

PROMOTORI:



Camera di Commercio
Asti

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



PIEMONTE
LAND OF PERFECTION



REGIONE
PIEMONTE

COMUNE
di ASTI

CON IL CONTRIBUTO DI:



Ogni week-end dall'11 settembre al 4 ottobre 2020

DOUJA D'OR 2020 IL GUSTO DI RITROVARSI NEL MONFERRATO

Rinnovata nella formula, la Douja d'Or 2020 celebra per 4 week-end ad Asti i grandi vini piemontesi e la peculiare identità del Monferrato: un evento 'diffuso' che vede il vino protagonista, portabandiera del territorio patrimonio Unesco.

La Camera di commercio di Asti con la sua Azienda Speciale, Piemonte Land of Perfection e Fondazione Asti Musei, con l'attiva collaborazione e il sostegno delle principali realtà pubbliche e private locali, puntano sulla 'nuova' Douja d'Or per sostenere l'economia dell'intera filiera enogastronomica astigiana e piemontese.

Asti, 7 agosto 2020

Valorizzando il brand dello storico Concorso Enologico - che quest'anno non si è svolto a causa dell'emergenza Covid-19 - **DOUJA D'OR 2020 – Il Vino, il Cibo, la Cultura, il Monferrato** è il primo evento del vino *live* in Piemonte dedicato al grande pubblico, dopo il periodo di lockdown. Asti per **4 week-end tra settembre e ottobre** sarà la capitale **del vino del Monferrato e di tutto il Piemonte**, rinnovando la tradizione del Settembre Astigiano, manifestazione tra le più note della regione.

Le condizioni attuali, con la necessità di prevenire eventuali forme di contagio, hanno portato a pensare a un format diverso della manifestazione, rispetto alle edizioni passate. *"Una delle innovazioni che abbiamo introdotto - afferma Erminio Renato Goria, Presidente della Camera di commercio di Asti e della sua Azienda Speciale - è stata quella di **ampliare la Douja nel tempo e nello spazio**. Tradizionalmente concentrata nella città di Asti in dieci giorni, ora sarà **su tutto il territorio provinciale e per un mese**, con l'obiettivo di coinvolgere direttamente anche le imprese vitivinicole, della ristorazione e dell'accoglienza che operano nel nostro comprensorio e che sono state pesantemente colpite dall'emergenza sanitaria".*

*"In un anno così complesso, insieme alla Camera di commercio di Asti e Fondazione Asti Musei e facendo rete con le istituzioni pubbliche e private del territorio abbiamo voluto dare un segnale forte a tutto il comparto enologico piemontese e nazionale" – aggiunge Filippo Mobrì, Vice Presidente di Piemonte Land of Perfection con delega allo sviluppo del Progetto Douja D'Or 2020. "Per l'edizione 2020 la Douja d'Or, brand del Concorso Enologico nazionale conosciuto in tutta Italia, si evolve e il vino diventa protagonista e **fil rouge di diverse iniziative** che si svolgono ad Asti e nel Monferrato Astigiano, con una prospettiva e visione di valorizzazione regionale".*

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



Associazioni
di Categoria

COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA:

The Round Table per la Douja d'Or 2020

Via G. Omboni, 6 - 20129 Milano

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it

PROMOTORI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



Non solo vino. *"Ampio spazio è dedicato anche alla dimensione culturale - puntualizza **Mario Sacco, Presidente della Fondazione Asti Musei** - con l'inedita **mostra 'Asti, città degli arazzi'** che verrà inaugurata il 18 settembre e la possibilità di visitare, durante la giornata, i monumenti, i palazzi storici e i poli museali della città e dell'astigiano.*

*L'obiettivo - prosegue Sacco - è **valorizzare le eccellenze artistiche, culturali ed ambientali** del nostro comprensorio in maniera integrata".*

Nei quattro week end **11-13 settembre, 18-20 settembre, 25-27 settembre e 2-4 ottobre**, sono previsti ad Asti, in orario serale, **live tasting** nelle eleganti piazze della città, **masterclass** nei palazzi storici e un nuovo palinsesto di **iniziative culturali, artistiche ed enogastronomiche** che, durante il giorno, coinvolgeranno anche l'intero Monferrato astigiano. La città - la prima in Piemonte dopo il lockdown ad ospitare un grande evento 'in presenza' dedicato al vino - invita non solo gli appassionati di turismo enogastronomico ma in genere il grande pubblico dei viaggiatori piemontesi, lombardi e liguri a vivere le esperienze del proprio territorio: i borghi antichi e le colline pettinate dai vigneti, paesaggi mozzafiato riconosciuti dall'Unesco come patrimonio dell'Umanità.

Il sistema di prenotazione online, gli ingressi contingentati, i percorsi di assaggio in città - acquisibili direttamente da smartphone, attraverso mappe digitali e QR code e presto online su www.doujador.it - permetteranno di gestire la presenza dei visitatori sia all'aperto sia nei luoghi chiusi, senza calca e senza assembramenti.

*"Con un notevole sforzo organizzativo di tutta la municipalità, abbiamo **ripensato i flussi delle visite e la fruizione delle esperienze**" - sottolinea **Maurizio Rasero, Sindaco** della città. "Asti - conclude - è ora pronta ad accogliere il pubblico della Douja d'Or nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e di distanziamento".*

La Douja D'Or in questa nuova versione, fortemente voluta dalla **Camera di Commercio di Asti e dalla sua Azienda Speciale**, con **Piemonte Land of Perfection e Fondazione Asti Musei**, con il patrocinio della **Regione Piemonte** e del **Comune di Asti** e con la partecipazione del **Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Dcog**, del **Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato** e dell'**Unione Industriali di Asti** punta a sostenere e rilanciare in maniera sinergica i tre settori economici fondamentali in Piemonte: **enologia, enoturismo e commercio**.

*"La Regione ha stimolato le istituzioni locali affinché, con una formula rinnovata nel rispetto delle regole, il settembre astigiano venisse organizzato anche in un periodo come questo" - informa **Fabio Carosso, Vice Presidente della Regione Piemonte**. "Il vino è il motore trainante dell'economia della nostra provincia: dal lavoro dei contadini che hanno saputo preservare un paesaggio unico, riconosciuto dall'UNESCO che ha dato valore al nostro prodotto turistico; ai produttori di eccellenze apprezzate in tutto il mondo, all'industria*

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA:

The Round Table per la Douja d'Or 2020

Via G. Omboni, 6 - 20129 Milano

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it

PROMOTORI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



enomeccanica. Mi auguro che la sinergia che si è creata tra istituzioni e consorzi possa essere replicata anche in altre occasioni, perché solo facendo squadra riusciremo a valorizzare al meglio le nostre eccellenze.”

*”Del resto l’Enoturismo - conclude **Vittoria Poggio, Assessore Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte** – per il Piemonte può a tutti gli effetti essere considerato **“il turismo della ripartenza, e la Regione con i voucher 3x1 ha creato un sistema che già funziona perché offre un vantaggio immediato e consistente a chi li acquista e allo stesso tempo immette risorse reali e istantanee nel nostro sistema turistico e ricettivo”***

Si ringraziano per il fondamentale contributo alla Douja d'Or 2020 la **Banca di Asti** e la **Fondazione CR di Asti**.

Si ringraziano infine per la partecipazione: **Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, i Consorzi di Tutela del vino piemontesi, l'Associazione Produttori del Vino Biologico, ONAV, AIS Piemonte, FIS** e le **Associazioni di categoria della provincia di Asti**.

Per informazioni:

Comunicazione e Ufficio Stampa: The Round Table per la Douja d'Or 2020

Via G. Omboni, 6 - 20123 Milano

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it



CON LA PARTECIPAZIONE DI:



COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA:

The Round Table per la Douja d'Or 2020

Via G. Omboni, 6 - 20129 Milano

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it