Comunicato Stampa

LE INIZIATIVE COLLATERALI DELLA RASSEGNA DEL GUSTO

A Dolci Terre di Novi i percorsi del gusto

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. Quest'anno la kermesse del gusto, giunta alla sua 19esima edizione, sarà dedicata **ai percorsi del gusto**. Nel frattempo, stanno per partire due importanti iniziative collaterali.

La prima è quella di **Master of Food**, una serie di corsi organizzati da **Slow Food Condotta del Gavi e Ovada**. Si tratta di tre percorsi, divisi ciascuno in quattro tappe, per conoscere il mondo della birra, del vino e del formaggio.
Master of Food Birra servirà a conoscere le materie prime, le tecniche produttive, la storia, gli stili e la geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri e gli abbinamenti. Inoltre, verranno proposte in degustazione venti birre, sia italiane che estere. Il costo è di 120 euro, con tessera Slow Food inclusa per i non soci, oppure 95 euro per i soci Sow Food. Il docente sarà Eugenio Signoroni. Le giornate: martedì 11 novembre - martedì 18 novembre - martedì 25 novembre - martedì 2 dicembre
A **Master of Food Vino** si parte da un'introduzione generale per arrivare all'approfondimento successivo dei tre momenti fondamentali: l'esame visivo, olfattivo e gustativo. Sono previste anche visite in aziende vitivinicole
Il costo è di 155 euro con tessera Slow Food inclusa e 130 € per i soci Slow Food. Il docente sarà Maurizio Gily: Le giornate: lunedì 10 novembre - mercoledì 12 novembre - lunedì 17 novembre - mercoledì 3 dicembre
In **Master of Food Formaggio** si forniranno le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio. In ogni incontro una degustazione di alcuni formaggi di diverse provenienze e caratteristiche permetterà di mettere in pratica le cognizioni gustative di ogni corsista.
Costo 125 euro con tessera Slow Food inclusa e 100 euro per i soci Sow Food. Il docente sarà Giovanni Norese. Le giornate: mercoledì 19 Novembre - lunedì 24 novembre - mercoledì 26 novembre - lunedì 1 dicembre.
Le **iscrizioni** si raccolgono entro **il 5 novembre**. Per informazioni è possibile contattare il numero 3472466305 e l'indirizzo di posta elettronica info@slowfoodgavi.it. In seguito verranno comunicati gli orari e le sedi dei corsi.

Inoltre, 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 **13 novembre** con l'**Azienda Agrituristica La Federica** (Via Villalvernia 80, Frazione Merella, Novi Ligure; tel. 388.8483841 - www.lafederica.it) che ospiterà le opere dell'artista milanese **Marcella Vanzo**. Giovedì **27 novembre** presso la **Locanda di San Martino** (via Roma 26, Pasturana; www.locandasanmartino.com; tel. 0143.58444) sarà presente **Alessandro Quaranta**, artista visivo torinese.

Infine, giovedì **4 dicembre** presso il Ristorante Al Cortese (Via Serravalle 69, Novi Ligure; tel. 0143.323219 - www.alcortese.com) andrà in scena una performance di **Elisa Strinna**, artista Padovana.
È necessario prenotare la cena almeno due giorni prima della data indicata. Per informazioni: Comune di Novi Ligure - Ufficio Turismo 0143 772259; turismo@comune.noviligure.al.it

dal Palazzo Comunale, 30 Ottobre 2014

L'Ufficio Stampa

Via P.Giacometti, 22 - cap. 15067 - tel. (0143)77.22.47 - fax 72676
e-mail: ufficiostampa@comune.noviligure.al.it