



Il Programma

Barbera&Barbere 2001 -2024

un esempio di resilienza enogastronomica
patrimonio del territorio

Barbera&Barbere 2001 -2024

23 anni dedicati alla cultura del buon vino, all'eccellente gastronomia
ai produttori ed ai ristoratori che hanno fatto crescere e diventare grande
il Monferrato ed il Piemonte



Barbera&Barbere 2001 -2024

Le eno-tappe del percorso

28 novembre 2001 presentazione Associazione alla CCIAA di Asti

6 dicembre 2001 - prima serata al Ristorante Reale di Asti (degustate 4 Barberie: Bava – Ca d Carussin - Colle Manora – Scrimaglio)

Dal 2001 al 2004 - degustazioni di Barberie d'Asti in purezza e non

Dal 2005 al 2010 - “apertura” ad altri vini bianchi e rossi del territorio (Ruché, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Alta Langa e Cortese ecc.)

10 novembre 2010 - prima serata dedicata al Nizza con oltre 20 produttori presso l'Enoteca Signora in Rosso di Nizza Monferrato

Dal 2010 > B&B si «apre» al territorio con e a supporto del Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Consorzio Asti DOCG, ATL Asti Turismo, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Strada del vino e del cibo Astesana ecc.

2020 la pandemia e l'impatto sul mondo associativo enogastronomico

2020 – 2024 la resilienza enogastronomica di Barbera&Barbere e la terza ripartenza

Barbera&Barbere 2001 -2023

Cosa abbiamo proposto e realizzato: i numeri

226 eventi gestiti direttamente

57 eventi gestiti in partnership

1077 vini del territorio degustati

667 aziende vitivinicole coinvolte

203 aziende non vitivinicole coinvolte

172 ristoranti e vinerie visitati

Oltre **14.500** presenze complessive agli appuntamenti

Da **90** a **150** Soci medi/anno

Oltre **1500** amici su Facebook

8 Soci fondatori

14 componenti del consiglio Direttivo (**ancora in discreta salute....**)

Barbera&Barbere 2001 -2024

Per il territorio

Formazione specialistica agli operatori della ristorazione sulla conoscenza e sul servizio professionale dei nostri vini («Local Wine»), in collaborazione con Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, ATL – Langhe Monferrato e Roero, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e Associazione ristoratori Provincia di Asti;

Supporto organizzativo al Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato per le due edizioni dei **«Giovedì Vintage»;**

Partecipazione ad eventi specifici nell'ambito di Barbera Gusto del Territorio, ora Rosso Barbera di Costigliole d'Asti;

Il vino nel Piatto: rassegna mensile delle ricette del territorio a base di vino in collaborazione con l'Accademia Italiana della cucina – Centro Studi del Piemonte ed il Giornale «La Stampa»

Supporto progettuale e organizzativo ad Astesana – Strada del vino e del Cibo (una delle 5 Strade riconosciute a livello regionale)

Partecipazione e contributo a eventi, convegni, seminari organizzati da Consorzi di tutela dei vini DOC e DOCG, AIS Associazione Italiana Sommelier – Delegazione di Asti, Comuni, Associazioni di categoria, Enti e Fondazioni varie

Supporto organizzativo alle due edizioni de **«Lunedì Stappa di Casa»** presso i bar e wine-bar del centro di Asti.

Barbera&Barbere 2001 -2024

L'attività 2023

Realizzate 8 serate: **Angolo del Beato**, Asti
La Fertè, Asti
Ristorante Antica Torre Barbaresco, CN
Ristorante il Bagatto, Grazzano Badoglio AT
Eco Resort Casa Serra, Montegrosso Cinaglio AT
Ciabot San Giorgio, Monteu Roero CN
Cascinale Nuovo, Isola d' Asti AT
Piccola Torre Nizza M.to AT
Cascinale Nuovo, Isola d' Asti AT

Degustati 41 vini del territorio

Coinvolte 28 aziende vitivinicole e 3 aziende non vitivinicole

Assicurate complessivamente oltre 360 presenze paganti

I valori «fondanti» di Barbera&Barbere

Trasparenza, rispetto e correttezza, anche economica,
nei rapporti con ristoratori, cantine e fornitori in genere

Standard qualitativi e di professionalità delle proposte adeguati

Coerenza tra ciò che si propone e ciò che si realizza

Messa in rete delle proposte enogastronomiche di qualità del territorio

Passione ed impegno nell'attività associativa svolta

Barbera&Barberere*duemilaventiquattro*



ANTEPRIMA LA TOSCA DI GIACOMO PUCCINI

Serata dedicata alla Tosca di Giacomo Puccini
in occasione della prima al Teatro Alfieri di Asti
con la collaborazione di Alberto Bazzano critico
musicale con menù e vini dedicati.

osca

OPEN AIR

primavera - autunno

Percorsi in vigna tra cantine e terrazze panoramiche

Tour del Loazzolo

**percorso enoturistico-paesaggistico
tra le cantine del Loazzolo con cena presso
una trattoria del territorio**

Tour della Pera Madernassa

**tra Guarene e Castagnito
con cena presso il Ristorante Io e Luna di Guarene;**

La Cena in vigna

presso l'azienda Gozzellino Sergio,
Bricco Lu, Costigliole d'Asti.

PROPOSTA

MERENDA SINOIRA ANTICA MANIERA
CANTINA CARLIN DE PAOLO
San Damiano d'Asti

PROPOSTA

**TERRAZZA PANORAMICA
CANTINA LA TORRE DI CASTEL ROCCHERO
APERITIVO MUSICALE E DEGUSTAZIONE DEI VINI DELLA CANTINA**

PROPOSTA

**BORGIO AFFINATORI A CASTELL' D'ANNONE
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI AFFINATI DA BARBARA E LORENZO
LE TIPICITÀ DEL TERRITORIO IN ABBINAMENTO A VINI DA DECIDERE**

PROPOSTA

**PIZZA E ALTALANGA
CASCINA DEI GRIFONI (DA SILVIO)**

PROPOSTA

SOLO FINGER
NEL GIARDINO DEL RISTORANTE ANTICO CASTELLO A COCCONATO

B&B ART

 BARBERA
& BARBERE

2024

contaminazioni
provocazioni
sperimentazioni
tra arte cultura
e vino

**ALLA SCOPERTA DEI
LOCALI TIPICI
E DEI NOSTRI GRANDI
VINI**

ALLA SCOPERTA DEI LOCALI TIPICI E DEI NOSTRI GRANDI VINI

**CASTELLO DI RAZZANO ALFIANO NATTA
VISITA AL MUSEO DEL VINO E DELL'OLIO
DEGUSTAZIONE DI OLIVE EXTRAVERGINI DEL MONFERRATO
E CENA PRESSO IL RISTORANTE DEL REALAIS**

ALLA SCOPERTA DEI LOCALI TIPICI E DEI NOSTRI GRANDI VINI

**SERATA CON IL PRODUTTORE
PRESSO IL BISTROT DI CA VITTORIA A TIGLIOLE D'ASTI**

ALLA SCOPERTA DEI LOCALI TIPICI E DEI NOSTRI GRANDI VINI

**SERATA INTERNAZIONALE DEDICATA AL MERLUZZO
AL BACCALà e allo stoccafisso
ristorante la milonga di agliano terme
preceduta da una degustazione presso
B.Art dove arte e barbera si incontrano**

ALLA SCOPERTA DEI LOCALI TIPICI E DEI NOSTRI GRANDI VINI

**SERATA SPECIALE PRESSO TENUTA TAMBURNIN A CASTEL NUOVO
DON BOSVO GESTITA DA UN A DONNA DEL VINO.
Alla scoperta dei vini delle terre dei santi e dell'albugnano**

A photograph of a wine glass filled with white wine, condensation on its surface, sitting on a wooden barrel. A cork lies next to it. The background is a blurred cellar with more barrels.

DEGUSTAZIONI E APERITIVI CON I PRODUTTORI

NUOVE SCOPERTE PROPOSTA

**ristorante relais le cattedrali
Valleandona Asti**

NUOVE SCOPERTE PROPOSTA

**CIABOT GIANDUJA
CALLIANETTO NUOVA GESTIONE
SERATA DEDICATA AL RISO DI QUALITÀ con una giovane chef della lo-
mellina e ricette inedite per il territorio
in abbinamento ai nostri vini**