

NOVARA, TUTTO È PRONTO PER IL TASTE ALTO PIEMONTE 2018



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

A **Novara**, dal 24 al 26 marzo 2018, il Castello Sforzesco aprirà le porte ad operatori ed appassionati di tutto il mondo per Taste Alto Piemonte 2018 un evento dalla durata di 3 giorni dedicati alla scoperta delle 10 denominazioni dell'Alto Piemonte:

Boca DOC, Bramaterra DOC, Colline Novaresi DOC, Coste della Sesia DOC, Fara DOC, Gattinara DOCG, Ghemme DOCG, Lessona DOC, Sizzano DOC, Valli Ossolane DOC.

Quest'anno saranno proposti oltre 150 vini in degustazione, presentati dai 50 produttori vinicoli aderenti alla manifestazione. Ad accompagnare le degustazioni ai banchi d'assaggio, saranno proposte anche le eccellenze gastronomiche del territorio ed i seminari tematici curati da Ais Piemonte, cui sarà possibile iscriversi sul sito www.eventbrite.it oppure con registrazione in loco.



Così, sabato 24 marzo, dalle 11.00 alle 15.00 l'accesso a Taste Alto Piemonte sarà riservato agli operatori di settore, mentre dalle 15.00 alle 19.30, la manifestazione aprirà anche al pubblico. Il primo dei seminari, curati da AIS Piemonte, al costo euro 20,00 a persona si terrà alle 17.30 e sarà dedicato alle denominazioni Colline Novaresi, Coste della Sesia, Valli Ossolane. I vini plasmati dal ghiaccio.

Mentre, la giornata di domenica 25 si aprirà alle 9.00 con la premiazione del concorso Calice d'Oro dell'Alto Piemonte. Quindi, dalle 10.00 alle 20.00 operatori e winelovers potranno accedere ai banchi di degustazione di Taste Alto Piemonte ed ai 3 seminari in programma.



Alle 11.30 l'approfondimento, guidato dagli esperti di Ais Piemonte, si focalizzerà su Lessona e Bramaterra, le sabbie Plioceniche e le rocce vulcaniche; alle 14.00 spazio alle denominazioni Ghemme, Fara e Sizzano, i vini emersi dalle acque ed alle 16.30 Boca e Gattinara. I vini figli del fuoco.

Infine, la giornata di lunedì 26 marzo sarà dedicata solo agli operatori di settore ed alla stampa. Dalle 9.30 alle 13.00, presso il Castello Visconteo Sforzesco, saranno allestiti banchi di degustazione, suddivisi per

denominazione, seguiti dai sommelier di AIS Piemonte. Per questo appuntamento non è prevista la presenza dei produttori. Il programma dell'evento è disponibile sul sito dedicato.

Taste Alto Piemonte è un evento organizzato dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, in collaborazione con altri Enti ed Istituzioni pubbliche e private.

Taste Alto Piemonte in breve

orari di apertura al pubblico: sabato 24, dalle 15 alle 19,30 e domenica 25 marzo, dalle 10 alle 20;

costo del biglietto d'ingresso - biglietto giornaliero per privati: 15€; ridotto per soci Ais, Fisar, Enav, Aspi, Fis, Slow Food: 10, (esibendo la tessera associativa).

Mentre sul sito dedicato sarà possibile accreditarsi ed acquistare i biglietti di ingresso e dei seminari.

www.tastealtopiemonte.it

www.consnebbiolialtop.it

(i.c.)