



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



Camera di Commercio Industria
Artigianato Agricoltura Asti

COMUNICATO STAMPA

Venerdì sabato e domenica ad Asti, Palazzo dell'Enofila

Luna di Marzo, positivo il bilancio della terza edizione

Festival delle Sagre Invernali: servite 11.600 porzioni

Bilancio positivo per la terza 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, che si è svolto da venerdì a domenica scorsa, ha raccolto a Palazzo dell'Enofila una quarantina di cantine piemontesi, che hanno proposto in degustazione e in vendita circa 300 tra vini Doc, Docg e spumanti Metodo Classico. Realtà emergenti unitamente a produttori già noti alla critica hanno avuto l'opportunità di raccontare ai visitatori la genesi dei loro vini, la filosofia d'azienda, le metodiche di produzione in vigneto e in cantina.

Tra i visitatori molti giovani e tante famiglie provenienti da tutto il Piemonte e anche dalla Liguria e dalla Lombardia.

Sono state molto apprezzate le degustazioni guidate condotte nei tre giorni dagli esperti assaggiatori dell'Onav: un'occasione per scoprire o riscoprire le peculiarità dei vini monferrini, della provincia di Torino, i bianchi del Roero e il Terre Alfieri Arneis. Molto applaudita l'esibizione della pianista Ernesta Aufiero e dell'attrice Marinella Ferrero che hanno miscelato con arte brani musicali e versi ispirati al mondo del vino.

L'offerta vinicola si è poi accompagnata ad una ricca proposta di specialità gastronomiche sotto l'egida della rassegna "Asti fa goal".

Moltissimi visitatori hanno completato il tour con i piatti tipici del Festival delle Sagre Invernali. Nei tre giorni sono state servite 11.644 porzioni tra antipasti, primi, secondi e dolci. Rispetto all'analogo week end del 2012 si è registrato un aumento di piatti serviti pari al 35 per cento.

“Valorizzando i vini e le eccellenze gastronomiche che sono un vanto e un pregio dell'Astigiano l'Enofila ha voluto lanciare un messaggio di ottimismo alle famiglie del Nord Ovest - commenta il presidente Mario Sacco – la promozione concentrata sulla Liguria e sull'area di Milano, unitamente alla sinergia con Golosaria, ha dato ottimi frutti. I riscontri positivi in termini di affluenza ci esortano a proseguire su questa strada”.

Il Festival delle Sagre Invernali prosegue fino al 24 marzo, a Palazzo dell'Enofila.

Il menu del prossimo week end prevede, tra le altre specialità, risotto ai funghi (proloco di Azzano), tagliatelle al sugo di cinghiale (Quarto), gran fritto misto (Portacomaro) e rolata di coniglio con funghi e polenta (Montiglio Monferrato).

Il programma completo su www.festivaldellesagre.it

r.f.

Asti, 11 marzo 2013

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

Info: **Roberta Favrin**, responsabile Ufficio stampa, Comunicazione istituzionale e Web, Urp
Camera di Commercio di Asti – 0141535262 - roberta.favrin@at.camcom.it