

Iniziativa di Carlin Petrini dal 15 giugno in Asti e provincia

Moscato d'Asti sostiene *Laudato si'*

In nome dell'enciclica di papa Francesco darà sostegno al Comune di Amatrice

Un dessert, una coppa di Asti docg o di Moscato d'Asti docg per sostenere il progetto *Laudato si'* ideato da Carlo Petrini, patron di slow food. Questo l'intento dell'iniziativa "l'Asti d'estate" lanciata dal Consorzio dell'Asti docg che dal 15 giugno al 30 settembre coinvolgerà un centinaio di locali di Asti e provincia.

La campagna promozionale è stata presentata mercoledì nella sede del Consorzio di tutela dell'Asti Docg, alla presenza del presidente Romano Dogliotti, del direttore Giorgio Bosticco, di Carlo Petrini, Pier Ottavio Daniele coordinatore dell'iniziativa, ed Eugenio Signoroni curatore della App e della guida Osterie d'Italia.

Gli osti infatti proporranno



Carlo Petrini

nel periodo della promozione l'abbinamento di un piatto simbolo del loro locale ad una coppa dei vini del consorzio di cui un euro sarà destinato al progetto

per costruire ad Amatrice il Centro Studi Internazionale denominato Casa Futuro - Centro Studi *Laudato si'*, dedicato all'ambiente.

Il contributo del piatto si sommerà alle risorse raccolte dalla Comunità *Laudato si'*, grazie all'impegno di mons. Domenico Pompili, vescovo di Rieti e del fondatore di Slow Food Carlo Petrini.

*"Non c'è dubbio che il riferimento più forte dal punto di vista ambientale, ma anche nell'ottica di una diversa economia, sia in questi anni la *Laudato si'*: per questo abbiamo pensato di richiamarci a essa - spiega Carlo Petrini -. Queste comunità sono chiamate a fare in modo che*

Continua a pag. 2
> Manuela Caracciolo



SEGUE DALLA PRIMA - SEGUE DALLA P

MOSCATO

le tematiche di questo straordinario documento pontificio prendano corpo attraverso una mobilitazione nell'educazione, nelle buone pratiche, nella condivisione, nella capacità di fare rete mantenendo le proprie identità e adattando i propri obiettivi a quelli specifici dei territori".

Per chi sceglierà questo abbinamento ci saranno in omaggio gadget creati ad hoc per l'iniziativa, cioè le esclusive stampe numerate realizzate da Giancarlo Ferraris con l'illustrazione di "Moscato d'Asti story: la storia antica dell'uva moscato e delle sue produzioni" e un cavatappi a marchio del consorzio.

Grazie alla nuova app "Slow Food Planet", il Moscato d'Asti docg e Asti Docg saranno i protagonisti dell'estate nei ristoranti italiani. L'applicazione, creata da Eugenio Signoroni, scaricabile gratuitamente Apple store o Play store, è in continua evoluzione e racchiude per ora 143 luoghi nel mondo in cui poter bere, mangiare e acquistare prodotti di qualità a marchio slow food. Le segnalazioni vengono effettuate dai soci dell'associazione di Carlo Petrini rispettando i criteri di genuinità, tracciabilità e rispetto dell'ambiente.

Ogni esercizio o ristorante sarà rintracciabile con filtri in base alla tipologia del prodotto o della cucina che si sta cercando. All'interno della App "Slow Food Planet", sarà possibile identificare il Consorzio dell'Asti DOCG, che avrà per un anno un banner cliccabile al sito del Consorzio e i

dettagli del progetto "l'Asti d'estate".

Durante l'incontro si è riflettuto sul mercato attuale dei vini piemontesi. È il patron di Slow food lancia una stoccata alla diffusione del prosecco nel mondo. *"La grande richiesta di questo prodotto ha fatto sì che molte aziende si improvvisassero produttrici, creando qualcosa senza identità né qualità, solo con l'obiettivo di farne un brand come la coca Cola, personalizzandolo completamente. È un errore che non deve più ripetersi, soprattutto qui ad Asti che è l'unica al mondo ad avere lo spumante dolce che può diventare la risposta alla depauperazione della qualità e dell'autenticità, elementi essenziali per quello che io chiamo il Diritto al piacere".*