

ALTA LANGA DOCG OFFICIAL SPARKLING WINE DEL SALONE DEL GUSTO

14 Settembre 2018



ASTI - Le alte bollicine piemontesi del Consorzio Alta Langa accompagneranno anche quest'anno come Official Sparkling Wine l'evento Terra Madre - Salone del Gusto che si svolgerà a Torino dal 20 al 24 settembre.

L'Alta Langa Docg sarà protagonista nel corso della manifestazione con una propria lounge e un banco di degustazione al Lingotto (Padiglione 2 N. 2H029) oltre che all'interno di diversi Laboratori del Gusto, nella Fucina Pizza e Pane, nell'Enoteca di Palazzo Reale.

TUTTI GLI APPUNTAMENTI

21 settembre alle 11 - Lounge Alta Langa - Stand Consorzio Alta Langa

VirtùQuotidiane

20 partecipanti massimo

In collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano

Affinamenti e stagionature: Alta Langa Docg e Parmigiano Reggiano

Degustazione guidata di bollicine metodo classico di Alta Langa Docg in abbinamento a Parmigiano Reggiano in diverse stagionature.

21 settembre alle 14 – Lounge Alta Langa – Stand Consorzio Alta Langa

20 partecipanti massimo

In collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo

Alta Langa Docg e Tartufo Bianco d'Alba

In apertura della stagione del Tartufo, analisi sensoriale del Tuber magnatum Pico, il prezioso Tartufo Bianco d'Alba e degustazione guidata di bollicine metodo classico di Alta Langa Docg per un abbinamento di rara e inaspettata eleganza.

21 settembre dalle 16 alle 17,30 – Sala del Vino – Palazzo della Giunta Regionale in piazza Castello 165

40 partecipanti massimo

Relatori: Gigi Piumatti (Slow Food) e Giulio Bava (Consorzio Alta Langa)

Il Pinot Nero dell'Alta Langa Docg

Una degustazione guidata alla scoperta delle cuvée di solo Pinot Nero vinificate in bianco dell'Alta Langa Docg.

La denominazione “gioiello” nel mondo delle bollicine metodo classico presenta sei differenti interpretazioni di questo importante vitigno, declinate secondo le caratteristiche del territorio di provenienza, dell'espressione del millesimo e dello stile di ogni produttore.

In degustazione:

Paolo Berutti millesimo 2014

Mirafiore millesimo 2014

Contratto For England Pas Dosé 2013

Giulio Cocchi Pas Dosé 2011

Tosti Riserva Giulio I 2009

Fontanafredda Vigna Gatinera 2008

22 settembre alle 11 – Lounge Alta Langa – Stand Consorzio Alta Langa

20 partecipanti massimo

In collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo

Alta Langa Docg e Tartufo bianco d'Alba

In apertura della stagione del Tartufo, analisi sensoriale del Tuber magnatum Pico, il prezioso Tartufo Bianco d'Alba e degustazione guidata di bollicine metodo classico di Alta Langa Docg per un abbinamento di rara e inaspettata eleganza.

VirtùQuotidiane

22 settembre alle 15 – Lounge Alta Langa – Stand Consorzio Alta Langa

20 partecipanti massimo

In collaborazione con Beppino Occelli

L'Alta Langa Docg e il burro

L'incontro inedito, semplice e gustoso, tra il celebre burro di panna di centrifuga scremata da latte rigorosamente italiano di Beppino Occelli e le bollicine piemontesi metodo classico Alta Langa Docg.

23 settembre alle 11 – Lounge Alta Langa – Stand Consorzio Alta Langa

20 partecipanti massimo

In collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo

Alta Langa Docg e Tartufo Bianco d'Alba

In apertura della stagione del Tartufo, analisi sensoriale del Tuber magnatum Pico, il prezioso Tartufo Bianco d'Alba e degustazione guidata di bollicine metodo classico di Alta Langa Docg per un abbinamento di rara e inaspettata eleganza.

24 settembre alle 11 – Lounge Alta Langa – Stand Consorzio Alta Langa

20 partecipanti massimo

In collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano

Affinamenti e stagionature: Alta Langa Docg e Parmigiano Reggiano

Degustazione guidata di bollicine metodo classico di Alta Langa Docg in abbinamento a Parmigiano Reggiano in diverse stagionature.

24 settembre alle 14 – Lounge Alta Langa – Stand Consorzio Alta Langa

20 partecipanti massimo

In collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo

Alta Langa Docg e Tartufo Bianco d'Alba

In apertura della stagione del Tartufo, analisi sensoriale del Tuber magnatum Pico, il prezioso Tartufo Bianco d'Alba e degustazione guidata di bollicine metodo classico di Alta Langa Docg per un abbinamento di rara e inaspettata eleganza.

I laboratori – ad eccezione di quello del 21 settembre Il Pinot Nero dell'Alta Langa Docg che si prenota dal sito ufficiale della manifestazione – si possono prenotare, fino a esaurimento posti, all'email altalangadocg@altalangadocg.com.

Una sensibilità affine alla base del rapporto che lega da tempo il Consorzio Alta Langa all'associazione Slow Food. Un'attenzione che si evidenzia nello speciale Patto immateriale che il Consorzio Alta Langa ha stretto con la propria terra, impegnandosi a custodire il territorio che gli antenati hanno consegnato con altruistico e generoso amore, come

“fondamento di un ereditato sviluppo antropico educato e civile che nel passato riconosce le ragioni logiche e affettive per progettare il futuro”, per dirla con le parole dell'estensore del patto medesimo, l'antropologo e accademico Piercarlo Grimaldi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Questa convergenza si sostanzierà nel corso dei prossimi mesi in una collaborazione attiva tra il Consorzio e l'Università di Pollenzo per approfondire una ricerca antropologica sul territorio.

La viticoltura e la produzione dell'Alta Langa si sono imposte sin dall'origine regole di sostenibilità e rispetto, in un cammino di buone pratiche che va nella direzione del #FoodForChange, il cibo per il cambiamento, il cibo come strumento per avviare una rivoluzione pacifica e globale, tema dell'edizione 2018 di Terra Madre - Salone del Gusto.