

PROMOTORI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



LA DOUJA D'OR 2020 ACCENDE LE NOTTI DI ASTI

Al via i 4 week-end, dall'11 settembre al 4 ottobre, quando Asti e il Monferrato diventano la capitale del vino del Piemonte.

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

Asti, 9 settembre 2020 - Il primo week-end della **Douja d'Or 2020** accende le notti di Asti da venerdì 11 a domenica 13 settembre, dalle 18 alle 24, e invita, durante il giorno, alla scoperta del Monferrato Astigiano, patrimonio Unesco.

L'**inaugurazione** si apre con i saluti istituzionali del Presidente della Camera di commercio **Erminio Renato Gorìa**, del Vice Presidente della Regione Piemonte **Fabio Carosso**, del Presidente della Provincia **Paolo Lanfranco**, del Sindaco di Asti **Maurizio Rasero**, del Presidente di Piemonte Land of Perfection **Matteo Ascheri** e del Presidente di Fondazione Asti Musei **Mario Sacco** che danno inizio all'attesa kermesse.

Focus sull'evoluzione della Douja con il talk "**Concorso enologico Douja d'Or: verso il futuro**". La Douja d'Or 2020, orfana quest'anno causa Covid della storica competizione nazionale, si presenta completamente rinnovata nella formula - estesa a 4 week-end coinvolgendo Asti e tutto il Monferrato Astigiano - e si interroga sul ruolo dei concorsi enologici nella comunicazione del vino italiano, e quindi sul futuro del Concorso Enologico Douja d'Or, come occasione strategica di promozione dei prodotti e del territorio astigiani.

All'incontro - su invito - alle **ore 17.30 al Teatro Alfieri** - organizzato dalla Camera di Commercio di Asti e coordinato da ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, prendono parte ospiti d'eccezione del mondo del giornalismo e delle istituzioni. Moderati da **Cesara Buonamici**, uno dei volti televisivi più noti, già **Vice Direttrice del Tg5 Mediaset**, sono coinvolti **Luciano Ferraro** de **Il Corriere della Sera**, importante firma del giornalismo del vino italiano, capace di coinvolgere ogni settimana milioni di italiani attraverso storie di vini, produttori e territori; **Alessandro Torcoli**, direttore di **Civiltà del Bere**, rivista storica di settore - ideatore del concorso **WOW** e candidato **Master of Wine**; **Alessandra Piubello**, giornalista, giudice, curatrice della **Guida Vini Luigi Veronelli** e corrispondente di autorevoli riviste estere; e **Leila Salimbeni**, giornalista enogastronomica e coordinatrice editoriale del giornale di vino e lifestyle **Spirito di Vino**. Sul palco intervengono, tra gli altri, **Vito Intini**, presidente di ONAV a cui, da sempre, è affidata la regia tecnica del concorso e **Vincenzo Gerbi**, professore ordinario di **Scienza e Tecnologia degli Alimenti** alla facoltà di Agraria dell'Università di Torino e presidente del Comitato Scientifico di ONAV. Interviene **Filippo Mobrìci**, vice presidente di Piemonte Land of Perfection, in rappresentanza del mondo della produzione vitivinicola piemontese. Le conclusioni sono affidate a **Erminio Renato Gorìa**, presidente della Camera di commercio di Asti e della sua Azienda speciale. Alle prospettive future del concorso sta lavorando anche un tavolo di lavoro composto da alcuni partecipanti al dibattito e dal giornalista **Paolo Massobrio**, firma storica dell'enogastronomia, direttore della guida **Il Golosario** e fondatore di **Club Papillon**.

La serata inaugurale della Douja vede la presenza al Ristorante "Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità", all'interno della Casa dell'Asti, dello **Chef Alessandro Borghese** che conclude così i giorni trascorsi ad Asti e nei vigneti della zona per la registrazione di uno spot e di pillole per la campagna promozionale del Consorzio per la tutela dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, dove il territorio sarà ancor più protagonista.

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:



IL PROGRAMMA DEL WEEK-END 11/13 SETTEMBRE AD ASTI E NEL MONFERRATO ASTIGIANO [Prenotazioni su www.doujador.it](http://www.doujador.it)

Dalle 18 di venerdì 11 settembre **si apre anche il palcoscenico diffuso della Douja d'Or 2020** che si snoda tra le suggestive piazze e gli splendidi palazzi storici di Asti, creando un **percorso tra vino, cibo e cultura**, con numerosi eventi, degustazioni, mostre, iniziative da **prenotare sul sito www.doujador.it**.

In **Piazza San Secondo** nel suo salotto open air, **Piemonte Land of Perfection** propone **"Degustazione 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, se si vuole, con alcuni assaggi di prodotti Dop e Igp tra cui formaggi, salumi e nocciole piemontesi e, novità, il Gorgonzola DOP. 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

A **Casa dell'Asti** - Palazzo Gastaldi - da sabato 12 settembre tutti i venerdì e sabato alle 20.30 il **Consorzio dell'Asti Docg** propone **"Alessandro Borghese - il lusso della semplicità"**, ristorante che propone esclusive cene con i piatti dello Chef, Ambassador della denominazione, in abbinamento all'Asti spumante, in tutte le sue tipologie, e Moscato d'Asti Docg.

Domenica 13 è invece dedicata a **"AstiCocktail"**, con il **bartender** Nicola Mancinone de "Il Confessionale" che propone 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

Nei **giardini di Palazzo Alfieri**, circondati da un'atmosfera che richiama i colori, il paesaggio e il territorio disegnato dalla vite, il **Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato** propone la **"Douja del Monferrato"** per far degustare i grandi vini bianchi e rossi del territorio, in abbinamento ai sapori della tradizione piemontese, in collaborazione con l'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane. Un percorso sensoriale con isole tematiche, organizzate nel rispetto del distanziamento, che dai vini bianchi e bollicine conduce 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

Palazzo Ottolenghi, tutti i venerdì e sabato, ospita **"La Douja del Vermouth"**: in assaggio 5 prodotti in miscelazione (cocktail a base vermouth) o 5 vermouth in purezza con momenti di didattica e con il racconto di curiosi aneddoti sui cocktail proposti e sul ruolo del Vermouth nella storia del bere miscelato.

--> Assaggio 5 cocktail a base Vermouth €10

Venerdì 11, sabato 12 e domenica 13, e tutti i week-end fino al 4 ottobre, **oltre 110 esercizi commerciali di Asti e provincia** aderiscono all'iniziativa lanciata dalla **Camera di commercio di Asti "Menù della Douja, Piatto della Douja e Aperitivo della Douja"**. Ristoranti, agriturismi e bar propongono portate enogastronomiche della tradizione e prodotti tipici del territorio (mappa interattiva con tutti i locali aderenti, realizzata dall'Istituto Artom, su www.doujador.it).

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

Sempre sul sito www.doujador.it è possibile navigare tra le proposte di percorsi naturalistici, sportivi ed enogastronomici raccolti a cura dell'**Ente Turismo 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:



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:

CON IL CONTRIBUTO DI:



LE MASTERCLASS DEL WEEK-END 11/13 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 11/09/20

- ore 19:30 **La BARBERA** (Barbera d'Asti, Barbera d'Alba, Monferrato, Nizza)

La regina del Piemonte, l'uva più coltivata sulle colline meglio esposte del territorio, è uno dei rossi tra i più rappresentativi del Piemonte che, seppur immediato e di facile beva, è capace di attendere per anni il momento migliore per essere consumato.

Sabato 12/09/20

- ore 18:00 **Il NEBBIOLO** (Barolo, Barbaresco, Roero)

Un approfondimento sulle denominazioni più note per apprezzare le diverse anime del nebbiolo prodotti nei territori di Langhe e Roero come il terroir sia un fattore determinante nella produzione dei vini.

- ore 19:30 **BOLLICINE METODO CLASSICO** (bacca bianca - Alta Langa, Erbaluce, Gavi)

Le declinazioni delle bollicine bianche piemontesi, per capire i diversi metodi di vinificazione e apprezzarne il risultato nel bicchiere.

Domenica 13/09/20

- ore 18:00 **Il DOLCETTO** (Dogliani, Diano, Ovada, Pinerolese)

Prodotti in tutto il Piemonte, presentano caratteristiche uniche, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al profumo intenso di fiori e frutti freschi: un approfondimento per apprezzarne le particolarità

- ore 19:30 **Il CORTESE** (Gavi, Alto Monferrato, Colli Tortonesi, Monferrato casalese)

Nell'anno del cortese un appuntamento dedicato all'approfondimento delle varie anime di uno dei vitigni a bacca bianca più importanti del Piemonte.

La Douja è sempre più social

Comincia venerdì 11 e continuerà per ogni week end il Contest "**Fan Douja**": chiunque partecipi alle esperienze della Douja D'Or potrà postare le proprie foto con gli hashtag #doujador2020, il tag al profilo @doujador e l'hashtag ufficiale dell'iniziativa #fandouja.

Le foto del week end che avranno conquistato più like saranno inserite nella Fotogallery del sito www.doujador.it.

La foto più bella di tutti e 4 i weekend della Douja d'Or riceverà una gloria speciale: diventerà la foto di copertina della pagina Facebook ufficiale fino alla prossima edizione!

Il regolamento sui social.

Protagonisti della **Douja d'Or 2020 - il Vino, il Cibo, la Cultura, il Monferrato** sono le Istituzioni e gli Operatori privati del territorio, una squadra composta da **Camera di commercio di Asti e la sua Azienda Speciale, Piemonte Land of Perfection e Fondazione Asti Musei**, con il patrocinio della **Regione Piemonte**, della **Provincia di Asti** e del **Comune di Asti** e con la partecipazione del **Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg**, del **Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato**, in collaborazione con l'**Unione Industriali di Asti** e l'**Ente Turismo 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