



RASSEGNA STAMPA

**RASSEGNA STAMPA
NIZZA E' BARBERA 2023**



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA

Indice

A maggio torna Nizza è Barbera 2023 vinonews24.it - 30/04/2023	4
“Nizza è Barbera”: tornano i due giorni di brindisi dedicati alla “Rossa Piemontese” otticheparallelemagazine.com - 29/04/2023	6
Barbera d'Asti docg e Nizza docg per una due giorni dedicata alla «Rossa Piemontese» Apetime.com - 28/04/2023	10
Nizza è Barbera 2023 cucineditalia.org - 27/04/2023	14
IL 13 E 14 MAGGIO 2023 TORNA NIZZA È BARBERA www.italiadagustare.it - 27/04/2023	16
Nizza è Barbera torna il secondo weekend di Maggio: orari e programma winecouture.it - 27/04/2023	22
Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barber: due giorni di brindisi dedicati alla «rossa piemontese» lulop.com - 27/04/2023	25
Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera - Nizza Monferrato (Asti) indexwine.it - 27/04/2023	28
IL 13 E 14 MAGGIO TORNA NIZZA È BARBERA NIZZA MONFERRATO (ASTI) agenparl.eu - 26/04/2023	32
Torna “Nizza è Barbera” www.vallibbt.it - 26/04/2023	35
“Nizza è Barbera” con 70 produttori e 400 etichette La Nuova Provincia di Asti - 24/04/2023	39
Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera ideawebtv.it - 25/04/2023	40
Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, due giorni di brindisi dedicati alla «rossa piemontese» Quotidianopiemontese.it - 24/04/2023	42
Cresce l'interesse del mercato asiatico verso i vini italiani: il Consorzio Barbera d'Asti e Vini Del Monferrato si prepara ad accogliere 12 giornalisti ed operatori del settore nelle colline del Monferrato consulentedelgusto.it - 23/04/2023	45
Nizza è Barbera 2023: 70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg lavocediasti.it - 22/04/2023	47
Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera dentrolanotiziabreak.it - 22/04/2023	51
A maggio. Torna “Nizza è Barbera” edizione 2023, tra masterclass, buon cibo ed eccellenze del territorio saporidelpiemonte.net - 22/04/2023	55
Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera turismodelgusto.com - 22/04/2023	59
Nizza Monferrato si tinge di Barbera La Stampa Asti - Asti - 19/04/2023	61



A maggio torna Nizza è Barbera 2023



di redazione 30 Aprile 2023 di redazione30 Aprile 2023

Attesa per l'anteprima della nuova riserva del Nizza Docg. Al Foro Boario in degustazione 400 etichette della rossa piemontese.

Il 13 e 14 maggio torna **Nizza è Barbera**, l'evento primaverile dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg. All'interno di un palinsesto ricco di eventi sarà possibile scoprire in anteprima la prima Riserva del Nizza Docg proveniente dalle sei macro-aree previste dal disciplinare, nel corso di una degustazione che si terrà domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. Cuore dell'iniziativa il Foro Boario, dove 70 produttori metteranno sul tavolo circa 400 etichette delle due grandi denominazioni a base barbera per consentire agli enoturisti attesi di scoprire i tanti volti della 'rossa piemontese'. Vino protagonista anche delle iniziative all'interno di Palazzo Crova, sede di degustazioni esperienziali e olfattive, e della Notte Bianca, nel corso della quale saranno allestiti tre Wine Point.

*"Nizza è Barbera è una manifestazione pop di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza **Stefano Chiarlo** – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione".*

*"Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrì**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato – "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis a vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata".*

Maggiori info sul sito www.nizzaebarbera.wine



“Nizza è Barbera”: tornano i due giorni di brindisi dedicati alla “Rossa Piemontese”

Eventi

foto Andrea Pesce

"

data-medium-file="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2022_01-40andreapesce.jpg?w=300"

data-large-file="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2022_01-40andreapesce.jpg?w=616" id="5e0c3744">

foto Andrea Pesce

Date: 29 aprile 2023 Author: otticheparallelemagazine0 Commenti **Riceviamo e pubblichiamo**

Il secondo weekend di maggio a Nizza Monferrato (AT) sarà Barbera Forum con settanta produttori e quattrocento etichette. Domenica 14 maggio anteprima della nuova Riserva del Nizza Docg. Ospiti la gorgonzola dop e i prodotti gastronomici della filiera corto “T’Amo”.

foto Andrea Pesce

"

data-medium-file="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2022-40andreapesce.jpg?w=300"

data-large-file="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2022-40andreapesce.jpg?w=576"

src="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2022-40andreapesce.jpg?w=300&h=200" alt="" width="430" height="287" id="7fb47a2b">

foto Andrea Pesce

Il **13 e 14 maggio** torna **Nizza è Barbera**, l'evento dedicato alla **Barbera d'Asti docg** e al **Nizza docg**. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: **70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T’Amo». Anche quest'anno il **Barbera Forum**, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni:

e-caption="

foto Andrea Pesce

"

data-medium-file="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2022-40andreapesce.jpg?w=300"

data-large-file="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2022-40andreapesce.jpg?w=576"

src="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2022-40andreapesce.jpg?w=300&h=200" alt="" width="430" height="287" id="7fb47a2b">

foto Andrea Pesce

Il **13 e 14 maggio** torna **Nizza è Barbera**, l'evento dedicato alla **Barbera d'Asti docg** e al **Nizza docg**. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: **70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg.

Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il **Barbera Forum**, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni:

<http://www.nizzaebarbera.wine/>

Il brindisi degli organizzatori

"

data-medium-file="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2023_brindisi-organizzatori.jpg?w=300"

data-large-file="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2023_brindisi-organizzatori.jpg?w=616"

src="https://otticheparallelemagazine.files.wordpress.com/2023/04/nizza-e-barbera-2023_brindisi-organizzatori.jpg?w=150" alt="" width="430" height="285" id="4bca0ae7">

Il brindisi degli organizzatori

A **Palazzo Crova**, sede dell'**Enoteca Regionale del Nizza**, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

IL PROGRAMMA DI SABATO E DOMENICA SABATO 13 MAGGIO. S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del

Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesia cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

DOMENICA 14 MAGGIO. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 | 14 -17 | 17,30 - 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria - euro 25 - posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it. **LE DICHIARAZIONI Simone Nosenzo** - sindaco di Nizza Monferrato «*Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione, segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio*». **Mauro Damerio** - presidente dell'Enoteca regionale del Nizza «*L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano. Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città*». **Stefano Chiarlo** - presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza «*Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici. Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato*

da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo». **Filippo Mobrìci** - presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato «Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni.

Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

Arturo Cravera - Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato e **Alfonso Dolgetta** - presidente dei Commercianti nicesi «Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica». **Domenico Perfumo** - Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato «La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».



Barbera d'Asti docg e Nizza docg per una due giorni dedicata alla «Rossa Piemontese»

Da Redazione ApeTime

28/04/2023



Due giorni di brindisi tra 70 produttori con 400 etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In anteprima, Domenica 14 maggio la nuova Riserva del Nizza docg. Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla **Barbera d'Asti docg** e al **Nizza docg**. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione.

Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: **70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg.

Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo».

Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30).

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso.

Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione.

In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino.

La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

LE DICHIARAZIONI

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo**, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire.

Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio**, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani.

Quest'anno coinvolgeremo alla mescita dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza **Stefano Chiarlo**

– Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione.

Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che

vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrìci**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-.

“Nizza è Barbera” è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio.

Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice **Arturo Cravera**, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi **Alfonso Dolgetta** – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale.

Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude **Domenico Perfumo**, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».

IL PROGRAMMA DI SABATO E DOMENICA:

SABATO 13 MAGGIO.

S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg.

Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum.

Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp.

Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria.

Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204.

Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato.

Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217

Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi

aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

DOMENICA 14 MAGGIO.

Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 |14 -17 | 17,30 – 20,30.

Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927

Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico.

Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza.

Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg.

Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204.

Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

LEGGI ANCHE Origine del vino: la coltivazione della vite risale a più di diecimila anni fa Scopri tutti i migliori Fornitori del settore Ho.Re.Ca. sul nostro nuovo portale – **clicca qui**



settore Ho.Re.Ca, questo ed altro su ApeTime.

Redazione ApeTime <https://www.apetime.com>

ApeTime è un sistema di portali digitali e profili social dedicati a Bar, Ristoranti e Hotel che propongono Cocktail, Aperitivi, Food, Beverage, Hospitality e a tutte le aziende fornitrici del settore Ho.Re.Ca. Un'esperienza a tutto tondo nel mondo degli Aperitivi e dei Cocktail. Una mappa geolocalizzata dove trovare tutti i migliori Bar e Locali d'Italia, in cui andare a divertirsi la sera o a bere un buon caffè durante il giorno. Una Rivista digitale dedicata al mondo del Food & Beverage, della Mixology e del



Nizza è Barbera 2023 - Cucine d'Italia



Agenda

Il 13 e 14 maggio torna **Nizza è Barbera**, l'evento dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg organizzato dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino.

Un'edizione importante perché sarà possibile assaggiare la **prima Riserva del Nizza Docg** proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione, presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: **70 produttori** da incontrare con **400 etichette** in degustazione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo».

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, andranno in scena **esclusive degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera**, tasting ai banchi d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso.

Spazio anche ai **seminari**, come quello dedicato all'abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg, e agli eventi collaterali, in scena durante la **notte bianca**, con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti **tre Wine Point** con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione.

In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «**Nizza con il cuore**» organizza inoltre uno street food locale.

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo**, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio**, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza

– Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza **Stefano Chiarlo** – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrì**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni».

Nizza è Barbera



IL 13 E 14 MAGGIO 2023 TORNA NIZZA È BARBERA



scopri l'italia-Piemonte-
27/04/2023



DUE GIORNI DI BRINDISI DEDICATI ALLA «ROSSA PIEMONTESE»



IL SECONDO WEEKEND DI MAGGIO A NIZZA MONFERRATO (ASTI) SARÀ BARBERA FORUM CON 70 PRODUTTORI E 400 ETICHETTE. DOMENICA ANTEPRIMA DELLA NUOVA RISERVA DEL NIZZA DOCG. OSPITI LA GORGONZOLA DOP E I PRODOTTI GASTRONOMICI DELLA FILIERA CORTA «T'AMO»



Il 13 e 14 maggio 2023 torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla **Barbera d'Asti docg** e al **Nizza docg**. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: **70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni: <http://www.nizzaebarbera.wine/>

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di

Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre - con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico. Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.



LE DICHIARAZIONI

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo**, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio». «L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio**, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che

arriveranno in città». «Nizza è Barbera è una manifestazione “pop” di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici - dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza **Stefano Chiarlo** - Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su “la prima annata in uscita del Nizza Riserva” che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrìci**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. “Nizza è Barbera” è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata». «Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi - dice **Arturo Cravera**, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi **Alfonso Dolgetta** – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica». «La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona - conclude **Domenico Perfumo**, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».





IL PROGRAMMA DI SABATO E DOMENICA:

SABATO 13 MAGGIO.2023 S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

DOMENICA 14 MAGGIO 2023. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 |14 -17 | 17,30 - 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per

cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria - euro 25 - posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it.

Altre info: www.nizzaebarbera.wine

HASHTAG: #NizzaèBarbera

PAGINE FACEBOOK: Nizza è Barbera e Enoteca Regionale di Nizza Monferrato

TWITTER: @enotecanizza



Nizza è Barbera torna il secondo weekend di Maggio: orari e programma

Il 13 e 14 maggio, secondo weekend del mese, torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla Barbera d'Asti Docg e al Nizza Docg. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza Docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione in programma è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: 70 cantine da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta "T'Amo". Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30) su prenotazione

E poi, tanto altro ancora: a Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Infine, domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Il programma del 13 e 14 maggio di Nizza è Barbera: orari e costi d'ingresso delle degustazioni

Ecco il programma della due giorni, con orari, costi per l'accesso e relative modalità d'ingresso:

Sabato 13 maggio. S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza Docg e Barbera d'Asti Docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com . Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti Docg e il Nizza Docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg. In piazza XX Settembre, si

pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

Domenica 14 maggio. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza Docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10 – 12,30 / 13 – 15,30 / 16 – 18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 e-mail: info@ebiking.it . Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com . Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza Docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza Docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria – 25 euro – posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it

Un festa per tutto il Monferrato, non solo del vino

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

"Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione", spiega Simone Nosenzo, sindaco di Nizza Monferrato, "segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza Docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio".

"L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano", annuncia Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza. "Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai wine lover che arriveranno in città".

"Nizza è Barbera è una manifestazione pop di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici", dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza Stefano Chiarlo. "Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino

sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su la prima annata in uscita del Nizza Riserva che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo”.

“Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate”, ricorda Filippo Mobrì, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. “Nizza è Barbera è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata”.

“Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi”, dice Arturo Cravera, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi Alfonso Dolgetta, “numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica”.

“La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona”, conclude Domenico Perfumo, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato. “Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera”.



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barber: due giorni di brindisi dedicati alla «rossa piemontese»



IL SECONDO WEEKEND DI MAGGIO A NIZZA MONFERRATO (ASTI) SARÀ BARBERA FORUM CON 70 PRODUTTORI E 400 ETICHETTE. DOMENICA ANTEPRIMA DELLA NUOVA RISERVA DEL NIZZA DOCG. OSPITI LA GORGONZOLA DOP E I PRODOTTI GASTRONOMICI DELLA FILIERA CORTA «T'AMO»

Il 13 e 14 maggio torna #nizzaebarbera, l'evento dedicato alla **Barbera d'Asti docg** e al **Nizza docg**. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del #vino: **70 produttori da incontrare** con **400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni: <http://www.nizzaebarbera.wine/>

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di #nizzaebarbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre - con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del #vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

LE DICHIARAZIONI

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo**, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del #vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del #vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio**, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. #nizzaebarbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla miscita dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici - dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza **Stefano Chiarlo** - Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del #vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del #vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrìci**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi - dice **Arturo Cravera**, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi **Alfonso Dolgetta** – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare #nizzaebarbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona - conclude **Domenico Perfumo**, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».

IL PROGRAMMA DI SABATO E DOMENICA:

SABATO 13 MAGGIO. S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del #vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

DOMENICA 14 MAGGIO. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 | 14 -17 | 17,30 - 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria - euro 25 - posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it.



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera – Nizza Monferrato (Asti)



marco 2023-04-26Eventi No Comment



Il secondo weekend di maggio a Nizza Monferrato (Asti) sarà barbera forum con 70 produttori e 400 etichette. Domenica anteprima della nuova riserva del Nizza Docg. Ospiti la gorgonzola Dop e o prodotti gastronomici della filiera corta “T’amo”

Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla Barbera d'Asti docg e al Nizza docg. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.



Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: 70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta

«T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e

proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.



Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

Le dichiarazioni. «Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo, sindaco di Nizza Monferrato** – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza** – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il **presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza Stefano Chiarlo** – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del

vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

*«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**-. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».*

*«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice **Arturo Cravera, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi Alfonso Dolgetta** – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».*

*«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude **Domenico Perfumo, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato**-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».*

Il programma di sabato e domenica:

Sabato 13 Maggio. S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com.

Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it

Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi

aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

Domenica 14 Maggio. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 |14 -17 | 17,30 – 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria – euro 25 – posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it.

26 aprile 2023



IL 13 E 14 MAGGIO TORNA NIZZA È BARBERA | NIZZA MONFERRATO (ASTI)



26 Aprile 2023
AgroalimentareByRedazione



(AGENPARL) – mer 26 aprile 2023 Comunicato Stampa
IL 13 E 14 MAGGIO TORNA NIZZA È BARBERA

DUE GIORNI DI BRINDISI DEDICATI ALLA «ROSSA PIEMONTESE»
IL SECONDO WEEKEND DI MAGGIO A NIZZA MONFERRATO (ASTI) SARÀ
BARBERA FORUM CON 70 PRODUTTORI E 400 ETICHETTE. DOMENICA
ANTEPRIMA DELLA NUOVA RISERVA DEL NIZZA DOCG. OSPITI LA GORGONZOLA
DOP E I PRODOTTI GASTRONOMICI DELLA FILIERA CORTA «T'AMO»

Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla Barbera d'Asti docg e al Nizza docg. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: 70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni:

<http://www.nizzaebarbera.wine/A> Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso.

Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

LE DICHIARAZIONI

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice Simone Nosenzo, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza Stefano Chiarlo – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di

condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda Filippo Mobrici, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice Arturo Cravera, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi Alfonso Dolgetta – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude Domenico Perfumo, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».

IL PROGRAMMA DI SABATO E DOMENICA:
Altre info: www.nizzaebarbera.wine



Torna “Nizza è Barbera”, 400 etichette in degustazione di 70 produttori



26/04/2023

- [Disclaimer](#)
- [Informativa Privacy e Cookie](#)

[Facebook](#)[Twitter](#)

vallibbt news

Posted on 26/04/2023 by Maria Gabriella Abate



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla **Barbera d'Asti docg** e al **Nizza docg**. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del

Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: **70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni: <http://www.nizzaebarbera.wine/>

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza e Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza e Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo**, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio**, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza e Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza e Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza **Stefano Chiarlo** – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza

Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrìci**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. “Nizza è Barbera” è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice **Arturo Cravera**, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi **Afonso Dolgetta** – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude **Domenico Perfumo**, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».

Sabato 13 maggio. S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi “Nizza con il Cuore”.

Domenica 14 maggio. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 |14 -17 | 17,30 – 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di “In bici nelle vigne del Nizza”, tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in

collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com.

Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria – euro 25 – posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it.



“Nizza è Barbera” con 70 produttori e 400 etichette



NIZZA MONFERRATO

Ci saranno 70 produttori, per 400 etichette in degustazione, all'edizione 2023 di “Nizza è Barbera”. La grande kermesse vinicola ritorna nel centro storico di Nizza Monferrato e nei suoi luoghi più significativi - dal Foro Boario al Palazzo Crova - il 13 e il 14 maggio. Organizzano come da tradizione l'Enoteca di Nizza con il Comune, tra i partner l'Associazione Produttori del “Nizza”, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Astesana Strada del Vino e l'associazione commercianti “Nizza col cuore”. Al Foro Boario sabato e domenica si entrerà per fasce orarie, alla scoperta dei vini dei produttori raccontati dai produttori stessi. Palazzo Crova ospiterà invece degusta-

zioni sensoriali e olfattive sulla Barbera, mentre la chiesetta della Ss. Trinità il seminario in cui il vino sarà affiancato al Gorgonzola. Sabato sera e domenica tutto il giorno la festa sarà nel centro storico con i “wine point” e le proposte gastronomiche dei commercianti. Tra le iniziative collaterali anche le escursioni in bicicletta nelle vigne del Nizza, il raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini e il mercatino del gusto e dei prodotti di eccellenza. «L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano - annuncia Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza - Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona».



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera

- Attualità
- Brevi del Piemonte
- Home in evidenza
- Home top 3

Da
REDAZIONE IDEAWEBTV.IT

-

25 aprile 2023 8:050

1

Facebook

Twitter

Google+

Pinterest

WhatsApp

Il **13 e 14 maggio** torna **Nizza è Barbera**, l'evento dedicato alla Barbera d'Asti docg e al Nizza docg. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: 70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni: <http://www.nizzaebarbera.wine/>

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo, sindaco di Nizza Monferrato** – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti

nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza** – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'**Associazione dei Produttori del Nizza Stefano Chiarlo** – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrì, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** -. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice **Arturo Cravera, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato**, affiancato dal **presidente dei Commercianti nicesi Alfonso Dolgetta** – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude **Domenico Perfumo, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato** -. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, due giorni di brindisi dedicati alla «rossa piemontese»

- Di Redazione QP
- 24 Aprile 2023
- Eventi

Condividi su



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla Barbera d'Asti docg e al Nizza docg. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: 70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni:

<http://www.nizzaebarbera.wine/>

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La

manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

LE DICHIARAZIONI

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice Simone Nosenzo, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza Stefano Chiarlo – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda Filippo Mobrì, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice Arturo Cravera, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi Alfonso Dolgetta – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude Domenico Perfumo, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere

bellissima Nizza è Barbera».

IL PROGRAMMA DI SABATO E DOMENICA:

SABATO 13 MAGGIO. S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com.

Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

DOMENICA 14 MAGGIO. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 | 14 -17 | 17,30 – 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza.

Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria – euro 25 – posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it.



Cresce l'interesse del mercato asiatico verso i vini italiani: il Consorzio Barbera d'Asti e Vini Del Monferrato si prepara ad accogliere 12 giornalisti ed operatori del settore nelle colline del Monferrato

- Comunicati Stampa
23 April 2023 D-Raffaele



Costigliole d'Asti, 21 aprile 2023 – Un trend positivo registrato già durante Vinitaly e che segna un grande ritorno dei buyer asiatici, dopo il periodo di stop obbligato dalla pandemia, nei territori simbolo del vino italiano. In questa cornice si inserisce il progetto “**Sustainable Wines from Europe**”, iniziativa sviluppata nell’ambito dei progetti finanziati dal Reg. (UE) n. 1144 volti alla promozione dei prodotti di qualità europea. Un progetto significativo, in cui il Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato continua nel suo ruolo di promotore delle eccellenze prodotte nelle colline del Monferrato, insieme ad altri enti come La Mancha e Vini d’Abruzzo.

*“I paesi coinvolti – dichiara il **Presidente Filippo Mobrì**, riferendosi alle attività di promozione che il Consorzio ha messo in atto – sono mercati emergenti per il mondo vino, ma sono anche dei target dove le nostre aziende sono già presenti. Questo non può esimere i Consorzi dal guardare questa parte di mondo con una certa attenzione: il futuro delle attività commerciali è sempre più legato a queste aree. Costruire una relazione solida e continuativa con l’Asia è fondamentale per avere una crescita progressiva che coinvolge i produttori. Un rapporto che va costruito non solo portando le nostre eccellenze direttamente in quei mercati, ma ospitando buyer e operatori asiatici nei nostri territori, mostrando loro cosa si cela dietro un calice di vino: storia, cultura,*

tradizioni, radici indissolubili con il terroir di provenienza. Per questo, come Consorzio, stiamo lavorando per una promozione unitaria, che coinvolga pienamente non solo la cultura del vino insita nel Monferrato, ma anche cultura gastronomica, artistica, storica. Siamo un territorio che può offrire molteplici opportunità e siamo pronti a farle scoprire anche ad un mercato in crescita come quello asiatico“

Coinvolti saranno paesi asiatici che da tempo esprimono un consistente interesse verso i vini italiani, mercati in cui la qualità, la storia e le peculiarità dei prodotti enologici del Bel Paese sono sempre più apprezzati, in un'ottica di uno scenario di crescita con cui il territorio è chiamato a confrontarsi per dare delle risposte adeguate alle sfide presenti e future.

Non solo visite nel territorio, il Consorzio si prepara a coinvolgere gli operatori cinesi del settore Ho.Re.Ca. anche attraverso iniziative digitali come V2B Wine Meetings, che coinvolgerà una rosa di aziende consorziate attraverso wine tasting online con potenziali nuovi clienti.

Il progetto “**Sustainable Wines from Europe**” si presenta dunque come un'ottima occasione per presentare una vitivinicoltura tutta italiana, contrassegnata da metodologie che hanno come obiettivi una sana convivenza con l'ambiente circostante, la produzione di vini di alta qualità e rappresentativi del territorio di provenienza.



Nizza è Barbera 2023: 70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg



Conosciuta anche come "Notte Bianca", la festa terrà tutti i nicesi e non svegli fino a tarda ora, con musica e aria di festa



Il 13 e il 14 maggio Nizza sarà il centro dell'**evento più importante dell'anno: Nizza è Barbera**. È la festa, forse l'inno del vino e alla buona compagnia. Come ogni anno, tolti i

due anni del covid, in occasione della celebrazione **il comune di Nizza diventa centro turistico di buon vino e di buon cibo.**

Il sindaco di Nizza Monferrato **Simone Nosenzo**: "*Siamo nel pieno delle attività con la fiera del Santo Cristo, quella dopo con l'associazione commercianti, quella dopo ancora la celebrazione di Alberto Cirio (Azienda di conserve alimentari) e poi Nizza è Barbera. **La manifestazione sicuramente più importante per carattere e per numeri. La grande collaborazione con il comune di Nizza e l'enoteca regionale le ha permesso sempre di migliorare nel tempo. Ulteriormente tutti i collaboratori e le altre istituzioni che ci stanno dando una mano per sviluppare una Nizza è Barbera che migliora di anno in anno. Ci saranno molti eventi collaterali così da permettere a Nizza per due giorni di essere bella appetibile a tutti, dando la possibilità a tutti di assaporare barbera per due giorni di fila.***"

Si assaggia la prima Riserva del Nizza

Questo è un anno importante perché **si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione.** Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una **grande capitale del vino**: con oltre **70 produttori** da incontrare e **400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg.

Come l'anno scorso si riconferma il **Barbera Forum**, al Foro Boario, che aprirà già al sabato mattina e sarà accessibile **solo nelle seguenti fasce orarie** con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Per le **prenotazioni** visitare il seguente sito: <http://www.nizzaebarbera.wine/>

Le tre piazze da non perdere

Essendo Notte Bianca, i negozi rimarranno aperti fino a tarda notte e ci saranno proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti **tre Wine Point** – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre - con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. A tal riguardo il presidente **Alfonso Dolgetta**: "*Sono presidente da 3 anni, seguo un'associazione che ha voglia di crescere e di fare. Quest'anno vogliamo dare qualcosa di nuovo. Quest'anno oltre al sabato sera riempiendo di street food la città, **ci siamo arricchiti con le proloco, alcune attività vicine a noi dando una bellissima offerta. Da Piazza Garibaldi, a Piazza del comune fino a Piazza 20 Settembre; con le 3 piazze più importanti della cittadina. La festa a differenza dell'anno scorso durerà fino a Domenica sera.***"

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND 13-14 MAGGIO

SABATO 13

S'inizia sabato 13 maggio alle 9,30 con il brindisi d'apertura al **Foro Boario** di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 ci sarà il già citato Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Il tutto accompagnato da assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Per le **prenotazioni** visitare il seguente sito: <http://www.nizzaebarbera.wine/>

Dalle 11 alle 11,45 ci sarà la novità delle degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto **per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg.** Proposto dal presidente dell'Enoteca regionale di Nizza **Mauro**

Damerio. A cura di **Silvia Giordano**, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com.

Si continua dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria **La Signora in Rosso** con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria - posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204.

Alle 17, l'ex chiesa della Santissima Trinità ospiterà **un seminario di degustazione** del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di **Astesana Strade del Vino e del Cibo**, del **Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola** e del **Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato**. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it

Dalle 19 fino a notte inoltrata nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura **dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore"**.

DOMENICA 14

Domenica seguirà le stesse proposte di sabato con gli stessi orari, con qualche variazione e novità.

Ci saranno 3 tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30 di **"In bici nelle vigne del Nizza"**, tour guidato in bicicletta **alla scoperta dei cru del Nizza docg** a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con **Mon Bike Tour** ed **Experience 4U**. Partenza da piazza Garibaldi. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike.

Alle 10,30 ci sarà un raduno automobilistico a cura del **Red Passion Owner's** del Nizza che sfoggerà le **Ferrari, Porsche e Lamborghini**.

L'unica variazione rispetto al sabato sarà quella delle 17 all'ex chiesa Santissima Trinità, dove non si proveranno i formaggi e i vini, infatti i produttori presenteranno **la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg**, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza. Prenotazione necessaria - euro 25 - posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it.

L'IMPORTANZA DELLA BARBERA E DEL NIZZA È

Una continua rivalità col colosso francese, che stiamo piano piano spodestando. Una lungimiranza unica per la Barbera, da vino per contadini a vino pregiato, con vendite per numeri titanici. Il presidente del Consorzio della Barbera d'Asti **Filippo Mobrìci**: *"// Barbera non aveva il valore che ha ora e il DOCG era appena nato. Ora il Barbera è grande in Piemonte, e quando sei grande in Piemonte sei grande in tutta Italia. I viticoltori sono i protagonisti, le colline non si scoprono, c'è duro lavoro dietro. Tutti abbiamo l'obiettivo di preservare e valorizzare i paesaggi vitivinicoli, monumento UNESCO. Non lo dico per la carica che occupo, ma come cittadino privato. Nel 2010 il rapporto di esportazione con la Francia era di 1 a 10 miliardi in favore della Francia. Ora siamo 8 su 12 miliardi. Il Nizza vent'anni fa era addirittura una "sottozona" e meno male che siamo riusciti a portare una DOCG autonoma, **chapeau ai produttori**. Siamo la seconda regione per valore di vino, con 1 miliardo e 300 milioni di valore, per export. Dei 60 miliardi di export totali d'Italia, 8 fanno parte del vino. I produttori sono l'ancora di salvezza. Barbera non è un nome spendibile/vendibile, voi ci avete creduto e complimenti"*.

Nizza è Barbera significa turismo, commercio, numeri ma soprattutto emozioni e calore.

L'assessore al turismo e al commercio **Arturo Cravera**: "*L'importanza di Nizza è Barbera per me è e per la mia delega è importantissima. L'evento è ricercato, ci abbiamo creduto. **I dati comunicati di qualche giorno fa rimarcano i wine lover, l'annata 2022 da i dati più rassicuranti di sempre.** Dopo il periodo buio e così devastante per un territorio (covid), abbiamo alzato la testa e ci siamo ripresi completamente. Un evento così importante ha bisogno di collaboratori di alto livello, che sanno **la responsabilità di mantenere il nome dell'evento molto alto.** Per il cibo, che si sposa a braccetto con la cultura del vino, ci affidiamo all'associazione col cuore (associazioni commercianti), che impiega imprenditori di cibo che sapranno valorizzare la cultura culinaria del nostro territorio*".



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera



Eventi AstiCibo & VinoEconomia Asti Due giorni di brindisi dedicati alla “rossa piemontese” Di **Redazione Dentro la Notizia** Ultimo aggiornamento **22 Apr 2023 76 0**



Nizza è Barbera 2023. Brindisi degli organizzatori

NIZZA MONFERRATO – Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla **Barbera d'Asti docg** e al **Nizza docg**. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: **70 produttori da incontrare** con **400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni: <http://www.nizzaebarbera.wine/>

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di

Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo**, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio**, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza **Stefano Chiarlo** – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrìci**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice **Arturo Cravera**, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi **Alfonso Dolgetta** – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza e Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude **Domenico Perfumo**, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza e Barbera».

IL PROGRAMMA

SABATO 13 MAGGIO. S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

DOMENICA 14 MAGGIO. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 | 14 -17 | 17,30 – 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della

Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria – euro 25 – posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it.

Altre info: <http://www.nizzaebarbera.wine>



A maggio. Torna “Nizza è Barbera” edizione 2023, tra masterclass, buon cibo ed eccellenze del territorio

sei in...

Leggi anche...



45° Vinum. Ad Alba, i grandi vini del Piemonte protagonisti in due weekend tra aprile e maggio



Notizie aziende. Freixenet inserisce l'Asti docg nella gamma di spumanti. «Un'aggiunta meravigliosa al nostro portfolio di spumanti di qualità»



Evento. Tra Acquese, Cuneese e Nord Astigiano arriva la “Divina Trilogia” (formaggio, carne e vino) dei Discepoli di Escoffier. Dove si mangia e si degusta, ma si parla anche dell'eterno rapporto tra cibo e salute



Sapori del Piemonte “fusion”. Quando il sushi giapponese diventa piemontese e si trasforma di un brand del gusto. Il caso di The Fassushi, da Ovada a Como



Riceviamo e pubblichiamo. Vino e sport: le bollicine 958 Santero “presenting sponsor” della Coppa Italia di Serie C con la finale tra L.R.Vicenza e Juventus Next Gen

Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla **Barbera d'Asti docg** e al **Nizza docg**. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori.

Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: **70 produttori da incontrare** con **400 etichette in degustazione** di Barbera d'Asti docg e Nizza docg.

Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni: <http://www.nizzaebarbera.wine/>

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza e Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza e Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

LE DICHIARAZIONI

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice **Simone Nosenzo**, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia **Mauro Damerio**, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza e Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza e Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza **Stefano Chiarlo** – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace

di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda **Filippo Mobrìci**, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice **Arturo Cravera**, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi **Alfonso Dolgetta** – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude **Domenico Perfumo**, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».

IL PROGRAMMA DI SABATO E DOMENICA:

SABATO 13 MAGGIO. S'inizia alle 9,30 con il brindisi d'apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: 70 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d'Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T'Amo con i loro prodotti enogastronomici. Costo d'ingresso al Barbera Forum: 25 euro. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Dalle 12 alle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d'Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità, seminario di degustazione del Gorgonzola Dop con la Barbera d'Asti docg e il Nizza docg, a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con la collaborazione di Astesana Strade del Vino e del Cibo, del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola e del Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata: 335 77 82 217, info@astesana-stadadelvino.it Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 19 WinePoint in piazza Garibaldi e in via Pio Corsi: in assaggio Barbera d'Asti docg e Nizza docg. In piazza XX Settembre, si pranza e si cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

DOMENICA 14 MAGGIO. Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 | 14 -17 | 17,30 – 20,30. Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: cell.3357199927 email: info@ebiking.it. Costo: 10 euro solo escursione + 25 euro affitto e-bike. Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10

Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari, le Porsche e le Lamborghini, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's del Nizza. Dalle 11 alle 11,45 degustazioni esperienziali e olfattive al Museo del Gusto per cogliere le caratteristiche e le differenze olfattive tra Barbera d'Asti docg e Nizza docg. A cura di Silvia Giordano, Smell Camp. Costo 30 euro. Prenotazione necessaria: 380 5220809, informa.revents@gmail.com. Si pranza e si cena alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio della Barbera. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, ci sarà la Prima della Riserva Nizza docg: i produttori presentano la loro prima Riserva proveniente da sei macroaree della zona di produzione del Nizza docg, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Prenotazione necessaria – euro 25 – posti limitati. Orario: dalle 17 alle 19. Info: 320.1414335 mail. info@enotecanizza.it.

Altre info: www.nizzaebarbera.wine

HASHTAG: #NizzaèBarbera

PAGINE FACEBOOK: Nizza è Barbera e Enoteca Regionale di Nizza Monferrato

TWITTER: @enotecanizza

I commenti inviati non verranno pubblicati automaticamente sul sito, saranno moderati dalla redazione.

L'utente concorda inoltre di non inviare messaggi abusivi, diffamatori, minatori o qualunque altro materiale che possa violare le leggi in vigore.

L'utente concorda che la redazione ha il diritto di rimuovere, modificare o chiudere ogni argomento ogni volta che lo ritengano necessario.



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera



Il 13 e 14 maggio torna Nizza è Barbera, l'evento dedicato alla Barbera d'Asti docg e al Nizza docg. Questo è un anno importante perché si assaggerà la prima Riserva del Nizza docg proveniente dalle sei macroaree della zona di produzione. Sarà presentata in anteprima domenica alle 17, nell'ex chiesa della Santissima Trinità. La degustazione è guidata dall'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e dei produttori. Nizza Monferrato si trasforma dunque in una grande capitale del vino: 70 produttori da incontrare con 400 etichette in degustazione di Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T'Amo». Anche quest'anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Prenotazioni: <http://www.nizzaebarbera.wine/>.

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Seminario con abbinamento di Gorgonzola, Barbera d'Asti docg e Nizza docg. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti tre Wine Point – in piazza Garibaldi, in via Pio Corsi e in piazza XX Settembre – con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari, Porsche e Lamborghini, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

«Abbiamo avuto una crescita dei produttori presenti alla manifestazione – dice Simone Nosenzo, sindaco di Nizza Monferrato – segno che c'è sempre un maggior interesse per la filiera del vino e soprattutto del Nizza docg: nell'ultimo anno ci sono stati molti nuovi investitori, chi storicamente ha qui l'azienda continua a investire. Anche i flussi

dell'enoturismo riprendono, siamo tornati ai numeri di prima della pandemia. Molti stranieri acquistano e ristrutturano vecchi cascinali, creando case vacanze e b&b e portando un nuovo turismo dal loro Paese a conoscere il nostro territorio».

«L'economia del vino e del turismo diventano sempre più importanti per Nizza e tutto il Sud Astigiano – annuncia Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca regionale del Nizza – Un'alleanza forte che continua a far crescere l'economia della zona. Nizza è Barbera è una manifestazione che, da tanti anni, sa trasmettere i valori e il messaggio giusto ai consumatori. È anche una festa rivolta ai più giovani. Quest'anno coinvolgeremo alla mescolta dei wine point i ragazzi e le ragazze che studiano all'Università di viticoltura ed enologia di Alba e Asti in modo che riescano a raccontare la Barbera ai winelover che arriveranno in città».

«Nizza è Barbera è una manifestazione "pop" di successo che porta migliaia di persone, in particolare i giovani, ad avvicinarsi alla Barbera, a frequentare il bel centro storico di Nizza Monferrato e a conoscere ed apprezzare i suoi prodotti tipici – dichiara il presidente dell'Associazione dei Produttori del Nizza Stefano Chiarlo – Questo evento, nel corso degli anni, ha saputo alzare l'asticella della qualità con un servizio del vino sempre più professionale e, allo stesso tempo, senza perdere l'anima gioiosa e di condivisione. Quest'anno vi saranno tanti spunti di approfondimento: verranno coinvolti i ristoranti con tematiche di abbinamento cibo-vino e ci saranno molti seminari, tra i quali la Masterclass di conoscenza del Nizza con focus su "la prima annata in uscita del Nizza Riserva" che vedrà la partecipazione di 6 produttori di 6 micro-territori diversi del Nizza Docg. Il secondo seminario, organizzato da Astesana Strada del Vino, vedrà l'abbinamento di Barbera d'Asti e Nizza con il gorgonzola e il cardo gobbo».

«Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è da sempre vicino alla manifestazione, un evento dalla lunga storia, nato nel territorio, per il territorio e capace di portare avanti un operato lungimirante e significativo: esprimere l'identità del Monferrato attraverso le eccellenze vitivinicole presentate – ricorda Filippo Mobrì, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato-. "Nizza è Barbera" è un momento importante per tutta la zona, soprattutto perché permette alle aziende di avere un contatto diretto con il pubblico, dando la possibilità di incontrare vis à vis i consumatori, coloro che scrutano, studiano, consumano e che desiderano scoprire il territorio. Un'occasione preziosa e da non trascurare, soprattutto quest'anno dopo le varie restrizioni dovute alla pandemia che hanno coinvolto le passate edizioni. Auguriamo alla manifestazione il successo meritato e che l'ha sempre caratterizzata».

«Un ringraziamento particolare va ai commercianti nicesi – dice Arturo Cravera, Assessore al Commercio e Turismo di Nizza Monferrato, affiancato dal presidente dei Commercianti nicesi Alfonso Dolgetta – numeri uno nell'accoglienza e sempre in prima fila per trasformare Nizza è Barbera in un momento speciale. Quest'anno con un impegno importante da parte loro che hanno coordinato tutta la parte del food dell'evento. I commercianti nicesi vi aspettano con i loro menù dal sabato a pranzo alla cena di domenica».

«La viticoltura è un comparto importante per l'economia della nostra città e della nostra zona – conclude Domenico Perfumo, Assessore all'Agricoltura di Nizza Monferrato-. Ringrazio tutti i produttori per l'impegno e l'entusiasmo con cui contribuiscono a rendere bellissima Nizza è Barbera».



Nizza Monferrato si tinge di Barbera

Il 13 e il 14 maggio Nizza Monferrato si tinge di Barbera. Oltre 70 cantine all'interno del Foro Boario porteranno in degustazione più di 400 etichette. Il programma dell'evento viene presentato sabato alle 11 al Comune di Nizza Monferrato. Intervengono il sindaco Simone

Nosenzo con gli assessori Domenico Perfumo e Arturo Cravera, Mauro Damerio (Enoteca Regionale di Nizza), Filippo Mobrì (Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato) e Stefano Chiarlo, (Associazione Produttori del Nizza). ROB. FAV. —