

RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Ottobre 2024

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne



Sommario

01/10/2024 – Piccolo di Alessandria-Valenza PeM: Bruno Gambarotta racconta le sue ‘Memorie dalla Rai’	5
02/10/2024 – Atnews.it- Distretto del commercio “Cuore del Monferrato”: arriva l’intesa con le ATL	6
03/10/2024 – Lapulceonline.it - Turisti ad Alessandria: +12,2% rispetto al 2023.....	9
03/10/2024- Telecitynews24.it - Cresce il turismo ad Alessandria: +13,2% di pernottamenti e sempre più turisti stranieri.....	10
03/10/2024 – IlPiccolo.net - Gli ‘Effetti personali’ di Vittore Fossati nelle Sale d’arte.....	12
03/10/2024 – Radiogold.it -Alessandria spinge sul turismo. Barosini: “Promozione digitale in Francia e Svizzera e presto tour stampa”	13
03/10/2024 -Stampa Alessandria-Alleati grazie al tartufo - Nuovo format per la Fiera del tartufo San Sebastiano fa rete con le vallate.....	15
03/10/2024 -Voce Alessandrina-Turismo 2024, numeri in aumento	17
03/10/2024- Corrierequotidiano.it - Scienza e divulgazione ad Alessandria al primo “Food&Science Festival Lab Alessandria”	19
04/10/2024 – RadioGold.it - Confagricoltura porta ad Alessandria il “Food&Science Festival” ...	21
04/10/2024- Panorama di Novi- Turismo in crescita in provincia e nell'intera area del novese ...	23
04/10/2024 – Monferrato-Omaggio a Ferrero	25
04/10/2024 – Secolo XIX Basso Piemonte -Ovada raccontata dai migliori autori di Sconfinamenti	26
4/10/2024 – Piccolo di Alessandria – S. Sebastiano Un seminario per parlare di tartuficoltura... 	27
04/10/2024 -Piccolo di Alessandria – Alessandria i magici paesaggi di Vittore Fossati riescono a guardare dentro la nostra anima	28
04/10/2024 – Sette Giorni a Tortona – Filiera del tartufo: un incontro a San Sebastiano	29
06/10/2024 – Stampa Alessandria – “Food&Science Festival” lunga serie di iniziative targate Confagricoltura.....	30
08/10/2024 – Telecitynews24.it -Filiera tartuficola, Bussalino e Gallo:“Valorizzare il tartufo per lo sviluppo turistico ed economico locale”	32
08/10/2024 – Monferrato – Gambarotta a PeM! Martedì 29 ottobre omaggio a Ferrero.....	35
08/10/2024 – Nuova Provincia (Asti) – Più sinergia per far crescere l’economia locale	36
08/10/2024 – Villegiardini.it -Vittore Fossati ‘Effetti Personali – Fotografie 1981-2018’	37
08/10/2024 – Atnews.it – Il Piemonte alla 61^ edizione del TTG Travel Experience di Rimini	40
09/10/2024 – Monferratowebtv.it -Distretto Diffuso del Commercio “Cuore del Monferrato”: arriva l’intesa con le ATL.....	46

09/10/2024 – Ilpiccolo.net - Il recupero delle aree appenniniche grazie alla filiera tartuficola....	48
10/10/2024 – Vita Casalese – Giulia Casalone dal Classico al PeM	50
11/10/2024 – Monferrato – Turismo? A gonfie vele sul territorio monferrino	51
11/10/2024 – Novese - La novità Da novembre attivo il servizio di bus a Chiamata.....	52
11/10/2024- Piccolo di Alessandria -Il festival di Rimini ecco l'alessandrino che piace: il territorio si presenta al Ttg	53
12/10/2024- Secolo XIX Basso Piemonte - Tassa di soggiorno a Novi incassati quindicimila euro	55
15/10/2024 – Monferrato - Nuove collaborazioni in pista per il "Cuore del Monferrato"	56
17/10/2024 – Mentelocale.it - Teatro Alessandrino ha presentato la nuova stagione teatrale 2024/2025 fra classici e opere di attualità	57
17/10/2024 – RadioGold.it - Torna la stagione teatrale ad Alessandria: sul palco Ambra Angiolini, Giorgio Pasotti e Giacomo Poretti	60
18/10/2024 – Piccolo di Alessandria – Acquisto biglietti e abbonamenti: date e modalità.....	69
18/10/2024-Gazzetta d'Asti -"Cuore del Monferrato", arriva l'intesa con l'Atl	70
21/10/2024 – Radiogold.it - Da venerdì torna ad Alessandria Alé Chocolate: tre giorni all'insegna della dolcezza nelle vie del centro	71
22/10/2024 – Politicamentecorretto.com - PEM si chiude il 29 ottobre con un omaggio a Ernesto Ferrero a San Salvatore Monferrato.....	74
22/10/2024- Piccolo di Alessandria -Alé Chocolate Tre giorni col cioccolato Con 14 maestri e shopping con sorprese	76
22/10/2024 - Piccolo di Alessandria - Evento Food&Science Festival Lab, un giorno per riflettere sul cibo. Con Confagricoltura	78
22/10/2024 - Piccolo di Alessandria - Il Distretto si allea con le Atl del territorio	80
22/10/2024 -RadioGold.it -Convegni, laboratori e un Quizzone in piazzetta. Confagricoltura porta ad Alessandria “La scienza del cibo”	81
23/10/2024 – IlPiccolo.net -Ovada, Brachetto e Grignolino: Monferrato protagonista a Golosaria	83
24/10/2024 - Giornale della Liguria e del Piemonte - Eccellenze piemontesi a Golosaria	84
24/10/2024 – asknews.it -Torna Eccellenze del Piemonte in vetrina a scoperta dei sapori.....	85
24/10/2024 -Targatocn.it -Il Tartufo Bianco d’Alba sposa i prodotti del territorio: tornano le “Eccellenze del Piemonte in vetrina”	86
25/10/2024 – Quotidianocanavese.it - FOOD – Tornano le “Eccellenze del Piemonte in vetrina”	88
25/10/2024 – Ansa.it - Vendemmia a Torino e Portici Divini, dal 26 ottobre 8/a edizione.....	89
25/10/2024 -Monferrato -A San Salvatore Il ricordo di Ernesto Ferrero a "PeM!"	90
25/10/2024 -Ansa.it - Alessandria aderisce al progetto Turismabile della Consulta Cpd	91

25/10/2024 -IlPiccolo.net -“Turismabile”: Alessandria, nuovo catalogo per il turismo accessibile	92
26/10/2024 – Stampa Alessandria - Domani a Sardiniano 9 ore con "sua Maestà" il pregiato tartufo bianco.....	93
27/10/2024 -Ancora - Canelli al "TTG di Rimini": focus sul turismo e nuovi progetti Unesco	95
29/10/2024 - Piccolo di Alessandria -Il Food&Science Festival ha fatto tappa ad Alessandria.....	96
29/10/2024 - Piccolo di Alessandria - L'iniziativa "Turismabile", viaggiare... accessibile	98
29/10/2024 – Monferrato - "PeM!": l'omaggio allo scrittore Ernesto Ferrero.....	99
29/10/2024 – Monferrato -Per "Castelli aperti" nel fine settimana Uviglie, Alfiano, Giarole	100
29/10/2024 - Monferrato - Lab "Food&Science" Festival e conferenze di Confagricoltura.....	101
30/10/2024 – Alessandrianews.it - San Baudolino: il 9 e 10 novembre la festa dei sapori alessandrini	103
30/10/2024 – Radiogold.it - Il 9 e 10 novembre torna ad Alessandria la Fiera di San Baudolino: due giorni all'insegna del gusto	104
31/10/2024 -Stampa Alessandria-Parco e musei sono il traino per il turismo di Tortona	109
31/10/2024 -Ideawebtv.it -Istituti alberghieri vetrina di eccellenze in tutta la regione.....	111
31/10/2024 -Idea –Vetrina di eccellenze in tutta la Regione.....	113
31/10/2024 – Notizia Oggi Borgosesia – Doc e Docg del territorio domenica a Golosaria.....	117

Valenza PeM: Bruno Gambarotta racconta le sue 'Memorie dalla Rai'

Il giornalista e scrittore astigiano svelerà oggi al Cento di Cultura come si è districato tra grigi funzionari e capricciose stelle dello spettacolo

■ Il festival 'PeM- Parole e musica in Monferrato' continua a crescere in termini di apprezzamento e di qualità dei format che propone. Il pubblico partecipa sempre più numeroso e ha accolto con calore Nando de Luca a Pontestura e Garbo a Cella Monte, in una domenica pomeriggio in cui è salita sul palco anche Linn, giovane e talentuosa vincitrice dell'edizione 2023 del PeM Music Contest, concorso rivolto alla valorizzazione di artisti under 35 della provincia alessandrina.

Talenti affermati e in erba stanno fianco a fianco in un percorso di crescita continua, di dialogo, di condivisione, proprio come è nello spirito del festival che oggi, martedì 2 ottobre, propone un interessante appuntamento a Valenza. Alle ore 18 al Centro di Cultura (in piazza XXXI Martiri 31) sarà ospite Bruno Gambarotta per presentare il suo ultimo volume 'Fuori programma. Le mie memorie dalla Rai' (Manni edizioni). L'evento, come tutti gli altri inseriti in cartellone, è ad ingresso gratuito.

Ironico aplomb

Partendo dal suo libro di memorie 'Fuori programma', Bruno Gambarotta, intervistato dal direttore artistico di 'Pe-

M' Enrico Deregibus, racconterà dei suoi anni in Rai, dal 1962 al 2011, durante i quali si è

Lo storico festival continua a crescere in termini di gradimento e di qualità dei format

districato, con il suo ironico aplomb, tra capricciose stelle dello spettacolo, grigi funzionari ancorati alle loro scrivanie e ruvide maestranze.

Omaggio a Ferrero

Il festival avrà infine una coda martedì 29 ottobre, alle ore 21, al teatro Comunale di San Salvatore Monferrato con una serata omaggio per Ernesto Ferrero, curata e condotta da Riccardo Massola. Parteciperanno Antonio Franchini, Chiara Fenoglio, Marzo Zatterin, Marco Pautasso, Paola Mastrocola e Giorgio Conte.

L'evento è in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro di Torino. Il festival 'PeM' è realizzato con il contributo di Fondazione CrA e Fondazione Crt e con il patrocinio di Provincia di Alessandria, Regione Piemonte, Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato Unesco World Heritage Site, Alexala, Gran Monferrato Derthona Gavi.



ANEDDOTI DIVERTENTI E CURIOSI Oggi pomeriggio, a Valenza, Bruno Gambarotta racconterà 50 anni di lavoro in Rai



Distretto del commercio “Cuore del Monferrato”: arriva l’intesa con le ATL

di Comunicato stampa - Mercoledì 2 Ottobre 2024



Promozione e turismo in Monferrato, al servizio del commercio locale.

Con un Protocollo d’Intesa firmato la scorsa estate dal Distretto Diffuso del Commercio “Cuore del Monferrato” e dalle due ATL di riferimento del territorio (“Langhe Monferrato Roero” per il versante astigiano e “Alexala” per il versante alessandrino) si stringe la collaborazione fra le realtà istituzionali del territorio.

Un’operazione che nasce nel segno dell’ottimizzazione delle risorse finalizzate ad un obiettivo comune: la crescita turistica locale con positive ricadute sul tessuto commerciale dei piccoli borghi di collina e piana compresi fra Po e Tanaro. L’ambito di operatività del Distretto “Cuore del Monferrato” è estesa infatti su ben 61 comuni situati nel Nord-Astigiano e nel Casalese con capofila il Comune di Moncalvo.

Su quest’area, caratterizzata da oltre 800 attività commerciali e da un bacino di utenti stanziali di quasi 60 mila residenti, si incontrano i progetti e le attività delle due Atl: Alexala presieduta da Roberto Cava e diretta da Marco Lanza, e di Langhe Monferrato

Roero, presieduta da Mariano Rabino e diretta da Bruno Bertero. La grande sfida, da tempo cavalcata dal Distretto Diffuso del Commercio "Cuore del Monferrato", è quella di potenziare i flussi dall'esterno, strategia imprescindibile per un'area composta da piccole realtà abitative per poter assicurare una maggior redditività alle attività commerciali fra le quali qui, viste le peculiarità del territorio, spiccano anche le imprese turistico-ricettive, la ristorazione, la vendita di tipicità e le proposte esperienziali.

Per raggiungere questo obiettivo da oltre due anni il "Cuore del Monferrato" realizza un sommario di appuntamenti ed attrazioni sponsorizzato sui propri canali social in tutto il Nord-ovest per favorire i nuovi arrivi utili alle attività locali. Ma in questi mesi si è aggiunto un tassello in più: il Protocollo d'intesa, pensato e studiato già nella scorsa primavera e siglato con le tre realtà firmatarie che si impegnano a potenziare in un'ottica sinergica obiettivi come la condivisione di campagne social strategiche e di contenuti complementari potendo quindi moltiplicare i risultati e il pubblico raggiunto. Si prevedono anche l'interconnessione dei rispettivi siti per rilanciare i reciproci contenuti, il coordinamento dei servizi di animazione esistenti e lo sviluppo di appositi itinerari dell'attrattività ma anche il potenziamento dell'aggregazione fra operatori locali e la programmazione di post congiunti per promuovere tematiche di interesse commerciale e turistica comune in base alla stagionalità e ai richiami turistici (come ad esempio il tartufo, il vino...).

"Il Distretto Diffuso del Commercio Cuore del Monferrato - commenta il manager del Distretto nonché vicedirettore di Ascom Confcommercio Asti Corrado Attisani - sta diventando sempre più un organo operativo e lo ha dimostrato soprattutto nell'ambito della promozione grazie ai contenuti che hanno permesso a questa realtà di diventare un caso studio presso la Regione Piemonte, istituzione "madre" di questa realtà aggregativa. Siamo felici di poterci sedere allo stesso tavolo con le aziende turistiche locali: siamo certi che questa alleanza stretta con le Ati non potrà che incentivare i risultati concreti a favore del territorio."

"Dobbiamo, come amministratori e cittadini, riuscire a sviluppare una visione comunitaria delle piccole realtà che compongono i nostri paesi. La prospettiva del Monferrato - è il parere di Andrea Bonfante, vicesindaco di Cerrina Monferrato che ha seguito l'evoluzione del Distretto dal suo avvio - è inevitabilmente a trazione turistica e culturale: ritengo che l'attività di promozione portata avanti dal nostro Distretto del Commercio sia fondamentale per collegare le attività dei comuni soci con quel pubblico alla ricerca di autenticità, sapori genuini ed esperienze all'aria aperta. Nel corso degli ultimi due anni, partendo da zero, siamo arrivati ad essere caso studio presso la Regione Piemonte grazie alla costanza e all'operatività che hanno contraddistinto dal primo momento i diversi progetti tra i quali la recente intesa raggiunta con i due consorzi turistici del territorio alessandrino ed astigiano, Alexala e Langhe Monferrato Roero, con i quali mi auguro di poter collaborare in modo proficuo affinché il Monferrato sia sempre più frequentato ed i nostri negozi, ristoranti e botteghe sempre più visitati."

I comuni del Distretto:

ALFIANO NATTA, ALTAVILLA MONFERRATO, BALZOLA, CALLIANO, CAMAGNA MONFERRATO, CAMINO, CASORZO, CASTAGNOLE MONFERRATO, CASTELL'ALFERO, CASTELLETTO MERLI, CASTELLO DI ANNONE, CELLA MONTE, CERESETO, CERRINA MONFERRATO, CERRO TANARO, COCCONATO, CONIOLO, CONZANO, COSSOMBRATO, FRASSINELLO MONFERRATO, FRINCO, FUBINE MONFERRATO, GABIANO, GIAROLE, GRANA, GRAZZANO BADOGLIO, LU e CUCCARO MONFERRATO, MOMBELLO

MONFERRATO, MONCALVO, MONTECHIARO D'ASTI, MONTEMAGNO, MONTIGLIO
MONFERRATO, MORANO PO, MURISENGO, OCCIMIANO, ODALENGO GRANDE,
ODALENGO PICCOLO, OLIVOLA, OTTIGLIO, OZZANO MONFERRATO, PENANGO,
PONTESTURA, PONZANO MONFERRATO, PORTACOMARO, QUATTORDIO,
REFRANCORE, ROBELLA, ROCCHETTA TANARO, ROSIGNANO MONFERRATO, SALA
MONFERRATO, SAN GIORGIO MONFERRATO, SCURZOLENGO, SOLONGHELLO,
TERRUGGIA, TONCO, TREVILLE, VIARIGI, VIGNALE MONFERRATO, VILLADEATI,
VILLAMIROGLIO, VILLANOVA MONFERRATO.

03/10/2024 – [Lapulceonline.it](https://lapulceonline.it) - Turisti ad Alessandria: +12,2% rispetto al 2023

La città di Alessandria è in crescita come destinazione turistica. Questa una delle indicazioni emerse dall'analisi dei dati sull'andamento del turismo in provincia di Alessandria nel primo semestre del 2024, presentata nei giorni scorsi – per la prima volta nel corso dello stesso anno – dall'Osservatorio Turistico della provincia di Alessandria, presso la sede della Camera di Commercio di Alessandria e Asti.

L'area di Alessandria-Valenza, che ha il maggior numero di posti letto (3.628), davanti ad Acqui Terme (3.566), ha avuto, nella prima parte dell'anno in corso, 118.463 pernottamenti, contro i 104.629 dell'anno scorso, con un + 13.2% rispetto al 2023, superiore alla media della provincia (+ 11,3%) e della regione (+4,2%). Cresce la permanenza media (2,2 giorni), stabili gli arrivi rispetto all'anno precedente (53.173). Dati positivi, insieme agli altri indicatori che caratterizzano complessivamente il territorio provinciale: crescita degli stranieri, che costituiscono ormai il 40% del totale (pernottamenti + 19,8%), con la conferma dei principali mercati Francia, Svizzera, Germania e la forte crescita di Spagna, Europa dell'Est e USA; crescita dei contenuti su internet, sentiment in linea con quello regionale (87,4 /100), ma superiore alla regione per la ricettività (88,8/100 – +0,7, contro 86,6/100 – +0,4), segno di una positiva valutazione dell'accoglienza da parte dei turisti; crescita dei volumi di spesa (+14,7%) e spesa media elevata per singolo visitatore (270 euro).

“Le indicazioni positive che emergono dall'analisi dei dati effettuata dall'Osservatorio Turistico di Alessandria – dice Giovanni Barosini, vice sindaco e assessore al marketing territoriale – indicano che Alessandria sta crescendo come destinazione turistica e si sta posizionando nel mercato delle città d'arte e del city break, in sinergia e stretta connessione e collaborazione con il territorio provinciale, ricco di importanti risorse ambientali, eno-gastronomiche e storico-artistiche. La crescita è frutto dell'impegno dell'Amministrazione e di Alexala per la promozione e visibilità di Alessandria: proprio in questi giorni, in occasione dell'ottobre alessandrino ricco di eventi, sta uscendo una campagna digital di web e social media marketing, geolocalizzata su Francia, Svizzera e Italia centro settentrionale. Entro l'anno organizzeremo un press tour di stampa e media nazionali e internazionali, e avvieremo un percorso partecipato di identificazione e sviluppo e promozione del brand Alessandria”.

03/10/2024- [Telecitynews24.it](https://www.telecitnews24.it) - Cresce il turismo ad Alessandria: +13,2% di pernottamenti e sempre più turisti stranieri

I DATI

Cresce il turismo ad Alessandria: +13,2% di pernottamenti e sempre più turisti stranieri

Barosini: "Per l'Ottobre Alessandrino campagna digital geolocalizzata su Francia, Svizzera e Italia centro-settentrionale"



Alessandria Pubblicato: 03 Ottobre 2024 10:04

Dati decisamente positivi per il turismo ad Alessandria nel primo semestre del 2024, con un aumento dei pernottamenti del 13,2%.

Cresce il turismo ad Alessandria

La città di Alessandria è **in crescita** come **destinazione turistica**. A confermarlo è l'analisi dei dati sull'andamento del turismo in provincia **nel primo semestre del 2024** effettuata dall'**Osservatorio Turistico della provincia di Alessandria**, e presentata nei giorni scorsi presso la sede della Camera di Commercio di Alessandria e Asti.

L'area di **Alessandria-Valenza**, che ha il maggior numero di posti letto (3.628) davanti ad Acqui Terme (3.566), ha avuto, nella prima parte dell'anno in corso, **118.463 pernottamenti**, contro i 104.629 dell'anno scorso, con **un + 13.2% rispetto al 2023**, superiore alla media della provincia (+ 11,3%) e della regione (+4,2%). Cresce la permanenza media (2,2 giorni), stabili gli arrivi rispetto all'anno precedente (53.173).

Dati positivi, insieme agli altri indicatori che caratterizzano complessivamente il territorio provinciale: **crescita degli stranieri**, che costituiscono ormai il **40% del totale** (pernottamenti + 19,8%), con la conferma dei principali mercati **Francia, Svizzera, Germania** e la forte crescita di **Spagna, Europa dell'Est e USA**; crescita dei **contenuti su internet**, sentiment in linea con quello regionale (87,4 /100), ma superiore alla regione per la ricettività (88,8/100 - +0,7, contro 86,6/100 - +0,4), segno di una positiva valutazione dell'accoglienza da parte dei turisti; crescita dei volumi di spesa (+14,7%) e spesa media elevata per singolo visitatore (270 euro).

*“Le indicazioni positive che emergono dall'analisi dei dati effettuata dall'Osservatorio Turistico di Alessandria – dice **Giovanni Barosini**, vice sindaco e assessore al marketing territoriale - indicano che Alessandria sta crescendo come destinazione turistica e si sta posizionando nel **mercato delle città d'arte e del city break**, in sinergia e stretta connessione e collaborazione con il territorio provinciale, ricco di importanti risorse ambientali, enogastronomiche e storico-artistiche. La crescita è frutto dell'impegno dell'Amministrazione e di **Alexala** per la promozione e visibilità di Alessandria: proprio in questi giorni, in occasione dell'**Ottobre Alessandrino** ricco di eventi, sta uscendo una campagna digital di web e social media marketing, geolocalizzata su Francia, Svizzera e Italia centro settentrionale. Entro l'anno organizzeremo un press tour di stampa e media nazionali e internazionali, e avvieremo un percorso partecipato di identificazione e sviluppo e promozione del brand Alessandria”.*

03/10/2024 – [IlPiccolo.net](https://ilpiccolo.net) - Gli 'Effetti personali' di Vittore Fossati nelle Sale d'arte



3 OTTOBRE 2024 ore 16:23 ✓

ALESSANDRIA

Gli 'Effetti personali' di Vittore Fossati nelle Sale d'arte

ALESSANDRIA – Sarà inaugurata oggi alle 18 la mostra dedicata a **Vittore Fossati** nelle Sale d'Arte di via Machiavelli. L'iniziativa si inserisce negli appuntamenti dedicati alla grande fotografia d'autore che si stanno tenendo su iniziativa del **Comune** e di **Costruire Insieme**.

'Effetti personali. Fotografie 1981 – 2018' è il titolo dell'esposizione che propone una settantina di opere di Fossati. Curatrice è **Giovanna Calvenzi**, l'iniziativa è sostenuta dalla **Fondazione Cral** e da **Alexala**. La mostra rimarrà aperta al pubblico fino al 12 gennaio e si potrà visitare dal giovedì alla domenica dalle 15 alle 19.

03/10/2024 – [Radiogold.it](https://radiogold.it) -Alessandria spinge sul turismo. Barosini: “Promozione digitale in Francia e Svizzera e presto tour stampa”

Radio
Gold

Redazione

GIOVEDÌ, 3 OTTOBRE 2024 - 07:03

CONDIVIDI 



ALESSANDRIA -La città di Alessandria è in crescita come destinazione turistica come emerso dall'analisi dei dati sull'andamento del turismo in provincia di Alessandria nel primo semestre del 2024, presentata nei giorni scorsi dall'Osservatorio Turistico della provincia di Alessandria, nella sede della Camera di Commercio di Alessandria e Asti.

L'area di Alessandria-Valenza, che ha il maggior numero di posti letto (3.628), davanti ad Acqui Terme (3.566), **ha avuto**, nella prima parte dell'anno in corso, **118.463 pernottamenti, contro i 104.629 dell'anno scorso, con un + 13.2% rispetto al 2023**, superiore alla media della provincia (+ 11,3%) e della regione (+4,2%). Cresce la permanenza media (2,2 giorni), stabili gli arrivi rispetto all'anno precedente (53.173). Dati positivi, insieme agli altri indicatori che caratterizzano complessivamente il territorio provinciale: crescita degli stranieri, che costituiscono ormai il 40% del totale (pernottamenti + 19,8%), con la conferma dei principali mercati Francia, Svizzera, Germania e la forte crescita di Spagna, Europa dell'Est e USA; crescita dei contenuti su internet, sentiment in linea con quello regionale (87,4 /100), ma superiore alla regione per la ricettività (88,8/100 – +0,7, contro 86,6/100 – +0,4), segno di una positiva valutazione dell'accoglienza da parte dei turisti; crescita dei volumi di spesa (+14,7%) e spesa media elevata per singolo visitatore (270 euro).

*“Le indicazioni positive che emergono dall’analisi dei dati effettuata dall’Osservatorio Turistico di Alessandria – dice **Giovanni Barosini**, vice sindaco e assessore al marketing territoriale – indicano che **Alessandria sta crescendo come destinazione turistica** e si sta posizionando nel mercato delle città d’arte e del city break, in sinergia e stretta connessione e collaborazione con il territorio provinciale, ricco di importanti risorse ambientali, eno-gastronomiche e storico-artistiche. **La crescita è frutto dell’impegno dell’Amministrazione e di Alexala** per la promozione e visibilità di Alessandria: proprio in questi giorni, in occasione dell’ottobre alessandrino ricco di eventi, **sta uscendo una campagna digital di web e social media marketing, geolocalizzata su Francia, Svizzera e Italia centro settentrionale**. Entro l’anno **organizzeremo un press tour di stampa e media nazionali e internazionali**, e avvieremo un percorso partecipato di identificazione e sviluppo e promozione del brand Alessandria”.*



LA STORIA: LA FIERA DI SAN SEBASTIANO CURONE SARÀ IL FULCRO DI ALTRI APPUNTAMENTI NELLE VALLATE

Alleati grazie al tartufo

MARIA TERESA MARCHESE

La mostra mercato e fiera nazionale del tartufo di San Sebastiano Curone è in programma nelle ultime due domeniche di novembre con l'intento di far co-

noscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo. Da sempre è la manifestazione di punta, quest'anno sarà al centro di una serie di eventi. - PAGINA 45

La 41ª edizione dell'evento a novembre vedrà protagoniste masterclass ed esperienze sul campo per gli appassionati

Nuovo format per la Fiera del tartufo San Sebastiano fa rete con le vallate

LA STORIA

MARIA TERESA MARCHESE
SAN SEBASTIANO CURONE

La mostra mercato e fiera nazionale del tartufo di San Sebastiano Curone, alla 41ª edizione, è in programma nelle ultime due domeniche di novembre, il 17 e il 24, con l'intento di far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo. Da sempre è la manifestazione di punta del territorio, al quale tutti gli altri eventi fanno da corollario, valorizzandola e rafforzandola. Quest'anno anche a Tortona, per la prima volta, ci sarà un evento dedicato al tartu-

fo, «Derthona and Truffle», il 10 novembre al Museo Orsi: il Comune lo sta organizzando con il Consorzio tutela vini Colli Tortonesi e i ristoratori. «Sarà una nuova formula di mostra mercato - spiega l'assessore Fabio Morreale - che avrà uno spirito experien-

All'orizzonte anche un marchio collettivo e uno spin off estivo a Garbagna

ziale con delle masterclass. Un progetto pilota che vedrà unito il Tortonese e le Valli Curone, Grue, Ossona e Bor-

bera, in collaborazione con San Sebastiano e Sardiniano, che da diversi anni organizzano importanti fiere del tartufo». Fra i nuovi progetti per l'edizione 2024 della fiera di San Sebastiano, c'è anche quello di creare eventi collaterali mirati a far conoscere le produzioni enogastronomiche e le tradizioni culinarie locali con un pro-



gramma che andrà oltre il periodo di svolgimento della rassegna. Si vuole inoltre proporre la conoscenza del mondo del tartufo attraverso diverse «truffle experience» destinate ad appassionati e curiosi guidati da esperti tartufaie e addestratori cinofili. Alexala ha vinto un bando regionale per la diffusione delle attività di promozione legate al tartufo con il progetto «Fuori Tartufo 2024» (con eventi e iniziative connesse alla fiera) che è stato l'occasione per far convergere i Comuni e le scuole delle valli su questo tema con «Truffle for school». «È un'iniziativa di divulgazione della cerca del tartufo – spiega il sindaco di San Sebastiano, Vincenzo Capriale – rivolta alle scuole del pae-

se, di Garbagna, Rocchetta e Sarezzano e con diverse aree tematiche: culturale, ludico sportiva, educativa e di educazione ambientale. Ai ragazzi si spiega cos'è il tartufo, dove nasce, come vengono addestrati i cani».

Alla fine del 2021 la cerca del tartufo in Italia è entrata a far parte del Patrimonio dell'Umanità tutelato dall'Unesco: un risultato che valorizza una pratica caratterizzata da una grande armonia con la natura, sia nel rapporto con il cane, sia nella conoscenza dei boschi e del territorio. In questo senso, la sua divulgazione nelle scuole assume grande rilevanza. Insomma, c'è sintonia fra i sindaci, condivisa con le aziende legate al tartufo, un frutto della

terra di cui si vuole parlare tutto l'anno e per il quale si punta a promuovere la creazione di un marchio collettivo che riconosca e tuteli l'origine del prodotto. Si sta pensando anche a una manifestazione sul tartufo nero d'estate a Garbagna, inserita nella fiera nazionale di San Sebastiano come «spin off» sul territorio. E sabato a San Sebastiano arriveranno esperti da tutta Italia per partecipare al seminario nazionale organizzato dal Comune e raccontare le proprie esperienze legate al tartufo. Saranno presenti anche gli assessori regionali Marco Gallo e Enrico Bussalino e sarà l'occasione per portare alla luce le potenzialità del tartufo per i territori e le valli dell'Alessandrino. —



La Fiera del Tartufo di San Sebastiano Curone è ormai uno degli appuntamenti più rilevanti del territorio

Turismo 2024, numeri in aumento

I dati del nuovo osservatorio: +4,8%
negli arrivi e +11,3% nei pernottamenti

Nel primo semestre 2024, i movimenti turistici nella provincia di sono in aumento rispetto allo stesso periodo del 2023, +4,8% negli arrivi e +11,3% nei pernottamenti. In questa prima fase, i dati resi noti dal nuovo Osservatorio Turistico della provincia di Alessandria evidenziano una crescita percentuale nell'Alessandrino, superiore rispetto a quella registrata sul territorio regionale.

«Il ruolo dell'Osservatorio è proprio quello di darci degli strumenti sempre più dettagliati e specifici su cui lavorare, per capire in maniera mirata quali sono gli aspetti ancora da migliorare e quali possono essere le potenzialità per il futuro» spiega Roberto Cava (nella foto), presidente di Alexala. «Ora, avendo questi dati a disposizione, possiamo costruire un'offerta che che potenzi gli elementi con più margini di crescita».

Dall'analisi per settore ricettivo si evidenzia che oltre il 60% dei turisti sceglie le strutture ricettive alberghiere. Da sottolineare il 13,8% di presenze nelle locazioni turistiche. Inoltre il 60% dei movimenti turistici nella provincia di Alessandria sono di provenienza italiana: i principali bacini si ritrovano nella Lombardia e, a seguire, nel turismo interno regionale e nella Liguria.

Alessandria e Valenza sono stabili negli arrivi, in crescita del 13,4% nelle presenze; l'area di Novi Ligure conta +9,2% di arrivi e +13,5% di presenze; Casale Monferrato sale del 7,3% negli arrivi e +19,7% nei pernottamenti; l'area di Acqui Terme rileva +8,5% di arrivi e +5,1% di presenze; Tortona +8,1% di arrivi e +12% di presenze, mentre Ovada vede una leggera flessione complessiva dei dati ma un ottimo aumento delle presenze e degli arrivi

degli stranieri nel territorio. Eppure ci sono manifestazioni culturali in grado di richiamare fino a 8 mila visitatori in un giorno, inoltre nel 2024 per celebrare il Gran Monferrato Città europea del vino il Comune e l'Enoteca regionale di Ovada hanno visibilmente intensificato il calendario eventi a Ovada e nell'Ovadese. Per alcuni il dato si spiega con la scarsità di strutture alberghiere, che porta i turisti a pernottare altrove, per altri l'ormai consueta e continua presenza di turisti esteri da vari Paesi, anche dagli Stati Uniti, supera le statistiche dell'Ufficio turistico per interessare il mercato immobiliare, infatti tanti stranieri, una volta scoperta Ovada e il territorio incontaminato, sono tornati per comprare casa.

«I dati relativi al primo semestre fotografano ottime performance del territorio alessandrino» dichiara Beppe Carlevaris, presidente di Visit Piemonte, che aggiunge: «Aumentano i turisti italiani ed esteri: non solo da Germania, Svizzera, Francia e Benelux ma anche della Spagna e Usa».

Tanto lavoro e risorse investite. «Enogastronomia e offerta culturale sono gli spin-off sui quali abbiamo fatto leva» spiega l'assessore regionale al Turismo, Marina Chiarelli, che prosegue: «Puntando sul grande potenziale del territorio alessandrino, che sta vivendo un momento di importante crescita e consolidamento nel panorama turistico regionale e nazionale. I territori hanno saputo fare rete per promuovere le eccellenze di vicinato valorizzando le peculiarità del nostro territorio».

Daniela Terragni





03/10/2024- [Corrierequotidiano.it](https://www.corrierequotidiano.it) - Scienza e divulgazione ad Alessandria al primo "Food&Science Festival Lab Alessandria"

Il 24 ottobre, ad Alessandria, si terrà Food&Science Festival Lab Alessandria, il primo evento legato al Food&Science Festival di Mantova ad essere organizzato in Regione Piemonte.

Il Food&Science Festival è un evento unico di divulgazione scientifica di rilievo nazionale e internazionale che affronta e approfondisce in maniera creativa e accessibile le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo.

Oltre ad offrire agli agricoltori un'imperdibile occasione di aggiornamento e condivisione di informazioni ed esperienze, è una manifestazione nata per soddisfare un pubblico di curiosi di tutte le età che vuole conoscere da vicino e sperimentare l'innovazione, le storie e le sfide di cui il cibo e il settore agroalimentare sono portatori.

Dall'esperienza del Festival, nasce il Lab Alessandria che ripropone a livello locale il format ideato da FRAME, offrendo una straordinaria opportunità per affrontare tematiche della produzione e del consumo del cibo in modo scientifico ma con un linguaggio comprensibile anche al grande pubblico e di promuovere il territorio alessandrino e la sua agricoltura.

Per organizzare il Lab, Confagricoltura Alessandria ha partecipato con successo al bando Terre Belle della Fondazione cassa di Risparmio di Alessandria e ottenuto il contributo della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, della Fondazione cassa di Risparmio di Tortona, la sponsorizzazione di Syngenta, Tomato Farm e Guala Closures Spa e il patrocinio di numerosi partner istituzionali e privati.

"Siamo orgogliosi di entrare a far parte, per il primo anno, del circuito delle città che ospitano uno dei Lab del Food&Science Festival – dichiara Paola Sacco, presidente di Confagricoltura Alessandria – Come associazione di imprenditori agricoli sosteniamo un modello agroalimentare moderno, aperto alla ricerca, improntato su una sostenibilità produttiva ed economica che non sia ideologica. Abbiamo quindi accolto la sfida di portare il Food&Science Festival ad Alessandria perché riteniamo che sia fondamentale portare la nostra provincia al centro dell'agricoltura piemontese, contribuire a stimolare il dibattito sul futuro delle produzioni agroalimentari, fornire al pubblico informazioni sul comparto agricolo in provincia di Alessandria e delle sue eccellenze, promuovere il territorio".

“Nello spirito del Festival, – prosegue – il Lab Alessandria alternerà momenti di approfondimento, rivolti agli imprenditori agricoli, al mondo della ricerca scientifica e alla politica, con momenti di divulgazione rivolti al pubblico. Auspichiamo, con questo evento, di incidere su una narrazione del mondo agricolo in cui, troppo spesso, prevalgono stereotipi che non hanno nulla a che vedere con la realtà, partendo proprio dalle produzioni tipiche dell’alessandrino”.

“La Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria – afferma il presidente, notaio Luciano Mariano – sostiene con grande interesse questa prima edizione del Festival che contribuisce a sviluppare il dibattito intorno al settore primario e al suo legame con scienza, ricerca e innovazione promuovendo un dialogo costruttivo, scientificamente accurato e inclusivo sui temi di maggiore rilievo e attualità. La nostra città si conferma centro nevralgico del dialogo tra agricoltura, cibo e scienza e dimostra, ancora una volta, di saper accogliere e promuovere iniziative di grande respiro culturale e scientifico, contribuendo a costruire un futuro più innovativo e sostenibile. Il progetto ha, inoltre, il merito di coinvolgere anche le associazioni di categoria del commercio e del turismo, le principali università del Piemonte, le scuole di ogni ordine e grado, i luoghi della cultura da Palatium Vetus, a Palazzo del Monferrato con un ricco calendario di eventi rivolto a tutte le fasce della popolazione. Mi complimento con gli organizzatori ai quali auguro il miglior successo dell’iniziativa”.

“Il fatto che un Festival tanto importante, con una storia così densa, approdi nella nostra città è un onore e rappresenta anche un’occasione di confronto su un tema centrale per l’economia del territorio – afferma il sindaco di Alessandria Giorgio Abonante -. L’agricoltura, nei prossimi anni, sarà chiamata ad affrontare sfide cruciali, che dovranno vedere in campo soluzioni innovative figlie di un dialogo incessante tra coltivatori, scienziati e divulgatori. La prima data piemontese del Food e Science Festival è per la nostra città uno strumento utile per vincere le scommesse che il futuro ci riserva.”

Promotori: Confagricoltura Alessandria, Anga Alessandria, Agriturst Alessandria

Si ringraziano tutti gli sponsor e i partner: Comune di Alessandria, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Camera di Commercio Alessandria e Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona, Guala Closures Spa, Tomato Farm, Syngenta.

Sponsor tecnici: Alexala, Derthona Basket, Confesercenti, Confcommercio, Cultura e Sviluppo, Confagricoltura Donna Alessandria, Fondazione Viva.

Patrocini: Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Comune di Acqui terme, Comune di Casale Monferrato, Comune di Gamalero, Comune di Gavi, Comune di Novi Ligure, Comune di Ovada, Comune di Tortona, Comune di Gamalero, Confindustria Alessandria, Università del Piemonte Orientale.



Tatiana Gagliano

VENERDÌ, 4 OTTOBRE 2024 - 05:00

CONDIVIDI



ALESSANDRIA – **Confagricoltura** porta per la prima volta ad Alessandria, e in Piemonte, il “**Food&Science Festival**”. L’evento creato a Mantova per rendere “**accessibili**” le **tematiche legate alla scienza e alla produzione e consumo di cibo** ad Alessandria si trasforma in un “**Lab**” con il format ideato da **Frame** e il prossimo **24 ottobre** alternerà **momenti di approfondimento e divulgazione**, porterà divertenti **laboratori e animazioni scientifiche** in **Piazzetta della Lega** e chiuderà sfidando la città in un divertente “**Quizzone**” con un premio finale.

L’obiettivo, hanno spiegato la **Presidente di Confagricoltura Alessandria Paola Sacco** e **Alberto Agliotti di Frame**, è “*coltivare conoscenza, sfatando miti e fake news*” su **cibo e alimentazione** ma anche togliere l’immagine “*un po’ bucolica e lontana dalla realtà*” dell’agricoltore, perché oggi nei campi “*c’è tanta innovazione*”.

Si discuterà proprio di ricerca scientifica e “*competitività internazionale*” nella **filiera del pomodoro** nel **primo momento di approfondimento** del “Food&Science Lab di Alessandria” a **Palatium Vetus**. La sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, in piazza della Libertà, il **24 ottobre dalle 10**, ospita un confronto tra il genetista dell’Università di Torino **Alberto Acquadro**, la biologa e ricercatrice dell’Università del Piemonte Orientale **Valeria Todeschini**, il Presidente sezione di Prodotto di Confagricoltura Alessandria **Luigi Ricaldone** e **Fabio Ventura**, Ceo di Tomato Farm. Dopo la “**pillola di spettacolo**” con **Francesco Giorda**”, la mattinata del “Food&Science Lab” di Confagricoltura Alessandria a Palatium Vetus approfondirà gli impatti dei cambiamenti climatici sull’agricoltura con il vicepresidente nazionale di Confagricoltura **Luca Brondelli di Brondello**, con l’agronomo **Mauro Coatti** e il genetista dell’Università del Piemonte Orientale **Giampiero Valè**.

Nel pomeriggio si continua a parlare di **innovazione** in agricoltura, e in particolare **nelle cantine dei vignaioli**, nell’incontro incentrato sul **tappo a vite** che si terrà dalle 15.30 a **Palazzo Monferrato** con gli interventi del Presidente della Camera di Commercio, **Gian Paolo Coscia**, il viticoltore **Walter Massa**, **Michele Fino Giurista** dell’Università di Pollenzo, **Emanuele Sansone** di Guala Closures, la Direttrice Generale di Confagricoltura **Annamaria Barrile** e dove è atteso anche l’**assessore regionale all’Agricoltura Paolo Bongioanni**.

Per l'evento del 24 ottobre anche le vetrine dei negozi della città si “vestiranno a tema” in collaborazione con **Confesercenti**, e Confagricoltura regalerà un'anteprima del “Food&Science Lab di Alessandria” anche con **tre “aperitivi scientifici”** insieme ai giovani agricoltori di Anga in altrettanti locali di Alessandria (il 10 ottobre alla pizzeria Conduro, il 18 ottobre da Bakery Dal Mauro e il 23 ottobre a L'Antica Caffetteria). Sempre per preparare al meglio la città in vista dell'arrivo per la prima volta ad Alessandria del “Food&Science Festival” il **14 ottobre**, dalle 18, si terrà anche un “**Caffè Scienza**” che porterà all'**Associazione Cultura e Sviluppo di Alessandria** la ricercatrice nutrizionista dell'Istituto di Oncologia di Milano, **Titti Perduca**, e **Simona Martinotti**, docente di Fisiologia dell'Università del Piemonte Orientale per un “Processo al cibo del futuro”.

Tutti gli eventi sono a ingresso libero. Per i laboratori è consigliata la prenotazione anche alla mail info@confagricolturalessandria.it.

Il “Food&Science Festival Lab di Alessandria” per tutta la giornata del 24 ottobre **animerà anche piazzetta della Lega**. Dalle 10 del mattino aprirà “L'angolo della salute” con il **team di nutrizionisti del Derthona Basket** e gli **Info Point di Alexala e Fondazione Viva**. Nel corso della giornata si potrà partecipare ai **laboratori di Anga** su “sostenibilità ambientale”, “l'acqua in agricoltura” e “le api e la biodiversità” (prenotazioni al numero 0131 43151). Sempre in piazzetta dalle 9 alle 13 si terranno le **animazioni scientifiche di “ToScience”**, e alle 17 inizierà “**Il Quizzone**” con Alberto Agliotti e Francesco Giorda che terminerà con una **degustazione di focaccia del Monferrato** a cura di **Agriturst Alessandria**.

IL BILANCIO +9,2% di arrivi e +13,5% di presenze sul nostro territorio

Turismo in crescita in provincia e nell'intera area del novese

■ Dopo i risultati mostrati dall'analisi dei dati turistici relativi al 2023, presentati a marzo scorso, la Provincia di Alessandria continua a registrare numeri e percentuali interessanti su tutte le zone del territorio, superando nel primo semestre 2024 le percentuali regionali. I movimenti turistici crescono rispetto al 2023 del +4,8% negli arrivi e +11,3% nei pernottamenti, con un aumento sia dei visitatori italiani che esteri. I dati del nuovo Osservatorio Turistico della provincia di Alessandria, lanciato la primavera scorsa in collaborazione con Visit Piemonte e Unioncamere Piemonte e la Regione Piemonte, hanno lo scopo di supportare il territorio nell'attività di sviluppo dei movimenti turistici e di nuovi prodotti legati a esperienze turistiche innovative con una forte attenzione al tema della sostenibilità.

«Il ruolo dell'Osservatorio è proprio quello di darci degli strumenti sempre più dettagliati e specifici su cui lavorare, per capire in maniera mirata quali sono gli aspetti ancora da migliorare e quali possono essere le potenzialità per il futuro - spiega Roberto Cava, presidente di Alexala - Ora, avendo questi dati a disposizione, possiamo capire con maggiore cognizione di causa in che direzione sta andando il turismo sul territorio e costruire un'offerta che insista là dove si trovano i migliori margini di attrattiva, o che potenzi gli elementi che hanno ancora spazio per crescere».

Il primo semestre 2024

Il territorio della provincia di Alessandria rappresenta circa il 6,6% dell'offerta ricettiva regionale (in termini di numero di esercizi), con una crescita, rispetto allo stesso periodo del 2023, del 10,6%. Guardando al numero di strutture, la ricettività tradizionale della provincia di Alessandria è caratterizzata da una maggioranza di strutture ricettive extralberghiere e, in particolare, i bed & breakfast, che rappresentano il 16% del totale. Da sottolineare la forte crescita delle locazioni turistiche che

nei primi sei mesi del 2024 costituiscono oltre il 51% del totale della ricettività del territorio. La maggior parte dei posti letto della ricettività tradizionale si concentra negli alberghi (29,7%) e, a seguire, negli agriturismi (15,1%), nei bed & breakfast (7,7%) e nei campeggi (6,3%); le locazioni turistiche si posizionano al secondo posto con una quota del 24,8%. La distribuzione dell'offerta ricettiva nelle sotto aree territoriali evidenzia un numero complessivo di strutture ricettive e locazioni turistiche maggiore di trecentottanta unità nel territorio di Casale Monferrato. Superiore alle trecento unità nelle aree di Novi, Acqui Terme e Alessandria e Valenza. Guardando ai posti letto, le aree che ne offrono potenzialmente oltre 3.500 risultano nell'ordine i territori di Alessandria e Valenza e di Acqui Terme.

I dati statistici

Nel primo semestre 2024, i movimenti turistici nella provincia di Alessandria sono in aumento rispetto allo stesso periodo del 2023 (+4,8% negli arrivi e +11,3% nei pernottamenti). In questa prima fase, la crescita percentuale nell'Alessandrino è stata superiore rispetto a quella registrata sul territorio regionale. Dall'analisi per settore ricettivo si evidenzia che oltre il 60% dei turisti sceglie le strutture ricettive alberghiere. Da sottolineare il 13,3% di presenze nelle locazioni turistiche. Dal punto di vista dei mercati di provenienza, quasi il 60% dei movimenti turistici nella provincia di Alessandria sono di provenienza italiana: i principali bacini si ritrovano nella Lombardia e, a seguire, nel turismo interno regionale e nella Liguria; da sottolineare nei pernottamenti il terzo posto della Campania, che cresce di quasi il 12% in confronto al primo semestre 2023. Complessivamente, il mercato italiano aumenta sia negli arrivi (+2,2%) che nelle presenze (+5,9%). I movimenti turistici dei mercati esteri, la cui quota corrisponde a più del 40% del totale, crescono nei primi sei mesi del 2024

dell'8,7% negli arrivi e del 19,6% nei pernottamenti. I principali mercati sono Germania, Svizzera, Francia e Benelux. Gli Stati Uniti d'America al decimo posto incrementano le presenze del 18% in confronto allo stesso periodo dell'anno precedente. I movimenti turistici nel territorio sono così dettagliati: area di Alessandria e Valenza (stabili negli arrivi, in crescita del 13,4% nelle presenze); l'area di Novi (+9,2% di arrivi e +13,5% di presenze); Casale Monferrato (+7,3% negli arrivi e +19,7% nei pernottamenti); l'area di Acqui Terme, (+8,5% di arrivi e +5,1% di presenze); Tortona (+8,1% di arrivi e +12% di presenze) e Ovada, quest'ultima vede una leggera flessione complessiva dei dati ma un ottimo aumento delle presenze e degli arrivi degli stranieri nel territorio.

Spend Index

Il monitoraggio della spesa effettuato attraverso le transazioni in loco con carte di credito straniere nel territorio della provincia di Alessandria nel primo semestre del 2024, evidenzia una crescita in termini di volumi di spesa del 14,7% e di numero di carte del 15,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. La spesa media per singolo visitatore è decisamente elevata e supera i 270 euro, ma risulta in ogni caso in leggero calo sul totale periodo: fanno eccezione i mesi di febbraio e aprile. I principali mercati sono i Paesi dell'Est Europa, Medio Oriente e Asia. In termini di spesa media per singolo visitatore, i mercati più spendenti sono gli Emirati Arabi, con oltre 980 euro, e i Paesi del Medio Oriente, con oltre 660, la presenza dell'Outlet di Serravalle e del distretto orafa di Valenza sono fattori che influenzano positivamente questi dati. (red.)



In termini di spesa media per singolo visitatore, i mercati più spendenti sono gli Emirati Arabi, con quasi 1.000 euro, e i Paesi del Medio Oriente, con oltre 660; la presenza dell'Outlet di Serravalle e del distretto orafa di Valenza si confermano fattori di forte influenza



PEM! FESTIVAL MARTEDÌ 29 OTTOBRE

OMAGGIO A FERRERO

di Massimo Castellaro

L'appuntamento conclusivo del festival PeM! – Parole e Musica in Monferrato è previsto martedì 29 ottobre alle ore 21, al teatro Comunale di San Salvatore Monferrato, piazzetta Fosca, con un omaggio ad Ernesto Ferrero realizzato in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro di Torino. «A un anno dalla scomparsa - spiegano gli organizzatori della serata - PeM vuole ricordare Ernesto Ferrero, che di questo festival è stato molte volte ospite. Alcuni amici racconteranno il critico, il traduttore, lo scrittore, l'organizzatore culturale e leggeranno alcune sue pagine». Condurrà Riccardo Massola. PeM! è stato organizzato dal Comune di San Salvatore Monferrato con i Comuni di Valenza, Lu Cuccaro Monferrato, Balzola, Pontestura, Rive, Alessandria, Camagna Monferrato, Mirabello Monferrato e Country Sport Village, Ecomuseo della Pietra da Cantoni con il Comune di Cella Monte con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Fondazione CRT e con il patrocinio di Provincia di Alessandria, Regione Piemonte, Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato Unesco World Eritage Site, Alexala, Gran Monferrato Derthona Gavi.

Il "Pem Music Contest" va alla casalese Mabi (Marcella Buzzi)

Ricordiamo che nell'ambito del festival si è svolta giovedì 12 settembre la finale del Pem Music Contest (il concorso per valorizzare giovani cantautori della Provincia di Alessandria) che ha visto la vittoria di Mabi (nella foto), nome d'arte di Marcella Buzzi, diciannovenne cantautrice di Casale Monferrato agli esordi ma già con un mondo stilistico definito, fra indie e canzone d'autore.



Un volume ispirato alla rassegna letteraria

Ovada raccontata dai migliori autori di Sconfinamenti

L'EVENTO

OVADA

Un libro di racconti ispirato a Ovada e alle sue colline, una sorta di sigillo della rinnovata esperienza di Sconfinamenti, tradizionale rassegna settembrina - quest'anno prolungata a ottobre - e momento di incontro di autori fra i più apprezzati del Paese.

La prefazione sarà a cura della direttrice artistica della rassegna **Raffaella Romagnolo, finalista al Premio Strega** e fondatrice di Sconfinamenti insieme all'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, che organizza la rassegna in collaborazione con il Comune di Ovada, il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e con la collaborazione della Regione Piemonte, del Consorzio Gran Monferrato, della Fondazione Alexala, e del Consorzio di tutela dell'Ovada Docg e Comuni dell'Ovadese.

«Il riconoscimento di Città Europea del Vino 2024 ci ha spinto a ripensa-

re l'appuntamento culturale, mettendo il nostro territorio al centro del progetto, per renderlo sempre più attrattivo», dice il presidente dell'Enoteca Mario Arosio. «Il rinnovamento è nella prospettiva - spiega la direttrice artistica Raffaella Romagnolo - l'Ovadese ha grandi potenzialità e pensiamo che questa sia una buona occasione per far conoscere agli ospiti le sue caratteristiche. Così, all'idea originaria della rassegna, abbiamo unito quella della residenza d'artista».

La visita del centro storico è iniziata mercoledì verso le 15 alla Loggia di San Sebastiano, uno dei monumenti più antichi, dove ad accogliere Alessandro Barbaglia, Gian Marco Griffi già presente alla prima presentazione ad Ovada, Franco Faggiani e Piera Ventre erano presenti l'assessore al Turismo e Istruzione Sabrina Caneva e gli studenti dell'Istituto Barletti di Ovada, impegnati con la professoressa Daniela Arata a documentarsi per fare poi da ciceroni durante le prossime Giornate Fai. —

D. T.



S. Sebastiano Un seminario per parlare di tartuficoltura

■ Domani, sabato 5 ottobre, si terrà a S. Sebastiano Curone presso la sala Sns a partire dalle 9.30 un seminario nazionale dal titolo "Il Recupero della marginalità del territorio appenninico attraverso lo sviluppo della filiera tartuficola" promosso e organizzato dall'Associazione Derthona Truffle APS, dal Comune di San Sebastiano Curone e dall'Unione Montana Terre Alte.

Migliorare l'economia

Si tratta di un momento importante per focalizzare l'attenzione e cogliere spunti di riflessione sulle nuove opportunità che la costituzione di una filiera corta del tartufo locale possono creare per avviare il recupero delle aree marginali interne appenniniche. Infatti il tartufo dell'Appennino alessandrino può costituire, opportunamente valorizzato attraverso una filiera di produzione virtuosa, un'opportunità di riqualificazione di zone collinari e montane interne e diventare una vera risorsa per questo territorio: un aspetto che va preso seriamente in



L'ESPERTO Edmondo Bonelli

considerazione in termini di economia locale.

Tre sessioni in un giorno

Il seminario condotto da Edmondo Bonelli, naturalista e consulente ambientale, si articola in tre sessioni, di cui due in mattinata ed una al pomeriggio: nella prima sessione si avranno i contributi della Regione Piemonte, degli Enti e dell'associazione Derthona Truffle con le proposte della filiera tartuficola e del marchio collettivo "Tartufo nero terre Piemonte"; nella seconda sessione si terrà una tavola rotonda con-

dotta da Carlo Passera di Identità Golose dal titolo "La filiera tartuficola e il marchio collettivo 'Tartufo nero Terre Piemonte' per il recupero delle aree marginali" che vedrà partecipare il presidente di Alexala Roberto Cava, il presidente della Camera di Commercio Alessandria e Asti Gian Paolo Coscia, il presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo Antonio De Giacomo, il presidente della Federazione Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta Marco Allasia e il presidente del Gal Giarolo Leader e sindaco di San Sebastiano Curone Vincenzo Caprile. La terza sessione si terrà al pomeriggio con il titolo "Esperienze di buone pratiche" e vedrà la partecipazione di aziende ed Enti di altre realtà regionali come le Marche e l'Abruzzo dove hanno sede le aziende Angelozzi e La Rocca che. Al termine della terza sessione seguiranno il dibattito finale e le conclusioni prima di annunciare la chiusura dei lavori.

M.G.



Alessandria I magici paesaggi di Vittore Fossati riescono a guardare dentro la nostra anima

■ Alessandria rende omaggio a un suo artista di fama internazionale, il fotografo Vittore Fossati. Ieri è stata inaugurata la mostra a lui dedicata nelle Sale d'Arte di via Machiavelli. L'iniziativa si inserisce negli appuntamenti dedicati alla grande fotografia d'autore che si stanno tenendo su iniziativa del Comune e di Costruire Insieme. 'Effetti personali. Fotografie 1981 - 2018' è il titolo dell'esposizione che propone una settantina di opere di Fossati. Curatrice è Giovanna Calvenzi, l'iniziativa è sostenuta dalla Fondazione Cral e da Alexala. La mostra rimarrà aperta al pubblico fino al 12 gennaio e si potrà visitare dal giovedì alla domenica dalle 15 alle 19.

Sette progetti

Fossati ripropone sette progetti fotografici che ha

svolto tra il 1981 e il 2018. Il primo in ordine cronologico è 'Viaggio in Italia', collettiva curata da Luigi Ghirra, Gianni Leone ed Enzo Velati a cui partecipò all'inizio degli anni Ottanta. Quindi 'Belle Arti', con immagini realizzate tra il 1993 e il 1996 nei locali in cui ha lavorato il pittore e ceramista Bruno Severino. Quindi 'Osservazioni fotografiche lungo il corso del torrente Scrivia' del 1996. 'Viaggio in un paesaggio terrestre' è un lavoro fatto tra il 1997 e il 2002 con lo scrittore Giorgio Messori e tradottosi in un libro. 'Storie immaginarie in luoghi reali' viene compiuto nel 2007 su incarico del Museo di Fotografia Contemporanea di Cinisello Balsamo Milano. 'Il Tanaro a Masio' registra soste e riflessioni in riva al fiume compiute tra il 2012 e il 2018. Infine 'Dove sono i Pirenei' presenta opere rea-

lizzate nel 2015 in alcuni luoghi di questa catena montuosa alternati a stravaganti riproduzioni di cartoline e illustrazioni di libri.

Il titolo 'Effetti personali' va inteso in più accezioni. Può essere riferito a una fotografia che si tiene per ricordo e richiama ad aspetti autobiografici. Ma non c'è solo questo. Il termine può riguardare qualche immagine dagli effetti di straniamento, ottenuti con grande abilità tecnica. Infine il termine è legato anche ad amici che non ci sono più: Mario Mantelli, Bruno Severino e Giorgio Messori. Fossati adotta uno stile apparentemente documentario ma in realtà ci porta oltre l'immagine, come se i suoi paesaggi avessero la capacità di guardare a loro volta dentro la nostra anima.

A.B.



SALE D'ARTE Vittore Fossati spiega le sue opere nell'allestimento curato da Giovanna Calvenzi. La mostra è stata promossa da Comune e Costruire Insieme



Filiera del tartufo: un incontro a San Sebastiano

A partire dalle 9,30 di sabato 5 ottobre si terrà alla Sms un seminario nazionale: *"Il Recupero della marginalità del territorio appenninico attraverso lo sviluppo filiera tartuficola"* organizzato da comune, Unione Montana Terre Alte e Associazione Derthona Truffle Aps.

Si tratta di un momento importante per focalizzare l'attenzione e cogliere spunti di riflessione sulle nuove opportunità che la costituzione di una filiera corta del tartufo locale possono creare per avviare il recupero delle aree marginali interne appenniniche.

La produzione dei tartufi nella zona Appenninica è profondamente radicata nei territori collinari e montani delle valli Curone, Grue, Ossona e in Val Borbera rappresentando un ruolo comunque significativo soprattutto

per l'agroecologia delle zone marginali.

La promozione e valorizzazione di un'area marginale può avvenire anche tramite un prodotto che a sua volta deve essere lo specchio di quel territorio con cui si identifica: questa è la sfida del tartufo dei colli e dei monti dell'Appennino alessandrino.

Si tratta di un obiettivo ambizioso raggiungibile: • attraverso la promozione di una filiera del tartufo che ne consenta la tracciabilità e unisca cercatori, tartuficoltori, ditte locali di lavorazione e commercializzazione ed esercizi di ristorazione; • garantendo sia un supporto tecnico che finanziario per l'impianto di nuove tartufaie, o la gestione di quelle già esistenti, in sinergia con la ricerca e le migliori tecniche; • so-

stenendo le imprese aderenti alla filiera attraverso specifici finanziamenti dalla produzione alla commercializzazione del prodotto; • elaborando secondo un coordinato progetto di marketing territoriale con gli enti competenti la promozione di iniziative volte alla valorizzazione del tartufo tramite il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera; • ed infine promuovendo la creazione di un marchio collettivo che riconosca e tuteli l'origine del prodotto.

Il seminario condotto da Edmondo Bonelli, naturalista e consulente ambientale, si sviluppa in tre sezioni, di cui due in mattinata ed una al pomeriggio: • nella prima sezione i contributi degli enti territoriali, dell'Ipla e dell'associazione Derthona Truffle con le proposte della filiera tartuficola e del mar-

chio collettivo "Tartufo nero terre Piemonte"; • nella seconda una tavola rotonda condotta da Carlo Passera di Identità Golose dal titolo: *"La filiera tartufigena e il marchio collettivo Tartufo nero Terre Piemonte"* per il recupero delle aree marginali "che vedrà partecipare R. Cava presidente Atl Alexala, G. Coscia Presidente Camera Commercio Alessandria e Asti, A. De Giacomini presidente Centro Nazionale Studi Tartufo, M. Allasia presidente Federazione Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali Piemonte e Valle d'Aosta, V. Caprile presidente Gal Giarolo Leader.

La terza sezione al pomeriggio dal titolo: *"Esperienze di buone pratiche"* sempre condotta da Edmondo Bonelli vedrà la partecipazione di aziende ed enti di altre realtà regionali.



AD ALESSANDRIA SARA' IL 24 OTTOBRE LA GIORNATA CLOU

“Food&Science Festival” lunga serie di iniziative targate Confagricoltura

CRISTINA BAGNASCO
DIRETTRICE
CONFAGRICOLTURA AL



In collaborazione con Ascom abbiamo pensato ad “aperitivi scientifici” che portino verso la giornata clou

Un modo originale per parlare di cibo e scienza, davanti a un cocktail o a un bicchiere di vino

L'EVENTO

Grazie a Confagricoltura Alessandria, la città può ospitare il primo «Food&Science Festival Lab» del Piemonte. È un evento unico di divulgazione scientifica di rilievo nazionale e internazionale che affronta e approfondisce in maniera creativa e accessibile le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo con la giornata di giovedì 24 ottobre.

In attesa di quella data, ci saranno altri appuntamenti in calendario, con la collaborazione di Ascom Confcommercio e di Anga Alessandria, l'associazione che riunisce i giovani imprenditori di Confagricoltura. «Sono delle anteprime per arrivare preparati all'evento finale - spiega la direttrice di Confagricoltura Alessandria, Cristina Bagnasco -». Abbiamo pensato ad “aperitivi scientifici”, un modo originale per parlare, comodamente seduti davanti ad un cocktail o ad un bicchiere di vino, dei temi del festival. I titolari dei locali proporranno un

menù a tema».

Si parte il 10 ottobre nella pizzeria Conduro, poi il 18 alla Bakery Dal Mauro, l'ultimo sarà il 23 a L'Antica Caffetteria in via Milano. Ma in mezzo, lunedì 14 nel salone di Cultura e sviluppo, «Caffè Scienza» con la ricercatrice nutrizionista dell'Istituto di Oncologia di Milano, Titti Perduca, e Simona Martinotti, docente di Fisiologia dell'Università del Piemonte Orientale per discutere di «Processo al cibo del futuro».

Tutto per arrivare poi al 24 ottobre nel cuore di Alessandria. Si partirà da Palatium Vetus, nella sala Broletto, alle 9,30 con l'inaugurazione. Subito dopo è ancora la sede della Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria ad ospitare un confronto tra il genetista dell'Università di Torino Alberto Acquadro, la biologa e ricercatrice dell'Università del Piemonte Orientale Valeria Todeschini, il presidente sezione di Prodotto di Confagricoltura Alessandria Luigi Ricaldone e Fabio Ventura, Ceo di Tomato Farm. Dopo la «pillola di spettacolo» con Francesco Giorda, la mattinata approfondirà gli

impatti dei cambiamenti climatici sull'agricoltura con il vicepresidente nazionale di Confagricoltura Luca Brondelli di Brondello, con l'agronomo Mauro Coatti e il genetista dell'Università del Piemonte Orientale Giampiero Valè. Nel pomeriggio si continua a parlare di innovazione in agricoltura, e in particolare nelle cantine dei vignaioli, nell'incontro incentrato sul tappo a vite che si terrà dalle 15,30 a Palazzo Monferrato.

Il festival per tutta la giornata animerà anche piazzetta della Lega. Dalle 10 del mattino aprirà «L'angolo della salute» con il team di nutrizionisti del Derthona Basket e gli Info Point di Alexala e Fondazione Viva. Nel corso della giornata si potrà partecipare ai laboratori di Anga (prenotazioni al numero 0131 43151). Sempre in piazzetta dalle 9 alle 13 si terranno le animazioni scientifiche di «ToScience», e alle 17 inizierà «Il Quizzone» con Alberto Agliotti e Francesco Giorda che terminerà con una degustazione di focaccia del Monferrato a cura di Agriturist Alessandria. —

© FARMACIA BERNARDINI





I promotori dell'evento al termine della conferenza stampa di presentazione



Paola Sacco, presidente di Confagricoltura Alessandria, e Luciano Mariano, presidente di Fondazione Cral



In sala con la brochure che illustra i tanti eventi preliminari alla giornata del 24

08/10/2024 – [Telecitynews24.it](https://www.telecitynews24.it) -Filiera tartuficola, Bussalino e Gallo: “Valorizzare il tartufo per lo sviluppo turistico ed economico locale”

PIEMONTE

Filiera tartuficola, Bussalino e Gallo: “Valorizzare il tartufo per lo sviluppo turistico ed economico locale”

Il prossimo incontro è previsto il 15 novembre a San Sebastiano Curone, nell'ambito delle iniziative di “Fuori Tartufo 24”



Il tartufo protagonista di un seminario nazionale organizzato dall'associazione Derthona Truffle APS, dal Comune di San Sebastiano Curone e dall'Unione Montana Terre Alte.

La valorizzazione del tartufo

L'evento, dal titolo ***“Il Recupero della Marginalità del Territorio Appenninico attraverso lo Sviluppo della Filiera Tartuficola”***, ha visto la partecipazione dell' assessore regionale agli Enti Locali **Enrico Bussalino**, del presidente della Provincia di Alessandria **Luigi Benzi**, del presidente di Alexala **Roberto Cava** e del sindaco di San Sebastiano Curone, **Vincendo Caprile**.

L'iniziativa ha avuto l'obiettivo di analizzare come il **tartufo** possa rappresentare una **risorsa strategica** per lo **sviluppo economico e sociale** delle **aree montane piemontesi**, in particolare per il recupero dei terreni abbandonati e la lotta contro lo spopolamento delle vallate.

Il dibattito è stato aperto dall'assessore **Bussalino**, che ha sottolineato l'importanza di una politica concertata per il rilancio della **filiera tartuficola**, capace di favorire il recupero delle terre incolte. *"Il tartufo, e in particolare il Tartufo Nero, rappresenta una straordinaria opportunità per valorizzare le valli appenniniche – ha dichiarato Bussalino –. Investire su questo settore non solo promuove il turismo enogastronomico locale, ma rafforza anche la sostenibilità economica del territorio. Abbiamo bisogno di unire le forze, facendo rete tra le amministrazioni locali, per creare sinergie capaci di sostenere il turismo, tutelare le nostre tradizioni e incrementare l'autonomia economica delle aree montane. Solo attraverso una visione condivisa potremo garantire una crescita armoniosa e duratura del nostro territorio."*

*"La Regione è pronta a sostenere la sfida lanciata da San Sebastiano Curone per valorizzare il tartufo dei colli e dei monti dell' Appennino alessandrino – ha sottolineato l' assessore regionale alla tartuficoltura e alla biodiversità, **Marco Gallo** - E' nelle strategie dell'assessorato far crescere l'attenzione a tutte le varietà di tartufo della regione, puntando anche a una destagionalizzazione del prodotto. In più abbiamo appena avviato un piano triennale per la salvaguardia e il potenziamento delle tartufaie da 700 mila euro cui si affianca un investimento di 120 mila euro in ricerca e sperimentazione, fondamentali per garantire un futuro al tartufo. E ci sono investimenti anche a sostegno di fiere eventi legati al prezioso fungo che potranno venire utili per promuovere il tartufo delle colline e dei monti dell'Appennino alessandrino".*

Nell'occasione l'associazione **Derthona Truffle** ha presentato il progetto della filiera tartuficola e il marchio collettivo "**Tartufo Nero Terre Piemonte**", una proposta accolta positivamente dalle amministrazioni locali per superare i campanilismi e creare sinergie istituzionali più efficaci a sostegno del settore.

A conclusione del dibattito, si è deciso di avviare **un tavolo di lavoro per elaborare un progetto condiviso**, incentrato sulla valorizzazione della filiera corta del tartufo, con un'attenzione particolare al marchio collettivo "**Tartufo Nero Terre Piemonte**".

Il prossimo incontro è previsto il **15 novembre** a San Sebastiano Curone, nell'ambito delle iniziative di "**Fuori Tartufo 24**", realizzate da Alexala con il contributo della Regione Piemonte, in occasione della 41^a Fiera del Tartufo.

Al Centro Comunale Il celebre autore tv

Gambarotta a PeM! Martedì 29 ottobre omaggio a Ferrero



Palazzo Valentino. Un momento dell'incontro con Bruno Gambarotta

VALENZA

● Buona cornice di pubblico nei giorni scorsi a Palazzo Valentino, sede del Centro Comunale di Cultura, per la tappa valenzana della XIX edizione del festival PeM! Parole e Musica in Monferrato che ha per direttore artistico il giornalista casalese Enrico Deregibus. Ospite della cittadina dell'oro Bruno Gambarotta che ha raccontato dei suoi anni in Rai, dal 1962 al 2011, durante i quali si è districato, con il suo ironico aplomb, tra capricciose stelle dello spettacolo, grigi funzionari ancorati alle loro scrivanie e ruvide maestranze... I titoli di coda del festival sono previsti martedì 29 ottobre, alle ore 21, al teatro comunale di San Salvatore Monferrato con una serata omaggio per Ernesto Ferrero, curata e condotta da Riccardo

Massola. Parteciperanno Antonio Franchini, Chiara Fenoglio, Marzo Zatterin, Marco Pautasso, Paola Mastrocola e Giorgio Conte. L'evento è in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro di Torino. L'edizione 2024 del festival PeM! è stato organizzato dal Comune di San Salvatore con i Comuni di Valenza, Lu Cuccaro Monferrato, Balzola, Pontestura, Rive, Alessandria, Camagna, Mirabello Monferrato e Country Sport Village, Ecomuseo della Pietra da Cantoni con il Comune di Cella Monte con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Fondazione CRT e con il patrocinio di Provincia, Regione Piemonte, Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato Unesco World Heritage Site, Alexala, Gran Monferrato Derthona Gavi.

M.C.



Più sinergia per far crescere l'economia locale

Protocollo d'intesa del Distretto del commercio
con le Atl nell'obiettivo della promozione

MONCALVO

Promozione e turismo in Monferrato, al servizio del commercio locale. È stato firmato ufficialmente il "Protocollo d'intesa" tra il Distretto diffuso del commercio "Cuore del Monferrato" e le due Atl di riferimento del territorio monferrino: "Langhe Monferrato Roero" per il versante astigiano e "Alexala" per il versante alessandrino. Una sinergia che cresce ormai di mese in mese (poche settimane fa la presentazione del percorso delle strade dei vini "Terre d'Aleramo" ha coinvolto le medesime realtà) fra i Comuni e le istituzioni turistiche per fare fronte comune nella promozione del territorio. Un'operazione che nasce nel segno di un'ulteriore ottimizzazione delle risorse finalizzate ad un obiettivo comune: la crescita turistica locale con positive ricadute sul tessuto commerciale dei piccoli borghi di



UN PASSO IN PIÙ VERSO STRATEGIE COMUNI PER IL TERRITORIO

collina e plana compresi fra Po e Tanaro. L'ambito di operatività del Distretto "Cuore del Monferrato" è estesa infatti su ben 61 comuni situati nel nord-astigiano e nel casalese con capofila il comune di Moncalvo. Su quest'area, caratterizzata da oltre 800 attività commerciali e da un bacino di utenti stanziali di quasi

60 mila residenti, si incontrano i progetti e le attività delle due Atl: Alexala e Langhe Monferrato Roero. Il Protocollo d'intesa, pensato e studiato già nella scorsa primavera, è stato siglato con le tre realtà firmatarie in un'ottica sinergica, con obiettivi condivisi.

Luca Mombellardo



08/10/2024 – Villegiardini.it -Vittore Fossati 'Effetti Personali – Fotografie 1981-2018'

Home » Arte e cultura

Vittore Fossati 'Effetti Personali – Fotografie 1981-2018'

di Villegiardini il 8 Ott 2024



Oviglio, 1981

Vittore Fossati. **Effetti Personali – Fotografie 1981-2018** è il nuovo progetto espositivo realizzato presso le Sale d'Arte di Alessandria, che **ripercorre alcune tappe della storia professionale del fotografo alessandrino Vittore Fossati**.

La mostra

La mostra, la cui **inaugurazione** è prevista per il **3 ottobre 2024** è curata da Vittore Fossati e da **Giovanna Calvenzi** e presenta circa una **settantina** di **opere** provenienti da sette progetti **realizzati dall'artista durante la sua carriera**, dal 1981 al 2018.

"Viaggio in Italia"

Il **percorso** suggerito al visitatore **inizia** con la sezione **"Viaggio in Italia"**, composta da due fotografie (Oviglio, 1981 e Santo Stefano Belbo, 1983) esposte nel 1984 nella celebre mostra collettiva curata da Luigi Ghirri, Gianni Leone ed Enzo Velati. A seguire "Belle Arti", con **fotografie realizzate dal 1993 al 1996** nel luogo dove ha **lavorato per alcuni anni il pittore e ceramista Bruno Severino** (1953-2018). La scelta di fotografie qui proposta è preceduta da un suo ritratto dalla serie "Frammenti" (1994).

"Osservazioni fotografiche lungo il corso del torrente Scrivia"

Seguono le sezioni **"Osservazioni fotografiche lungo il corso del torrente Scrivia"**, del 1996 e **"Viaggio in un paesaggio terrestre"** realizzato a **quattro mani** con lo scrittore **Giorgio Messori tra il 1997 e il 2002**, una selezione di 20 fotografie fra le 40 conservate presso la fototeca della Biblioteca Panizzi di Reggio Emilia.

"Storie immaginate in luoghi reali"

Il percorso prosegue con **"Storie immaginate in luoghi reali"**, del 2007, **quattro fotografie del progetto realizzato da Fossati** per incarico del Museo di Fotografia Contemporanea di Cinisello Balsamo-Milano e **"Il Tanaro a Masio"** che registra soste e riflessioni in riva al fiume dal 2012 al 2018.

"Dove sono i Pirenei"

Conclude il viaggio la sezione **"Dove sono i Pirenei"**, con opere realizzate nel 2015 **"in alcuni dei luoghi più noti dei Pirenei, alternate a stravaganti riproduzioni di cartoline e illustrazioni di libri"**, come specifica lo stesso fotografo.

La curatrice Giovanna Calvenzi racconta Fossati

Così la curatrice Giovanna Calvenzi racconta l'artista: **"Con raffinata, colta curiosità nel corso degli anni Fossati è riuscito a coniugare tutte le esperienze che in anni recenti hanno caratterizzato le indagini sul paesaggio e a praticare un proprio registro di visione nel quale ha saputo mutuare la visione "oggettiva" che indaga e rispetta il territorio con la "rappresentazione del sé", la visione quasi privata che determina le sue**

"Lungo il corso del torrente Scrivia"

Accompagna la mostra il catalogo **"Lungo il corso del torrente Scrivia"** che presenta ventun immagini di Vittore Fossati e un testo di Mario Mantelli, originariamente scritto per il volume collettaneo **"Un posto già visto"** che riguardava una selezione di fotografie della sola località di Libarna. La mostra **è realizzata da ASM Costruire Insieme e dalla Città di Alessandria**, con la **collaborazione di Alexala Agenzia Turistica locale per la Provincia di Alessandria** per la promozione sul territorio.

Il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria

L'esposizione **si avvale del contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria** nell'ambito del progetto **"Alessandria e i grandi maestri della fotografia. La cultura per la comunità e lo sviluppo locale"** nato dall'esperienza della mostra di Gabriele Basilico **"Ritorni a Beirut"** del 2023 e consolidatosi con la mostra appena conclusa di Gianni Berengo Gardin **"Cose mai viste"**, entrambe ospitate ad Alessandria e organizzate da ASM Costruire Insieme e dal Comune di Alessandria.

Biografia

Nato ad Alessandria nel **1954**, Vittore Fossati ha iniziato a occuparsi di fotografia nel **1977** inaugurando uno **spazio espositivo** nella sua città, lo **"Studio Fossati"**. L'attività di "gallerista" lo mette in **contatto** con molti **autori** non solo italiani. Nel 1984 partecipa **alla mostra collettiva "Viaggio in Italia"**, curata da **Luigi Ghirri, Gianni Leone ed Enzo Velati** ed è anche grazie a lui se il catalogo della mostra **viene pubblicato dalla casa editrice Il Quadrante di Alessandria**.

Fossati e Ghirri

Nel 1986, sempre su progetto di Luigi **Ghirri**, partecipa alla mostra collettiva **"Esplorazioni sulla via Emilia"**. Nel 2000 espone e pubblica in catalogo **"Belle Arti"**, a cura di Anne Goy ed Enrico Baschieri. Con Maurizio Magri nel 2004 realizza il video-documentario **"Viaggio in Italia"**.

Incarico del Museo di Fotografia Contemporanea di Cinisello Balsamo-Milano

"I fotografi vent'anni dopo", per incarico del **Museo di Fotografia Contemporanea di Cinisello Balsamo-Milano**. Nello stesso anno pubblica Vittore Fossati. Appunti per una fotografia di paesaggio, a cura di Roberta Valtorta. Nel 2007 esce **Viaggio in un paesaggio terrestre**, realizzato con lo scrittore Giorgio Messori.

Pubblicazioni, esposizioni e i quaderni scritti

Nel 2008, per **Linea di Confine**, pubblica **In riva ai fiumi, vicino ai ponti, saggio fotografico** su un viadotto sui fiumi Po e Taro.

Nel 2011 una selezione di fotografie da **"Belle Arti"** viene esposta a **Modena** nella mostra **"Quattro"**, con **Olivo Barbieri, Guido Guidi e Walter Niedermayr**.

Del 2012 è il primo quaderno **IL Tanaro a Masio**, con uno scritto di **Matteo Terzaghi** al quale fa seguito nel 2018 un secondo quaderno, sempre con uno scritto di Matteo Terzaghi.

Documentazione fotografica

Nel corso degli anni ha **ricevuto numerosi incarichi di documentazione fotografica** commissionati da enti pubblici fra i quali: **Archivio dello Spazio** (1992-1996), **Osserva.Te.R.** (2001), **Atlante 003** (2002). Per l'associazione culturale Linea di Confine **ha realizzato le fotografie per "L'Ospitale di Rubiera"** (2002) e **"Paesaggi dissonanti"** (2003).

Vive e lavora ad Alessandria.



Il Piemonte alla 61^a edizione del TTG Travel Experience di Rimini

di Redazione - Martedì 8 Ottobre 2024



La Regione Piemonte parteciperà alla 61^a edizione di TTG Travel Experience, la manifestazione italiana di riferimento per la promozione del turismo mondiale, dal 9 all'11 ottobre 2024 a Rimini.

Una tre giorni di incontri, seminari e approfondimenti per progettare il futuro del turismo e dell'ospitalità sotto il segno della 'Veritas', tema portante di quest'anno. 'Veritas' scelta nella sua accezione latina come richiamo all'indispensabile lavoro di ricerca delle "verità di fatto", una bussola per orientare le strategie di prodotto, la comunicazione con i buyer italiani ed esteri, i temi degli speech e delle conferenze che fanno del TTG un vivace laboratorio di idee, partecipato e premiato dalle imprese di settore.

Nello stand posizionato all'interno del Padiglione C5 (stand 227-314), la Regione Piemonte si proporrà con un'offerta turistica altamente diversificata insieme ai rappresentanti delle Agenzie Turistiche Locali, delle Residenze Reali Sabaude e di un gruppo selezionato di 30 operatori turistici, composto da Consorzi, strutture ricettive e tour operator specializzati nell'incoming.

In un contesto professionale che richiama operatori turistici provenienti da tutto il mondo

e dove intercettare nuove tendenze e ispirazioni, la Regione Piemonte ha come obiettivo la promozione delle meraviglie presenti nel proprio territorio agli operatori nazionali e internazionali che, per questa edizione, saranno accolti con una particolare novità grazie alla collaborazione tra Turismo Torino e Provincia, il Museo Egizio e la Camera di Commercio di Torino.

Per celebrare uno speciale compleanno, i duecento anni del Museo Egizio, tra i più importanti al mondo e il primo in città per il numero di visitatori nel 2023, nell'area piemontese saranno collocate due copie in resina della statua di Sekhmet (la dea più sanguinaria dell'antico Egitto, portatrice di guerre ed epidemie con testa di leonessa e corpo di donna. Per volontà del faraone Amenhotep III fu raffigurata in centinaia di statue, strumenti di un rituale per allontanare la sua ira distruttrice e proteggere l'Egitto) i cui originali oggi si possono ammirare nell'atrio e nel corridoio aulico del Museo torinese.

A spiegare la presenza della Regione al TTG è Marina Chiarelli, Assessore al Turismo, Cultura, Sport e post olimpico, Pari opportunità e Politiche giovanili:

“Il TTG Travel Experience è una delle più importanti fiere specialistiche riservate agli operatori turistici ed è per noi un'ottima occasione di incontro oltre che una vera e propria vetrina internazionale con il mondo del turismo, le nuove esigenze e le nuove tipologie di clientela. Essendo un appuntamento consolidato, di riferimento assoluto per il mercato turistico internazionale, la presenza a Rimini ci consentirà, anche quest'anno, di finalizzare nuovi accordi per incrementare i flussi e di andare alla ricerca di nuovi mercati da conquistare”.

Il Piemonte, territorio che si distingue aver scelto di ospitare numerosi grandi eventi - segno dell'importante investimento che la Regione ha voluto sostenere sia in termini economici, sia di promozione del territorio - in attesa dell'apertura della nuova stagione invernale, si presenta alla Fiera con i propri prodotti di punta: dall'outdoor ai percorsi d'arte, dai grandi eventi dedicati all'offerta enogastronomica alle fiere internazionali dal ruolo dell'AI per il turista alla promozione per viaggiatori più piccoli.

Alcuni degli appuntamenti di rilievo mondiale in programma nei prossimi mesi: dal 12 ottobre all'8 dicembre la 94^a edizione della Fiera internazionale del Tartufo, dal 10 al 17 novembre la quarta edizione torinese delle Nitto Atp Finals, il 23 novembre all'Allianz Stadium gli azzurri del rugby scenderanno in campo per sfidare gli All Blacks, vera e propria leggenda e icona sportiva. Nel 2025, dal 13 al 23 gennaio sarà la volta delle Universiadi, dal 12 al 16 febbraio le Final Eight di basket, dall'8 al 15 marzo Special Olympics, a giugno The World's 50 Best Restaurants, dal 14 al 19 luglio i World Championship of Magic, ostensione speciale della Sindone per il Giubileo 2025.

Tra gli incontri in calendario, 'Residenze Sabaude. Un territorio da Re', un progetto che mette insieme i comuni sede di Residenze Sabaude (Torino, Agliè, Pollenzo-Bra, Govone, Moncalieri, Racconigi, Rivoli, Venaria Reale) per creare un circuito turistico-culturale piemontese (un anello di circa 500 chilometri) di livello internazionale; la presentazione di tre grandi eventi enogastronomici quali 'Calici e Forchette', che dall'1 a 3 novembre 2024 consacra Mondovì a capitale delle eccellenze del territorio, 'Vendemmia Torino - Grapes in Town' (26 ottobre - 16 novembre), manifestazione dedicata alla conoscenza vitivinicola piemontese e alla divulgazione della cultura enoica del territorio e 'Risò' (settembre 2025), la prima fiera internazionale del riso, eccellenza italiana del mondo, per valorizzare Vercelli, capitale europea di questo cereale; 'Cuneo Città Alpina', la capitale verde del Piemonte, è protagonista su due numeri del settimanale Topolino: sul 3.593 del 2 ottobre e sul numero 3.594 del 9 ottobre, la città è raccontata attraverso i fumetti dei protagonisti; la celebrazione di Torino e il bicentenario del Museo Egizio, anniversario che segna l'inizio

di una nuova stagione di trasformazione del Museo sia da un punto di vista architettonico, sia sotto il profilo dell'allestimento e della programmazione culturale; La Borromeo Experience sul Lago Maggiore, che mette in risalto dal Garden Tourism alle Dimore storiche con Isola Bella e Isola Madre dai Castelli di Cannero e dal Parco zoologico di Villa Pallavicino alle esperienze legate all'outdoor fino ad arrivare all'evento 'Isole di Luce'.



Gli appuntamenti in programma nello stand del Piemonte:

MERCOLEDÌ 9 OTTOBRE

ore 14.15

Catalogo 2025 Experience Day tra Piemonte, Liguria, Lombardia e Toscana by Via(E) per Viaggiare

Come ogni anno al TTG il progetto ViA(E) per Viaggiare presenta il catalogo delle proposte turistiche e delle esperienze per l'anno successivo. Il catalogo 2025 vede l'introduzione, accanto alle ormai classiche esperienze Martini, Borsalino e Ciclismo Eroico by UNCEM e Visit Alassio, di nuovi territori e collaborazioni: dalla Baraggia al progetto True Sound in Monferrato, dalle esperienze sensoriali della Bormida Gotica alla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, fino alla Toscana degli alberghi diffusi. A cura di Alexala e il team del progetto VIA(E) PER VIAGGIARE

ore 15.00

Residenze Sabaude. Un territorio da Re

"Residenze Sabaude. Un territorio da re" vede la collaborazione di 8 Comuni piemontesi (Agliè, Pollenzo-Bra, Govone, Moncalieri, Racconigi, Rivoli, Venaria Reale,) con la Città di Torino come capofila, oltre al Consorzio delle Residenze Sabaude e l'ATL Turismo Torino e

Provincia come partner. Il progetto è finalizzato ad attivare iniziative congiunte riguardanti strumenti di valorizzazione e promozione turistica digitale, itinerari turistici, azioni di marketing turistico e di comunicazione volte a creare un circuito turistico-culturale piemontese di livello internazionale. Il perimetro forma un anello di circa 500 chilometri all'interno del quale si incontrano, oltre ai comuni interessati dal progetto, circa 100 comuni meritevoli di attenzione, un sistema viario e urbanistico principale e vari sottosistemi in parte già definiti, in parte da scoprire e collegare, sintesi delle eccellenze regionali da integrare in un'unica offerta. A cura del Consorzio Residenze Reali Sabaude

ore 15.45

Il Venerdì Santo di Romagnano Sesia

Presentazione della 262° Edizione della Sacra Rappresentazione della Passione di Cristo che dal 1729 viene messa in scena dagli abitanti di Romagnano all'interno del borgo, trasformandolo in un vero e proprio teatro a cielo aperto nel corso della Settimana Santa che culmina con la domenica di Pasqua (17, 18, 19 e 20 aprile 2025). A cura di ATL Terre dell'Alto Piemonte - sede di Novara

ore 16.30

Calici e Forchette

Presentazione dell'edizione 2024 di Calici e Forchette, l'evento enogastronomico e culturale che, dal 1° a 3 novembre consacra Mondovì a capitale delle eccellenze del territorio. Per tre giorni, passeggiando tra i rioni di Piazza e Breo con un calice in mano, sarà possibile ammirare le bellezze architettoniche, storiche e museali della città, scoprendone le antiche tradizioni. A cura del Comune di Mondovì

ore 17.00

Vendemmia a Torino - Grapes in Town. Il Piemonte in un bicchiere di vino

Presentazione dell'edizione 2024 di Vendemmia a Torino - Grapes in Town, manifestazione dedicata alla conoscenza vitivinicola piemontese e alla divulgazione della cultura enoica del territorio, ideata da Eventum nel 2017 con il supporto di Regione Piemonte, che fin dal primo anno ha registrato un grande successo per il tipo di format che si basa anche e soprattutto sulla valorizzazione del territorio. A cura di Regione Piemonte in collaborazione con Visit Piemonte

ore 17.15

Risó 2025 - Fiera internazionale del riso

Presentazione della prima fiera internazionale del riso, eccellenza italiana del mondo. Promozione del prodotto risicolo vercellese per valorizzare Vercelli, capitale europea del riso e i borghi delle vie d'acqua. A cura di Provincia di Vercelli, Città di Vercelli, Ente Nazionale Risi e Regione Piemonte.

GIOVEDÌ 10 OTTOBRE

ore 11.00

Cuneo Città Alpina

Cuneo è stata nominata Città Alpina 2024. Nel ricco calendario di iniziative pensate per promuovere il capoluogo della provincia Granda, anche un racconto di Cuneo città pensato per i giovani lettori di Topolino. Chi conosce bene questa città a forma di triangolo, racchiusa in un ventaglio di montagne? A cura dell'ATL del Cuneese

ore 12.00

Torino e il bicentenario del Museo Egizio

Il 2024, anno delle celebrazioni del bicentenario del Museo Egizio, segna l'inizio di una

nuova stagione di trasformazione del Museo non solo da un punto di vista architettonico, ma anche sotto il profilo dell'allestimento e della programmazione culturale, con una serie di eventi e inaugurazioni che partono in autunno per protrarsi fino alla prima metà del 2025. A cura di Turismo Torino e Provincia e Museo Egizio di Torino

ore 14.00

LA BORRAMEO EXPERIENCE. Sul Lago Maggiore, una storia d'amore, tutela e rispetto di siti culturali e naturali che dura da sei secoli.

Un excursus in cui saranno messe in risalto i vari aspetti e temi della Borromeo Experience, dal Garden Tourism alle Dimore storiche con Isola Bella e Isola Madre, ai Castelli con i Castelli di Cannero, dal Parco zoologico di Villa Pallavicino ove trovano dimora anche animali selvatici salvati dalla polizia provinciale, alle esperienze legate all'outdoor e alle attività adrenaliniche per adulti e piccini che si possono vivere presso il Parco del Mottarone. Con l'occasione verrà presentata la nuova edizione di ISOLE DI LUCE, evento che interesserà il Golfo Borromeo con l'illuminazione artistica dell'Isola dei Pescatori e dell'Isola Bella da metà novembre ai primi di gennaio 2025. Un evento suggestivo e unico assolutamente da non perdere. A cura del Distretto Turistico dei Laghi

ore 14.45

Fondazione Compagnia di San Paolo e Incubatore Università DI TORINO 2i3T nell'azione sperimentale di nuovi modelli di imprenditorialità turistica: il follow on del progetto in LUCE

L'evento vedrà l'introduzione a cura di Allegra Alacevich per la Missione Creare Attrattività di Fondazione di Compagnia di San Paolo e di Giuseppe Serrao Direttore dell'Incubatore dell'Università di Torino 2i3T che illustreranno l'evoluzione della Terza Fase del Bando In Luce e la metodologia del percorso di incubazione svolto dai cinque progetti selezionati. Seguirà un pitch presentato dai team di ciascuna destinazione: Cammino di Oropa tra Biellese e Canavese, Strade dei Forti, Canavese Stories, Bormida Gotica, Piemonte Storymovers.

A cura di Fondazione Compagnia di San Paolo e di 2i3T - Incubatore di Imprese dell'Università degli Studi di Torino

ore 15.30

Un Patrimonio da raccontare

Presentazione dei risultati della settima edizione del Food&Wine Tourism Forum organizzato in primavera da Ente Turismo LMR, con l'ultima tappa in programma il 14 novembre a Canelli, dove sarà presentato ufficialmente il progetto di ricerca "Il comportamento e le esigenze del turista enogastronomico italiano e internazionale sulla base del mercato di provenienza" commissionato dall'ATL al Politecnico di Milano (Osservatorio Travel Innovation). Tra gli argomenti dell'indagine, il focus delle esperienze più rilevanti per il turista, la spesa, l'impatto dell'esperienza enogastronomica sul budget totale, il ruolo dell'AI nel comportamento del turista. Aspetti interessanti per il comparto che si occupa di enoturismo, che si inseriscono nel quadro tracciato da enti e operatori durante il Forum 2024 dedicato al tema "Re/ACTion," che ha messo al centro l'importanza dell'azione nel fronteggiare sfide globali come il cambiamento climatico e l'Intelligenza Artificiale. A cura di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

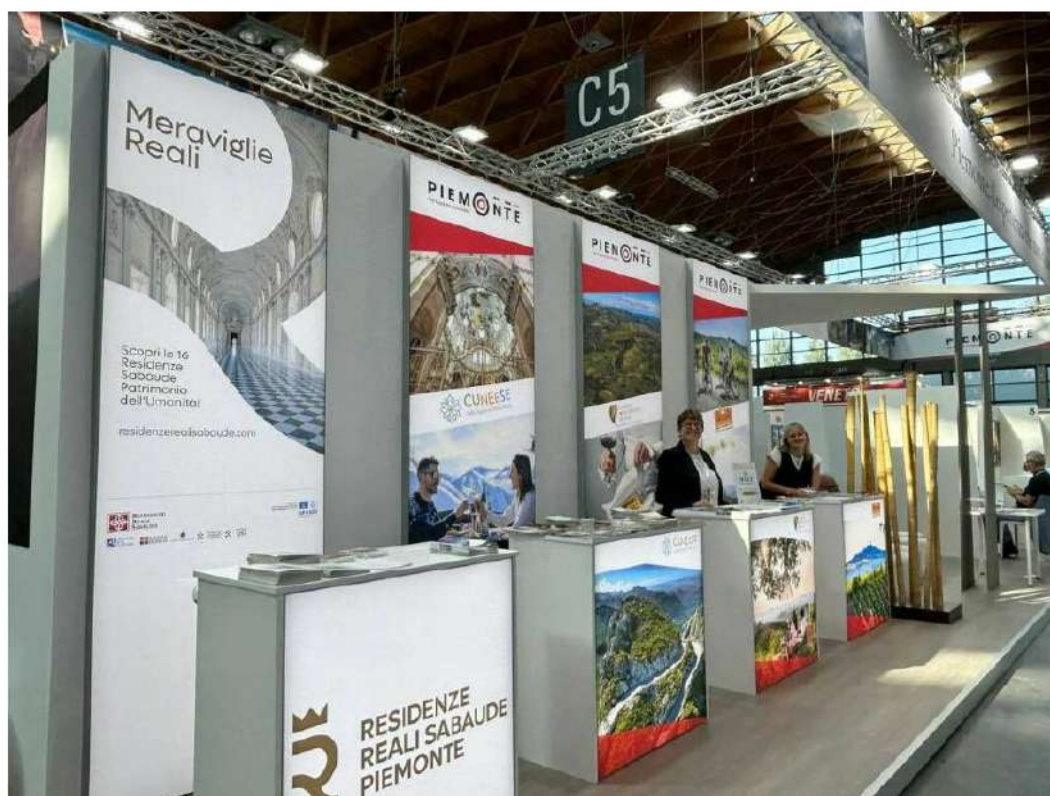
ore 16.00

Il potere della collaborazione: i club di prodotto e la loro influenza sul mercato

Inserito tra i progetti e gli obiettivi del piano strategico turistico, l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero ha dato vita sul territorio ai primi Club di Prodotto, risultato dell'aggregazione di servizi messi tra loro in rete, strutturati e facilmente accessibili al

turista, che hanno come base le strutture ricettive adatte al target specifico. I Club in LMR, di cui saranno presentati numeri e primi risultati, al momento riguardano i prodotti Bike, Wedding e Family.

A cura di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero



09/10/2024 – [Monferratowebtv.it](https://monferratowebtv.it) -Distretto Diffuso del Commercio “Cuore del Monferrato”: arriva l’intesa con le ATL

ATTUALITÀ, MONCALVO

Distretto Diffuso del Commercio “Cuore del Monferrato”: arriva l’intesa con le ATL

il 09/10/2024

LA FIRMA DEL PROTOCOLLO CON LANGHE MONFERRATO ROERO E ALEXALA

Promozione e turismo in Monferrato, al servizio del commercio locale. Con un Protocollo d’Intesa firmato la scorsa estate dal **Distretto Diffuso del Commercio “Cuore del Monferrato”** e dalle due ATL di riferimento del territorio (**“Langhe Monferrato Roero”** per il versante astigiano e **“Alexala”** per il versante alessandrino) si stringe la collaborazione fra le realtà istituzionali del territorio. Un’operazione che nasce nel segno dell’ottimizzazione delle risorse finalizzate ad un obiettivo comune: la crescita turistica locale con positive ricadute sul tessuto commerciale dei piccoli borghi di collina e piana compresi fra Po e Tanaro. L’ambito di operatività del Distretto “Cuore del Monferrato” è estesa infatti su ben **61 comuni** situati nel **Nord-Astigiano** e nel **Casalese** con capofila il Comune di **Moncalvo**. Su quest’area, caratterizzata da **oltre 800 attività commerciali** e da un bacino di utenti stanziali di **quasi 60 mila residenti**, si incontrano i progetti e le attività delle due Atl: Alexala presieduta da **Roberto Cava** e diretta da **Marco Lanza**, e di Langhe Monferrato Roero, presieduta da **Mariano Rabino** e diretta da **Bruno Bertero**. La grande sfida, da tempo cavalcata dal Distretto Diffuso del Commercio “Cuore del Monferrato”, è quella di potenziare i flussi dall’esterno, strategia imprescindibile per un’area composta da piccole realtà abitative per poter assicurare una maggior redditività alle attività commerciali fra le quali qui, viste le peculiarità del territorio, spiccano anche le imprese turistico-ricettive, la ristorazione, la vendita di tipicità e le proposte esperienziali. Per raggiungere questo obiettivo da oltre due anni il “Cuore del Monferrato” realizza un **sommario di appuntamenti ed attrazioni** sponsorizzato sui propri canali social in tutto il Nord-ovest per favorire i nuovi arrivi utili alle attività locali. Ma in questi mesi si è aggiunto un tassello in più: il **Protocollo d’intesa**, pensato e studiato già nella scorsa primavera e siglato con le tre realtà firmatarie che si impegnano a potenziare in un’ottica sinergica obiettivi come la condivisione di campagne social strategiche e di contenuti complementari potendo quindi moltiplicare i risultati e il pubblico raggiunto. Si prevedono anche l’interconnessione dei rispettivi siti per rilanciare i reciproci contenuti, il coordinamento dei servizi di animazione esistenti e lo sviluppo di appositi itinerari dell’attrattività ma anche il potenziamento dell’aggregazione fra operatori locali e la programmazione di post congiunti per promuovere tematiche di interesse commerciale e turistica comune in base alla stagionalità e ai richiami turistici

(come ad esempio il tartufo, il vino...). *“Il Distretto Diffuso del Commercio Cuore del Monferrato – commenta il manager del Distretto nonché vicedirettore di Ascom Confcommercio Asti **Corrado Attisani** – sta diventando sempre più un organo operativo e lo ha dimostrato soprattutto nell’ambito della promozione grazie ai contenuti che hanno permesso a questa realtà di diventare un caso studio presso la **Regione Piemonte**, istituzione “madre” di questa realtà aggregativa. Siamo felici di poterci sedere allo stesso tavolo con le aziende turistiche locali: siamo certi che questa alleanza stretta con le Atl non potrà che incentivare i risultati concreti a favore del territorio.” “Dobbiamo, come amministratori e cittadini, riuscire a sviluppare una visione comunitaria delle piccole realtà che compongono i nostri paesi. La prospettiva del Monferrato – è il parere di **Andrea Bonfante**, vicesindaco di Cerrina Monferrato che ha seguito l’evoluzione del Distretto dal suo avvio – è inevitabilmente a trazione turistica e culturale: ritengo che l’attività di promozione portata avanti dal nostro Distretto del Commercio sia fondamentale per collegare le attività dei comuni soci con quel pubblico alla ricerca di autenticità, sapori genuini ed esperienze all’aria aperta. Nel corso degli ultimi due anni, partendo da zero, siamo arrivati ad essere caso studio presso la Regione Piemonte grazie alla costanza e all’operatività che hanno contraddistinto dal primo momento i diversi progetti tra i quali la recente intesa raggiunta con i due consorzi turistici del territorio alessandrino ed astigiano, Alexala e Langhe Monferrato Roero, con i quali mi auguro di poter collaborare in modo proficuo affinché il Monferrato sia sempre più frequentato ed i nostri negozi, ristoranti e botteghe sempre più visitati.”*

I comuni del Distretto:

ALFIANO NATTA, ALTAVILLA MONFERRATO, BALZOLA, CALLIANO, CAMAGNA MONFERRATO, CAMINO, CASORZO, CASTAGNOLE MONFERRATO, CASTELL'ALFERO, CASTELLETTO MERLI, CASTELLO DI ANNONE, CELLA MONTE, CERSETO, CERRINA MONFERRATO, CERRO TANARO, COCCONATO, CONIOLO, CONZANO, COSSOMBRATO, FRASSINELLO MONFERRATO, FRINCO, FUBINE MONFERRATO, GABIANO, GIAROLE, GRANA, GRAZZANO BADOGGIO, LU e CUCCARO MONFERRATO, MOMBELLO MONFERRATO, MONCALVO, MONTECHIARO D'ASTI, MONTEMAGNO, MONTIGLIO MONFERRATO, MORANO PO, MURISENGO, OCCIMIANO, ODALENGO GRANDE, ODALENGO PICCOLO, OLIVOLA, OTTIGLIO, OZZANO MONFERRATO, PENANGO, PONTESTURA, PONZANO MONFERRATO, PORTACOMARO, QUATTORDIO, REFRANCORE, ROBELLA, ROCCHETTA TANARO, ROSIGNANO MONFERRATO, SALA MONFERRATO, SAN GIORGIO MONFERRATO, SCURZOLENTO, SOLONGHELLO, TERRUGGIA, TONCO, TREVILLE, VIARIGI, VIGNALE MONFERRATO, VILLADEATI, VILLAMIROGLIO, VILLANOVA MONFERRATO.

09/10/2024 – ilpiccolo.net - Il recupero delle aree appenniniche grazie alla filiera tartuficola



Redazione 9 OTTOBRE 2024 ore 09:04

L'INIZIATIVA

Il recupero delle aree appenniniche grazie alla filiera tartuficola

Gli assessori Bussalino e Gallo: "Valorizzare il tartufo per lo sviluppo turistico ed economico locale"

SAN SEBASTIANO CURONE – Sabato 5 ottobre si è svolto il **Seminario Nazionale** dal titolo **"Il Recupero della Marginalità del Territorio Appenninico attraverso lo Sviluppo della Filiera Tartuficola"**, organizzato dall'associazione **Derthona Truffe APS**, dal Comune di San Sebastiano Curone e dall'**Unione Montana Terre Alte**. L'evento ha visto la partecipazione di figure istituzionali di rilievo, tra cui l'assessore regionale agli Enti Locali **Enrico Bussalino**, il presidente della Provincia di Alessandria **Luigi Benzi**, il presidente di **Alexala** Roberto Cava e il sindaco di San Sebastiano Curone **Vincenzo Caprile**.

La filiera tartuficola come opportunità di sviluppo

Il seminario aveva come obiettivo l'analisi delle potenzialità del **tartufo** come risorsa strategica per il rilancio economico e sociale delle aree montane piemontesi, specialmente nel contesto del recupero dei terreni abbandonati e nella lotta contro lo spopolamento delle vallate. Nel suo intervento, l'assessore Enrico Bussalino ha sottolineato l'importanza di una politica concertata per il rilancio della **filiera tartuficola**, capace di favorire il recupero delle terre incolte.

"**Il tartufo**, in particolare il **Tartufo Nero**, rappresenta una straordinaria opportunità per valorizzare le valli appenniniche – ha dichiarato Bussalino –, investire su questo settore non solo promuove il **turismo enogastronomico** locale, ma rafforza anche la sostenibilità economica del territorio". Ha inoltre evidenziato come la collaborazione tra le amministrazioni locali sia essenziale per creare **sinergie** che possano tutelare le tradizioni e promuovere una crescita armoniosa del territorio.

Il piano triennale della Regione Piemonte

Durante il seminario, l'assessore regionale alla tartuficoltura e alla biodiversità **Marco Gallo** ha espresso l'impegno della Regione Piemonte nel sostenere lo sviluppo della **filiera tartuficola**. Gallo ha sottolineato l'importanza di valorizzare tutte le varietà di tartufo della regione, puntando a una **destagionalizzazione** del prodotto. "Abbiamo appena avviato un piano triennale per la salvaguardia e il potenziamento delle tartufaie da 700 mila euro, cui si affianca un investimento di 120 mila euro in ricerca e sperimentazione," ha spiegato l'assessore, evidenziando anche il sostegno a fiere ed eventi per promuovere il tartufo dell'Appennino alessandrino.

Presentazione del marchio collettivo "Tartufo Nero Terre Piemonte"

L'associazione **Derthona Truffle** ha colto l'occasione per presentare il progetto della **filiera tartuficola** e il nuovo marchio collettivo "**Tartufo Nero Terre Piemonte**", una proposta accolta positivamente dalle amministrazioni locali. L'obiettivo del marchio è quello di superare i campanilismi e di creare una rete istituzionale più efficace per supportare il settore tartuficolo.

Un tavolo di lavoro per il futuro della filiera

Al termine del seminario, si è deciso di avviare un **tavolo di lavoro** per sviluppare un progetto condiviso sulla valorizzazione della filiera corta del tartufo. Il marchio collettivo "**Tartufo Nero Terre Piemonte**" sarà al centro delle future iniziative. Il prossimo incontro è previsto per il 15 novembre a San Sebastiano Curone, nell'ambito delle iniziative di "**Fuori Tartufo 24**", promosse da **Alexala** con il contributo della Regione Piemonte, in occasione della 41ª Fiera del Tartufo.

Attività del Pcto a San Salvatore

Giulia Casalone dal Classico a PeM



Giulia Casalone con l'artista Alessia Tondo, il sindaco Corrado Tagliabue e l'assessore Adriana Canepa

SAN SALVATORE - Interessante esperienza per la studentessa casalese Giulia Casalone che frequenta la classe 2^aA del Liceo Classico che ha scelto come attività del Pcto (l'ex alternanza scuola lavoro) di collaborare con il Comune di San Salvatore e di occuparsi degli eventi del Festival PeM. "Come studentessa di liceo classico e grande appassionata di musica, è stato un piacere poter svolgere il mio Pcto al comune di San Salvatore ed occuparmi degli eventi di PeM, festival di Poesia E Musica - racconta la studentessa - L'esperienza a PeM è stata, oltre che davvero piacevole, propedeutica all'ambito che spero in futuro possa diventare il mio lavoro, cioè quello artistico. Contribuire all'organizzazione delle serate, avere un contatto diretto con il pubblico e allo stesso tempo scoprire nuovi autori ha rappresentato per me una possibilità di mettermi in gioco e di verificare come anche il nostro territorio monferrino, pur lontano dai circuiti di diffusione più conosciuti, riesca a costruire una rete di contatti ed interesse veramente efficiente. La mescolanza di familiarità, data dai luoghi, e di novità, portata dagli invitati, rende il festival un perfetto punto di incontro di generazioni e gusti, nonché lo scopo di entrambe le arti citate nell'acronimo. La riuscita della manifestazione è senz'altro merito dell'entusiasmo degli organizzatori, primo fra tutti il comune di San Salvatore".



Nel primo semestre... +4,8% negli arrivi e +11,3% nei pernottamenti

Turismo? A gonfie vele sul territorio monferrino

MONFERRATO

● «Dopo gli ottimi risultati mostrati dall'analisi dei dati turistici relativi al 2023, presentati a marzo scorso, la Provincia di Alessandria continua a registrare numeri e percentuali interessanti su tutte le zone del territorio, superando nel primo semestre 2024 le percentuali regionali. I movimenti turistici crescono rispetto al 2023 del +4,8% negli arrivi e +11,3% nei pernottamenti, con un aumento sia dei visitatori italiani che esteri».

I dati del nuovo Osservatorio Turistico della provincia di Alessandria, lanciato la primavera scorsa in collaborazione con Visit Piemonte e Unioncamere Piemonte e la Regione Piemonte, hanno lo scopo di supportare il territorio nell'attività di sviluppo dei movimenti turistici e di nuovi prodotti legati ad esperienze turistiche innovative con una forte attenzione al tema della sostenibilità.

«Nel primo semestre 2024, i movimenti turistici nella provincia di sono in aumento rispetto allo

stesso periodo del 2023 (+4,8% negli arrivi e +11,3% nei pernottamenti). In questa prima fase, la crescita percentuale nell'Alessandrino è stata superiore rispetto a quella registrata sul territorio regionale. Dall'analisi per settore ricettivo si evidenzia che oltre il 60% dei turisti sceglie le strutture ricettive alberghiere. Da sottolineare il 13,3% di presenze nelle locazioni turistiche».

Il 60% sono italiani

Dal punto di vista dei mercati di provenienza, «quasi il 60% dei movimenti turistici nella provincia di Alessandria sono di provenienza italiana: i principali bacini si ritrovano nella Lombardia e, a seguire, nel turismo interno regionale e nella Liguria; da sottolineare nei pernottamenti il terzo posto della Campania, che cresce di quasi il 12% in confronto al primo semestre 2023.

Complessivamente, il mercato italiano aumenta sia negli arrivi (+2,2%) che nelle presenze (+5,9%). I movimenti turistici dei mercati esteri, «la cui quota corrisponde a più del 40% del totale, crescono nei primi sei mesi del 2024 dell'8,7% negli arrivi e del 19,6% nei pernottamenti. I principali mercati sono Germania, Svizzera, Francia e Benelux. Gli Stati Uniti d'America al decimo posto incrementano le presenze del 18% in confronto allo stesso periodo dell'anno precedente». I movimenti turistici nel

territorio sono così dettagliati: «Area di Alessandria e Valenza (stabili negli arrivi, in crescita del 13,4% nelle presenze); l'area di Novi Ligure (+9,2% di arrivi e +13,5% di presenze); Casale Monferrato (+7,3% negli arrivi e +19,7% nei pernottamenti); l'area di Acqui Terme, (+8,5% di arrivi e +5,1% di presenze); Tortona (+8,1% di arrivi e +12% di presenze) e Ovada, quest'ultima vede una leggera flessione complessiva dei dati ma un ottimo aumento delle presenze e degli arrivi degli stranieri nel territorio».

Monitoraggio spesa

Dal monitoraggio delle offerte sui canali online delle Ota - Online Travel Agency - si evidenzia che «nel periodo gennaio-giugno 2024, nella provincia di Alessandria, la saturazione delle Ota - cioè il rapporto fra il totale camere venduto sul canale online rispetto al totale camere veicolato sul canale - corrisponde al 35% (-4,1% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente); analogo risultato per il Piemonte: 35% (-3,9%)». Il monitoraggio della spesa «effettuato attraverso le transazioni in loco con carte di credito straniere nel territorio della provincia di Alessandria nel primo semestre del 2024, evidenzia una crescita in termini di volumi di spesa del 14,7% e di numero di carte del 15,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente».

Dati Osservatorio

Lanciato con Visit Piemonte e Unioncamere Piemonte e la Regione



La novità Da novembre attivo il servizio di bus a chiamata

L'annuncio da parte del vicesindaco Simone Tedeschi in commissione consiliare bilancio

■ Dal prossimo 3 novembre sarà attivo il servizio di bus a chiamata. Ad annunciarlo è stato il vicesindaco Simone Tedeschi, durante la commissione consiliare bilancio, presieduta da Oscar Poletto (Forza Italia). Il bus a chiamata rientra nel nuovo piano di trasporto pubblico locale presentato dalla Compagnia Bus Company che è subentrata al Cit. Le caratteristiche principali del piano saranno illustrate fra qualche giorno nel corso di una conferenza stampa ad hoc. Come avevano indicato gli amministratori comunali, già nei mesi scorsi, quindi, l'accesso al parco Castello che è in fase di riqualificazione, sarà consentito a tutti attraverso mini bus. Riguardo al parco Ca-

stello Simone Tedeschi ha anche sottolineato che è stata individuata nella Forest di Vignole Borbera, la ditta che si occuperà della sistemazione della vegetazione del polmone verde che sovrasta il centro storico «dal momento che i fondi (3 milioni e 500 mila euro) sono destinati – puntualizza Tedeschi – solamente alla riqualificazione dell'area giochi, della casa del custode e della parte storica e non del verde, abbiamo stipulato un accordo che prevede l'esborso di 80 mila euro per la pulitura del parco da parte della ditta valborberina».

Il turismo

Una volta sistemato (i lavori saranno terminati entro i primi sei mesi del 2025), il parco Castello potrà diventare un richiamo turistico che andrà inserito nel progetto di accoglienza che l'amministrazione comunale sta predisponendo in collaborazione con Alexala. «Ri-

cordo che – prosegue Tedeschi – abbiamo anche incassato attraverso la tassa di soggiorno 15 mila euro in soli tre mesi, queste risorse andranno investite nuovamente sul turismo. La cifra raggiunta fa capire che in città c'è stato movimento, e che Novi sta trovando un suo spazio nell'ambito del turismo locale e internazionale». La tassa di soggiorno è stata nuovamente introdotta dal Comune a partire dallo scorso 1° luglio, l'imposta è di 1,50 euro a notte per persona nelle strutture a 3 stelle e di 2 euro per chi pernotta in quelle a 4 stelle. Per gli agriturismi, che hanno una valutazione differente dagli alberghi si paga indistintamente 2 euro. La quota viene sborsata dal cliente per le prime quattro notti in città.

MARZIA PERSI

Sarà presentato a breve il nuovo piano del trasporto pubblico locale. Cosa cambia



PARCO CASTELLO La manutenzione del verde affidata alla Forest di Vignole



Il festival di Rimini Ecco l'Alessandrino che piace: il territorio si presenta al Ttg

Cinque operatori della nostra provincia, insieme ad altri 25 della Regione Piemonte, incontrano i buyer internazionali alla 61ª edizione della fiera

■ Si è alzato il sipario sull'offerta turistica della nostra regione: il Piemonte, infatti, è uno dei 2.700 espositori presenti alla 61ª edizione di Ttg Travel Experience, la tre giorni di fiera dedicata alla travel industry che termina oggi a Rimini.

Gli operatori in vetrina

Sono ben 30 gli operatori turistici (tra Consorzi, strutture ricettive e tour operator specializzati nell'incoming) presenti nell'area espositiva piemontese che hanno la possibilità di presentare il proprio prodotto a oltre 1.000 buyer provenienti da 75 Paesi.

In particolare, l'Alessandrino si presenta al mercato internazionale con cinque operatori: Alexala-Agenzia turistica locale, hotel Diamante (Spinetta Marengo), Consorzio turistico "Terre di Fausto Coppi" (che racchiude oltre 100 aziende fra strutture ricettive e operatori), resort Villa Sparina di Gavi e Sistema Monferrato, il Consorzio di operatori turistici che opera su tutto il Monferrato. «Ttg Travel Experience è un'ottima occasione di incontro, oltre che una vera e propria vetrina internazionale per il mondo del turismo, le nuove esigenze e le nuove tipologie di clientela - afferma Marina Chiarelli, assessore al Turismo della Regione Piemonte - La nostra presenza consentirà, anche quest'anno, di finalizzare accordi per incrementare i flussi e di andare alla ricerca di nuovi mercati».

Nuovi prodotti

Ttg è stata l'occasione per presentare anche la sesta edizione del catalogo "ViA(E) per Viaggiare", che raccoglie le proposte turistiche e le esperienze per il 2025.

Alle offerte ormai consolidate, si affiancano territori e collaborazioni mai visti prima: dalla Baraggia al progetto True Sound in Monferrato, dalle esperienze sensoriali della Bormida Gotica alla Strada dei Vini e dei Saperi del Gran Monferrato, fino alla Toscana degli alberghi diffusi.

L'appeal del territorio

Il turismo si conferma sempre più come un'importante leva per l'economia locale: lo confermano i dati diffusi dall'Osservatorio turistico della provincia di Alessandria, che ha analizzato il primo semestre del 2024.

Si registrano il +4,8% di arrivi e il +11,3% di pernottamenti, con un incremento sia del turismo domestico che dell'incoming.

La provincia di Alessandria si colloca in una posizione di rilievo all'interno del Piemonte, incidendo per il 6,6% sull'offerta ricettiva regionale in termini di numero di esercizi, con una crescita (rispetto allo stesso periodo del 2023) pari al 10,6%.

Hotel e non solo

Per quanto riguarda la ricettività, qui prevalgono le strutture extralberghiere, in particolare i b&b rappresentano il 16% dell'offerta turistica. In forte crescita, inoltre, le locazioni turistiche,

che costituiscono oltre il 51% della ricettività e che attraggono il 13,3% delle presenze.

Scendendo nel dettaglio, i posti letto si concentrano per il 29,7% negli alberghi (scelti dal 60% dei viaggiatori), 15,1% negli agriturismi, 7,7% nei b&b, e 6,3% nei campeggi. La dislocazione dell'offerta ricettiva conta circa 380 unità nel territorio di Casale Monferrato, 300 nelle aree di Novi Ligure, Acqui Terme, Alessandria e Valenza. Per i posti letto, invece, le aree che ne offrono oltre 3.500 sono i territori di Alessandria e Valenza e di Acqui Terme.

Il bacino d'utenza

Osservando i mercati di provenienza dei flussi, quasi il 60% dei movimenti è domestico: tra i principali bacini Lombardia, Piemonte stesso e Liguria. Per quanto riguarda l'incoming, che rappresenta il 40% del totale, crescono dell'8,7% gli arrivi e del 19,6% nei pernottamenti.

Nelle prime posizioni figurano Germania, Svizzera, Francia e Belgio, Olanda e Lussemburgo. Gli Usa si piazzano al decimo posto con +18% di presenze rispetto al 2023.

SVEVA FALDELLA





L'AREA ESPOSITIVA DEL PIEMONTE Accoglie 30 seller della regione, in calendario anche un fitto palinsesto di eventi

IL BILANCIO DOPO I PRIMI TRE MESI, AUMENTANO I TURISTI

Tassa di soggiorno a Novi incassati quindicimila euro

NOVI LIGURE

Nei primi tre mesi, l'imposta di soggiorno a Novi Ligure ha fruttato al Comune circa 15 mila euro, in linea con quanto preventivato dalla giunta del sindaco Rocchino Muliere. «I fondi ottenuti saranno utilizzati per migliorare l'attrattiva turistica della città», spiega il vicesindaco Simone Tedeschi. In particolare, è allo studio un progetto in sinergia con Alexala, l'agenzia provinciale per la promozione turistica. A Novi, l'imposta varia da 1 a 2,50 euro a notte, a seconda della tipologia di soggiorno, e si applica solo per le prime quattro notti in strutture ricettive alberghiere, bed & breakfast, affittacamere, aziende agrituristiche e campeggi. Va da sé che riguarda solo le persone non residenti in città.

In realtà, la tassa di soggiorno era già stata approvata dal consiglio comunale alla fine del 2017, ma non era mai entrata in vigore. Le pressioni degli albergatori avevano convinto la giunta a sospenderne l'applicazione. E così è stato ogni anno, fino al 1° lu-

glio del 2024, quando Muliere e i suoi hanno finalmente rotto gli indugi.

Secondo l'Osservatorio turistico della Regione, Novi nel corso del 2023 disponeva di 40 strutture ricettive per un totale di 590 posti letto. Gli arrivi – cioè il numero di persone che hanno soggiornato almeno una notte in città – sono stati oltre 22 mila, divisi equamente tra italiani e stranieri, mentre le presenze – il numero di notti – sono state quasi 44 mila. Nei primi sei mesi del 2024 l'area di Novi ha fatto registrare un +9,2% per cento di arrivi e un +13,5% di presenze.

Gli altri Comuni della zona che applicano l'imposta di soggiorno sono Serravalle Scrivia, Gavi e Ovada. Secondo i dati del Centro studi enti locali, in Piemonte solo un Comune su cinque applica questa tassa. In tutta la regione il gettito complessivo nel 2023 è stato di 18 milioni e 600 mila euro, il 20% in più rispetto al 2022, anno che aveva segnato un ritorno ai livelli pre Covid. —

A. D. V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Distretto del Commercio Progetti comuni e protocollo d'intesa con due Atl del territorio

Nuove collaborazioni in pista per il "Cuore del Monferrato"

MONFERRATO

● Un protocollo d'intesa per la promozione del turismo in Monferrato a servizio del commercio locale.

È stato siglato nei mesi scorsi dal Distretto Diffuso del Commercio "Cuore del Monferrato" e dalle due ATL di riferimento del territorio, "Langhe Monferrato Roero" per il versante astigiano e "Alexala" per quello alessandrino.

«Un'operazione che nasce nel segno dell'ottimizzazione delle risorse finalizzate a un obiettivo comune: la crescita turistica locale con positive ricadute sul tessuto commerciale dei piccoli borghi di collina e piana compresi fra Po e Tanaro», spiegano dal Distretto che vede capofila la città di Moncalvo e comprende 61 comuni tra il Nord Astigiano e il Casalese.

Su quest'area, caratterizzata da oltre 800 attività commerciali e da un bacino di circa 60 mila residenti, si incontrano i progetti e le attività delle due Atl: "Alexala" presieduta da Roberto Cava e diretta da Marco Lanza, e di "Langhe Monferrato Roero", presieduta da Mariano Rabino e diretta da Bruno Bertero.

«La grande sfida, da tempo calcolata dal Distretto 'Cuore del Monferrato', è quella di potenziare i flussi dall'esterno, strategia imprescindibile per un'area composta da piccole realtà abitative per poter assicurare una maggior redditività alle attività commerciali fra le quali qui, viste le peculiarità del territorio, spiccano anche le imprese turistico-ricettive, la ristorazione, la vendita di tipicità e le proposte esperienziali», proseguono dal Distretto. Per raggiungere questo obiettivo da oltre due anni il "Cuore del Monferrato" realizza un sommario di appuntamenti ed attrazioni sponsorizzato sui propri canali social in tutto il Nord-ovest per favorire i nuovi arrivi utili alle attività locali. Ma

in questi mesi si è aggiunto un tassello in più: il Protocollo d'intesa, pensato e studiato già nella scorsa primavera e siglato con le tre realtà firmatarie che si impegnano a potenziare in un'ottica sinergica obiettivi come la condivisione di campagne social strategiche e di contenuti complementari potendo quindi moltiplicare i risultati e il pubblico raggiunto. Si prevedono anche l'interconnessione dei rispettivi siti per rilanciare i reciproci contenuti, il coordinamento dei servizi di animazione esistenti e lo sviluppo di appositi itinerari dell'attrattività ma anche il potenziamento dell'aggregazione fra operatori locali e la programmazione di post congiunti per promuovere tematiche di interesse commerciale e turistica comune in base alla stagionalità e ai richiami turistici, come ad esempio il tartufo, il vino e molto altro.

«Dobbiamo, come amministratori e cittadini, riuscire a sviluppare una visione comunitaria delle piccole realtà che compongono i nostri paesi. La prospettiva del Monferrato - commenta Andrea Bonfante, vicesindaco di Cerrina Monferrato che ha seguito l'evoluzione del Distretto dal suo avvio - è inevitabilmente a trazione turistica e culturale: ritengo che l'attività di promozione portata avanti dal nostro Distretto del Commercio sia fondamentale per collegare le attività dei comuni soci con quel pubblico alla ricerca di autenticità, sapori genuini ed esperienze all'aria aperta».

Soddisfatto anche il manager del Distretto Corrado Attisani, vicedirettore di Ascom Confcommercio Asti: «Siamo felici di poterci sedere allo stesso tavolo con le aziende turistiche locali: siamo certi che questa alleanza stretta con le Atl non potrà che incentivare i risultati concreti a favore del territorio».

Alessandro Anselmo



Distretto del Commercio. Una veduta del territorio monferrato.



17/10/2024 – [Mentelocale.it](https://mentelocale.it) - Teatro Alessandrino ha presentato la nuova stagione teatrale 2024/2025 fra classici e opere di attualità

Teatro Alessandrino ha presentato la nuova stagione teatrale 2024/2025 fra classici e opere di attualità



Teatro Alessandrino, via Giuseppe Verdi, 12 Alessandria

[Cerca sulla mappa](#)

DA GIOVEDÌ

19

DICEMBRE
2024

A SABATO

15

MARZO
2025

La città di **Alessandria** si appresta a inaugurare una nuova stagione teatrale presso il **Teatro Alessandrino**, realizzata in collaborazione con **Piemonte dal Vivo** e **ASM Costruire Insieme**. Il cartellone **2024/2025** promette una programmazione variegata e coinvolgente, sostenuta da **Alexala**, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria, e da **Alegas Gruppo Iren**.

La stagione offrirà una serie di spettacoli che spazieranno dai **classici** alle opere di **attualità**, per coinvolgere un pubblico eterogeneo e stimolare riflessioni su temi universali.

La stagione prenderà il via il **19 dicembre** con "**Oliva Denaro**", tratto dal romanzo di **Viola Ardone** e interpretato da **Ambra Angiolini**, sotto la regia di **Giorgio Gallione**. Questo spettacolo affronta il tema del **ruolo delle donne nella società**, esplorando il coraggio di sfidare le convenzioni e rappresenta un invito a riflettere su questioni sociali ancora attuali.

Il **19 gennaio**, il palcoscenico accoglierà "**Scene da un matrimonio**" di **Ingmar Bergman**, con **Fausto Cabra** e **Sara Lazzaro** come protagonisti. L'opera, che esplora le **complessità delle relazioni intime**, offrirà una rappresentazione sensibile e profonda delle dinamiche di coppia, ispirando il pubblico a riflettere sui legami affettivi e sulle difficoltà che li caratterizzano.

Il **1° febbraio**, **Giorgio Pasotti** sarà protagonista di "**Racconti disumani**", diretto da **Alessandro Gassmann**. Tratto dall'opera di **Franz Kafka**, lo spettacolo propone un viaggio inquietante nel **mondo surreale** e complesso della mente umana, sfidando lo spettatore a confrontarsi con i limiti della propria comprensione.

Il **14 febbraio** sarà la volta di "**Condominio Mon Amour**", una commedia vivace che vede sul palco **Giacomo Poretti** e **Daniela Cristofori**. La rappresentazione esplorerà, con **umorismo**, le dinamiche quotidiane di un condominio, mostrando situazioni esilaranti ma al contempo riflessive.

La tradizione del teatro italiano sarà celebrata il **26 febbraio** con "**Sior Todero Brontolon**" di **Carlo Goldoni**, diretto da **Franco Branciaroli**, che porterà in scena un cast di spicco per ricreare l'**ironia** e la vivacità di questo classico della **commedia italiana**.

Il **15 marzo**, sarà presentato "**L'abisso**", un monologo toccante di e con **Davide Enia**, tratto dal libro "**Appunti per un naufragio**". La narrazione affronta la tragedia umanitaria del **Mediterraneo**, raccontando storie di **sofferenza** e **speranza** attraverso le parole dell'autore e le musiche di **Giulio Barocchieri**, per sensibilizzare il pubblico sulla complessa realtà dei **migranti**.

La stagione teatrale **2024/2025** del Teatro Alessandrino si preannuncia quindi ricca di momenti intensi, con spettacoli che non solo intratterranno, ma inviteranno anche a riflettere su **tematiche sociali, dinamiche relazionali e problematiche contemporanee**. Con una programmazione che abbraccia diverse forme espressive e opere di **grandi autori**, Alessandria si conferma come un punto di riferimento culturale nel panorama teatrale del **Piemonte**.

Parallelamente alla programmazione principale, la stagione teatrale di Alessandria si arricchirà con il **Segmento Off**, una rassegna di spettacoli che offriranno ulteriori spunti di **riflessione e approfondimento** su temi di grande valore culturale e sociale.

Il **Segmento Off** prenderà il via l'**11 gennaio** al **Teatro Ambra** con **"106 Garofani Rossi"** della compagnia **Quizzy Teatro**, che rende omaggio alla **memoria antifascista** di **Velia e Giacomo**, offrendo una narrazione intensa sulle lotte per la libertà.

Il **27 gennaio**, in occasione del **Giorno della Memoria**, il **Teatro San Francesco** ospiterà **"Polvere Umana"** della compagnia **Coltelleria Einstein**, ispirato a **"Se questo è un uomo"** di **Primo Levi**. Lo spettacolo intende commemorare le vittime dell'Olocausto, proponendo una riflessione toccante sulla **dignità umana** e la resistenza di fronte all'orrore.

Il **21 marzo**, sempre al Teatro San Francesco, sarà la volta di **"Miles Gloriosus"**, una vivace messa in scena del classico di **Plauto** a cura di **Commedia Community**. La commedia, con il suo tono leggero e spensierato, porterà sul palco una rivisitazione moderna che mantiene intatto il carattere ironico e brillante dell'opera originale.

La rassegna si concluderà il **4 aprile** con **"Uno Due Tre – Sorelle"**, della compagnia **Stregatti**, una rappresentazione liberamente ispirata ai racconti di **Anton Cechov**. Lo spettacolo offrirà un'analisi delle **dinamiche familiari**, tema ricorrente nell'opera del grande autore russo, esplorando i legami affettivi e i conflitti che ne derivano.

Il **Segmento Off** rappresenta quindi un'importante occasione per il pubblico di Alessandria per esplorare diversi linguaggi teatrali e riflettere su questioni storiche, sociali e culturali attraverso spettacoli che spaziano dalla **memoria storica** alla **commedia classica**, fino alla **drammaturgia contemporanea**.

17/10/2024 – [RadioGold.it](https://www.radiogold.it) - Torna la stagione teatrale ad Alessandria: sul palco Ambra Angiolini, Giorgio Pasotti e Giacomo Poretti



Redazione

GIOVEDÌ, 17 OTTOBRE 2024 - 05:40



ALESSANDRIA – Alessandria si prepara ad accogliere una **nuova stagione teatrale comunale** realizzata in collaborazione con **Piemonte dal Vivo** e **ASM Costruire Insieme** al Teatro Alessandrino che si preannuncia ricca di emozioni, riflessioni e grandi interpreti. La stagione alessandrina è stata inoltre organizzata con il supporto di **Alexala Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria** e la partecipazione di **Alegas Gruppo Iren**.

Il cartellone 2024/2025 offrirà una varietà di spettacoli pensati per coinvolgere e appassionare un pubblico eterogeneo, spaziando da adattamenti di grandi classici a storie di profonda attualità.

Si comincerà il 19 dicembre con **Oliva Denaro**, tratto dal romanzo di Viola Ardone. **Ambra Angiolini** (foto di **Laila Pozzo**), protagonista dello spettacolo, sarà diretta da Giorgio Gallione, offrendo al pubblico un'intensa riflessione sul ruolo delle donne nella società e il coraggio di opporsi alle convenzioni. A gennaio, il 19, verrà presentato *Scene da un matrimonio* di Ingmar Bergman, portato in scena da **Fausto Cabra e Sara Lazzaro**. L'opera indagherà le complessità delle relazioni intime, con una messa in scena profonda e sensibile. Il primo, il 1° febbraio sul palco sarà la volta di *Racconti disumani*, tratto dall'opera di Franz Kafka, diretto da **Alessandro Gassmann** e interpretato da **Giorgio Pasotti**. Questo spettacolo ci condurrà in un viaggio inquietante e surreale nell'animo umano. Seguirà, il 14 febbraio, *Condominio Mon Amour*, una commedia brillante con **Giacomo Poretti e Daniela Cristofori**, che esplora con umorismo le dinamiche di vita di condominio. Non mancherà la grande tradizione del teatro italiano con *Sior Toderò Brontolon* di Carlo Goldoni, in programma il 26 febbraio. **Franco Branciaroli** guiderà un cast d'eccezione per restituire sul palco la vivacità e l'ironia di uno dei grandi maestri della commedia.

La stagione continuerà a marzo con L'abisso, il 15, un toccante monologo di e con Davide Enia, tratto dal libro Appunti per un naufragio. La narrazione, accompagnata dalle musiche di Giulio Barocchieri, ci farà rivivere la tragedia umanitaria del Mediterraneo, un racconto di sofferenza e speranza. *“La stagione di prosa 2024-25 del Comune di Alessandria e della Fondazione Piemonte dal Vivo ripropone la formula adottata con successo negli anni scorsi, con produzioni nazionali, attori e registi di grande fama, affiancati a spettacoli delle compagnie teatrali alessandrine. Stili, scelte artistiche e repertori diversi per un programma articolato su tre sale teatrali (Alessandrino, San Francesco e Ambra), che comprende anche la rassegna “Puck” per la scuola dell’infanzia e il ciclo primario e secondaria primo grado e le “Domeniche a teatro” con le famiglie. Prosegue, con l’attiva collaborazione di tanti insegnanti, il percorso formativo “I mestieri del teatro” e “I mestieri del Cinema”, condotto con grande professionalità dagli operatori teatrali alessandrini e da Torino Piemonte Film Commission. Consentendo ai ragazzi di conoscere da vicino l’affascinante mondo del teatro si creano i presupposti per il futuro pubblico del nuovo Teatro Comunale. Confermati i biglietti a 5 euro per studenti – giovani e “anziani” (Università delle Tre Età) – perché il teatro deve essere di tutti e per tutti”* dichiara **Giorgio Abonante** sindaco di Alessandria.

“Siamo felici di rinnovare la nostra collaborazione con il Comune di Alessandria per la stagione 24-25 del Teatro Alessandrino. Piemonte dal Vivo svolge un ruolo strategico nel dialogo con i territori, progettando e costruendo insieme l’offerta culturale per valorizzare le peculiarità di ciascun centro. La qualità delle produzioni e la partecipazione di artisti di rilievo nazionale, in programma nella prossima stagione, sottolineano il nostro impegno nel promuovere il teatro come spazio privilegiato per l’espressione artistica e l’inclusione culturale” dichiara **Matteo Negrin**, direttore di Piemonte dal Vivo.

IL SEGMENTO OFF

Parallelamente alla programmazione principale, il Segmento Off offrirà ulteriori momenti di approfondimento e riflessione. 106 Garofani Rossi della compagnia Quizzy Teatro l'11 gennaio al Teatro Ambra, omaggia la memoria antifascista di Velia e Giacomo; Polvere Umana della compagnia Coltelleria Einstein, in scena il 27 gennaio al Teatro San Francesco, in occasione del Giorno della Memoria, ispirato a Se questo è un uomo di Primo Levi; Il 21 marzo sempre al Teatro San Francesco, Miles Gloriosus di Commedia Community, un classico di Plauto, in una nuova e vivace messa in scena; infine, il 4 aprile, la compagnia Stregatti porterà sul palco Uno Due Tre – Sorelle, liberamente ispirato ai racconti di Anton Cechov, chiudendo la rassegna con un'analisi delle dinamiche familiari, tipiche dell'autore russo.

UNA RASSEGNA PER FAMIGLIE AL TEATRO S. FRANCESCO E APPUNTAMENTI PER LE SCUOLE ALL'ALESSANDRINO

La stagione si arricchisce ulteriormente con una rassegna dedicata alle famiglie presso il Teatro San Francesco che prevede tre appuntamenti domenicali tra febbraio e marzo, pensati per coinvolgere adulti e bambini in un'esperienza teatrale condivisa e da una rassegna dedicata alle scuole con repliche mattutine, entrambe organizzate in collaborazione con la Compagnia Coltelleria Einstein. Teatro No Limits – Audiodescrizione spettacolo "Scene da un matrimonio" Piemonte dal vivo anche questo anno propone grazie al progetto "Teatro No Limits" l'audiodescrizione in diretta durante lo spettacolo "Scene da un matrimonio" (19 gennaio 2025). Un'opportunità per rendere il teatro sempre più inclusivo ed accessibile portando l'audiodescrizione in teatro e rendendo tangibili – innanzitutto al pubblico non vedente e ipovedente – i particolari silenziosi della messa in scena: costumi, luci, scenografie, movimenti degli attori. "Teatro no limits" è promosso e realizzato dal Centro Diego Fabbri di Forlì in collaborazione con l'Associazione Incontri Internazionali Diego Fabbri APS, con il Dipartimento Interpretazione e Traduzione – DIT – Università di Bologna Campus di Forlì e con l'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti – Consiglio Regionale del Piemonte ETS.

COLLABORAZIONI CON IL FAI E ABBONAMENTO MUSEI

Tutte le stagioni comunali 2024-25, organizzate in collaborazione con Piemonte dal Vivo, confermano ed estendono il sistema di relazioni con altri enti per ampliare e favorire l'offerta culturale destinata al pubblico dei suoi teatri. Agli iscritti FAI e ai tesserati dell'ABBONAMENTO MUSEI è garantito il biglietto ridotto per gli spettacoli delle stagioni organizzate da Piemonte dal Vivo.

ABBONAMENTI E BIGLIETTI

Gli abbonamenti per i 6 spettacoli principali saranno disponibili a partire dal 28 ottobre 2024 presso la biglietteria del Teatro Alessandrino, con possibilità di acquisto online su www.teatroalessandrino.it e su TicketOne. Gli abbonamenti per gli studenti saranno in vendita dal 28 ottobre soltanto in biglietteria. I biglietti singoli saranno in vendita dall'11 novembre 2024, con prezzi che variano da €23 per il biglietto intero in platea a €5 per il ridotto studenti. I biglietti sono acquistabili presso la biglietteria il giorno dello spettacolo dalle ore 17.

Per il Segmento Off, i biglietti saranno acquistabili per ciascuno spettacolo direttamente presso le sedi: il Teatro San Francesco e il Teatro Ambra. Anche qui, sono previste agevolazioni per studenti e insegnanti. Con questa variegata offerta culturale, la Città di Alessandria conferma il suo impegno nel proporre spettacoli di alta qualità, rivolgendosi ad un pubblico ampio e diversificato. Un'occasione imperdibile per riscoprire il potere del teatro e il suo ruolo fondamentale nel riflettere la nostra società.

CALENDARIO

19 dicembre 2024 OLIVA DENARO con Ambra Angiolini

19 gennaio 2025 SCENE DA UN MATRIMONIO con Fausto Cabra e Sara Lazzaro

1 febbraio 2025 RACCONTI DISUMANI con Giorgio Pasotti

14 febbraio 2025 CONDOMINIO MON AMOUR di e con Daniela Cristofori e Giacomo Poretti

26 febbraio 2025 SIOR TODERO BRONTOLON con Franco Branciaroli

15 marzo 2025 L'ABISSO di e con Davide Enia

SEGMENTO OFF

11 gennaio 2025 – Teatro Ambra

106 GAROFANI ROSSI

Velia e Giacomo, l'antifascista

Compagnia Quizzy Teatro

27 gennaio 2025 – Teatro San Francesco

POLVERE UMANA

Compagnia Coltelleria Einstein

21 marzo 2025 – Teatro San Francesco

MILES GLORIOSUS

Compagnia Commedia Community

4 aprile 2025 – Teatro San Francesco

UNO, DUE, TRE – SORELLE

Compagnia Stregatti

BIGLIETTERIA

Abbonamento 6 spettacoli al Teatro Alessandrino

Intero € 105 + dp online

Ridotto studenti** € 30

Biglietti singoli spettacoli in abbonamento

Intero € 23

Ridotto* € 20

Ridotto studenti** € 5

*Over 65, under 18, possessori Abbonamento Musei Piemonte e Valle d'Aosta, Iscritti FAI

** riservato agli studenti delle scuole elementari, medie inferiori, superiori e agli studenti universitari, studenti Unitre e iscritti ai corsi teatrali del territorio.

Abbonamenti in vendita dal 28/10/24

Biglietti in vendita dal 11/11/24

In biglietteria al Teatro Alessandrino dal lunedì al sabato dalle 17 alle 19

Il giorno dello spettacolo dalle 17 In biglietteria al Teatro Alessandrino

L'abbonamento e i biglietti si possono acquistare anche on line su www.teatroalessandrino.it www.ticketone.it

SPETTACOLO AUDIODESCRITTO: SCENE DA UN MATRIMONIO

Biglietto ridotto per non vedenti e ipovedenti, gratuito per l'accompagnatore.

Necessaria la prenotazione al numero WhatsApp: 328 24 35 950. Prenotazioni entro 48h dallo spettacolo.

SEGMENTO OFF

Polvere umana, Miles Gloriosus, Uno due tre-sorelle

Intero € 10

Ridotto studenti** € 5

Prenotazione biglietti al numero 339 35 84 518 o sul sito www.teatrostregatti.it

In vendita il giorno dell'evento un'ora prima dell'inizio. Info stregatticomp.teatrale@gmail.com

106 garofani rossi – Velia e Giacomo, l'antifascista

Intero € 10 . Ridotto studenti** € 5. Prevendite on line su www.diyticket.it

*Over 65, under 18, possessori Abbonamento Musei Piemonte e Valle d'Aosta, Iscritti FAI

** riservato agli studenti delle scuole elementari, medie inferiori, superiori e agli studenti universitari, studenti Unire e iscritti ai corsi teatrali del territorio.

ALESSANDRIA TEATRO SAN FRANCESCO: “DOMENICHE A TEATRO”

Domenica 2 febbraio 2025 – ore 16

L'OMINO DEL PANE E L'OMINO DELLA MELA

Di Alessandro Larocca e Andrea Ruberti

Con Alessandro Larocca e Andrea Ruberti

Regia di Alessandro Larocca e Andrea Ruberti

Compagnia I fratelli Caproni

Domenica 16 febbraio 2025 – ore 16

E LA LUNA SORRISE

Di Ombretta Zaglio

Con Ombretta Zaglio

Regia di Ombretta Zaglio

Compagnia Teatro del Rimbalzo

Domenica 16 marzo 2025 – ore 16

EDDY

Le favole del jazz

Di Giusy Barone

Con Giusy Barone e Selena Bricco

Regia di Giusy Barone

Compagnia Stregatti

INFO BIGLIETTERIA

Prezzi dei Biglietti € 5,00

Modalità di vendita: alla cassa

prenotazione Stregatti/Teatro San Francesco 339 3584518

Biglietteria del Teatro San Francesco aperta il martedì e il giovedì dalle 17,30 alle 19.

STAGIONE DI TEATRO SCUOLA “PUCK”

Il progetto di incontro tra teatro e nuove generazioni si completa con la rassegna di Teatro Scuola organizzata da Piemonte dal Vivo con Coltelleria Einstein e in collaborazione con TING, che vive grazie alla partecipazione attiva dei docenti, delle bambine e dei bambini, delle ragazze e dei ragazzi delle scuole primaria, secondaria di I grado e secondaria di II grado – coinvolti nei singoli luoghi.

Mercoledì 11 dicembre 2024 – ore 10,30

Scuole Primarie

CAPPUCCETTO ROSSO E IL LUPO SOLITARIO

Di Giorgio Boccassi

Con Giorgio Boccassi e Donata Boggio Sola

Regia di Giorgio Boccassi e Fabio Comana

Compagnia Coltelleria Einstein

Martedì 11 febbraio 2025 – ore 10,30

Scuole Primarie

IL PAESE SENZA PAROLE

Di Roberto Anglisani, Marianna Batelli e Alessandro Rossi

Con Marianna Batelli e Alessandro Rossi

Regia di Roberto Anglisani

Compagnia Rosso Teatro

Martedì 18 marzo 2025 – ore 10,30

Scuole Primarie

LA GABBIANELLA E IL GATTO

Di Federica Sassaroli

Con Federica Sassaroli e le tavole illustrate da Veronica Bilott

Regia di Elisa Carnelli e Federica Sassaroli

Compagnia Federica Sassaroli

Mercoledì 26 marzo 2025 – ore 10,30

Scuole Secondarie 1° grado

SHAKESPEARE THE GREAT RAPPER

Di Michela Marella e David Remondini

Con David Remondini e Massimo Betti (alla chitarra)

Regia di Massimiliano Cividati

Compagnia Teatro in-Folio

LA PRIMA VOLTA CHE HO FATTO BÙ

Di Francesca Guglielmino e Bobo Nigrone

Con Giulia Campagna e Aichatou Cherif

Regia di Bobo Nigrone

Compagnia Onda Teatro

INFO BIGLIETTERIA

Prezzi dei Biglietti € 6,00

gratuito accompagnatori e casi speciali

Modalità di vendita: (Teatro Scuola) Scadenza prenotazioni: 31

Ottobre 2024. Telefono 348/8720266

Gli spettacoli

Acquisto biglietti e abbonamenti: date e modalità

■ Gli abbonamenti per i sei spettacoli di prosa saranno disponibili a partire dal 28 ottobre presso la biglietteria del teatro Alessandrino, con possibilità di acquisto online su www.teatroalessandrino.it e su TicketOne. Gli abbonamenti per gli studenti saranno in vendita dal 28 ottobre soltanto in biglietteria. I biglietti singoli saranno in vendita dall'11 novembre, con prezzi che variano da 23 euro per il biglietto intero in platea a 5 per il ridotto. I biglietti sono acquistabili presso la biglietteria il giorno dello spettacolo dalle 17. Per il 'Segmento Off', i biglietti sono acquistabili per ciascuno spettacolo direttamente al teatro San Francesco e all'Ambra. La stagione alessandrina è stata organizzata con il supporto di Alexala e la partecipazione di Alegas Gruppo Iren.

Firma del protocollo con Langhe Monferrato e Roero e Alexala

"Cuore del Monferrato", arriva l'intesa con l'Atl

Promozione e turismo in Monferrato, al servizio del commercio locale. Con un protocollo d'intesa firmato la scorsa estate dal Distretto Diffuso del Commercio "Cuore del Monferrato" e dalle due Atl di riferimento del territorio ("Langhe Monferrato Roero" per il versante astigiano e "Alexala" per il versante alessandrino) si stringe la collaborazione fra le realtà istituzionali del territorio. Un'operazione che nasce nel segno dell'ottimizzazione delle risorse finalizzate ad un obiettivo comune: la crescita turistica locale con positive ricadute sul tessuto commerciale dei piccoli borghi di collina e piana compresi fra Po e Tanaro. L'ambito di operatività del Distretto "Cuore del Monferrato" è estesa infatti su 61 comuni situati nel Nord-Astigiano e nel Casalese con capofila Moncalvo. Su quest'area, caratterizzata da oltre 800 attività commerciali e da un bacino di utenti stanziali di quasi 60 mila residenti, si incontrano i progetti e le attività delle due Atl: Alexala, presieduta da Roberto Cava, e diretta da Marco Lanza, e di Langhe Monferrato Roero, presieduta da Mariano Rabino e diretta da Bruno Bertero. La grande sfida, da tempo calcata dal Distretto Diffuso del Commercio "Cuore del Monferrato", è quella di potenziare i flussi dall'esterno, strategia imprescindibile per un'area composta da piccole realtà abitative per poter assicurare una maggior redditività alle attività commerciali fra le quali qui, viste le peculiarità del territorio, spiccano anche le imprese turistico-ricettive, la ristorazione, la vendita di tipicità e le proposte esperienziali. Per raggiungere questo obiettivo da ol-

tre due anni il "Cuore del Monferrato" realizza un sommario di appuntamenti e attrazioni sponsorizzato sui propri canali social in tutto il Nord Ovest per favorire i nuovi arrivi utili alle attività locali. Ma in questi mesi si è aggiunto un tassello in più: il protocollo d'intesa, pensato e studiato già nella scorsa primavera e siglato con le tre realtà firmatarie che si impegnano a potenziare in un'ottica sinergica obiettivi come la condivisione di campagne social strategiche e di contenuti complementari potendo quindi moltiplicare i risultati e il pubblico raggiunto. Si prevedono anche l'interconnessione dei rispettivi siti per rilanciare i reciproci contenuti, il coordinamento dei servizi di animazione esistenti e lo sviluppo di appositi itinerari dell'attrattività ma anche il potenziamento dell'aggregazione fra operatori locali e la programmazione di post congiunti per promuovere tematiche di interesse commerciale e turistica comune in base alla stagionalità e ai richiami turistici.

"Il Distretto Diffuso del Commercio Cuore del Monferrato - commenta il manager del Distretto nonché vicedirettore di Ascom Asti Corrado Attisani - sta diventando sempre più un organo operativo e lo ha dimostrato soprattutto nell'ambito della promozione grazie ai contenuti che hanno permesso a questa realtà di diventare un caso studio alla Regione Piemonte. Siamo felici di poterci sedere allo stesso tavolo con le aziende turistiche locali: siamo certi che questa alleanza stretta con le Atl non potrà che incentivare i risultati concreti a favore del territorio".



21/10/2024 – [Radiogold.it](https://radiogold.it) - Da venerdì torna ad Alessandria Alé Chocolate: tre giorni all'insegna della dolcezza nelle vie del centro

Da venerdì torna ad Alessandria Alé Chocolate: tre giorni all'insegna della dolcezza nelle vie del centro



AGGIORNAMENTO 22 OTTOBRE – A causa del maltempo **Alé Chocolate** slitta di un mese. L'appuntamento con il meglio del cioccolato, inizialmente previsto per il weekend dal 25 al 27 ottobre è stato **spostato al 22, 23, 24 di novembre 2024**. Le difficili condizioni meteorologiche hanno portato gli organizzatori a scegliere di rimandare l'evento.

ALESSANDRIA – **Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre** torna dopo otto anni ad Alessandria **Alé Chocolate**, la **fiera del cioccolato artigianale** arrivata all'11esima edizione dedicata all'eccellenza della pasticceria locale e alla maestria degli esperti cioccolatai. Appuntamento tra **corso Roma, piazzetta della Lega e via dei Martiri** con la mostra-mercato del cioccolato artigianale realizzata dalla città di Alessandria in collaborazione con l'**Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani**.

14 i maestri cioccolatieri provenienti da diverse regioni come Piemonte, Friuli-Venezia-Giulia, Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Marche e Toscana: oltre alle due realtà locali **Giraudi** e **Pasticceria Gallina**, infatti, saranno presenti **Stringhetto Legnago** (VR), **Ciocolateria Biolzi Bedonia** (PR), **F.T.C. s.a.s. di Franz Consuelo Staranzano** (GO), **Dolceria Zanlari** (Parma), **Dolcilandia Brugherio** (MB), **Choco Ducale Gambolò** (PV), **La Dolce Vita snc Mondavio** (PU), **Staccoli srl Cattolica** (RN), **Ciocolato Puro** Pinerolo (TO), **Ciocolateria Mainero Villafalletto** (CN), **Ciocolateria Veneziana** San Donà di Piave (VE) e **Morisco Dolciaria Cittadella** (PD).

Previste degustazioni e intrattenimento con tutti i Maestri Cioccolatieri Acai a disposizione del pubblico per spiegare segreti della lavorazione, provenienza delle materie prime, caratteristiche dei diversi tipi di cioccolato e modalità di degustazione. *“Quella che ci aspetta a fine ottobre è una tre giorni che vuole mettere al centro la tradizione della pasticceria alessandrina, fondendola con la maestria dei cioccolatai piemontesi e la vitalità del nostro tessuto commerciale cittadino”* ha sottolineato il vicesindaco e assessore al Marketing Territoriale **Giovanni Barosini** – *“Eventi come questo, oltre ad animare positivamente il Centro, hanno anche le potenzialità per far aumentare l’attrattiva della città per tutti quei piemontesi, o anche per i cittadini delle regioni vicine, che vogliono scoprire quanto Alessandria abbia da offrire”*. L’esponente della giunta Abonante ha anche colto l’occasione per rilanciare **la sua proposta di promozione dei prodotti tipici del territorio** a riviste specializzate per diffondere le nostre eccellenze gastronomiche in tutto il mondo. *“Stiamo inoltre definendo un protocollo di intesa con il Giffoni Film Festival che riguarderà anche il cioccolato”* ha concluso il vicesindaco.

In occasione del rinnovato appuntamento, i negozi del centro proporranno l’iniziativa **“Un Bon – Bon Shopping”**: da venerdì 25, e per tutto il weekend, **chi farà acquisti nei negozi del circuito aderente avrà un dolce omaggio o promo dedicate**; ristoranti e negozi di gastronomia, poi, elaboreranno **prodotti e piatti degustabili per l’occasione** che avranno al centro le mille sfumature del cioccolato. Di seguito **l’elenco dei negozi**:

Via San Lorenzo: Cioci Ricci, Cereda e Panizza, Francesca Intimo, Verdi Anni, Gustavo, Peter’s Tea House, Coltelleria Boido, Lemon, La Coccinella, Si.Smica, Crestaviasanlorenzo, Agostino Equipe, Piera Fargetti, Call of Party, Enoteca Boido, Trimmer’s, Genus, Quagli, La boutique delle eccellenze

Via Dante: Il Pavone, Lavanderia La Perfezione, UnipolSai, Coppo Gioielleria, Parafarmacia LAL, Erbe amiche, Henry gioielli, Pelletteria Chic, Vip accessori moda, Ortopedia Noli, Tabaccheria La 12, Gastronomia da Antonia, Creando by Federica, Bar Niki, Marengoviaggi, Petronio’s, Edicola di via Dante, Profumeria Piera, Barber queen, Sapore di Pane, Arcobaleno Ricami, Due mondi di Gabriella d’Amico, Tecnocasa, My shoes

Via Modena: Movie, Corner

Corso Roma: Emme di Marella, C.R. Corso Roma, Gotha, It Girl

Via dei Martiri: Gate 21, North store, Marionnaud

Via Migliara: Mauri Monica, Agenzia Vendo Casa, Merceria Barcellona, Gioielleria Ferrando, Melchionni Fashion

Via S. Giacomo della Vittoria: Si Lab, Calzature Giò e Ro

Via Milano: La Boutique dello svapo, Queen's, La Bottega di Mastro Geppetto, Ottica Vinciguerra Vittorio, Antica Caffetteria, Bar Rossini, Guazzotti Illuminazione, Erba colta

Via Caniggia: Symbol's, Natural Secret's, Parafarmacia dottoressa Crova, La città del sole, Madame Lestranger, Molina Fashion, Fior di Loto, Pizzeria Ricci

Via Alessandro III: Genus

Piazza Marconi: L'Amico Fruttaio

Via Bergamo: Cip e Ciop Monica for Baby

Grazie all'associazione **AllegraMente** saranno anche allestiti **angoli ludici a ingresso libero e gratuito per i bimbi**. Il 25 e 26 ottobre dalle 16 alle 19 nel padiglione centrale in piazzetta della Lega verranno organizzate animazioni a tema Harry Potter: con giochi, pozioni magiche ed incantesimi. Domenica 27 ottobre, inoltre, l'animazione pomeridiana prevede un laboratorio a tema cioccolato, truccabimbi e giochi in legno per far divertire grandi e piccini. Le vie coinvolte, nelle giornate di sabato e domenica, saranno inoltre animate da un trampoliere.

22/10/2024 – [Politicamentecorretto.com](https://www.politicamentecorretto.com) - PEM si chiude il 29 ottobre con un omaggio a Ernesto Ferrero a San Salvatore Monferrato

PEM SI CHIUDE IL 29 OTTOBRE CON UN OMAGGIO A ERNESTO FERRERO A SAN SALVATORE MONFERRATO

IL FESTIVAL DA FINE AGOSTO IN DIECI COMUNI PIEMONTESE CON LA DIREZIONE ARTISTICA DI ENRICO DEREGIBUS

Advertisement

Si chiude con un evento di grande rilievo la 19a edizione del "PeM! Festival – Parole e musica in Monferrato", la rassegna piemontese che ha preso il via il 24 agosto toccando dieci comuni, con capofila San Salvatore Monferrato e la direzione artistica di Enrico Deregibus.

Martedì 29 ottobre, alle ore 21, al Teatro Comunale di San Salvatore Monferrato (in piazzetta Fosca) ci sarà infatti una serata omaggio per Ernesto Ferrero, lo storico direttore del Salone del libro di Torino, dal titolo "Il ricordo che porta, il ricordo che lascia" (preso in prestito dai "Dialoghi con Leucò" di Cesare Pavese).

L'appuntamento – curato e condotto da Riccardo Massola, fondatore di PeM – vedrà presenti Antonio Franchini (curatore editoriale e scrittore), Marco Zatterin (giornalista e scrittore), Marco Pautasso (Segretario Generale del Salone del Libro), Paola Mastrocola (scrittrice) e Giorgio Conte (cantautore e scrittore).

La serata è realizzata in collaborazione con il Salone Internazionale del libro di Torino. L'ingresso è gratuito.

Ernesto Ferrero, nato a Torino nel 1938, venne assunto da Einaudi nel 1963 come responsabile dell'Ufficio stampa, fino a diventarne, alla fine degli anni '70, direttore. E' stato poi Direttore editoriale di Boringhieri, Garzanti, e Mondadori. Raffinato critico letterario (ha collaborato a lungo con La Stampa e Il Sole 24 ore), traduttore di Céline, Flaubert e Perec, è stato soprattutto uno scrittore. Tra le sue opere di narrativa: "N" (Einaudi, 2000 vincitore del Premio Strega), "Disegnare il vento. L'ultimo viaggio del capitano Salgari" (Einaudi 2011, Premio Selezione Campiello) e "L'anno dell'indiano (Einaudi, recentemente ripubblicato). Tra i suoi libri di memorie: "I migliori anni della nostra vita" (Feltrinelli, 2005) e "Album di famiglia" (Einaudi, 2022). Tra le altre sue opere: "Primo Levi, la vita le opere" (Einaudi, 2007), "Italo" (Einaudi, 2023), dedicato alla figura del suo amico Italo Calvino. Dal 1998 al 2016 è stato direttore del Salone internazionale del Libro di Torino.

Come ricorda Riccardo Massola, "Ferrero non solo è stato molte volte ospite del nostro festival ma ci ha sempre aiutato con proposte e contatti. Per questo, e per quello che ha significato per la cultura italiana, vogliamo ricordarlo, facendo nostre le parole della figlia Silvia: 'con garbo, senza retorica, senza disperarsi, magari con un pizzico di velata malinconia e ironia'".

“PeM!” è un festival diffuso che oltre a San Salvatore Monferrato fa tappa a Lu Cuccaro Monferrato, Balzola, Valenza, Mirabello Monferrato con il Country Sport Village, Alessandria, Pontestura, Rive, Camagna Monferrato e l’Ecomuseo della Pietra da Cantoni con il comune di Cella Monte. Un percorso tra le colline, le risaie e il Po, nel Monferrato (da dieci anni sito Unesco) e attorno al Monferrato, a un’ora da Torino, Milano e Genova.

La manifestazione è ormai un punto di riferimento nel panorama musicale e culturale italiano, come dimostra l’attenzione della stampa nazionale e la statura degli artisti e intellettuali che vi hanno partecipato. Nel 2024 in cartellone c’erano 19 eventi con ospiti come Valerio Lundini, Giulio Scarpati, Nuzzo e Di Biase, Willie Peyote, Cristina Donà, Simona Molinari, Fast Animals and Slow Kids, Cochi Ponzoni, Gianni Biondillo, Andrea Mirò, Lamante, Alessia Tondo, Nando De Luca, Garbo, Bruno Gambarotta.

Negli anni precedenti hanno preso parte al festival, tra gli altri, Arturo Brachetti, Manuel Agnelli, Diodato, Malika Ayane, Pilar Fogliati, Morgan, Ron, Luca Sofri, Gene Gnocchi, Paola Turci, Violante Placido, Natalino Balasso, Guido Catalano, Eugenio in Via Di Gioia, Nada, Samuel, Franco Arminio, Enrico Ruggeri, Mauro Pagani, Carlo Massarini, Ditonellapiaga, Marina Massironi, Roy Paci, Zen Circus, Tosca, Guido Davico Bonino, Frankie hi-nrg mc, Luca Barbarossa, Irene Grandi, Giovanni Truppi, Matteo Bordone, Bobby Solo, Davide Van De Sfroos, Rosetta Loy, Gianluigi Beccaria, Vittorio De Scalzi, Vasco Brondi, Anita Caprioli, Giuseppe Cederna, Fabio Troiano, Francesco Bianconi, Ensi, Paolo Benvegñù, Motta, Ghemon, Ex-Otago, Davide Longo, Maurizio Crosetti.

Il PeM! Festival è organizzato dal Comune di San Salvatore Monferrato con i Comuni di

Valenza, Lu Cuccaro Monferrato, Balzola, Pontestura, Rive, Alessandria, Camagna Monferrato, Mirabello Monferrato e Country Sport Village, Ecomuseo della Pietra da Cantoni con il Comune di Cella Monte

Direzione artistica: Enrico Deregibus

Ufficio stampa e promozione radiofonica: Ender Comunicazione

Design e comunicazione: Corrado Tagliabue

Con il contributo di

Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Fondazione CRT

Con il patrocinio di

Provincia di Alessandria, Regione Piemonte, Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato Unesco World Eritage Site, Alexala, Gran Monferrato Derthona Gavi

Sponsor e sostenitori

Gruppo STAT, Enrico Beccaria & Figli Tutto per l’agricoltura, Giovanni Ferraris Gioielli, Modugno Pizzeria dal 1974, Modugno 2.0, Angolo Blu, Di Mauro

Partner

Sut la cupola, Biennale Junior di Letteratura per ragazzi

Media Partner

RadioGold, Gruppo Fotografi Monferrini, Monferratowebtv.it, Radio in fiore

Festival partner e associazioni partner

Sui sentieri degli Dei (Agerola), Mei Meeting etichette indipendenti (Faenza), Premio Bianca d’Aponte (Aversa), Premio Bindi (Santa Margherita Ligure), Voci per la libertà – Una canzone per Amnesty (Rovigo), AccademiaMonferrato Musica e danza (Castelletto Monferrato)

“PeM! Parole e Musica in Monferrato Festival” è un marchio registrato dal Comune di San Salvatore Monferrato

Sito web www.pemfestival.it a cura di Mas Kreations

Alé Chocolate Tre giorni col cioccolato Con 14 maestri e shopping con sorprese

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre i pasticceri dell'Acaci coi loro banchetti in piazzetta della Lega, corso Roma e via dei Martiri. Barosini: «Qualità»

■ Torna la fiera del cioccolato ad Alessandria: dopo quasi dieci anni di assenza - l'ultima edizione risale infatti al 2016 - da venerdì 25 a domenica 27 in piazzetta della Lega, corso Roma e via dei Martiri torneranno i banchetti dei maestri cioccolatieri di Alé Chocolate (organizzata in collaborazione con Acaci-Associazione cioccolatieri artigiani italiani).

I banchetti in centro

Saranno 14 gli 'artigiani del cioccolato' in città, provenienti da Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Lombardia, Marche e Toscana: nello specifico, i golosi potranno assaggiare le delizie preparate da Stringhetto Legnago (Vr), Cioccolateria Biolzi Bedonia (Pr), Ftc di Franz Consuelo Staranzano (Go), Dolceria Zanlari Parma, Dolcilandia Brughiero (Mb), Choco Ducale Gambolò (Pv), La Dolce Vita Mondavio (Pu), Staccoli Cattolica (Rn), Cioccolato Puro Pinerolo (To), Cioccolateria Mainero Villafalletto (Cn), Cioccolateria Veneziana San Donà di Piave (Ve), Morisco Dolciaria Cittadella (Pd) e i conosciutissimi Giraudi Castellazzo Bormida e Pasticceria Gallina Alessandria.

Non solo: i vari produttori saranno a disposizione del

pubblico per spiegare segreti della lavorazione, la provenienza delle materie prime, le caratteristiche dei diversi tipi

Produttori in arrivo da mezza Italia. Giraudi e Gallina i 'testimonial' della nostra provincia

di cioccolato e le modalità di degustazione. Mentre i negozi del centro proporranno l'iniziativa "Bon Bon Shopping", attraverso la quale, da venerdì 25 e per tutto il weekend, chi farà acquisti avrà un dolce omaggio o promo dedicate, con ristoranti e punti vendita di gastronomia che elaboreranno piatti dedicati.

«Puntare sulla qualità»

Il vicesindaco e assessore al Marketing territoriale, Giovanni Barosini, ringrazia Massimo Gastini per la «concessione dell'immagine-logo creata ormai qualche anno fa» e non nasconde che «la nostra convinzione, come dimostrano i successi di "Ottobre Alessandrino", è che occorre puntare sulla qualità, perché abbiamo tanti talenti sul territorio ed è un peccato non sfruttarli. Non è tanto il numero delle cose che si fanno, ma il loro livello che si trasforma in curiosità della gente, facendo arrivare qui per-

sone pure da fuori. Dobbiamo e vogliamo ravvivare il nostro centro storico, e dico grazie a chi - come Camera di Commercio, Alexala, Costruire Insieme e Fondazione Cra - si spende e si impegna insieme a noi. I dati del turismo 'incoming' ci confortano, ma siamo solo all'inizio».

L'edicola... golosa

Testimonial di fianco al numero due di Palazzo Rosso, Giacomo Boidi e Giuseppe Gallina: «Per me il cioccolato è vita - commenta il primo - Il mio percorso è iniziato nel 1982 in via San Lorenzo, in una bottega di pasticceria, e prosegue ancora oggi con la ricerca nuovi abbinamenti con il cioccolato, per ingolosire e stare al passo coi tempi».

«Noi andiamo avanti con la pasticceria da quattro generazioni - ricorda invece il secondo - E per il nostro prodotto simbolo, il bacio, il cioccolato lo lavoriamo in minima parte, essendoci per la gran parte cacao. Saremo con orgoglio ad Alé Chocolate, ancor più dopo aver saputo della concessione come nostro 'punto' della storica edicola di piazzetta della Lega: chissà che non sia un segnale di rinascita e che qualcuno, dalla prossima fiera, possa prendere spunto...».

MARCELLO FEOLA





PRONTI Alé Chocolate torna ad Alessandria dopo qualche anno: alla presentazione, il vicesindaco Giovanni Barosini (al centro), Giacomo Boidi e Giuseppe Gallina (a destra)

I NUMERI

14

I maestri cioccolatieri in arrivo ad Alessandria da mezza Italia grazie anche all'Acai

11

Le edizioni, con questa del 2024, di Alé Chocolate. L'ultima era stata organizzata nel 2016

2

I testimonial alessandrini alla golosissima fiera: Giraudi di Castellazzo e la Pasticceria Gallina

1982

L'anno in cui Giacomo Boidi mosse i primi passi. Quattro, invece, le generazioni da Gallina



15.30 ci si sposterà a Palazzo Monferrato, dove si parlerà di "Vino, il tappo a vite e le innovazioni in cantina" con Walter Massa (produttore, enologo e viticoltore), Michele Fino (giurista, Università di Pollenzo) e Francesco Sansone (direttore generale Bu Italia di Guala Closures). In collegamento anche Anna Maria Barrile, direttore generale Confagricoltura, ed è pure prevista la partecipazione di Paolo Bongioanni, assessore regionale all'Agricoltura.

Studenti in piazzetta

Non meno importanti, in piazzetta della Lega e per tutto il giorno, i laboratori per gli studenti di Anga Alessandria, in cui verranno proposti diversi temi alle scolaresche, calibrati in base alla fascia di età: la sostenibilità alimentare, l'acqua in agricoltura, le api e la biodiversità agricola. Dalle 9 alle 13, inoltre, aperte anche al pubblico le "Animazioni scientifiche" a cura di ToScience.

E non è finita: in collaborazione con Derthona Basket, infatti, si terranno incontri, rivolti principalmente ai ragazzi, sull'alimentazione sana, a cura del team di nutrizionisti della squadra che milita nella prima serie del campionato italiano di basket. Saranno presenti alcuni giocatori delle giovanili che inviteranno i presenti a tirare a canestro.

E per tutto il giorno ci sarà un gazebo mobile di Alexala con le informazioni turistiche dei centri della provincia di Alessandria e, in particolare, dei Comuni centri zona e di quelli che, nel 2024, hanno ottenuto il riconoscimento riservato ai Comuni rurali "Spighe Verdi" attribuito da Fee, l'organismo che attribuisce il riconoscimento Bandiera Blu.

Insieme, un info point di Fondazione Viva, dedicata alla sostenibilità d'impresa e allo sviluppo di progetti che vadano oltre la consueta attività dell'Unione Industriale.

Finale col "Quizzzone"

Gran finale di giornata alle ore 17 con "Il Quizzzone", un format ideato da Frame-Divagazioni scientifiche in collaborazione con il Teatro della Caduta, con Francesco Giorda (attore e autore comico con la passione per la scienza) e Alberto Agliotti, divulgatore scientifico con il vizio della comicità.

Uno spettacolo in cui gli spettatori diventeranno concorrenti, ma anche un quiz interattivo sui temi del festival per divertirsi e al tempo stesso discutere di scienza.

Al termine, sarà offerta a tutti una degustazione di focaccia del Monferrato, nella versione dolce e salata, a cura di Agriturismo Alessandria.

MARCELLO FEOLA



NOVITÀ Il Food&Science Festival di Mantova: quello di giovedì ad Alessandria sarà il primo ad essere organizzato in Piemonte

Moncalvo

Il Distretto
si allea
con le Atl
del territorio

■ Il Distretto Diffuso del Commercio "Cuore del Monferrato" ha siglato un importante Protocollo d'Intesa con le due Atl di riferimento del territorio: Langhe Monferrato Roero e Alexala, per sviluppare una strategia comune di promozione turistica e commerciale nel Monferrato. L'accordo ha l'obiettivo di ottimizzare le risorse e moltiplicare i risultati con una sinergia tra le realtà istituzionali locali.

Il Distretto rappresenta 61 comuni tra il Nord-Astigiano e il Casalese, con il Comune di Moncalvo come capofila. La collaborazione con le Atl presiedute da Mariano Rabino (Langhe Monferrato Roero) e Roberto Cava (Alexala) punta a rafforzare la promozione di questo vasto territorio, caratterizzato da oltre 800 attività commerciali e quasi 60 mila residenti. L'obiettivo è attirare flussi turistici per sostenere l'economia locale, con particolare attenzione alle attività ricettive, alla ristorazione e alla vendita di prodotti tipici. Il manager del Distretto, Corrado Attisani, ha commentato: «Siamo certi che questa alleanza porterà risultati concreti a favore del territorio, continuando a promuovere l'unicità delle nostre realtà locali».



22/10/2024 - [RadioGold.it](https://www.radiogold.it) - Convegni, laboratori e un Quizzone in piazzetta. Confagricoltura porta ad Alessandria “La scienza del cibo”

TEMPO LIBERO - ALESSANDRIA

Convegni, laboratori e un Quizzone in piazzetta. Confagricoltura porta ad Alessandria “La scienza del cibo”

ALESSANDRIA – Dopo le anteprime con gli aperitivi scientifici in collaborazione con Ascom e il Caffè Scienza in collaborazione Cultura e Sviluppo, questo giovedì **24 ottobre** si terrà il primo **Food&Science Festival Lab di Alessandria** organizzato da Confagricoltura.

Si tratta del primo evento legato al Food&Science Festival di Mantova in Piemonte e permetterà di **approfondire in maniera rigorosa ma accessibile a tutti** le tematiche legate alla **scienza della produzione e del consumo del cibo**.

Esperti, agricoltori, divulgatori e accademici si alterneranno sui palchi di **Palatium Vetus, Palazzo Monferrato e piazzetta della Lega** per parlare di alimentazione, innovazione, agricoltura, tecnologia, ambiente e salute, con un occhio di riguardo alle produzioni agricole alessandrine.

A **Palatium Vetus**, in sala Broletto, **alle ore 9,30 si terrà il taglio ufficiale del nastro del Food&Science Festival Lab Alessandria** con l'inaugurazione e i saluti istituzionali. Il tema della **prima conferenza (ore 10)** sarà **“La filiera del pomodoro. Competitività internazionale e ricerca scientifica”**: **Alberto Acquadro**, genetista, dipartimento DISAFA, Università di Torino; **Valeria Todeschini**, ricercatrice, biologa, Università Piemonte Orientale; **Luigi Ricaldone**, presidente sezione di prodotto Confagricoltura Alessandria; **Fabio Ventura**, Ceo Tomato Farm dialogheranno sulle novità scientifiche e sulle opportunità della filiera in provincia di Alessandria. Moderatore dell'evento sarà **Frame**.

Alle 11 inizierà la **seconda conferenza** dal titolo: “*Cambiamenti climatici e impatto sull’agricoltura*“. Alternati sul palco e coordinati da Frame, ci saranno **Luca Brondelli di Brondello**, vicepresidente Confagricoltura; **Mauro Coatti**, agronomo, head of Technical Support di Syngenta; **Giampiero Valé**, genetista, Università Piemonte Orientale.

Nel pomeriggio, alle 15,30, gli approfondimenti scientifici si spostano a **Palazzo Monferrato** dove si parlerà di: “*Vino, il tappo a vite e le innovazioni in cantina*”, con **Walter Massa**, produttore, enologo, viticoltore; **Michele Fino**, giurista, Università di Pollenzo; **Emanuele Sansone**, direttore generale BU Italia di Guala Closures. In collegamento: **Anna Maria Barrile**, direttore generale Confagricoltura e **Paolo Bongioanni**, assessore regionale all’Agricoltura.

Per tutto il giorno, in piazzetta della Lega, si alterneranno i **laboratori per gli studenti di Anga Alessandria**: La sostenibilità alimentare, L’ acqua in agricoltura, Le api e la biodiversità agricola. Dalle 9 alle 12, per le scolaresche ma aperti anche al pubblico, le “**Animazioni scientifiche**” a cura di **ToScience**.

In collaborazione con **Derthona Basket** si terranno **incontri**, rivolti principalmente ai ragazzi, sull’alimentazione sana, a cura del team di nutrizionisti della squadra che milita nella prima serie del campionato italiano di basket. Saranno presenti anche alcuni giocatori delle “giovani” che inviteranno i presenti a tirare a canestro.

Sarà presente il **gazebo mobile di Alexala** con le informazioni turistiche dei centri della provincia di Alessandria e, in particolare, dei comuni centri zona e dei comuni che nel 2024 hanno ottenuto il riconoscimento riservato ai comuni rurali Spighe Verdi, attribuito da Fee, l’organismo che attribuisce il riconoscimento Bandiera Blu.

Ci sarà anche un **info point di Fondazione Viva**, nuova Fondazione dedicata alla sostenibilità d’impresa e allo sviluppo di progetti che vadano oltre la consueta attività dell’Unione Industriale

Alle 17 gran finale con “Il Quizzone”, un format ideato da **Frame – Divagazioni scientifiche**, in collaborazione con il **Teatro della Caduta con Francesco Giorda**, attore e autore comico con la passione per la scienza, e **Alberto Agliotti**, divulgatore scientifico con il vizio della comicità. Uno spettacolo in cui gli spettatori diventano concorrenti. Un quiz interattivo sui temi del festival per divertirsi e al tempo stesso discutere di scienza. Al termine sarà offerta a tutti i presenti una **degustazione di focaccia del Monferrato**, nella versione dolce e salata, a cura di **Agriturist Alessandria**.

Tutti gli eventi sono ad ingresso libero.

23/10/2024 – [ilPiccolo.net](https://ilpiccolo.net) -Ovada, Brachetto e Grignolino: Monferrato protagonista a Golosaria

Edoardo Schettino 23 OTTOBRE 2024 ore 08:00 ✓

LA FIERA

Ovada, Brachetto e Grignolino: Monferrato protagonista a Golosaria

Appuntamento dal 2 al 4 novembre a Milano



OVADA – Ci saranno anche i vini simbolo del **Monferrato** sulla vetrina principale di **Golosaria**, la manifestazione diventata un simbolo dell'enogastronomia di qualità in programma dal 2 al 4 novembre alla Fiera di Milano. **Ovada docg, Brachetto d'Acqui docg, Grignolino del Monferrato** casalese saranno protagonisti di momenti di degustazione e approfondimento grazie all'iniziativa intrapresa dalle Enotecche Regionali di [Ovada](#), Acqui e del Monferrato.

L'appuntamento, che comprende anche i **vini dell'alto Piemonte come il Gattinara e il Ghemme**, rientra nel ciclo di partecipazioni dei vini del territorio messo a punto dopo l'ottenimento di "[Città Europea del vino](#)" per il territorio che comprende queste aree geografiche.

Tra le altre mete di prestigio toccate in questi mesi: Berlino, Roma ed altri importanti palcoscenici dove raccontare l'eccellenza di un vino contemporaneo.

Momento istituzionale

A celebrare il Monferrato come un territorio dalle grandi potenzialità è stato nei mesi scorsi Paolo Massobrio, giornalista motore principale dell'iniziativa. Gli enti coinvolti condurranno i partecipanti in un viaggio sensoriale alla scoperta di vini d'eccellenza, specchio di tradizioni radicate e innovazioni enologiche. Accanto alle Enotecche Regionali, saranno presenti anche l'Associazione Nazionale Città del Vino, l'ATL Terre dell'Alto Piemonte, la Strada del vino e dei sapori Gran Monferrato e l'ATL Alexala, che presenteranno il patrimonio del loro territorio: un invito a scoprire la ricchezza di esperienze turistiche che queste terre hanno da offrire.

Tra i vari appuntamenti, domenica 3 novembre alle ore 12:30, **l'area Wine Tasting del Padiglione 5** ospiterà un evento esclusivo che vedrà protagoniste le eccellenze vitivinicole dell'Alto Piemonte e del Gran Monferrato.

AGROALIMENTARE

Eccellenze piemontesi a Golosaria

■ C'è anche un po' di Piemonte alla Fiera Milano Rho, a 'Golosaria', la grande manifestazione che celebra il meglio del Made in Italy nel settore agroalimentare.

Domenica 3 novembre, alle ore 12.30, l'area 'Wine Tasting' del Padiglione 5 ospiterà un evento esclusivo che vedrà protagoniste le eccellenze vitivinicole dell'Alto Piemonte e del Gran Monferrato. Accanto alle Enotecche Regionali, saranno presenti l'Associazione Nazionale Città del Vino, l'Atl Alto Piemonte, la Strada del vino e dei sapori Gran Monferrato e l'Atl Alexala, che presenteranno la ricchezza di esperienze turistiche che queste terre hanno da offrire e offriranno una degustazione di vini.

24/10/2024 – asknews.it -Torna Eccellenze del Piemonte in vetrina a scoperta dei sapori

Roma, 24 ott. (askanews) – Per oltre un mese, dal 23 ottobre e fino a fine novembre, tornano sul territorio gli eventi di “Eccellenze del Piemonte in vetrina” per presentare il buono e il bello della nostra regione, che vanta una cucina di altissimo livello e produzioni di grande pregio.

Il progetto, giunto alla quinta edizione, è ideato dall’Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba in collaborazione con Visit Piemonte, promosso da Regione Piemonte e realizzato in collaborazione con le ATL Alexala, ATL del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ATL Terre dell’Alto Piemonte – Biella, Novara, Valsesia e Vercelli e ATL Turismo Torino e Provincia.

“Eccellenze del Piemonte in vetrina” è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento diffuso: ad aprire il calendario dell’edizione 2024 è stato, il 23 e 24 ottobre, il Biellese con esperienze sul territorio e la cena al Ristorante “Il Patio” di Pollone dello chef Sergio Vineis.

A questo primo appuntamento seguiranno: il 7 e 8 novembre il fascino del Monferrato astigiano; il 12 e 13 novembre l’incontro con le eccellenze di Alessandria e del suo territorio; il 14 e 15 novembre le suggestioni del Cuneese tra le Valli Grana e Maira; il 20 e 21 novembre i tesori di Novara e del Novarese; il 25 e 26 novembre l’insolita Torino; il 26 e 27 la magia di Varallo e della Valsesia; il 28 e 29 novembre l’incanto di Stresa e della Val d’Ossola.

24/10/2024 - [Targatocn.it](https://www.targatocn.it) - Il Tartufo Bianco d'Alba sposa i prodotti del territorio: tornano le "Eccellenze del Piemonte in vetrina"

Grande appuntamento, ormai consolidato, per il Piemonte: per oltre un mese, **dal 23 ottobre e fino a fine novembre**, tornano sul territorio gli eventi di **"Eccellenze del Piemonte in vetrina"** per presentare il buono e il bello della nostra regione, che vanta una cucina di altissimo livello e produzioni di grande pregio.

L'evento animerà i territori con un fitto programma: dai tour tematici dedicati ai media specializzati in food, travel e lifestyle, alle **masterclass negli istituti alberghieri del territorio** condotte dai **Giudici del Centro Studi Nazionale del Tartufo**, fino al premio legato al progetto **"Dawn to earth"**, attribuito quest'anno alla grande chef **Manu Buffara**, e all'evento di chiusura al **Castello di Roddi**. Parallelamente, la grande cucina piemontese verrà interpretata da chef conosciuti in tutto il mondo con protagonista il **Tartufo Bianco d'Alba, sentinella della biodiversità e testimone indiscusso della valorizzazione turistica internazionale di tutto il territorio**.

Il progetto, giunto alla quinta edizione, è ideato dall'**Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba in collaborazione con Visit Piemonte**, promosso da **Regione Piemonte** e realizzato in collaborazione con le **ATL Alexala, ATL del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ATL Terre dell'Alto Piemonte - Biella, Novara, Valsesia e Vercelli e ATL Turismo Torino e Provincia**.

"Eccellenze del Piemonte in vetrina" è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento diffuso: ad aprire il calendario dell'edizione 2024 è stato, il **23 e 24 ottobre, il Biellese** con esperienze sul territorio e la cena al Ristorante "Il Patio" di Pollone dello chef Sergio Vineis.

A questo primo appuntamento seguiranno: il **7 e 8 novembre il fascino del Monferrato astigiano**; il **12 e 13 novembre l'incontro con le eccellenze di Alessandria e del suo territorio**; il **14 e 15 novembre le suggestioni del Cuneese tra le Valli Grana e Maira**; il **20 e 21 novembre i tesori di Novara e del Novarese**; il **25 e 26 novembre l'insolita Torino**; il **26 e 27 la magia di Varallo e della Valsesia**; il **28 e 29 novembre l'incanto di Stresa e della Val d'Ossola**.

Nei primi giorni di dicembre, al Castello di Roddi, verranno sviluppate iniziative in continuità con il *payoff* della 94a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba **"L'intelligenza Naturale"**. Grazie a esperienze di intelligenza artificiale in combinazione con quella naturale, si potranno sperimentare nuove creatività e codici narrativi insoliti per valorizzare il Tartufo Bianco d'Alba e il patrimonio gastronomico territoriale. In questo contesto, Ente Fiera organizzerà un evento il **3 dicembre al Castello di Roddi**, con presentazione alla stampa, al territorio e agli istituti alberghieri del percorso creativo.

«L'importante progetto "Eccellenze del Piemonte in vetrina" taglia il traguardo della sua quinta edizione con un ricco calendario di appuntamenti e un'inaugurazione d'eccezione con l'assegnazione del Premio "Dawn to Earth" alla chef brasiliana Manu Buffara all'Accademia Alberghiera di Alba-APRO. L'importante riconoscimento, che dal 2021 è attribuito ogni anno dall'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba a personalità della gastronomia mondiale che si sono distinte nel campo della sostenibilità ambientale e sociale, apre quella che possiamo considerare una vera e propria festa della cultura del cibo e del vino piemontese - dichiara **Marina Chiarelli, assessore al Turismo Cultura Sport della Regione Piemonte**. - Una stagione che anche quest'anno vedrà impegnati ragazzi e docenti degli Istituti alberghieri delle diverse province in esperienze di conoscenza del Tartufo Bianco d'Alba, come anche di quello Estivo, attraverso un percorso guidato dai Giudici del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba di analisi sensoriale immersiva. Vetrina della vocazione enogastronomica di qualità del Piemonte in Italia e nel mondo, saranno anche i singoli territori e i loro grandi chef che accoglieranno i giornalisti in viaggi stampa dedicati, all'insegna dell'alta qualità dei prodotti locali abbinati al celeberrimo Tuber Magnatum Pico».

«Il progetto "Eccellenze del Piemonte in Vetrina" vede in sinergia Regione Piemonte, Visit Piemonte, Ente Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba e le ATL piemontesi con l'obiettivo condiviso di valorizzare e promuovere il patrimonio enogastronomico dell'intera regione. Dal Tartufo Bianco d'Alba, ambasciatore del Piemonte in cucina a livello internazionale, il calendario di eventi si apre a coinvolgere le singole aree territoriali e la rete produttiva dalla quale nascono la forza e il valore della tradizione agroalimentare e culturale del Piemonte. La particolare attenzione che un progetto di ampio respiro quale "Eccellenze del Piemonte in Vetrina" riserva anche quest'anno al mondo della formazione - grazie alla presenza degli Istituti alberghieri delle diverse province - e al mondo dell'alta professionalità, con i migliori chef piemontesi, è prova ulteriore della grande capacità del Piemonte di farsi ambasciatore della nostra storica tradizione enogastronomica verso un ampio pubblico attento e sensibile alle questioni della sostenibilità», **sottolinea Beppe Carlevaris, Presidente del CdA di Visit Piemonte**.

«É sempre più discriminante il rapporto tra uomo e ambiente, tra natura e artificio. L'educazione e il rispetto della natura, fonte di sostentamento per l'intero Pianeta, è imprescindibile. Il tartufo è tra le più importanti sentinelle di biodiversità: dove non ci sono le condizioni, non prolifera. Siamo partiti da questo assunto per ribadire - anche attraverso la campagna di comunicazione "intelligenza naturale", il nostro impegno per salvaguardare un patrimonio di tutti: la biodiversità. Anche quest'anno abbiamo attivato azioni concrete rivolte a un pubblico allargato, non per forza consumatore del prezioso Tuber Magnatum Pico. Solo con la sensibilizzazione e l'esempio possiamo portare messaggi importanti di salvaguardia e conservazione degli habitat». aggiunge **Liliana Allena, Presidente Ente Fiera Tartufo Alba**.

COMUNICATO STAMPA

FOOD – Tornano le “Eccellenze del Piemonte in vetrina”

Quinta edizione alla scoperta dei sapori unici delle province piemontesi: primo appuntamento a Biella con la masterclass all'Istituto alberghiero, a seguire un mese intero di incontri sul territorio

Un grande appuntamento per il Piemonte, ormai consolidato: per oltre un mese, **dal 23 ottobre a fine novembre**, tornano gli eventi di “**Eccellenze del Piemonte in vetrina**”, per presentare il buono e il bello della nostra regione, che vanta una cucina di altissimo livello e produzioni di grande pregio.

Decisamente fitto il programma: dai tour tematici dedicati ai media specializzati in food, travel e lifestyle, alle **masterclass negli istituti alberghieri del territorio** condotte dai **Giudici del Centro Studi Nazionale del Tartufo**, fino al premio legato al progetto “**Dawn to earth**”, attribuito quest'anno alla grande chef **Manu Buffara**, e all'evento di chiusura al **Castello di Roddi**. Parallelamente, la grande cucina piemontese verrà interpretata da chef conosciuti in tutto il mondo con protagonista il **Tartufo Bianco d'Alba**, sentinella della biodiversità e testimone indiscusso della valorizzazione turistica internazionale di tutto il territorio.

Il progetto, giunto alla quinta edizione, è ideato dall'**Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** in collaborazione con **Visit Piemonte**, promosso da **Regione Piemonte** e realizzato in collaborazione con le ATL Alexala, ATL del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ATL Terre dell'Alto Piemonte - Biella, Novara, Valsesia e Vercelli e ATL Turismo Torino e Provincia. “Eccellenze del Piemonte in vetrina” è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento diffuso: ad aprire il calendario dell'edizione 2024 è stato, il **23 e 24 ottobre**, il **Biellese** con esperienze sul territorio e la cena al Ristorante “Il Patio” di Pollone dello chef Sergio Vineis.

A seguire, il **7 e 8 novembre** il fascino del **Monferrato astigiano**, il **12 e 13 novembre** l'incontro con le eccellenze di **Alessandria** e del suo territorio; il **14 e 15 novembre** le suggestioni del **Cuneese** tra le Valli Grana e Maira; il **20 e 21 novembre** i tesori di **Novara** e del Novarese; il **25 e 26 novembre** l'insolita **Torino**, il **26 e 27** la magia di **Varallo** e della **Valsesia**, il **28 e 29 novembre** l'incanto di **Stresa** e della **Val d'Ossola**.

Nei primi giorni di dicembre, al Castello di Roddi, saranno sviluppate iniziative in continuità con il *payoff* della 94esima edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba “**L'intelligenza Naturale**”. Grazie a esperienze di intelligenza artificiale in combinazione con quella naturale, si potranno sperimentare nuove creatività e codici narrativi insoliti per valorizzare il Tartufo Bianco d'Alba e il patrimonio gastronomico del territorio. In questo contesto, Ente Fiera organizzerà un evento di presentazione il **3 dicembre** al **Castello di Roddi**.

25/10/2024 – [Ansa.it](https://www.ansa.it) - Vendemmia a Torino e Portici Divini, dal 26 ottobre
8/a edizione

Ottava edizione, dal 26 ottobre al 16 novembre de 'La Vendemmia a Torino - Grapes in Town' e "Portici Divini", promossa dalla Regione Piemonte, con il patrocinio della Città di Torino e della Città Metropolitana di Torino, il supporto di Camera di commercio di Torino, con il coordinamento di Visit Piemonte, società in house della Regione Piemonte.

La manifestazione è organizzata da Eventum in collaborazione con Fondazione Contrada Torino onlus.

I temi caratterizzanti dell'edizione 2024 - è stato spiegato dagli organizzatori - sono "inclusività e sostenibilità".

L'obiettivo è di promuovere un'agricoltura responsabile e un'industria vinicola capace di abbracciare l'intera comunità, superando barriere e puntando a un impatto ambientale ridotto".

Tr i primi appuntamenti in agenda, domenica 27 ottobre, la visita guidata di Coltivabile, il progetto di impresa sociale creato dall'Associazione Autismo e Società, che include due vigne coltivate da persone autistiche o con disabilità intellettive.

La sostenibilità e il cambiamento climatico saranno il fil rouge di due convegni a Torino: "In clima veritas", in collaborazione con Earth Day Italia, il 6 novembre; con la start up Citiculture e il coinvolgimento di Politecnico e Disafa il 7 novembre, al Museo Regionale di Scienze Naturali, "Una vite alla volta: seminiamo il cambiamento.

Rigenerazione, innovazione e inclusione attraverso la viticoltura urbana per le città del futuro".

A Mondovì (Cuneo) il 1° novembre il talk "Vignaioli custodi del territorio", nell'ambito di "Calici e Forchette", in collaborazione con la Fivi Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, In collaborazione con Atl Terre dell'Alto Piemonte Biella Novara Valsesia Vercelli, Alexala, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e il Distretto turistico dei Laghi, visite speciali alle cantine in occasione.

Piazza Solferino a Torino ospiterà tre giorni di incontri culturali e degustazioni.

Nel programma della rassegna anche masterclass, cene gourmet nei migliori ristoranti e wine experience nelle enoteche e nei locali piemontesi

A San Salvatore

Il ricordo di Ernesto Ferrero a "PeM!"

S. SALVATORE MONFERRATO

● È tutto pronto a San Salvatore Monferrato per l'appuntamento conclusivo del festival PeM! – Parole e Musica in Monferrato previsto martedì prossimo, 29 ottobre, alle ore 21, al teatro Comunale con un omaggio ad Ernesto Ferrero realizzato in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro di Torino.

"A un anno dalla scomparsa – spiegano gli organizzatori della serata - PeM vuole ricordare Ernesto Ferrero, che di questo festival è stato molte volte ospite. Alcuni amici racconteranno il critico, il traduttore, lo scrittore, l'organizzatore culturale e leggeranno alcune sue pagine". Condurrà Riccardo Massola.

PeM!, giunto alla XIX edizione, è stato organizzato dal Comune di San Salvatore Monferrato con i Comuni di Valenza, Lu Cuccaro Monferrato, Balzola, Pontestura, Rive, Alessandria, Camagna Monferrato, Mirabello Monferrato e Country Sport Village, Ecomuseo della Pietra da Cantoni con il Comune di Cella Monte con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Fondazione CRT e con il patrocinio di Provincia di Alessandria, Regione Piemonte, Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato Unesco World Eritage Site, Alexala, Gran Monferrato Derthona Gavi.

M.C.

25/10/2024 - [Ansa.it](https://www.ansa.it) - Alessandria aderisce al progetto Turismabile della Consulta Cpd

Alessandria aderisce al progetto Turismabile della Consulta Cpd

Redatto un catalogo con percorsi inclusivi e senza barriere

ALESSANDRIA, 25 ottobre 2024, 11:36

Redazione ANSA

La Città di Alessandria ha aderito al progetto 'Turismabile' della Consulta per le Persone in Difficoltà, già attivo in Piemonte da alcuni anni.

E' stato redatto un manuale di rapida consultazione per i tour operator che accompagnano turisti con necessità specifiche.

In questi giorni 6 ospiti - italiani e stranieri - hanno soggiornato in città ed è stata loro proposta una visita con itinerario sugli aspetti attrattivi culturali.

Con un focus sui simboli alessandrini, a cominciare dal Cappello Borsalino.

L'opuscolo fornisce percorsi verificati dal Servizio Inclusive manager con le associazioni di disabilità, il supporto di Alexala, Monferrato travel, Terre di Fausto Coppi e Quarto Piemonte.

Per gli addetti ai lavori è disponibile 'Diamoci una mano', testo per chiedere collaborazione per l'organizzazione delle visite, il trasporto disabili, hotel e ristoranti totalmente accessibili.

25/10/2024 - [ilPiccolo.net](https://ilpiccolo.net) - “Turismabile”: Alessandria, nuovo catalogo per il turismo accessibile

Marcello Feola 25 OTTOBRE 2024 ore 16:02 

L'IDEA

“Turismabile”: Alessandria, nuovo catalogo per il turismo accessibile

Presentato un manuale per tour operator con itinerari culturali e servizi inclusivi nell'ambito del progetto di VisitPiemonte e CpD

ALESSANDRIA – Con il progetto “**Turismabile**”, Alessandria si apre al **turismo accessibile** offrendo percorsi studiati per soddisfare le esigenze di ogni tipo di visitatore. Questo, grazie a un nuovo **catalogo per tour operator** dedicato a chi accompagna i turisti con necessità specifiche.

Frutto della collaborazione tra il **Comune di Alessandria**, **VisitPiemonte** e la **Consulta per le Persone in Difficoltà (CpD)**, il catalogo presenta **itinerari culturali, enogastronomici e di benessere** che rispettano gli standard di accessibilità.

La visita dei tour operator

In occasione della presentazione del progetto, sei tour operator nazionali e internazionali hanno testato un itinerario speciale ad Alessandria. Tra le tappe, **piazza della Libertà** con **Palazzo Rosso**, **Palatium Vetus**, il **Palazzo delle Poste** e il **Museo Borsalino**.

Non sono mancate le soste presso pasticcerie storiche e un assaggio del piatto tipico, i **rabaton**. L'iniziativa ha permesso ai visitatori di apprezzare Alessandria come città inclusiva, grazie alla guida esperta dell'Inclusive Manager **Paola Testa** e al supporto di enti come [Alexala](#), **Monferrato Travel** e altre realtà locali.

“Turismabile”, progetto di accessibilità sostenibile

L'assessore alle Politiche sociali, **Roberta Cazzulo**, ha evidenziato come “**Turismabile** rappresenti una visione innovativa del turismo accessibile. Puntando non solo sull'assenza di barriere architettoniche, ma anche sulla **fruibilità e accoglienza** delle risorse locali. Le disabilità hanno molte sfumature, e saper ascoltare le necessità dei visitatori è essenziale per offrire soluzioni efficaci e creare opportunità per gli imprenditori del settore”.

Una città inclusiva e accessibile

Anche il vicesindaco **Giovanni Barosini** ha sottolineato l'importanza del turismo inclusivo come motore di sviluppo per la città. «L'attrazione turistica – le sue parole – non deve conoscere confini, né sociali né materiali. Un approccio che rafforza l'offerta turistica rappresenta un passo avanti per rendere Alessandria una città per tutti».

L'entusiasmo è stato condiviso anche dagli operatori presenti, tra cui **Roberta Cattarin** di Monferrato Travel. Che ha annunciato future collaborazioni per la promozione degli itinerari accessibili di Alessandria a livello nazionale e internazionale.

Disponibilità del catalogo e dei manuali di supporto

Il catalogo è disponibile online e all'ufficio lat di Alessandria. Inoltre, è stato realizzato il manuale “**Diamoci una mano**”, che raccoglie contatti di associazioni di disabilità e servizi di trasporto accessibili. Così da facilitare l'organizzazione delle visite. Alessandria si conferma così come meta turistica inclusiva, dove cultura, storia e accessibilità si fondono per accogliere ogni tipo di visitatore.

Dalle 10 alle 19 la fiera, la gastronomia e le premiazioni del "Tuber pico 2024"

Domani a Sardigliano 9 ore con "sua Maestà" il pregiato tartufo bianco

L'EVENTO

Ritorna, come da tradizione, la «Fiera del tartufo bianco pregiato di Sardigliano», nella classica collocazione dell'ultima domenica di ottobre.

La ventunesima edizione della rassegna è organizzata dal Comune e dalla Soms-Società di mutuo soccorso, con il supporto dell'associazione Tartufai di Sardigliano e Sant'Agata Fossili, del Distretto del Novese e dell'associazione Libarna Arteventi. Per l'intera giornata di domani è previsto un ricco programma dedicato a tutti i golosi e, in particolare, alle famiglie.

Dalle 10 alle 19, nei locali della Soms di via Cassano 15, si terrà la mostra mercato del tartufo 2024. A seguire, spazio alla premiazione del «Tuber magnatum pico 2024» e all'estrazione dei vincitori della lotteria, un appuntamento molto atteso perché mette in palio pregiatissimi tartufi bianchi come primo e secondo premio e altri tuberi neri per chi si sarà classificato terzo.

In piazza Carretta, contemporaneamente, si terrà il mercatino dei prodotti enogastro-

nomici e artigianali locali, con la presenza del Consorzio produttori del Gavi. «Essendo ormai la ventunesima edizione, ci aspettiamo di vedere tanta gente come è sempre stato negli anni passati, perché a Sardigliano, questo evento autunnale è di fatto un "must" per il paese e il territorio – sottolinea Gisella Bagnasco, presidente della Soms -. La nostra vuole anche essere una festa popolare, rivolta soprattutto alle famiglie, nonostante sia dedicata al tartufo. Dalle nostre parti, il tartufo inizia a essere raccolto in questa stagione e, con il passare dei giorni, la ricerca darà sempre più profitto. Saranno presenti diversi stand con prodotti tipici del territorio saranno, così come quelli di artigianato locale. Il pubblico potrà apprezzare carne, formaggi, salumi, miele, riso, cioccolato e non solo». Molto ricco il programma delle degustazioni a prezzi popolari. A partire da mezzogiorno, sempre in piazza Carretta, il pubblico potrà provare bruschette con uovo fritto e tartufo, gnocco fritto al prosciutto sabbione e frittelle. Alla stessa ora, nella piazzetta del gusto allestita al coperto, verranno serviti zuppa di ceci, polenta con fonduta e tartufo, trippa con le fagio-

lane e vari dolci artigianali.

Con inizio alle 15.30, nei locali della Soms, spazio agli assaggi del risotto al tartufo. I vini del consorzio produttori del Gavi e i vini dei colli tortonesi accompagneranno le varie degustazioni. «I banchetti, in tutto una quarantina, sono quasi interamente del territorio e faranno da contorno alla nostra festa – aggiunge Gisella Bagnasco -. Una bancarella metterà in mostra cesti molto particolari e originali, mentre alcune aziende agricole faranno scoprire le loro farine».

Per i bambini saranno allestiti i classici giochi gonfiabili e un'area equestre con i pony, dedicata al battesimo della sella. Non mancheranno musica e canti popolari eseguiti dal vivo. «Le nostre terre sono particolarmente predisposte alla raccolta del tartufo – chiosa Bagnasco -. Quello bianco che si trova qui, viene venduto ad Alba. Ogni anno arrivano tante persone da fuori per partecipare al nostro evento. Per la realizzazione della fiera dobbiamo ringraziare anche gli sponsor che ci sostengono, così come Regione Piemonte e Alexala che ci supportano nella promozione, insieme al Distretto del Novese e a Libarna Arteventi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

21

Le edizioni della fiera di Sardigliano, traguardo che verrà raggiunto nella giornata di domani





Un'immagine di una precedente edizione della Fiera, che torna domani a Sardigliano



Canelli • Presentati i risultati del Food&Wine Tourism Forum

Canelli al "TTG di Rimini": focus sul turismo e nuovi progetti Unesco

Canelli. Il territorio Patrimonio Unesco di Langhe, Roero e Monferrato approda al TTG Travel Experience di Rimini, nello stand della Regione Piemonte, con due appuntamenti organizzati da Visit LMR.

Con il primo intervento, dal titolo "Un Patrimonio da raccontare", sono stati presentati in anteprima i risultati della 7ª edizione del Food&Wine Tourism Forum, organizzato in primavera da Ente Turismo LMR e che prevede l'ultima tappa il 14 novembre a Canelli. In quell'occasione, verrà illustrato ufficialmente il progetto di ricerca "Il comportamento e le esigenze del turista enogastronomico italiano ed internazionale sulla base del mercato di provenienza", commissionato dall'ATL al Politecnico di Milano (Osservatorio Travel Innovation). Si tratta di un'indagine che mette nero su bianco i dati su abitudini, preferenze e comportamenti dei turisti italiani e stranieri raccolti a settembre, in particolar modo l'influenza della componente enogastronomica sulla scelta della meta, sulle attività da fare sul

posto e sugli acquisti; ma anche le spese in prodotti e servizi enogastronomici rispetto al totale del budget della vacanza. Il progetto è finanziato dal Ministero del Turismo, con il comune di Canelli capofila. Il partenariato è composto da 20 comuni della Core-Zone del sito Unesco "Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte", di cui fanno parte: Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castellnuovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vigonza Monferrato. Saranno molte le iniziative attuate grazie alla collaborazione con Ente Turismo LMR e Alexala, soprattutto visto che i 20 comuni coinvolti hanno deciso di coalizzarsi: per concentrare le risorse su un progetto di più ampio respiro e per generare un impatto significativo sull'intero territorio.

La presentazione a Rimini è

stata moderata da Bruno Bertero, dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, con interventi del sindaco di Canelli Roberta Giovine, di Lara Bianchi di Alexala, della direttrice scientifica FWTF Roberta Milano e di Francesca Cruciani, ricercatrice dell'Osservatorio Travel Innovation della School of Management del Politecnico di Milano. Nella stessa giornata, si è anche tenuto l'appuntamento intitolato "Po-

tere della collaborazione: i Club di Prodotto e la loro influenza sul mercato". I primi Club di Prodotto creati dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero riguardano i segmenti Bike, Wedding e Family. "La nostra intenzione è quella di rispondere alle domande turistiche specifiche, elevando gli standard qualitativi della nostra offerta - ha commentato Bruno Bertero - e lo studio che presenteremo nel dettaglio a Canelli il prossimo 14 novembre ci consentirà di gettare le basi per la programmazione delle attività per gli anni a venire".



▲ Bruno Bertero



Il **Food&Science Festival** ha fatto tappa ad Alessandria

Nel primo Lab si è parlato di ricerca applicata alla filiera del pomodoro, ai cambiamenti climatici e al mondo del vino

Tra conferenze, laboratori per gli studenti, momenti di divulgazione, ha fatto tappa per la prima volta ad Alessandria, e in Piemonte, il Lab del Food&Science Festival, il format ideato da Confagricoltura Mantova otto anni fa.

In piazzetta della Lega oltre 200 studenti hanno partecipato ai laboratori di Anga Alessandria, Derthona Basket e Tosciense. Numerose anche le presenze alle tre conferenze che si sono svolte a Palatium Vetus e, nel pomeriggio, a Palazzo Monferrato.

L'evento del 24 ottobre ad Alessandria è stato fortemente voluto dalla presidente di Confagricoltura Alessandria Paola Maria Sacco: «Attraverso il Lab Alessandria - ha detto durante l'inaugurazione, avvenuta a Palatium Vetus - vogliamo dare il nostro contributo a scardinare una narrazione dell'agricoltura che non è più corrispondente alla realtà: quella che vuole erroneamente contrapporre una visione bucolica della produzione agricola, legata al passato, ad una moderna e impattante sull'ambiente. Sappiamo che così non è ed è nostro compito comunicarlo in più possibile ad un pubblico sempre più vasto. L'agricoltura da sempre si nutre di scienza e di ricerca e lo dovrà fare ancora di più in futuro. Questo evento, per Confagricoltura Alessandria, ha anche l'intento di ridare centralità all'agricoltura alessandrina nel contesto regionale e nazionale».

In collegamento, il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, ha rimarcato: «Mai come in questo momento abbiamo la necessità di dare centralità al nostro settore. E' una fase difficile per il mondo agricolo, caratterizzata da paradossi: ci viene richiesto da un lato di produrre sempre di più, ma le normative europee degli ultimi anni di fatto impediscono agli agricoltori di essere competitivi. Noi abbiamo in testa un modello di agricoltura diverso, fatto di produzione, di ricerca, di tecnologia applicata. Iniziative come il Food&Science Festival e i Lab ad esso legati contribuiscono a divulgare questo modello. Molti agricoltori hanno

investito in innovazione, si affidano alla scienza, credono in un futuro in cui sarà possibile fare utilizzo delle Tera. E' questa la strada che ha scelto Confagricoltura». Era presente Alberto Cortesi, presidente di Confagricoltura Mantova, insieme ad una rappresentanza della Giunta di Confagricoltura Mantova.

Nella mattinata, a Palatium Vetus, sono stati toccati i temi della filiera del pomodoro che per Alessandria è una presenza importante, unica in tutto il Piemonte, con oltre 2.500 ettari di coltivazione, grazie alla conferenza "La filiera del pomodoro. Competitività Internazionale e ricerca scientifica" che ha visto la partecipazione di Alberto Accuadro, genetista e ricercatore del dipartimento DISAFA dell'Università di Torino, di Valeria Todeschini, ricercatrice e biologa dell'Università del Piemonte Orientale, Luigi Ricaldone, presidente di sezione per Confagricoltura Alessandria, Fabio Ventura, Ceo di Tomato Farm, azienda di trasformazione in provincia di Alessandria dove ha preso il via il progetto pilota xFarm Technologies e Hubfarm (Confagricoltura).

La seconda conferenza verteva su "Cambiamenti Climatici e impatto sull'agricoltura" ed ha visto alternarsi sul palco il vicepresidente di Confagricoltura Luca Brondelli di Brondello insieme a Mauro Coatti, Head of Technical support di Syngenta Italia e Giampiero Valé, genetista dell'Università del Piemonte Orientale. Brondelli ha ribadito la visione di Confagricoltura sulla necessità di «redigere un piano irriguo nazionale e di realizzare un sistema di invasi che consenta di trattenere l'acqua quando è in eccesso per rilasciarla quando è necessario. La strada, per noi di Confagricoltura è quella dell'innovazione, della ricerca di nuove tecniche di coltivazione che possano mitigare gli effetti del cambiamento climatico, di cui gli agricoltori sono i primi a pagarne le conseguenze».

Mauro Coatti ha parlato delle soluzioni adottabili per affrontare le sfide climatiche e ottimizzare la gestione delle risorse, con un impatto positivo sull'

agricoltura: «La nostra partecipazione al Food & Science Festival Lab di Alessandria rappresenta un'opportunità unica per illustrare come la sinergia tra scienza, tecnologia e pratiche agricole responsabili possa plasmare un futuro in cui produttività e sostenibilità vadano di pari passo, offrendo soluzioni efficaci alle sfide del settore agroalimentare».

Nel pomeriggio, a Palazzo Monferrato, prestigiosa sede espositiva e museale, esperti e produttori hanno dibattuto su "Vino: tappi a vite e innovazioni in cantina" con Walter Massa, produttore e viticoltore, considerato il "padre" della rinascita di un vino che sembrava destinato all'oblio, il Timorasso dei colli Tortonesi; Michele Fino, giurista dell'Università di Polyzio, Emanuele Sansone, direttore generale BU Italia di Guala Closures.

Il Food&Science Festival Lab Alessandria è stato organizzato con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Comune di Alessandria, Camera di Commercio di Alessandria, Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona, Camera di Commercio di Alessandria, agli sponsor Guala Closures, Tomato Farm, Syngenta. Numerosi anche i partner che hanno dato il loro patrocinio: i comuni centro zona, i Comuni di Gavi, Gambero e Volpedo, l'Università del Piemonte Orientale, Confindustria Alessandria e la Fondazione Viva, Confcommercio, Confesercenti, Alexala, Confagricoltura Donna Alessandria, gli ordini professionali degli Agrotecnici e dei dottori Agronomi e dottori Forestali Piemonte - Valle D'Aosta. Promotori: Confagricoltura Alessandria, Anga Alessandria, Agriturist Alessandria.







L'ESPERIENZA Il vicesindaco Barosini, l'assessore Cazzulo, l'Inclusive manager Testa con i sei tour operator arrivati in città davanti a Palazzo Rosso

L'iniziativa "Turismabile", viaggiare... accessibile

■ Un catalogo per incrementare le proposte turistiche piemontesi, raccogliendo proposte, servizi ed esperienze che spaziano dall'arte e cultura all'enogastronomia, dallo sport al benessere, in forma di pacchetto turistico che risponde agli standard qualitativi del progetto "Turismabile" di C-pD. Questa la motivazione che ha favorito l'adesione del Comune alla redazione di un opuscolo, anzi un manuale di rapida consultazione rivolto ai tour o-

perator che accompagnano turisti con necessità specifiche in visita sul territorio. Ecco anche spiegati i motivi della visita di sei tour operator.

Il manuale fornisce percorsi verificati dal Servizio inclusive manager unitamente alle associazioni di disabilità, con il supporto dei tour operator di Alexala, Monferrato travel, Terre di Fausto Coppi e Quarto Piemonte per Turismabile. Non solo: tiene in debita considerazione il fatto che le richieste non concernono sola-

mente gli alberghi privi di barriere architettoniche, ma anche le proposte turistiche accessibili a tutti. Per gli addetti ai lavori, poi, è disponibile l'opuscolo "Diamoci una mano" con i contatti utili delle associazioni per chiedere collaborazione per l'organizzazione delle visite, delle associazioni di trasporto per persone con disabilità, dei taxi, nonché l'elenco di hotel e ristoranti totalmente accessibili.

M.F.



Gran finale Martedì 29 ottobre alle 21

“PeM!”: l'omaggio allo scrittore Ernesto Ferrero

SAN SALVATORE MONFERRATO

● Questa sera, martedì 29 ottobre, alle ore 21 in teatro Comunale (largo Fosca), a San Salvatore Monferrato, si chiude l'edizione targata 2024, la diciannovesima, del festival PeM – Parole e Musica in Monferrato, con una serata in omaggio a Ernesto Ferrero, direttore del Salone Internazionale del Libro di Torino, scrittore, letterato e amico di PeM, essendo stato ospite più volte nelle edizioni passate. Una serata con le canzoni di Giorgio Conte e la presenza di Antonio Franchini, Chiara Fenoglio, Marco Pautasso, Marco Zatterin, Paola Mastrocola. L'appuntamento è promosso in collaborazione con il salone del Libro di Torino.

Ospite del festival

“A un anno dalla scomparsa – spiegano gli organizzatori della serata – PeM vuole ricordare Ernesto Ferrero, che di questo festival è stato molte volte ospite. Alcuni amici racconteranno il critico, il traduttore, lo scrittore, l'organizzatore culturale e leggeranno alcune sue pagine”. Condurrà Riccardo Massola.

Tanti amici

Antonio Franchini,
Chiara Fenoglio,
Marco Pautasso,
Marco Zatterin...



Ernesto Ferrero. Autore

PeM, che si è avvalso della direzione artistica del giornalista casalese Enrico Deregibus, è stato organizzato dal Comune di San Salvatore Monferrato con i Comuni di Valenza, Lu Cuccaro Monferrato, Balzola, Pontestura, Rive, Alessandria, Camagna Monferrato, Mirabello Monferrato e Country Sport Village, Ecomuseo della Pietra da Cantoni con il Comune di Cella Monte con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Fondazione Crt e con il patrocinio di Provincia di Alessandria, Regione Piemonte, Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato Unesco World Heritage Site, Alexala, Gran Monferrato Derthona Gavi.

Massimo Castellaro



Iniziativa Dimore con secoli di storia

Per “Castelli aperti” nel fine settimana Uviglie, Alfiano, Giarole



Giarole. Il millenario castello Sannazzaro, visitabile il 1° novembre

MONFERRATO

● Si avvia alla conclusione Castelli Aperti. La rassegna, sostenuta da Regione Piemonte è giunta quest'anno alla sua ventinovesima edizione e dalla domenica di Pasqua ha aperto le porte ogni domenica a oltre 80 beni e siti storici tra castelli, palazzi, giardini, borghi, musei e ville. Dimore regali che racchiudono secoli di storia, giardini incantati, paesi che si stagliano imponenti sulla cima delle colline, musei che offrono collezioni pregiate: Castelli Aperti ha condotto il visitatore

dalla primavera all'autunno in un viaggio alla scoperta dell'arte e della cultura del Piemonte. Per l'1 e 3 novembre segnaliamo l'apertura come borgo di Rosignano, del castello di Uviglie del torrione del castello di Moncalvo e di Alfiano Natta, Tenuta Castello di Razzano, qui visite su prenotazione con orario 14-17.00. Info e prenotazioni: tel. 0141 922535; costo biglietto a partire da 6 euro. Il Castello di Giarole apre il 1° novembre con visite guidate, turno unico alle 15,30, su prenotazione. Per info e prenotazioni: tel: 335 1030923; costo biglietto: 10€. L.A.



Format Per la prima volta in Piemonte ha fatto tappa ad Alessandria

Lab "Food&Science" Festival e conferenze di Confagricoltura

ALESSANDRIA

● Tra conferenze, laboratori per gli studenti, momenti di divulgazione, ha fatto tappa per la prima volta ad Alessandria, e in Piemonte, il Lab del Food&Science Festival, il format ideato da Confagricoltura Mantova otto anni fa.

I laboratori con 200 studenti

In piazzetta della Lega oltre 200 studenti hanno partecipato ai laboratori di Anga Alessandria, Derthona Basket e Toscience. Numerose anche le presenze alle tre conferenze che si sono svolte a Palatium Vetus e, nel pomeriggio, a Palazzo Monferrato.

L'evento del 24 ottobre ad Alessandria è stato fortemente voluto dalla presidente di Confagricoltura Alessandria Paola Maria Sacco: «Attraverso il Lab Alessandria - ha detto durante l'inaugurazione, avvenuta a Palatium Vetus - vogliamo dare il nostro contributo a scardinare una narrazione dell'agricoltura che non è più corrispondente alla realtà: quella che vuole erroneamente contrapporre una visione bucolica della produzione agricola, legata al passato, ad una moderna e impattante sull'ambiente. Sappiamo che così non è ed è nostro compito comunicarlo in più possibile ad un pubblico sempre più vasto. L'agricoltura da sempre si nutre di scienza e di ricerca e lo dovrà fare ancora di più in futuro. Questo evento, per Confagricoltura Alessandria, ha anche l'intento di ridare centralità all'agricoltura alessandrina nel contesto regionale e nazionale».

Giansanti collegato

In collegamento, il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, ha rimarcato: «Mai come in questo momento abbiamo la necessità di dare centralità al nostro settore. E' una fase difficile per il mondo agricolo, caratterizzata da paradossi: ci viene richiesto da un lato di produrre sempre di più, ma le normative europee degli ultimi anni di fatto impe-

discono agli agricoltori di essere competitivi. Noi abbiamo in testa un modello di agricoltura diverso, fatto di produzione, di ricerca, di tecnologia applicata. Iniziative come il Food&Science Festival e i Lab ad esso legati contribuiscono a divulgare questo modello. Molti

Evento del 24 ottobre

I laboratori di Anga Alessandria, Derthona Basket e Toscience con oltre 200 studenti

agricoltori hanno investito in innovazione, si affidano alla scienza, credono in un futuro in cui sarà possibile fare utilizzo delle Tea. E' questa la strada che ha scelto Confagricoltura».

Era presente Alberto Cortesi, presidente di Confagricoltura Mantova, insieme ad una rappresentanza della Giunta di Confagricoltura Mantova.

La filiera del pomodoro

Nella mattinata, a Palatium Vetus, sono stati toccati i temi della filiera del pomodoro che per Alessandria è una presenza importante, unica in tutto il Piemonte, con oltre 2.500 ettari di coltivazione, grazie alla conferenza "La filiera del pomodoro. Competitività Internazionale e ricerca scientifica" che ha visto la partecipazione di Alberto Acquadro, genetista e ricercatore del dipartimento DI-SAPA dell'Università di Torino, di Valeria Todeschini, ricercatrice e biologa dell'Università del Piemonte Orientale, Luigi Ricaldone, presidente di sezione per Confagricoltura Alessandria, Fabio Ventura, CEO di Tomato Farm, azienda di trasformazione in provincia di Alessandria dove ha preso il via il progetto pilota xFarm Technologies e Hubfarm (Confagricoltura). La seconda conferenza verteva su "Cambiamenti Climatici e impatto sull'agricoltura" ed ha visto alter-

Confagricoltura Luca Brondelli di Brindello insieme a Mauro Coatti, Head of Technical support di Syngenta Italia e Giampaolo Valé, genetista dell'Università del Piemonte Orientale. Brondelli ha ribadito la visione di Confagricoltura sulla necessità di "redigere un piano irriguo nazionale e di realizzare un sistema di invasi che consenta di trattenere l'acqua quando è in eccesso per rilasciarla quando è necessario. La strada, per noi di Confagricoltura è quella dell'innovazione, della ricerca di nuove tecniche di coltivazione che possano mitigare gli effetti del cambiamento climatico, di cui gli agricoltori sono i primi a pagarne le conseguenze". Mauro Coatti ha parlato delle soluzioni adottabili per affrontare le sfide climatiche e ottimizzare la gestione delle risorse, con un impatto positivo sull'agricoltura: «La nostra partecipazione al Food & Science Festival Lab di Alessandria rappresenta un'opportunità unica per illustrare come la sinergia tra scienza, tecnologia e pratiche agricole responsabili possa plasmare un futuro in cui produttività e sostenibilità vadano di pari passo, offrendo soluzioni efficaci alle sfide del settore agroalimentare».

Le innovazioni in cantina

Nel pomeriggio, a Palazzo Monferrato, prestigiosa sede espositiva e museale, esperti e produttori hanno dibattuto su "Vino: tappi a vite e innovazioni in cantina" con Walter Massa, produttore e viticoltore, considerato il "padre" della rinascita di un vino che sembrava destinato all'oblio, il Timorasso dei colli Tortonesi; Michele Fino, giurista dell'Università di Pollenzo, Emanuele Sansone, direttore generale BU Italia di Guala Closures.

Il Food&Science Festival Lab Alessandria è stato organizzato con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Comune di Alessandria Camera di Commercio di Alessandria,



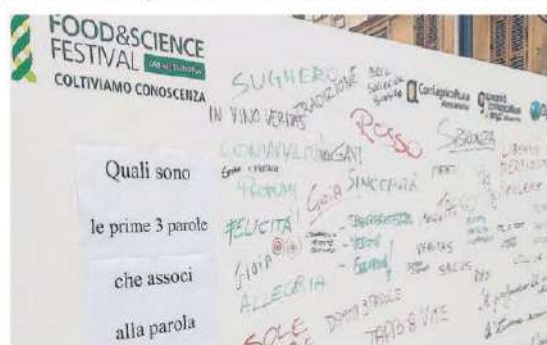
Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona, Camera di Commercio di Alessandria, agli sponsor Guala Closures, Tomato Farm, Syngenta.

Il patrocinio dei partner

Numerosi anche i partner che hanno dato il loro patrocinio: i comuni centro zona, i Comuni di Gavi, Gamalero e Volpedo, l'Università del Piemonte Orientale, Confindustria Alessandria e la Fondazione Viva, Confcommercio, Confesercenti, Alexala, Confagricoltura Donna Alessandria, gli ordini professionali degli Agrotecnici e dei dottori Agronomi e dottori Forestali Piemonte – Valle D'Aosta. Promotori: Confagricoltura Alessandria, Anga Alessandria, Agriturist Alessandria.



Ideato da Confagricoltura. Pubblico presente al Lab del Food&Science Festival svoltosi ad Alessandria



Le indicazioni dal Festival. Vino: tre parole per definirlo con tante risposte

30/10/2024 – Alessandrianews.it - San Baudolino: il 9 e 10 novembre la festa dei sapori alessandrini

Marcello Feola 30 OTTOBRE 2024 ore 20:12 

L'EVENTO

San Baudolino: il 9 e 10 novembre la festa dei sapori alessandrini

Appuntamento in Camera di Commercio e nelle vie del centro. Con qualche sorpresa

ALESSANDRIA – Conto alla rovescia per la tradizionale **Fiera di San Baudolino**. Che **sabato 9** e **domenica 10 novembre** metterà in vetrina, nel pieno centro di Alessandria, i **profumi** e i **sapori** di un intero territorio.

"La Fiera di San Baudolino – commenta **Gian Paolo Coscia**, presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti – vuole rappresentare anche quest'anno un'occasione importante per **promuovere il territorio alessandrino** con tutte le sue eccellenze agroalimentari. È ormai tradizione, **da ben 38 anni**, ritrovare nelle vie del centro e nel cortile della Camera di Commercio molti espositori del settore enogastronomico. Capaci di attirare un pubblico sempre più numeroso, affezionato o comunque attento a gustare prodotti tipici di qualità, non solo provenienti dalla provincia di Alessandria".

"San Baudolino e l'eccellenza"

"Con la Fiera di San Baudolino Alessandria diventa il **centro dell'eccellenza enogastronomica piemontese** e mostra a tutti i suoi prodotti migliori. – concorda il vicesindaco e assessore al Marketing territoriale, Giovanni Barosini – Iniziative come questa hanno le potenzialità per **promuovere** la nostra città ben oltre i confini regionali. Il comparto alimentare, in Italia, non vuole dire solo 'cibo' ma è anche sinonimo di cultura, arte, appartenenza e identità. Sono questi i fattori che possono fare la differenza quando ci si propone come **metà turistica** o come punto di riferimento per il proprio territorio e noi abbiamo il compito di innalzare sempre di più il livello dell'offerta che proponiamo".

"I dati lo confermano: i tesori delle nostre terre sono **l'attrattiva maggiore** per i turisti che vengono a visitarci – le parole di **Roberto Cava**, presidente di Alexala – E noi dobbiamo farci trovare pronti, alzando la qualità degli eventi che li promuovono".

30/10/2024 – [Radiogold.it](https://radiogold.it) - Il 9 e 10 novembre torna ad Alessandria la Fiera di San Baudolino: due giorni all'insegna del gusto

EVENTI - FESTE E SAGRE - ALESSANDRIA

Il 9 e 10 novembre torna ad Alessandria la Fiera di San Baudolino: due giorni all'insegna del gusto



Redazione

MERCOLEDÌ, 30 OTTOBRE 2024 - 18:10

CONDIVIDI



ALESSANDRIA – Torna con l'autunno il tradizionale appuntamento con la **Fiera di San Baudolino**, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria e non solo, ricca di iniziative che animeranno la città nel fine settimana della festività del Santo patrono. La manifestazione è organizzata dal **Comune di Alessandria**, con la collaborazione della **Camera di commercio di Alessandria-Asti**, della **Regione Piemonte**, delle Associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (Ascom Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), dell'**ATL Alexala**, di **Slow Food Alessandria** e l'associazione **Colline Nicesi**, dell'**Associazione Panificatori** della provincia di Alessandria, dei **Consorzi di Tutela dei Vini** delle province di Alessandria e di Asti, della **Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato**, dell'**Associazione Italiana Sommelier**, dell'**Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi**, dell'**Organizzazione nazionale assaggiatori salumi** e dell'**Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei** di Alessandria.

IL PROGRAMMA DI SABATO 9 e DOMENICA 10 NOVEMBRE

Dalle 9 alle 19: Nelle vie del centro bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici.

Dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19: Palazzo del Monferrato, Via San Lorenzo 21. Museo "Alessandria Città delle Biciclette". Ingresso gratuito. Info www.acdbmuseo.it

Dalle 15 alle 19: I percorsi del Museo Civico di Palazzo Cuttica, Via Parma 1. Visite guidate incluse nel biglietto di ingresso a cura dell'Azienda Speciale Multiservizi Costruire Insieme.

Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 15 alle 19: Sale d'Arte, via Machiavelli 13. Mostra di Vittore Fossati "Effetti Personali". Visite guidate incluse nel biglietto di ingresso a cura dell'Azienda Speciale Multiservizi Costruire Insieme. Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 15 alle 19: Marengo Museum, Via Delavo, Spinetta Marengo. Visite guidate incluse nel biglietto di ingresso a cura dell'Azienda Speciale Multiservizi Costruire Insieme.

Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19: Palatium Vetus, Piazza Libertà 28. Visite guidate gratuite a cura della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria. Info www.fondazionecralessandria.it

Dalle 10 alle 19 (ultimo ingresso alle 17.30): Borsalino Museum, corso Cento Cannoni 21. Info www.borsalinomuseum.com

Dalle 15 alle 19: Teatro delle Scienze, via 1821 n. 11. Visite guidate al Planetario, alle collezioni naturalistiche e laboratori per bambini a cura dell'Azienda Speciale Multiservizi Costruire Insieme. Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

SABATO 9 NOVEMBRE

Alle 15: Giardini pubblici – Corso Crimea, inaugurazione "panchina verde" di Confagricoltura Alessandria. La panchina è stata realizzata da una giovane studentessa nell'ambito del bando del Comune di Alessandria per il decoro urbano.

Alle 16: il Museo Etnografico "C'era una volta", Piazza della Gambarina 1, propone la conferenza dal titolo: "E' al convito che s'apre ogni cor!", originale incontro incentrato sulla tradizione culinaria alessandrina e piemontese tra aneddoti e curiosità. Relatrici: Mariavittoria Delpiano e Rossella Mainetto. Con la collaborazione del Dipartimento di Canto del Conservatorio "A. Vivaldi" di Alessandria – Direzione musicale Prof.ssa Elena Bakanova.

Dalle 9 alle 19: Piazza Garibaldi, i volontari dell'AIRC saranno presenti con i "Cioccolatini della Ricerca".

DOMENICA 10 NOVEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO – Via Vochieri 58

Dalle 9 alle 19: il cortile della Camera di Commercio denominato "La corte del gusto" si animerà con bancarelle per la vendita di tartufi e prodotti agroalimentari tradizionali di eccellenza; sarà possibile degustare ed acquistare prodotti da forno, pane, focaccia, biscotti appena sfornati dai fornai alessandrini e anche la farinata di ceci.

Dalle 10.30 alle 11.30 – Sala Castellani: "Qui! Qualità unicità identità. I vini e i prodotti della provincia ambasciatori nel mondo" – Tavola rotonda organizzata dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato sulle eccellenze enogastronomiche della provincia di Alessandria. Il convegno verterà sulle tematiche della promozione del territorio attraverso la conoscenza e la divulgazione delle peculiarità dei prodotti tipici locali. Il progetto parte da due iniziative, sostenute dalla Camera di commercio: la prima relativa agli "Osti Narranti", personaggi di spicco che raccontano, grazie alla loro cucina, il territorio di appartenenza e la seconda denominata "Un segnale forte: l'identità delle nostre colline", incentrata sulla dotazione di cartelli identificativi del territorio nei paesaggi collinari della provincia. Modera Pier Ottavio Daniele, autore per La Stampa e Slow Food editore. Ingresso gratuito.

Dalle 10.30 alle 11.30 – Sala Michel: "Il pinzimOlio da degustare con i colori della salute" Le verdure di stagione e l'olio alessandrino, binomio perfetto! a cura della Coldiretti Alessandria.

L'olio alessandrino e i prodotti buoni della nostra terra assicurano una dieta varia e ben bilanciata, con piatti pensati per il benessere creati con gusto e fantasia. L'iniziativa, con il contributo dell'agrichef Stefania Grandinetti, vedrà protagonisti i produttori olivicoli di Coldiretti della provincia di Alessandria per scoprire, in un percorso guidato, le qualità organolettiche della produzione olivicola locale. Ingresso gratuito.

Dalle 11 alle 12: "Mostra del Tartufo". Esposizione e a seguire premiazione dei migliori tartufi esposti. Premi per il miglior esemplare unico, il miglior gruppo di tartufo bianco, il miglior gruppo di tartufo nero e il miglior cercatore.

Dalle 11 alle 14: Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps presso lo stand Gusto Slow proporrà piatti tipici, quali la zuppa di Ceci di Merella, i Salamini di Mandrogne bolliti, come vuole la tradizione, abbinati ad un gustoso contorno di Cavolo di San Giovanni stufato, accompagnati da un bicchiere di vino rosso del territorio, oltre alle Focacce della Fiera, salate e dolci o pensate per l'evento: con Salamino di Mandrogne e Cavolo di San Giovanni o con il Cardo Gobbo di Nizza M.to in bagna cauda, il tutto con la collaborazione dell'Associazione Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria. Alcuni dei prodotti proposti sfideranno la tradizione con il "Sushi Mandrogno". Appuntamento da non perdere anche la degustazione dei ravioli del Ristorante Bar Corona di San Sebastiano Curone che hanno recentemente vinto la "Disfida del Raviolotto".

Alle 15 e alle 17 – Sala Michel: “Manine in pasta” – Laboratori in collaborazione con Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps rivolti ai bambini (5 – 12 anni) a cura di Irene Calamante, panificatrice “Cuore di Pane Bio” di Cabella Ligure, nominata da Slow Food Italia “una delle dieci donne che salvano la terra”. Sarà un’occasione per imparare a preparare il pane con la farina da grano antico San Pastore della filiera corta; i laboratori si concluderanno con una golosa merenda per i partecipanti che vedrà protagonisti il pane accompagnato da crema di nocciole. Partecipazione gratuita fino ad un massimo di 20 bambini per sessione accompagnati da un adulto. Ogni sessione durerà circa un’ora e mezza. Prenotazioni su www.asperia.it.

Dalle 16 – Sala Castellani: “La fabbrica di Giallo come il Miele” – tradizionale presentazione in anteprima della XII edizione del corso di formazione “I più fragili tra i più deboli/Giallo come il Miele” progetto gestito dall’Associazione Culturale “Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria APS”. Partecipano la Coordinatrice dott.ssa Antonella Talenti DS I.C. Sibilla Aleramo, il Direttore del corso dott.ssa Lorenza Daglia DS L.S. Galileo Galilei. Premièrre Jukebox Letterario “Divagazioni sulla dolcezza”. Interventi di Angela Cresta poetessa, Valentina Canto docente di Storia dell’Arte, Carlo Bidone agronomo paesaggista, Enrico D’Urso fisico e divulgatore scientifico.

PALAZZO DEL MONFERRATO – Via San Lorenzo 21

Dalle 10 alle 19: Palazzo del Monferrato ospiterà “Vini a Palazzo”. Nel salone del centro espositivo saranno presenti i Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti per una giornata di degustazione dei vini dei territori rappresentati curata da AIS Piemonte – Associazione Italiana Sommelier. I vini saranno accompagnati da formaggi proposti da ONAF – Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi e da salumi selezionati da ONAS – Organizzazione nazionale assaggiatori salumi, con la collaborazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato. I vini in degustazione saranno presentati da: Consorzio Colline del Monferrato Casalese – Consorzio Tutela del Gavi – Consorzio di Tutela dell’Ovada Docg – Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi – Consorzio Tutela Vini d’Acqui – Consorzio Asti e Moscato d’Asti – Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato. Degustazioni vini: 1 vino € 2,00 – 3 vini € 5,00. Assaggi di formaggi e salumi € 5,00.

Durante la giornata i sommelier AIS proporranno momenti di approfondimento sull’abbinamento delle varie tipologie di vino con alcuni prodotti d’eccellenza del territorio. Non è necessaria la prenotazione. Il salone del Palazzo ospiterà anche alcune opere del pittore alessandrino Gianni Mirone.

PIAZZA MARCONI

Dalle 12 alle 15: il Gruppo Alpini Alessandria “Domenico Arnoldi” distribuirà agnolotti, *“Con la Fiera di San Baudolino Alessandria diventa il centro dell’eccellenza enogastronomica piemontese e mostra a tutti i suoi prodotti migliori – afferma il vicesindaco e assessore al Marketing Territoriale della Città di Alessandria **Giovanni Barosini** – iniziative come questa hanno le potenzialità per promuovere la nostra città ben oltre i confini regionali. Il comparto alimentare, in Italia, non vuole dire solo ‘cibo’ ma è anche sinonimo di cultura, arte, appartenenza e identità. Sono questi i fattori che possono fare la differenza quando ci si propone come metà turistica o come punto di riferimento per il proprio territorio e noi abbiamo il compito di innalzare sempre di più il livello dell’offerta che proponiamo”.*

*“La Fiera di San Baudolino – dichiara **Gian Paolo Coscia**, Presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti – vuole rappresentare anche quest’anno un’occasione importante per promuovere il territorio alessandrino con tutte le sue eccellenze agroalimentari. E’ ormai tradizione, da ben 38 anni, ritrovare nelle vie del centro e presso il cortile della Camera di Commercio molti espositori del settore enogastronomico che attirano un pubblico sempre più numeroso, affezionato o comunque attento a gustare prodotti tipici di qualità, non solo provenienti dalla provincia di Alessandria. Anche Palazzo del Monferrato, in Via San Lorenzo 21, sarà animato dalle attività della Fiera, ospitando la rassegna “Vini a Palazzo”, dove i Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti, in collaborazione con AIS Piemonte – Associazione Italiana Sommelier, ONAF – Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, ONAS – Organizzazione nazionale assaggiatori salumi e la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato faranno degustare i vini ed i prodotti tipici del nostro territorio anche in modo insolito. Non mancheranno i ravioli che hanno recentemente vinto la “Disfida del Raviolotto” 2024, preparati dal Ristorante Bar Corona di San Sebastiano Curone. Fondamentale per la realizzazione di questa iniziativa è stata come sempre la sinergia fra istituzioni, associazioni ed operatori di tutti i settori dell’economia alessandrina e non solo, che insieme si sono adoperati per fare di questa rassegna un evento sempre più attraente e qualificato, che contribuisce a diffondere la conoscenza delle migliori produzioni del territorio. Desidero ringraziare tutti questi preziosi compagni di viaggio, in primis il Comune di Alessandria quale organizzatore dell’iniziativa, e tutti coloro che hanno lavorato con noi per condividere e migliorare la formula della rassegna”.*

I dati record dall'Osservatorio e da Alexala
"Oltre 23 mila presenze tra luglio e settembre"

Parco e musei sono il traino per il turismo di Tortona

L'ANALISI

MARIA TERESA MARCHESE
TORTONA

Il parco Castello, con la sua torre simbolo della città, la cattedrale di Santa Maria Assunta e San Lorenzo e i musei, a cominciare da quello archeologico e dalla Pinacoteca Civica per arrivare a quella del Divisionismo della Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona e al Museo del Mare: sono questi i principali punti di interesse cercati su internet dai turisti che vogliono visitare Tortona. Arrivano da altre regioni italiane, ma anche dall'estero: l'estate scorsa alcune strutture extra alberghiere del Tortonese hanno ospitato più di 20 nazionalità diverse.

Il turista tipo è straniero ed è già venuto in Italia, conosce il Paese e vuole scoprire altri tipi di destinazione. È quanto

emerge dai dati dell'Osservatorio regionale elaborati da Alexala. Il settore è in forte crescita, segno che gli investimenti fatti negli ultimi anni stanno dando buoni frutti: lo testimoniano gli introiti della tassa di soggiorno che il Comune ha iniziato ad applicare dal mese di aprile. «Se nei primi tre mesi il Comune aveva incassato circa 16 mila euro – dice l'assessore Fabio Morreale –, da luglio a settembre l'imposta di soggiorno ci ha portato 35 mila euro, che suddivisi per giorni equivalgono a 23.700 presenze, superando di gran lunga le previsioni iniziali». Le strutture ricettive sono passate da 17 con 469 letti nel 2014 a 19 con 486 letti nel 2022 fino alle 29 con 515 letti del 2023. Dati in crescita anche per quanto riguarda arrivi (ossia il numero di clienti italiani e stranieri ospitati negli esercizi ricettivi) e presenze (ovvero le notti trascorse dai clienti ne-

gli esercizi ricettivi): da 24.968 arrivi e 39.033 presenze nel 2014 si è saliti a 29.091 arrivi e 50.751 presenze nel 2023 con un tempo medio di permanenza di 2,8 giorni.

Lo ha spiegato il direttore di Alexala Marco Lanza in commissione consiliare: «Aumenta il tempo medio di permanenza, non è più un turista che arriva e trascorre la notte, ma sceglie il territorio, si ferma di più e vuole fare esperienze. L'ufficio Iat ha visto 1506 ingressi da gennaio ad agosto, la maggior parte dei quali dovuta alla presenza dei musei. Quando organizziamo i press tour, una delle prime domande è quello di conoscere il Tortonese: è il frutto di un lavoro di anni che ha portato a una maggiore riconoscibilità della zona, anche dal punto di vista mediatico». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Il parco del Castello è uno dei siti tortonesi più ricercati su internet



La cattedrale di Santa Maria Assunta e San Lorenzo è amata dai turisti



Al primo posto tra le ricerche online dei visitatori ci sono i musei

31/10/2024 - [Ideawebtv.it](https://ideawebtv.it) - Istituti alberghieri vetrina di eccellenze in tutta la regione

Istituti alberghieri vetrina di eccellenze in tutta la regione

Ecco il calendario di Ente Fiera e Visit Piemonte. La chef Manu Buffara premiata all'Accademia di Airo

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 31 ottobre 2024 4:00

Per oltre un mese, fino a fine novembre, tornano sul territorio gli eventi di "Eccellenze del Piemonte in vetrina" per presentare il buono e il bello della Regione che vanta una cucina di altissimo livello e produzioni di grande pregio: dalle masterclass negli istituti alberghieri del territorio condotte dai Giudici del Centro Studi Nazionale del Tartufo, al premio legato al progetto "Dawn to earth", che quest'anno è stato attribuito alla grande chef Manu Buffara, e l'evento di chiusura al Castello di Roddi. Il progetto, giunto alla quinta edizione, è ideato dall'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba in collaborazione con Visit Piemonte, promosso da Regione Piemonte e realizzato in collaborazione con le Atl Alexala, Atl del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Atl Terre dell'Alto Piemonte – Biella, Novara, Valsesia e Vercelli – e Atl Turismo Torino e Provincia.

La grande cucina piemontese interpretata da chef conosciuti in tutto il mondo incontra il Tartufo Bianco d'Alba, sentinella della biodiversità e testimone indiscusso di una valorizzazione turistica internazionale di tutto il territorio. In calendario, il 7 e 8 novembre alla scoperta del Monferrato astigiano; il 12 e 13 novembre i segreti di Alessandria; il 14 e 15 novembre il Cuneese tra le Valli Grana e Maira. I primi di dicembre, al Castello di Roddi, verranno sviluppate iniziative in continuità con il payoff della 94esima edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba "Intelligenza Naturale". Si potranno sperimentare nuove creatività e codici narrativi insoliti per il Tartufo Bianco d'Alba e il patrimonio gastronomico territoriale. In questo contesto, Ente Fiera organizzerà un evento il 3 dicembre al Castello di Roddi, con presentazione del percorso creativo.

«L'importante progetto "Eccellenze del Piemonte in vetrina" ha vissuto un'inaugurazione d'eccezione con l'assegnazione del Premio "Dawn to Earth" alla chef brasiliana Manu Buffara nell'Accademia Alberghiera di Alba – Apro. L'importante riconoscimento attribuito ogni anno dall'Ente Fiera a personalità della gastronomia mondiale nel campo della sostenibilità ambientale e sociale, apre quella che possiamo considerare una vera e propria festa della cultura del cibo e del vino piemontese – dichiara Marina Chiarelli, assessore al Turismo Cultura Sport della Regione Piemonte -. Una stagione che anche quest'anno vedrà impegnati ragazzi e docenti degli Istituti alberghieri attraverso un percorso guidato dai Giudici del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba di analisi sensoriale immersiva». Così Beppe Carlevaris, presidente Cda di Visit Piemonte: «Il progetto ha l'obiettivo condiviso di valorizzare e promuovere il patrimonio enogastronomico dell'intera regione. A partire dal Tartufo Bianco d'Alba, ambasciatore del Piemonte in cucina nel mondo, il calendario di eventi si apre coinvolgendo le singole aree territoriali e la rete produttiva dalla quale nascono la forza e il valore della tradizione agroalimentare e culturale del Piemonte. La particolare attenzione riservata al mondo della formazione, grazie alla presenza degli Istituti alberghieri delle diverse province, e al mondo dell'alta professionalità con i migliori chef, è prova ulteriore della grande capacità del Piemonte di farsi ambasciatore della storica tradizione enogastronomica verso un ampio pubblico attento alla sostenibilità».

Ha commentato infine Liliana Allena, presidente dell'Ente Fiera Tartufo Alba: «È sempre più discriminante il rapporto tra uomo e ambiente, tra natura e artificio. L'educazione e il rispetto della natura, fonte di sostentamento per l'intero Pianeta, è imprescindibile. Il tartufo è tra le più importanti sentinelle di biodiversità: dove non ci sono le condizioni, non prolifera. Siamo partiti da questo assunto per ribadire, anche attraverso la campagna di comunicazione intelligenza naturale, il nostro impegno per salvaguardare un patrimonio di tutti: la biodiversità. Anche quest'anno abbiamo attivato azioni concrete rivolte ad un pubblico allargato, non per forza consumatore del prezioso Tuber magnatum Pico. Solo con la sensibilizzazione e l'esempio possiamo infatti portare messaggi importanti di salvaguardia e conservazione degli habitat», Un'altra eccellenza in queste settimane di fiera.



Per oltre un mese, fino a fine novembre, tornano sul territorio gli eventi di "Eccellenze del Piemonte in vetrina" per presentare il buono e il bello della Regione che vanta una cucina di altissimo livello e produzioni di grande pregio: dalle masterclass negli istituti alberghieri del territorio condotte dai Giudici del Centro Studi Nazionale del Tartufo, al premio legato al progetto "Down to earth", che quest'anno è stato attribuito alla grande chef Manu Buffara, e l'evento di chiusura al Castello di Roddi.

Il progetto, giunto alla quinta edizione, è ideato dall'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba in collaborazione con Visit Piemonte, promosso da Regione Piemonte e realizzato in collaborazione con le Atd Alexala, Atd del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Atd Terre dell'Alto Piemonte - Biella, Novara, Valsesia e Vercelli - e Atd Turismo Torino e Provincia.

La grande cucina piemontese interpretata da chef conosciuti



in tutto il mondo incontra il Tartufo Bianco d'Alba, sentinella della biodiversità e testimone indiscusso di una valorizzazione turistica internazionale di tutto il territorio. In calendario, il 7 e 8 novembre alla scoperta del Monferrato astigiano; il 12 e 13 novembre i segreti di Alessandria; il 14 e 15 novembre il Cuneese tra le Valli Grana e Maira. I primi di dicembre, al Castello di Roddi, verranno sviluppate iniziative in continuità con il payoff della 94esima edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba "Intelligenza Naturale". Si potranno sperimentare nuove creatività e codici narrativi insoliti per il Tartufo Bianco d'Alba e il patrimonio gastronomico terri-

toriale. In questo contesto, Ente Fiera organizzerà un evento il 3 dicembre al Castello di Roddi, con presentazione del percorso creativo.

«L'importante progetto "Eccellenze del Piemonte in vetrina" ha vissuto un'inaugurazione d'eccezione con l'assegnazione del Premio "Dawn to Earth" alla chef brasiliana Manu Buffara nell'Accademia Alberghiera di Alba - Apro. L'importante riconoscimento attribuito ogni anno dall'Ente Fiera a personalità della gastronomia mondiale nel campo della sostenibilità ambientale e sociale, apre quella che possiamo considerare una vera e propria festa della cultura del cibo e del vino piemontese - dichiara Marina Chiarelli,

tradizione agroalimentare e culturale del Piemonte. La particolare attenzione riservata al mondo della formazione, grazie alla presenza degli Istituti alberghieri delle diverse province, e al mondo dell'alta professionalità con i migliori chef, è prova ulteriore della grande capacità del Piemonte di farsi ambasciatore della storica tradizione enogastronomica verso un ampio pubblico attento alla sostenibilità».

Ha commentato infine Liliana Allena, presidente dell'Ente Fiera Tartufo Alba: «È sempre più discriminante il rapporto tra uomo e ambiente, tra natura e artificio. L'educazione e il rispetto della natura, fonte di sostentamento per l'intero Pia-



assessore al Turismo Cultura Sport della Regione Piemonte». Una stagione che anche quest'anno vedrà impegnati ragazzi e docenti degli Istituti alberghieri attraverso un percorso guidato dai Giudici del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba di analisi sensoriale immersiva». Così Beppe Carlevaris, presidente Cda di Visit Piemonte: «Il progetto ha l'obiettivo condiviso di valorizzare e promuovere il patrimonio enogastronomico dell'intera regione. A partire dal Tartufo Bianco d'Alba, ambasciatore del Piemonte in cucina nel mondo, il calendario di eventi si apre coinvolgendo le singole aree territoriali e la rete produttiva dalla quale nascono la forza e il valore della

neta, è imprescindibile. Il tartufo è tra le più importanti sentinelle di biodiversità: dove non ci sono le condizioni, non prolifera. Siamo partiti da questo assunto per ribadire, anche attraverso la campagna di comunicazione intelligenza naturale, il nostro impegno per salvaguardare un patrimonio di tutta la biodiversità. Anche quest'anno abbiamo attivato azioni concrete rivolte ad un pubblico allargato, non per forza consumatore del prezioso Tuber magnatum Pico. Solo con la sensibilizzazione e l'esempio possiamo infatti portare messaggi importanti di salvaguardia e conservazione degli habitat». Un'altra eccellenza in queste settimane di fiera.





L'Enoteca regionale di Gattinara sarà presente domenica alla manifestazione Golosaria a Fiera Milano Rho

Doc e Docg del territorio domenica a Golosaria

GATTINARA (ces) Alto Piemonte e Gran Monferrato, territori riuniti nella denominazione "Città europea del vino 2024", di cui Gattinara fa parte insieme a Ghemme e agli altri Comuni a vocazione vitivinicola della Valsesia, saranno protagonisti domenica a Milano alla fiera Golosaria. Si tratta di uno degli appuntamenti più attesi del panorama enogastronomico italiano. La 19ma edizione della manifestazione va in scena alla Fiera Milano Rho. Tra i vari appuntamenti della kermesse, domenica alle 12.30 l'area Wine Tasting del padiglione 5 ospiterà un evento che vedrà protagoniste le eccellenze vitivinicole dell'Alto Piemonte e del Gran Monferrato. In questo contesto, l'Enoteca regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte, insieme agli enti "collegiali" di Ovada, Acqui Terme e Monferrato condurranno i partecipanti in un viaggio sensoriale alla scoperta di vini d'eccellenza, specchio di tradizioni radicate e innovazioni enologiche. Accanto alle Enotecche regionali, saranno presenti anche l'Associazione nazionale Città del vino, l'Atl Terre dell'Alto Piemonte, la Strada del vino e dei sapori Gran Monferrato e l'Atl Alexala, che presenteranno il patrimonio del loro territorio, con un invito a scoprire la ricchezza di esperienze turistiche che queste terre hanno da offrire.

L'incontro si preannuncia come un'occasione preziosa per conoscere e degustare vini straordinari, quali l'Ovada Docg, il Brachetto Acqui Docg, il Grignolino del Monferrato Casalese Doc, il Gattinara Docg, il Ghemme Docg e la Vespolina; vini espressione profonda e identitaria di questi territori, capaci di raccontare storie, paesaggi e passioni attraverso ogni sorso.

Golosaria 2024 è pronta a riconfermare il suo ruolo centrale come manifestazione di riferimento per il settore, valorizzando le eccellenze enogastronomiche italiane e ponendo un focus speciale su Alto Piemonte e Gran Monferrato e il suo riconoscimento a "Città europea del vino 2024".

