



IRREGOLANTI

Vini, mani e vinili

Lunedì 7 settembre Cantine Matteo Ascheri apre le porte agli imprenditori irregolari.

Degustazioni, masterclass, vini, musica dal vivo.

Ingresso gratuito, posti limitati con registrazione su matteoascheri.it

Bra, agosto 2026 - Debutta "**irregolanti**", iniziativa nata da un'idea di Matteo Ascheri, produttore vitivinicolo in Bra: lunedì 7 settembre, dalle 15 alle 20, il cortile delle Cantine Ascheri ospita artigiani irregolari, cibo, vino e musica dal vivo per raccontare persone, realtà e progetti che hanno scelto di fare impresa diversamente.

Uno spazio aperto dove il pubblico incontra le persone prima ancora dei prodotti in degustazione, perché dietro un vino, un formaggio o un piatto ci sono idee, dubbi, errori, cambi di direzione. L'obiettivo è entrare in contatto con realtà che hanno deciso di dare forma al proprio percorso imprenditoriale attraverso scelte consapevoli, ricerca e autonomia di pensiero, e aprire una riflessione sul significato del fare impresa oggi nel settore enogastronomico.

"Irregolanti" è una parola che non esiste, o almeno non ancora. "*L'abbiamo scelta* - spiega Ascheri - *proprio perché descrive un'azione in corso: gli irregolanti sono persone e imprese che continuano a spostare il proprio asse, a interrogare le regole, a scegliere una traiettoria personale invece di accomodarsi dentro un formato già pronto*".

Il fil rouge della giornata è proprio questo: l'irregolarità come stato d'animo che nasce da una postura critica. La mattina con il **dibattito "Irregolanti: anticonformismo e pensiero critico nell'imprenditoria indipendente"**, riservato alla stampa e agli operatori horeca e moderato da Chiara Cavalleris di Dissapore; dal pomeriggio, nelle postazioni allestite nel cortile di Cantine Ascheri, attraverso l'incontro diretto - e l'assaggio dei loro prodotti - con chi produce in modo etico, sostenibile e indipendente.

Si sono riconosciuti nell'approccio proposto da Ascheri e hanno accettato di dividerne l'invito:

Marco Valente di **Vastè Impresa Sociale** che porta la "cucina di esperienza del mondo" fatta di incontri e inclusione sociale. Nei due ristoranti Vastè di Torino persone provenienti da diversi paesi imparano un mestiere, creano legami e costruiscono nuove opportunità attraverso il lavoro. A irregolanti portano in assaggio alcuni piatti tipici dei loro paesi come l'Attieke' (cous cous di manioca con verdure e pollo speziato) e le Pakora (frittelle di farina di ceci, verdure e spezie).

Felice Pomponio propone degustazioni di salsiccia di Bra in purezza, salsiccia con granella di nocciola, battuta di carne piemontese al coltello. Macellaio torinese, si è innamorato di Bra grazie a una collaborazione con un collega della cittadina. Vi si è infine trasferito un paio di anni fa, rilevando la storica **Macelleria Masino** e diventando uno dei paladini della Salsiccia di Bra.

A Bra e in Piemonte non possono mancare i formaggi: a irregolanti arrivano quelli affinati da **Fiorenzo Giolito**, noto per il suo estro produttivo e per l'indipendenza commerciale, fuori dai consueti circuiti associativi. In assaggio formaggi locali affinati e interpretati con l'originalità tipica di Fiorenzo Giolito, espressione della sua continua ricerca sul gusto.



Dalla vicina Alba arrivano i lievitati di **SOV Bakery**, preparati solo con farine da filiera etica. Il panificio è stato aperto dal giovane Luca Soave, che si definisce provocatoriamente “The worst baker in Langa”, come recita la scritta all’interno del locale. Anche il suo è un percorso atipico: a 30 anni ha scelto di passare dalle cucine dei grandi ristoranti a una semplice bottega, lasciando da parte la retorica dei giovani panificatori star per far parlare il prodotto. A irregolanti porta un pane gastronomico - pane nero a base di orzo tostato - e alcune proposte di viennoiserie salata sfogliata.

Fenocchio Nocciole, azienda agricola di Monforte d’Alba gestita dalla giovane Elena. Ritornata all’attività di famiglia dopo esperienze lontano dalle Langhe, ha realizzato un piccolo laboratorio per la produzione di ricette casalinghe: in un contesto dove contano solo i like, offrire prodotti semplicemente buoni e genuini sembra quasi rivoluzionario. A irregolanti porta la torta di nocciole - prodotta utilizzando solo tre ingredienti - e alcune tipologie di biscotti realizzati con farine senza glutine e farina delle loro nocciole.

Infine, **Osteria Murivecchi** - parte integrante dell’Isola Ascheri, gestita da Maria Teresa - aperta controcorrente nel 1993 quando il fine-dining sembrava scalzare la cucina del territorio. Oggi continua a raccontare la cucina piemontese con menu che cambiano ogni settimana e vengono ancora scritti a mano sulle lavagne. A irregolanti porta alcuni dei piatti che ne hanno costruito l’identità.

In degustazione, naturalmente, i **15 vini unplugged Ascheri**, ognuno con il proprio abbinamento artistico: un brano musicale, un film, un libro, un’opera d’arte. Un invito ad abbinare il vino in modo personale, trovando il contesto che meglio accompagna il calice, perché ogni vino risuona in modo diverso a seconda del momento, della compagnia, dell’umore.

Alla festa partecipano anche gli amici che la famiglia Ascheri affianca al proprio cammino: **8pari e Accademia della Vigna**, realtà impegnate nell’inclusione sociale e nell’inserimento lavorativo di persone con fragilità; e il Laboratorio **Zanzara di Torino** che ha firmato il concept grafico della manifestazione - una creatura fuori scala e fuori posto che cerca la propria strada - ideato grazie anche alle intuizioni di persone diversamente abili, ma sicuramente creative, che collaborano alla realizzazione di visual e identità visive con professionisti e designer.

UFFICIO STAMPA Wildfoxa | Raccontiamo storie uniche

Chiara Fossati | chiarafoxa@gmail.com | 347.7362313

Selvaggia Stefanelli | s.stefanelli@gmail.com | 347. 3177078