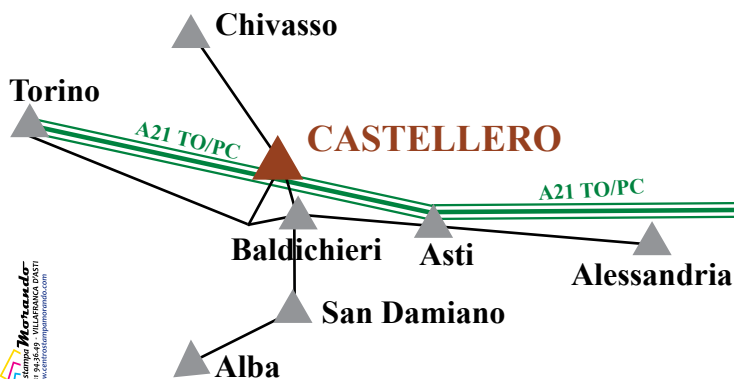




**Come arrivare nel paese
più dolce dell'Astigiano:**



centro stampa
Morandini
tel. 011 412111
www.centrostampa.com



MENÙ

*Carne cruda
Vitello tonnato
Lingua in salsa
Salamini e purea*

-
Agnolotti al sugo

-
*Bollito Misto con Bagnetto
Insalata
Frutta di Stagione*

-
*Vino Barbera D.O.C. Cantina
di San Damiano d'Asti
Acqua gasata e naturale*

Costo del pranzo: € 22

Per informazioni e prenotazioni
0141 669180 Comune di Castellero
0141 942401 Proloco Castellero
0141 669192 Rosso Flavio



**Durante i festeggiamenti allo stand della Proloco
si potranno assaporare torte, fondants,
croccante, nocciole tostate.**

.....nel Paese più dolce del Nord Astigiano
CASTELLERO D'ASTI
Dal 4 ottobre al 11 ottobre 2009
27^a FIERA
"CITTA' DELLA NOCCIOLA"



Con il patrocinio:



Domenica 4 Ottobre 2009

Ore 11,00 UN ALBERO PER LA VITA

Manifestazione organizzata dal Comune per testimoniare i nuovi nati, con la messa a dimora di un piantino di nocciolo. Consegna targhe ricordo e rinfresco offerto dagli amministratori.

Giovedì 8 Ottobre 2009

**Ore 15,30 LA NOCCIOLA
E IL CAMPO**

in collaborazione con la Coltivatori diretti di Asti e il CRESO: Prova di potatura meccanica, confronto e risultati con l'anno precedente, proiezione filmati sul tema della potatura. A seguire merenda sinoira per tutti i presenti.

**Ore 21,00 Gara a pinacola
alla baraonda**

Premi in oro ai primi classificati e premio di consolazione a tutti i non classificati.

Apertura Stand, durante i festeggiamenti si potranno assaporare dolci di nocciola: torte, fondant, croccante, nocciole tostate.

Venerdì 9 Ottobre 2009

**Ore 14,30 RESA DELLA
NOCCIOLA PROVINCIALE**

Gara riservata ai produttori della Provincia di Asti. Tre i parametri di selezione: resa alla sgusciatura, calibratura e analisi del gusto (vedi manifesto a parte).

Ore 19,00 - Sotto palatenda

PIZZA DEL CUORE

Serata benefica, il ricavato verrà devoluto alla ricerca del Reparto di Cardiologia dell'Ospedale Cardinal Massaia di Asti. Ospiti il Prof. Gaita e la sua Equipe medica.

intrattenimento musicale con

Max Martin

Sabato 10 Ottobre 2009

Ore 17,00

**Partenza gara podistica
24^a Marcia tra le Nocciole
(vedi volantino a parte)**

Ore 21,00

**Spettacolare serata
con la musica dei**

Trelilu
Ospite Special Guest
Booglio

Domenica 11 Ottobre 2009

**27^a FIERA
"Città della Nocciola"
3^a Assise Regionale**

Ore 9,00

Esposizione di trattori d'epoca (antecedente 1960). Esposizione di macchine agricole per la corilicoltura e prova di pulitura delle nocciole. Dimostrazione di come si produceva l'olio di nocciole. Mezzi per l'utilizzo del guscio come fonte di riscaldamento. Mezzi per la produzione di cippato e riutilizzo in corileto. Bancarelle con prodotti tipici e mestieri di un tempo. Esposizione di barbatelle di nocciole. Ospiti dalla Campania, Lazio, Sicilia, Calabria.

Ore 10,00

Percorso didattico **"L'arte e l'ingegno del contadino non tramontano mai"**. Visita ad alcune cascine del paese per mettere in risalto la filiera della nocciola (con minibus)

Ore 10,30

**3^o Assise Regionale
convegno
"Città della nocciola"**

Ore 11,00

Resa della Nocciola Provinciale
una giuria di esperti eseguirà la prova conclusiva del gusto per determinare i vincitori del
Premio Nocciola d'Oro 2009

Ore 13,00 - Pranzo sotto Palatenda con

Sonia De Castelli
**Riprese televisive
con l'emittente Telecupole**
La trasmissione televisiva "Speciale da Castellero" verrà trasmessa Giovedì 15 Ottobre su Telecupole.

Ore 15,00

**Per i più piccoli Animazione itinerante
Iudico educativa "Alice gioca"**
Nel cortile di una cascina, seguiti da giovani animatori i più piccoli potranno divertirsi con giochi e intrattenimenti.

Ore 15,00

Concorso miglior torta della Valtriviera
(libera a tutti - Premi in oro)
Il ricavato dell'incanto sarà devoluto per il restauro della Chiesetta della Madonna della Neve.
A seguire incanto torte e premiazione miglior torta.

Ore 15,30 - Visita ad alcune cascine del paese per mettere in risalto la filiera della nocciola (con minibus)

Ore 16,00

Laboratorio del Gusto
Degustazione comparativa di diverse cultivar di nocciole e creme al cioccolato a cura della Dott.ssa Irma Brizzi (Panel leader della nocciola italiana).