

## IL CARTELLONE DELLA DOUJA

## VENERDÌ 6 SETTEMBRE

**Alle 20 Piatto&dolce d'autore** – Afp colline astigiane e Ristorante Il Cascinelluovo: Quadri di burrata, guazzetto di calamari, gamberi e zucchine e con la Pasticceria "Dolce Torteria di Larosa Rosanna" il dessert sarà una Mousse alla nocciola pralinata, gelée di pere, cremoso al gianduja, biscuit senza farina alle nocciole, marmellata, limone su frolla alla vaniglia. La serata comprende un Entrée con Asti Secco Docg, i vini serviti saranno: Grignolino d'Asti Doc e Moscato d'Asti Docg offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg. L'assaggio di grappa è proposto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo.

**Alle 21** cominciano le serate di assaggio a palazzo Ottolenghi con l'evento "Degustiamo il nostro Territorio Unesco: gli aromatici d'eccellenza al mondo con i consorzi Asti Docg e Brachetto d'Acqui Docg - nelle declinazioni secco, rosé, dolce, passito con abbinamenti rari...nati e sorprendenti". Degustazioni di eccellenze enologiche accompagnate da tipicità gastronomiche al costo di € 10. È possibile prenotare da lunedì 2 settembre via mail.

## SABATO 7 SETTEMBRE

**Alle 20.00** per il Piatto&dolce d'autore sarà la volta del Ristorante La Fioraia con Filetto di maialino, lardo di Moncalieri, salsa al Barbera e gratin dauphinois. Al dolce penserà la Pasticceria Dolcevita di Del Trotti Alessandro con la Bavarese alla cannella con salsa al caramello e mele (Carla) croccanti Entrée con Asti Secco Docg Vini; in abbinamenti Barbera d'Asti Docg – Asti Docg I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg.

**Alle 21** nel Salone di palazzo Ottolenghi Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo... parleranno "I vincitori del 45° Premio Marengo DOC": Degustazioni delle eccellenze premiate al Concorso enologico della provincia di Alessandria accompagnate da assaggi di prodotti tipici a cura di Asperia, Azienda speciale della Camera di commercio di Alessandria (serata su prenotazione).

## DOMENICA 8 SETTEMBRE

**Alle 20** per il Piatto&dolce d'autore ai fornelli gli chef del Ristorante La Braia con Maltagliati al Ruchè con bocconcini di coniglio grigio di Carmagnola e funghi porcini e per concludere la Pasticceria Fattorepiù di Crescio Barbara preparerà un Morbido di marron glacés con crema di cioccolato fondente e nocciole del Piemonte, marroni canditi e croccante di nocciole (senza glutine). Si abbineranno un Ruchè di Castagnole Monferrato Docg e una Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

**Alle 21** proseguono gli incontri con i produttori dove si discuterà dell'argomento "Degustiamo il nostro Territorio Unesco: gli aromatici d'eccellenza al mondo - Asti Docg e Brachetto d'Acqui Docg - nelle declinazioni secco, rosé, dolce, passito con abbinamenti ra...nati e sorprendenti", a cura del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg e del Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg (serata su prenotazione).

## LUNEDÌ 9 SETTEMBRE

La rassegna Piatti d'Autore presenta il Ristorante Osteria del Diavolo con: Il cappon magro della tradizione - trionfo della cucina ligure - ricetta che unisce con maestria i prodotti della terra (verdure) con quelli del mare con il dolce della Pasticceria Al Mangia e Bevi, Bavarese ai frutti di bosco, pochée di ribes rosso e meringa Entrée con Asti Secco Docg Vini. I piatti saranno accompagnati da un Dolcetto d'Asti Doc e un Brachetto d'Acqui Docg.

Protagoniste delle serate d'assaggio saranno alle "Terre del Dolcetto - Viaggio gustativo tra quattro diverse grappe dal vitigno protagonista del 2019", a cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo (serata su prenotazione).

## MARTEDÌ 10 SETTEMBRE

**Alle 18.30 e alle 19.15** ci saranno Letture Alfieriane nel Giardino di Palazzo Alfieri A cura del Cenacolo Alfieriano, Teatro del Bobore e La Ghironda.

**Alle 20** si prosegue con il Piatto&Dolce d'Autore con il Ristorante Laura's Restaurant che darà in assaggio Ravioli di patate ripieni di farafona e tartufo nero con coscetta di farafona e mirepoix di verdure. Il dessert sarà curato dalla Pasticceria Il Biscotto di Oddenino Emanuela: Cream tart al gianduja con nocciola croccanti. I vini saranno Entrée con Asti Secco Docg Vini Ruchè di Castagnole Monferrato Docg e Brachetto d'Acqui Docg.

**Alle 21** palazzo Ottolenghi un incontro dedicato al Vermouth e alla mixology". Dal Negroni all'Americano: aneddoti e racconti sul più celebre aperitivo

"vò", a cura di Gruppo Vini Unione Industriale della provincia di Asti (serata su prenotazione)".

## MERCOLEDÌ 11 SETTEMBRE

Per il Piatto d'Autore è il turno del Ristorante San Marco con il Gran bollito ai 7 tagli, il suo consommé con i plin, i bagnetti della tradizione Pasticceria Dolcevita di Del Trotti Alessandro e per terminare il Gratin e crema di limone di Amalfi con vin brulé di Barbera e croccante al cioccolato Entrée con Asti Secco Docg Vini. Ad accompagnare i piatti un Albugnano Doc e un Moscato d'Asti Docg. Gli Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...saranno protagonisti "L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena incontra la Grappa", degustazione guidata di aceto balsamico tradizionale e grappe accompagnati da piattini di prodotti tipici, a cura di ANAG – Assaggiatori Grappa e Acquaviti e Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (serata su prenotazione)

## GIOVEDÌ 12 SETTEMBRE

Il Ristorante Il Bagatto alle 20 per "Piatti d'autore" con il: Fritto misto con semolino dolce, mela, amaretto, milanese, salsiccia e carote, cervella di vitello, fiore di zuccina ripieno sarà protagonista della serata. Il dessert sarà affidato alla Pasticceria Dolce Salato di Zanetti Massimo & C.: Finger food con frolla al cioccolato accompagnato da mousse allo zabaione all'Asti, piccolo tris di cioccolato fondente con nocciola Entrée con Asti Secco Docg Vini: Freisa d'Asti Doc – Asti Docg I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo.

**Ore 21** Serate di assaggio - Palazzo Ottolenghi – Salone Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo... "Dalle Alpi alle Langhe: panoramica sui tesori enogastronomici del Cuneese", a cura della Camera di commercio di Cuneo (serata su prenotazione).

## VENERDÌ 13 SETTEMBRE

**Dalle 19 alle 24** prende vita Wine Street, un Percorso enogastronomico nei ristoranti, bar, enoteche, circoli e negozi del centro storico della città di Asti, a cura dell'Associazione Cre[AT]ive.

**Dalle 20** il Ristorante Bandini preparerà il Coniglio al "brusc" con tortino di patate all'acciuga di timo, rolata di coniglio servita con la salsa di peperoni agrodolci e come dolce laPasticceria Fattorepiù di Crescio Barbara servirà un Semifreddo di gianduja con inserto di crema di frutto della passione (maracuja) su biscotto di meliga (senza glutine). In abbinamento un Terre Alfieri Doc Nebbiolo e una Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc.

Proseguono gli incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo... e la parola passerà a "I vignaioli raccontano i loro vini da Oscar", degustazione guidata dei vini premiati con l'Oscar al 47° Concorso Enologico Nazionale Douja d'Or, accompagnati da piattini di prodotti tipici, a cura di Onav – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini (serata su prenotazione).

► Manuela Caracciolo

