



## Menù della Fiera Domenica 8 ottobre 2017

- Carne cruda
- Tomini con granella di nocciole
- Vitello tonnato
- Salamini e purea
- Agnolotti al sugo
- Bollito Misto con Bagnetto
- Crostata di nocciole con marmellata di fichi

Vino Barbera D.O.C.  
Acqua gasata e naturale

Costo del pranzo: euro 25,00

### Per info e prenotazioni:

Comune di Castellerò:  
Tel: 0141 669180 - 0141 942401 - 328 4788008  
E-mail: castellerò@cst.asti.it

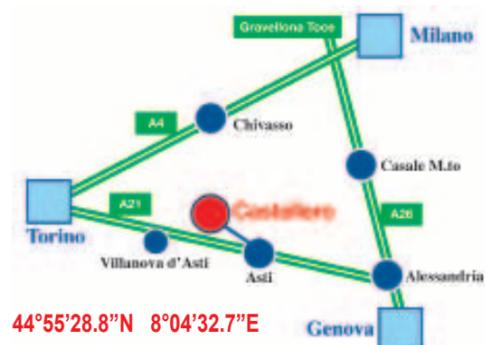
CASCINA GARDINA  
Bed & Breakfast




Agriturismo  
Casale Gentile



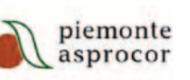
dal 1856  
FRATELLI CAFFA



Comune di Castellerò d'Asti



CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE



## "CITTÀ DELLA NOCCIOLA"

35ª Fiera

Da giovedì 5 a domenica 8  
ottobre 2017  
Castellerò d'Asti

La Fiera illustra il favoloso mondo della nocciola a 360 gradi ed il suo percorso di vita "dal campo al forno", ovvero dalla coltivazione del piantino alla produzione di creme e torte prelibate. **Venite ad assaggiarle!**

### Giovedì 5 Ottobre

Ore 15,00

Giornata corilicola organizzata in collaborazione con Comune, Proloco e Coldiretti di Asti attività in campo con dimostrazioni pratiche di attrezzature e macchine del settore corilicolo. Al termine della giornata merenda sinoira per i partecipanti offerta dalla Proloco.

### Venerdì 6 Ottobre

Ore 09,00 / 19,30

#### CORSO NOCCIOLA 2° LIVELLO

Come realizzare un laboratorio di trasformazione della nocciola, per info dettagliate: castellerò@cst.asti.it

Ore 14,00

#### "RESA DELLA NOCCIOLA NAZIONALE"

Gara riservata ai produttori di nocciole sulla base di tre parametri di selezione: resa alla sgusciatura, calibratura, analisi del gusto con prodotto tostato. La giuria è composta dai membri della "Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa".

Ore 19,00 presso la tensostruttura.

"PIZZA IN PIAZZA" con intrattenimento musicale.

### Sabato 7 Ottobre

Ore 09,00 / 19,30

#### CORSO NOCCIOLA 2° LIVELLO

Come realizzare un laboratorio di trasformazione della nocciola, per info dettagliate: castellerò@cst.asti.it

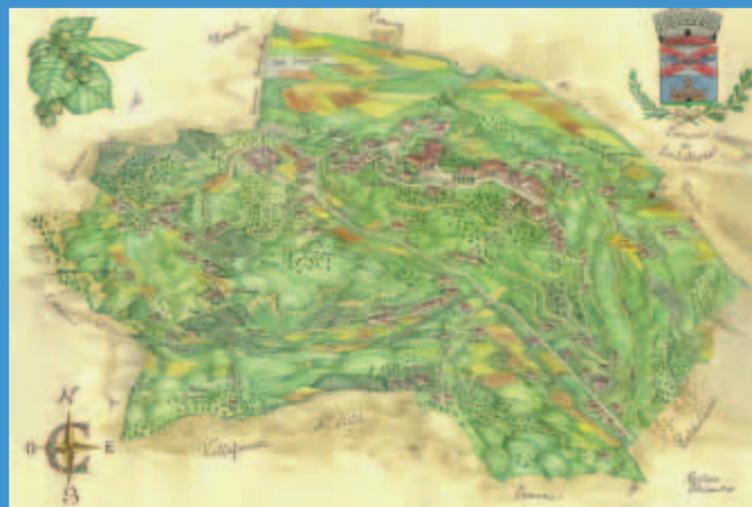
Ore 14,30 Ritrovo Ore 15,00 Partenza (libera a tutti)  
CAMMINATA SUL SENTIERO DELLA NOCCIOLA

Ore 17,00

Partenza gara podistica provinciale  
32ª MARCIA TRA I NOCCIOLETTI

Ore 21,00

Serata con "SANI e SALVI". Ingresso gratuito. Durante la serata farinata, focaccia dolce/salata e dolci alla nocciola.



## Domenica 8 Ottobre 35ª Fiera "Città della Nocciola"

Ore 9,00

- Fiera della meccanizzazione agricola corilicola con esposizione delle ultime novità del settore.
- Dimostrazione di come si produceva l'olio di nocciole.
- Bancarelle con prodotti tipici e mestieri di un tempo.

Ore 10,00

#### NOCCIOLIAMO IN TOUR

Visita guidata ad alcune cascine del paese in bus navetta o in alternativa escursione libera lungo il "Sentiero museale della nocciola" (km 5).

Dalle Ore 10,00 al tramonto

MASTRI BOSCAIOLI realizzeranno

#### SCULTURE IN LEGNO CON MOTOSEGA

Ore 10,30

#### CONVEGNO

"INFLUENZA DEL CLIMA SULLA NOCCIOLA PIEMONTE" a seguire assegnazione

#### "PREMIO NOCCIOLA D'ORO"

#### "PREMIO QUALITÀ NOVI ELAH DUFOUR"

volto a premiare la miglior RESA / QUALITÀ della nocciola. Partecipazione Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa.

Ore 11,00

ANNULLO FILATELICO con Poste Italiane "Fiera Città della Nocciola"

Ore 12,45

All'interno della tensostruttura PRANZO CON PIATTI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE

con la simpatia di ILARIA e PINO MILENRO

OSPITI: LUCA FRENCIA, MARCO ZETA e il Dott. MELUZZI  
"Scacciapensieri" trasmetterà lo "Speciale da Castellerò"  
Mercoledì 11 Ottobre ore 21 su Telecupole.

Ore 15,00

#### NOCCIOMBIMBO

animazione, gioco, coinvolgimento, creatività, arte bianca, a cura delle NOCCIOMAMME di Castellerò  
Truccabimbi e Palloncini...

Ore 15,30

#### NORDIC WALKING

camminata di 7 Km. attraverso il Museo Itinerante della Nocciola

Ore 15,30

#### POMERIGGIO IN MONGOLFIERA

in collaborazione con BALLOON TEAM  
per vivere un'esperienza unica con il panorama del Monferrato

Servizio con bus navetta  
durante tutta la giornata di domenica.

infopoint dal mattino al tramonto  
www.welcomepiemonte.it - info@welcomepiemonte.it