

Percorso 24^a Edizione

LEGENDA

- cassa
- punto di soccorso
- toilette
- vie di fuga
- punto acqua
- punto caffè



PROGRAMMA

VENERDI' 18 OTTOBRE 2024
 Ore 18.30 Inaugurazione Fiera del Rapulè
 Ore 19.30 Apertura Fiera del Rapulè
 Ore 24 Chiusura Percorso

SABATO 19 OTTOBRE 2024
 Ore 17.30 Apertura Fiera del Rapulè
 Ore 24 Chiusura Percorso

DOMENICA 20 OTTOBRE 2024
 Per tutta la giornata **MERCATINO DEL RAPULÈ** per le vie del centro
 Ore 11 Apertura Fiera del Rapulè - S. Messa del Beato Piana del Salto
 Ore 16 Chiusura della Fiera del Rapulè 2024

Durante i tre giorni del Rapulè, musicisti e artisti animeranno le vie del Centro Storico.

COME ARRIVARE

Alla Fiera si accede esclusivamente usando le navette che partiranno ogni 15 minuti da Piana del Salto di Calosso con tappa a S. Bovo (Chiesa). Il costo della navetta A/R è di 1 €

VENERDI': DALLE 19.30 - ULTIMA SALITA ORE 21.30 - ULTIMA DISCESA ORE 01.00

SABATO: DALLE ORE 17.30 - ULTIMA SALITA E CHIUSURA INGRESSI ORE 21.30 - ULTIMA DISCESA ORE 01.00

DOMENICA: DALLE 10.30 - ULTIMA SALITA ORE 15.00 - ULTIMA DISCESA ORE 17.00

con il patrocinio di:

In tutti i punti indicati, tranne nel punto ENOTECA, gli acquisti avverranno SOLO in crotin

1 CROTIN = 1 EURO

SONO VALIDI SOLO I CROTIN DELL'EDIZIONE IN CORSO

Nei punti degustazione e vendita è fatto divieto di distribuire bottiglie di vino aperte. Le degustazioni verranno servite esclusivamente nei calici del Rapulè 2024 e il costo "in crotin" varierà in funzione della tipologia del vino.

INFO: Tel. 349 8797639

Comune di Calosso 0141 853126

www.fieradelrapule.it

«fiera del rapule»

NEL PERCORSO E' VIETATO INTRODURRE VETRO

La manifestazione si terrà anche in caso di maltempo

I piatti e i vini della nostra tradizione

- PIAZZA SANT'ALESSANDRO**
Partenza e Arrivo Navette
CASSA - Vendita crotin - Tasca con bicchiere
ENOTECA
- CROTIN GIRIO**
Antica Osteria
• Trippa in umido: 6 crotin
• Acciughe al verde: 6 crotin
vini: BUSSI PIERO
- CROTIN IL DUCA BIANCO**
Ristorante Il Duca Bianco
• Uova al tartufo: 7 crotin
• Guanciotta caramellata al Moscato d'Asti: 7 crotin
vini: CASCINA GRASSO - MOISO A. FRANCO
- CORTILE POGGIO**
I sapori dell'eccellenza di Beppino Ocelli con i volontari della Biblioteca di Calosso
• Formaggi di Langa con cougnà: 6 crotin
vini: FIDANZA
- SPAZIO CANTINONE**
Pro Loco Il Galletto del Boglietto
• Tajarin al sugo di carne: 5 crotin
vini: FEA
- CORTILE ROCCA**
Gruppo Alpini di Calosso
• Friciula: 2 crotin / con salame cotto: 4 crotin
• Vin Brulé: 2 crotin
vini: CERRUTI DELLA BOSSOLA
- ANTICA FARMACIA FERRO**
grappe: DISTILLERIA BECCARIS
- CROTIN 'D GONDA**
Associazione Amici di Calosso
• Insalata di Carne Cruda: 6 crotin
• Insalata russa: 5 crotin
vini: CA 'D TANTIN
- 2° CASSA - Vendita crotin - P.zza Umberto I**
- PIAZZA DEL FOSSATO**
Pro Loco di S. Marzano Oliveto
• Piccolo Fritto misto alla piemontese: 10 crotin
vini: RENZO GRASSO
- PIAZZA DEL FOSSATO**
Associazione Rione San Secondo di Asti
• Vitello tonnato: 6 crotin
- PALAZZO DEL TEATRO**
Pro Loco di Calosso
• Ravioli del plin al sugo di carne: 5 crotin
vini: CASCINA COMINA - LA CANOVA
- CANTINA COMUNALE DEI VINI**
Ristorante Crota 'd Calos
• Gnocchi al castelmagno: 6 crotin
• Torta di Nocciole con crema di nocciole: 4 crotin
vini: LA BADIA - PIANO
- CROTIN ZIA TINA**
Pro Loco di Calosso
• Zabaione al Moscato: 4 crotin
- CROTIN MONTAFIA**
Pro Loco di Calosso
• La Gran Finanziaria di Calosso: 8 crotin
- CROTIN VILLA GIALLA**
Gli Alfieri - sbandieratori e musicisti di Costigliole d'Asti
• Fonduta con tartufo e crotini: 5 crotin
vini: SCAGLIOLA SANSI'
- PALAZZO GUAITA**
Associazione Rione Cattedrale del Palio di Asti
• Flan di porri e patate, con crema di Robiola: 5 crotin
- CROTIN ANTICA CANTINA SOCIALE**
Soci Cantina Sociale e Soci Oratorio
• Anguilla carpionata al Moscato d'Asti: 10 crotin
vini: ANTICA CANTINA
- AREA CANTINA SOCIALE**
Rione Santa Caterina del Palio di Asti
• Baluten-i mesciaiji: 6 crotin
- PIAZZA DEL CASTELLO**
Gruppo Storico Asinari di Costigliole d'Asti
• Canestrelli con composta di mele: 4 crotin
• I Calicioni delle monache: 4 crotin
- PIAZZA DEL CASTELLO**
Pro Loco S. Caterina di Rocca d'Arazzo
• Antico bodino di casa Savoia: 4 crotin
- PIAZZA DEL CASTELLO**
Consorzio del Crudo di Cuneo DOP
• Crudo di Cuneo DOP con grissini: 5 crotin

Mostre

- A CASA IRENE - «Filtri» di Chiara Cirio: opere pittoriche su filtri di vino
- B CROTIN CASA IRENE - «Il viaggio nell'anima»: disegni Antea e foto di Enrica Pavese
- C BOTEGA D'LA TOLERA - «ILLÜMINÄTI» di Federica Cagnotto - Mostre di Piero Inalte e Anna Clara Beccaris
- D CROTIN DEL TEATRO - «Sinaesthetic truffles» di Ezio Ferraris e «Menu tipico» di Sergio Brumana
- E SPAZIO 'D GININ - Mostra fotografica «Luci e colori sulle colline Unesco» di Fabio Rosso
- F CASA SAN MARTINO - BIBLIOTECA - Mostra collettiva di artisti
- G CROTIN MONTAFIA - «La casa di plastica» di Roberto Montafia - opere di E. Ferraris e S. Brumana
- H PALAZZO GUAITA - Retrospectiva del pittore Franco Maiolo (1940 - 2013)

Da vedere **I CROTIN BARBERO GIOIA** **L LA CASA DELLA NONNA**

SALA don MONTICONE - Fotografie di Enzo Isaia tratte dalla mostra «La meraviglia Unesco di Langhe Roero e Monferrato»

MUSEO MEMORIE DI FUTURO - Sculture di Dedo Roggero Fossati

CHIESA PARROCCHIALE SAN MARTINO: Crocifissi e Presepi di Mombercelli e San Martino Alfieri

For english menu Scan me!