



COMUNICATO STAMPA

Con l'abbinamento grappa-salumi proseguono le masterclass del Consorzio Grappa alla Douja 2026

Con **“La Grappa incontra il Food”**, l'appuntamento previsto per **lunedì 14 settembre** alle ore 21 presso la Sala Gianni Basso del Teatro Alfieri astigiano, proseguono le masterclass del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo alla Douja d'Or 2026. E questa nuova degustazione guidata, che si aggiunge agli altri tradizionali appuntamenti, è davvero interessante per la proposta di abbinamento con i salumi della **Antica Salumeria Borio** di Costigliole d'Asti: **4 diversi salumi con 4 diverse grappe**; per l'occasione saranno protagoniste la **grappa di Barbera giovane** della **distilleria Rovero**, la **grappa di Moscato invecchiata** della distilleria **Magnoberta**, la **grappa “Senza Nome” di Barbera invecchiata** della **distilleria Gualco** e la **grappa di Barolo giovane** della **distilleria Spirito Agricolo**.

Continua così il viaggio per scoprire i distillati prodotti dalle aziende piemontesi aderenti al Consorzio, e così sarà anche per gli appuntamenti successivi: la serata cocktail **“La Grappa nello Shaker”** proporrà **mercoledì 16 settembre** una degustazione guidata di **3 distillati in purezza e 3 drink** con le grappe delle distillerie **Levi** (grappa di Moscato invecchiata), **Alì** (grappa di Barbera invecchiata) e **Marolo** (grappa di Barolo invecchiata), e poi **Venerdì 18 settembre** con **“Grappa&Cioccolato: magico connubio”**, una degustazione guidata di 4 grappe provenienti dalle distillerie **Francoli** (grappa di Nebbiolo giovane), **Dellavalle** (grappa invecchiata in botti da Whisky), **Viggiona** (Grappa Riserva) e **Valverde** (grappa di Barolo stravecchia) abbinate a 4 diversi cioccolati della **pasticceria Del Viale**, con **ANAG Piemonte** protagonista.

Sala Gianni Basso del Teatro Alfieri di Asti. Ingresso a 10,00 euro.

Per prenotarsi: www.visitlrmr.it/it/esperienze/gli-appuntamenti-della-douja-d-or.