

Comune:	Novi Ligure	Provincia:	Alessandria
----------------	-------------	-------------------	-------------

Titolo manifestazione:	Dolci Terre di Novi – 29^ Edizione		
Qualifica manifestazione:	Regionale	Tipologia:	Mostra Mercato
Periodo svolgimento:	05/12/2026 ⇨ 08/12/2026		
Settori:	Pasticceria – Enogastronomia - Enologia Doc e Docg		

Ente organizzatore:	Comune
Indirizzo manifestazione:	Centro Fieristico Dolci Terre di Novi - Viale dei Campionissimi
Riferimenti utili:	- Referenti e numeri utili: Ufficio Commercio - Tel. 0143/772204 - E-mail: commercio@comune.noviligure.al.it - Sito internet: http://www.comunenoviligure.gov.it - Orario apertura/chiusura: operatori dalle 08.00 alle 22.00 pubblico dalle 10.00 alle 22.00 - Costo ingresso: gratuito

Presentazione sintetica della manifestazione	La rassegna enogastronomica delle eccellenze del territorio durante le tre giornate dedicate, presso il Centro Fieristico di viale dei Campionissimi, è diventata un importante punto di riferimento tra le iniziative di settore. L'allestimento ripropone la collaudata formula dei percorsi del gusto: sei itinerari, tracciati all'interno dei padiglioni espositivi, che assemblano in categorie omogenee le diverse produzioni agroalimentari: Presìdi Slow Food e De. Co a Denominazione Comunale, formaggi e salumi, prodotti della terra, dolci, vini e distillati, pastifici. La vetrina dei prodotti tipici è rappresentata dal Mercato delle Dolci Terre, di oltre cento bancarelle, organizzato in collaborazione con le Associazioni dei settori agricolo, artigianale e commerciale. Salumi, formaggi, miele, vini, dolci, olio extravergine della riviera ligure, cardo gobbo, prodotti da forno, farinata, birre artigianali, conserve di ortaggi, confetture di frutta e di ortaggi, sciroppi, condimenti, sottoli, salse, mostarde, frutta sciroppata, funghi, tartufi, nocciole, zafferano, frutta, amaretti, baci di dama, cioccolato e caramelle, riso, farine, torroni, ceci e zucche. I Maestri Panificatori, sfornano la Focaccia Novese DE.CO. abbinata, come da tradizione, al famoso vino bianco del Piemonte: il Gavi Docg del Consorzio tutela del Gavi, presente in Enoteca insieme al Dolcetto di Ovada Doc, al Barbera del Monferrato Doc, al Brachetto di Acqui Docg ed ai vini vincitori del "Premio Marengo Doc", concorso enologico organizzato dalla Camera di Commercio in collaborazione con la Provincia di Alessandria. Nello spazio degustazioni, si possono gustare i piatti della tradizione novese come la farinata di Novi, la zuppa di ceci, con i Ceci della Merella DE.CO., e poi ravioli, raviolini, bagna cauda, polenta con gorgonzola, chiocciole alla Bourguignonne, bagna cauda e robiola di Roccaverano. Ampi spazi sono inoltre dedicati: al bar-cioccolateria, alla libreria ispirata all'enogastronomia con un'apposita sezione dedicata ad editori ed illustratori de "La Torre Di Carta", al Salotto Letterario con presentazioni di libri ed altri eventi culturali, al laboratorio Slow Food sulla scoperta degli abbinamenti tra formaggi del mondo e le birre artigianali.
---	--

Curiosità	Museo dei Campionissimi Nel 2003 è stato inaugurato il museo dei Campionissimi intitolato con il soprannome con cui venivano chiamati i due grandi ciclisti di origine novese, Costante Girardengo e Fausto Coppi, (quest'ultimo in realtà nacque a Castellania). La struttura ospita una vasta esposizione di 3.000 metri quadrati dedicata alla storia della bicicletta, del ciclismo agonistico ed alle figure dei due campioni novesi. Qui si svolgono anche importanti manifestazioni fieristiche periodiche come “Dolci terre di Novi” e “Mastro Artigiano”, esposizione dell'artigianato di eccellenza piemontese, e mostre temporanee. La focaccia novese è una specialità da forno tipica della cucina piemontese, prodotta artigianalmente dalle panetterie della zona di Novi Ligure ed Ovada. È una sorta di pane piatto al massimo di un centimetro d'altezza, condito con olio extravergine d'oliva e sale grosso. Durante il processo produttivo la focaccia viene stirata e poi successivamente manipolata in modo da presentare piccoli alvei sulla superficie. È consigliata in abbinamento al vino di produzione locale Cortese di Gavi DOCG. La composizione degli ingredienti e quindi dell'impasto, rendono il prodotto molto simile alla focaccia genovese, dalla quale si distingue per un minor contenuto di olio d'oliva e l'aggiunta di strutto.