



P R E S E N T A

RISTORATORI IN CATTEDRA

LA GRANDE SCUOLA DI CUCINA ONLINE
DI LANGHE MONFERRATO E ROERO

30 RICETTE DI OSTERIE E RISTORANTI DA SCOPRIRE E IMPARARE A CUCINARE

DA SABATO 15 MAGGIO SUI CANALI SOCIAL DEL CONSORZIO DELL' ASTI DOCG



IN COLLABORAZIONE CON:





NASCE

RISTORATORI IN CATTEDRA

AL VIA LA GRANDE SCUOLA ONLINE DI CUCINA DI LANGHE, MONFERRATO E ROERO
PROMOSSA DAL CONSORZIO DELL'ASTI SPUMANTE E DEL MOSCATO D'ASTI DOCG
INSIEME A IMPORTANTI PARTNER DEL TERRITORIO.

LE 30 PUNTATE SARANNO DISPONIBILI DA MAGGIO A DICEMBRE
SUI CANALI SOCIAL E YOUTUBE DEL CONSORZIO E DEI PARTNER.

Asti, 11 maggio 2021 – La voglia di ripartire del comparto della ristorazione, messo a durissima prova dalla pandemia, è alla base dell'innovativo progetto digitale **“Ristoratori in cattedra. La grande scuola di cucina di Langhe, Monferrato e Roero online”**, promosso dal **Consorzio dell'Asti spumante e del Moscato d'Asti docg**, insieme a numerosi partner, quali: 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.

L'iniziativa di promozione, che prende vita il 15 maggio sui canali social e youtube di Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti docg e dei partner, vuole rilanciare, anche a livello internazionale, la talentuosa cucina di Langhe, Monferrato e Roero, area riconosciuta nel 2014 Patrimonio UNESCO, ricca di storia e cultura enogastronomica.

La webserie si articola in **30 episodi in lingua italiana con sottotitoli in inglese, e prevede un'uscita a settimanada maggio a dicembre, agosto escluso**. Ogni filmato, girato con attrezzature ad alta definizione nella cucina del ristorante protagonista di puntata, mostra la realizzazione di un piatto iconico del ristorante, valorizzato dall'abbinamento aromatico con l'Asti Spumante o il Moscato d'Asti Docg.

I video, della durata di circa 3 minuti, offriranno al pubblico dei racconti emozionali, che porranno l'attenzione sul gusto della tradizione, sulla cultura e sull'etica del lavoro che costituiscono i presupposti per la creazione dei piatti-simbolo che hanno reso grande nel mondo la cucina di Langhe, Monferrato e Roero. È prevista anche la partecipazione di alcuni “artigiani del gusto”: Molino Signetti, Vallcarni, Pasticceria Cav. Vicenzi e Studio Design 25-cucine sartoriali. Storici, antropologi ed esperti approfondiranno alcuni aspetti legati alle tradizioni locali, in modo coinvolgere ed incuriosire con aneddoti e spunti di interesse per gli spettatori. La musica della sigla, sarà caratterizzata dalle note del cantautore Giorgio Conte.

L'obiettivo principale di questo progetto è dare visibilità e sostegno ai ristoratori del territorio che in questi giorni stanno riaprendo l'attività, evidenziando aspetti legati alla cultura e alla tradizione, alla professionalità e alla passione per un lavoro, che in molti casi, è eredità familiare da generazioni.

Gli utenti del web potranno imparare a preparare autentiche ricette d'autore con docenti d'eccezione, ovvero trenta ristoratori che svolgono la loro attività sul territorio di Langhe, Monferrato e Roero, in particolare nell'area di produzione della profumata uva Moscato Bianco utilizzata della produzione della Docg Asti Spumante e Moscato d'Asti.

Pier Ottavio Daniele si occuperà della direzione del progetto.

Info: 329 2284049
consorzio@astidocg.it



RISTORATORI IN CATTEDRA

A NEW PROJECT

AT THE START THE GREAT COOKING MASTERCLASS OF THE CULINARY TRADITION OF LANGHE, MONFERRATO AND ROERO, PROMOTED BY CONSORZIO DELL'ASTI SPUMANTE E DEL MOSCATO D'ASTI DOCG WITH OTHER RELEVANT PARTNERS OF THE TERRITORY

THE COOKING CLASS MASTERCLASS SERIES IS MADE OF THIRTY EPISODES, AVAILABLE FROM MAY TO DECEMBER 2021

Asti, May 11th 2021 – The restaurant trade sector is ready to start after the difficulties of the pandemic, with a new digital project titled “**Ristoratori in cattedra**”. **A great cooking masterclass online from the territories of Langhe, Monferrato and Roero**”, promoted by **Consorzio dell’Asti spumante e del Moscato d’Asti docg**, in partnership with: Comune di Asti, Fondazione Radici, Atl Langhe, Monferrato e Roero, Consorzio Turistico Langhe Monferrato e Roero, Confcommercio Asti, Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani, Associazione Astigiani.

This development initiative starts on May 15th and will be visible on the social media channels of the Consorzio dell’Asti e del Moscato d’Asti docg and of the other dei partners. It has the aim to relaunch, also on the international stage, the talented cuisine of Langhe, Monferrato and Roero – areas rich of history and gastronomic tradition, since 2014 included in the UNESCO World Heritage List.

The web series is made of **thirty episodes in Italian language with subtitles in English, scheduled in weekly publications from May to December (except August)**.

Every episode, filmed with high definition camcorders, will present the construction of an iconic dish of the restaurant, enhanced by the aromatic matching with Asti Spumante or Moscato d’Asti Docg.

The episodes will last three minutes and will give to the public an emotional storytelling of the taste of tradition, culture and working ethics: all the elements which are the conditions for the creation of special and symbolic dishes well-known in the world as part of the tradition of Langhe, Monferrato and Roero cuisine.

Some “artisans of taste” are expected to participate: Molino Signetti, Vallcarni, Pasticceria Cav. Vicenzi e Studio Design 25-cucine sartoriali. Historians, anthropologists and other experts will explore the aspects linked to local traditions, adding anecdotes and cues of interest for the public. The theme song is offered by the singer Giorgio Conte.

The main objective is to provide visibility and support the restaurateurs of these territories, now ready to re-open again, enlightening the aspects linked to culture, tradition, professionalism and working passion transmitted by generations.

Thanks to this web series, it will be easy from home learning to prepare genuine recipes, led by thirty restaurateurs from Langhe, Monferrato and Roero (particularly from the area of production of the fragrant white grapes of Moscato used to produce Docg Asti Spumante e Moscato d’Asti) as excellent Masters.

Pier Ottavio Daniele is engaged in the direction of the project.

Info: +39 329 2284049
consorzio@astidocg.it