Comunicato Stampa

AL CENTRO FIERISTICO DAL 5 ALL'8 DICEMBRE 2026

Al via la 29esima edizione di Dolci Terre di Novi

Si alza il sipario sulla **29esima edizione** di "**Dolci Terre di Novi**", il prestigioso appuntamento con l'enogastronomia promosso dal Comune di Novi Ligure, che **dal 5 all'8 dicembre** animerà il Centro Fieristico di viale dei Campionissimi. Il taglio del nastro si terrà **sabato 5 dicembre alle ore 11**, dando il via a quattro giornate ricche di degustazioni, laboratori e show cooking con grandi interpreti della cucina italiana.
Consolidata come una delle rassegne piemontesi più rilevanti, la manifestazione accompagnerà i visitatori in un viaggio alla scoperta delle tipicità locali, e non solo, confermando il ruolo da protagonista del **cioccolato** grazie alla presenza di tre storiche aziende del territorio: **Novi**, **Pernigotti** e **Bodrato**.
A valorizzare il legame tra formazione e cultura del cibo si rinnova l'appuntamento con "**Dolci Terre a tavola**", il ristorante curato dagli **studenti dell'IIS Ciampini-Boccardo** negli spazi adiacenti alla fiera. Ogni giorno dalle ore 12 verranno proposti i piatti simbolo della tradizione: lasagne con salsiccia e funghi, arrosto di vitello e torta di nocciole (sabato e lunedì), e risotto al Montebore, coniglio alla piemontese e panna cotta (domenica e martedì).

GLI OSPITI D'ECCEZIONE
Il programma dell'Area Eventi vedrà la partecipazione di **quattro grandi protagonisti** della cucina e della pasticceria italiana.
Si parte **sabato 5 dicembre** (ore 18) con lo show cooking di **Domenico Sorrentino**, chef alessandrino con oltre vent'anni di esperienza nella ristorazione. Autodidatta guidato dalla curiosità, ha sviluppato un'identità gastronomica che fonde tradizione mediterranea, innovazione e contaminazioni internazionali. La sua cucina, essenziale e leggera, valorizza la materia prima di stagione e la collaborazione con artigiani del gusto. Noto al pubblico per la partecipazione a programmi tv come *La Prova del Cuoco* su Rai 1, Sorrentino è l'ideatore di Soulfood, progetto dedicato a catering d'autore, personal chef e show cooking. Si occupa inoltre di consulenza e formazione, vivendo il cibo come cultura e benessere.
Domenica 6 dicembre (ore 17,30) tocca a una vera e propria star della ristorazione: **Davide Oldani**, uno degli chef italiani più apprezzati a livello internazionale, noto per aver ideato la "Cucina POP", una filosofia che coniuga alta qualità, semplicità e accessibilità. Formatosi con maestri del calibro di Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse, Albert Roux e Pierre Hermé, nel 2003 apre a Cornaredo il suo ristorante D'O, vero punto di riferimento gastronomico che negli anni conquista due Stelle Michelin e la Stella Verde per la sostenibilità.
La sua cucina unisce tradizione e innovazione, valorizzando materie prime stagionali e ingredienti semplici; simbolo iconico del suo stile è la celebre cipolla caramellata. Chef, imprenditore, autore e designer di oggetti da tavola essenziali e funzionali, Oldani ha portato il modello aziendale del D'O fino alla Harvard Business School. Nominato Ambassador di Expo 2015 e chef per il CONI a Rio 2016 e Parigi 2024, nel 2023 ha inaugurato il nuovo ristorante OLMO, subito stellato. Continuamente impegnato nella promozione di una cultura del cibo etica e accessibile, resta un simbolo dell'eccellenza italiana.

Si prosegue **lunedì 7 dicembre** (ore 18) con il pastry chef **Gerry Marfella**, di Serravalle Scrivia, vincitore di *Bake Off Italia*, edizione 2025. Ex militare dell'Esercito con missioni in Afghanistan ed ex addetto alla sicurezza, Gerry ha trasformato la passione per la pasticceria — ereditata dal padre di origini campano-siciliane — in un percorso di vita. Caratterizzato da precisione e determinazione, durante il talent di Real Time ha conquistato sei prove tecniche prima di trionfare in finale con una torta dedicata al figlio Paride, a base di ganache alla fragola e sedano. Dopo il successo televisivo ha scelto di abbandonare il vecchio lavoro per dedicarsi allo studio dell'alta pasticceria e della viennoiserie, proponendosi di aprire una propria bakery artigianale.
La conclusione di **martedì 8 dicembre** (ore 18) vedrà lo show cooking di **Fabrizio Rebollini**, chef piemontese che guida, insieme alla sorella Serena, il Ristorante Belvedere 1919 a Pessinate di Cantalupo Ligure. Quarta generazione di una storia familiare nata con il bisnonno Gianèn, Rebollini ha affinato la sua tecnica confrontandosi con grandi della cucina come Enrico Crippa. Il suo stile fonde la tradizione piemontese e dell'Appennino con influenze liguri ed emiliane, valorizzando eccellenze locali come il Montebore, i funghi e il tartufo. Noto anche al pubblico televisivo per le partecipazioni a *Cuochi d'Italia* e *È sempre mezzogiorno*, rappresenta un punto di riferimento nell'innovare le radici gastronomiche del territorio.

GLI APPROFONDIMENTI
L'Area Eventi ospiterà una serie di appuntamenti dedicati alle eccellenze del panorama enogastronomico.
Sabato 5 dicembre, alle ore 17, l'associazione **Incontri Divini** curerà la degustazione guidata "*Interpretazioni della Barbera Piemontese: Asti, Alba e Monleale a confronto*", un viaggio alla scoperta delle sfumature di uno dei vitigni più rappresentativi della regione.
La giornata di **lunedì 7 dicembre**, dalle ore 11 alle 17, la **F.G.A.**, laboratorio specializzato in produzioni dolciarie con sede a Novi Ligure, curerà "*La Fabbrica del Cioccolato*", un momento esperienziale dedicato ai più piccoli sull'arte della lavorazione del cacao.
Nella giornata conclusiva di **martedì 8 dicembre**, ore 17, l'attenzione si sposterà sulla storia dei grandi aperitivi con l'approfondimento "L'Aperitivo Italiano: dal Vermouth allo Spritz", a cura di **Spiritoh**, dedicato all'evoluzione dei distillati e dei rituali di miscelazione.

IL MERCATO DELLE DOLCI TERRE
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.

LABORATORI ED ESPERIENZE PER FAMIGLIE

L'**Area Bimbi** proporrà diversi **laboratori gratuiti** per coinvolgere i più piccoli nello spirito delle festività.

Sabato 5 e **lunedì 7 dicembre**, alle ore 11,30 e 16, si terranno gli appuntamenti "*Biscotti sotto l'albero*" con **Ylenia Gazzo Pastry Lab** (prenotazione al numero 351 8056536) e "*Cioccolato sotto l'albero*" con la **Pasticceria Velludo**.

Domenica 6 e **martedì 8 dicembre**, dalle ore 10 alle 13 e dalle 16 alle 19, l'associazione **ARCEAM** curerà i laboratori creativi "*La magia del Natale*" e "*Natale a colori*".

INFORMAZIONI E SERVIZI AL PUBBLICO

Nelle giornate di sabato e domenica sarà attivo un servizio continuativo di **trenino turistico** che permetterà di viaggiare agevolmente tra il centro storico e il Centro Fieristico.

Per la sola giornata di sabato 5 dicembre, dalle ore 11 alle 20, sarà presente una postazione di Poste Italiane per uno **speciale annullo filatelico** "Dolci Terre di Novi".

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

XXIX Rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche

Periodo: dal 5 all'8 dicembre 2026

Inaugurazione: sabato 5 dicembre ore 11

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

Ingresso gratuito, ampio parcheggio

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

dal Palazzo Comunale, 17 novembre 2026

L'Ufficio Stampa