



Comunicato stampa

VINO, CONSORZIO ASTI DOCG FIRMA 12 APPUNTAMENTI 58^ EDIZIONE DOUJA D'OR DAL 6 AL 15 SETTEMBRE. OVERTURE PROGRAMMA CON LORENZO SONEGO

RICAGNO (PRES.): MANIFESTAZIONE DI RICHIAMO INTERNAZIONALE GRAZIE SINERGIA TERRITORIO. DENOMINAZIONE PROTAGONISTA DELLA KERMESSE SETTEMBRE ASTIGIANO

(Asti, 29 agosto 2024). Dodici appuntamenti in dieci giorni per un viaggio enogastronomico ed esperienziale guidato dalle bollicine aromatiche più brindate al mondo. È il calendario degli eventi del Consorzio Asti Docg per la 58^ edizione della Douja D'or, dal 1967 manifestazione di punta del settembre astigiano in programma da venerdì 6 a domenica 15 settembre nelle piazze e nei palazzi del centro storico della città piemontese.

Per il presidente del Consorzio Asti Docg, Stefano Ricagno: “La sinergia tra istituzioni, consorzi e realtà produttive è la carta vincente della Douja D'or che, nel tempo, ha saputo varcare i confini locali diventando un evento di richiamo per i turisti nazionali e internazionali. Un'occasione unica anche per il Consorzio Asti Docg che, attraverso i propri appuntamenti, rafforza il posizionamento della denominazione grazie a un cartellone di proposte versatili, con Asti Spumante e Moscato d'Asti protagonisti di inediti percorsi di abbinamento anche in chiave mixology”.

Ad alzare il sipario della Douja D'or firmata dal Consorzio Asti Docg - venerdì 6 settembre dalle 18.30 alle 23 - nel cortile dello storico Palazzo Gastaldi sede dell'ente di tutela, saranno le “Bollicine dell'Asti vibes” in versione aperitivo, shakerate in miscelazione da Piemonte nello Shaker e accompagnate da djset. Ma non solo. All'ouverture del programma all'insegna della convivialità e dello sport, infatti, è previsto il talk – moderato dalla giornalista de La Stampa Daniela Cotto - con Lorenzo Sonego, il tennista brand ambassador del Consorzio Asti Docg partner fino al 2025 dell'Atp Tour con l'Asti Spumante official sparkling wine e silver partner delle Finals di Torino. Inoltre, dal 6 al 12 settembre sarà esposto anche il trofeo delle Atp Finals.

L'appuntamento con le bollicine dell'Asti in modalità mixology si rinnova anche nei giorni successivi e precisamente sabato 7, venerdì 13, sabato 14 e domenica 15 settembre sempre dalle 18.30 alle 23.00.

Domenica 8 settembre riserva invece due appuntamenti in formato famiglia con l'iniziativa “Un grappolo di favole”: letture da ascoltare e sfogliare insieme ai più piccoli in collaborazione con la Piccola libreria indipendente (10.30, 11.30, 15.00 e 17.30; su prenotazione con ingresso libero e gratuito. Bambini accompagnati). Asti Spumante e i formaggi del Piemonte sono gli ingredienti della serata festiva “Dite cheese...” (ore 18.30 su prenotazione) guidata da Sara Valentino, delegata Piemonte di Onaf – Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio. Mixology e jazz sono i compagni di viaggio della Douja di lunedì 9 settembre (dalle 19.00 alle 22.00) con la partecipazione del quartetto Nichilisti dello Swing per “Cocktails in jazz a palazzo dell'Asti”.



Martedì 10 settembre, le tre denominazioni di Asti Spumante metodo classico, Strevi Doc e il Passito di Brachetto d'Acqui promettono una "Sinfonia di mare" (ore 18.30 su prenotazione) con Francesca Lugli di Red Oyster Italia e Guido Bezzo del Consorzio. "Pane, salumi e Canelli Docg" è il menù di mercoledì 11 settembre (ore 18.30, su prenotazione) realizzato in collaborazione con Onas – Organizzazione nazionale assaggiatori salumi e l'Associazione produttori Canelli.

Riflettori accesi e calici di Moscato d'Asti per il tradizionale "Carpionato del mondo" di giovedì 12 settembre (ore 18.30, su prenotazione) che mette al centro la solidarietà. Gli incassi della serata saranno interamente devoluti all'Associazione scientifica per la terapia e la ricerca oncologica Astro, in particolare per l'iniziativa "Pulmino amico".

Inoltre, per tutta la durata della Douja D'Or, degustazioni di Panettone estivo Galup con gelato al Moscato d'Asti, Agnolotti alla robiola e nocciole abbinati all'Asti Spumante in purezza o mixato.

L'accesso al cortile di Palazzo Gastaldi è libero, consumazioni ed eventi dedicati sono a pagamento
Per info e prenotazioni scrivere a consorzio@astidcoq.it;

Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress

Sara Faroni (328.6617921 - ufficiostampa@ispropress.it).

Simone Velasco (327.9131676 - simovela@ispropress.it);

Benny Lonardi (393.4555590 - direzione@ispropress.it).