

## COMUNICATO STAMPA

### Tavola Rotonda

## ***I VINI DEL TERRITORIO INCONTRANO I SAPORI DELLA TRADIZIONE REINTERPRETAZIONE E ABBINAMENTI INSOLITI***

**ACQUI TERME | 25 SETTEMBRE 2020**

*Acqui Terme, settembre 2020*

Da venerdì 25 a domenica 27 settembre si terrà la **prima edizione di Acqui Wine Days**, un evento **patrocinato dalla Regione Piemonte** e promosso dal **Consorzio Tutela Vini d'Acqui e dal Comune di Acqui Terme**. In pieno tempo di vendemmia, diffondere la conoscenza del vino Brachetto, del patrimonio vitivinicolo piemontese e delle specialità gastronomiche del territorio saranno gli obiettivi della tre giorni di Acqui.

**Palazzo Robellini**, costruito sul finire del 500 attuale sede del Comune di Acqui Terme e dell'Enoteca Regionale, sarà la sede - nel pomeriggio del primo giorno di lavori - della Tavola Rotonda *"I vini del territorio incontrano i sapori della tradizione. Reinterpretazione e abbinamenti insoliti"*. L'incontro, oltre ad esaltare le peculiarità del territorio acquese e alessandrino, si propone di stimolare una maggior consapevolezza della realtà produttiva locale, lo scambio di esperienze tra gli addetti ai lavori ed i principali protagonisti della scena cittadina e di promuovere l'impegno dei vari attori a sostegno dello sviluppo della collettività locale.

La tavola rotonda, organizzata in collaborazione con **VisitPiemonte** - la società in house della Regione Piemonte e di Unioncamere Piemonte dedicata alla valorizzazione turistica e agroalimentare del territorio - vedrà la partecipazione del **Presidente della Regione Piemonte, dell'Assessore all'Agricoltura e al Cibo della Regione Piemonte, del Direttore Generale di VisitPiemonte, Luisa Piazza e il Presidente del Consorzio di Tutela del Brachetto d'Acqui D.O.C.G., Paolo Ricagno**.

**Il Presidente della Regione** sottolinea che il turismo del vino e l'enogastronomia sono uno dei punti di forza di una terra capace di stimolare tutti i nostri sensi, attraverso il suo enorme patrimonio di cultura immateriale e materiale. Una forza fatta di migliaia di cantine, con l'arte del fare dei produttori e il lavoro dei Consorzi, delle Botteghe del vino e delle Enotecche Regionali: ambasciatori di un pezzo d'Italia nel mondo e parte attiva dello stesso prodotto turistico. Le DOCG e DOC piemontesi sono tasselli di un unico grande patrimonio che ci contraddistingue: ben vengano quindi iniziative come quella dell'Acqui Wine Days, con momenti di dibattito e approfondimento che sono una spinta a lavorare bene insieme per l'immagine e il ruolo di Langhe Roero e Monferrato, patrimonio UNESCO e del Piemonte.

**L'Assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte** sottolinea come l'attività di promozione dei vini dell'Acquese che il Consorzio di Tutela ha avviato in questi anni, abbia portato i vini di questo territorio sul mercato nazionale e internazionale, dando il giusto valore ad una produzione di qualità e al tempo stesso promuovendo a livello turistico Acqui e le colline del Monferrato Alessandrino. Acqui Wine Days rappresenta un'ulteriore iniziativa di tre giornate dedicate al Brachetto DOCG e DOC e alla valorizzazione dei nostri produttori vitivinicoli, che hanno affrontato un anno di difficoltà economica a causa della pandemia, subendo una perdita nelle vendite.



Ora è necessario amplificare l'azione promozionale per portare i nostri vini sui mercati esteri già consolidati e in quelli emergenti, e sarà impegno della Regione facilitarne l'esportazione verso l'estero anche con le attuali misure OCM messe a disposizione dal PSR. Pertanto occorre proseguire con la programmazione di eventi come Acqui Wine Days il cui obiettivo è creare un'immagine di territorio ed enogastronomia da scoprire e apprezzare, ed essere così attrattivi per il turista italiano e straniero.

*“Il Piemonte è un territorio dalle grandi tradizioni enologiche e gastronomiche fondate su materie prime e prodotti di grande pregio. Questo, per la nostra regione, è un enorme valore aggiunto - secondo **Luisa Piazza, Direttore Generale di VisitPiemonte** – Il turismo enogastronomico è sempre stato uno dei più dinamici all'interno del comparto turistico e potrà contribuire significativamente alla ripresa del settore dopo il rallentamento forzato dell'ultimo anno, in primis grazie ai visitatori italiani, come risulta anche dal nostro sondaggio periodico sulle intenzioni di viaggio in Piemonte: il 39% degli italiani intende visitare la nostra regione nei prossimi mesi e l'enogastronomia rappresenta la motivazione principale nel 18% dei casi. Per queste ragioni, anche la campagna di comunicazione “Piemonte singolare”, realizzata da VisitPiemonte su mandato della Regione, ha puntato sul Gusto come uno dei 4 temi-chiave per invitare a scoprire il Piemonte (accanto ad arte e cultura, attività in outdoor e percorsi spirituali).*

La tavola rotonda vedrà tra i suoi protagonisti anche il **Presidente del Consorzio di Tutela del Brachetto d'Acqui, Paolo Ricagno**, ambasciatore di questa porzione del Monferrato che, grazie alla varietà dei suoi microclimi, è il *terroir* ideale per la produzione di ben quattro tipologie di Brachetto, di cui tre DOCG (Brachetto d'Acqui Spumante Rosé Brut, Brachetto d'Acqui, Acqui Rosso) e 1 DOC (Dolcetto d'Acqui).

All'incontro, significativa sarà la testimonianza diretta di tre protagonisti locali: il **responsabile commerciale della Cantina Alice Bel Colle**, situata nell'alto Monferrato Acquese, **Daniele Bianco**, e il **titolare dell'Azienda Agricola biologica Poderi Viazzo, Alessandro Viazzo**, con la quale produce e commercializza miele e nocchie IGP Piemonte varietà Tonda Gentile; e lo **chef Federico Ferrari del Ristorante MirePuà Food Lab al Cascinone** che nella successiva fase di degustazione presenterà la sua Terrina di fegatini di pollo, fichi al Brachetto e cipolla cotta al sale.

Il viaggio alla scoperta del Brachetto si concluderà, al termine dell'incontro, con una degustazione nelle cantine di palazzo Robellini: un itinerario simbolico dove, in quattro “Isole del gusto”, si potranno gustare i prodotti del territorio selezionati, abbinati ad un vino locale, presentato da un sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier).

Per approfondimenti e/o interviste restiamo a disposizione.

**Ufficio Stampa Evento**

**Nadia Afragola**

Tel. + 39 338.5684095

E-mail [nadiafragola@hotmail.com](mailto:nadiafragola@hotmail.com)

**Ufficio Comunicazione VisitPiemonte:**

**Emanuela Sarti**

Tel. + 39 011 4322047

E-mail [emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org](mailto:emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org)

**Marisa Margara**

tel. + 39 011 4326219

E-mail [marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org](mailto:marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org)



CITTA' DI ACQUI TERME

