



Dal 7 al 16 settembre ad Asti, Palazzo dell'Enofila

**Vino, ristorazione e cultura:
menu di gala per la 46^a Douja d'Or**

450 vini premiati al 40° concorso nazionale

Grandi ospiti, il Ricettario dei Piatti d'Autore

Iniziativa di solidarietà verso i terremotati dell'Emilia Romagna

Dieci giorni di festa, intrecciati a eventi gastronomici e culturali, per conoscere da vicino il mondo del vino ed i suoi protagonisti.

L'invito parte da Asti, culla del Monferrato sospesa tra romanico, gotico e barocco. Terra di vino, d'arte e di musica. Ha dato i natali a Vittorio Alfieri, Paolo Conte, Giorgio Faletti. Ha legato il suo nome alle bollicine dolci e aromatiche più vendute al mondo (l'Asti Docg) e alla "rossa" Barbera.

Dal 7 al 16 settembre Asti ospita a Palazzo dell'Enofila la **46^a edizione del Salone nazionale di vini Douja d'Or** (dùja per chi legge).

Tante le novità in cantiere.

"All'eccellenza vinicola nazionale e regionale, ingrediente principale della manifestazione, s'accompagna quest'anno una miscela di alta gastronomia e cultura che promette di soddisfare tutti i palati, da quelli più giovani a quelli più esigenti", spiega Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti che organizza l'evento attraverso la sua Azienda speciale.

Ma intanto partiamo dal vino.

Il concorso nazionale “Premio Douja d'Or”, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ha festeggiato i suoi primi 40 anni. Le commissioni formate da 250 assaggiatori esperti dell'Onav hanno preso in esame 972 campioni di vini Doc e Docg proposti 373 cantine di tutta Italia.

I risultati della gara enologica, che si conferma uno degli appuntamenti di maggior prestigio a livello nazionale, sono stati presentati lunedì 2 luglio a Palazzo Borello, alla presenza dei vertici Onav: il presidente nazionale professor Giorgio Calabrese e il direttore Michele Alessandria.

“Il Premio Douja d'Or va quest'anno a 450 vini Doc e Docg di tutta Italia. Tra questi spiccano i 38 Oscar assegnati dalla super commissione di esperti”, ha annunciato Mario Sacco.

Guardando alla presenza regionale, il Piemonte conferma la leadership con 110 aziende premiate per un totale di 211 vini tra i quali 20 Oscar.

La seconda regione per numero di riconoscimenti è il Veneto: 44 premi tra cui 3 Oscar. Al terzo posto, la Lombardia che ottiene 39 premi (3 Oscar), seguita a ruota dal Trentino Alto Adige con 36 medaglie e 2 Oscar della Douja.

Tutti i vini premiati saranno in degustazione e in vendita dal 7 al 16 settembre a Palazzo dell'Enofila, quartier generale del 46° Salone nazionale Douja d'Or che quest'anno riserverà un'attenzione particolare al mondo della ristorazione.

Spiega Sacco: “La ristorazione è, insieme al vino e al suo indotto, uno dei fiori all'occhiello dell'Astigiano. A partire dal Duemila, con la rassegna dei Piatti d'Autore realizzata in collaborazione con l'Associazione Albergatori e Ristoratori - Ascom, la Douja d'Or ha offerto a turisti e visitatori l'occasione di sperimentare la maestria dei nostri chef conosciuti ed apprezzati a livello nazionale e internazionale. Abbiamo deciso di valorizzare il patrimonio di questi anni 12 anni di rassegna con un progetto ad hoc, realizzato in partnerhip con l'Editrice La Stampa”.

Si tratta del **Ricettario** “100 piatti d'autore – Grandi chef alla Douja d'Or”, curato dalla giornalista Roberta Favrin, responsabile della comunicazione della Camera di Commercio di Asti, che sarà distribuito ai primi di settembre, in abbinamento al

quotidiano La Stampa, in Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e poi in vendita durante la Douja d'Or.

La Rassegna dei Piatti d'Autore vedrà ai fornelli dieci eccellenze della cucina astigiana a cominciare dalle quattro stelle Michelin: Gener Neuv, Il Cascinalenuovo, San Marco, Vittoria, La Braja, La Fioraia, La Grotta, Ametista, Il Bagatto, Antico Casale.

Per agevolare i tanti commensali che arrivano da fuori città e fuori regione, in collaborazione con AstiTurismo è stato istituito un sistema di prenotazione e pagamento online.

Coprotagonisti della Festa del Vino, oltre 150 tipologie di Barbera (da degustare insieme a specialità locali), l'Asti e il Moscato d'Asti con un grande lounge bar dedicato agli aperitivi, l'Alta Langa Metodo Classico e una vasta selezione di grappe italiane. Ricchissima la sezione gastronomica con ricette della tradizione, piatti d'autore degli chef stellati (19,30-21-22,30 -160 coperti a prenotazione – 13 euro) e mercatino delle eccellenze piemontesi.

Nuovo e arricchito il programma culturale che accompagnerà il dopocena alla Douja d'Or.

S'inizia domenica 9 settembre con “Cesare, la luna e la vigna - Omaggio a Pavese nel giorno del suo compleanno attraverso i suoi personaggi e i suoi luoghi letterari e reali”, drammaturgia e regia di Luciano Nattino, una coproduzione promossa dalla Douja d'Or e dalla Fondazione Cesare Pavese, in collaborazione con Casa degli Alfieri e Teatro degli Acerbi. In scena Andrea Bosca, Fabio Fassio, Federica Tripodi.

Da lunedì 10 la rassegna “SuonidiVini”, ideata e condotta da Massimo Cotto, giornalista esperto musicale, autore e scrittore. Ospiti Vittorio De Scalzi, Francesco Baccini, Mauro Ermanno Giovanardi, Danilo Sacco, e altre guest star. Sabato 15 settembre, musiche e suggestioni letterarie tra vino e cibo a cura della Fondazione Centro di Studi Alfieriani.

In collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, sarà riproposto l'“aperitivo con l'arte” a Palazzo Mazzetti, dove a grande richiesta è stata prorogata la straordinaria Mostra sugli Etruschi.

Anche quest'anno, la Douja d'Or non mancherà di dare il suo contributo alla solidarietà. Com'era già accaduto per l'Abruzzo, la Camera di Commercio di Asti in accordo con il sistema camerale nazionale, devolgerà il suo contributo a favore delle popolazioni terremotate dell'Emilia Romagna.

Domenica 9 settembre, la 39a edizione del **Festival delle Sagre**, evento unico nel panorama italiano, che ogni anno attira più di 300mila visitatori.

In mattinata oltre 3000 figuranti, con abiti d'epoca e attrezzi ripercorreranno le stagioni della vita contadina tra Otto e Novecento. A seguire, il più grande ristorante all'aperto d'Italia oltre 80 piatti della tradizione monferrina (antipasti, primi, secondi e dolci) proposti da 45 pro loco astigiane, tra le quali Variglie, al suo esordio nel grande villaggio gastronomico in piazza Campo del Palio.

Ospiti del Festival sono quest'anno Flavon (Trento) e il Comitato Vecchia Porta Casale di Vercelli. I trentini proporranno carne salada con fasoie e per dolce il tradizionale strudel di mele; i vercellesi porteranno in piazza la panissa e il salam d'la Duja.

Info: www.doujador.it - www.festivaldellesagre.it

Asti, 2 luglio 2012

^^

Roberta Favrin
Giornalista, responsabile Ufficio stampa e Comunicazione
Camera di Commercio di Asti
piazza Medici 8
Asti
0141-535262
roberta.favrin@at.camcom.it