



Comunicato Stampa

ABBINATO ALLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA DOLCI TERRE DI NOVI **Al via il corso di cucina "Tutto il pane del mondo"**

Dopo il successo della scorsa edizione, torna il corso di cucina abbinato alla rassegna enogastronomica **Dolci Terre di Novi**. Quest'anno la kermesse del gusto, giunta alla tredicesima edizione, sarà dedicata al **pane** e all' "**arte bianca**" e le lezioni per diventare cuochi provetti si adeguano di conseguenza.

Il corso, sempre curato dalla ditta di catering e bancheting "**Il pane e le rose**", si intitola "**Tutto il pane del mondo**" e si articola in sette incontri che si svolgeranno al Centro Fieristico ogni mercoledì (dalle ore 19,30 alle 22,30) a partire **dal 15 ottobre fino al 26 novembre** prossimi.

Nelle prime tre serate saranno svelati i segreti per preparare il pane ed altri prodotti da forno del **Nord Africa**, dell'**India** e della **Russia**. Si prosegue con le **ricette in crosta**, per poi passare ai piatti della **cucina naturalistica** e ai trucchi per sfornare dell'ottimo **pane e prelibate focacce fatti in casa**. Il programma termina con i **dolci del "pane e le rose"** e in ogni serata verrà realizzato il dolce natalizio tipico.

Il corso è a numero chiuso, infatti sono previsti un massimo di venti partecipanti. Le **iscrizioni** si raccolgono nei giorni **1, 2 e 8 ottobre** (dalle 16 alle 18) presso l'Ufficio Turismo del Comune di Novi Ligure (via Giacometti, 22 – secondo piano). Per informazioni e iscrizioni, contattare i numeri telefonici 0143.637222 oppure 333.2033287, 334.6854057.

I partecipanti saranno tra i protagonisti di Dolci Terre di Novi, che si svolgerà al centro Fieristico dal 5 all'8 dicembre 2008. Durante la rassegna, infatti, saranno proposte in degustazione le ricette studiate in occasione del corso di cucina.

dal Palazzo Comunale, 29 Settembre 2008

L'Ufficio Stampa