



EXPO
MILANO
2015



LA BARBERA D'ASTI INCONTRA LE CUCINE DEL MONDO ALL'EXPO DI MILANO 2015

Martedì 14 luglio 2015



Dopo la tappa in Messico, si svolgerà **Martedì 14 luglio alle ore 17,30** sulla terrazza del **Padiglione dell'Angola "Top Floor Restaurant"** la seconda edizione del **Barbera National Day all'Expo di Milano**.

6 giornate dedicate alla Barbera d'Asti nell'ambito di Expo Milano 2015 sotto la regia di **ICIF**, con il patrocinio della **REGIONE PIEMONTE**, del **CONSORZIO BARBERA D'ASTI EVINI DEL MONFERRATO** del **COMUNE DI COSTIGLIOLE D'ASTI** e della **COMUNITA' DELLE COLLINE TRA LANGA E MONFERRATO**.

La Barbera incontrerà la cucina di Elsa Viana la più importante ambasciatrice della cucina Angolana, **Chef del Ristorante dell'Angola** sulla terrazza del padiglione africano ad **EXPO 2015**.

Elsa, nata in Angola, è una grande Chef internazionale che ha deciso di realizzare un sogno: Parigi, e un diploma in Alta cucina da Lenôtre Alta Gastronomia Academy. Per lei la vita è un mosaico di sapori e luoghi, un'insieme di esperienze vissute **da Singapore a Bombay, da Londra a Sydney, dall'Europa alle Americhe**.

Barbera National Day è un momento di confronto, di integrazione di studio, di esplorazione e di sperimentazione per nuovi affascinanti abbinamenti, è il viaggio di un vino che ha fatto la storia dell'enologia mondiale, che gli italiani emigrando hanno portato e coltivato in tante parti del mondo e che oggi si confronta con i gusti e i sapori di uno scenario internazionale.

Al termine della presentazione, la Barbera d'Asti sarà proposta in degustazione a tutti i clienti del ristorante dell'Angola in abbinamento al menu della serata. I produttori presenti saranno a disposizione del pubblico per raccontare la Barbera d'Asti e il suo territorio.



IL RISTORANTE TOP FLOOR

è considerato dalla stampa nazionale uno dei ristoranti più esclusivi di EXPO2015 sia per la posizione (la terrazza più alta) che per le caratteristiche della cucina “fusion” di Elsa Viana che lavora in collaborazione con gli Chef ICIF. Nei giorni scorsi ha preso il via seguendo il ritmo di queste emozioni una rassegna in cui Elsa Viana e il suo Staff si confrontano con alcuni degli Chef più importanti della cucina italiana in una performance a 4 mani chiamata “FUSION EXPERIENCE”.

Con una capienza di 80 posti “TOP FLOOR RESTAURANT” è uno dei ristoranti più curati sia sotto l’aspetto del servizio che nel design, sorprendente come tutto il padiglione dell’angola





BARBERA D'ASTI DOCG DESCRIZIONE GENERALE

La Barbera è tra i vitigni più rappresentativi del Piemonte ed interessa circa il 35% dei 53mila ettari di superficie vitata della regione. Originario del Monferrato, il vitigno è coltivato prevalentemente nelle province di Asti ed Alessandria, dove raggiunge la sua massima espressione nel Barbera d'Asti, vino che ha ottenuto la d.o.c. nel 1970 e la d.o.c.g. nel 2008. La Barbera d'Asti è un vino legato alle antiche tradizioni contadine, che ha saputo rinnovarsi per rispondere a esigenze e gusti diversi. Oggi rappresenta senza dubbio e forse più di ogni altro vino, un prodotto in continua evoluzione, che cresce seguendo le nuove conoscenze in campo viticolo ed enologico e che, per qualità e numeri, può essere proposto a un pubblico contemporaneamente curioso, esigente e vasto. A pieno titolo è considerato tra i più importanti vini rossi italiani e ottiene crescenti consensi a livello internazionale

SCHEMA TECNICA | BARBERA D'ASTI DOCG

Zona di produzione:

118 comuni di provincia di Asti e 51 in provincia di Alessandria;

Uve:

Barbera dal 90 al 100% (Altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte fino ad un massimo del 10%);

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve: minimo 12,00% vol. (12,50 % vol. per le uve destinate a Superiore);

Rese produttive:

massimo 90 quintali corrispondenti a 63 ettolitri ad ettaro;

Affinamento minimo richiesto ed immissione al consumo:

Barbera d'Asti: dal 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve;

Barbera d'Asti Superiore: 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia con una permanenza minima di almeno sei mesi in botti di legno;

Caratteristiche dei vini al consumo:

Titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12% vol. (12,5% vol. se Superiore);

Acidità totale minima: 4,5 %;

Estratto secco netto minimo: 24 % (25 % se Superiore).

Caratteristiche organolettiche

Il colore è rosso rubino, particolarmente intenso nel tipo Superiore, tende al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso, vinoso da giovane, persistente: prevalgono la ciliegia, la prugna, le bacche scure, che evolvono in sentori di confettura e frutta sotto spirito, quindi note più o meno intense balsamiche, speziate e talvolta floreali; con la maturazione in legno sviluppa sentori di cannella, cacao e liquirizia. Al gusto risulta pieno, di grande calore ed armonia. L'affinamento regala complessità e ricchezza di tannini dolci e vellutati ed una lunga persistenza gusto-olfattiva.



LE AZIENDE DEL BARBERA NATIONAL DAY

Colle Manora - Quargnengo

Agostino Pavia & Figli - Agliano Terme

La Morandina - Castiglione Tinella

La Fiammenga - Penango

Comune di Castagnole delle Lanze - Castagnole delle Lanze

Poderi dei Bricchi Astigiani - Isola d'Asti

La Ballerina - Montegrosso d'Asti

Boggero Giacomo - Vaglio Serra

Cantina Sant'Evasio - Nizza Monferrato

Sant'Anna dei Bricchetti - Costigliole d'Asti

Boeri Alfonso - Costigliole d'Asti

Dezzani - Cocconato

Michele Chiarlo Azienda Vitivinicola - Calamandrana

Cantina Maranzana - Maranzana

Cantina di Nizza - Nizza Monferrato

Dogliotti 1870 - Castagnole delle Lanze

Cascina del Frate - Costigliole d'Asti

Cascina Castlet di Borio Maria - Costigliole d'Asti

Tenuta La Graziosa - Montegrosso d'Asti

Tenuta Ronzano di Ronzano Renato - Costigliole d'Asti



IL CASTELLO DI COSTIGLIOLE, SEDE ICIF, AL CENTRO DEL TERRITORIO DELLA BARBERA



ICIF (Italian Culinary Institute for foreigners) da 25 anni esporta nel mondo i valori dell'Alta Cucina Italiana: la professionalità, la cultura, la tecnica, la conoscenza dei territori e dei prodotti.

In rappresentanza e con la consapevolezza di quanto siano strategici questi valori per il nostro paese, i docenti ICIF (a cui spesso si aggiungono i più importanti Chef stellati) nel corso degli stage formativi, in occasione di dimostrazioni show cooking o di partecipazione a grandi eventi internazionali, insegnano la capacità di selezionare, conoscere, cucinare e abbinare i migliori prodotti italiani.

Con questa filosofia, nel corso dei 25 anni di attività, in ICIF si sono formati più di 5.000 studenti provenienti da tutto il mondo e continuano a formarsene ogni giorno. Oggi molti di questi sono importanti figure di riferimento per l'alta cucina nel proprio paese, imprenditori, dirigenti di catene della ristorazione, importatori, consulenti, giornalisti, opinion leader. Oltre a questo patrimonio di contatti diretti ICIF può vantare un'importante e qualificata rete di relazioni internazionali nel settore agroalimentare e della ristorazione, un network formato da 32 sedi di rappresentanza e 14 scuole partner nel mondo una sede formativa in Cina e due in Brasile con annessi showroom.

Tra i tanti eventi nazionali ed internazionali in cui l'ICIF è stato incaricato a rappresentare l'Alta Ristorazione Italiana spiccano le partecipazioni agli Expo di Aichi 2005 in Giappone, Saragoza 2008 in Spagna, Shanghai 2010 in Cina, Yeosu 2012 in Corea del Sud, Venlo 2012 in Olanda, in cui l'Istituto di Costigliole d'Asti ha curato la ristorazione del Padiglione Italia.

Un'esperienza che ICIF sta mettendo al servizio di 7 importanti nazioni (Argentina - Messico - Olanda - Israele - Angola - Colombia - Bahrain) come partner per la gestione delle aree food & beverage nei propri padiglioni in occasione dell'Expo di Milano 2015. Una conferma del prestigio che ICIF vanta nel mondo come polo dell'eccellenza formativa della cultura enogastronomica italiana.

Da questi presupposti e dall'opportunità derivanti dalla partecipazione di ICIF ad Expo 2015 nasce, d'intesa con il **Comune di Costigliole d'Asti "Barbera National Day"** un progetto per valorizzare il territorio in cui opera l'Istituto, dedicando uno scenario internazionale al vino più importante: la Barbera d'Asti prodotta nella zona a D.O.C.G. di cui fa parte anche il contesto viticolo nel quale ha la sua sede l'Istituto, posto "tra Langa e Monferrato", rappresentato dalle splendide colline di Costigliole d'Asti e dei comuni limitrofi di Montegrosso d'Asti, Castagnole delle Lanze e Coazzolo.



Scheda tecnica dell'evento

ritrovo Expo Milano Padiglione dell'Angola

Terrazza del Ristorante Top Floor Restaurant (3° piano)

Banco di esposizione dei vini

Ore 17,30 inizio della presentazione

assaggi di piatti fusion Angola Italia in abbinamento alla Barbera d'Asti

confronto con la Chef Elsa Viana e Barbera d'Asti

Apertura del ristorante

Degustazione di Barbera d'Asti offerta ai clienti del Ristorante Top Floor Restaurant

I vini saranno inclusi nella Italian Wine List, una carta dei vini italiani che ICIF propone in abbinamento per tutto il periodo di Expo.

informazioni

Claudio Boggero ICIF

333 7032454

expo@icif.com