

PROGRAMMA

Azienda speciale della Camera di commercio di Asti
per la promozione e per la regolazione del mercato



DCUJA D'OR

53° SALONE NAZIONALE DI VINI SELEZIONATI

6-15 ASTI SETTEMBRE 2019



LE ORIGINI

Il Salone Nazionale di Vini Selezionati Doc, Docg e Igp “Douja D’or”

La Douja (pronuncia dùia), nel dialetto piemontese è l'**antico recipiente di terracotta** utilizzato per travasare, conservare e servire il vino. La maschera piemontese Gianduja, Gian d’la Douja, la usa al posto del bicchiere per le sue allegre bevute. Ad Asti la “Douja d’Or” è sinonimo di festa del vino. La manifestazione, ideata nel 1967 dall’allora presidente della Camera di commercio Giovanni Borello, è cresciuta di anno in anno fino a diventare una delle più prestigiose **fiere-mercato del vino italiano**.

In settembre, nei dieci giorni a cavallo tra il secondo e il terzo week end, vengono presentati in degustazione e in vendita centinaia di vini Doc, Docg e Igp selezionati dagli esperti dell’O.N.A.V., dell’AIS e dell’ASPI con il **concorso nazionale “Premio Douja d’Or”**. Tra i premiati spiccano gli Oscar della Douja d’Or, vini di assoluta eccellenza, insigniti della brocca dorata che simboleggia la manifestazione.



LE NOVITÀ DEL 2019

Il 53° Salone Nazionale “Douja d’Or” si conferma come un evento diffuso che si snoda nel centro storico della città di Asti, partendo da piazza Roma dove sono allestiti il banco di degustazione dei vini premiati e il mercatino delle specialità agroalimentari del territorio, passando per Palazzo Ottolenghi che ospita, oltre alla cantina dei vini della Douja, la rassegna dei vermouth e dei vini aromatizzati, le grappe del premio Alambicco d’Oro ed i migliori distillati del Piemonte, per arrivare alla Scuola Alberghiera dove si possono gustare il piatto e il dolce d’autore accompagnati da Doc e Docg di eccellenza del territorio. Novità dell’edizione 2019 l’area in Piazza Roma dedicata ai sapori del territorio, gestita dalle Associazioni di categoria del settore agricolo (Coldiretti, Confagricoltura e Confederazione Italiana Agricoltori) che presenteranno i prodotti di eccellenza del Monferrato da abbinare alle degustazioni dei vini vincitori della Douja d’Or.

Ma non è tutto. In Piazza San Secondo, i dieci consorzi di tutela piemontesi, coordinati da Piemonte Land of Perfection, propongono in degustazione le più nobili produzioni vinicole regionali; proseguendo in Corso Alfieri si giunge alla Douja del Monferrato nella cornice del prestigioso palazzo Alfieri ove è possibile assaggiare gli ottimi vini tutelati dal Consorzio Barbera e Vini del Monferrato.

Al percorso tra i profumi e i sapori dell’enogastronomia, si aggiunge l’itinerario attraverso i principali musei cittadini (dal Museo di Palazzo Mazzetti alla Cripta e Museo di S. Anastasio, da Palazzo Alfieri alla Domus romana, dalla Torre Troiana al Complesso monumentale di S. Pietro, dal Museo paleontologico al Museo del Risorgimento), in un viaggio che porta il visitatore a vivere un’esperienza fatta non solo di gusto e olfatto (vino e eccellenze alimentari) ma anche di memoria, emozioni e ricordi legati alla storia e alle tradizioni dei luoghi.

Evento di grande rilievo l’apertura dal 13 settembre della mostra *Monet e gli impressionisti in Normandia. Capolavori dalla Collezione Peindre en Normandie* che fino al 16 febbraio 2020 confermerà, grazie ad un eccezionale corpus di 75 opere che racconta il movimento impressionista e i suoi stretti legami con la Normandia, Asti quale capitale internazionale della cultura e dell’arte.

venerdì **6** SETTEMBRE

Giornata inaugurale

Ore 19.00-24.00

APERTURA AL PUBBLICO DEL 53° SALONE NAZIONALE DI VINI SELEZIONATI DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura di Confagricoltura e Confederazione Italiana Agricoltori di Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambicco d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Piemonte

Ore 19.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **Il Cascinalenuovo**: *Quadri di burrata, guazzetto di calamari, gamberi e zucchini*

Pasticceria **Dolce Torteria di Larosa Rosanna**: *Mousse alla nocciola pralinata, gelée di pere, cremoso al gianduja, biscuit senza farina alle nocciole, marmellata, limone su frolla alla vaniglia*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Grignolino d'Asti Doc - Moscato d'Asti Docg*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

**SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE
Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...**

"Degustiamo il nostro Territorio Unesco: gli aromatici d'eccellenza al mondo - Asti Docg e Brachetto d'Acqui Docg - nelle declinazioni secco, rosé, dolce, passito con abbinamenti raffinati e sorprendenti", a cura del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg e del Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

sabato **7** SETTEMBRE

Ore 10.00

TEATRO ALFIERI

Cerimonia di premiazione dei Vincitori del 47° Concorso Enologico Nazionale "Premio Douja d'Or"

Ore 11.00-24.00

53° DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura di Confagricoltura Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambiccio d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 11.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze

vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 18.00

PIAZZA CAMPO DEL PALIO

Inaugurazione del 46° Festival delle Sagre Astigiane con la "Fanfara dei Bersaglieri di Asti Roberto Lavezzeri"

Ore 18.30

PIAZZA CAMPO DEL PALIO

Apertura al pubblico del 46° Festival delle Sagre Astigiane

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **La Fioraia**: *Filetto di maialino, lardo di Moncalieri, salsa al Barbera e gratin dauphinois*

Pasticceria **Dolcevita di Del Trotti Alessandro**: *Bavarese alla cannella con salsa al caramello e mele (Carla) croccanti*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Barbera d'Asti Docg - Asti Docg*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE

Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"I vincitori del 45° Premio Marengo DOC". Degustazioni delle eccellenze premiate al Concorso enologico della provincia di Alessandria accompagnate da assaggi di prodotti tipici a cura di Asperia, Azienda speciale della Camera di commercio di Alessandria (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

Ore 9.15-12.00

46° FESTIVAL DELLE SAGRE ASTIGIANE

VIE DEL CENTRO STORICO

Sfilata delle contadinerie

Ore 11.30-22.00

46° Festival delle Sagre Astigiane

PIAZZA CAMPO DEL PALIO

Villaggio gastronomico

Ore 11.00-24.00

53° DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura di Coldiretti Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambiccio d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 11.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **La Braia**: *Maltagliati al Ruchè con bocconcini di coniglio grigio di Carmagnola e funghi porcini*

Pasticceria **Fattorepiù di Crescio Barbara**: *Morbido di marron glacés con crema di cioccolato fondente e nocciole del Piemonte, marroni canditi e croccante di nocciole (senza glutine)*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Ruchè di Castagnole Monferrato Docg - Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"Degustiamo il nostro Territorio Unesco: gli aromatici d'eccellenza al mondo - Asti Docg e Brachetto d'Acqui Docg - nelle declinazioni secco, rosé, dolce, passito con abbinamenti raffinati e sorprendenti", a cura del Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg e del Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

Ore 17.00-24.00

53^ DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura della Confederazione Italiana Agricoltori di Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambicco d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 19.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **Osteria del Diavolo**: *Il cappon magro della tradizione - trionfo della cucina ligure - ricetta che unisce con maestria i prodotti della terra (verdure) con quelli del mare*

Pasticceria **Al Mangia e Bevi**: *Bavarese ai frutti di bosco, pochée di ribes rosso e meringa*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Dolcetto d'Asti Doc - Brachetto d'Acqui Docg*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dal Consorzio dell'Asti Docg e dal Consorzio di Tutela del Brachetto d'Acqui Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE

Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"Terre del Dolcetto - Viaggio gustativo tra quattro diverse grappe dal vitigno protagonista del 2019", serata di assaggio a cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

martedì 10 SETTEMBRE

Ore 17.00-24.00

53° DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura di Confagricoltura Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambicco d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 18.30-19.15

LETTURE ALFIERIANE IN GIARDINO

GIARDINO DI PALAZZO ALFIERI

A cura dei lettori / attori del Cenacolo Alfieriano, Teatro del Bobore e La Ghironda

Ore 19.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della

cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **Laura's Restaurant**: *Ravioli di patate ripieni di faraona e tartufo nero con coscetta di faraona e mirepoix di verdure*

Pasticceria **Il Biscotto di Oddenino Emanuela**: *Cream tart al gianduja con nocciole croccanti*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Ruchè di Castagnole Monferrato Docg - Brachetto d'Acqui Docg*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dal Consorzio dell'Asti Docg e dal Consorzio di Tutela del Brachetto d'Acqui Docg

L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE

Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"Il Vermouth e i suoi cocktails. Dal Negroni all'Americano: aneddoti e racconti sul più celebre aperitivo", a cura di Gruppo Vini Unione Industriale della provincia di Asti (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

Ore 17.00-24.00

53° DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura di Coldiretti Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambicco d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 19.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane



Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **San Marco**: *Gran bollito ai 7 tagli, il suo consommé con i plin, i bagnetti della tradizione*

Pasticceria **Dolcevita di Del Trotti Alessandro**: *Gratin e crema di limone di Amalfi con vin brulé di Barbera e croccante al cioccolato*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Albugnano Doc - Moscato d'Asti Docg*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE
Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena incontra la Grappa", degustazione guidata di aceto balsamico tradizionale e grappe accompagnati da piattini di prodotti tipici, a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti e Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

Ore 9.00

“Lo Sviluppo dell’Università per il Territorio”

POLO UNIVERSITARIO RITA LEVI MONTALCINI - AULA MAGNA

Presentazione delle opportunità formative offerte dal Polo Universitario astigiano con l’obiettivo di valorizzare l’importanza delle ricadute scientifiche e culturali, economiche e sociali nei confronti della città, del territorio e degli Istituti Scolastici Superiori interessati ai percorsi ed alle attività accademiche

Ore 17.00-24.00

53^ DOUJA D’OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura di Coldiretti Asti

RASSEGNA DI “ASTI FA GOAL” - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell’Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambiccato d’Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 19.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **Il Bagatto**: *Fritto misto con semolino dolce, mela, amaretto, milanese, salsiccia e carote, cervella di vitello, fiore di zuccina ripieno*
Pasticceria **Dolce Salato di Zanetti Massimo & C.**: *Finger food con frolla al cioccolato accompagnato da mousse allo zabaione all'Asti, piccolo tris di cioccolato fondente con nocciola*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Freisa d'Asti Doc - Asti Docg*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"Dalle Alpi alle Langhe: panoramica sui tesori enogastronomici del Cuneese", a cura della Camera di commercio di Cuneo (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

venerdì **13** SETTEMBRE

Ore 10.00-19.00

PALAZZO MAZZETTI

Monet e gli impressionisti in Normandia.

Capolavori dalla Collezione "Peindre en Normandie".

Dopo il grande successo della mostra *Chagall. Colore e magia*, Asti ritorna capitale internazionale della cultura e dell'arte con l'arrivo a Palazzo Mazzetti di un eccezionale corpus di 75 opere che racconta il movimento impressionista e i suoi stretti legami con la Normandia

Ore 17.00-24.00

53° DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura della Confederazione Italiana Agricoltori di Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambicco d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 19.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 19.00-24.00

WINE STREET

Percorso enogastronomico nei ristoranti, bar, enoteche, circoli e negozi del centro storico della città di Asti, a cura dell'Associazione CRE[AT]IVE

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **Bandini**: *Coniglio al "brusc" con tortino di patate all'acciuga*

di timo, rolata di coniglio servita con la salsa di peperoni agrodolci
Pasticceria **Fattorepiù di Crescio Barbara**: *Semifreddo di gianduja con inserto di crema di frutto della passione (maracuja) su biscotto di meliga (senza glutine)*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Terre Alfieri Doc Nebbiolo - Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc*
I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE

Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"I vignaioli raccontano i loro vini da Oscar", degustazione guidata dei vini premiati con l'Oscar al 47° Concorso Enologico Nazionale Douja d'Or, accompagnati da piattini di prodotti tipici, a cura di ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

sabato **14** SETTEMBRE

Ore 10.00-19.00

PALAZZO MAZZETTI

Monet e gli impressionisti in Normandia.

Capolavori dalla Collezione "Peindre en Normandie".

Dopo il grande successo della mostra *Chagall. Colore e magia*, Asti ritorna capitale internazionale della cultura e dell'arte con l'arrivo a Palazzo Mazzetti di un eccezionale corpus di 75 opere che racconta il movimento impressionista e i suoi stretti legami con la Normandia

Ore 11.00-24.00

53^ DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura di Coldiretti Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambicco d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 11.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 18.30-19.15

LETTURE ALFIERIANE IN GIARDINO

GIARDINO DI PALAZZO ALFIERI

A cura dei lettori / attori del Cenacolo Alfieriano, Teatro del Bobore e La Ghironda

Ore 19.00-24.00

WINE STREET

Percorso enogastronomico nei ristoranti, bar, enoteche, circoli e negozi del centro storico della città di Asti, a cura dell'Associazione CRE[AT]IVE

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **Osteria del Diavolo**: *Costine fondenti di maialino piemontese cotte lentamente nella Barbera, laccate con miele di castagno, su letto di crema di patate e polenta ottofile*

Pasticceria **Cioccolateria Barbero**: *Spuma di cioccolato fondente monorigine e nocciole tonde gentili su fondo croccante e biscuit alle mandorle*
Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Nizza Docg - Brachetto d'Acqui Docg*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dal Consorzio dell'Asti Docg e dal Consorzio di tutela del Brachetto d'Acqui Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

SERATE DI ASSAGGIO - PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE

Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"I vignaioli raccontano i loro vini da Oscar", degustazione guidata dei vini premiati con l'Oscar al 47° Concorso Enologico Nazionale Douja d'Or, accompagnati da piattini di prodotti tipici, a cura di ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini (serata su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili")

Ore 8.00-20.00

Giornata Nazionale SLA - PIAZZA SAN SECONDO

Iniziativa di valorizzazione della Barbera d'Asti Docg che diventa oggetto della raccolta fondi per sconfiggere la Sclerosi Laterale Amiotrofica, in collaborazione con Regione Piemonte, DMO Piemonte Marketing, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Unione Industriale di Asti

Ore 10.00

CAMERA DI COMMERCIO - PALAZZO BORELLO

Cerimonia di premiazione del 36° "Alambicco d'Oro" a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti

Ore 10.00-19.00

PALAZZO MAZZETTI

Monet e gli impressionisti in Normandia.

Capolavori dalla Collezione "Peindre en Normandie".

Dopo il grande successo della mostra *Chagall. Colore e magia*, Asti ritorna capitale internazionale della cultura e dell'arte con

l'arrivo a Palazzo Mazzetti di un eccezionale corpus di 75 opere che racconta il movimento impressionista e i suoi stretti legami con la Normandia

Ore 11.00-24.00

53° DOUJA D'OR - PIAZZA ROMA

Banco di degustazione dei 268 vini Doc, Docg e Igp premiati al 47° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

I SAPORI DEL TERRITORIO - PIAZZA ROMA

Prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco di degustazione, a cura di Coldiretti Asti

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PIAZZA ROMA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

ENOTECA - PALAZZO OTTOLENGHI

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

PALAZZO OTTOLENGHI

La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato, a cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti

GRAPPE IN DOUJA - PALAZZO OTTOLENGHI

Degustazione, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail, delle grappe vincitrici del 36° Concorso Alambicco d'Oro e delle migliori produzioni piemontesi a cura di ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e ABI Professional

PIEMONTELAND ALLA DOUJA - PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni delle eccellenze vinicole piemontesi in collaborazione con i Consorzi di tutela del Piemonte

Ore 11.00-23.00

DOUJA DEL MONFERRATO - PALAZZO ALFIERI

Nella cornice di Palazzo Alfieri si presentano le eccellenze vinicole del Monferrato in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese. Ad accogliere gli ospiti un rinfrescante calice di

bollicine. A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane

Ore 20.00

PIATTO&DOLCE D'AUTORE - AFP COLLINE ASTIGIANE

Ristorante **La Braja**: *Filetto di maialino al tartufo nero e tortino di patate filanti*

Pasticceria **Scagline**: *Eclair al cioccolato fondente al 71%*

Entrée con *Asti Secco Docg*

Vini: *Barbera d'Asti Docg - Brachetto d'Acqui Docg*

I vini sono offerti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dal Consorzio dell'Asti Docg e dal Consorzio di Tutela del Brachetto d'Acqui Docg. L'assaggio di grappa è offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Ore 21.00

PALAZZO OTTOLENGHI - SALONE

"De-canter" con il tenore Enrico Iviglia accompagnato da Andrea Campora al pianoforte e Mauro Pavese alla tromba. Serata a invito e su prenotazione - info nella sezione "Eventi collaterali e notizie utili"

SETTEMBRE ASTIGIANO

Domenica 1 settembre **GIORNATA DEL PALIO**

Ad aprire il magico **settembre astigiano**, ricco di eventi che spaziano dalla cultura all'enogastronomia, la prima domenica di settembre è il **Palio di Asti**, una manifestazione le cui origini risalgono al 1275. È di quell'anno infatti, il primo documento certo della corsa che, secondo i cronisti dell'epoca, si teneva ogni anno in occasione della festa del Santo Patrono, San Secondo.

Ancora oggi nel nome del Santo si affrontano ventuno cavalli, montati a pelo, in rappresentanza di altrettanti Borghi e Rioni cittadini e Comuni della Provincia.

Al vincitore va il Palio, drappo di velluto cremisino con l'effigie del santo.

Quest'anno, per celebrare i 1900 anni dal Martirio di San Secondo, l'evento raddoppia: un Palio sarà infatti dedicato ai sette Comuni della Provincia, mentre l'altro sarà appannaggio dei 14 Rioni e Borghi cittadini. Nella stessa giornata quindi 4 corse, 2 drappi e 2 vincitori.

La città imbandierata, in attesa dell'evento, offre il meglio di sé: mercatino del Palio, cene propiziatorie all'aperto, prove ufficiali in pista, sfilata dei bambini, accompagnano i turisti al giorno della corsa che, preceduta da una imponente sfilata in costume medievale, rappresenta davvero il clou della giornata.

IL PROGRAMMA

- Ore 10 PRESSO LE PARROCCHIE CITTADINE**
Cerimonia della benedizione del cavallo e del fantino
- Ore 11 PIAZZA SAN SECONDO**
Esibizione degli sbandieratori dell'A.S.T.A.
- Ore 14 PIAZZA CATTEDRALE**
Avvio del Corteo Storico con la partecipazione di milleduecento figuranti in rappresentanza dei 21 Rioni, Borghi e Comuni della Provincia che partecipano al Palio. L'ultimo a sfilare è il Comune di Moncalvo, vincitore del Palio 2018. Il corteo è aperto dal Gruppo del Capitano del Palio e dagli sbandieratori dell'A.S.T.A. ed è chiuso dal

Carroccio, scortato dagli Armigeri.

Percorso del Corteo Storico: piazza Cattedrale, via Caracciolo, piazza Cairoli, corso Alfieri, via Gobetti, piazza San Secondo, via Garibaldi, via Gardini, piazza Alfieri.

Ore 16

PIAZZA ALFIERI

LE CORSE

Rioni e Borghi cittadini al canapo

1ª batteria da sette cavalli

2ª batteria da sette cavalli

A seguire:

Comuni della Provincia al canapo

Corsa “secca”, proclamazione del vincitore e assegnazione del Palio.

Finale dei Rioni e Borghi cittadini

Corsa da otto cavalli (primi quattro di ciascuna batteria), proclamazione del vincitore e assegnazione del Palio.

Ore 18,30 **CONCLUSIONE DELLA MANIFESTAZIONE**

Durante la manifestazione animazione con gli sbandieratori.

Info: Città di Asti - Servizio Manifestazioni
tel. 0141-399482/399486/399526

E-mail: manifestazioni@comune.asti.it - turismo@comune.asti.it

Biglietteria: biglietteriapalio@comune.asti.it
tel. 0141-399057/399040

Sito web: palio.comune.asti.it

Sabato 21 e domenica 22 settembre **ARTI E MERCANTI**

Rievocazione storica, organizzata da CNA Asti, di un mercato medioevale del 1300: da tramonto a tramonto nel tratto di Corso Alfieri compreso tra via Roero e piazza Porta Torino.

EVENTI COLLATERALI E NOTIZIE UTILI

DEGUSTAZIONE VINI AL SALONE DOUJA D'OR

Al banco degustazione di Piazza Roma si può acquistare un bicchiere di vetro con tasca porta bicchiere a € 1,50. Per l'acquisto di un bicchiere "speciale" con tasca porta bicchiere il prezzo è di € 3.

Vini premiati al Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or": una degustazione al costo di € 2,50 - 3,50 a seconda della tipologia di vino.

PIATTO&DOLCE D'AUTORE

La Rassegna "Piatto&Dolce d'Autore" è realizzata in collaborazione con l'Associazione Albergatori & Ristoratori Astigiani (Ascom Confcommercio Imprese per l'Italia Asti) e Confartigianato Asti. Dieci rinomati ristoranti si alternano presentando un piatto - primo o secondo - abbinato alle eccellenze vinicole del territorio (Barbera d'Asti, Nizza, Albugnano, Ruché, Freisa) offerte dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. A seguire viene proposto un dolce d'autore ideato per l'occasione da maestri pasticceri della Confartigianato abbinato, di volta in volta, con un calice di vino

dolce: Asti Spumante, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui o Malvasia, offerti dai rispettivi Consorzi di Tutela. Per chiudere, un assaggio di grappa offerto dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. L'edizione 2019 sarà arricchita con un'entrée: un calice di Asti Secco Docg in apertura della cena offerto dal Consorzio dell'Asti Docg.

La rassegna è ospitata presso la sede dell'Agenzia di formazione professionale Colline Astigiane e il servizio di sala è affidato agli studenti della scuola nell'ottica di favorire l'innovazione del rapporto "insegnamento/apprendimento", rapporto in cui l'attività didattica realizzata in aula interagisce con le esperienze vissute in contesti di lavoro, ove studenti e docenti consolidano le loro conoscenze, abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove.

Prezzo promozionale: € 19 + € 1 di diritto di prevendita. Per gli importi superiori a € 100, saranno accettati solo pagamenti con carta di credito o bancomat.

L'area ristorazione dispone di 160 posti (tavoli da 10 coperti) e sono previsti 2 turni di servizio: alle 20.00 ed alle 21.30.

EVENTI COLLATERALI E NOTIZIE UTILI

PRENOTAZIONE E VENDITA ON-LINE

Fino al 5 settembre i posti si prenotano e si pagano **esclusivamente on-line**, con carta di credito (anche prepagata), attraverso la piattaforma disponibile sul sito **www.doujador.it**. Chi acquista on-line riceverà sulla casella di posta elettronica indicata all'atto dell'acquisto, la fattura e la ricevuta da stampare e presentare al personale di sala. La piattaforma sarà operativa fino al 15 settembre.

APERTURA CASSE

Dal 6 al 15 settembre i posti invenduti tramite la piattaforma on-line verranno messi in vendita anche alla cassa del "Piatto&Dolce d'Autore" Scuola Alberghiera - Asti, Via Asinari 5, nella fascia oraria 18.30/22.00. Acquistando alla cassa verranno consegnate due copie della fattura: una copia è da presentare al personale di sala, la seconda da trattenere. Per la fatturazione è necessario comunicare il codice fiscale o partita IVA all'operatore in cassa. Telefono solo per informazioni (non potranno essere accolte prenotazioni via telefono per evitare sovrapposizioni con le

prenotazioni online) attivo dal 6 settembre nei giorni lavorativi (da lun. a ven.) dalle 09.00 alle 13.00: 0141 535241.

DOUJA DEL MONFERRATO

A Palazzo Alfieri si degustano i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato (calice bollicine € 3, carnet degustazione da € 6, € 8 e € 10 che comprendono rispettivamente 2, 3, 4 degustazioni di vini a scelta) in abbinamento ai piatti tipici della cucina piemontese realizzati dall'Agenzia di Formazione Professionale Colline Astigiane (€ 5 piatto salato, € 4 piatto dolce).

PIEMONTELAND ALLA DOUJA

Al banco di degustazione dei Consorzi del Vino piemontesi, in Piazza San Secondo, si può acquistare un carnet al costo di € 11 che comprende tre vini a scelta fra le moltissime etichette presenti (due degustazioni da € 2,50 ed una da € 3,50) ed un piattino di prodotti tipici DOP e IGP.

EVENTI COLLATERALI E NOTIZIE UTILI

Sono disponibili anche singoli assaggi, sempre nelle due fasce di prezzo da € 2,50 e 3,50, mentre il costo del solo piattino di prodotti tipici è di € 4.

Calici di vetro e tasche porta bicchieri della Douja sono acquistabili direttamente nell'area di Piemonte Land.

SERATE DI ASSAGGIO

Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

Degustazioni di eccellenze enologiche accompagnate da tipicità gastronomiche al costo di € 10.

È possibile prenotare da lunedì 2 settembre 2019 esclusivamente via mail agli indirizzi sotto indicati:

- **6 e 8 settembre** - degustazioni Consorzio dell'Asti DOCG e Consorzio tutela del Brachetto d'Acqui DOCG - consorzio@astidocg.it - info@brachettodacqui.com

- **7 settembre** - degustazione Azienda Speciale Camera di Commercio di Alessandria - asperia@al.camcom.it
- **9 settembre** - degustazione Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo - info@consorziograppapiemontebarolo.it
- **10 settembre** - degustazione Gruppo Vini Unione Industriale della provincia di Asti - paniate@ui.asti.it
- **11 settembre** - degustazione ANAG anagpiemontepresidente@gmail.com
- **12 settembre** - degustazione Camera di Commercio di Cuneo - prenotazioni@onav.it
- **13 e 14 settembre** - degustazioni ONAV - prenotazioni@onav.it

La prenotazione deve riportare nome e cognome del prenotante, numero di posti richiesti e un recapito telefonico.

Via e-mail sarà confermata la prenotazione e saranno fornite le modalità per procedere al pagamento tramite bonifico bancario. I posti saranno accettati in ordine cronologico di arrivo delle e-mail

EVENTI COLLATERALI E NOTIZIE UTILI

sino ad esaurimento dei posti disponibili. Non sono accettate prenotazioni telefoniche.

Serata “De-canter” con il tenore Enrico Iviglia

Entrata su prenotazione, fino ad esaurimento posti.

È possibile prenotare dal 9 settembre esclusivamente via mail all'indirizzo silvana.negro@at.camcom.it. La prenotazione deve riportare nome e cognome del prenotante, numero dei posti richiesti e recapito telefonico. Non sono accettate né prenotazioni telefoniche né presso gli uffici camerali. I posti saranno assegnati in ordine cronologico di arrivo delle e-mail di prenotazione, sino ad esaurimento dei posti disponibili. La segreteria confermerà la prenotazione.

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

Evento curato dall'Unione Industriale della provincia di Asti, dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte. L'aro-

matizzazione del vino è un procedimento molto antico, risalente ai tempi di Ippocrate, finalizzato a migliorare il gusto dei vini di un tempo ed unire le qualità terapeutiche delle erbe a quelle altrettanto curative attribuite al vino. Con questa Rassegna l'Unione Industriale della provincia di Asti vuole far conoscere al grande pubblico la tradizione, i segreti e le tecniche produttive di questo tipo di bevanda le cui radici astigiane e piemontesi affondano lontano nei secoli e che sono state riscoperte negli ultimi anni.

GRAPPE IN DOUJA

Nel cortile di Palazzo Ottolenghi, ANAG - Assaggiatori Grappa e Acquaviti ed il Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo offrono in degustazione le grappe premiate al 36° Concorso Alambiccico d'Oro e le migliori acquaviti piemontesi, in purezza o sapientemente miscelate in originali cocktail a cura di ABI Professional e, da martedì 10 a venerdì 13 settembre, anche in abbinamenti spiritosi con le “Giornate delle Associazioni GIA”.

EVENTI COLLATERALI E NOTIZIE UTILI

Tante occasioni per assaggiare distillati di qualità ottenuti dal sapiente accostamento delle antiche tecniche di distillazione con i moderni processi di miscelazione.

Per informazioni e news:

FB - Assaggiatori grappa ed acquaviti e Twitter @AnagItalia

Costo degustazioni:

taschina con bicchiere € 2, degustazione grappa € 3, cocktail € 5.

I SAPORI DEL TERRITORIO

Le Associazioni di Categoria del settore agricolo (Coldiretti, Confagricoltura e Confederazione Italiana Agricoltori) servono piattini degustazione di prodotti e prelibatezze del Monferrato da accompagnare ai vini del banco degustazione. Costo piattino degustazione € 4.

RASSEGNA DI "ASTIFA GOAL"

Il mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio è presente in Piazza Roma ed altre specialità della tradizione astigiana.

EDUCAZIONE AL BERE CORRETTO

A Palazzo Ottolenghi, venerdì 6, sabato 7, domenica 8 e sabato 14 settembre, dalle ore 20.00 alle 23.00, momenti di informazione e di sensibilizzazione sul consumo alcolico responsabile a cura della Struttura Dipendenze ASL AT, dell'Ordine dei Farmacisti della provincia di Asti e della Federfarma di Asti. Sarà anche possibile effettuare controllo con alcol test.

GIORNATA NAZIONALE S.L.A. DI DOMENICA 15 SETTEMBRE

Per continuare il processo di valorizzazione della Barbera d'Asti DOCG, senza dimenticare un valore essenziale quale la solidarietà, anche quest'anno, nell'ambito delle Giornate Nazionali S.L.A., in Piazza San Secondo, domenica 15 settembre, avrà luogo la raccolta fondi per sconfiggere la Sclerosi Laterale Amiotrofica, in collaborazione con Regione Piemonte, DMO Piemonte Marketing, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Unione Industriale di Asti.

EVENTI COLLATERALI E NOTIZIE UTILI

LA MOSTRA DI PALAZZO MAZZETTI

Monet e gli impressionisti in Normandia.
Capolavori dalla Collezione Peindre en Normandie.

13 settembre 2019 - 16 febbraio 2020.

Dopo il grande successo della mostra *Chagall. Colore e magia*, Asti ritorna capitale internazionale della cultura e dell'arte con l'arrivo a Palazzo Mazzetti di un eccezionale corpus di 75 opere che racconta il movimento impressionista e i suoi stretti legami con la Normandia. Sul palcoscenico di questa terra, pittori come Monet, Renoir, Delacroix e Courbet - in mostra insieme a molti altri - colgono l'immediatezza e la vitalità del paesaggio imprimendo sulla tela gli umori del cielo, lo scintillio dell'acqua e le valli verdeggianti della Normandia, culla dell'Impressionismo.

ORARIO APERTURA

Da martedì a domenica: dalle 10.00 alle 19.00
(la biglietteria chiude un'ora prima); lunedì chiuso

BIGLIETTI

Intero: € 13 (comprensivo di audioguida)

Ridotto: € 10 (comprensivo di audioguida)

Ridotto gruppi: € 10 (min. 15 persone)

Ridotto scolaresche oltre 6 anni: € 8 ad alunno (comprensivo di visita guidata)

Ridotto scolaresche scuola materna: € 85 a gruppo (min 15 max 25 bambini),
gratuito per gli insegnanti accompagnatori (massimo 2 insegnanti per classe)

LABORATORIO DIDATTICO SCOLARESCE

(tariffe biglietto escluse): € 5 ad alunno

LABORATORIO DIDATTICO EXTRASCOLASTICO

(min 15 max 20 bambini, tariffe biglietto escluse): € 8 a bambino

L'ingresso è gratuito per i bambini di età inferiore ai 6 anni e per i possessori dell'Abbonamento Musei Torino Piemonte e Torino + Piemonte Card

VISITE GUIDATE per gruppi adulti (min 15, max 25 persone, tariffe biglietto escluse): € 8 a persona oltre al costo del biglietto.

INFO E PRENOTAZIONI: Tel. 0141 530403

prenotazioni@astimonet.it, info@fondazioneastimusei.it

www.astimonet.it, www.fondazioneastimusei.it

EVENTI COLLATERALI E NOTIZIE UTILI

I MUSEI DELLA FONDAZIONE ASTI MUSEI

Il biglietto **Smarticket** consente di visitare i sei siti della Fondazione Asti Musei (**Palazzo Mazzetti, Cripta e Museo Lapidario di Sant'Anastasio, Palazzo Alfieri, Domus Romana, Torre Troyana e Complesso Monumentale di San Pietro con il Museo Archeologico**) nei 7 giorni successivi alla prima convalida del biglietto.

I musei della Fondazione Asti Musei osservano il seguente orario:

dal martedì alla domenica, dalle 10 alle 19, ultimo ingresso alle ore 18, ad eccezione del Complesso di San Pietro (dal martedì alla domenica, dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19).

BIGLIETTI (la biglietteria è situata a Palazzo Mazzetti)

In occasione della mostra *Monet e gli impressionisti in Normandia* sarà possibile visitare i musei della Fondazione in abbinamento con l'esposizione temporanea dedicata agli impressionisti grazie ad uno speciale **biglietto cumulativo**:

Intero: € 18

Ridotto: € 15 (previsto per over 65, under 18, studenti universitari)

Ridotto gruppi: € 15 (min. 15 persone)

Ingresso gratuito per i possessori dell'Abbonamento Musei Torino Piemonte

È possibile acquistare soltanto lo Smarticket con le tariffe consuete:

Intero: € 10

Ridotto: € 8 (previsto per over 65, under 18, studenti universitari)

Ridotto gruppi: € 8 (min. 15 – max. 25 persone per gruppo)

Per tutti i biglietti, l'ingresso è gratuito per i bambini di età inferiore ai 6 anni, i disabili con accompagnatore, le guide turistiche, i giornalisti accreditati, un accompagnatore per gruppo e due insegnanti per gruppo classe.

EVENTI COLLATERALI E NOTIZIE UTILI

INFORMAZIONI MEDIA

Responsabile comunicazione e ufficio stampa "Douja d'Or"

Annalisa D'Errico

Tel. 349 5590935

e-mail: press@doujador.it

LA CITTÀ DELLA DOUJA



1 BANCO DI DEGUSTAZIONE DOUJA
Piazza Roma



2 I SAPORI DEL TERRITORIO
Piazza Roma



3 ENOTECA
Palazzo Ottolenghi



4 SERATE DI ASSAGGIO
Palazzo Ottolenghi



5 RASSEGNA DEI VERMOUTH E DELLE GRAPPE
Palazzo Ottolenghi



6 PIATTO&DOLCE D'AUTORE
AFP Colline Astigiane



7 DOUJA DEL MONFERRATO
Palazzo Alfieri



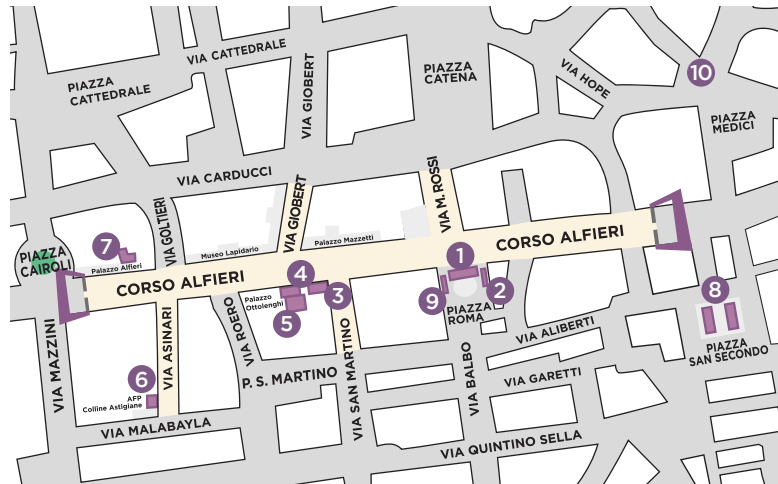
8 PIEMONTE LAND ALLA DOUJA
Piazza San Secondo



9 RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL"
Piazza Roma



10 CAMERA DI COMMERCIO
Piazza Medici 8



LA CITTÀ DELLA DOUJA

ORARI ED INDIRIZZI

Piazza Roma

Banco degustazione vini premiati al concorso
"Douja d'Or"

I Sapori del Territorio

Rassegna delle eccellenze agroalimentari del
territorio Asti Fa Goal

Orario

Da lunedì a venerdì dalle 17.00 alle 24.00
sabato e domenica dalle 11.00 alle 24.00

Palazzo Ottolenghi - Corso Alfieri, 350

Enoteca della Douja

Serate di assaggio

Rassegna dei vermouth e dei vini aromatizzati
Grappe in Douja

Orario

Da lunedì a venerdì dalle 17.00 alle 24.00
sabato e domenica dalle 11.00 alle 24.00
Sabato 7 settembre la cantina della Douja anticipa
la chiusura alle ore 20.00

Palazzo Alfieri - Corso Alfieri, 375

La Douja del Monferrato

Orario

Da lunedì a venerdì dalle 17.00 alle 23.00
sabato e domenica dalle 11.00 alle 23.00

Piazza San Secondo

Piemonteland alla Douja

Orario

Da lunedì a venerdì dalle 17.00 alle 24.00
sabato e domenica dalle 11.00 alle 24.00

Palazzo Mazzetti - Corso Alfieri, 357

Orario

da martedì a domenica 10.00-19.00
(ultimo ingresso 18.00)
Lunedì chiuso

Dal 13 settembre 2019 al 16 febbraio 2020

Mostra Monet e gli impressionisti in Normandia.

Capolavori dalla Collezione "Peindre en Normandie"

**Agenzia di Formazione Professionale delle
Colline Astigiane** - Via Asinari, 5

Piatto&Dolce d'Autore

Orario

Dalle 18.30 alle 22.00

Camera di Commercio - Palazzo Borello

Piazza Medici, 8

Civico Teatro "Vittorio Alfieri"

Via Grandi, 16

Polo Universitario Rita Levi Montalcini

Piazzale Fabrizio De Andrè

PIATTO&DOLCE D'AUTORE

RISTORANTE IL CASCINALENUOVO

Strada Statale Asti-Alba, 15
14057 ISOLA D'ASTI (AT)

Tel. 0141-958166
e-mail: info@walterferretto.com
www.walterferretto.com

RISTORANTE LA FIORAIA

Via Mondo, 26
14034 CASTELLO D'ANNONE (AT)

Tel. 0141-401106
e-mail: info@ristorantelafioraia.it
www.ristorantelafioraia.it

RISTORANTE LA BRAJA

Via San Giovanni Bosco, 11
14030 MONTEMAGNO (AT)

Tel. 0141-653925
e-mail: info@labraja.it
www.labraja.it

RISTORANTE OSTERIA DEL DIAVOLO

Piazza San Martino, 6
14100 ASTI

Tel. 0141-30221
e-mail: info@osteriadeldiavolo.it
www.osteriadeldiavolo.it

LAURA'S RESTAURANT

c/o Hotel Palio - Via Cavour, 106
14100 ASTI

Tel. 0141-34371
e-mail: info@hotelpalio.com
www.hotelpalio.com

RISTORANTE SAN MARCO

Via Alba, 136
14053 CANELLI (AT)

Tel. 0141-823544
e-mail: info@sanmarcoristorante.it
www.sanmarcoristorante.net

RISTORANTE IL BAGATTO

Piazza Cotti, 17
14035 GRAZZANO BADOGLIO (AT)

Tel. 0141-925210
e-mail: info@ristoranteilbagatto.it
www.ristoranteilbagatto.it

RISTORANTE BANDINI

Via Cornapò, 135
14037 PORTACOMARO (AT)

Tel. 0141-299252
e-mail: ristorantebandini@hotmail.it
www.ristorantebandini.blogspot.com

DOLCE TORTERIA LAROSA ROSANNA

Via Roma 34/A
10040 DRUENTO (TO)

Tel. 011-9845947
E-mail: dolcetorteria@gmail.com
www.dolcetorteria.com

PIATTO&DOLCE D'AUTORE

DOLCEVITA DI DEL TROTTI ALESSANDRO

Piazza Alessandro Scotti, 3
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)

Tel. 0141-966679

E-mail: dolcevita22@libero.it

www.dolcevita22.it

FATTOREPIU' DI CRESCIO BARBARA

Via Petrarca 1
14100 ASTI

Tel. 0141-091410

AL MANGIA E BEVI S.R.L.

Piazza A. Piacentino, 7
14030 ROCCHETTA TANARO (AT)

Tel. 0141-644033

E-mail: info@almangiaebevi.it

www.almangiaebevi.it

PASTICCERIA IL BISCOTTO DI ODDENINO EMANUELA

Viale Don Bianco, 24
14100 ASTI

Tel. 333 3349449

E-mail: ilbiscottoasti@gmail.com

www.ilbiscottoasti.it

DOLCE E SALATO DI ZANETTI MASSIMO & C. SNC

Corso Savona, 521
14100 ASTI

Tel. 0141-30504

E-mail: massimozanna@gmail.com

<https://it-it.facebook.com/Pasticceria-Caffetteria-Zanetti-361445310621351/>

PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA BARBERO VINCENZO DI BARBERO MARCO

Corso Torino, 231/233
14100 ASTI

Tel. 0141-211897

E-mail: info@pastibarbero.com

SCAGLINE SNC

Via Garibaldi 4/6
14015 SAN DAMIANO D'ASTI (AT)

Tel. 0141-982004

E-mail: pasticceriascagline@libero.it

www.scagline.it

INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI

**Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato
Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Asti**

Palazzo Borello, Piazza Medici 8 - 14100 Asti
Tel. 0141-535211 - Fax 0141-535272 - 535200

www.doujador.it

www.festivaldellesagre.it

www.at.camcom.gov.it



Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato
Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Asti

Presidente
Erminio Renato Gorla

Direttore dell'Area Valorizzazione Economica Locale
Roberta Panzeri

Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"
Silvana Negro - Francesco Iacono

Coordinamento editoriale
Annalisa D'Errico - Vilma Pogliano

Impaginazione grafica
Andrea Pugliese

Tipografia
Litografia Viscardi Alessandria

www.doujador.it



#doujador

Azienda speciale della Camera di commercio di Asti
per la promozione e per la regolazione del mercato

MAIN SPONSOR

CON IL CONTRIBUTO DI

CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



ASSOCIAZIONI
DI CATEGORIA