



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

GAVI STORIA
DEL GRANDE
BIANCO
PIEMONTESE
DAL 972

Domenica 27 agosto 2017 a Gavi

La Quinta Edizione de DI GAVI IN GAVI

“DESTINAZIONE GAVI”

In viaggio con Carlo Cracco

Il grande Chef italiano protagonista della manifestazione che coinvolge il Borgo, le Corti, i Beni culturali e le Cantine della patria del Gavi Docg.

L'incontro con quattro giovani Chef stellati riuniti a Gavi per cucinare le eccellenze del Territorio e del Piemonte

Luglio 2017

L'invito a Di Gavi in Gavi, manifestazione promossa dal Consorzio Tutela del Gavi, è diretto a tutti i Wine&Food lovers di Milano, del Piemonte e delle Regioni vicine: come ogni anno a fine agosto accorreranno numerosi affollando il Borgo e le Corti di Gavi, allestite straordinariamente per far degustare il Gavi Docg e le altre prelibatezze degli 11 comuni della Denominazione del Grande Bianco Piemontese.

Il primo visitatore d'eccezione sarà **Carlo Cracco**, il grande Chef protagonista della quinta edizione **DI GAVI IN GAVI**, vestirà il ruolo - che gli è familiare - di giudice, decretando il miglior abbinamento tra il Gavi DOCG e una delle 11 ricette proposte dagli 11 Comuni della Denominazione.

La premiazione avverrà davanti alla Chiesa di San Giacomo in Via Mameli sotto una pioggia di coriandoli d'oro.

Si sveleranno le corti del Borgo di Gavi e l'offerta culturale ed enogastronomica del territorio, assaggiando le etichette della Denominazione prima di scoprire come 4 giovani stelle Michelin della cucina italiana interpretano alcune delle DOP della Regione Piemonte.

La manifestazione **Di Gavi in Gavi** proporrà una giornata di animazioni, feste e parate nelle strade e nelle corti del Borgo.

Per il secondo anno, la serata della domenica vedrà cantine e produttori aprire le loro porte in notturna per festeggiare la vendemmia in arrivo in “Le Stelle e i Calici” con eventi, degustazioni e concerti.

“Vogliamo quest'anno svelare il nostro territorio, farlo conoscere fino in fondo, proporre Gavi come meta del gusto italiano” – spiega Maurizio Montobbio, Presidente del Consorzio Tutela del Gavi. – “Saremo con Carlo Cracco per una passeggiata gourmet per le corti che ci permetterà di dare uno sguardo nuovo su questo angolo di Piemonte. All'assaggio del Grande Bianco Piemontese abbineremo le Storie del Gavi, le leggende di ogni comune, i prodotti tipici, raccontando le

Comunicazione e Ufficio Stampa - The Round Table per il Consorzio Tutela del Gavi

Via G. Omboni, 6 - 20123 Milano

Francesco Moneta + 39.335.6762085 – francesco.moneta@theroundtable.it

Véronique Enderlin +39 340.8525313 – veronique.enderlin@theroundtable.it

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 – selvaggia.stefanelli@theroundtable.it





CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

GAVI STORIA
DEL GRANDE
BIANCO
PIEMONTESE
DAL 972

attrattive di queste terre e approfondiremo il tema di un territorio unito – in cui pubblico e privato fanno gioco di squadra – per offrire un'esperienza partecipata, che crea la memoria di un luogo indimenticabile”.

Il clou del Weekend sarà alle 16.30 con l'arrivo di **Carlo Cracco** a Gavi e la visita delle Corti aperte. Sono 6 i cortili privati di Gavi eccezionalmente accessibili al pubblico per il grande pomeriggio di **Di Gavi in Gavi**, dove i sommelier saranno schierati per offrirvi in degustazione le etichette dei produttori del Grande Bianco Piemontese e i prodotti tipici degli 11 comuni della Denominazione: la testa in Cassetta, gli amaretti, la torta di riso di Bosio, le torte di verdure, la focaccia di Parodi, i canestrelli e il cioccolato di Novi, i formaggi, il miele, i ravioli e molto altro.

Dalle 16.00 nella Corte delle Chiacchiere si esibiranno ai fornelli 4 giovani chef stellati in due showcooking – il secondo alle 18.30 – condotti dalla presentatrice Lisa Casali: **Christian Milone** del Ristorante “Zappatori” di Pinerolo (To); **Francesco Oberto** del Ristorante “Da Francesco” a Cherasco (CN); **Jumpei Kuroda** de *I Due Buoi* di Alessandria e infine **Flavio Costa** del Ristorante 21.9 a Piobesi d'Alba (CN) sceglieranno come ingrediente principale della loro ricetta una delle Dop regionali gemellate con il Gavi: la Robiola di Roccaverano, il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, il Prosciutto Crudo di Cuneo, la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino e il Formaggio Murazzano.

L'attesa domenica di Di Gavi in Gavi sarà anticipata da un fitto programma di eventi in anteprima. Si comincia venerdì 25 al calar della sera con **Archeo&Movie** presso l'Area Archeologica di Libarna di Serravalle Scrivia illuminata dalle luci delle candele.

Alla narrazione archeologica con Generoso Urcioli e Marica Venturino che disquisiranno di **Archeoricette**, farà seguito alle 21.00 la Conferenza spettacolo con **Steve Della Casa** ed **Efisio Mulas** di Hollywood Party (Rai Radio3) che commenteranno i Kolossal italiani dedicati all'Antica Roma in **“Ercole alla conquista degli schermi”**.

Sabato Sera, dalle 19.00, si conferma il consueto appuntamento con **“Ravioli sotto le stelle”**; la famosa ricetta del Raviolo Gaviese, custodita dall'Ordine Orbetengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi, sarà interpretata dalla Proloco Di Gavi e servita sulle tavole allestite tra le vie del Borgo. La serata si conclude con il concerto di Paolo Bonfanti alle 22.00 nella Corte delle Chiacchiere a Gavi.

Domenica mattina dalle 9.30 è in programma la **Gavilonga** una passeggiata tra le vigne e le cantine tra i morbidi colli di Monterotondo che fanno da cornice al Grande Bianco Piemontese.

È necessario prenotarsi con anticipo alla mail bino.renato@gmail.com !

Comunicazione e Ufficio Stampa - The Round Table per il Consorzio Tutela del Gavi

Via G. Omboni, 6 - 20123 Milano

Francesco Moneta + 39.335.6762085 – francesco.moneta@theroundtable.it

Véronique Enderlin +39 340.8525313 – veronique.enderlin@theroundtable.it

Selvaggia Stefanelli +39 347.3177078 – selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

