



## TUTTI I GIORNI

### AREA BIMBI LUDOTECA NATALIZIA

Laboratori di natale, giochi, truccabimbi

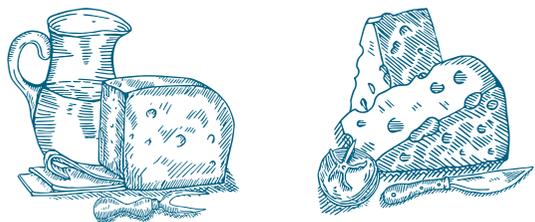
venerdì, dalle 17 alle 20;  
sabato e domenica, dalle 10 alle 13  
e dalle 16 alle 20.

A cura di A.R.C.E.A.M.



## MERCATO delle DOLCI TERRE

Gli espositori presenti in rassegna



## QUEST'ANNO FACCIAMO IL PUNTO SU il formaggio nelle sue forme



Saranno presenti



# dolciTerre<sup>DI</sup>Novi<sup>BNP</sup>

XXVII rassegna delle produzioni  
dolciarie, vitivinicole e gastronomiche

## NOVI LIGURE 6-7-8 DICEMBRE 2024

CENTRO FIERISTICO DOLCI TERRE DI NOVI

### INAUGURAZIONE VENERDÌ 6 DICEMBRE ORE 10.00

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

INGRESSO GRATUITO

[www.dolciterredinovi.it](http://www.dolciterredinovi.it)



Con la partecipazione di



Con il contributo di



## VENERDÌ 6 DICEMBRE

ore 11.00

### DAL LATTE AL FORMAGGIO

curiosità di una magica trasformazione

a cura di **Coop. Agricola La Tula Grondona**



ore 17.00

### VERMOUTH E VINI LIQUOROSI

orgoglio piemontese ieri, oggi e domani

a cura di **Spiritoh**



ore 18.00

### SHOW COOKING con lo chef DIEGO BONGIOVANNI

da "La Prova del Cuoco"

e **cagliata dimostrativa**

a cura di **Coop. Agricola La Tula Grondona**



ore 20.00

### COOKING CLASS a cura di Ylenia Gazzo pastry lab

"Vieni a scoprire il perfetto dolce di Natale"

Gratuito su prenotazione: 351 8056536



CHEF  
**Diego Bongiovanni**

## SABATO 7 DICEMBRE

ore 16.00

### PICCOLI PASTICCIERI

Laboratorio

a cura di **Ylenia Gazzo pastry lab**

Prepara e decora con noi i biscotti di Natale!

Gratuito su prenotazione: 351 8056536



ore 17.30

### chef SIMONE RUGIATI

## LO SHOW COOKING L'HO INVENTATO IO



CHEF  
**Simone Rugiati**

## DOMENICA 8 DICEMBRE

ore 16.00

### LETTURE AL FORMAGGIO

a cura di

**La Bottega del Sanconiglio**



ore 17.00

### SPUMANTE A CONFRONTO

Metodo Martinotti e Metodo Classico

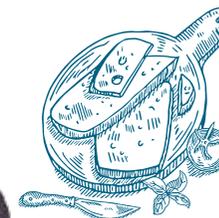
a cura di **Incontri Divini**



ore 18.00

### SHOW COOKING con la chef BARBARA AGOSTI

dal ristorante Eggs (Roma, Milano)



CHEF  
**Barbara Agosti**

OGNI GIORNO 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

Chioccioline alla Borgogna e varianti, formaggi tipici, Montebore, salumi, tartufi, zuppa di ceci della Merella, polenta, stracotto di pecora, testaroli, distillati, birre artigianali e vini.

### LE SPECIALITÀ DI DOLCI TERRE

Farinata, ravioli, fritti e tanto altro.

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



dolciterredinovi.it



Dolci Terre



dolciterredinovi