

# 2024 BARBATELLANDO 9

*Barbatellando la festa più lunga dell'anno*

Apriamo le danze di un nuovo anno in Barbatella!

## LA LIETA "NOVIZIA" SABATO 27 e DOMENICA 28 GENNAIO

### SABATO 27 GENNAIO

- dalle 11.30 alle 20.00 Open Factory

#### LA NOVIZIA SI PRESENTA

La nostra piccola entusiasmante novità. La Novizia Birra Iga, con il mosto delle nostre uve di Cortese, nata da un'idea dei giovani Barbatelli, grazie alla splendida collaborazione con il Birrificio Nicese.

#### appuntamenti

- sabato dalle 11.00

**Presentazione de La Novizia** con **Carlo Colombara del Birrificio Nicese** con assaggio. A seguire **Open Factory**, potrai assaggiare la birra o i nostri vini, fare una degustazione, abbinarla ad una o più specialità della nostra dispensa (ad esempio polpettine in umido con Cardo Gobbo di Nizza Monferrato\*, caponatina di cardi, la salsiccia di vitello, i friciulin...), taglieri di formaggi e salumi, scegli tu la formula che preferisci!

\*Nelle preparazioni sarà usato il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato Presidio Slow Food.

- sabato 17.00

**Giovanni Bona** dell'**Azienda Bona** ci presenterà una selezione di formaggi piemontesi e non da abbinare alla "**Novizia**" e ai nostri vini. Per chi volesse, anche una degustazione dei suoi mitici salumi.

### DOMENICA 28 GENNAIO

- dalle 10.30 alle 18.30 Open Factory
- dalle 11.00 Birra e formaggi con **Giovanni Bona**

*1 calice e 1 piattino 10 euro*

*Ogni calice o piattino in più 5 euro | Tagliere formaggi e salumi 10 euro*

# 2024 BARBATELLANDO 9

*Barbatellando la festa più lunga dell'anno*

## CARDO MAGNO III edizione SABATO 3 e DOMENICA 4 FEBBRAIO

La Novizia, la Badessa e la Barbera a braccetto  
con Il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato Presidio Slow Food

### SABATO 3 FEBBRAIO San Biagio

- dalle 11.00 Il **Nuovo Birrificio Nicese** presenta la sua **Birra al Cardo Gobbo** e la nostra **La Novizia Iga** abbinata ai formaggi di **Bona Salumi**.  
Lorena e Walter Roggero dell'Azienda agricola **Roggero Walter** ci parleranno del **Cardo Gobbo di Nizza Monferrato** e di territorio.  
Pietro Silvestrini, **El Panatè** porterà i suoi prodotti al Cardo Gobbo, il pan cortese, la focaccia, la torta verde e le biagine in onore di San Biagio!

- fino alle 18.30 **Open Factory**

scegli tu la formula che preferisci: degustazione classica,  
1 calice con una specialità, taglieri di formaggi e salumi...

### DOMENICA 4 FEBBRAIO

- dalle 11.00 alle 18.30 **Open Factory**
- ore 11.00 Interverranno **Piercarlo Albertazzi**, vicepresidente del **Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato**, responsabile di **Slow Food del Presidio**, alcuni produttori e **Pietro Silvestrini** di **El Panatè di Nizza Monferrato\*** con i suoi prodotti al Cardo Gobbo. Anche quest'anno proveremo a farvi scoprire la versatilità del Cardo Gobbo con tanti assaggi diversi in abbinamento ai nostri vini.

*1 calice e specialità al Cardo Gobbo 10 euro  
Ogni calice o specialità in più 5 euro | Tagliere formaggi e salumi 10 euro*

*\*Nelle preparazioni sarà usato il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato  
Presidio Slow Food.*



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.  
[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)



## DEGUSTAZIONI

Sempre possibili su prenotazione.

**SCOPRI LE VARIE OPZIONI SUL NOSTRO SITO**

per info e prenotazioni

+39 345 0413704 / +39 3494165241 [labarbatella@labarbatella.com](mailto:labarbatella@labarbatella.com)

[www.labarbatella.com](http://www.labarbatella.com)

# 2024 BARBATELLAND 9

*Barbatellando la festa più lunga dell'anno*

**24 MARZO**  
PIC NIC TRA I FILARI

**1° APRILE [Pasquetta]**  
GRIGLIA IN VIGNA CON SORPRESA

**14 APRILE**  
GRIGLIA IN VIGNA

**28 APRILE**  
GIRO DEL NIZZA

**1 MAGGIO**  
PIC NIC TRA I FILARI

**11-12 MAGGIO**  
NIZZA È BARBERA AL FORO BOARIO  
PIC NIC E GRIGLIA IN VIGNA IN CASCINA

**19 MAGGIO**  
GRIGLIA IN VIGNA

**26 MAGGIO**  
PIC NIC TRA I FILARI

**2 GIUGNO**  
GRIGLIA IN VIGNA

*Annuncio  
per la Primavera...  
ecco le date  
che attendevate!*

*tutti i dettagli  
dal 1 marzo*

[www.labarbatella.com](http://www.labarbatella.com)

**per info e prenotazioni**

+39 345 0413704 / +39 3494165241  
labarbatella@labarbatella.com