

L'Italia del vino bio
VINISSAGE
edizione 12
19 / 20 Maggio 2018

ASTI

Nei Palazzi del Centro Storico
Alfieri, Michelerio, Ottolenghi
vino, produttori, approfondimento e festa.

18 e 21 maggio, approfondimenti tecnici nelle sedi didattiche

PROGRAMMA

Venerdì 18

Polo Universitario Asti Studi Superiori “Rita Levi Montalcini” - piazzale Fabrizio De Andrè
Alle ore 10,30

“la legislazione del Bio in vigna e cantina”. Con: Vincenzo Gerbi docente Università di Torino, Michele Fino – docente Università di Scienze Gastronomiche, Angelo Di Giacomo Direttore - Repressione Frodi Asti (evento libero - aperto al pubblico)

Crea – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia – Via Pietro Micca, 35
ore 15

Approfondimento scientifico: “Lieviti e solfiti nel processo di vinificazione bio” con: Enrico Vaudano, Antonella Costantini, Loretta Panero, Emilia Garcia-Moruno, ricercatori del CREA-VE (evento libero - aperto al pubblico)

Istituto Alberghiero – Via Asinari, 5
ore 20.30

Cena di gala Bio - in collaborazione con l'Associazione Barbera e Barbere e Consorzio di Tutela della Barbera d'Asti e vini del Monferrato. A cura degli allievi, con il piatto d'autore dello chef stellato Walter Ferretto. (Posti limitati – euro 40 vini bio inclusi – prenotazioni tel. 329 2284049)

Menù: Bianco di galletto, acciughe, capperi e limone, asparagi con cipolle novelle – Sformato di Robiola di Roccaverano DOP con guazzetto di pomodori al profumo di basilico e fiori di zucca – Risotto agli asparagi e croccante di pancetta e mandorle tostate – Carrè di maialino in crosta di prugne e sedano con semolini dolci con carote al burro – Cono di cioccolato con bavarese di fragole e salsa alla menta con gocce di fondente. Vini bio – selezione dell'Associazione Barbera & Barbere in collaborazione con il Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

Sabato 19

Palazzo Ottolenghi – Corso Alfieri, 350

ore 10,00 – sala degli specchi

Workshop di apertura sull'analisi dei dati del vino bio – organizzato dall'Associazione Nazionale Città del Bio e Città di Asti con il Sindaco della Città di Asti - Maurizio Rasero, l'Assessore al Turismo della Città di Asti - Loretta Bologna, L'Assessore Regionale all'Agricoltura - Giorgio Ferrero, il Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Bio – Antonio Ferrentino, il Presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino - Floriano Zambon, il Vicepresidente della camera di Commercio di Asti – Antonio Ciotta, il Direttore di Anabio - Antonio Sposicchi, rappresentanti di Cia, Confagricoltura, Coldiretti, il Presidente del Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato - Filippo Mobrìci, il Presidente del Consorzio di Tutela dell'Asti - Romano Dogliotti, il Prof. Giorgio Calabrese. Modera il giornalista Maurizio Tropeano de La Stampa.

Consegna del premio Vigneto Bio ai vigneti cru bio 2018

Apertura della rassegna - Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

ore 11,30 con l'esibizione dell'Orchestra ASO (Asti sistema orchestra) diretta da Fabio Poggi.

Ingresso da Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri, 375

dalle ore 11,30 alle ore 20 – degustazioni, incontro e mercato dei vini con i produttori

Wineworking - Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

ore 15,30 presentazione della Guida Slow Wine 2018 e del volume: Nicolas Joly – la vigna, il vino e la biodinamica – Slow Food editore con Giancarlo Gariglio e Pier Ottavio daniele di Slow Wine.

Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

ore 16,30 Degustazione internazionale – viaggio tra Francia, Georgia, Grecia, Spagna e Libano a cura di “Triple “A” (prenotazione obbligatoria - posti limitati a pagamento- euro 20 - ingresso alla rassegna incluso– tel: 329 22. 84.049) - guida la degustazione Alberto Farinasso.

Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

Ore 18,15 – I vini delle anfore – l'affinamento in terracotta. A Cura di ONAV delegazione di Asti - guida la degustazione Giancarlo Sattanino. (prenotazione obbligatoria – euro 10 ingresso alla rassegna incluso - posti limitati a pagamento – tel. 329 2284049).

Nei ristoranti della Città

alle ore 20,30 – biocena nei ristoranti della città con i produttori della rassegna

in collaborazione con i locali della Città e l'Associazione Ristoratori e Albergatori Astigiani

Piazza San Secondo – UNESCO Point a cura de L'Associazione per la Valorizzazione dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato

Palazzo Alfieri – giardini - Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

ore 21 Barbera d'Asti Jazz Festival con Combo Jazz quartet (ingresso libero) in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

Con la possibilità di cenare allo spazio **BIOSTERIA a cura del progetto “Al Volo” catering e PIAM.**

Domenica 20

ingresso da Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

dalle ore 10,30 alle ore 20 – degustazioni, incontro e mercato dei vini con i produttori

Wineworking - Palazzo Alfieri– Corso Vittorio Alfieri 375

ore 15,30 “A Baccabianca” per vinissage - degustazione di vini bianchi piemontesi curata da AIS Asti. Prenotazione obbligatoria e info su sito Ais Piemonte (www.aispiemonte.it) – euro 15 ingresso alla rassegna incluso -

*ore 17,00 – Giardini di Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375– **Biosteria** - presentazione di **SHULE** competenze dell'altro mondo, il progetto sostenibile progetto promosso da **PIAM Onlus**, cooperativa **Coompany&** e cooperativa **Proteina**, in collaborazione con **Al Volo Food** e **Consorzio Co.ALA.** e sostenuto dalla **Fondazione Social** di Alessandria che prevede l'integrazione dei richiedenti asilo e rifugiati nell'ambito della ristorazione e del turismo enogastronomico.*

Ore 18,00 - Palazzo Alfieri – Corso Vittorio Alfieri 375

“Grignolino mon amour” degustazione dello storico vitigno piemontese declinato in più forme da Crealto, Davide Garoglio, Cascina Tavijn, Cascina Gasparda, Oreste Buzio. Conduce la degustazione il social sommelier di Officina enoica Enofaber, alias Fabrizio Gallino. (Prenotazione obbligatoria – vinissage@comune.asti.it – posti limitati - partecipazione gratuita).

Palazzo Alfieri – giardini – Corso Vittorio Alfieri 375

*ore 19 **Barbera d'Asti Jazz Festival** con **Claudio Chiara quartet** (ingresso libero) in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.*

*Con la possibilità di cenare allo spazio **BIOSTERIA** a cura del progetto “Al Volo” catering e PIAM.*

Lunedì 21

Istituto G. Penna - Località Viatosto, 54

ore 10.30 - “la vigna bio e le colline astigiane dei fossili” - lezione in vigna, la gestione e le peculiarità del terroir – in collaborazione con Ente Parchi Astigiani.

***Sabato e domenica** l'ingresso alla rassegna costa **10 euro**, incluso nel prezzo si ha la possibilità di incontrare gli 80 vignaioli ospiti, degustare circa 250 vini, acquistare i vini, visitare gratuitamente i musei civici e la mostra “**Riciclarte**” a cura delle scuole primarie e d'infanzia di Asti – coordinata da Matteo Catalano presso il Palazzo Ottolenghi e “**Testimoni, un mondo che scompare**” di Sergio Ardissonne nell'ex Chiesa del Gesù di Palazzo del Michelerio. Sconti per le visite guidate agli altri siti di interesse culturale della Città.*