

Palio del Brentau

Uno dei momenti clou della Festa delle Feste e Show dei vini, è rappresentato dal Palio del Brentau, gara in programma per le ore 17,00 di domenica 6 settembre.

Si tratta di una prova con partenza ed arrivo da piazza Bollente. I concorrenti, riempiti di acqua a 75 gradi proveniente dalla fonte "delle due bocche" le brente loro assegnate dagli



organizzatori e, messi sulle spalle i recipienti, dovranno iniziare la gara. Vincerà chi compirà il percorso nel minor tempo e, durante la gara, rovescerà la minore quantità di acqua.

Il Palio rappresenta un omaggio ad una figura che ha fatto parte della storia della città termale, ad una schietta presenza sociale legata alla memoria degli acquesi, ad un personaggio asciutto, forte, disponibile ricco solo della consapevolezza che il proprio lavoro era compagno fedele di ciascun acquese, dalla nascita alla vecchiaia.

Brentau inteso all'acquese, è l'appellativo di un mestiere fuori di ogni professione, unico al mondo poiché solo ad Acqui poteva essere esercitato in virtù del dono dell'acqua calda che madre natura ha fornito la città.

Era un'attività che rappresentava una fonte di vita per chi la esercitava ed un servizio per chi, al proprio domicilio, riceveva l'acqua della Bollente.

La brenta, ferro del mestiere del brentau, non era di legno come quella usata dai brentatori nelle cantine dove si produceva vino, ma di lamiera zincata.

Conteneva cinquanta litri di acqua ed era a forma di tronco di cono rovesciato.

La parte più bassa esterna della brenta era protetta da una assicella spesso foderata con tela grossolana di sacco, il "reirein".

Un espediente necessario a proteggere la schiena di chi la portava dal calore del metallo arroventato dall'acqua a 75° di calore.

Sulla parte alta della brenta, a filo d'acqua, con lo scopo di impedire al liquido di uscire durante il trasporto e quindi di bagnare e scottare il brentau, venivano inseriti rami di erica.

Il Palio del brentau si disputa con brente originali, quelle prodotte da artigiani del passato.

Organizzata dalla **PRO LOCO** di Acqui Terme



Festa delle Feste

che cos'è

Grande occasione, sabato 5 e domenica 6 settembre, per vedere all'opera, in un'unica manifestazione, una ventina Pro-Loco di prestigio tra quante svolgono attività di carattere promotoristico nell'Acquese.

La **Festalonga**, iniziativa che avrà come palcoscenico le vie e le piazze dell'isola pedonale (centro storico) della città termale, per due giorni diventerà lo "specchio" del mondo agricolo e la vetrina del lavoro e della capacità organizzativa delle associazioni turistiche che operano nei territori comunali della nostra zona.

Due giorni in cui le Pro-Loco, attraverso le loro proposte di carattere enogastronomico, culturale e folkloristico faranno conoscere le tradizioni dei paesi in cui hanno sede. Parlando di gastronomia, un centinaio di cuochi e di cuoche cucineranno una quantità di cibo tale da poter reggere all'"assalto" di alcune decine di migliaia di persone, tanta è prevista la folla che gremirà gli stands allestiti particolarmente in corso Italia, via Saracco, piazza della Bollente, piazza Italia, piazza San Francesco, piazza Levi, corso Dante, corso Bagni. Il tutto, all'insegna di una cucina tradizionale determinatasi nelle località di provenienza delle Pro-Loco, con ravioli, frittelle, risotto, salumi vari, dolci, funghi e molto altro. Ogni piatto sarà accompagnato da vini di qualità prodotti da uve derivate dai vigneti delle colline dell'Acquese e dell'Astigiano.

La manifestazione si completa con lo **Show del Vino** iniziativa che propone la partecipazione tra le migliori aziende produttrici di vini di qualità.

La "**grande abbuffata**" avrà come contorno spettacoli vari: un'esibizione del **Corpo Bandistico Acquese**, il ballo a palchetto, musica e canti.

Organizzazione:

PRO LOCO DI ACQUI TERME

Sito internet: www.prolocoacquiterme.it

E-mail: prolocoacquiterme@libero.it



Festa delle Feste

dal 1990

SABATO 5 E DOMENICA 6 SETTEMBRE 2026

LA FESTALUNGA

> ISOLA PEDONALE

ACQUI TERME: Ravioli al ragù - Ravioli fritti "le acquesine", una specialità acquese

BANDITA: Frittura di calamari - Patatine fritte rustiche - Sangria

BISTAGNO: Risotto al capriolo

CARENTINO: Gnocchi al sugo di salsiccia - Gnocchi al pesto - Peperoni con bagna cauda

CASTELSPINA: Magron (spezzatino e peperoni, piatto del paese)

CAVATORE: Funghi fritti

CIMA FERLE: Focaccia al formaggio - Panino cimaferrino

CREMOLINO: Coniglio alla cremolinese De.Co.

GIARDINETTO (CASTELLETTO M.TO): Rabaton - Salamini (ciacchi) con dipole caramellate - torta di mandorle

INCISA SCAPACCINO: Friciola semplice o farcita

MONTECHIARO: Panini con le acciughe

MORBELLO: Torta di castagne - Torta di nocchie

NUOVA PRO LOCO STREVI: Zabaione al Moscato di Strevi con biscotti - Sangria al Moscato di Strevi

ORSARA B.DA: Trippa "buseca e fasoi"

OVIANO: Focaccina di Oviano De.Co.

OZZANO: Galletto alla griglia con patate.

RIVALTA B.DA: Rivaltesse di zuccchino De.Co. -

Rabola con mostarda di zuccchino - Stik di zuccchino

VIGONE: Stinco con patate - Calzone fritto, dolce e salato

Con la partecipazione del:
GRUPPO ALPINI "LUIGI MARTINO" DI ACQUI TERME:
Gnocchetti al Castelmagno - Acciughe impanate fritte - Tiramisù alle pesche al Brachetto

SHOW DEL VINO

> PIAZZA LEVI - ENOTECA REGIONALE

BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DELLE AZIENDE ASSOCIATE ALL'ENOTECA REGIONALE ACQUI "TERME E VINO"

L'Assessore al Turismo e Manifestazioni
Rosanna Benazzo

Il Sindaco
Danilo Rapetti Sardo Martini

Il Presidente Pro loco Acqui
Lino Maffetto

Il Presidente Enoteca Regionale
Annalisa Vittore

MAIN SPONSOR



www.collinocommercio.com