

## **IT.A.CÀ al Castello: degustazioni di Grignolino, Gavi e Dolcetto a 5 e 10 euro**

A integrazione di quanto precedentemente inviato, si comunicano ulteriori dettagli - come i nomi dei produttori presenti **domenica 22 ottobre al Castello di Casale Monferrato** - per l'ultima giornata di **IT.A.CÀ Monferrato 2017** (20 – 22 ottobre), unica tappa piemontese del più ampio programma di **IT.A.CÀ – Migranti e Viaggiatori, festival del turismo responsabile** ([www.festivalitaca.net](http://www.festivalitaca.net)).

Per la mostra-fiera “**Buono è Bello**” (dalle ore 10 fino alle 21), saranno presenti le seguenti realtà produttrici di Grignolino, Gavi e Dolcetto: Consorzio Colline del Monferrato Casalese (recentemente costituito, presieduto da Domenico Ravizza e che include 77 produttori del territorio, da anni impegnati nella promozione del grignolino), UVA (Collettiva Unione Vignaioli Artigiani del Monferrato coordinati da Maurizio Ferraro), Consorzio Tutela Ovada Docg (presieduto da Italo Danielli, che raggruppa oltre 30 aziende produttrici principalmente di dolcetto) e l'Azienda Agricola Biodinamica Giordano Lombardo di Gavi.

**In continuità con quanto già sperimentato in passato con l'iniziativa Stupujtime, si potranno degustare i vini, divisi per aree produttive (in corrispondenza dei rispettivi vitigni). I fruitori sceglieranno se acquistare un calice da tre degustazioni al prezzo di 5 euro o uno da dieci degustazioni al prezzo di 10 euro.**

Per l'iniziativa “**La dispensa**” sarà possibile conoscere, acquistare e assaggiare diversi prodotti gastronomici locali, dai salumi ai formaggi fino ai prodotti agricoli tra i quali Salumeria Miglietta, Azienda Agricola La Capra Regina, Azienda Agricola Marco Grigioni, Azienda Agricola Roberto Brusa, La Strada del Riso, Azienda Agricola Orticoltura e anche i prodotti agricoli di Piovà di Massaia.

Ancora, **i bambini potranno dilettarsi in ben tre laboratori**. Alle 11 (ripetibile nel pomeriggio) al costo di 5 euro con Gianmaria Sabatini si terrà “Solcando il Monferrato” dedicato a pietra da cantone e cotto antico. Alle ore 15 (ripetibile), ci sarà l'evento gratuito “Riciclo”, con la costruzione di un manufatto con materiale di riciclo a cura di Remix Alessandria e, infine, alle ore 16, al costo di 5 euro, il laboratorio “Tutti i colori del cibo” a cura di MacA Museo A Come Ambiente di Torino.

Ancora, saranno presenti con i loro stand l'Istituto Superiore Leardi e il Liceo Balbo, Legambiente, Libera, il Parco del Po, Il Picchio e, inoltre, verrà illustrata la possibilità di effettuare l'easy rafting sul fiume e di utilizzare biciclette a pedalata assistita.

Durante la giornata si terranno altri due appuntamenti: alle 15,30 il convegno “**Etico, Estetico, Ecologico: arte, cultura e architettura nel paesaggio produttivo**” dedicato a progetti artistici sostenibili tra vigne e risaie sul territorio piemontese con relatori **Andrea Cerrato** (Un Monferrato di bellezza: Orme su La Court e altre storie), **Paolo Baretta** e **Lidia Carbonetti** di Rocco di Carpeneto (oltre che produttori vitivinicoli anche titolari dell'eco bio agriturismo “La Bella Vite”, con realizzati alcuni progetti dell'architetto Paolo Scoglio, protagonista della mostra Architetture per l'Ecoturismo in Monferrato), **Piero**

**Rondolino** di Acquerello (produttore di riso coltivato nei dintorni della storica tenuta La Colombara, sede anche del Museo della Tenuta Torrone della Colombara, dedicato alla storia rurale di una produzione attiva da cinquecento anni), **Silvano Stella** (per la chiesa di David Tremlett e il Castello di Coazzolo) e **Sergio Noberini** per il Museo Luzzati.

Alle **ore 17,30** quindi, all'Enoteca Regionale si terrà “**Un luogo a cui tornare**”, conversazione con la scrittrice **Fioly Bocca**.

Spiega l'**assessore a turismo e cultura Daria Carmi**: *«Il festival del turismo responsabile é per noi l'occasione di sperimentare una nuova formula di valorizzazione del vino locale e della cultura relativa. Vini come il Dolcetto e il Grignolino hanno una natura comune e stanno crescendo negli anni per qualità e per numero di bottiglie vendute. Il calice per le degustazioni diventa una chiave per innamorarsi dei frutti meravigliosi che il nostro magnifico Monferrato produce»*.

*Casale Monferrato, 17 ottobre 2017*