

PROMOTORI:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL CONTRIBUTO DI:



Il programma della Douja d'Or di venerdì 2, sabato 3 e domenica 4 ottobre 2020

Vino e cultura al centro dell'ultimo week-end della nuova Douja d'Or Vino bio & cibo d'autore Aperture straordinarie dei Palazzi storici di Asti

Ultimo fine settimana per degustare le eccellenze vinicole e agroalimentari piemontesi nei palazzi storici di Asti e i menu della Douja nel Monferrato; proseguono gli appuntamenti culturali con la Mostra "Asti, città degli Arazzi" e, solo sabato 3 ottobre, "Invito a Palazzo".

Vino bio & Cibo d'autore in un connubio perfetto con "Esperienze naturali tra Pellegrino Artusi e le vigne bio", evento organizzato dall'Associazione Produttori Vino Biologico di Asti, città che da 15 anni ospita "Vinissage" - il Salone del vino biologico.

Asti, 30 settembre 2020 - **La Douja d'Or nella sua nuova veste si avvicina al week-end conclusivo sempre supportata da ottimi numeri.** Nonostante il brusco calo delle temperature, nel salotto open air di Piemonte Land of Perfection sono state servite ben 664 degustazioni con 260 box di eccellenze alimentari del territorio, con una concentrazione di presenza la sera del sabato. Diversi giornalisti ed influencer hanno seguito l'Unconventional Wine Tasting di @CantinaSocial, la vendita di etichette - rappresentative delle diverse denominazioni - all'Enoteca della Douja ha superato quota 600 dall'inizio della manifestazione e le 2 masterclass in programma erano sold-out già dalla settimana precedente. L'iniziativa della Camera di commercio di Asti "Menu, piatto ed aperitivo della Douja", con oltre 110 esercizi di Asti e del Monferrato Astigiano coinvolti, ha avuto una buona risposta, così come la mostra "Asti, città degli arazzi" che ha registrato di nuovo oltre 300 ingressi. Sono state 456 le degustazioni servite nell'elegante cortile di Palazzo Alfieri allestito a isole tematiche dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato; al completo, a Casa dell'Asti, le cene con i piatti dello Chef Borghese e un buon andamento anche per Asticoctail; al completo le masterclass del Vermouth.

Sul palcoscenico di Asti va ora in scena l'ultimo week-end della Douja all'insegna di assaggi, degustazioni, masterclass, appuntamenti culturali e una riflessione, voluta da Piemonte Land of Perfection, sul rapporto tra vino, arte e comunicazione.

"Let's Talk: vino, arte e comunicazione" venerdì 2 ottobre alle ore 18.00. E' solo su invito l'ultimo degli appuntamenti speciali di Piemonteland - il super Consorzio delle denominazioni piemontesi - in Piazza San Secondo.

Un incontro *digital* per parlare dei temi strettamente interconnessi al vino. La comunicazione, come si è evoluta e il ruolo centrale che ha svolto negli ultimi mesi; il legame con l'arte in tutte le sue accezioni, intesa anche come architettura e il grande valore aggiunto che porta al territorio e alle aziende produttrici. Una riflessione, attraverso 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.

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:



Parole ed assaggi **sabato 3 ottobre alle ore 18,30 nella Sala Platone del Palazzo Comunale di Asti** con **"Esperienze naturali tra Pellegrino Artusi e le vigne bio"**: un percorso tra i vini *cru* biologici Astigiani – Grignolino d'Asti, Barbera d'Asti, Freisa d'Asti, Moscato d'Asti, Calosso Gamba di Pernice, Albarossa, Ruché di Castagnole Monferrato e Loazzolo - in abbinamento con una specialità gastronomica preparata secondo l'Artusi, celebrando il bicentenario dalla nascita dell'autore del primo codice alimentare. Degustazione guidata da Marco Arturi, giornalista di "La Repubblica". Il **costo della degustazione è di €15; prenotazioni al n° 329 2284049**. L'evento, proposto dall'Associazione produttori di vino biologico di Asti, è un omaggio alla storica e interessante esperienza della città nel campo del vino biologico. E' un Moscato d'Asti nel 1992, il primo vino biologico certificato in Italia e ad Asti, da almeno un quindicennio, si svolge ogni anno "Vinissage" - il Salone del vino biologico, animato dai piccoli vignaioli bio piemontesi.

La **cultura** come asset integrante nella valorizzazione di un territorio e di un evento: attraverso l'iniziativa della Banca di Asti **"Invito a Palazzo"**, cittadini, turisti e appassionati potranno eccezionalmente visitare palazzi storici di Asti generalmente chiusi, perché sede di lavoro. Aprono così le loro porte la sede della **Banca di Asti** (Piazza Libertà 23, info e prenotazioni 0141.393.258) e **Palazzo Mazzetti** (Corso Alfieri 357, info e prenotazione 0141.530.403). Solo **sabato 3 ottobre con visite guidate gratuite** in gruppi di 6 persone con partenza ogni 10 minuti **tra le 10 e le 19, solo su prenotazione.**

IL PROGRAMMA DELLE DEGUSTAZIONI DEL WEEK-END 2/4 OTTOBRE AD ASTI E NEL MONFERRATO ASTIGIANO [Prenotazioni su www.doujador.it](http://www.doujador.it)

In **Piazza San Secondo** proseguono, da venerdì a domenica dalle 18 alle 24, le **"Degustazioni dei vini piemontesi"** organizzate da **Piemonte Land of Perfection**, vetrina dell'intero territorio vinicolo regionale, con una selezione di vini provenienti da tutto il 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. Molto graditi dal 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"** continua a proporre in degustazione **i grandi vini bianchi e rossi del territorio, in abbinamento ai sapori della tradizione piemontese.**

Un percorso sensoriale 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**

Ritorna a **Casa dell'Asti**, l'appuntamento, venerdì 2 e sabato 3 ottobre, 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 4 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**

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:



Mostra "Asti, città degli arazzi"

Fino al 17 gennaio 2021

Focus sulla **cultura** con la **mostra "Asti, città degli arazzi"** a **Palazzo Mazzetti** a cura di **Fondazione Asti Musei**, visitabile **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**

A **Palazzo Ottolenghi**, venerdì 2 ottobre, proseguono le masterclass "**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.

Sabato 3 ottobre, sempre a Palazzo Ottolenghi, va in scena "**Esperienza Vermouth**" dalle 21:00 alle 23:00. Vino, zucchero, erbe e fantasia: diventare vermuttieri attraverso un percorso divertente e interattivo alla scoperta di una delle eccellenze piemontesi. Dai vini ippocratici all'epoca Sabauda – in cui il Vermouth fu "inventato" a Torino da Benedetto Carpano – fino alle alterne fortune del secolo scorso e la sua recente riscoperta. Tanti aneddoti e curiosità, pubblicità vintage e immagini d'epoca. Ogni partecipante, con erbe e spezie, tinture professionali, vino base, contagocce, imbuto, crea la propria ricetta segreta, da portare a casa in ricordo dell'esperienza.

-> **Assaggio 5 cocktail a base Vermouth - diversi orari - €10**

-> **Esperienza Vermouth - €30 - per info e prenotazioni info@esperienza.com**

Ritorna 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 2/4 OTTOBRE

€15 - prenotazioni su www.doujador.it

Appuntamento imperdibile per gli amanti del vino, l'ultima **Masterclass della Douja d'Or 2020** organizzata da **Piemonte Land** nel **Ridotto del Teatro Alfieri**.

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

Domenica 04/10

ore 18:00 **I PASSITI** (Moscato, Brachetto, Erbaluce)

Piemonte terra di passiti. Un focus sulle uve che più si adattano al processo di appassimento in grado di esaltarne le peculiarità.

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:



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