



**49° Salone Nazionale di Vini Selezionati
42° Festival delle Sagre Astigiane**

Programma
dall'11 al 20 settembre

VENERDÌ 11 SETTEMBRE 2015

ORE 16.30 PALAZZO DELL'ENOFILA

Benvenuto alla Douja d'Or con la Fanfara dei Bersaglieri di Asti "Roberto Lavezzeri"

ORE 17.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - INAUGURAZIONE DELLA 49ª DOUJA D'OR

ORE 19.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2 - Apertura al pubblico della 49ª DOUJA D'OR

Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

ENOTECA - PADIGLIONE 1

Vendita dei vini premiati al Concorso.

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...", evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

DOUJA DELL'ASTI - CORTILE DELL'ENOFILA

"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia

Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO.

ORE 19.00/24.00 - CORTILE DELL'ENOFILA

CONFAGRICOLTURA ASTI PRESENTA:

Agnolotti al ragù, agnolotti al burro, robiola di Cocconato, torta di mele, torta di nocciole
a cura di Agriturist Piemonte e Asti in collaborazione con l'Associazione Circolo Ricreativo Thou di Tuffo (Cocconato)

ORE 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante Il Cascinale Nuovo: "Cubo di fassone piemontese, ratatouille di verdure, capperi e acciughe"

Pasticceria Scagline: Tegolino al cacao e albicocca con salsa di cioccolato e pere al vino

ORE 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4

APERTURA AL PUBBLICO DOUJA DELLA BARBERAE DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbere e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

ORE 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4

SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Chi mangia ben campa 100 agni..."

a cura dell'Azienda Speciale "Riviera dei Fiori" della Camera di Commercio di Imperia



**49° Salone Nazionale di Vini Selezionati
42° Festival delle Sagre Astigiane**

Programma
dall'11 al 20 settembre

SABATO 12 SETTEMBRE 2015

**ORE 10.00 TEATRO ALFIERI CERIMONIA DI PREMIAZIONE
DEI VINCITORI DEL 43° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE "PREMIO DOUJA D'OR"**

Ore 10.30/19.30 PALAZZO MAZZETTI

"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa".
Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico

**Ore 11.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2
49ª DOUJA D'OR**

Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 11.00/20.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1

ENOTECA

Vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH

E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...",

evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

Ore 18.00 PIAZZA CAMPO DEL PALIO

Inaugurazione del 42° Festival delle Sagre Astigiane con la Fanfara dei Bersaglieri di Asti "Roberto Lavezzeri"

Ore 18.30 PIAZZA CAMPO DEL PALIO

42° Festival delle Sagre Astigiane - Apertura al pubblico

Ore 18.30/23.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4

DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbera e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI - CORTILE DELL'ENOFILA

"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia

Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO.

Ore 18.30/24.00 CORTILE DELL'ENOFILA

CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI PRESENTA:

Carne cruda, formaggi tipici, mostarde di frutta, amaretti e torta di nocciole

Ore 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante Bandini: "Cotechino di Cornapò, subric di patate, crema robiola e tartufo nero"

Al Mangia e Bevi: Crikcrok con crema gelata alla nocciola, rosmarino caramellato e cremino Piemonte

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4

SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Non c'è il due senza il tre..." a cura del Consorzio Tutela Vini Irpinia, Onav Avellino e la chef Angela Iannuzzi



**49° Salone Nazionale di Vini Selezionati
42° Festival delle Sagre Astigiane**

Programma
dall'11 al 20 settembre

DOMENICA 13 SETTEMBRE 2015

Ore 9.15/12.00 42° FESTIVAL DELLE SAGRE ASTIGIANE
Sfilata delle contadinerie lungo le vie del centro storico

Ore 11.30/22.00 42° FESTIVAL DELLE SAGRE ASTIGIANE
Apertura del villaggio gastronomico in piazza Campo del Palio

Ore 10.30/19.30 PALAZZO MAZZETTI
"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa".
Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico

Ore 11.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2
49ª DOUJA D'OR
Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

Ore 11.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1
ENOTECA
Vendita dei vini premiati al Concorso

**RASSEGNA DEI VERMOUTH
E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1**
"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...",
evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA
Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 18.30/23.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4
DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA
Degustazione di grandi Barbera e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI - CORTILE DELL'ENOFILA
"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia
Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO.

Ore 18.30 /24.00 CORTILE DELL'ENOFILA
CONFAPI ASTI PRESENTA:
Riso carnaroli al Castelmagno e nocciole piemontesi, tiramisù al gianduja

Ore 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3
PIATTI&DOLCI D'AUTORE
Ristorante La Raviola Galante: "Antica tartrà con finanziaria rustica e crostoni di polenta"
Al Mangia e Bevi: Bunèt della tradizione con pizzicati all'arancia candita

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4
SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV
"Alta Langa rosè, alte bollicine piemontesi" a cura del Consorzio di tutela Alta Langa e della sezione Onav di Asti



49° Salone Nazionale di Vini Selezionati

Programma dall'11 al 20 settembre

LUNEDÌ 14 SETTEMBRE 2015

Ore 17.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2

49ª DOUJA D'OR

Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

Ore 17.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1

ENOTECA

Vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH

E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie..."

evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 17.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4

DEGUSTAZIONE CCIAA:

"Alla scoperta della selezione enologica Torino DOC" a cura della Camera di Commercio di Torino

Ore 18.00 AREA EVENTI - TALK

"Consumo critico e ricette gustose"

incontro - dibattito tra il Consigliere Angela Motta e lo chef Ugo Alciati sulla nuova legge regionale contro lo spreco alimentare. Seguirà cooking show dello chef che insegna come cucinare con gusto senza sprechi

Ore 18.30/23.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4

DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbera e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI - CORTILE DELL'ENOFILA

"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia

Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO.

Ore 18.30 /24.00 CORTILE DELL'ENOFILA

CONFARTIGIANATO ASTI PRESENTA:

Rolata di pollo con riduzione alla Barbera d'Asti e verdure grigliate con formaggio caprino e miele, piccola pasticceria aromatizzata al Brachetto d'Acqui

Ore 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante Il Podestà: "Antico brasato di reale di vitello piemontese alla Barbera d'Asti con polentina di grano saraceno"

Dolce e salato di Zanetti Massimo: Profiteroles al cioccolato

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4

SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Eccellenze del Savonese: Vini e prodotti rari del territorio" a cura della Camera di Commercio di Savona



49° Salone Nazionale di Vini Selezionati

Programma dall'11 al 20 settembre

MARTEDÌ 15 SETTEMBRE 2015

Ore 10.30/19.30 PALAZZO MAZZETTI

"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa".
Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico

Ore 15.30 PALAZZO BORELLO - SALA CONVEGNI

"SEMINARE LA TERRA, EDUCARE I GIOVANI. FORUM INTERNAZIONALE DELLE COMUNITÀ AGRICOLE SALESIANE" a cura di Don Bosco Network per Expo Milano 2015, in collaborazione con Polo Universitario ASTISS, Associazione Plaza Argentina e Camera di Commercio di Asti. Collegamento audio video con Rodeo del Medio "Piemontesi in terra d'Argentina: memorie del passato" e "Dal Piemonte al mondo e ritorno".
Presentazione e scambio di esperienze con gli ospiti delle comunità internazionali. Intervengono giovani imprenditori e rappresentanti istituzionali (MiPAAF, Regione Piemonte, UNI-Astiss, Fondazione C.R. Asti, Camera di Commercio di Asti, Provincia di Asti, Comune di Asti, Comune di Castelnuovo Don Bosco, Cantine cooperative e Scuole superiori).

Modera il giornalista Beppe Rovera.

Ore 17.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2

49ª DOUJA D'OR Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale

Ore 17.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1

ENOTECA Vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...",
evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 17.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DEGUSTAZIONE CCIAA

"Storie di passioni novaresi: il Maratelli, una delle più antiche varietà di riso italiano, incontra la Vespolina, rosso semplice e schietto da vitigno autoctono dell'Alto Piemonte" a cura della Camera di Commercio di Novara

Ore 18.30 AREA EVENTI - TALK

"Enologia e territorio": presentazione del progetto elaborato dall'Unione Industriale di Asti

Ore 18.30/23.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbera e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI - CORTILE DELL'ENOFILA

"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia
Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO.

Ore 18.30/24.00 CORTILE DELL'ENOFILA UNIONE INDUSTRIALE DI ASTI PRESENTA:

Tortino di zucchine e raschera con salsa al pomodoro fresco, soffice di pere al vino rosso

Ore 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3 PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante Il Bagatto: "Filetto di maialino lardellato alla grappa con ratatuja"
Dolce e salato di Zanetti Massimo: Profiteroles al cioccolato

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Vernaccia di Oristano, un vino misterioso, senza regole e senza tempo" a cura della Camera di Commercio di Oristano e del Maestro Assaggiatore Onav Enzo Biondo



49° Salone Nazionale di Vini Selezionati

Programma dall'11 al 20 settembre

MERCOLEDÌ 16 SETTEMBRE 2015

Ore 10.30/19.30 PALAZZO MAZZETTI

"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa". Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico

Ore 17.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2

49ª DOUJA D'OR

Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

Ore 17.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1 ENOTECA

Vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...", evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

Ore 17.00 AREA EVENTI - TALK

"I giovani e il vino. Verso una cultura del benessere": tavola rotonda promossa da Città di Asti-Assessorato all'Agricoltura, Fab - Fondo Assistenza e Benessere e USP - Ufficio Scolastico Provinciale di Asti.

Ore 17.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DEGUSTAZIONE CCIAA

"Biella e Vercelli: vini, sapori e tradizione" a cura di ASFIM - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vercelli - per le Camere di Commercio di Biella e Vercelli

Ore 18.30/23.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbere e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI - CORTILE DELL'ENOFILA

"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia

Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO

Ore 18.30/24.00 CORTILE DELL'ENOFILA CONFESERCENTI ASTI PRESENTA:

Stracotto di fassona Piemontese con polenta taragna, dolce "zuppa" al Moscato d'Asti

Ore 19,00 AREA EVENTI - TALK

"Langhe-Roero e Monferrato: un appuntamento per i giovani". Convegno promosso dall'ufficio Politiche Giovanili della Provincia di Asti.

Ore 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3 PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante San Marco: "Agnolottini dal plin alla monferrina con bocconcini di vitella fassona stufati alla Barbera d'Asti"

Pasticceria Scagline: Gran bijoux chantilly con ristretto di lamponi

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Il Veneto con i suoi vini. Stile di un territorio" a cura delle Delegazioni Onav del Veneto



49° Salone Nazionale di Vini Selezionati

Programma dall'11 al 20 settembre

GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE 2015

Ore 10.30/19.30 PALAZZO MAZZETTI

"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa". Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico

Ore 17.00 /24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2 49ª DOUJA D'OR

Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

Ore 17.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1 ENOTECA

Vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...", evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

Ore 17.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DEGUSTAZIONE CCIAA

Monferrato Expo con gusto - i vini vincitori del 41° Concorso Enologico Premio Marengo DOC ed i prodotti tipici della provincia di Alessandria a cura di Asperia, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Alessandria

Ore 17.30 AREA EVENTI - TALK

"La gestione innovativa dei territori viticoli astigiani patrimonio dell'UNESCO": convegno organizzato dalla Consulta Provinciale dei Liberi Professionisti presso la C.C.I.A.A. di Asti

Ore 18.30/23.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbere e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI CORTILE DELL'ENOFILA

"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia

Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO.

Ore 18.30/24.00 CORTILE DELL'ENOFILA ASCOM CONFCOMMERCIO ASTI PRESENTA:

Agrolotti dal plin ai tre arrosti, panna cotta al Moscato

Ore 19,30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3 PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante Cà Vittoria: "Guanciaie di fassona piemontese cotto nella Barbera d'Asti e servito su una vellutata di patate"

Pasticceria cioccolateria Vincenzo Barbero: Spuma al Moscato d'Asti docg con cuore di albicocca e mandorle caramellate - in collaborazione con il Consorzio per la Tutela dell'Asti

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Le diverse facce del Nebbiolo" a cura dell'Istituto Grappa Piemonte



49° Salone Nazionale di Vini Selezionati

Programma dall'11 al 20 settembre

VENERDÌ 18 SETTEMBRE 2015

Ore 10.30/19.30 PALAZZO MAZZETTI

"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa". Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico

Ore 17.00 /24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2 49ª DOUJA D'OR

Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

Ore 17.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1 ENOTECA

Vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...", evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 17.00 CORTILE DELL'ENOFILA

Presentazione del 13° numero della rivista "Astigiani", dedicata alle cantine sociali con ospiti e filmati inediti

Ore 17.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DEGUSTAZIONE CCIAA

"Dalle Alpi alle Langhe: panoramica sui tesori enogastronomici del cuneese" a cura della Camera di Commercio di Cuneo

Ore 18.00 AREA EVENTI - TALK

Progetto "Potenzialità e Talento": presentazione di un'iniziativa per lo sviluppo del territorio e per la creazione di opportunità d'impiego per i giovani a cura di Deloitte & Touche, Banca Cassa di Risparmio di Asti e Studio Rosso

Ore 18.30/23.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbera e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI - CORTILE DELL'ENOFILA

"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia

Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO.

Ore 18.30/24.00 CORTILE DELL'ENOFILA CONFCOOPERATIVE ASTI PRESENTA

Agnolotti di fassone piemontese e crostata di mele a cura della Soc. Coop. Cascina Stella di Portacomaro Stazione.

Ore 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3 PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante La Braja: "Gallina bionda di Villanova con maltagliati, fonduta e tartufi neri"

Al Mangia e Bevi : Tortino al "Seiras", uvetta e geleè al limone

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Lombardia, da un grande passato ad un grande presente" a cura di Onav Lombardia



49° Salone Nazionale di Vini Selezionati

Programma dall'11 al 20 settembre

SABATO 19 SETTEMBRE 2015

Ore 10.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4

Incontro "Consumatori consapevoli. Ruolo delle Associazioni" e cerimonia di premiazione 32° Concorso "Alambicco d'Oro" a cura di ANAG - Associazione Assaggiatori Grappa e Acquaviti

Ore 10.30/19.30 PALAZZO MAZZETTI

"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa". Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico

Ore 11.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2 49ª DOUJA D'OR

Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

Ore 11.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1 ENOTECA

Vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...", evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 17.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DEGUSTAZIONE CCIAA

"Sapori del Lago Maggiore e dell'Ossola" a cura della Camera di Commercio del Verbano Cusio Ossola

Ore 18.30/23.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbere e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI - CORTILE DELL'ENOFILA

Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO. "Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia

Ore 18.30/24.00 CORTILE DELL'ENOFILA COLDIRETTI ASTI PRESENTA

Trippa alla monferrina, dolci classici piemontesi

Ore 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3 PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante La Grotta: "Risotto alle quaglie all'antica tradizione del Ristorante La Grotta"

Pasticceria Cioccolateria Vincenzo Barbero: Tortino di frolla alle nocciole con la farcitura delle classiche pesche ripiene alla piemontese

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Grillo & Nero d'Avola: i Principi dei vitigni siciliani" a cura dell'I.R.V.O - Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia



49° Salone Nazionale di Vini Selezionati Palio di Asti

DOMENICA 20 SETTEMBRE 2015

ore 10.00 PRESSO LE PARROCCHIE CITTADINE:

Cerimonia della benedizione del cavallo e del fantino

ore 11.00 PIAZZA SAN SECONDO:

Esibizione degli sbandieratori dell'A.S.T.A.

ore 14.00 PIAZZA CATTEDRALE: avvio del Corteo Storico con la partecipazione di milleduecento figuranti in costume medievale. Il primo a sfilare è il vincitore dell'anno precedente, seguono gli altri borghi classificati. L'ordine dei successivi è stabilito dalla sorte. Il corteo è aperto dal gruppo Sbandieratori dell'A.S.T.A., dal Gruppo del Capitano del Palio e rappresenta momenti di vita medievale. Percorso del Corteo Storico: Piazza Cattedrale, Via Caracciolo, Piazza Cairoli, Corso Alfieri, Via Gobetti, Piazza San Secondo, Via Garibaldi, Via Gardini, Piazza Alfieri

ore 16.00 - PIAZZA ALFIERI: Corsa del Palio con cavalli montati "a pelo" (senza sella); tre batterie da sette cavalli, finale da nove.

ore 17.00 - PIAZZA ALFIERI Esibizione degli sbandieratori

ore 18.00 - PIAZZA ALFIERI Finale ed assegnazione del Palio

Ore 10.30/19.30 PALAZZO MAZZETTI

"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa".

Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico

Ore 11.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 2 49° DOUJA D'OR

Banco di degustazione dei 549 vini Doc e Docg premiati al 43° Concorso nazionale "Premio Douja d'Or"

Ore 11.00/24.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 1 ENOTECA

Vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI - PADIGLIONE 1

"Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie...", evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL" - PORTICI DELL'ENOFILA

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 18.30/23.30

PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

Degustazione di grandi Barbere e Alta Langa con prodotti tipici del territorio

DOUJA DELL'ASTI CORTILE DELL'ENOFILA

"Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti: limone, fragola, pesca, arancia

Alla scoperta di un nuovo modo di degustare le bollicine dolci naturali più "brindate" al mondo e le bollicine Docg dei territori patrimonio UNESCO.

Ore 18.30/24.00 CORTILE DELL'ENOFILA CNA DI ASTI PRESENTA:

Tagliatelle ai funghi porcini, crostone con crema calda di Castelmagno e Tartufo, torta della Douja

Ore 19.30 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 3 PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Laura's Restaurant: "Coscia di tacchino ripiena con Bra tenero e spinaci su crema di piselli e crema di peperoni accompagnata da ravioli di patate con ricotta di pecora aromatizzata alle erbe di campo"

Pasticceria Scagline: Cestino al gianduja e nocciola

Ore 21.00 PALAZZO DELL'ENOFILA - PADIGLIONE 4 SERATA DI ASSAGGIO DELL'ONAV

"Lo spirito della piola piemontese, un'esperienza sensoriale di alto livello" a cura della Delegazione regionale Onav del Piemonte

Sabato 26 e Domenica 27 Settembre

Arti e Mercanti

Rievocazione storica di un mercato medievale del 1300: da tramonto a tramonto nel tratto di Corso Alfieri compreso tra via Roero e piazza Porta Torino

DEGUSTAZIONE VINI E GRAPPE AL SALONE DOUJA D'OR

Al banco degustazione di Palazzo dell'Enofila (Padiglione 2) si può acquistare un bicchiere di vetro con tasca portabicchiere a 1,50 euro. Per l'acquisto di un bicchiere "speciale" con tasca portabicchiere il prezzo è di 3 euro. Vini premiati al Concorso "Douja d'Or": 1 degustazione al costo di 1,50 - 2,50 - 3,50 euro a seconda della tipologia di vino.

Grande banco di degustazione delle grappe premiate al 32° Concorso nazionale Alambicco d'Oro promosso dall'ANAG e delle grappe dell'Istituto Grappa Piemonte: 3 euro a degustazione.

E' possibile acquistare il bicchiere in vetro cristallino per degustare la grappa al costo di 2 euro.

LA DOUJA DELL'ASTI

Nel cortile del Palazzo dell'Enofila si possono degustare le "Bollicine Docg" dei territori patrimonio UNESCO. "Asti Hour" aperitivo alla frutta in quattro gusti (limone, fragola, pesca, arancia) in abbinamento a stuzzichini dolci e salati.

LA DOUJA DELLA BARBERA E DELL'ALTA LANGA

A Palazzo dell'Enofila (Padiglione 4) degustazioni di Barbera da 1,50 a 3,50 euro. Degustazioni di Alta Langa a 3,50 euro. Piatto di prodotti tipici a 4 euro.

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

La Rassegna "Piatti d'Autore" è realizzata in collaborazione con l'Associazione Albergatori & Ristoratori Astigiani (Ascom-Confcommercio). Propone primi o secondi piatti creati da 10 ristoranti d'eccellenza, abbinati alla Barbera d'Asti offerta dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. A seguire un "Dolce d'Autore" ideato dai pasticceri di Confartigianato, servito con un calice di Asti Docg offerto dal Consorzio di Tutela. Per chiudere un assaggio di grappa dell'Istituto Grappa Piemonte.

Prezzo promozionale: 16 euro. Per gli importi superiori a 100 euro, saranno accettati solo pagamenti con carta di credito o bancomat. L'area ristorazione dispone di 160 posti (tavoli da 8 coperti) e sono previsti 3 turni di servizio: alle 19.30, alle 21.00 ed alle 22.30.

PRENOTAZIONE E VENDITA ONLINE

I posti si possono prenotare e pagare on-line, con carta di credito, attraverso la piattaforma creata sul sito www.astiturismo.it. La piattaforma sarà operativa fino al 20 settembre. Diritto di prevendita: € 1,00

APERTURA CASSE

I posti invenduti tramite la piattaforma on-line verranno messi in vendita con apertura di cassa fisica.

Orari casse:

• Piazza Alfieri 34, fino al 18 settembre, dal lunedì al venerdì: 10/12.30 - 15/17.30

• Alla Douja d'Or dall'11 al 20 settembre: 18.30/22.30

Telefono solo per informazioni (no prenotazioni)

attivo dal 1° settembre dalle 10.30 alle 12.00 e dalle 15.30 alle 17 - 334 7093550

Informazioni www.astiturismo.it.

SERATE DI ASSAGGIO

Degustazioni di prodotti e vini tipici delle regioni italiane a 8 euro da versare all'atto della prenotazione e comunque entro il 10 settembre.

Entrata su prenotazione, fino ad esaurimento posti

E' possibile prenotare dal 1 settembre: Onav Piazza Gorla 1 - Asti

Prenotazioni da lunedì a venerdì, dalle 8,30 alle 12,30 tel 0141 535259, fax 0141 535245, mail: segreteria@onav.it

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

Quando il vino si sposa con le erbe e le spezie... Evento curato dall'Unione Industriale di Asti e dedicato alla storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte. L'aromatizzazione 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 che erano 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 risalgono nei secoli e che in questi ultimi anni ha saputo riscoprirsi

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL!"

A Palazzo dell'Enofila, mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio.

Orario: feriali dalle 17.00 alle 24.00 - Sabato dalle 11 alle 24 - Domenica dalle 11 alle 24

DEGUSTAZIONI DELLE CAMERE DI COMMERCIO

Entrata su prenotazione, fino ad esaurimento posti. E' possibile prenotare dal 1 settembre: ONAV Piazza Gorla 1 - Asti Tel. 0141/535259 dalle 8,30 alle 12,30 (da lunedì a venerdì)

DEGUSTAZIONI A CURA DELLE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA DI ASTI

Piatti tipici e vino Doc e Docg da 3 a 6 euro.

EDUCAZIONE AL BERE CORRETTO

A Palazzo dell'Enofila controlli con alcol test a cura dell'Ordine dei Farmacisti della provincia di Asti e della Federfarma di Asti e momenti di informazione da parte dei farmacisti astigiani

PALAZZO MAZZETTI

"Dal nostro inviato al fronte. 100 anni di guerre nei reportage dei cronisti de La Stampa".

Mostra multimediale a cura di Domenico Quirico.

Organizzata da Fondazione Palazzo Mazzetti, La Stampa e Città di Asti, in collaborazione con Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e con il patrocinio di Regione Piemonte e Provincia di Asti.

Orari: da martedì a domenica, 10,30 - 19,30 (ultimo ingresso 18,30).

Biglietti: 5 euro (intero), 3 euro (ridotto: gruppi, minori di 18 e maggiori di 65 anni, scuole, titolari di apposite convenzioni). Biglietto ridotto a 3 euro per i visitatori della Douja d'Or che partecipano alla rassegna Piatti&Dolci d'Autore (va presentata la ricevuta di pagamento). Il biglietto di ingresso al Museo Civico e alla Pinacoteca di Palazzo Mazzetti consente l'accesso gratuito alla mostra multimediale.

Visite guidate - per info e prenotazioni:

Tel. 0141 530403, mail: info@palazzomazzetti.it

GIORNATA NAZIONALE SLA

Per continuare il processo di valorizzazione della Barbera senza dimenticare un valore essenziale quale la solidarietà, anche quest'anno le Giornate Nazionali SLA, che ad Asti si celebreranno il 26 e 27 settembre, avranno come protagonista della raccolta fondi per sconfiggere la Sclerosi Laterale Amiotrofica, la Barbera Docg, in collaborazione con Regione Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Ventuno cavalli al canapo, ventuno Borghi, Rioni e Comuni che si contendono l'ambito drappo. Una tradizione secolare che ritorna ad Asti ogni anno la terza domenica di settembre: il Palio, prezioso drappo di velluto cremisino, è il sogno di un anno di lavoro, di passione, di impegno.

La città imbandierata, in attesa dell'evento, offre il meglio di sé: Palio degli sbandieratori, mercatino del Palio, cene propiziatriche 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. Tre batterie ed una finale mozzafiato per laureare il Borgo che festeggerà per un anno intero.

Info : Comune di Asti Servizio Manifestazioni e Turismo

tel. 0141 399486/399482 - www.paliodiasti.it

Mail: manifestazioni@comune.asti.it, turismo@comune.asti.it;

Biglietteria: biglietteriapalio@comune.asti.it, tel 0141 399057

A Palazzo del Michelerio, corso Alfieri 381, Asti. Dall'11 settembre al 12 ottobre si possono ammirare le Bottiglie d'Artista collezione 2015, evento culturale ed artistico a cura di CRE[AT]IVE Asti. Quest'anno, la mostra è dedicata alla street art. Sono esposte le creazioni di Corn79 - Etnik - Mrfijodor - Seacreative.

Inaugurazione: giovedì 10 settembre, ore 18.

La mostra proseguirà fino al 12 ottobre (ad esclusione del week end del 26-27 settembre per lasciare spazio all'iniziativa Arti e Mercanti) rispettando i seguenti orari:

da lunedì a giovedì dalle 9 alle 20 - venerdì dalle 9 alle 23 sabato e domenica dalle 17 alle 23 - Ingresso gratuito

ORARI ED INDIRIZZI

Palazzo dell'Enofila Corso Felice Cavallotti, 45 - Asti

Salone Nazionale di Vini Selezionati Douja d'Or

Orario

Da lunedì a venerdì dalle 17 alle 24

Sabato e domenica dalle 11 alle 24

Sabato 12 Settembre il Padiglione 1 (Cantina della Douja d'Or e Rassegna Vermouth) anticipa la chiusura alle 20

L'entrata è libera

Douja della Barbera e dell'Alta Langa (Padiglione 4)

Orario: dalle 18,30* alle 23,30 L'entrata è libera

Douja dell'Asti (Cortile)

Orario: dalle 18,30 alle 23,30 L'entrata è libera

Palazzo Mazzetti C.so Alfieri, 357 - Asti

Orario: da martedì a domenica 10.30-19.30 (ultimo ingresso 18.30)

Lunedì Chiuso

Civico Teatro " Vittorio Alfieri" Via Grandi, 16 - Asti

RISTORANTE IL CASCINALENUOVO
Strada Statale Asti-Alba, 1 14057 ISOLA D'ASTI (AT)
Tel. 0141/958166
e-mail: info@ilcascinalenuovo.com

RISTORANTE BANDINI
Via Cornapò, 135 14037 PORTACOMARO D'ASTI (AT)
Tel. 0141/299252
e-mail: ristorantebandini@hotmail.it

RISTORANTE LA RAVIOLA GALANTE
Via Maiocco, 4 14030 SCURZOLENZO (AT)
Tel. 0141/203015
e-mail: info@laraviolagalante.it

RISTORANTE IL PODESTÀ
Via dei Cappellai, 5 14100 ASTI
Tel. 0141/590030
e-mail: info@ilpodesta.com

RISTORANTE IL BAGATTO
P.za G. Cotti, 17 14035 GRAZZANO BADOGLIO (AT)
Tel. 0141/925110
e-mail: info@ristoranteilbagatto.it

RISTORANTE SAN MARCO
Via Alba, 136 14053 CANELLI (AT)
Tel. 0141/823544
e-mail: info@sanmarcoristorante.it

RISTORANTE CA' VITTORIA
Via Roma, 14 14016 TIGLIOLE D'ASTI (AT)
Tel. 0141/667713
e-mail : info@cavittoria.it

RISTORANTE LA BRAJA
Via San Giovanni Bosco, 11 14030 MONTEMAGNO (AT)
Tel. 0141/653925
e-mail: info@labraja.it

RISTORANTE LA GROTTA
C.so Torino, 366 14100 ASTI
Tel. 0141/214168
e-mail: ristorantelagrotta@alice.it

LAURA'S RESTAURANT
Via Cavour, 106 14100 ASTI
Tel. 0141/34371
e-mail: info@hotelpalio.com

PASTICCERIA SCAGLINE S.N.C. DI BOSTICCO SECONDO E FRANCO GIANPAOLO
Via Garibaldi, 4/6 14015 SAN DAMIANO D'ASTI (AT)
Tel. 0141/982004 - 338 8756159
e-mail: pasticceriascagline@libero.it

AL MANGIA E BEVI S.R.L.
Piazza A. Piacentino, 7 14030 ROCCHETTA TANARO (AT)
Tel. 0141/644033 - 348 2626210
e-mail: info@almangiaebevi.it - www.almangiaebevi.it

DOLCE E SALATO DI ZANETTI MASSIMO & C. SNC
Corso Savona 521 14100 ASTI
Tel. 0141/30504 - 335 6943839
E-mail: massimozanna@gmail.com

PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE BARBERO VINCENZO DI BARBERO MARCO
Corso Torino, 231/233 14100 ASTI
Tel. 0141/211897 - 392 9781202
e-mail: info@pastibarbero.com
www.pastibarbero.com