

COMUNICATO STAMPA

Domenica 27 ottobre

**UNA DOMENICA SLOW ALLA SCOPERTA DELL'OVADA DOCG
CON CANTINE A NORD OVEST DI SLOW FOOD**

*Nell'Anno dedicato al Dolcetto proseguono le attività del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG per promuovere il proprio territorio, l'ovadese, un lembo di Piemonte ancora poco battuto dal turismo che invece propone paesaggi, saperi e sapori tutti da scoprire.
Partendo dal vino che qui affonda le sue radici: l'Ovada DOCG.*

Ovada, 18 ottobre 2019 – Domenica 27 ottobre la manifestazione itinerante “**Cantine a Nord Ovest**”, organizzata da Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta per promuovere e far conoscere i vini del Piemonte - in particolare quelli lontani dalle solite rotte turistiche - **fa tappa nell'ovadese con “Ovada Revolution”**. Alla **scoperta dell'Ovada DOCG** e dei paesaggi, della storia, delle persone che rendono unico questo territorio a cavallo tra Piemonte e Liguria.

Il ritrovo è **domenica 27 ottobre alle ore 10 presso l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato** in Via Torino 69 a Ovada per effettuare le ultime iscrizioni e ritirare il pass, il bicchiere da degustazione, la mappa del territorio e la lista delle cantine aderenti.

L'esperienza è **divertente, coinvolgente e gourmet**. E' una grande **degustazione diffusa sul territorio** da vivere a modo proprio: in famiglia, in gruppo, in auto, in pullman, alcuni persino in bicicletta!

Ogni partecipante o ogni gruppo, secondo i propri tempi e le proprie inclinazioni, si costruisce un **itinerario su misura girovagando tra vigneti, cantine e castelli** per assaggiare di tappa in tappa il **meglio della produzione vitivinicola e gastronomica del territorio**. Delizie della cucina ovadese, un curioso e goloso mix tra la tradizione culinaria monferrina e quella della vicina Genova, accompagnate da calici di **Ovada DOCG**, uno dei grandi rossi piemontesi e vanto del territorio, in una **degustazione guidata direttamente dai produttori**.

Un'occasione unica, nell'Anno dedicato al Dolcetto, per scoprire un territorio ancora poco conosciuto in un saliscendi tra le **colline vitate** e puntinate di **castelli, fortezze e manieri** (sono ben 19) che rendono **unico il profilo paesaggistico e storico dell'ovadese**.

Iscrizioni

- Euro 35 per i non soci Slow Food (con tessera Slow Food inclusa)
- Euro 25 per i soci Slow Food
- Entro il 25 ottobre pre - iscrizione su www.slowfoodpiemonte.com con tariffe ridotte a 30 € non soci Slow Food (con tessera Slow Food inclusa) , 20 € Soci Slow Food.

Un goloso e gioioso appuntamento da non perdere!

CANTINE ADERENTI

“Ovada Revolution” vede protagoniste 19 aziende.

- Ca-Bensi – Tagliolo Monferrato
- Ca' del Bric - Montaldo
- Cà Mimia - Tagliolo Monferrato
- Cantine Alma – Cassinelle
- La Piria – Rocca Grimalda
- Casa Wallace – Cremolino
- Cascina Belvedere 1932 – Mornese
- Cascina Boccaccio - Tagliolo Monferrato
- Cascina Boccia - Tagliolo Monferrato
- Cascina Gentile – Capriata d'Orba
- Cascina La Signorina – Carpeneto
- Cascina San Martino - Ovada
- Castello di Grillano - Ovada
- Castello di Tagliolo – Tagliolo Monferrato
- Forti del Vento – Castelletto d'Orba
- Fratelli Facchino – Rocca Grimalda
- La Valletta – Cremolino
- Pestarino Alvio – Capriata d'Orba
- Rocca Rondinaria, Castello Rocca Grimalda – Rocca Grimalda

CANTINE A NORD OVEST, SLOW FOOD

Cantine a Nord Ovest è una manifestazione che incarna perfettamente i valori di Slow Food e offre, a chi partecipa, un'opportunità unica di “fare turismo enogastronomico”, di riscoprire e conoscere le terre e i loro prodotti tipici, storie di uomini e donne che producono e si tramandano segreti e tradizioni. Il nuovo che convive con l'antico e gli dà nuova vita, nuova forza, nuovo slancio. Per chi le tradizioni non vuole reinventarle ma conoscerle e scoprirle; per chi crede che sia possibile innamorarsi ancora e di nuovo - a qualsiasi età - di un luogo, di una terra o di un panorama incantato; per chi certi sapori, e certi vini, non li ha mai provati ed è una vita che li sta cercando.

L'OVADESE E L'OVADA DOCG

L'Ovada DOCG è prodotto interamente con uve Dolcetto coltivate in 22 comuni collinari dell'Alto Monferrato Ovadese e immediati dintorni, tra Acqui e Gavi, dagli Appennini verso la valle del Po ad un'altitudine di 200-400 mt sul livello del mare. Dalla grande vocazione vitivinicola, l'ovadese presenta molte diversità sia in termini di colture che di biodiversità con boschi, vigneti e pascoli. Incastonato tra borghi medievali e antichi castelli, è baciato dai vicini venti di mare che caratterizzano e rendono unici i sapori dei suoi vini. Nell'ovadese nel 1972 viene riconosciuta la prima DOC per il Dolcetto in tutto il Piemonte. Con la Denominazione di Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada DOCG nel 2008 si ottiene il riconoscimento a DOCG.

Slow Food

Slow Food Gavi e Ovada

Andrea Zoccheddu / Mob. +39. 347.4614226
slowfoodelgavieovada@gmail.com

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Ovada DOCG

The Round Table – Milano

Chiara Fossati / Mob: +39.347.7362313
chiara.fossati@theroundtable.it