EustachiOra e Cascina La Badia

scritto da goditilavita.it | 7 Luglio 2023



Assecondare la vocazione naturale dell’uva, immersi nelle colline patrimonio Unesco.

Dal 10 al 18 Luglio 2023, i locali del distretto EustachiORA presenteranno la Società Agricola Cascina La Badia: in 4 tappe scopriremo i vini, la terra, la storia, le curiosità di questa cantina del Monferrato.

Situati nel cuore del Barbera d’Asti, si rispecchiano nel vitigno iconico delle loro terre, ma hanno esplorato la

potenzialità del territorio anche con altre varietà. I vini della Cascina La Badia parlano delle generose terre di origine – Montegrosso d'Asti tra le colline dichiarate patrimonio dell'umanità dell'UNESCO – e sono prodotti nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

I vigneti sono coltivati con attenzione, cercando di limitare il più possibile l'impatto ambientale. La loro idea è che nel bicchiere si debba sentire l'impronta della terra, e per questo in cantina non condizionano ma assecondano la naturale vocazione dell'uva.

"Abbiamo percorso strade diverse ed il vino ha sempre fatto parte delle nostre vite; è stato una passione, un lavoro, un piacere. Grazie alla Cascina il vino è diventato un obiettivo comune.
Nessuno di noi è nato qui, ma qui, insieme, attorno al tavolo, dal bicchiere, la barbera ha condiviso con noi le sue radici e ci ha fatto sentire a casa. Quest'accoglienza, questa generosità non potevano non essere condivise e per questo cerchiamo di metterle in bottiglia."

Ivon, Pierangelo, Alberto, Marcello"



LA DEGUSTAZIONE:
1 ONE, Metodo classico Rosato Extra Brut – Sapori Solari – Via Stoppani, 11
2 I GELSI, Piemonte D.O.C Chardonnay 2021 – AlTagliando – Via Bartolomeo Eustachi, 32
3 NINSSOLA, Barbera d'Asti D.O.C 2021 – Bubu Fiaschetteria -Via Bartolomeo Eustachi, 16
4 ANFITEATRO, Barbera d'Asti Superiore 2019 – Polpetta D.O.C – Via Bartolomeo Eustachi, 8

Sapori Solari: una scoperta di gusto e tradizione

Se siete alla ricerca di un posto dove gustare salumi e formaggi di qualità, accompagnati da cocktail originali e vini pregiati, Sapori Solari è il posto che fa per voi. Si tratta di una catena di ristoranti e salumerie che nasce dalla passione per il gusto della tradizione e dalla ricerca di sapori unici. **Dietro ogni grande sapore, una grande storia.**

Sapori Solari nasce nel 2014 a Milano, dalla visione di due fratelli, Andrea e Marco, che hanno deciso di trasformare la loro passione per i salumi e i formaggi in un progetto imprenditoriale. Il loro obiettivo è quello di valorizzare i prodotti tipici italiani, selezionandoli con cura tra i piccoli produttori che rispettano la tradizione e la qualità. **Ogni salume e formaggio ha una storia da raccontare, che viene condivisa con i clienti attraverso le degustazioni guidate**

Sapori Solari ha diverse sedi in Italia, tra cui una in zona via Eustachi a Milano. **Qui potrete trovare un cocktail bistrot che vi accoglierà con un'atmosfera rilassata e conviviale, ideale per una pausa pranzo, un aperitivo o una cena in compagnia.** Il locale è arredato con gusto e modernità, con un tocco di colore e originalità.

Il menù di Sapori Solari vi propone una selezione di salumi e formaggi provenienti da piccoli produttori italiani, scelti con cura e rispetto per la filiera. Tra i salumi, spiccano il prosciutto crudo di Parma 24 mesi, il culatello di Zibello, la mortadella di Bologna e il salame Felino. Tra i formaggi, si possono gustare il parmigiano reggiano 36 mesi, il gorgonzola dolce, il pecorino sardo e la burrata pugliese.

Per accompagnare questi deliziosi prodotti, potrete scegliere tra una varietà di cocktail originali e vini pregiati, come quello proposto in apertura della degustazione itinerante che vi proponiamo mensilmente il ONE un Rosato Extra But di Cascina La Badia. Il personale vi saprà consigliare le migliori combinazioni per esaltare i sapori e soddisfare i vostri palati. Potrete anche chiedere di assaggiare i prodotti

prima di ordinare, per essere sicuri di fare la scelta giusta.

Sapori Solari è il posto perfetto per chi vuole vivere un’esperienza di gusto e tradizione, in un ambiente accogliente e moderno. Se volete scoprire questo locale e altri suggerimenti per il vostro tempo libero, visitate il portale goditilavita, dove troverete tante idee per divertirvi e rilassarvi.

Proposta By AnamCommunication

CLICCA E PRENOTA

DEGUSTAZIONE ITINERANTE 4 calici – 15 euro

Dal 10 al 18 Luglio 2023

quattro calici da consumare come più vi aggrada in un’unica giornata o in più giornate. (Fino a esaurimento scorte)

COSA NON COMRENDE:

- **Contributo in liberalità annuale (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**

REGOLAMENTO:
– Le pre-iscrizioni sono IMPEGNATIVE

– I proponenti declinano ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
– I prezzi espressi sono da considerarsi sempre PER PERSONA (salvo diversa indicazione)
– Il contributo in liberalità, in qualsiasi caso, NON verrà restituito

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it