

CRÖTIN

FIERA DEL RAPULÉ 2025

"Appuntamento ormai indelebile sull'agenda dell'autunno astigiano, trae ispirazione dal nome dall'antica pratica della vendemmia dei grappoli tardivi, detti in dialetto Rapulin 'd San Martin. Il terzo week-end di ottobre, quando il clima si rinfresca e la campagna si tinge dei colori caldi e vivi dell'autunno, il borgo di Calosso si anima con il suo percorso enogastronomico nei Crotin con i piatti tipici della cucina locale accompagnati dai vini dei produttori dell'Associazione Crota 'd Calos."

VENERDI 17 OTTOBRE: DALLE 19:30 ALLE 24:00

SABATO 18 OTTOBRE: DALLE 17:30 ALLE 24:00
SOLO SU PRENOTAZIONE SU WWW.FIERADELRAPULE.IT

DOMENICA 19 OTTOBRE : DALLE 11:00 ALLE 16:00

**ACCESSO CONSENTITO SOLAMENTE CON LE NAVETTE DA
PIANA DEL SALTO (CALOSSO) E SAN BOVO (CALOSSO)**

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

- Trippa in umido
- Acciughe al verde
- Uova al tartufo
- Guanciotto caramellato al Moscato d'Asti
- Vitello tonnato
- Friciule con salame cotto
- Insalata di Carne Cruda
- Insalata russa
- Flan di spinaci con fonduta
- Ravioli del plin al ragù
- Zabaione al Moscato
- Fritto misto alla piemontese

- Gnocchi al Castelmagno
- Torta di Nocciole con crema di nocciole
- La Gran Finanziaria di Calosso
- Fonduta con tartufo e crostini
- Formaggi di Langa con cugnà
- Frittelle di mele
- Antico budino di casa Savoia
- Canestrelli con composta di mele & i Calicioni delle monache
- Tajarin al sugo di carne
- Lingua in salsa verde e rossa
- Bagna Cauda di Faule

VINI DELL'ASSOCIAZIONE



ENGLISH VERSION



WWW.FIERADELRAPULE.IT