



Comunicato stampa

**VINO, CONSORZIO ASTI DOCG: CHICAGO BRINDA ITALIANO CON L'ASTI WEEK
DAL 20 AL 26 APRILE 16 RISTORANTI DEL MIDWEST AL CENTRO DI PAIRING TRA LE CUCINE DEL
MONDO E LE BOLLICINE AROMATICHE PIEMONTESI**

(Asti, 17 aprile 2026). Dalla Grande Mela alla Città del Vento per una settimana in cui le bollicine aromatiche piemontesi provano a riscrivere le regole degli abbinamenti a tavola. Al via lunedì a Chicago l'**Asti Week**, l'iniziativa promossa dal Consorzio Asti Docg che, fino al 26 aprile, coinvolge 16 ristoranti del Midwest con *pairing* inediti, menu dedicati e proposte al calice, offrendo nuove chiavi di degustazione per l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti. Dopo la prima edizione dello scorso anno a New York, la denominazione spumantistica più antica d'Italia torna così in uno dei suoi mercati di riferimento, gli Stati Uniti, in una fase globale complessa segnata da tensioni geopolitiche.

“Gli Usa rappresentano un mercato chiave per le nostre bollicine, in particolare per il Moscato d'Asti, che è la prima destinazione e assorbe oltre la metà delle spedizioni, e questo nonostante il calo del 7,6% registrato lo scorso anno dovuto in larga parte ai dazi dell'amministrazione Trump. È quindi fondamentale presidiare attivamente questo mercato per non perdere troppo terreno – commenta Giacomo Pondini, direttore del Consorzio Asti Docg -. L'evento *Asti Week* sarà l'occasione per presentarci in modo versatile e accessibile a tavola, valorizzando il nostro basso grado alcolico, in linea con le tendenze di consumo odierne orientate a scelte più leggere e consapevoli. In questo senso – conclude Pondini - la scena gastronomica vivace e multiculturale di Chicago rappresenta il contesto ideale”.

Per tutta la settimana, il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante saranno protagonisti di abbinamenti capaci di esaltare un'ampia varietà di piatti, dal pesce alle preparazioni speziate, fino ai dessert e alla cucina fusion più contemporanea. Tra le proposte più originali, i *pairing* con tacos, Gulab Jamun – dolce di ispirazione indiana – e dal tipico street food sempre di origine indiana Samosa Chaat, accanto alle interpretazioni della tradizione italiana rivisitata negli Stati Uniti, come il tagliere di salumi, il risotto al Parmigiano Reggiano, gli “Spring Pea Gnudi” e la pizza “Peperoni”.

<https://astiveek.com/>

Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress

Sara Faroni (328.6617921 - ufficiostampa@ispropress.it);

Simone Velasco (327.9131676 - simovela@ispropress.it)

