



PIACE LA DOUJA NEL CUORE DI ASTI

Dai 92 quintali di verdure alla tonnellata di ghiaccio per i cocktail, ecco i primi numeri di una festa che ha entusiasmato Asti per tre giorni e che continua all'insegna della cultura del vino.

Asti, 12 settembre – Asti si risveglia felice dopo il primo week end della Douja d'Or. Più dei dati è la soddisfazione degli operatori, ma anche dei commercianti cittadini e del pubblico, a rendere speciale il ricordo dei primi tre giorni di una manifestazione che fino al 18 settembre mostrerà il meglio della cultura del vino e del territorio in tanti eventi.

Da venerdì sera centro storico gremito a tutte le ore con locali e palazzi nobili di corso Alfieri sempre pieni. Prese d'assalto degustazioni e visite guidate ai musei, affollati fino a tarda notte. Successo anche per i primi tre giorni dei Piatti e Dolci d'autore, con 935 piatti serviti a Palazzo Alfieri: il 34% in più rispetto al 2015.

La scelta di riportare gli eventi della Douja nel centro Storico, come voluto da Comune e Azienda Speciale della Camera di Commercio di Asti, piace, e non solo agli Astigiani o ai Piemontesi. Sono davvero tanti i turisti che hanno visitato la Douja: gruppi di Francesi, Inglesi, Tedeschi, Svizzeri, Belgi arrivati a godersi questa esperienza unica, soprattutto domenica per non perdersi la gigantesca Sfilata delle Contadinerie al mattino.

Certo, nel primo week end è il Festival della Sagre a farla da padrone: i primi numeri indicano un aumento nel consumo della carne (92,5 quintali), delle verdure (54 quintali) e del riso (15 quintali) impiegati nella preparazione dei quasi 80 piatti proposti.

Il dati più eclatanti vengono però dalla Douja D'or, che ha decisamente beneficiato del trasferimento a Palazzo Ottolenghi dove si espongono i 354 vini selezionati dal Concorso Enologico, con l'organizzazione che ha provveduto a riordinare tempestivamente le etichette che andavano rapidamente ad esaurirsi sugli scaffali e che quest'anno, con l'innalzamento della selezione, espone esclusivamente etichette che hanno superato l'asticella degli 87/100. I dati parlano di un aumento degli incassi sulla degustazioni ONAV al banco di Palazzo Ottolenghi: in complesso € 30.000 (+4,40% sul 2015). Da più parti si sottolinea soprattutto un consumo giovane, ma responsabile, segno che sta crescendo una nuova generazione vicina alla cultura del vino.

Il dato più curioso viene dalla rassegna dei Vermouth: circa 1.886 drink serviti al bancone collocato nel pittoresco chiostro dietro Palazzo Ottolenghi, più del doppio rispetto allo scorso anno, con alcune delle etichette più famose a livello mondiale, ma tutte nate in questo territorio. Per realizzarli sono stati necessari 1000 kg di ghiaccio, un piccolo iceberg diviso in una tonnellata di cubetti.

Lead Communication 02 860616

Anita Lissona 335 498993 anita.lissona@leadcom.it

Alberto Angelino 338 6232374 alberto.angelino@leadcom.it