

# Rassegna del 06/09/2013

## NESSUNA SEZIONE

30/08/2013	Bisalta	5	<u>L'arte della ceramica e del vetro protagonista della GFE</u> ...	1
30/08/2013	Bisalta	5	<u>Si inaugura venerdì la Grande Fiera d'Estate</u> ...	2
30/08/2013	Gazzetta d'Asti	2	<u>Come assicurarsi i Piatti d'Autore</u> Caracciolo Manuela	4
30/08/2013	Sesia	12	<u>Imu e Tares: batoste su imprese artigianali e famiglie</u> ...	5
05/09/2013	Corriere di Savigliano	12	<u>«Bene l'abolizione del Durt, ma la risposta è incompleta»</u> ...	6
05/09/2013	Eco di Biella	29	<u>Superare il modello Sistri</u> ...	7
06/09/2013	Repubblica Torino	18	<u>Taglio del nastro per la Douja d'or Asti brinda per dieci giorni - "Douja d'or" asti brinda per 10 giorni</u> Giacosa Mariachiara	8
06/09/2013	Stampa Asti	46	<u>All'Enofila s'incontra l'Italia raccontata, attraverso i suoi vini</u> ...	11

1

## L'arte della ceramica e del vetro protagonista della GFE

Dopo la pietra ed i marmi pregiati, il legno con le sue aromatiche essenze, quest'anno Confartigianato Imprese Cuneo ha scelto la ceramica ed il vetro come "testimonial" dell'abilità artigianale dei suoi associati. Proseguendo nel progetto promozionale avviato nel 2011, con il sostegno di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e Camera di Commercio di Cuneo, l'Associazione partecipa alla trentottesima edizione della Grande Fiera d'Estate proponendo un itinerario tematico tra le diverse tecniche di lavorazione dei due materiali e della loro applicazione sia in campo artistico che funzionale. La ceramica con la sua versatilità interpretativa ed il vetro dalle mille trasparenze che, tra le mani dell'artigiano/artista, si trasformano in manufatti di straordinario fascino ed in opere dalla tecnica raffinata. All'interno dell'iniziativa espositiva, come già negli anni precedenti, Confartigianato Imprese Cuneo propone due eventi serali che andranno ad accendere i riflettori su altrettanti settori del comparto. Mercoledì 4 settembre alle ore 20,30, si svolgerà la premiazione del 2° concorso artistico fotografico "Paolo Bedino" quest'anno dedicato all'arte dei metalli, e venerdì 6 settembre alle ore 21 si terrà l'elegante sfilata di moda di abiti da sposa, pellicce, lingerie ed accessori.



La 38<sup>a</sup> GFE tra tanti eventi, approfondimenti e ospiti nazionali

# Si inaugura venerdì la Grande Fiera d'Estate

La 38<sup>a</sup> edizione della Grande Fiera d'Estate, dal 30 agosto all'8 settembre, propone momenti di approfondimento su temi di stretta attualità e alterna appuntamenti rivolti alle famiglie, ai bambini e ai giovani. La difesa dei beni artistici e culturali, come ultima frontiera del marketing e come scommessa sul territorio da parte di Enti e Fondazioni nonostante le poche risorse disponibili; il mondo del lavoro che cambia, tra le storie di chi sta trovando strade diverse e le nuove opportunità; il talent GFE, per dare a giovani ballerini, cantanti e artisti di diversi generi la possibilità di dimostrare il loro talento; gli spettacoli per i bimbi: da Peppa Pig alla Pimpa.

Grandi protagonisti saranno i 500 espositori, gli enti, le associazioni di categoria e le istituzioni che hanno rinnovato la loro fiducia nella GFE.

Il territorio sarà rappresentato dalle migliori realtà locali, in mostra, nella vetrina commerciale più grande de Nord Ovest. Sarà inaugurata il 30 agosto alle 15.30. Sono attesi ospiti da tutta Italia e le massime autorità locali.

Tanti i padiglioni: area istituzionale

teknò, arredo & complementi, expo, sapore & salute, aree esterne & open space, aree interne per sponsor, enti patrocinatori, associazioni di categoria, arredamento e complementi, tecnologie e attrezzature per la casa e il lavoro, artigianato locale ed estero, agroalimentare, abbigliamento, editoria, tempo libero e servizi. Infine aree esterne per concessionarie e saloni auto, moto, veicoli industriali, macchine movimento terra, attrezzature per l'edilizia, tecnologie industriali e agricole, prefabbricati, arredo per esterni, florovivismo e giardini.

Protagonista, come sempre, anche il mondo artigiano. Confartigianato Cuneo racconterà la ceramica e il vetro attraverso le eccellenze, nate dalle mani dei suoi aderenti, che promettono di stupire i 100.000 visitatori attesi. In Fiera l'associazione di cate-

goria premierà i vincitori del concorso fotografico "La lavorazione del metallo" 2° Memorial Paolo Bedino e proporrà il "Gran Galà della moda" con la sfilata di abiti da sposa.

Per il mondo agricolo, Confcooperative Torino organizza il seminario: "Donne e imprese agricole: un binomio per la crescita". Asprofloor curerà l'area esterna della GFE con proposte creative e originali per giardini e spazi verdi.

Non mancherà la solidarietà, con tante associazioni di volontariato e il progetto: "In volo per sorrisi di madri africane" (una mongolfiera porterà in alto i visitatori della Fiera e contribuirà ad un obiettivo ambizioso: assicurare una gravidanza sicura a 200.000 mamme e vaccinare 500.000 bambini africani entro il 2015).

Oltre che il Talent GFE (si può partecipare chiamando il numero 3355350787, Mario Piccioni agenzia Golden View Global Service), per valorizzare i giovani talenti ci sarà la serata "Ballando con la Gfe", con le esibizioni di scuole di danza, e "Lo sport in Fiera" con campioni di diverse specialità.

E ancora spazio al territorio, con uno sguardo rivolto all'inverno: la GFE segnerà il passaggio simbolico tra le stagioni lanciando il conto alla rovescia per l'inverno 2013-2014 sulle piste da sci. La Regione presenterà il progetto "Piemonte Neve".

Tra i momenti di approfondimento per addetti ai lavori i seminari su sicurezza sul lavoro e risparmio energetico.

La Grande Fiera d'Estate, che dal 2002 Al.Fiere Eventi sta rilanciando, ha radici ben ancorate nel territorio locale in cui è nata, ma guarda anche al resto del Paese e alla vicina Francia, attraverso ospiti e prodotti enogastronomici nazionali. Dato il successo dell'anno scorso, è stata riconfermata la "Piazza delle Camere di Commercio d'Italia", voluta da Al.Fiere Eventi e dal presidente di Unioncamere Ferruccio Dardanella. Saranno 8:

Cagliari, Sassari, Foggia, Perugia, Imperia, Asti e Ancona.

Spazio anche alla bellezza italiana con il concorso nazionale "Miss Stella del Mare".

L'ingresso a tutti gli spettacoli è gratuito, perché compreso nel biglietto della Fiera (6.50 euro, gratis sotto i 13 anni).

## PROGRAMMA

### VENERDÌ 30 AGOSTO

Ore 15.30 inaugurazione GFE: la parola ai protagonisti, il taglio del nastro e la visita inaugurale con le autorità e i giornalisti.

### SABATO 31 AGOSTO

Dalle 17,30 alle 18,30 degustazione guidata a cura dell'Università dei Sapori di Perugia.

18,30-21,30 - Area Esterna Ingresso Fiera

In Volo per Sorrisi di madri africane. Possibilità per adulti e bambini di provare l'emozione di un volo in mongolfiera

21,30 - Padiglione Spettacoli Miss Stella del Mare - 3<sup>a</sup> Selezione regionale

### DOMENICA 1° SETTEMBRE

Dalle 11,30 alle 12,30 degustazione guidata a cura dell'Università dei Sapori di Perugia.

Ore: 11-12-15-16-17-18-19 - Spettacoli

Vieni a conoscere Peppa Pig. Official Live Character

21,30 - Padiglione Spettacoli Ballando con la GFE. Esibizione Allievi delle Scuole di ballo Danze Futura 93 Fossano, La Maison de la Danse Cuneo, Tribù in Movimento Tarantasca.

### LUNEDÌ 2 SETTEMBRE

18,30 - Sala Convegni Progetto Piemonte Neve

Presentazione a cura dell'Assessore Regionale Alberto Cirio

21,30 - Padiglione Spettacoli Lo sport in fiera con la partecipazione di campioni di varie specialità

### MARTEDÌ 3 SETTEMBRE

18,30 - Sala Convegni Idee e opportunità per un mondo del lavoro che cambia: storie di chi ha trovato o inventato nuove strade e progetti per provare a competere. Convegno organizzato da Al.Fiere Eventi S.r.l.

### MERCOLEDÌ 4 SETTEMBRE

Sala Convegni

18.30 Donne e imprese agricole: un binomio per la crescita - Seminario organizzato da Confcooperative Torino - Il Nodo Formazione Consulenza e Ricerca c.s.c.s.

21,00 - Sala Convegni Premiazione Concorso Foto grafico - 2° Memorial Paolo Bedino "La lavorazione dei metalli". da Confartigianato Imprese Cuneo

### GIOVEDÌ 5 SETTEMBRE

18,00 - Sala Convegni

La formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti finalizzata alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

21,00 - Sala Convegni

Il datore di lavoro, il dirigente e il preposto: considerazione e approfondimenti sulle figure di garanzia del decreto legislativo 81/2008 e Smi

Seminari organizzati da Al.Fiere Eventi S.r.l. in collaborazione con AFP Dronero

21,30 - Padiglione Spettacoli

Talent GFE Giovani talenti si presentano al pubblico della Fiera

### VENERDÌ 6 SETTEMBRE

18,00 Sala Convegni Conto termico: incentivi per riscaldamento a biomassa da Envira Engineering

21 - Sala Convegni

Il mecenatismo come ultima frontiera del marketing - Beni artistici e culturali: con la crisi chi ci pensa?

Convegno organizzato da Al.Fiere Eventi S.r.l.

21,30 - Padiglione Spettacoli Moda sartoriale: le eccellenze in passerella - di Moda in collaborazione con Confartigianato Imprese Cuneo, presenta Elia Tarantino.



**SABATO 7 SETTEMBRE**

16,30 - Padiglione Spettacoli  
Pimpa - Cappuccetto rosso:  
teatro d'attore e pupazzi pre-  
sentato dalla Fondazione Teatro  
dell'Archivolto di Genova.

18 - Sala Convegni – rispar-  
mio energetico e fonti rinnova-  
bili nell'edilizia residenzialeor-  
ganizzato da Envira Enginee-  
ring.

**I numeri:****PERIODO**

30 agosto - 8 settembre

**SEDE**

Cuneo, Area Fieristica  
MIAC, via Bra n. 77 - Fraz.  
Ronchi (s.s.231 Cuneo-  
Fossano)

**AREA  
FIERISTICA**

60.000 mq

**ESPOSITORI**

Oltre 500

**STAND  
ESPOSITIVI**

Oltre 1000

**INGRESSO**

6,50 euro (gratis sotto i 13  
anni), consentito agli  
animali

**ORARIO**

Feriali 17.00 / 24.00  
(chiusura casse alle 23.00)  
Sabato e domenica 10.00 /  
24.00 (chiusura casse alle  
23.00)  
Ultima domenica 10.00 /  
21.00 (chiusura casse alle  
20.00)



Per consumarli dal 6 al 15 settembre

## Come assicurarsi i Piatti d'Autore

In occasione del suo 13° compleanno la Rassegna "Piatti d'Autore", realizzata in collaborazione con l'Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani (Ascom Concommercio), propone al suo affezionato pubblico un menu ancora più ricco.

Ai primi o secondi piatti, ideati da dieci ristoranti selezionati dalla critica nazionale e internazionale, si aggiunge per la prima volta un "Dolce d'Autore" creato dai maestri pasticceri e gelatieri di Confartigianato. Ogni sera, gli chef daranno prova della loro arte davanti al pubblico in un vero e proprio show cooking. Il dessert, accompagnato da altre sfiziosità, sarà servito con un calice di Asti Docg offerto dal Consorzio di Tutela. La Barbera d'Asti, proposta dal Consorzio di tutela Vini d'Asti e del Monferrato accompagnerà, come sempre, il piatto d'autore; a seguire un assaggio di grappa dell'Istituto Grappa Piemonte. Il tutto a 16 euro. L'area ristorazione dispone di 160 posti (tavoli da 8 coperti ciascuno) e sono previsti 3 turni di servizio: alle 19.30, alle 21 e alle 22.30.

Fino al 25 agosto si prenoterà e si pagherà esclusivamente on-line, con carta di credito, attraverso la piattaforma creata sul sito [www.astiturismo.it](http://www.astiturismo.it) dell'Atl., operativa fino al 15 settembre. Diritto di prevendita: € 1.

Dal 26 agosto al 15 settembre i posti non aggiudicati tramite la piattaforma on-line saranno acquisibili presso gli uffici di Asti Turismo in piazza Alfieri, 34 con i seguenti orari: dalle 9.30 alle 12 - dalle 14.30 alle 17.30 da lunedì a venerdì. La prenotazione potrà essere fatta anche on-line, provvedendo al pagamento entro 24 ore. Dal 6 settembre la "cassa" dei Piatti e dolci d'Autore sarà attiva a Palazzo dell'Enofila, dalle 18,45 alle 22,15. Informazioni telefoniche (ma non prenotazioni) dal 26 agosto, dalle 10.30 alle 12 - dalle 15.30 alle 17 - al numero 334 7093550.

> **Manuela Caracciolo**



## Imu e Tares: batoste su imprese artigianali e famiglie

### AUMENTI

**E da gennaio 2013 l'imposta municipale sui capannoni è più costosa**

9,3 miliardi: è quanto hanno pagato nel 2012 gli imprenditori italiani per l'Imu sugli immobili produttivi. Una somma pari al 39,1% del totale dei 23,7 miliardi di gettito Imu dello scorso anno. Ma da gennaio 2013 l'imposta municipale sui capannoni delle imprese è più costosa: infatti l'aumento automatico da 60 a 65 del moltiplicatore da applicare alle rendite catastali per gli immobili produttivi, scattato da inizio anno, ha fatto lievitare il prelievo Imu dell'8,3%, pari a 491,2 milioni di euro di maggiori tasse per le aziende italiane. In vista delle decisioni del Governo su Imu e Tares, Confartigianato ha calcolato l'impatto dei due tributi su imprese e famiglie.

E si scopre che, rispetto all'Ici, l'Imposta municipale sugli immobili ha generato un maggiore prelievo fiscale di 14,5 miliardi sui contribuenti italiani.

A pagare di più, nel passaggio da Ici a Imu, sono stati gli imprenditori. Infatti il 50,6% dei Comuni italiani ha aumentato l'aliquota base da applicare agli immobili produttivi, il 47,9% ha mantenuto l'aliquota base del 7,6 per mille e soltanto l'1,6% dei Comuni l'ha ridotta: con il risultato che l'aliquota media nazionale applicata agli immobili produttivi è pari al 9,4 per mille, a fronte del valore base del 7,6 per mille.

Se l'Imu ha aumentato il prelievo fiscale sulle imprese, le cose non sembrano migliorare con la Tares. Se-

### CITTADINI

**L'applicazione della Tares provocherà un aumento medio di 26 euro per abitante**

condo Confartigianato, l'applicazione del nuovo tributo su rifiuti e servizi provocherà un aumento medio di 26 euro per abitante, pari al 17,6% in più rispetto a quanto avviene con l'applicazione degli attuali tributi sui rifiuti: Tarsu e Tia.

I rincari derivanti dalla Tares andrebbero a sommarsi ai continui aumenti registrati in questi anni dalle tariffe dei rifiuti: tra marzo 2012 e marzo 2013 sono cresciute del 4,9%, tra marzo 2008 e marzo 2013 gli aumenti sono stati del 22,1% e, addirittura, negli ultimi 10 anni hanno raggiunto il + 56,6%. Per alcune tipologie di imprese, l'applicazione della Tares sarebbe un vero e proprio salasso: è il caso delle attività artigianali di pizza al taglio operanti in piccoli Comuni che attualmente applicano la Tarsu e che, con l'introduzione della Tares, subirebbero rincari del 301,1%. Non andrebbe meglio per i laboratori artigiani di pasticceria che pagherebbero il 181,7% in più. Aumenti significativi anche per i piccoli produttori di pane e pasta che nel passaggio da Tarsu a Tares sarebbero costretti a sborsare il 93,6% in più.

"Gli imprenditori - commenta il presidente di Confartigianato Giorgio Merletti - non possono sopportare ulteriori aumenti di pressione fiscale, ne' l'incertezza su tempi e modalità di applicazione dei tributi. Per quanto riguarda l'Imu non è giusto che gli immobili produttivi siano trattati alla stregua delle seconde case".



6

## **«Bene l'abolizione del Durt, ma la risposta è incompleta»**

Riceviamo e pubblichiamo:

*Confartigianato esprime soddisfazione per l'abolizione del Durt (Documento unico di regolarità tributaria) decisa dalle Commissioni Affari Costituzionali e Bilancio del Senato. Questo nuovo "mostro" partorito dalla Camera non faceva che introdurre ulteriori adempimenti punitivi per le imprese. Ma la soluzione è incompleta se non accompagnata dalla definitiva soppressione della responsabilità solidale negli appalti.*

*La responsabilità solidale negli appalti che obbliga alla corresponsabilità del versamento delle ritenute, relative ai dipendenti utilizzati per appalti e subappalti, non argina il lavoro nero né l'economia sommersa. Sta solo rallentando pericolosamente i pagamenti in una fase nella quale la vita stessa delle imprese dipende dalla disponibilità di liquidità e di credito». È venuto il momento di intervenire con urgenza per eliminare tutti gli aggravii, le difficoltà e i ritardi che le piccole imprese sono costrette a sopportare nello svolgere compiti di controllo che spettano all'amministrazione finanziaria.*

*Chiediamo al Parlamento, quindi, una decisione drastica: venga cancellata la responsabilità solidale negli appalti, venga tolto di mezzo questo macigno sulla strada delle imprese, del lavoro, dello sviluppo.*

Domenico Massimino  
Presidente provinciale Confartigianato - Cuneo



**Confartigianato**

## SUPERARE IL MODELLO SISTRI



«Avremmo preferito una soluzione più radicale per controllare la tracciabilità dei rifiuti, mentre il governo ha deciso di ripartire dal Sistri, un modello tanto complesso e costoso quanto inefficace». Lo afferma Cristiano Gatti, presidente di Confartigianato Biella.

«Benché esso sia stato opportunamente limitato ai soli rifiuti pericolosi - prosegue Gatti - dal primo ottobre per i trasportatori e i gestori il sistema rimane identico al precedente, generando pesanti difficoltà e disagi alle imprese». Secondo Confartigianato, spiega Gatti, «va utilizzato al meglio il congelamento di sei mesi previsto per l'entrata in vigore del sistema, adottando strumenti di reale semplificazione a misura delle piccole imprese, che consentano di superare il modello del Sistri.

«Per questi motivi Confartigianato - conclude Cristiano Gatti - chiede al ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Andrea Orlando, l'attivazione in tempi brevi di un tavolo di confronto che dovrà farsi promotore di una proposta per un nuovo sistema di tracciabilità dei rifiuti in grado di garantire il rispetto delle regole e della legalità».





Vino protagonista a Asti

Si inaugura il Salone del vino  
In vendita oltre 700 etichette

Taglio del nastro  
per la Douja d'or  
Asti brinda  
per dieci giorni

I SERVIZI  
ALLE PAGINE XVIII E XIX

# “DOUJA D'OR” ASTI BRINDA PER 10 GIORNI OLTRE 700 VINI IN DEGUSTAZIONE E' QUI LA CAPITALE DELL'ENOLOGIA

**Il presidente Sacco (Camera di commercio): «Questo salone vuole incoraggiare tutti a lanciare il cuore oltre l'ostacolo della crisi»**

**Un intero padiglione è dedicato alle 137 etichette di Barbera Tra gli spumanti debutta l'Asti hour**

MARIACHIARA GIACOSA

**E'** TUTTO pronto per il brindisi inaugurale della «Douja d'Or» di Asti. E come si potrebbe festeggiare, se non levando il bicchiere, l'inizio della settimana del vino, cuore delle manifestazioni del settembre astigiano che s'iniziano oggi per concludersi domenica 15 settembre con la tradizionale corsa del palio che vedrà sfidarsi borghi e paesi.

L'edizione numero 47 della Douja d'Or è quest'anno una kermesse scaccia crisi: lo slogan scelto per la manifestazione è «Noi vediamo il bicchiere mezzo pieno. E voi?» declamato da Giorgio Conte, musicista e compositore, fratello del più noto

Paolo. «Questo salone è un incoraggiamento a lanciare il cuore oltre l'ostacolo - spiega Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti - siamo consapevoli che i timori per l'economia e il lavoro sono molto forti, ma vogliamo invitare tutti a guardare al futuro con ottimismo e speranza». Vino e enogastronomia si confermano in effetti una delle carte vincenti che questo territorio può giocare per uscire dalla crisi: il Piemonte del vino raccoglie oltre 20 mila aziende e 3 mila 300 addetti, per un fatturato complessivo di 352 milioni di euro, di cui 1,3 sui mercati esteri.

Non stupisce quindi che siano le produzioni piemontesi le protagoniste della mostra mercato allestita al Palazzo dell'Enofila

che quest'anno ospita in tutto oltre 700 vini, in vendita e in degustazione. La parte del leone la fanno, come è ovvio, le perle astigiane. Il padiglione 4 del Palazzo è dedicato alle 137 etichette di Barbera, uno tra i vitigni più rappresentativi del Piemonte, che copre quasi il 35 per cento dei 53 mila ettari di superficie vinicola della regione, che potranno es-



sere degustate con assaggi di prodotti tipici. Ci sono poi 16 diverse interpretazioni dell'Alta Langa, lo spumante brut Metodo classico prodotto nel sud del Piemonte e una quarantina di diverse grappe, premiate con l'Alambicco d'oro dell'Anag, l'associazione nazionale degli assaggiatori di grappe e acqueviti. E novità di quest'anno l'Asti Hour, il cocktail che propone l'Asti spumante docg insieme ai succhi di arancia, limone, pesca e fragola. La risposta del nord ovest al boom dello spritz. «E' un modo diverso di proporre il nostro spumante - spiegano dal Consorzio - che dopo un'estate di promozione sulle spiagge della movida ora si presenta al grande pubblico». Aumentano poi rispetto alla scorsa edizio-

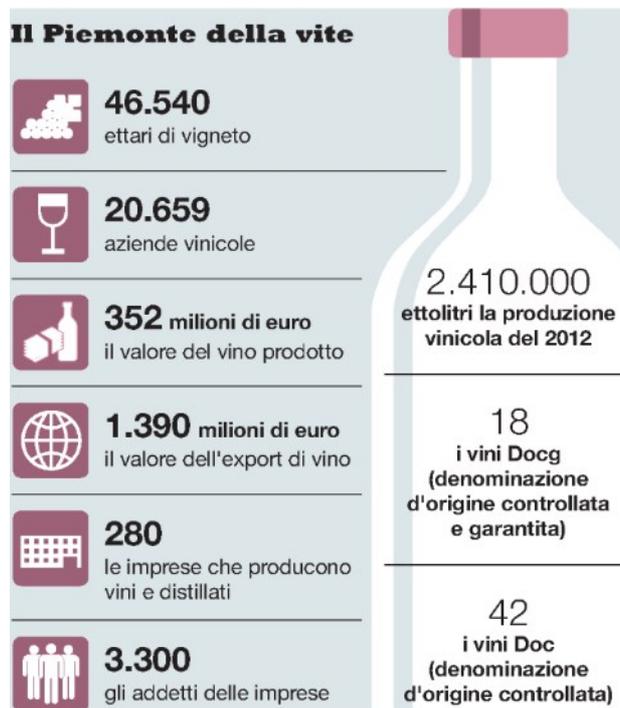
ne anche i concorrenti del concorso nazionale degli assaggiatori dell'Onav: 509 vini, con 43 oscar, il 6 per cento in più dell'anno scorso con una grande varietà che spazia dalle bollicine, ai dolci, secchi; vini fermi, vivaci, giovani, maturi o passiti, bianchi, rossi o rosè. All'appello non manca nessuno.

Per neofiti e appassionati la Douja d'Or - che proprio quest'anno ha ricevuto insieme con il festival delle sagre astigiane una targa e una medaglia dal presidente Giorgio Napolitano come riconoscimento del valore dell'evento - è un vero viaggio alla scoperta del vino. Oltre ai bicchieri proposti nei vari padiglioni, tutte le sere l'Onav organizza incontri di divulgazione e degustazione di vini e prodotti tipici. Si comincia questa sera, con una passeggiata ideale nelle terre del Brachetto d'Acqui, il vino dolce rosso aromatico piemontese.

Domani tocca invece al Greco di Tufo, mentre la prossima settimana si parlerà di vini dolci piemontesi, liguri, grappe, vini di montagna e di sua maestà il Barbaresco.

Un buon bicchiere però va accompagnato. E, quindi, anche quest'anno tornano le cene sotto le stelle organizzate dalle associazioni di categoria di produttori, artigiani e commercianti; le vetrine delle Camere di commercio piemontesi, il mercatino di prodotti tipici e la rassegna «Piatto d'autore» che alle tradizionali preparazioni «solate» quest'anno accompagna creazioni di alta pasticceria. Ogni sera, poi, nel cortile del Palazzo dell'Enofila, il vino si fa gelato con una serie di gusti artigianali a base di Asti docg, Grignolino, Ruchè, Malvasia e Barbera, realizzati dai maestri pasticceri gelatieri di Confartigianato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Si apre oggi a Palazzo dell'Enofila la 47a edizione della rassegna premiata anche da Napolitan



# All'Enofila s'incontra l'Italia raccontata attraverso i suoi vini

## DOUJA D'OR

La «carica dei 700»: tanti sono i vini in degustazione alla Douja d'Or. In programma al palazzo dell'Enofila, il salone apre al pubblico oggi alle 19, con taglio del nastro ufficiale alle 17.

Nel calice o in bottiglia, purché sia il vino della Douja. Rossi, bianchi o rosati, giovani, maturi o passiti, fermi o vivaci, con bollicine; non manca nessuno all'appello. Quest'anno i vini «diplomati» al concorso nazionale dagli assaggiatori Onav sono 509 con 43 Oscar. Tutte le regioni italiane sono rappresentate. Al primo posto per vini premiati c'è il Piemonte (237, con 114 ditte premiate e 20 Oscar), seguito da Veneto (57, 34 ditte) e Lombardia (47, 30 ditte), poi Provincia Autonoma di Bolzano, Emilia Romagna, Liguria e Sicilia. Così si può scegliere tra Amarone e Barbera, Cannonau e Grignolino, Chianti e Malvasia. Tutti i vini premiati si possono degustare ai banchi d'assaggio, ma anche acquistare nell'Enoteca self service (Padiglione 1), con prezzi medi che vanno da un minimo di 2-3 ad un massimo di 30-40 euro a bottiglia.

Ai 509 vini premiati al concorso si aggiungono le etichette proposte negli spazi riservati alle eccellenze del territorio, e realizzati in collaborazione con i Consorzi di tutela. La Douja della Barbera con 137 etichette da degustare con prodotti tipici; la Douja dell'Asti

**Settecento etichette,  
ma anche momenti  
culturali, cene d'autore  
eccellenze del territorio**

con l'Asti Hour e i nuovi aperitivi alla frutta (arancia, limone, pesca e fragola); la Douja dell'Alta Langa con 16 interpreta-

zioni dello spumante Brut Metodo Classico. Da assaggiare anche le 38 grappe italiane premiate con l'Alambicco d'oro.

**Nel programma.** Conferme e novità. Tornano le cene curate dalle associazioni di categoria, le serate di degustazione dell'Onav, il mercatino delle eccellenze gastronomiche «Asti fa goal». La rassegna dei «Piatti d'autore» si arricchisce con i dolci firmati dai maestri pasticceri di Confartigianato, mentre nel cortile dell'Enofila debuttano gelati artigianali al vino, con Asti docg, Grignolino, Ruchè, Malvasia, Barbera. E non è finita qua. In Douja vino ed eccellenze del territorio sposano la cultura. Ci saranno i «Suoni di Vini» (Massimo Cotto incontra Paolo Jannacci, Niccolò Fabi, Paola Turci e Alberto Fortis), Giorgio Conte e le storie di «Astigiani», lo scrittore Andrea Vitali ( presenterà il suo primo racconto autobiografico «Le tre minestre»), i convegni (si parlerà di imprenditoria femminile, di Expo 2015, di vino e architettura), il teatro in omaggio a Pavese con lo spettacolo «Paisan» (con teatro degli Acerbi e Faber teater), l'incontro «Notte e note di Carosello... quando Calindri beveva Cynar».

Gli eventi sono tanti, già da questa prima giornata.

**Piatti d'autore.** Primo appuntamento questa sera con il ristorante Il Bagatto di Grazzano Badoglio (servirà ai commensali il «Piccolo fritto misto piemontese») e la pasticceria Scagline di San Damiano (Diplomatico con Chantilly al Moscato). I piatti saranno serviti con bicchieri di Asti docg (offerto dal Consorzio di tutela), Barbera d'Asti (con il Consorzio di tutela vini d'Asti) e grappa (Istituto Grappa Piemonte). Costo 16 euro; 160 posti e tre turni (19,30, 21 e 22,30). Info:

www.astiturismo.it.

**Degustazioni Onav.** Nel padiglione 4, l'Onav propone le «Serate di assaggio» con degustazione di prodotti e vini tipici delle regioni italiane. S'inizia **questa sera con «La bella vita con i grandi aromatici del Piemonte», un viaggio ideale nel territorio d'origine del Brachetto d'Acqui docg (a cura di Consorzio di tutela dell'Asti docg e Consorzio Brachetti d'Acqui docg). Costo degustazioni 8 euro. Ingresso su prenotazione: 0141/535259.**

**Cena sotto le stelle.** I prodotti e le ricette del territorio sono protagonisti delle degustazioni organizzate dalle associazioni di categoria: tutte le sere nel padiglione gastronomico, nel cortile dell'Enofila. S'inizia stasera con **Confagricoltura: con l'associazione Circolo Ricreativo Thou di Tuffo di Cocconato, propone agnolotti burro e salvia, agnolotti al sugo d'arrosto, bunet e torta di nocciole.**

**Asti fa goal.** Anche quest'anno sono presenti in Douja i produttori delle eccellenze enogastronomiche del territorio: nell'ambito della rassegna «Asti fa goal», propongono prodotti che si fregiano dei marchi dop, igt e pat. Sono 25 le aziende che si alterneranno negli spazi del Padiglione 1 dell'Enofila. Tra le specialità presenti in rassegna, salumi, formaggi e latticini, agnolotti, conserve di verdura e frutta, miele, pane e grissini, dolci e grappe.

[V. FA.]

