

La Robiola di Roccaverano DOP a “Nizza è Barbera” Nizza Monferrato (AT)

Rieccoci a segnalare con piacere gli appuntamenti del celebre formaggio caprino piemontese.

Dopo il grande successo ottenuto dalla Robiola di Roccaverano DOP durante le giornate di “Vinum” ad Alba (CN), i tanti consensi di pubblico e consumatori nel contesto di “Caseus” di Cairo Montenotte (SV) e l’alto indice di gradimento ottenuto con la messa in onda del servizio televisivo nel programma “Ricette all’italiana” di Rete4, il tutto svoltosi nel mese di aprile: è tempo di maggio.

Il 12 e 13 del mese in corso il Consorzio di tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano DOP sarà infatti presenti con i suoi formaggi a: “Nizza è Barbera” a Nizza Monferrato (AT). Durante la manifestazione la deliziosa città di Nizza Monferrato si trasformerà in una grande capitale del vino in cui si potrà degustare il NIZZA D.O.C.G. e tutte le altre tipologie piemontesi di Barbera D.O.C.G. e D.O.C. a tu per tu con i produttori delle cantine!

Oltre 50 le cantine e più di 250 etichette della migliore Barbera in degustazione all’interno del Foro Boario della città, servite e spiegate dai produttori. “Il Barbera forum è il cuore di Nizza è Barbera!”.

Si potrà dunque partecipare alle speciali degustazioni di Nizza è Barbera, a cura dell’Enoteca Regionale di Nizza Monferrato: sono dei veri e propri momenti di approfondimento con esperti del settore. Si svolgeranno all’interno della sala tecnica di degustazione dello splendido Palazzo Crova.

Inoltre il pubblico dell’evento astigiano potrà godersi una piacevole serata passeggiando per il centro storico di Nizza Monferrato!

Negozi aperti, proposte gastronomiche del territorio, il Wine BARbera per altre degustazioni scegliendo tra più di 100 etichette di Barbera d’Asti servite dai Sommelier AIS, musica e una bella aria di festa.

Tra le curiosità il gelato alla Barbera. La domenica la festa continuerà con il mercatino di prodotti tipici e le attività per i più piccoli.

Ancora presso Palazzo Crova, sede dell’Enoteca Regionale di Nizza, organizzatrice con la Città di Nizza Monferrato della manifestazione, palazzo storico dotato di splendidi giardini, si potrà visitare il Wine Shop per l’acquisto delle bottiglie dei produttori associati e il Museo del Gusto, aperto durante la sera di sabato 12. In questa location ci sarà la possibilità di gustare un delizioso menu studiato in abbinamento alla Barbera d’Asti: pranzo o cena al tavolo, con banco d’assaggio delle Barbere dei Produttori, nella tranquillità del Ristorante Vineria la Signora in Rosso (la sera nelle sala interna, di giorno nei giardini).

Un appuntamento importante per gli amanti del buon vino e dei prodotti del territorio. La Robiola di Roccaverano e il suo Consorzio sarà ospite con una postazione per le degustazioni insieme al “Salame cotto del Monferrato” all’interno del Foro Boario.

Per il programma dettagliato dell’evento e l’elenco delle cantine presenti:

<http://www.nizzaebarbera.wine>

Fabrizio Salce – 338.3071239

Ufficio Stampa – **Consorzio di tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano DOP**