



Sabato 10 marzo 2018
NOTTE ROSSA BARBERA
Torino - Alba - Bra

1 menù per 39 piole, 25 cantautori, 50 concerti itineranti
Sotto il Cielo di Fred Buscaglione

Che cos'è la "merenda sinoira"? E dove si trova la "pioia"? In occasione di SOTTO IL CIELO DI FRED, la quinta edizione del Festival dedicato a **Fred Buscaglione**, una **maratona musicale itinerante** guida alla riscoperta delle piole e dei ritrovi conviviali tipici del Piemonte con musica d'autore e menù ispirati alla tradizione della merenda sinoira e della cucina piemontese.

La Notte Rossa Barbera dura tutta una notte, sabato 10 marzo, coinvolgendo 39 piole, trattorie e ristoranti (25 a Torino e, per la prima volta, 14 nelle Langhe), 8 produttori di Barbera e 25 cantautori. In ogni luogo si esibiranno, in alternanza, due giovani musicisti selezionati fra gli iscritti al Premio dedicato a Fred, tra un "Menù Buscaglione" a prezzi popolari (menù completo a 15 euro, con 4 antipasti, 1 primo, 1 dolce, acqua e caffè) e una bottiglia di vino rosso, rigorosamente Barbera.

L'obiettivo della Notte Rossa Barbera è mettere in rete cibo, vino e musica per promuovere i prodotti del territorio e il bere consapevole, riscoprire le tradizioni e diffondere la musica dei talenti emergenti.

La selezione "artistica" dei ristoranti che hanno aderito al circuito è curata dal Direttore Enogastronomico **Luca Iaccarino**, noto giornalista e influencer torinese specializzato nella gastronomia popolare, quella delle tavole low cost.

Le piole coinvolte:

Torino

Ostu (via C. Colombo 63), CicloCucina (via Cumiana 41/B), Vineria Rosso di Sera (via Germanasca 37/C), Osteria della Costanza (via Arvier 14), Ristorante Ratatui (via San Rocchetto 34), Trattoria L'Oca Fola (via Drovetti 6), La Cricca (via Giulio 25/Bis), Osteria di Miranda al Fortino (Strada del Fortino 20), Albergo Ristorante San Giors (via Borgo Dora 3), Laboratori di Barriera/Via Baltea (via Baltea 3), Bagni Pubblici di via Agliè (via Agliè 9), Locanda del Bollito (corso Palermo 22), Osteria Provr'Om (via Modena 51/F), Caffè Basaglia (via Mantova 34), Bocciofila Vanchiglietta (Lungo Dora Colletta 39/A), Trattoria Piemontese (via Napione 45), Osteria Vanchiglia (via Vanchiglia 16), La Buta Stupa Vineria Enoteca (via G. Ferraris 5), Poormanger (via Maria Vittoria 36/B), La Locanda del Sorriso (via Saluzzo 6/G), Enò Libero Emporio Enogastronomico (via B. Gallinari 12/L), Bar Torrefazione da Angela (via Berthollet 19), Il Camaleonte Piola 2.0 (via Berthollet 9/F), Barbagusto (via Belfiore 36), Bagni Municipali (via Morgari 14).



Langhe

La Bocciofila Albese (corso Nino Bixio 40, Alba, CN), Chichin vin e crije (piazza Cagnasso 6, Alba, CN), Dai Birichin (corso Torino 6, Alba, CN), Civico Undici (via Rattazzi 11, Alba, CN), Osteria del Vecchio Gallo (via Cavour 13, Alba, CN), Jolly Jumper (Località Pertinace 16/A, Treiso, CN), Circolo Montebellina (via Montebellina 25/1, Alba, CN), Osteria Sociale Magna Neta (via G. Pieroni 3, Alba, CN), Trattoria Bar Roddi (via Nuova 20, Roddi, CN), La fermata (corso Bra 56, Alba, CN), La Favorita (via Torino 27, Corneliano d'Alba, CN), Circolo A.N.A. Monticello (via Regina Margherita 3, Monticello d'Alba-Fraz. Villa, CN), La Gallinaccia (via Bartolomeo Gianolio 45, Bra, CN), Trattoria Centrostorico (via Vittorio Emanuele II 194, Bra, CN).

Nel circuito delle 39 piole, inoltre, dal 10 al 17 marzo, sarà possibile degustare il MENU BUSCAGLIONE, per riscoprire i ritmi lenti e conviviali della tradizione culinaria piemontese a prezzi popolari.

I produttori di Barbera:

Agricola Gian Piero Marrone (La Morra, CN), Cascina Albano (Barbaresco, CN), Cascina Galarin (Castagnole delle Lanze, AT), L'Autin S.S. Società Agricola (Campiglione Fenile, TO), Le Marie Vini (Barge, CN), Poderi Girola (Calliano, AT), Santa Clelia Azienda Vitivinicola (Mazzè, TO), Sesta Classe (Alba, CN)

L'Inno alla piola di Luca Iaccarino

Direttore enogastronomico Notte Rossa Barbera

Piola & barbera, acciughe & bollito, tajarin & agnolotti, tomini & trattoria, chitarre & storie: se il vostro cuore (e il vostro stomaco) batte per queste parole, siete nel posto giusto. Se alle tovaglie di fiandra preferite il perlinato, se tra una foglia d'oro e un salame di Turgia non avete dubbi, se sulla ghiaia giocate a bocce invece che parcheggiare il SUV, questa è casa vostra. Qui si parla di serate a tracannar quartini, di canzoni intonate tra gli afrori della bagna cauda, di chiacchiere fino a notte fonda attorno a un tavolaccio, cercando verità o conforto nel fondo del bicchiere. Si parla, dunque, di osterie piemontesi che son posti per mangiare bene e soprattutto stare bene, ché non c'è cibo buono senza buoni amici. Si tratta di quelle osterie che d'inverno si saturano di umidità e d'estate s'asciugano le ossa sotto la topia. Qualcuno dirà: "ma non ci son più, son morte!" Falso: come tutte le cose vive, son cambiate. E qualcuna, persino, in meglio: là dove c'era vinaccio ecco bottiglie buone, là dove c'era un oste burbero e stazzonato ora c'è un giovane cordiale che sa persino usare il POS. Ma lo spirito quello no, è il medesimo: in Piemonte la piola è famiglia. Il rifugio dove si viene a consolarsi quando si è sconfitti e a festeggiare quando si è vittoriosi, dove tutti sono accolti senza discriminazioni, imberbi e rimbambiti, carnivori e vegani. Con un'unica eccezione: gli astemi. Eh sì, gli astemi proprio non li amiamo tanto. Chi non beve vino – lo diceva il poeta – ha qualcosa da nascondere. Chi non beve vino aiutiamolo a casa sua. Viva il Piemonte. Viva le piole. Viva la barbera.



Luca Iaccarino mangia, viaggia e scrive per La Repubblica, Lonely Planet-EDT, Vanityfair.it e Dissapore. Ha pubblicato un po' di libri – l'ultimo dei quali è il giallo goloso "Qualcuno sta uccidendo i più grandi cuochi di Torino" (EDT) – e dirige la collana di guide gastronomiche "I Cento" assieme a Stefano Cavallito e Alessandro Lamacchia. Ama sconsideratamente sua moglie, i suoi figli e le piole (non necessariamente in questo ordine).

La Notte Rossa Barbera è ideata e organizzata dall'**Associazione Culturale F.E.A.**, con la collaborazione, nelle Langhe, dell'associazione Tanaro Libera tutti.

Info

www.sottoilcielodifred.it – info@sottoilcielodifred.it

Contatti per la stampa

Ufficio stampa Premio Buscaglione - Notte Rossa Barbera
Simona Savoldi - 339 6598721 - savoldi.press@gmail.com

Ufficio stampa Premio Buscaglione: Ufficio Stampa GPC
Gaetano Petronio - 349 1345575 - gaetano@ufficiostampagpc.it