



Programma 2025

VENTICINQUE ANNI INSIEME



Five wine bottles are shown from the neck down, arranged in a row against a black background. The bottles are illuminated from above, creating a strong red glow on their necks and shoulders. The central bottle is slightly taller than the others.

Barbera&Barbere 2001 -2024

un esempio di resilienza enogastronomica
patrimonio del territorio

Barbera&Barbere 2001 -2025

24 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&Barberere 2001 -2024

Cosa abbiamo proposto e realizzato: i numeri

313 eventi gestiti direttamente

58 eventi gestiti in partnership

1110 vini del territorio degustati

687 aziende vitivinicole coinvolte

210 aziende non vitivinicole coinvolte

180 ristoranti e vinerie visitati

Oltre **15.500** presenze complessive agli appuntamenti

Da **50** a **150** Soci medi/anno

Oltre **1500** amici su Facebook

8 Soci fondatori

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

Barbera&Barberere 2001 -2024

L'attività 2024

Realizzate 8 serate: Angolo del Beato
Bandini
Bistrot Ca' Vittoria
B-Art Agliano
Castello di Razzano
Cascinale Nuovo
Piazza Crova 3
Francese

Degustati 33 vini del territorio

Coinvolte 20 aziende vitivinicole e 3 aziende non vitivinicole

Visitati 8 ristoranti

Coinvolte oltre 350 persone (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

The logo features a red square with a white cluster of grapes on the left. To its right, the text "BARBERA" is stacked above "& BARBERE", and the year "2025" is written vertically to the right of the ampersand.

BARBERA
& BARBERE 2025

A close-up photograph of a wine bottle and a glass. The bottle has a red foil capsule with a gold "WV" logo. Red wine is being poured from the bottle into a glass, creating a thick layer of bubbles. The background is dark.

Barbera&Barbereduemilaventicinque

B&B ART

 BARBERA
& BARBERE 2025

contaminazioni
provocazioni
sperimentazioni
tra arte cultura
e vino

PROPOSTE

contaminazioni tra arte, cultura e vino

Serata dedicata alla musica lirica, condotta dal nostro socio Alberto Bazzano, critico musicale, presso un ristorante di Asti, **anteprima de “La Traviata”** rappresentata al Teatro Alfieri in data 25 gennaio 2025 con menù e vini dedicati alla grande opera di Verdi: Gennaio 2025

Pomeriggio/serata al Parco d'arte Sandretto Re Rebaudengo a Guarene sulla Collina di San Licerio dove le sculture dialogano con la natura, accompagnati dalla nostra socia, architetto, Maria Federica Chiola. A seguire visita al Palazzo Re Rebaudengo e cena presso un ristorante del territorio (Io e Luna a Guarene?)

Pomeriggio/serata all'Enosteria Semi di Vino di Ricaldone dedicata a Luigi Tenco con visita al Museo e alla mostra di Giancarlo Ferraris “ Un mare di colline”. Cena presso il ristorante con menù tipico e vini in abbinamento della Cantina Tre Secoli di Mombaruzzo-Ricaldone

A close-up photograph of a wooden cutting board filled with freshly made, pale yellow ravioli. The ravioli have a classic square shape with a deep central pocket. The board is set on a dark wooden surface. In the background, there are several small glass jars containing different types of oils or vinegars, and a bunch of fresh green herbs. To the right of the board, a small metal bowl contains a light-colored sauce, and a knife with a dark handle lies on the board.

LA CULTURA ENOGASTRONOMICA DEL TERRITORIO

PROPOSTE

la cultura enogastronomica del territorio

Merenda Sinoira alla scoperta del territorio delle Colline Alfieri e dei vini Terre Alfieri DOCG

presso il ristorante (e cantina) Carlin De Paolo a San Damiano d'Asti

Cena “della tradizione astigiana” con i piatti del ristorante Il Boschetto di Vignole di Castelnuovo Calcea

Cena presso il Ristorante “Gli ambiziosi” di Rocca d'Arazzo alla scoperta di un giovane chef del territorio

OPEN AIR

primavera - autunno

Percorsi in vigna tra cantine e terrazze panoramiche

PROPOSTE

Percorsi in vigna tra cantine e terrazze panoramiche

Serata estiva presso “La Torre di Viatosto” alla scoperta dei loro vini biologici e delle loro sfiziosità

Cena in vigna a Bricco Lu di Costigliole d’Asti con intrattenimento musicale dal vivo presso l’azienda Gozzellino Sergio con scontistica per i soci di Barbera&Barbere

Serata estiva in terrazza con aperitivo musicale presso la Cantina La Torre di Castel Rocchero

Serata estiva presso il Ristorante il Cascinone di Castel Rocchero e degustazione dei vini della Cantina Araldica di Castel Boglione

Tour dei Cru di Barbaresco accompagnati dal nostro socio Giancarlo Montaldo e cena presso il ristorante Antica Torre di Barbaresco

A hand is pouring red wine from a dark bottle into a row of glasses on a bar counter. The glasses are arranged in a line, and the wine is being poured into the fourth glass from the left. The background is blurred, showing a warm, dimly lit bar environment. The text 'BARBERA & BARBERE 2025' is visible in the top right corner.

BARBERA
& BARBERE 2025

alla riscoperta
dei Bistrot
del territorio

PROPOSTE

alla riscoperta dei Bistrot del territorio

Bistrot L' Arangiuma di Ferrere d'Asti

Bistrot Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti

Bistrot Le Cattedrali di Valleandona (Asti)

Bistrot Cascinalenuovo di Isola d'Asti

SOSTENIBILITÀ

B&B e la sostenibilità ambientale

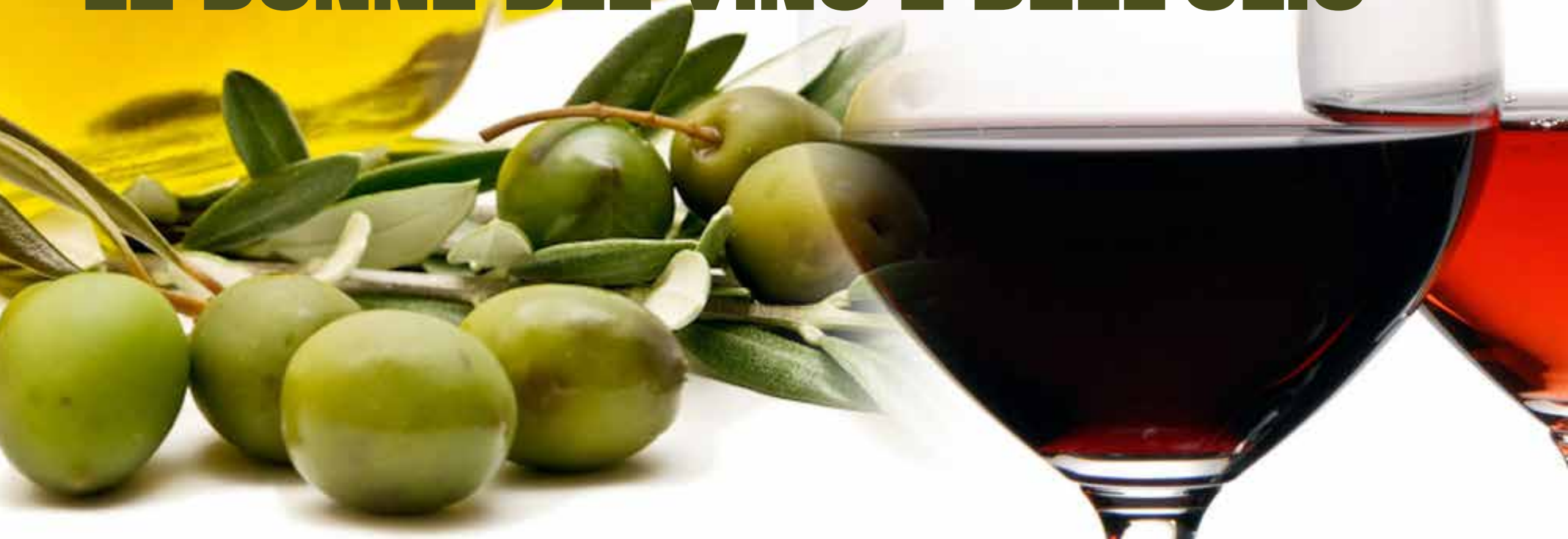
PROPOSTA

B&B Sostenibile

Serate/visite presso aziende del territorio che si sono caratterizzate per un forte orientamento alla sostenibilità stessa.

A glass bottle of olive oil, tilted, with a green cap. The oil is a bright yellow color. In the foreground, there are several green olives on a branch with leaves.

LE DONNE DEL VINO E DELL'OLIO



PROPOSTA

Serata (pseudo) didattica con le donne del vino e dell'olio presso l'azienda vinicola e olearia **Prediomagno di Grana Monferrato** con approfondimenti salutistici ed eno-gastronomici sull'olio del Monferrato in forte crescita e sviluppo.

SINERGIE

PROPOSTE

B&B in sinergia con altre Associazioni

Serata dedicata ai Grignolini (d'Asti, del Monferrato casalese e Monferrato) in collaborazione con l'AIS (Associazione Italiana Sommelier - delegazione di Asti) quale anteprima della rassegna "Il Grignolino Nobile Ribelle" di Grazzano Badoglio presso il **Ristorante "Il Ciabot d'Gianduja"** di Callianetto con la chef Daniela Palestro proveniente dalla Lomellina che proporrà alcuni piatti inediti in abbinamento ai Grignolini e alla Freisa d'Asti (ospite d'onore): **giovedì 10 aprile 2025**

Alla scoperta dei grandi formaggi (e non solo), del Piemonte con abbinamenti intriganti con i nostri vini del territorio. Serate in collaborazione e con il supporto dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier - delegazione di Asti) e ONAF (Organizzazione Nazionale di Assaggiatori di Formaggio) delegazione di Asti e l'azienda BORGO AFFINATORI di Castello d'Annone (affinatori di formaggi). ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino)

TESSERAMENTO 2025





AUGURI
BUONE FESTE



BARBERA
& BARBERE