



DOPPIO ANNUNCIO DAL MONDO DELLE BOLLICINE

## Moscato “Canelli”, arriva la Docg E la grande cucina si sposa con l’Asti

Mentre da Roma arriva la notizia che il Comitato Nazionale Vini ha approvato il disciplinare della Docg «Canelli» - la prima vendemmia ufficiale di Moscato bianco per «Canelli» sarà nel 2022 - il Consorzio di tutela si prepara ad un nuovo debutto online con la grande cucina. Dopo la partnership con Alessandro Borghese, brand ambassador, è la volta degli chef di territorio. S’inizia domani con Walter Ferretto genio creati-

vo del Cascinale Nuovo di Isola d’Asti: cipollata, Robiola di Roccaverano, mela verde esgombro marinato. Chi vuole cimentarsi in cucina deve solo preparare gli ingredienti, perché il resto basterà seguirlo dal telefono o dal tablet, passo dopo passo una vera lezione di cucina. «Ristoratori in cattedra. La grande scuola di cucina di Langhe, Monferrato e Roero online», è il nuovo progetto promosso dal Consorzio dell’Asti spu-

mante e del Moscato d’Asti docg, insieme a Comune di Asti, Fondazione Radici, Atl Langhe, Monferrato e Roero, Consorzio operatori turistici Langhe Monferrato e Roero, Confcommercio Asti e Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani, Associazione Astigiani.

La webserie, in onda sui canali social e Youtube Astidocg, si articola in 30 episodi in lingua italiana con sottotitoli in inglese: un’uscita a settimana da maggio a dicembre,

agosto escluso. I ristoratori hanno trasformato la loro cucina in un piccolo set cinematografico per mostrare la realizzazione di un piatto iconi-

co del loro menu valorizzato dall’abbinamento aromatico con l’Asti Spumante o il Moscato d’Asti Docg.

«I video della durata di circa 3 minuti - spiega il Con-

sorzio dell’Asti - offrono al pubblico dei racconti emozionali che pongono l’attenzione sul gusto della tradizione, sulla cultura e sull’etica del lavoro, i presupposti per la creazione dei piatti-simbolo che hanno reso grande nel mondo la cucina di Langhe, Monferrato e Roero». La lezione è accompagnata dal contributo di storici, antropologi, come Piercarlo Grimaldi, già Rettore dell’Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, ed esperti ai quali è affidato l’approfondimento degli aspetti legati alle tradizioni locali. Il cantautore Giorgio Conte firma la sigla della serie, Pier Ottavio Daniele è il direttore del progetto. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Lo chef Walter Ferretto del «Cascinalenuovo» di isola

