
IL PARMIGIANO REGGIANO E  
IL SALAME NOBILE DEL  
GIAROLO**

**BARBARESCO, 16-17 OTTOBRE  
Piazza del Municipio**

Nel week end del 16 e 17 ottobre, con **orario** continuato dalle 10 del mattino alle 19 di sera ci sarà il grande banco d'assaggio nel salone Consigliare con una cinquantina di **Barbaresco Docg 2006 e 2007**.

Nella Saletta Laboratori del Municipio, **alle ore 11 e alle 16.30** sono programmate due **degustazioni "di matrimonio"** tra il Barbaresco Docg 2007, il Parmigiano Reggiano e il Salame Nobile del Giarolo, celebrando un matrimonio per certi versi impeccabile e per altri originale.

Nell'Enoteca Regionale sarà possibile acquistare il Barbaresco, il Parmigiano Reggiano e il Salame Nobile del Giarolo.

**Sabato 16 e domenica 17 ottobre** ci sarà il **"Tour dei crus" a piedi** con partenza alle ore 14,30 in Piazza del Municipio a Barbaresco: una passeggiata tra i vigneti che si concluderà con visita e degustazione in cantina.

Per la Degustazione "di matrimonio" e il Tour dei Crus è **necessaria la prenotazione** in Enoteca.

#### **ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO**

Piazza del Municipio, 7

12050 Barbaresco CN

Tel. 0173.635251 – Fax 0173.635942

[enoteca@enotecadelbarbaresco.it](mailto:enoteca@enotecadelbarbaresco.it)

#### **Barbaresco Docg**

Nasce dal vitigno Nebbiolo sui versanti collinari sud, est e ovest a Barbaresco,

Neive e Treiso e nella piccola frazione di San Rocco Seno d'Elvio in comune di Alba. Vino rosso di struttura e spiccata capacità di resistere al tempo, il Barbaresco matura e affina per almeno 26 mesi in cantina prima di dedicare i suoi caratteri preziosi alla tavola del consumatore appassionato.

#### **Parmigiano Reggiano Dop**

Nasce dal latte vaccino prodotto secondo un rigoroso regolamento nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po. Terminata la stagionatura e marchiato dal Consorzio, il Parmigiano diventa un alimento completo, nutriente e altamente digeribile, che si può consumare fresco oppure cucinato in tante maniere.

#### **Salame Nobile del Giarolo**

Nasce dalle carni suine lavorate con sapienza artigianale sulle colline tortonesi, attorno al monte Giarolo. Macinate a grana grossa, le carni sono insaporite nel vino rosso, unitamente a sale, pepe e aglio in piccola dose. Insaccato nel budello naturale e legato a mano, il Salame Nobile del Giarolo inizia la lunga stagionatura nelle antiche cantine di produzione.



<b>CALENDARIO MANIFESTAZIONI 2011</b>	
<i>BARBARESCO A TAVOLA</i>	6 maggio 2011
	13 maggio 2011
	20 maggio 2011
<i>OLIO DELLE MIE BRAME</i>	28 e 29 maggio 2011
<i>PIACERE BARBARESCO</i>	Dal 9 al 12 settembre 2011
<i>MATRIMONIO D'INTERESSE</i>	15 e 16 ottobre 2011
<i>NATALE E' QUI, REGALA BARBARESCO</i>	dal 8 al 24 dicembre 2011