



Comunicato Stampa

ABBINATI ALLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA DOLCI TERRE DI NOVI **Al via corsi per cuochi e sommelier**

Due corsi per imparare a bere e a mangiare bene. E' questa la prima novità abbinata a **Dolci Terre di Novi**, la rassegna enogastronomica in programma **dal 7 al 9 dicembre** prossimi.

Il tema conduttore della 12^a edizione sarà il vino, quindi non poteva mancare un **corso per sommelier** di primo livello che prende il via martedì 25 settembre presso la Biblioteca Civica di Novi Ligure (via Marconi, 66) e termina il 4 dicembre. Le lezioni saranno condotte da docenti e relatori professionisti della **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori). Ogni martedì sera, dalle 20,30 alle 23,00, si terrà un'ora di lezione tecnica seguita da un'ora e mezza di degustazioni.

Il programma del corso, articolato in 12 incontri, affronta numerosi aspetti legati non solo al vino, ma anche alla birra e ai distillati. Tra le materie trattate troviamo l'analisi sensoriale dei vini, le tecniche di degustazione, l'enologia, la viticoltura, e la legislazione vigente in materia. Inoltre, sono previste visite guidate a cantine, birrifici e distillerie della zona. Per iscriversi o ricevere informazioni sui costi è necessario contattare direttamente la delegazione FISAR di Alessandria al numero telefonico 348.8818285.

Il secondo è un **corso di cucina** dal titolo "**Vino... da mangiare!**" che, a partire dal 15 ottobre prossimo, si tiene all'interno del Centro Fieristico Dolci terre di Novi per otto settimane. Le lezioni si svolgono ogni lunedì sera dalle ore 19 alle 22. Il corso è a numero chiuso, infatti sono previsti un massimo di venti partecipanti. L'attività è sia didattica che pratica: agli allievi verrà consegnata una dispensa con il ricettario del corso e alla fine di ogni lezione verranno degustati i piatti preparati. Per informazioni e iscrizioni, contattare i numeri telefonici 0143.637222 oppure 333.2033287.

I partecipanti ai due corsi saranno tra i protagonisti di Dolci Terre di Novi. Infatti, durante lo svolgimento della rassegna, saranno proposti in degustazione i piatti preparati durante il corso di cucina, abbinati ai vini selezionati nel corso di sommelier.

dal Palazzo Comunale, 1° settembre 2007

L'Ufficio Stampa