



Comunicato stampa

**VINO, DALL'8 AL 17 SETTEMBRE LE VIBRAZIONI DELL'ASTI DOCG TORNANO PROTAGONISTE DELLA 57^ EDIZIONE DELLA DOUJA D'OR**

(Asti, 5 settembre 2023). Musica, esperienze gastronomiche e bollicine. Le vibrazioni dell'Asti Docg tornano protagoniste della 57^ edizione della Douja d'Or, la storica rassegna enologica che dall'8 al 17 settembre animerà il centro di Asti per una dieci giorni di eventi diffusi in città. A fare da quartiere generale per il calendario di iniziative firmato Consorzio Asti Docg, il cortile di Palazzo Gastaldi dove gli enoappassionati troveranno in degustazione l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti, sia in purezza che in mixology, accompagnati da originali proposte culinarie e incroci musicali.

Si parte venerdì 8 settembre (ore 19.00) con *Note fruttate: Asti vibe, frutta e Dj*, l'inedito abbinamento tra le due tipologie della denominazione spumantistica più antica d'Italia e le ricette gourmand a base di frutta, a ritmo di djset locali in replica anche nelle giornate successive (domenica 10, martedì 12, sabato 16 e domenica 17 settembre). Il binomio vino-musica sarà poi al centro di *Tra musica e bollicine – abbinamenti musicali*, il talk in programma sabato 9 settembre alle 20.00 guidato dal giornalista conduttore di Radio Monte Carlo Maurizio di Maggio e la scrittrice e giornalista enogastronomica Paola Gula.

Spazio anche all'arte culinaria con il pairing Asti Docg e pizza gourmet di giovedì 14 settembre (ore 18.30, su prenotazione) guidato da Fulvio Marino, il panificatore di *È sempre mezzogiorno*, il programma di Rai Uno condotto da Antonella Clerici, e la degustazione del carpione astigiano e il Moscato d'Asti di venerdì 15 settembre (ore 18.30, su prenotazione) a cura del medico dietologo Giorgio Calabrese e della moglie, giornalista, nutrizionista e tecnologa alimentare, Caterina Calabrese, in collaborazione con l'Associazione Astigiani e il Carpionato del mondo. Si resta infine ai fornelli per le cene *Asti vibe* di lunedì 11 e mercoledì 13 settembre (ore 20.30, entrambe su prenotazione) dove l'Asti Docg accompagnerà un menù a base di freschi piatti con la frutta.

*La partecipazione manifestazione Douja d'Or è libera con consumazione ad eccezione degli appuntamenti su prenotazione che sono a pagamento. Per info e prenotazioni scrivere a [consorzio@astidcog.it](mailto:consorzio@astidcog.it);*

**Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress**

Simone Velasco (327.9131676 - [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it));

Benny Lonardi (393.4555590 - [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it));

Sara Faroni (328.6617921 - [ufficiostampa@ispropress.it](mailto:ufficiostampa@ispropress.it)).