

Programma BAGNA CAUDA DAY 2018



Sede di Astigiani e info del Bagna Cauda Day
 Ristoranti
 Negozi amici
 Mercatino in collaborazione con la CIA

Venerdì 23 novembre

Dalle 20,30 CENE D'APERTURA DEL BAGNA CAUDA DAY

Sabato 24 novembre



Dalle 10 alle 19,00 / Sotto i portici di piazza San Secondo, Asti
BAGNA CAUDA MARKET in collaborazione con la Cia (Confederazione italiana agricoltori) e l'associazione Amae - Atima Amici Macchine d'Epoca. Vendita prodotti tipici autunnali, incontri e dimostrazioni.

Dalle 12,30 PRANZO DELLA BAGNA CAUDA

Dalle 16,00 / Ex sala consiliare municipio, Asti
INCONTRI DI CARDOLOGIA. Dopo l'esordio dello scorso anno si discuterà di altri due prodotti indispensabili alla Bagna Cauda: il vino e l'olio extravergine d'oliva. Interverranno produttori esperti e comunicatori. In collaborazione con Slow Food.

Dalle 20,30 CENA CON BAGNA CAUDA

Ore 24,00 / Piazza San Secondo, Asti
BARBERA KISS tra i bagnacaudisti con la colonna sonora del DJ Margiotta, in collaborazione con onsorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato

Domenica 25 novembre

Ore 10,00 / Caffetteria Mazzetti, Asti, corso Alfieri 357
TERZA EDIZIONE DELLA MARCIA CAUDA, corsa podistica non competitiva di 8 chilometri per le vie di Asti. Organizzata in collaborazione con la società astigiana "Vittorio Alfieri" di atletica leggera. Ritrovo e iscrizioni alle ore 8,45 alla Caffetteria Mazzetti di corso Alfieri 357, ad Asti, con ingresso dai Giardini Alganon di piazza Roma. Iscrivarsi costa 5 Euro, ma chi si presenta con il bavAGLIOLone ha diritto al prezzo ridotto bagnacaudisti di soli 2 Euro.

Dalle 10 alle 13,30
 Sotto i portici, Asti, piazza San Secondo e piazza Statuto
BAGNA CAUDA MARKET in collaborazione con la Cia (Confederazione italiana agricoltori) e l'associazione Amae Atima Amici Macchine d'Epoca. Vendita prodotti tipici autunnali, incontri e dimostrazioni.

Dalle 12,30 PRANZO CON BAGNA CAUDA

Dalle ore 17,00
 Salone degli specchi di Palazzo Ottolenghi, Asti
CERIMONIA DI CONSEGNA DEL "PREMIO TESTA D'AJ" e dei premi alle scuole aderenti al progetto "Bagna alla Lavagna"

Dalle 20,30 CENE FINALI DEL BAGNA CAUDA DAY 2018

Bagna Cauda Market



In collaborazione con CIA Agricoltori Italiani

Sotto i portici di piazza San Secondo sabato 24 e domenica 25 dalle ore 10 alle ore 19, si potranno acquistare: Cardi Gobbi, Verze, Peperoni, frutta e verdure di stagione, Robiola di Roccaverano, salumi e formaggi, Presidi Slow Food prodotti dop e igp direttamente dal produttore.



Gli alleati del Bagna Cauda Day



CANTINE E LOCALI dove festeggiare nel centro di Asti

1 ANGOLO DEL BEATO (Asti) Vicolo G. Cavallieri, 2

PRENOTAZIONI: 0141 531668 - info@angolodelbeato.it - www.angolodelbeato.it
POSTI A TAVOLA: Ven 40 / Sab pranzo 40 / Sab cena 40 / Dom pranzo 40
CHI PORTA IL VINO: Enrico Rainero da Vaglierano d'Asti
AMBIENTE: Ristorante elegante con cucina tipica piemontese. Vi si arriva da piazza Statuto in centro città. L'accoglienza è calda e raffinata. Particolare la scelta di ingredienti.

2 ANTICHE CANTINE DI PALAZZO GAZELLI / CANNON D'ORO

(Asti) Via Quintino Sella, 46
PRENOTAZIONI: 0141 907794 - cannonoro@cannonoro.it - www.cannonoro.it
CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Ristorante Cannon D'Oro, Cocconato
POSTI A TAVOLA: Ven cena 200 / Sab cena 200 / Dom pranzo 200
CHI PORTA IL VINO: Bava da Cocconato
AMBIENTE: Un palazzo storico e le sue accoglienti cantine ospitano una bagna cauda di atmosfera affidata alle sapienti mani dei cuochi del Cannon D'Oro, meta gustosa cocconatese. I locali sono adeguatamente riscaldati.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

3 ANTIQUA CANTINA RAMELLI

(Asti) Piazza Cattedrale (su prenotazione)
PRENOTAZIONI: 338 9937171 - 366 1815443
POSTI A TAVOLA: Ven 60 / Sab cena 60
CHI PORTA IL VINO: Bersano da Nizza Monferrato
AMBIENTE: Torna la bella sorpresa della riapertura temporanea in occasione del Bagna Cauda Day delle suggestive cantine di palazzo Ramelli in uno degli angoli più belli e intatti dell'Asti medioevale. Una scala usata un tempo per far uscire le botti vi farà scendere in uno spazio fascinoso, arredato con grande gusto. All'uscita la Cattedrale vi incanterà con il fascino del romanico piemontese. Cucina d'autore affidata alle sapienze di Monica e Caterina.
Inclusi nei €25:dessert

4 CAFFETTERIA MAZZETTI (Asti) Corso Alfieri, 357

PRENOTAZIONI: 0141 324299 - 3391477539
POSTI A TAVOLA: Ven 20/Sab pranzo 20/Sab cena 20/Dom pranzo 20/Dom cena 20
CHI PORTA IL VINO: Fratelli Rovero da San Marzanotto d'Asti
AMBIENTE: La Caffetteria Mazzetti collegata al palazzo che ospita il grande museo, nasce con l'idea di soddisfare spiriti e palati tra tradizione e delicatezza. In un ambiente arredato con un tocco vintage, ironico e giocoso, con le finestre che si aprono sulla torre merlata di Piazza Roma. Ai fornelli Valeria che, per quest'occasione, esibisce una bagna cauda monferrina, attingendo dagli antichi saperi di nonna Pina, proponendo anche una versione super leggera e una vegana.
*inclusi nei €25: aperitivo con bocconcini burro e acciughe e caffè

5 CAMBIOCAVALLO HOTEL RISTORANTE

(Asti) Via G. Testa, 47
PRENOTAZIONI: 0141 351094 - info@hotelcastelloasti.com - www.hotelcastelloasti.com
POSTI A TAVOLA: Ven 35 / Sab pranzo 35 / Sab cena 35
CHI PORTA IL VINO: Cantina Goggiano di Refrancore (AT)
AMBIENTE: Il ristorante è si trova all'interno dell'hotel Castello, un suggestivo edificio risalente al XIX secolo sulla linea delle antiche mura medioevali, arredato in stile moderno e minimal chic. La cucina unisce la tradizione piemontese piatti di pesce dello chef di origine moncalvese Pier Mario Monzeglio.
*inclusi nei €25: acqua e caffè

6 CAMPANARÒ (Asti) Corso Alfieri, 36

PRENOTAZIONI: 0141 33252 - info@campanaro.it
POSTI A TAVOLA: Sab pranzo 45
CHI PORTA IL VINO: Cantine Ferraris da Castagnole Monferrato
AMBIENTE: Ritroviamo Susanna e Dullio con il calore di sempre nel loro locale piccolo e accogliente, uno dei punti di riferimento della cucina made in Asti. L'enoteca riserva grande attenzione al Piemonte. Viene proposto il pane fatto in casa anche in versione senza glutine. La bagna cauda è classica, con estrema attenzione per le materie prime. Le acciughe sono di Sciaccia.
*inclusi nei €25: sorbetto di limone e salvia

7 CANTINA SANTA LIBERA ASSOCIAZIONE A SINISTRA

CASA DEL POPOLO (Asti) Via Brofferio, 129
POSTI A TAVOLA: Ven 100 / Sab cena 100
CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Adriano Rissone e Pina Bellezza cuccinieri storici della Casa Del Popolo
PRENOTAZIONI: 346 3265302 - casadelpopoloasti@gmail.com
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti La Viranda da San Marzano Oliveto
Sabato "la disfida della Bagna Cauda" Prenotazioni 346 3265302
CHI PORTA IL VINO: Barbera Selezione Piccoli Produttori del Piemonte aderenti al Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato
AMBIENTE: Quella che fu una storica fabbrica del ghiaccio e poi cantina dei fratelli Bosia, è diventata un luogo di cultura e convivialità. Sabato 24 novembre andrà in scena la "Disfida della Bagna Cauda". Tre cantine in gara daranno vita ad una straordinaria competizione. La serata sarà coordinata da Pier Ottavio Daniele, vedrà schierati l'Osteria dei Meravigliati di Canelli, l'Osteria Ca del Fòs di Fontanile, il Ristorante Dente di Asti.
*inclusi nei €25: dolce

8 CAVOLO A MERENDA (IL) (Asti) Via Garetti 8

PRENOTAZIONI: 0141 1720250 info@ilcavoloamerenda.it - www.ilcavoloamerenda.it
POSTI A TAVOLA: Ven 50 / Sab sera 50 / Dom pranzo 50
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Villa delle Rose di Pico Macario da Mombaruzzo
AMBIENTE: Nel cuore della città di Asti un locale veterano del Bagnacaudaday informale, caldo e accogliente, con piatti della tradizione ma anche abbinamenti originali volti ad esaltare i sapori mediterranei, sempre attenti alla qualità delle materie prime ed alla stagionalità. Le acciughe per la bagna cauda arrivano dalla siciliana Sciaccia. Quest'anno proporrà un "fuori menù" che sta... come il "cavolo a merenda".
*inclusi nei €25: entrèe e caffè

9 CENTO TORRI (Asti) Via Secondo Arò, 30

PRENOTAZIONI: 328 1044845 - montanellafabio@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven 25 / Sab pranzo 25 / Sab cena 25 / Dom pranzo 25
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti della Cantina dei produttori di Vinchio e Vaglio Serra
AMBIENTE: Piccolo e accogliente ristorante specializzato in cucina tradizionale piemontese, realizzata con materie prime fresche di alta qualità. Ambiente tranquillo e familiare, a due passi da Piazza Alfieri. Per la bagna cauda olio ligure e acciughe del Mar Cantabrico.

10 CICCETTO (IL) (Asti) Via Garetti, 11/13

PRENOTAZIONI: 0141 320225 - info@santagata.com
POSTI A TAVOLA: Ven 40 / Sab cena 40 / Dom pranzo 30 / Dom cena 30
CHI PORTA IL VINO: Cantine Sant'Agata da Scurzolengo
AMBIENTE: Il Cicchetto è originalità, l'arredamento si basa sul recupero dei legni di cantina come le doghe delle botti. L'ambiente è semplice e sobrio, con un pizzico di allegria in stile piemontese. Il Cicchetto è anche ristorante, la sua cucina permette di assaggiare piatti tipici della tradizione o fare un viaggio nella cucina contemporanea.
*inclusi nei €25: saluto della cucina, piccola entrèe di stagione, 1 cacciatorino riserva speciale del Cicchetto (ogni 2 persone)

11 CIRCOLO ANTICHE MURA (Asti) Vicolo Dorna, 5

PRENOTAZIONI: 0141 320732
POSTI A TAVOLA: Ven 40 / Sab pranzo 30 / Sab cena 50 / Dom pranzo 25 / Dom cena 25
CHI PORTA IL VINO: Massimo Bo di Costigliole d'Asti
AMBIENTE: Sport e bagna cauda nello storico Circolo Tennistico circondato dal verde, lungo le antiche mura della città, a due passi della Cattedrale. Cucina sincera in ambiente accogliente. Il Circolo Antiche Mura risale agli Anni Trenta e mantiene lo stile architettonico dell'epoca.
*inclusi nei €25: antipasto e caffè

12 CIT MA BON C/O SCUOLA GOURMET

(Asti) Via Ranco, 16 angolo Via Garetti
PRENOTAZIONI: 342 9045593
POSTI A TAVOLA: Ven 50 / Sab cena 50 / Dom pranzo 50
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti di Elio Perrone, da Castiglione Tinella
AMBIENTE: in occasione del Bagna Cauda Day 2018 il ristorante Cit Ma Bon di Via Garetti accoglierà i commensali nei locali della Scuola GOURMET di Asti, conosciuta per le lezioni di cucina per appassionati e corsi di degustazioni vini.
*inclusi nei €25: antipasto della casa

13 CONVIVIO (Asti) Via Giovanni Battista Giuliani, 4/6

PRENOTAZIONI: 0141 594188 - 334 1120130 - annidiluce@libero.it www.convivioasti.it
POSTI A TAVOLA: Ven 35 / Sab pranzo 20 / Sab cena 35
CHI PORTA IL VINO: Barbera del Monferrato proposto dal Convivio
AMBIENTE: Un locale ospitato in una casa d'epoca, al pian terreno senza barriere architettoniche, che sin dal 1986 punta sulla valorizzazione della cucina e dei vini astigiani. Nel centro storico di Asti, a due passi da Piazza Statuto, Danilo Machetti accoglie i clienti in un ambiente piacevole e rilassante. Propone una bagna cauda classica con un tocco di vino rosso in cottura.
*inclusi nei €25: aperitivo di rito, agnolotti in brodo e torta di pere e cacao

14 DIAVOLO ROSSO (Asti) Piazza San Martino, 4

PRENOTAZIONI: 347 7935323 - ottolenghisummer@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven 120 / Sab pranzo 120 / Sab cena 120 / Dom pranzo 120
CHI PORTA IL VINO: Barbera L'avvocata 2017 e Gavi LaRocca 2017 di Coppo da Canelli
AMBIENTE: Una ex chiesa della Confraternita di San Michele frequentata da Vittorio Alfieri bambino sulla storica piazza San Martino è stata trasformata dal Duemila in un Circolo culturale dedicato al mitico ciclista astigiano Giovanni Gerbi. Il Diavolo Rosso, offre un ambiente dall'atmosfera suggestiva difficile da dimenticare dove si incontrano cultura e musica. Sabato 24 la bagna sarà allietata dal concerto di Dodo & Charife.
*inclusi nei €25: dessert - menu' bimbi con agnolotti €€

15 FRANCESE (Asti) Via dei Cappellai, 15

PRENOTAZIONI: 0141 592321 - info@pizzeria-italia.it
POSTI A TAVOLA: Ven 60 / Sab pranzo 60 / Sab cena 60 / Dom pranzo 60 / Dom cena 60
CHI PORTA IL VINO: Cantine Post Dal Vin da Rocchetta Tanaro
AMBIENTE: Dopo il successo delle scorse edizioni, torna in esclusiva la bagna cauda al forno proposta in un letto di verdure acciughe e acciughe di Cetara, con sapienze della costiera amalfitana portate ad Asti dalla famiglia Francesca. Gli storici pizzaioli partenopei, che hanno saputo radicarsi ad Asti puntando sulla qualità e lo stile, aggiungono ogni anno una nota inedita al gran concerto del Bagna Cauda Day.

16 GINA LA PIADINA (Asti) Via Gobetti, 8

0141 1781780 - 0173 362008 - www.ginalapiadina.it
Durante i tre giorni dell'evento, verrà proposta una speciale piadina con bagna cauda al prezzo speciale di 8 euro e una versione super con tartufo a prezzo speciale.

17 GROTTA (LA) (Asti) Corso Torino, 366

PRENOTAZIONI: 0141 214168
ristorantelagrotta@alice.it - www.ristorantelagrotta.net
POSTI A TAVOLA: Sab pranzo 60 / Sab cena 60 / Dom cena 20
CHI PORTA IL VINO: Barbera Perroncito da Mongardino
AMBIENTE: Uno degli templi storici della cucina astigiana famoso per l'interpretazione classica della piemontestà a tavola torna con la nuova gestione ad aderire al Bagnacaudaday. Sale ampie, camerieri in giacca bianca. Comodo parcheggio all'ingresso della città da corso Torino a poche centinaia di metri dal casello di Asti Ovest.
*inclusi nei €25: bunet e caffè

18 LAURA'S RESTAURANT (Asti) Via Cavour, 106

PRENOTAZIONI: 0141 34371 - info@hotelpalio.com - www.hotelpalio.com
POSTI A TAVOLA: Ven 30 / Sab cena 40 / Dom pranzo 30
CHI PORTA IL VINO: Cantine Post Dal Vin da Rocchetta Tanaro
AMBIENTE: Laura's Restaurant è il ristorante dell'Hotel Palio a 4 stelle, nel cuore della città, ideale per un soggiorno in terra astigiana e per una bagna cauda tradizionale con un tocco di classe. Sul finale la chef Giulia propone ai bagnacaudisti carne cruda a fettine e uovo.
*inclusi nei €25: entrèe

19 MANGI E TASTI (Asti) Corso Pietro Chiesa, 14

PRENOTAZIONI: 375 5004440 - mangietasti@libero.it - fb.com/mangietasti
POSTI A TAVOLA: Ven 40 / Sab pranzo 40 / Sab cena 40
CHI PORTA IL VINO: Pinuccio Pavese da Montemarzo
AMBIENTE: Il locale è a due passi dal centro di Asti, con possibilità di parcheggio. Si propone la nuova concezione del "flusso continuo", ovvero caffetteria dalle 7 del mattino e ristorazione dalle 12 alle 23 con sistema di comanda elettronica. La bagna cauda è monferrina interpretata da cuochi giovani che la propongono anche senz'aglio.
*inclusi nei €25: losanghe di polenta e fettine di carne all'albese

20 NUOVO CIRCOLO AL PINO (Asti) Via Natta, 49

PRENOTAZIONI: 0141 592717 - circolo_alpino@libero.it
POSTI A TAVOLA: Ven 50 / Sab pranzo 50 / Sab cena 50 / Dom pranzo 50 / Dom cena 50
CHI PORTA IL VINO: Post dal Vin di Rocchetta Tanaro, Gonella Vini da Antignano, Sant'Anna dei Bricchetti da Costigliole d'Asti e Dolceat d'Asti 2017 di Poggio Matteo, da Castel Boglione. AMBIENTE: Storico circolo, nel centro storico della città a due passi dal duomo, al primo piano di un palazzo settecentesco con caratteristici soffitti, camino e altri particolari dell'epoca. I nuovi giovani gestori vogliono garantire agli ospiti un ambiente accogliente e familiare adatto anche ai più piccoli. Ogni piatto racconta una parte di vita dello chef Massimo con ingredienti sempre freschi.

21 PIC NIC (Asti) Via Ospedale, 7

PRENOTAZIONI: 0141 556228 - nuovopicnic@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven 30 / Sab pranzo 30 / Dom pranzo 30 / Dome cena 30
CHI PORTA IL VINO: Perroncito da Mongardino
AMBIENTE: Il ristorante-pizzeria di via Ospedale è un classico della proposta di ristorazione astigiana. È stata una delle prime pizzerie in città che ha saputo evolversi e crescere con una più ampia proposta gastronomica. Locale a pochi pochi passi dalla centrale Piazza Alfieri. Ai fornelli lo chef Carlo.
*inclusi nei €25: caffè

22 PODESTÀ (IL) (Asti) Via dei Cappellai, 5

PRENOTAZIONI: 0141 590030 - www.lipodesta.com
POSTI A TAVOLA: Ven 20 / Sab pranzo 20 / Sab cena 15 / Dom pranzo 20
CHI PORTA IL VINO: Fabrizio Bertolino da Montegrosso
AMBIENTE: Ristorante, a due passi da Piazza San Secondo, è ospitato nelle storiche cantine del Palazzo del Podestà. Volte in mattoni e fregi in arenaria del XIII secolo tutelate dalle Belle Arti. Il ristorante condotto da Bruno Violato, sommelier e presidente dell'associazione dei ristoratori astigiani è in sintonia con la suggestiva enoteca "la Buta" di via Incisa.

23 SALONE DEI MILITARI IN CONGEDO BAGNA CA' (Asti) Via Bonzanigo, 46

PRENOTAZIONI: 340 8612316
POSTI A TAVOLA: Ven 80 / Sab cena 80 / Dom pranzo 80
CHI PORTA IL VINO: Azienda Gaudio Bricco Mondalino da Vignale Monferrato
AMBIENTE: Storica location nel centro medievale della città, sede della Fratellanza Militari in Congedo, dove recentemente è stato inaugurato il rifacimento dell'antica meridiana, uno dei più antichi orologi solari della città. Per il Bagna Cauda Day viene fatta rivivere dall'associazione "AmoreTerra". Il Food designer astigiano "Ape", in collaborazione con Agripassione, propone una bagna cauda con prodotti del territorio dimostrando che la cucina vuole essere anche cultura. In alternativa la versione atea con la ricetta registrata della Bagna Fausa di Agripassione.
PER SAPERNE DI PIU': www.agripassione.it e Ape chef a domicilio CEO di www.chefbooking.com. Bagna Ca' propone anche servizio a domicilio.
*inclusi nei €25: aperitivo di benvenuto, trippa di fassona, ovetto e caffè

NEGOZI AMICI

1 CASALINGHI TERZUOLO Dove si trova: Via Brofferio 32
Contatti: tel. 0141 592039. Ambiente: Amanda e Piero Gerbo nel loro antico antro hanno un tesoro di attrezzi da cucina, bicchieri, piatti "fujot" e ogni altra cosa utile alla bagna cauda

2 DANIELLA Dove si trova: Via Brofferio 159 Contatti: tel. 0141 355650.
Ambiente: Artigianale laboratorio di pasticceria che per il Bagna Cauda Day ripropone, oltre alle altre specialità, le acciughine, deliziosi biscotti di pastafrolla, ideali per finire in dolcezza.

3 DAVIDE BARBERO Dove si trova: Via Brofferio 84 Contatti: Tel. 0141 594004
Ambiente: Cioccolateria che merita una visita golosa. Da non perdere i grissini ricoperti di fondente e i torroncini alle nocchie Piemonte IGP. Anche quest'anno ci sarà "Acciulatata", il pesciolino in cioccolato in versione fondente e latte prodotto in esclusiva da Barbero per il Bagna Cauda Day.

4 CAFELAIT Dove si trova: via Roero 8 Contatti: 0141 230567
Ambiente: Emanuela Cerruti conduce questo delizioso bar bistrò ideale per un pre o un dopo Bagna cauda con un caffè o un aperitivo, quattro chiacchiere in un ambiente informale e molto parigino in pieno centro storico a due passi da Palazzo Ottolenghi e dalla sede di "Astigiani".

5 CESTAIO VARENNI Dove si trova: V. Aliberti 16 Contatti: tel. 0141595364
Ambiente: Gian Piero Varenni ha dato inizio alla sua attività in via Aliberti nel lontano 1952, è uno dei quattro cestai ancora in attività in Piemonte. Propone anche nella sua bottega "storica" una vendita eccezionale di presepi da tutto il mondo e di altri oggetti curiosi nei mesi di novembre e dicembre.

6 CREMERIA ALFERI Dove si trova: p.zza Alfieri 12 - Contatti: 0141 31350
Ambiente: Un bel bar nel centro di Asti con dehor coperto dove il bancone degli stuzzichi per gli aperitivi sarà nei giorni del Bagna Cauda Day più ricco del solito.

7 HARD CAFÉ (CARD CAFÉ) Dove si trova: Via dei Cappellai 9 Contatti: 0141 231716
Ambiente: Un bar dove la movida astigiana si ritrova. È un punto di incontro che durante il Bagna Cauda Day diventerà ancora più vivace con aperitivi specifici e tavolini all'aperto riscaldati.

8 TUTTOPESCA Dove si trova: p.za Libertà, 10 (Mercato Coperto di Asti)
Contatti: tel. 3397703345 Ambiente: pescheria che sa offrire pesce fresco, anche arricchito di aromi, quotidianamente in arrivo dal mar Ligure e Adriatico e anche acque marine più lontane. Nei giorni del Bagna Cauda Day in vendita acciughe salate con sconto del 10% a tutti i bagnacaudisti.

9 TINTORIA DANTE Dove si trova: corso Dante 75 - Contatti: tel. 0141 556883
Ambiente: Il Bagna Cauda Day ha anche una sua lavanderia convenzionale. Anna Oliva garantisce il 10% di sconto a tutti i bagnacaudisti.

10 ANTICA DROGHERIA D'ASTI Dove si trova: Via Aliberti 2
Contatti: tel. 0141 593881. Ambiente: Una porta scorrevole vi fa entrare tra i sapori e i profumi spesso dimenticati. La passione di Davide e Alessandra porta alla riscoperta di prodotti straordinari come le selezionate acciughe da bagna cauda nel mastello di legno.

11 CAFFETTERIA MAZZETTI Dove si trova: Asti, corso Alfieri 357
ingresso dai giardini Alganon Contatti: 0141 324299/3391477539 Ambiente: questo caffè è dedicato ai sognatori, a chi si è ammalato di meraviglia, a chi sospira nel vento, a chi guarda la luna e si emoziona, a chi accarezza il mondo, a chi si è smarrito e poi si è ritrovato, alle grandi anime, ai sorrisi fatti di nascosto, alla gente che sussurra, alle nuvole colpite dal vento, ai temporali, al sole, alle persone che si vogliono bene senza saperlo, alla primavera, al giorno della tua nascita, alla mia mamma e anche alla tua, dedicato a te, a me.

12 TIZIANA FIORI Dove si trova: Asti, Corso Alfieri 334 Contatti: 338 8881457
Ambiente: a due passi da piazza Roma, negozio aperto da quasi cent'anni, il più antico di Asti. Storicamente Camerano, dal 1987 è gestito amorevolmente da Tiziana, che propone fiori freschi, piante verdi, e composizioni floreali; sconto del 10% a tutti i bagnacaudisti.

13 ASTICALZATURE Dove si trova: Asti, piazza Marconi (stazione FFSS)
Contatti: 0141594382 Ambiente: storico negozio di calzature sportive e non, per uomo donna e bambino delle migliori marche proposte al miglior prezzo, esposte a self-service su due piani di vendita. Dopo l'abbuffata di bagna cauda sarà un piacere camminare con scarpe nuove; sconto del 10% a tutti i bagnacaudisti.

14 MACELLERIA CAFFA Dove si trova: Asti, piazza Alfieri 18 Contatti: 0141530701
Ambiente: vero atelier della carne, pronta per diventare sublime opera d'arte per il palato. Nel pieno centro della città una macelleria in versione tutto a vista, sorprendente per eleganza e professionalità.

15 CALDERA GIOIELLI Dove si trova: Asti, via Cavour 36 (Portici Cestai)
Contatti: 0141324105 Ambiente: bottega artigiana sotto i suggestivi portici di piazza Statuto dove, oltre a far realizzare le vostre idee...potrete trovare un'originale interpretazione della "bagna cauda" ed un'intera collezione di D-Wine dedicata al vino, al Palio ed alla città di Asti.

ORARI

VENERDÌ 23 Cena dalle 20.30

SABATO 24 e DOMENICA 25
pranzo ore 12.30 e cena dalle 20.30

Legenda

- ROSSO TRADIZIONALE COME DIO COMANDA
- GIALLO ERETICA CON AGLIO STEMPERATO
- VERDE ATEA SENZ'AGLIO
- FINALE IN GLORIA CON UOVO E TARTUFO
- BAGNA NANNA PERNOTTAMENTO
- NEW ENTRY NUOVI AMICI

Il consiglio di Astigiani

Mangia la Bagna Cauda e bevi vino in allegria usando tutti i cinque sensi senza dimenticare il buon senso

