



PROGRAMMA

14-17 Aprile 2024

Area H - Food Court



Asti Spumante **DOCG**



Moscato d'Asti **DOCG**

Domenica 14 APRILE *

> 10.00-17.00	DEGUSTAZIONI DI ASTI E MOSCATO D'ASTI DOCG	BANCONI ISTITUZIONALE
> 10.30-11.30	BOLLICINE VERSATILI: L'ASTI E IL MOSCATO D'ASTI NEL MONDO MIXOLOGY I cocktail a cura del bartender Giorgio Facchinetti	AREA MASTERCLASS
> 14.30-15.30		
> 16.30-17.30		

Lunedì 15 APRILE

> 10.00-17.00	DEGUSTAZIONI DI ASTI E MOSCATO D'ASTI DOCG	BANCONI ISTITUZIONALE
> 11.00-11.45	IL CANELLI DOCG: IL SEGRETO COMINCIA IN VIGNA Degustazione guidata a cura di Francesco Saverio Russo	AREA MASTERCLASS
> 12.15-13.00	APERITIVO VIBRANTE: L'ASTI DOCG Il cocktail a base di Asti DOCG a cura di 'Piemonte nello shaker' incontra la ricetta di Silvano Baldi, delegato regionale della FIPGC	BANCONI ISTITUZIONALE
> 15.30-16.30	THE PERFECT MATCH: ZABAIONE E MOSCATO D'ASTI A cura di Silvano Baldi, delegato regionale della FIPGC abbinamento con il Moscato d'Asti dei produttori - AIS Piemonte	BANCONI ISTITUZIONALE

Martedì 16 APRILE *

> 10.00-17.00	DEGUSTAZIONI DI ASTI E MOSCATO D'ASTI DOCG	BANCONI ISTITUZIONALE
> 11.30-12.30	COMPAGNI IDEALI: L'ASTI SPUMANTE METODO CLASSICO E L'OSTRICA A cura di Riccardo Viscardi	AREA MASTERCLASS
> 15.00-16.00	LO STREVI DOC E LA VALLE DEI PASSITI A cura dei produttori	AREA MASTERCLASS
> 16.30-17.00	ASTI DOCG, PASSIONE COCKTAIL Il cocktail a base di Asti DOCG a cura di 'Piemonte nello shaker'	BANCONI ISTITUZIONALE

Mercoledì 17 APRILE

> 10.00-14.00	DEGUSTAZIONI DI ASTI E MOSCATO D'ASTI DOCG	BANCONI ISTITUZIONALE
> 11.30-12.30	OLTRE I TABÙ: ASTI DOCG E GELATO Gelato a base di Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG In collaborazione con gelateria Gò Gò	BANCONI ISTITUZIONALE

* Ogni degustazione sarà abbinata ad una particolare golosità, pensata per accompagnarci alla scoperta del territorio