



INVITO

Lunedì 14 settembre 2015 ore 17.30

Palazzo dell'Enofila (pad. 4), corso Felice Cavallotti 45/47, Asti

Torino DOC alla Douja d'Or

Appuntamento alla scoperta dei vini e dei prodotti torinesi

Dall'11 al 20 settembre l'enogastronomia torna protagonista ad Asti grazie al prestigioso appuntamento con la 49° Douja d'Or. All'interno dell'ampia kermesse, le Camere di commercio del Piemonte propongono degustazioni guidate dei prodotti tipici del proprio territorio.

Come da tradizione, la Camera di commercio di Torino inaugura gli incontri **lunedì 14 settembre** organizzando, in collaborazione con l'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino, l'Accademia Sac à Poche e l'Associazione Casari e Casare di Azienda Agricola, una **degustazione guidata** alle eccellenze del torinese. L'incontro è all'insegna dei vini DOC e DOCG presenti nella guida ai vini "Torino DOC 2014-2015" e dei produttori torinesi premiati al 43° Concorso enologico nazionale "Premio Douja d'Or 2015". I vini delle quattro zone a denominazione di origine del Torinese (Canavese, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa) saranno abbinati ai formaggi, grazie all'Associazione Casari e Casare di Azienda Agricola, e a dessert rigorosamente legati al territorio.

A presentare i vini e i prodotti torinesi saranno: *Vincenzo Ilotte*, Presidente della Camera di commercio di Torino; *Gian Luigi Orsolani*, Presidente dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino, i consorzi di tutela delle DOC e DOCG provinciali e i produttori dei vini proposti. Guida di questo "viaggio nella Torino DOC" sarà *Alessandro Felis*, giornalista e critico enogastronomico, che ha curato gli abbinamenti insieme ai Maestri del Gusto torinesi *Walter e Samuele Villata* di Cascina Bosco d'Orto per i formaggi e *Giovanni e Luca Dell'Agnese* per la pasticceria.

Per informazioni: Camera di commercio di Torino, settore Sviluppo e valorizzazione filiere: tel. 0115716388/96, agroalimentare@to.camcom.it www.to.camcom.it/torinodoc. Ingresso gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti: ONAV Asti Tel. 0141/535259 dalle 8,30 alle 12,30 (da lunedì a venerdì).

Menù degustazione

***Erbaluce di Caluso Spumante DOC 2009 Metodo Classico – Tenuta Roletto**

Robiola – Cascina Bosco d'Orto

***Erbaluce di Caluso DOCG 2014– Azienda Vitivinicola Giacometto Bruno**

Caciotta – Cascina Bosco d'Orto

Pinerolese Doux d'Henry DOC 2013– Cantina Dora Renato

Ticinello – Cascina Bosco d'Orto

Freisa di Chieri Frizzante DOC 2014 – Azienda Vitivinicola Balbiano

Toma vaccina – Cascina Bosco d'Orto

Valsusa DOC "San Bartolomeo" 2011 – Azienda Agricola Casa Ronsil

Toma vaccina stagionata – Cascina Bosco d'Orto

***Erbaluce di Caluso Passito DOC 2007 – Cantina Produttori Erbaluce di Caluso**

Toma vaccina stagionatissima – Cascina Bosco d'Orto

***Erbaluce di Caluso Passito DOC 2006 – Cantina Sociale della Serra**

Torta langarola – Pasticceria Dell'Agnese

Collina Torinese Malvasia DOC "La Deliziosa" 2014 - Azienda Vitivinicola Rossotto Stefano

Tartelletta con crema pasticcera e frutta – Pasticceria Dell'Agnese

(*)Vino premiato al 43° Concorso enologico nazionale "Premio Douja d'Or 2015"

In collaborazione con:

