



COMUNICATO STAMPA

MonferVINUM Enotrekking in Monferrato - Aspettando l'Unesco

CUCCARO MONFERRATO
Sabato 31 Maggio 2014
Ritrovo 16.30 – Partenza ore 17

“MonferVINUM – Enotrekking in Monferrato” - iniziativa promossa dall'Ecomuseo della Pietra da Cantoni – propone il secondo appuntamento dell'edizione primaverile, dopo il successo dell'incontro svoltosi a Mombello Monferrato in occasione della festività del 1° maggio. Consolidato il format: passeggiate tra le vigne, incontri in cantina con i vini monferrini e i vignaioli e momenti di piacevole intrattenimento.

Storia, paesaggio, gusto, musica, arte, accoglienza e piacevolezze, tra vigneti e infernot, tra filari e pietra da cantoni, in primavera, in Piemonte, in Monferrato.

L'appuntamento di Cuccaro Monferrato di sabato 31 maggio si svolgerà in orario pre-serale.

Per partecipare è obbligatoria la prenotazione.

I gruppi dovranno essere composti da un minimo di 30 partecipanti ad massimo di 50.

Per le caratteristiche dei luoghi, gli appuntamenti si svolgeranno anche in caso di maltempo.

Costo di partecipazione Euro 12,00 (da corrispondere alla partenza).

Dove e quando

Cuccaro Monferrato (AL) – sabato 31 maggio 2014

Ritrovo ore 16.30, partenza ore 17 - Via Roma, 86 (di fronte al Comune) – Cuccaro Monferrato(AL)

A Cuccaro Monferrato, immersa tra i filari di vigne allineati sulle colline, c'è Villa Boemia, una sobria residenza ottocentesca, cuore dell'**Azienda Agricola Liedholm**, acquistata nel 1973 da Nils Liedholm, il “Barone”. Immersa nella campagna cuccarese, domina dall'alto le dolci colline coltivate prevalentemente a vigneto. L'azienda che conta 12 ettari di vigneto e produce circa 80/90.000 bottiglie annue, oggi è gestita da Carlo Liedholm.



Lasciato il punto di ritrovo ci si indirizza su strada sterrata verso una valletta che separa l'abitato di Cuccaro dal piccolo borgo ove si trova Villa Boemia, raggiunto un laghetto artificiale il percorso prende a salire e, sempre immersi, tra vigne e campi si raggiunge Villa Boemia.



Nell'azienda vitivinicola Liedholm si visiteranno le cantine e si degusteranno:

- Bianco Grenoli , vino bianco a base Gros Manseng Nell
- Grignolino del Monferrato Casalese DOC. Un vino che è l'espressione più tipica del territorio monferrino, un vino che secondo Carlo Liedholm ha un "carattere scontroso, non piace ai neofiti ma solo a chi ha un rapporto profondo con il vino. La sua piacevolezza si scopre col tempo, non annoia, non stanca, si adatta a tutto".
- Barbera d'Asti da uve 100% Barbera, raccolte nella prima settimana di ottobre, affinato in botti d'acciaio, si presenta di color rosso granato intensodi e dal sapore corposo, di carattere, franco.

Il vino sarà degustato con formaggi prodotti dalla "*Fattoria della Capra Regina*" con latte di capra razza Roccaverano allevata in purezza, si tratta dell'unica razza caprina autoctona del Monferrato che è a rischio di estinzione: il formaggio si potrà abbinare al miele prodotto da *Aldo Gilardi*, apicoltore di Cuccaro.

Completeranno l'assaggio di salumi monferrini e del pane biologico prodotto dall'*Agri Bio Panificio Luigina Bisoglio* di Lu Monferrato, che nell'azienda agricola di famiglia coltiva biologicamente i cereali e li macina quotidianamente nel mulino a pietra naturale del suo laboratorio: l'unione delle farine con la pasta madre (lievito naturale) garantisce un sapore intenso al pane.

Dolce conclusione con 'Torta al Moscato' e la 'Torta alle nocciole IGP' , prodotta con le nocciole IGP coltivate nelle terre monferrine dalla cooperativa Corilu di Lu. Si tratta di specialità dolciarie della tradizione cuccarese distribuite dalla **Pro Loco Cuccarese** che ha riscoperto questi dolci della tradizione e li produce artigianalmente.

Al termine della degustazione si svolgerà una speciale visita guidata alla vicina Cascina Maimona, sede di allevamento delle capre Roccaverano e della produzione delle robiole del Monferrato.

Ad accompagnarci sarà **Massimo Coizet** titolare della "Fattoria capra Regina" che illustrerà il metodo di allevamento dei caprini e il processo di trasformazione del latte in golosissimi formaggi!



Conclusa la visita si riprenderà "il passo" e lasciate alle spalle le vigne si tornerà al punto di partenza.

Info e prenotazioni

Ecomuseo della Pietra da Cantoni

via Barbano Dante, 30 - 15034 Cella Monte (AL)

tel. 0142.488161 - fax 0142.489962

mob. 328 9533603

e-mail info@ecomuseopietracantoni.it

sito www.ecomuseopietracantoni.it