



COMUNICATO STAMPA

Douja d'Or 2024. Dall'uva ai calici: celebrando il territorio

Asti al centro della scena enologica nazionale: dal 6 al 15 settembre degustazioni, masterclass ed eventi

Ai nastri di partenza la manifestazione storica “**Douja d'Or 2024**” sostenuta da oltre 50 anni dalla Camera di commercio di Alessandria-Asti tramite la sua Azienda Speciale, in collaborazione con numerosi partner.

Per questa edizione, dal 6 al 15 settembre 2024, il centro storico di Asti si trasformerà come sempre in una vivace festa dedicata al vino: dieci giorni di talk, degustazioni, masterclass, incontri, arte, musica e spettacolo con l'obiettivo di mostrare a turisti, addetti ai lavori e appassionati i prodotti enogastronomici del territorio e di sostenere il settore enologico, punta di diamante dell'economia monferrina.

"Il nostro territorio costituisce un patrimonio inestimabile, custode di una millenaria tradizione vitivinicola che ne ha plasmato l'identità. I processi di vinificazione, il tessuto sociale e l'economia locale sono profondamente radicati in questa cultura. È nostro dovere tutelare e valorizzare questo patrimonio, promuovendo un turismo enogastronomico di qualità che possa rappresentare un volano per lo sviluppo economico del territorio. La Douja d'Or, fiore all'occhiello del Settembre Astigiano, rappresenta un esempio virtuoso di come tradizione e innovazione possano convivere e proiettare il nostro territorio verso un futuro prospero" commenta **Gian Paolo Coscia**, Presidente della Camera di commercio di Alessandria-Asti.

Nel dialetto piemontese la “Douja” (si pronuncia dùia) è l'antico recipiente di terracotta utilizzato per travasare, conservare e servire il vino. La maschera piemontese allegra e godereccia del Gianduja, Gian d'la Douja, la usa al posto del bicchiere proprio per le sue allegre bevute in compagnia. **Ad Asti la “Douja d'Or” è da sempre sinonimo di festa del vino.** Una manifestazione, ideata nel 1967 dall'allora Presidente della Camera di commercio Giovanni Borello, che è cresciuta di anno in anno fino a diventare **una delle più prestigiose fiere-mercato del vino italiano** e un'importante vetrina nazionale e internazionale del territorio e dei prodotti astigiani.

Douja d'Or 2024: tutte le novità di un'edizione sempre più diffusa

La Douja d'Or, che richiama ogni anno centinaia di visitatori da tutta Italia e dall'estero - continuerà anche quest'anno ad avere una forma diffusa e itinerante, nelle principali piazze e nei palazzi storici della città.

#doujador #doujador2024



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



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON





Gli spazi animati nella città ospiteranno le proposte di Piemonte Land of Wine, del Consorzio per la Tutela dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOCG, del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, dell'Unione industriale della Provincia di Asti - Gruppo Vini e dell'Associazione produttori di vino biologico. A queste proposte, si affiancano gli appuntamenti organizzati da Anag Piemonte, Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane - Scuola Alberghiera, oltre che le proposte culturali della Fondazione Asti Musei.

Camera di commercio di Alessandria-Asti

L'ente camerale, oltre a sostenere economicamente le iniziative dei partner della Douja d'Or, ha realizzato la visual identity: l'immagine guida di questa nuova edizione della manifestazione vitivinicola. Il visual intende, coi propri colori, valorizzare il classico richiamo all'uva e al vino (viola e giallo), ma anche alla terra e al mondo agricolo (giallo-verde per le colline e la paglia). Il calice rimanda all'occasione di celebrazione, insieme a una sintesi grafica di grappolo i cui acini assomigliano a note musicali per evidenziare il suo legame con la musica e la cultura, rinforzato da alcune bollicine dentro e fuori dal bicchiere per sottolineare l'effervescenza e la vivacità della manifestazione.

L'immagine della Douja d'Or si arricchisce quest'anno del claim "**Dall'uva ai calici: celebrando il territorio**". Il claim scelto vuole evocare un profondo rispetto per la tradizione vitivinicola e per



l'unicità del territorio. Le parole sottolineano l'importanza del processo produttivo, in cui ogni fase, dalla coltivazione dell'uva alla vinificazione, è condotta con cura e attenzione, valorizzando le peculiarità delle zone di provenienza.

Un invito a degustare non solo un vino, ma un pezzo di storia e cultura.

La scelta di valorizzare il territorio va oltre la semplice produzione di vino, coinvolgendo pratiche agricole

sostenibili, la tutela della biodiversità e il sostegno alle comunità locali. Un approccio - promosso dall'ente camerale - che coniuga eccellenza qualitativa e responsabilità sociale.

Tra gli altri strumenti di comunicazione gestiti dalla Camera di commercio di Alessandria-Asti spiccano il sito istituzionale doujador.it e i profili social ufficiali ([Facebook](#), [instagram](#), [X](#), [Youtube](#)). Saranno inoltre realizzati una mappa e dei bottiglioni ad altezza uomo (posti all'ingresso delle diverse location) con l'obiettivo di accompagnare i visitatori e gli appassionati del vino lungo i punti d'interesse della Douja d'Or.

#doujador #doujador2024



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



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE di ASTI



IN COLLABORAZIONE CON





Durante i giorni della Douja, la Camera di commercio di Alessandria-Asti ospiterà presso la propria sede di piazza Medici 8 le **Wine Masterclass** organizzate da Piemonte Land of Wine, oltre che la **premiazione del Concorso "Alambicco d'Oro 2024"**, a cura di ANAG: quest'ultimo evento si terrà il 9 settembre a partire dalle ore 9.30. La premiazione si inserirà all'interno del convegno **"Della Grappa e degli altri Spiriti. Sfide e opportunità per un futuro sostenibile"** a cui prenderanno parte, dopo i saluti istituzionali:

- *Alessandro Marzadro*, Assodistil con "Lo stato dell'arte della Grappa";
- *Lorenzo Guerrini*, TESAF (Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali) con "Lo stato dell'arte del Gin";
- *Pierstefano Berta*, Direttore del Consorzio del Vermouth di Torino con "Lo stato dell'arte del Vermouth";
- *Leonardo Veronesi*, Barman ed esperto Mixology con "Lo stato dell'arte della Mixology";
- *Nuccio Caffo*, Presidente del Consorzio Nazionale Grappa con "Il futuro della grappa passa per l'export?".

Infine, per le Donne della Grappa ANAG, *Donatella Clinanti* (delegata dell'Accademia della cucina) parlerà della cucina del riuso. Seguirà la consegna degli attestati ai vincitori del 41esimo concorso "Alambicco d'Oro". Sempre il 9 settembre, alle ore 15, si terrà la masterclass "La grappa in miscelazione" a cura di Leonardo Veronesi, esperto Mixology.



Ad Asti,
dal 6 al 15 settembre,
tutti i giorni.

Per info e orari:
www.doujador.it



1 CAMERA DI COMMERCIO DI ALESSANDRIA-ASTI

- Wine Masterclass
- Concorso "Alambicco d'Oro"

4 PALAZZO DEL COLLEGIO

Rassegna del Vermouth di Torino

7 CASCINA DEL RACCONTO

Crediamo in BIO: degustazioni di vini biologici

2 PALAZZO MAZZETTI

Mostra "Carlo Carosso. Dioniso e Orfeo, poesia e colori del mito"

5 PALAZZO GASTALDI

GAME SET e Bollicine aromatiche: degustazioni di Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG

8 TEATRO ALFIERI

Degustazioni di grappe

3 PIAZZA SAN SECONDO

Degustazioni selezione vini Piemonte e Enoteca della Douja

6 PALAZZO ALFIERI, PIAZZA CAIROLI, PALAZZO DEL MICHELERIO

Barbera d'Asti Wine Festival

9 VIA ASINARI 5

Proposte enogastronomiche

#doujador #doujador2024

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



Piemonte
Land of Wine
UNITED TO PROMOTE PIEMONTESE WINES

CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON





La Camera di commercio di Alessandria-Asti ospiterà, sempre in piazza Medici 8 ad Asti, il **convegno “L’etichettatura per i prodotti delle distillerie”**, organizzato dal Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, sul tema delle etichette dei prodotti e sulle regole di utilizzo: l’appuntamento è in programma **giovedì 12 settembre** alle ore 10 presso la sala conferenze. I relatori saranno Angelo Di Giacomo, già responsabile ICQRF, e Gabriele Castelli di Federvini. L’incontro offrirà un aggiornamento sul complesso argomento dell’etichettatura, anche alla luce del nuovo corso delle Indicazioni Geografiche, ed è rivolto a produttori, operatori delle aziende, tecnici del settore, assaggiatori e giornalisti. L’ingresso al convegno è libero. Info: tel. 335.7040378.

Piemonte Land of Wine

Quest’anno, ritornano le **masterclass allestite nel salone della Camera di commercio di Alessandria-Asti** (piazza Medici 8, ad Asti): è previsto un “faccia a faccia” tra vitigni e vini piemontesi e vini d’Europa. Qualche esempio? Freisa, Grignolino, Pelaverga e Ruché che incontrano Cabernet Franc, Cinsaut, Grenache e Mondeuse; la Barbera con i vini spagnoli della Rioja o ancora il Canelli docg da uve moscato bianco e i Moscati dall’Alsazia alla Grecia. Costo: 20 euro a persona, prenotazioni allo 366/9108203, info@piemonteland.it.

Piemonte Land, come di consueto, avrà la sede principale in **piazza San Secondo** con una tensostruttura che ospiterà un salotto a cielo aperto e un banco d’assaggio con 500 etichette. Tornerà anche l’**Enoteca** di Piemonte Land, sempre in piazza San Secondo: un’area all’interno della quale scegliere tra le 500 etichette proposte in degustazione e acquistarle.

La tensostruttura ospiterà la rassegna musicale “**Various Music**” con gruppi e artisti che interpreteranno dallo swing al folk, dal groove alla musica classica. Ci sarà spazio anche per celebrare il vitigno dell’anno, il Brachetto, con l’evento “**AperiBRACHETTO, vitigno dell’anno 2024 – WINE & COCKTAIL**”.

Per **Francesco Monchiero**, presidente di Piemonte Land of Wine, le parole d’ordine per la Douja d’Or 2024 sono due: territorio e paesaggio. “*Sono tra le caratteristiche principali che fanno grandi i nostri vini - spiega -. Quest’anno cade il decennale della proclamazione dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato Patrimonio dell’Umanità e sito Unesco. Un riconoscimento che è arrivato in Piemonte ben prima di altre pregiate aree vinicole italiane e europee. Un riconoscimento che è frutto del lavoro di donne e uomini che hanno consacrato la loro vita tra i filari. Non dobbiamo dimenticarlo e dobbiamo esserne fieri. Sono convinto che eventi come la Douja servano non solo a promuovere i nostri vini, ma anche a valorizzare un territorio che ne è parte intrinseca. Da qui dobbiamo pensare a un Sistema Piemonte enoturistico, culturale e rispettoso del paesaggio e dell’ambiente, che formi un grande mosaico di opportunità per il futuro delle nostre terre*”.

#doujador #doujador2024



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



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON





Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti

La proposta per la Douja d'Or si presenta sotto il titolo **"GAME, SET e Bollicine aromatiche"**. Si comincia il 6 settembre, nel cortile di Palazzo Gastaldi, in piazza Roma, sede dell'ente di tutela. Dalle 18.30 alle 23 "Bollicine dell'Asti vibes" in versione aperitivo, shakerate e accompagnate da dj set. L'appuntamento sarà replicato il 7, il 13, il 14 e il 15 settembre sempre dalle 18.30 alle 23.00. Poi una lunga serie di eventi golosi ed esperienze sensoriali firmati Asti docg. L'8 settembre due appuntamenti "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).

Poi il classico abbinamento tra Asti Spumante e i formaggi del Piemonte e non solo con la serata **"Dite cheese"** (dalle 18.30 su prenotazione) guidata da Sara Valentino, delegata Piemonte di Onaf, l'organizzazione nazionale di assaggiatori di formaggio. **"Let's swing, le vibes dell'Asti incontrano il Jazz"** lunedì 9 settembre (dalle 19 alle 22) con la partecipazione del quartetto Nichilisti dello Swing per Aperitivo in jazz a Palazzo dell'Asti. Martedì 10 settembre, le tre denominazioni di Asti Spumante metodo classico, Strevi Doc e Passito di Brachetto d'Acqui al centro della **"Sinfonia di mare"**, dalle 18.30 su prenotazione, con Francesca Lugli di Red Oyster Italia e Guido Bezzo del Consorzio. **"l'Arte dell'abbinamento: pane, la sapidità dei salumi e Canelli Docg"** è il menù di mercoledì 11 settembre (dalle 18.30, su prenotazione) realizzato in collaborazione con Onas, l'organizzazione nazionale degli assaggiatori di salumi. Calici di Moscato d'Asti per il **"Carpionato del mondo"**, protagonista il carpione famosa ricetta piemontese, giovedì 12 settembre (dalle 18.30, su prenotazione) con scopo solidale.

Il 6 settembre alle 18.30 è previsto il talk – moderato dalla giornalista de La Stampa Daniela Cotto - con **Lorenzo Sonogo**, il tennista brand ambassador del Consorzio Asti Docg. Inoltre, dal 6 al 12 settembre sarà esposto il trofeo delle Atp Finals.

Il presidente del Consorzio Asti Docg, **Stefano Ricagno** commenta così la partnership tra l'ente consortile e la Douja d'Or di Asti: *"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 l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti protagonisti di inediti percorsi di abbinamento anche in chiave mixology"*.

Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Anche quest'anno il Consorzio parteciperà alla Douja d'Or Edizione 2024, che tornerà ad animare le piazze principali e i palazzi storici di Asti dal 6 al 15 di settembre per celebrare le eccellenze vinicole del territorio.

#doujador #doujador2024



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





Quest'anno il Consorzio partecipa sotto una veste speciale lanciando la prima edizione del Barbera D'Asti Wine Festival, che arricchirà il programma della Douja con masterclass e degustazioni guidate da massimi esperti italiani e internazionali del mondo wine come Veronika Crecelius, Gianni Fabrizio, Aldo Fiordelli, Andrea Gori, Othmar Kiem, Jeff Porter, Andrea Radic, Marco Sabellico e approfondimenti sulla Barbera d'Asti e le eccellenze del Monferrato e food experience tra le vie e le piazze del centro storico di Asti.

“Quest'anno abbiamo voluto ampliare il calendario di iniziative e di eventi già organizzati dalla storica Douja d'Or, con un format che mette in luce tutte le sfumature di uno dei vitigni più importanti del nostro territorio, la Barbera. L'unione di queste due sinergie, Douja d'Or e Barbera D'Asti Wine Festival, è volta a raccontare, con maggiore forza, la storia e le caratteristiche uniche delle interpretazioni più significative del Monferrato. Attraverso Masterclass, degustazioni, talk e banchi d'assaggio vogliamo guidare appassionati e curiosi alla scoperta del nostro territorio e delle nostre perle enologiche” commenta il Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, **Vitaliano Maccario**.

Unione industriale della Provincia di Asti - Gruppo Vini

Sarà il suggestivo cortile del Palazzo del Collegio, sede della Biblioteca Astense “Giorgio Faletti” (ingresso da via Carducci 64) ad ospitare la X edizione della **Rassegna dei Vermouth e dei Vini aromatizzati** promossa dal Gruppo Vini dell'Unione Industriale della Provincia di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino nell'ambito della Douja d'Or 2024. Come di consueto saranno proposte in degustazione oltre 50 tipologie di Vermouth di Torino suddivise in Vermouth di Torino Rosso, Vermouth di Torino Ambrato, Vermouth di Torino Bianco, Vermouth di Torino Dry, che il noto Bartender Nicola Mancinone insieme allo staff de “Il Confessionale-Vermouth and Mix” somministreranno in purezza o in miscelazione per la preparazione dei più importanti cocktail internazionali. Questi gli orari di apertura del banco degustazione: 6 settembre: 18.30 – 01.00; 7 settembre: 18.30 – 01.00; 8 settembre: 14.30 – 24.00; 9 settembre: 18.30 – 23.00; 10 settembre: 18.30 – 24.00; 11 settembre: 18.30 – 24.00; 12 settembre: 18.30 – 24.00; 13 settembre: 18.30 – 01.00; 14 settembre: 18.30 – 01.00; 15 settembre: 18.30 – 23.00. Il costo delle degustazioni, è di 5 € per la degustazione di vermouth in purezza e di 7 € per la degustazione di cocktails a base vermouth in miscelazione. La nuova location ha consentito di avviare una collaborazione con la Fondazione Consorziale Astense Giorgio Faletti grazie alla quale sono state programmate tre giornate di incontri all'**Ora del Vermouth®** che avranno luogo presso il cortile della Biblioteca:

- **10 settembre 2024**, ore 18.30 - Fulvio Lavina e Giuseppe Bilella, “Gli Uomini e le donne che fecero l'impresa di Canelli”. Modera Giusi Mainardi, giornalista; ore 21.00 - Sebastiano Barisoni, giornalista e conduttore radiofonico di Radio 24 “Focus economia”. Modera Filomena Greco “Il Sole XXIV Ore”.

#doujador #doujador2024



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON





- **11 settembre 2024**, ore 18.30 - Giuliano Giovine, “Re dei lavoratori e re dei vagabondi. I bottai di Canelli e dell’Astigiano (1890-1945)” intervistato da Giusi Mainardi, giornalista; ore 21.00 - Antonio Polito, editorialista del Corriere della Sera, “Il Costruttore: le cinque lezioni di De Gasperi ai politici di oggi”. Modera Filomena Greco “Il Sole XXIV Ore”.

*“L’Unione Industriale della provincia di Asti, nell’ambito del proprio ruolo, ha sempre collaborato con le istituzioni locali agli eventi più importanti del territorio - afferma il Presidente dell’Unione Industriale della Provincia di Asti, **Luigi Costa** -. L’organizzazione della Douja del Vermouth da parte della nostra associazione vuole sottolineare l’importanza che riveste sulla nostra provincia la filiera del vino. Questa rassegna è un omaggio al vermouth, un prodotto nato a Torino e che ha conosciuto una rilevanza internazionale tra fine ‘800 e i primi anni 30 del ‘900 grazie alle imprese storiche della nostra provincia. Quest’anno la rassegna compie 10 anni, un traguardo importante che testimonia il successo di questa iniziativa tra il pubblico”.*

Associazione produttori di vino biologico

Il Programma dell’Associazione Produttori del Vino Biologico, sotto il titolo di “**Crediamo in BIO**”, coinvolgerà i ristoratori astigiani con AntipAsti Festival, i vignaioli e gli studenti della Scuola Alberghiera.

Al pubblico dei visitatori si offrirà la possibilità di degustare i vini al bicchiere nei locali alleati della Città, e alla Cascina del Racconto di via Bonzanigo, prenotare degustazioni alla scoperta degli abbinamenti con le specialità degli “Osti Narranti”, la focaccia e le pizze artigianali dei maestri fornai in collaborazione con il Molino Signetti. La cena della vendemmia con “Il grande Bollito misto alla piemontese” organizzata domenica 15 in collaborazione con la Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti sarà dedicata al giornalista Luigi Veronelli e al gastronomo Giovanni Gorla.

Quest’anno il **Premio "Barbateller" - I comunicatori del vino** verrà assegnato a:

- **Barbara Guerra**, co-direttore 50 Top Pizza;
- **Giorgio Garrone**, responsabile Ufficio stampa Polo Universitario Rita Levi Montalcini;
- **Leo Rieser**, autore Slow Food Editore e Repubblica.

“L’Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte ha il piacere di partecipare alla ‘Douja’ con un programma di iniziative che hanno l’obiettivo di promuovere e divulgare la cultura del vino biologico. La sostenibilità ambientale è al primo posto delle aspirazioni dei vignaioli biologici che con dedizione ed esperienza portano in alto il valore della produzione vinicola biologica certificata” dichiara il Presidente **Enrico Rovero**.

Musei di Asti

A Palazzo Mazzetti sarà visitabile la più completa mostra antologica sull’arte di Carlo Carosso (Asti, 1953 - 2007), che intende celebrare nell’ambito della Douja d’Or l’opera e il genio dell’artista dei “Bacchi”.

#doudador #doudador2024



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



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON





La mostra “**Carlo Carosso. Dioniso e Orfeo, poesia e colori del mito**”, realizzata dalla Fondazione Asti Musei, in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, il Comune di Asti e la Banca di Asti, è curata dal poeta Francesco Antonio Lepore ed accompagnata da un catalogo con la prima monografia critica che esplora in modo esaustivo l'intera produzione artistica dell'artista italo-greco, di padre astigiano e madre dell'isola di Samo. L'esposizione sarà visitabile tutti i giorni della Douja, dalle 10:00 alle 19:00 (ultimo ingresso ore 18) in Corso Alfieri 357, ad Asti.

Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo

Sarà di nuovo la **Sala Gianni Basso del Teatro Alfieri** a ospitare le tradizionali serate di degustazione guidata, che vedranno protagonisti mastri distillatori, esperti di miscelazione e assaggiatori professionisti di ANAG Piemonte. In programma tre serate che avranno inizio alle ore 21 con ingresso da via Al teatro Alfieri; si inizia **venerdì 6 settembre** con “**Piemonte, una Regione che distilla**”, il tradizionale incontro con i mastri distillatori e i loro prodotti in degustazione; **mercoledì 11 settembre** sarà la volta de “**La Grappa nello Shaker**”, l'appuntamento dedicato alla miscelazione con degustazione di cocktail a base grappa preparati da Nicola Mancinone, mentre **venerdì 13 settembre** con “**Grappa e Cioccolato, magico connubio**” si gusteranno intriganti abbinamenti insieme agli esperti di ANAG Piemonte. Info e prenotazioni: **335.7040378** oppure info@consorziograppapiemontebarolo.it.

Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane - Scuola Alberghiera

Numerose le proposte enogastronomiche e gli eventi che si terranno nella sede della Scuola Alberghiera in Via Asinari 5, ad Asti:

- **Venerdì 6 settembre 2024:** Open Bar dalle 18.30 alle 21.30 con i drink realizzati con i prodotti dell'azienda locale Famiglia Cerutti Liquori dal 1959 in accompagnamento a finger, frivolezze della cucina e Agnolotti al Plin della Scuola al burro aromatizzato.
- **Martedì 10 settembre 2024:** Cena a più mani realizzata dai ragazzi/e della Scuola alberghiera di Agliano Terme e Asti e dagli ex allievi/e oggi Chef e Maestri pasticceri di aziende del territorio. In accompagnamento i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato (h.19.30).
- **Giovedì 12 settembre 2024:** Cena con Sua maestà "Il Fritto misto alla piemontese" in accompagnamento ai vini del Monferrato (h.19.30).
- **Venerdì 13 settembre 2024:** Open bar dalle 18.30 alle 21.30 con i drink realizzati con i prodotti dell'azienda locale Famiglia Cerutti liquori dal 1959 in accompagnamento a finger e specialità del territorio.
- **Domenica 15 settembre 2024:** Cena in collaborazione con l'Associazione Osti Narranti e l'Associazione Produttori del vino biologico (h.19.30).

#doujador #doujador2024



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



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE di ASTI



IN COLLABORAZIONE CON





Per informazioni e/o prenotazioni telefonare dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13 allo 0141351420 oppure inviare una mail all'indirizzo segreteria@afp-collineastigiane.com. Tutte le serate saranno gestite dagli allievi/e dell'Agenda di Formazione professionale Colline Astigiane (Scuola alberghiera di Agliano Terme e Asti) e dai partner citati.

Tutti i programmi dettagliati si possono consultare sul sito www.doujador.it

Asti, 30 agosto 2024

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Camera di commercio di Alessandria-Asti

Annalisa D'Errico | +39 349.5590935 | www.doujador.it

#doujador #doujador2024



IN COLLABORAZIONE CON

