IVG

“Cantine Aperte”: a Pietra degustazione di vini a bordo mare

di **Redazione**
10 Maggio 2011 – 8:55

Pietra L. Degustazione gratuita dei prestigiosi vini della “Tre secoli” (la più grande cooperativa vitinicola del Piemonte) ai Bagni Pucci di Pietra Ligure sabato 14 maggio nel tardo pomeriggio.

Un modo per partecipare a “Cantine Aperte”, l’evento più importante che si svolge in Italia, avente come protagonisti il vino, la sua gente ed i suoi territori. Da ben 19 anni, nell’ultima domenica di maggio oltre 800 cantine aprono le proprie porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati del vino. L’interesse verso l’evento è cresciuto notevolmente di anno in anno ed ha attirato sempre più l’attenzione di quanti sono desiderosi di fare un’esperienza di grande valore enologico, culturale e turistico.

Alla manifestazione aderisce anche la “Tre secoli”, la più grande cooperativa vitinicola del Piemonte, nata nel 2008 dalla fusione tra due Cantine storiche delle province di Asti ed Alessandria, la Cantina Sociale di Mombaruzzo, costituita nel 1887 e la Cantina Sociale di Ricaldone, fondata nel 1947. Oggi la Tre Secoli conta su 430 soci che coltivano 1.250 ettari di vigneti, per una produzione di oltre 120.000 quintali di uva da cui si ottengono circa

90.000 ettolitri di vini doc e docg.

In occasione dell'edizione 2011 di Cantine Aperte la Tre Secoli ha voluto rendere omaggio ai 150 anni dell'Unità d'Italia, abbinando alla degustazione dei propri vini per tutta la giornata, dalle ore 10 alle ore 18, specialità tipiche di diverse regioni d'Italia. Quindi mentre a Mombaruzzo si potranno gustare piatti della tradizione piemontese come la farinata di ceci, salumi nostrani e pancette campagnole, robiole dop aromatizzate, grigliata mista di carni, torte di nocciole e amaretti di Mombaruzzo, a Ricaldone nelle quattro isole enogastronomiche i vini esalteranno i prodotti della Liguria come torta verde, crostini con olio e paté di olive; dalla Puglia, rappresentata dalle tipiche orecchiette con sugo di pomodoro fresco; dall'Emilia Romagna come coppa piacentina, prosciutto crudo di Parma e salame felino; dalla Sardegna con i suoi pecorini freschi e stagionati ed il pane carasau; dal Trentino Altro Adige come strudel e crostate alla frutta.

Durante tutta la giornata sarà possibile visitare le storiche cantine ed i moderni impianti guidati da esperti enologi; scoprire i vigneti più vocati accompagnati dai tecnici viticoli; trasferirsi da una cantina all'altra con navette che seguiranno percorsi panoramici; passeggiare tra vigne e cascine su sentieri collinari; approfondire il mondo del vino attraverso filmati e fotografie; tornare nel passato con le storiche"500", le auto che hanno unito l'Italia; per gli amanti del cinema incontrare Carlo Leva, lo scenografo e costumista di film storici italiani, da Federico Fellini a Sergio Leone.