



Camera di Commercio Industria
Artigianato Agricoltura Asti

COMUNICATO STAMPA

Oltre 400 vini Doc e Docg del Piemonte alla Fiera della Luna di Marzo *Venerdì il taglio del nastro all'Enofila*

E' partito il conto alla rovescia per l'inaugurazione della prima Fiera dei Vini della Luna di Marzo, da venerdì a domenica presso all'Enofila, l'affascinante sito industriale di fine Ottocento recentemente riconvertito a centro fieristico.

Il taglio del nastro alle 16 alla presenza delle autorità e della Banda musicale della Città di Asti.

Giovani emergenti e realtà più blasonate dell'intero panorama vinicolo piemontese metteranno in degustazione e in vendita oltre **400 vini Doc e Docg**.

Gli stand dei produttori saranno aperti venerdì dalle 16 alle 20; sabato dalle 10 alle 20 e domenica dalle 10 alle 18. L'ingresso è libero, i visitatori potranno acquistare all'ingresso una tasca con bicchiere per le degustazioni al costo di 2 euro.

Il percorso enologico 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 24 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).



Camera di Commercio Industria
Artigianato Agricoltura Asti

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.

L'elenco completo degli espositori, il programma delle degustazioni Onav e il menu delle proloco anche sul sito www.at.camcom.gov.it

La Fiera dei Vini della Luna di Marzo è inserita nel programma di Golosaria 2011, la manifestazione organizzata dal Club Papillon di Paolo Massobrio.

Asti, 10 marzo 2011

Ufficio stampa: Roberta Favrin 0141535262-60