

ARRIVA TASTE ALTO PIEMONTE: la più grande manifestazione mai organizzata dedicata alle eccellenze vinicole dell'Alto Piemonte.

Sabato 1 aprile e domenica 2 aprile le rinnovate sale del Castello Visconteo Sforzesco di Novara ospiteranno un'anteprima del territorio

Novara, 29 marzo 2017 – Mancano pochi giorni all'atteso appuntamento con **Taste Alto Piemonte**, la manifestazione organizzata dal **Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte**, con il patrocinio del Comune di Novara ed il supporto della Camera di Commercio, dell'Atl e della Fondazione del Castello di Novara.

Durante le giornate di **sabato 1 e domenica 2 aprile**, in una location icona del territorio come quella del **Castello di Novara**, i **produttori vinicoli** delle quattro province di Biella, Vercelli, Novara e Verbano-Cusio-Ossola si riuniranno per presentare alla stampa e al pubblico i **grandi vini dell'Alto Piemonte**.

Attraverso **banchi di assaggio e seminari tematici**, a cui sarà possibile iscriversi sul sito **eventbrite.it** o con **registrazione in loco**, operatori ed appassionati di tutto il mondo potranno scoprire le eccellenze vinicole dell'Alto Piemonte approfondendo, grazie al contatto diretto con produttori ed esperti, la conoscenza delle 10 denominazioni: Boca DOC, Bramaterra DOC, Colline Novaresi DOC, Coste della Sesia DOC, Fara DOC, Gattinara DOCG, Ghemme DOCG, Lessona DOC, Sizzano DOC, Valli Ossolane DOC.

La giornata di **sabato** dalle 11.00 alle 15.00 sarà riservata agli operatori di settore. A seguire, dalle 15.00 alle 20.00, si aprirà al pubblico con i banchi d'assaggio e i seminari dedicati alle diverse zone vinicole dell'Alto Piemonte, curati dall'Ais Piemonte (costo Euro 20 a persona).

Il primo incontro si terrà alle ore 15.00 e illustrerà le caratteristiche dei vini delle Colline Novaresi, delle Coste della Sesia e delle Valli Ossolane mentre alle 17.00 sarà la volta di Lessona e Bramaterra.

La **domenica** operatori e winelovers potranno accedere a **Taste Alto Piemonte** durante tutta la giornata (dalle 10.00 alle 20.00). Tre i seminari in programma: alle ore 11.00 un focus sui territori di Ghemme, Fara e Sizzano, alle 15.00 spazio ai vini di Boca e Gattinara e alle ore 17.00 grande degustazione di vecchie annate. Per quest'ultima il costo è di 25 Euro a persona.

“Da anni si sentiva la mancanza di una nostra anteprima - dichiara Lorella Zoppis presidente del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte - ma credo che Taste Alto Piemonte sia arrivato al momento giusto. Perché oggi la produzione vinicola dell'Alto Piemonte ha raggiunto livelli qualitativi d'eccellenza e noi produttori abbiamo acquisito la consapevolezza dell'appeal che le nostre denominazioni hanno per i consumatori nazionali e internazionali. Un potenziale testimoniato da un incremento delle esportazioni del 30%, registrato solo negli ultimi 5 anni. Attendiamo l'inizio di Taste Alto Piemonte con grande gioia e con la speranza che questa iniziativa possa dare ulteriore slancio alla crescita che sta vivendo il nostro territorio. Per questo ci tengo molto a ringraziare i numerosi produttori aderenti e i nostri sponsor, senza i quali non avremmo potuto realizzare questo fantastico evento: il Comune di Novara, la Camera di Commercio, l'Atl e la Fondazione del Castello di Novara, Igor Gorgonzola, Esseco, Ponti, Vh Italia Assicurazioni, La Stampa, Biscottificio Rossi, Ais Piemonte, Reale Mutua, SMS Radio, Valverde”.

Un appuntamento col territorio da non perdere quello di Taste Alto Piemonte, dove ad accompagnare gli oltre 140 vini in degustazione, presentati dalle 45 aziende vinicole aderenti, ci saranno anche 15 aziende del settore food, in rappresentanza delle eccellenze gastronomiche locali.

Orari di apertura al pubblico:

SABATO 1 APRILE: dalle 15:00 alle 20:00

DOMENICA 2 APRILE: dalle 10:00 alle 20:00

Costo biglietto d'ingresso:

BIGLIETTO GIORNALIERO PER PRIVATI: 15€

RIDOTTO PER SOCI AIS, FISAR, ONAV, ASPI, FIS, SLOW FOOD: 10€ (esibendo la tessera associativa)

L'ingresso a Taste è gratuito (con registrazione in loco) per stampa e professionisti (titolari di ristoranti ed enoteche, distributori)

Accesso ai laboratori/seminari su prenotazione e pagamento in loco o su www.eventbrite.it

Descrizione dei Seminari di approfondimento

ogni seminario proporrà circa 10 vini in degustazione:

SABATO 1 APRILE

- **h. 15:00 FOCUS ALTO PIEMONTE: Colline Novaresi - Coste della Sesia - Valli Ossolane**, i suoli fluvio-glaciali e le morene (euro 20 a persona)
- **h. 17:00 FOCUS ALTO PIEMONTE: Lessona – Bramaterra**, le sabbie Pliocenche e le rocce calcaree (euro 20 a persona)

DOMENICA 2 APRILE

- **h. 11:00 FOCUS ALTO PIEMONTE: Ghemme - Fara – Sizzano**, i terrazzamenti dei depositi fluvio-glaciali (euro 20 a persona)
- **h. 15:00 FOCUS ALTO PIEMONTE: Boca –Gattinara**, i porfidi ignimbrici, i tufi e le breccie (euro 20 a persona)
- **h. 17:00 FOCUS ALTO PIEMONTE: un tuffo nel passato**, vecchie annate delle denominazioni storiche (euro 25 a persona)