



Ad Asti, dal 6 al 15 settembre, il Salone Nazionale del Vino
La Douja d'Or vede il bicchiere mezzo pieno
*Centinaia di vini Doc e Docg di tutta Italia sposano la grande cucina,
la musica, l'arte e la letteratura*

Domenica 8 settembre il 40° Festival delle Sagre Astigiane
*Le due manifestazioni sono state premiate dal Capo dello Stato, Giorgio Napolitano
con la Targa e la medaglia del Presidente della Repubblica*

ASTI - "Noi vediamo il bicchiere mezzo pieno. E Voi?". Dagli schermi televisivi, con voce e swing di Giorgio Conte, parte l'invito all'ottimismo targato Douja d'Or. Un invito a brindare con gli eccellenti vini italiani, oltre 700 in tutto, proposti in degustazione e in vendita dal 6 al 15 settembre a Palazzo dell'Enofila.

"L'edizione numero 47 del Salone Nazionale dei Vini è un incoraggiamento a lanciare il cuore oltre l'ostacolo - afferma Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti e della sua Azienda Speciale - Siamo consapevoli che i timori per l'economia e il lavoro sono molto forti, ma vogliamo invitare tutti a guardare il futuro con la lente dell'ottimismo e della speranza. Il vino e l'enogastronomia di qualità sono gioielli del made in Italy che l'Astigiano interpreta in modo superbo. La Douja d'Or è un veicolo per far conoscere a tutta Italia i nostri talenti, è una ghiotta occasione per attirare sul territorio chi ancora non ci conosce".

Il programma 2013 della manifestazione è più che mai ricco e di qualità.

I vini "diplomati" al concorso nazionale dagli assaggiatori Onav sono 509 vini con 43 Oscar, il 6% in più rispetto all'edizione 2012, segno della costante crescita qualitativa del vino italiano. Rossi, bianchi o rosati, giovani, maturi o passiti, fermi o vivaci, con bollicine dolci o secche, non manca nessuno all'appello. Tutte le regioni italiane sono rappresentate ed il Piemonte svetta per numeri e varietà.

Poi ci sono gli spazi dedicati alle "perle" del territorio, in collaborazione con i Consorzi di Tutela. La Douja dell'Asti con l'Asti Hour, i nuovi e freschi aperitivi alla frutta. La Douja della Barbera con 137 etichette, dalle cantine blasonate ai giovani emergenti, da degustare insieme a prodotti tipici. E ancora la Douja dell'Alta Langa, con 16 interpretazioni dello spumante brut Metodo Classico, produzione di nicchia del Sud Piemonte. Da assaggiare le 38 grappe italiane premiate dall'Anag con l'Alambicco d'oro.

L'offerta gastronomica conferma gli appuntamenti ormai consolidati: le cene sotto le stelle con le associazioni di categoria Confagricoltura-CasArtigiani, CIA, Confartigianato, CNA, Confcooperative, Confesercenti, Ascom-Confcommercio, Unione Industriale, Coldiretti e Confapi; le serate di degustazione dell'Onav con abbinamenti e temi inediti; il viaggio tra vini e prodotti tipici del Piemonte con le Camere di Commercio del Piemonte; il mercatino delle eccellenze gastronomiche di Asti fa Goal. La rassegna del "Piatto d'Autore" si arricchisce di con una dolce novità.

Gli chef selezionati e apprezzati dalla critica nazionale - Gener Neuv, Cascinalenuovo, San Marco, Cà Vittoria, L'Ametista, Il Bagatto, La Braja, La Fioraia, La Grotta e Bandini - saranno affiancati ogni sera da un maestro pasticcere di Confartigianato - Scagline, Al Mangia e Bevi, Panificio Piemontese, Gelateria Fattorepiù, Dolce e Salato, Barbero Vincenzo, La Dolce Langa, Dolcevita, Istituto Arte Bianca Neive - che preparerà un dolce d'autore e darà testimonianza in diretta della sua arte con uno show cooking di sfiziosità golose. Ogni sera nel cortile dell'Enofila (area portici) si potranno inoltre degustare gelati artigianali a base di Asti Docg, Grignolino, Ruchè, Malvasia e Barbera, realizzati dai maestri pasticceri e gelatieri di Confartigianato.

Dal cibo per il palato al cibo per la mente. Il cartellone di eventi culturali rafforza la formula inaugurata con successo nel 2012, dal teatro alla musica, dalla storia alla letteratura. Tra gli ospiti Paolo Jannacci, Niccolò Fabi, Paola Turci, Alberto Fortis, Giorgio Conte con le storie di "Astigiani, lo scrittore Andrea Vitali (tutti gli eventi sono a ingresso libero e gratuito). Completano il programma quattro convegni di rilievo per temi e testimonianze. Lunedì 9 si parlerà di strategie turistiche: al mattino, a Palazzo Borello, si farà il punto sulle iniziative regionali in vista di Expo 2015; nel pomeriggio, all'Enofila, la scuola alberghiera consegnerà agli studenti il certificato Ecvet e proporrà una riflessione sulla formazione professionale in ambito europeo. Mercoledì 11, a Palazzo Borello, un incontro sulle potenzialità dell'imprenditoria femminile in agricoltura, in collaborazione con la Commissione regionale Pari Opportunità. Venerdì 13 settembre il convegno "Architettura & Vino, potenzialità di un territorio", con le testimonianze di Marchesi de' Frescobaldi, Duca di Salaparuta, Studio Archos, esperti di marketing, turismo e design.

Domenica 8 settembre, un evento nell'evento: il 40° Festival delle Sagre Astigiane. L'appuntamento è atteso da centinaia di migliaia di persone che ogni anno, attratte dall'unicità della manifestazione, accorrono ad Asti per respirare le atmosfere autentiche del mondo contadino. S'inizia di prima mattina con la sfilata storica nelle vie cittadine animata da 3000 figuranti in costumi d'epoca, a piedi, sui carri trainati dai buoi piuttosto che dai roboanti trattori "a testa calda". Ogni paese, con la sua pro loco, mette in scena il lavoro nei campi, i mestieri, le feste contadine e i riti religiosi, dalla vendemmia al battesimo, dalla battitura del grano alla festa di leva. L'edizione 2013 si arricchisce di temi inediti. Tra questi: la Resistenza al femminile, con le staffette partigiane protagoniste di episodi eroici, la prima corsa automobilistica italiana, da Asti a Torino e ritorno; la nascita dell'industria tessile, la storia del "peperone quadrato", e molto altro ancora.

La sfilata termina in piazza Campo del Palio, dove decine di casette, una per ciascuna pro loco, disegnano i confini del villaggio gastronomico che propone il menu più ricco e variegato di ogni tempo. I piatti della quarantesima edizione sono 86, divisi tra antipasti, primi, secondi e dolci. Solo ed esclusivamente ricette tradizionali, tramandate di generazione in generazione e cucinate con materia prima di territorio. Agnolotti, risotti, tagliatelle e polente negli abbinamenti più vari. I grandi secondi della tradizione monferrina: bolliti, fritto misto, bagna cauda e tanti piatti ormai scomparsi dal menu dei ristoranti, come la "puccia" (soffice polenta sciolta nel minestrone di fagioli e condita con burro e formaggio) o il "baciua", lo zampino di maiale lessato, aromatizzato nell'aceto e fritto. Le proposte dolci sono più di trenta, dalle creme ai biscotti dal bunet alle torte "alla moda di un tempo", con tre novità: nocciole "tonda gentile di Langa" zuccherate (Cessole), torta di castagne (Portacomaro) e canestrelli di San Damiano.

A tutto questo si aggiungono le specialità di due pro loco "fuori porta": la polenta concia

con la toma delle Valli di Lanzo (Mezzenile, Torino) e le penne all'amatriciana (Valmontone, Roma). Prezzi alla portata di tutte le tasche, da 1,50 a 7 euro. Area attrezzata per i disabili, in collaborazione con l'Aisla. Sarà attiva la navetta che fa la spola tra l'uscita di Asti Ovest e Asti Est e piazza Gramsci (stazione FS), mentre Trenitalia ha previsto convogli straordinari da Torino per far fronte al flusso di visitatori.

La campagna di comunicazione su scala nazionale, all'insegna del claim "Noi vediamo il bicchiere mezzo pieno. E voi?" ha privilegiato il mezzo televisivo con una pianificazione molto attenta e selezionata delle fasce pubblicitarie su Rai 1, Rai 2, Rai 3 e La 7. Lo spot è in onda dal 28 agosto al 4 settembre negli spazi collegati alle edizioni principali dei telegiornali e in prima serata (tra gli altri, concerto di Jovanotti, lunedì 2 su Rai 1).

Un'attenzione particolare è stata poi dedicata all'area Nord Ovest e in particolare al triangolo Torino, Milano, Genova, con una campagna diretta ai principali organi di informazione integrata da maxi affissioni in postazioni strategiche (tra queste una maxi pubblicità di 115 metri quadrati adiacente alla sopraelevata di Genova, zona Porto Antico). La strategia di comunicazione sui new media riprende e amplia la campagna lanciata nel 2012 con l'utilizzo di nuovi strumenti e canali (da Pinterest a Instagram a Foursquare) e nuovi contest - la collezione di bicchieri di vino on line piuttosto che il libro di ricordi del Festival delle Sagre - che stanno coinvolgendo migliaia di "fans" (già più di 5300 per la Douja e 11mila per il Festival delle Sagre, solo su Facebook). Tra le novità, il racconto in tempo reale della Douja d'Or su Twitter (#filodouja, #degustazioni, #livetwitting durante i convegni con hastag dedicati). Il sito www.doujador.it, già ottimizzato per la navigazione mobile, dedica una pagina a tutti i vini premiati, con link attivo al sito o alle pagine social della cantina selezionata. Moltissime stanno facendo ottima comunicazione del premio ricevuto, segno che la Douja d'Or è motivo d'orgoglio, non solo per gli Astigiani.

La 47^a edizione del Salone Nazionale dei Vini Selezionati - Douja d'Or e la 40^a edizione del Festival delle Sagre Astigiane, manifestazioni organizzate e promosse dalla Camera di Commercio di Asti e dalla sua Azienda Speciale, hanno ricevuto la Targa e la medaglia del Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano.

Il premio è stato annunciato dal presidente della Camera di Commercio di Asti, Mario Sacco, in occasione della conferenza stampa di lancio delle due manifestazioni, che si è svolta questa mattina a Palazzo Borello, sede dell'ente camerale.

All'incontro hanno partecipato i rappresentanti delle istituzioni politiche e economiche che sostengono l'iniziativa e i protagonisti del mondo imprenditoriale e culturale impegnati nella realizzazione delle due manifestazioni.

30 Agosto 2013

Roberta Favrin, responsabile Ufficio stampa, Comunicazione istituzionale e web, Urp

Camera di Commercio di Asti 0141535262 - 3204375300 roberta.favrin@at.camcom.it