

PROMOTORI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



QUESTA È LA NUOVA DOUJA D'OR! PALCOSCENICO DEL VINO, DEL CIBO E DELLA CULTURA PIEMONTESE

Per 4 week-end, dall'11 settembre al 4 ottobre, la sera del venerdì, sabato e domenica Asti e il Monferrato saranno la capitale del vino del Piemonte. Finalmente un evento 'in presenza', in sicurezza grazie alle prenotazioni online e agli accessi contingentati.

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

Asti, 1° settembre 2020 - Riflettori puntati sulla **Douja d'Or 2020**, l'appuntamento di settembre più atteso ad Asti e nel Monferrato astigiano, capace di richiamare visitatori, winelover, turisti del gusto e amanti della cultura e della natura da tutta Italia e dall'estero. Protagonisti 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**.

Rinnovata nella formula, ampliata nel tempo e nello spazio rispetto alle edizioni precedenti (estesa a 4 week-end coinvolgendo Asti e tutto il Monferrato Astigiano) e promossa da una nuova comunicazione il cui visual è liberamente ispirato alle città di De Chirico, la **Douja d'Or - il Vino, il Cibo, la Cultura, Il Monferrato** offre esperienze variegate al pubblico che ha la possibilità di costruirsi itinerari a misura delle proprie passioni sia alla sera – frequentando gli eventi di Asti dalle 18.00 fino alle 24.00 – che di giorno, nel Monferrato Astigiano.

LA DOUJA D'OR AD ASTI....

Tutto inizia **venerdì 11 settembre** alle ore 18.00 al **Teatro Alfieri**, quindi per **4 week-end, dall'11 settembre al 4 ottobre, dal venerdì alla domenica**, la Douja D'Or edizione 2020 avrà come palcoscenico diffuso le suggestive piazze e gli splendidi palazzi storici di Asti, creando un **percorso tra vino, cibo e cultura**, con numerosi eventi, degustazioni, mostre, iniziative in alcuni casi ricorrenti in ogni week-end, in altri ad arricchire giornate specifiche: tutto il programma degli eventi e le relative istruzioni per accedervi in sicurezza tramite prenotazioni on line sono presenti nel sito www.doujador.it.

*"La Douja è una manifestazione che riguarda la nostra terra, il nostro saper fare e produrre. Obiettivi principali sono la valorizzazione dei prodotti del nostro territorio, la crescita e lo sviluppo della nostra provincia, a maggior ragione dopo mesi di lockdown - commenta **Erminio Renato Gorio**, Presidente della Camera di commercio di Asti -. In quest'ottica, oltre 110 esercizi commerciali di Asti e provincia hanno deciso di aderire alla nostra iniziativa '**Menù della Douja, Piatto della Douja e Aperitivo della Douja**': dalla mappa interattiva presente sul nostro sito www.doujador.it e realizzata con l'istituto Artom, si potrà scegliere tra le numerose proposte enogastronomiche della tradizione e tra i prodotti tipici presentati da ristoranti, agriturismi e bar. L'inaugurazione prevista per l'11 settembre sarà, poi, un momento di dialogo con alcuni giornalisti e stakeholder del settore: grazie alla conduzione della vicedirettrice del Tg5 Cesara*

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:



Buonamici e alla collaborazione con l'Onav – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, ci confronteremo sul futuro del nostro Concorso enologico nazionale "Premio Douja d'Or".

Tra gli ospiti d'eccezione partecipanti al dibattito "Concorso Enologico Douja d'Or: verso il futuro" sono annunciati Luciano Ferraro de Il Corriere della Sera; Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del Bere; Alessandra Piubello, giornalista, giudice, curatrice della Guida Vini Luigi Veronelli e corrispondente di autorevoli riviste estere; Leila Salimbeni, giornalista enogastronomica e coordinatrice editoriale del giornale di vino e lifestyle Spirito di Vino.

'Il Vino è il filo conduttore della Douja d'Or e delle sue esperienze' continua **Matteo Ascheri**, Presidente di **Piemonte Land of Perfection**, che rappresenta 14 Consorzi di tutela piemontesi e promuove oltre 44.000 ettari di vigneto, un grande patrimonio enologico costituito da 18 Docg e 41 Doc regionali. *'Questo è il primo grande evento del vino piemontese 'in presenza' dopo il lock-down, una vetrina imperdibile del meglio della produzione enologica della Regione, cui partecipano tutti i Consorzi attraverso i Produttori, alcuni presenti alla Douja per la prima volta'.*

Nella centralissima **Piazza San Secondo**, Piemonte Land of Perfection allestisce "**Piemonte Land alla Douja**", un **salotto all'aria aperta** in cui accomodarsi, **tutti i week-end**, e lasciarsi guidare dai sommelier alla scoperta di tutte le denominazioni che rendono celebre il Piemonte nel mondo. In degustazione anche tipologie di vino meno conosciute ma altrettanto uniche, accompagnate da alcuni assaggi di prodotti Dop e Igp tra cui formaggi, salumi e nocciole piemontesi. La Douja 2020 tiene inoltre a battesimo la neonata collaborazione tra Piemonte Land ed il Consorzio Tutela Gorgonzola Dop: un'occasione unica per assaggiare il Gorgonzola in abbinamenti anche insoliti. Sempre in piazza San Secondo nella "**Cantina della Douja**", gestita da Piemonte Land, si possono acquistare le bottiglie proposte in degustazione.

Appuntamenti imperdibili per gli amanti del vino sono le **12 Masterclass** sui diversi vitigni piemontesi, organizzate da **Piemonte Land** nel **Ridotto del Teatro Alfieri** in **tutti i fine settimana** della Douja d'Or. Un approfondimento sulle denominazioni della regione Piemonte, sui vitigni e sulle uve; un viaggio esclusivo tra i territori culla del patrimonio enico regionale, con i sommelier professionisti **AIS** che accompagnano con la loro esperienza il pubblico attraverso l'eterogeneità e la ricchezza dei calici in degustazione.

Guidato dai ragazzi di **@CantinaSocial**, **venerdì 25 settembre Piemonte Land** propone un **Unconventional Wine Tasting**, appuntamento imperdibile all'insegna della condivisione per scoprire i vini piemontesi. Una degustazione sui generis che potrà essere seguita dalla postazione di Piazza San Secondo o direttamente dal divano di casa attraverso i social.

Chiude gli appuntamenti del super Consorzio Piemontese "**Let's talk: vino, arte e comunicazione**" - **sabato 3 ottobre** - incontro digital per parlare di come si è evoluta la comunicazione e il ruolo centrale che ha svolto negli ultimi mesi, del legame con l'arte in tutte le sue accezioni e il grande valore aggiunto che porta al territorio e alle aziende produttrici. Una chiacchierata in orario aperitivo tra **@CantinaSocial**, alcuni esponenti del giornalismo italiano, stakeholder dell'arte e della comunicazione per fare il punto davanti ad un calice di vino.

Casa Asti in Piazza Roma, la sede del **Consorzio dell'Asti Docg**, apre le sue porte proponendo, **tutti i venerdì e sabato** al ristorante "**Alessandro Borghese - Il lusso della semplicità**", esclusive cene in abbinamento all'Asti spumante, in tutte le sue tipologie, e al Moscato d'Asti Docg per 30 persone, prenotabili sul sito della Douja d'Or. Il celebre chef, Ambassador della denominazione, delle tradizioni, della cultura e dei vignaioli del territorio, sarà presente la sera di venerdì 11 settembre. Protagonista delle domeniche sera è "**AstiCocktail**" con il bar tender

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



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:



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. A disposizione dei visitatori è anche il "Tour di Asti e delle aziende dell'Asti Docg", una mezza giornata in vigna presso le aziende produttrici di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg, oppure un percorso culturale nella città di Asti al termine del quale degustare una coppa dei vini e spumanti dell'Asti Docg in purezza o miscelato, in un locale tipico di Asti. Infine, una **Masterclass** dedicata ai grandi vini aromatici del territorio, **venerdì 18 settembre al Ridotto del Teatro Alfieri**.

Nei **giardini di Palazzo Alfieri**, circondati da un'atmosfera che richiama i colori, il paesaggio e il territorio dei vini del Monferrato, gli ospiti del **Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato** con "**Douja del Monferrato**" tutte le sere possono spaziare tra i grandi vini, bianchi e rossi del territorio eventualmente accompagnandoli con una box di stuzzicherie, presso isole tematiche organizzate nel rispetto del distanziamento e accessibili, come tutti gli altri eventi, a ingressi limitati per slot orari da prenotare sul sito della Douja d'Or.

Focus sulla **Barbera**, la regina del Piemonte, anche nella **Masterclass** dedicata al vitigno più coltivato sulle colline meglio esposte del territorio, **venerdì 11 settembre al Ridotto del Teatro Alfieri** per scoprire le diverse sfumature del Barbera d'Asti, Barbera d'Alba, Monferrato e Nizza.

Palazzo Ottolenghi, tutti i venerdì e sabato, ospita "**La Douja del Vermouth**", una serie di degustazioni che hanno come elemento catalizzatore il Vermouth, il vino aromatizzato la cui produzione ha forti radici storiche nella provincia di Asti. 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. **Sabato 19 settembre e sabato 3 ottobre** sono dedicati a "**Esperienza Vermouth**", evento in cui si ripercorre la storia millenaria del Vino Aromatizzato, dalle sue origini fino alle forme più moderne, durante il quale i partecipanti **realizzano il proprio vermouth personalizzato**.

*'Oltre al Vino, la Cultura è l'altra protagonista della Douja d'Or 2020, nelle sue diverse dimensioni, dai Beni culturali alle Mostre – sottolinea **Mario Sacco, Presidente della Fondazione Asti Musei...** "Asti, città dell'accoglienza in sicurezza, consente al pubblico di visitare durante la giornata i monumenti, i palazzi storici e i poli museali della città, ampliando l'esperienza anche al territorio astigiano. L'obiettivo - prosegue Sacco - è **valorizzare le eccellenze artistiche, culturali ed ambientali del nostro comprensorio in maniera integrata**".*

Inaugura **venerdì 18 settembre**, e sarà in esposizione nelle eleganti sale di **Palazzo Mazzetti** fino al 17 gennaio 2021, la **mostra "Asti, città degli arazzi"** a cura della **Fondazione Asti Musei**. L'antica e rinomata arte arazziera, parte integrante del tessuto artistico e culturale di Asti, vede la nascita del primo laboratorio di tessitura di arazzi con telai ad alto liccio grazie ad Ugo Scassa che porta la manifattura astigiana alla ribalta vincendo, 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 **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**.

La città di Asti vanta una storica e interessante esperienza nel campo del vino biologico. E' un Moscato d'Asti nel 1992, il primo vino biologico certificato in Italia e ad Asti e da almeno un quindicennio si svolge ogni anno "Vinissage" - il Salone del vino biologico, animato dai piccoli vignaioli bio piemontesi. "**Esperienze naturali tra Pellegrino Artusi e le vigne bio**" è l'evento proposto dall'**Associazione produttori di vino biologico sabato 3 ottobre** alle 18.30 presso la

CON LA PARTECIPAZIONE DI:



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:



Sala Platone del Palazzo Comunale di Asti. In occasione del bicentenario della nascita dell'autore del primo codice alimentare, una degustazione guidata tra i vini *cru* biologici Astigiani in abbinamento a una specialità gastronomica preparata secondo l'Artusi.

... LA DOUJA D'OR NEL MONFERRATO

Novità della Douja d'Or 2020 è l'**ampliamento della manifestazione a tutto il territorio provinciale** con l'obiettivo di coinvolgere direttamente anche le imprese vitivinicole, della ristorazione, dell'accoglienza e del turismo che operano nel comprensorio, con l'obiettivo di rilanciare l'economia dell'intera filiera enoturistica e gastronomica astigiana e piemontese.

Sono **oltre 110 gli esercizi commerciali**, tra ristoranti, agriturismi e caffè di Asti e del Monferrato Astigiano che hanno aderito all'**iniziativa della Camera di commercio di Asti Piatto della Douja** (piatto di norma non in menù, creato per l'occasione con l'obiettivo di interpretare in modo autentico e originale una ricetta del territorio, anche antica, cui abbinare un calice di vino piemontese), **Menù della Douja** (proposto dal ristoratore scegliendo tra i piatti in carta quelli che rispondono in modo più autentico e veritiero al recupero della tradizione gastronomica del Monferrato, e del Piemonte più in generale, da abbinare a un massimo di tre vini piemontesi), **Aperitivo della Douja** (proposta con vini riferibili al Piemonte che devono esaltare il territorio di cui sono espressione, accompagnati da un piattino di prodotti tipici dell'astigiano e del Monferrato).

In prima linea in questa offerta di 'esperienze turistiche integrate' è l'**Ente Turismo Langhe, Monferrato, Roero** che contribuisce alla Douja d'Or 2020 organizzando le informazioni del ricco palinsesto di iniziative e percorsi che si svolgono nel Monferrato Astigiano nel periodo della manifestazione. Vivere la Douja d'Or 2020 in modalità diffusa su tutto il territorio grazie agli **Itinerari Astesana** tra paesaggi, arte e gusto, i **Sentieri Gastronomici** da percorrere a zaino in spalla o e-bike, gli originali **Experience Days** proposti da Sistema Monferrato e tutti gli **eventi** sul territorio che si svolgono in concomitanza con la Douja d'Or.

L'obiettivo è invogliare i visitatori, che hanno colto l'occasione dei voucher della Regione Piemonte, a fermarsi sul territorio per scoprire, ognuno secondo le proprie inclinazioni, il meraviglioso ambiente del Monferrato astigiano, patrimonio UNESCO.

In questo gioco di squadra territoriale piemontese entrano a far parte del programma della Douja d'Or – grazie all'iniziativa del **Consorzio dei Vini d'Acqui** - anche gli **Acqui Wine Days**, inedita manifestazione che per tre giorni – da **venerdì 25 a domenica 27 settembre** - valorizzerà vini, cibi e produzione artistica acquese, protagoniste le bollicine dell'Acqui Rosè, nuova scommessa dei Produttori del territorio.

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