



Comunicato Stampa

LE INIZIATIVE COLLATERALI DELLA RASSEGNA DEL GUSTO

Il cioccolato protagonista a Dolci Terre di Novi

Si avvicina l'appuntamento con la rassegna enogastronomica **Dolci Terre di Novi**, in programma **dal 6 al 9 dicembre** prossimi al centro fieristico di Novi Ligure, e si moltiplicano le iniziative collaterali. Quest'anno la kermesse del gusto, giunta alla 17esima edizione, sarà dedicata **al cioccolato**.

La **scuola di cucina** si intitola "**Dolce e salato e... alla fine cioccolato**" e si articola in cinque incontri che si terranno al centro fieristico ogni lunedì (dalle ore 19 alle 22) a partire **dal 22 ottobre fino al 19 novembre** prossimi. Il corso si articola in serate a tema: happy hour, i ripieni non consueti, conserve dolci e salate, piccole delizie al cioccolato, torte golose. Le **iscrizioni** sono già aperte e si raccolgono nei giorni **9 e 11 ottobre** prossimi (dalle 16 alle 17,30) presso l'Ufficio Turismo del Comune di Novi Ligure (via Giacometti, 22 – secondo piano). Per ulteriori informazioni chiamare i numeri 333 2033287 – 340 9454387 – 339 7588360 – 338 8217960. Il costo di partecipazione è di 200 euro.

Prenderà il via il **25 ottobre Surtout la table**, inconsueta quanto gustosa rassegna di arte contemporanea ideata da Massimo Palazzi: cinque ristoranti selezionati sul territorio ospiteranno gli interventi di altrettanti artisti italiani che accompagneranno i menu appositamente pensati per l'occasione. Le cene tracciano un itinerario alla scoperta della realtà locale italiana, del suo paesaggio, dei suoi prodotti e delle sue eccellenze. In occasione di Surtout la table i ristoranti coinvolti offriranno un menu degustazione al prezzo fisso di 30 euro bevande escluse. È necessario prenotare la cena almeno due giorni prima della data indicata.

Si inizia giovedì **25 ottobre** (ore 20.30) presso il ristorante "**Il Fiorile**" (www.ilfiorile.com; tel. 0143.697303) con il duo **Invernomuto** (Simone Bertuzzi e Simone Trabucchi) artisti che, attraverso la commistione di immagini e suoni, evocano paesaggi che traggono spunto dalla provincia e dai suoi rituali collettivi.

Giovedì **8 novembre** alla "**Tenuta La Marchesa**" (www.tenutalamarchesa.it; tel. 0143.314028) sarà protagonista **Natascia Fenoglio**: realizza sculture effimere ed installazioni che finiscono inevitabilmente sulla bocca di tutti.

Giovedì **15 novembre**, al ristorante "**Il Bünet**" (www.ristorantebunet.com; tel. 014379314), **Marco Bruzzone** presenterà un approfondimento del progetto ospitato lo scorso anno da CRIPTA747 a Torino in occasione della fiera d'arte contemporanea Artissima 18 e incentrato sulla creazione di una nuova forma di pasta in grado di raccontare la nostra storia.

Giovedì **22 novembre** al ristorante "**Al Cortese**" (www.alcortese.com; tel. 0143.323219) **Daniele Del Nero** presenterà un'installazione che riprende le pratiche di miniaturizzazione dei dessert neoclassici.

Infine, giovedì **29 novembre** presso l'azienda agrituristica "**La Federica**" (www.lafederica.it; tel. 0143.329533) l'artista **Serena Zanardi** presenterà un gruppo statuario realizzato appositamente per questa manifestazione.

Una novità dell'edizione 2012 della rassegna Dolci Terre di Novi è rappresentata dal **Borsino dei prodotti tipici**, una giornata dedicata agli operatori del settore alimentare per far loro conoscere le eccellenze del territorio. Il "Borsino" si terrà



nella giornata di **venerdì 7 dicembre**, dalle 10 alle 14. L'ingresso sarà riservato ed il Borsino si articolerà mediante l'incontro diretto tra i produttori e gli operatori di settore enogastronomico, cuochi ed esponenti della distribuzione, per favorire accordi di vendita e la formalizzazione di contratti.

Per iscriversi e partecipare è necessario accreditarsi, anche on line attraverso il sito www.dolciterredinovi.it, o comunicando il proprio interesse al numero telefonico 0143 772233 o tramite l'e-mail turismo@comune.noviligure.al.it. Gli iscritti riceveranno la conferma dell'accredito da consegnare direttamente alla reception della rassegna. Qualora l'accredito non fosse accettato per esaurimento dei posti disponibili ne verrà data immediata comunicazione.

Infine, a dicembre presso il Museo dei Campionissimi, arriveranno i **Choco Labs**, veri e propri laboratori per imparare a fare tutto con il cioccolato, dalle tavolette alle praline, fino a vere e proprie creazioni artistiche a tema natalizio. I corsi, tenuti da **Massimo Migliaro**, si svolgeranno venerdì 7 e domenica 9 dicembre dalle 14,30 alle 18,30. Il costo è di 60 euro a laboratorio (minimo 10 partecipanti). Iscrizioni entro giovedì 29 novembre 2012 presso All in One Organizzazione Eventi email: corsi@allinone-eventi.it - Tel. 340 1402519 (Laura Canepa) - Tel. 339 7821709 (Serena Venola).

dal Palazzo Comunale, 08 Ottobre 2012

L'Ufficio Stampa