

50° SALONE NAZIONALE DI VINI SELEZIONATI “DOUJA D’OR”

ASTI

PALAZZO OTTOLENGHI E PALAZZO ALFIERI DAL 9 AL 18 SETTEMBRE 2016

Le Origini

Nel dialetto piemontese la “Douja” (pronuncia dùa) 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 e Docg selezionati dagli esperti dell'Onav 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.

Quest'anno il Salone Nazionale compie cinquant'anni.

Venerdì 9 settembre

Giornata Inaugurale

Ore 19.00

Palazzo Ottolenghi

APERTURA AL PUBBLICO DEL 50° SALONE NAZIONALE VINI SELEZIONATI DOUJA D'OR

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d'Or”

ENOTECA – Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

“Vini antichi sulle tavole moderne”. La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

“La storia della vite e del vino del nostro territorio” a cura dell'Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 19.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

APERTURA AL PUBBLICO DE “LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO”

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell'umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **Il Cascinale Nuovo**

Piatto: *“Monferrato ... di fine Estate” fondente di Raschera, funghi di bosco, uovo morbido e galletto*

Pasticceria: **Dolce e Salato di Zanetti Massimo & C. S.n.c.**

Dolce: *Mousse di pesche e amaretti con frolla al cioccolato*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d'Or”

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

“La serata degli Oscar” - Degustazione dedicata ai vini dei Colli di Luni prodotti dalla Cantina Lunae Bosoni di Ortonovo (SP) e dall’Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi di Castelnuovo Magra (SP)

Sabato 10 settembre

Ore 9.30/19.30

Palazzo Mazzetti

“Gioielli Fantasia. Sogni americani”: oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

Ore 10.00

Teatro Alfieri

Cerimonia di premiazione dei Vincitori del 44° Concorso Enologico Nazionale “Premio Douja d’Or”

Ore 11.00/24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

“Vini antichi sulle tavole moderne”. La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

“La storia della vite e del vino del nostro territorio” a cura dell’Unione Industriale della Provincia di Asti

RASSEGNA DI “ASTI FA GOAL” - Piazza Roma

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 11.00/20.00

ENOTECA - Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

Ore 18.00

Piazza Campo del Palio

Inaugurazione del 43° Festival delle Sagre Astigiane con la Fanfara dei Bersaglieri di Asti “Roberto Lavezzeri”

Ore 18.30

Piazza Campo del Palio

APERTURA AL PUBBLICO DEL 43° FESTIVAL DELLE SAGRE ASTIGIANE

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell’umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **La Braja**

Piatto: *Filetto di maiale al forno con timballo di riso, toma d'alpeggio e tartufo nero*

Pasticceria: **Al Mangia e Bevi S.r.l.**

Dolce: *Petit Mont Blanc ai marrons glacés Piemonte*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

“Storia, profumi e sapori delle eccellenze enologiche del Molise” - Degustazione a cura dell’Onav di Campobasso

Domenica 11 settembre

Ore 9.15/12.00

43° Festival delle Sagre Astigiane

Sfilata delle contadinerie lungo le vie del centro storico

Ore 11.30/22.00

43° Festival delle Sagre Astigiane

Apertura del villaggio gastronomico in piazza Campo del Palio

Ore 9.30/19.30

Palazzo Mazzetti

“Gioielli Fantasia. Sogni americani”: oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

Ore 11.00/24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d'Or”

ENOTECA – Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

“Vini antichi sulle tavole moderne”. La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

“La storia della vite e del vino del nostro territorio” a cura dell’Unione Industriale della Provincia di Asti

RASSEGNA DI “ASTI FA GOAL” - Piazza Roma

Mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell’umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **Osteria del Diavolo**

Piatto: *Nido di carnaroli alla nocciola tonda gentile mantecato con robiola di Roccaverano con bocconcini di guancia di razza piemontese brasata al Barbera d’Asti*

Pasticceria: **Fattorepiù di Crescio Barbara**

Dolce: *Zabaione al Piemonte Moscato “La Murfela” con torrone IGP, meringhe e cioccolato fondente Chuao-Criollo 70%*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

“TimorAsso o TimoRosso?” - Degustazione dedicata al Timorasso, pregiato vino delle colline tortonesi

Lunedì 12 settembre

Ore 11.00

Palazzo Borello – Sala conferenze

Progetto "ITALIAN-TASTE: tra sensibilità e abitudini alimentari, tremila italiani diventeranno It-taster". Presentazione a cura del Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti, in collaborazione con l'Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 17.00/ 24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

ENOTECA - Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

"Vini antichi sulle tavole moderne". La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

"La storia della vite e del vino del nostro territorio" a cura dell'Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 17.30

Palazzo Ottolenghi – Salone

DEGUSTAZIONI DELLE CAMERE DI COMMERCIO PIEMONTESE

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

Ore 17,00

Palazzo Borello - Sala conferenze

"Il cibo del futuro, tra fantasie e realtà: i cambiamenti nelle scelte alimentari e nutrizionali". Evento organizzato in collaborazione con la Consulta dei Liberi Professionisti di Asti e il Lions Club Asti Host.

Ore 18,30

Palazzo Mazzetti

"Asti a tavola: come comunicare un territorio", con la partecipazione del sommelier Paolo Lauciani e del Consigliere regionale Angela Motta, in collaborazione con Ima Piemonte e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell'umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **La Grotta S.n.c.**

Piatto: *Lasagne al forno con coniglio disossato farcito all'antica tradizione del Ristorante La Grotta*

Pasticceria: **Al Mangia e Bevi S.r.l.**

Dolce: *Salame dolce allo zabaione e cioccolato al profumo di rum "Jamaica"*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"Da Ponente a Levante: viaggio alla scoperta dei vini della Liguria premiati al Concorso Enologico Douja d'Or" - Degustazione a cura della Camera di Commercio Riviera di Liguria - Imperia, La Spezia e Savona

Martedì 13 settembre

Ore 9.30/19.30

Palazzo Mazzetti

“Gioielli Fantasia. Sogni americani”: oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

Ore 17.00 /24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d'Or”

ENOTECA - Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

“Vini antichi sulle tavole moderne”. La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

“La storia della vite e del vino del nostro territorio” a cura dell’Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 17.30

Palazzo Ottolenghi - Salone

DEGUSTAZIONI DELLE CAMERE DI COMMERCIO PIEMONTESI:

“Sapori del Novarese, del Lago Maggiore e dell'Ossola: i 20 anni del Ghemme DOCG e i 5 anni del Valli Ossolane DOC” a cura della Camera di Commercio di Novara e della Camera di Commercio del Verbano Cusio Ossola

Ore 17.30

Palazzo Mazzetti

“Asti è servita: riflessioni sulla ristorazione del territorio” con la partecipazione di Luca Mogliotti (Presidente ATL Astiturismo), Rocco Moliterni (cronista enogastronomico), chef e imprenditori del settore. Modera Vanni Cornero, giornalista

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell’umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **Il Bagatto**

Piatto: Agnolotti tradizionali del Monferrato con bocconcini di guanciale stufati alla Barbera d’Asti

Pasticceria: **Dolce e Salato di Zanetti Massimo & C. S.n.c.**

Dolce: Profiteroles al cioccolato

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

“La viticoltura eroica” - Degustazione dedicata ai vini estremi a cura del CERVIM (Centro di ricerca e valorizzazione per la viticoltura montana)

Mercoledì 14 settembre

Ore 9.30/19.30

Palazzo Mazzetti

“Gioielli Fantasia. Sogni americani”: oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

Ore 11.00

ASTISS - Polo Universitario Asti Studi Superiori – Aula magna

“Etichetta, estetica, bellezza” Talk-education di Ethica in collaborazione con Polo Universitario di Asti (Scienze Viticole ed Enologiche), Sportello Etichettatura Unioncamere Piemonte e Associazione Plaza Argentina. Partecipa il Prof. Stefano Zecchi, scrittore, accademico dell’Università di Milano. Brindisi finale offerto dal Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato e dal Consorzio per la Tutela dell’Asti d.o.c.g.

Ore 17.00 /24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

ENOTECA - Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

“Vini antichi sulle tavole moderne”. La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

“La storia della vite e del vino del nostro territorio” a cura dell’Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 17.00

Palazzo Borello – Salone convegni

“Quando sano è anche buono! La Douja è Bio” in collaborazione con Regione Piemonte, Città di Asti - Assessorato al Turismo e Agricoltura, Associazione Nazionale Città del Bio, Associazione Città del Vino, Associazione Celiachia Asti, FAB - Fondo Assistenza e Benessere.

Ore 17.30

Palazzo Ottolenghi - Salone

DEGUSTAZIONI DELLE CAMERE DI COMMERCIO PIEMONTESI

"Biella e Vercelli: vini, sapori e tradizione" a cura della Camera di Commercio di Biella e Vercelli

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell’umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **Bandini**

Piatto: *Coscetta di faraona con salsa alle pere e tartufo nero*

Pasticceria: **Dolcevita di Del Trotti Alessandro**

Dolce: *Tortino di cioccolato 70% Colombia con salsa di ciliegie di Pecetto*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi - Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

“Alta Langa: viaggio sensoriale alla scoperta di un territorio e di un prestigioso spumante metodo classico piemontese” - Degustazione dedicata all’Alta Langa metodo classico

Giovedì 15 settembre

Ore 9.30/19.30

Palazzo Mazzetti

“Gioielli Fantasia. Sogni americani”: oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

Ore 17.00 /24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d'Or”

ENOTECA - Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

“Vini antichi sulle tavole moderne”. La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

“La storia della vite e del vino del nostro territorio” a cura dell’Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 16.30

Palazzo Borello - Salone Convegni

America-Italia: incontro con la delegazione della Camera di Commercio Americana in Italia e la partecipazione dell’Ambasciatore Philip T. Reeker, Console Generale degli Stati Uniti d’America a Milano. Nel percorso di consolidamento delle relazioni economiche internazionali, il valore di un territorio sintetizzato da una DOUJA apprezzata oltre oceano. Interverranno le massime Autorità cittadine

Ore 17.30

Palazzo Ottolenghi - Salone

DEGUSTAZIONI DELLE CAMERE DI COMMERCIO PIEMONTESE:

“MONFERRATO CON GUSTO: vini e tartufi in provincia di Alessandria” a cura di Asperia, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Alessandria

Ore 18.00

Palazzo Mazzetti

Cerimonia di consegna del Premio “Transatlantic Award Douja d’Or 2016” a cura della Camera di Commercio Americana in Italia

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell’umanità

Ore 18.30

Diavolo Rosso – Piazza S. Martino

Presentazione del numero di settembre della rivista “Astigiani”. In sommario la nascita e la storia enologica di “Asti” in California

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **La Fioraia**

Piatto: *Bocconcini di vitella stufati in salsa Gran Veneur con polenta di mais integrale “marano”*

Pasticceria: **Pasticceria Scagline S.n.c. di Bosticco e Franco**

Dolce: *Cestino di frolla con cremoso al gianduia e nocciola*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

“Vermouth: il connubio del Vino con l’Artemisia” – Degustazione dedicata ai vini liquorosi aromatizzati

Venerdì 16 settembre

Ore 9.30/19.30

Palazzo Mazzetti

“Gioielli Fantasia. Sogni americani”: oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

Ore 11.00

Palazzo Borello – Sala Conferenze

“In vita veritas, in rumor *bufala*. Giornalismo, *internettismo*, vino, informazione e gradevolezza”. Forum di giornalisti e comunicatori europei in collaborazione con il Centro di Ricerca per l’Enologia di Asti

Ore 17.00 /24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d'Or”

ENOTECA - Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

“Vini antichi sulle tavole moderne”. La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

“La storia della vite e del vino del nostro territorio” a cura dell’Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 17.30

Palazzo Ottolenghi - Salone

DEGUSTAZIONI DELLE CAMERE DI COMMERCIO PIEMONTESE

“Dalle Alpi alle Langhe: panoramica sui tesori enogastronomici del Cuneese” a cura della Camera di Commercio di Cuneo

Ore 17.30

ASTISS - Polo Universitario Asti Studi Superiori – Aula magna

“Cultura dell’Accoglienza - La Douja nei paesaggi del benessere e nelle piazze del tambass” in collaborazione con Astiss - Polo Universitario Asti Studi Superiori, Città di Asti - Assessorati al Turismo e Sport, FAB - Fondo Assistenza e Benessere, FIPT – Federazione Italiana Palla Tamburello e FIPP – Federazione Italiana Pitch and Putt del Golf, walkers and runners di Asti

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell’umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **Cà Vittoria**

Piatto: *Guanciotto di maialino cotto nel Moscato d’Asti su crema di patate e frutto della passione*

Pasticceria: **Pasticceria Cioccolateria Vincenzo Barbero di Barbero Marco**

Dolce: *Spuma delicata ai frutti rossi con salsa di lamponi al profumo di lime*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d’Or”

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

Serata dedicata alle grappe giovani e invecchiate provenienti da vinacce di uve Barbera coltivate nei diversi territori del Piemonte - Degustazione a cura dell'Istituto Grappa Piemonte

Sabato 17 settembre

Ore 9.30/19.30

Palazzo Mazzetti

“Gioielli Fantasia. Sogni americani”, esposizione di oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

“Francesco Menzio. Un maestro del Novecento. La qualità sensibile della pittura”, mostra retrospettiva dedicata a uno dei protagonisti dell'arte piemontese e italiana del Novecento, promossa da Fondazione Mazzetti, Città di Asti, in collaborazione con Tinto Torino e UCID Asti

Ore 11.00

Palazzo Borello – Sala conferenze

“Monferrato on Tour, tra sport e cultura del benessere nelle Terre dell'Unesco” - Firma del protocollo d'intesa tra gli Enti delle province di Asti e Alessandria per lo sviluppo economico del territorio e presentazione della candidatura del Monferrato a European Community of Sport 2017 a cura della Città di Asti - Assessorati al Turismo, Agricoltura e Sport e FAB – Fondo Assistenza e Benessere

Ore 11.00 /24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale “Douja d'Or”

ENOTECA - Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

“Vini antichi sulle tavole moderne”. La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

“La storia della vite e del vino del nostro territorio” a cura dell'Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 16.30

Palazzo Borello – Salone Convegni

Incontro “La grappa e le acquaviti nella cultura enogastronomica italiana” e cerimonia di premiazione 33° Concorso Nazionale “Alambicco d'Oro” a cura di ANAG – Associazione Assaggiatori Grappa ed Acquaviti

Ore 17.00

Palazzo Ottolenghi - Salone

“Vermouth: il connubio del Vino con l'Artemisia” – Degustazione dedicata ai vini liquorosi aromatizzati

Ore 18.00

Palazzo Mazzetti

“La tecnologia della filiera agroalimentare: aspetti socioeconomici e giuridici” in collaborazione con la Consulta dei Liberi Professionisti di Asti

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell'umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **San Marco**

Piatto: *Gnocchi di patata di Mombarcaro, salsa di gorgonzola, tortino di zucchine trombette, fiori di zucca, basilico e cotechino nostrano*

Pasticceria: **Fattorepiù di Crescio Barbara**

Dolce: *Zabaione e pesche cotte al Barbera d'Asti Superiore BIO "Gustin" con nocciole IGP caramellate e paste di meliga*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"La serata degli Oscar" - Degustazione dedicata ai vini dell'Azienda Agricola Sordo Giovanni di Castiglione Falletto (CN) e della Cantina L. Martini & Sohn di Cornaiano/Appiano (BZ)

Domenica 18 settembre

GIORNATA DEL PALIO

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. e 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 - Esibizione degli sbandieratori

ore 18.00 - Finale ed assegnazione del Palio

Ore 9.30/19.30

Palazzo Mazzetti

"Gioielli Fantasia. Sogni americani", esposizione di oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo

"Francesco Menzio. Un maestro del Novecento. La qualità sensibile della pittura", mostra retrospettiva dedicata a uno dei protagonisti dell'arte piemontese e italiana del Novecento, promossa da Fondazione Mazzetti, Città di Asti, in collaborazione con Tinto Torino e UCID Asti

Ore 11.00 /24.00

50^ DOUJA D'OR - Palazzo Ottolenghi

Banco di degustazione dei 354 vini Doc e Docg premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

ENOTECA - Palazzo Ottolenghi

Esposizione e vendita dei vini premiati al Concorso

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI – Palazzo Ottolenghi

"Vini antichi sulle tavole moderne". La storia dei vini aromatizzati prodotti in Piemonte assaporata in un evento dedicato

MOSTRA – Palazzo Ottolenghi

"La storia della vite e del vino del nostro territorio" a cura dell'Unione Industriale della Provincia di Asti

Ore 18.30/23.30

Palazzo Alfieri – giardino storico

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

Alla scoperta delle eccellenze nelle terre UNESCO – paesaggi e personaggi patrimonio dell'umanità

Ore 19.30

Palazzo Alfieri

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

Ristorante: **Laura's Restaurant**

Piatto: *Stracotto di manzo di fassone di razza piemontese alla Barbera d'Asti su cialda croccante di "Bra" duro*

Pasticceria: **Dolcevita di Del Trotti Alessandro**

Dolce: *Brownies al cioccolato fondente con crema leggera di Moscato e pesche settembrine*

Il piatto e il dolce saranno accompagnati dai vini premiati al 44° Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or"

Ore 21.00

Palazzo Ottolenghi – Salone

Serate di assaggio ONAV - Incontri con produttori, territori, grandi vini e non solo...

"La serata degli Oscar" - Degustazione dedicata ai vini della Casa Vinicola Feudo Rudinì di Pachino (SR), dell'Azienda Agricola Biologica Vio Giobatta di Bastia D'Albenga (SV) e dell'Azienda Vinicola Emilio Franzoni di Botticino Sera (BS)

Sabato 24 e Domenica 25 Settembre

Arti e Mercanti

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

Venerdì 30 settembre

Festa a Palazzo

Dalle ore 19.00 - Rievocazione in costume del 1700, aperta al pubblico e animazioni nei Palazzi storici di Asti (Palazzo di Città, Palazzo Ottolenghi, Palazzo Alfieri, Palazzo Mazzetti) in collaborazione con Città di Asti - Assessorato al Turismo, Confesercenti Asti e Principessa Valentina

NOTIZIE UTILI

DEGUSTAZIONE VINI E GRAPPE AL SALONE DOUJA D'OR

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

Vini premiati al Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or": 1 degustazione al costo di € 1,50 - 2,50 - 3,50 a seconda della tipologia di vino.

Grande banco di degustazione delle grappe premiate al 33° Concorso Nazionale "Alambicco d'Oro" promosso dall'ANAG e delle grappe dell'Istituto Grappa Piemonte: € 3 a degustazione.

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

LA DOUJA DEL MONFERRATO, DELLA LANGA E DEL ROERO

A Palazzo Alfieri, nella suggestiva cornice del giardino storico, degustazioni dei vini dei territori UNESCO premiati al Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or". Piatto di prodotti tipici a € 4.

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, seguiti da un "Dolce d'Autore" ideato dai pasticceri di Confartigianato e abbinati alle eccellenze vinicole dei territori patrimonio dell'UNESCO premiate al Concorso Enologico Nazionale "Douja d'Or". Per chiudere, un assaggio di grappa dell'Istituto Grappa Piemonte.

Prezzo promozionale: € 19 + € 1 euro 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 8 coperti) e sono previsti 3 turni di servizio: alle 19.30, alle 21.00 ed alle 22.30.

PRENOTAZIONE E VENDITA ON-LINE

Fino al 28 agosto i posti si prenotano e si pagano esclusivamente on-line, con carta di credito, attraverso la piattaforma creata sul sito www.astiturismo.it.

La piattaforma sarà operativa fino al 18 settembre.

APERTURA CASSE

Dal 29 agosto i posti invenduti tramite la piattaforma on-line verranno messi in vendita presso le casse di:

- ✓ ATL-Astiturismo (Piazza Alfieri 34) dal 29 agosto al 18 settembre, dal lunedì al venerdì: 10.00/12.30 - 15.00/17.30
- ✓ Douja d'Or (Palazzo Alfieri – Corso Alfieri 375): dal 9 settembre al 18 settembre: 18.30/22.30

Telefono solo per informazioni (no prenotazioni) attivo dal 29 agosto 2016 dalle 10.30 alle 12.00 – dalle 15.30 alle 17.00: +39 366 5244821. Informazioni: www.astiturismo.it.

SERATE DI ASSAGGIO

Degustazioni di eccellenze enologiche accompagnate da piattini tipici al costo di 10,00 euro.

E' possibile prenotare dal 1° settembre esclusivamente via mail all'indirizzo prenotazioni@onav.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 Onav. I posti saranno assegnati in ordine cronologico di arrivo delle e-mail di prenotazione, sino ad esaurimento dei posti disponibili. La segreteria Onav confermerà la prenotazione e invierà le modalità per procedere con il pagamento tramite bonifico bancario.

RASSEGNA DEI VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI

"Vini antichi sulle tavole moderne", evento curato dall'Unione Industriale della provincia di Asti, 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 affondano lontano nei secoli e che sono state riscoperte negli ultimi anni.

RASSEGNA DI "ASTI FA GOAL"

Sabato 10 e domenica 11 settembre, nella centralissima Piazza Roma, mercatino con la squadra delle eccellenze agroalimentari del territorio.

DEGUSTAZIONI DELLE CAMERE DI COMMERCIO PIEMONTESE

Le degustazioni sono gratuite. Entrata su prenotazione, fino ad esaurimento posti.

E' possibile prenotare dal 1° 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 camerati. 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.

EDUCAZIONE AL BERE CORRETTO

A Palazzo Ottolenghi 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.

GIORNATA NAZIONALE S.L.A.

Per continuare il processo di valorizzazione della Barbera senza dimenticare un valore essenziale quale la solidarietà, anche quest'anno le Giornate Nazionali SLA, che si celebreranno il 25 settembre e il 2 ottobre, 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.

PALAZZO MAZZETTI

La mostra "Gioielli Fantasia. Sogni americani", che consta di oltre 500 esemplari di Gioielli Fantasia provenienti dalla Collezione personale di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo è promossa da Fondazione Palazzo Mazzetti e Città di Asti, in collaborazione con la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, con il sostegno di Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e con il patrocinio di Regione Piemonte e Provincia di Asti.

Collane, spille, orecchini e bracciali tracciano l'evoluzione della *Costume Jewelry* e raccontano una storia articolata e affascinante, dalle riproduzioni di gioielli classici alle creazioni *pop* degli anni '50 e '60, concepite ed elaborate dai più importanti designer, come Trifari, Marcel Boucher, Coro, De Rosa, Eisenberg, Miriam Haskell, Eugène Joseph, Kenneth J. Lane, Pennino, fino a Wendy Gell e Iradj Moini.

La mostra "Francesco Menzio. Un maestro del Novecento. La qualità sensibile della pittura" è dedicata ad uno dei protagonisti dell'arte piemontese e italiana del Novecento. Francesco Menzio, formatosi nell'ambiente culturale della Torino di Felice Casorati e Riccardo Gualino, dopo una prima fase classicheggiante casoratiana, soggiorna a Parigi e sviluppa una sua ricerca antinovecentista, influenzata dalle tendenze post-impressioniste francesi. Dal 1929 al 1931 fa parte insieme a Gigi Chessa, Carlo Levi, Jessie Boswell, Enrico Paulucci e Nicola Galante del Gruppo dei Sei di Torino.

Orari di Palazzo Mazzetti: da martedì a domenica 9.30 – 19.30 (ultimo ingresso 18.30).

Ingresso intero: SmarTicket € 5,00

Ingresso ridotto: € 3,00 (minori di 18 e maggiori di 65 anni, gruppi, scuole, titolari di apposite convenzioni)

Biglietto ridotto a € 3,00 anche per i visitatori della Douja d'Or che partecipano alla rassegna Piatti&Dolci d'Autore (dietro presentazione della ricevuta di pagamento).

Ingresso gratuito: minori di 6 anni, un accompagnatore per gruppo, due insegnanti per classe, disabili con accompagnatore, guide turistiche, giornalisti con tesserino

Ingresso libero: possessori di Abbonamento Torino Musei, Torino+Piemonte Card, Torino+Piemonte Card Junior

Con lo SmarTicket, acquistabile presso la biglietteria di Palazzo Mazzetti, è possibile visitare: Museo Civico di Palazzo Mazzetti (comprese le mostre) – Domus Romana – Torre Troiana – Cripta e Museo di Sant'Anastasio – Complesso di San Pietro (durante i rispettivi orari).

Visite guidate su prenotazione

Informazioni e prenotazioni: tel. 0141-530403, mail: info@palazzomazzetti.it

BOTTIGLIE DI ARTISTA

Le "Bottiglie d'Artista" nascono da un'idea semplice: un oggetto comune, simbolico del legame col territorio astigiano, può trasformarsi in opera d'arte se cambiamo dimensioni (altezza m 2.50) e lo mettiamo nelle mani di eccellenti artisti.

Quattro edizioni, la prima nel 2012, hanno spaziato nel mondo dell'arte: pittura e scultura con artisti internazionali tra i quali vogliamo ricordare il nostro eclettico Giorgio Faletti.

Nel 2014 la fotografia è stata la protagonista con i grandi fotografi a partire da Franco Fontana, Galimberti, Berengo Gardin, Scianna ed altri ancora, ultima edizione nel 2015 "I ragazzi della Street Art".

Le "Bottiglie d'Artista" sono state vendute all'asta dall'Associazione Creative e il ricavato devoluto a Onlus e Associazioni benefiche: One More Life, AMA, AIRC.

In questa edizione della "Douja d'Or" le bottiglie segnaleranno gli ingressi dei Palazzi sede della manifestazione.

PROFESSIONE REPORTER

Fondo Giov-Anna Piras – Asti, Via Brofferio 80 – tel. 0141-352111

Mostra fotografica che espone lavori di quaranta fotografi, da Henri Cartier-Bresson e Robert Capa, fondatori della storica Magnum Photos, a Larry Borrows e Nick Ut, da Marc Riboud, e David Seymour, a Joseph Koudelka e Sebastiao Salgado, da Tina Modotti a Margaret Bourke-White, da Walker Evans a Robert Frank.

Aperta fino al 1° ottobre 2016. Orario: da lun. a sab. 10.00-12.30 – 15.30-19.00 – chiuso dom.

Entrata libera

VITA DI SAN GIUSEPPE MARELLO

Palazzo degli Oblati di S. Giuseppe – Asti, Corso Alfieri 384

Nell'area espositiva dell'Istituto Oblati di S. Giuseppe, percorso conoscitivo sulla figura di S. Giuseppe Marello. L'iniziativa offre al visitatore anche una immagine di Asti nella seconda metà del 1800.

Orario di apertura: feriali 16.30-18.00. Per visite guidate: tel. 0141-4327281

ACCREDITO MEDIA

Camera di Commercio di Asti – Segreteria di Direzione e Presidenza

Piazza Medici 8 – Tel. 0141-535241 – e-mail: segreteria@at.legalmail.camcom.it

PALIO DI ASTI

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: Città di Asti - Servizio Manifestazioni e Turismo, tel. 0141-399486/482, www.palio.comune.asti.it

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

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

ORARI ED INDIRIZZI

Palazzo Ottolenghi

Corso Alfieri, 350 - Asti

50° Salone Nazionale di Vini Selezionati "Douja d'Or"

Orario

Da lunedì a venerdì dalle 17.00 alle 24.00

sabato e domenica dalle 11.00 alle 24.00

sabato 10 settembre la cantina della Douja d'Or anticipa la chiusura alle 20.00

L'entrata è libera

Palazzo Alfieri

Corso Alfieri, 375 - Asti

Douja del Monferrato, della Langa e del Roero

Piatti&Dolci d'Autore

Orario

Dalle 18.30 alle 23.30

L'entrata è libera

Palazzo Mazzetti

Corso Alfieri, 357 - Asti

Orario

Da martedì a domenica 10.30/19.30 (ultimo ingresso 18.30)

lunedì Chiuso

Palazzo Borello – Camera di Commercio

Piazza Medici 8 - Asti

Civico Teatro "Vittorio Alfieri"

Via Grandi, 16 – Asti

Astiss – Polo Universitario Asti Studi Superiori

Piazzale Fabrizio De Andre' - Asti

PIATTI&DOLCI D'AUTORE

RISTORANTE IL CASCINALENUOVO

Strada Statale Asti-Alba, 15
14057 ISOLA D'ASTI (AT)
Tel. 0141-958166
e-mail: info@ilcascinalenuovo.com
www.ilcascinalenuovo.com

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@osteria-del-diavolo.it
www.osteriadeldiavolo.it

RISTORANTE LA GROTTA

Corso Torino, 366
14100 ASTI
Tel. 0141-214168
e-mail: ristorantelagrotta@alice.it
www.ristorantelagrotta.net

RISTORANTE IL BAGATTO

Piazza Giacomo Conti, 17
14035 GRAZZANO BADOGLIO (AT)
Tel. 0141-925110
e-mail: info@ristoranteilbagatto.it
www.ristoranteilbagatto.it

RISTORANTE BANDINI

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

RISTORANTE LA FIORAIA

Via Mondo, 26
14034 CASTELLO D'ANNONE (AT)
Tel. 0141-401106
e-mail: info@ristorantelafioraia.it
www.ristorantelafioraia.it

RISTORANTE CA' VITTORIA

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

RISTORANTE SAN MARCO

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

LAURA'S RESTAURANT

Via Cavour, 106
14100 ASTI
Tel. 0141-34371
e-mail: info@hotelpalio.com
www.hotelpalio.com

DOLCE E SALATO DI ZANETTI MASSIMO & C. SNC

Corso Savona, 521
14100 ASTI
0141-30504 - 3356943839
massimozanna@gmail.com

AL MANGIA E BEVI S.R.L.

Piazza A. Piacentino, 7
14030 – ROCCHETTA TANARO (AT)
Tel. 0141-644033 – 3482626210
E-mail: info@almangiaebevi.it
www.almangiaebevi.it

FATTOREPIU' DI CRESCIO BARBARA

Via F. Petrarca, 1
14100 – ASTI
Tel. 0141-091410
E-mail: barbara.crescio@libero.it

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

PASTICCERIA SCAGLINE S.N.C. DI BOSTICCO SECONDO E FRANCO GIANPAOLO

Via Garibaldi, 4/6
14015 – SAN DAMIANO D'ASTI (AT)
Tel. 0141-982004 - 3388756159
e-mail: pasticceriascagline@libero.it
www.scagline.it

PASTICCERIA, CIOCCOLATERIA BARBERO VINCENZO DI BARBERO MARCO

Corso Torino, 231/233

14100 – ASTI

Tel. 0141-211897 - 3929781202

E-mail: info@pastibarbero.com

www.pastibarbero.com

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.it

AstiTurismo A.T.L.

Piazza Alfieri, 34 - 14100 Asti

Tel. 0141-530357

www.astiturismo.it