



**FIERA DEI VINI  
DOC E DOCG  
DEL PIEMONTE**



Camera di Commercio Industria  
Artigianato Agricoltura Asti

Comunicato stampa

Dal 9 all'11 marzo a Palazzo dell'Enofila

## **Seconda edizione della Fiera dei Vini della Luna di Marzo**

### **I migliori vini del Piemonte, le eccellenze di Golosaria e di “Asti fa goal” il Festival delle Sagre Invernali**

I grandi vini del Piemonte e l'eccellenza in tavola sono protagonisti ad **Asti** nel week end del 9-11 marzo.

Punto di ritrovo, Palazzo dell'Enofila (corso Felice Cavallotti 45/47) l'affascinante contenitore industriale di fine Ottocento, ormai vocato a centro fieristico.

Da venerdì 9 a domenica 11 marzo, i padiglioni dell'Enofila ospiteranno la seconda edizione della **Fiera dei Vini della Luna di Marzo**, organizzata dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Asti, in collaborazione con l'Onav.

L'evento è riservato alle piccole e medie aziende agricole piemontesi produttrici di vini Doc e Docg e spumanti Metodo Classico. Una sessantina di cantine – realtà emergenti così come marchi blasonati - avranno l'occasione di un incontro/confronto diretto con il pubblico.

“Una fiera a dimensione di famiglia – sottolinea Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti e della sua Azienda speciale – che offre ai visitatori l'opportunità di conoscere, degustare e acquistare direttamente oltre 300 vini di qualità del Piemonte”.

La fiera, a ingresso libero, sarà visitabile venerdì dalle 17 alle 23; sabato dalle 11 alle 23; domenica dalle 10 alle 19.

All'ingresso si potrà acquistare un calice per le degustazioni con la tasca portabicchiere (2,50 euro). I visitatori avranno inoltre la possibilità di apprezzare le prerogative dei vitigni autoctoni piemontesi grazie a cinque degustazioni organizzate da esperti dell'Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino). Venerdì 9 marzo si accenderanno i riflettori sui vini del Monferrato (18-19,30); sabato sarà in scena il Bramaterra, Doc delle province di Biella e Vercelli (11,30-13); nel pomeriggio i vini della provincia di Torino (15,30 -17).

La giornata di domenica avrà un momento dedicato alle Docg cuneesi del Dolcetto, Diano e Dogliani (11-12,30) e al Grignolino d'Asti (15,30-17). Ingresso gratuito fino a esaurimento posti.

La Fiera offrirà anche un momento di confronto tra operatori economici sulle potenzialità di sviluppo del Sud Piemonte.

Sabato, alle 11, a Palazzo dell'Enofila (sala convegni al secondo piano) si terrà l'incontro "Investire nel Monferrato è un buon affare". Sollecitati dal giornalista Paolo Massobrio, intervengono: Tiziano Barea (Tenuta Montemagno, a Montemagno), Lorenzo Perego (Cascina La Barbatella, Nizza Monferrato), Remo Hohler (azienda agricola Holer, Cassinasco), Lorenzo Zonin (casa vinicola Zonin).

"Siamo convinti che investire nel Monferrato sia un buon affare e a supporto di questa tesi – annota Mario Sacco – chiameremo a testimoniare imprenditori con passaporto "extrapiemontese" che hanno creduto in questo territorio portando idee e risorse finanziarie. Sarà l'occasione per un bilancio delle loro esperienze e anche per ascoltare proposte e suggerimenti sulle iniziative che imprese ed enti locali, in sinergia, possono utilmente mettere in campo in vista del grande appuntamento di Expo 2015 - conclude Sacco".

L'offerta vinicola si accompagnerà ad una ricca selezione di specialità gastronomiche non solo locali, ma per la prima volta anche nazionali.

Le aziende familiari dell'apprezzato circuito "Asti fa goal" (salumi, formaggi, pasta fresca, pasticceria, conserve, miele, liquori e grappe, ed altro ancora) saranno infatti abbinate a trenta produttori "top" di eccellenze italiane selezionati da **Golosaria**: dalle acciughe all'olio extravergine alla birra, dall'aceto balsamico al riso, e poi ancora salumi, formaggi, dolci e altre sfiziose.

Il programma del week end sarà inoltre arricchito dai piatti tipici della cucina tradizionale preparati dalle Proloco astigiane nell'ambito del **Festival delle Sagre Invernali**.

Venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo si potranno degustare, a scelta, antipasti di salumi, risotto ai funghi, tagliatelle al sugo di cinghiale, gran bollito misto e dolci della tradizione monferrina. Il tutto accompagnato da vini Doc e Docg. Prezzi da 1,50 a 5,50 euro (a porzione).

Il week end a Palazzo dell'Enofila si inserisce nel programma di Golosaria nel Monferrato , che propone ai turisti una variegata offerta di percorsi nei paesi dell'Astigiano, alla scoperta delle tradizioni e della cultura piemontese.

Info e programmi: [www.doujador.it](http://www.doujador.it) – [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)

Asti, 5 marzo 2012

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Roberta Favrin

resp. Ufficio Stampa

Camera di Commercio di Asti

0141535262

roberta.favrin@at.camcom.it