



Comunicato Stampa

ABBINATO ALLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

A Dolci Terre di Novi un corso di pasticceria

Torna il corso di cucina abbinato alla rassegna enogastronomica **Dolci Terre di Novi**. Quest'anno la kermesse del gusto, giunta alla quattordicesima edizione, sarà dedicata **all'Arte dolce della pasticceria fresca** e le lezioni per diventare cuochi provetti si adeguano di conseguenza.

Il corso di pasticceria, curato della ditta di catering e bancheting "**Il pane e le rose**", si intitola "**I Dolci: io li faccio in casa!**" e si articola in cinque incontri che si terranno al Centro Fieristico ogni lunedì (dalle ore 19,00 alle 21,00) a partire **dal 2 fino al 30 novembre** prossimi.

Nella prima serata saranno svelati i segreti per preparare la crema pasticcera e vari dolci come bignè, torta mimosa, pastiera, pinolata e crostata. Si prosegue con diverse applicazioni del cioccolato, quali la torta giandua, tartufi, sacher e profiterol. Nel terzo incontro si affronteranno alcune varianti della bavarese (alle castagne e al limone), e la preparazione della torta meringata, millefoglie, bicchierini al cocco e ad altri gusti. Per la quarta serata, spazio a tutto il resto: coppa sabauda, cassata e cannolo siciliano, tiramisù, foresta nera, crostata con lemon curd e meringa morbida. Visto che anche l'occhio vuole la sua parte, la chiusura è dedicata alle torte decorate.

Il corso è a numero chiuso, infatti sono previsti un massimo di 25 partecipanti. Le **iscrizioni** si raccolgono nei giorni **19 e 26 ottobre** prossimi (dalle 16,30 alle 18) presso l'Ufficio Turismo del Comune di Novi Ligure (via Giacometti, 22 – secondo piano) o telefonicamente al numero 333.2033287.

I partecipanti saranno tra i protagonisti di Dolci Terre di Novi, che si svolgerà al centro Fieristico dal 5 all'8 dicembre 2009. Durante la rassegna, infatti, saranno proposti in degustazione i dolci preparati secondo le ricette studiate durante il corso.

dal Palazzo Comunale, 17 Ottobre 2009

L'Ufficio Stampa