



COMUNICATO STAMPA

Inaugurato il 46° Festival delle Sagre Astigiane. 41 casette per 75 specialità della tradizione astigiana: ecco il ristorante a cielo aperto più grande d'Italia

Al via il 46° Festival delle Sagre Astigiane, organizzato dall'Azienda speciale della Camera di commercio di Asti e inaugurato in piazza Campo del Palio questa sera, sabato 7 settembre, davanti alla casetta della Camera di commercio di Asti, con la Fanfara dei Bersaglieri di Asti Roberto Lavezzeri e con la successiva apertura al pubblico degli stand dalle 18.30 alle 23.30.

"Il Festival delle Sagre astigiane è diventato un appuntamento imperdibile per gli amanti della buona cucina e dei piatti tipici della cucina piemontese, ma anche per i semplici curiosi. Sono centinaia di migliaia le persone che ogni anno, attratte da una manifestazione unica nel suo genere, accorrono ad Asti per respirare le atmosfere di un mondo antico: quello contadino tra Otto e Novecento. Durante le Sagre riscopriamo le nostre radici, riviviamo la nostra storia" ha commentato il Presidente della Camera di commercio di Asti **Erminio Renato Gorla**.

IL VILLAGGIO GASTRONOMICO DELLE PRO-LOCO

Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato

46° FESTIVAL DELLE SAGRE ASTIGIANE

ASTI SABATO 7 dalle 18.30 alle 23.30
PIAZZA CAMPO DEL PALIO (locali servizio fino alle 24.00)
DOMENICA 8 dalle 11.30 alle 22.00
SETTEMBRE 2019

Condividi i tuoi piatti preferiti!

festivaldelsagre.it #festivaldelsagre

È VIETATO INTRODURRE VETRO, LATTINE E OGGETTI INGOMBRANTI NEL VILLAGGIO

#doujador

Azienda Speciale per la promozione
e la regolazione del mercato



Camera di Commercio
Asti



Domani, domenica 8 settembre, a partire dalle 9.15 da via Cavour (zona Stazione), si terrà la consueta sfilata storica nelle vie cittadine animata da 3mila figuranti in costumi d'epoca, a piedi, sui carri trainati dai buoi e dai trattori "a testa calda".

Ogni paese, con la sua pro loco, metterà in scena il lavoro nei campi, i mestieri, le feste contadine e i riti religiosi, dalla vendemmia al battesimo, dalla battitura del grano alla festa di leva. **La sfilata terminerà verso le 12.30 in piazza Campo del Palio, dove (a partire dalle 11.30 e fino alle 22) le casette disegneranno i confini del più grande ristorante d'Italia a cielo aperto che ospiterà buongustai provenienti dall'Italia e dall'estero.**

Un momento di festa e condivisione per assaporare tutte le specialità della cucina astigiana abbinata a un vino d'eccellenza. La piazza ospiterà **41 casette, una per ciascuna pro-loco**, in cui verranno serviti i gustosissimi **piatti della cucina tradizionale piemontese abbinati, per il primo anno, a vini Doc e Docg** del territorio astigiano.

I piatti sono 75, divisi tra antipasti, primi, secondi e dolci. Solo ed esclusivamente ricette tradizionali, tramandate di generazione in generazione e cucinate con materia prima di territorio. Agnolotti, risotti, tagliatelle e polente negli abbinamenti più vari. I grandi secondi della tradizioni monferrina: bolliti, fritto misto, bagna cauda e tanti piatti ormai scomparsi dal menu dei ristoranti: come la "puccia" (soffice polenta sciolta nel minestrone di fagioli e condita con burro e formaggio) o il "baciua", lo zampino di maiale lessato, aromatizzato nell'aceto e fritto. Le proposte dolci sono normalmente più di trenta: dalle creme ai biscotti, dal bunet alle torte "alla moda di un tempo".

ECCEZIONALE PARATA GASTRONOMICA A CURA DELLE PRO-LOCO DI:

<p>1 ISOLA D'ASTI Baciua (soffice zampino di maiale lessato, posto sotto aceto aromatizzato, ripieno e fritto in maiale) con sugo di agnolotti - € 4,00 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,00 Frittura di Sarinche - € 4,70</p> <p>2 ANTONIANO Taperi di maia di file al sugo di saliccia - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,00 Crostata di maia con confettura di ciliege - € 2,00</p> <p>3 VILLARNOVA Villato torinese - € 4,30 Barbora d'Asti docg 2018 - € 2,00 Pischie ripiene al cioccolato - € 2,00</p> <p>4 S. CATERINA DI ROCCA D'ARAZZO Agnolotti al sugo di carne - € 4,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Grignolino d'Asti 2018 - € 1,50 Arbico "Sodino" di Casa Savona - € 2,00</p> <p>5 VARIOLIE Pischie ripiene (carne raffermata, passata nell'olio e fritte) - € 2,20 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Frittura (fritto) di maia - € 2,00</p> <p>6 SESSANT Carne cotta all'altipiano - € 4,20 Piemonte Barbora 2018 - € 1,00 Torta dolce di pane alla tradizione contadina - € 2,00</p> <p>7 CANTARANA Colletchino con purina di ceci - € 3,50 Piemonte Barbora 2018 - € 1,00 Frisia d'Asti 2018 / Ronin - € 2,00 Torta elettrica (formaggio fresco di latte vaccino condito con salsa di prezzemolo, aglio, sale e peperoncino) - € 2,70</p> <p>8 VILLAFRANCA Tagliatelle ai funghi porcini - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 2,00 "Bunet" al cioccolato - € 2,00</p> <p>9 CELLARENO Tanche in caposene - € 5,50 Frisia d'Asti 2018 - € 1,50 Torta dolce con ripieno (bianca) - € 3,70</p> <p>10 MONTECHIARO Risotto con tacchino - € 4,00 Piemonte Barbora 2018 - € 1,00 Crema dolce in pasta sfoglia - € 2,00</p>	<p>11 CORTAZZONE Tagliatelle al sugo con farfalle - € 3,00 Frisia d'Asti 2018 - € 1,00 Focaccia di maia - € 2,00</p> <p>12 CUNICO Biscotti alla Cuneese - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50</p> <p>13 VALENZANI Polenta con bocconcini di cinghiale - € 4,50 Risotto di Castagnole Monferrato docg 2018 - € 2,00 Salamin di cinghiale - € 2,50</p> <p>14 SAN DAMIANO Saliccia alla Barbora d'Asti - € 4,00 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Torta "Arbico" (baciua) - € 3,00 Canestrini di San Damiano - € 1,70</p> <p>15 CALLIANETTO Agnolotti d'astina - € 4,00 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Salamin d'astina - € 2,00</p> <p>16 NONBERELLI "Frisia" (risotto salato) con farro - € 3,00 Corteo dell'Alto Monferrato 2018 Cortese - € 1,00 Barbora d'Asti docg 2018 Reissano - € 1,00</p> <p>17 PALLUCCO Frittura in olio vegetale - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 "Frisia" (frittata dolce del contadino) - € 2,00</p> <p>18 MONTEGROSSO "Ciava" (macedonia di ceci con costine) - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Bunetto con salame del Monferrato - € 2,80</p> <p>19 QUARTO D'ASTI Tagliatelle al sugo di cinghiale - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Rotolo ai cacioc con nocione - € 2,00</p> <p>20 CESSOLE Frittura salata alla cartapeppata - € 2,50 Barbora d'Asti docg 2017 - € 1,50</p> <p>21 AZZANO Biscotti e frittura - € 3,30 Piemonte Barbora 2018 - € 1,50 Grignolino d'Asti 2018 - € 1,50 Frisia dell'Alto - € 2,00</p>	<p>22 MONCALVO Sottileto bollito misto di Moncalvo - € 6,20 Piemonte Barbora 2018 - € 1,00 Frisia corta - € 2,00</p> <p>23 REVIGLIASCO Stufato di vitello piemontese alla Barbora d'Asti con piselli - € 5,50 Piemonte Barbora 2017 - € 1,50</p> <p>24 VIARIGI Agnolotti alla moda di Viarigi conditi con sugo di arista - € 4,30 Piemonte Barbora 2018 - € 1,20</p> <p>25 GRAZZANO BADOLIO "Frisia" di carne - € 2,20 Piemonte Barbora 2018 - € 1,00 Frisia arrostita con pomodoro e uva - € 2,20</p> <p>26 CALLIANETTO Grati fritto misto di Callianetto - € 8,00 Barbora d'Asti docg 2017 - € 1,00 Torta "la danna" - € 2,00</p> <p>27 S. MARZANOTTO Crostone del contadino con bagna e acciughe - € 2,50 Piemonte Barbora 2017 - € 1,00 Lardo macinato, insaporito e spalmato sul pane - € 2,00</p> <p>28 REVIGNANO Zabaglione di Moncalvo d'asti - € 2,00 Moscato d'asti docg 2018 - € 2,00 Bunet della nonna - € 2,00</p> <p>29 MONASTERO BORMIDA "Puccia" di Monastero (soffice polenta scotta nel minestrone di fagioli condita con burro e formaggio) - € 3,50 Piemonte Barbora 2018 - € 1,50 Risotto di Pinocarro con pane cotto nel forno a legna e mostarda di uva Moscato - € 2,20</p> <p>30 SERRAVALLE Torta di coniglio (doppia di coniglio lessato e posta soffice aromatizzata) - € 5,00 Piemonte Barbora 2018 - € 1,00 Torta di zucca - € 2,00</p> <p>31 CASTELLERO Biscotti del parmigiano alle nocchie - € 2,00 Moscato d'asti docg 2018 - € 1,50 Crocantini di nocchie - € 2,00</p>	<p>32 ROCCHETTA TANARO Risotto al formaggio - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Frittura (fritto) di piselli - € 2,50</p> <p>33 CASTELLO DI ANNONE Lagugnetta della vigilia (biscotti con bagna cauda) - € 4,00 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Risotto di Castagnole Monferrato docg 2018 - € 2,00 Torta dell'altipiano - € 2,00</p> <p>34 MONSARDINO Risotto alla Barbora d'Asti - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,00 Arbico "maia" (crostone dolce) - € 2,00</p> <p>35 MONTIGLIO MONFERRATO Uova al formaggio con farfalle e piselli - € 4,50 Barbora d'Asti Superiore docg 2018 - € 1,50 Torta di nocchie - € 2,00 Marsala di Castellone Don Bosco 2018 - € 1,00</p> <p>36 CASABIANCA Polenta frita con gorgonzola - € 3,00 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Salame dolce di Casabianca - € 2,00</p> <p>37 NIZZA MONFERRATO "Baciua" (frittata di ceci) - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2018 Le Pale - € 1,50</p> <p>38 MOTTA DI COSTIGLIOLE Grati "bagna cauda" con peperoni e verdure di stagione - € 4,50 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,00 Insalata di peperone (coco cotto) di fritto, burro, mozzarella e ricotta - € 2,00</p> <p>39 CORSIONE Torta di maia - € 2,20 - € 3,00</p> <p>40 BOGGIETTO DI COSTIGLIOLE Tagliatelle fritte in casa condite con sugo di carne - € 3,50 Barbora d'Asti docg 2017 - € 1,50 Pischie al Moscato d'Asti - € 2,00</p> <p>41 COSTIGLIOLE Risotto con il "pigi" - € 4,30 Barbora d'Asti docg 2018 - € 1,50 Bunet di Costigliole - € 2,00</p>
--	--	--	---

È VIETATO INTRODURRE VETRO, LATTINE E OGGETTI INGOMBRANTI NEL VILLAGGIO

Il piatto principale può essere accompagnato da una degustazione di vino astigiano a doc o a docg

#doujador

Azienda Speciale per la promozione
e la regolazione del mercato



Camera di Commercio
Asti

DOUJA D'OR

ORDINE CON TEMI DI SFILATA E PROGRAMMA GASTRONOMICO

Azienda speciale della Camera di commercio di Asti per la promozione e per la regolazione del mercato

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Ore 9:35

Partenza della sfilata da Piazza Marconi. Via Cairoli, Piazza Statuto, Piazza S. Secondo, Via Gobetti, C.so Alfieri, Piazza Alfieri, C.so Alfieri, Piazza P. Moggi, Via Calosso, Via alla Vittoria, Via F.lli Rossari, C.so G. Ferraris, C.so Einaudi.

Ad accompagnare la sfilata i Fratelloni di Rocchetta Tanero con il Gruppo "I controcantieri", le Bande Musicali di Costigliole e Villafraanca e "A. Arliquo".

Ore 11:30 - 22:00

Nel "villaggio gastronomico" di Piazza Campo del Palio distribuzione al pubblico dell'imponente menu di cucina tipica realizzato da 41 proloco. Presso il villaggio stesso sarà riservata ai diversamente abili una postazione curata dai volontari dell'ADSLA.

Nei pomeriggi ed in serata: momenti di intrattenimento a cura dei gruppi musicali "Le Voci del Piemonte" e "A. Arliquo".



46°

FESTIVAL DELLE SAGRE ASTIGIANE

VILLAFRANCA **8 SETTEMBRE 2019**

Condividi i tuoi piatti preferiti!



festivaldesagre.it #festivaldesagre



INVERNO

VILLANOVA

I furnelli e i burlati di Villanova (I Fornelli di Villanova).
 ✓ *Milieu fumato.*
 ✓ *Pesche ripiene al cioccolato.*

CELLARENO

Il cacio del legno: teglia, contrastazione e lavorazione.
 ✓ *Troche in capione.*
 ✓ *Troche calda con cipolle (biscia).*

CESSOLE

La castagna: raccolta, essiccatura e bontatura.
 ✓ *Frittelle salate alla campagnola.*

REVIGLIANO

Arzocana a vin (de viglia nella stalla).
 ✓ *Zabaglione al Moscato d'Asti.*
 ✓ *Baniti della noce.*

CANTADANA

Dei frugari alla capella: dall'arabico mestone di strogino di carnevone Castellanese.
 ✓ *Codellone con pane di ceci.*
 ✓ *Tumuri elettrici (formaggio fresco di latte vaccino cotto) con salsa di prezzemolo, aglio, olio e peperoncino.*

MONCALVO

Il mercato del giovedì.
 ✓ *Sandwich bollito misto di Moncalvo.*
 ✓ *Panna cotta.*

PRIMAVERA

VIARBI

"Al messang" il maggoglio: la fienagione di una volta.
 ✓ *Agnolotti alla moda di Viarbi conditi con sugo di arrosto.*

CORTAZZONE

Quand i ciocche a fan boudette (quando la carnevone suonano a festa).
 ✓ *Tagliatelle all'uovo con tartufo.*
 ✓ *Focaccia di mele.*

SESSANT

Quando la campenella dell'aglio suovava a Sessant.
 ✓ *Carne cruda all'Altipiana.*
 ✓ *Torta dolce di pane della tradizione contadina.*

MONTEGLIO MONFERRATO

L'acqua elementare: estrazione di vitte e di lavoro nel Monferrato agli inizi del '900.
 ✓ *Uova al tegamino con tartufo e polenta.*
 ✓ *Torta di nocelle.*

ANTIGNANO

Antignano st. di d'era ad San Squint (Antignano il giorno della fiera - scarongia).
 ✓ *Piselli di mais B. Fie al sugo di salicidia.*
 ✓ *Crostada di mais con cotechiva di cinghiale.*

NIZZA MONFERRATO

Nizza Monferrato: terra di botti e di vino.
 ✓ *"Belecauda" (fornata di ceci).*

MONASTERO BORMIDA

Il polentonesimo di Monastero Bormida.
 ✓ *"Purca" di Monastero (civetta polenta scotta nel minestrone di fagioli) condita con burro e formaggio.*
 ✓ *Robotta di Roccaverano con pane cotto nel forno a legna e mostarda di uva Moscato.*

REVIGLIASCO

La ciliegia: la fioritura, la raccolta, il mercato.
 ✓ *Stufato di vitellone piemontese alla Barbera d'Asti con polenta.*

COSSIOSE

Al forno come una volta.
 ✓ *Torta di mele.*

GRAZZANO BADOLIO

La stramonata del venerdì santo.
 ✓ *"Sonne d'gr" con uva.*
 ✓ *Pane arrostito con pomodoro e uva.*

MONTECHARO

La sberle di Montecarlo.
 ✓ *Ricetto con tartufo.*
 ✓ *Crema dolce in pasta sfoglia.*

ORDINE CON TEMI DI SFILATA E PROGRAMMA GASTRONOMICO

VILLAFRANCA **8 SETTEMBRE 2019**

46°

FESTIVAL DELLE SAGRE ASTIGIANE

ESTATE

NONDARDINO

I mazzetti di maglioli di Nondardino e l'antica fabbricazione degli atrozzi agnoli.
 ✓ *Ricetto alla Barbera d'Asti.*
 ✓ *Antico "muni" (muffone dolce).*

VARIGLIE

La antica limonaria: coltivazione, raccolta e conservazione.
 ✓ *Pan marza (pane raffermo, passato nell'uovo e retto).*
 ✓ *Friciola (frittini) di riso.*

SAN DANIAHO

La festa di San Roc.
 ✓ *Salsiccia alla Barbera d'Asti.*
 ✓ *Carnestri di San Damiano.*

COSTIGLIOLE

La grandinata del 1968 e la nascita del fondo di solidarieta'.
 ✓ *Ricetti con il "pala".*
 ✓ *Bunet di Costigliole.*

CALLIANO

La festa soffocata della Pivetta.
 ✓ *Agnolotti d'aglio.*
 ✓ *Salsiccia d'aroma.*

MONTEROSSO

L'ultimo saluto all'Arciprete Maggiora.
 ✓ *"Civra" minestrone di carri con costine.*
 ✓ *Panibetto con salami del Monferrato.*

MOTTA DI COSTIGLIOLE

Il peperone: "spicciotto spicci" dalla terra alla tavola di stagione.
 ✓ *Gran "baguna calda" con peperoni a venture di stagione.*
 ✓ *Arrostino di peperone (con ripieno di farni, burro, acciughe e capseri).*

CALLIANETTO

Il olio della canapa.
 ✓ *Gran fritto misto di Callianetto.*
 ✓ *Sorotto di Giandua.*

ROCCHETTA TANARO

La festa di finanziamento della figlia del fottore.
 ✓ *Ricetta ai formaggi.*
 ✓ *Friciola (frittelle) di patate.*

QUARTO

La carne degli ari.
 ✓ *Tagliatelle al sugo di cinghiale.*
 ✓ *Robotto al cacao con nocelle.*

ISOLA D'ASTI

Il Moscato d'Asti e la sua storia di Riamonico.
 ✓ *Biscotti (civetta) di amaro di miele, lessato, posto sotto aceto aromatizzato, impanato e fritto in pinoli) con bagnetto.*
 ✓ *Frittura di lamelle.*

AUTUNNO

VILLAFRANCA

La festa di Siva.
 ✓ *Tagliatelle ai Funghi porcini.*
 ✓ *"Bunet" al cioccolato.*

PALUCCO

L'aratro nel tempo.
 ✓ *Liquori in salsa verde.*
 ✓ *"Fricia" (frittelle dolci del contadino).*

SAN MARZANOTTO

I due San Marzianotto: quello della Chiesa e quello della parolla.
 ✓ *Crostone del contadino con bagnet e acciughe.*
 ✓ *Lardo macinato, insaporito e spalmato sul pane.*

VALENZANI

San Martino del masale (il San Martino del mezzadro).
 ✓ *Polenta con bocconcini di cinghiale.*
 ✓ *Salsiccia di cinghiale.*

CUNICO

La verificazione.
 ✓ *Gnocchi alla Cunichese.*

CASTELLERO

La nocella, principale risorsa economica della villa contadina di un tempo.
 ✓ *Biscotti del parroco alle nocelle.*
 ✓ *Creccanti di nocelle.*

SERRAVALLE

La zucca nella vita: tradizione e cultura contadina.
 ✓ *Torte di zucca (dolce di zucca) di zucca lessata e posta sott'olio aromatizzata.*
 ✓ *Torta di zucca.*

MONBERCELLI

La vecchia ricetta del torrone.
 ✓ *"Friciola" (frittella salata) con lardo.*

CASABIANCA

I carboni d'era vita (taglio e commercio della legna).
 ✓ *Polenta frita con gorgonzola.*
 ✓ *Salsiccia dolce di Casabianca.*

CASTELLO DI ANNONE

La festa del fruttigero e la festa settembrina del 1932.
 ✓ *Lesagnette della vigilia (conviute con bagna cauda).*
 ✓ *Torta dell'abbondanza.*

BOGNETTO DI COSTIGLIOLE

La distilleria: dal grappolo alla grappa.
 ✓ *Tagliarini fatti in casa conditi con sugo di carne.*
 ✓ *Pesche al Moscato d'Asti.*

AZZANO

Quando ad emigrare eravamo noi, sogni, speranza, disperazione verso "la Merica".
 ✓ *Ricetto ai Funghi.*
 ✓ *Il dolce dell'Abazia.*

S. CATERINA DI ROCCA D'ARAZZO

Anno 1918: il ritorno a casa...ma non per tutti.
 ✓ *Agnolotti al sugo di carne.*
 ✓ *Antico "bodino" di Casa Savola.*



#doujador

Azienda Speciale per la promozione e la regolazione del mercato



Camera di Commercio Asti



Per questioni di sicurezza è vietato introdurre nel Villaggio vetro, lattine e oggetti ingombranti (tavoli, sedie...). Sono state realizzate all'interno del Villaggio corsie preferenziali per i mezzi di soccorso che saranno presidiate. Nella piazza sono presenti postazioni dei vigili del fuoco, del pronto soccorso sanitario e della polizia, alle quali è possibile rivolgersi ed è consentito il solo attraversamento pedonale. Info su navette e treni speciali su www.doujador.it

Festival delle Sagre sempre più sociale e responsabile

Per continuare il processo di valorizzazione della Barbera d'Asti Docg, senza dimenticare un valore essenziale quale la **solidarietà**, anche quest'anno grazie ad **AISLA-Associazione italiana sclerosi laterale amiotrofica** anche le persone con diverse disabilità potranno partecipare al Festival delle Sagre, attraverso uno stand dedicato e l'assistenza da parte di volontari dedicati.

Prosegue anche l'impegno del Festival **a favore dell'ambiente**. Da anni l'evento ha abolito l'utilizzo della plastica: tutte le posate, i piatti e i bicchieri utilizzati sono, infatti, **biocompostabili**.

Casa Surace in scena al Festival delle Sagre

Casa Surace è una casa di produzione video con più di 4 milioni di fans tra Facebook, Instagram e YouTube, che insieme a Discovery Italia Srl e il loro canale FoodNetwork, sta portando avanti un progetto estivo sulle sagre e gli eventi più belli e interessanti d'Italia. Tra le otto sagre scelte per questo progetto è previsto anche il "46° Festival delle Sagre di Astigiane" ad Asti l'8 settembre, alla quale parteciperanno **gli attori di Casa Surace che interagiranno con la gente del posto e racconteranno i luoghi e le tradizioni del territorio**, nello stile comico e familiare tipico di Casa Surace.

La Confraternita dei Cavalieri delle terre di Asti e del Monferrato premia la pro loco vincitrice della sfilata delle sagre

Per il 46° Festival delle Sagre Astigiane l'Ordine dei Cavalieri delle Terre di Asti e del Monferrato - Confraternita nata nel 1970 da un'idea di Giovanni Borello, allora Presidente della Camera di commercio di Asti - premia costumi e tradizioni rappresentate nella sfilata per le vie di Asti con 500 euro donate alla pro loco prima classificata.

"Conservare ed esaltare gli usi e la conoscenza della nostra storia di civiltà contadina è per noi Cavalieri - dichiara Giuseppe Bracciale, Presidente dell'Ordine - un compito statutario oltre che un onore. La Camera di commercio di Asti agevola un percorso di incontro tra le generazioni e noi, che indossiamo il mantello del territorio, vogliamo incentivare le fatiche e le ricerche storiche dei paesi impegnati nel rappresentare un'Italia dai valori semplici e duraturi. Il nostro è un grazie agli attori interpreti della vita del nostro Monferrato".

La storia del Festival delle Sagre

Il Festival delle Sagre di Asti **prende il via nel 1974 da un'idea di Giovanni Borello**, l'allora Presidente della Camera di commercio, nell'ambito della Douja d'Or, con l'intento di conferire a quello che era essenzialmente un concorso enologico un momento di festa e condivisione, per tutti. Fu in particolare l'aspetto gastronomico della sagra, la **festa del paese**, che solleticò la fantasia degli organizzatori: riuscire a riunire in un giorno le più genuine specialità della cucina campagnola e proporle ai cittadini perché riscoprissero, attraverso quei sapori resuscitati, un folklore da non dimenticare. Il Festival fu subito un **grande successo**. Si avvertì allora l'esigenza di conferirgli anche un profilo culturale e una precisa identità.

#doujador

Azienda Speciale per la promozione
e la regolazione del mercato



Camera di Commercio
Asti



Si pensò di esaltare, in ogni possibile aspetto, i valori di una civiltà che si andava ingiustamente sottovalutando e di cui gli astigiani erano figli: la civiltà contadina che, complice il boom industriale, stava vivendo un momento difficile e si stava estinguendo, con la conseguente perdita di tradizioni, usi e costumi assolutamente da preservare.

Gli inizi furono tormentati e difficili, ma le idee degli organizzatori erano chiare e ben precise nella loro linearità e finirono per affermarsi. Fu così che, dopo quattro anni, venne istituita la sfilata che si svolge ancora oggi nella mattinata della domenica.

Per rendere la manifestazione sempre più palpitante e interessante, nel 1978 si pensò di istituire, nell'ambito del Festival stesso, un **Trofeo** (e successivamente nel 1992 un Super Trofeo) che ponesse in competizione fra loro le numerose pro loco partecipanti, facendo leva, in senso sportivo e leale, sul campanilismo acceso che da sempre divide i vari paesi, allo scopo di designare la pro loco dell'anno, cioè la migliore, per rappresentare Asti e la sua cultura enogastronomica e folkloristica.

Le pro loco che animano il Festival furono così chiamate, sotto l'imparziale giudizio di accreditate commissioni di esperti, a cimentarsi in **cinque prove**: la sfilata, l'allestimento della casetta, la cucina e il vino, l'accuratezza del servizio e il rapporto fra il prezzo, la quantità e la qualità del prodotto gastronomico offerto, contribuendo a saldare efficacemente i due momenti fondamentali della singolare kermesse: quello dello spettacolo, della ricerca e della proposta culturale, con quello rivolto alla tutela del numerosissimo pubblico che cresce sempre più diventando più esigente.

Nel 1988 il Festival lasciò Piazza Alfieri per approdare nella più comoda e spaziosa Piazza Campo del Palio, in cui fu possibile provare l'esperimento dell'anteprema del sabato sera. Inizialmente furono 12 le pro loco partecipanti, l'anno dopo 24 e il terzo anno, visto il grande successo, tutte.

Con l'edizione del 2000 arrivò la **svolta green**: si iniziò a sperimentare l'utilizzo di piatti di ceramica per abolire la plastica dalla piazza. Il vero successo in questo senso si raggiunse poi con l'edizione 2001, quando si passò ai piatti di carta, a posate di legno e bicchieri di vetro.

Dall'edizione del 2004 il villaggio del Festival delle Sagre si estende a tutta piazza del Campo, offrendo maggiori spazi e comodità alle migliaia di visitatori partecipanti.

Asti, 7 Settembre 2019

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Douja D'Or

Responsabile: Annalisa D'Errico | +39 349.5590935 | 0141.535241 | +39 349.6155383 |
a.derrico@pie.camcom.it | press@doujador.it | www.doujador.it

#doujador

Azienda Speciale per la promozione
e la regolazione del mercato



Camera di Commercio
Asti