



IL CONSORZIO DELL'ASTI A VINITALY 2022

Padiglione 10 Piemonte, D3, Isola 4 e 5

DOMENICA 10 APRILE 2022

Dalle ore 9.30 alle ore 18.00

Il bancone istituzionale sarà presenziato dal personale del Consorzio dell'Asti con una Sommelier per degustazioni in purezza di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg.



Chef **Alessandro Borghese** sarà presente presso il nostro stand e terrà un live looking in cui cucinerà l'anatra alla torba.

Dalle ore 11.00

- **Carlo Pozza** (pasticceria Da Venicio, Arzignano VI) presenta il suo "Ortolone", il lievito che non c'era: un nuovo gusto nel panorama dei prodotti a base di lievito madre da abbinare in antipasti e aperitivi, ma anche a tutto pasto.

Dalle ore 14.00

- **Gianni Tomasi** (pasticceria Tomasi, Verona) e la colomba tradizionale: il dolce della Pasqua interpretato dal maestro del Pandoro di Verona.

- **Alessandro Busato** (pasticceria Busato, Isola della Scala VR) presenta Allegra: croccante pralinato alle nocciole, biscuit al cioccolato, cremoso al caramello salato, mousse di cioccolato al latte.



Dalle ore 11.00 alle ore 18.00

Il bartender **Giorgio Facchinetti** realizza i cocktail a base di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg.

LUNEDÌ 11 APRILE 2022

Dalle ore 9.30 alle ore 18.00

Il bancone istituzionale sarà presenziato dal personale del Consorzio dell'Asti con una Sommelier per degustazioni in purezza di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg.



AMPI
ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCERI ITALIANI

Dalle ore 11.00

- **Sandro Ferretti** (pasticceria Ferretti, Pagliare di Morro d'oro TE) presenta il cannolo in pasta fillo, farcito con tartare di ricciola, e il tortino di tacchino alla Canzanese con cipolla rossa di Tropea in agrodolce.

Dalle ore 14.00

- **Riccardo Ferracina** (pasticceria Ferracina, Camisano Vicentino VI) e il cioccolato: re incontrastato della Pasqua, dall'uovo alle colombe ai vari cioccolati.



Dalle ore 11.00 alle ore 18.00

Il bartender **Giorgio Facchinetti** realizza i cocktail a base di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg.

Alle ore 11.00

Giorgio Facchinetti terrà una Masterclass presso l'area Mixology dove presenterà i cocktail Asti Signature, Bollicine di Primavera e Bianconiglio.



Dalle ore 16.00

Le infinite declinazioni della Docg Asti, che si trasforma anche in gelato in un modo tutto da scoprire con lo Chef gelatiere Alessandro Romeo della Gelateria Gogò, che presenterà il gelato al Moscato d'Asti Docg e all'Asti Spumante.

MARTEDÌ 12 APRILE 2022

Dalle ore 9.30 alle ore 18.00

Il bancone istituzionale sarà presenziato dal personale del Consorzio dell'Asti con una Sommelier per degustazioni in purezza di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg.



AMPI
ACCADEMIA MAESTRI
PASTICCERI ITALIANI

Dalle ore 11.00

- **Massimo Albanese** (pasticceria cioccolateria Max, Treviso) presenta il panino al patè di olive nere e semi di lino con tzatziki, salmone affumicato norvegese e arancia, e la crostatina di frolla salata con crema al formaggio Asiago e asparagi bianchi e verdi.

Dalle ore 14.00

- **Massimo Alverà** (pasticceria Alverà, Cortina d'Ampezzo BL) presenta Bosco Tropicale: frolla al cacao, cremoso alla cannella, mousse alla banana e gelatina al mirtillo.



Dalle ore 11.00 alle ore 18.00

Il bartender **Giorgio Facchinetti** realizza i cocktail a base di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg.



Dalle ore 16.00

Le infinite declinazioni della Docg Asti, che si trasforma anche in gelato in un modo tutto da scoprire con lo Chef gelatiere Alessandro Romeo della Gelateria Gogò, che presenterà il gelato al Moscato d'Asti Docg e all'Asti Spumante.

Dalle ore 12.00 si terrà la conferenza TrEno – Nuove Esperienze turistiche dei Paesaggi Vitivinicoli Langhe, Monferrato e Roero – Patrimonio UNESCO;
A seguire si terrà la conferenza stampa WTO alla presenza del Ministro Garavaglia e dell'Assessora Regionale al Turismo Poggio presso la Sala Rossini del PalaExpo.

MERCOLEDÌ 13 APRILE 2022

Dalle ore 9.30 alla chiusura della fiera

Il bancone istituzionale sarà presenziato dal personale del Consorzio dell'Asti con una Sommelier per degustazioni in purezza di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg.



Dalle ore 11.00 alle ore 18.00

Il bartender **Giorgio Facchinetti** realizza i cocktail a base di Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg.

Il Consorzio dell'Asti ti aspetta al Padiglione 10 Piemonte, D3, Isola 4 e 5.
Tutti i giorni di Vinitaly 2022 saranno il nostro Ufficio Stampa sarà presente in Fiera.

Piazza Roma 10 – 14100 Asti (AT)
☎ +39 0141 594842 📠 +39 0141 355066
Laboratorio Isola d'Asti
☎ +39 0141 958186 📠 +39 0141 958841

P. IVA 00177820057
PEC: astidocg@pec.it
www.astidocg.it | consorzio@astidocg.it