



Camera di Commercio Industria
Artigianato Agricoltura Asti

COMUNICATO STAMPA

VinDegustando alla Fiera “Città di Asti”

*Ogni sera le peculiarità dei vini d'eccellenza astigiani
con i prodotti tipici offerti dalle Associazioni di categoria*

La 60a edizione della Fiera “Città di Asti” - da sabato 28 aprile a domenica 6 maggio presso il Mercato Ortofrutticolo di corso Venezia - offrirà ai visitatori l'opportunità di scoprire le peculiarità dei vini astigiani.

Fulcro dell'iniziativa la grande area rappresentativa del mondo economico coordinata dalla Camera di Commercio e condivisa da Provincia di Asti, ATL Astiturismo e Associazioni di categoria.

Con la collaborazione della scuola alberghiera Agenzia di formazione professionale “Colline Astigiane” - con sede ad Agliano e Asti - le associazioni di categoria proporranno ogni sera, gratuitamente, la degustazione di vini Doc e Docg accompagnati da assaggi di salumi, formaggi e specialità dell'arte bianca (panetteria e pasticceria).

Questo il programma delle serate.

Sabato 28 aprile, Confesercenti proporrà al pubblico: Barbera d’Asti Docg 2011 delle cantine Silvano Fiore (Costigliole), Antonino Baldizzone (Nizza Monferrato), Fabio Fidanza (Calosso) e Piero Prasso (Mongardino). Inoltre Albugnano e Malvasia di Castelnuovo Don Bosco dell'azienda agricola Pianfiorito e di Mario Vai (Albugnano). Formaggi della cooperativa agricola S. Salvatore di Monale, salumi dell'Agrisalumeria “Luiset” di Ferrere e dolci dei pasticceri Confesercenti.

Domenica 29 aprile, su iniziativa di Confartigianato si degusteranno vini autoctoni delle cantine Fratelli Rovero (Asti) e La Ghironda (Nizza Monferrato) e grappe delle distillerie Dellavalle (Vigliano) e Beccaris (Costigliole d’Asti). Ad accompagnare il tutto, le specialità del panificio Bo di Rocchetta Tanaro, del salumificio Ferrero di Cocconato e gli amaretti di Franco Vicenzi di Mombaruzzo.

Lunedì 30 aprile la Cia porterà in assaggio Grignolino d’Asti “Anarchico Testa Balorda”, Ruchè e Barbera d’Asti Docg dell'azienda agricola F.lli Durando (Portacomaro), Piemonte Barbera “Arengo”, Barbera d’Asti “Sori’ dei Mori” e Barbera d’Asti Superiore dei Produttori Associati Vinchio e Vaglio. In abbinamento, salsiccia e salumi vari dell'azienda agricola Bigatti di Incisa Scapaccino e selezione di formaggi dell'azienda Casagrossa (Mombaldone).

Martedì 1° maggio, Cna offrirà in degustazione vini delle cantine Fratelli Castino (Agliano) e Giancarlo Merlone (Cossombrato) associati a salumi della Macelleria Roberto Ferrero di Asti e a grissini e pane dell'Arte Bianca di Claudio Concetti (Asti).

Mercoledì 2 maggio, Confcooperative metterà in degustazione Barbera d'Asti Superiore 2009 "Terre Astesane" della cantina sociale "Terre Astesane" (Mombercelli), Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2011 della Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Moscato d'Asti Docg "Bricco S. Antonio" della Cantina Sociale di Canelli. Il tutto sarà abbinato a varietà di salumi nostrani di Cascina Stella (Frazione Portacomaro – Asti), miele d'acacia e di castagno di Abello (Frazione Casabianca – Asti), grissini e pasticceria secca assortita di Agrival (Castellero) e Robiola di Roccaverano Dop dell'omonimo Consorzio Tutela.

Giovedì 3 maggio, Confagricoltura proporrà ai visitatori Piemonte Albarossa, Ruchè di Castagnole Monferrato e Barbera d'Asti Superiore dell'azienda agricola Poggio Ridente (Cocconato) ed ancora Monferrato Chiaretto, Barbera d'Asti Superiore e Barbera d'Asti Superiore Nizza dell'azienda agricola Podere dei Bricchi (Isola d'Asti). Il tutto verrà accompagnato dai salumi tipici dell'azienda agricola La Nuova Cascina (Mongardino).

Venerdì 4 maggio, su iniziativa di Confcommercio si assaggeranno Ruchè di Pierfrancesco Gatto (Castagnole Monferrato) e Arneis Terre Alfieri con: pane (alle olive, alle noci, bianco) e "grissino lardoso" "Dell'antico sapore di pane" di Silvio Angelo Boano (Fraz. Sessant – Asti), peperoni grigliati, pomodori al forno con peperoncino, pomodori al forno con olive e olive, tutto firmato Saclà.

Sabato 5 maggio Coldiretti focalizzerà l'attenzione sulla Barbera d'Asti Docg 2011 dei produttori: Fratelli Rovero (Asti), Marco Perfumo (Nizza Monferrato), Roberto Cabiale (Moncalvo) e Franco Roero (Montegrosso d'Asti); poi sul Grignolino di Roberto Cabiale (Moncalvo), Massimo Marengo (Castagnole Monferrato), Pierfrancesco Gatto (Castagnole Monferrato) e Mauro Spertino (Mombercelli). Il tutto sarà accompagnato da formaggi della coop. agricola S. Salvatore di Monale e dai salumi di Mauro Forno (Montaldo Scarampi).

Domenica 6 maggio, al centro della degustazione proposta da Confapi Asti ci saranno i vini della cantina Scrimaglio di Nizza Monferrato.

Modalità di prenotazione e orari

I turni di degustazione sono due per ogni serata: alle 20 e alle 21,30; i posti a sedere sono 48 per ciascun turno.

L'ingresso è gratuito ma è obbligatoria la prenotazione:

presso gli sportelli dell'Atl in piazza Alfieri 34 (334/7093550), oppure presso le associazioni di categoria:

Confesercenti – 0141 592640

Confartigianato – 0141 596211

CIA – 0141 594320

CNA – 0141 596000

Confcooperative – 0141 357111

Confagricoltura – 0141 434943

Confcommercio – 0141 535711

Coldiretti – 0141 380400

API – 0141 594625

Asti, 23 aprile 2012

^^^^^^

Roberta Favrin

resp Ufficio stampa Camera di Commercio di Asti

tel. 0141/535262 – roberta.favrin@at.camcom.it