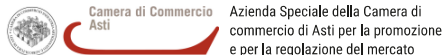


PROMOTORI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



DOUJA D'OR 2020: CRONACA DI UNA SFIDA VINTA

Chiusa la Douja d'Or 2020 con un bilancio più che positivo, si pensa al futuro della storica manifestazione di Asti: la "cultura del vino" come focus

Asti, 4 ottobre 2020

Riposizionare la storica manifestazione di Asti con un importante focus intorno alla "cultura del vino", motore economico del comprensorio e driver capace di attirare un pubblico sempre più qualificato e motivato.

Potrebbe essere questa la nuova fisionomia della **Douja d'Or - "Il Vino, il Cibo, la Cultura e il Monferrato"** – che, in questo bizzarro 2020, ha presentato un nuovo volto, presupposto per innovare ed evolvere l'impostazione generale. Se ne è parlato peraltro nel talk inaugurale organizzato dalla Camera di Commercio – **"Concorso enologico Douja d'Or verso il futuro"** volto ad indagare le prospettive dei concorsi enologici, e in quello di chiusura di manifestazione **"Let's Talk: vino, arte e comunicazione"**, nello spazio di Piemonteland, in cui arte, vino e cibo sono stati identificati come il binomio su cui puntare per la valorizzazione del territorio astigiano.

Partiamo dai "primati" di questa edizione

La Douja d'Or 2020 è stata innanzitutto il **primo evento live del vino rivolto al grande pubblico in Piemonte**, con una formula nuova rispetto a tutte le precedenti edizioni. Una scommessa vinta a giudicare dal gradimento da parte del pubblico che ha aderito alle diverse proposte in modo ordinato e rispettoso delle regole.

Se i numeri non sono paragonabili quantitativamente alle scorse edizioni, dove gli eventi erano ad accesso libero, sono decisamente positivi i 'tutto esaurito', nonostante il sopraggiunto maltempo autunnale, alle Masterclass, alle degustazioni da Piemonte Land in piazza San Secondo, al Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato a Palazzo Alfieri, alla Casa dell'Asti, e a Palazzo Ottolenghi con il Vermouth.

I protagonisti della nuova Douja d'Or sono una squadra composta da **Camera di commercio di Asti** e dalla sua **Azienda Speciale**, da **Piemonte Land of Perfection** e **Fondazione Asti Musei**, con il contributo della **Regione Piemonte** – che ha fortemente voluto la Manifestazione – e i patrocini del **Comune di Asti** e della **Provincia di Asti**, la partecipazione del **Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg** e del **Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato**, e la collaborazione con l'**Unione Industriali di Asti** e l'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**. Una squadra che ha saputo lavorare alla realizzazione di un progetto integrato a vantaggio dell'intera filiera economica del comprensorio, progetto fortemente voluto dalla Regione Piemonte, in particolare dal Vicepresidente **Fabio Carosso** e dall'Assessore all'Agricoltura **Marco Protopapa**.

I commenti dei protagonisti

Asti ha sperimentato un nuovo modello di fruizione dei suoi spazi, allargando le esperienze dal vino, alla cultura e all'arte, alla gastronomia in un evento di grande qualità e accuratezza.

*"Anche in un contesto "di piazza" come la postazione di Piemonte Land, di settimana in settimana - commenta **Matteo Ascheri - Presidente di Piemonte Land** - sono progressivamente aumentate le prenotazioni online rispetto all'ingresso a passaggio. Abbiamo visto tornare*

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:



persone a cui non è bastata una sola sessione di assaggi dei tanti vini piemontesi in carta – dal blasonato Barolo al raro Baratuciat - ma hanno voluto provare diversi vini e livelli di degustazione": quella professionale con le masterclass; amatoriale con le degustazioni allo stand consigliati dai sommelier; o quella per i neofiti con l'*Unconventional wine tasting*. È stato un pubblico motivato e appassionato, che ha potuto scegliere tra le diverse opportunità di assaggio del vino, con oltre 400 etichette a disposizione, e si è sentito al centro dell'attenzione grazie a una modalità di fruizione delle "esperienze" ordinata, professionale e personalizzata. Un pubblico che si è avvicinato al mondo del vino in maniera più consapevole e responsabile.

Con il Menu della Douja, il Piatto della Douja, l'Aperitivo della Douja si è allargata la Douja d'Or al territorio del Monferrato Astigiano. *"Il successo dell'iniziativa legata al cibo tradizionale e tipico - con oltre 110 realtà aderenti tra ristoranti, bar, enoteche - continua **Erminio Renato Gorio - Presidente della Camera di commercio di Asti** - ha dimostrato la volontà da parte del territorio di identificarsi in un evento che vuole valorizzare i propri prodotti tipici e le sue eccellenze. Consolidare questa apertura diffusa a tutto il territorio, coinvolgendo un numero sempre maggiore di realtà, permette al Monferrato Astigiano di proporsi come destinazione turistica integrata, in cui insieme al vino convivano nello stesso luogo più esperienze di viaggio, enologiche, gastronomiche e culturali"*.

La mostra "Asti, città degli Arazzi", in corso a Palazzo Mazzetti fino al 17 gennaio 2021, è stata visitata nelle prime tre settimane di apertura da oltre 1200 persone. *"Un risultato eccellente - prosegue **Mario Sacco - Presidente di Fondazione Asti Musei**. È ora di pensare ad un Museo permanente degli arazzi ad Asti, per valorizzare il patrimonio unico della manifattura arazziera astigiana. Le opere esposte hanno dimostrato il loro carattere esclusivo e la potenzialità che un'esposizione permanente potrebbe avere per la nostra città, a livello turistico. La cultura e l'arte sono vettori di un turismo alto e impegnato a cui Asti vuole e deve mirare"*.

Il Presidente del Consorzio del Barbera d'Asti e dei Vini del Monferrato Filippo Mobrì si dice molto soddisfatto della formula "Vino a Palazzo": *"Le centinaia di degustazioni servite in questi week-end a Palazzo Alfieri ci fanno capire come il nostro vino sia un'attrattiva per un pubblico sempre più interessato a conoscerne le diverse sfumature, i luoghi e i metodi di produzione. Aver allargato al Monferrato Astigiano la manifestazione con tour, eventi ed iniziative per scoprire il territorio, ha fornito una prospettiva più completa e una nuova visione di valorizzazione sinergica di tutto il comparto"*.

"Investire nell'abbinata cibo & vino è davvero vincente" - sottolinea il **Presidente del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg Romano Dogliotti** - commentando il grande successo, con tutte le serate sold out, delle cene firmate dallo Chef Alessandro Borghese, Ambassador dell'Asti Docg. *"Il personaggio Borghese è una calamita naturale di curiosità, ma il Borghese cuoco ha saputo solleticare l'interesse del pubblico proponendo abbinamenti inusuali che hanno valorizzato i nostri vini"*.

Conclude il Sindaco **Maurizio Rasero**, che con la sua amministrazione è stato in prima linea per permettere prima e vigilare poi sul corretto svolgimento della manifestazione: *" Se agli eventi storici - che speriamo vivamente si possano riprendere a fare come il Palio - riusciamo ad affiancare una manifestazione che abbia al centro la cultura del vino, possiamo promuovere l'attrattività della nostra città e contribuire a costruire la fedeltà a questi luoghi, non solo presso il pubblico finale ma anche presso quello specializzato degli operatori e della stampa"*

Il nuovo concept della "Douja d'Or, Il Vino, il Cibo, la Cultura e il Monferrato" ha dimostrato che **Asti può diventare il palcoscenico dell'enologia piemontese** collocandosi a tutti gli effetti tra le capitali del vino Italiane.

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