

PROMOTORI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



Il programma della Douja d'Or di venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 settembre 2020

FOCUS SU CULTURA E TERRITORIO NEL SECONDO WEEK-END DELLA NUOVA DOUJA D'OR CON L'ESPOSIZIONE DEGLI ARAZZI E LA TAPPA ASTIGIANA DEI GIOCHI "LANGHE, MONFERRATO, ROERO ON AIR"

Inaugura a Palazzo Mazzetti l'inedita mostra "Asti, città degli arazzi", un omaggio all'attività delle due prestigiose manifatture astigiane Scassa e Montalbano.

In Piazza San Secondo nello spazio di PiemonteLand, vetrina di tutto il territorio, approda 'Langhe Monferrato Roero on Air' con la sfida tra 4 aspiranti sommelier.

Informazioni e prenotazioni per tutti gli eventi su www.doujador.it

Asti, 16 settembre 2020 - **Ottimi numeri per il primo week-end della Douja d'Or 2020.** Il salotto open air di PiemonteLand ha accolto oltre 600 visitatori, 70 i partecipanti alle masterclass e a Palazzo Alfieri, casa" del Consorzio Barbera D'Asti, sono state servite 500 degustazioni. Alto gradimento anche per gli assaggi guidati di Vermouth a Palazzo Ottolenghi con oltre 150 partecipanti tra venerdì e sabato, oltre il 90% di occupazione dei posti disponibili. Sold-out per la cena al ristorante "AB - Il lusso della semplicità" alla Casa dell'Asti con i piatti dello Chef Alessandro Borghese. Riscontri positivi anche dagli esercizi aderenti all'iniziativa "Menu, piatto e aperitivo della Douja" che, in alcuni casi, alle 22 del sabato avevano già terminato i piatti della tradizione. Il tutto senza assembramenti grazie al sistema di prenotazioni on line e la gestione 'in sicurezza' dei flussi.

LE DUE NOVITA' DEL SECONDO WEEK-END

Due le novità del secondo week-end della Douja d'Or 2020: focus sulla cultura con la mostra "Asti, città degli arazzi" a Palazzo Mazzetti a cura di Fondazione Asti Musei, che inaugura venerdì 18 settembre, e sarà visitabile dal pubblico dal 19 settembre fino al 17 gennaio 2021. L'antica e rinomata arte arazziera, parte integrante del tessuto artistico e culturale di Asti, ha conquistato la ribalta internazionale con Ugo Scassa che ha vinto, nel 1960, il prestigioso concorso per la decorazione del Salone delle feste di Prima Classe della nave Leonardo Da Vinci. La mostra raccoglie oltre 20 arazzi provenienti da collezioni pubbliche e private tra cui il suggestivo **Doppio Sole** di Valerio Miroglio, **Apollo e Dafne** di Corrado Cagli, **Composizione astratta** nata dall'amicizia di Scassa con Paolo Conte, lo **stendardo della Provincia di Asti** e il bellissimo **Palio** progettati da Ugo Scassa, una selezione di arazzi di Vittoria Montalbano, tra cui la **Scoperta dell'America**, e l'incredibile "esplosione" floreale **F. Bomb**.

--> Biglietti: € 10 (l'ingresso alla mostra è già ricompreso nello Smarticket che consente di visitare i sei siti della Fondazione Asti Musei); € 5 per i nati/residenti in Provincia di Asti

La seconda novità riguarda **la valorizzazione del territorio:** approdano ad Asti – unica data in città - i giochi in diretta **'Langhe Monferrato Roero on Air'**, che **venerdì 18 dalle ore 18 animeranno gli spazi di PiemonteLand in Piazza San Secondo.**

'Langhe Monferrato Roero on Air' è un programma di giochi itineranti in diretta streaming sul canale Facebook @visitLMR, in italiano e in inglese e quindi rivolti a un pubblico internazionale, voluto dall'**ETL Langhe Monferrato Roero.**

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
Francesco Moneta +39 335.6762085 - francesco.moneta@theroundtable.it
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:



Dopo Moncalvo e Alba, il 18 settembre i giochi si trasferiranno ad Asti nella tensostruttura di **Piemonteland**, dove quattro aspiranti sommelier dell'AIS Piemonte si sfideranno in assaggi di vini, guidati e commentati dal sommelier professionista Mauro Carosso. Questo che è stato ribattezzato dagli astigiani 'il salotto della Douja d'Or' è il luogo ideale per una sfida tra sommelier, considerando che qui sono presenti in via eccezionale i 14 Consorzi di Tutela del vino piemontesi, vetrina delle 18 Docg e delle 41 Doc che rendono il Piemonte una delle eccellenze del panorama enologico mondiale.

IL PROGRAMMA DELLE DEGUSTAZIONI DEL WEEK-END 18/20 SETTEMBRE AD ASTI E NEL MONFERRATO ASTIGIANO

[Prenotazioni su www.doujador.it](http://www.doujador.it)

In **Piazza San Secondo** proseguono anche in questo week-end, da venerdì a domenica dalle 18 alle 24, le "**Degustazioni dei vini piemontesi**" una selezione di vini provenienti da tutto il territorio del Piemonte (con carta dei vini digitale consultabile tramite QR Code) da accompagnare con assaggi di prodotti Dop e Igp tra cui formaggi, salumi e nocciole piemontesi e il Gorgonzola DOP.

E' stato molto gradito dal folto pubblico l'allestimento a salotto e le degustazioni servite al tavolo. Le etichette in degustazione sono acquistabili presso la "**Cantina della Douja**", gestita per la prima volta da Piemonte Land.

--> Degustazione vino: costo €3 o €4 a seconda della tipologia

--> Assaggi prodotti Dop e Igp con una selezione di formaggi e salumi piemontesi proposti in abbinamento ai vini: € 5

Nei giardini di Palazzo Alfieri, il **Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato** con la "**Douja del Monferrato**" propone in degustazione tutte le sere del week-end **i grandi vini bianchi e rossi del territorio, in abbinamento ai sapori della tradizione piemontese**. Un percorso sensoriale che ha visto la partecipazione di moltissimi appassionati, sviluppato partendo dai vini bianchi e bollicine fino ai vini rossi del Monferrato e alla regina dei vini piemontesi, la Barbera d'Asti docg.

--> Degustazioni: da €3 per 1 deg. a €10 per 4 deg.; box sapori della tradizione €7

Apprezzato dal pubblico, ritorna a **Casa dell'Asti**, l'appuntamento, venerdì 18 e sabato 19, con il ristorante "**AB - Il Lusso della semplicità**" con in menu i piatti dello Chef Alessandro Borghese, Ambassador della denominazione, in abbinamento all'Asti spumante, in tutte le sue tipologie, e al Moscato d'Asti Docg. Domenica 20 il **Consorzio dell'Asti Docg** ripropone "**AstiCocktail**": 3 cocktail a base Asti e Moscato d'Asti Docg in abbinamento alle tipicità alimentari del territorio dai salumi, ai formaggi, frutta e dolci.

--> Cena al ristorante "Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità" - max 25 posti costo €60

--> AstiCocktail €15

A **Palazzo Ottolenghi** sabato 19 settembre da mettere in agenda **il primo dei due appuntamenti con "Esperienza Vermouth"**, 2 ore di lezione con assaggi, un percorso divertente e interattivo alla scoperta di una delle eccellenze piemontesi, a cura di Fulvio Piccinino. Tanti aneddoti e curiosità, pubblicità vintage e immagini d'epoca. Ogni partecipante porterà a casa con sé la propria bottiglietta di Vermouth con etichetta personalizzata in ricordo dell'esperienza.

Venerdì 18 proseguono le **degustazioni con 5 prodotti** in miscelazione (cocktail a base vermouth) o 5 vermouth in purezza.

--> Assaggio 5 cocktail a base Vermouth - diversi orari - venerdì 18 settembre €10

--> Esperienza Vermouth - sabato 19 settembre dalle 19 alle 21 €30. Per info e prenotazioni info@esperienza.com

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
Francesco Moneta +39 335.6762085 - francesco.moneta@theroundtable.it
Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it
Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it

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



CON IL PATROCINIO DI:



PROVINCIA
di ASTI

COMUNE
di ASTI

CON IL CONTRIBUTO DI:



Ritorna venerdì 18, sabato 19 e domenica 20 l'appuntamento con "**Menù della Douja, Piatto della Douja e Aperitivo della Douja**": l'iniziativa, molto apprezzata da operatori e clienti, è curata **dalla Camera di commercio di Asti** e coinvolge ristoranti, agriturismi e bar del Monferrato Astigiano. Così come proseguono i tour nel territorio segnalati dall'**Ente Turismo Langhe, Monferrato, Roero**.

-->Menu della Douja: tra €30/70 vini esclusi; Piatto della Douja: €16 calice vino compreso; Aperitivo della Douja: 7 euro

LE MASTERCLASS DEL WEEK-END 18/20 SETTEMBRE

€15 - prenotazioni su www.doujador.it

A cura di Piemonte Land of Perfection e dei Consorzi di Tutela soci con la collaborazione di AIS Piemonte.

Venerdì 18/09/20

- ore 18:00 **I NEBBIOLO** (Canavese, Alto Piemonte, Monferrato, Terre Alfieri)

Un focus sui territori di produzione e sulle declinazioni che il nebbiolo, uno dei vitigni più tipici del Piemonte, esprime in ciascuno di essi.

- ore 19:30 **I VITIGNI AROMATICI** (Asti e Brachetto d'Acqui nelle varie declinazioni, Malvasia)

I profumi inconfondibili di questi vini in un percorso che farà scoprire le caratteristiche delle versioni frizzanti e spumantizzate

Domenica 20/09/20

- ore 18:00 **I VITIGNI BIANCHI** (Arneis, Cortese, Erbaluce, Timorasso, Nascetta, Favorita)

I vitigni autoctoni della regione e le loro caratteristiche perché il Piemonte non è solo vino rosso.

- ore 19:30 **VITIGNI RARI** (Baratuciat, Rossese Bianco, Blanchet, Avanà, Chatus, Bequet, Ramiè, Gamba di Pernice, Uvalino)

Le uve meno conosciute, arrivate a noi grazie ad alcuni produttori stoici che hanno conservato le vigne mantenendole in produzione per permetterci di assaggiare alcune chicche.

Approfondimenti e prenotazioni su **www.doujador.it**

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
Francesco Moneta +39 335.6762085 - francesco.moneta@theroundtable.it
Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 - selvaggia.stefanelli@theroundtable.it
Chiara Fossati +39 347.7362313 - chiara.fossati@theroundtable.it