Comunicato Stampa

AL CENTRO FIERISTICO DALL'8 AL 10 DICEMBRE 2023

Al via la 26esima edizione di Dolci Terre di Novi

Conto alla rovescia per la **26esima edizione** di "**Dolci Terre di Novi**", che si svolgerà a Novi Ligure nel centro fieristico di viale dei Campionissimi **dall'8 al 10 dicembre**. La rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche, organizzata dal Comune di Novi Ligure, è uno degli appuntamenti più attesi dell'anno e rappresenta ormai un punto di riferimento tra le manifestazioni del gusto. Il taglio del nastro è fissato alle ore 10 di venerdì 8 dicembre.
Tante le novità presenti in rassegna. Innanzitutto la kermesse torna ad avere un tema portante. Quest'anno, infatti la piazza centrale del centro fieristico sarà dedicata **al cacao e al cioccolato** declinati in tutte le loro forme. Tra i vari espositori saranno presenti tre prestigiosi marchi del territorio, leader nel settore: **Pernigotti**, **Novi** e **Bodrato**.

Un'altra importante novità è **l'area eventi** che ospiterà show cooking e altre iniziative proposte da volti noti del mondo culinario. Seguendo l'ordine cronologico si parte venerdì 8 dicembre (ore 18) con **Domenico Sorrentino**, chef internazionale e manager della cucina che ha fondato il marchio di ristorazione Soulfud.
Si prosegue sabato 9 con tre appuntamenti. Al mattino (ore 11) **Laura Donadoni**, giornalista e *wine educator*, di base in California, presenterà il suo libro "Intrepide. Storie di donne, vino e libertà". Nel pomeriggio (ore 16) è in programma il workshop di autoproduzione cosmetica "Coccole al cacao" di **Fabiana Mabelle**. Chiude la giornata (ore 18) lo show cooking di **Andrea Mainardi**, chef bergamasco protagonista di programmi tv tra cui "La prova del cuoco", "Ci pensa Mainardi", "Detto Fatto", "È sempre mezzogiorno".
Nella giornata di chiusura (domenica 10 dicembre, ore 18) saranno protagonisti i piatti della tradizione di **Fabrizio Rebollini**, chef valborberino titolare del Ristorante Belvedere 1919 di Pessinate noto anche per le sue partecipazioni al programma "È sempre Mezzogiorno" in onda su Rai Uno.

Naturalmente viene confermato lo spazio dedicato alle eccellenze del **mercato delle Dolci Terre** con i prodotti tipici della zona, e non solo, realizzato in stretta collaborazione con Slow Food condotta del Gavi e Ovada: **formaggi e salumi**, **prodotti della terra**, **dolci**, **vini e distillati**, **pasta fresca**. Non mancheranno i prodotti dei **Presidi Slow Food**, quelli dei **produttori segnalati da Slow Food**, nonché le **De.Co**.
Torna anche il ristorante **Dolci Terre a Tavola** realizzato in collaborazione con l'Istituto Superiore Ciampini Boccardo, indirizzo di Enogastronomia, Ospitalità Alberghiera e Turismo. Nei locali adiacenti il centro fieristico i ragazzi offriranno una ristorazione curata, con piatti del territorio, servizio al tavolo e menù ricercati. Il ristorante funzionerà a pranzo (dalle ore 12) e a cena (dalle ore 19).
Tutti i giorni in rassegna si potranno degustare piatti sfiziosi e prodotti tipici accompagnati da un'ampia scelta di vini presenti nell'**Enoteca** di Dolci Terre, realizzata in collaborazione con EnoGavi, e le **specialità di Dolci Terre**: farinata, ravioli, fritti e tanto altro. La focaccia verrà sfornata calda a cura dell'Associazione Provinciale Panificatori e della Pro loco di Pasturana.

Completano la manifestazione degustazioni di vini e di birra artigianale, workshop specifici e laboratori per bambini. Da non perdere la **presentazione delle nuove De.co.** del territorio: "Tradizione da gustare. Le nuove De.Co. di Cabella Ligure nel Distretto del Novese, eccellenze da forno", evento curato dal Distretto del Novese che si terrà domenica 10 dicembre alle ore 11.

I visitatori potranno scoprire e gustare i piatti del territorio anche al di fuori della rassegna grazie alla proposta di collaborazione a cui, al momento, hanno aderito **sette locali del centro storico**. Si tratta dei ristoranti Corona, Centoventi, Il banco, I Viaggiatori, Dorian Gray Bistrot, D.O.C Dall'Oste Contemporaneo Bistrot e La Pinta che nei giorni della kermesse proporranno un menù speciale contenente ciascuno un piatto tipico della tradizione.

L'ultima novità riguarda l'intrattenimento. Tutti i giorni nel soppalco del centro fieristico sarà in funzione la **ludoteca** con i giochi dei nonni in legno a cura di Circowow & Pazzanimazione (dalle 10,30 alle 12,30 e dalle 16 alle 19) e dalle ore 21 fino alla chiusura musica per tutti i gusti con il **dj set** di **Francesco Pittaluga**.

DOLCI TERRE DI NOVI
XXVI Rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche
Periodo: dall'8 al 10 dicembre 2023
Inaugurazione: venerdì 8 dicembre ore 10
Orari di apertura: 10-23
Ingresso gratuito, ampio parcheggio

Info e programma completo: www.comunenoviligure.al.it - www.dolciterredinovi.it

dal Palazzo Comunale, 20 novembre 2023

L'Ufficio Stampa