

COMUNICATO STAMPA

“2019 Anno del Dolcetto”

Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, un Anno da protagonista

DOLCETTO SUPERSTAR A “OVADA INCONTRA IL PIEMONTE”

*UNA ESCLUSIVA TAVOLA ROTONDA CON DEGUSTAZIONE DELLE MASSIME ESPRESSIONI DEL DOLCETTO,
OVVERO LE TRE DOCG DIANO D'ALBA, DOGLIANI E OVADA*

DEGUSTAZIONE VINI DELL'OVADESE, LANGHE, MONFERRATO E ROERO ACCOMPAGNATI DA PIATTI E
SHOWCOOKING DELLO CHEF STELLATO TOMMASO ARRIGONI. MUSICA NO-STOP DALLE 16 A SERA INOLTATA

#ovadarevolution

Ovada, 21 settembre 2019 - Nell'anno dedicato al Dolcetto proseguono le attività del **Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG**, in prima linea per il rilancio dello storico vitigno diffuso in tutto il Piemonte e che nell'ovadese trova uno dei terroir più vocati.

Il prossimo appuntamento è **sabato 28 settembre a Cremolino** (Ovada) nella splendida location di **Casa Wallace** con la seconda edizione della manifestazione **“Ovada incontra il Piemonte”** che propone un percorso attraverso Monferrato, Langhe e Roero alla scoperta del **Dolcetto**, di cui l'Ovada DOCG è una delle massime espressioni.

A partire dalle 16 e fino a sera inoltrata nei cortili di Casa Wallace, con vista sulle colline vitate dell'ovadese, il pubblico potrà assaggiare **i migliori vini del Piemonte** suddivisi in 6 postazioni tematiche, una delle quali interamente dedicata al Dolcetto con focus sull'Ovada DOCG. Nelle postazioni, ad ogni degustazione sarà abbinato un **piatto tipico piemontese a base di carne** interpretato dallo chef stellato **Tommaso Arrigoni**, che da tempo apprezza le virtù del Dolcetto.

“Ovada Incontra il Piemonte” propone anche un'esclusiva masterclass di approfondimento sul Dolcetto e showcooking dello chef Arrigoni:

MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE: TRE DOCG PER IL DOLCETTO

Orario 14.30-16.30

Biglietto (max 20 posti): € 12 (12 vini in degustazione)

(NON COMPRENDE INGRESSO a Ovada Incontra il Piemonte)

Le DOCG di Diano D'Alba, Dogliani e Ovada: le massime espressioni del Dolcetto.

Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il "padrone di casa", invita le DOCG di Diano d'Alba e Dogliani a una tavola rotonda con degustazione guidata di 4 selezionate etichette per ogni DOCG, anche indietro negli anni con bottiglie dello scorso millennio. Per scoprire e capire, con la guida di un panel di esperti del settore e sommelier, la straordinaria varietà del vitigno e le particolari caratteristiche e sfumature che il Dolcetto assume nelle tre differenti zone di produzione.

SHOW COOKING DELLO CHEF STELLATO TOMMASO ARRIGONI

Orari: 18.00-19.00, 19.30-20.30

Biglietto (max 20 posti per ogni showcooking): € 12

(NON COMPRENDE INGRESSO a Ovada Incontra il Piemonte)

Tommaso Arrigoni, chef stellato del ristorante Innocenti Evasioni di Milano, mostrerà tutta la sua arte nella preparazione di un piatto stellato e accompagnerà il pubblico nella sua creazione dall'inizio alla fine. Una ghiotta occasione di confronto con un grande chef.

Musica live no-stop con Back it up! (Jazz - Swing - Electro Swing) e The Fakebook Trio, **passaggiate tra le vigne** e la possibilità di **partecipare alla pigiatura e follatura dell'uva**, fasi fondamentali della vinificazione, completano una giornata all'insegna di divertimento, gusto e bellezza nell'ovadese, anche per una gita fuori porta da Milano, Genova e Torino.

Il costo di ingresso a "Ovada incontra il Piemonte" è € 20 e comprende:
(Biglietti scontati con il preacquisto online su eventbrite bit.ly/2yTKC03)

- Degustazione libera di vini suddivisi in 6 postazioni tematiche e abbinati a 6 piatti tipici Piemontesi
- Musica no-stop per tutta la durata dell'evento
- Partecipazione a due eventi gratuiti "Pigiatura dell'uva" e "Follatura dell'uva" durante la giornata
- Navetta gratuita dalle 16.00 alle ore 23.00 dal campo sportivo di Cremolino a Casa Wallace e ritorno

La masterclass con degustazione "Tre DOCG per il Dolcetto" e gli showcooking dello chef Arrigoni sono a numero chiuso con biglietto a € 12 (bit.ly/2yTKC03).

Organizzato dal **Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, Wine Experience** - associazione di imprese vitivinicole piemontesi - e **Consorzio Carni di Qualità Piemonte**, "Ovada Incontra..." è un progetto nato dall'amore per il territorio che vede come protagonisti i vini dell'Ovadese e dei suoi dintorni. Dalla collaborazione fra i produttori vinicoli e le altre realtà enogastronomiche, prendono forma una serie di eventi volti alla promozione della terra e dei suoi prodotti.

La manifestazione è stata patrocinata dal Comune di Ovada, Comune di Cremolino, Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, Camera di commercio Alessandria e Regione Piemonte. Si ringraziano anche gli sponsor e Partner: Robiola di Roccaverano, Scuola alberghiera di Acqui Terme, Fior Fiore Coop, Caffè ACO, Visgel, Rita Levi Montalcini, BeArt, Reale Mutua, Fancy Factory.

"OVADA INCONTRA IL PIEMONTE" IN BREVE:

Quando: Sabato 28 settembre dalle 14.30 alle 23

Dove: Casa Wallace - Via Piazze 25, Cremolino AL (15 minuti dall'uscita dell'Autostrada di Ovada)

Attività & Costi:

Ore 14,30 - Masterclass con degustazione "TRE DOCG PER IL DOLCETTO": € 12 (max 20 posti)

Dalle ore 16 - Ingresso alla manifestazione: € 18 su bit.ly/2yTKC03 (€ 20 in loco il giorno della manifestazione)

Ore 18 e 19.30- Showcooking Chef Tommaso Arrigoni: € 12 (max 20 posti cad.)

Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Ovada DOCG

The Round Table - Milano

Chiara Fossati / Mob: +39.347.7362313 / chiara.fossati@theroundtable.it