



Antonino Cannavacciuolo ha impreziosito il Barbera d'Asti Wine Festival, l'evento piemontese sulla cultura del gusto

Il Barbera d'Asti Wine Festival ha trasformato Asti in uno speciale teatro enogastronomico tra vino, cucina d'autore e sostenibilità

La valorizzazione del Monferrato passa attraverso il **Barbera d'Asti Wine Festival**. Per tre giorni, Piazza Alfieri si è trasformata in un palcoscenico en plein air dedicato al vino e al suo mondo, un luogo dove voci, profumi e calici si sono intrecciati in un dialogo continuo tra produttori, visitatori e appassionati. Asti, culla della Barbera, ha accolto degustazioni, masterclass e momenti di approfondimento che hanno reso evidente quanto questo territorio sappia ancora raccontarsi, evolvere e sorprendere.



Il Barbera d'Asti Wine Festival 2025 è stata una grande festa del vino e non solo (Foto © Ufficio stampa).

Antonino Cannavacciuolo al Barbera d'Asti Wine Festival

Al centro della manifestazione, il talk “**Sorsi di futuro: sostenibilità, giovani e territorio di vino**”, ha visto protagonisti lo chef **Antonino Cannavacciuolo**, tre stelle Michelin, e **Stevie Kim**, fondatrice di Italian Wine Podcast. Un confronto sincero e dinamico che ha rimesso al centro una domanda cruciale: «*come può il vino tornare a parlare a tutti, soprattutto alle nuove generazioni?*»

«*Il vino deve tornare a essere un momento di incontro, non un argomento da esperti*», ha spiegato **Cannavacciuolo**, sottolineando come un linguaggio troppo tecnico rischi di allontanare i più giovani. «*Lo spritz è popolare perché è immediato. Il vino, invece, è percepito come qualcosa da adulti, da intenditori, ma il vino è felicità, condivisione: non deve essere difficile*». Una visione condivisa da Stevie Kim, che ha ribadito quanto la comunicazione debba tornare a essere semplice, autentica, capace di emozionare: «*Il vino deve essere dialogo, non tecnicismo. I giovani non vanno educati, vanno coinvolti e ascoltati*».



Un momento del talk “Sorsi di futuro: sostenibilità, giovani e territorio di vino” (Foto © Sara Panizzon).

Anche il tema della sostenibilità ha trovato spazio in un confronto che non si è limitato all'enologia ma ha abbracciato il tessuto stesso del territorio. Per Cannavacciuolo la **sostenibilità è un gesto quotidiano**, un'attenzione concreta allo scarto e alla tradizione. Kim ha invece ampliato la prospettiva, ricordando come la sostenibilità debba essere ambientale, certo, ma anche sociale ed economica, affinché il vino resti accessibile e la filiera sostenibile.

Nell'ambito del [Barbera d'Asti Wine Festival](#) non poteva mancare un approfondimento dedicato alla cucina. La partecipazione di **Gianluca Renzi**, resident chef del ristorante stellato *Cannavacciuolo Le Cattedrali* di Asti, ha rappresentato un viaggio nel gusto contemporaneo, fortemente radicato nella filosofia della cucina circolare.



La sala del ristorante Cannavacciuolo Le Cattedrali di Asti (Foto © Ufficio stampa).

La sua dimostrazione ha messo al centro un piatto destinato a entrare nel menù autunnale e invernale del ristorante: un **fungo cardoncello cotto a bassa temperatura**, aromatizzato con erbe dell'orto e accompagnato da trombette dei morti, sesamo nero tostato e una stratificazione di condimenti e texture che affonda nella tecnica e nella memoria del territorio. La salsa teriyaki, l'alga codium, lo scalogno tostato, la crema di aglio nero di Voghiera e la salsa olandese ai funghi porcini si intrecciano in un equilibrio sorprendente, impreziosito da una polvere di funghi ottenuta dalle eccedenze delle precedenti lavorazioni.



Il fungo cardoncello cotto a bassa temperatura (Foto © Sara Panizzon).

Il Relais e il ristorante Le Cattedrali

La dimostrazione di Renzi, con la sua cucina circolare e profondamente territoriale, ha offerto al Barbera D'Asti Wine Festival un assaggio della filosofia che anima il luogo dove ogni giorno prende forma la sua visione gastronomica: il [ristorante Cannavacciuolo Le Cattedrali](#), recentemente entrato nella selezione della **Guida Michelin 2025** e accolto nella famiglia di **Wine Spectator**, che riunisce oltre 3.700 destinazioni enogastronomiche d'eccellenza nel mondo. Un rifugio di quiete ed eleganza, dove la cura del dettaglio accompagna ogni gesto e ogni servizio. Qui, la bellezza del paesaggio incontra un'idea di ospitalità raffinata ma mai distante, pensata per chi cerca una dimensione intima e al tempo stesso esclusiva.

All'interno del ristorante, l'esperienza proposta dal giudice di Masterchef insieme al resident chef **Gianluca Renzi** e alla loro brigata è un viaggio nel gusto, dove la tecnica è al servizio della materia prima. La cucina racconta il territorio attraverso piatti che celebrano la natura, il tempo e la trasformazione.



Un risotto dello chef Gianluca Renzi (Foto © Sara Panizzon).

Cibo e vino: un dialogo che nasce dal territorio

Durante il festival la Barbera d'Asti, con la sua acidità e il carattere franco, si è rivelata una compagna ideale per piatti che giocano su contrasti e armonie, come la *Composizione di funghi, 'nduja e salsa olandese affumicata* o il *Risotto alle nocciole con sedano rapa fermentato*, dove la morbidezza del cereale incontra la verticalità del territorio. Il percorso si è concluso con un dolce *Rosa Rosso*, un dessert che racconta romanticamente le sfumature aromatiche del Monferrato. Proposte che si ritrovano nel menù à la carte.

In questo dialogo gastronomico, i vini abbinati hanno completato la narrazione: il **Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato** di Montalbera con il suo profilo floreale, il Barbera d'Asti "Lavignone" DOCG Pico Maccario più diretto e territoriale, il **Il "Nizza Cremosina 2022" di Bersano** con la sua eleganza strutturata, fino al **Avie Moscato Passito 2023 di Cascina Castlet**, un sigillo dolce che rimanda ai sentori più intimi della vendemmia.

Nella sua seconda edizione il Barbera d'Asti Wine Festival si conferma così un laboratorio culturale che mostra l'anima più autentica di Asti, città che vive di viti e di storie, di persone che scelgono di custodire un'eredità antica e al tempo stesso di rinnovarla, di produttori e chef che trasformano le materie prime in racconti da assaporare. La Barbera d'Asti ha dimostrato ancora una volta di essere un vino, ma anche un simbolo identitario che continua a evolversi insieme a

chi lo produce e a chi lo sceglie.

Informazioni: www.gowinet.it

Data di creazione

19/11/2025

Autore

sara-panizzon