

RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Aprile 2025

I comunicati stampa diramati sono consultabili alla sezione press area del sito www.alexala.it

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne



Sommario

03/04/2025 - Stampa Alessandria - L'Echos della musica	5
03/04/2025 – Radio Gold News Alessandria – Torna Echos, il festival internazionale di musica: 24 appuntamenti dal 26 aprile al 22 giugno.....	7
03/04/2025 – Il Piccolo di Alessandria – ‘Un, due, tre-Sorelle’: gli Stregatti portano in scena Cechov	13
04/04/2025 – Monferrato Web TV - Ti racconto Acqui – Visite guidate al centro storico di Acqui Terme – Storytelling Tours	15
04/04/2025 – Stampa Alessandria – Da Confcommercio e Alexala il progetto per diventare “Ambasciatori di città”	20
Monferrato - "Ambasciatori di Città" Sostenere la formazione.....	22
06/04/2025 - Stampa Alessandria - Scoprire cortili e palazzi attraverso lo storytelling... 	23
07/04/2025 - Corriere Torino - Tanti ponti e poi il Salone Al via la stagione turistica - La stagione del turismo parte subito forte verso il Salone del Libro.....	25
08/04/2025 - Stampa Alessandria - Quattro prodotti "di casa" per promuovere Alessandria	27
08/04/2025 - Stampa Alessandria - La cooperativa di comunità che fa rinascere la Val Lemme - La prima cooperativa di comunità apre un ristorante e pensa ai turisti	29
08/04/2025 - Piccolo di Alessandria - L'idea Cantine e siti storici: una provincia in vetrina	31
08/04/2025 – Cuneodice - Focus sul Roero: al Vinitaly presentata la proposta di ampliamento della Buffer Zone Unesco	33
09/04/2025 - Secolo XIX Basso Piemonte - L'enogastronomia dell'Alessandrino in vetrina a Vinitaly «Più forti dei dazi»	35
09/04/2025 - Stampa Alessandria - Il tour dei vini si fa in provincia Alexala organizza 7 tappe a maggio - Maggio mese di vi ni Arrivano gli eventi sulle eccellenze locali	37
11/04/2025 - Panorama di Novi - Presentata la stagione enogastronomica: a maggio c'è Dolci Terre di Primavera'	40
11/04/2025 – ATnews – Moncalvo diventa ufficialmente “Città dell’olio”: domani la cerimonia ufficiale	42
11/04/2025 – Oggicronaca - Dolci Terre di Primavera, a Novi Ligure torna la festa del gusto	44
12/04/2025 - Secolo XIX Basso Piemonte - Novi, torna Dolci Terre «E la festa dei sapori»	48
12/04/2025 - Stampa Alessandria - Il dj Marchi a Dolci Terre farà ballare Novi Ligure	49

13/04/2025 - Secolo XIX Basso Piemonte - Le bellezze artistiche raccontate ai turisti dai commercianti «Ambasciatori di città.».....	51
13/04/2025 - Ancora - Visite guidate al centro storico di Acqui Terme.....	53
13/04/2025 - Ancora - Un libro scritto ad otto mani che racconta l'Alto Monferrato ovadese	54
16/04/2025 – Prima Alessandria - Alexala a lavoro per centrare gli obiettivi della stagione turistica estiva	55
18/04/2025 - Stampa Alessandria - Tipicità del territorio e sapori dal mondo il mix di Dolci Terre	56
18/04/2025 - Panorama di Novi - Dolci Terre di Primavera Torna la festa del gusto con aree a tema e intrattenimento.....	58
19/04/2025 - Stampa Alessandria - Partono gli "Storytelling Tour" di Acqui Terme.....	61
20/04/2025 - Ancora - Visite guidate al centro storico di Acqui Terme.....	61
24/04/2025 - Vita Casalese - Esperti del turismo.....	62
25/04/2025 - Monferrato - Coniolo Fiori a metà maggio. Una girandola di iniziative	63
26/04/2025 - Stampa Alessandria - Note kazake ira i colli del Monferrato con il Forte Trio riparte l'Echos Fest.....	65
25/04/2025 - Novese - Albera Ligure Il cibo, la storia. Comincia oggi l'edizione 45 del tour' locale	67
25/04/2025 - Novese -Il programma Tour in provincia tra i centri zona per vino e cibo	68
Agenda viaggi - Weekend ad Alessandria e dintorni alla scoperta di un territorio sorprendente	69
Mediaset infinity – Tortona tra burattini e materiali di scena	86
Telecity - Filo diretto – Lara Bianchi, Ivan Reitano e Patrick Kofler.....	86
Telecity – Filo diretto – Marco Lanza e Stefano Tulli.....	86

L'Echos della musica

Torna il viaggio in compagnia di grandi interpreti alla scoperta di borghi e tesori del territorio alessandrino
Nell'arco di due mesi saranno 24 gli appuntamenti con artisti e orchestre da 12 Paesi e tre continenti

L'EVENTO/1

MARINA MAFFEI

Musica e bellezza sono, da ventisette anni, la scintilla che accende il festival «Echos. I Luoghi e la Musica». La sua formula è collaudata. Echos propone un viaggio musicale in compagnia di grandi interpreti alla scoperta dei borghi e dei tesori del territorio.

«Dal 1999 a oggi i concerti realizzati sono 546, in 127 diversi luoghi d'arte. Per gli

**Dal 1999 a oggi
il festival conta
546 concerti
in 127 luoghi d'arte**

artisti internazionali ospitati, il riscontro che stiamo ricevendo a livello nazionale e l'ostinata volontà di valorizzare un patrimonio culturale straordinario e non ancora sufficientemente conosciuto possiamo dire con orgoglio di essere diventati una piccola Spoleto», afferma il direttore artistico Sergio Marchegiani che lo organizza con l'associazione musicale Ondasonora.

Quest'anno il festival si svilupperà nell'arco di due mesi, dal 26 aprile al 22 giugno, in 24 appuntamenti che coinvolgeranno famosi artisti, complessi cameristici e orchestre provenienti da 12 Paesi e tre continenti. «Si esibiranno in luoghi di forte suggestione tra antichi borghi, chiese, edifici storici, abbazie e tenute, portando l'eccellenza musicale dalla grande città al paesino più remoto», aggiunge Marchegiani.

Tra gli appuntamenti che spiccano nel ricchissimo cartellone, l'inaugurazione di



sabato 26 aprile, a Silvano d'Orba, con il Forte Trio, Trio di Stato della Repubblica del Kazakhstan; il concerto del Quartetto di Cremona domenica 4 maggio nel Chiostro di Santa Croce a Casale per festeggiare il trentesimo anniversario dalla riapertura del Museo Civico e della Gipsoteca Bistolfi; l'esibizione sabato 17 maggio, nella Basilica della Maddalena di Novi Ligure, del violoncellista Sergej Antonov, vincitore nel 2007 della prestigiosissima Medaglia d'Oro al Concorso Čajkovskij di Mosca, e del pianista svedese Carl Ponten; il recital del grande pianista Pietro De Maria, sabato 24 maggio al teatro Sociale di Valenza, a cui nel corso della serata verrà consegnato il Premio Tasto d'Argento 2025; il doppio evento, lunedì 2 giugno al Castello di Piovera e sabato 21 giugno nella Distilleria Mazzetti di Altavilla, con il Trio Johannes; la per-

formance sabato 7 giugno, nell'azienda C. Faso'a Bistagno, del The Silberschlag Collective, gruppo formato da Jeffrey Silberschlag e dai figli Zachary e Nathaniel, che racconterà la storia di una famiglia americana che in tre generazioni ha regalato tanti musicisti di fama al mondo. Il gran finale sarà domenica 22 giugno ad Alessandria con il progetto «1 + 1 + 1 = Trio!», protagonista il Trio di Parma, tra le migliori formazioni cameristiche d'Europa.

Un primo assaggio di Echos lo si è avuto ieri, con l'intensa esibizione del violinista torinese Andrea Scapola durante la presentazione del programma a Palatium Vetus, sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, da sempre al fianco del festival. Echos 2025 vede anche il contribu-

con il Trio di Parma tra le migliori formazioni d'Europa

to di ministero della Cultura, Regione, Fondazione Crt ed è realizzato in collaborazione con la Provincia, le realtà del territorio coinvolte, il Conservatorio Vivaldi di Alessandria e Alexala. Gli eventi sono a ingresso libero fino a esaurimento posti, a eccezione del recital di De Maria il 24 maggio (posto unico al costo di 5 euro).

Per i concerti del primo maggio, 21 e 22 giugno, l'ingresso sarà libero ma serve la prenotazione. Completano il cartellone il progetto «I luoghi del vino», ciclo di tre concerti tra le colline del GranMonferrato, e una serie di eventi collaterali, visite guidate e degustazioni. Tutto il programma sul sito «www.festivalechos.it». —

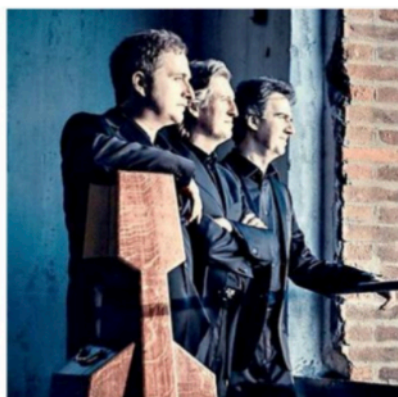
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gran finale a giugno



Andrea Scapola al violino alla presentazione di "Echos 2025"

FOTO FEDERICA CASTELLANA



Il Trio di Parma si esibirà il 22 giugno per il gran finale



Il live del Quartetto di Cremona è previsto il 4 maggio

03/04/2025 – Radio Gold News Alessandria – Torna Echos, il festival internazionale di musica: 24 appuntamenti dal 26 aprile al 22 giugno

Torna Echos, il festival internazionale di musica: 24 appuntamenti dal 26 aprile al 22 giugno



PROVINCIA DI ALESSANDRIA – Si scaldano i motori per l’edizione 2025 di **“Echos. I Luoghi e la Musica”**, festival itinerante che ogni anno propone un appassionante viaggio musicale in compagnia di interpreti straordinari [alla scoperta di borghi e tesori artistici del territorio di Alessandria e del Monferrato](#). Giunto alla **27ª edizione** il festival, organizzato dall’**Associazione Musicale Ondasonora** con la direzione artistica di **Sergio Marchegiani**, si articola in **24 appuntamenti dal 26 aprile al 22 giugno**, con eventi che vedono in scena grandi artisti di fama internazionale, giovani talentuosi, complessi cameristici e orchestre provenienti da 12 Paesi e 3 continenti, pronti a esibirsi in luoghi di forte suggestione tra antichi borghi, chiese, edifici storici, abbazie, tenute e splendidi paesaggi collinari.

Gli eventi sono **a ingresso libero fino ad esaurimento dei posti**, eccezione di quello del 24 maggio (posto unico costo 5 €). Per i concerti del 1° maggio, 21 e 22 giugno (ore 16.00 a Palatium Vetus e ore 18.00 a Palazzo Cuttica) l’ingresso è libero ma con prenotazione obbligatoria a causa del limitato numero di posti.

Viene confermato il progetto **I Luoghi del vino**, mini-ciclo di tre concerti nei meravigliosi paesaggi collinari del **GranMonferrato**. Quest'anno le tappe saranno il Castello di Tagliolo Monferrato, l'Azienda C. Faso' di Bistagno e la Distilleria Mazzetti ad Altavilla Monferrato. Nel 2025 Echos conferma anche la Borsa di studio "Mario Patrucco", istituita lo scorso anno per sostenere giovani musicisti e per ricordare il violista e critico musicale di Casale Monferrato scomparso nel 2018. Quest'anno verrà assegnata ad Anita Maiocco e a Chiara Sorce, due talentuose allieve di canto lirico del Conservatorio "Vivaldi" di Alessandria. Tra i tanti eventi del festival c'è **la consegna del Premio Tasto d'Argento**, riconoscimento istituito nel 2004 e consegnato ogni anno ad una personalità di spicco del panorama pianistico internazionale. Il Tasto d'Argento 2025 sarà consegnato sabato 24 maggio, nel corso di un'imperdibile serata al Teatro Sociale di Valenza, ad uno dei migliori pianisti italiani in attività, **Pietro De Maria** che, per l'occasione, si esibirà in un recital con pagine di Clementi, Beethoven, Schubert e del prediletto Chopin.

*"Presentando il programma di Echos – dichiara il direttore artistico **Sergio Marchegiani** – abbiamo spesso fatto riferimento all'idea del viaggio: viaggio musicale, viaggio tra luoghi d'arte e paesaggi, viaggio nella bellezza... un'immagine non così originale, in effetti. Però come si può altrimenti descrivere questa sorta di pellegrinaggio attraverso tutta la provincia di Alessandria che il festival conduce da oltre un quarto di secolo? Sono 121 i luoghi già toccati da Echos e la cosa incredibile è che tale numero è in continuo incremento (quest'anno altri sei spazi entreranno nel circuito); viene davvero da chiedersi quanta bellezza nascosta incontreremo ancora in futuro, quante altre pepite d'oro ci riserverà questa miniera ricchissima e misconosciuta.*

Echos 2025 conta 24 concerti, dal 26 aprile al 22 giugno, ai quali si aggiungono visite guidate, aperture straordinarie, format originali, degustazioni. Ancora una volta il festival riempirà di musica la pianura, le colline e le montagne della provincia, facendo di questo territorio – lo diciamo senza falsa modestia – una piccola Spoleto".

*"Anche quest'anno, il festival internazionale Echos – afferma il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, notaio **Luciano Mariano** – presenta un programma di altissimo livello che saprà diffondere la conoscenza della musica, coinvolgere il pubblico, valorizzare i nostri territori e le nostre eccellenze. Questo è lo spirito con cui il nostro ente si impegna a promuovere la cultura musicale, sostenere i talenti emergenti così come gli artisti affermati che si alterneranno sul palcoscenico dei 24 concerti in cartellone. Ogni anno ci poniamo l'obiettivo di offrire alla comunità un'opportunità unica per vivere la musica in tutte le sue forme, abbattere le barriere e creare momenti di crescita artistica e sociale attraverso iniziative culturali di qualità. Mi complimento con il Maestro Marchegiani per l'attenzione con cui sceglie gli artisti ed*

elabora i programmi, individua nuove località da visitare e nuovi prodotti da degustare in abbinamento alla buona musica”.

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI

APRILE

L'inaugurazione di Echos 2025, **sabato 26 aprile**, è affidata al Forte Trio, Trio di Stato della Repubblica del Kazakhstan, formato da Timur Urmancheyev al pianoforte, Maxat Jussupov al violino e Murat Narbekov al violoncello. Il concerto, nella Chiesa di San Pietro Apostolo a Silvano d'Orba, presenta un programma tutto dedicato alla musica dell'Est che a brani di Rachmaninov e Arenskij accosta sorprendenti ascolti di musica tradizionale kazaka.

Il concerto successivo segna il ritorno al festival, **domenica 27 aprile** nella Chiesa di San Pietro a Felizzano, del fisarmonicista Gianluca Campi, vincitore del Trofeo Mondiale della Fisarmonica in Portogallo, grande virtuoso dello strumento. Nel concerto Carte blanche à... Gianluca Campi tornerà a incantare il pubblico di Echos con un colorato ventaglio di pagine che va da Bach a Piazzolla. Dalle avvincenti note della fisarmonica di Gianluca Campi si passa, giovedì 1° maggio nella storica cornice del Castello dei Torriani e dei Bandello a Castelnuovo Scrivia, a quelle dell'arpa di Valerio Lisci, straordinario talento che per l'occasione si cimerà in trascrizioni per il suo strumento e anche in una sua composizione originale.

MAGGIO

Il concerto di **sabato 3 maggio** inaugura il ciclo PianoEchos e vede protagonista, nella raccolta atmosfera della Chiesa e Convento dei Frati Cappuccini di Voltaggio, il noto pianista francese Hugues Leclère, vincitore di numerosi premi, con un impaginato che riunisce pagine di Chopin e di Musorgskij. Al recital di Hugues Leclère seguono due appuntamenti per quartetto. **Domenica 4 maggio**, nel Chiostro di Santa Croce del Museo Civico di Casale Monferrato, è in scena il Quartetto di Cremona, celebre quartetto d'archi che fin dalla fondazione si è affermato come una delle realtà cameristiche più interessanti a livello internazionale; il loro concerto, che presenterà due capolavori di Beethoven e Schubert, festeggerà il 30° anniversario dalla riapertura del Museo Civico e della Gipsoteca Bistolfi. **Sabato 10 maggio**, nell'antico e splendido cortile del Castello di Tagliolo Monferrato, protagonista il Quartetto Cherubini, quartetto di talentuosi saxofonisti che proporrà un coinvolgente programma dal titolo Sax en voyage. Questo concerto inaugura il ciclo I Luoghi del vino, serie di eventi che prevedono concerti e degustazioni nei meravigliosi paesaggi collinari del GranMonferrato e delle sue rinomate

cantine, unendo al fascinoso mondo dei suoni la conoscenza dei prodotti del territorio.

Domenica 11 maggio per il ciclo PianoEchos è in agenda il recital di Simone Leitão, tra le più grandi pianiste brasiliane del nostro tempo. Il concerto, nella Chiesa di Santa Maria e San Dalmazzo di Masio, vedrà l'artista brasiliana impegnata in un'articolata scaletta con momenti di grande virtuosismo tra partiture di Scarlatti, Beethoven, Villa-Lobos e Bach/Busoni.

Tre gli appuntamenti della settimana successiva. Si comincia **venerdì 16 maggio** all'Accademia Filarmonica di Casale Monferrato con il Premio Filarmonica 2025, in scena il duo di soprani Anita Maiocco e Chiara Sorce, allieve del Conservatorio di Alessandria vincitrici della borsa di studio dedicata alla memoria di Mario Patrucco, con Leonardo Nicassio al pianoforte. Il loro concerto sarà un duello dal titolo "La voce del Soprano: coloratura versus lirico".

Sabato 17 maggio, nella Basilica della Maddalena di Novi Ligure, è la volta del celebre violoncellista Sergej Antonov, vincitore nel 2007 della prestigiosissima Medaglia d'Oro al Concorso Cajkovskij di Mosca e del pianista svedese Carl Ponten: due musicisti di fama internazionale e dalle importanti carriere concertistiche in Europa, Asia e America. Conclude la settimana l'esibizione nella suggestiva Abbazia cistercense di Rivalta Scrivia, domenica 18 maggio, dell'Asolo Chamber Orchestra con Myriam Dal Don al violino, Giuseppe Barutti al violoncello e Valter Favero alla direzione, per un concerto che propongono un originale programma con due celebri Concerti solistici (quello di Schumann per violoncello e quello di Mendelssohn per violino) in versione cameristica.

Altro appuntamento da non perdere **sabato 24 maggio**, al Teatro Sociale di Valenza, per il recital del grande pianista Pietro De Maria al quale nel corso della serata verrà consegnato il Premio Tasto d'Argento 2025. Il cammino di Echos 2025 prosegue con due concerti orchestrali: **domenica 25 maggio**, nella Chiesa parrocchiale di Fubine Monferrato, con l'Orchestra Sinfonica di Grosseto diretta dal polacco Mariusz Smolij, con il violoncellista croato Vid Veljak; sabato 31 maggio, nella suggestiva Chiesa di San Pietro a Cassano Spinola, è invece la volta dell'Orchestra ICO Suoni del Sud con Ettore Pellegrino maestro concertatore. Dopo l'acclamata esibizione dello scorso anno, l'orchestra torna a emozionare il pubblico del festival con le Quattro Stagioni di Antonio Vivaldi e le Quattro Stagioni Portene di Astor Piazzolla che rivivranno grazie al bandoneon di Fabio Furia.

GIUGNO

Numerosi gli eventi in agenda anche nel mese di giugno. Si inizia domenica **1° giugno** con il recital solistico del violoncellista tedesco Alexander Hülshoff in un luogo di particolare suggestione e importanza storica che entra per la prima volta nel circuito di Echos:

l'Abbazia di Santa Giustina a Sezzadio. Grande attesa per il ritorno al festival del Trio Johannes, formato dal Primo Violino di spalla dell'Orchestra del Teatro alla Scala e primo

violino del Quartetto d'archi della Scala Francesco Manara, dal Primo Violoncello della medesima orchestra e del medesimo quartetto Massimo Polidori e dal pianista Claudio Voghera. Dopo i viaggi degli anni passati tra i capolavori cameristici di Beethoven, Mozart, Schumann, Schubert e Mendelssohn, il Trio esplorerà quest'anno la ricchezza compositiva dell'opera di Brahms in due concerti intitolati Il canto e la natura in Brahms: il primo **lunedì 2 giugno** al Castello di Piovera, il secondo **sabato 21 giugno** nella Distilleria Mazzetti di Altavilla Monferrato per l'ultimo appuntamento del ciclo I Luoghi del vino. Protagonista del concerto di **sabato 7 giugno**, nell'Azienda C. Faso' a Bistagno, è The Silberschlag Collective, gruppo strumentale proveniente dagli Stati Uniti formato da Jeffrey Silberschlag (già prima tromba dell'Orchestra Sinfonica Nazionale della RAI) che, con i figli Zachary (prima tromba della Hawai Symphony Orchestra) e Nathaniel (primo corno della celebre Cleveland Symphony Orchestra), racconterà la storia di una famiglia americana che da generazioni regala musicisti al mondo.

Particolarmente attraenti nel programma, con una rosa di diversi autori, saranno anche i concerti del Duo Granato (con Cristian Battaglioli al sax e Marco Rinaudo al pianoforte) domenica 8 giugno a Villa Claudia di Morbello, del Symbiosis Duo (con la violinista bulgara Lilia Donkova e il fisarmonicista portoghese Gonçalo Pescada) in scena **sabato 14 giugno** nella Chiesa dei Santi Maria e Siro di Sale e di Vadim Tchijik, virtuoso russo del violino che domenica 15 giugno, nella Chiesa dell'Assunta di Grondona, proporrà un denso programma con opere di Bach, Paganini, Kreisler, Ysaye e del compositore francese Jean Martinon.

Il gran finale di Echos sarà **domenica 22 giugno** ad Alessandria con il progetto 1+1+1=Trio!, originalissimo format che quest'anno vedrà protagonista una delle migliori formazioni cameristiche d'Europa, il Trio di Parma, con Ivan Rabaglia al violino, Enrico Bronzi al violoncello e Alberto Miodini al pianoforte. La passeggiata musicale vedrà i musicisti esibirsi nella stessa giornata in tre palazzi storici di Alessandria (Palatium Vetus, Palazzo Ghilini e Palazzo Cuttica): ciascuno dei tre artisti terrà un concerto solistico della durata di 30 minuti, ognuno in un luogo diverso, per poi ritrovarsi alla fine del viaggio sullo stesso palco a fare musica insieme. In un quarto palazzo (quello del Municipio) alcuni giovani della compagnia Po.E.M. realizzeranno "Beat", uno spettacolo originale

commissionato dal Festival Echos: danze e letture si sovrapporranno alle esecuzioni del Trio di Parma, trasmesse in diretta su uno schermo. Completano questa specialissima esperienza le visite guidate dei tre palazzi a cura di Roberto Livraghi.

L'immagine di Echos 2025 è realizzata dall'art designer Danilo Seregni.

Echos 2025 si avvale del contributo di Ministero della Cultura, Regione Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino

ed è realizzata in collaborazione con la Provincia di Alessandria, con numerose Amministrazioni Comunali (Alessandria, Alluvioni Piovera, Altavilla Monferrato, Bistagno, Casale Monferrato, Cassano Spinola, Castelnuovo Scrivia, Felizzano, Fubine Monferrato, Grondona, Masio, Morbello, Novi Ligure, Sale, Sezzadio, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Tortona, Valenza e Voltaggio), Associazioni del territorio (Associazione Amici dell'Abbazia di Rivalta Scrivia, Associazione L'Arcangelo Pinacoteca Voltaggio, Cantiere Cultura e Biblioteca Comunale "Soldini" di Castelnuovo Scrivia, Comitato Amici di Santi Maria e San Siro di Sale, Museo Civico e Accademia Filarmonica di Casale Monferrato, I Corsari di Morbello, Fondazione Robotti di Fubine Monferrato, Associazione Castello di Tagliolo, Circolo Culturale Ponte Vecchio e Pro Loco di Grondona, Sistema Bibliotecario Tortonese), privati (Castello di Piovera, Strada dei vini e sapori del GranMonferrato, C. Faso', Distilleria Mazzetti d'Altavilla), il Conservatorio "A. Vivaldi" di Alessandria, Alexala e gode del Patrocinio della Commissione Europea.

Per maggiori informazioni su ingresso e biglietti potete scrivere a info@festivalechos.it, chiamare il **348 7161557** e visitare [il sito www.festivalechos.it](http://www.festivalechos.it)

03/04/2025 – Il Piccolo di Alessandria – ‘Un, due, tre-Sorelle’: gli Stregatti portano in scena Cechov



'Un, due, tre-Sorelle'

3 APRILE 2025 ore 19:37

ALESSANDRIA

'Un, due, tre-Sorelle': gli Stregatti portano in scena Cechov

Questa riscrittura nasce da un esercizio di narrazione fatto dalle tre attrici Assunta Floris, Giusy Barone e Simona Gandini alla ricerca di storie private che potessero dare una visione personale all'opera



ALESSANDRIA – 'Un, due, tre-Sorelle': gli Stregatti portano in scena Cechov. **Venerdì 4 aprile** (alle ore 21, al teatro San Francesco), le attrici **Assunta Floris, Giusy Barone e Simona Gandini** vestiranno i panni di Olga, Maša e Irina, le **'Tre Sorelle'** di Cechov nella nuova produzione della compagnia Stregatti.

Gli spettatori potranno assistere a una versione della pièce di Cechov adattata a tre voci.

Uno spettacolo che porta in scena solo tre attrici per raccontare **il sogno, la frustrazione, l'inquietudine e l'ironia** delle sorelle Prozorov, in un intreccio di emozioni condensate e potenti.

Questa riscrittura nasce da un **esercizio di narrazione fatto dalle tre attrici** alla ricerca di storie private che potessero dare una visione personale all'opera.

Questa rivisitazione non tradisce lo spirito del testo originale, ma lo reinterpreta in chiave essenziale, quasi distillata.

Le tre sorelle diventano un coro tragicomico moderno, **un riflesso delle donne di oggi**, intrappolate tra passato e futuro, tra doveri e sogni.

Il pubblico potrà immergersi in un'esperienza teatrale che è al tempo stesso un ritorno alle radici di Cechov e un passo verso una nuova narrazione, dove tre voci bastano a raccontare la vita ridicola e poetica allo stesso tempo.

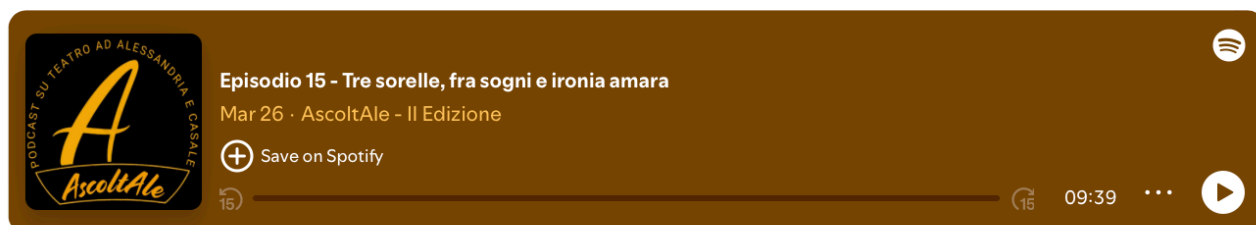
La messinscena è curata da **Gianluca Ghnò**, regista della compagnia alessandrina.

Biglietti: intero 10 euro; ridotto 5 euro. Prenotazioni al numero 339 3584518.

'Un, due, tre-Sorelle' chiude la stagione teatrale comunale

La Stagione Teatrale di Alessandria è stata organizzata dalla Città di Alessandria in collaborazione con Piemonte dal Vivo e Asm Costruire Insieme, con il supporto di Alexala, Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria e la partecipazione di Alegas Gruppo Iren.

'Un, due, tre-Sorelle' nel podcast AscoltAle



AscoltAle è il podcast realizzato dal giornalista **Brunello Vescovi** – anche voce narrante – che guida gli ascoltatori a questo ultimo spettacolo della Stagione Teatrale organizzata dalla Città di Alessandria in collaborazione con Piemonte dal Vivo e Asm Costruire Insieme, con il supporto di Alexala, e la partecipazione di Alegas Gruppo Iren.

04/04/2025 – Monferrato Web TV - Ti racconto Acqui – Visite guidate al centro storico di Acqui Terme – Storytelling Tours



ACQUI TERME, CULTURA

Ti racconto Acqui – Visite guidate al centro storico di Acqui Terme – Storytelling Tours

il 04/04/2025

Al via sabato 19 aprile l’iniziativa “*Ti racconto Acqui – Visite guidate al centro storico di Acqui Terme*” – *Storytelling Tours*, fortemente voluta dall’Amministrazione comunale e messa in atto in collaborazione con il consorzio Gran Monferrato, l’Agenzia Turistica Locale (ATL) della provincia di Alessandria Alexala e l’Enoteca Regionale Acqui “Terme e Vino”, rappresenterà una rinnovata opportunità per ammirare lo splendore delle architetture, per studiare da vicino le tracce del passato e di esplorare le sfumature e le dinamiche della città in modo vivido e coinvolgente.

L'iniziativa *"Ti racconto Acqui – Visite guidate al centro storico di Acqui Terme"* – *Storytelling Tours* prevede una serie di visite, da aprile a settembre, suddivise in diversi filoni tematici: *I Tesori Nascosti di Acqui Terme, Chiostri e Cortili, Un tuffo nella storia...un viaggio lungo 2000 anni ed Acqui Ebraica*, narrati da una guida turistica professionista.

"Il centro storico di Acqui Terme – dichiara l'assessore al Marketing Territoriale Rossana Benazzo – è un gioiello che rappresenta un viaggio nel tempo dall'epoca romana al Medioevo, al Barocco al 900. Per questo abbiamo creduto fortemente nel progetto delle visite guidate, sapendo di poter soddisfare al massimo la curiosità di cittadini e turisti, facendogli scoprire i tanti angoli nascosti ed affascinanti che custodiscono silenziosamente le testimonianze artistiche della nostra città".

"Questa iniziativa ha avuto origine in un giorno di primavera, mentre passeggiavo per le vie del centro storico con alcuni collaboratori. – commenta il Sindaco, Dott. Danilo Rapetti Sardo Martini – Abbiamo commentato la bellezza di un cortile privato che ci aveva affascinato come una sorta di tesoro segreto e successivamente siamo stati rapiti dai particolari di una facciata di un palazzo antico: da lì è nata l'idea di provare a creare percorsi che mostrassero a tutti queste magnificenze."

I Tesori Nascosti di Acqui Terme

sabato 26 aprile; sabato 10 maggio; sabato 14 giugno – ore 16:00

Sarete guidati in un affascinante percorso tra edifici religiosi, opere d'arte e cultura.

La visita parte da Palazzo Levi per giungere alla Chiesa conventuale di San Francesco che custodisce un capolavoro del pittore Moncalvo la *"Immacolata Concezione"* e altre pregevoli opere. Si continua passando per corso Italia e la Torre Civica per arrivare in piazza della Bollente dove si trova la famosa *"Bollente"* sorgente di acqua termale, monumento simbolo della città. Da qui si prosegue per il borgo Pisterna, antico cuore medievale e si arriva in piazza Duomo; visita esclusiva al Palazzo Vescovile e al seicentesco

salone delle “Effigi” con i ritratti dei Vescovi. Si prosegue per la Cattedrale di Santa Maria Assunta che custodisce il prezioso Trittico della Madonna di Montserrat capolavoro del pittore spagnolo Bartolomeo Bermejo. Tra suggestivi vicoli si giunge alla Chiesa di Sant’Antonio in stile barocco, ricca di arredi lignei ed impreziosita dalla volta affrescata da Pietro Ivaldi detto “il muto”. L’itinerario prosegue per l’antica Basilica romanica dell’Addolorata.

Chiostri e Cortili

sabato 19 aprile ore 16:00; domenica 18 maggio; domenica 22 giugno;
domenica 20 settembre ore 10.30

Visite a cortili ed edifici religiosi. Ogni cortile porta i segni ed il fascino del tempo, tesori nascosti che si schiuderanno agli occhi dei visitatori, attraverso lo storytelling dell’accompagnatore.

Sarete guidati in un affascinante percorso che prevede la visita al cortile interno di Palazzo Levi già Palazzo Lupi di Moirano per spostarci a Palazzo Robellini ed ammirare gli stemmi dei Robellini e dei Dagna-Sabina. La visita continua tra i vicoli del centro storico per giungere in Pisterna, cuore medievale della città, con visita al Seminario Vescovile Maggiore. Nella vicina via Verdi si arriva alla Fondazione Jona Ottolenghi, edificio ricco di storia che si sviluppa sull’antico ospedale di Santa Maria Maggiore, che custodisce il gruppo bronzeo de “il Figliol Prodigo”. Si prosegue per le suggestive vie acciottolate per giungere al Seminario Vescovile Minore, già monastero benedettino di Santa Caterina e tra edifici sacri e case private si arriva a Casa Sicco, antico palazzo edificato ai primi del ‘500. Scendendo da piazza Duomo si incontra la scalinata della Schiavia sovrastata da un arco che apparteneva ad una delle porte della cinta medievale. Prima di scendere è possibile fare una tappa in via Cardinal Raimondi ove si affacciano casa Sigismondi della metà del Cinquecento e casa Marengo eretta negli ultimi anni del Quattrocento, che conserva ancora nel cortile due ordini di loggiati, mentre sulla sinistra si trova via alla Bollente già contrada dei Calderai.

Un tuffo nella storia... Un viaggio lungo 2000 anni

domenica 4 maggio ore 11:00 – sabato 31 maggio e sabato 6 settembre ore 16:00

Un affascinante viaggio alla scoperta dei più grandi tesori archeologici dell'antica città romana di Aquae Statiellae.

Sarete accompagnati in un percorso articolato tra reperti e monumenti, spettacolari testimonianze dell'Impero tra cui i siti della fontana pubblica, la casa del vasaio, l'anfiteatro e la piscina romana "il calidarium". Passando per piazza della Bollente si arriva al Museo Archeologico, situato all'interno del Castello Dei Paleologi – con un percorso dedicato alla preistoria, l'epoca romana e al periodo medievale, significative testimonianze della ininterrotta presenza umana nel territorio acquese.

Acqui al chiaro di luna

martedì 12 luglio ore 21:00

Un affascinante tour serale tra storia, leggende e misteri nel centro storico di Acqui Terme.

Inoltre tappa imprescindibile per le visite del sabato e della domenica saranno le nelle suggestive cantine dell'*Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino"* per un brindisi di Brachetto d'Acqui DOCG.

Inoltre grazie alla collaborazione della Prof.ssa Luisa Rapetti curatrice del percorso, sarà possibile effettuare conoscere il patrimonio di **Acqui Ebraica**, con **visite gratuite** che si terranno i seguenti venerdì da maggio a settembre: 7 maggio; 4 giugno; 2 luglio; 6 agosto e 3 settembre ore 17:30.

Sarete accompagnati nel Museo diffuso della cultura e della storia dell'Ebraismo Acquese, unico nell'Alto Monferrato, in un percorso che si snoda per le vie del centro storico, che porta a visitare il tempio e la casa degli Ebrei, l'antico Ghetto e i palazzi Borghesi (visita esterna) e le pietre d'inciampo, targhe commemorative in ottone incorporati nella pavimentazione che commemorano le vittime del nazifascismo, piccole opere di potentissima carica emotiva.

Info utili:

Per informazioni e prenotazioni delle visite

guidate: iat@comune.acquiterme.al.it – tel. 0144 322142 o whatsapp
3341028294

punto di incontro con la guida: c/o IAT Acqui Terme – viale Don Tornato,
Corso Roma

Costo: intero € 5.00, ragazzi e studenti fino ai 25 anni € 3.00, bambini fino ai
14 anni gratuito.

durata visita: 2 ore circa

04/04/2025 – Stampa Alessandria – Da Confcommercio e Alexala il progetto per diventare “Ambasciatori di città”

LA STAMPA

Da Confcommercio e Alexala il progetto per diventare “Ambasciatori di città”

Commercianti e gestori di pubblici servizi potranno partecipare alla formazione in presenza e online per rendere le attività più turistiche

SARA FISICHELLA



La presentazione di “Ambasciatori di città”

Fornire a commercianti, gestori di pubblici servizi e lavoratori delle attività commerciali competenze **pratiche in accoglienza e promozione turistica per renderli portavoce dei valori e della cultura locale**; aumentare la visibilità delle città e al tempo stesso **migliorare la percezione dell’immagine cittadina attraverso eventi e strategie di marketing.**

Questo è in sintesi l’obiettivo di «**Ambasciatori di città**», **progetto realizzato da Confcommercio della provincia di Alessandria** in collaborazione con Alexala, patrocinato dalla Camera di Commercio di Alessandria-Asti e condiviso con la Provincia e le amministrazioni comunali dei centri zona.

«I negozi di vicinato, bar, ristoranti e alberghi sono i luoghi dove avvengono le prime interazioni dei turisti nelle nostre città – spiega il presidente di Confcommercio della provincia di Alessandria Vittorio Ferrari –. La formazione degli imprenditori e dei collaboratori è essenziale per garantire un'accoglienza di qualità e promuovere il nostro patrimonio culturale. Il nostro intento è che diventino dei punti di riferimento».

Durante la prima fase del progetto è stato effettuato un monitoraggio tra gli esercenti per capire in quali aree di formazione ci fosse più bisogno; **un team di esperti ha poi sviluppato un percorso idoneo su tecniche di accoglienza, marketing turistico e gestione delle recensioni.**

La direttrice Confcommercio provinciale Alice Pedrazzi sottolinea che **«il progetto potrà aiutare a creare una rete di professionisti formati, capaci di offrire un racconto dei nostri territori ai turisti** che può essere tanto più coinvolgente ed efficace quanto più è condiviso e sentito dalle persone che quotidianamente interagiscono con i clienti nei negozi e nei pubblici esercizi».

I corsi

La prima sessione di formazione è lunedì 7 aprile dalle 10,30 alle 12,30 nella Sala Castellani della Camera di Commercio di Alessandria, mentre quella di **mercoledì 16 aprile dalle 13 alle 15 sarà online.** Sono aperte a commercianti e addetti dei settori retail e accoglienza. La docente sarà Elena Sisti, che si occupa di turismo e marketing territoriale con Elesta Consulting. L'adesione è gratuita ma è necessario iscriversi online o tramite scheda da compilare e inviare ad ascom@ascom.al.it.

Seguiranno incontri territoriali dedicati in cui i partecipanti visiteranno i siti iconici delle città. **Alla fine del percorso formativo si riceverà un attestato di partecipazione con la certificazione «Ambasciatore di città».** Ci saranno incontri di networking tra ambasciatori per scambiarsi idee e ci sarà una cerimonia pubblica di premiazione. **«Questa iniziativa rappresenta l'occasione per costruire insieme agli operatori del commercio e dei pubblici esercizi una proposta sempre più all'altezza delle aspettative dei tanti turisti che arrivano a visitare il nostro territorio»**, dichiarano Roberto Cava e Marco Lanza, rispettivamente presidente e direttore di Alexala.

Monferrato Web TV - Confcommercio Alessandria – “Ambasciatori di Città” un network di commercianti per raccontare il territorio

<https://www.monferratowebtv.it/2025/04/04/confcommercio-alessandria-ambasciatori-di-citta-un-network-di-commercianti-per-raccontare-il-territorio/>

Il Monferrato - "Ambasciatori di città", il network di commercianti per raccontare il territorio. Un progetto Confcommercio della provincia di Alessandria in collaborazione con l'Atl Alexala

<https://www.ilmonferrato.it/articolo/s4fqa6e0X0qKoUIEHe3FwA/ambasciatori-di-citta-il-network-di-commercianti-per-raccontare-il-territorio>

Monferrato - "Ambasciatori di Città" Sostenere la formazione

11/04/2025

Monferrato

Pagina 15

Con Confcommercio a l'Atl Alexala

“Ambasciatori di Città” Sostenere la formazione

ALESSANDRIA

● “Ambasciatori di Città” è un progetto Confcommercio della provincia di Alessandria in collaborazione con l'Atl Alexala, dedicato alla formazione e sensibilizzazione dei commercianti, gestori di pubblici esercizi e lavoratori delle attività commerciali sull'importanza dell'accoglienza turistica e della valorizzazione del nostro territorio. Il progetto ha ottenuto il patrocinio della Camera di Commercio di Alessandria-Asti ed è stato condiviso con l'Amministrazione provinciale e con le Amministrazioni Comunali di Alessandria, Acqui Terme, Casale Monferrato, Novi

Ligure, Ovada, Tortona e Valenza. La prima fase del progetto ha visto lo svolgimento di un monitoraggio tra i commercianti per andare ad indentificare le aree di formazione di cui c'è maggiore necessità; successivamente è stato attivato un team di esperti per sviluppare un percorso idoneo su tecniche di accoglienza, marketing turistico e gestione delle recensioni. Sono state poi programmate le sessioni di formazione: la prima era lunedì 7 aprile, presso la Sala Castellani della Camera di Commercio di Alessandria; la seconda sarà online mercoledì 16 aprile 2025 dalle 13 alle 15. Seguiranno incontri territoriali dedicati.

Partono ad Acqui Terme delle speciali visite guidate pensate per raccontare la città in modo nuovo. Saranno a tema, dedicate ad angoli segreti o edifici importanti, alle ricchezze medievali o romane.

Scoprire cortili e palazzi attraverso lo storytelling

L'EVENTO

GIOVANNA GALLIANO

Partirà il prossimo 19 aprile l'iniziativa «Ti racconto Acqui – Visite guidate al centro storico di Acqui Terme». Sarà una sorta di «Storytelling Tour», promosso dal Comune e messo in atto in collaborazione con il consorzio Gran Monferrato, l'Agenzia Turistica Locale (Atl) della provincia di Alessandria Alexala e l'Enoteca Regionale Acqui Terme e Vino.

L'iniziativa ha come obiettivo quello di offrire a cittadini e turisti la possibilità di ammirare le architetture presenti in città. In particolare, si andranno a scoprire e riscoprire tesori nascosti di Acqui Terme, chiostri e cortili: sarà un tuffo nella storia per riscoprire anche l'Acqui Ebraica insieme a una guida professionista.

«Il centro storico di Acqui Terme – spiega l'assessore al Marketing territoriale Rossana Benazzo – è un gioiello che rappresenta un viaggio nel tempo dall'epoca romana al Medioevo, al Barocco fino al Novecento. Per questo abbiamo creduto fortemente nel progetto delle visite guidate, sapen-

do di poter soddisfare al massimo la curiosità di cittadini e turisti».

Le visite guidate saranno suddivise per tematiche. Sabato 19 aprile, ad esempio, saranno protagonisti chiostri e cortili: sono previste guide nel cortile interno di Palazzo Levi già Palazzo Lupi di Moirano, la Pisterna, centro storico della città, il Seminario Vescovile Maggiore e il cortile interno della Jona Ottolenghi, dove è custodito il gruppo bronzo del Figliol Prodigo.

Si andranno anche a riscop-

Francesco che custodisce un capolavoro del pittore Moncalvo – la «Immacolata Concezione» – e altre pregevoli opere.

Si aggiungeranno il Palazzo Vescovile che custodisce le effigi con i ritratti dei vescovi di Acqui, la Cattedrale e la basilica dell'Adolorata.

«Questa iniziativa ha avuto origine in un giorno di primavera, mentre passeggiavo per le vie del centro storico con alcuni collaboratori. – aggiunge il sindaco Danilo Rapetti –: commentavamo la bellezza di un cortile privato che ci aveva affascinato come una sorta di tesoro segreto e successivamente siamo stati rapiti dai particolari di una facciata di un palazzo antico: da lì è nata l'idea di provare a creare percorsi che mostrassero a tutti queste magnificenze». Ma raccontati nel modo giusto. Le visite saranno anche allietate da passaggi in enoteca per scoprire pure le eccellenze dai filari. Soprattutto in estate e in orari serali. Non mancheranno nemmeno visite guidate al Museo Civico. Info utili per prenotare ai numeri 0144 322142 o 334 1028294 (WhatsApp). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'idea dal sindaco “È nata durante una passeggiata nel nostro centro”

prire il Seminario Vescovile Minore, già monastero benedettino, Casa Siccò, antico palazzo edificato ai primi del Cinquecento, piazza Duomo, la scalinata della Schiavia sovrastata da un arco che apparteneva a una delle porte della cinta medievale. Dopo sette giorni, sabato 26 aprile, invece, ci si concentrerà su di un percorso alla riscoperta degli edifici religiosi. In particolare modo, la chiesa di San





Il centro storico di Acqui Terme: ci sarà anche una puntata dedicata agli edifici religiosi e alla Cattedrale

ALBERGHI VERSO IL TUTTO ESAURITO

Tanti ponti e poi il Salone Al via la stagione turistica

Il primo assaggio di caldo sul Piemonte del weekend appena passato, con parchi e strade invasi da cittadini e turisti, ha già svelato le carte di un'altra stagione turistica da incorniciare. Se lo scorso anno la nostra regione ha registrato un nuovo record con oltre 6 milioni e 200mila arrivi e quasi 17 milioni di presenze, con un aumento rispettivamente del 3,6% e del 4,1% rispetto all'anno precedente, il 2025 non sarà da meno. Il turismo rappresenta più del 10% del Pil regionale, e arrivi e presenze aumentano con percentuali superiori alla media nazionale. Come palesano i dati di VisitPiemonte, la valutazione del nostro prodotto turistico è molto buona. a pagina 3 Carraretto

La stagione del turismo parte subito forte verso il Salone del Libro

Per Pasqua e i ponti si prepara l'esaurito e si allungano le vacanze

La tendenza

di **Miriam Carraretto**

Il primo assaggio di caldo sul Piemonte del weekend appena passato, con parchi e strade invasi da cittadini e turisti stranieri, ha già svelato le carte di un'altra stagione turistica da incorniciare. Se lo scorso anno la nostra regione ha registrato un nuovo record con oltre 6 milioni e 200mila arrivi e quasi 17 milioni di presenze, con un aumento rispettivamente del 3,6% e del 4,1% rispetto all'anno precedente, il 2025 non sarà da meno.

Il turismo rappresenta più del 10% del Pil regionale, e arrivi e presenze aumentano con percentuali superiori alla media nazionale. Come palesano i dati di VisitPiemonte, la valutazione del nostro prodotto turistico è molto buona: secondo le recensioni online, con l'87,6 su 100 è ormai da tempo migliore di quella at-

tribuita al prodotto Italia.

In questa primavera dal meteo ballerino — dopo l'esplosione di temperature e colori prepariamoci a una nuova ondata di freddo dai Balcani e a un susseguirsi di altalene termiche — il Piemonte si piazza come meta particolarmente attrattiva per le vacanze di Pasqua e per i ponti che si innestano uno dopo l'altro. Il nostro territorio è stato infatti già scelto dall'11% degli italiani, percentuale che potrebbe anche salire al 31%. I principali competitor sono Sardegna e Toscana, seguite da Veneto, Lazio e Trentino-Alto Adige.

Torino si conferma la scelta principale in regione, seguita dal Lago Maggiore. L'area di Turismo Torino e Provincia lo scorso anno ha segnato 2,89 milioni di arrivi e oltre 7,58 milioni di presenze, con un incremento sul 2023, rispettivamente, del 5,7% e del 6,9%. Ottima anche la performance del Distretto Turistico del Lago (1,38 milioni di arrivi e 4,66 milioni di presenze nel 2024), cui seguono Langhe Monferrato Roero, Alto Pie-

monte, Cuneese e Alexala, che comprende Alessandria e zone limitrofe.

Secondo le previsioni dell'assessorato al Turismo, la durata delle vacanze di primavera sarà nella maggior parte dei casi un weekend o un weekend lungo, ma aumenta il numero di chi dichiara di rimanere più di una settimana, superando anche la media italiana (17% contro l'11% del dato nazionale).

La parentesi di relax sarà principalmente con la famiglia, il partner o con gli amici. Il 61% dei turisti si dedicherà ad attività all'aria aperta, il 48% opta per il viaggio culturale, mentre per il 23% la leva sono cibo e vino. Abbastanza



contenuta la spesa: la maggior parte dei vacanzieri spenderà meno di 500 euro o tra 500 e mille euro.

Un dato che ci contraddistingue è che chi arriva torna. La qualità della ricezione turistica e le offerte culturali ed enogastronomiche sono così elevate e variegate che veniamo scelti più di una volta. A questo si unisce l'impennata pre-estiva del wedding tourism, con sempre più coppie straniere che scelgono di venire a sposarsi tra le nostre meraviglie (+10,5% rispetto al 2023 e un impatto economico di 68,5 milioni di euro, in crescita del 12,2%).

La cifra stilistica del Piemonte è un mix di dimore storiche e natura, musei, grandi eventi e ovviamente enogastronomia. Il vino continua a essere un must del brand nel mondo. «Il nostro turismo stagionalizzato è legato alla variabile climatica, ma noi riusciamo a superarla attraverso un turismo di esperienza: antichi borghi, cantine centenarie, paesaggi mozzafiato, uno straordinario connubio tra natura e uomo, tra tradizione e innovazione» spiega dal Vinitaly di Verona l'assessora al Turismo Marina Chiarelli. «In questo senso il turismo non è più solo di territorio, ma diventa sempre più turismo di prodotto e di conoscenza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Proiezioni future

Il Piemonte scelto dall'11% degli italiani percentuale che potrebbe salire al 31%



Quattro prodotti "di casa" per promuovere Alessandria

Focaccia dolce, salamini del Mandrogno, agnolotti e rabaton nuove De.co ma sul piatto della Fraschetta si apre la discussione: "Sono di Litta Parodi"

IL CASO

ADELIA PANTANO
ALESSANDRIA

Quattro prodotti per raccontare una città. Quattro piatti per valorizzare l'identità di un territorio, dal centro ai sobborghi. Dopo anni ad Alessandria si è deciso di riaprire il cassetto delle De.Co. (Denominazioni Comunali di origine) e attribuirle a quelli che sono già dei simboli: la focaccia dolce, gli agnolotti, i salamini di vacca e i rabaton.

Perché sì, anche un boccone può raccontare una storia. Alcune di queste meritano di essere conosciute e anche valorizzate. Ne è convinto il vicesindaco Giovanni Barosini che tra le sue deleghe ha anche quella al Marketing territoriale. «Abbiamo deciso di riprendere in mano un progetto che era rimasto fermo da troppo tempo – spiega – e di farlo con rigore, metodo e grande apertura al confronto. L'obiettivo è duplice: da un lato promuovere le nostre eccellenze, dall'altro farlo nel rispetto della storia, delle tradizioni e di chi quelle ricette le ha tramandate nel tempo».

Oggi il progetto riparte sotto il segno della concretezza e dell'ambizione. Il Comune ha dunque individuato altri quattro prodotti da iscrivere all'albo: la focaccia dolce alessandrina, del rabaton della Fraschetta, del salamino di

vacca di Mandrogno e dell'agnolotto di Alessandria. Una selezione che sembra voler rappresentare l'anima gastronomica della città nelle sue sfumature più autentiche: il piatto della tradizione contadina, quello della festa, la coccola dolce da forno e il grande classico della cucina piemontese nella sua versione alessandrina.

Naturalmente, come ogni cosa che tocca le corde della memoria (e dello stomaco), anche questa iniziativa ha subito acceso qualche discussione. Ed è proprio qui che entra in scena il sobborgo di Litta Parodi che rivendica la paternità dei rabaton, il cui nome deriva dal verbo dialettale rabaté, che significa rotolare: una chiara allusione al gesto con cui si formano, a mano, questi piccoli cilindri di impasto preparati con ricotta ed erbe di campo. A Litta i rabaton non sono uno dei tanti piatti tradizionali, ma sono il piatto. E proprio per questo che qualcuno ha sollevato delle obiezioni all'idea che i rabaton possano essere genericamente etichettati come «della Fraschetta».

A calmare gli animi è lo stesso Barosini. «Sappiamo bene quanto ogni piatto sia radicato nella storia locale. Per questo abbiamo avviato un percorso di confronto con esperti, storici, associazioni, produttori. Nessuno verrà

escluso – rimarca –: vogliamo arrivare a una denominazione condivisa e documentata, che riconosca l'origine autentica dei piatti senza togliere a nessuno la propria storia». Già da questa mattina partiranno i primi incontri ai quali sarà presente lo stesso Barosini con una delegazione del sobborgo. «Non sarà un lavoro breve, ma sarà fatto bene – continua –. L'importante è essere rigorosi nella ricerca delle fonti e chiari nella comunicazione».

Oltre alla fase di catalogazione, il progetto guarda già alla promozione. In programma eventi, ma anche convegni e degustazioni con l'obiettivo di portare ad Alessandria giornalisti, esperti e operatori del settore. Il tutto con la collaborazione della Camera di commercio e di Alexala, per dare risalto non solo al livello locale ma nazionale. «Vogliamo che i nostri piatti diventino strumenti di promozione turistica, culturale ed economica – sottolinea Barosini –. Sono parte del nostro patrimonio e possono rappresentarci ben oltre i confini provinciali».

Intanto Barosini guarda già al futuro e inserire in una prossima fase anche il marocchino, il caffè al cacao nato (secondo la tradizione) ad Alessandria in omaggio al cappello Borsalino. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GIOVANNI BAROSINI
VICE SINDACO
ALESSANDRIA



Abbiamo deciso di riprendere in mano un progetto rimasto fermo da troppo tempo e di farlo con rigore, metodo e grande apertura al confronto. L'obiettivo è promuovere le eccellenze e la nostra storia

GIOVANNI BAROSINI
VICE SINDACO
ALESSANDRIA



Vogliamo che i nostri piatti diventino strumenti di promozione turistica, culturale ed economica. Sono parte del nostro patrimonio e possono rappresentarci ben oltre i confini provinciali



Valquiria e Paolo, panetteria di via San Lorenzo, con la focaccia dolce



Gianluca della Gastronomia Lelli con i rabaton "della Fraschetta"



Giuseppe della macelleria Da Beppe di corso Acqui con i salamini



Mersi e Toni con gli agnolotti del pastificio La Moderna FOTOSERVIZIO ALBINO NERI

IL TURISMO

La cooperativa di comunità che fa rinascere la Val Lemme



Si chiama Aimerò, dal nome dell'antico borgo che un tempo esisteva vicino a Carrosio, la prima cooperativa di comunità costituita in provincia. È stata fondata nel paese della Val Lemme, uno dei tre centri alessandrini ad aver ottenuto i fondi del Bando Borghi del Pnrr. - PAGINA 43

Aimerò, a Carrosio, ha ottenuto i fondi del Bando Borghi: 1,6 milioni che verranno utilizzati per l'accoglienza in Val Lemme

La prima cooperativa di comunità apre un ristorante e pensa ai turisti

LA STORIA

GIAMPIERO CARBONE
CARROSIO

Si chiama Aimerò, dal nome dell'antico borgo che un tempo esisteva vicino a Carrosio, la prima cooperativa di comunità costituita in provincia di Alessandria che farà conoscere il territorio.

È stata fondata nel paese della Val Lemme, uno dei tre centri alessandrini ad aver ottenuto i fondi del Bando Borghi del Pnrr, pari a 1,6 milioni. Uno degli obiettivi del bando era proprio la creazione di una cooperativa alla quale affidare la gestione di una serie di servizi sociali previsti dal bando, come l'albergo diffuso, l'asilo nido, l'info point e i servizi di telemedicina e per le persone fragili. Interventi in corso di allestimento grazie ai fondi europei ma la coop ha guardato non solo al paese di Carrosio.

«La scelta vincente – dice Dino Angelini, presidente della coop – è stata promuovere una serie di servizi da estendere al territorio dei Comuni dell'Oltregiogo, come lo sviluppo del turismo, la ristorazione, la gestione dei social e dei siti, fino ai servizi di assistenza ai Comuni, all'agricoltura e ai servizi di pulizia». Il 12 aprile partiranno le prime attività. A Molini, nel territorio di Fraconalto, verrà riaperta la Trattoria Vallemme, «grazie alla disponibilità dei vecchi proprietari che mettono a disposizione della Cooperativa sia i locali sia le attrezzature – aggiunge Angelini –. Questa attività avrà un duplice fine: il primo è il mantenimento della struttura precedente, con lo stesso cuoco, lo stesso menù e gli stessi prodotti tipici della vicina Liguria; il secondo è indirizzare i turisti verso una cucina tipica e di nicchia che valorizzi i prodotti locali e abbia come prospettiva una cucina a chilometri zero». Il ristorante sarà inaugurato

venerdì, alle 18 e aprirà i battenti da sabato. Poi c'è l'organizzazione di visite guidate nei Comuni dell'Oltregiogo. «Abbiamo soci – dice ancora – in possesso della qualifica di guida turistica, guida ambientale e di accompagnatori ambientali, turistici e ciclo-turistici. Grazie all'Associazione Oltregiogo, la Cooperativa sarà in possesso di tutte le dispense relative ai siti culturali, storici e paesaggistici del territorio». Un ruolo, quello turistico pensato per la coop Aimerò, finora assente sul territorio, richiesto dai tanti turisti stranieri. La coop ha contattato tutte le strutture ricettive dell'Oltre-



giogo piemontese e i Comuni e ha incontrato proprietari e gestori di castelli, oratori e musei. «Hanno manifestato – conclude Angelini – la volontà di aderire alla coop. Con il supporto di Alexala stiamo predisponendo un calendario mensile di visite che trasmetteremo a tutte le strutture ricettive e ai Comuni». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il paese di Carrosio, in Val Lemme: la coop Aimero si occuperà di turismo

Giornale 7 – A Carrosio nasce la cooperativa di comunità per il turismo e la ristorazione in Val Lemme

<https://www.giornale7.it/a-carrosio-nasce-la-cooperativa-di-comunita-per-il-turismo-e-la-ristorazione-in-val-lemme/>

L'idea Cantine e siti storici: una provincia in vetrina

Presentati ufficialmente
gli eventi primaverili:
degustazioni e feste
per raccontare
un territorio unico

■ Un tour per la provincia di Alessandria, sette tappe per mettere in vetrina l'eno-gastronomia d'eccellenza che in questi anni ha raccolto un consenso crescente tra i visitatori.

Il progetto "Grandi vini, grandi eventi in provincia di Alessandria" è stato presentato nel pomeriggio di ieri nel contesto di Vinitaly 2025 all'interno dello stand della Regione Piemonte. Testimonial d'eccezione Paolo Mas-sobrio. «Il nostro territorio si connota con i grandi vini che ci permettono di essere conosciuti e riconoscibili a livello internazionale - ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala - La Regione punta sulle sue eccellenze, anche la nostra provincia vuole fare la sua parte». L'obiettivo è quello di presentare un'area unica, il filo conduttore della bellezza e dell'ospitalità è il denominatore comune, per sfruttare al meglio il fenomeno crescente legato al turismo che le esperienze legate al vino generano.

Senza confini

Il tour partirà a Novi Ligure: dal 16 al 18 maggio è in programma "Dolci terre di Primavera", manifestazione che porta nelle vie e nelle piazze del centro cittadino il meglio dell'eno-gastronomia territoriale. Negli stessi giorni Ovada ospiterà "Paesi&sapori", rassegna che nel 2025 proporrà (oltre ai piatti preparati da associazioni e Pro loco che l'hanno resa famosa= anche i prodotti inseriti in "Ori", il racconto dell'eccellenza di tutto il territorio. Ad accompagnare tutto, ovviamente, l'Ovada docg. Nello stesso weekend (17 e 18 maggio), poi, asale sarà tappa di "Golosaria tra i castelli del Monferrato", che nella capitale di un'area di grande prestigio storico metterà in vetrina proprio il castello, palcoscenico privilegiato degli artigiani del gusto.

Dal 23 al 25 maggio è invece in calendario "Assaggia Tortona", evento giunto alla sua 26ª edizione con oltre 50 stand di cantine e produttori locali: protagonista, il Der-

thona Timorasso.

Dal 6 all'8 giugno si terrà al contrario ad Alessandria "Aperto per Cultura", format di valorizzazione del centro storico cittadino che coniuga valorizzazione dell'eno-gastronomia, spettacolo e

Sette centri protagonisti in un racconto unico.

L'arte e il paesaggio accompagnano i gusti intrattenimento sulla strada. Prevista l'apertura di rinomati siti artistici. In estate, infine, tornerà "Di Gavi in Gavi Festival", l'evento diffuso che celebra il grande bianco del Piemonte e anima le colline del Gavi Docg: appuntamento da sabato 28 giugno fino al 27 luglio con le cantine protagoniste tra attività diversificate ed esperienze. Il programma si chiuderà ad agosto con gli "Acqui Wine Days", che metteranno in primo piano il Brachetto per celebrare il vino e la cultura del centro termale.

EDOARDO SCHETTINO





PROTAGONISTI ISTITUZIONALI Gli assessori regionali Riboldi e Bussalino ieri a Verona

08/04/2025 – Cuneodice - Focus sul Roero: al Vinitaly presentata la proposta di ampliamento della Buffer Zone Unesco

Focus sul Roero: al Vinitaly presentata la proposta di ampliamento della Buffer Zone Unesco

Questa modifica, che coinvolge diciotto Comuni, porterà la "zona cuscinetto" a quasi 94 mila ettari



Ieri, lunedì 7 aprile, il Roero è stato al centro di un focus durante Vinitaly 2025, in occasione della candidatura a Buffer Zone Unesco. Al Vinitaly di Verona nello spazio Regione Piemonte, Paesaggi Vitivinicoli UNESCO ha presentato al fianco di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e Alexala, la proposta di ampliamento della buffer zone Unesco del sito Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte.

Il Paesaggio Vitivinicolo di Langhe-Roero e Monferrato si prepara infatti un importante passo avanti nella sua protezione e valorizzazione. Il dossier di Minor Boundary Modification, appena inviato a Parigi con l'approvazione del Ministero della Cultura, propone l'ampliamento della zona tampone del sito Unesco, estendendola al Roero sulla sponda sinistra del fiume Tanaro. Questa modifica, che coinvolge diciotto Comuni, porterà la "zona cuscinetto" a quasi 94 mila ettari, tutelando ancora di più le iconiche colline del Barbaresco e altri territori di straordinaria bellezza. Con il pieno supporto della Regione Piemonte, la proposta mira a rafforzare la protezione paesaggistica e visiva, risolvendo criticità esistenti e creando sinergie con altri siti Unesco, come il castello di Govone. Un passo fondamentale per celebrare e preservare un patrimonio che, a dieci anni dal riconoscimento assegnato a Doha, in Qatar, il 22 giugno 2014, merita di essere custodito per le generazioni future.

Il momento di presentazione e racconto del dossier è stato introdotto dal presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, dall'assessore alla Cultura e al Turismo regionale Marina Chiarelli e dal presidente di Piemonte Terra del Vino Francesco Monchiero. La presidente dell'Associazione Giovanna Quaglia ha sottolineato come il territorio abbia maturato consapevolezza del valore del riconoscimento, mentre il direttore Bruno Bertero ha evidenziato l'importanza di creare spazi di ascolto e vita comunitaria non solo per il turista, ma anche per il residente.

ATnews – La candidatura del Roero a Buffer Zone Unesco al centro di un focus a Vinitaly

<https://www.atnews.it/2025/04/la-candidatura-del-roero-a-buffer-zone-unesco-al-centro-di-un-focus-a-vinitaly-257383/>

A VERONA LA FIERA PIÙ IMPORTANTE DEL SETTORE

L'enogastronomia dell'Alessandrino in vetrina a Vinitaly «Più forti dei dazi»

I vini del territorio protagonisti nei fine settimana della stagione
Concorrenza tra Ovada e Novi con "Dolci terre" e "Paesi e sapori"

Alessio di Vittorio
ALESSANDRIA

Una stagione ricca di eventi che celebrano i grandi prodotti del territorio, e in particolare i suoi vini: per questo l'agenzia provinciale Alexala ha scelto il Vinitaly di Verona, la più importante fiera di settore, per presentare il calendario dei principali appuntamenti enogastronomici nel Basso Piemonte.

E con i dazi americani che minacciano di calare come una scure su quei 16,4 milioni di euro di vino alessandrino esportato negli Usa, tornare a guardare con attenzione al mercato interno è sostanzialmente d'obbligo.

Novi Ligure e Ovada si faranno concorrenza in un primo weekend alla scoperta dei produttori vinicoli e del loro lavoro. Dal 16 al 18 maggio a Novi arriva infatti "Dolci terre di primavera", manifestazione che porta nelle vie e nelle piazze del centro cittadino il meglio dell'enogastronomia territoriale, regionale e internazionale, oltre ai vini Docg e Doc.

Negli stessi giorni Ovada presenta "Paesi e sapori", tradizionale kermesse che proporrà una delle edizioni più ricche degli ultimi anni. Si potranno degustare tutti i prodotti protagonisti del progetto "Ori", grazie alle sempre più numerose

Proloco che proporranno piatti della tradizione. Il 17 e 18 maggio si aggiunge al ricco weekend anche Casale con "Golosaria tra i castelli del Monferrato" mentre dal 23 al 25 maggio sarà la volta di "Assaggia Tortona" (protagonista il Derthona Timorasso). Nel primo weekend di giugno dal 6 all'8 maggio sarà il capoluogo, Alessandria, a ospitare "Aperto per Cultura", format di valorizzazione del centro storico cittadino che verrà per l'occasione popolato di eventi che spazieranno dalla magia, all'arte circense, al teatro e alla musica con un ricco cartellone di spettacoli. Il tutto accompagnato da specialità enogastronomiche per vivere la città come un grande palcoscenico di sapori, cultura e bellezza, grazie anche all'apertura dei musei e dei siti artistici del capoluogo.

In estate tornerà "Di Gavi in Gavi", il festival diffuso che celebra il grande bianco del Piemonte e anima le colline del cortese Docg con un ricco calendario di appuntamenti tra vino, esperienze culturali, musica, arte e natura: dal 28 giugno fino al 27 luglio le cantine del territorio diventano infatti protagoniste di una vera e propria esperienza itinerante, ospitando degustazioni, eventi a tema, concerti, picnic in vigna, yoga tra i filari e tante altre at-

tività pensate per far vivere al pubblico un'estate all'insegna della convivialità. Ad agosto è il momento degli "Acqui Wine Days": la città termale sarà animata da un ricco programma di appuntamenti che celebreranno il vino e la cultura. Tra degustazioni, incontri e tanto divertimento, i protagonisti saranno il Brachetto Docg e altre eccellenze culturali e gastronomiche, con spettacoli e divertimento.

«Abbiamo deciso di lanciare una preview degli eventi enogastronomici dei centri zona della provincia, grazie all'opportunità che la Regione Piemonte ci ha offerto con lo spazio incontri della rassegna Vinitaly – ha commentato il presidente di Alexala, Roberto Cava – Il nostro territorio si connota con i grandi vini che ci permettono di essere conosciuti e riconoscibili a livello internazionale. In questa edizione del Vinitaly il Piemonte punta con convinzione sulle sue eccellenze e anche la nostra provincia vuole recitare la sua parte con prodotti, eventi e proposte turistiche». —





Una degustazione di vini alessandrini

ATnews – Conclusa l'edizione di Vinitaly 2025, Piemonte grande protagonista della quattro giorni internazionale

<https://www.atnews.it/2025/04/conclusa-ledizione-di-vinitaly-2025-piemonte-grande-protagonista-della-quattro-giorni-internazionale-257514/>



Sette gli appuntamenti di Alexala dedicati alle etichette e ai prodotti
Si inizia il 16 maggio a Casale, Novi e Ovada; poi Tortona, Gavi e Acqui

Maggio mese di vini Arrivano gli eventi sulle eccellenze locali

FRANCA NEBBIA
ALESSANDRIA

«Grandi vini, grandi eventi in provincia di Alessandria» è il titolo che Paolo Massobrio ha scelto per i principali avvenimenti enogastronomici della stagione, scegliendo la ribalta più adatta nel primo giorno di Vinitaly 2025 a Verona.

Accantonando per il momento la preoccupazione per i dazi sui vini che danneggeranno le esportazioni in Usa, Alexala ha affidato a Paolo Massobrio l'illustrazione di eventi che valorizzano i vini migliori

del territorio ma anche le eccellenze gastronomiche che hanno fatto grande questo angolo di Piemonte. «Vinitaly, grazie alla disponibilità della Regione nello spazio incontri – commenta Roberto Cava, presidente di Alexala – è persa la cornice migliore per una preview degli eventi. Non solo le nostre eccellenze vinicole, che ci hanno fatto conoscere a livello internazionale, ma anche i prodotti che hanno fatto grande questa parte del Piemonte saranno al centro di un'appetibile stagione enogastronomica».

Saranno sette gli appuntamenti declinati dal 16 maggio al mese d'agosto nel territorio

alessandrino che l'anno scorso è stato premiato come «Città del vino europea» che da Ovada, Acqui Terme e Casale Monferrato ha allargato i confini al Tortonese e al Gaviese. Si inizia a Novi Ligure il weekend dal 16 al 18 maggio con «Dolci Terre di Primavera», rievocan-



do quelle «Dolci Terre di Novi» già sinonimo di eccellenze dolciarie e altre prelibatezze. La manifestazione porterà nelle vie e nelle piazze della città non solo i vini Doc e Docg ma anche il meglio dell'enogastronomia territoriale, regionale e internazionale affiancata da spettacoli e divertimento. Il secondo appuntamento sarà a Ovada, nelle stesse date, con la proposizione della manifestazione «Paesi e Saporì» che con il progetto «Ori» coinvolge ormai un numero sempre maggiore di Pro loco a predisporre piatti della tradizione e vini del rinomato Ovada Docg. Sempre il 17 e 18 maggio sarà la volta di Casale che ospiterà al Castello l'edizione di «Golosaria tra i castelli del Monferrato», anche in questo caso con un trionfo di vini, prodotti tipici e appuntamenti con cantine, artigiani del gusto ed eventi culturali.

Nel weekend successivo, dal 23 al 25 maggio, toccherà a Tortona mettersi in mostra con la 26ª edizione di «Assaggia Tortona»: una cinquantina di stand di produttori e cantine locali animeranno via Emilia Centrale con il Derthona Timorasso, riscoperto e rilanciato dall'enologo Walter Massa. Alessandria occuperà il weekend dal 6 all'8 giugno con la riedizione di una fortunata manifestazione ideata da Confcommercio che valorizzerà il centro storico del capoluogo non solo con eccellenze di sapori, ma anche con una nutrita offerta di eventi culturali, di spettacoli, grazie alla riapertura di rinomati siti artistici. E ancora il «Gavi Festival» dal 28 giugno al 27 luglio. Chiuderà Acqui che ad agosto metterà al centro il Brachetto Docg. —



ROBERTO CAVA
PRESIDENTE
ALEXALA



Il Vinitaly è stata la giusta preview per gli eventi che valorizzeranno il nostro territorio



Gli eventi coinvolgeranno tutte le città elette "europee del vino", Alessandria, Tortona e la zona del Gavi

Radio Gold News Alessandria - Il vino della provincia per tutte le stagioni: svelato il calendario di eventi

<https://radiogold.it/news-alessandria/403009-calendario-eventi-vino-provincia-alessandria-alexala-vinitaly/>

Storie di territori – La bella stagione enogastronomica della provincia di Alessandria

<https://www.storiediterritori.com/2025/04/08/la-bella-stagione-enogastronomica-della-provincia-di-alessandria/>

Alessandria Oggi - Il Monferrato in mostra con sette interessanti appuntamenti nelle
“Terre del Vino”

<https://www.alessandriaoggi.info/sito/2025/04/09/il-monferrato-in-mostra-con-sette-interessanti-appuntamenti-nelle-terre-del-vino/>

ALEXALA La kermesse si terrà dal 16 al 18 del mese prossimo

Presentata la stagione enogastronomica: a maggio c'è 'Dolci Terre di Primavera'

La manifestazione porterà nelle vie e nelle piazze del centro cittadino il meglio delle produzioni territoriali, regionali e internazionali oltre ai vini DOCG e DOC, tanto spettacolo e tanto divertimento

■ Una primavera/estate ricca di eventi che celebrano i grandi prodotti del territorio, e in particolare i suoi vini: per questo Alexala ha scelto il Vinitaly 2025, la più importante fiera di settore, per presentare il calendario dei principali appuntamenti enogastronomici della stagione nei centri zona della provincia.

Il primo appuntamento è con un grande weekend di narrazione delle specialità locali, che coinvolge tre centri zona con un programma di appuntamenti che costruiscono un'ideale percorso turistico alla scoperta dei produttori e del loro lavoro.

Dal 16 al 18 maggio arriva a Novi 'Dolci Terre di Primavera', manifestazione che porta nelle vie e nelle piazze del centro cittadino il meglio del-

l'enogastronomia territoriale, regionale e internazionale oltre ai vini del territorio DOCG e DOC e tanto spettacolo e divertimento.

Negli stessi giorni Ovada presenta 'Paesi e Sapori', tradizionale manifestazione enogastronomica che proporrà una delle edizioni più ricche degli ultimi anni. Si potranno degustare tutti i prodotti protagonisti del progetto 'Ori', grazie alle sempre più numerose Pro Loco che proporranno piatti della tradizione, accompagnati dal rinomato Ovada DOCG.

Il 17 e 18 maggio si aggiunge al ricco weekend anche Casale Monferrato con il suo Castello, che sarà una delle oltre trenta location ad ospitare 'Golosaria tra i castelli del Monferrato', un appuntamento imperdibile con artigiani del gusto, cantine del territorio, esperienze outdoor e culturali nel territorio del Monferrato.

Si prosegue poi, dal 23 al 25 maggio, con 'Assaggia Tortona', fiore all'occhiello degli eventi enogastronomici tortonesi. Giunto alla sua ventesima edizione, rappresenta una vetrina d'eccellenza per il territorio, con oltre cinquanta stand di produttori e cantine locali che animeranno la centralissima via Emilia. Protagonista il Derthona Timorasso, per uno

street food di qualità e a chilometro zero, che si trasforma in un'esperienza unica all'insegna dei sapori autentici.

In estate torna 'Di Gavi in Gavi Festival', l'evento diffuso che celebra il grande bianco del Piemonte e anima le colline del Gavi DOCG con un ricco calendario di appuntamenti tra vino, esperienze culturali, musica, arte e natura: da sabato 28 giugno fino al 27 luglio, le cantine del territorio diventano infatti protagoniste di una vera e propria esperienza itinerante, ospitando degustazioni, eventi a tema, concerti, picnic in vigna, yoga tra i filari e tante altre attività pensate per far vivere al pubblico un'estate all'insegna della convivialità.

«Abbiamo deciso di lanciare una preview degli eventi enogastronomici dei centri zona della provincia, grazie all'opportunità che la Regione Piemonte ci offre con lo spazio incontri della rassegna Vinitaly. Il nostro territorio si connota con i grandi vini che ci permettono di essere conosciuti e riconoscibili a livello internazionale. In questa edizione del Vinitaly il Piemonte punta con convinzione sulle sue eccellenze e anche la nostra provincia vuole recitare la sua parte con prodotti, eventi e proposte turistiche», così il Presidente di Alexala Roberto Cava. (red.)





Grandissimo successo per lo street food in piazza Dellepiane dell'edizione passata, confermato anche quest'anno

11/04/2025 – ATnews – Moncalvo diventa ufficialmente “Città dell’olio”: domani la cerimonia ufficiale

Moncalvo diventa ufficialmente “Città dell’Olio”: domani la cerimonia ufficiale



Domani, sabato 12 aprile Moncalvo riceverà il titolo di "Città dell'Olio" primo comune della provincia di Asti a ottenere questo riconoscimento. La cerimonia si terrà al Teatro Civico di Moncalvo, in Piazza Garibaldi, a partire dalle ore 9:30.

La giornata inizierà con la registrazione dei partecipanti, seguita dal saluto del Sindaco di Moncalvo, Diego Musumeci, e dagli interventi delle istituzioni presenti. Alle 10:20 verrà ufficializzato il titolo di "Città dell'Olio", con l'intervento di Michele Sonnessa, Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, e di Gabriella Stansfield, Presidente dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio.

Il programma proseguirà con la presentazione del primo percorso dell'olio del Monferrato, a cura di Giuseppe Giordano, vicepresidente di Astesana - Strada del Vino e del Cibo.

Alle 10:50 si aprirà la tavola rotonda, moderata dal giornalista Franco Binello, dedicata al tema: "La cultura dell'olio tra tutela del paesaggio, salute, benessere, arte, gastronomia e turismo nel Monferrato". Interverranno esperti del settore tra cui:

- Marco Giachino, Presidente Consorzio Olio Extravergine di Oliva del Piemonte e Valle d'Aosta
- Luigi Caricato, Direttore di Olio Officina
- Leonardo Seghetti, Professore di scienze e tecnologie alimentari

- Sandra Preite di One Health
- Beppe Sardi - Chef, con la presentazione di un piatto dedicato all'olio
- Bruno Bertero, Direttore Ente Turismo Langhe Monferrato e Roero
- Marco Lanza, Direttore Alexala
- Andrea Cerrato, Presidente Sistema Monferrato
- Mario Sacco, Presidente GAL Basso Monferrato

In sala saranno presenti anche i sindaci dei Comuni del Monferrato, Gabriella D'Amico, delegata del Piemonte Associazione Nazionale Donne dell'Olio, i produttori di olio del Monferrato e del Piemonte e le scuole alberghiere del territorio.

Alle 12:30 la giornata si concluderà con la degustazione di oli del Monferrato e di prodotti tipici locali. Non mancheranno esposizioni di ceramiche di Frenz Cutica, prodotti cosmetici a base di olio evo di Eleonora Cutica, e borse realizzate con scarti di noccioli di oliva a cura di Seama.

11/04/2025 – Oggicronaca - Dolci Terre di Primavera, a Novi Ligure torna la festa del gusto

DOLCI TERRE
di primavera
STREET FOOD | MUSICA | EVENTI

16-17-18 MAGGIO 2025
venerdì 18.00 - 00.00 | sabato 10.00 - 01.00 | domenica 10.00 - 23.00

VEDIAMOCI in Novi
Città di Novi Ligure

Novi Ligure in centro

GALLERIA DELLE DE.CO. > VIA GIRARDENGO
CIBI DAL MONDO > PIAZZA DELLEPIANE
ECCELLENZE DEL TERRITORIO | ENOTECA > PIAZZA CARENZI
AREA BIMBI > CORSO MARENCO

eventi

Largo Valentina
venerdì 16 e sabato 17
ore 18 | **TANGO ARGENTINO**
in collaborazione con MUY TANGO

Piazza Carenzi
tutte le sere
dalle 18 | **DJ SET**
Con DISCONNECT

Piazza Dellepiane
venerdì 16
ore 21.30 | **B-SIDE**
Party Band dagli anni '60 fino al 2000

sabato 17
ore 21 | **AUDIO 80**
Un viaggio indietro nel tempo
nei mitici Anni '80 e non solo

domenica 18
ore 21 | **ASILO REPUBLIC**
Vasco Rossi Tribute band

CR/ST/AN MARCHI **DJ SET | sabato 17 - ore 22**
SPECIAL GUEST **Piazza Dellepiane**

Cristian Marchi

Novi Ligure si prepara ad accogliere la **seconda edizione** di “Dolci Terre di Primavera”. **Da venerdì 16 a domenica 18 maggio**, il cuore della città si trasformerà in una grande rassegna enogastronomica all’aperto, pronta a deliziare i visitatori con produttori locali, eccellenze del territorio e un’ampia offerta di cibi nazionali e internazionali.

Per rendere l’esperienza ancora più fruibile e coinvolgente, l’edizione 2025 presenta una **nuova suddivisione degli spazi per aree tematiche**.

- In **via Girardengo** (zona San Nicolò) sarà allestita la **Galleria delle De.Co.**, un percorso dedicato alla scoperta e all'acquisto delle **eccellenze e dei gioielli enogastronomici De.Co.** (Denominazione Comunale) del nostro territorio. Per l'occasione saranno presentate le due nuove De.Co.: i **Grissini Mersoni** di Serravalle Scrivia e il **Salame Greco Dolce** di Borghetto Borbera. Sarà presente anche lo stand informativo **dell'ATL Alexala**, partner nella promozione dell'evento.
- **Piazza Dellepiane** ospiterà i **Sapori dal Mondo**, un vero e proprio viaggio gastronomico con cucine e cibi nazionali e internazionali. Si potranno gustare specialità da Messico, Francia, Argentina, Brasile, Thailandia, Spagna, oltre a eccellenze regionali italiane da Lazio e Sicilia.
- Le **eccellenze del territorio** troveranno spazio in **piazza Carenzi**: qui saranno protagonisti i sapori del **Piemonte e della Liguria** e si potranno degustare prelibatezze come il Montebore da passeggio, la farinata, fritti di pesce fresco e le rinomate acciughe di Monterosso. L'area ospiterà anche l'enoteca curata da [Enogavi](#), con una selezione dei vini dei consorzi locali.
- L'**area bimbi di corso Marengo** si conferma lo spazio dedicato ai più piccoli con un divertente **mini luna park**.

Le novità riguardano anche la parte dell'intrattenimento che si arricchisce di **una giornata in più**. **Piazza Dellepiane** sarà il palco principale con **concerti venerdì sera, sabato** (con ben due esibizioni) e **domenica sera**. Inoltre, **ogni sera piazza Carenzi si animerà con DJ set** per accompagnare le degustazioni e creare un'atmosfera di festa. **Special guest** della rassegna sarà il dj e produttore **Cristian Marchi**, tra i più apprezzati artisti del suo genere a livello internazionale, che **sabato 17 maggio** (ore 22) porterà in piazza Dellepiane il suo dj set, uno spettacolo coinvolgente che unisce alla sua forte personalità una costante interazione con il pubblico. Un'altra novità di quest'anno è l'area culturale in **largo Valentina** dedicata al **tango argentino**. Il programma include presentazioni di libri a tema, lezioni gratuite e serate danzanti per immergersi nelle affascinanti atmosfere argentine.

Passeggiando per le vie del centro, i visitatori incontreranno **pannelli dotati di grandi QR Code**: un modo semplice e interattivo per orientarsi tra le diverse aree, scoprire il programma dettagliato degli eventi e scegliere le proposte gastronomiche più adatte al proprio palato. Il servizio di **accoglienza** sarà arricchito dalla collaborazione con gli studenti dell'**Istituto Ciampini Boccardo, indirizzo turistico**, che metteranno a disposizione le loro competenze per assistere i visitatori.

DOLCI TERRE DI PRIMAVERA SECONDA EDIZIONE

Galleria delle De.Co. (elenco provvisorio, sono attese altre adesioni nelle prossime settimane)

- **SALUMERIA MONTEROTONDO:** Testa in cassetta novese, Salame novese al Gavi D.O.C.G., Salame culare novese al Gavi D.O.C.G.
- **PANIFICIO MERSONI:** Grissini
- **CASA DEL DOLCE:** Canestrello novese al Gavi, Canestrello bollito novese, Bacio di dama novese
- **CIRCOLO MERELLA:** Ceci
- **TRUKTORIA IL GIRASOLE:** Ravioli di Gavi
- **CUORE DI PANE BIO:** Pane antico di Cabella Ligure, Pan ciucco di Cabella Ligure
- **PANIFICIO MAGGIOLO:** Salame greco di Borghetto Borbera

Cibi dal Mondo

- **AWAKTE** la vera essenza della cucina messicana
- **CAVIAR ON THE ROAD** bollicine, caviale e ostriche
- **LA STRACOTTERIA** stracotto abruzzese
- **PICANHAS CUBE** truck food italo-brasiliano
- **STOPOVER** asian fusion streetfood
- **LAS BRAVAS** tapas truck
- **VALCANNOLI** cannoli siciliani
- **TIRAMISUMMA** tiramisù campione del mondo

Eccellenze del Territorio

- **SORSI DI VITA** friggitoria
- **LA TULA** lo street food con il Montebore
- **LA FARINATA DI LUCIO** farinata
- **APICOLTURA VARACCA** birra al miele di castagno
- **ENOGAVI** eccellenze vinicole del territorio

Eventi

- **Largo Valentina:** venerdì 16 e sabato 17 (dalle ore 18) TANGO ARGENTINO in collaborazione con **MUY TANGO**

- **Piazza Carenzi:** tutte le sere (dalle ore 18) Dj set con **DISCONNECT**
- **Piazza Dellepiane:** venerdì 16 (ore 21.30) **B-SIDE** party band dagli anni '60 fino ai 2000; sabato 17 (ore 21) **AUDIO 80** un viaggio indietro nel tempo nei mitici anni '80 e non solo **SPECIAL GUEST Cristian Marchi Dj set** dalle ore 22; domenica 18 (ore 21) **ASILO REPUBLIC** Vasco Rossi Tribute band

DOLCI TERRE DI PRIMAVERA – STREET FOOD | MUSICA | EVENTI

Periodo: dal 16 al 18 maggio 2025

Dove: Novi Ligure, centro storico

Orari: venerdì 18-24; sabato 10-01; domenica 10-23

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

Radio Gold News Alessandria - Dal 16 al 18 maggio a Novi Ligure torna “Dolci Terre di Primavera”

<https://radiogold.it/news-alessandria/403611-dolci-terre-primavera-novi-ligure-2025-programma/>

DAL 16 AL 18 MAGGIO LA KERMESSE ENOGASTRONOMICA

Novi, torna Dolci Terre «È la festa dei sapori»

NOVILIGURE

Tre giorni dedicati alla cucina internazionale, ai prodotti del territorio e alla musica: è **Dolci Terre di Primavera**, la manifestazione che dal 16 al 18 maggio animerà **Novi Ligure**. Il cuore della città si trasformerà in una grande **rassegna enogastronomica all'aperto**, pronta a deliziare i visitatori con un'ampia offerta di piatti di tutti i tipi: da quelli della tradizione novese (come ceci, ravioli e testa in cassetta) a quelli più esotici in arrivo da **Sud America ed Estremo Oriente**. Quella del 2025 è la seconda edizione della kermesse, voluta – ha spiegato il vicesindaco **Simone Tedeschi** – «per rivitalizzare il centro cittadino e il commercio locale». «I negozianti sono i primi ambasciatori del territorio», sottolinea **Roberto Cava**, presidente dell'agenzia turistica provinciale **Alexala**, partner dell'evento. Gli stand saranno suddivisi secondo un ordine preciso: in **via Girardengo** sarà allestita la Galleria delle De.co, un percorso dedicato alla scoperta delle eccellenze a Denominazione comunale. Due i nuovi prodotti che si possono fregiare di questa etichetta: i **grissini Mersoni di Serravalle** e il **salame greco dolce di Borghetto**. Piazza Dellepiane ospiterà invece i «Sapori dal Mondo», un viaggio gastronomico con cucine e cibi nazionali e internazionali (specialità da Messico, Francia, Argentina, Brasile, Thailandia, Spagna, oltre a tipicità regionali italiane da Lazio e Sicilia). I prodotti del territorio troveranno spazio in piazza Carenzi: qui saranno protagonisti i sapori del Piemonte e della Liguria. E poi concerti e djset. —

A. D. V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tre giorni di grande festa dal 16 maggio
tra street food di qualità e musica dal vivo

Il dj Marchi a Dolci Terre farà ballare Novi Ligure

**Un weekend lungo
fra enogastronomia
dj-set e concerti
in pieno centro**

L'EVENTO

LUCA LOVELLI
NOVILIGURE

Sarà Cristian Marchi l'ospite di punta della seconda edizione di «Dolci Terre di Primavera», rassegna enogastronomica all'aperto in programma da venerdì 16 a domenica 18 maggio tra le vie e le piazze del centro storico novese. Il popolare dj mantovano è tra i nomi più apprezzati da chi frequenta le discoteche di tutta Italia e non solo.

Si esibisce infatti anche all'estero, in noti locali in Spagna, Francia, Australia e a Mykonos, isola greca e luogo simbolo per chi ama il divertimento notturno. Sabato 17 maggio, a partire dalle 22, sarà sul palco di piazza Dellepiane. Il suo spettacolo sarà anticipato, alle 21, dagli «Audio 80», per un viaggio musicale nei mitici anni '80 che di fatto aprirà il successivo dj set di Marchi. La centralissima piazza cittadina sarà il fulcro delle principali attività musicali della manifestazione. Venerdì 16, alle 21,30, toccherà ai «B-Side», party band che proporrà al pubblico musica dagli anni '60 fino al 2000. Domenica 18 alle 21, spazio agli «Asilo Republic», tributo ufficiale a Vasco Rossi

presente sulla scena ormai da lungo tempo. Per restare in clima dj set, i Disconnect proporranno tutte e tre le sere, dalle 18 in avanti, la loro musica nella vicina piazza Carenzi. Il venerdì e il sabato, sarà poi Largo Valentina a fare da cornice a performance di tango argentino, in collaborazione con la scuola locale «Muy Tango».

«Gli obiettivi sono principalmente due. Uno è quello di sostenere e rivitalizzare il più possibile il centro, per renderlo vivo e vissuto in quanto cuore della città. Queste iniziative vanno a favore del commercio, che è un bene prezioso della nostra comunità – commenta il vice sindaco Simone Tedeschi –. Il secondo, è legato alla volontà di far diventare il turismo un asset sempre più importante. Dobbiamo impegnarci per intercettare un turismo lento e di qualità, fortemente legato a cibo e bicicletta. A Novi abbiamo tutte le carte in regola per riuscirci». Va in questa direzione anche la riapertura del punto informativo Iat, prevista a giugno, in sinergia con Alexala. L'offerta musicale, completamente gratuita e di alto livello, affiancherà una parte enogastronomica altrettanto ricca. L'area dedicata alla manifestazione sarà suddivisa in quattro spazi tematici. In via Girardengo, nei pressi della chiesa di San Nicolò, sarà allestita la galleria delle De.Co., un percorso dedicato all'acquisto delle eccellenze del territorio affiancato da uno stand informativo di Alexala.

Sarà l'occasione per assistere alla presentazione di due

nuove De.Co.: i grissini di Mersoni di Serravalle Scrivia e il salame Greco dolce di Borghetto Borbera. Piazza Dellepiane ospiterà invece «I Sapori dal mondo», un viaggio gastronomico tra le cucine nazionali e internazionali, con specialità provenienti da Francia, Spagna, Messico, Argentina, Brasile e Thailandia, oltre a prodotti tipici regionali di Lazio e Sicilia.

In piazza Carenzi troveranno spazio le eccellenze di Piemonte e Liguria, con possibilità di degustare il formaggio Montebore, la farinata, i fritti di pesce fresco e le famose acciughe di Monterosso. L'area ospiterà anche l'enoteca a cura di Enogavi. In corso Marengo, non mancherà l'area bimbi con un mini luna park. Passeggiando per il centro, i visitatori incontreranno pannelli dotati di Qr code. Un modo semplice e interattivo per orientarsi tra le diverse zone, scoprire il programma dettagliato degli eventi e scegliere proposte culinarie. Il servizio di accoglienza sarà arricchito dalla collaborazione con gli studenti dell'istituto Ciampini-Boccardo a indirizzo turistico. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Il noto dj Cristian Marchi farà ballare il pubblico novese nella serata di sabato 17 maggio, nella centralissima piazza Dellepiane



Un momento di festa durante "Dolci Terre di Primavera" 2024



Lo street food di qualità sarà parte integrante della rassegna

Le bellezze artistiche raccontate ai turisti dai commercianti «Ambasciatori di città»

Via alla formazione per i titolari di negozi e pubblici esercizi
Coinvolte Alessandria, Acqui, Novi, Ovada, Tortona e Casale

«Vogliamo creare una rete di professionisti capaci di promuovere il nostro territorio»

Alessio Di Vittorio
ALESSANDRIA

I negozi di vicinato, i bar, i ristoranti e gli alberghi sono i luoghi dove avvengono le prime interazioni dei turisti quando arrivano in una nuova città. Allora perché non trasformare esercenti e commessi in «ambasciatori» per la promozione del territorio? È l'idea di Confcommercio e Alexala, l'Agenzia turistica provinciale. I primi corsi di formazione di carattere generale sono già partiti; poi ne seguiranno altri, focalizzati sui singoli territori. Dice il presidente provinciale di Confcommercio, Vittorio Ferrari: «La formazione degli imprenditori e dei collaboratori è essenziale per garantire un'accoglienza di qualità e promuovere il nostro patrimonio. Il nostro intento è che diventino punti di riferimento per chi visita le nostre città, offrendo informazioni sulle bellezze artistiche e sugli eventi, contribuendo a un'immagine positiva del territo-

rio».

Il progetto «Ambasciatori di città» coinvolge tutti i Comuni centri zona – Alessandria, Acqui Terme, Novi Ligure, Ovada, Tortona, Casale Monferrato e Valenza – e ha ricevuto anche il sostegno della Camera di commercio. Su base volontaria, gli addetti del comparto retail parteciperanno a un corso gratuito per acquisire competenze pratiche in accoglienza e promozione turistica, migliorando la qualità del servizio offerto ai visitatori.

«Questa iniziativa rappresenta l'occasione per costruire insieme agli operatori del commercio e dei pubblici esercizi una proposta sempre più all'altezza delle aspettative dei tanti turisti che arrivano a visitare il nostro territorio», spiega il direttore di Alexala Marco Lanza.

Secondo i dati dell'Osservatorio regionale di monitoraggio, nel 2024 i pernottamenti nelle strutture turistiche della provincia di Alessandria sono stati 813 mila, con una crescita del 7,2 per cento rispetto all'anno precedente. I visitatori sono stati quasi 371 mila (+1,9 per cento su base annua): 204 mila italiani e 167 mila stranieri.

Alle sessioni di formazione generale, seguiranno incon-

tri territoriali dedicati, che permetteranno ai partecipanti di visitare i siti iconici delle rispettive città, in modo da testare direttamente il patrimonio storico e artistico locale per poterlo poi raccontare ai clienti in maniera sentita e coinvolgente.

Il percorso sarà curato da Elena Sisti: laureata a Milano, ha studiato alla London School of Economics e dal 2014 si occupa di turismo e marketing territoriale con Elesta Consulting in progetti per rafforzare il legame tra la cultura, la creatività e il turismo in Italia. La direttrice di Confcommercio provinciale Alice Pedrazzi aggiunge: «Il progetto «Ambasciatori di città» può contribuire non solo a migliorare la qualità del servizio nelle attività commerciali, ma anche alla creazione di una rete di professionisti formati, capaci di offrire un racconto dei nostri territori ai turisti, che può essere tanto più coinvolgente ed efficace quanto più è condiviso e sentito dalle persone che quotidianamente interagiscono con i clienti nei negozi e nei pubblici esercizi. Questo aiuta i visitatori a esplorare meglio la città e a scoprire tesori nascosti, aumentando il loro coinvolgimento con il territorio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'INIZIATIVA DI CONFCOMMERCIO E AGENZIA ALEXALA



A sinistra: gli Archi romani, uno dei monumenti simbolo di Acqui Terme; sopra: la presentazione del progetto "Ambasciatori di città"

DiAlessandria.it - Gli 'ambasciatori di città', una rete di commercianti per raccontare il territorio

<https://www.dialessandria.it/attualita/economia/gli-ambasciatori-di-citta-una-rete-di-commercianti-per-raccontare-il-territorio/206893.html>

“Ti racconto Acqui”

Visite guidate al centro storico di Acqui Terme

Acqui Terme. Partirà il 19 aprile l'iniziativa "Ti racconto Acqui - Visite guidate al centro storico di Acqui Terme". Sarà una sorta di Storytelling Tours, promosso da Palazzo Levi e messa in atto in collaborazione con il consorzio Gran Monteferrato, l'Agenzia Turistica Locale (ATL) della provincia di Alessandria Alexala e l'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino". L'iniziativa ha come obiettivo quello di offrire a cittadini e turisti la possibilità di ammirare le architetture presenti in città.

In particolare, si andranno a scoprire e riscoprire, tesori nascosti di Acqui Terme, chiostri e cortili: sarà un tuffo nella storia per riscoprire anche l'Acqui Ebraica insieme ad una guida professionista. *"Il centro storico di Acqui Terme - spiega l'assessore al Marketing Territoriale Rossana Benazzo - è un gioiello che rappresenta un viaggio nel tempo dall'epoca romana al Medioevo, al Barocco al 900. Per questo abbiamo creduto fortemente nel proget-*

to delle visite guidate, sapendo di poter soddisfare al massimo la curiosità di cittadini e turisti". Le visite guidate saranno suddivise per tematiche.

Sabato 19 aprile saranno protagonisti chiostri e cortili: sono previste guide nel cortile interno di Palazzo Levi già Palazzo Lupi di Moirano, la Pisteria, centro storico della città, il Seminario Vescovile Maggiore e il cortile interno della Jona Ottolenghi, dove è custodito il gruppo bronzeo del Figliol Prodigo. Si andranno anche a riscoprire il Seminario Vescovile Minore, già monastero benedettino, Casa Siccò, antico palazzo edificato ai primi del '500, piazza Duomo, la scalinata della Schiavia sovrastata da un arco che apparteneva ad una delle porte della cinta medievale.

Sabato 26 aprile, invece, ci si concentrerà su di un percorso alla riscoperta degli edifici religiosi. In particolar modo, la chiesa di San Francesco che custodisce un capolavoro del pittore Moncalvo la "Immacola-

ta Concezione" e altre pregevoli opere. Il palazzo Vescovile che custodisce le effigi con i ritratti dei vescovi di Acqui, la Cattedrale e la basilica dell'Addolorata. *"Questa iniziativa ha avuto origine in un giorno di primavera, mentre passeggiavo per le vie del centro storico con alcuni collaboratori. - aggiunge il sindaco Danilo Rappetti - commentavamo la bellezza di un cortile privato che ci aveva affascinato come una sorta di tesoro segreto e successivamente siamo stati rapiti dai particolari di una facciata di un palazzo antico: da lì è nata l'idea di provare a creare percorsi che mostrassero a tutti queste magnificenze".*

Le visite, che proseguiranno nei mesi successivi, fino a settembre, interesseranno anche l'enoteca, soprattutto in estate e in orari serali. Non mancheranno poi visite guidate al museo civico. Per informazioni e prenotazioni: iat@comune.acquiterme.al.it - tel. 0144 322142 o whatsapp 334 1028294.

Gi. Gal.





▲ Francesco Tobia

Presentato in Enoteca "La persistenza del filare"

Un libro scritto ad otto mani che racconta l'Alto Monferrato ovadese

Ovada. E stato presentato, nel tardo pomeriggio del 2 aprile, presso l'affollata Enoteca Regionale di via Torino, "La persistenza del filare" (ediz. Epoké, 2025, Novi Ligure), il libro sull'Alto Monferrato ovadese scritto ad otto mani da Franco Faggiani, Alessandro Barbaglia, Piera Ventre e Marco Griffi.

I quattro scrittori, presentati ed accompagnati dalla scrittrice Raffaella Romagnolo direttrice artistica della rassegna culturale-letteraria "Sconfinamenti" nel cui ambito si è svolta l'iniziativa autunnale, hanno soggiornato per tre giorni ai primi di ottobre scorso ad Ovada e nei paesi della zona (tra cui Rocca Grimalda), in una full immersion del territorio altomonterrino.

Da quell'esperienza è scaturito "La persistenza del filare", un libro appunto ad otto mani ricco di emozioni e di suggestioni provate personalmente, di racconti del territorio visitato e desunti dalle esperienze vis-

sute, di contatti e legami con la gente del posto e con l'ambiente naturale, di buon apprezzamento dell'enogastronomia locale.

Barbaglia: "I luoghi visitati hanno una voce"; Ventre: "È stato un viaggio emotivo e di esperienze"; Griffi: "Davvero notevole l'intreccio tra figura umana e territorio"; Faggiani: "Il territorio altomonterrino ovadese come un quadro bellissimo", questi tra i commenti più significativi emersi durante la presentazione del libro.

La copertina del libro, di 138 pagine e del costo di 16 euro, è stata desunta da una bella fotografia di Anna Lardieri, scattata lo scorso anno a Ferragosto alla Tenuta Cannona in occasione di "Buongiorno Dolcetto". Editing e progetto grafico di Lara Giorcelli ed Edoardo Traverso.

I quattro racconti che costituiscono il libro rivelano tutti la forte identità territoriale e l'interazione uomo-ambiente nella lavorazione della vigna e

nella produzione del vino, l'elemento davvero identitario della zona di Ovada. E non a caso in Enoteca erano presenti numerosi produttori vitivinicoli, tra gli altri.

Quattro racconti per quattro scrittori: Faggiani (di Milano) è l'autore di "La stagione delle nuvole"; Ventre (di Napoli) è l'autrice di "Carne di terra"; Barbaglia (di Novara) di "Storia di una sedia" e Griffi (di Montemagno) di "Mi scusi brav'uomo, sa se ad Ovada ci sono delle mucche?"

I quattro scrittori e la Romagnolo sono stati preceduti dagli interventi di Mario Arosio, Sabrina Caneva, Daniele Oddone presidente del Consorzio dell'Ovada docg, Roberto Cava presidente di Atl-Alexala, Andrea Guerrera presidente del Consorzio Gran Monferrato ed Enzo Cacciola sindaco di Rocca Grimalda, che sono stati intervistati da Paolo Alpa.

Ha sottolineato Arosio, presidente dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato:

"La persistenza del filare" è un progetto capace di intrecciare parole, territorio e tradizioni locali.

Con questo libro abbiamo voluto lasciare un segno concreto e tangibile del percorso avviato con "Sconfinamenti": non solo un evento effimero ma un'opera che resti nel tempo, capace di raccontare il Monferrato ovadese anche negli anni a venire.

Tutta la manifestazione è stata preceduta dall'esecuzione alla pianola di alcuni brani di musica classica da parte di Francesco Tobia, introdotto da Carlo Campostrini, presidente dell'associazione musicale "Antonio Rebora".

Ed al termine della manifestazione, aperitivo per festeggiare i quindici anni dell'associazione Enoteca Regionale, divenuta nel tempo buona location della promozione del territorio ovadese e dei suoi prodotti d'eccellenza, a cominciare proprio dal vino.

E. S.



16/04/2025 – Prima Alessandria - Alexala a lavoro per centrare gli obiettivi della stagione turistica estiva

Alexala a lavoro per centrare gli obiettivi della stagione turistica estiva

I dati hanno confermato che gli arrivi di turisti in provincia nel 2024 sono cresciuti dell'1,8% rispetto all'anno precedente

 **Alessandria** Pubblicato: 16 Aprile 2025 14:55

Alexala al lavoro per confermare, e se possibile migliorare, i risultati positivi del 2024.

Gli obiettivi di Alexala

Dopo Vinitaly, dove Alexala ha svelato il calendario dei principali appuntamenti enogastronomici della stagione nei centri zona della provincia di Alessandria, l'Agenzia turistica locale della Provincia di Alessandria è al lavoro con i comuni soci per preparare al meglio la prossima stagione estiva. Ne abbiamo parlato con il direttore di Alexala, Marco Lanza.

Servizio di Andrea Boccaccioli

<https://www.youtube.com/watch?v=takLGk2573Q&t=109s>

Novi ripropone dal 16 maggio la tre giorni dedicata a cibo e accoglienza

Tipicità del territorio e sapori dal mondo il mix di Dolci Terre

Manca ancora un mese ma è già scattato il conto alla rovescia per la seconda edizione di «Dolci Terre di Primavera», che torna a Novi dopo il successo dell'anno passato con una formula rinnovata per rimanere al passo con le esigenze della città e di un centro storico valorizzato per calamitare nelle vie dello shopping il maggior numero di visitatori.

Uno dei momenti clou è proprio «Dolci Terre di Primavera» che dal 16 maggio prevede per una tre giorni in cui cibo, musica e voglia di aggregazione faranno da collante all'evento che vuole anche promuovere i prodotti del territorio. È il caso della «Galleria delle De.Co»: in via Girardengo, all'altezza della chiesa di San Nicolò, sarà allestita una lunga serie di stand che valorizzeranno i tanti prodotti enogastronomici non solo di Novi ma del territorio circostante che hanno ottenuto riconoscimenti da parte del registro che ogni comune ha. Le ultime De.co in ordine di tempo i Grissi-

ni Mersoni di Serravalle e il Salame greco di Borghetto che rappresentano solo gli ultimi due prodotti arrivati e che saranno affiancati da altre eccellenze certificate, come la Testa in cassetta, i canestrelli al Gavi, i ceci della Merella, il pane antico di Cabella e altri prodotti del territorio che in un mese potranno aggiungersi e rendere più ricco il bouquet.

Piazza Dellepiane, il cuore pulsante della città, ospiterà «Sapori dal mondo», la rassegna gastronomica di street food mondiale con delizie che spaziano dalle regioni italiane al mondo intero mentre altre eccellenze del territorio troveranno spazio in piazza Carenzi. Dal Montebore alla farina-ta, dalle acciughe fritte ai vini di Enogavi non mancherà nulla per soddisfare i palati.

Nelle serate, piazza Carenzi sarà un dj set per tutte e tre le sere mentre in piazza Dellepiane sabato alle 22 il dj Cristian Marchi offrirà il suo spettacolo alle nuove generazioni. In largo Valentina, sempre in centro, serate di tango argentino con Muy Tango il venerdì e sa-

bato dalle 18. Per una manifestazione che intende promuovere la vitalità del centro di Novi non possono mancare gli appuntamenti per conoscere il cuore della città. Le vie del centro avranno dei pannelli con Qr-code per orientarsi tra le diverse aree dell'iniziativa ma il servizio di accoglienza della kermesse sarà arricchito dalla collaborazione con il Ciampini Boccardo di Novi dove gli studenti del corso turistico metteranno a disposizione le loro esperienze per accogliere le persone e gli avventori. Previsto anche un mini luna park in corso Marengo.

Simone Tedeschi, assessore al Commercio, guarda alla duplice funzione della manifestazione: «Da un lato valorizziamo anche i prodotti del territorio, facendoli conoscere, dall'altro vogliamo riportare il centro storico al suo ruolo naturale di salotto della città. L'esperienza del 2024 con Dolci Terre di Primavera ci ha raccontato di un pubblico interessato e stimolato a questa iniziativa che dovrà diventare riferimento primaverile». —

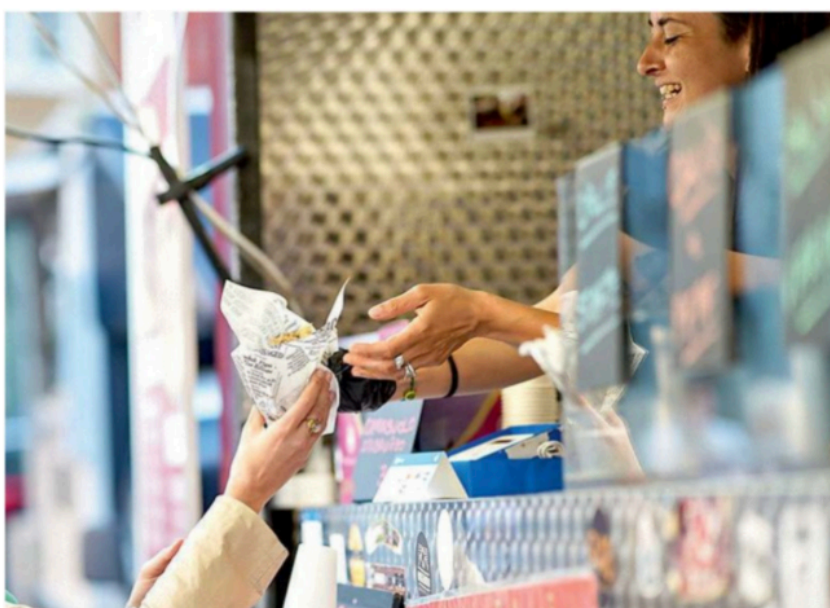




Piazza Dellepiane, nel cuore di Novi, sarà uno dei punti clou della tre giorni con Dolci Terre di Primavera



La farinata, uno dei piatti della «novesità», sarà servita durante la kermesse



Acciughe fritte, montebore e altri piatti accompagnati da ottimi vini Gavi dal 16 maggio a Novi

SIMONE TEDESCHI
VICE SINDACO
E ASSESSORE A NOVI



L'obiettivo è dar valore ai prodotti locali ma anche rendere vivo il centro storico, cioè il salotto della città

L'esperienza del 2024 ha evidenziato che il pubblico era molto stimolato, attento e interessato, questo è il clou di primavera

CENTRO STORICO Dal 16 al 18 maggio

Dolci Terre di Primavera

Torna la festa del gusto con aree a tema e intrattenimento

Il cuore della città si trasforma in una grande rassegna enogastronomica pronta a deliziare con produttori locali, eccellenze del territorio e un'ampia offerta di cibi nazionali e internazionali

Maurizio Priano

■ 'Dolci Terre di Novi di Primavera' atto secondo, dal 16 al 18 maggio spiegato dal Vice-sindaco e Assessore al Commercio Simone Tedeschi, da Chiara Vignola, responsabile dell'Ufficio commercio e turismo del Comune di Novi dove lavora Gabriele Loscavo che ha contribuito pure lui alla presentazione tenutasi venerdì 11 aprile. Presente anche Roberto Cava, Presidente di Alexala, l'agenzia turistica locale della provincia di Alessandria.

«Lo scorso anno - ha esordito Simone Tedeschi - come amministrazione comunale abbiamo deciso di non limitare la manifestazione 'Dolci Terre di Novi' all'ormai classico e solo appuntamento in occasione del periodo natalizio ma di provare a tenerne due edizioni speciali ovvero 'Dolci Terre di Primavera' e 'Dolci Terre-Speciale cioccolato'. Due altre manifestazioni che hanno riscosso molto successo e che si è deciso di riproporre allungando, quest'anno, i tempi di 'Dolci Terre di Primavera' che, a differenza dello scorso anno, prevede la realizzazione di eventi anche alla domenica sera.»

Simone Tedeschi ha annunciato che si ripeterà anche 'Dolci Terre-Speciale Cioccolato' che avrà luogo nel mese di ottobre.

'Dolci Terre di Primavera' si terrà nell'intero centro storico

puntando a un coinvolgimento e a una valorizzazione dei vari negozi e bar oltre che dei più rinomati prodotti della zona del Novese, le famose De.Co, prodotti a denominazione comunale. De.Co che per la prima volta saranno localizzate in un solo posto, una sorta di galleria che sarà posta in via Girardengo nella zona della chiesa di San Nicolò.

Ma Simone Tedeschi, prima di lasciare a Chiara Vignola il compito di illustrare 'Dolci Terre di Primavera', ha affermato che grazie alle iniziative realizzate in questi ultimi anni il Comune di Novi ha stretto sempre di più i legami con Alexala e ha annunciato che dal mese di giugno Novi tornerà ad avere un centro di informazione turistica, come già aveva alcuni anni fa, che sarà posto a Palazzo Dellepiane. E aggiungendo che con queste iniziative si vuole incentivare un turismo lento e di qualità che punta in particolare ai prodotti del territorio. Un turismo che sempre di più parla straniero e che si segnala anche legato all'utilizzo delle biciclette.

Roberto Cava, Presidente di Alexala, ha segnalato come si potrebbe attuare un'iniziativa curata da commercianti che realizzano visite guidate nel centro storico per i turisti. Quindi ha posto in rilievo come i dati inerenti il turismo nella zona sono in crescita e che i turisti adesso sono in prevalenza persone che si fer-

mano per più giorni, giudicando il territorio molto interessante sia da un punto di vista culturale che commerciale per giungere infine a quello gastronomico. «Ai turisti - ha detto Roberto Cava - si deve dare quanto di meglio il territorio può offrire e in questo quadro rientrano le De.Co., i prodotti a denominazione comunale, ma non solo quelli.»

È toccato quindi a Chiara Vignola, responsabile dell'ufficio Turismo e Commercio del Comune di Novi, illustrare, assieme a Gabriele Loscavo, il programma della seconda puntata di 'Dolci Terre di Primavera'. Partendo da una premessa ovvero che i visitatori, passeggiando per le vie del centro della città, incontreranno pannelli dotati di grandi QR Code che consentiranno loro di scoprire il programma dettagliato degli eventi e di scegliere le proposte gastronomiche che li attirano maggiormente. Inoltre ha detto che il servizio di accoglienza sarà svolto dagli studenti dell'Istituto 'Ciampini - Boccardo', indirizzo Turistico, che effettueranno anche un'indagine fra i turisti per conoscere quali sono, secondo loro, gli aspetti positivi e quali le eventuali criticità da risolvere. «Un'indagine - ha continuato Chiara Vignola - che ci tornerà utile per pensare e organizzare 'Dolci Terre di Primavera' per il prossimo anno.»

Ma veniamo ai dettagli del programma precisando che



accanto alle novità ci sono anche molte conferme di eventi che si sono già tenuti lo scorso anno.

In via Girardengo, zona San Nicolò, sarà allestita la Galleria delle De.Co., un percorso dedicato alla scoperta e all'acquisto delle eccellenze e dei gioielli enogastronomici De.Co. ovvero prodotti di denominazione comunale del nostro territorio. A circa un mese di distanza dalla manifestazione hanno dato la loro adesione fra le De.Co. «ma ne aspettiamo altre», ha detto Chiara Vignola, la Salumeria Monterotondo con la sua testa in cassetta novese, il salame novese al Gavi, il salame culare novese al Gavi; il panificio Mersoni di Serravalle con i suoi grissini; la Casa del Dolce con il canestrello novese al Gavi, il canestrello bollito novese, il bacio di dama novese; il Circolo della frazione Merella con i suoi ceci; la Truktorla 'Il Girasole' con i Ravioli di Gavi; il Cuore di Pane Bio con il pane antico e il Pan Ciucco di Cabella e il panificio 'Maggiolo' con il salame greco al cioccolato di Borghetto Borbera.

Per l'occasione saranno presentate le due nuove De.Co.: i Grissini Mersoni di Serravalle Scrivia e il Salame Greco Dolce di Borghetto Borbera. Sarà presente anche lo stand informativo di Alexala, partner nella promozione dell'evento. Piazza Dellepiane ospiterà i 'Sapori dal Mondo', un vero e proprio viaggio gastronomico con cucine e cibi nazionali e internazionali. Si potranno gustare specialità da Messico, Francia, Argentina, Brasile, Thailandia, Spagna, oltre a eccellenze regionali italiane da Lazio e Sicilia. Fra i cibi dal mondo si potranno assaggiare quelli di 'Awakte', che costituiscono la vera essenza della cucina messicana; il caviar on the road, ovvero bollicine, caviale e ostriche; lo stracotto abruzzese; il Picanhas Cube, il truck food italo-brasiliano; lo Stopover, cioè l'asian fusion streetfood; i tapas truck; i cannoli siciliani e il Tiramisumma, ovvero il tiramisù campione del mondo.

Le eccellenze del territorio troveranno spazio in piazza Carenzi: qui saranno protago-

nisti i sapori del Piemonte e della Liguria e si potranno degustare prelibatezze come il Montebore da passeggio, la farinata di Lucio, fritti di pesce fresco e le rinomate acciughe di Monterosso oltre che la birra al miele di castagno. La Enogavi curerà una selezione dei vini dei consorzi locali.

Prevista nel programma della manifestazione anche la presenza di un'area bimbi che sarà posta in corso Romualdo Marengo ove sarà anche un divertente mini luna park.

Fra gli eventi in Largo Valentina venerdì 16 e sabato 17 dalle 18 spettacolo di tango argentino con Muy tango di Carla Pochettino, argentina di nascita e novese di adozione. Muy tango è una scuola che tiene corsi di danza - teatro per bambini, danza classica per adolescenti e tango argentino per adulti.

Piazza Dellepiane sarà il palco principale con concerti venerdì sera, sabato e domenica sera. Inoltre, ogni sera, a partire dalle 18, piazza Carenzi si animerà con DJ set per accompagnare le degustazioni e creare un'atmosfera di festa.

Ricco il programma di eventi collocati in piazza Dellepiane ove ospite principale, speciale della rassegna, senza voler affatto sminuire gli altri protagonisti, sarà il dj e produttore Cristian Marchi, tra i più apprezzati artisti del suo genere a livello internazionale, che sabato 17 maggio con inizio alle 22 si esibirà con il suo dj set, uno spettacolo coinvolgente che unisce alla sua forte personalità una costante relazione con il pubblico.

Ma, appunto, di grande attrattiva, sempre in piazza Dellepiane, sono sicuramente i B-Side venerdì 16 maggio dalle 21.30 e la loro musica dagli Anni Sessanta fino agli Anni Duemila; gli Audio 80 che si esibiranno sabato 17 maggio con inizio alle 21 con i quali i presenti effettueranno un viaggio indietro nel tempo, fino ai mitici Anni Ottanta e non solo mentre domenica 18 maggio, sempre alle 21, concluderà 'Dolci Terre di Primavera' lo spettacolo degli Asilo Republic con il tributo a Vasco Rossi.



19/04/2025 - Stampa Alessandria - Partono gli "Storytelling Tour" di Acqui Terme

19/04/2025

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 51

Partono gli "Storytelling Tour" di Acqui Terme

Partono questa mattina le visite guidate al centro storico di Acqui Terme. Sarà una sorta di Storytelling Tour, promosso da Palazzo Levi e messa in atto in collaborazione con il consorzio Gran Monferrato, Alexala e l'Enoteca Regionale Acqui. L'iniziativa ha come obiettivo quello di offrire a cittadini e turisti la possibilità di ammirare le architetture presenti in città. Info 3341028294. G. GAL. —



20/04/2025 - Ancora - Visite guidate al centro storico di Acqui Terme

20/04/2025

Ancora

Pagina 5

Visite guidate al centro storico di Acqui Terme

Acqui Terme. Partirà il 19 aprile l'iniziativa "Ti racconto Acqui - Visite guidate al centro storico di Acqui Terme". Sarà una sorta di Storytelling Tours, promosso da Palazzo Levi e messa in atto in collaborazione con il consorzio Gran Monferrato, l'Agenzia Turistica Locale (ATL) della provincia di Alessandria Alexala e l'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino". L'iniziativa ha come obiettivo quello di offrire a cittadini e turisti la possibilità di ammirare le architetture presenti in città. Le visite, che proseguiranno nei mesi successivi, fino a settembre, interesseranno anche l'enoteca, soprattutto in estate e in orari serali. Non mancheranno poi visite guidate al museo civico. Informazioni e prenotazioni: iat@comune.acquiterme.al.it – tel. 0144 322142 o whatsapp 3341028294.

Tour conclusivo del progetto formativo del Distretto Urbano del Commercio

Esperti del turismo

Interessante viaggio fra le Botteghe del centro storico di Casale

CASALE - Si è concluso con un micro tour tra le botteghe storiche del centro cittadino il progetto formativo del Distretto Urbano del Commercio di Casale Monferrato, avviato nell'ottobre 2024: un'iniziativa che ha visto il coinvolgimento del Master in "Economia, innovazione, comunicazione e accoglienza per l'impresa turistica" dell'Università del Piemonte Orientale, dell'Agenzia Turistica Locale della Provincia di Alessandria Alexala e dello IAT - Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica di Casale Monferrato. L'evento conclusivo ha rappresentato un'occasione concreta per scoprire alcune delle attività protagoniste di un progetto di valorizzazione che punta a tutelare le attività commerciali e artigianali fortemente radicate nel tessuto urbano, riconoscendole come autentici beni culturali, patrimonio della città. Il tour ha offerto ai partecipanti una narrazione viva e coinvolgente del tessuto commerciale casalese: storie di famiglie, aneddoti locali, dettagli archi-

tettonici nascosti e tradizioni artigianali sono stati raccontati direttamente da chi, ogni giorno, anima queste botteghe. Un'esperienza che ha dimostrato come la memoria storica del commercio possa diventare una leva efficace di promozione turistica. Il presidente del Consiglio Comunale di Casale Monferrato, Giovanni Battista Filiberti, ha affermato: "Il valore di queste esperienze sta nella capacità di coniugare formazione, valorizzazione del territorio e rilancio della rete commerciale locale. La collaborazione tra istituzioni, enti formativi e operatori del settore dimostra quanto il nostro patrimonio, anche quello meno evidente, possa diventare motore di sviluppo culturale ed economico.

Il Distretto Urbano del Commercio di Casale Monferrato continua così a configurarsi come un laboratorio di idee e buone pratiche, volto a valorizzare l'identità cittadina in chiave contemporanea, senza dimenticare le proprie radici".



Fra le tappe del tour per le Botteghe Storiche di Casale anche Dischiland e la Ferramenta Castello



Appuntamento La "regina" delle manifestazioni primaverili sul territorio monferrino rientra anche nell'ambito di Golosaria

Coniolo Fiori a metà maggio Una girandola di iniziative

Circa 80 espositori

La qualità degli stand e la varietà delle proposte sono sempre al top a Coniolo Fiori

CONIOLO

● Sabato 17 maggio e domenica 18 maggio si svolgerà la XXIII edizione di Coniolo Fiori, Mostra Mercato di rose, fiori e piante, arredi, oggetti, prodotti e idee, dalle 9 alle 19, ad ingresso gratuito, organizzata dal Comune di Coniolo e dalla Associazione Culturale Coniolo è..., con la collaborazione della Pro Loco Coniolo e di tanti amici di Coniolo Fiori, con i patrocini della Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, delle aree protette del Po piemontese, Ecomuseo della Pietra da Cantoni, Alexala, Asproflor e Associazione Italiana Direttori e Tecnici Giardini.

Circa 80 espositori, tra cui Rose Barni di Pistoia e Vivai Pozzo di Cavaglià, unico espositore presente a tutte le edizioni, coloreranno e animeranno le vie e piazze del piccolo borgo dal panorama e dalla storia unica raccontata nel piccolo museo "Coniolo, il paese che visse due volte". L'immagine 2025 di Coniolo Fiori è stata realizzata da Cecilia Prete, ispirata casualmente dalla coniolese e Monferrina 2015, Ilaria Peretti.

Il programma inizierà con l'inaugurazione della kermesse alle ore 11 di sabato. Tra le iniziative in continuità con la tradizione sarà consegnato il Premio Massimo Matteini, indimenticato vivaista e amico, assegnato alla paesaggista spagnola Paola Sangalli. Si continuerà nel pomeriggio del sabato con i consigli di Valter Pironi e Arturo Croci, che nell'area designata in piazza Moncravetto, svilupperanno il tema "giardinie-

ri e ortisti in erba", infine Carlo Pagani, conosciuto come "Maestro Giardiniere", ospite fisso su rivista Gardenia e protagonista di diverse rubriche televisive tematiche.

I cuoricini alla lavanda

Spiegano gli organizzatori: «Coniolo Fiori 2025 rientra anche in Golosaria in Monferrato, per cui gli organizzatori presenteranno anche due novità a tema, prima sarà possibile acquistare per la primavera i "cuoricini di Coniolo alla lavanda", realizzati per Coniolo Fiori dalla Pasticceria Chilò di Casale Monferrato, e doppia novità il sabato sera, prima volta di una cena su prenotazione, grazie alla Pro Loco Coniolo con la collaborazione dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero Ronco di Trino. Cena in cui verrà servito un risotto ai petali di rosa, con riso rosa, della Riseria Vignola di Balzola».

Per grandi e piccini

Per tutti i bambini, «ma andrebbe bene anche per gli adulti, torna Asproflor con il percorso sensoriale che per l'edizione 2025 prende il titolo "verde sensoriale e nutriente", tematiche affrontate anche da Laura Storer, con l'allestimento con le piante del vivaio "Fratelli Gramaglia". Domenica verranno premiati il giardino e l'angolo più bello di Coniolo e gli appuntamenti termineranno nel pomeriggio con l'incontro "Lo stato dei fatti e il futuro delle Florales e delle Mostre Mercato", con gli interventi di Renato Ferretti, agronomo e vice presidente Conaf, che parlerà anche in veste di "giudice" a Euroflora (manifestazione che si svolgerà dal 24 aprile al 4 maggio a Genova), Sergio Ferraro, vivaista e presidente della Associazione Asproflor Comuni Fioriti, Chiara Brunori di Viterbo, organizzatrice e blogger di

settore.

Il premio Matteini

Tornando al Premio Massimo Matteini ricordiamo che l'anno scorso è stato consegnato all'esperto di comunicazione inter-

nazionale Frank van Suchtelen: «Coniolo Fiori ha istituito il premio Massimo Matteini, in memoria del noto e appassionato coltivatore di rose pistoiese, divenuto cittadino onorario di Coniolo. Questo ambito premio viene assegnato ogni anno a un individuo che si è distinto per aver messo in risalto l'orticoltura ornamentale. Il premio inaugurale è stato assegnato al pubblicitista e scrittore italiano Arturo Croci. Poiché l'organizzazione desiderava rendere questo premio internazionale, ha deciso di consultarsi con gli esperti che avrebbero ricevuto il premio nel 2024».

Il figlio di Massimo Matteini, insieme ad Arturo Croci, ha quindi «consegnato il premio a Van Suchtelen. Nella motivazione, gli organizzatori elogiano Frank van Suchtelen, attivo nel settore floricolo dalla fine degli anni '70, come uno dei più importanti esperti di comunicazione floricola a livello internazionale, sempre attento alla crescita del settore, abile comunicatore e co-ideatore del programma "Pianta del Mese" di Plant Publicity Holland (PPH). E grazie al suo lavoro per PPH, è stato anche attivamente coinvolto nella campagna internazionale Green City. Van Suchtelen è attualmente responsabile della comunicazione per le fiere del settore florovivaistico nei Paesi Bassi e all'estero. Con la sua agenzia di pubbliche relazioni (oggi All-Round Communications), diviene ben presto il punto di riferimento della stampa specializzata internazionale per il settore del verde e dell'orticoltura ornamentale».





Coniolo Fiori. *Fervono i preparativi per la manifestazione punto di riferimento del settore fiorovivaistico*

La 27ª edizione della rassegna scatta oggi a Silvano, domani a Felizzano il campione della fisarmonica Gianluca Campi

Note kazake fra i colli del Monferrato con il Forte Trio riparte l'Echos Fest

L'EVENTO

MARINA MAFFEI

Sarà il Forte Trio a inaugurare la nuova edizione del festival «Echos. I Luoghi e la Musica», che da ventisette anni porta grandi interpreti nei borghi del territorio alessandrino. Il Trio di Stato della Repubblica del Kazakhstan si esibirà oggi, alle 17, nella chiesa di San Pietro Apostolo, in via Silone a Silvano d'Orba, in un concerto realizzato in collaborazione con Polincontri Musica.

Il Forte Trio, che svolge un'intensa attività concertistica nelle più prestigiose sale da concerto del mondo e che si è formato sotto il patrocinio dell'Ente di concerti Qazaqconcert, è composto da tre vincitori di importanti concorsi internazionali: il violinista Maxat Jussupov, il violoncellista Murat Narbekov e il pianista Timur Urmancheyev, fondatore e direttore artistico dell'ensemble, «Artista emerito» del Kazakhstan e Cavaliere dell'Ordine Kurmet. Il repertorio del Forte Trio spazia dalla musica barocca ai grandi capolavori romantici, fino al jazz. Le composizioni di autori contemporanei kazaki e la musica folcloristica kazaka occupano un posto importante nell'attività artistica dell'ensemble. A Silvano saranno proposte infatti alcune musiche tratte dal folklore kazako accanto a brani di Rachmaninov, Arenskij, Zhaim. Prima del concerto, alle 16,15, ci sarà una visita guidata gratuita della chiesa a cura del Circolo culturale dialettale lrbagiu.

Domani, sempre alle 17, il festival proseguirà a Felizzano, in via Paolo Ercole, nella chiesa di San Pietro, con il celebre fisarmonici-

sta Gianluca Campi. In un concerto simbolicamente intitolato «Carte blanche a... Gianluca Campi», il pluripremiato musicista di origini genovesi (nel Duemila ha vinto il trofeo mondiale di fisarmonica svoltosi in Portogallo, ad Alcobaca), proporrà, nelle versioni arrangiate a trascritte da lui stesso, la Toccata e fuga in re minore BWV 565 di Bach, una selezione dai 24 Capricci per violino solo di Paganini e il Rondò dal Primo Concerto in Re maggiore op. 6 per violino e orchestra, la Danza delle spade di Khachaturian, New York Tango di Galliano e alcuni famosissimi pezzi di Astor Piazzola, il re del tango. In occasione del concerto, MariaRosa Bianchi curerà una visita gratuita di chiesa e palazzo comunale di Felizzano a partire dalle 16,15.

Entrambi gli eventi sono ad ingresso libero, fino a esaurimento posti.

Insiccessivi appuntamenti di «Echos. I Luoghi e la Musica» si svilupperanno fino al 22 giugno, per un totale di ventiquattro concerti con famosi artisti, complessi cameristici e orchestre provenienti da 12 Paesi e tre continenti.

«Siamo diventati una piccola Spoleto» afferma con orgoglio il direttore artistico della rassegna Sergio Marchegiani, che organizza il festival in collaborazione con l'associazione musicale Ondasonora. «Echos 2025» vede il contributo di ministero della Cultura, Regione, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Fondazione CRT ed è realizzato in collaborazione con la Provincia, le realtà del territorio coinvolte, il Conservatorio Vivaldi di Alessandria e l'Agenzia turistica locale Alexala. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Il Forte Trio si esibirà oggi pomeriggio a Silvano d'Orba, lo compongono un violinista, un violoncellista e un pianista di origine kazaka FOTO GIULIA SIOU LI



Il campione del mondo di fisarmonica Gianluca Campi FOTO GIULIA SIOU LI



Sergio Marchegiani è il direttore artistico del Festival Echos

Albera Ligure Il cibo, la storia. Comincia oggi l'edizione 45 del 'tour' locale

■ Prenderà il via oggi, venerdì 25 aprile, il Tour Gastronomico Valli Borbera e Spinti, giunto alla sua quarantacinquesima edizione. L'appuntamento è dalle 12 al Ristorante "Da Bruno" a San Nazzaro, frazione di Albera Ligure, con la "Gastronomia delle Lumache". «Avremo – dice Michele Negruzzo, presidente dell'associazione Albergatori valborberini- una quarantina di appuntamenti fra la primavera e l'autunno. L'enogastronomia nella nostra valle offre un'ampia vastità di eccellenze. Nella nostra cucina tipica, tradizionale e di ricerca trovano spazio prodotti del territorio valorizzati nei piatti finiti che sono tutti da scoprire».

Pacchetti turistici

Per il presidente di Alexala, Roberto Cava la val Borbera è una zona di alto valore naturalistico e culturale, arricchito dall'offerta enogastronomica «dobbiamo puntare su questo- sottolinea Cava- e, soprattutto, dobbiamo lavorare insieme per attirare turisti, per questo credo che sia opportuno impegnarci per promuovere e organizzare pacchetti turistici esperienziali perchè le persone, oggi, amano andare alla ricerca delle tipicità ed emozionarsi davanti al lavoro che c'è dietro al formaggio piuttosto che al vino». Aggiunge Cava: «Questo territorio ha già una marcia in più perchè è accogliente e questa caratteristica è fondamentale. E, poi, dobbiamo far sapere a Torino che non ci sono solo le Alpi, in Piemonte c'è anche l'Appennino».

M.P.



Il programma Tour in provincia tra i centri zona per vino e cibo

■ Fa parte a pieno titolo del programma primaverile delle manifestazioni creato da Alexala per promuovere tutta la Provincia "Paesi & sapori" all'interno della quale potranno essere assaggiati i prodotti più nobili del Monferrato. Il dettaglio è stato presentato dall'agenzia turistica nel corso del recente Vinitaly di Verona. Ed il week end della manifestazione della Pro Loco sarà in assoluto il più intenso. Dal 16 al 18 maggio si terrà a Novi Ligure "Dolci terre di prima-

vera", il 17 e 18 maggio Casale ospiterà "Golosaria tra i castelli del Monferrato". Dal 23 al 25 maggio luci accese su Tortona e "Assaggia Tortona", manifestazione dedicata in particolare al Timorasso. Dal 6 all'8 giugno Alessandria ospiterà "Aperto per cultura", rassegna di spettacolo ed enogastronomia creata da Confcommercio. Dal 28 giugno al 27 luglio Gavi ospiterà "Di Gavi in Gavi festival". Agosto invece sarà dedicato agli "Acqui Wine Days".



Agenda viaggi - Weekend ad Alessandria e dintorni alla scoperta di un territorio sorprendente

La città di Alessandria dista circa un'ora da Milano, così pure da Torino e Genova, ma soprattutto è lontana dai flussi turistici ed è circondata da un territorio ricco di storia, cultura e tradizione, in un Piemonte dai profumi di Liguria. Ecco qualche spunto per un weekend nell'alessandrino, per scoprire una sorprendente zona del Piemonte.

Alessandria, Italia.



Luoghi che raccontano Storia Arte e Cultura

Le colline dell'alessandrino, in questa ancora timida primavera, mostrano il colore preponderante del verde ed accennano, tra scomposte pennellate i tenui toni del lilla, i colori del **Monferrato**, in attesa dell'esuberante fioritura.

Va ricordato che proprio il Monferrato è, insieme a Langhe e Roero, un territorio dichiarato patrimonio dell'**Umanità dall'Unesco**. E pensare che dista solo 30 chilometri dalle spiagge liguri, il cui profumo del mare spesso aleggia tra le sue dolci colline.

Inizierei il nostro viaggio dal centro storico della città di **Alessandria**, rimessa in piedi successivamente alla Battaglia di Marengo, dove per volere di Napoleone Bonaparte (la sua epopea fa discutere ancora oggi dopo gli oltre duecento anni dalla sua morte) fu distrutta tutta o quasi.

L'antico **quartiere di Rovereto**, con la **Chiesa di Santa Maria di Castello**, i luoghi napoleonici, tra questi il **Marengo Museum** presso la **Villa napoleonica Delavo**, dove ammirare opere d'arte e oggetti d'epoca.



In città nella centrale **piazza Libertà** vi sorprenderanno i **magnifici mosaici di Gino Severini** (artista futurista), siamo davanti al **Palazzo delle Poste e Telegrafi**, dove l'interessante mosaico, lungo più di 35 metri e alto 1,20 racconta il sistema postale nel mondo. L'edificio rappresenta la monumentale epoca fascista. Non perdetevi qualche passeggiata sulle tracce dell'architettura Razionalista che in quest'angolo di Monferrato vanta un nome illustre: **Ignazio Gardella**.

Sempre a piedi ci si può recare al **Duomo**, ricostruito, poiché anch'esso fu distrutto da Napoleone. All'interno si potranno ammirare i **15 misteri della Madonna del Rosario di Guglielmo Conca**, detto il **Raffaello del Monferrato**.



Alla scoperta di alcuni dei luoghi iconici della città di Alessandria

Il Palatium Vetus tra pittori e scultori legati al territorio

Siamo all'interno del primo edificio comunale della città, sede della **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria**. Evidenti le tracce d'epoca medioevale al piano terra, dove va in scena la preziosa collezione che mette insieme opere di pittori e scultori legati al territorio, che vanno dal '700 alla seconda metà del '900. Tra i protagonisti **Pellizza da Volpedo, Morbelli, Barabino, Bistolfi, Carrà, Morando**. Mentre una sezione della collezione è dedicata alla battaglia di Marengo, che dà la possibilità di ammirare e contemplare un periodo storico e cruciale di questo territorio.

Info: www.fondazionecralessandria.it



I percorsi nella storia al Museo Civico di Palazzo Cuttica di Cassine

Eccoci giunti in uno dei maggiori esempi settecenteschi della città, il **Museo Civico di Palazzo Cuttica di Cassine**, dove possiamo apprezzare varie sezioni, che vanno dall'archeologica preromana e romana che evidenzia l'antichità del territorio alessandrino e tortonese, con testimonianze di reperti provenienti dal sito di Dertona, l'antica Tortona tra il VIII e il V secolo a.C. poi divenuta colonia romana. Una seconda sezione raccoglie bellissimi arredi, con abiti celebrativi sacri, oltre a una preziosa raccolta di libri liturgici di papa Pio V, unico pontefice piemontese. Una terza sezione è dedicata a Napoleone e alla battaglia di Marengo. Mentre l'ultima sala mette in risalto alcune preziose opere di pittura sacra piemontese del '500 e del '600, tra questi il bel polittico dell'Incoronazione della **Vergine di Gandolfino da Roreto**.

Info: www.museionline.info/musei/museo-civico-di-alessandria



Storie e miti alle Sale d'Arte

Pensavate che l'Arte da queste parti fosse così ricca e articolata? Ebbene sì e ci manca ancora uno degli utimi tasselli, l'eccezionale rassegna nelle **Sale d'Arte** un percorso che ci conduce attraverso il **Medioevo**, l'**Ottocento** e il **Novecento** tra le più importanti opere e oggetti d'arte appartenenti a collezioni alessandrine.

L'imperdibile percorso si articola attraverso un'affascinante sequenza di affreschi, attraverso le storie del mitico **re Artù**, dove fanno bella mostra 15 grandi dipinti di fine Trecento. Tra i personaggi rappresentati **Lancillotto** (indicato dalla lettera L) e **Ginevra**, con l'inconfondibile treccia bionda. Al termine vale la pena raggiungere (a pochi passi) **piazza Vittorio Veneto** che ospita la **Biblioteca Civica**, dove all'interno troverete una "**scultura luminosa**" che raffigura **Umberto Eco**, originario proprio della città di Alessandria.

Info: www.asmcostruireinsieme.it/sale-darte/



Borsalino Museum, dove ammirare i cappelli più belli del mondo

Alessandria è anche una città che vanta un ricco patrimonio artigianale, un esempio su tutti è **l'azienda Borsalino**, oramai diventata sinonimo del “cappello” ovunque nel mondo. Ci rechiamo in Corso Cento Cannoni, 21, dove ha sede il **Museo del Cappello Borsalino**, allestito nei luoghi storici dell'azienda. All'interno la struttura mostra l'ottimo risultato di un resturo declinato in architettura industriale, nei cui spazi si possono apprezzare centinaia di cappelli, come i **legendari Panama** realizzati in Ecuador e riconosciuti dall'**Unesco Patrimonio Culturale dell'Umanità**. Alcuni dei cappelli in esposizione sono oramai pezzi rari, che hanno fatto la storia dell'iconico copricapo, passando dai maggiori set cinematografici ed indossati da icone del cinema mondiale, qualcuno ricorderà indossati da: Ingrid Bergman, Audrey Hepburn, Alain Delon o Jean-Paul Belmondo.

Info: <https://borsalinomuseum.com/>

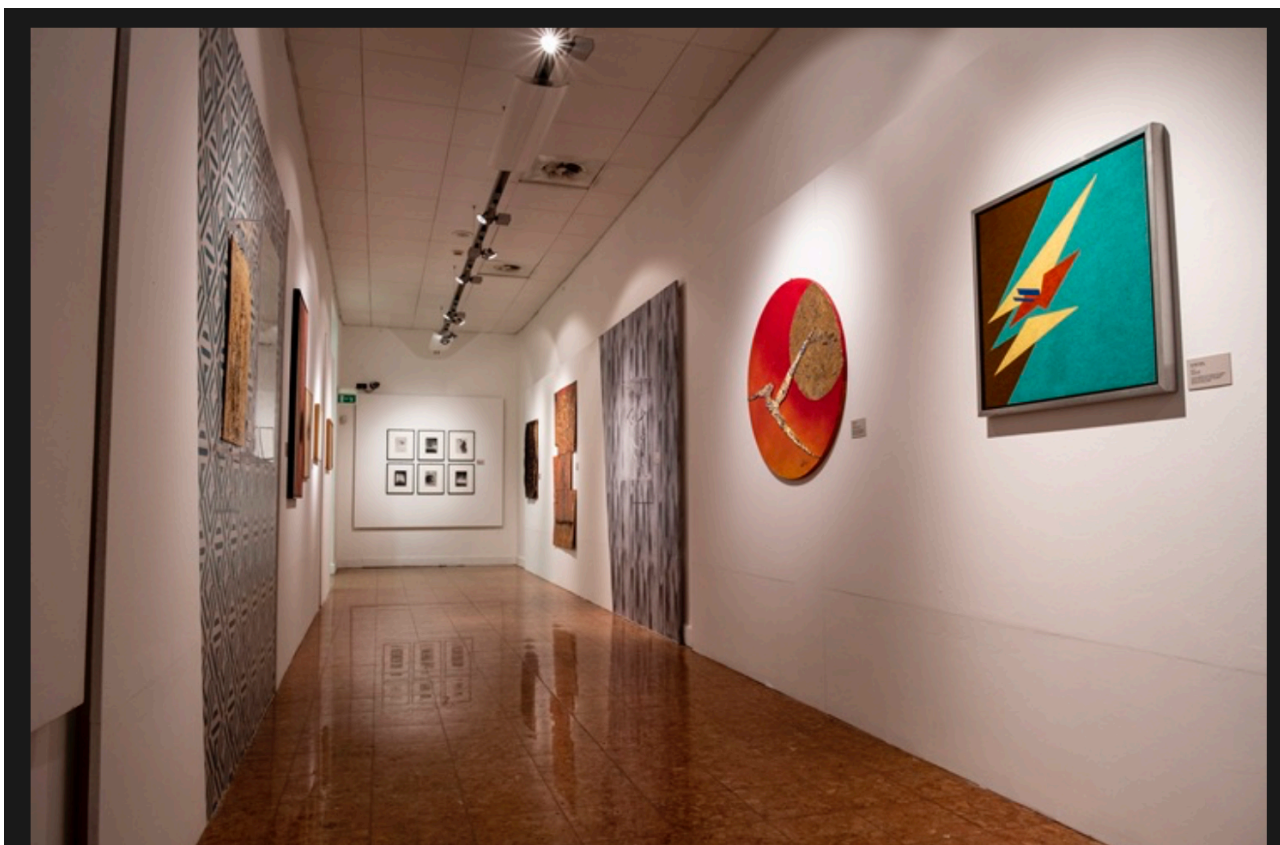
Se poi volete approfondire il processo produttivo, a pochi minuti di auto al n.168 di via Gambalera a Spinetta Marengo (AL), è possibile ammirare l'arduo lavoro di mani esperte che grazie ad impeccabili movimenti inalterati oramai da secoli, producono nello stesso identico modo dal 1857 esportando il made in Italy nel mondo.



Viaggio nel tempo tra i campionissimi della bicicletta

Non è un caso che ancora oggi il territorio dell'alessandrino abbia una forte vocazione ciclistica. Lo si può già vedere dai percorsi ciclabili cittadini, una su tutte la ciclopedonale che passa dall'avveniristica opera del **Ponte Meier** (precedente ponte Cittadella, o Ponte Tanaro), progettata dall'architetto americano **Richard Meier**, che collega le due sponde del fiume Tanaro.

Non mancano numerose iniziative cittadine dedicate alle due ruote, mentre presso **l'Acbd Museo di Palazzo Monferrato** si possono scoprire le affascinanti storie di questo sport, esposte insieme a memorabili reperti d'epoca.



Per gli appassionati della bici (ma non solo), vale la pena una tappa a **Castellania** in provincia di Alessandria, il minuscolo paese che diede i natali a **Fausto Coppi**, un'occasione per conoscere i luoghi (meglio in sella ad una bici), dove è nato e vive il mito del ciclismo nazionale.

Basta percorrere **La Mitica**, una bellissima ciclostorica nata in onore di Fausto Coppi. Si parte proprio da **Castellania**, detta anche "Castellania Coppi", il paese del campionissimo, oggi diventata una sorta di museo, lo testimoniano gigantografie sparse in vari punti del paese, con le imprese epiche compiute su queste colline dai grandi campioni del ciclismo. L'affascinante storia viene custodita nella casa dove Fausto Coppi visse da giovane ora il **Museo di Casa Coppi**. All'interno memorabili oggetti d'epoca che ripercorrono la sua storia, a partire dall'ingresso, dove potrete ammirare un insolito rullo con cui il campione si allenava nei mesi invernali.

A gestire la Casa è il **Consorzio turistico "Terre di Fausto Coppi"**, presieduto dal **cavaliere Massimo Merlano**, che nonostante (ci ha confidato) non sia mai salito su una bici, tramanda la storia di Coppi per onorare un grande passato del ciclismo italiano di questo territorio, ma soprattutto ne va dato atto, aver recuperato quella casa che era in stato di abbandono.



Intanto queste zone si sono già proiettate nel **futuro del ciclismo**, come alcuni tratti di questo territorio, punto di riferimento italiano per gli appassionati di **Gravel**, che in inglese significa ghiaia. Ed è proprio per questo tipo di terreno, fatto di piccoli sassolini bianchi, a cui è dedicato questo nome, come pure il suo modello di bici. Una bici Gravel è progettata per farti pedalare su più svariate superfici, attraverso: strade sterrate, strade forestali, sentieri, strade secondarie o addirittura mulattiere.

Protagonista delle competizioni Gravel è **Quattordio**, il piccolo comune in provincia di Alessandria, che ospita l'unico evento italiano dedicato al **campionato mondiale di Gravel**, un appuntamento che porta da queste parti appassionati da tutto il mondo. L'Evento è organizzato nell'ambito della **Monsterrando-Strade Bianche Monferrato** che consacra la provincia di Alessandria a riferimento mondiale nelle gare di **Gravel**.

Info: <https://www.faustocoppi.it/>



Novi Ligure, il buen retiro della nobiltà genovese

Prima di lasciare la provincia di Alessandria vale la pena una tappa a **Novi Ligure**, considerando anche la sua breve distanza. In città è quasi d'obbligo percorrere la centrale **via Nicolò Girardengo**, tipografo del XV secolo, dove si possono ammirare una serie di residenze storiche, dimore dell'allora nobiltà genovese, che qui volle replicare i nobili palazzi di Genova. Tra questi su piazza Dellepiane il **palazzo Cambiaso-Negrotto** con il suo cortile affrescato e **palazzo Negrone**, notevoli le due meridiane, una "a ore decimali", unica nel Bel Paese.

Notevoli anche altri palazzi padronali secenteschi, che furono sede di fiorenti attività commerciali di quell'epoca. Rilevante anche il teatro ottocentesco dedicato al grande compositore e direttore d'orchestra novese **Romualdo Marenco**.



Sapevate a che a Novi Ligure c'è il più grande museo ciclistico europeo? Andiamo a scoprirlo, è il **Museo dei Campionissimi**, allestito in un ex-capannone industriale, uno spazio di oltre 3000 metri quadri. Il Museo omaggia soprattutto i campionissimi **Fausto Coppi** e **Costante Girardengo** e le loro numerose vestigia. L'esposizione ci accompagna poi attraverso la storia della bicicletta, dal primo prototipo disegnato da Leonardo da Vinci ai modelli più moderni. Inoltre vi coinvolgerà l'appassionante storia del costume delle due ruote, attraverso numerosi esemplari originali, tra questi insolite bici che servivano agli antichi mestieri, come quella del gelataio, il caldarrostaio, l'arrotino, l'accalappiacani, solo per citarne alcuni.



A questo punto direi di concederci una (buona) pausa a tavola. Sappiate che qui a Novi Ligure già gli antichi Romani conoscevano i riti del gourmand, in primis la farinata e il buon vino. Vi consiglierei quindi una sosta al **Banco** (tanto apprezzato da Gualtiero Marchesi) per gustare proprio la mitica farinata e le imperdibili frittelle di baccalà, accompagnate da un buon vino del territorio.

Per chiudere poi in dolcezza si può fare un salto presso **Bodrato Cioccolato**, dove **Paola e Fabio Bergaglio** guidano l'azienda, una delle più importanti della penisola per la produzione artigianale di cioccolato. Un luogo seducente dove prende vita la vera tradizione del cioccolato piemontese, grazie anche all'utilizzo delle migliori fave di cacao del mondo, da cui nascono tavolette e cioccolattini dal gusto classico, ai più ricercati ed insoliti.



Il Taccuino di Agenda Viaggi

DOVE MANGIARE

Ristornate Duomo

Situato a pochi passi dal Duomo di Alessandria, l'accogliente ristorante propone piatti sia della tradizione piemontese che della cucina moderna. Protagonisti prodotti di stagione e ottime ricette fatte in casa.

Info: Via Parma 28

Tel. 013152631

Per ulteriori informazioni clicca su: [Ristorante Duomo](#)

Bistrot Cavour

Un viaggio culinario nel cuore di Alessandria, dove celebrare i sapori autentici della tradizione piemontese e dove lo chef aggiunge un suo tocco di originalità e contemporaneità ai piatti del passato.

Info: Via Cavour, 32

Tel. 0131517105

Per ulteriori informazioni clicca su: [Bistrot Cavour](#)

Osteria della Luna in Brodo

Lo troverete in una stradina pedonale nel bel mezzo del centro della città di Alessandria, a pochi passi dalla centrale piazza Garibaldi. Qui troverete i piatti tipici della cucina piemontese preparati con ricette genuine. Mentre la cantina propone una selezione delle migliori etichette del territorio.

Info: Via Legnano 12

Tel. 0131231898

Collegio Santa Chiara

Il Collegio Santa Chiara ad Alessandria è un'affascinante residenza religiosa, proprietà della Diocesi, trasformata in un punto d'accoglienza per gli universitari. Ma riesce anche ad ospitare chi ama il buon gusto e il cibo genuino, grazie a ottime materie prime.

Info: via Inviziati, 1

Tel. 320 552 7991

Per ulteriori informazioni clicca su: Collegio Santa Chiara

Osteria il Banco

Tra le glorie del paese non perdetevi le farinate dell'osteria **Il Banco**, sfornate fin dal lontano 1860 in una stradina a due passi dalla cattedrale di Novi Ligure.

Info: Via Monte di Pietà 1, Novi Ligure

Tel. 0143.744690

Bodrato Cioccolato

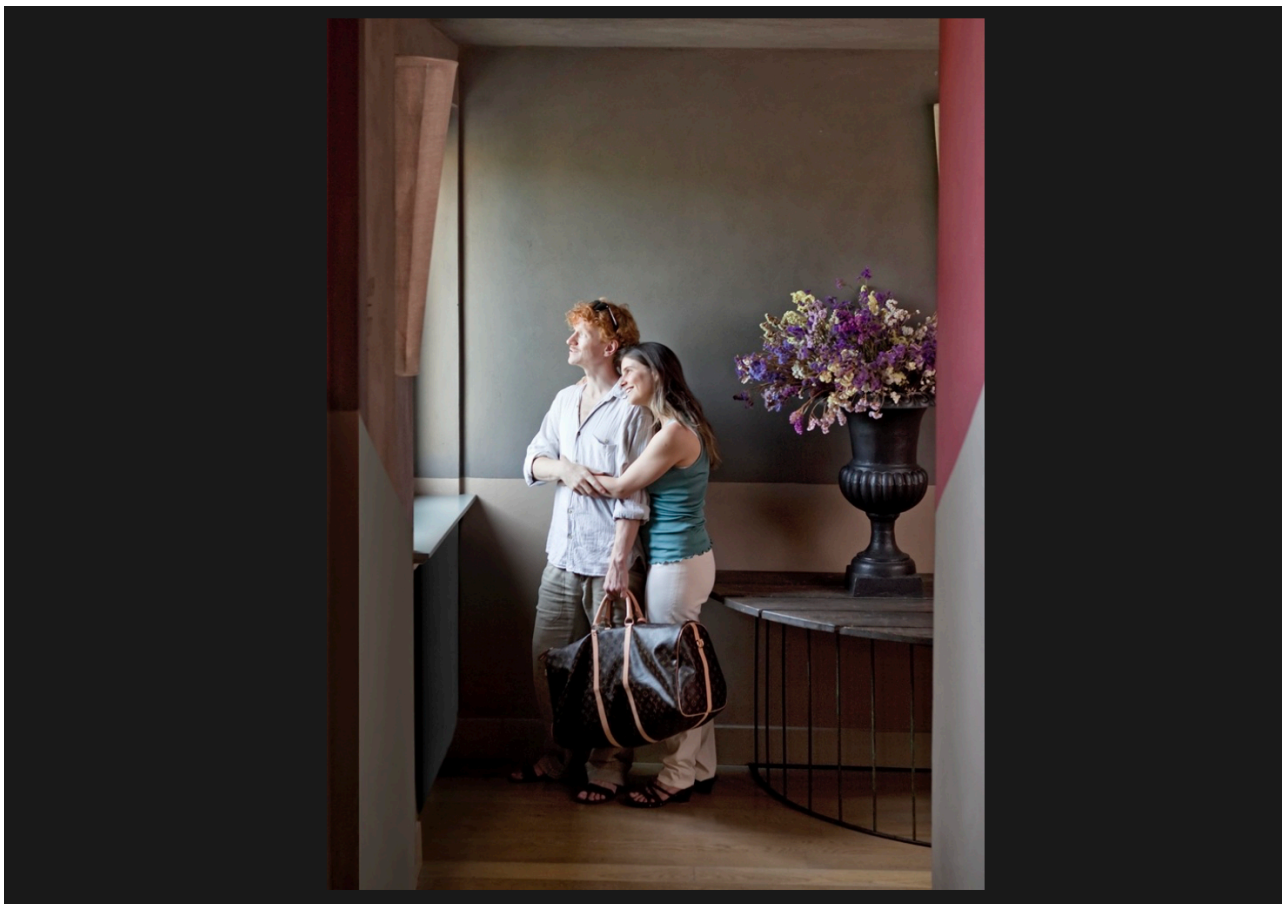
Alla guida c'è **Fabio Bergaglio** e la sorella **Paola**, che hanno rilevato lo storico marchio nato negli anni Quaranta, dando una svolta alla produzione con varianti e nuove interpretazioni, oggi sono alla guida di una delle più importanti aziende italiane di produzione artigianale di cioccolato. Tutto inizia dalla materia prima, con acquisti mirati nei paesi d'origine, direttamente dalle piantagioni del Madagascar, del Perù, della Repubblica Dominicana, della Tanzania, della Colombia e dei Tropici, da dove vengono importate le originali fave di cacao. All'interno del locale potrete ammirare le colate di fondente per la produzione di imperdibili cremi e praline, o l'ultimo tocco per la creazione dei boeri alla grappa ricoperti di cioccolato fondente.

Info: Strada del Turchino, 41

15067 Novi Ligure (AL)

Tel. 0143 468902

Per ulteriori informazioni clicca su: Bodrato Cioccolato



DOVE DORMIRE

Alli Due Buoi Rossi

L'albergo è situato in un edificio storico nel centro della città di Alessandria, da dove si può raggiungere a piedi la stazione dei treni. All'interno del quattro stelle camere spaziose dispongono di numerosi confort. Disponibili anche stanze insonorizzate. **Per gli amici a quattro zampe:** gli animali sono ammessi e non è previsto alcun supplemento. All'interno dell'albergo si può usufruire del **ristorante Bistrot Cavour**, un lounge bar e un centro congressi.

Info: Via Camillo Cavour, 32

Tel. 0131 517171

Per ulteriori informazioni clicca su: [Alli Due Buoi Rossi](#)



DA NON PERDERE

Tour in IN EBIKE

Ebike Awareness

Alla scoperta delle terre del Derthona e provare l'emozione di percorrere con le due ruote strade in cui si sono allenati ed hanno corso campioni come Fausto Coppi e Costante Girardengo. Da Ebike Awareness si noleggia mountain bike front a pedalata assistita concepite per ogni terreno con un utilizzo cicloturistico.

Info: Via Montale Celli 19, Costa Vescovato

Tel. 347 43 34 927

Tel. 347 00 55 453

Per ulteriori informazioni clicca su: [Ebike Awareness](#)

INFO UTILI

Come arrivare in auto ad Alessandria

In auto sono diverse le strade per raggiungere la città. **Da Milano**, imbocca l'autostrada A7 verso Genova, raccordo A26: sull'A7, prendi il raccordo per la A26 in direzione Alessandria, uscita Alessandria Sud. **Da Torino** autostrada A21 direzione Piacenza, uscita Alessandria Ovest. **Da Genova** autostrada A26 direzione Alessandria, uscita Alessandria Sud oppure autostrada A7 direzione Milano, raccordo sulla A21 direzione Torino, uscite Alessandria Est e Alessandria Ovest o uscita a Tortona poi S.S. 10 direzione Alessandria.

ATL Alexala

Agenzia Turistica Locale

Per ulteriori informazioni sulla città di Alessandria, clicca sul sito: **www.alexala.it**

Credit photo dall'alto: Archivio ALEXALA – Photo by Gianluca Grassano (2). Archivio ALEXALA. Archivio ALEXALA – Photo by Gianluca Grassano. Archivio ALEXALA. Archivio ALEXALA – Photo by Gianluca Grassano. © Borsalino Museum. @Alvento – italian cycling magazine. Archivio ALEXALA. photo by Marco Carlo Stoppato. Archivio ALEXALA – Photo by Gianluca Grassano (4).

Mediaset infinity – Tortona tra burattini e materiali di scena

https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/tortona-tra-burattini-e-materiali-di-scena_F313662701106C04

Telecity - Filo diretto – Lara Bianchi, Ivan Reitano e Patrick Kofler

https://www.youtube.com/watch?v=Z4-vc9_ShKE&list=PL5CoXYKTnmZ8dugRhIwyJy2FvSRgug_H-&index=15

Telecity – Filo diretto – Marco Lanza e Stefano Tulli

<https://www.youtube.com/watch?v=fq9oZOQ8WSI&t=12s>