



Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, e la Condotta del Gavi e Ovada, organizzano la ventesima edizione di "Andar per Gavi". Molte tra le migliori tenute si apriranno non solo per offrire in abbinamento a vini di alta qualità i prodotti e i piatti più rari e tipici del territorio, ma anche per mostrare altrettanto rare particolarità architettoniche, contenuti storici e paesaggistici. Ville settecentesche, parchi secolari, castelli, boschi, prati e naturalmente vigneti bellissimi.

Programma

Domenica 10 settembre 2017

*Partenza da Novi Ligure,
ore 10.00 - 12.00*

Museo dei Campionissimi, c/o Centro Fieristico Dolci Terre di Novi in Viale dei Campionissimi

- Iscrizioni (solo per eventuali posti ancora disponibili) e ritiro materiali, cartine e pass
- Colazione Focaccia Novese a cura dell'Associazione Panificatori del Novese

"Collaudo" dei bicchieri con il "Dogliani D.O.C.G.", protagonista della prossima manifestazione del 8 Ottobre 2017.

*Tra le colline del Gavi,
ore 10.00 - 19.00*

- Itinerario turistico ed enogastronomico tra le colline e le cantine del Gavi (con auto propria): in ogni azienda degustazioni di vino **Gavi** e assaggi di specialità alimentari del territorio

Aziende partecipanti

La Bollina • Cascina degli Ulivi •
Castello di Tassarolo • La Cedraia •
La Ghibellina • La Mesma •
Marchese Luca Spinola • Il Poggio •
La Raia • La Zerba •
Tenuta La Giustiniana •
Tenuta San Pietro • Valditerra Laura •
Villa Sparina

Specialità in degustazioni

grande spazio ai Presidi Slow Food tra le specialità del territorio in degustazione; nelle diverse aziende si potranno trovare:

- Focaccia novese • formaggio montebore (**presidio Slow Food**) • formaggetta della capanne di Macarolo • fagiolane Val Borbera (**Area Slow Food**) • ravioli di Gavi al sugo e al vino • agnolotti di Novi • torta di riso • salami e salsiccia al Gavi • testa in cassetta di Gavi (**presidio Slow Food**) • robiola di Roccaverano Dop • amaretti di Gavi • canestrelli novesi bolliti e al Gavi • uva cortese di Gavi • miele Val Lemme

Coupon di iscrizione

Nome

Cognome

Città

Indirizzo

Provincia CAP.....

Tel.

E-mail

Data di nascita / /

Professione

*«Iscrivo a "Andar per Gavi"
domenica 10 settembre 2017»*

N. soci Slow Food € 20,00 cad. = €

N. nuovi soci Slow Food € 30,00 cad. = €

TOTALE €

(la tessera Slow Food è valida per 12 mesi)

**IN OMAGGIO AD OGNI PARTECIPANTE
BICCHIERE E PORTABICCHIERE**

Modalità di pagamento

• **Bonifico bancario** - Banca Prossima, conto:
IT59Y 03359 01600100000113449 (allego ricevuta)
intestato a Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta

• **Carta di credito:** Visa MasterCard CartaSi

Numero: / _ / _ / _ / _ / _ / _ / _ / _ / _ / _ / _ / _ / _ / _

Scadenza / _ / _

Firma

La prenotazione è valida solo dopo l'effettuazione del pagamento anticipato.

• **Gest Pay** (info sul sito: www.cantineanordovest.com)

Spedire a:

• **E-mail:** info@cantineanordovest.com

• **Fax:** 011 19.79.00.44

I dati indicati verranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni di tipo associativo ai sensi della legge 196/2003

Data: / / Firma: _____



COMUNE DI NOVI LIGURE

dolciTerreNovi

Novi Ligure

8-10 Dicembre 2017

www.dolciterredinovi.it



La manifestazione intende promuovere l'associazione Slow Food e i suoi legami col territorio.

È aperta ai soci Slow Food e ai nuovi soci (la quota di 30€ comprende tessera Slow Food e partecipazione a una singola manifestazione).

I nuovi soci devono compilare la scheda allegata.

Per informazioni:

info@cantineanordovest.com • Tel: 335 6385593 - 347 4614226

La manifestazione è organizzata da Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta



Slow Food®
Piemonte e Valle d'Aosta
itinerario enogastronomico



ANDAR PER GAVI

tra colline, vigneti e cantine



Una grande domenica slow tra le belle colline del Gavi Docg intorno a Novi Ligure, assaggiando i vini e i piatti nelle migliori cantine della zona, insieme ai produttori.

Domenica 10 Settembre 2017

 **CANTINE**
A NORD OVEST