

Enoteca Regionale del Monferrato

COMUNICATO STAMPA del 15 aprile 2011

A Pasqua e Pasquetta la Barbera va in alpeggio

Il grande rosso del Monferrato incontra i grandi formaggi dei pascoli italiani

Un banco d'assaggio di vini dedicato principalmente (ma non soltanto) alla **Barbera del Monferrato Superiore DOCG** accoglierà i visitatori del Castello di Casale nei giorni di Pasqua e lunedì dell'Angelo, 24 e 25 aprile prossimi. In abbinamento ai vini del Monferrato si potrà degustare un piatto di pregiati formaggi artigianali, tutti prodotti da latte ottenuto da animali al pascolo.

Principalmente saranno prodotti delle Alpi piemontesi, **Bra duro**, **Raschera d'alpeggio**, **Castelmagno** e due ospiti speciali: il **pecorino dalla Sardegna** e l'**Asiago stagionato di alpeggio** dal Veneto.

“Nel promuovere la Barbera del Monferrato Superiore, il vino di più alta gamma del nostro territorio – commenta il presidente **Franco Pagliano** -, che dal 2008 ha ottenuto la DOCG e comincia ora ad uscire sul mercato con la nuova fascetta di stato, abbiamo voluto rendere omaggio anche alla grande tradizione pastorale del nostro paese, offrendo ai visitatori la possibilità di accompagnare un bicchiere di ottimo vino ad una scelta di formaggi ugualmente eccellenti, prodotti sotto i cieli e tra le montagne italiane. La pastorizia è un settore che attraversa un momento di difficoltà ed è importante creare alleanze e solidarietà tra produttori, perché i consumatori imparino a riconoscere quell'eccellenza che in tanti settori dell'agroalimentare rendono unica la nostra regione e l'Italia, e che va ad ogni costo preservata e valorizzata. Su questo obiettivo abbiamo trovato la convinta collaborazione dei consorzi di tutela dei formaggi d'alpeggio piemontesi e veneti”.

L'orario per i visitatori, sia domenica che lunedì, è dalle 10 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19.

