

Le proposte gastronomiche

Legenda

Wine Point

QUI E AL FORO BOARIO PUOI ACQUISTARE IL BICCHIERE
YOU CAN BUY THE TICKET AT FORO BOARIO OR AT WINE POINT IN TOWN

Wine Shop

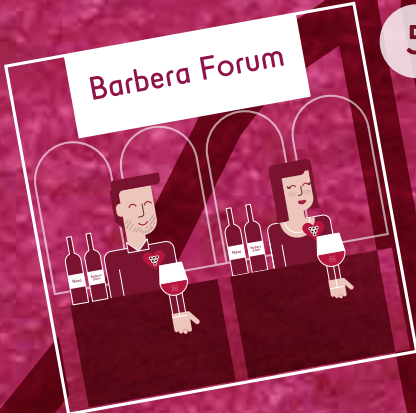
sabato: 9.30 - 13 | 15 - 21
domenica: 10 - 20

Museo del Gusto

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

Ex Chiesa Sant.ma Trinità

domenica h.17
Masterclass Nizza docg



PIAZZA GARIBALDI



FORO BOARIO



EX CHIESA SANT.MA TRINITÀ

VIA PISTONE

PIAZZA MARTIRI D'ALESSANDRIA

PIAZZA XX SETTEMBRE

L'OFFERTA LOCALE
sabato e domenica

- RISTORANTE
- COCKTAIL
- MUSICA
- STREET FOOD
- BAR



1. BAR SAN SIRO
 - lumache fritte
 - ravioli
 - fragole alla Barbera
2. TAVERNA MARGHERITA
 - panini acciughe e bagnet
 - panini al salame
3. MOLO 22
 - roll beef
4. RISTORANTINO TANTÌ
 - menu alla carta
5. TERZO TEMPO OSTERIA MODERNA
 - menu alla carta
6. BOTTEGA DI TO
 - specialità di carne
7. DA MIMMO GELATERIA
 - gelato alla Barbera

8. FROLLA 89
 - panini con salsiccia
 - musica
9. CAFFETTERIA AL 14
 - in collaborazione con PASTA FRESCA DA LUCIANO e CALDOFORNO
 - ravioli al vino
 - ravioli burro e salvia
10. KAZAN SUSHI
 - menu alla carta
11. VINERIA LA SIGNORA IN ROSSO - ENOTECA REG.
 - menu alla carta con banco d'assaggio di Barbera d'Asti dei 64 produttori del Barbera Forum
12. PASTICCERIA LURGO
 - torta di nocciole • pizza
 - focaccia • brioche

13. GASTRONOMIA DA FELICE
 - stracotto con polenta
 - ravioli alla barbera
14. CREMA E CIOCCOLATO
 - cocktail alla Barbera
 - musica
15. ENJOY THE MOMENT
 - panino con salamella
 - costine, wurstel e patate fritte
 - musica
16. CANNON D'ORO
 - menu tipico piemontese
17. PAPPA
 - tacos con pollo alla cacciatora, yogurt alla barbabietola e cipolla frita
 - sangria all'italiana
 - maritozzo alla panna

18. MAMA CAFÈ
 - musica
19. PASTICCERIA IL BUON GUSTO
 - muffin alla Barbera con crema di fichi
 - Bacio di Nizza con nocciola e Barbera
 - zabaione freddo alla Barbera
 - crostata nicese con frolla e crema alla Barbera
20. RISTOBOTTEGA NECCO
 - panini con porchetta e salumi
21. PRONTO IN TAVOLA
 - gnocchi fritti con riduzione di Barbera
22. LATTERIA LA NINA
 - gelato al Moscato

23. ARTE DELLA FARINA
 - raviolo fritto nel cuoppo
 - friciula con lardo
 - pizzetta da passeggio
24. PRO LOCO DI NIZZA
 - agnolotti
 - farinata
25. COMITATO PALIO
 - battuta al coltello di Fassona piemontese
26. BAR SPLENDOR
 - risotto salsiccia e Barbera
 - tramezzino di Bue Grasso alla Barbera
27. PRO LOCO INCISA
 - friciula farcita dolce e salata
28. PRO LOCO DI CASTELNUOVO BELBO
 - rane fritte
 - sorbetto alla Barbera

LO STREET FOOD

sabato a cena, domenica a pranzo e a cena
a cura dell'Associazione #Nizza

29. CAPONORD
 - hamburger con patatine
- 29.CAFFETTERIA SAN CARLO
 - ravioli ripieni alla guancia brasata alla Barbera
 - ravioli di asparagi con ragù di primavera
29. VA - LANGA
 - plin al ragù
 - plin burro e salvia
 - arrostitini
 - [Plin classico "langarolo"]
29. ASS. NAZIONALE DEI CARABINIERI
 - panino con salamella alla barbera
29. ARCANO
 - fritto di pesce con verdure
 - carne cruda [macelleria Leva]
 - vitello tonnato [macelleria Leva]
 - salame crudo e cotto [Bona salumi]
 - insalata russa
 - sangria con la Barbera
29. RISTORANTINO TANTÌ
 - farinata classica
 - farinata con gorgonzola
29. VULCANO
 - carne alla griglia
29. LA FRICIULERIA
 - arancini
 - friciula salata
 - friciula dolce
 - cannoli



LE AZIENDE

the wineries

Alfiero Borfo - Vigne Uniche - San Marzano Oliveto (AT)
Azienda Agricola Cascina Nuova - Castel Boglione (AT)
Ardica - Castel Boglione (AT)
Azienda Agricola Cascina Langhe - Castel Boglione (AT)
Azienda Agricola Serrone Domestico - Agliano Terme (AT)
Azienda Agricola Ugo Balocco - San Marzano Oliveto (AT)
Az. Vitrini, Erade di Chiappone Armando - Nizza Monferrato (AT)
Belst - Castagnole delle Lanze (AT)
Bersano - Nizza Monferrato (AT)
Guasti Clemente - Nizza Monferrato (AT)
Guido Vada - Coazzolo (AT)
Isolabella della Croce - Coazzolo (AT)
L'Armanzia - Canelli (AT)
La Canellese - Calamandrana (AT)
La Giribaldina - Calamandrana (AT)
La Gironda - Nizza Monferrato (AT)
La Portefina - Castel Boglione (AT)
Macario Giovanna - Nizza Monferrato (AT)
Malgrà - Mombazzano (AT)
Marco Pesce Estate and Winery - Nizza Monferrato (AT)
Michele Chiaro - Calamandrana (AT)
Pico Macario - Mombazzano (AT)
Ricossa - Tenuta Ca' dei Mandorli - Castel Boglione (AT)
Roberto Ferraris - Agliano Terme (AT)
Scaqliola Sassi - Calosso (AT)
Sette Uvine - Nizza Monferrato (AT)
Tenuta Il Falchetto - S. Stefano Belbo (AT)
Tenuta La Meridiana - Montegrosso d'Asti (AT)
Tenuta Olim Bouda - Incisa Scapaccino (AT)
Tenute Neirano - Mombazzano (AT)
Terre Astesane - Mombazzano (AT)
Villa Giada - Canelli (AT)
Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra - Vinchio (AT)

Cossetti - Castelnovo Belbo (AT)
Dacapo - Agliano Terme (AT)
Ferro Vini - Agliano Terme (AT)
Fidanza Fabio - Calosso (AT)
Franco Ivadi - Cassine (AT)
Frasca Uvine - Nizza Monferrato (AT)
Fratelli Ferro - Castiglione Tinella (AT)
Ghiga - Castiglione Tinella (CN)
Guasti Clemente - Nizza Monferrato (AT)
Guido Vada - Coazzolo (AT)
Isolabella della Croce - Coazzolo (AT)
L'Armanzia - Canelli (AT)
La Canellese - Calamandrana (AT)
La Giribaldina - Calamandrana (AT)
La Gironda - Nizza Monferrato (AT)
La Portefina - Castel Boglione (AT)
Macario Giovanna - Nizza Monferrato (AT)
Malgrà - Mombazzano (AT)
Marco Pesce Estate and Winery - Nizza Monferrato (AT)
Michele Chiaro - Calamandrana (AT)
Pico Macario - Mombazzano (AT)
Ricossa - Tenuta Ca' dei Mandorli - Castel Boglione (AT)
Roberto Ferraris - Agliano Terme (AT)
Scaqliola Sassi - Calosso (AT)
Sette Uvine - Nizza Monferrato (AT)
Tenuta Il Falchetto - S. Stefano Belbo (AT)
Tenuta La Meridiana - Montegrosso d'Asti (AT)
Tenuta Olim Bouda - Incisa Scapaccino (AT)
Tenute Neirano - Mombazzano (AT)
Terre Astesane - Mombazzano (AT)
Villa Giada - Canelli (AT)
Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra - Vinchio (AT)

www.nizzaebarbera.wine



nizzaebarbera



a Nizza Monferrato (AT)

ENOTECANIZZA



Città di Nizza Monferrato



Sabato 7 maggio

ore 9,30

Foro Boario - Piazza Garibaldi

BRINDISI D'APERTURA

Saluto delle autorità

dalle ore 10 alle 20,30 a turni

Foro Boario - Piazza Garibaldi

BARBERA FORUM

Degustazione con 64 produttori di Barbera d'Asti docg e Nizza docg
Tre turni giornalieri: 10-13 | 14-17 | 17,30-20,30
Ospiti il Formaggio Robiola di Roccaverano dop e del Salame Cotto Monferrato.
Posti limitati per turno.
Prenotazione su www.nizzaebarbera.wine

ore 12 e ore 20

PRANZO E CENA CON BANCO D'ASSAGGIO

Della Barbera d'Asti dei 64 produttori di Nizza è Barbera
Per degustare in un ambiente rilassato, con menu alla carta
Tel: 0141 793350 o 329 7137204

ore 19

Centro Storico, Piazza Garibaldi e Piazza XX Settembre

WINE POINT

Banco d'Assaggio con un'ampia selezione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg
In collaborazione con i sommelier AIS

Centro Storico

NOTTE BIANCA

Negozi aperti - Musica - Proposte gastronomiche

ore 19

Piazza XX Settembre

SI MANGIA E SI BALLA

Street food e proposte gastronomiche del territorio degli esercenti nicesi Animazione musicale di Menericorderox, gruppo di ballo hip hop di Nizza Monferrato e musiche di Consolato Maratea
A cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore"

Domenica 8 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.335 7199927 e-mail: info@ebiking.it
Costo: 10 euro solo escursione + 20 euro affitto e-bike.

ore 10

Centro storico

MERCATINO DEL GUSTO

Bancarelle con gli artigiani dell'agroalimentare

ore 10,30

Piazza Garibaldi

LA ROSSA E LE ROSSE,

due eccellenze italiane. La Barbera d'Asti incontra le Ferrari, raduno automobilistico di Ferrari a cura del Red Passion Owner's di Torino

ore 11

Centro Storico, Piazza Garibaldi e Piazza XX Settembre

WINE POINT

Banco d'Assaggio con un'ampia selezione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg
In collaborazione con i sommelier AIS

dalle ore 10 alle 20,30 a turni

Foro Boario - Piazza Garibaldi

BARBERA FORUM

Degustazione con 64 produttori di Barbera d'Asti docg e Nizza docg
Tre turni giornalieri: 10-13 | 14-17 | 17,30-20,30
Ospiti il Formaggio Robiola di Roccaverano dop e del Salame Cotto Monferrato.
Posti limitati per turno.
Prenotazione su www.nizzaebarbera.wine

ore 11,13

Stazione Ferroviaria di Nizza Monferrato

ARRIVO DEL TRENO STORICO

il "TrEno", che viaggia per i paesaggi di Langhe, Monferrato e Roero (Torino - Nizza M.To)
Carrozze degli anni 30 "centoposte". Info su: www.trenolmr.com

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
In Piazza XX Settembre tutto il giorno animazione per grandi e piccoli. A cura di "Nizza con il Cuore" Associazione Commercianti

Enoteca Reg. di Nizza - Vineria La Signora in Rosso

PRANZO E CENA CON BANCO D'ASSAGGIO

Della Barbera d'Asti dei 64 produttori di Nizza è Barbera
Per degustare in un ambiente rilassato, con menu alla carta
Tel: 0141 793350 o 329 7137204

ore 17

Ex Chiesa Santissima Trinità

NIZZA 2016, LA GRANDE ANNATA CLASSICA

Masterclass di sei vini di diversi produttori da 6 macroaree della zona di produzione del Nizza docg
A cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del Presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.
Su prenotazione - € 25 - posti limitati tel: 320.1414335
Prenotazioni su www.nizzaeababera.wine

Saturday 7th May

9,30 a.m.

Foro Boario - Piazza Garibaldi

OPENING TOAST

Welcome by the authorities

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

Foro Boario - Piazza Garibaldi

BARBERA FORUM

Tasting with the 64 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 Formaggio Robiola di Roccaverano dop and Salame Cotto Monferrato.
Booking suggested on: www.nizzaebarbera.wine

12 p.m and 8 p.m.

Enoteca Reg. di Nizza - Vineria La Signora in Rosso

LUNCH & DINNER WITH TASTING OF BARBERA

of the 64 producers participating in Nizza è Barbera
For tasting Barbera d'Asti in a relaxed setting, à la carte menu
Tel: +39 0141 793350 or +39 329 7137204

7 p.m.

Historical Center - Piazza Garibaldi - Piazza XX Settembre

WINE POINT

Tasting Table with a selection of labels of Barbera d'Asti docg and Nizza docg from participant producers at the event
In collaboration with the AIS

Historical Center

NOTTE BIANCA

Late night opening of the shops, local food specialties

7 p.m.

Piazza XX Settembre

DINING AND DANCING

Street food, local food specialties from the area, and from places in Nizza and music. Music by Menericorderox, a dancing hip hop group from Nizza Monferrato; Organized by Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

Sunday 8th May

From 9,30 - 18,30 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 3357199927 - e-mail: info@ebiking.it
Cost: € 10 for the tour only + € 20 for e-bike rental.

10 a.m.

Historical Center

FOOD MARKET

Agri-food stalls

10 a.m.

Piazza Garibaldi [departure]

THE RED AND THE REDS,

two italian excellences Barbera meets Ferrari, automotive reunion of Ferrari by Red Passion Owner's from Turin

11 a.m.

Historical Center - Piazza Garibaldi - Piazza XX Settembre

WINE POINT

Tasting Table with a selection of labels of Barbera d'Asti docg and Nizza docg from participant producers at the event
In collaboration with the AIS