

DOUJA D'OR IL COMMENTO DI BRUNO VIOLATO

«Al salone vini di maggiore qualità e turisti molto appassionati»

Chiusa domenica scorsa l'edizione 2019, continuano i commenti sul Salone nazionale di vini selezionati Douja d'Or.

Positiva, a questo riguardo, l'opinione di Bruno Violato, presidente dell'Associazione Albergatori & Ristoratori astigiani (Ascom Con-

fcommercio) che ha organizzato la rassegna "Piatto & Dolce d'Autore" con Confartigianato presso la sede dell'agenzia di formazione professionale "Colline Astigiane". «Oltre ad essere soddisfatto per la nostra rassegna - commenta - voglio ringraziare la Camera di Commercio e tutti coloro che hanno collabo-

rato al salone di quest'anno per aver alzato il livello delle etichette proposte. Ho notato infatti con piacere che il livello di preparazione dei turisti si è elevato, tanto la città ha accolto visitatori molto appassionati e curiosi di vino».

➔ **Ferrando a pagina 22**

DOUJA D'OR

«Al Salone più qualità e turisti molto appassionati»

DI ELISA FERRANDO

Successo, nell'ambito del Salone nazionale di vini selezionati Douja d'Or concluso domenica scorsa, per le degustazioni di cocktail di vermouth nell'ambito della rassegna a Palazzo Ottolenghi.

Curata dall'Unione industriale di Asti in collaborazione con l'Istituto del Vermouth di Torino, la rassegna è stata ospitata nello stand progettato dallo Studio Pascolati e realizzato con nuovi arredi e illuminazioni in tutto il cortile del Palazzo, quindi con uno spazio allargato rispetto all'anno scorso.

In base ai dati forniti dalla Camera di Commercio, che tramite la sua Azienda speciale ha organizzato il Salone, le degustazioni del vermouth miscelato hanno sfiorato un + 50% rispetto all'anno scorso, registrando 5.574 degustazioni (nel 2018 erano state 3.720).

Stabili, invece, i risultati ottenuti dal vermouth in purezza (1.822 degustazioni nel 2019, 1818 nel 2018). In aumento del 93%, poi, gli acquisti di bottiglie di vermouth nell'enoteca della Douja d'Or, ospitata sempre a Palazzo Ottolenghi.

«La nostra rassegna - commenta Andrea Amalberto, presidente dell'Unione industriale - ha avuto

riscontri positivi, come dimostrano i "numeri" delle degustazioni, sia di cocktail sia di vermouth in purezza. Tutti prodotti di alta qualità abbinati anche a salumi tipici. Abbiamo quindi avvicinato un pubblico eterogeneo ad un prodotto che volevamo promuovere soprattutto tra i turisti stranieri che nei giorni scorsi hanno visitato Asti, in modo da aiutare le nostre aziende ad aprire nuovi canali per l'export. Ma non solo. La nostra partecipazione al Salone è motivata anche dal fatto che crediamo nel ruolo delle manifestazioni per le ricadute economiche positive che hanno sulla città».

A questo proposito Amalberto lancia anche un'idea per il futuro. «Sarebbe interessante - afferma - ragionare sulla possibilità di allungare il periodo della Douja d'Or, anche limitatamente ai fine settimana, a patto che si investa su stand e padiglioni coperti che consentano lo svolgimento della manifestazione in tranquillità anche in caso di maltempo».

Soddisfatto dell'esito del Salone anche Filippo Mobrì, presidente di Piemonte Land of Perfection che riunisce i Consorzi di tutela del vino del Piemonte e la più importante associazione di viticoltori. Piemonte Land ha infatti curato lo stand di degustazione in piazza San Secondo.

«Siamo estremamente soddisfatti

per i risultati ottenuti alla Douja di quest'anno», commenta. «I numeri asseriscono che il gradimento ai vini dei nostri consorzi è stato totale. Siamo assolutamente convinti che il vino piemontese debba continuare ad essere centrale in eventi come questo, dove il consumatore ha la possibilità di incontrare il wine & food protagonista indiscusso del Piemonte».

Positivo anche il commento di Bruno Violato, presidente dell'Associazione Albergatori & Ristoratori astigiani (Ascom Confcommercio) che ha organizzato la rassegna "Piatto & Dolce d'Autore" con Confartigianato presso la sede dell'agenzia di formazione professionale "Colline Astigiane". «Oltre ad essere soddisfatto per la nostra rassegna - commenta - voglio ringraziare la Camera di Commercio e tutti coloro che hanno collaborato al Salone di quest'anno per aver alzato il livello delle etichette proposte, sia nell'ambito del concorso enologico nazionale sia negli spazi di piazza San Secondo e Palazzo Alfieri (in quest'ultima sede si è svolta la rassegna "La Douja del Monferrato")». Ho notato infatti con piacere che il livello dei turisti si è elevato quest'anno, e in città abbiamo ospitato visitatori molto appassionati e curiosi di vino. Un vantaggio per tutto il territorio, dato che turisti di questo tipo comportano una ricaduta economica

maggiore di cui possono beneficiare tutti i commercianti e i gestori di bar e locali in genere».

«A patto - conclude - che negozianti ed esercenti sappiano sfruttare queste opportunità e comincino a tenere aperti i negozi quando sono presenti i turisti, quindi anche nei festivi».



LO STAND DELL'UNIONE INDUSTRIALE, CONDIVISO CON L'ANAG



DEGUSTAZIONI ALLO STAND DI "PIEMONTE LAND OF PERFECTION"

