

L'ELOGIO DELLA BAGNA CÀUDA

HOTEL CROWNE PLAZA ROME-ST.PETER'S. - VIA AURELIA ANTICA 415 – 06.66420



Organizzato dall'associazione dei **Piemontesi a Roma**, con la collaborazione del **Bagna Cauda Day**, della rivista **Astigiani**, dei **Vignaioli di Calosso** (AT) e dell'**ItalianWine Travels** di Castelnuovo Don Bosco (AT) e con la partecipazione del **Rotary Club Roma Sud Ovest Palatino**, del **Rotary Club Roma Leonardo da Vinci** e del **Cenacolo dei Viaggiatori**

SABATO 3 FEBBRAIO 2018 ALLE ORE 20

**si svolgerà il tradizionale incontro piemontese
a basedi bagna cauda e danze dell'Ottocento**

I duecento commensali previsti potranno gustare il più famoso piatto della cucina piemontese accompagnato al *cardo gobbo* di Nizza Monferrato, ai *ciapinabòdi* Carignano (o *topinambur*, o carciofo di Gerusalemme, o girasole del Canada che dir si voglia) e ad altre verdure di stagione. Il tutto preparato dallo chef Vito Nolé del ristorante *Duca Bianco* di Calosso e dallo chef de cuisine Ernesto Casacchia.

Tra i patrocinatori dell'evento, vanno segnalate le cinque cantine di Calosso che ci hanno offerto il vino. Ma soprattutto va ricordata la rivista *Astigiani* -diretta da Sergio Miravalle – organizzatrice del *Bagna Cauda Day*, che si svolge a novembre in varie parti del mondo (e che vede i romani come sempre in ritardo di un paio di mesi). Attenzione: **day** si può leggere anche **d'aj**, che in piemontese vuol dire **aglio**. A proposito **d'aj**, attenzione bis: per garantire il giorno dopo una discreta sopportabilità del proprio alito, quest'anno verranno serviti due tipi di *bagna*: quella tosta (per uomini veri) e quella dolce (con aglio addomesticato). A voi la scelta.

Aperitivi& danzenelfoyer Fori Imperiali

Vini piemontesi con tante bollicine
La grande qualità dei Salumi piemontesi
Varietà di formaggi DOP del Piemonte
Polenta concia croccante
Piccoli flan alle erbe
Fritto misto alla piemontese



“800... gli amici di Mario”

Saranno cinque o sei coppie di ballerini in costume d'epoca così battezzati in onore del nostro vecchio segretario Mario Chianale che di quel gruppo fu l'animatore. Insomma, un gran ballo in onore d'un vecchio amico con il coinvolgimento finale di tutti i presenti, compresi gli chef

Marcia iniziale

Valzer spagnolo

Valzer dei fiori

Marcia Roma

Dopo il Gran Ballo. La cena nel Giardino d'Inverno

La bagna cauda

Le signore saranno debitamente protette dal bavagliolo offerto dagli amici del Bagna Cauda Day. Gusteremo nel fujot (il forneltodetto anche dianet) l'antica e storica salsa che abbraccia tutte le verdure invernali crude, cotte e al forno secondo la tradizione

Risotto alla “Gamba di Pernice” con fonduta di Parmigiano tartufato

Torta di nocciole con salsa all'inglese al moscato

Piccola biscotteria di credenza

I vini di Calosso

Cantina Daffara e Grasso - Barbera Monferrato e Moscato

Angelo Grasso - Nebbiolo

Cantina Canova - Gamba di Pernice e Re Bollicino

Cantina Scagliola - Frem e Bollicine

Cantina Fianza - Barbera d'Asti

La riffa per Telethon

(€ 5 un biglietto - € 10 tre biglietti e un cuore di cioccolata)

Sono in palio: 2 artistici magnum di vino piemontese, una ventina di bottiglie, 2 voucher validi per 4 persone per Spa e brunch domenicale all'Hotel Crowne Plaza Rome-St.Peter's, scatole di dolci, libri d'arte e quant'altro, tutto ben elencato nel foglio che troverete sul tavolo

€ 40 (bevande incluse)

Informazioni e prenotazioni presso i soci dei *Piemontesi a Roma*

Giuseppina Torrielli: 339 1047246 - Lilliana Fabbro: 320.1531492

piemontesaroma@libero.it

Per chi non vuole fare la fila all'accettazione e/o non vuole portarsi appresso contanti consigliamo il versamento sul c/c bancario 95722 intestato a “Piemontesi a Roma”

presso UBI Banca in via dei Crociferi - codice **IBANIT56S 03111 03253 0000 0009 5722**

Indicare chiaramente il nome, cognome e indirizzo del mittente e la causale

Ricordiamo altresì ai soci il rinnovo 2018 quale sostegno all'attività dell'Associazione: €50