

evento

Venerdì apre la **Douja d'Or**: il programma e le serate del "Piatto & Dolce d'Autore"

FERRANDO A PAG. 10

RASSEGNA IL SERVIZIO DI SALA AFFIDATO A 30 STUDENTI DELL'ALBERGHIERA

Dieci serate con il "Piatto & Dolce d'Autore" Ogni cena aprirà con un calice di Asti Secco Docg

Torna, anche quest'anno nell'ambito della **Douja d'Or**, la rassegna "Piatto & Dolce d'Autore", realizzata in collaborazione con l'Associazione Albergatori & Ristoratori Astigiani (Ascom Concommercio) e con Confartigianato.

Dieci rinomati ristoranti dell'Astigiano si alterneranno, presso la sede dell'Agenda di formazione professionale "Colline astigiane" (scuola alberghiera) di via Asinari 5, presentando un piatto (primo o secondo) abbinato alle eccellenze vitivinicole del territorio (Barbera d'Asti, Nizza, Albugnano, Ruché, Freisa) offerte dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. A seguire verrà proposto un dolce d'autore ideato per l'occasione dai maestri pasticceri della Confartigianato, abbinato, di volta in volta, con un calice di vino dolce (Asti Spumante, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui o Malvasia offerti dai rispettivi consorzi di tutela). Per chiudere, un assaggio di grappa offerta dal Consorzio tutela grappa del Piemonte e grappa di Barolo. Quest'anno, poi, la ras-



RASSEGNA
Una serata del "Piatto & Dolce d'Autore" dell'edizione 2018

segna sarà arricchita con un'entrée: un calice di Asti Secco Docg in apertura della cena offerto dal Consorzio dell'Asti Docg.

«La rassegna - spiega Bruno Violato, presidente dell'Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani - è diventata un appuntamento imprescindibile del salone, grazie anche all'efficiente sistema che si è creato con gli altri partner dell'iniziativa e all'organizzazione egregia da parte della Camera di Commercio. La risposta della gente è sempre buona, tanto che

anche quest'anno alcuni turni sono già quasi esauriti».

Il servizio di sala sarà affidato agli studenti della scuola alberghiera, nell'ambito delle attività pratiche abbinate alla didattica. «Per questa rassegna - spiega Davide Rosa, direttore dell'Afp "Colline Astigiane" - saranno coinvolti circa 30 studenti, tutti dell'ultimo anno del percorso triennale e biennale di Sala. Saranno guidati dai maitre professionisti, nonché docenti della scuola, Franco Mo e Luca Icardi; sarà presente anche lo chef

Paolo Ghi, che coordinerà l'utilizzo dalle cucine da parte dei ristoratori. Per la nostra scuola è uno degli eventi più impegnativi, ma rappresenta comunque una grande soddisfazione per i ragazzi. E questo sia perché si mettono alla prova di fronte ad esperti del settore (tanto che per alcuni è un'occasione per future collaborazioni professionali); sia perché provano a lavorare seguendo ritmi veloci».

La sala dispone di 160 posti, con tavoli da 10 coperti; sono previsti due turni di servizio, alle 20 e alle 21.30. Prezzo: 19 euro più 1 euro di diritto di previdenza.

Fino a giovedì 5 settembre i posti si prenotano e si pagano esclusivamente on line attraverso il sito www.doujador.it. Dal 6 al 15 settembre i posti invenduti tramite la piattaforma on line verranno messi in vendita anche alla cassa della rassegna, in via Asinari 5, aperta dalle 18.30 e le 22. Per informazioni (no prenotazioni): 0141/535241.

■ e. f.

