



Camera di Commercio Industria
Artigianato Agricoltura Asti

COMUNICATO STAMPA

Presentata la prima edizione della Fiera dei Vini della Luna di Marzo

*Da venerdì 11 a domenica 13 marzo all'Enofila
oltre 400 vini Doc e Docg in degustazione e vendita
con le eccellenze artigiane di Asti fa Goal
Anteprima del Festival delle Sagre Invernale*

La Camera di Commercio di Asti apre l'annata 2011 promuovendo un nuovo, grande evento dedicato ai vini e alle eccellenze gastronomiche del Piemonte: la Fiera dei vini della Luna di Marzo. La manifestazione si svolgerà da venerdì 11 a domenica 13 marzo all'Enofila, l'affascinante sito industriale di fine Ottocento recentemente riconvertito a centro fieristico.

Inserita all'interno della rassegna Golosaria promossa dal Club Papillon di Paolo Massobrio, la Fiera della Luna di Marzo è stata presentata ieri, mercoledì 2 marzo a Palazzo Borello, alla presenza di numerose autorità: il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti Michele Maggiore, il presidente della Cassa di Risparmio di Asti Aldo Pia, il consigliere regionale Rosanna Valle, l'assessore provinciale Marco Versè, l'assessore comunale Ornella Palladino. Tra i numerosi ospiti, sindaci, rappresentanti delle organizzazioni di categoria e delle aziende vinicole che parteciperanno alla rassegna.

“La fiera metterà in degustazione e in vendita oltre 400 di vini Doc e Docg proposti da piccole e medie aziende agricole di tutto il Piemonte - ha spiegato Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti - Giovani emergenti e realtà blasonate hanno accolto con favore il nostro invito e noi ne siamo particolarmente lieti visti i tempi ristretti con cui abbiamo organizzato l'evento”. Per l'occasione la Camera di Commercio ha rispolverato il logo del Concorso enologico che fino agli anni Novanta premiava i migliori vini nuovi prodotti a livello provinciale ed imbottigliati a marzo, come voleva l'antica tradizione contadina: il logo rappresenta una clessidra che fa scorrere il primo vino dell'anno nuovo. “Con questo evento - ha aggiunto Sacco - diamo il via alla gestione dell'Enofila che proprio nel mese di marzo festeggia i 140 anni dalla sua fondazione: nacque infatti nel 1871 su iniziativa di una Società Cooperativa per la lavorazione di tipo "industriale" delle uve e suoi derivati. Restando legata alla sua vocazione originaria, l'Enofila si propone oggi come centro fieristico per la promozione delle eccellenze agroalimentari e vinicole di tutto il Piemonte, e non solo”.

Il programma d'attività ha già due punti fermi. “A settembre - ha annunciato Sacco - l'Enofila avrà l'Enoteca permanente dei vini selezionati al concorso nazionale “Douja d'Or”: una grande vetrina sui migliori vini d'Italia”. Da gennaio a marzo 2012 il centro fieristico ospiterà inoltre la rassegna invernale del Festival delle Sagre.

Un plauso alla Camera di Commercio per il rilancio dell'Enofila è arrivato dal presidente della Fondazione Maggiore. Il consigliere regionale Valle ha aggiunto: “Finalmente l'Enofila, a differenza di altre strutture che sono cattedrali nel deserto, comincia ad avere una nuova vita”.

Per parte sua il presidente Sacco ha sottolineato la proficua sinergia con gli enti locali, con la Fondazione bancaria e le associazioni di categoria “presupposto indispensabile per un'efficace azione sul territorio”. Di grande valore – ha concluso Sacco – la collaborazione con Paolo Massobrio e Golosaria “che ci aiuta a valorizzare la nostra Barbera, i piccoli comuni e le straordinarie risorse del Monferrato”.

Il programma della Fiera della Luna di Marzo

Gli stand dei produttori saranno aperti al pubblico venerdì dalle 16 alle 20; sabato dalle 10 alle 20 e domenica dalle 10 alle 18. Il percorso enologico per i visitatori sarà arricchito da cinque incontri con degustazioni guidate a cura della sezione Onav Piemonte. Questi i temi: venerdì 11 marzo dalle 18 alle 19.30: i vini delle Colline Saluzzesi; sabato dalle 11 alle 12.30 sotto i riflettori i grandi Nebbioli del Piemonte e dalle 18 alle 19.30 i vini bianchi dell'Alessandrino; domenica dalle 11 alle 12.30 si conosceranno i vini doc della Provincia di Torino mentre dalle 15.30 alle 17 si focalizzerà l'attenzione sulla Barbera d'Asti (ingresso libero fino ad esaurimento posti).

Insieme ai vini si potranno assaggiare e acquistare dolci, salumi, formaggi, miele, confetture, grappe e altre eccellenze proposte da 25 aziende artigiane del circuito “Asti fa Goal”.

La manifestazione offrirà un'altra novità: l'anteprima del Festival delle Sagre, in versione invernale. Dodici proloco cucineranno e serviranno in diretta cene e pranzi secondo la migliore tradizione monferrina. In menù, cinque antipasti: salamini d'asino (Calliano), acciughe con bagnetto (Castagnole Monferrato), lardo macinato insaporito e spalmato sul pane (San Marzanotto), carne cruda all'Astigiana (Sessant). Tre i primi piatti: taglierini fatti in casa conditi con sugo di carne (Boglietto di Costigliole), fagioli buoni di Refrancore con cotica e zampino (Refrancore), agnolotti al sugo di carne (Santa Caterina di Rocca d'Arazzo). Due i secondi: stufato di vitellone piemontese alla Barbera d'Asti (Revigliasco) e salsiccia alla Barbera d'Asti (San Damiano). Per dolce: crostata di mais con confettura di ciliegie (Antignano), focaccia di mele (Cortazzone), panna cotta (Moncalvo). Il tutto sarà accompagnato dai vini astigiani selezionati dall'Onav. Gli stand saranno aperti venerdì dalle 19 alle 22; sabato dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22, domenica dalle 12 alle 15.

Come già avviene per la Douja d'Or, anche alla Fiera della Luna di Marzo, i visitatori all'entrata potranno acquistare un bicchiere di vetro e una tasca portabicchiere (costo 2 euro).

Asti, 3 marzo 2011

Ufficio stampa Camera di Commercio di Asti:

Roberta Favrin (0141535262-60)