



Una carrellata di specialità all'AperArneis 2016

Un *matrimonio d'eccellenza* tra vini e cibi per l'edizione 2016 di "**AperArneis**", l'evento che ha seguito la consegna, a **Magliano Alfieri** il **22 luglio** scorso, del ventottesimo **Premio Giornalistico del Roero**, dedicato ai giornalisti italiani e stranieri che hanno saputo descrivere un aspetto inedito o una particolarità sorprendente tra le colline del Roero.

Com'è tradizione, in occasione della premiazione, **i produttori** che partecipano all'Associazione che lo organizza hanno messo in degustazione i **Roero Arneis** della nuova annata, in questo caso il 2015, ma anche i loro **spumanti** e i vini **passiti** a base di Arneis, il vitigno principe della viticoltura del Roero.

Fedele alla missione del Premio di proporre abbinamenti di grande qualità al vino Roero Arneis, sperimentata per 25 anni con "Il Piatto per il Roero Arneis", che ha coinvolto nel tempo chef affermati e giovani promesse, oggi è l'**AperArneis** che si propone come **momento d'incontro privilegiato** del vino di maggior successo prodotto sulle colline roerine con il pubblico finale, soprattutto quello più giovane che ama lo stile informale dell'aperitivo, ma è sempre più attento ed esigente nelle sue scelte.

Quest'anno l'"**AperArneis**" si è celebrato sulla **Piazza** del prestigioso **Castello di Magliano Alfieri** a partire dalle **ore 20,00**, dopo la cerimonia di consegna del XXVIII Premio Giornalistico del Roero.

Ospiti e sponsor di "**AperArneis**", l'**aperitivo lungo dedicato ai vini Roero Arneis** dei produttori aderenti all'Associazione Premio Giornalistico del Roero sono stati gli abbinamenti gastronomici con prodotti territoriali di assoluta qualità.

Hanno accompagnato i Roero Arneis 2015: il Prosciutto **Crudo di Cuneo** Dop di Carni Dock, la **Salsiccia di Bra** Dop di Macelleria Scaglia, le **Tome Piemontesi** Dop di Assopiemonte e il **Maccagno valsesiano**, il **Gran Cotto di coscia** di vitello piemontese di Coalvi, il **Salame crudo e il salame cotto monferrino** di Quadro, la **Nocciola Piemonte** Dop, l'**Olio di canapa e il pesto** di Fattoria Tenuta del Roero e le **specialità alla Farina di canapa** del Trovarobe di Cose Buone Lorenzo Bertello, i **Mieli del Roero** di Apicoltura Brezzo con lo speciale Miele allo zafferano e le creazioni di **Stefano Paganini**, chef del ristorante "**Alla Corte degli Alfieri**": Gelatina di pomodoro Cuore di bue, mozzarella e Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, poi Risotto alle verdure dell'orto e per finire Delizia di Albicocca, cioccolato bianco, amaretto e caffè con la collaborazione di **Madama Albicocca**, il prodotto simbolo di Magliano Alfieri.

Segreteria del Premio:
Studio Montaldo snc – Via Roma, 38 – 12050 Castagnito CN
Tel. 0173/213520 – fax 0173/214805
E-mail: info@premiodelroero.it Sito: www.premiodelroero.it
Facebook: [Associazione Premio Giornalistico del Roero](https://www.facebook.com/AssociazionePremioGiornalisticoDelRoero)