DolciTerreDiNovi
XXIX rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche
2026



Domenico Sorrentino

CREATIVE CHEF
Domenico Sorrentino

SOULFUD
DOMENICO SORRENTINO CREATIVE CHEF

SHOW COOKING IN AREA EVENTI
SABATO 5 DICEMBRE
ore 18.00

Domenico Sorrentino è uno chef creativo con oltre vent'anni di esperienza nel mondo della ristorazione e dell'enogastronomia.
Alessandrino di nascita, si avvicina al mondo della cucina inizialmente attraverso il lavoro nella ristorazione e l'esperienza diretta sul campo.
Autodidatta e animato da una grande curiosità, sviluppa nel tempo una propria identità gastronomica, che unisce tradizione mediterranea, ricerca e innovazione.
La sua cucina nasce dal rispetto per la materia prima, dalla valorizzazione dei prodotti stagionali e dalla collaborazione con piccoli produttori e artigiani del gusto. Predilige una cucina leggera, essenziale e riconoscibile, nella quale gli ingredienti sono protagonisti e ogni piatto racconta una storia.
La sua creatività si esprime anche attraverso contaminazioni tra culture gastronomiche diverse, con interpretazioni originali della cucina italiana.
Nel corso della sua carriera ha partecipato a eventi gastronomici, manifestazioni e programmi televisivi, tra cui La Prova del Cuoco su Rai 1.
È ideatore di SOULFUD, progetto attraverso il quale sviluppa attività di personal chef, catering d'autore, show cooking ed esperienze gastronomiche.
Accanto all'attività ai fornelli, si occupa di consulenza, formazione e progettazione di nuove realtà nel settore della ristorazione.
Il suo approccio alla cucina è olistico: un modo di intendere il cibo non soltanto come esperienza di gusto, ma come espressione di cultura, benessere, territorio e stile di vita.







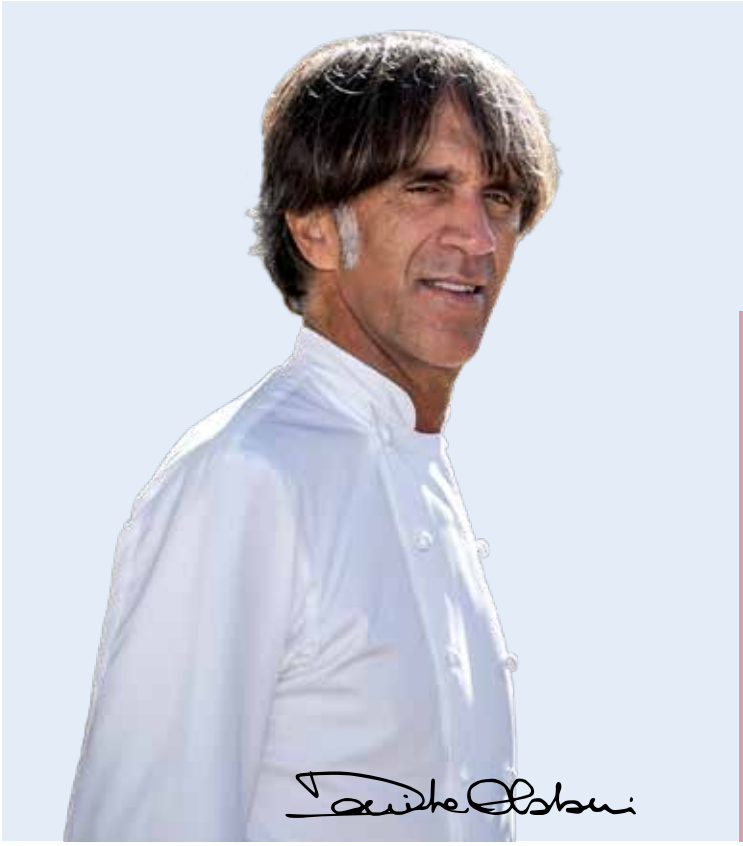
soulfud_official

Città di Novi Ligure

Con il contributo di
REGIONE PIEMONTE
CAMERA DI COMMERCIO ALESSANDRIA-ASTI

Con la partecipazione di
ATL alexala AGENZIA TURISTICA LOCALE della provincia di Alessandria
Distretto del Novese

www.dolciterredinovi.it



DolciTerreDiNovi
XXIX rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche
2026

CHEF
E IDEATORE DELLA CUCINA POP

Davide Oldani

D'O

SHOW COOKING IN AREA EVENTI
DOMENICA 6 DICEMBRE
ore 17.30

Davide Oldani, nato a Milano nel 1967, è uno degli chef più conosciuti e apprezzati della gastronomia italiana contemporanea, riconosciuto a livello internazionale per aver ideato la filosofia della Cucina POP, un modo innovativo di interpretare l'alta cucina coniugando qualità, semplicità e accessibilità.
Dopo gli studi alberghieri, intraprende un percorso professionale di grande prestigio, lavorando al fianco di alcuni dei più importanti protagonisti della cucina internazionale: Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse e Pierre Hermé. Esperienze che contribuiscono a definire il suo stile e la sua personale visione gastronomica.
Nel 2003 torna a Cornaredo, suo paese d'origine, e apre il ristorante D'O, dando vita a un progetto imprenditoriale e gastronomico destinato a diventare un punto di riferimento della ristorazione italiana. Già nel 2004 conquista la prima stella Michelin, mentre nel 2020 il ristorante ottiene la seconda stella e la Stella Verde Michelin, riconoscimento dedicato alla sostenibilità.
La sua cucina si fonda sull'equilibrio tra tradizione e innovazione, sulla valorizzazione delle materie prime, sulla stagionalità e sull'utilizzo intelligente anche degli ingredienti più semplici. La filosofia POP nasce proprio dalla convinzione che l'eccellenza gastronomica debba essere alla portata di tutti, senza rinunciare alla qualità e alla ricerca.
Tra le sue creazioni più celebri figura la cipolla caramellata, diventata uno dei simboli della sua identità culinaria.
Accanto all'attività di chef, Oldani è imprenditore, autore, divulgatore e designer. Ha sviluppato una particolare attenzione al progetto della tavola, ideando piatti, posate, bicchieri e complementi d'arredo ispirati agli stessi principi che guidano la sua cucina: funzionalità, essenzialità ed eleganza.
Nel 2013 viene invitato alla Harvard Business School per presentare il modello organizzativo e imprenditoriale del D'O, riconosciuto come esempio innovativo di gestione aziendale. Nel 2008 riceve l'Ambrogino d'Oro dal Comune di Milano e nel 2015 viene nominato Ambassador di Expo. È stato Food & Sport Ambassador del CONI e chef di Casa Italia in occasione delle Olimpiadi di Rio 2016 e di Parigi 2024, portando la cultura gastronomica italiana in uno dei più importanti contesti sportivi internazionali.
Nel novembre 2023 inaugura OLMO, un nuovo progetto di ristorazione che affianca il D'O e che nel 2024 conquista la Stella Michelin.
Attraverso i suoi ristoranti, i libri, le collaborazioni e le esperienze internazionali, Davide Oldani continua a promuovere una cultura del cibo fondata su qualità, sostenibilità, rispetto del territorio e accessibilità, contribuendo a rinnovare e diffondere nel mondo l'identità della cucina italiana.

cucinapop.do



DolciTerreDiNovi BnP

XXIX rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche

2026

PASTRY CHEF

Gerry Marfella

Vincitore di Bake Off Italia

edizione 2025

SHOW COOKING IN AREA EVENTI

LUNEDÌ 7 DICEMBRE

ore 18.00

Gennaro, per tutti Gerry, Marfella, 35 anni, vive a Serravalle Scrivia, in provincia di Alessandria. È il vincitore della tredicesima edizione di Bake Off Italia – Dolci in forno, il talent show di Real Time dedicato alla pasticceria amatoriale, che lo ha consacrato come miglior pasticcere amatoriale d'Italia nel 2025.

La sua storia è quella di una passione coltivata nel tempo, cresciuta accanto agli impegni professionali e familiari. Figlio di genitori di origini campane e siciliane, si avvicina alla cucina fin da bambino, grazie anche all'esempio del padre, dal quale apprende i primi segreti della preparazione dei dolci, a partire dalla crema pasticcera.

Dopo aver intrapreso una carriera militare, seguendo inizialmente il desiderio di diventare poliziotto come il padre, presta servizio per diversi anni nell'Esercito, anche in missione in Afghanistan. Successivamente sceglie di cambiare strada per dedicarsi alla costruzione della propria famiglia e a un percorso professionale diverso. La passione per la pasticceria ritorna con forza negli anni successivi, trasformandosi progressivamente in un impegno costante. Attraverso lo studio, la sperimentazione e la partecipazione a corsi di formazione, Gerry approfondisce le tecniche della pasticceria, dedicando gran parte del proprio tempo libero alla realizzazione di preparazioni sempre più elaborate. Il suo approccio è caratterizzato da precisione, rigore e attenzione ai dettagli, qualità maturate anche durante l'esperienza militare e che si rivelano fondamentali nelle sfide del laboratorio di pasticceria.

Nel 2025 entra nel cast di Bake Off Italia 13, condotto da Brenda Lodigiani e giudicato da Ernst Knam, Damiano Carrara e Tommaso Foglia, con la partecipazione di Iginio Massari nelle prove tecniche. Puntata dopo puntata si distingue per le capacità tecniche, la determinazione e la creatività, conquistando ben sei prove tecniche durante il percorso.

Il 12 dicembre 2025 conquista la vittoria nella finale, superando lo spagnolo Pelayo Ruiz. A convincere la giuria è anche la sua torta finale a tre piani, caratterizzata da una ganache alla fragola e da un originale accostamento con il sedano. Una creazione che dedica al figlio Paride.

La vittoria rappresenta una svolta importante: decide infatti di lasciare il proprio lavoro nel settore della sicurezza e della prevenzione degli infortuni per dedicarsi completamente alla formazione e alla pasticceria professionale.

Tra i suoi obiettivi c'è quello di approfondire le tecniche dell'alta pasticceria e della viennoiserie, con particolare interesse per la produzione artigianale di croissant, brioche e lievitati da colazione. Il suo sogno è realizzare una propria bakery, dove trasformare la passione in un'attività professionale.

Gerry Marfella rappresenta una storia di passione, determinazione e cambiamento: un percorso che dalla provincia di Alessandria lo ha portato alla ribalta televisiva nazionale, dimostrando come talento, studio e perseveranza possano trasformare una passione coltivata nel tempo in un nuovo progetto di vita.

gerrymarfella_pastry

Città di Novi Ligure

Con il contributo di

REGIONE PIEMONTE

CAMERA DI COMMERCIO ALESSANDRIA-ASTI

Con la partecipazione di

ATL alexala AGENZIA TURISTICA LOCALE della provincia di Alessandria

Distretto del Novese

www.dolciterredinovi.it

DolciTerreDiNovi
XXIX rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche
2026



CHEF
E INTERPRETE DELLA CUCINA DI TERRITORIO

Fabrizio Rebollini

ristorante
Belvedere

SHOW COOKING IN AREA EVENTI
MARTEDÌ 8 DICEMBRE
ore 18.00

Fabrizio Rebollini, classe 1977, è uno chef e ristoratore piemontese, originario della provincia di Alessandria, conosciuto per la sua capacità di reinterpretare la tradizione gastronomica locale con sensibilità, tecnica e creatività.
È alla guida, insieme alla sorella Serena, del Ristorante Belvedere 1919, situato a Pessinate, frazione di Cantalupo Ligure, nel cuore dell'Alta Val Borbera. Una realtà storica della ristorazione piemontese, la cui storia inizia nel 1919 con l'apertura dell'Osteria Italia da parte del bisnonno Gianèn. Una tradizione familiare che attraversa quattro generazioni e che Fabrizio porta avanti con passione, insieme alla propria famiglia.
Fin da giovane si avvicina al mondo della cucina, maturando esperienze professionali anche al di fuori del ristorante di famiglia e confrontandosi con importanti realtà della gastronomia italiana. Tra queste, l'esperienza nelle cucine dello chef Enrico Crippa, che contribuisce ad arricchire il suo percorso professionale e la sua visione culinaria.
La sua cucina si distingue per un equilibrio tra memoria e innovazione, con una particolare attenzione alla valorizzazione delle materie prime e dei prodotti del territorio.
La tradizione piemontese e quella dell'Appennino alessandrino rappresentano il punto di partenza di una ricerca gastronomica che guarda anche alle influenze delle vicine Liguria, Lombardia ed Emilia.
Tra gli ingredienti protagonisti della sua cucina figurano il formaggio Montebore, i funghi, il tartufo, le erbe spontanee, le carni locali e i prodotti stagionali. Una particolare attenzione è riservata alla selezione delle materie prime, grazie anche alla collaborazione con produttori, allevatori e aziende agricole del territorio. Il suo stile gastronomico si caratterizza per la capacità di rinnovare ricette e sapori della tradizione senza snaturarli, attraverso accostamenti originali, cura delle preparazioni e attenzione alla presentazione dei piatti. Una cucina riconoscibile, nella quale la ricerca non perde mai il legame con le proprie radici.
Nel corso della sua carriera ha partecipato a diverse esperienze televisive, tra cui Cuochi d'Italia, il programma condotto da Alessandro Borghese su TV8, e È sempre mezzogiorno, la trasmissione di Rai 1 condotta da Antonella Clerici, dove ha avuto modo di raccontare e promuovere la cucina e le eccellenze gastronomiche della Val Borbera.
Accanto all'attività di ristoratore, partecipa a iniziative, incontri e manifestazioni dedicate alla cultura enogastronomica, contribuendo alla promozione dei prodotti tipici e delle tradizioni culinarie della provincia di Alessandria.
Fabrizio Rebollini rappresenta oggi una delle espressioni della cucina contemporanea del territorio alessandrino: uno chef che ha scelto di investire nella propria terra, trasformando una storia familiare ultracentenaria in un progetto gastronomico capace di coniugare identità, qualità e innovazione.

belvedere1919.it

Città di Novi Ligure
Con il contributo di
REGIONE PIEMONTE
CAMERA DI COMMERCIO ALESSANDRIA-ASTI
Con la partecipazione di
ATL alexala
Distretto del Novese
www.dolciterredinovi.it