



TUTTI I GIORNI
AREA BIMBI

DAL PIATTO AL PIANETA

Mostra interattiva multimediale

sabato e domenica e lunedì,
dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20.

In collaborazione con Regione Piemonte

A cura di ec  ufficio  srl

SABATO E DOMENICA

FERMATA DEL TRENINO TURISTICO

dal centro storico al centro fieristico A/R



MERCATO delle **DOLCI TERRE**

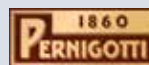
Gli espositori presenti in rassegna



QUEST'ANNO **METTIAMO AL CENTRO**

i sensi e
il piacere del gusto

Saranno presenti



Con il contributo di



Con la partecipazione di



dolciTerreNovi^{BNP}

XXVIII rassegna delle produzioni
dolciarie, vitivinicole e gastronomiche

NOVI LIGURE

6-7-8 DICEMBRE 2025

CENTRO FIERISTICO DOLCI TERRE DI NOVI

INAUGURAZIONE

SABATO 6 DICEMBRE ORE 10.00

ORARIO: sabato e domenica dalle 10 alle 22;
lunedì dalle 10 alle 21

INGRESSO GRATUITO

#DTN2025

www.dolciterredinovi.it

SABATO 6 DICEMBRE



in diretta con

**Radio
Gold**

ore 11.30

PICCOLI PASTICCIERI **Laboratorio 4-10 anni**



decora i biscotti per l'albero di Natale

a cura di **Ylenia Gazzo pastry lab**

Gratuito su prenotazione: 351 8056536

ore 16.00

PERCORSO DI ANALISI **SENSORIALE: IL CIOCCOLATO**



con **Milena Lambri**, Università Cattolica del
Sacro Cuore, Scienze e tecnologie alimentari

ore 18.00

SHOW COOKING con la chef **ANNA GHISOLFI**

ANNA GHISOLFI



CHEF
Anna Ghisolfi



DOMENICA 7 DICEMBRE

ore 11.00

AROMA GAME

indovina l'aroma e vinci il pranzo al
ristorante delle Dolci Terre

con **Milena Lambri**, Università Cattolica del
Sacro Cuore, Scienze e tecnologie alimentari

ore 16.30

PASSITI E VINI SPECIALI a cura di **Incontri Divini**



ore 18.00

SHOW COOKING con lo chef **GABRIELE BONCI**



CHEF
Gabriele Bonci



LUNEDÌ 8 DICEMBRE

ore 15.30

PICCOLI PASTICCIERI **Laboratorio 11-16 anni**



Christmas cookies

a cura di **Ylenia Gazzo pastry lab**

Gratuito su prenotazione: 351 8056536



ore 17.00

CURIOSITÀ E SAPORI **NEL MONDO DEL GIN**



a cura di **Spiritoh**

ore 18.00

ALL'ORIGINE DEL PANETTONE

con **Giorgia Spigno**, Università Cattolica del
Sacro Cuore, Scienze e tecnologie alimentari



DOLCI TERRE **A TAVOLA**

a cura dell'**IIS Ciampini Boccardo**,
indirizzo **Enogastronomico**

A pranzo dalle 12
nei locali adiacenti al centro fieristico

MENU

Sabato e domenica:

Rabatòn, bollito misto,
bunet, calice di vino, acqua

Lunedì:

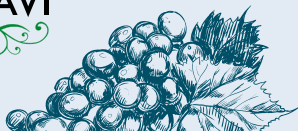
Plin in brodo, bollito misto,
bunet, calice di vino, acqua



OGNA TUTTI I GIORNI IN RASSEGNA TUTTI I GIORNI IN RASSEGNA TUTTI I GIORNI IN RASSEGNA TUTTI I GIORNI IN RASSEGNA

ENOTECA

a cura di **ENOGAVI**



DEGUSTAZIONI

Lumache alla bourguignonne,
formaggi tipici, Montebore, salumi, tartufi, zuppa
di ceci della Merella, stracotto di pecora, bagna
cauda, trippa, distillati, birre artigianali e vini.

LE SPECIALITÀ DI DOLCI TERRE

Farinata, agnolotti, fritti e tanto altro.

**Focaccia per tutti i gusti sfornata calda,
classica, al formaggio e con le cipolle**



dolciterredinovi.it



Dolci Terre



dolciterredinovi