COMUNICATO STAMPA

Venerdì 7, sabato 8 e domenica 9 marzo ad Asti

Diecimila presenze alla Fiera dei vini della Luna di Marzo

Oltre 200 tra vini e spumanti a Palazzo dell'Enofila
con eccellenze gastronomiche di Asti,
la Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma
e la mostra nazionale AICAM

Bilancio positivo per la quarta 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 oltre 200 tra vini e spumanti. Insieme a loro le aziende del circuito Asti Fa Goal con prodotti tipici di qualità (dall'olio di nocciola al miele, dai prodotti da forno ai salumi, da conserve e marmellate ai liquori) e una delegazione della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma (accompagnata dal presidente della Camera di Commercio di Parma Andrea Zanlari), che ha offerto degustazioni di prosciutto di Parma, salame felino, Parmigiano Reggiano e Lambrusco.
Tra i visitatori molti giovani e tante famiglie provenienti da tutto il Piemonte, dalla Liguria e dalla Lombardia. Era presente anche una delegazione di importatori e turisti degli Stati Uniti.
Sono state molto apprezzate le degustazioni guidate condotte nei tre giorni dagli esperti assaggiatori dell'Onav: un'occasione per scoprire o riscoprire le peculiarità dell'Ovada Docg, dei vini della provincia di Torino, e del Nizza Docg (Barbera d'Asti Superiore).
A completare il percorso di visita anche la mostra nazionale Eno-Mec 4 con più di 2000 affrancature meccaniche dedicate al mondo del vino, raccolte dall'associazione nazionale AICAM e dall'associazione filatelica astigiana "G. e M. Conte".
Moltissimi visitatori hanno abbinato il tour vinicolo ai piatti tipici del Festival delle Sagre Invernali. Nei tre giorni sono state servite 9.500 porzioni tra antipasti, primi, secondi e dolci.
"La promozione concentrata su Piemonte, Lombardia e Liguria, unitamente alla sinergia con Golosaria, ha dato ottimi frutti - commenta il presidente Mario Sacco –. Nei tre giorni sono passate dall'Enofila circa 10 mila persone, con una crescita del 30% rispetto al 2013 ".

Il Festival delle Sagre Invernali prosegue fino al 23 marzo, a Palazzo dell'Enofila.

Nel menu del prossimo week end: carne cruda di fassone piemontese, crostoni con lardo macinato e con bagnèt della nonna, lasagnette della vigilia (condite con bagna cauda), gnocchi alla cunichese, salsiccia alla Barbera d'Asti, torta dell'abbondanza e bunèt della nonna.
Tutte le informazioni su www.festivaldellesagre.it

Asti, 10 marzo 2014

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

Info: Roberta Favrin, responsabile Ufficio stampa, Comunicazione istituzionale e Web, Urp

Camera di Commercio di Asti – 0141535262 - roberta.favrin@at.camcom.it