

# Matrimonio d'Interesse

Grande Banco d'Assaggio di Barbaresco DOCG  
e laboratori con il Parmigiano Reggiano DOP,  
il Salame Nobile del Giarolo  
e la Robiola di Roccaverano DOP

TERZA EDIZIONE  
**BARBARESCO**  
**15-16 OTTOBRE 2011**

Nel **terzo week-end** di ottobre si terrà il Matrimonio di Interesse col Parmigiano Reggiano, il Salame Nobile del Giarolo e la Robiola di Roccaverano, uniti a un grande **Banco d'Assaggio** di Barbaresco 2008, 2007 e 2006.



**INFO: Enoteca Regionale del Barbaresco**  
**+39.0173.63.52.51 – [www.enotecadelbarbaresco.it](http://www.enotecadelbarbaresco.it)**



# Matrimonio & Interesse

Nel **Salone Consiliare** di Barbaresco dalle 10 alle 20 ci sarà il **Grande Banco d'Assaggio**, con cinquanta Barbaresco DOCG, annate 2008, 2007 e 2006. Nella **Sala dei Laboratori** si terranno tre **Degustazioni "di Matrimonio"** col **Barbaresco** da scoprire nei dettagli.

Nell'Enoteca Regionale sarà possibile acquistare tutti i prodotti degustati. Nel week-end ci sarà anche il **Tour dei Crus** con partenza alle 11 in piazza del Municipio che si concluderà con visita e degustazione in Enoteca. Inoltre la **Bottega dei Grandi Vini di Treiso** proporrà **degustazioni** di sei diversi vini: Langhe Chardonnay, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo, Barbaresco e Moscato d'Asti (h. 10-18).

Per le Degustazioni "di Matrimonio" e il Tour dei Crus è **necessaria la prenotazione** in Enoteca.

## I MATRIMONI D'INTERESSE 2011

Le degustazioni guidate di ogni prodotto, abbinato a un Barbaresco, si terranno nella Sala dei Laboratori (ore 11, 15 e 17 – info e prenotazioni in Enoteca) e saranno condotte dal produttore stesso che illustrerà le metodologie di produzione, le caratteristiche organolettiche e gli abbinamenti consigliati. Capienza max 25 persone.

## PARMIGIANO REGGIANO DOP

Nasce dal latte vaccino prodotto secondo disciplinare nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna. Terminata la stagionatura e marchiato dal Consorzio, il Parmigiano diventa un alimento completo, nutriente e altamente digeribile, che si può consumare fresco oppure cucinato in tante maniere. È il formaggio italiano più famoso (e imitato).

## SALAME NOBILE DEL GIAROLO

Nasce dalle carni suine lavorate con sapienza artigianale sulle colline tortonesi, attorno al monte Giarolo. Macinate a grana grossa, le carni sono insaporite nel vino rosso, unitamente a sale, pepe e aglio in piccola dose. Insaccato nel budello naturale e legato a mano, il Salame Nobile del Giarolo inizia la lunga stagionatura nelle antiche cantine di produzione.

## ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

La zona di produzione compresa tra Asti e Alessandria attorno al Bric Puschera è fortemente influenzata dal *marin* un vento salmastro che crea un microclima e una flora unici, da cui deriva il particolare latte di capra con cui si producono queste formaggette. La stagionatura (fino a 3 mesi) non fa che ampliare questa ricca gamma di sentori straordinari.

**ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO**

Piazza del Municipio, 7 – 12050 Barbaresco CN

**T 0173.63.52.51 – F 0173.63.59.42**

**enoteca@enotecadelbarbaresco.it**