



Presentato in anteprima a Milano il calendario degli eventi 2013

## Vino, cucina, arte e cultura “Asti ti conquista”

Appuntamenti di richiamo nazionale al polo fieristico Palazzo dell'Enofila

L'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Asti ha presentato lunedì 3 dicembre a Milano l'anteprima del programma 2013 per la valorizzazione delle eccellenze astigiane: dal vino all'enogastronomia, dall'artigianato all'arte alla cultura.

A fare da palcoscenico, la 17<sup>a</sup> mostra mercato internazionale dell'Artigianato “**L'Artigiano in fiera**”, in corso fino a domenica 9 dicembre al polo fieristico di Milano Rho. Organizzata da Ge.Fi. - Gestione Fiere SpA e promossa insieme a CNA, CLAAI, Casartigiani e Confartigianato, raduna quest'anno più di 2.900 espositori, in rappresentanza di 110 Paesi, distribuiti su 150.000 metri quadri. Una vetrina di assoluto interesse per promuovere il territorio astigiano attraverso gli eventi organizzati a Palazzo dell'Enofila dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio, in collaborazione con le associazioni di categoria.

S'inizia sabato 9 febbraio con la due giorni intitolata “**San Valentino Sposi**”. Una fiera, organizzata da Confartigianato Asti, riservata a tutti gli operatori specializzati nel settore delle nozze: dall'addobbo floreale al servizio fotografico, dall'abito al pranzo, consigli, proposte e suggerimenti per organizzare alla perfezione la cerimonia nuziale.

Venerdì 22 febbraio, sempre all'Enofila, si inaugurerà invece il primo dei 5 week end dedicati al **Festival delle Sagre Invernali**.

Il villaggio gastronomico, che nella versione settembrina attira centinaia di migliaia di visitatori di tutta Italia, rivivrà fino a domenica 24 marzo a Palazzo dell'Enofila.

Una trentina di proloco, a turno, proporranno ogni fine settimana i piatti tipici delle Sagre, espressione massima della tradizione culinaria monferrina, con integrazioni e variazioni legate alla stagionalità delle materie prime.

“I commensali – spiega Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti e della sua Azienda speciale - potranno sbizzarrirsi antipasti, primi, secondi e dolci, abbinati a vini Doc e Docg del territorio”.

Servizio self service dalle 19 alle 24 il venerdì e sabato; la domenica dalle 12 alle 15.

La prima edizione del Festival delle Sagre Invernali, che si è tenuta quest'anno nei mesi di febbraio e marzo, ha registrato un'ottimo successo di pubblico: in sette week end sono state distribuite oltre 55 mila porzioni di piatti tipici.

La manifestazione gastronomica s'intreccerà anche quest'anno con la **Fiera dei Vini della Luna di Marzo**, evento dedicato alle piccole e medie aziende agricole piemontesi produttrici

di vini Doc e Docg. Giovani emergenti così come marchi blasonati avranno l'occasione di un incontro/confronto diretto con il pubblico. “Una fiera a dimensione di famiglia, fatta per conoscere, degustare e acquistare”, sottolinea Sacco.

L'evento sarà proposto in due week end successivi: sabato 9 e domenica 10 marzo, in abbinamento alla rassegna gastronomica “Asti fa goal” (prodotti tipici del territorio) e il 16 e 17 marzo in abbinamento a **Golosaria** del Monferrato: la rassegna firmata dal Club Papillon di Paolo Massobrio porterà all'Enofila “golosità” di tutta Italia.

Tra fine marzo e i primi di aprile, Palazzo dell'Enofila chiamerà a raccolta gli appassionati d'arte. Due le manifestazioni in programma a cura di Ascom Confcommercio e Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani, in collaborazione con la ditta Lodi srl di Parma. Dal 28 marzo al 1° aprile sotto le volte ottocentesche del centro fieristico si svolgerà **Asti Antiquaria**, Mostra Mercato dell'Alto Antiquariato, il week end successivo sarà la volta di “**ASTIARTEEXPO**” dedicata all'arte moderna e contemporanea. Entrambi gli eventi sono destinati ad antiquari, galleristi e pubblico di livello nazionale.

Dopo la pausa estiva, il centro fieristico vivrà il suo momento di massimo richiamo con la 47<sup>a</sup> edizione del **Salone nazionale “Douja d'Or”** in programma dal 6 al 15 settembre 2013.

La macchina organizzativa del concorso – principale selezione nazionale per i vini a marchio di qualità – si metterà in marcia già a gennaio per promuovere, raccogliere e selezionare i campioni di vini Doc e Docg di tutta Italia da sottoporre al severo giudizio degli esperti assaggiatori dell'Onav (circa 1000 i “candidati” lo scorso anno, oltre 250 gli assaggiatori coinvolti nei tre cicli di assaggi).

I vini che supereranno l'esame saranno proposti in degustazione e in vendita durante il Salone che, visto il successo di pubblico ottenuto nell'ultima edizione, sarà ulteriormente arricchito di eventi e proposte, non solo gastronomiche ma anche culturali.

Sabato 7 e domenica 8 settembre 2013 si festeggerà invece il 40° **Festival delle Sagre**, il più grande ristorante all'aperto d'Italia. Un'occasione golosa per scoprire o riscoprire Asti e le sue straordinarie colline, il meraviglioso centro storico, l'arte, la storia, la cultura.

Al termine della conferenza stampa, ospitata nell'area istituzionale Regione Piemonte -Unioncamere (padiglione 5) è stata proposta al pubblico una degustazione di vini e prodotti tipici offerti dalle aziende astigiane presenti alla Fiera. Il presidente, insieme al consigliere Fabio Bosticco, ha quindi visitato gli stand dei produttori astigiani: Grapperia Artigianale Alì (Canelli, At), Distillerie Pietro Mazzetti 1846 (Montemagno, At), Giancarlo Venturino Vini (Vaglio Serra, At), Cascina Ciuchè (vini, Costigliole d'Asti, At), Cascina Macaron (vini e salumi, Asti, fraz. San Marzanotto), Azienda agricola Serra Carlo (vini, Agliano Terme, At), Centro del Mutamento (oggetti decorativi in legno, Bruno, At), Creando a Mano (oggettistica in terracotta, Asti), Capello Fr.lli (carne cruda battuta al coltello, Villanova, At) e Beer&Bier (birra, San Damiano, At).

In allegato alcune immagini della presentazione.

Asti/Milano, 3 dicembre 2012

-----  
Roberta Favrin  
responsabile ufficio stampa e Comunicazione  
Camera di Commercio di Asti  
0141 535262  
[roberta.favrin@at.camcom.it](mailto:roberta.favrin@at.camcom.it)