



*Rassegna Stampa*

**Notte** **Rossa** **Barbera**

**Torino, Asti, Nizza Monferrato, Alba, Bra**  
**7 marzo 2020**

**TESTATA****DATA***TV*

Tg2 Eat Parade 07 marzo 2020 h 13:30

*Periodici*

Bell'Italia Gennaio 2020

Gusto Sano Febbraio 2020

Sano e leggero Marzo 2020

Famiglia Cristiana 1 marzo 2020

*Radio*

Radio Latte e Miele 26 gennaio 2020 h 10:30

Radio24 – Mangia come parli 07 marzo 2020 h 11:05

Rai Radio Live – Mattino Live 07 marzo 2020 h 09:00

Radio Beckwith – Café Bleu 03 marzo 2020

Radio Veronica 06 marzo 2020

Radio Grp 06 marzo 2020

Radio Vega 05 marzo 2020

*Online nazionali*

Oggi.it 03 marzo 2020

Gq.it 04 marzo 2020

Corriere.cucina.it 20 febbraio 2020

Tuttigusti.it 05 marzo 2020



**TESTATA****DATA***Cartacei Locali*

Torino7	06 marzo 2020
La Stampa Torino	07 marzo 2020
Torino Cronaca Qui	07 marzo 2020
Il Giornale del Piemonte	07 marzo 2020
La Stampa Asti	06 marzo 2020

*Specializzate Online*

Oliovinopeperoncino.it	02 gennaio 2020
Gazzetta del gusto.it	Gennaio 2020
Guida viaggi.it	17 gennaio 2020
The lunghgirls.it	20 gennaio 2020
Gustarviaggiando.it	24 gennaio 2020
RPFashionglamournews.it	26 gennaio 2020
Traveltotaste.it	27 febbraio 2020
Wine News.it	27 febbraio 2020
Federvini.it	02 marzo 2020
Turismo del gusto.it	03 marzo 2020
Sagritaly.it	02 marzo 2020
Vinit.it	05 marzo 2020
Mondo del gusto.it	05 marzo 2020

**TESTATA****DATA**

RPFashionglamournews.it

06 marzo 2020

Menù a porter

Gennaio 2020

*Online Locali*

DestinazioneMonferrato.it

24 gennaio 2020

RottasuTorino.it

02 febbraio 2020

EatPiemonte.com

28 febbraio 2020

Targatocn.it

28 febbraio 2020

Sanremonews.it

28 febbraio 2020

Shopinthecity.it

28 febbraio 2020

Ideawebtv.it

29 febbraio 2020

Cuneocronaca.it

29 febbraio 2020

Newspettacolo.com

02 marzo 2020

Euroregionalpmed.eu

03 marzo 2020

Astinews.it

03 marzo 2020

TorinoToday

04 marzo 2020

Mentelocale.it

07 marzo 2020

TorinoOggi.it

07 marzo 2020

BdTorino.it

07 marzo 2020

*Tv*

Notte  
rossa  
barbera

**TG2 – EAT PARADE**  
Rubrica enogastronomica  
Venerdì 7 marzo 2020 h 13:30

---



<http://www.tg2.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-ec1822c8-b27a-417d-a132-4c19e7792e2e-tg2.html#p=0>

## Periodici

# Bell'Italia

Appuntamenti *del gusto* di Pietro Cozzi



Musica e buon vino nelle pirole piemontesi per Notte Rossa Barbera.

PIEMONTE 7 MARZO

## UNA NOTTE ROSSA BARBERA

In 45 pirole, le tipiche osterie regionali, si celebra il mito Buscaglione con una "merenda" ad hoc e il vino simbolo

Due storiche "istituzioni" della vita piemontese di ieri e di oggi si incontrano in occasione della Notte Rossa Barbera, giunta alla sesta edizione. Quarantacinque pirole, le osterie regionali dove un tempo ci si incontrava per bere, mangiare, chiacchierare e giocare a carte, offrono una versione speciale della **merenda sinoira**, il tradizionale e popolare pasto contadino tardo-pomeridiano che poteva sostituire la cena. Nel progetto sono coinvolti numerosi locali storici - da Torino a Bra, da Alba a Nizza Monferrato - e **sette produttori di Barbera** del territorio, per un pasto a prezzi popolari (15 €) accompagnato dal classico quartino di vino. Il menu, intitolato all'indimenticabile cantautore e polistrumentista torinese **Fred Buscaglione**, comprende specialità classiche come vitello tonnato, acciughe al *bagner verd* e agnolotti del pin. In ogni pirola durante la serata si esibiscono due gruppi selezionati fra i quasi 500 iscritti al Premio Buscaglione, prestigioso contest per giovani musicisti.

INFO [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it)







### Terre di Toscana

**1-2 MARZO - LIDO DI CAMAIORE (LU)**

Al via la XIII edizione di un evento che riunisce 140 grandi vignaioli toscani, personalmente presenti, e 700 vini in assaggio, nella suggestiva cornice dell'UNA Esperienze Versilia Lido. Terre di Toscana è l'evento-degustazione fra i più amati nel mondo del vino, che pone sotto i riflettori le migliori etichette di cantine d'autore toscane, espressione dell'eccellenza regionale. Un'occasione per wine lovers, stampa e operatori di settore per entrare in contatto con le cantine proposte dal team di Acquabuona. it, testata giornalistica on line tra le più

### Notte Rossa Barbera

**7 MARZO - PIEMONTE**

Un evento dedicato agli amanti delle tradizioni culinarie e delle locande tipiche regionali, per riscoprire, in chiave moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, momento di condivisione di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena". Organizzata in occasione del progetto "Sotto il cielo di Fred" (contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione), questa sesta edizione coinvolgerà 45 piole del territorio piemontese (da Torino ad Alba e Bra e, per la prima volta quest'anno, Asti e Nizza Monferrato) e 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio, in degustazione con le migliori etichette. Durante la cena del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la serata, insieme a musica e intrattenimento.

[WWW.SOTTOICIELODIFRED.IT](http://WWW.SOTTOICIELODIFRED.IT)

### L'Anteprima del Chiarétto

**8-9 MARZO VERONA**

La Dogana Veneta di Lazise ospita la XII edizione dell'evento che avrà come fulcro la degustazione dell'annata 2019 del Chiarétto di Bardolino, il vino rosa ottenuto da uve Corvina che nasce sulla sponda veronese del Lago di Garda. Altro protagonista il Valtènesi, il vino rosa della riva lombarda, a base prevalentemente di Groppello. Quest'anno, inoltre, la manifestazione si fa internazionale, in quanto ospiterà i vini della nuova annata dell'AOC francese Tavel, denominazione situata nella Valle del Rodano. Ad accomunare i produttori gardesani e quelli francesi è infatti l'origine storica dei rispettivi vini rosa, che risale in entrambi i casi all'epoca romana, come spiega Franco Cristoforetti, presidente del Consorzio di Tutela del Chiarétto e del Bardolino. In degustazione più di 100 vini.

[WWW.ANTEPRIMACHIARETTO.IT](http://WWW.ANTEPRIMACHIARETTO.IT)



7 marzo

# Notte Rossa Barbera

**PIEMONTE** Tra vitello tonnato, acciughe al bagnet verd e agnolotti del plin, il quartino di Barbera è la vera star della **Notte Rossa Barbera**, sagra diffusa per riscoprire i sapori del Piemonte. Organizzata il 7 marzo, in occasione del contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione "Sotto il cielo di Fred", la Notte Rossa coinvolge 45 osterie della regione, da Torino ad Alba e Bra, e 7 importanti produttori di Barbera, il vino più emblematico della tradizione contadina. [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it)





**TORINO**

## NOTE E BRINDISI NELLE PIOLE

*Una giornata dedicata a Fred Buscaglione nelle tipiche trattorie*

**FESTA** La “Notte Rossa Barbera” è una manifestazione nata per far riscoprire, in chiave pop e moderna, l'autentica piola (osteria) piemontese e la tradizione della merenda contadina delle 5 del pomeriggio, antesignana dell'odierno “apericena”.

**QUANDO** Ci si ritrova il 7 marzo, tra piatti tipici e atmosfere conviviali, nelle trattorie dove si gusta uno speciale “Menù Buscaglione”, ascoltando i concerti di giovanissimi artisti emergenti che partecipano al festival “Sotto il cielo di Fred” (foto) dedicato a Fred Bongusto.

**LUOGHI** In 38 piole in 5 città: Torino (dove dal 28 febbraio all'8 marzo è



in corso anche la Torino Wine Week, settimana del “bere bene”), Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato. Il menù prevede quattro antipasti, un primo, acqua e caffè e sarà proposto al prezzo popolare di 15 euro.

**PER INFO** [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it)  
[www.torinowineweek.it](http://www.torinowineweek.it)



## Radio



**RADIO LATTE E MIELE**  
**Tutti amano il weekend**  
**26 gennaio 2020 h 10:30**

---



<https://www.lattemiele.com/podcast/tutti-amano-il-weekend-26-gennaio/>



# RADIO24

## Mangia Come Parli

7 Marzo 2020 h 11:05

---



RIPRODUCI ►

### Mangia come parli del giorno 07/03/2020: Il Piemonte - Parte II

Mangia come parli

News

[Ascolta su Apple Podcasts ↗](#)



Sono giorni particolari per noi italiani e non solo con la difficile situazione sanitaria legata al coronavirus. Parleremo anche di questo in questa puntata dedicata al Piemonte del nostro amico Maurizio Crosetti che ci accoglie con alcuni piatti forti della tradizione come la bagna cauda e la soma d'aj. Small, Medie, Large e XL...non parliamo di vestiti, ma di uova. Lo facciamo insieme a Mario Tetti, direttore commerciale di Fantolino, allevamento piemontese che ci svela i segreti delle sue uova freschissime.

Francesca Lonardelli, organizzatrice di eventi in Piemonte come "La Notte Rossa Barbera" ci racconta la tradizione regionale della merenda sinoira e delle piole.

Oggi uno Spazio News speciale insieme al direttore della Fondazione Qualivita Mauro Rosati e al vicedirettore Sebastiano Barisoni per parlare dell'impatto sull'agroalimentare e sul turismo dell'emergenza coronavirus e dell'iniziativa di Radio 24 #iorestoInItalia.

A fine puntata, un po' come a fine pasto, ci sta proprio bene un buon caffè! Ce lo prendiamo insieme a Marcello Arcangeli, direttore del Lavazza Training Center di Torino, il più grande network di formazione sul caffè.

<https://podcasts.apple.com/it/podcast/mangia-come-parli-del-giorno-07-03-2020-il-piemonte-parte-ii/id1281258445?i=1000467717666>



RAI RADIO LIVE  
Mattino Live  
7 Marzo 2020 h 09:00



Rai Play Radio

Mattino Live

# La sesta edizione della Notte Rossa Barbera



Ascolta l'audio

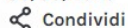
06/03/2020



Vai al programma



Aggiungi a Playlist



Condividi

Per gli amanti delle tradizioni culinarie Piemontesi, torna la "Notte Rossa barbera".

Un appuntamento da non perdere per chi vuole vivere, in chiave pop e moderna, le autentiche piole piemontesi ovvero le classiche e tradizionali osterie del Piemonte e l'aria che si respira in questi locali... La "Notte Rossa Barbera", ideata e organizzata dall'Associazione Culturale F.E.A si svolge in occasione della sesta edizione del contest musicale per artisti emergenti "Sotto il cielo di Fred", lo storico festival dedicato a Fred Buscaglione, che si concluderà, come da tradizione con i tre giorni del Premio Buscaglione. Nelle piole perciò si potrà contemporaneamente ascoltare la musica dei giovanissimi artisti emergenti che partecipano al Festival e riscoprire l'antica cultura della merenda sinoira, ovvero lo storico e popolare momento di condivisione a tavola, made in Piemonte, nato dalla tradizione contadina e poi esteso fino alla città. Potremmo davvero definirla una cultura antesignana del moderno "apericena"!

<https://www.raisplayradio.it/audio/2020/03/Mattino-Live-del-7032020---La-sesta-edizione-della-Notte-Rossa-Barbera--4e22ed2d-1f28-42d7-8f82-8c33f5554b55.html>





Sabato 7 marzo torna l'appuntamento con la "sagra diffusa" che coinvolge 38 trattorie, piole e bocciofile nel Torinese, nelle Langhe e nel Monferrato-Roero

Lo spirito di Fred Buscaglione rivive con la **Notte Rossa Barbera**, evento musicale itinerante che sabato 7 marzo offrirà al pubblico tanta musica e un menù ispirato alla *merenda sinoira* piemontese.

Dopo il successo del 2018, edizione che vide per la prima volta il festival uscire da Torino per raggiungere Alba e Bra, quest'anno la Notte Rossa Barbera toccherà anche una selezione di locali delle Langhe, del Monferrato e del Roero grazie alla collaborazione con Fans Out e Tanaro Libera Tutti.



Francesca Lonardelli, direttrice artistica del progetto Sotto il cielo di Fred, idea che unisce La Notte Rossa Barbera al Premio Buscaglione, ai microfoni di Café Bleu ha sottolineato come l'appuntamento del 7 marzo punti ad avvicinare il pubblico a quella dimensione accogliente e familiare delle piole e delle bocciofile, unendo non solo i ristoratori e i clienti ma anche i produttori enogastronomici piemontesi e i musicisti. Infatti, oltre al menù dedicato, sarà proposto il vino Barbera di sette produttori del nostro territorio. Il tutto servito con l'accompagnamento musicale dal vivo.

Ascolta l'intervista per saperne di più!



Per avere informazioni sui locali del circuito della Notte Rossa Barbera e per conoscere quali artisti suoneranno e dove si esibiranno, vi invitiamo a visitare il sito del progetto Sotto il cielo di Fred o di seguire il progetto sui social.

<https://rbe.it/2020/03/03/notte-rossa-barbera-piemonte/>

Notte  
rossa  
barbera

RADIO VERONICA  
Veronica Wine  
6 Marzo 2020 h 12:00

---



Notte  
rossa  
barbera

RADIO GRP  
Gr Radio  
6 Marzo 2020

---



# Giornale Radio Piemonte



Notte  
rossa  
barbera

**RADIO VEGA**  
Appuntamenti enogastronomici  
5 Marzo 2020

---



**radio**  
*vega*

## Online Nazionali

13 MARZO 2020

OGGI

Accedi / Registrati

SCOPRI DI PIÙ  
Edizione cartacea o  
digitale. Scegli quella  
che preferisci



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP BENESSERE FAMIGLIA CUCINA METEO OROSCOPO VIDEO POSTA

I VIDEO DI OGGI

Bianca Balti in lacrime per la sua Lodi infettata dal coronavirus: guarda il video

Kate Middleton archivia Meghan Markle e torna in cattedra: al gala è il video

Kate Middleton e William d'Inghilterra, è gelo totale con il video

Meghan Markle in una scuola a Londra: il video è come il trailer di un film

CUCINA | NEWS

## Cene solidali, in alta montagna, stellate e brunch domenicali. E poi la festa del maritozzo e della piola piemontese



LA NOTTE ROSSA BARBERA VUOL DIRE PIEMONTE - Si tratta di una divertente manifestazione, un appuntamento enogastronomico che unisce il gusto della cucina e del vino piemontese, giovani artisti e tanta convivialità in programma il 7 marzo in Piemonte: "Notte Rossa Barbera". Evento per far riscoprire in chiave pop e moderna l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena". Durante la sera del 7 marzo le pirole aderenti proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la manifestazione, con i piatti e i vini più significativi della tradizione gastronomica sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della "trattoria piemontese", il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento live: ogni piola ospiterà infatti concerti dal vivo di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta la Penisola. Tra un vitello tonnato, un piatto di acciughe al bagnet verd, uno di agnolotti del pinin e un quartino di buon Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti.

La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 45 pirole in 5 città piemontesi (Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato). Sette tra i principali produttori di Barbera del territorio - il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina - proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Il tutto a un costo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare di 15 euro. In ogni piola si svolgeranno inoltre due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione. Per maggiori informazioni [www.sottolcielodifred.it](http://www.sottolcielodifred.it), [info@sottolcielodifred.it](mailto:info@sottolcielodifred.it)

<https://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2020/03/03/cene-solidali-in-alta-montagna-stellate-e-brunch-domenicali-e-poi-la-festa-del-maritozzo-e-della-piola-piemontese/>



LIFESTYLE

## Notte Rossa Barbera, tutti a cena nelle pirole piemontesi

Di Monica Cordillo  
4 marzo 2020

Sabato 7 marzo, in 38 trattorie tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato, si potranno assaporare i piatti tipici della tradizione contadina piemontese, abbinati al Barbera. A prezzo popolare



Un quartino di **buon Barbera**, un piatto di agnolotti al plin, le acciughe al *bagnet verd*, il vitello *tonnato*. Da assaporare rigorosamente nelle «**pirole**» **piemontesi**, le trattorie simbolo della ristorazione e della convivialità. Sabato 7 marzo, in concomitanza con il festival «Sotto il Cielo di Fred», torna «Notte Rossa Barbera», un evento pensato per ritrovare, in chiave moderna, l'atmosfera della piola piemontese e la tradizione della *merenda sinoira* (praticamente l'antesignano dell'attuale «apericena»).

Sono ben 38 pirole che aderiscono alla manifestazione: si trovano tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato e propongono uno speciale *Menù Buscaglione* con i **piatti e i vini più rappresentativi** della gastronomia sabauda. Ci sarà la musica dal vivo: ogni piola ospiterà **due concerti** di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta l'Italia. Una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione. «Notte Rossa Barbera», ideata e organizzata dall'Associazione Culturale F.E.A., è una «**sagra diffusa**» per andare alla scoperta di luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico.

Sette tra i principali produttori di Barbera (probabilmente il vitigno più rappresentativo della tradizione contadina) proporranno le loro migliori etichette in degustazione. Il menù prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè e, nello spirito della *merenda sinoira*, viene proposto al prezzo popolare di **15 euro**.

<https://www.gqitalia.it/lifestyle/article/notte-rossa-barbera-appuntamenti-piemonte>

I 10 eventi enogastronomici da non perdere fra febbraio e marzo



8 di 12

Notte Rossa Barbera

Il 7 marzo si tinge di sfumature di rosso con "Notte Rossa Barbera": una manifestazione in chiave pop per far riscoprire gli antichi sapori e i più celebri piatti della tradizione piemontese. Come la merenda sinoira: un aperitivo ante litteram dalle origini contadine. L'evento consisterà nella proposta di 38 pirole in cinque diverse città del Piemonte (Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) di menù speciali a tema e con un intrattenimento musicale che si concluderà con la premiazione alla migliore esibizione emergente. Per info: [sottoilcielodifred.it](http://sottoilcielodifred.it)



- 1 Il Margarita Day
- 2 La Wine Week dei produttori naturali
- 3 La via della seta a Milano
- 4 Expocook, Palermo
- 5 Stelle in cucina al Summit Restaurant
- 6 Torino Wine Week
- 7 Tutti matti per la farinella di carnevale
- 8 **Notte Rossa Barbera**
- 9 La settimana della birra
- 10 Il Gelato Day
- 11 Il salone delle piccole cantine a Città di Castello

<https://www.corriere.it/tappi-cucina/cards/i-10-eventi-enogastronomici-non-perdere-febbraio-marzo/notte-rossa-barbera.shtml>

## La notte pop della Barbera e della "merenda sinoira"

Sabato a Torino, nel Monferrato e nelle Langhe una serata speciale nelle piole (osterie) in onore di Fred Buscaglione. Ma niente musica



Fred Buscaglione, nato a Torino nel 1921 e morto a Roma nel 1960

ROBERTO FIORI

PUBBLICATO IL  
05 Marzo 2020

ULTIMA MODIFICA  
06 Marzo 2020  
ora: 20:03



«Barbera e Champagne» cantava alla fine degli anni Sessanta Giorgio Gaber, accomunando in un'unica malinconia due condizioni sociali ben distinte: rossa e popolare la prima, spumeggiante e aristocratica la seconda. Ma la musica è cambiata e il nuovo ritmo è quello della «Barbera Revolution», slogan con cui dalle colline piemontesi si scandisce il tempo di un vino sempre più fresco ed elegante, pronto a scrollarsi definitivamente di dosso gli ultimi pregiudizi e a

A CURA DI

ELISABETTA PAGANI

TUTTOSALUTE

- Super-cure dalle immagini in 3D. "Svelo le malattie con la crio-microscopia"

<https://www.lastampa.it/tuttigusti/mangiare-e-bere/2020/03/05/news/la-notte-pop-della-barbera-e-della-merenda-sinoira-1.38550807>

## *Cartacei Locali*







**SOCIETÀ, CULTURA & SPETTACOLI**

**SELEZIONATI PER VOI**

**L'OSTU**

**«Siamo ancora una vigna con l'ambiente anni Sessanta e gli agnolini al Barolo»**

«Sono 28 anni che prepariamo i nostri agnolini al Barolo, ormai li facciamo sempre a sono il piatto che contraddistingue la nostra storia». Afro Mino è l'anima dell'Ostua di Colombo, una vecchia gioiateria 65 anni che gestisce con la moglie. Sono i trenti proprietari da quando il locale è aperto, ma l'atmosfera non è cambiata. Certo non ci sono più i vecchietti che giocano a carte, ma stanno ancora una volta con l'ambiente degli anni sessanta. E la cucina è rimasta la stessa, racconta. Un menù che vive fuori dalla tradizione, per raccontare i termini moderni qualche l'idea. «Qui mangia tutta la cucina piemontese, dal bollito, al formaggio, agli antipasti piemontesi. Il posto informale che si è adattato negli anni senza perdere lo spirito originario», spiega ancora Mino. A frequentare ci sono studenti, lavoratori e famiglie. «Mancano gli antipasti ma abbiamo i taglietti che nel tempo sono diventati un polpettone tornato qui da laggiù». Per i turisti il menu prevede vitello tonnato, fan con Castelmagno, polpettona con porchetta e peperoni con lingua caoda. Come primo, in ecc. sarà proposto un piatto di agnolini al rogo d'arrotto. «È dalla prima edizione che partecipiamo volentieri, ci piace l'abbigliamento con la musica. Prendo questa volta non si possa suonare», conclude Mino. **CL. LUI.**



**ERMILINO**

**«Questo posto esiste dal 1906. Abbiamo chitarra e pianola perché chiunque può cantare»**

«La piola nasce già nel 1906. Nel tempo ci sono succedute tre famiglie: Nasia, Magliora e dal '54 Coppo Ermilino, che ereditando il ristorante abbiamo deciso di riportare in vita questo posto che ci era un po' spento dopo gli anni '90». Emanuele Giacobbe porta avanti la tradizione di Grande Appartazione Vini Ermilino con lo stesso spirito che sentiva questo posto negli anni d'oro delle pirole. «Borg del fiam, come era chiamata Vareschella, era un altro ambiente. L'operato di rifareva dopo l'avvicinarsi di un nuovo anno, l'aveva di un vecchio di vino. Noi abbiamo mantenuto sia gli arredi sia lo spazio e abbiamo anche restaurato l'ampiano verde. Poi continuando a lavorare come una volta, facciamo l'aspetto del vino e prendiamo i prodotti da Langhe e Monferrato. Il menù è quello classico piemontese con le ricette ereditate dalla nonna... Oggi ci proponiamo attività di allora come la tampa lino, abbiamo ricorso e foto di personaggi che passavano da noi dopo le tramontate in Barossa. Mino e Paolo Gattesio. Per questo in bella vista c'è la chitarra e la pianola, così in un ambiente godolico possono cantare e suonare, anche in piemontese. Oggi il menu prevede acciughe al verde, vitello tonnato, carne cruda, tonini, agnolini e ravioli». **CL. LUI.**



STASERA LA "NOTTE ROSSA BARBERA" IN 34 LOCALI

**Vino, carte e bagnèt sulle note di Fred Tutto questo è... piola**

L'osteria omaggia Buscaglione, anche senza concerti

**CLAUDIA HERRER**  
I lunedì passano, le mode anche. Ma la memoria, quella nitida e concreta, esiste ancora. Le pirole, punto fermo della tradizione piemontese, si rinnovano per festeggiare una notte dedicata alla barbera, il vino più rappresentativo dell'ambiente piolotto che le frequentano. Nasia come sempre in amore dello storico agnolino Fred Buscaglione, al menu doveva essere accanto un accompagnamento musicale che però è stato annullato a

causa delle disposizioni per il contenimento. Il cibo esiste e questa sera la «Notte Rossa Barbera» promette di far vivere, in chiave pop e moderna, l'esperienza della memoria e la tradizione della macerata di notte. Il classico momento di contributo a tavola amato da Piemonte di tradizione contadina e polpettone alla città, un agnolino di bollito aperto.

Sono 34 i locali aderenti a Torino, Alba, Bra, Asti, Nizza Monferrato che propongono uno speciale Menu Buscaglione meditato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia subalpina. «Vogliamo una sera più diffusa per far riscoprire luoghi, usanze e tradizioni del Piemonte più assenti a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani», spiega Franco Leoni, coordinatore dell'evento. I protagonisti, accompanati per diversi minuti, saranno quelli notturni, agnolini al pin, acciughe bagnete verdi, immancabile, un quarto di buse di Barbera, nelle pirole d'un tempo il porro cotto e d'arrotto da mangiare e da bere a qualunque ora, che sempre più e salate, acciughe al verde, omini detti «macera l'arrotto» riprendendo le pagine che raccontano della vita di



Fred Buscaglione ho approfondito la storia di questi luoghi. Figlio dell'incanto tra campo e città, le pirole erano un punto di ritrovo e al loro incontro possibile bere, giocare a carte, mangiare, riuniti nel pomeriggio con tutta la famiglia per la merenda serale». E

**SELEZIONATI DA VOI**

**CIRCOLO RINGIOGNATO**

**«Tra bocce e pranzi contadini qui si torna indietro nel tempo. E c'è anche l'arca per i bimbi»**

«Il cibo qui è un modo per creare un legame, un collante sociale che tiene insieme le generazioni». Valentina Garbolino, presidente di Caserta Popular, ha iniziato con la sua associazione a gestire il Circolo Ringiognato da via Fuggo-d'Arro del dello scorso anno ma continua a portare avanti l'attività che ha aperto nel 2015 per gli operai di Barriera di Milano. «Ci sono gli areoli degli anni '70, i vecchietti che giocano a bocce e sembra di fare un tuffo nel passato con i tavoli affollati di signori che bevono un bicchiere e giocano a carte», racconta. Accanto alla rete storica, il circolo ha una nuova parte giovane dedicata ai bambini. «Un punto di ritrovo per tante età, è il circolo Arci più antico di Torino e anche lì, l'ambiente è molto informale e familiare. Cioè e tutto sono piemontesi, ma raccogliamo anche i figli della del quartiere. Continuate i piatti sono stati troppo elaborati dai portatori sono abbiamo», spiega. Per i turisti il menu prevede un mix di tonini, un fan di tonno con salsa di acciughe, risotto alle capote - la tipica verza occiduale piemontese ripiena di carne, merluzza e prosciutto, che sono frittate i grandi contadini della domenica. Per primo, tagliati alla langarola. Il tutto accompagnato dalla Barbera di Asti e S. Giuseppe Vercellese. **CL. LUI.**



**IL CAMALEONTE**

**«Ai diversi vini del territorio selezionati dall'entocritico abbiamo i curiosi rabattoni»**

Vini sfusi volentieri, ma soprattutto di qualità. La piola «il camaleonte» era un vecchio negozio di buse di assai in via Barbera che è stato trasformato da Emilio Veronesi, dalla moglie Elena e dai figli Martina e Alberto. «L'avventura è iniziata otto anni fa: questi locali in passato sono stati una gastronomia magrebina, un parrucchiere e addirittura un porno shop. Una modesta che gli piace ricercare il proprio ambiente della piola di una volta e adattare al nostro tempo, sia come offerta di che sia di vino», racconta Veronesi. Ma su in larga parte piemontese, quindi, ma non solo. «C'è un effetto quello che non avrebbe trovato: un'atmosfera casalinga, di confidenza e accoglienza». Elena è entocritico e quindi non manca una piccola selezione di bottiglie del territorio a prezzi accessibili. Poi ci sono sempre nei rossi, due bianchi e rosato piemontesi sfusi. «Il nostro piatto forte è l'antipasto, composto da 6 o 7 assaggi diversi. Il medio gradino, lo abbiamo sempre e con poche variazioni. Per il resto il menu è limitato a tre primi e altrettanti secondi. Un'altra certezza è la pasta rigorosa, agnolino Veronesi. Per ogni l'offerta prevede l'acqua in salsa rossa e verde, tonini con noccioli tonate e miele, vitello tonnato e insalata russa. Poi i rabattoni, dei rognoli gratinati di ricotta e dierbe subalpino di tipo dell'altopiemontese. **CL. LUI.**



Roberta Scalise

Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato: saranno queste le coordinate spaziali di "Notte Rossa Barbera - Sotto il cielo di Fred", l'appuntamento dedicato alle tradizioni enogastronomiche piemontesi e in programma, domani sera, in ben trentotto piole, osterie, trattorie e bocciofile della Regione. Nata come occasione di ascolto "itinerante" dei finalisti del Premio Buscaglione e spazio collaterale del festival, questa "sagra diffusa" si spoglierà, per la sua sesta edizione, dell'accompagnamento musicale (a causa delle ultime ordinanze in materia di covid-19), senza perdere di vista, tuttavia, il suo obiettivo primario: avvicinare il grande pubblico al consumo critico delle eccellenze territoriali, promuovendo un confronto tra produttori, ristoratori e visitatori. Protagonista della serata sarà la merenda sinoira, es-

**BRINDARE** Da Torino a Nizza Monferrato, torna la cena nel nome di Fred ma senza musica

## Notte al Barbera per vivere la piola



### PIACERI

La "sagra diffusa" è dedicata alla magica atmosfera della merenda sinoira

sia l'apoteosi della convivialità piemontese diffusasi dapprima nella realtà contadina e, in seguito, nei luoghi urbani, dove ha, poi, favorito la nascita del più famoso "apericena".

Come tutti i simposi che si rispettano, quindi, anche la "Notte Rossa" sarà contraddistinta dalla bevanda alcolica prediletta in queste occasioni: il celebre Barbera, di cui i sette principali produttori

della Regione proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Le quali costituiranno, dunque, l'accompagnamento ideale del "Menù Buscaglione", contraddistinto dai sapori caratteristici dei

nostri territori declinati in quattro antipasti, un primo, acqua e caffè, al prezzo popolare di 15 euro. Scopo della manifestazione è, appunto, quello di ricreare e celebrare l'atmosfera tipica

delle pirole: i rustici ambienti della civiltà subalpina propri degli anni '50 e di Fred Buscaglione, in cui si era soliti incontrarsi per bere, giocare a carte, mangiare e trascorrere il pomeriggio, insieme alla famiglia e agli amici, favorendo, così, lo spirito di comunità e condivisione.

L'iniziativa, promossa dall'Associazione Culturale Fea in collaborazione con Tanaro Libera Tutti, interesserà, a Torino: Ostu, Vineria Rosso di Sera, Ciclocucina, Ristorante Rataui, Trattoria l'Oca Fola, Poormanger 2, La Cricca Bocciofila, Il Fortino, Via Baltea, Circolo Risorgimento, Acqua Alta, Osteria Povr'Om, Bocciofila Vanchiglietta, Off Topic, Grande Asportazione Vini Erminio, La Buta Stupa, La Locanda del Sorriso. E, in Nizza Monferrato: Il Camaleonte Piola 2.0, Barbagusto e Bagni Municipali. I locali coinvolti ad Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato, invece, si possono consultare sul sito [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it).



Sabato 7 marzo 2020

il Giornale del Piemonte e della Liguria

TORINO | 5

■ Ansia e paura per il virus? Forse è meglio berci sopra. Per gli amanti delle tradizioni piemontesi questa sera torna "Notte Rossa barbera", l'evento per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena". In una regione dove gran parte degli eventi sono stati annullati, i piemontesi potranno così svagarsi tra le 38 piole aderenti alla manifestazione (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) che proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival - realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. "Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera - spiegano gli organizzatori -, un piatto di agnolotti al plin e uno di acciughe albagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani". La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera", come già detto, coinvolgerà 38 piole in 5 città: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato, 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio: il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina - propor-

**COSA FARE NEL WEEKEND** Merenda sinoira

# Paura del virus? Dai, beviamoci sopra

*In Piemonte 38 piole aderiranno all'evento «Notte Rossa barbera». Un inno a cibo e vino*



LA MAPPA  
A Torino oltre venti  
locali aderenti, sparsi  
per tutta la città

ranno in degustazione le loro migliori etichette. Mentre il menù, che prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè, sarà a un costo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare di 15 euro. L'effetto coronavirus, tuttavia, anche se discreto, si farà sentire anche per "Notte Barbera Rossa". È stato infatti annullata la parte "musicale" dell'evento, possibile fonte di eccessivo contatto tra partecipanti. In ogni piola si sarebbero dovuti svolgere due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che avrebbe coinvolto circa 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione. Per loro niente da fare, toccherà aspettare l'edizione del prossimo anno per rifarsi sul palco.



## Domani

### Enogastronomia

#### «Notte Rossa Barbera»

«Notte Rossa Barbera»: domani dalle 20 in 8 piole astigiane e nicesi (Caffetteria Mazzetti, Diavolo Rosso, Casa del Popolo, La Teresina, Cannon d'Oro, Centro Bar Lounge Bistrò, Terzo Tempo e L'Ambaradan), 5ª edizione della manifestazione che riscopre la piovla piemontese. Piatti tipici e musica in 38 locali piemontesi con 40 artisti.

*Online Specializzate*

VINO NOTIZIE

### NOTTE ROSSA BARBERA IN PIEMONTE

Per far riscoprire in chiave pop e moderna l'autentica piola piemontese

By Piera Genta — 02 Gen 2, 2020



147

Sabato 7 marzo torna in Piemonte "NOTTE ROSSA BARBERA", l'evento per far riscoprire, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "anericensa".

Organizzata in occasione del progetto "Sotto il cielo di Fred" (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 45 piole del territorio piemontese (da Torino ad Alba e Bra fino a coinvolgere, per la prima volta quest'anno, anche Asti e Nizza Monferrato) e 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

Durante la cena del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare.

Non solo cibo e vino, ma anche musica e intrattenimento: ogni piola ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Tra un vitello tonnato, un piatto di acclughe al bagnet verd, uno di agnolotti del plin e un quartino di buon Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e, nello stesso tempo offrire un'importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti in un connubio tra cucina, musica e cultura e in un'atmosfera di convivialità, condivisione e degustazioni di sapori.

Per maggiori informazioni [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it) - [info@sottoilcielodifred.it](mailto:info@sottoilcielodifred.it)

#### NEWS RECENTI



ZORZETTIG: UNA BOTTIGLIA IN EDIZIONE LIMITATA PER SOSTENERE...  
Mar 13, 2020



FIVI PROPONE DI RIMANDARE VINITALY  
Mar 12, 2020



#IOLAPERITIVOLOFACCIOACASA  
Mar 11, 2020

<https://www.oliovinopeperoncino.it/notte-rossa-barbera-in-piemonte/>



## In Piemonte torna "Notte Rossa Barbera"

08/02/2020 15:30

*L'evento per far riscoprire, in chiave "pop" e moderna, l'autentica "piola" piemontese e la tradizione della "merenda sinoira"*

Sabato 7 marzo torna in Piemonte "Notte rossa Barbera", l'evento per far riscoprire, in chiave "pop" e moderna, l'autentica "piola" piemontese e la tradizione della "merenda sinoira", il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena".

Organizzata in occasione del progetto "Sotto il cielo di Fred" (storico contest musicale in omaggio a **Fred Buscaglione**, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 45 "piole" del territorio piemontese (da **Torino** ad **Alba** e **Bra** fino a coinvolgere, per la prima volta quest'anno, anche **Asti** e **Nizza Monferrato**) e 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

Durante la cena del 7 marzo, le pirole offriranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo popolare (15 euro).

Non solo cibo e vino, ma anche musica e intrattenimento: ogni piola ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Tra un vitello tonnato, un piatto di **acciughe al bagnet verd**, uno di **agnolotti del plin** e un quartino di Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e, nello stesso tempo offrire un'opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti in un connubio tra cucina, musica e cultura e in un'atmosfera di convivialità, condivisione e degustazioni di sapori.

[https://www.menuaporter.net/blog/details/453?  
1579882434788=%20GENNAIO%202020](https://www.menuaporter.net/blog/details/453?1579882434788=%20GENNAIO%202020)



PIEMONTE • EVENTI

## Notte Rossa Barbera, alla riscoperta della vera "piola" piemontese

17/01/2020 Redazione

*Il 7 marzo 2020 tra Torino, Langhe e Astigiano le tradizioni enogastronomiche popolari rivivono in una sagra diffusa abbinata al contest musicale "Sotto il cielo di Fred";*

GdG Channel

Categorie



Uno spettacolo musicale nel corso di Notte Rossa Barbera (Foto © Ufficio stampa).

**Notte Rossa Barbera** è l'evento che si svolge il **7 marzo 2020 in Piemonte** per promuovere la conoscenza delle antiche tradizioni contadine e delle tipiche locande regionali attraverso momenti conviviali accompagnati da musica e spettacolo.

In questa occasione, infatti, tra Torino, Langhe e Roero, si potranno scoprire l'autentica **"piola" piemontese**, antica trattoria del territorio, e la tradizione della **"merenda sinoira"**, una sorta di aperitivo prima della cena che anticamente coinvolgeva i contadini nelle campagne e che, in seguito, si è esteso nelle città.

Giunta alla sesta edizione, **Notte Rossa Barbera** è organizzata in occasione del progetto **"Sotto il cielo di Fred"**, uno storico concorso musicale ispirato a **Fred Buscaglione**, che si concluderà con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente. In tale contesto, saranno coinvolte **45 "piole"** a **Torino, Alba, Bra Asti e Nizza Monferrato** e 7 tra i principali produttori di **Barbera** del territorio, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina.

La sera del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale **"Menù Buscaglione"**, ideato in occasione dell'evento, a base delle ricette tipiche piemontesi (vitello tonnato, acciughe al bagnet verd, [agnolotti del plin](#) e tanti altri), al prezzo accessibile di 15 euro, in pieno stile merenda sinoira.

Ad accompagnare le cene e le serate, ci sarà la musica dei vari gruppi partecipanti al contest musicale e ogni piola ospiterà due concerti dal vivo tenuti dagli oltre 40 giovani artisti in arrivo da tutta l'Italia, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Un evento per riscoprire la genuinità delle usanze popolari, tra informalità e divertimento scanzonato, e un tributo ad una tradizione enogastronomica, rimasta pressoché immutata. Ma **Notte Rossa Barbera** rappresenta anche una vetrina per giovani cantanti e musicisti emergenti che possono sperare in una visibilità foriera di buoni contatti professionali.

<https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/notte-rossa-barbera-in-piemonte/>





THELUNCHGIRLS.IT  
News online  
17 gennaio 2020

FOOD  
BEAUTY  
FASHION  
EXPERIENCE



WWW.THELUNCHGIRLS.IT

## THE LUNCH GIRLS

**NOTTE ROSSA BARBERA - 7 marzo 2020 - alla  
Liscoperta della Vera piola piemontese tra Torino,  
Langhe e Astigliano**

📅 January 17, 2020    💬 0 Comments

Per gli amanti delle tradizioni culinarie e delle locande tipiche regionali, **sabato 7 marzo** torna in Piemonte **"NOTTE ROSSA BARBERA"**, l'evento per far riscoprire, in chiave "pop" e moderna, l'autentica **"piola"** piemontese e la tradizione della **"merenda sinoira"**, il classico e popolare momento di condivisione a tavola *made in Piemonte*, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno *"apericena"*.

Organizzata in occasione del progetto *"Sotto il cielo di Fred"* (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di **"Notte Rossa Barbera"** coinvolgerà **45 "piole" del territorio piemontese** (da Torino ad Alba e Bra fino a coinvolgere, per la prima volta quest'anno, anche Asti e Nizza Monferrato) e **7** tra i principali **produttori di Barbera del territorio**, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

Durante la cena del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale **"Menù Buscaglione"** realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare (15 euro).

Non solo cibo e vino, ma anche **musica e intrattenimento**: ogni piola ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio

<http://www.thelunchgirls.it/2020/01/notte-rossa-barbera-7-marzo-2020-alla.html>



**Notte rossa Barbera** in Piemonte sabato 7 marzo 2020 torna un evento per riscoprire le tradizioni del Piemonte ma in chiave moderna. L'autentica **"piola" piemontese** e la tradizione della **"merenda sinoira"**, il classico e popolare momento di condivisione a tavola. **Un precursore del nostro "apericena"**, un incontro conviviale in semplicità.

La Notte Rossa Barbera è organizzata in occasione del progetto *"Sotto il cielo di Fred"* (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione). La sesta edizione di **"Notte Rossa Barbera"** coinvolgerà **45 "piole" del territorio piemontese** e 7 tra i principali **produttori di Barbera del territorio**.

### Ma cosa sono le piole?

In Piemonte all'epoca di Buscaglione, stiamo parlando degli anni '50, di piole ce n'erano ancora molte. **Erano l'incontro tra la città che avanzava e la campagna**. Erano il ritrovo, la voglia di vivere che ancora fremeva dopo la guerra che poi sarebbe sfociata nel boom dei '60. **Le piole erano ambienti rustici dove si poteva bere, giocare a carte, mangiare**. Uno scambio di saperi popolari, di legami di amicizia, dove l'oste conosceva tutti e tutti si conoscevano. Un luogo reale dove trovarsi e riunirsi con la famiglia al pomeriggio per la merenda sinoira. Trattorie a buon mercato che oggi a [Torino si sono trasformate in ricercate osterie](#).



### Il rito della merenda sinoira

La merenda sinoira si accompagnava sempre con la barbera. Si svolgeva sul far della sera, tra l'ora di merenda e quella della cena. **Un pasto lento, prolungato**, in compagnia di amici dentro la piola, tra sapori genuini e conosciuti, risate e discussioni. Con la famiglia, gli affetti di una vita, i compagni di lavoro. E su tutto un buon bicchiere di barbera.

<https://gustarviaggiando.com/2020/01/20/notte-rossa-barbera-tra-piole-e-merenda-sinoira/>



RP FASHION & GLAMOUR NEWS

la rivista online che Racconta e Propone moda, mode, tendenze e ...

EVENTI & MANIFESTAZIONI

## “Notte Rossa Barbera”: alla riscoperta della vera “piola” piemontese tra Torino, Langhe e Astigiano

Per gli amanti delle tradizioni culinarie e delle locande tipiche regionali, sabato 7 marzo torna in Piemonte “NOTTE ROSSA BARBERA”, l’evento per far riscoprire, in chiave “pop” e moderna, l’autentica “piola” piemontese e la tradizione della “merenda sinoira”, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell’odierno “apericena”.



Organizzata in occasione del progetto “Sotto il cielo di Fred” (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di “Notte Rossa Barbera” coinvolgerà 45 “piole” del territorio piemontese (da Torino ad Alba e Bra fino a coinvolgere, per la prima volta quest’anno, anche Asti e Nizza Monferrato) e 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Durante la cena del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale “Menù Buscaglione” realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo – in pieno stile merenda sinoira – decisamente popolare (15 euro).

**Non solo cibo e vino, ma anche musica e intrattenimento:** ogni piola ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione. Tra un vitello tonnato, un piatto di acciughe al bagnet verd, uno di agnolotti del plin e un quartino di buon Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una “sagra diffusa” per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e, nello stesso tempo offrire un’importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti in un connubio tra cucina, musica e cultura e in un’atmosfera di convivialità, condivisione e degustazioni di sapori.

Per maggiori informazioni [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it) – [info@sottoilcielodifred.it](mailto:info@sottoilcielodifred.it)

NOI DI RP FASHION & GLAMOUR NEWS

RP Fashion & Glamour News è la rivista online che racconta e propone sensazioni, esperienze, punti di vista, emozioni legate a tutto quanto fa “fashion” e “glamour”. Tutto quanto fa moda, tutto quanto fa tendenza e RP Fashion & Glamour News vuole raccontare questo. Metti mi piace alla pagina Facebook per

<https://rpfashionglamournews.com/2020/01/24/notte-rossa-barbera-alla-riscoperta-della-vera-piola-piemontese-tra-torino-langhe-e-astigiano/>

## #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

### Notte Rossa Barbera



Per gli amanti delle tradizioni culinarie e delle locande tipiche regionali, sabato 7 marzo torna in Piemonte "NOTTE ROSSA BARBERA", l'evento per far riscoprire, in chiave "pop" e moderna, l'autentica "piola" piemontese e la tradizione della "merenda sinoira", il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena".

Organizzata in occasione del progetto "Sotto il cielo di Fred" (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 45 "piole" del territorio piemontese (da Torino ad Alba e Bra fino a coinvolgere, per la prima volta quest'anno, anche Asti e Nizza Monferrato) e 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio, il vitigno forse più

Durante la cena del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare (15 euro).

Non solo cibo e vino, ma anche musica e intrattenimento: ogni piola ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Tra un vitello tonnato, un piatto di acciughe al bagnet verd, uno di agnolotti del plin e un quartino di buon Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e, nello stesso tempo offrire un'importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti in un connubio tra cucina, musica e cultura e in un'atmosfera di convivialità, condivisione e degustazioni di sapori.

Per maggiori informazioni [www.sottoicielodifred.it](http://www.sottoicielodifred.it) - [info@sottoicielodifred.it](mailto:info@sottoicielodifred.it)

<https://www.turismodelgusto.com/eventi/manifestazioni/notte-rossa-barbera/>





Food to Tasto

### Notte Rossa Barbera: il 7 marzo riscopriamo le pirole piemontesi

2 Marzo 2020 enogastronomia.piemonte

#### \*\*\* Aggiornamento del 5 marzo \*\*\*

La cena è confermata ma, a seguito delle nuove disposizioni ministeriali relative al Covid-19, non è più previsto l'accompagnamento live dei giovani musicisti.

**Sabato 7 marzo**, in occasione del festival "Sotto il Cielo di Fred", si celebrerà la piola, luogo di gusto e socialità simbolo della ristorazione piemontese. **Notte Rossa Barbera**, attraverso i 38 locali aderenti, piatti tradizionali, atmosfere conviviali e intrattenimento live ti invita a festeggiare la bellezza dello stare insieme a tavola.

#### Notte Rossa Barbera: 15 euro per un menù speciale

Tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato le pirole proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" – in onore dello storico cantautore a cui è dedicato tutto il festival – con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della trattoria piemontese, il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo: **ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovani artisti emergenti** in arrivo da tutta la Penisola.

Sette tra i principali produttori di Barbera del territorio – il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina – proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

Il menù, che prevede **4 antipasti, un primo, acqua e caffè, verrà proposto al costo popolare di 15 euro**, in pieno stile merenda sinoira. In ogni piola si svolgeranno inoltre due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

[https://traveltotaste.net/notte-rossa-barbera-il-7-marzo-riscopriamo-le-pirole-piemontesi/?utm\\_source=rss&utm\\_medium=rss&utm\\_campaign=notte-rossa-barbera-il-7-marzo-riscopriamo-le-pirole-piemontesi](https://traveltotaste.net/notte-rossa-barbera-il-7-marzo-riscopriamo-le-pirole-piemontesi/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=notte-rossa-barbera-il-7-marzo-riscopriamo-le-pirole-piemontesi)

PLANETA Vittoria

**Wine News**  
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY  
Venerdì 13 Marzo 2020 - Aggiornato alle 16:04

Allegriani

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS  
ROCCA SVEVA  
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO  
VERONA 14-17 JUNE 2020  
BRICCO DEI GUAZZI  
SIDDURA

ITALIA HOME - ITALIA  
L'AGENDA DI WINENEWS

## Da INSI&ME in Franciacorta a “M’illumino di meno” tra i vigneti di Maremma, ecco gli eventi

Coronavirus, non tutto è cancellato, ma il calendario wine & food è work in progress: da Terre di Toscana alla Settimana della Birra Artigianale

Appuntamento in Franciacorta per il nuovo Festival di territorio INSI&ME

1/5

**Da Milano a Torino**  
A Milano c'è Musica Urbana, il format musicale ideato da Cantina Urbana, con un calendario di incontri con artisti e band emergenti del panorama indie italiano che offriranno agli avventori della prima urban winery nel cuore della città la possibilità di passare una serata all'insegna del buon vino e di musica underground ricercata: il 19 marzo sarà il turno di Alessandro Martini, in arte Martiny, il 16 aprile il duo Gianlu&Giulia, quindi Roxyandthedoc il 14 maggio, e l'11 giugno Salvoemme.  
In Piemonte, il 7 marzo torna anche la "Notte Rossa Barbera" che unisce il gusto della cucina e del vino piemontese, giovani artisti e tanta convivialità, facendo riscoprire in chiave pop e moderna l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno apericena: l'appuntamento con questo evento diffuso è nelle pirole più autentiche con uno speciale Menù Buscaglione con i piatti e i vini più significativi della tradizione gastronomica sabauda.

[https://winenews.it/it/da-insime-in-franciacorta-a-millumino-di-meno-tra-i-vigneti-di-maremma-ecco-gli-eventi\\_411295/](https://winenews.it/it/da-insime-in-franciacorta-a-millumino-di-meno-tra-i-vigneti-di-maremma-ecco-gli-eventi_411295/)



FEDERVINI  
Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori di Vini, Acquisti, Liquori, Siroppi, Aceti e Affini

testo da cercare

FEDERAZIONE NEWS LIFESTYLE STUDI E RICERCHE NORMATIVE AREA TECNICA DOWNLOAD AGENDA AREA RISERVATA SOCIAL

# Agenda

Tutti gli appuntamenti da non perdere

Agenda / Notte Rossa Barbera

## Notte Rossa Barbera



Per gli amanti delle tradizioni culinarie e delle locande tipiche regionali, sabato 7 marzo torna in Piemonte "Notte Rossa Barbera", l'evento per far riscoprire, in chiave 'pop' e moderna, l'autentica 'piola' piemontese e la tradizione della 'merenda sinoira', il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno 'apericena'.

Organizzata in occasione del progetto "Sotto il cielo di Fred" (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 45 "piole" del territorio piemontese (da Torino ad Alba e Bra fino a coinvolgere, per la prima volta quest'anno, anche Asti e Nizza Monferrato) e 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

Durante la cena del 7 marzo, le pirole offriranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare (15 euro).

Non solo cibo e vino, ma anche musica e intrattenimento: ogni piola ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Tra un vitello tonnato, un piatto di acciughe al bagnet verd, uno di agnolotti del plin e un quartino di buon Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e, nello stesso tempo offrire un'importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti in un connubio tra cucina, musica e cultura e in un'atmosfera di convivialità, condivisione e degustazioni di sapori. Ti allego un paio di foto delle passate edizioni!

Per maggiori informazioni [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it) - [info@sottoilcielodifred.it](mailto:info@sottoilcielodifred.it)

Agenda  
Archivio Agenda

Marzo 2020						
D	L	M	M	G	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

<https://www.federvini.it/agenda/notte-rossa-barbera>

## #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

### Torna "Notte Rossa barbera": alla riscoperta della Piola piemontese

Sabato 7 marzo 2020 38 piole tra Torino, Langhe e Astigiano e 7 produttori di Barbera per una serata di cibo, musica e tradizioni



Sabato 7 marzo 2020, in occasione del festival "Sotto il Cielo di Fred", una serata per celebrare l'essenza della piola, il luogo simbolo della ristorazione sabauda. Piatti tipici, atmosfere conviviali e l'intrattenimento live di circa 40 musicisti emergenti da tutta Italia, per un viaggio nel passato della cultura gastronomica e sociale piemontese.

Per gli amanti delle tradizioni culinarie torna "Notte Rossa barbera", l'evento per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena".

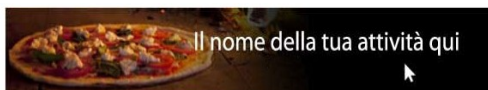
Durante la sera del 7 marzo, infatti, le 38 piole aderenti alla manifestazione (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" – in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival – realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della "trattoria piemontese", il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta la Penisola.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acciughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti.

#### I NUMERI DELLA SERATA

La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 38 piole in 5 città: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato. 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio – il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina – proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Il menù, che prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè, sarà a un costo – in pieno stile merenda sinoira – decisamente popolare di 15 euro. In ogni piola si svolgeranno inoltre due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

<https://www.turismodelgusto.com/eventi/manifestazioni/torna-notte-rossa-barbera-alla-riscoperta-della-piola-piemontese//>



HOME **EVENTI** SAGRE RIVISTE CIBI LAB SERVIZI PROMO CONTATTI

Cerca...

Eventi torino langhe astigiano Notte Rossa Barbera Sotto il Cielo di Fred

Download allegati: Fiera Primaverale Carmagnola 2020



### Ricerca Eventi

Parole Chiave

Cerca...

Luogo

- Seleziona Luogo -

Cerca

### Calendario Eventi e Sagre

Marzo 2020						
L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22

## Notte Rossa Barbera

Per gli amanti delle tradizioni culinarie il prossimo **sabato 7 marzo** torna "Notte Rossa Barbera", l'evento per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica **piola piemontese** e la tradizione della **merenda sinoira**. Il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena".

Durante la sera del 7 marzo, infatti, le **38 piole aderenti alla manifestazione** (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione - realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acclughe al *bagnet verd*. Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani.

#### I NUMERI DELLA SERATA

La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà **38 piole** in **5 città**: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato.

7 tra i principali **produttori di Barbera** del territorio - il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina - proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Il menù, che prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè, sarà a un costo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare di **15 euro**.

#### COLLABORAZIONI

"Notte Rossa Barbera" è ideata e organizzata dall'**Associazione Culturale F.E.A.** Grazie alla collaborazione con Tanaro Libera Tutti, la Notte Rossa Barbera arriva anche quest'anno nelle Langhe, mentre, grazie alla collaborazione con Fans Out, arriva per la prima volta nel Roero e Monferrato.

<https://www.sagritaly.com/it/eventi/notte-rossa-barbera-torino-langhe-e-astigiano-il-7-marzo-2020>



Vini   Prodotti Tipici   Aziende e profili   **Notizie**   Luoghi

Cerca notizie, ricerca a testo libero e per luogo

Cerca

Ultime notizie, Rubriche, In primo piano, Autori più attivi, Articoli più letti

05.03.2020 | Cultura e Tradizioni

Aggiungi una news

## ALLA RISCOPERTA DELLA PIOLA PIEMONTESE

Chi: Vizi & Sapori

Invia un commento

Dove: Piemonte » Torino

*Sabato 7 marzo, 38 pirole tra Torino, Langhe e Astigiano e 7 produttori di Barbera per una serata di cibo, buon vino e tradizioni per celebrare l'essenza della "piola", il luogo simbolo della ristorazione sabauda. Piatti tipici e atmosfere conviviali per un viaggio nel passato della cultura gastronomica e sociale piemontese*



Per gli amanti delle tradizioni culinarie il prossimo sabato 7 marzo torna "Notte Rossabarbera", per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno apericena.

Durante la sera del 7 marzo, infatti, le 38 pirole aderenti alla manifestazione (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza

Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" – in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione– realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acciughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani.

### I NUMERI DELLA SERATA

La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 38 pirole in 5 città: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato.

Sette tra i principali produttori di Barbera del territorio - il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina - proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

Il menù, che prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè, sarà a un costo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare di 15 euro.

"Notte Rossa Barbera" è ideata e organizzata dall'Associazione Culturale F.E.A.

Grazie alla collaborazione con Tanaro Libera Tutti, la "Notte Rossa Barbera" arriva anche quest'anno nelle Langhe, mentre, grazie alla collaborazione con Fans Out, arriva per la prima volta nel Roero e Monferrato.

[https://www.vinit.net/vini/Piemonte/Torino/Vizi\\_\\_\\_Sapori/ALLA\\_RISCOPERTA\\_DELLA\\_PIOLA\\_PIEMONTESE\\_15234.html](https://www.vinit.net/vini/Piemonte/Torino/Vizi___Sapori/ALLA_RISCOPERTA_DELLA_PIOLA_PIEMONTESE_15234.html)



Home » Eventi » Ecco Notte Rossa Barbera 2020, "Sotto il cielo di Fred"

## Ecco Notte Rossa Barbera 2020, "Sotto il cielo di Fred"



Sotto il cielo di Fred

Email: [info@sottolcielodifred.it](mailto:info@sottolcielodifred.it)

Date ed orari:  
il 7 marzo 2020

A seguito delle nuove disposizioni ministeriali relative al Covid - 19, non è previsto l'accompagnamento live dei giovani musicisti.

di **Andrea Di Bella**

Si gustava la cucina povera piemontese, stando solo appoggiati al bancone o servita su tovaglie bianche e rosse a scacchi. Piatti di rigore, altri facoltativi: d'obbligo era l'uovo sodo ancora da sguisciare con la saliera, le acclughe al verde e qualche frittata con le erbe. Facoltativi le zuchine in carpione, i peperoni in bagna caoda, il cotichino con purea e la milanese.



Loste conosceva tutti, e la sua piola era il crocevia di una vera e propria comunità. Seppur scevri da adagiamenti identitari o particolaristici, nell'epoca del trionfo dei non-luoghi ci interessa riscoprire l'idea di **piola come generatore di di socializzazione**, per recuperare dal passato alcuni elementi di saggezza popolare quanto mai utili per il presente.

E per riscoprire, in chiave "pop" e moderna, l'autentica "piola" piemontese e la tradizione della "merenda sinoira", **sabato 7 marzo torna in Piemonte NOTTE ROSSA BARBERA, l'evento organizzato in occasione del progetto "Sotto il cielo di Fred"**.


La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 38 "piole" del territorio piemontese (da Torino ad Alba e Bra fino a coinvolgere, per la prima volta quest'anno, anche Asti e Nizza Monferrato) e 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

**Durante** la cena del 7 marzo, le pirole offriranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare (15 euro).

<http://www.mondodelgusto.it/eventi/11632/ecco-notte-rossa-barbera-2020-sotto-ciolo-fred>

Home Redazione Informazioni Contatti

f t



**RP FASHION & GLAMOUR NEWS**  
la rivista online che Racconta e Propone moda, mode, tendenze e ...

EVENTI & MANIFESTAZIONI

## “Notte Rossa barbera”: confermato l’evento ma... senza musica

Date: marzo 6, 2020

0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

*Confermata per sabato 7 marzo Notte Rossa barbera si svolgerà nelle 38 pieole piemontesi ( tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) che proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione- realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Rispetto alle precedenti comunicazioni, a seguito delle nuove disposizioni ministeriali relative al Covid -19, non è più previsto l'accompagnamento Live dei giovani musicisti.*

Per gli amanti delle tradizioni culinarie il prossimo sabato 7 marzo torna "Notte Rossa barbera", per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione

della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena".

Durante la sera del 7 marzo, infatti, le 38 pieole aderenti alla manifestazione (tra

Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione - realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al plin e



uno di accoglie al bagnet verd, Notte Rossa barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani.

"Notte Rossa barbera" è ideata e organizzata dall'Associazione Culturale F.E.A. Grazie alla collaborazione con Tanaro Libera Tutti, la Notte Rossa Barbera arriva anche quest'anno nelle Langhe, mentre, grazie alla collaborazione con Fans Out, arriva per la prima volta nel Roero e Monferrato.

**NOI DI RP FASHION & GLAMOUR NEWS**

RP Fashion & Glamour News è la rivista online che racconta e propone sensazioni, esperienze, punti di vista, emozioni legate a tutto quanto fa "fashion" e "glamour". Tutto quanto fa moda, tutto quanto fa tendenza e RP Fashion & Glamour News vuole raccontare questo. Metti mi piace alla pagina Facebook per rimanere sempre aggiornato...



<https://rpfashionglamournews.com/2020/03/06/notte-rossa-barbera-confermato-levento-ma-senza-musica/>





#### Torino e il vino: gli appuntamenti da non perdere nei primi tre mesi del 2020

Il 2020 si apre con tanti eventi legati al mondo del vino, sia a Torino che nei dintorni. Vediamo quali sono gli appuntamenti più importanti previsti per i primi tre mesi dell'anno.

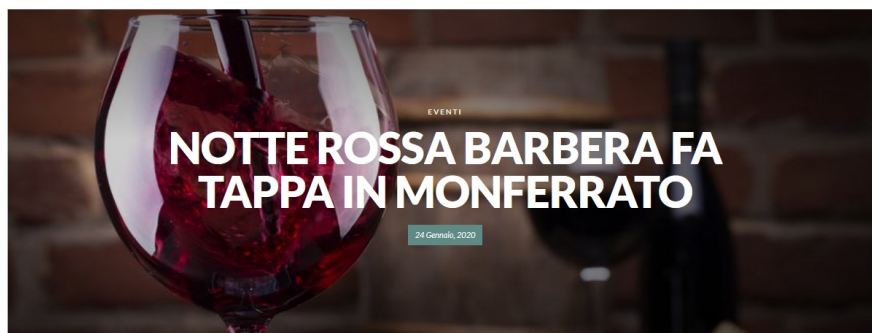
#### **Notte Rossa Barbera: 7 marzo, Torino, dintorni e Langhe**

Torna l'appuntamento legato al Festival "Sotto il cielo di Fred", dedicato a Buscaglione. Per l'occasione tante piole di Torino e dintorni (quest'anno l'iniziativa è arrivata fin nelle Langhe) proporranno un menù ispirato al concetto di "merenda sinoira" al prezzo pop di 15 euro, in sinergia con alcuni produttori di Barbera del territorio. Ogni piola ospiterà i concerti dei gruppi partecipanti al premio in una notte davvero speciale.

Per saperne di più e scoprire tutte le piole che aderiscono alla serata:  
<https://www.sottoilcielodifred.it/piole/>

[https://www.menuaporter.net/blog/details/453?  
1579882434788=%20GENNAIO%202020](https://www.menuaporter.net/blog/details/453?1579882434788=%20GENNAIO%202020)

*Online Locali*



Per la prima volta si estende anche in Monferrato la "sagra diffusa" Notte Rossa Barbera, evento per scoprire non solo il tipico vino piemontese, ma anche le tradizioni enogastronomiche locali come la merenda sinoira, e l'autentica "piola" piemontese, ovvero le osterie locali.

Per gli amanti della tradizione culinaria e delle locande tipiche regionali, l'appuntamento è **sabato 7 marzo** torna in Piemonte "NOTTE ROSSA BARBERA", l'evento per far riscoprire, in chiave "pop" e moderna, l'autentica "piola" piemontese e la tradizione della "merenda sinoira", il classico e popolare momento di condivisione a tavola *made in Piemonte*, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena".

Organizzata in occasione del progetto "Sotto il cielo di Fred" (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà **45 "piole" del territorio piemontese** (da Torino ad Alba e Bra fino a coinvolgere, **per la prima volta quest'anno, anche Asti e Nizza Monferrato**) e **7** tra i principali **produttori di Barbera del territorio**, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

Tra questi, anche il Barbera dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato, nata nel 1990 come Bottega del vino, nel 2006 le è stata riconosciuta dalla Regione Piemonte la dignità di Enoteca Regionale, per volere dei suoi Soci Fondatori. La cantina dell'Enoteca presenta più di 600 etichette di prestigiosi vini di oltre 140 produttori locali, per la maggior parte Barbera d'Asti Docg e Nizza Docg.

Durante la cena del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della **tradizione gastronomica sabauda**, a un prezzo – in pieno stile merenda sinoira – decisamente popolare (15 euro).

Non solo cibo e vino, ma anche **musica e intrattenimento**: ogni piola ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Tra un vitello tonnato, un piatto di acciughe al bagnet verd, uno di agnolotti del plin e un quartino di buon Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e, nello stesso tempo offrire un'importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti in un connubio tra cucina, musica e cultura e in un'atmosfera di convivialità, condivisione e degustazioni di sapori.

<https://www.destinazionemonferrato.it/notte-rossa-barbera-monferrato/>

← Rotta su Torino

### La Notte Rossa Barbera, nelle pirole piemontesi ricordando Fred Buscaglione

pubblicato da Laura 2/02/2020 11:53:00 AM



**Sotto il cielo di Fred** è un Festival che rende omaggio a Fred Buscaglione ricreando il suo universo di duro e maledetto, però solidamente legato ai valori di persona perbene; c'è un concorso musicale che premia il talento dei giovani musicisti per trovare la **Next Big Thing**, la band del futuro (il concorso è iniziato da tempo e la selezione è arrivata ai semifinalisti, che si esibiranno durante il Festival, dal 7 al 14, marzo 2020).



A inaugurare il Festival, il 7 marzo 2020, la **Notte Rossa Barbera**, che supera i confini di Torino e coinvolge anche Alba, Asti, Bra e Nizza Monferrato, per riscoprire le pirole. Mi piace come quel mondo viene raccontato dal comunicato stampa: "Figlie dell'incontro tra campagna e città, le pirole erano un punto di ritrovo e al loro interno era

possibile bere, giocare a carte, mangiare, riunirsi nel pomeriggio con tutta la famiglia per la **merenda sinoira**. L'oste conosceva tutti, e la sua pirola era il crocevia di una vera e propria comunità. Seppur scervi da **adagiamenti identitari** o particolaristici, nell'epoca del trionfo dei non-luoghi ci interessa riscoprire l'idea di pirola come **generatore di legami sociali**, per recuperare dal passato alcuni elementi di saggezza popolare quanto mai utili per il presente".

**[AGGIORNAMENTO: Dopo le disposizioni del Governo per l'emergenza coronavirus, la Notte Rosa Barbera è confermata, ma senza i concerti]**

39 pirole proporranno il **Menù Buscaglione**, una sorta di **merenda sinoira**, ovvero quel "pasto pomeridiano che, per l'abbondanza, tende a sostituire la cena, per questo "sinoira". Un momento imprescindibile della giornata di chi, giunta quasi l'ora di sera, non vuole distaccarsi dalla compagnia di amici e si lascia **amabilmente rapire da un pasto lento**, guarnito da sapori e allegre discussioni. La merenda sinoira si accompagnava sempre con la barbera. Il Menù Buscaglione vi propone una **rivisitazione di questa tradizione**". Lo scopo è "avvicinare il grande pubblico al consumo critico e ai prodotti regionali in un'inedita cornice interattiva tra produttori e ristoratori, musicisti e avventori. Il primo sabato del festival, **trattorie, pirole e bocciolfie** saranno i luoghi della Notte Rossa Barbera, circuito enogastronomico che coinvolge una trentina di locali. **Spazio off del festival**, in questi luoghi si mangerà piemontese e si ascolteranno i gruppi itineranti selezionati fra gli iscritti al Premio Buscaglione." spiegano gli organizzatori nel sito web.

Io non bevo, chi legge spesso Rotta su Torino lo sa già: **amo tutto il mondo che circonda il vino**, la cultura che lo esprime, il paesaggio che regala, ma non bevo alcol. Però **come resistere all'universo raccontato dalla Notte Rossa Barbera?** "Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acciughe al

bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti". Il **Menù Buscaglione proporrà** quattro antipasti, un primo, acqua e caffè a **15 euro**, insieme a **due concerti dal vivo**, "in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa **40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti** al Premio Buscaglione".

Le **pirole aderenti** a Notte Rossa Barbera 2020 sono a **Torino**: Torino Ostu, Vineria Rosso di Sera, Ciclocucina, Ristorante Raturai (Borgo Campidoglio), Trattoria l'Oca Fola, Poormanger 2, La Cricca Bocciolfia, Albergo Ristorante San Giors, Il Fortino, Via Baltea, Circolo Risorgimento, Acqua alta, Osteria Pov'Om, Bocciolfia Vanchigletta, Off Topic, Grande Asportazione Vini-Erminio Torino, La Buta Stupa, La Locanda Del Sorriso, Enò, Il Camaleonte Pirola 2.0, Barbagusto, Bagni Municipali; ad **Alba**: Nostra maniera - trattoria della pizza, Osteria la fermata, Circolo montebellina, Osteria sociale magna Neta, Trattoria bar roddi, Il bosco delle galline volanti; ad **Asti**: Caffetteria mazzetti, Diavolo rosso, Casa del popolo santa libera; a **Bra**: Sumadal, Circolo la carbonala, Società lavoratori conciapelli; a **Nizza Monferrato**: Lateresina, Ristorante cannon d'oro, Centro bar lounge bistrò, Terzo tempo - osteria moderna.

<https://www.rottasutorino.it/2020/02/notte-rossa-barbera-pirole-piemontesi-fred-buscaglione.html>



EVENTI SUL CIBO  
IL PIEMONTE DEL CIBO RIPARTE DA  
NOTTE ROSSA BARBERA

Pubblicato il 28 Febbraio 2020



La **Notte Rossa Barbera** connette **musica ed enogastronomia** valorizzando le **eccellenze del territorio** e l'arte dei giovani talenti: una maratona musicale itinerante in un circuito di piole con la degustazione a prezzi popolari (menù: 15€) di un menù ispirato alla tradizione della merenda sinoira piemontese.

La **Notte Rossa Barbera** è una sagra diffusa che avvicina il grande pubblico al consumo critico e ai prodotti regionali in un'inedita cornice interattiva tra produttori e ristoratori, musicisti e avventori.

Il tutto accompagnato dalla Barbera di 7 **produttori piemontesi**.

Sabato 7 marzo gusta il **Menù Buscaglione** al **prezzo fisso di 15€** nei ristoranti del circuito e assisti all'esibizione itinerante di 39 musicisti che hanno partecipato al **Premio Buscaglione**.

Continua l'espansione della **Notte Rossa Barbera** fuori dal territorio di Torino: in collaborazione con Tanaro Libera Tutti e con Fans Out, il format della Notte Rossa conquista anche le Langhe, il Roero e il Monferrato.

### Notte Rossa Barbera: Piole e Osterie

Le piole, rustici ambienti tipici della civiltà subalpina, cominciarono a farsi più rare. Oggi ne sopravvivono alcune.

In quegli anni '50 in cui si muove il nostro Fred, però, di piole ce n'erano ancora tante.

Figlie dell'incontro tra campagna e città, le piole erano un punto di ritrovo e al loro interno era possibile bere, giocare a carte, mangiare, riunirsi nel pomeriggio con tutta la famiglia per la merenda sinoira.

Loste conosceva tutti, e la sua piola era il crocevia di una vera e propria comunità.

Seppur scervi da adagiamenti identitari o particolaristici, nell'epoca del trionfo dei non-luoghi ci interessa riscoprire l'idea di piola come generatore di legami sociali, per recuperare dal passato alcuni elementi di saggezza popolare quanto mai utili per il presente.

### La merenda sinoira

L'antica tradizione contadina della merenda sinoira era la base della ristorazione popolare.

Un pasto pomeridiano che, per l'abbondanza, tende a sostituire la cena, per questo "sinoira".

Un momento imprescindibile della giornata di chi, giunta quasi l'ora di sera, non vuole distaccarsi dalla compagnia di amici e si lascia amabilmente rapire da un pasto lento, guarnito da sapori e allegre discussioni. La merenda sinoira si accompagnava sempre con la barbera.

Il Menù Buscaglione vi propone una rivisitazione di questa tradizione.

<http://www.eatpiemonte.com/notte-rossa-barbera/>



le parole che valgono, le notizie che restano

EVENTI | 28 febbraio 2020, 19:47

## Torna la "Notte rossa Barbera": alla riscoperta della Piola piemontese per una serata di cibo, musica e tradizioni.



Sabato 7 marzo, in occasione del festival "Sotto il Cielo di Fred", una serata per celebrare l'essenza della piola, il fuoco simbolo della ristorazione sabauda.



Piatti tipici, atmosfere conviviali e l'intrattenimento live di circa 40 musicisti emergenti da tutta Italia, per un viaggio nel passato della cultura gastronomica e sociale piemontese. Per gli amanti delle tradizioni culinarie il prossimo sabato 7 marzo torna "Notte Rossa Barbera", l'evento per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della "merenda sinoira", il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena". Durante la sera del 7 marzo, infatti, le 38 piole aderenti alla manifestazione (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival - realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della "trattoria piemontese", il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta la Penisola. Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acclughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti. La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 38 piole in 5 città: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato.

7 tra i principali produttori di Barbera del territorio - il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina - proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Il menù, che prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè, sarà a un costo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare di 15 euro.

In ogni piola si svolgeranno inoltre due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione. COLLABORAZIONI "Notte Rossa Barbera" è ideata e organizzata dall'Associazione Culturale F.E.A in occasione della sesta edizione di "Sotto il cielo di Fred" ([www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it)), storico festival dedicato a Fred Buscaglione, che si concluderà, come da tradizione con i tre giorni del Premio Buscaglione, contest musicale per artisti emergenti. Grazie alla collaborazione con Tanaro Libera Tutti, la Notte Rossa Barbera arriva anche quest'anno nelle Langhe, mentre, grazie alla collaborazione con Fans Out, arriva per la prima volta nel Roero e Monferrato.



<http://www.targatocn.it/2020/02/28/leggi-notizia/argomenti/eventi/articolo/torna-la-notte-rossa-barbera-alla-riscoperta-della-piola-piemontese-per-una-serata-di-cibo-m-1.html>



EVENTI | 28 febbraio 2020, 19:47

**Torna la "Notte rossa Barbera": alla riscoperta della Piola piemontese per una serata di cibo, musica e tradizioni.**

3  
0 Commenti



Sabato 7 marzo, in occasione del festival "Sotto il Cielo di Fred", una serata per celebrare l'essenza della piola, il luogo simbolo della ristorazione sabauda.



Piatti tipici, atmosfere conviviali e l'intrattenimento live di circa 40 musicisti emergenti da tutta Italia, per un viaggio nel passato della cultura gastronomica e sociale piemontese. Per gli amanti delle tradizioni culinarie il prossimo sabato 7 marzo torna "Notte Rossa Barbera", l'evento per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della "merenda sinoira", il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena". Durante la sera del 7 marzo, infatti, le 38 piole aderenti alla manifestazione (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival - realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della "trattoria piemontese", il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta la Penisola. Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acclughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti. La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 38 piole in 5 città: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato.

7 tra i principali produttori di Barbera del territorio - il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina - proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Il menù, che prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè, sarà a un costo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare di 15 euro.

In ogni piola si svolgeranno inoltre due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione. COLLABORAZIONI "Notte Rossa Barbera" è ideata e organizzata dall'Associazione Culturale F.E.A in occasione della sesta edizione di "Sotto il cielo di Fred" (www.sottoilcielodifred.it), storico festival dedicato a Fred Buscaglione, che si concluderà, come da tradizione con i tre giorni del Premio Buscaglione, contest musicale per artisti emergenti. Grazie alla collaborazione con Tanaro Libera Tutti, la Notte Rossa Barbera arriva anche quest'anno nelle Langhe, mentre, grazie alla collaborazione con Fans Out, arriva per la prima volta nel Roero e Monferrato.



<http://www.sanremonews.it/2020/02/28/leggi-notizia/argomenti/gourmet/articolo/torna-la-notte-rossa-barbera-alla-riscoperta-della-piola-piemontese-per-una-serata-di-cibo-m.html>



## La “notte rossa Barbera” nelle piole torinesi: ecco quali



Ci siamo: lentamente si torna alla normalità delle cose, dopo il panico da Coronavirus. Le scuole riapriranno (si spera) presto, i ristoranti tornano a essere pieni di clienti, la gente inizia ad avere un po' meno paura e a ripopolare la città di Torino.

E gli eventi tornano a essere confermati. Come “notte rossa Barbera”, l'evento per far riscoprire, in chiave “pop” e moderna, l'autentica “pioia” piemontese e la tradizione della “merenda sinoira”, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno “apericena”.

Organizzata in occasione del progetto “Sotto il cielo di Fred” (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di “Notte Rossa Barbera” coinvolgerà tante piole piemontesi (38 in tutta la Regione), e sette tra i principali produttori di Barbera del territorio, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

### Notte rossa Barbera: 15 euro nelle piole piemontesi

Ma cosa accade nella “notte rossa Barbera”? Durante la cena del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale “Menù Buscaglione” realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo – in pieno stile merenda sinoira – decisamente popolare (15 euro).

Non solo cibo e vino, ma anche musica e intrattenimento: ogni pioia ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Ecco qui l'elenco delle piole torinesi – e i produttori di vino – che aderiscono all'iniziativa:

<https://www.shopinthecity.it/torino/eventi/la-notte-rossa-barbera-nelle-piole-torinesi-ecco-quali/>

## IDEAWEBSITE.IT

### Sabato 7 marzo: "Notte Rossa Barbera" torna ad Alba e Bra

Da REDAZIONE IDEAWEBSITE.IT - 29 febbraio 2020 10:59

608



Per gli amanti delle tradizioni culinarie il prossimo sabato 7 marzo torna "Notte Rossa Barbera", l'evento per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena".

Durante la sera del 7 marzo, infatti, le 38 piole aderenti alla manifestazione (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival - realizzato ad apericena per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della "trattoria piemontese", il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta la Penisola.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acciughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti.

#### I NUMERI DELLA SERATA

La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 38 piole in 5 città: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato. 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio - il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina - proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Il menù, che prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè, sarà a un costo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare di 15 euro. In ogni piola si svolgeranno inoltre due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

#### COLLABORAZIONI

"Notte Rossa Barbera" è ideata e organizzata dall'Associazione Culturale F.E.A in occasione della sesta edizione di "Sotto il cielo di Fred" ([www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it)), storico festival dedicato a Fred Buscaglione, che si concluderà, come da tradizione con i tre giorni del Premio Buscaglione, contest musicale per artisti emergenti. Grazie alla collaborazione con Tanaro Libera Tutti, la Notte Rossa Barbera arriva anche quest'anno nelle Langhe, mentre, grazie alla collaborazione con Fans Out, arriva per la prima volta nel Roero e Monferrato.

<https://www.ideawebtv.it/2020/02/29/sabato-7-marzo-notte-rossa-barbera-torna-ad-alba-e-bra/>



ECONOMIA CUNEO

Condividi su Facebook

Twittera ora la notizia



**CUNEO/  
Coronavirus, i  
servizi della Camera  
di commercio via  
mail o telefono:  
tutti gli orari**

Per gli amanti delle tradizioni culinarie, **sabato 7 marzo** torna "Notte Rossa barbera", l'evento per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena". Anche quest'anno Alba e Bra, in provincia di Cuneo, prenderanno parte alla manifestazione con alcune delle migliori pirole delle due città (6 ad Alba e 3 a Bra)

Durante la sera del 7 marzo, le pirole aderenti alla manifestazione (39 in totale in Piemonte comprendendo anche Torino, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival - realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della trattoria piemontese, il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta Italia.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera (grazie a 7 produttori piemontesi), un piatto di agnolotti al pin e uno di acciughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti.

**Locali e produttori di vino coinvolti nel festival, nella zona di Alba:** "Nostra Manera - Trattoria della pizza" (via Torino 27, Cornigliano d'Alba); Osteria La Fermata (corso Bra 56, Alba); Circolo Montebellina (via Montebellina 25/1, Alba); Osteria sociale Magna Neta (via G. Pieroni 3, Alba); Trattoria Bar Roddi (via Nuova 20, Roddi); Il Bosco delle Galline Volanti (via Acqua Gelata 2/A, Barolo). **Nella zona di Bra** "Sumadai" (str. Macellai 1, Pocapaglia); Circolo La Carbonaia (via B. Gianolio 40); Società Lavoranti Conciapelli (corso IV Novembre 7, Bra).

Produttori: Cascina Galarin, Castagnole delle Lanze (Asti); Cristian Boffa Azienda Agricola La Morra; Azienda Agricola Carlo Chiesa, Santo Stefano Roero.

<https://www.cuneocronaca.it/vitello-tonnato-e-barbera-in-perfetto-stile-piola-cene-e-musica-nelle-osterie-tra-alba-e-bra>

/





## Vitello tonnato e Barbera in perfetto stile "piola": Alba e Bra celebrano le osterie



Condividi su Facebook

Twitter ora la notizia

Per gli amanti delle tradizioni culinarie, **sabato 7 marzo** torna "Notte Rossa barbera", l'evento per vivere, in chiave pop e moderna, l'autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena". Anche quest'anno Alba e Bra, in provincia di Cuneo, prenderanno parte alla manifestazione con alcune delle migliori piole delle due città (6 ad Alba e 3 a Bra)

**Durante la sera del 7 marzo, le pirole aderenti alla manifestazione (39 in totale in Piemonte comprendendo anche Torino, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" – in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival – realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della trattoria piemontese, il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta Italia.**

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera (grazie a 7 produttori piemontesi), un piatto di agnolotti al pin e uno di acciughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti.

**Locali e produttori di vino coinvolti nel festival, nella zona di Alba:** "Nostra Manera - Trattoria della pizza" (via Torino 27, Cornigliano d'Alba); Osteria La Fermata (corso Bra 56, Alba); Circolo Montebellina (via Montebellina 25/1, Alba); Osteria sociale Magna Neta (via G. Pieroni 3, Alba); Trattoria Bar Roddi (via Nuova 20, Roddi); Il Bosco delle Galline Volanti (via Acqua Gelata 2/A, Barolo). **Nella zona di Bra** "Sumadai" (str. Macellai 1, Pocapaglia); Circolo La Carbonaia (via B. Gianolio 40); Società Lavoranti Conciapelli (corso IV Novembre 7, Bra).

Produttori: Cascina Galarin, Castagnole delle Lanze (Asti); Cristian Boffa Azienda Agricola La Morra; Azienda Agricola Carlo Chiesa, Santo Stefano Roero.

<https://www.euroregionalpmed.eu/vitello-tonnato-e-barbera-in-perfetto-stile-piola-cene-e-musica-nelle-osterie-tra-alba-e-bra>





HOME NEWS AGENDA LOCALI DISCHI BIGLIETTI OFFERTE

## Varie NOTTE ROSSA BARBERA - 7 marzo 2020 - alla riscoperta della vera piola piemontese tra Torino, Langhe e Astigiano

confermata la serata enogastronomica ma senza l'accompagnamento live musicale



confermiamo che sabato 7 marzo **Notte Rossa Barbera** si svolgerà nelle **38 piole piemontesi** ( tra Torino Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) che proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione- realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda.

Rispetto alle precedenti comunicazioni, a seguito delle nuove disposizioni ministeriali relative al Covid-19, **non è più previsto l'accompagnamento live dei giovani musicisti.**

La Notte Rossa è una "sagra diffusa" che avvicina il grande pubblico al consumo critico e ai prodotti regionali in un'inedita cornice interattiva tra produttori e ristoratori, musicisti e avventori. Il tutto accompagnato dalla Barbera di 7 produttori piemontesi.

Sabato 07 marzo gusta il Menù Buscaglione al prezzo fisso di 15,00 € nei ristoranti del circuito e assisti all'esibizione itinerante di 39 musicisti che hanno partecipato al Premio Buscaglione.

### Piole e Osterie

E poi arrivarono i neon, i banconi lucidissimi, i vestiti alla moda... Quando sia avvenuto, di preciso, è difficile dirlo. Le *piole*, rustici ambienti tipici della civiltà subalpina, cominciarono a farsi più rare. Oggi ne sopravvivono alcune. In quegli anni '50 in cui si muove il nostro Fred, però, di piole ce n'erano ancora tante. Figli dell'incontro tra campagna e città, le piole erano un punto di ritrovo e al loro interno era possibile bere giocare a carte, mangiare, riunirsi nel pomeriggio con tutta la famiglia per la *merenda sinoira*. L'oste conosceva tutti, e la sua piola era il crocevia di una vera e propria comunità. Seppur scevri da adagiamenti identitari e particolaristici, nell'epoca del trionfo dei *non-luoghi* ci interessa riscoprire l'idea di piola come generatore di legami sociali, per recuperare dal passato alcuni elementi di saggezza popolare quanto mai utili per il presente

### La merenda sinoira

L'antica tradizione contadina della "merenda sinoira" era la base della ristorazione popolare. Un pasto pomeridiano che, per l'abbondanza, tende a sostituire la cena, per questo "sinoira". Un momento imprescindibile della giornata di chi, giunta quasi l'ora di sera, non vuole distaccarsi dalla compagnia di amici e si lascia amabilmente rapire da un pasto lento, guarnito da sapori e allegre discussioni. La merenda sinoira si accompagnava sempre con la barbera. Il Menù Buscaglione vi propone una rivisitazione di questa tradizione.

[www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it)

[www.facebook.com/sottoilcielodifred](https://www.facebook.com/sottoilcielodifred)

[www.instagram.com/premiobuscaglione](https://www.instagram.com/premiobuscaglione)

[http://www.newspettacolo.com/news/view/206439-notte\\_rossa\\_barbera\\_7\\_marzo\\_2020\\_alla\\_riscoperta\\_della\\_vera\\_piola\\_piemontese\\_tra\\_torino\\_langhe\\_e\\_astigiano\\_news\\_torino\\_torino\\_piemonte](http://www.newspettacolo.com/news/view/206439-notte_rossa_barbera_7_marzo_2020_alla_riscoperta_della_vera_piola_piemontese_tra_torino_langhe_e_astigiano_news_torino_torino_piemonte)

la voce di  
**Asti**.it

— le parole che valgono, le notizie che restano —

## Al Diavolo Rosso questo fine settimana arrivano i Malvax

6  
Consiglia



Sabato Notte Rossa Barbera e domenica Aperilive con Nakhash

Sabato 7 marzo dalle 20

Notte Rossa Barbera

Continua l'espansione della Notte Rossa Barbera fuori dal territorio di Torino e per la prima volta arriva anche al Diavolo Rosso, dove si potrà degustare lo speciale *Menù Buscaglione*, in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato il festival che include questa "sagra diffusa". La *Notte Rossa Barbera*, infatti, è nata nel 2010 a cura di Associazione F.E.A per *Sotto il cielo di Fred*, il festival di musica contenitore del *Premio Buscaglione*, concorso musicale per artisti emergenti giunto alla sesta edizione. Nato nella città di Torino, il format è arrivato ora anche nelle Langhe e nel Monferrato, grazie alla collaborazione con TANARO Libera Tutti e Fans Out. Attualmente sono circa 30 le piole piemontesi nelle quali degustare prodotti locali bevendo barbera e ascoltando le esibizioni dei partecipanti al Premio, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e l'arte dei giovani talenti. Al Diavolo Rosso, durante la cena si esibiranno in concerto gli Animali Urbani e Bricklane.

Il Menù Buscaglione del Diavolo prevederà un Tris di antipasti (Carne cruda - Insalata Russa - Acciughe col bagnetto); Primo: Risotto al barbera; Acqua e Caffè. Costo 15 euro.

Per cenare in occasione della *Notte Rossa Barbera* è necessario prenotare.

<http://www.lavocediasti.it/2020/03/03/leggi-notizia/argomenti/cultura-10/articolo/al-diavolo-rosso-questo-fine-settimana-arrivano-i-malvax.html>

Eventi

## Torna la Notte Rossa Barbera: speciale 'Menù Buscaglione' (in 5 città del Piemonte) per riscoprire la vera piola



**3** 8 piole, 5 città e 7 tra i principali produttori di Barbera del territorio piemontese. Da Torino ad Alba, a Bra, fino a coinvolgere, per la prima volta, anche Asti e Nizza Monferrato. La sesta edizione della "Notte Rossa Barbera" mira ancora una volta a far riscoprire l'autentica "piola" piemontese e la tradizione della "merenda sinoira".

APPROFONDIMENTI



Rinviata la terza edizione di "Dolci Portici"

3 marzo 2020

Le piole oggi sono sempre più rare. Ma alcune sopravvivono e portano con loro almeno un po' di quello spirito ruspante, figlio dell'incontro tra campagna e città. Nelle piole era possibile bere, giocare a carte, mangiare. Nel pomeriggio ci si riuniva con tutta la famiglia per la merenda sinoira. L'oste conosceva tutti e la sua piola era un punto di riferimento per la comunità.


Durante la "Notte Rossa Barbera" di sabato 7 marzo, le piole offriranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare (15 euro).

Sarà una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e, nello stesso tempo offrire un'importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti in un connubio tra cucina, musica e cultura in un'atmosfera di convivialità, condivisione e degustazioni di sapori.

A seguito delle nuove disposizioni ministeriali relative al Covid-19, quest'anno non è più previsto l'accompagnamento live dei giovani artisti selezionati da Sotto il Cielo di Fred.

<http://www.torinotoday.it/eventi/notte-rossa-barbera-7-marzo.html>

## Notte Rossa Barbera

 Sabato 7 marzo 2020



Aggiornamento del 6 marzo. A seguito delle disposizioni ministeriali che vietano lo svolgimento di manifestazioni ed eventi di pubblico spettacolo fino al 3 aprile, il programma di Sotto il cielo di Fred subirà delle modifiche. La **Notte Rossa Barbera** è confermata solo per la parte della cena a tema, quindi saranno sospesi i live e rimandati ad altra data.

**Calendario**  
Date, orari e biglietti



La **Notte Rossa Barbera** è confermata SOLO per la parte della cena a tema, quindi saranno sospesi i live e rimandati ad altra data.

La sesta edizione di **Notte Rossa Barbera** tornerà sabato 7 marzo 2020 per il [Premio Buscaglione - Sotto il cielo di Fred](#) e coinvolgerà **39 pirole** in **5 città**: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato.

7 tra i principali produttori di Barbera del territorio – il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina – proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Il menù, che prevede 4 antipasti, un primo, acqua e caffè, sarà a un costo – in pieno stile merenda sinoira – decisamente popolare di 15 euro. In ogni pirola si svolgeranno inoltre **due concerti** dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà **39 giovani artisti** selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Continua l'espansione della Notte Rossa Barbera fuori dal territorio di Torino: in collaborazione con Tanaro Libera Tutti e con Fans Out, il format della Notte Rossa Barbera conquista anche le Langhe, il Roero e il Monferrato.

[Tutte le pirole partecipanti.](#)

<https://www.mentelocale.it/torino/eventi/165750-notte-rossa-barbera.htm>

EVENTI - 07 marzo 2020, 08:10

## Cosa fare nel weekend a Torino e provincia (nonostante il Coronavirus)



Confermata infine **Notte Rossa Barbera** all'interno della rassegna "Sotto il cielo di Fred", che si svolgerà regolarmente questa sera in 38 pirole piemontesi (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato). I locali proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" - in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione- realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Tuttavia, a seguito delle nuove disposizioni ministeriali relative al Covid -19, non è più previsto l'accompagnamento live dei giovani musicisti.

<http://www.torinoggi.it/2020/03/07/mobile/leggi-notizia/argomenti/eventi-11/articolo/cosa-fare-nel-weekend-a-torino-e-provincia-nonostante-il-coronavirus.html>



**VOCI E COSE DAL PIEMONTE**

TORNA ALLA HOMEPAGE  
ISCRIVITI AI NOSTRI RSS FEED  
TUTTI GLI ARTICOLI DI VOCI E COSE DAL PIEMONTE

**Torna "Notte Rossa Barbera": alla riscoperta della piola piemontese tra Torino, Langhe e Astigiano**



**sabato 7 marzo** torna in Piemonte **"NOTTE ROSSA BARBERA"**, l'evento per far riscoprire, in chiave "pop" e moderna, l'autentica **"piola" piemontese** e la tradizione della **"merenda sinoira"**, il classico e popolare momento di condivisione a tavola *made in Piemonte*, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno *"apericena"*.



Organizzata in occasione del progetto *"Sotto il cielo di Fred"* (storico contest musicale in omaggio a Fred Buscaglione, che si concluderà come ogni anno con la consegna del Premio Buscaglione al miglior gruppo o cantante emergente), la sesta edizione di **"Notte Rossa Barbera"** coinvolgerà **38 "piole" del territorio piemontese** (da Torino ad Alba e Bra fino a coinvolgere, per la prima volta quest'anno, anche Asti e Nizza Monferrato) e **7 tra i principali produttori di Barbera del territorio**, il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina, che proporranno in degustazione le loro migliori etichette.

Durante la cena del 7 marzo, le piole offriranno uno speciale **"Menù Buscaglione"** realizzato ad hoc per la serata, con i piatti più significativi della tradizione gastronomica sabauda, a un prezzo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare (15 euro).

Non solo cibo e vino, ma anche **musica e intrattenimento**: ogni piola ospiterà infatti due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà circa 40 giovani artisti in arrivo da tutta la Penisola, selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Tra un vitello tonnato, un piatto di acciughe al bagnet verd, uno di agnolotti del plin e un quartino di buon Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una **"sagra diffusa"** per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e, nello stesso tempo offrire un'importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti in un connubio tra cucina, musica e cultura e in un'atmosfera di convivialità, condivisione e degustazioni di sapori.

Per maggiori informazioni [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it) - [info@sottoilcielodifred.it](mailto:info@sottoilcielodifred.it)

<http://www.bdtorino.eu/sito/articolo.php?id=36631>



---

**Notte**  
**rossa**  
**barbera**

**RASSEGNA STAMPA**

TORINO - ASTI - NIZZA MONFERRATO - ALBA - BRA  
19 settembre 2020

# INDICE

## SITI WEB

ALTRITASTI  
ARCI TORINO  
ASTIGOV  
COMUNE DI NIZZA MONFERRATO  
DENTRO LA NOTIZIA BREAK  
ITINERARI NEL GUSTO  
LA VOCE DI ASTI  
NEWSFOOD  
OUTSIDERS WEBZINE  
REPUBBLICA ARCHIVIO  
VERONA WINE LOVE  
VIAGGI E SAGRE  
VIVO IN BARRIERA

## TESTATE CARTACEE

LA STAMPA – TORINOSETTE

## ELENCO PUBBLICAZIONI

### ARTICOLI CARTACEI

18.09.2020 – TORINOSETTE

### SITI WEB

05.09.2020 – LA VOCE DI ASTI

[www.lavocediasti.it/2020/09/05/leggi-notizia/argomenti/cultura-10/articolo/anche-questanno-la-casa-del-popolo-avra-la-sua-festa-dal-10-al-13-settembre-musica-convegni-e-bu.html](http://www.lavocediasti.it/2020/09/05/leggi-notizia/argomenti/cultura-10/articolo/anche-questanno-la-casa-del-popolo-avra-la-sua-festa-dal-10-al-13-settembre-musica-convegni-e-bu.html)

11.09.2020 – NEWSFOOD

[www.newsfood.com/dopo-lo-stop-di-marzo-torna-la-notte-rossa-barbera-sabato-19-settembre-2020](http://www.newsfood.com/dopo-lo-stop-di-marzo-torna-la-notte-rossa-barbera-sabato-19-settembre-2020)

13.09.2020 – RETE DELLE CASE DEL QUARTIERE

[www.retecasedelquartiere.org/eventi-nelle-case-del-quartiere-dal-14-al-20-settembre-2020](http://www.retecasedelquartiere.org/eventi-nelle-case-del-quartiere-dal-14-al-20-settembre-2020)

13.09.2020 – VERONA WINE LOVE

[www.veronawinelove.com/project/eventi-appuntamenti-vino-gastronomia-verona-italia](http://www.veronawinelove.com/project/eventi-appuntamenti-vino-gastronomia-verona-italia)

14.09.2020 – OUTSIDERS WEBZINE

[www.outsidersweb.it/2020/09/14/notte-rossa-barbera](http://www.outsidersweb.it/2020/09/14/notte-rossa-barbera)

15.09.2020 – ARCI TORINO

[www.arcitorino.it/notizie/470/notte-rossa-barbera-19-settembre-torino-langhe-e-monferrato.html](http://www.arcitorino.it/notizie/470/notte-rossa-barbera-19-settembre-torino-langhe-e-monferrato.html)

17.09.2020 – LA VOCE DI ASTI

[www.lavocediasti.it/2020/09/17/leggi-notizia/argomenti/cultura-10/articolo/sabato-sera-alla-casa-del-popolo-si-festeggera-la-notte-rossa-barbera.html](http://www.lavocediasti.it/2020/09/17/leggi-notizia/argomenti/cultura-10/articolo/sabato-sera-alla-casa-del-popolo-si-festeggera-la-notte-rossa-barbera.html)



# ARTICOLI CARTACEI

---





**Masterclass di champagne con l'esperto internazionale**

**CASTRO IL 22 A TORRE CANAVESE**

Livrè, libreria-wine bar di Ivrea, e Alberto Mastocco Champagne, martedì 22 dalle 19 proporranno al castello di Torre Canavese (via Balbo 34) la masterclass "Champagne: piacere unico, inimitabile e accessibile", condotta da Alberto Lupetti, tra i massimi esperti mondiali delle produzioni degli champagne. Alla degustazione di sei differenti Champagne seguirà un rinfresco curato dal Ristorante Enrieto. Costo 65 euro a persona. Prenotazione da Livrè in via Circoscrivazione 24 (0125) 28.14.39, info@livreivrea.it. M.MAS. —



La Nirda Albaluce, regina della festa

**Festa dell'Uva a Caluso con tanti assaggi**

**CASTRO IL CLOU DOMENICA 20**

Una Festa dell'Uva (la numero 87) in versione ridotta, a Caluso. Sabato 19 cena all'aperto, nel centro storico, e domenica 20 settembre dalle 10 "DIVino Canavese al Chiostro" nell'ex convento di piazza Mazzini, con degustazione di vini del territorio. Durante la giornata mostra mercato in centro. Alle 10,30 la messa al Parco Spurgazzi, quindi la consegna del Grappolo d'Oro alle migliori produzioni vinicole e la conferma della Nirda Albaluce 2019, Carola Borgia. Sabato e domenica aperta l'Enoteca regionale. M.MAS. —

**Tra grappoli ed editoria piemontese**

**DOMENICA IN VIA NICOLA FABRIZI**

Il quartiere Campidoglio si riempie dei profumi e dei sapori d'autunno questo weekend per la 33ª edizione della "Festa dell'Uva in via Nicola Fabrizi", organizzata da Federvie Piemonte e Centro Commerciale Artigianale Naturale Campidoglio onlus in collaborazione con il Museo d'Arte Urbana e la Galleria Campidoglio. Domenica 20 dalle 9 alle 20, la via diventerà pedonale con negozi aperti e bancarelle. Per i più piccoli sono previsti girisui pony e alle 16,30 si terrà la tradizionale dimostrazione di pigiatura dell'uva. Per dare spazio alla cultura e offrire supporto alla piccola editoria piemontese in un anno di grandi difficoltà, all'interno della "Festa dell'Uva" si terrà inoltre la 1ª "Mostra Mercato degli Editori Indipendenti", organizzata con Voglino Editrice e il Comitato Editori Piemonte. M.MAS. —

Visite al Rifugio Antiaereo di piazza Risorgimento alle 17 (costo 4 euro, su prenotazione al 335/63.98.351). Ulteriori info al 371/43.29.770

**Cibo e musica La Notte Rossa del Barbera**

**SABATO 19 IN CITTÀ E IN REGIONE**

Trenta piote in 5 città, Torino, Alba, Bra e per la prima volta Asti e Nizza Monferrato, 7 produttori di Barbera del territorio e 1 speciale menù "Fred Buscaglione", accompagnato dai live di 30 giovani musicisti selezionati fra i 480 iscritti al "Premio Buscaglione". Sono i numeri della 6ª "Notte Rossa Barbera", che dopo lo stop di marzo dettato dall'emergenza Covid, sabato 19 dalle 20 si recupera con una serata all'insegna del buon cibo e della musica dal vivo. L'essenza della piola e la tradizione della "merenda sinoira" rivivranno nei menù comprensivi di 4 antipasti, primo, acqua e caffè al prezzo fisso di 15 euro, con doppio concerto alle ore 21 e alle 22 in ogni locale. Ad accompagnare i piatti le migliori etichette delle aziende agricole Beltramo, Cristian Boffa, Carlo Chiesa, Gian Piero Marrone, L'Autin, Cascina Galarin e dell'Enoteca regionale di Nizza Monferrato. M.MAS. —

I piatti del "Menu Buscaglione", il programma dei concerti e i contatti dei 30 locali per le prenotazioni sono on line su [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it)

**Cibo e musica La Notte Rossa del Barbera**

**SABATO 19 IN CITTÀ E IN REGIONE**

Trenta piote in 5 città, Torino, Alba, Bra e per la prima volta Asti e Nizza Monferrato, 7 produttori di Barbera del territorio e 1 speciale menù "Fred Buscaglione", accompagnato dai live di 30 giovani musicisti selezionati fra i 480 iscritti al "Premio Buscaglione". Sono i numeri della 6ª "Notte Rossa Barbera", che dopo lo stop di marzo dettato dall'emergenza Covid, sabato 19 dalle 20 si recupera con una serata all'insegna del buon cibo e della musica dal vivo. L'essenza della piola e la tradizione della "merenda sinoira" rivivranno nei menù comprensivi di 4 antipasti, primo, acqua e caffè al prezzo fisso di 15 euro, con doppio concerto alle ore 21 e alle 22 in ogni locale. Ad accompagnare i piatti le migliori etichette delle aziende agricole Beltramo, Cristian Boffa, Carlo Chiesa, Gian Piero Marrone, L'Autin, Cascina Galarin e dell'Enoteca regionale di Nizza Monferrato. M.MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I piatti del "Menu Buscaglione", il programma dei concerti e i contatti dei 30 locali per le prenotazioni sono on line su [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it)



# SITI WEB

---





CULTURA E TEMPO LIBERO | 05 settembre 2020, 14:00

## Anche quest'anno la Casa del Popolo avrà la sua festa. Dal 10 al 13 settembre musica, convegni e buon cibo

40  
Consiglia



Filo rosso degli appuntamenti sarà l'attenzione al mondo degli ultimi. Pensabene: "Così proviamo a non farci piegare dal Covid"



La conferenza stampa di presentazione delle iniziative

Anche quest'anno, nonostante le difficoltà legate al Covid19, si svolgerà la consueta festa della Casa del Popolo di Asti.

Da giovedì 10 settembre fino a domenica 13 un ricco calendario di iniziative per coinvolgere la cittadinanza. Dagli appuntamenti enogastronomici alle serate musicali, passando per convegni politicamente impegnati e socialmente rilevanti. Un minimo comun denominatore: l'attenzione verso gli ultimi, con particolari focus sul mondo del lavoro in rapporto all'immigrazione.



### Notte Rossa Barbera

Il 19 settembre la Casa del Popolo parteciperà al festival "**Notte Rossa Barbera - Sotto il cielo di Fred**", un omaggio tra musica, parole e buon cibo a **Fred Buscaglione**. L'evento si sarebbe dovuto tenere il 7 marzo, ma è stato interrotto bruscamente dall'arrivo del Covid 19. Cena in musica a 15 euro con menù tipico piemontese, con quattro antipasti e un primo.





## DOPO LO STOP DI MARZO TORNA LA NOTTE ROSSA BARBERA, SABATO 19 SETTEMBRE 2020

11 SETTEMBRE 2020

0 COMMENTI

IN : IN EVIDENZA , NEWS DALLE AZIENDE , PRIMA PAGINA

0



Per gli amanti delle tradizioni culinarie il prossimo sabato 19 settembre torna, dopo lo stop di marzo, la “Notte Rossa barbera”, l’evento per vivere, in chiave pop e moderna, l’autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell’odierno “apericena”.

Durante la sera del 19 settembre, infatti, le 30 piole aderenti alla manifestazione (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale “Menù Buscaglione” – in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival – realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l’atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della “trattoria piemontese”, il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta la Penisola.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acciughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una “sagra diffusa” per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un’importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti.

### I NUMERI DELLA SERATA

La sesta edizione di “Notte Rossa Barbera” coinvolgerà 30 piole in 5 città: Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest’anno anche Asti e Nizza Monferrato.



## Eventi nelle Case del Quartiere dal 14 al 20 Settembre

Cosa succede questa settimana nei quartieri di Torino? Di seguito tutti gli eventi nelle Case del Quartiere dal 14 al 20 Settembre 2020: **scorri in basso!**



### Sabato 19 Settembre



#### Bagni Pubblici di Via Agliè

h 20:00

#### Notte Rossa Barbera

La Notte Rossa connette musica ed enogastronomia valorizzando le "eccellenze" del territorio e l'arte dei giovani talenti.

Programma e info > [qui](#)







## CALENDARIO EVENTI IN ITALIA: VINO&FOOD

Le date degli eventi sono in continuo aggiornamento.

### SETTEMBRE 2020

- 12 -13 settembre 2020 13°Edizione de **La Grande Festa del Vino**, evento dedicato al vino che vede protagonisti 90 tra i migliori produttori nazionali e mondiali, Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Venezia)
- 17 settembre 2020 **Bike & Wine**, evento esclusivo che unisce il cicloturismo e la viticoltura e si chiude con una degustazione nel Chiostro seicentesco del Museo Civico di Bassano del Grappa (Vicenza)
- 19 settembre 2020 **Notte Rossa barbera**. Piatti tipici, atmosfere conviviali e l'intrattenimento live di musicisti emergenti da tutta Italia, per un viaggio nel passato della cultura gastronomica e sociale piemontese, Torino | Alba | Bra | Asti | Nizza Monferrato
- 20 - 21 settembre 2020, **Un mare di champagne**. Evento dedicato a raccontare lo champagne attraverso la partecipazione delle maison internazionali più esclusive, Alassio (Savona).
- 12-13 settembre e 18-19 settembre **Festival Franciacorta in Cantina**. Cantine aperte, gustose proposte gastronomiche, coinvolgenti iniziative culturali e sportive: un doppio weekend per immergersi appieno nella magica atmosfera della Franciacorta (Brescia).



# OUTSIDERS

webzine

- HOME
- FOCUS
- EVENTI
- INTERVISTE
- CONTEST
- ARTE & MOSTRE
- CINEMA & TEATRO
- PHOTO
- FOOD & DRINK
- LETTURE
- OROSCOPO
- PARTNERS
- CONTATTI

## Questo sabato torna la Notte Rossa Barbera nelle piole torinesi

settembre 14, 2020 Redazione



La Notte Rossa Barbera è una "sagra diffusa". Ad accompagnare la degustazione del Menù Buscaglione, nei ristoranti del circuito, le esibizioni dei giovani artisti e la Barbera di 7 produttori piemontesi. Consulta l'evento della Notte Rossa Barbera su facebook per vedere l'elenco delle nostre "piole" e dei musicisti che vi suoneranno.

Questo sabato partecipa anche tu alla Notte Rossa Barbera: menù Buscaglione a 15€ nei ristoranti del circuito ed esibizioni itineranti di 30 musicisti. **È caldamente consigliata la prenotazione!**



Sabato 19 settembre

Menù Buscaglione 15€

4 antipasti + 1 primo + acqua + caffè









## ★ Notte Rossa Barbera | 19 Settembre - Torino, Langhe e Monferrato



 F.E.A.  15-09-2020 - 12:52

### NOTTE ROSSA BARBERA

**Sabato 19 settembre gusta il Menù Buscaglione**, ispirato alla tradizione della cucina piemontese, al prezzo fisso di 15,00 € nei ristoranti del circuito e assisti all'esibizione itinerante di talentuosi musicisti selezionati tra i partecipanti del Premio Buscaglione.

**La Notte Rossa connette musica ed enogastronomia valorizzando le "eccellenze" del territorio e l'arte dei giovani talenti.**

Continua l'espansione della Notte Rossa Barbera estesa fuori dal territorio di Torino: in collaborazione con TANARO Libera Tutti e Fans Out il format della Notte Rossa si allarga alle Langhe e al Monferrato!

per altre info segui [l'evento Facebook](#)



CULTURA E TEMPO LIBERO | 17 settembre 2020, 20:07

## Sabato sera alla Casa del Popolo si festeggerà la "Notte Rossa Barbera"

13

Consiglia



Overo una "sagra diffusa", all'insegna di musica dal vivo e cucina tradizionale, che approda per la prima volta ad Asti




Sabato anche ad Asti verrà festeggiata, alla Casa del Popolo di via Brofferio, la "Notte Rossa Barbera". Overo una "sagra diffusa" in diverse città piemontesi, tra cui Torino, Alba, Bra, Nizza Monferrato e, da quest'anno, anche Asti! Sarà una serata all'insegna della cucina tradizionale piemontese, della buona musica di giovani artisti emergenti e, ovviamente, del Barbera!




Organizzata dal Premio Fred Buscaglione, da Fans Out e da TANARO Libera Tutti, la "Notte Rossa Barbera" vede esibirsi in numerosi locali piemontesi giovani artisti selezionati all'interno del Premio Buscaglione, dedicato al celebre cantautore.

Per quanto concerne il programma della Casa del Popolo, si aprirà con la cena in programma dalle 20 con il seguente menu: Insalata russa, acciughe al bagnetto verde, antipasto piemontese, tonno di coniglio e risotto salsiccia e barbera.



Regione Piemonte ITA

 **Comune di Nizza Monferrato**

Seguici su   

cerca nel sito

Vivere Nizza Monferrato | Il Comune | Uffici | Servizi al cittadino | Protezione Civile | Turismo | Portale Astigov

[Home](#) > [Eventi](#) > Nizza Monferrato | Notte Rossa Barbera

## Nizza Monferrato | Notte Rossa Barbera


Publicato il 18 settembre 2020 • [Enogastronomia](#) • 14049 Nizza Monferrato AT, Italia

**Sabato 19 settembre**, a Nizza Monferrato, Torino, Alba ed Asti, è in programma la **Notte Rossa Barbera**, una serata in cui poter gustare il **menù Buscaglione** con piatti della cucina tipica piemontese, in abbinamento a della buona musica.

[Per maggiori informazioni](#)

DA SABATO, 19 SETTEMBRE 2020 ORE 20:00

A SABATO, 19 SETTEMBRE 2020 ORE 23:59







Acqua-bene-comune  
Ambiente  
Asti  
Cuneo  
Cooperazione

Consumo-di-suolo  
Beni-Comuni  
Pace  
Terra  
Economia-Solidale

Periodico ON Line dalla Provincia di Asti e Cuneo

Informazione & Formazione  
dalla provincia di Asti e Cuneo  
per un altro mondo possibile  
Organo di informazione dell'Associazione Altritasti

HOME DA ASTI DA CUNEO AGENZIA STAMPA APPUNTAMENTI ARGOMENTI ▾ CERCA NEL SITO ☰

👍 Mi piace 0



## ASTI: Notte Rossa Barbera

**Calendario:** Altritasti  
**Data:** Sab 19 Set 2020 20:00 - 23:00

### Descrizione

Sabato 19 settembre arriva finalmente la Notte Rossa Barbera, che si svolgerà anche ad Asti, alla Casa del Popolo (via Brofferio 129) con inizio alle ore 20:00.

Si tratta di un "sagra diffusa" in diverse città piemontesi tra cui Torino, Alba, Bra, Nizza Monferrato e, da quest'anno, anche Asti. Sarà una serata all'insegna della cucina tradizionale piemontese, della buona musica di giovani artisti emergenti e, ovviamente, del Barbera.

Il costo del menù è di 15€ (acqua e caffè inclusi). La prenotazione per la cena è obbligatoria, al 366 3792000.

A partire dalle 20:45 e fino al dopo cena, terranno compagnia con la loro musica i Bricklane e Tizio Bononcini, due tra i numerosi artisti emergenti selezionati nell'ambito del Premio Fred Buscaglione.

Di seguito la bio degli artisti:

**BRICKLANE:** I Bricklane nascono nel 2009 a Genova. Inizialmente nascono come band Brit-pop e propongono cover della scena british degli anni 2000 (Arctic Monkeys, Franz Ferdinand, Oasis...) ma ben presto iniziano a scrivere pezzi propri e nel 2011 esce il primo EP autoprodotta "Same Chords 'til 4 a.m."

Nel 2012 intraprendono un tour in UK di 5 date tra Londra e Brighton. Nel 2014 esce il secondo EP dal titolo "Dropped Cinema Popcorn" masterizzato presso gli Abbey Road Studios di Londra.

Nel Dicembre 2017 esce il primo singolo in italiano dal titolo "Porta Nuova" che sancisce una virata della band verso un genere più indie-pop con suoni decisamente più moderni ed attuali.

Il 14 Dicembre 2018 esce il nuovo singolo "Le nevrosi di Virginia" in featuring con il rapper Alberto Pernazza che anticipa l'uscita del nuovo album prevista per il 2019. Il 15 Novembre 2019 esce "California Maki" il nuovo album completamente in italiano sotto l'etichetta Genova Records.

**TIZIO BONONCINI:** Tizio Bononcini è un cantautore e pianista bolognese. Appassionato di teatro, è anche segretamente laureato in ingegneria. Nel concerto spettacolo, Tizio Bononcini presenta le sue canzoni originali in cui racconta storie di personaggi, oggetti, surrealisti e grottesche descrizioni della realtà. Tra teatro canzone e pop-folk cabaret.

Con due album all'attivo, Tizio è stato notato addirittura dal Club Tenco, ma si è poi specializzato nell'arrivare solo semifinalista o ricevere menzioni in vari concorsi nazionali. "la vittoria è per i mediocri" afferma con scarsa convinzione. Partecipando a numerosi festival, ha condiviso il palco, tra gli altri, con Fausto Mesolella, Omar Pedrini, Luca Barbarossa, Levante, i Pan del Diavolo.







[Chi siamo](#)

[Primo piano](#)

[Notizie](#)

[Eventi](#)

[Mappe](#)

[Guide turistiche](#)

[Lavoro](#)

# Nizza Monferrato | Notte Rossa Barbera

[Enogastronomia](#) • [Nizza Monferrato](#)

Da sabato 19 settembre 2020, ore 20:00

a sabato 19 settembre 2020, ore 23:59



Sabato 19 settembre, a Nizza Monferrato, Torino, Alba ed Asti, è in programma la **Notte Rossa Barbera**, una serata in cui poter gustare il **menù Buscaglione** con piatti della cucina tipica piemontese, in abbinamento a della buona musica.

[Per maggiori informazioni](#)





# Dentro *la* notizia

## Break

HOME [CRONACA](#) [ATTUALITÀ](#) [EVENTI](#) [CIBO & VINO](#) [CULTURA](#) [SPECIALI](#) [ALTRO](#)

Home > Eventi > Eventi Asti > Asti, alla Casa del Popolo una "Notte Rossa Barbera"



EVENTI ASTI CIBO & VINO

## Asti, alla Casa del Popolo una "Notte Rossa Barbera"

Stasera 19 settembre cucina piemontese e tanta buona musica

Di Redazione Dentro La ... — Ultimo aggiornamento 19 Set 2020 — 🔥 56 — 🗨️ 0

ASTI - Questa sera 19 settembre alla Casa del Popolo di via Brofferio si terrà la "Notte Rossa Barbera". Si tratta di una "sagra diffusa" in diverse città piemontesi, tra cui Torino, Alba, Bra, Nizza Monferrato e, da quest'anno, anche Asti. Sarà una serata all'insegna della cucina tradizionale piemontese, della buona musica di giovani artisti emergenti e, ovviamente, del Barbera.

Organizzata dal Premio Fred Buscaglione, da Fans Out e da TANARo Libera Tutti, la "Notte Rossa Barbera" vede esibirsi in numerosi locali piemontesi giovani artisti selezionati all'interno del Premio Buscaglione, dedicato al celebre cantautore.

### Il programma

Alla Casa del Popolo la serata inizierà alle 20 con la cena che prevede insalata russa, acciughe al bagnetto verde, antipasto piemontese, tonno di coniglio e risotto salsiccia e barbera. Il costo del menù è di 15 euro (acqua e caffè inclusi), con prenotazione obbligatoria al 366-3792000.

A partire dalle 20.45 e fino al dopo cena si esibiranno i *Bricklane* e *Tizio Bononcini*, due tra i numerosi artisti emergenti selezionati nell'ambito del Premio Fred Buscaglione.

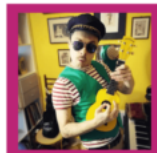
19/09  
H 20  
PRENOTAZIONI  
366 3792000

**MENÙ**  
Insalata russa  
Acciughe al verde  
Tonno di coniglio  
Antipasto  
piemontese  
Risotto salsiccia  
e barbera  
Acqua e caffè  
**15€**

### NOTTE ROSSA BARBERA CASA DEL POPOLO

*Bricklane* - Band indie-pop genovese, presentano il loro nuovo album "California Mabi"  
Tizio Bononcini - Cantautore e pianista bolognese, propone brani originali tra teatro-canzone, pop-folk e cabaret

Casa del Popolo - A Sinistra Asti [f](#)  
[casadelpopolo\\_asti](#) [i](#)





HOME / EVENTI ENOGASTRONOMICI / PIEMONTE

# Notte Rossa barbera



Quando: 19/09/2020

Regione: Piemonte • Provincia: Asti, Cuneo, Torino

**Sabato 19 settembre 2020**, in occasione del festival "Sotto il Cielo di Fred", una serata per celebrare l'essenza della **piola**, il luogo simbolo della ristorazione sabauda: la "**Notte Rossa barbera**". **Piatti tipici, atmosfere conviviali e l'intrattenimento live** di circa 30 musicisti emergenti da tutta Italia, per un viaggio nel passato della cultura gastronomica e sociale piemontese.

Un modo moderno per rivivere la tradizione della **merenda sinoira**, il classico e popolare momento di **condivisione a tavola made in Piemonte di tradizione contadina** e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "**apericena**".

Durante la sera del 19 settembre, infatti, **le 30 piole aderenti alla manifestazione** (tra **Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato**) proporranno uno speciale "**Menù Buscaglione**" – in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival – realizzato ad hoc per la serata, con **i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda**. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della "trattoria piemontese", il tutto sarà **accompagnato da musica e intrattenimento dal vivo**: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta la Penisola.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al plin e uno di acciughe al bagnet verd, Notte Rossa Barbera vuole essere una "**sagra diffusa**" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti.

## Le piole aderenti a Notte Rossa Barbera 2020

### Torino

Ostu, Vineria Rosso di Sera, Ciclocucina, Ristorante Ratatui, Trattoria l'Oca Fola, Poormanger 2, La Cricca Bocciofila, Via Baltea, Circolo Risorgimento, Acqua alta, Osteria Povr'Om, Bocciofila Vanchiglietta, Off Topic, Grande Asportazione Vini--Erminio, La Buta Stupa, La Locanda Del Sorriso, Enò, Il Camaleonte Piola 2.0, Barbagusto, Bagni Municipali.

### Alba

Nostra maniera – trattoria della pizza, Osteria la fermata, Circolo montebellina, Osteria sociale magna Neta, Trattoria bar roddi, Il bosco delle galline volanti. Bra Circolo la carbonaia, Società lavoranti conciapelli.

### Asti

Caffetteria mazzetti, Diavolo rosso, Casa del popolo santa libera Nizza Monferrato Ristorante cannon d'oro, Centro bar lounge bistrò.

## I produttori di Barbera

Agricola Gian Piero Marrone, L'Autin S.S. Azienda Vitivinicola, Azienda Agricola Beltramo Marco, Cascina Galarin, Cristian Boffa Azienda Agricola, Azienda Agricola Carlo Chiesa, Enoteca regionale di Nizza Monferrato



CULTURA E TEMPO LIBERO | 19 settembre 2020, 07:30

## Indecisi su cosa fare in questo fine settimana? Ecco le nostre proposte



La parola d'ordine è ancora "Douja". Visitabile anche la mostra "Asti, città degli arazzi"



Ph Merfepphoto

Fine settimana ricco di iniziative di ogni genere. Come sempre, abbiamo selezionato per voi le principali proposte tra Asti e provincia.

### Enogastronomia e non solo

Sabato sera alla **Casa del Popolo** di Asti "Notte Rossa Barbera", sagra diffusa che tocca diverse città piemontesi. Sarà una serata all'insegna della cucina tradizionale piemontese, della buona musica e della Barbera. Dalle 20,45 musica con i Bricklane e Tizio Bononcini, due tra i numerosi artisti emergenti selezionati nell'ambito del Premio Fred Buscaglione.



la Repubblica+ | Mobile | Facebook | Twitter

# la Repubblica

## Archivio

Home

Pubblico

Economia&Finanza

Sport

Spettacoli

Cultura

Motori

Viaggi

Moda

Sei in: Archivio > la Repubblica.it > 2020 > 09 > 19 > Una notte rossa di Barber...

## Una notte rossa di Barbera sotto il cielo di Fred

Off Topic, Torino Estate e The Goodness Factory presentano dalle 17.30 alle 19 i laboratori di scienza giocata a cura del giornalista e divulgatore scientifico Andrea Vico e dedicati ai bambini dai 5 ai 12 anni al costo di 5 euro a partecipante per ogni singolo laboratorio. A seguire, dalle 20 Sotto il Cielo di Fred, Fans Out e TANARO Libera Tutti presentano — come anteprima del concorso "Sotto il cielo di Fred", che andrà in scena il prossimo fine settimana — la "Notte Rossa Barbera" che connette musica ed enogastronomia valorizzando le eccellenze del territorio e l'arte dei giovani talenti. In programma il "Menù Buscaglione" ispirato alla tradizione della cucina piemontese, al prezzo fisso di 15 euro e comprende quattro antipasti, un primo, acqua e caffè. Obbligatoria la prenotazione dei tavoli. — g.cr.

19 settembre 2020 | sez.

### TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI





Piemonte  
 "Notte Rossa Barbera tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato"  
 19 Settembre 2020



La Notte Rossa connette musica ed enogastronomia valorizzando le “eccellenze” del territorio e l’arte dei giovani talenti.

**DOPO LO STOP DI MARZO, TORNA  
 “NOTTE ROSSA BARBERA”:  
 ALLA RISCOPERTA DELLA PIOLA PIEMONTESE**

*Sabato 19 settembre, in occasione del festival “Sotto il Cielo di Fred”, una serata per celebrare l’essenza della piola, il luogo simbolo della ristorazione sabauda. Piatti tipici, atmosfere conviviali e l’intrattenimento live di circa 30 musicisti emergenti da tutta Italia, per un viaggio nel passato della cultura gastronomica e sociale piemontese*

Per gli amanti delle tradizioni culinarie il **prossimo sabato 19 settembre** torna, dopo lo stop di marzo, la **"Notte Rossa barbera"**, l’evento per vivere, in chiave pop e moderna, l’autentica **piola piemontese** e la tradizione della **merenda sinoira**, il classico e popolare momento di condivisione a tavola *made in Piemonte* di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell’odierno *"apericena"*.

Durante la sera del 19 settembre, infatti, le **30 piole aderenti alla manifestazione** (tra Torino, Alba, Bra, Asti e Nizza Monferrato) proporranno uno speciale **"Menù Buscaglione"** – in onore dello storico cantautore Fred Buscaglione a cui è dedicato tutto il festival – realizzato ad hoc per la serata, con i piatti e i vini più significativi della gastronomia sabauda. Per ricreare a pieno l’atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della "trattoria piemontese", il tutto sarà accompagnato da **musica e intrattenimento dal vivo**: ogni piola ospiterà, infatti, concerti di giovanissimi **artisti emergenti** in arrivo da tutta la Penisola.

Tra un vitello tonnato e un quartino di buon Barbera, un piatto di agnolotti al pin e uno di acciughe al *bagnet verd*, Notte Rossa Barbera vuole essere una **"sagra diffusa"** per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un’importante opportunità a cantanti e musicisti emergenti.





## Notte rossa Barbera in Aurora e Barriera

**Quando:** 19/09/2020 | 20:00 - 23:59

**Dove:** [Vari locali](#) - vari indirizzi

Torna l'ormai storico appuntamento con Notte Rossa Barbera, dedicato alla memoria di Fred Buscaglione. Organizzato da [Sotto il cielo di Fred](#), [Fans Out](#) e [TANARO libera tutti](#), unisce band emergenti sdel Premio Buscaglione e buon cibo nelle piole di Torino e del Piemonte.

La notte rossa avrà luogo anche in Aurora e in Barriera, coinvolgendo "Piole" popolari del quartiere!

Sarà quindi possibile gustare il Menù Buscaglione, ispirato alla tradizione della cucina piemontese, al prezzo fisso di 15,00 € nei ristoranti del circuito e assistere all'esibizione itinerante di talentuosi musicisti selezionati tra i partecipanti del Premio Buscaglione.

### ELENCO DELLE PIOLE DI AURORA E BARRIERA

7. La Cricca Circolo Arci – Tel: 011 5211653 – Ingresso soci Arci

8. Via Baltea 3 – Tel: 011 2074514

9. Circolo risorgimento – Tel: 011 2059573 – Ingresso soci Arci

10. Bagni Pubblici Via Agliè – Tel: 011 5533938

13. OFF TOPIC – Tel: 011 0601768 / 379 1039198

Necessaria la prenotazione direttamente ai locali

La serata si svolge in tutta la città di Torino e anche nelle zone di Alba, Bra, Nizza Monferrato e Asti. Per l'elenco completo cliccare qui <https://goo.gl/nexHZi>

La Notte Rossa connette musica ed enogastronomia valorizzando le "eccellenze" del territorio e l'arte dei giovani talenti.

#### INFORMAZIONI:

- Tel.
- Email [info@sottoilcielodifred.it](mailto:info@sottoilcielodifred.it)
- Facebook <https://www.facebook.com/events/672526716939974>
- Sito Web <https://www.sottoilcielodifred.it/>

#### Categorie:

- [Aurora](#)
- [Barriera](#)
- [cena](#)

Condividi

