



Comunicato Stampa

AL CENTRO FIERISTICO DALL'8 ALL'11 DICEMBRE 2016

Al via la 21esima edizione di Dolci Terre di Novi

Tutto è pronto per l'appuntamento con la rassegna enogastronomica "**Dolci Terre di Novi**". La manifestazione, diventata ormai un punto di riferimento tra le iniziative di settore, festeggia la sua **ventunesima edizione**. Quattro sono le giornate dedicate alla kermesse che si svolgerà a Novi Ligure (AL) **dall'8 all'11 dicembre** presso il Centro Fieristico di viale dei Campionissimi.

Al **taglio del nastro**, fissato alle **ore 10 di giovedì 8 dicembre**, sarà presente **Carlo Romito**, nuovo rettore dell'Ordine dei maestri di cucina ed executive chef della Federazione Italiana Cuochi.

Confermato lo spazio dedicato al tradizionale Mercato delle Dolci Terre con oltre cento bancarelle di prodotti tipici della zona, ma non solo, organizzata in collaborazione con le Associazioni dei settori agricolo, artigianale e commerciale.

Per l'allestimento verrà riproposta la formula collaudata dei percorsi del gusto, sei itinerari che si snoderanno all'interno dei padiglioni espositivi raggruppando le diverse produzioni agroalimentari in categorie omogenee: Presidi Slow Food, formaggi e salumi, prodotti della terra, dolci, vini e distillati, pastifici.

Non mancheranno, oltre ai prodotti dei PRESIDI SLOW FOOD, quelli DE.CO denominazione comunale a cura del Distretto Novese.

I Maestri Panificatori sforneranno La Focaccia Novese DE.CO abbinata, com'è tradizione, al grande vino bianco del Piemonte: il GAVI Docg del Consorzio tutela del Gavi che con il Dolcetto di Ovada Doc, il Barbera del Monferrato Doc ed il Brachetto di Acqui Docg. saranno presenti in Enoteca con i vini premiati al Concorso Enologico della provincia di Alessandria "Premio Marengo DOC" organizzato dalla Camera di Commercio di Alessandria tramite la propria azienda speciale Asperia con la collaborazione della Provincia di Alessandria.

Saranno poi di scena, nello spazio degustazioni, i piatti tipici della tradizione novese a cura dello Chef Davide Ghezzi e la Farinata di Novi, piatto tipico a base di farina di ceci, con Ceci della Merella DE.CO e tra le novità di quest'anno lo spazio APERITIVO DOLCI TERRE dove IL GAVI D.O.C.G. incontra ogni giorno prodotti d'eccellenza

Ampi spazi saranno dedicati: al BAR- CIOCCOLATERIA, allo spazio LIBRERIA con gli editori ed illustratori de LA TORRE DI CARTA, che per l'appuntamento di dicembre avrà come tema l'enogastronomia e ai LABORATORI DEL GUSTO a cura della Condotta SLOW FOOD Gavi Ovada.

Durante la rassegna sabato 10 dicembre in centro storico, NOTTE BIANCA con rassegna di Corali dalle ore 17 e Concerto GOSPEL del gruppo "THE PILGRIMS GOSPEL" in piazza Dellepiane alle ore 21

Periodo: dall'8 all'11 dicembre 2016

Inaugurazione: giovedì 8 dicembre ore 10

Orario di apertura: tutti i giorni dalle ore 10 alle 21

Ingresso gratuito, ampio parcheggio

Info: www.comunenoviligure.gov.it; www.dolciterredinovi.it

Ufficio Turismo 0143 772259; turismo@comune.noviligure.al.it

dal Palazzo Comunale, 28 Novembre 2016

L'Ufficio Stampa