

Degustazioni

Il cuore dell'evento è ovviamente la tradizione enogastronomica.

Potete trovare i vini selezionati dall'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana, dell'Associazione Produttori Moscato di Canelli, dell'Alta Langa D.O.C.G. e del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato oltre a selezioni di Vermouth de La Canellese. **Il cibo del territorio e della tradizione Piemontese e di altre regioni italiane** è l'altro protagonista della nostra festa. Il centro storico diventa un "ristorante a cielo aperto" grazie a Ristoratori, Pasticceri e Proloco Canellesi e locali. In Piazza Gioberti ci sarà il **Mercato delle Eccellenze** delle produzioni locali, con vendita di prodotti tipici.

Cultura

La salita della Stermia diventa una galleria d'arte a cielo aperto grazie all'inaugurazione di nuove opere d'arte posizionate lungo il percorso.

La Via Degli Innamorati diventa protagonista di una passeggiata eno-romantica a cura del Teatro degli Acerbi, che accompagnerà il pubblico fino al punto più alto di Canelli, per un brindisi d'eccellenza dalla terrazza panoramica in costa Belvedere.

Sabato si terrà inoltre l'inaugurazione della **mostra "L'emozione dei colori" di Enrica Maravalle** presso il Salone Riccadonna.

Appuntamenti

4° Forum sul Metodo Classico, un focus sul mondo delle bollicine italiane;

Premiazione Vincitori Concorso Enologico Città del vino 2019.

Cattedrali sotterranee

Porte delle Cattedrali sotterranee aperte ai visitatori. Le Storiche Cantine - dal giugno 2014 Patrimonio dell'umanità UNESCO - che scendono fino a 32 metri di profondità nel sottosuolo, scavate nel tufo calcareo nei secoli passati, attraversano l'intera collina canellese.

I Talenti

Durante l'intero week-end, le eccellenze ambasciatrici di Canelli nel mondo saranno presenti in spazi a loro dedicati. I Talenti che si racconteranno saranno:

- **Marina Vietri**, ricercatrice all'Istituto per la Ricerca sul Cancro (ICR) ad Oslo (Norvegia)
- **Saverio Tardito**, ricercatore al Cancer Research UK Beatson Institute, Glasgow, Regno Unito
- **Fabio Taina**, ingegnere dei materiali e Quality and Metallurgy Manager alla Constellium (Issoire-Francia)
- **Luca Pio**, responsabile di chirurgia neonatale e mini-invasiva all'Hôpital Robert Debré di Parigi

Domenica verranno premiate alcune storiche attività commerciali della città e celebrati i 30 anni di Stella Michelin del ristorante "San Marco" nei suoi 60 anni di attività.

Treno Storico

Da Torino al cuore delle Langhe e del Monferrato in treno a vapore.

I passeggeri verranno accolti ed accompagnati alla scoperta di Canelli dalle note della **Banda Musicale Città di Canelli diretta dal maestro Cristiano Tibaldi**.

Musica e spettacolo

Ad aprire la rassegna i **Cugini di Campagna** si esibiranno nelle storiche cantine Gancia. A suggellare questa tre giorni di musica e di festa canellese, un concerto gratuito in Piazza Cavour, con la straordinaria voce di **Arisa**.

Concerti del gruppo canellese "The CIF" ed intrattenimenti grazie alle **scuole di ballo** della nostra città, folklore e tradizione con **Colline 50**.

Un **dj set** a chiusura della tre giorni di eventi nel cuore di Canelli permetterà al pubblico di proseguire la serata di degustazione a ritmo di musica.

Canelli
Città del Vino
IL MOSCATO E I SUOI TALENTI
VINCANT'A

20-21-22
settembre

COME GODERE AL MEGLIO LA MANIFESTAZIONE

Sono 3 le formule per vivere quest'edizione speciale:

• CLASSIC al costo di 5 € dà diritto a:

bicchieri con tasca della manifestazione, calice di benvenuto, accesso agli spazi di degustazione dei ristoranti e delle pasticcerie convenzionate;

• PREMIUM al costo di 10 € dà diritto a:

tutti i benefit della formula Classic + 3 degustazioni all'interno dell'area riservata nel cortile dell'Enoteca Regionale;

• WINE LOVER al costo di 20 € dà diritto a:

tutti i benefit della formula Classic + degustazioni libere all'interno dell'area riservata nel cortile dell'Enoteca Regionale per l'intera giornata + un piatto di benvenuto all'interno del cortile dell'Enoteca Regionale.

Per i minorenni o chi non beve vino sarà fornita comunque la tasca con una bottiglia d'acqua al costo di € 2,00.

I piatti degustazione, preparati dai ristoranti e dalle pasticcerie canellesi, potranno essere acquistati direttamente nelle postazioni indicate sulla mappa, all'interno delle quali potrete trovare i vini degli associati all'Enoteca Regionale al costo di 2,50 € per i vini classici e 4,00 € per i vini premium.

APERTURA CATTEDRALI SOTTERRANEE E DISTILLERIE

CANTINA BOSCA: Visite su prenotazione sabato e domenica dalle 10.30 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 17.00. Per prenotazioni www.eventbrite.it. Per info +39 0141 967749 - +39 335 7996811 - visita ed assaggio gratuiti;

CANTINA CONTRATTO: Visite su prenotazione dalle ore 10.00 alle 18.00. Per info e prenotazioni +39 0141 823349 - visite@contratto.it. Visita e degustazione € 25,00 adulti - € 10,00 bambini;

CANTINA COPPO: Visite su prenotazione - Per info e prenotazioni www.coppo.it, visit@coppo.it +39 0141 823146;

GANCIA: Aperta domenica - sono previste 2 visite al mattino e 3 al pomeriggio per info 0141 830253 - franco.ferrero@gancia.it - visita gratuita;

DISTILLERIA BOCCHINO: Sabato e domenica dalle ore 10.00 alle 18.00. Per info e prenotazioni visitacantine@bocchino.it - www.bocchino.com - +39 348 3118854 visita e degustazione € 25,00 adulti - gratuito sotto i 18 anni.

CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



CUGINI DI
CAMPAGNA

degustazioni | cultura | appuntamenti | cattedrali sotterranee | talenti | treno storico | musica e spettacolo

Comune di
CANELLI

ENOTECA
REGIONALE
DI CANELLI
E DELL'ASTESANA

Canelli
Città del Vino
IL MOSCATO E I SUOI TALENTI
VINCANT'A

CATTEDRALI
SOTTERRANEE
APERTE
SU PRENOTAZIONE

VEN
20
settembre

SAB
21
settembre

DOM
22
settembre

CIBO, VINO
e ARTE

INGRESSI
GRATUITI



ARISA

Per le intere giornate di sabato e domenica: Stand Enogastronomici per le vie del centro cittadino, degustazioni vini, mercatino di prodotti tipici in collaborazione con Coldiretti, Street Art.

Canelli Città del Vino

IL MOSCATO E I SUOI TALENTI

INGRESSI GRATUITI

20-21-22 settembre

CIBO, VINO e ARTE

VENERDÌ 20 SETTEMBRE

h 21.00 Concerto dei **CUGINI DI CAMPAGNA** - Apertura a cura del gruppo musicale The CIF Cantine Gancia

SABATO 21 SETTEMBRE

h 10.30 4° Forum Nazionale Sul Metodo Classico
Sala delle Stelle

h 11.00 Concerto itinerante Banda Musicale Città di Canelli diretta dal Maestro Cristiano Tibaldi

h 12.00 Arrivo del Treno Storico e spettacolo itinerante "Una Sturnia d'Amore... e di vino" a cura del "Teatro degli Acerbi"
Stazione Ferroviaria

h 16.00 Esibizione scuola di ballo "L'Alba del Ritmo" di Simone e Chiara
Piazza Aosta

h 17.00 "Canelli ed i Suoi Talenti"
Sala delle Stelle

h 17.00 Inaugurazione mostra "L'emozione dei colori" di Enrica Maravalle
Sala Riccadonna

h 17.30 Spettacolo itinerante "Una Sturnia d'Amore... e di vino" a cura del "Teatro degli Acerbi"
Partenza dall'Enoteca Regionale
Via degli Innamorati

h 21.00 Concerto di **ARISA**
Piazza Cavour

DOMENICA 22 SETTEMBRE

h 10.00 • Premio "Canelli produce"
• "Canelli ed i Suoi Talenti"
• "Il Talento di Mariuccia e Piercarlo Ferrero" del Ristorante San Marco: 30 anni di Stella Michelin e 60 anni di attività

Piazza Aosta

h 14.00 "Boom! Canelli Anni 50-60" Spettacolo teatrale a cura di "Colline 50"
Piazza Cavour

h 15.00 Premiazione Vincitori Concorso Enologico Città del Vino 2019
Sala delle Stelle

h 17.00 Esibizione della scuola di ballo Universal Dance Canelli di Anna e Guido Maero
Piazza Aosta

h 17.30 Spettacolo itinerante "Una Sturnia d'Amore... e di vino" a cura del "Teatro degli Acerbi"
Partenza dall'Enoteca Regionale
Via degli Innamorati

h 19.00 Dj Set con "Eddy P"
Enoteca Regionale

h 19.30 Concerto dei "The CIF"
Piazza Aosta

Per le intere giornate di sabato e domenica: Stand Enogastronomici per le vie del centro cittadino, degustazioni vini, mercatino di prodotti tipici in collaborazione con Coldiretti, Street Art.



MENÙ E POSTAZIONI

- 1** Caffè Torino • Piazza Cavour
Vitello tonnato - Lasagne alla bolognese
 - 2** Dal Grezzo • Via XX Settembre
Panino con salsiccia e toma 100% piemontese e cipolle caramellate
Pasta patate e provola affumicata
 - 3** Pasticceria Artigiana • Piazza Aosta
Torta di nocciole - Pastiera napoletana
 - 4** Pasticceria Bosca • Piazza Aosta
Mattone - Strudel di mele
 - 5** Ristorantino 'n Cà 'd Basan • Via G.B. Giuliani
Ravioli fritti - Fregola sarda allo scoglio
 - 6** Proloco Città di Canelli • Via G.B. Giuliani
Farinata - Torta di riso alla ligure
 - 7** Sulla Bocca di tutti • Via G.B. Giuliani
Ravioli al plin - Pizza frita napoletana
 - 8** PiemonteUnico Castagnole Lanze
Polenta con spezzatino o gorgonzola - Salsiccia e patatine
 - 9** Osteria dei Meravigliati • Via G.B. Giuliani
Bocconcini di pollo in carpione al Moscato - Polpette di baccalà
 - 10** Antica Proloco Villanuova • Via G.B. Giuliani
Lonza di maiale con nocciole - Pasta alla ligure
 - 11** Osteria D'La Sturnia • Via Villanuova
Trippa in umido - Bombette pugliesi
 - 12** Civico 15 • Via Villanuova
Crostino con acciuga al verde e robiola di Roccaverano
Arrosticini abruzzesi
- i** Punto informazioni • vendita bicchieri e buoni degustazione
Piazza Cavour • Via G.B. Giuliani
- E** Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana degustazione vini • vendita bicchieri e buoni degustazione
Via G.B. Giuliani
- C** Eventi culturali
- ★** Sala delle Stelle • Presso Municipio di Canelli
- 🍷** Mercatino delle Eccellenze delle produzioni locali
- 🎵** Musica
Cantine Gancia • Piazza Cavour • Piazza Aosta • Via G.B. Giuliani

Tante buone Regioni per venire a Canelli