



Comunicato Stampa

AL CENTRO FIERISTICO DAL 6 ALL'8 DICEMBRE 2025

Al via la 28esima edizione di Dolci Terre di Novi

Cresce l'attesa per la **28esima 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 un punto di riferimento tra le manifestazioni di settore. **Il taglio del nastro è fissato alle ore 10 di sabato 6 dicembre**.

Al centro di questa edizione ci saranno **i sensi e il piacere del gusto**, tema portante che prenderà forma in tre appuntamenti laboratoriali aperti al pubblico. Ogni giorno i visitatori saranno coinvolti in un'esperienza diretta, pensata per esplorare e valorizzare le molteplici sfumature del gusto.

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**.

La prima novità è il **ritorno del ristorante "Dolci Terre a tavola"**, curato dagli studenti dell'**IIS Ciampini Boccardo**, indirizzo enogastronomico, e situato nei locali adiacenti il centro fieristico. Si potrà pranzare tutti i giorni, dalle ore 12, con un menù tipico della tradizione piemontese (sabato e domenica: rabatòn, bollito misto e bunet; lunedì: plin in brodo, bollito misto, bunet).

Le altre sorprese sono concentrate nell'**area eventi**, che vedrà anche la partecipazione di **due ospiti d'eccezione**.

Si parte **sabato 6 dicembre** (ore 18) con lo show cooking di **Anna Ghisolfi**, chef tortonese, proprietaria del ristorante che porta il suo nome nel centro di Tortona, ricavato all'interno di un'affascinante chiesa sconsacrata. La sua formazione culinaria è eterogenea, arricchita da viaggi gastronomici e stage in ristoranti rinomati che hanno plasmato il suo stile innovativo e autentico. Ha iniziato la sua attività nel mondo della ristorazione con un servizio di catering di alto livello, che le ha permesso di conciliare la passione per la cucina con la vita familiare. Propone una cucina legata al territorio, con particolare attenzione alle verdure e ai prodotti di prossimità, ma che guarda anche alle esperienze internazionali.

Domenica 7 dicembre (ore 18) tocca a **Gabriele Bonci**, chef e pizzaiolo romano, noto come il "re della pizza al taglio" e riconosciuto a livello internazionale per il suo approccio rivoluzionario alla panificazione e all'uso di ingredienti di alta qualità. Nel 2003, all'età di 25 anni, ha aperto "Pizzarium", il suo primo locale, con l'intento di unire l'alta cucina con prodotti agricoli di eccellenza. La sua visione si basa su un profondo legame tra agricoltura, produzione alimentare e consumo consapevole. Promuove l'autoproduzione degli ingredienti e una filiera corta, collaborando con aziende agricole del territorio romano per valorizzare i prodotti locali. Bonci è anche un volto noto della televisione italiana, avendo partecipato a programmi come "La Prova del Cuoco" e condotto "Pizza Hero - La disfida dei forni".



La rassegna prevede tante altre proposte nell'area eventi.

Dopo l'inaugurazione delle ore 10, la giornata di sabato 6 dicembre inizia alle 11,30 con il laboratorio "**Piccoli pasticciari**", a cura di **Ylenia Gazzo**, per insegnare ai bambini a realizzare i biscotti perfetti per l'albero di Natale (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536). Alle ore 16 si prosegue con il **percorso di analisi sensoriale dedicato al cioccolato** e condotto da **Milena Lambri**, docente di Scienze e tecnologie alimentari all'Università Cattolica del Sacro Cuore.

La giornata di domenica 7 dicembre si aprirà alle ore 11 con "**Aroma Game**", un coinvolgente gioco a premi dedicato al mondo dei sensi, che metterà in palio un pranzo al ristorante delle Dolci Terre. Si prosegue alle ore 16,30 con il workshop "**Passiti e vini speciali**" a cura di **Incontri Divini**.

Lunedì 8 dicembre, giornata conclusiva della rassegna, alle ore 15,30 si terrà un altro laboratorio di Ylenia Gazzo dedicato ai **piccoli pasticciari** (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536). Si prosegue alle ore 17 con il workshop di **Spiritoh "Cirosità e sapori nel mondo del gin"**. L'ultimo appuntamento è alle ore 18 con "**Assaggia il panettone con i 5 sensi**", a cura di **Giorgia Spigno** dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

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: **formaggi e salumi, prodotti della terra, dolci, vini e distillati, pasta fresca**. 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, agnolotti, 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 i più piccoli potranno immergersi in un'area bambini completamente rinnovata, pensata per essere coinvolgente, interattiva e ricca di stimoli scientifici. Cuore dello spazio sarà la mostra multimediale "**Dal piatto al pianeta**", a cura di Ecofficina e realizzata in collaborazione con la Regione Piemonte: un percorso esperienziale che invita i giovani visitatori a scoprire, giocando, il legame tra ciò che mangiamo e l'ambiente. (sabato, domenica e lunedì dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20).

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

DOLCI TERRE DI NOVI

XXVIII Rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche

Periodo: dal 6 all'8 dicembre 2025

Inaugurazione: sabato 6 dicembre ore 10

Orari di apertura: sabato e domenica 10-22; lunedì 10-21

Ingresso gratuito, ampio parcheggio

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

dal Palazzo Comunale, 25 novembre 2025

L'Ufficio Stampa