



Comunicato Stampa

LE INIZIATIVE COLLATERALI DELLA RASSEGNA DEL GUSTO **La grappa protagonista a Dolci Terre di Novi**

Si avvicina l'appuntamento con la rassegna enogastronomica **Dolci Terre di Novi**, in programma **dal 5 all'8 dicembre** prossimi al centro fieristico di Novi Ligure, e si moltiplicano le iniziative collaterali. Quest'anno la kermesse del gusto, giunta alla 18esima edizione, sarà dedicata **alla grappa** con uno spazio dedicato che vedrà la partecipazione dei produttori delle varie regioni d'Italia ed in particolare del Piemonte.

Viene riproposta la **scuola di cucina**: cinque incontri che si terranno al centro fieristico (dalle ore 18) a partire **dal 22 ottobre fino al 18 novembre** prossimi. Il corso, caratterizzato dalla possibilità di inserire la grappa come ingrediente di gustosi piatti, si articola in serate a tema: a cena con Beppe Sardi (22 ottobre), a cena con Luigino Bruni (28 ottobre), a cena con Roberto Pochettini (4 novembre), idee golose da regalare (11 novembre), un menù per Natale (18 novembre)

Le **iscrizioni** si raccolgono presso il centro fieristico nei giorni **10 e 11 ottobre** (dalle ore 17 alle 19,00) ed il **13 ottobre** (dalle 10 alle 12,30). Il costo di partecipazione è di 50 euro a serata e l'iscrizione all'intero corso dà diritto ad uno sconto del 10%. Alle serate possono partecipare al massimo 20 iscritti. Per ulteriori informazioni chiamare i numeri 333 2033287 – 340 9454387 – 339 7588360 – 338 8217960.

Prenderà il via il nel mese di novembre **Surtout la table**, inconsueta quanto gustosa rassegna di arte contemporanea ideata da Massimo Palazzi: tre ristoranti novesi selezionati tra i migliori del territorio ospiteranno gli interventi di artisti italiani che accompagneranno i menu appositamente pensati dai cuochi per l'occasione, tracciando così un itinerario alla scoperta della realtà locale italiana, del suo paesaggio, dei suoi prodotti e delle sue eccellenze.

I percorsi gastronomici inizieranno giovedì **14 novembre** con il ristorante **Brenta Rossa** (strada Vecchia Pasturana 8, Novi Ligure; www.brentarossa.it; tel. 0143.323562, 334.3995655) che ospiterà le opere della fotografa genovese **Nuvola Ravera**. Giovedì **21 novembre** presso l'azienda agricola biodinamica **La Raia** (strada Monterotondo 79, Novi Ligure; www.la-raia.it; tel. 0143.743685) sarà presente **Vincenzo Cabiati**, artista eclettico che utilizza diversi materiali dalla ceramica, al vetro, dal bronzo alla cera oltre alla fotografia e alle video-istallazioni. Infine, giovedì **28 novembre** alla **Locanda di San Martino** (via Roma 26, Pasturana; www.locandasanmartino.com; tel. 0143.58444) andrà in scena una performance di **Cesare Viel** che utilizza, come protagonisti delle sue opere, le parole e il corpo, accompagnati da video, fotografia e disegni.

In occasione dell'iniziativa, i ristoranti aderenti offriranno un menu degustazione al prezzo fisso di 30 euro bevande escluse. È necessario prenotare la cena almeno due giorni prima della data indicata.

Novità di questa edizione è il concorso per **food blogger "Master Novi 2013"** che decreterà il testimonial della rassegna enogastronomica. **Dal 14 ottobre al 24 novembre** i concorrenti dovranno elaborare le loro ricette originali in base ai prodotti tipici del territorio e pubblicarle, insieme a una foto, su



facebook.com/dolciterre.dinovidue o twitter.com/DolciTerreNovi (con hashtag #MasterNovi). I tre utenti che avranno raggiunto il maggior numero di like facebook e retweet su twitter verranno premiati il 6 dicembre durante la rassegna. I finalisti riceveranno in omaggio un viaggio e un pernottamento nella città di Novi Ligure, un paniere con tutti i prodotti della manifestazione e un invito agli eventi locali. Nel corso della giornata, inoltre, i selezionati saranno guidati nella visita ad alcune aziende o siti del territorio per conoscere la storia e la tradizione culinaria di Novi Ligure.

Tra le iniziative collaterali, inoltre, si ricorda che è in pieno svolgimento un **corso da sommelier** a cura della F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori).

dal Palazzo Comunale, 08 Ottobre 2013

L'Ufficio Stampa