



Comunicato stampa

**VINO, CONSORZIO ASTI DOCG PROTAGONISTA A SIGEP INSIEME ALL'ACCADEMIA DEI MAESTRI  
PASTICCERI ITALIANI  
APPUNTAMENTO A RIMINI DAL 20 AL 24 GENNAIO**

(Asti, 18 gennaio 2024). Riparte dall'appuntamento più dolce dell'anno il Consorzio Asti Docg, che dal 20 al 24 gennaio torna nel quartiere fieristico di Rimini in occasione della 45<sup>a</sup> edizione di **SIGEP**, il salone internazionale della pasticceria, panificazione artigianale e caffè. Per tutta la durata della manifestazione l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti, oltre ad essere serviti in purezza, affiancheranno le creazioni dolci e salate dei Maestri Pasticcieri Italiani all'interno dello spazio polifunzionale di oltre 200 mq allestito da Ampì (padiglione B3 – stand 143). Inoltre, l'Asti Spumante sarà anche nei calici dell'*Ampì Sound*, l'aperitivo quotidiano di fine giornata firmato dall'Accademia.

Si consolida così la partnership tra l'ente consortile piemontese e l'Accademia dei Maestri Pasticcieri Italiani, che conferma ancora una volta l'intramontabile e sempre vincente abbinamento tra le bollicine aromatiche più antiche d'Italia e le produzioni artigianali di alta pasticceria.

**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)).