



Dal 6 al 15 settembre a Palazzo dell'Enofila

**Piatti e dolci d'Autore  
più ricco il menu della Douja d'Or**

*Da oggi fino al 25 agosto prenotazione e pagamento solo via web  
Ai ristoranti stellati si affiancano i maestri pasticceri  
Ogni sera show cooking*

In occasione del suo 13° compleanno, la Rassegna "Piatti d'Autore" realizzata in collaborazione con l'Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani (Ascom Confcommercio) propone al suo affezionato pubblico un menu ancora più ricco.

Ai primi o secondi piatti ideati da dieci ristoranti selezionati dalla critica nazionale e internazionale si aggiunge, per la prima volta, un "Dolce d'Autore". Lo propongono i maestri pasticceri e gelatieri di Confartigianato che, ogni sera, si esibiranno nella loro arte davanti al pubblico, con un vero e proprio show cooking.

Il dolce, accompagnato da altre sfiziosità golose realizzate in diretta, sarà servito con un calice di Asti Docg offerto dal Consorzio di Tutela. La Barbera d'Asti offerta dal Consorzio di tutela Vini d'Asti e del Monferrato accompagnerà, come sempre, il piatto d'autore.

Per chiudere un assaggio di grappa dell'Istituto Grappa Piemonte.

Il prezzo è di 16 euro a persona.

L'area ristorazione dispone di 160 posti (tavoli da 8 coperti) e sono previsti 3 turni di servizio: alle 19.30, alle 21.00 ed alle 22.30.

**Modalità di prenotazione**

Fino al 25 agosto i posti si prenotano e si pagano esclusivamente on-line, con carta di credito, attraverso la piattaforma creata sul sito [www.astiturismo.it](http://www.astiturismo.it) dell'Atl.

La piattaforma sarà operativa fino al 15 settembre.

Diritto di prevendita: € 1,00

Dal **26 agosto al 15 settembre** i posti invenduti tramite la piattaforma on-line verranno messi in vendita presso gli uffici di AstiTurismo in piazza Alfieri, 34 con i seguenti orari: dalle 9,30 alle 12.00 – dalle 14,30 alle 17,30. La prenotazione potrà essere fatta anche on-line ma il pagamento dovrà avvenire entro 24 ore.

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

Dal 6 settembre la “cassa” dei Piatti e dolci d'Autore sarà attiva direttamente a Palazzo dell'Enofila, dalle 18,45 alle 22.15.

Informazioni telefoniche (non prenotazioni) dal 26 agosto, in questi orari: dalle 10,30 alle 12.00 – dalle 15,30 alle 17,00 – 334 7093550

Informazioni [www.astiturismo.it](http://www.astiturismo.it). Tutte le ricette dei piatti su [www.doujador.it](http://www.doujador.it)

## **Il programma gastronomico**

### **Venerdì 6 settembre**

Ristorante Il Bagatto (Grazzano Badoglio)

Piccolo fritto misto piemontese

Pasticceria Scagline (San Damiano d'Asti)

Diplomatico con chantilly al Moscato

### **Sabato 7 settembre**

Ristorante La Fioraia (Castello d'Annone)

Bocconcini di Maialino da Latte “brasati alla Maria Stuarda” con tortino di Polenta  
“Bio” mantecata e gratinata

Pasticceria Al Mangia e Bevi (Rocchetta Tanaro)

Mousse alle Nocciole “Tonda e Gentile” e caffè

### **Domenica 8 settembre**

Ristorante Bandini (Portacomaro)

Guanciotti di maiale “Gianduja” con belicada

Panificio Piemontese (Scurzolengo) e Gelateria Fattorepiù (Asti)

La Crema del Papa al Moscato Passito e caritin

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

### **Lunedì 9 settembre**

Ristorante San Marco (Canelli)

Risotto "Gran Riserva Gallo" con funghi porcini e salsiccia su fonduta di Raschera

Gelateria Fattorepiù (Asti)

Crema gelata alla vaniglia Bourbon, scaglie di cioccolato Domori e riduzione di Barbera chinato

### **Martedì 10 settembre**

Ristorante Il Cascinale Nuovo (Isola d'Asti)

Gallinella Tonchese "Az. Agr. Artuffo" farcita con caponatina di verdure su riso croccante alle erbe aromatiche

Pasticceria Al Mangia e Bevi (Rocchetta Tanaro)

Coppa Mimì

### **Mercoledì 11 settembre**

Ristorante Ametista (Moncalvo)

Quadrucchi di pasta alla vaniglia saltati alla Toma con rolatine di coniglio alle erbe profumate e noci

Pasticceria Dolce e Salato (Asti)

Profiteroles al gianduja del Monferrato

### **Giovedì 12 settembre**

Ristorante Gener Neuv (Asti)

Pasta all'olio ripiena di formaggio Elva e Raschera, accoppiata al ragù di carne e salsiccia

Pasticceria Artigianale Barbero Vincenzo (Asti)

Spuma di nocciole nostrane e cioccolato extrafondente monorigine con perle di cereali bisquit alle mandorle

### **Venerdì 13 settembre**

Ristorante La Braja (Montemagno)

Saccoccia piemontese con crostini di polenta e funghi trifolati

Pasticceria La Dolce Langa (Vesime)

Torta bacio di langa con crema inglese

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

**Sabato 14 settembre**

Ristorante Ca' Vittoria (Tigliole)

Guanciaie di fassona piemontese cotto nella Barbera d'Asti su vellutata di verdure croccanti

Pasticceria Dolcevita (Costigliole d'Asti)

Semifreddo con cuore all'Asti spumante

**Domenica 15 settembre**

Ristorante La Grotta (Asti)

Risotto alle quaglie all'antica tradizione del Ristorante La Grotta

Istituto Arte Bianca di Neive (Neive, Cuneo)

Torta Neive

^^