

## Taste Alto Piemonte Napoli 2021: per la prima volta i vini dell'Alto Piemonte in trasferta a Napoli il 30 e 31 Maggio

*I Nebbioli dell'Alto Piemonte finalmente a Napoli in tutta sicurezza*

Il **Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte** conferma – dopo diversi rinvii dettati dal prolungarsi dell'emergenza sanitaria - le date dell'edizione di **Taste Alto Piemonte Napoli: domenica 30 e lunedì 31 maggio 2021**, i Nebbioli dell'Alto Piemonte sbarcheranno nel capoluogo campano, con un format tutto nuovo, ma soprattutto sicuro. La celebre produzione piemontese sarà presentata negli spazi dello storico **Eurostars Hotel Excelsior**, sul lungomare (via Partenope 48), con la formula della **masterclass con degustazione**.

Nella due giorni si svolgeranno 8 masterclass: 5 masterclass nella giornata di domenica e 3 in quella di lunedì. Ogni masterclass prevedrà una prima parte di introduzione e inquadramento sul **territorio** e sulle dieci **denominazioni** tutelate dal Consorzio, seguita da una degustazione guidata. Le denominazioni presentate saranno: Boca DOC, Bramaterra DOC, Colline Novaresi DOC, Coste della Sesia DOC, Fara DOC, Gattinara DOCG, Ghemme DOCG, Lessona DOC, Sizzano DOC, Valli Ossolane DOC.

Il **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte dal 1999** tutela, valorizza e promuove l'immagine di questi vini delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola. Ne diffonde la conoscenza e promuove iniziative atte a valorizzare le storiche Denominazioni di Origine: due Docg (Gattinara e Ghemme) e otto Doc (Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Lessona, Sizzano e Valli Ossolane). Le aziende che aderiscono al Consorzio rappresentano la quasi totalità della produzione; sono presenti **marchi di antichissima tradizione locale** insieme ad altri di nascita recente e aziende di dimensioni importanti così come aziende con produzioni limitatissime.

Questa formula di evento è stata fortemente voluta ed organizzata dal **Consorzio Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte** con la collaborazione di **Ais Campania**. Le masterclass saranno aperte al pubblico, operatori di settore e stampa e saranno realizzate grazie al prezioso contributo di **Mauro Carosso**, delegato Ais Torino, profondo conoscitore dei vini alto piemontesi.

realizzato da

# TASTE ALTO PIEMONTE

## Programma masterclass:

- **Domenica 30 maggio 2021:**

10:00-11:20, 12:00-13:20, 14:00-15:20, 16:00-17:20, 18:00-19:20

- **Lunedì 31 maggio 2021:**

10:00-11:20, 12:00-13:20, 14:00-15:20

## Prenotazione e acquisto biglietti online

Le masterclass saranno su prenotazione e avranno posti limitati in base alle disposizioni anti Covid-19 in essere nel periodo di realizzazione, al fine di garantire adeguate misure di sicurezza. La prenotazione potrà avvenire solamente tramite il sito web dell'evento [www.tastealtopiemonte.it](http://www.tastealtopiemonte.it).

INTERO: Il costo per pubblico e appassionati è di € 20,00.

RIDOTTO: I soci Ais, Fisar e Onav potranno usufruire di una riduzione pari a € 5,00 inserendo un codice sconto che riceveranno contattando l'indirizzo email [info@tastealtopiemonte.it](mailto:info@tastealtopiemonte.it) e inviando in allegato il tesserino dell'associazione.

GRATUITO: La partecipazione alle masterclass per stampa ed operatori di settore è gratuita previa prenotazione.

Per gli accrediti stampa contattare l'ufficio stampa [dipunto.studio](mailto:dipunto.studio)

Per gli accrediti operatori di settore scrivere a [info@tastealtopiemonte.it](mailto:info@tastealtopiemonte.it)

## UFFICIO STAMPA DIPUNTO STUDIO

[info@dipuntostudio.it](mailto:info@dipuntostudio.it)

Telefono: 081681505

## Per ulteriori informazioni

Segreteria organizzativa: [info@tastealtopiemonte.it](mailto:info@tastealtopiemonte.it)

Telefono: 0173363649

## Sito web e social del Consorzio:

Sito Web: <https://www.tastealtopiemonte.it/>