

**11 settembre 2023**

**Camera di Commercio di Alessandria-Asti**

Piazza Medici, 8 - ASTI

**Ore 9.30**

- **Saluti istituzionali**
- **Tavola rotonda**

*“La grappa è ancora il distillato più amato dagli italiani? L’evoluzione della grappa in questi 40 anni”* - Presenta: **Paola Soldi**, presidente ANAG - Modera: **Bruno Penna**, giornalista

- **Luigi Odello**, presidente Centro Studi Assaggiatori e docente analisi sensoriale  
*“Analisi sensoriale della grappa, come è cambiata in questi 40 anni”*
- **Alessandro Revel Chion**, distillatore  
*“Come si è evoluta la tecnica della distillazione”*
- **Nuccio Caffo**, presidente Consorzio Nazionale Tutela Grappa  
*“Come è cambiata la legislazione e quanto è importante avere un Consorzio”*
- **Antonella Bocchino**, per Donne della Grappa ANAG  
*“L’evoluzione dell’approccio femminile e il relativo consumo”*
- **Alessandro Marzadro**, distillatore  
*“Mixology, un modo nuovo per apprezzare la Grappa”*
- **Marirosa Gioda**, referente ANAG Piemonte  
*“Storia dell’Alambicco d’Oro”*

**Ore 11.15**

- **Premiazione distillerie vincitrici del 40° Alambicco d’Oro ANAG**
- **Consegna “Premio Fedeltà”** alle distillerie che hanno vinto le prime edizioni dell’Alambicco d’Oro ANAG e partecipano ancora oggi al concorso

**Ore 13.00**

- **Buffet** a cura della Scuola Alberghiera di Agliano Terme - Asti con abbinamento di vini offerti dalla Coldiretti di Asti
- **Cocktails** a base di Grappa preparati dal barman Nicola Mancinone

**Ore 16.30 e ore 18.00**

- **Masterclass sul vino Moscato**, con Consorzio dell’Asti DOCG, e su **grappe di Moscato**, con ANAG Piemonte, abbinati a pasticceria secca offerta da Confartigianato di Asti

**Ore 20.00**

- **Cena** presso sede Scuola Alberghiera di Agliano Terme (AT)  
Per info: [piemonte@anaq.it](mailto:piemonte@anaq.it)

**Con il patrocinio di**



**Sponsor tecnici**

