

Le proposte gastronomiche

venerdì, sabato e domenica

a cura dell'Associazione **#Nizza**

Legenda



Wine Point



Wine Shop

sabato: 9.30 - 13 | 15 - 21
domenica: 10 - 20



Museo
del Gusto

sabato h. 17.30
"I Profumi della Barbera" degustazione
sensoriale a carattere olfattivo di R.events



Ex Chiesa
Sant.ma Trinità

domenica h.17
Masterclass Nizza docg
"Le Donne del Nizza"



PIAZZA GARIBALDI

sabato e domenica a pranzo e a cena

1

1. PRO LOCO NIZZA

- agnolotti quadri al barbera
- agnolotti quadri burro salvia
- agnolotti quadri al ragù
- farinata

1. ARCANO E INTINGOLO ASTESANO

- ravioli gourmet arrosto e
nocciole piemontesi
- tacos con pulled pork
sfumato al Barbera
- cuoppo con acciughe, fiore
di zucca e salvia pastellata
- éclair al cioccolato e Barbera
- semifreddo al torrone con
riduzione al Barbera

1. PRO LOCO DI CASTELNUOVO CALCEA

- gnocchi al ragù di salsiccia e
Barbera
- focaccine con salame al
Barbera
- cocktail Barbera passion

1. COMITATO PALIO

- risotto al Barbera
- spiedone di salsiccia al
Barbera
- uova al tartufo
- panino con polpette al
pomodoro
- bunet della nonna

1. SALICI RIDENTI

- tris d'ast
- cruda di fassona
- lingua con bagnetto rosso
- antipasto di verdure
- robiola
- selezioni di formaggi con
salsa di peperoni uva passa
e vaniglia

1. ARTE DELLA FARINA CON NAEVIA

- pizza frita
- pizza frita con impasto
Barbera
- ravioli fritti

PROPOSTE PER LE VIE

sabato e domenica a pranzo e a cena

2. RISTORANTE LA PREJA IN COLLABORAZIONE CON "I 3 CHEF"

- sarde in saor con polenta
grigliata
- ravioli di guancia al Barbera
di nizza, ragout di verdure e
gel di grana padano
- torta di nocciole con crema
pasticcera al Barbera

3. LA TERESINA

- hamburger
- pizza
- cocktail

5. CANNON D'ORO

- menù alla carta

6. LA BOTTEGA DI TO'

- battuta di fassona con uovo
cbt
- panino con porchetta
artigianale
- cono di plin fritti con ripieno
brasato al Barbera

7. EJOY THE MOMENT IN COLLABORAZIONE CON IL CHIOSCHETTO

- ravioli affogati al Barbera
- ravioli al ragù
- panino con porchetta
- sangria

8. COJ LA COLOMBA

- tris di antipasti: vitello tonnato,
battuta di fassona, insalata russa
- plin carne
- ravioli vegetariani
- tagliata di vitello o hamburger

9. DOLCILANDIA

- frittelle dolci e salate,
- bruschette
- sangria
- dolci vari

PIAZZA XX SETTEMBRE

venerdì a cena; sabato e domenica a pranzo e a cena

4

4. LITTLE BEE (ARCANO) & CUGINI DI TORINO

- pizza a portafoglio
- "cuoppo" di fritto di pesce
e verdure
- semifreddo al torrone
con riduzione al barbera
- Barbera tonic
- Barbera tonic con gin

4. ASS. NAZIONALE DEI CARABINIERI

- panino con salamella al
Barbera, peperoni e crauti
- patatine fritte

4. TANTÌ

- farinata classica o farcita
- vin brulè estivo

4. CAPONORD

- classic burger
- bacon burger
- Barbera burger
- patatine fritte

4. IL VULCANO

- menù alla brace" legno di
ulivo"
- gran mix di carne
- spiedone sfumato al Barbera:
peperoni, zucchine, melazane,
olio, aglio e prezzemolo a
freddo
- pomodoro con basilico
fresco

4. TUTTO ALLA BRACE

- patatine fritte
- sangria di Barbera

4. LA FRICULERIA

- friciula lardo
- friciula salata
- friciula dolce
- bomboloni
- ciambelle
- arancini
- cannoli siciliani

4. CAFFÈ SAN CARLO + MACELLERIA DIOTTI

- Barbera daiquiri
- Barbera sour
- pulled pork
- patatine fritte
- verdure in pastella fritte

4. IL RUSTICANTE

- panino bagnetto e acciughe
- panino vitello tonnato
- panino vitello e bagnetto

4. ALL'OFFICINA

- smashed burgers con patate arrosto

4. VA-LANGA

- bistrot itinerante
- plin di brasato al Barbera
- tajarin con ragù di carne piemontese
- arrostitini di ovino
- pannocchie alla griglia

4. CREMA E CIOCCOLATO

- tagliatelle al Barbera con ragù del
Monferrato
- panna cotta con riduzione al nizza
- mojito al Barbera
- g/t nicese
- astigiano



PUNTI
MUSICA

PIAZZA GARIBALDI
SABATO A PRANZO: Consolato
Marateia e i mitici anni 70/80/90
SABATO SERA: Autobuskers
DOMENICA: Artisti di Strada

PIAZZA DEL COMUNE
SABATO SERA: Dj Senza Tempo "A spasso nella Dance"
Revival 80/90
PIAZZA SAN GIOVANNI
SABATO SERA: Dj set "Da oggi agli anni '90"

PIAZZA XX SETTEMBRE
VENERDI: Radio Vega con dj Fabry Violino a 360 gradi
SABATO: Radio Vega in diretta
DOMENICA: Consolato Marateia e i mitici anni 70/80/90



LE AZIENDE

• the wineries

Antica Casa Vinicola Scurpa - Nizza Monferrato (AT)

Analica Castelvero - Castel Boglione (AT)

Azienda Agricola Cascina Nuova - Castel Boglione (AT)

Azienda Agricola Ugo Balocco - San Marzano Oliveto (AT)

Barbera Sei Castelli - Agliano Terme (AT)

Belsit - Castagnole delle Lanze (AT)

Bersano - Nizza Monferrato (AT)

Berta Distilliere - Mombaruzzo (AT)

Bocchino Beppe - Canelli (AT)

Brema Antiche Cantine - Incisa Scapaccino (AT)

Cantina Alice Bel Colle - Alice Bel Colle (AL)

Cantina di Nizza - Nizza Monferrato (AT)

Cantina la Torre - Castel Rochero (AT)

Contina Sant'Evasio - Nizza Monferrato (AT)

Contina Tre Secoli - Mombaruzzo (AT)

Cascina Borisel - Canelli (AT)

Cascina Cortèn - Nizza Monferrato (AT)

Cascina Cerutti - Cassinasco (AT)

Cascina Giovinale di A.M. Solioini Ciocca - Nizza Monferrato (AT)

Cascina Guidà Berta - San Marzano Oliveto (AT)

Cascina Mogliassacco - Asti (AT)

Cascina Lana - Nizza Monferrato (AT)

Cascina La Barbarella - Nizza Monferrato (AT)

Cascina Guido Berta - San Marzano Oliveto (AT)

Cascina Pelfumo - Nizza Monferrato (AT)

Coppo - Canelli (AT)

Cordara di Claudio Cordara - Castel Boglione (AT)

Duro - Agliano Terme (AT)

Emmanuelè Bagnino - Costigliole d'Asti (AT)

Ferro Vini - Agliano Terme (AT)

Fidanza Fabio - Calosso (AT)

Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra - Vinchio (AT)

Vinory - Nizza Monferrato - AT

Vinicola Arno - Mombarcelli (AT)

Villa Giada - Canelli (AT)

Torchio 1953 - Isola d'Asti (AT)

Terre Astesane - Mombarcelli (AT)

Tenute Neirano - Mombaruzzo (AT)

Tenute Olim Bauda - Incisa Scapaccino (AT)

Tenuta La Meridiana - Montegrosso d'Asti (AT)

Tenuta Il Falchetto - S. Stefano Belbo (AT)

Tenuta Bricco San Giorgio - Vinchio (AT)

Scarlolo Sani - Calosso (AT)

Roberto Ferraris - Agliano Terme (AT)

Ricossa - Castel Boglione (AT)

Riboli - Sessone (AT)

Poggio Matteo - Castel Boglione (AT)

Pico Maccairo - Mombaruzzo (AT)

Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)

Michèle Chiarlo - Calamandrona (AT)

Marco Pesce Estate and Winery - Nizza Monferrato (AT)

Marchesi di Barolo - Barolo (CN)

Malgrà - Mombaruzzo (AT)

Macario Giovanna - Nizza Monferrato (AT)

La Vernetta - Montegrosso d'Asti (AT)

La Patereina - Castel Boglione (AT)

La Gironda - Nizza Monferrato (AT)

La Canellase - Calamandrona (AT)

L'Armanzia - Canelli (AT)

Isobella della Croce - Lozzolo (AT)

Il Borolo - Nizza Monferrato (AT)

Gusta Clemente - Nizza Monferrato (AT)

Ghiaga - Castiglione Tinella (CN)

Fratelli Ferro - Castiglione Tinella (AT)

Frasca Wine - Nizza Monferrato (AT)

Franco Ivaidi - Cassine (AL)

www.nizzaebabera.wine

nizzaebabera



a Nizza Monferrato (AT)



ENOTECANIZZA

Città di Nizza Monferrato



Venerdì 10 maggio

dalle ore 20 | Piazza XX Settembre

WINE POINT E STREET FOOD

Barbera d'Asti e Nizza docg | Proposte gastronomiche del territorio

ore 20,30 | Piazza Martiri d'Alessandria

DOCUFILM "IL CORAGGIO DI ANDARE OLTRE"

Un'idea che diventa progetto: la Moto Guzzi. Proiezione a ingresso libero

Sabato 11 maggio

Foro Boario - Piazza Garibaldi

ore 9,30

BRINDISI D'APERTURA

Saluto delle autorità

dalle ore 10 alle 20,30 a turni

BARBERA FORUM

Degustazione con gli oltre 60 produttori di Barbera d'Asti docg e Nizza docg

Tre turni giornalieri: 10-13 | 14-17 | 17,30-20,30

Posti limitati per turno. € 25 prenotazione su www.nizzaebabera.wine

dalle ore 12 alle 23

Centro Storico - Piazza Garibaldi, Piazza XX Settembre, via Pio Corsi

WINE POINT

Banco d'Assaggio con ampia selezione di Barbera d'Asti e Nizza docg

ore 12 e ore 20

Enoteca Reg. di Nizza - Vineria La Signora in Rosso

PRANZO E CENA CON BANCO D'ASSAGGIO

Degli oltre 60 produttori partecipanti a nizza è Barbera

Per degustare in un ambiente rilassato, con menu alla carta

Tel: 0141 793350 o 329 7137204

Centro Storico, Piazza Garibaldi, Piazza XX Settembre, via Pio Corsi

A PRANZO PER LA CITTÀ

Street food e proposte gastronomiche del territorio

locali nicesi e Pro Loco. A cura di "Nizza col Cuore" Associazione Commercianti.

ore 17,30

Palazzo del Gusto

I PROFUMI DELLA BARBERA

Una degustazione sensoriale a carattere olfattivo in cui analizzare

gli olfattori tipici della Barbera, con degustazione e assaggi. Con la

guida di un sommelier Ais, attraverso il wine sensory kit Sinergo. € 25.

Prenotazioni su www.nizzaebabera.wine

A cura di R.Events Info: 380 5220809 – mailinforma.revents@gmail.com

ore 19

Centro Storico

NOTTE BIANCA

Negozi aperti - Musica - Proposte gastronomiche

Centro Storico - Piazza Garibaldi, Piazza XX Settembre, via Pio Corsi

SI CENA E SI BALLA

Street food e proposte gastronomiche del territorio degli

esercenti nicesi e Pro Loco locali e musica per la città.

A cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore"

Domenica 12 maggio

ore 9,30-18,30

Piazza Garibaldi (partenza)

IN BICI NELLE VIGNE DEL NIZZA

Tour guidato alla scoperta dei cru del Nizza docg

Orari tre tour 10-12,30 | 13-15,30 | 16-18,30

Info e prenotazioni: cell.3792276959 e-mail: info@experience4u.it

Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike.

dalle ore 10 alle 20,30 a turni

Foro Boario - Piazza Garibaldi

BARBERA FORUM

Degustazione con gli oltre 60 produttori

di Barbera d'Asti docg e Nizza docg

Tre turni giornalieri: 10-13 | 14-17 | 17,30-20,30

Ospiti le aziende della filiera corta T'AMO con i loro

prodotti gastronomici. Posti limitati per turno. € 25

prenotazione su www.nizzaebabera.wine

ore 10

Centro storico

MERCATINO DEL GUSTO

Bancarelle con gli artigiani dell'agroalimentare

dalle ore 11 alle 20,30

Centro Storico, Piazza Garibaldi e Piazza XX Settembre

WINE POINT

Banco d'Assaggio con ampia selezione di Barbera d'Asti e Nizza docg

ore 11,30

Piazza Garibaldi

LA BARBERA E LE FERRARI: POTENZA

La Barbera incontra le Ferrari e altre supercar da sogno! Raduno

automobilistico di Ferrari a cura del Red Passion Owner's di Torino

ore 12-22

Centro storico, Piazza Garibaldi e Piazza XX Settembre

A PRANZO E CENA PER LA CITTÀ

Street food e proposte gastronomiche del territorio

di esercenti nicesi e Pro Loco locali. A cura di "Nizza col Cuore"

Associazione Commercianti.

ore 12 e ore 20

Enoteca Reg. di Nizza - Vineria La Signora in Rosso

PRANZO E CENA CON BANCO D'ASSAGGIO

degli oltre 60 produttori partecipanti a nizza è Barbera

Per degustare in un ambiente rilassato, con menu alla carta

Tel: 0141 793350 o 329 7137204 La domenica sera grande

fiesta a Palazzo Crova con musica a cura de "I Talloni Roventi".

ore 17

Ex Chiesa Santissima Trinità

"LE DONNE DEL NIZZA"

Masterclass con degustazione. Con l'intervento del Presidente

dell'Associazione Produttori del Nizza, Stefano Chiarlo e delle produttrici

stesse. Posti limitati per turno. € 25 prenotazione su

www.nizzaebabera.wine

Friday 10th May

from 8 p.m. | Piazza XX Settembre

WINE POINT & STREET FOOD

Barbera d'Asti e Nizza docg & local food specialities

8.30 p.m. | Piazza Martiri d'Alessandria

FREE FILM PROJECTION

Documentary film "The Courage to Go Beyond" about Moto Guzzi

Saturday 11th May

Foro Boario - Piazza Garibaldi

9,30 a.m.

OPENING TOAST

Welcome by the authorities

From 10 a.m. to 8,30 p.m. 3 shifts a day

BARBERA FORUM

Wine tasting with the over 60 producers of barbera

d'asti docg and nizza docg

Three shifts a day: 10 a.m. - 1 p.m. / 2 - 5 p.m. / 5,30 - 8,30 p.m.

Booking suggested on: www.nizzaebabera.wine

From 11 a.m to 11 p.m

Historical Center - Piazza Garibaldi, Piazza XX Settembre, via Pio Corsi

WINE POINT

Tasting table with a wide selection of Barbera d'Asti and Nizza docg

12 p.m and 8 p.m.

Enoteca Reg. di Nizza - Vineria La Signora in Rosso

LUNCH & DINNER WITH TASTING OF BARBERA

from participant producers at the Nizza è Barbera event

For those who would like to taste Barbera d'Asti in a elaxed setting à la

carte menu. Tel: +39 0141 793350 or +39 329 7137204

Old Town: Piazza XX Settembre

LUNCH AROUND THE TOWN

Street food, local food specialities from the area

Organized by Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

5,30 p.m.

Palazzo Crova – Museo del Gusto

THE SCENTS OF BARBERA

Through a sensory olfactory tasting journey, we will

analyze the typical aromas of Barbera wine.

Guided by an AIS sommelier, using the Sinergo wine sensory kit,

Reservation €25 on www.nizzaebabera.wine

By R.Events and Sommelier Ais. For info: 380 5220809

7 p.m.

Historical Center

NOTTE BIANCA

Late night opening of the shops, local food specialities

and Barbera

Historical Center - Piazza Garibaldi, Piazza XX Settembre, via Pio Corsi

DINING AND DANCING

Food and street cooking, local food specialities from the area

Organized by Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

Sunday 12th May

From 9,30 a.m - 6,30 p.m.

Piazza Garibaldi (departure)

CYCLING IN THE NIZZA VINEYARDS

Guided bike tour to explore the crus of Nizza docg

Three tours at 10 a.m.-12.30 p.m. / 1-3.30 p.m. / 4-6.30 p.m.

Info and bookings: mob.: +39 3792276959 - e-mail: info@experience4u.it

Cost: € 10 for the tour only + € 25 for e-bike rental.

From 10 a.m. to 8,30 p.m. 3 shifts a day

Foro Boario – Piazza Garibaldi

BARBERA FORUM

Tasting with the over 60 producers of Barbera d'Asti

docg and Nizza docg

Three shifts a day: 10 a.m. - 1 p.m. / 2 - 5 p.m. / 5,30 - 8,30 p.m.

Guests of the event T'AMO short supply chain producers with

its typical foods. Booking suggested on: www.nizzaebabera.wine

10 a.m.

Historical Center

FOOD MARKET

Agri-food stalls

11 a.m.

Historical Center - Piazza Garibaldi, Piazza XX Settembre, via Pio Corsi

WINE POINT

Tasting table with a wide selection of Barbera d'Asti and Nizza docg

11,30 a.m.

Piazza Garibaldi

BARBERA AND FERRARI: POWER

Barbera meets Ferrari, and other "Supercars". Automotive reunion of cars

by Red Passion Owner's from Turin

From 12 p.m.

Historical Center - Piazza Garibaldi - Piazza XX Settembre

LUNCH & DINNER AROUND THE TOWN

Street food, local food specialities from the area

Organized by Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

12 p.m and 8 p.m.

Enoteca Reg. di Nizza - Vineria La Signora in Rosso

LUNCH & DINNER WITH TASTING OF BARBERA

from participant producers at the nizza è barbera event

For tasting Barbera d'Asti in a relaxed setting, booking necessary

Tel: +39 0141 793350 or +39 329 7137204

5 p.m.

Ex Chiesetta Trinità