

“The versatility of Asti DOCG” _Vinitaly 2009 - Pav. 7B – Stand D2-3 E2-3

DOMENICA 5 APRILE 2009

Area Lounge

Ore 11.00 — L’Asti docg e i finger food di Ernst Knam: l’eleganza dell’aperitivo

Capasanta dorata nel burro di cacao in riduzione d’Asti DOCG e piselli allo zenzero. Gamberi impanati con popcorn di pelle di maiale in salsa agrodolce all’Asti DOCG. Tartare di manzo piemontese agli agrumi, zenzero ed Asti DOCG

Area Lounge

Ore 13.00 — L’Asti docg protagonista in cucina con Filetto di salmone croccante su spinaci con uvetta e pinoli, salsa d’Asti DOCG in riduzione agli agrumi

Area Lounge

Ore 16.00 — L’Asti docg e i finger food di Ernst Knam: la raffinatezza del Dolce per il Dolce

Raviolo sferico d’Asti DOCG, mango e pepe di Sarawak. Insalata di frutta moderno al Asti DOCG con erbe fresche e panna acida. Cioccolato, Asti DOCG e lamponi stratificati

Ogni ricetta è preparata in diretta da Ernst Knam nell’Area Lounge e ripresa e trasmessa nella sala dello schermo a 180°, aperta al pubblico su prenotazione.

L’accesso invece all’Area Lounge è solo su invito.

SUNDAY APRIL 5, 2009

Lounge Area

11:00 a.m. — Asti docg and finger food by Ernst Knam: the elegance of the aperitif

Scallop browned in cocoa butter with condensed Asti DOCG and ginger peas. Breaded shrimp with pork rind popcorn in sweet and sour sauce with Asti DOCG. Tartare of Piedmontese beef with citrus, ginger and Asti DOCG

Lounge Area

1 p.m. — Asti docg stars in the kitchen with Crispy salmon filet on a bed of spinach with raisins and pinoli nuts with a condensed Asti DOCG and citrus juice sauce

Lounge Area

4 p.m. — Asti docg and finger food by Ernst Knam: the refinement of Sweets for the Sweet.

Round ravioli of Asti DOCG, mango and Sarawak pepper. Modern fruit salad with Asti DOCG, fresh herbs and sour cream Chocolate, Asti and raspberries in layers

Each recipe is prepared live by Ernst Knam in the Lounge Area, filmed and shown on a 180° screen in the viewing hall, which is open to the public by reservation.

Access to the Lounge Area is by invitation only.



ASTI
D.O.C.G. Invito

Vinitaly 2009 - Pav. 7B - Stand D2-3 E2-3

La versatilità dell'Asti DOCG” - Vinitaly 2009 - Pav. 7B - Stand D2-3 E2-3

VENERDI 3 APRILE 2009

AREA LOUNGE

Ore 11.00 - L'Asti docg e i finger food di Ernst Knam: l'eleganza dell'aperitivo

Zuppetta fredda di pomodoro, avocado, mango, Asti DOCG e salmone
Cannolo Siciliano farcito con foie gras e composta di mele al pepe di Sarawak
Verdura e frutta marinata all'Asti DOCG con erbe fresche

Sala 180°

Ore 12.00 — Conferenza Stampa: Presentazione dei dati commerciali 2008 e delle iniziative del Piano di rilancio 2009. Intervengono Emilio Barbero (Presidente), Aldo Squillari (Direttore). Moderatore: Sergio Miravalle (La Stampa).

Area Lounge

Ore 13.00 — L'Asti docg protagonista in cucina con Gnocchi di patate ai 4 formaggi

Area Lounge

Ore 16.00 — L'Asti docg e i finger food di Ernst Knam: la raffinatezza del Dolce per il Dolce
Il Mondo di Asti implode
Aspic d'Asti DOCG con maracuja, lamponi e croccante ai pistacchio
Matrimonio tra cioccolato ed Asti DOCG

FRIDAY APRIL 3, 2009

Lounge Area

11:00 a.m. — Asti docg and finger food by Ernst Knam: the elegance of the aperitif

Cold tomato, avocado and mango soup, with Asti DOCG and salmon
Sicilian cannoli filled with foie gras and apple compote with Sarawak pepper
Vegetables and fruit marinated in Asti DOCG and fresh herbs

180° Room

12:00 noon — Press conference: Presentation of the 2008 sales figures and the initiatives of the 2009 re-launch plan. Speakers: Emilio Barbero (President), Aldo Squillari (Director). Moderator: Sergio Miravalle (La Stampa).

Lounge Area

1 p.m. — Asti docg stars in the kitchen with potato gnocchi in 4 cheeses sauce

Lounge Area

4 p.m. — Asti docg and finger food by Ernst Knam: the refinement of Sweets for the Sweet
The World of Asti implodes
Aspic d'Asti DOCG with maracuja, raspberries and pistachio crunch
Chocolate and Asti DOCG: a perfect marriage

SABATO 4 APRILE 2009

Area Lounge

Ore 11.00 — L'Asti docg e i finger food di Ernst Knam: l'eleganza dell'aperitivo

Crema cotta al Parmigiano con uova di quaglia.
Insalata di verdura e foglie con confit di Oca marinato e cotto nell'Asti DOCG.
Palline di risotto mantecato con riduzione d'Asti DOCG in crosta croccante con sale di Maldon

Area Lounge

Ore 13.00 — L'Asti docg protagonista in cucina con Fregula mantecata con brodo di barbabietole, panna acida e mosciame di tonno

Area Lounge

Ore 16.00 — L'Asti docg e i finger food di Ernst Knam: la raffinatezza del Dolce per il Dolce.
La violetta e cioccolato con beta zeta esplosiva "Black Violette". Mini tiramisù all'Asti DOCG. Panna cotta all'Asti DOCG e mele, Fisherman Friend's grattugiato

SATURDAY APRIL 4, 2009

Lounge Area

11:00 a.m. — Asti docg and finger foods by Ernst Knam: the elegance of the aperitif.

Parmesan flan with quail eggs. Vegetable and leaf salad with comfit of goose marinated and cooked in Asti DOCG. Rice balls swirled with reduced Asti DOCG in crispy crust with Maldon salt

Lounge Area

1 p.m. — Asti docg stars in the kitchen with Fregula swirled with beet broth, sour cream and tuna

Lounge Area

4:00 p.m. — Asti docg and finger food by Ernst Knam: the refinement of Sweets for the Sweet.

Violets and chocolate with explosive beta zeta: "Black Violette". Mini tiramisù with Asti DOCG. Asti DOCG and apple flan with grated Fisherman's Friend lozenges



ASTI
D.O.C.G.