



FRANCESCA MO
eventi e comunicazione

Sotto il cielo del Roero: social eating tra i filari



Dopo il successo della prima edizione, **Domenica 5 Agosto 2018** torna **Sotto il cielo del Roero – Social eating tra i filari**, l'unica ed originale cena nelle vigne del **Roero**: tra i filari di **Veza d'Alba**, una notte di mezza estate, immersi nell'atmosfera magica e conviviale della natura, con gli amici più cari, o con la vostra dolce metà.

Sotto il cielo del Roero è un'occasione unica progettata per offrire il meglio del Roero: un **social eating** dove condividere la tavola con nuovi amici, nei vigneti dell'azienda vinicola **Antica Cascina dei Conti di Roero**, alla scoperta della storia, dei paesaggi, del vino e delle tradizioni culinarie locali.

Dal tramonto alle stelle, per immergersi nell'universo degli antichi agricoltori e vivere un'esperienza dei sensi, assimilando colori, sapori e odori della campagna roerina.

Lo scenario rurale ed elegante dei filari, sarà la cornice perfetta della vostra serata speciale.

Programma della serata

Sotto il cielo del Roero vi aspetta a partire dalle ore 18.00, presso Via Val Rubiagno, 2 a Veza d'Alba, nella splendida sede dell'azienda vinicola *Antica Cascina dei Conti di Roero*.

Al vostro arrivo è servito un **aperitivo di Benvenuto**, presso il dehor fiorito della Cantina, dai titolati dell'azienda **Daniela Olivero** e **Luigi Roagna** che vi guideranno in una degustazione panoramica, con vista sui vigneti.

Segue la visita della cantina, e di tutte le aree dedicate alla vinificazione delle uve, con spiegazione del **Roero**, come territorio dedito alla produzione vinicola.

Dalla cantina ci si sposta verso la location della cena, a cui si accede a piedi, attraverso una passeggiata bucolica tra i filari, o in macchina trasportati dallo staff dell'evento.

Sulla cima della collina, si apre ai vostri occhi una scenografia naturale da togliere il fiato, fatta di luci soffuse, musica jazz e 360 gradi di natura.

La cena nelle vigne inizia alle ore 20.00: i piatti serviti sono cucinati con passione dalla competente **Paola Enrico**, titolare di *La cucina di Paola*, altra realtà 100% roerina.

Al menù tradizionale vi è l'alternativa del menu vegetariano, disponibile solo su richiesta anticipata. La cena si tiene sotto le stelle, circondati dal calore e profumi delle vigne: il tutto incorniciato dalle suadenti note jazz della band di Stefano Goia.

Francesca Mo
Eventi & Comunicazione
Alba (Cuneo)
Tel. (+39) 333 7714592
eventi@francescamo.it
comunicazione@francescamo.it



FRANCESCA MO
eventi e comunicazione

Il Roero nel bicchiere: Antica Cascina dei Conti di Roero



*Antica Cascina
dei Conti di Roero*

L'azienda **Antica Cascina dei Conti di Roero**, nasce nei primi Anni '50 quando la famiglia Olivero, papà e mamma di Daniela, acquista la cascina **Valmenera** in Vezza d'Alba.

Vengono accorpate i terreni e i vigneti già di proprietà nella regione Cerruti, conosciuta come Sru, nei comuni di Canale e Monteu Roero, cuore del Roero, oggi nucleo del patrimonio Unesco. All'inizio era la tipica azienda a coltivazione mista con frutteti, vigna, campi di cereali, allevamento.

La svolta avviene nei primi Anni '70 quando viene convertita in azienda vitivinicola.

Negli anni '90, Daniela e Luigi prendono le redini dell'attività, applicando il concetto di autenticità in vigna, in cantina, nella vita.

Il loro arrivo in azienda coincide con una svolta tecnologica e il cambio delle vasche, ora sono tutte termocondizionate.

La vendemmia avviene tutta a mano, in piccole cassette, che vengono portate immediatamente in cantina e pigiate tutte sul momento.

Le uve che scelgono di coltivare derivano tutte da vitigni autoctoni quali Nebbiolo, Arneis, Favorita e Barbera, per un totale di 13,5 ettari di vigneti, tutti di proprietà, in un territorio che l'**Unesco** ha riconosciuto come patrimonio dell'Umanità per la bellezza del suo paesaggio vitivinicolo.

Oggi Daniela e Luigi producono circa 100 mila bottiglie, nel totale rispetto della natura che li circonda: dalla vendemmia 2016, aderiscono, infatti, al progetto di Coldiretti Cuneo "The Green Experience", una certificazione per chi sceglie di fare una viticoltura sostenibile con sovescio, semina autunnale di fiori e legumi.

Francesca Mo
Eventi & Comunicazione
Alba (Cuneo)
Tel. (+39) 333 7714592
eventi@francescamo.it
comunicazione@francescamo.it



FRANCESCA MO
eventi e comunicazione

Il Roero nel piatto: La cucina di Paola



Aperitivo Rustico

(In abbinamento: Spumante Brut Rosè Maria Teresa & Spumante Extrabrut San Giovanni)

Menu classico

Vitello tonnato

Insalatina di galletto

Tortino di melanzane su crema di toma d'alpeggio

(In abbinamento: Roero Arneis DOCG & Langhe Favorita DOC)

Maltagliati al ragù di salsiccia

(In abbinamento: Nebbiolo d'Alba DOCG)

Filettino di maiale alle nocciole con verdure croccanti

(In abbinamento: Roero Vigna Sant'Anna DOCG)

Pesche ripiene con gelato alla crema

Caffè

Francesca Mo
Eventi & Comunicazione

Alba (Cuneo)

Tel. (+39) 333 7714592

eventi@francescamo.it

comunicazione@francescamo.it



FRANCESCA MO
eventi e comunicazione

Il Roero nel piatto: La cucina di Paola



Aperitivo Rustico

(In abbinamento: Spumante Brut Rosè Maria Teresa & Spumante Extrabrut San Giovanni)

Menu vegetariano

Gran pinzimonio con bruschette

Insalata russa

Tortino di melanzane su crema di toma d'alpeggio
(In abbinamento: Roero Arneis DOCG & Langhe Favorita DOC)

Maltagliati con zucchine e suoi fiori
(In abbinamento: Nebbiolo d'Alba DOCG)

Plateau di formaggi con cugna, miele e insalatina

(In abbinamento: Roero Vigna Sant'Anna DOCG)

Pesche ripiene con gelato alla crema

Caffè

Francesca Mo
Eventi & Comunicazione
Alba (Cuneo)
Tel. (+39) 333 7714592
eventi@francescamo.it
comunicazione@francescamo.it



FRANCESCA MO
eventi e comunicazione

Stefano Goia e il jazz

Stefano Goia consegue i diplomi di I e II livello in chitarra classica col massimo dei voti e la lode presso il Conservatorio G.F. Ghedini di Cuneo, sotto la guida dei Maestri Ignazio Viola e Davide Ficco.

Parallelamente al percorso classico approfondisce lo studio della chitarra jazz frequentando lezioni e masterclass tenute da artisti di rilievo internazionale (Paolo Milano, Alessandro Chiappetta, Garrison Fewell, Dario Chiazzolino e altri).

Oltre a suonare in svariate formazioni in ambito jazzistico, collabora stabilmente con la cantante jazz Silvia Bocca e col progetto Raiz Desnuda della cantante cubana Nitza Ritzo Polo. Da considerare anche la sua esperienza come chitarrista ritmico e solista di diverse Big Band Jazz (Asti Jazz Orchestra, Cool Cats Orchestra).

In qualità di solista e bandleader si esibisce in numerose rassegne e festival nazionali: Six Ways (Torino), Rassegna Jazz del Teatro Carlo Felice (Genova), Festival dei Saraceni (Cuneo),

Intorno alla Chitarra (Alba), Concerti in San Secondo (Asti), Mondovì Musica, Barolo in Jazz e Novara Jazz. Nel 2013 apre il concerto di Enrico Rava al Festival jazz Confusioni al Buio (Alba). Dal 2009 svolge attività didattica in scuole private e istituti musicali. Attualmente è docente di chitarra classica e Jazz negli istituti musicali di Alba, Mondovì e Asti; presso quest'ultimo ricopre inoltre il ruolo di coordinatore didattico.

Francesca Mo
Eventi & Comunicazione
Alba (Cuneo)

Tel. (+39) 333 7714592
eventi@francescamo.it
comunicazione@francescamo.it



FRANCESCA MO
eventi e comunicazione

Informazioni e prenotazioni

La cena ha un costo di € 50,00 a persona.

|

Il costo include l'aperitivo in cantina dalle ore 18.00; la visita guidata della cantina; la cena in vigna; lo spettacolo musicale jazz.

Per avere maggiori informazioni sull'evento o per prenotare la cena chiamare:

Francesca
333-7714592

o mandare una mail a:

fra.mox@hotmail.it

La possibilità della cena in vigna è subordinata **a condizioni climatiche favorevoli.**

In caso di maltempo, la cena si terrà IN OGNI CASO nelle sale della cantina vinicola.

Consigliamo di portare con sé indumenti idonei per vivere nel modo migliore una cena all'aperto (scarpe comode, e maglioncino).

In caso di impossibilità a partecipare alla cena, il costo della stessa sarà rimborsato interamente **solo nel caso la comunicazione della disdetta sia ricevuta entro il 30/06/2018.**

In casi diversi, il costo della cena non verrà rimborsato.

Francesca Mo
Eventi & Comunicazione
Alba (Cuneo)
Tel. (+39) 333 7714592
eventi@francescamo.it
comunicazione@francescamo.it