

NASCE "MONFERRATO BY THE GLASS": PER QUATTRO MESI I VINI DEL CONSORZIO BARBERA E VINI DEL MONFERRATO PROTAGONISTI NELLA RISTORAZIONE MILANESE

Un progetto che unisce produttori e ristoratori per raccontare il territorio attraverso il calice e gli abbinamenti gastronomici

Costigliole d'Asti, 1 ottobre – Il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** presenta: **"Monferrato by the Glass"**, una nuova iniziativa dedicata alla valorizzazione delle denominazioni tutelate e alla promozione dell'incontro tra le cantine del Monferrato e la ristorazione milanese. Il progetto si svilupperà in due momenti distinti: una prima parte di appuntamenti nei mesi di **ottobre e novembre 2026** e una seconda tra **febbraio e marzo 2027**, coinvolgendo complessivamente aziende vitivinicole e ristoranti selezionati della città di Milano.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di far conoscere la ricchezza vitivinicola del Monferrato attraverso un'esperienza concreta di degustazione, in cui ogni vino trova il proprio abbinamento ideale nei piatti proposti dai ristoranti coinvolti. Per un mese, ciascun locale aderente proporrà una speciale **carta degli abbinamenti**, studiata per presentare ai propri ospiti una selezione di etichette dell'azienda partner in accompagnamento ai piatti del menu.

Ogni ristorante parteciperà al progetto con **tre etichette tra le denominazioni tutelate dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, offrendo così ai consumatori un'esperienza completa di degustazione e conoscenza delle diverse espressioni enologiche del territorio.

Ad inaugurare il progetto, nel mese di ottobre, saranno cinque prestigiose collaborazioni tra produttori e ristoratori milanesi. La selezione dei locali coinvolti è stata curata da **"Non so cucinare ma" di Susanna Amerigo** e vede protagonisti **Bel Sit Winery** con **Bela Tusa**, **Cantamessa** con **Bottega Lucia**, **Maciot** con **RAW Restaurant**, **Boeri Vini** con **La Scaletta** e **Marchesi Alfieri** con **Stendhal Brera**. In ciascun locale saranno proposte al calice le denominazioni tutelate dal Consorzio, accompagnate da abbinamenti gastronomici pensati per valorizzarne al meglio le caratteristiche.

"Monferrato by the Glass" nasce dalla volontà di portare il racconto delle denominazioni del Monferrato in uno dei mercati più importanti per il consumo di vino di qualità, favorendo un dialogo diretto tra produttori, ristoratori e consumatori finali. Attraverso il servizio al calice e gli abbinamenti gastronomici studiati ad hoc, i clienti potranno conoscere le peculiarità dei vini e dei territori da cui provengono in un contesto di consumo naturale e coinvolgente.

L'iniziativa, coordinata dal Consorzio, rientra nel più ampio progetto di promozione del territorio e delle produzioni vitivinicole del Monferrato, realizzato nell'ambito dell'ATS Monferrato, con capofila il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, e finanziato attraverso il Programma di **Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027**. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito: <https://www.viniastimonferrato.it/>

IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate.