

SUCCESSO DELL'INIZIATIVA DEL CONSORZIO IN COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD

# L'Asti docg protagonista sulle tavole di 100 ristoranti tra brindisi e solidarietà

Parte del ricavato andrà in beneficenza ai terremotati di Amatrice

RICCARDO COLETTI — P. 40

«L'Asti d'Estate» non finisce con l'autunno. Le degustazioni dell'aromatico più famoso al mondo proseguiranno in Centro e Nord Italia.

«Abbiamo posticipato la chiusura al 31 ottobre – annuncia Pier Ottavio Daniele, gastronomo ed organizzatore dell'iniziativa promozionale -. L'idea, promossa dal Consor-

zio dell'Asti insieme a Slow Food Planet, è piaciuta ed su richiesta dei ristoratori abbiamo esteso l'iniziativa».

Sono 102 ristoranti d'Italia ad aver detto sì all'idea di abbinare un calice di Asti ai loro dessert.

«Asti secco docg sull'aperitivo e Moscato d'Asti docg abbinato al dolce simbolo dei locali sono stati

i protagonisti dell'estate – annota Pier Ottavio Daniele - Per ogni abbinamento dell'iniziativa, un euro sarà devoluto dall'oste al progetto Laudato si' finalizzato alla costituzione ad Amatrice del centro studi internazionale denominato Casa Futuro - Centro Studi Laudato si', dedicato alle tematiche ambientali e alle loro ricadute sociali» .

Parte dei proventi andrà ai terremotati di Amatrice

## Per l'Asti docg l'estate arriva a fine ottobre Degustazioni in 100 ristoranti di tutt'Italia

### INIZIATIVA

RICCARDO COLETTI  
ASTI

«L'Asti d'Estate» non finisce con l'autunno. Le degustazioni dell'aromatico più famoso al mondo proseguiranno in Centro e Nord Italia.

«Abbiamo posticipato la chiusura al 31 ottobre – annuncia Pier Ottavio Daniele, gastronomo ed organizzatore dell'iniziativa promozionale -. L'idea, promossa dal Consorzio dell'Asti insieme a Slow Food Planet, è piaciuta ed su richiesta dei ristoratori abbiamo esteso l'iniziativa». Sono 102 ristoranti d'Italia ad aver detto sì all'idea di Abbinare un calice di Asti ai loro dessert. «Asti secco docg sull'aperitivo e Moscato d'Asti docg abbinato al dolce simbolo dei locali sono stati i protagonisti dell'estate – anno-

ta Pier Ottavio Daniele -. Per ogni abbinamento dell'iniziativa, un euro sarà devoluto dall'oste al progetto Laudato si' finalizzato alla costituzione ad Amatrice del centro studi internazionale denominato Casa Futuro - Centro Studi Laudato si', dedicato alle tematiche ambientali e alle loro ricadute sociali».

Il contributo, andrà a sommarsi alle risorse raccolte dalle Comunità Laudato si', che nascono dall'iniziativa del vescovo di Rieti monsignor Domenico Pompili e del fondatore di Slow Food Carlo Petrini: una rete di comunità in tutto il mondo per diffondere il messaggio ecologista di Papa Francesco. L'iniziativa, presentata ad Asti lo scorso 21 giugno con la partecipazione di Carlo Petrini e il Presidente del Consorzio dell'Asti Romano Dogliotti è stata coordinata da Pier Ottavio Daniele. «Gli osti hanno apprezzato l'iniziativa – assicura

Pier Ottavio Daniele -. Oltre ad avere riscontrato una interessante bevibilità dell'Asti docg Secco sull'aperitivo, hanno confermato la grande piacevolezza del Moscato d'Asti in abbinamento ai dessert». E' interessante e apprezzabile il fatto che dessert di tutta la penisola, caratterizzati ognuno da ingredienti tipici di ogni zona si sposino a meraviglia con il Moscato d'Asti così fresco, dolce e profumato. «Tra i dolci abbinati in giro per l'Italia, in ristoranti stellati e osterie, si spazia dalla Cassata Siciliana alla torta sbrisolona mantovana – conclude Pier Ottavio Daniele – Altri hanno fatto scelte un po' più coraggiose: come il semifreddo al torrone e limoni del Garda oppure lo zuccotto arrivando alla crema di Cogne senza dimenticare i classici piemontesi torta di nocciole e bonet».

Per info ed elenco dei locali aderenti: [www.astidocg.it](http://www.astidocg.it). —

BY NINO ALBINI DIRITTI RISERVATI



La presentazione di «Asti d'Estate» con il sindaco Rasero, il presidente del Consorzio Dogliotti, Carlin Petrini, Bosticco, Pier Ottavio Daniele e l'assessore Loretta Bologna

