



Camera di Commercio Industria
Artigianato Agricoltura Asti

Comunicato stampa

Ottimo avvio della Rassegna a Palazzo dell'Enofila

**Festival delle Sagre Invernali:
6500 porzioni servite
nel primo week end**

*Si replica il prossimo fine settimana
tra le specialità il fritto misto di Callianetto*

Avvio più che positivo per il Festival delle Sagre Invernali inaugurato venerdì dall'Azienda speciale della Camera di Commercio di Asti.

La rassegna gastronomica, riproposta dopo 25 anni di pausa nella nuova location a Palazzo dell'Enofila, ha riscosso un ottimo successo di pubblico: venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo, sono state consumate complessivamente 6500 porzioni di piatti tipici. Il picco d'affluenza si è raggiunto il sabato sera.

Tra i piatti più gettonati gli agnolotti di Costigliole (1260 porzioni) e i taglierini al sugo di carne di Boglietto di Costigliole (1250 porzioni), la polenta e merluzzo di Casabianca (900 porzioni).

“I risultati del primo week end sono molto incoraggianti – commenta Mario Sacco, presidente dell'Azienda speciale e della Camera di Commercio di Asti – la rassegna animata con grande cura e passione da trenta Proloco accende i riflettori su una delle eccellenze Astigiane: la capacità di far rivivere le tradizioni contadine trasformandole in occasioni uniche di convivialità. Ma c'è di più. Grazie alla collaborazione offerta dalle associazioni di categoria, abbiamo infatti l'occasione di presentare al grande pubblico i prestigiosi vini e i prodotti tipici delle nostre colline”.

La scommessa della rassegna è attirare turisti sul territorio e – aggiunge Sacco - sotto questo profilo, il week end di avvio della rassegna fa ben sperare.

Nella rilevazione a campione tra i visitatori “abbiamo riscontrato significative presenze di turisti dall'Alessandrino e dal Cuneese – afferma Sacco – decisamente buona e incoraggiante l'affluenza da Torino e provincia, in particolare nella giornata di domenica. Questo sta a significare che il Festival delle Sagre Invernali è visto come l'occasione per una gita fuori porta alla scoperta dell'Astigiano”.

I visitatori che compilano la scheda di gradimento della manifestazione partecipano, ogni settimana, all'estrazione di tre cantinette con vini della Douja d'Or.

Ecco i nomi dei primi vincitori:

Franco Conti, via Alino 22D, Cossato (Biella); Marco Bona, via Manzoni 13, Asti; Francesca Cavatore, via Mafalda di Savoia 2, Asti.

Il prossimo week end del gusto all'Enofila (venerdì 24, sabato 25, domenica 26 febbraio) prevede questo menu.

ANTIPASTI

Salumi tipici del Monferrato a cura di Ascom Confcommercio Asti - € 2,50

CASTAGNOLE M.TO

Acciughe con bagnetto - € 3,00

PRIMI

ANTIGNANO

Tajarin di mail 8 file al sugo di coniglio - € 3,00

SECONDI

CALLIANETTO

Gran fritto misto di Callianetto - € 7,00

DOLCI

ANTIGNANO

Crostata di mais con confettura di ciliegie - € 1,50

CASTELLERO

“Fundent” (fondenti di nocciole) - € 1,50

Croccanti di nocciole - € 1,50

Info e dettagli su www.doujador.it; www.festivaldellesagre.it e su Facebook.

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

Ufficio stampa: Roberta Favrin – 0141535262 – roberta.favrin@at.camcom.it