



Città di Nizza Monferrato

è Nizza
Barbera



COMUNICATO STAMPA

NIZZA È BARBERA, È L'ANNO DELLA "ROSSA"

DAL 6 ALL'8 MAGGIO TRE GIORNI DI FESTA, INCONTRI, DEGUSTAZIONI, GASTRONOMIA E TANTI OSPITI A NIZZA MONFERRATO. GRAN FINALE CON NIZZA E PIZZA E IL PREMIO ASTESANA A ROCCO MOLITERNI

Negli Stati Uniti, si è aperto ufficialmente l'Anno del Piemonte: la National Italian American Foundation ha scelto il Piemonte come «Region of Honor» del 2016. Da Nizza Monferrato, nel weekend, fanno eco aprendo l'Anno della "rossa" con **Nizza è Barbera**, la manifestazione dedicata alla **Barbera d'Asti docg**, al **Nizza docg** e alla **Barbera del Monferrato doc**. Tre giorni intensi, da venerdì 6 a domenica 8 maggio, con incontri, degustazioni, gastronomia nella città circondata dalle colline Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

La manifestazione è organizzata da Comune di Nizza Monferrato e Enoteca Regionale di Nizza in collaborazione con Associazione Produttori del Nizza, Camera di Commercio di Asti, Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Astesana Strada del Vino.

Il programma è ricco e collaudato. E quest'anno si rinnova con nuovi spunti e alleanze all'insegna della comunicazione: ci sono oltre **cinquanta produttori** che presentano le loro etichette in un "**Barbera Forum**" sotto il Foro Boario, c'è il **Festival internazionale del cibo di strada**, c'è il **Wine BARbera** in piazza del Comune gestito dall'Associazione italiana sommelier, ci sono incontri, brindisi e, sabato sera, la **Notte Bianca** con musica e negozi aperti, e infine c'è **Nizza e Pizza**, dove la nuova docg incontra la vera pizza napoletana.



Città di Nizza Monferrato

è Nizza
Barbera



Tra le curiosità di questa edizione, che ha la direzione artistica di Pier Ottavio Daniele, l'Aperibarbera con una degustazione guidata di Barbere d'Asti segnalate nella Guida di Slow Wine 2016 in abbinamento ai Presidi Slow Food del Piemonte e gli Gnocchi al Maccagn preparati dalla cuoca stellata Mariuccia Roggero Ferrero (**venerdì 8 maggio** dalle 18,30 ai Giardini di Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale).

Domenica 8 maggio alle 16 il giornalista enogastronomo **Paolo Massobrio** condurrà un incontro dal titolo "Comunicare la Barbera d'Asti". Dalle 19,30 il testimone passa a **Rocco Moliterni**, giornalista de La Stampa, che riceverà il Premio Astesana Francesco Cirio, il "re della pummarola" a cui la città di Nizza Monferrato diede i natali.

"Un bicchiere di Barbera – dice **Flavio Pesce, sindaco di Nizza Monferrato** – esprime bene quello spirito dell'accoglienza e dell'ospitalità che sta crescendo sulle nostre colline. Questi i nostri obiettivi: accogliere i turisti, farli mangiare e bere bene, ospitarli nelle bellezze del nostro paesaggio e lasciare in loro un ricordo meraviglioso".

"L'edizione 2016 di Nizza è Barbera – aggiunge **Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza** – sarà dedicata alla comunicazione della "rossa". Oltre a saperlo fare, il vino bisogna raccontarlo nel modo giusto, per riuscire a valorizzarlo proponendolo a una platea di utenti nuovi e preparati".

"La chiusura della manifestazione – spiega **Pier Ottavio Daniele, direttore artistico** – è dedicata a due grandi protagonisti di Nizza: Francesco Cirio, il Re della pummarola a 180 anni dalla nascita, e il Nizza con la neonata docg. L'idea è di avvicinare pubblico nuovo al Nizza docg, accostando la neonata denominazione alla vera pizza napoletana della "scuola di Tramonti", che è icona di successo della semplicità gastronomica e candidata a Patrimonio dell'Umanità Unesco".



Città di Nizza Monferrato

**èNizza
Barbera**



Ecco nel dettaglio il programma di venerdì, sabato e domenica:

VENERDI 6 MAGGIO. S'inizia alle 17,30, con l'inaugurazione e la presentazione ai sindaci dei Comuni fondatori dell'Enoteca regionale della nuova sala tecnica di degustazione di Palazzo Crova. Seguirà alle 18, la consegna del Premio Tullio Mussa, in memoria dell'indimenticato oste nicese che lanciò la Bottega del Vino La Signora in Rosso. Dalle 18,30, nei giardini Crova, Aperibarbera con degustazione guidata di Barbere d'Asti segnalate nella Guida di Slow Wine 2016 in abbinamento ai Presidi Slow Food del Piemonte e gli Gnocchi al Maccàgn preparati dalla cuoca stellata Mariuccia Roggero Ferrero. Partecipano Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, Jonathan Gebser, Davide Panzieri e Pier Ottavio Daniele di Slow Wine. L'evento festeggia i 30 anni dell'associazione Slow Food. In collaborazione con la Vineria della Signora in Rosso. Posti limitati: quota di partecipazione 25 euro; prenotazione obbligatoria: 329 2284049. Dalle 18 a mezzanotte, è Festival internazionale del Cibo di Strada in piazza XX Settembre, promosso dal Slow Food Cesena e Conservatoire International des Cuisines Méditerranéennes. Musica con il dj Margiotta.

SABATO 7 MAGGIO. Alle 11, nei giardini di Palazzo Crova, degustazione guidata delle Barbere d'Asti Trebicchieri 2016 in abbinamento all'eccellenza dei salumi e formaggi dop e igp del Piemonte. Con la partecipazione di Gianni Fabrizio. In collaborazione con la Vineria della Signora in Rosso (su prenotazione 20 euro - 329 2284049). Dalle 16,30 alle 20, Barbera Forum nel Foro Boario di piazza Garibaldi, 50 produttori presentano le etichette di Nizza docg, Barbera d'Asti docg e Barbera del Monferrato doc. Assaggi a cura del Consorzio di tutela della Robiola di Roccaverano Dop e dell'Associazione produttori Salame Cotto Monferrato. Dalle 11 alle 24 prosegue in piazza XX Settembre il Festiva di cibi e cucine di strada. Dalle 17 Wine BARbera sotto il Campanon, la bella torre del municipio: in assaggio



Città di Nizza Monferrato

è Nizza
Barbera



cento barbere selezionate dall'Associazione italiana sommelier. Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, Notte bianca con gastronomia, musica e negozi aperti. Musica con la Moonfrò Live Band.

DOMENICA 8 MAGGIO. Dalle 10,30 alle 20 si replica Barbera Forum nel Foro Boario di piazza Garibaldi. Alle 17,30 nella nuova sala degustazione a Palazzo Crova, degustazione e incontro con l'Associazione italiana sommelier, delegazione di Asti - Il mondo del sommelier: informazioni sui corsi e le attività didattiche a Nizza e in provincia di Asti. Posti limitati, su prenotazione +39 320 141 4335. Alle 16 il giornalista enogastronomico Paolo Massobrio conduce l'incontro "Comunicare la Barbera d'Asti". Con la partecipazione di Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato. Dalle 11 alle 20 mercatino del gusto nel centro storico con bancarelle degli artigiani dell'agroalimentare e proposte gastronomiche con i piatti della tradizione. Dalle 11 alle 21 proseguono il Wine BARbera e il Festival dei cibi e cucine di strada. Gran finale alle 19,30 con Nizza e Pizza - Il Nizza docg incontra la Pizza Napoletana: un abbinamento dedicato a Francesco Cirio in occasione del 180° anniversario della nascita dell'illustre nicese "Re della pummarola". Evento con la partecipazione straordinaria di Rocco Moliterni, giornalista de La Stampa a cui andrà il Premio Astesana Francesco Cirio 2016. Interventi: "Il Nizza docg" con Gianni Bertolino presidente Associazione Produttori del Nizza, "La Pizza Napoletana candidata a patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco" con Lucilla Conte, rappresentante regionale per il Piemonte Comitato Giovani della Commissione Nazionale Unesco. La pizza secondo la "scuola dei pizzaioli di Tramonti" con Beppe Francese autore della Guida "Pizzerie d'Italia". In collaborazione con la Trattoria del Campanòn. Posti limitati, su prenotazione: 15 euro; 329 2284049.



Città di Nizza Monferrato

**è Nizza
Barbera**



HASHTAG: #NizzaèBarbera

PAGINE FACEBOOK: *Nizza è Barbera e Enoteca Regionale di Nizza Monferrato*

TWITTER: @enotecanizza



Camera di Commercio
Asti



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA

