



Comunicato stampa

**VINO, L'ASTI DOCG INCONTRA LA CUCINA D'AUTORE E FA IL GIRO DEL MONDO
DAL 21 OTTOBRE AL 19 NOVEMBRE, IL CONSORZIO PROTAGONISTA TRA EVENTI GASTRONOMICI
E FIERE INTERNAZIONALI**

(Asti, 19 ottobre 2026). Dall'alta cucina all'Asta Mondiale del Tartufo, da Torino fino al Brasile, agli Stati Uniti e all'India. Sarà un autunno all'insegna del gusto quello del Consorzio Asti Docg, impegnato tra ottobre e novembre in un calendario di appuntamenti in Italia e all'estero. A fare da filo conduttore, l'incontro tra le bollicine della più antica denominazione spumantistica italiana e i protagonisti della cucina d'autore, tra abbinamenti inediti e nuove occasioni di promozione internazionale.

Buonissima (Torino, 21 – 25 ottobre)

Il primo appuntamento segnato in agenda è **Buonissima**, il festival gastronomico in programma a Torino dal 21 al 25 ottobre, che vede l'ente consortile tra gli sponsor. Ideata dai giornalisti Stefano Cavallito e Luca Iaccarino in collaborazione con lo chef Matteo Baronetto e organizzata da To Be Company, la manifestazione riunisce oltre cento chef italiani e internazionali per un programma di 150 eventi diffusi in città. Le bollicine aromatiche piemontesi saranno protagoniste fin dalla giornata inaugurale (21 ottobre), a partire dall'aperitivo della cerimonia di apertura alla Nuvola Lavazza (ore 16), per poi accompagnare il dessert della cena del Premio Bob Noto, dedicato al fotografo torinese scomparso nel 2017, e realizzata dagli chef del Ristorante Del Cambio insieme a una brigata coordinata da Davide Oldani. Sempre il 21 ottobre, le versioni dolci della denominazione saranno in degustazione anche all'*Opening Dinner* di Palazzo Madama, che vedrà all'opera dieci grandi chef. Il programma proseguirà giovedì 22 ottobre con *La Notte del Fassone* alla Nuvola Lavazza, dove dieci cuochi interpreteranno altrettanti tagli della pregiata carne piemontese, accompagnati anche dall'Asti e dall'Asti Rosé nelle versioni dolci. Lo Strevi sarà invece proposto in abbinamento al dessert di *Contemporanea*, la cena spettacolo alla Galleria d'Arte Contemporanea firmata dagli chef Niko Romito (tre stelle Michelin) e Jeremy Chan (due stelle Michelin). Domenica 25 ottobre (ore 15), a Casa Buonissima in piazza San Carlo, spazio alla masterclass "*Un viaggio unico firmato Consorzio Tutela dell'Asti. Dal giallo paglierino al dorato, fino alle sfumature Rosé*", un percorso alla scoperta della denominazione attraverso quattro spumanti, un colore alla volta. Nella stessa giornata, al Castello di Rivoli, il *Grande Pranzo della Domenica* chiuderà la manifestazione con otto chef impegnati a reinterpretare il tradizionale pranzo italiano. Per l'occasione, il Moscato d'Asti accompagnerà la panna cotta dell'osteria Antiche Sere.

Golosaria (Milano, 31 ottobre – 2 novembre) e XXVII Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba (8 novembre)

Da Torino a Milano, dove il Consorzio Asti Docg sarà presente a **Golosaria** (31 ottobre – 2 novembre) con uno spazio dedicato all'interno dell'enoteca della manifestazione, che offrirà al pubblico l'opportunità di degustare tutte le tipologie dell'Asti. Domenica 1° novembre, inoltre, l'ente consortile assegnerà il premio alle migliori pasticcerie d'Italia selezionate dalla guida *Il Golosario* firmata da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Il calendario proseguirà l'8 novembre al Castello di Grinzane Cavour, in occasione della **XXVII edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, organizzata dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour. Qui, i preziosi lotti di *Tuber magnatum Pico* saranno battuti all'asta insieme a grandi formati di vino, tra cui quelli dell'Asti



Docg. L'evento avrà ancora una volta una dimensione internazionale: alle tradizionali sedi collegate di Hong Kong, Bangkok e Vienna si aggiungeranno quest'anno Macao, Londra, Vilnius e Brasilia. Proprio nella capitale brasiliana, il Consorzio organizzerà in contemporanea per l'occasione una colazione a base di tartufo, durante la quale gli operatori partecipanti potranno degustare l'Asti e il Moscato d'Asti.

Vinitaly.USA (New York, 26-27 ottobre), SommCon Conference & Beverage Expo (San Diego, 3-5 novembre) e ProWine Mumbai (18-19 novembre)

A completare il calendario, gli appuntamenti fieristici internazionali. Il Consorzio Asti Docg farà tappa negli Stati Uniti, prima a New York per **Vinitaly.USA** (26-27 ottobre), e successivamente a San Diego per il **SommCon Conference & Beverage Expo** (3-5 novembre). Qui, oltre a un banco di assaggio istituzionale con una trentina di etichette, è prevista una masterclass dedicata, condotta dal wine educator Alan Tardi. Il tour internazionale proseguirà quindi in India, con **ProWine Mumbai** (18-19 novembre), dove l'Asti Docg sarà protagonista, insieme al Brachetto, di una masterclass dedicata alla scoperta dei vini aromatici piemontesi. A guidare la degustazione, in programma nella seconda giornata della manifestazione, sarà la prima donna indiana Master of Wine, Sonal Holland.

Ufficio stampa Consorzio Asti Docg: ispropress

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

Simone Velasco (327.9131676 - simovela@ispropress.it).