

Asti ● 9 – 18 settembre

• DOUJA D'OR 2022 •

IL VINO ● SEMPRE AL CENTRO ●

PROGRAMMA



www.doujador.it



PROMOTORI:

Camera di Commercio
Alessandria-Asti

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

MUSEI DI
ASTI

Piemonte
Land of Wine
UNITED TO PROMOTE PIEMONTESE WINES

Unione Industriale
della Provincia di Asti

DOUGASTI D'ORO
MUSCATO D'ASTI

CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
DEL VINO BIOLOGICO
DEL PIEMONTE

CON IL PATROCINIO DI:

REGIONE
PIEMONTE

PROVINCIA
di ASTI

COMUNE
di ASTI

E IN COLLABORAZIONE CON:

FONDAZIONE
CASA DI BIANCO DAL 1842

BANCA DI ASTI
CASA DI BIANCO DAL 1842

CONFCOMMERIO
INDUSTRIE ASSICURATIVE
ASTI

PROGRAMMA GENERALE

Dal 9 al 18 settembre, tutti i giorni.

Lunedì - Giovedì ore 18.00-24.00

Venerdì ore 18.00-01.00 • Sabato ore 11.00-01.00 • Domenica ore 11.00-24.00

DEGUSTAZIONE VINI PIEMONTESI

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci

Una selezione di vini provenienti da tutto il territorio piemontese da degustare nel cuore di Asti.

Un salotto all'aria aperta in cui accomodarsi e lasciarsi guidare dai sommelier alla scoperta di tutte le denominazioni che hanno reso famosa la nostra Regione nel mondo.

Una carta dei vini digitale, con oltre 500 etichette, consultabile tramite apposito QR code, aiuterà nella scelta delle etichette che copriranno l'intera gamma di tipologie prodotte: bollicine, bianchi, rosé, rossi, aromatici e passiti.

Degustazioni vini: 4 €, 5 € a seconda della tipologia.

Assaggi di Gorgonzola DOP, formaggi e salumi Dop e Igp piemontesi: 5 €

Assaggi di pasticceria secca a base di nocciola: 4 €

Ogni sera spettacoli a ingresso libero con consumazione (calendario dettagliato negli "Appuntamenti speciali")

• Info tel. 366.9108203 www.doujador.it

DEGUSTAZIONI DI VERMOUTH IN PUREZZA E IN MISCELAZIONE

CORTILE DI PALAZZO OTTOLENGHI - Corso Vittorio Alfieri, 350

A cura dell'Unione Industriale di Asti in collaborazione con il Consorzio del Vermouth di Torino

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 e lo staff de "Il Confessionale-Vermouth and Mix" somministreranno in purezza o in miscelazione per la preparazione dei più importanti cocktail internazionali al grande bancone, che sarà allestito all'interno del cortile di Palazzo Ottolenghi. Grazie ad una collaborazione con Confcommercio Imprese per l'Italia, la degustazione potrà essere accompagnata da piattini di carne cruda piemontese e salumi preparati da "Antica Salumeria di Pipil" negozio centenario di Costigliole d'Asti.

Cocktail a base vermouth in miscelazione 7 €

Cocktail a base vermouth in miscelazione + piatto Antica

Salumeria di Costigliole 11 €

Vermouth in purezza 5 €

Vermouth in purezza + piatto Antica Salumeria di Costigliole 10 €

Piatto Antica Salumeria di Costigliole (carne cruda, prosciutto e salame cotto) 4 €

• Accesso libero. Info www.doujador.it

DEGUSTAZIONI DI ASTI SPUMANTE E MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

PALAZZO GASTALDI - Piazza Roma

A cura del Consorzio per la Tutela dell'Asti e del Moscato d'Asti D.O.C.G.

Una kermesse di dieci giorni animerà il suggestivo cortile di Palazzo Gastaldi, con concerti live e spettacoli di circo contemporaneo a cura di Milo Scotton, direttore Artistico di ArteMakia. Potrete gustare un calice di Moscato o un Asti Cocktail in un'atmosfera unica e magica, con intrattenimento per tutte le età.

Degustazione Asti Spumante o Moscato d'Asti D.O.C.G. 4 €

Cocktail a cura de "Il Confessionale Mix Bar" 6 €

Piatto Degustazione del territorio 8 €

Piatto Pasticceria gourmet a cura di AMPI (Associazione Maestri Pasticceri Italiani) 8 €

• Ogni sera spettacoli a ingresso libero con consumazione (calendario dettagliato negli "Appuntamenti speciali")

• Info tel. 0141594842 - consorzio@astidocg.it

DEGUSTAZIONI VINI DEL MONFERRATO

PALAZZO ALFIERI - Corso Vittorio Alfieri, 375

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Il Monferrato in un calice, da degustare nei Giardini del Palazzo Alfieri. Rossi, bianchi e bollicine del Monferrato animano la corte del Palazzo, compito dei nostri sommelier, consigliare e raccontare i vini al pubblico appassionato. Le degustazioni saranno accompagnate dalla proposta di assaggi della tradizione piemontese del Bistrot Douja del Monferrato, spazio gestito per l'occasione dalla Scuola Alberghiera AFP Colline Astigiane Oltre 150 etichette in degustazione, 13 denominazioni di origine, un grandioso territorio.

1 calice 4 €

4 calici 15 €

• Accesso libero. Info www.doujador.it

DEGUSTAZIONI VINI BIOLOGICI

CASCINA DEL RACCONTO - Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46

Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte.

Tutti i giorni dalle ore 18.00: vini al bicchiere. Accesso libero.

Alle ore 19.00: degustazioni guidate su prenotazione.

Ogni sabato sera verrà consegnato il premio "Barbateller" - storie di vite ai divulgatori del vino.

Degustazioni guidate dai produttori con le specialità di Chef Stellati e Osterie storiche: 2 vini accompagnati da 2 finger food 25 €

Prenotazione obbligatoria entro le ore 12 del giorno precedente.

Degustazioni guidate dai produttori con pizza contemporanea napoletana, focaccia dell'antica ricetta genovese e pinsa e pala romana: 1 vino e degustazioni di pizza 15 €

Prenotazione obbligatoria entro le ore 12 del giorno precedente.

• Prenotazioni e info tel. 329.2284049



PROMOTORI:

Camera di Commercio
Alessandria-Asti

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

MUSEI DI
ASTI

Piemonte
Land of Wine
UNITED TO PROMOTE PIEMONTE WINE

Unione Industriale
della Provincia di Asti

DOUGASTI
MOSCATO D'ASTI

CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
DEL VINO BIOLOGICO
DEL PIEMONTE

CON IL PATROCINIO DI:

REGIONE
PIEMONTE

PROVINCIA
di ASTI

COMUNE
di ASTI

E IN COLLABORAZIONE CON:

FONDAZIONE
MUSEI DI ASTI

BANCA DI ASTI
CASA DI RIFORMA DEL VAL

CONFCOMMERIO
INDUSTRIE ASSOCIATIVE
ASTI

ENOTECA DELLA DOUJA

PIAZZA SAN SECONDO, Palazzo del Municipio – Piano Terra
A cura di Piemonte Land of Wine e dei Consorzi di Tutela soci.
Una vera Enoteca, un'area all'interno della quale è possibile scegliere dagli scaffali le oltre 500 etichette proposte in degustazione e acquistarle per proseguire la scoperta dei

vitigni più tipici delle colline piemontesi e apprezzarne le sfaccettature. Un sommelier sarà a disposizione per consigliare nella scelta e fornire informazioni utili sulle uve coltivate nei territori Patrimonio dell'Umanità Unesco. Le attività si svolgeranno anche in caso di pioggia, essendo al coperto.
• **Accesso libero.**

APPUNTAMENTI SPECIALI

Masterclass, talk, musica, mostre.

Tutti gli eventi della nuova edizione della Douja d'Or, che vi accompagneranno, giorno per giorno, nelle meravigliose location del centro di Asti.

EVENTO INAUGURALE DELLA DOUJA D'OR 2022

PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8
A cura dell' Azienda speciale della Camera di commercio di Alessandria-Asti.
Venerdì 9 settembre
Evento di inaugurazione.
Ore 19.00: taglio del nastro e parata per le vie del centro storico di Asti con la band Bandakadabra.

EVENTI PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO DI ALESSANDRIA-ASTI

PALAZZO BORELLO – Piazza Medici, 8

WINE MASTERCLASS

A cura di Piemonte Land of Wine e Consorzi di Tutela soci.
Un percorso di avvicinamento ai vini piemontesi e ai loro territori di origine. Un approfondimento sulle denominazioni della regione Piemonte, sui vitigni e sulle uve da cui si producono, un viaggio tra i territori che sono culla del patrimonio enoico regionale. Guidati da un sommelier professionista, con la possibilità di imparare a degustare un vino e approfondire le tematiche territoriali ad esso collegate.

Venerdì 9 settembre ore 20.00
L'ORO BIANCO DEL PIEMONTE: alla scoperta dei vitigni Cortese, Erbaluce, Arneis, Nascetta, Favorita, Timorasso.

Sabato 10 settembre ore 18.30
BOLLICINE CLASSICHE DEL PIEMONTE

Sabato 10 settembre ore 20.00
ACCATTIVANTI E TRASFORMISTI, I VITIGNI NERI: Grignolino, Bonarda Piemontese, Ruchè, Pelaverga, Albarossa.

Domenica 11 settembre ore 18.30
GENOMA PREZIOSO, I VITIGNI BIANCHI RARI DEL PIEMONTE: Baratuai, Rossese Bianco, Malvasia Moscata, Caricalasino, Blanchet.

Domenica 11 settembre ore 20.00
La BARBERA, il NEBBIOLO, RADICI NEL MONFERRATO

Venerdì 16 settembre ore 18.30
IL DOLCETTO, UN VITIGNO DA CONOSCERE E DA AMARE

Venerdì 16 settembre ore 20.00

IL NEBBIOLO: DALLE LANGHE ED IL ROERO ALLE TERRE VULCANICHE DELL'ALTO PIEMONTE

Sabato 17 settembre ore 18.30

MOSCATO B. E BRACHETTO D'ACQUI: conoscere e scoprire i mille segreti di queste bollicine.

Sabato 17 settembre ore 20.00

GENOMA PREZIOSO, I VITIGNI NERI RARI DEL PIEMONTE: Avanà, Becuet, Gamba di Pernice, Slarina, Uvalino

Domenica 18 settembre ore 18.30

2022: L' ANNO DEL VITIGNO FREISA

Costo di partecipazione per singola masterclass: 15 € a persona
• Prenotazioni e info: tel. 366.9108203 info@piemonteland.it

DOUJA IN ONDA

A cura dell' Azienda speciale della Camera di commercio di Alessandria-Asti

Sabato 10 e Sabato 17 settembre ore 12.00

DOUJA IN ONDA: diretta radiofonica con il programma "ApparecchiaTO" con interviste, wine news, ospiti, giochi, musica. Diretta social sulla pagina Facebook ufficiale della Douja d'Or.

Domenica 11 settembre ore 12.00

DOUJA IN ONDA: diretta radiofonica con interviste, wine news, ospiti, giochi, musica.

Domenica 18 ore 12.00

DOUJA IN ONDA: interviste, wine news, ospiti, giochi, musica, diretta social sulla pagina Facebook ufficiale della Douja d'Or.

APERITIVO IN CAMERA

A cura dell' Azienda speciale della Camera di commercio di Alessandria-Asti

Martedì 13 settembre ore 18.30

"LA MAGIA DEL VINO"

Marco Berry e Guido Martinetti si raccontano tra vino, arte e spettacolo. Il maestro della magia Marco Berry incontra un altro mago, Guido Martinetti, che ha trasformato la sua passione per il gelato (GROM) in vino, fondando una cantina nel suo resort di Mura Mura modera Marco Fedele autore, conduttore radiofonico.
• **Accesso libero fino ad esaurimento posti.**



PROMOTORI:

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



CON IL PATROCINIO DI:



E IN COLLABORAZIONE CON:



Giovedì 15 settembre ore 18.30

"VINO CIAK SI GIRA"

Marco Lombardi, autore e conduttore di "Come ti Cucino un Film", in onda su Gambero Rosso Channel, e regista di "Fritti dalle stelle", racconterà i diversi significati che il cinema attribuisce al vino, analizzando 10 film di cui verranno proiettate delle clip, associando cinemastologicamente i vitigni della Douja d'Or ad alcuni generi cinematografici, proponendo uno storytelling del vino creativo, libero e soggettivo.

Modera Marco Fedele autore, conduttore radiofonico.

• **Accesso libero fino ad esaurimento posti.**

WINE TRUCK

UNO SPAZIO PER RACCONTARE INSIEME IL VINO E LA GRAPPA

PIAZZA ROMA

Sabato 10 settembre dalle ore 10.00 alle ore 01.00.

A cura dell' Azienda speciale della Camera di commercio di Alessandria-Asti

Uno spazio aperto, accessibile a tutti, curiosi, appassionati, grandi e piccoli, vi aspetta nel cuore della Douja. Durante la giornata verranno proposte degustazioni, talk, interviste, tavole rotonde, laboratori per bambini, musica. Il protagonista, come sempre, il vino.

ore 22.00 LA GRAPPA NELLO SHAKER. Cocktail alla Grappa a cura de Il Confessionale Wine Bar e del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo.

• **Informazioni: info@consorziograppapiemontebarolo.it o anagpiemontereferente@gmail.com**

DOUJA IN ONDA

A cura dell' Azienda speciale della Camera di commercio di Alessandria-Asti

In collaborazione con TORadio, un talk radiofonico da vedere e da ascoltare, in diretta tutti i giorni alle ore 19 dalle location della Douja d'Or.

Il programma potrà essere ascoltato sull'App Mobile TORadio, DAB o su www.toradio.it e sulle frequenze radio FM 88.500 per Torino e provincia, oppure FM 104.300 per Imperia e provincia.

Programma dettagliato su doujador.it

EVENTI E LIVE MUSIC PRESSO AREA DEGUSTAZIONE

PIAZZA SAN SECONDO

A cura di Piemonte Land of Wine

Il giovane talento Dj astigiano, Marco Langella ed i suoi Live ibridi dal jazz all'R'nB fino all'House, con improvvisazioni al piano e sintetizzatore. Ed ancora un percorso emozionale che si snoda da lunedì a giovedì con 4 bellissime voci femminili astigiane e 4 grandi musicisti, per atmosfere intime che vanno dal jazz e bossa nova, al blues e all'R'nB fino ai cantautori italiani.

Venerdì 9 settembre ore 21.30

Marco Langella DjSet + Live Keys.

Sabato 10 settembre ore 21.30

Marco Langella DjSet + Live Keys.

Lunedì 12 settembre ore 21.30

Red Velvet acoustic duo, Giulia Rossi, voce & Beppe Rosso, chitarra.

Martedì 13 settembre ore 21.30

Duo Jane E Leonard Plumbini.

Mercoledì 14 settembre ore 21.30

Mila Ogliastro e Simone Cosso duo.

Giovedì 15 settembre ore 21.30

Cecilia.delpianetaterra & Andrea Monardo.

Venerdì 16 settembre ore 19.00

UNCONVENTIONAL WINE TASTING con Cantina Social, tasting insoliti, vini strepitosi e la simpatia dei ragazzi di Cantina Social: un mix da non perdere.

Venerdì 16 settembre ore 21.30

Marco Langella DjSet + Live Keys.

Sabato 17 settembre ore 21.30

Marco Langella DjSet + Live Keys.

VERMOUTH IN DOUJA-EVENTI E SERATE

CORTILE DI PALAZZO OTTOLENGHI - Corso Vittorio Alfieri, 350

Domenica 11, mercoledì 14 e domenica 18 settembre alle ore 21.30

A cura dell'Unione Industriale della provincia di Asti.

ESIBIZIONE dell'orchestra jazz "Claude".

• **Accesso libero**

Venerdì 16 settembre ore 21.00

SOMMELIER VS SOMMELIER: Il Vermouth incontra il Cioccolato. Talk degustazione con Guido Castagna, uno degli artigiani più conosciuti e rinomati della grande cioccolateria torinese. Modera l'incontro Marco Fedele autore, conduttore radiofonico.

• **Prenotazioni: tel. 0141/436965**

GRAPPA IN DOUJA 2022

PALAZZO OTTOLENGHI - SALA DEGLI SPECCHI,

Corso Vittorio Alfieri, 350

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo e dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa ed Acquaviti.

Le grappe in degustazione saranno accompagnate da prodotti alimentari confezionati.

Venerdì 9 settembre ore 21.00

PIEMONTE, UNA REGIONE CHE DISTILLA: degustazione guidata e raccontata di quattro grappe, con la presenza dei mastri distillatori **10 €**

Martedì 13 settembre ore 21.00

ANAG RACCONTA LA GRAPPA: degustazione di quattro grappe con la guida degli esperti relatori ANAG **10 €**

Venerdì 16 settembre ore 21.00

LA GRAPPA NELLO SHAKER: degustazione di grappe in cocktail. A cura dell'esperto di miscelazione Nicola Mancinone **10 €**

Sabato 17 settembre ore 21.00

Contest Sommelier Barbero Davide-Torrone e Cioccolato Artigianale-Asti dal 1883 vs Sommelier della Grappa Gianluca Bordone **10 €**

Modera l'incontro Paola Gula scrittrice, autrice e sommelier.

• **Prenotazione obbligatoria: tel. 335.7040378**

o info@consorziograppapiemontebarolo.it.

Informazioni: info@consorziograppapiemontebarolo.it o anagpiemontereferente@gmail.com



PROMOTORI:



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



CON IL PATROCINIO DI:



E IN COLLABORAZIONE CON:



ASTI VIBE EVENTS

PALAZZO GASTALDI – Piazza Roma, 10

A cura del Consorzio per la Tutela dell'Asti e del Moscato d'Asti D.O.C.G.

Un'esplosione d'arte colorerà il cortile del Consorzio di tutela dell'Asti e Moscato d'Asti D.O.C.G.: la direzione artistica di Milo Scotton e Il Confessionale Mix Bar per una dieci giorni di ASTI VIBE!

Venerdì 9 settembre dalle ore 20.00 alle ore 24.00

Niccolò Nardelli in MERCANTE DI GRAVITA' – Spettacolo Poesia, manipolazione di oggetti, fuoco e incanto.

Sabato 10 Settembre dalle ore 20.00 alle ore 24.00

Beppe Brondino e Mme Zorà in FANTASTICO! – Spettacolo Magia, Mentalismo e Sand Art.

Domenica 11 Settembre dalle ore 20.00 alle ore 24.00

ArteMakia in MYTHOS – Spettacolo Emozionante spettacolo di teatro e acrobazie.

Lunedì 12 Settembre ore 21.30

SLW JM – Live concert Atmosfere oniriche intrise di sonorità Funk and Future Soul.

Martedì 13 Settembre ore 21.30

MAELSTROM / NUBE – Live concert Due cantautori e i loro poetici mondi immaginari.

Mercoledì 14 Settembre ore 21.30

DUO POTRIO – Live concert Unendo il Jazz al Funk ha preso vita il "Junk"!

Giovedì 15 Settembre ore 19.00

DOUJA IN ONDA: la radio da vedere e da ascoltare e a seguire DjSet

Giovedì 15 settembre ore 20:30

SOMMELIER VS SOMMELIER – Il Vino incontra le Ostriche. Talk degustazione con Red Oyster Italia azienda in Italia specializzata per corsi sommelier. Modera l'incontro Paola Gula scrittrice, autrice, sommelier e food lover. Su prenotazione 10 €

• Prenotazioni tel. 0141594842 – consorzio@astidocg.it

Giovedì 15 Settembre ore 21.30

TANZ AKADEMIE – Live concert Atmosfere retrò anni '90 che spaziano dal Nu punk all'Alternative Rock.

Venerdì 16 Settembre dalle ore 20.00 alle ore 24.00

ArteMakia in MYTHOS – Spettacolo Emozionante spettacolo di teatro e acrobazie.

Sabato 17 Settembre dalle ore 20.00 alle ore 24.00

Stupid and Dangerous – Spettacolo La follia di un artista che lascerà il segno!

Domenica 18 Settembre dalle ore 20.00 alle ore 24.00

Circo Bipolar in CAFE' ROUGE – Spettacolo Acrobazie galanti, equilibrismi eleganti.

VINI DEL MONFERRATO IN FESTA

PALAZZO ALFIERI – Corso Vittorio Alfieri, 350

A cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato Tutti i giorni una selezione di vini rossi, bianchi e bollicine del Monferrato.

• Accesso libero.

VINI BIO CHEF STELLATI, OSTERIE STORICHE E SPETTACOLI

CASCINA DEL RACCONTO – Via Giuseppe Maria Bonzanigo, 46

A cura dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte

Venerdì 9 settembre ore 19.00

GRIGNOLINO D'ASTI E BARBARESCO BIO, accompagnati dalla selezione di finger food di "Locanda del Sant'Uffizio" e di "Violetta".

Sabato 10 settembre ore 19.00

NIZZA E ALBAROSSA BIO, accompagnati dalla selezione di finger food di "Cà Vittoria" e "Madonna della Neve". CONSEGNA DEL PREMIO "BARBATELLER" al giornalista Rocco Moliterni.

Domenica 11 settembre ore 19.00

PIZZA & BARBERA BIO, con le pregiate farine del Mulino Signetti.

Lunedì 12 settembre ore 19.00

DOUJA IN ONDA: la radio da vedere e da ascoltare e a seguire DjSet

Lunedì 12 settembre ore 21.00

SOMMELIER VS SOMMELIER – Il Vino incontra il Riso. Talk degustazione con l'Azienda "Gli Aironi" Riso, riseria, Lignana, provincia di Vercelli. Modera l'incontro Paola Gula scrittrice, autrice e sommelier.

Martedì 13 settembre ore 21.00

CASA DEGLI ALFIERI: "storie selvatiche" di e con Lorenza Zambon (con degustazione di 1 vino a fine serata a 10 €).

Mercoledì 14 settembre ore 19.00

FREISA D'ASTI E ALBUGNANO BIO, accompagnati dalla selezione di finger food de "Il Belbo da Bardone" e "I Bologna". Presentazione del progetto "Il treno delle vigne" la linea ferroviaria Asti-Acqui, attraverso il paesaggio vitivinicolo riconosciuto dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Giovedì 15 settembre ore 19.00

ASTI SPUMANTE E ERBALUCE DI CALUSO BIO, accompagnati dalla Focaccia genovese, con le farine del mulino Signetti.

Venerdì 16 settembre ore 19.00

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO E DOLCETTO D'ASTI BIO, i finger food di "Cascinale Nuovo" e "La Braja".

Sabato 17 settembre ore 19.00

CALOSSO DOC GAMBA DI PERNICE E BRACHETTO D'ACQUI BIO, i finger food de "I Caffi" e "Mariuccia". CONSEGNA DEL PREMIO "BARBATELLER" alla scrittrice Cinzia Benzi. Presentazione della Mappa dei vini bio del Piemonte – Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte.

Sabato 17 settembre ore 21.15

Jazz con Claudio Chiara Trio. Con degustazione di 1 vino 10 €

Domenica 18 settembre ore 19.00

PINSA, PALA & BAROLO BIO, (Pinsa e Pala romana) con le farine del Mulino Signetti. Presentazione della Guida Slow Wine di Slow Food editore con il curatore Giancarlo Gariglio.

• Prenotazioni e info: tel 329.2284049, www.doujador.it



PROMOTORI:



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



CON IL PATROCINIO DI:



E IN COLLABORAZIONE CON:



MOSTRE

IL VETRO È VITA. LA COLLEZIONE PINO E DONATELLA CLINANTI.

PALAZZO MAZZETTI – Corso Vittorio Alfieri, 357

25 giugno – 16 ottobre 2022

All'interno di un percorso che racconta l'impiego del vetro nell'arte attraverso i secoli, la collezione testimonia l'intreccio tra vita e sentimento estetico dell'ingegnere Pino Clinanti.

3-10-17-24 settembre 2022 alle ore 17.30

VISITE GUIDATE ALLA MOSTRA "IL VETRO È VITA" con degustazione a cura del Consorzio dell'asti e del moscato D.O.C.G.

10 settembre 2022 alle ore 15.30

LABORATORIO PER BAMBINI "IL VETRO È VITA"

16 settembre 2022 alle ore 16:30

Convegno "IL VETRO È VITA. RUOLO ED IMPORTANZA NEL SETTORE ENOLOGICO"

• Prenotazioni e info: tel. 0141.530403

www.museidiasti.com

PAOLO BERNARDI OPERE APERTE. DONAZIONE BOZZETTI DI SCENOGRAFIA E COSTUME 1969-2018.

FONDAZIONE GUGLIELMINETTI

27 agosto – 9 ottobre 2022

La mostra "Opere aperte" raccoglie bozzetti, immagini e modellini di scenografie di lirica e di prosa per il teatro e per la TV, realizzati dallo scenografo, costumista e pittore astigiano Paolo Bernardi durante il suo percorso creativo. Nel 2019 l'artista ha ricevuto dalla città di Asti un prestigioso riconoscimento per la sua nomina a Maestro del Palio con la realizzazione della mostra "Pittore in scena", che raccoglieva scenografie e dipinti esposti nell'allestimento di Palazzo Alfieri.

NOVANT'ANNI DI BOLLICINE. ASTI SPUMANTE — MOSCATO D'ASTI.

PALAZZO MAZZETTI — Corso Vittorio Alfieri, 357

26 agosto – 16 ottobre 2022

Un viaggio storico – artistico che celebra il 90° anniversario del Consorzio per la tutela dell'Asti.

Il Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti D.O.C.G. compie 90 anni. L'occasione apre uno spazio celebrativo, ma anche riflessivo sul contributo economico e culturale che l'istituzione del Consorzio ha determinato dalla sua fondazione ad oggi.



PROMOTORI:

Camera di Commercio
Alessandria-Asti

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

MUSEI DI
ASTI

Piemonte
Land of Wine
UNITED TO PROMOTE PIEMONTESE WINES

Unione Industriale
della Provincia di Asti

D.O.C.G. ASTI D'ORO
MOSCATO D'ASTI

CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
DEL VINO BIOLOGICO
DEL PIEMONTE

CON IL PATROCINIO DI:

REGIONE
PIEMONTE

PROVINCIA
di ASTI

COMUNE
di ASTI

E IN COLLABORAZIONE CON:

FONDAZIONE
GUGLIELMINETTI

BANCA DI ASTI
CASA DI RIFORMA DAL 1842

CONFCOMMERIO
INDUSTRIE ASSICURATIVE
ASTI