



FUORITEMPO

di *Davide Di Filio*

ASTI: REMIX IT!

PIZZA & ASTI DOCG

Il Consorzio Asti Docg e la pizzeria Fuoritempo di Canale lanciano un progetto per portare la bollicina aromatica piemontese nel mondo della pizza, come alternativa alle classiche bibite dolci, attraverso proposte di easy mixology pensate per accompagnare il pasto e dialogare con il pubblico più giovane.

Martedì 7 luglio, nel castello medievale di Castell'Alfero, si terrà l'evento inaugurale, con quattro abbinamenti tra pizza al padellino e drink a base di Asti Docg. La sperimentazione avverrà da luglio a settembre presso la pizzeria Fuoritempo di Canale.

(Asti, 25 giugno 2026). Il progetto "ASTI: REMIX IT! – Pizza & Asti Docg" nasce da un'idea del Fuoritempo di Canale d'Alba - una delle migliori pizzerie in Italia secondo le principali guide di settore - che ha proposto al Consorzio dell'Asti un percorso di valorizzazione volto a esplorare nuove occasioni di consumo della bollicina aromatica piemontese, intercettando consumatori che oggi si orientano prevalentemente verso le bevande dolci. Accolta e sviluppata insieme al Consorzio, l'iniziativa punta a creare un dialogo inedito tra l'Asti Docg e il mondo della pizza contemporanea, con l'obiettivo di avvicinare nuovi pubblici alla denominazione, e più in generale al mondo del vino.

Il nome scelto per l'iniziativa racchiude la sua stessa filosofia.

"REMIX IT!" richiama infatti due mondi particolarmente vicini alle nuove generazioni: quello della **mixology** e quello della **musica elettronica**. Nella cultura musicale, un remix nasce quando un brano già esistente (spesso un classico del passato) viene reinterpretato attraverso un linguaggio contemporaneo, mantenendone l'identità ma rendendolo nuovamente attuale e accessibile a un pubblico diverso. È esattamente lo spirito che anima questo progetto: partire dall'identità storica e riconoscibile dell'Asti Docg per

proporla in una forma nuova, senza tradirne l'essenza, ma valorizzandone aspetti finora poco esplorati.

L'iniziativa nasce infatti dalla volontà di dialogare con una fascia di consumatori giovane, curiosa e aperta alla sperimentazione, che spesso si avvicina al mondo delle bevande attraverso linguaggi diversi da quelli tradizionalmente associati al vino.

Pizza, convivialità e nuovi consumatori

La scelta di partire dal mondo della pizza non è casuale. Negli ultimi anni la pizza si è confermata uno dei fenomeni più dinamici e trasversali della ristorazione italiana. È il format più frequentato dagli italiani, capace di coinvolgere tutte le generazioni e di mantenere una forte attrattività grazie a uno scontrino medio accessibile e a una proposta gastronomica in continua evoluzione.

La pizzeria rappresenta inoltre uno dei pochi contesti nei quali il consumo di bevande dolci ha un ruolo molto importante, soprattutto tra i giovani adulti (18-35 anni). Una fascia di pubblico che spesso non si riconosce nei codici tradizionali del consumo del vino, ma che mostra interesse verso prodotti semplici, informali e a moderata gradazione alcolica.

Da questa osservazione è nata la domanda alla base del progetto: **può una bevanda naturale ottenuta dall'uva diventare un'alternativa alle classiche bibite dolci consumate insieme alla pizza?** "ASTI: REMIX IT! – Pizza & Asti Docg" proverà a dare una risposta concreta a questa domanda attraverso una proposta accessibile, contemporanea e con una contenuta gradazione alcolica.

Il progetto non nasce per sostituire le tradizionali occasioni di consumo dell'Asti Docg né per rivolgersi a chi già lo sceglie abitualmente, ma per avvicinare una nuova generazione di consumatori al mondo del vino attraverso modalità di fruizione più vicine alle loro abitudini.

Dalla vigna al bicchiere: una proposta naturale e territoriale

Al centro dell'iniziativa rimane l'Asti Docg, vino dell'anno per la regione Piemonte, prodotto simbolo di un territorio, della sua cultura agricola e del lavoro di migliaia di persone che ogni giorno operano lungo la filiera del Moscato.

In un contesto dominato da bevande nate da processi industriali, il progetto intende valorizzare una proposta che affonda invece le proprie radici nella terra, nella viticoltura, nella storia e nel patrimonio enologico piemontese.

Per questo motivo il Consorzio Asti Docg e il Fuoritempo hanno sviluppato delle proposte di **easy mixology**, semplici da realizzare e pensate per il consumo in pizzeria.

Le ricette mantengono l'Asti Docg come ingrediente principale, alleggerendone il profilo gustativo e rendendolo più adatto all'abbinamento gastronomico.

Tra i protagonisti in miscelazione ci sarà in particolare l'**Asti Vibes**, il cocktail recentemente lanciato dall'ente consortile in collaborazione con il Consorzio del Vermouth

di Torino, riconosciuto dalla regione Piemonte come rappresentativo dell'easy drinking regionale. La ricetta a base di Asti Docg, tonica extra dry e Vermouth di Torino si inserisce perfettamente nel crescente interesse del pubblico più giovane verso il segmento low alcol e verso formule di consumo più leggere, conviviali e orientate alla condivisione.

Il progetto al Fuoritempo

Fuoritempo e il Consorzio Asti Docg hanno scelto di avviare una collaborazione per sottolineare la versatilità e la piacevolezza dell'Asti in abbinamento alla pizza contemporanea: da metà luglio a fine settembre 2026 le proposte di easy mixology saranno infatti disponibili presso la pizzeria **Fuoritempo di Canale** (Cn).

Fondata da Davide Di Bilio, Fuoritempo rappresenta oggi una delle realtà più interessanti del panorama nazionale grazie a un approccio che unisce ricerca sugli impasti, utilizzo di farine integrali e semintegrali, lunghe fermentazioni e valorizzazione delle materie prime e forte legame con il territorio. Premiata con i **Tre Spicchi del Gambero Rosso** e inserita nella classifica nazionale di **50 Top Pizza**, Fuoritempo è riconosciuta come una delle pizzerie italiane maggiormente impegnate nella sperimentazione e nell'evoluzione della cultura della pizza, oltre che nel dialogo con il mondo dell'enogastronomia.

La sede di Canale - che nei mesi estivi accoglie una significativa presenza di visitatori stranieri - rappresenta un contesto ideale per raccogliere impressioni e feedback da un pubblico eterogeneo.

L'evento di lancio del 7 luglio a Castell'Alfero

Il progetto sarà presentato ufficialmente **martedì 7 luglio** presso **Alea**, ristorante ospitato all'interno dello storico castello medievale di Castell'Alfero.

Protagoniste saranno quattro degustazioni di **pizza al padellino piemontese**, realizzate a partire dagli impasti di **Davide Di Bilio**, e completate dai topping ideati dagli chef di Alea **Alessandro Bartoli e Giulio Canavese**, utilizzando ingredienti della tradizione piemontese, con ricette rivisitate in chiave contemporanea.

La scelta della pizza al padellino - pizza iconica della tradizione piemontese - rappresenta un ulteriore elemento identitario del progetto. Nata a Torino nei primi decenni del Novecento, la pizza al padellino è stata fino agli anni '60 l'unica tipologia di pizza diffusa in Piemonte, prima dell'affermazione della pizza napoletana. Preparata in piccoli tegami metallici e cotta in forni da panificazione, si distingue per la sua consistenza leggera e croccante all'esterno, soffice all'interno e particolarmente adatta a valorizzare ingredienti e ricette del territorio. Oggi questa specialità sta vivendo una fase di riscoperta che la rende una delle espressioni più interessanti della cultura gastronomica piemontese contemporanea.

Ciascuna pizza sarà abbinata a una delle proposte di mixology sviluppate per "ASTI: REMIX IT!", creando un percorso degustativo interamente costruito attorno al Piemonte. Dalle bollicine aromatiche alle bevande per la miscelazione, dagli impasti ai topping, il progetto racconta un sistema di imprese, prodotti e competenze profondamente radicato nel territorio regionale.

Uno sguardo al futuro

"ASTI: REMIX IT! –Pizza & Asti Docg" rappresenta il primo passo di un percorso più **ampio** che punta a esplorare nuove opportunità per la denominazione attraverso il dialogo con il mondo della ristorazione informale - rappresentato dalla pizza - e con le nuove generazioni di consumatori.

Chi non potrà partecipare all'evento del 7 luglio avrà comunque la possibilità di scoprire le proposte di easy mixology presso il Fuoritempo di Canale, dove saranno disponibili per tutta la durata del progetto, da metà luglio a fine settembre 2026.

Informazioni:

Virginia Scarsi (Fuoritempo)

Tel. 328-1070833 - media@fuoritempo.com