



COMUNICATO STAMPA

La Douja d'Or si trasferisce a Palazzo dell'Enofila

*Un'enoteca permanente per i vini premiati al 39° concorso nazionale
Apertura al mercato internazionale*

Grandi novità per l'edizione 2011 della **Douja d'Or**: il Salone di vini selezionati Doc e Docg si svolgerà dal 9 al 18 settembre a Palazzo dell'Enofila, l'affascinante sito industriale di fine Ottocento, recentemente riconvertito a centro fieristico.

“La Douja d'Or, che quest'anno celebra la sua 45a edizione, trova finalmente una sede definitiva e dedicata”, dichiara Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti, organizzatrice e promotrice dell'evento attraverso la sua Azienda speciale.

Nata come Enopolio nel 1871, per volontà di illustri imprenditori del settore tra i quali Carlo Gancia - l'inventore dello spumante italiano - l'Enofila tornerà alla sua antica vocazione con l'**Enoteca permanente della Douja d'Or**.

Le splendide cantine con volte a botte raccoglieranno di anno in anno il meglio della produzione vinicola di qualità selezionata dagli esperti dell'ONAV attraverso il concorso nazionale, patrocinato e sostenuto dal Ministero delle Politiche Agricole. Giunto quest'anno alla sua 39a edizione, il concorso ha registrato nel 2010 la partecipazione di 438 ditte e 1076 vini provenienti da tutte le regioni d'Italia. L'adesione all'edizione 2011 scade il 15 aprile.

“Per l'allestimento dell'Enoteca - annuncia il presidente Sacco - coinvolgeremo gli studenti dell'Atelier Italo-Coreano di Design, eccellenza del Polo universitario

astigiano collegata all'Università di Hoseo. In questo modo valorizziamo l'esperienza del Consorzio Astiss di cui siamo soci e, nello stesso tempo, apriamo una finestra sul Far East, mercato di grandi prospettive per la nostra enologia”.

A confermarlo sono i dati sull'export di vini e distillati che nel 2010 hanno superato i 212,7 milioni di euro in valore, con un picco positivo del 11,7% superiore al trend regionale (+9,4%) e nazionale (+10,8%).

In questo contesto appare in significativa espansione proprio il mercato della Corea del Sud che ha raggiunto il valore di 2,7 milioni di euro, in crescita del 15,3% sull'anno precedente. Una performance di tutto interesse che segnala il paese come mercato seriamente promettente nel contesto dell'Asia Orientale, dove invece appaiono in forte contrazione il Giappone (5,3 milioni il valore di vini e bevande esportate dalla provincia di Asti nel 2010 contro i 7,2 milioni del 2009) e la Cina (appena 707 mila euro nel 2010 contro poco più di un milione di euro dell'anno prima).

Tornando alla Douja d'Or edizione 2011, l'Enofila farà da scenario per altre iniziative ormai consolidate:

- **“I piatti d'autore”**, rassegna che vede i pluripremiati ristoranti astigiani offrire, a prezzi promozionali, un piatto di alta cucina;
- le **“Serate d'assaggio”** organizzate dall'Onav dove vini e prodotti tipici delle regioni italiane si incontrano in abbinamenti particolarmente interessanti ed inediti;
- le degustazioni delle Camere di Commercio del Piemonte e delle associazioni di categoria.

In linea con le strategie di sviluppo dell'economia e delle sue eccellenze, l'edizione 2011 della Douja d'Or darà ampio spazio ai vini ambasciatori del territorio nel mondo: l'**Asti** e la **Barbera d'Asti Docg**. Allestimenti innovativi in un contesto architettonico di pregio offriranno ai visitatori le migliori condizioni per conoscere ed apprezzare la storia di questi straordinari prodotti della vitivinicoltura piemontese e le loro intrinseche peculiarità.

Tappa conclusiva del viaggio nel top dell'enologia italiana (i vini Doc e Docg premiati al concorso nazionale si aggirano ogni anno su quota 500), le degustazioni delle pregiate grappe astigiane selezionate da una Commissione di esperti.

Visto il grande successo e le sollecite richieste pervenute dai produttori e dal pubblico, il Palazzo dell'Enofila accoglierà nuovamente la Fiera "**Asti fa Goal**": sabato 10 e domenica 11 settembre decine di artigiani offriranno in assaggio e in vendita centinaia di eccellenze enogastronomiche: dal miele ai salumi, dai dolci alle conserve ai formaggi, e così via.

Domenica 11 settembre si svolgerà la 38a edizione del **Festival delle Sagre**, evento unico nel panorama italiano. In mattinata oltre 3000 figuranti - con i loro abiti d'epoca, i trattori e gli attrezzi degli antichi mestieri - daranno vita ad una rappresentazione corale della società contadina tra Otto e Novecento. A seguire il più grande ristorante all'aperto d'Italia, con il ricco menu allestito da 45 pro loco astigiane e due pro loco "fuori porta".

Il sempre ricco programma di eventi culturali inserito nella rassegna (mostre, convegni, incontri legati al mondo del vino e al suo indotto), sarà ulteriormente arricchito dal **17° Simposio internazionale del Gruppo internazionale degli esperti in cooperazione nel campo della vitivinicoltura**, organizzato dal Polo universitario Astiss, che porterà ad Asti dal 29 agosto al 1° settembre oltre 200 delegati di tutto il mondo.

Parallelamente ad una capillare campagna di informazione sul territorio nazionale, saranno implementati gli strumenti di diffusione della manifestazione pensati per il **Web 2.0**: il sito www.doujador.it, i collegamenti con i canali YouTube, Live Streaming e le social community Facebook, Twitter.

Le novità della 45a Douja d'Or sono state presentate sabato 9 aprile, in anteprima nazionale, al Vinitaly di Verona.

Ufficio stampa: Roberta Favrin
0141-535262
roberta.favrin@at.camcom.it
RF/15/2011