Comunicato Stampa

AL CENTRO FIERISTICO DAL 6 ALL'8 DICEMBRE 2024

Al via la 27esima edizione di Dolci Terre di Novi

Cresce l'attesa per la **27esima edizione** di "**Dolci Terre di Novi**", che si svolgerà a Novi Ligure nel centro fieristico di viale dei Campionissimi **dal 6 all'8 dicembre**. Tre giorni dedicati ai prodotti di eccellenza, degustazioni, laboratori e show cooking con grandi star della cucina.
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 di settore. **Il taglio del nastro è fissato alle ore 10 di venerdì 6 dicembre**.

La prima novità riguarda il tema portante: quest'anno sarà il **formaggio** nelle sue forme a occupare la piazza centrale del centro fieristico. Come da tradizione, il **cioccolato** rimane comunque protagonista della rassegna grazie alla presenza di tre prestigiosi marchi del territorio, leader nel settore: **Pernigotti**, **Novi** e **Bodrato**.

Le altre novità sono concentrate nell'**area eventi**, mai come in questa edizione densa di appuntamenti che non mancheranno di entusiasmare il pubblico. Protagonisti assoluti saranno i **tre super ospiti** che si esibiranno nelle tre giornate della kermesse.
Si parte **venerdì 6 dicembre** (ore 18) con lo show cooking di **Diego Bongiovanni**, chef astigiano, portavoce della cucina piemontese che racconta non solo attraverso i suoi piatti, ma anche con gli show, gli eventi e una nuova forma di turismo slow, quella dei sentieri gastronomici. È uno dei cuochi più richiesti e popolari nelle trasmissioni televisive di cucina, sia sulle reti private che su quelle nazionali. Tra le partecipazioni più importanti, "La prova del cuoco" (Rai 1), "Detto Fatto" e "Grazie dei fiori" (Rai 2), "Le amiche del sabato" e "Quelle brave ragazze" (Rai 1).
Sabato 7 dicembre (ore 17,30) tocca a **Simone Rugiati**, considerato da sempre il pioniere dello show cooking in Italia. Chef ma anche conduttore, autore e produttore televisivo, è molto amato dal pubblico italiano e collabora con network televisivi, radiofonici ed editoriali su circuiti nazionali di primaria importanza. Vulcanico e creativo per carattere, si occupa anche di consulenze per la ristorazione di alto livello, creando menù e progetti sempre all'avanguardia.
L'ospite della giornata di chiusura non ha bisogno di presentazioni per il pubblico locale. **Domenica 8 dicembre** (ore 18) riflettori puntati su **Barbara Agosti**, chef novese che ha iniziato la sua brillante carriera aprendo il ristorante "La Brenta Rossa" in una suggestiva cascina ristrutturata di Novi Ligure. Trasferitasi a Roma, ha continuato a lavorare come consulente e ha creato diverse linee di cucina per un ristorante del centro, fino a diventare chef. La sua passione per la cucina salata e per la versatilità delle uova l'ha spinta ad aprire "Eggs" nel 2017, un piccolo bistrot situato nel quartiere Trastevere. Oggi Eggs ha riscosso talmente tanti consensi da sdoppiarsi con la recente apertura di una seconda sede a Milano. Il suo ristorante romano è stato inserito dal Gambero Rosso nella guida dei migliori ristoranti d'Italia 2024.

La rassegna prevede tante altre proposte nell'area eventi.
Il programma di venerdì 6 dicembre inizia alle ore 11 con un laboratorio, dedicato soprattutto ai bambini, per mostrare la magica trasformazione del latte in formaggio (a cura di Coop. Agricola La Tula Grondona).
Alle ore 17 si parlerà di vermouth e vini liquorosi (a cura dell'enoteca Spiritoh) per poi chiudere alle ore 20 con la cooking class "Vieni a scoprire il perfetto dolce di Natale", a cura di Ylenia Gazzo (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536).
Sabato 7 dicembre (ore 16) si terrà un altro laboratorio di Ylenia Gazzo per mostrare ai piccoli pasticceri come preparare e decorare i biscotti di Natale (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536).
Infine, domenica 8 dicembre alle ore 16 sono in programma le "Letture al formaggio" a cura della Bottega del Sanconiglio e, alle ore 17, la dimostrazione "Spumanti a confronto" tra metodo Martinotti e metodo classico, a cura di Incontri DiVini.

Naturalmente viene confermato lo spazio dedicato alle eccellenze del **mercato delle Dolci Terre**, con **oltre 80 espositori**, per degustare e acquistare 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**.
Tutti i giorni in rassegna si potranno gustare 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, focaccia sfornata calda (classica, al formaggio e con le cipolle) e tanto altro. Completano la manifestazione degustazioni di vini, distillati e birre artigianali.

Tutti i giorni sarà presente l'area bimbi con la **ludoteca natalizia** che proporrà laboratori di Natale, giochi e truccabimbi, a cura dell'associazione A.R.C.E.A.M. (venerdì dalle 17 alle 20; sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20).
Anche per questa edizione prosegue la collaborazione con **l'Istituto scolastico Ciampini – Boccardo**: gli studenti dell'indirizzo turistico accoglieranno i visitatori all'ingresso, mentre quelli dell'indirizzo enogastronomico saranno presenti nell'area eventi per supportare gli chef ospiti durante le degustazioni.

La manifestazione è organizzata con il contributo di Regione Piemonte e Camera di Commercio Alessandria – Asti, con la partecipazione di Slow Food condotta del Gavi e Ovada, ATL Alexala e Distretto del Novese.

DOLCI TERRE DI NOVI
XXVII Rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche
Periodo: dal 6 all'8 dicembre 2024
Inaugurazione: venerdì 6 dicembre ore 10
Orari di apertura: venerdì e sabato 10-22; domenica 10-21
Ingresso gratuito, ampio parcheggio

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

dal Palazzo Comunale, 25 novembre 2024

L'Ufficio Stampa