



*Vino, eccellenze gastronomiche e tradizioni locali nei paesaggi vitivinicoli
di Langhe Roero e Monferrato, patrimonio UNESCO*

*L'impegno della Camera di Commercio di Asti
nell'anno dell'Expo e del Bicentenario di Don Bosco*

43° Concorso enologico Premio Douja d'Or
Adesioni entro il 15 aprile 2015

49° Salone Nazionale di Vini Selezionati Douja d'Or
11-20 settembre 2015

42° Festival delle Sagre Astigiane
13 settembre 2015

ASTI/VERONA – Il presidente della Camera di Commercio di Asti Mario Sacco ha presentato questa mattina al Vinitaly, la 49^a edizione della **Douja d'Or - Salone Nazionale di Vini Selezionati**, in programma dall'11 al 20 settembre ad Asti, Centro fieristico Palazzo dell'Enofila.

All'incontro che si è tenuto nell'area istituzionale del Piemonte (pad. 10) erano presenti Giorgio Ferrero (assessore regionale all'Agricoltura), Vito Intini (presidente nazionale dell'Onav), Andrea Cerrato (assessore all'Agricoltura del Comune di Asti), Filippo Mobrì (presidente del Consorzio di tutela Barbera d'Asti e Vini del Monferrato), Giorgio Bosticco (direttore del Consorzio di Tutela dell'Asti Spumante), Giulio Bava (presidente del Consorzio di tutela dell'Alta Langa).

Molto atteso l'intervento del Ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, che ha raggiunto lo stand del Piemonte accompagnato dall'onorevole Massimo Fiorio, segretario della Commissione Agricoltura della Camera nonché relatore del Testo Unico sul Vino: "Il vino è un settore strategico per l'economia italiana, in forte espansione sui mercati internazionali – ha commentato il ministro - . Con il Testo Unico, che raccoglie le fila di un grosso lavoro curato da Massimo Fiorio, andremo a semplificare la vita alle imprese. Con l'attenzione ai territori d'eccellenza cercheremo di rafforzare gli impegni sul fronte della promozione, a cominciare dalle grandi opportunità offerte da EXPO".

Per parte sua il presidente Sacco ha sottolineato che la Douja d'Or valorizzerà con nuovi stimoli e nuovi protagonisti quel fruttuoso intreccio tra vino, cibo e cultura che negli ultimi anni ha contribuito a far crescere la notorietà della manifestazione. Basta ricordare che nel 2014 i visitatori hanno consumato oltre 76 mila calici tra vini, spumanti e grappe italiane e più di 30.000 piatti di eccellenze gastronomiche.

Il fulcro del Salone sarà, come sempre, la degustazione e la vendita dei vini Doc e Docg selezionati attraverso il 43° concorso nazionale **“Premio Douja d'Or”**, organizzato sotto l'egida del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e con la collaborazione dell'Onav - Organizzazione nazionale assaggiatori di vino.

Nel 2014 le commissioni formate da più di 200 assaggiatori provenienti da tutta Italia hanno preso in esame 966 campioni di vini Doc e Docg.

Di questi solo 513 (53%) hanno superato la soglia minima per ottenere la medaglia della Douja d'Or, ovvero 85 punti su 100. Nell'ultimo giro di assaggi, la super commissione di esperti ha assegnato l'Oscar (da 90 a 100 punti) a 43 vini.

Il Piemonte ha fatto incetta di Oscar (19 vini premiati), seguito dal Veneto con 6 Oscar e dalla provincia di Bolzano con 5 Oscar.

“Il termine per l'invio dei campioni scade il 15 aprile – ha ricorda Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti che promuove la Douja d'Or e la realizza attraverso la sua Azienda Speciale – le risposte sono già molto numerose da ogni parte d'Italia, ennesima conferma del prestigio che il Concorso ed il Salone si sono conquistati in quasi mezzo secolo. Con il Vinitaly, che festeggia in questi giorni la 49^a edizione, condividiamo il ragguardevole traguardo di essere tra le manifestazioni vinicole più longeve d'Italia. Forti ed orgogliosi del riconoscimento UNESCO ai paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, avremo l'opportunità di presentare le eccellenze vinicole italiane ai turisti in arrivo da tutto il mondo per l'Expo e per il Bicentenario della nascita di San Giovanni Bosco”.

Dall'11 al 20 settembre, tutti i vini premiati si potranno degustare e acquistare a Palazzo dell'Enofila dove il viaggio tra le eccellenze dell'enologia italiana si intreccerà con gli spazi polifunzionali dedicati ai vini Docg ambasciatori dell'Astigiano nel mondo: l'Asti Spumante, il Moscato, la Barbera, l'Alta Langa Metodo Classico.

La Douja “a tavola” non mancherà di soddisfare i palati più esigenti con i Piatti & Dolci d'Autore e con una ricca offerta di specialità enogastronomiche piemontesi e non solo.

Il cartellone culturale cercherà di stupire e di incuriosire il pubblico con voci e testimonianze di livello nazionale.

“Per fare fronte al taglio di risorse proprie imposto dalla recente manovra di Governo, la Camera di Commercio, attraverso la sua Azienda speciale, individuerà sponsor/partner privati che possano garantire l'allestimento di un programma di qualità capace di attirare pubblico qualificato da tutto il Nord Italia”, ha annunciato il presidente Mario Sacco.

I vincitori del 43° Concorso enologico nazionale “Premio Douja d'Or” si conosceranno nei primi giorni di luglio.

Il programma del 49° Salone Nazionale Douja d'Or e del 42° Festival delle Sagre Astigiane sarà presentato a fine agosto.

In occasione della visita istituzionale, il presidente della Camera di Commercio ha portato il saluto ai produttori astigiani presenti alla rassegna internazionale. Sul totale di 119 espositori che quest'anno rappresentano il comparto viticolo astigiano, 30 sono stati coordinati dalla Camera di Commercio di Asti nello spazio collettivo Regione – Unioncamere Piemonte (padiglione 10).

Di seguito l'elenco: Alemat Azienda Agricola di Ponzano Monferrato (Al), Bosso ss di Cunico, Bussi Piero di Calosso, Cà de Lion Ghione dal 1871 di Canelli, Cantina di Nizza

Monferrato, Cantina Mosparone di Pino d'Asti, Cascina La Barbatella di Nizza Monferrato, Cascina Liuzzi di Nizza Monferrato, Cascina Vigna – Azienda Agricola Gozzelino Stefano di Costigliole d'Asti, Col dei Venti di Vaglio Serra, Crotin 1897 di Mareto, Ezio Rivella Bel – Sit di Castagnole delle Lanze, Ghione Anna di Canelli, Goggiano di Refrancore, La Ballerina di Montegrosso d'Asti, Le Formiche di Costigliole d'Asti, Marchesi Incisa della Rocchetta di Rocchetta Tanaro, Negri Marco di Montegrosso d'Asti, Onav – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (Asti), Pelissero Pasquale di Neive (Cuneo), Roero Franco di Montegrosso d'Asti, Scaglione Gabriele di Canelli, Tenuta San Mauro di Castagnole delle Lanze, Torregiorgi sas di Neive (Cuneo), Trincherio F.lli di Montegrosso d'Asti, Vada Emilio di Coazzolo, Valfieri di Costigliole d'Asti, Vigne dei Mastri di Costigliole d'Asti, Viotti Vini di Castel Rocchero.

23 marzo 2015

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

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