Asti: dal 9 al 18 settembre la capitale del gusto è qui

Dal 9 settembre **Asti** conferma il suo ruolo di capitale della grande tradizione enogastronomica italiana. Succede da 50 anni durante la settimana di fine estate che vede la città mobilitarsi per il **Festival delle Sagre e per il Salone di vini selezionati Douja d'Or**, poco prima dello storico Palio. Due manifestazioni complementari che da sempre espongono le tradizioni agroalimentari del territorio - nominato dall'Unesco patrimonio dell'Umanità - e i migliori vini d'Italia. Le due principali novità introdotte nel 2016 sono una modifica tecnica nel concorso della Douja e soprattutto lo svolgersi della manifestazione enologica in un itinerario che coinvolge il centro storico astigiano. La Douja d'Or - nome che in piemontese indica la brocca di terracotta usata per servire il vino - è un concorso nazionale destinato ai vini DOC e DOCG scelti dall'Onav. La selezione comincia con oltre 1.000 vini di tutta Italia degustati nella prima fase: serve una valutazione superiore a 87/100, con la possibilità di fregiarsi dell'immagine della Douja sull'etichetta, per arrivare alla fase finale e solo chi supera i 90/100 ottiene l'esclusivo Oscar e l'assegnazione della brocca in oro. Nel 2016 il concorso è diventato più selettivo (fino al 2015 il punteggio per accedere alla fase finale era di 85/100), la rosa dei finalisti e dei premiati è più ristretta, ma la qualità si è ulteriormente elevata. L'elenco dei vini premiati si trova sul sito. **Dal 9 al 18 settembre tutti i 354 vini saranno in vetrina** nel bellissimo Palazzo Ottolenghi, in degustazione e acquistabili. Il palazzo sarà sede anche di numerosi incontri sul territorio e serate d'assaggio guidato, a cui si aggiungono pomeriggi di degustazioni a cura delle camere di commercio piemontesi. Al teatro Alfieri, casa natale di Vittorio Alfieri, sono attesi invece i produttori dei vini vincitori per una cerimonia di premiazione. Sempre nella stessa sede si svolge **Piatti e dolci d'autore**, iniziativa realizzata in collaborazione con l'Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani: è stata realizzata un'area di degustazione nel giardino con i vini della Douja e un ristorante che ogni giorno vedrà alternarsi gli chef d'eccellenza del territorio accompagnati da sei maestri pasticcieri selezionati da Confartigianato. Il Festival delle Sagre, invece, vede il suo cuore in piazza del Campo del Palio, che si trasforma nel più grande ristorante all'aperto d'Italia (se non d'Europa). Nella sera di sabato 10 settembre e per tutta domenica 11 settembre 40 comuni dell'astigiano occupano questo immenso spazio, ognuno ospitato in una tipica casetta con i tetti in coppo. All'interno 40 Proloco, ciascuna impegnata nella preparazione di 2 piatti tipici: 80 portate in totale tra cui scegliere (raramente

a un prezzo superiore ai 6 euro), tutte preparate sul momento ed accompagnate da vini locali selezionati.