

RASSEGNA STAMPA ALEXALA

Novembre 2023

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni
esterne



Sommario

02/11/2023 – RadioGold – Museo AcdB e Fiera di San Baudolino	3
03/11/2023 – Il Piccolo – Fiera di San Baudolino	7
03/11/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Fiera di San Baudolino	8
05/11/2023 – Corriere di Novara – Eccellenze del Piemonte in vetrina	10
06/11/2023 – La Repubblica ed. Torino – Mostra Italics	11
07/11/2023 – Il Piccolo – Musei delle biciclette e Val Borbera.....	12
09/11/2023 – L’Eco di Biella – Eccellenze del Piemonte in vetrina.....	15
09/11/2023 – Alessandria24.com – Eccellenze del Piemonte in vetrina e Fiera di San Baudolino	16
10/11/2023 – Panorama di Novi – Eccellenze del Piemonte in vetrina	20
10/11/2023 – Il Piccolo – Fiera di San Baudolino	22
11/11/2023 – RadioGold – Fiera di San Baudolino	23
11/11/2023 – Panorama di Novi – Eccellenze del Piemonte in vetrina	24
11/11/2023 – Il Secolo XIX – Città europee del Vino	25
11/11/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Città europee del Vino.....	26
12/11/2023 – Il Secolo XIX – Eccellenze del Piemonte in vetrina	28
13/11/2023 – Prima Alessandria – Fiera di San Baudolino	30
13/11/2023 – Panorama di Novi – Incontro Val Borbera.....	33
13/11/2023 – Alessandria24.com – Fiera di San Baudolino.....	34
13/11/2023 – RadioGold – Fiera di San Baudolino	37
14/11/2023 – Novi Online – Eccellenze del Piemonte in vetrina.....	38
14/11/2023 – Il Piccolo – Fiera di San Baudolino	39
16/11/2023 – Torino Cronaca Qui – ATP Finals.....	41
16/11/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Eccellenze del Piemonte in vetrina	42
16/11/2023 – La Repubblica Dossier – ATP Finals	43
17/11/2023 – Ossola News – Eccellenze del Piemonte in vetrina	46
17/11/2023 – Alessandria24.com – Monferrato Autentico Drink List.....	48
18/11/2023 – Ovada Online – Monferrato Autentico Drink List.....	50
19/11/2023 – Ask A News – Monferrato Autentico Drink List.....	52
19/11/2023 – Alessandria Today – Eccellenze del Piemonte in vetrina	53
20/11/2023 – News Food – Monferrato Autentico Drink List.....	54
20/11/2023 – Piemonte Informa – ATP Finals	57
20/11/2023 – Shop in the City – Monferrato Autentico Drink List	59
20/11/2023 – Vini e Percorsi Piemontesi – Monferrato Autentico Drink List	63
20/11/2023 – Time News24.it – Monferrato Autentico Drink List	66
20/11/2023 – Torino Click – ATP Finals.....	69

21/11/2023 – Il Giornale del Piemonte e della Liguria – ATP Finals	72
21/11/2023 – Il Torinese – ATP Finals	74
21/11/2023 – Il Piccolo – Dolci Terre a Novi Ligure	77
21/11/2023 – Prima Torino – ATP Finals	78
21/11/2023 – Il Monferrato – Fiera del Tartufo di Murisengo	82
22/11/2023 – La Voce di Asti – Mostra Torino-Genova	83
23/11/2023 – Novese – Dolci Terre 2023	85
23/11/2023 – Novese – Drink list Alexala	86
24/11/2023 – Il Piccolo – Intervista al Presidente	87
24/11/2023 – Panorama di Novi – Dolci Terre	89
24/11/2023 – Panorama di Novi – Mostra “Ferrovia Torino-Genova”	91
25/11/2023 – Turismo del Gusto – Monferrato Autentico Drink List	93
28/11/2023 – Il Monferrato – Cantine Accoglienti	96
28/11/2023 – Il Piccolo – Intervista al Direttore	97

02/11/2023 – RadioGold – Museo Acdb e Fiera di San Baudolino

RadioGold
NEWS ALESSANDRIA

Radio
Gold

Redazione

GIOVEDÌ
2 NOVEMBRE 2023
05:26

CONDIVIDI

CRONACA - ALESSANDRIA

Museo Alessandria Città delle Biciclette: archivio digitale più ricco grazie all'intesa col Museo del Ghisallo



ALESSANDRIA – La prossima settimana il Museo Alessandria Città delle Biciclette presenterà le nuove iniziative e attività museali, secondo una visione di musei diffusi e collegati. Sono state infatti previste delle iniziative relative ai Musei del Ciclismo presenti nella provincia di Alessandria e l'accordo di collaborazione con il Museo del Ciclismo Madonna del Ghisallo di Magreglio, importante e internazionale realtà che proietta la storia del ciclismo anche in un campo internazionale.

"Annunciamo due importanti novità nella vita e nell'attività del Museo ACDB" ha sottolineato il direttore del Museo Acdb Roberto Livraghi "la prima è la nuova edizione di un dépliant fortunato, ideato qualche anno fa e andato completamente esaurito. È il pieghevole (in tre lingue) dedicato alla rete dei musei del ciclismo in provincia di Alessandria, uno strumento utile per chi lo userà, ma anche per dimostrare che i nostri musei fanno rete e che sarà sempre di più questa la strada da battere per il futuro".

I Musei fanno rete anche fuori Regione e persino Nazione: "La seconda notizia – continua il presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti, Gian Paolo Coscia – è l'accordo sottoscritto con uno dei grandi musei italiani ed internazionali del ciclismo, forse il più grande: il Museo del Ghisallo di Magreglio, che fin dall'inizio della nostra storia collabora con noi. Oggi rendiamo ufficiale questo rapporto con un legame formale di collaborazione che ci porterà, ad esempio, a potenziare il progetto di Archivio digitale, con il recupero di materiali fotografici che diversamente sarebbero andati persi per sempre. Desidero ringraziare per questo il presidente della Fondazione del Museo del Ghisallo, l'amico Antonio Molteni, e la direttrice, l'architetto Carola Gentilini".

Il museo alessandrino, inoltre, si sta preparando a celebrare nel modo più efficace un 2024 che vedrà il territorio della provincia di Alessandria protagonista sia del Giro d'Italia (con la tappa in partenza da Acqui Terme), sia soprattutto del Tour de France (che il 1° luglio renderà omaggio a Fausto Coppi con la tappa Piacenza-Torino che attraversa la nostra provincia). "Sarà – dice il direttore del Museo ACDB Roberto Livraghi – una sfida per tutto il nostro territorio. Gli enti locali con la loro grande vitalità e la loro rete di contatti hanno reso possibile questo traguardo che ha dell'incredibile: ma ora tocca a tutti noi farci trovare pronti, unire le forze e mettere a punto dei progetti condivisi, capaci di creare attenzione sul territorio dal 1° gennaio al 31 dicembre dell'anno prossimo".

Alla presentazione di queste iniziative, fissata per il 6 novembre, parteciperanno l'assessore regionale a cultura e turismo, Vittoria Poggio e i sindaci di Alessandria, Giorgio Abonante, Novi Ligure, Rocchino Muliere, e Castellania Coppi, Sergio Vallenzone. Sarà inoltre presente il presidente di Alexala, Roberto Cava, perché ormai il turismo della provincia viaggia sempre più determinato sulle due ruote, come ben dimostrano le tante iniziative realizzate e previste, nonché i contenuti del sito www.piemontescape.it, che a breve sarà integrato nella più ampia politica turistica di #VisitPiemonte.

EVENTI - FESTE E SAGRE - TEMPO LIBERO - WONDERLAND EVENTI - ALESSANDRIA

Torna ad Alessandria la Fiera di San Baudolino, tra “sushi mandrogni” e vini con finger food locali



ALESSANDRIA – Sabato e domenica 11 e 12 novembre torna ad Alessandria 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 **Colline Nicesi Aps**, dell'**Associazione Panificatori** della provincia di Alessandria, dei **Consorzi di Tutela dei Vini** e delle **Enoteche Regionali** della provincia di Alessandria, della **Strada dei Vini** e dei **Sapori del Gran Monferrato** e dell'**Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps**.

PROGRAMMA

MUSEI APERTI SABATO E DOMENICA

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: Sale d'Arte, via Machiavelli 13. Esposizioni temporanee e Affreschi Ciclo Arturiano.

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.fondazionealessandria.it

Dalle 10 alle 19 (ultimo ingresso ore 17:30): Borsalino Museum, corso Cento Cannoni 21. Info www.borsalinomuseum.com

PROGRAMMA SABATO 11 NOVEMBRE

Ore 10.30 – 11.30 – 12.30 – 14.30 – 15.30 – 16.30: Ex complesso conventuale San Francesco (già Ospedale Militare), Via XXIV Maggio 5. "Dal Convento al Museo. Visite guidate nell'ambito delle giornate di valorizzazione del patrimonio culturale" a cura della Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le Province di Alessandria Asti e Cuneo per gruppi di 20 persone, con prenotazione scrivendo all'indirizzo: sabap-al.eventi@cultura.gov.it

Dalle 18: "Aperitivo di San Baudolino con Raviolotto" – I locali selezionati propongono un assaggio di agnolotti o ravioli di loro produzione o di un pastificio alessandrino in abbinamento a un vino o una birra del territorio o un cocktail suggerito dal bartender. Organizzazione Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps.

PROGRAMMA DOMENICA 12 NOVEMBRE

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.asmcostituireinsieme.it/musel

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 e biscotti appena sfornati dalle abili e sapienti mani di fornai alessandrini e anche la farinata di ceci.

Dalle 10 alle 11 – Sala Castellani: Talk "Il Tartufo dalla terra alla tavola. Note tecniche e curiosità sul prodotto re dell'autunno" per conoscere, apprezzare e saper degustare questo prezioso gioiello della terra. Parteciperanno: Marco Protopapa – Assessore Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte, Vittoria Poggio – Assessore Cultura, Turismo, Commercio della Regione Piemonte, Roberto Cava, presidente della ATL Alexala, Mario Palenzona, agronomo, esperto di tartufi ex direttore dell'IPLA (Istituto Piante da Legno e Ambiente) della Regione Piemonte, autore di numerose pubblicazioni scientifiche sull'argomento su riviste specializzate e di testi a carattere tecnico-divulgativo, Vito Rubino – professore presso l'Università degli Studi del Piemonte Orientale, Dipartimento di Sviluppo Sostenibile e Transizione Ecologica, Lino Scaiola e Francesca Giacomazzi – tartufai soci dell'Associazione Tartufai del Piemonte e Francesco Barberis, ristoratore della Trattoria Losanna di Masio.

Moderà Danilo Poggio, giornalista e direttore di GRP. Ingresso gratuito.

Dalle 10,45 alle 11,30 – Sala Michel: "Troppo cibo nella spazzatura: ecco la cucina antispreco". Cooking Show e consigli per realizzare ricette gustosissime con il cibo "del giorno dopo", a cura della Coldiretti Alessandria, con la partecipazione della cuoca contadina di Campagna Amica Stefania Grandinetti (volto noto di programmi Rai come "Geo" e "I fatti vostri"), per una vera e propria lezione di educazione all'antispreco in cucina e per dimostrare come tra i fornelli si possano concretamente realizzare ricette "povere", ma non nel gusto e nella qualità. Ingresso gratuito.

Dalle 11,00 alle 12,00: "Mostra del Tartufo". A seguire la 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 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", nuova eccellenza da gustare.

Dalle 15 alle 16 – Sala Castellani: Proiezione del docufilm "Passione Passito – Viaggio nella Valle Bagnario dello Strevi Passito DOC" a cura della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato. Il reportage di Genny Notarianni porta a conoscenza la curiosa storia e la tradizione antica dello Strevi Passito DOC, attraverso la testimonianza diretta dei produttori che mostrano il loro metodo di trasformazione e il loro sapiente lavoro quotidiano.

Ore 16 – Ore 17,30 – Sala Michel: Degustazioni guidate di vino Strevi Passito DOC, accompagnate da prodotti del territorio a cura delle aziende della Valle Bagnario e della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato; € 15,00 a persona fino ad un massimo di 20 persone per sessione. Prenotazioni al 320 318 5362; pagamento in loco.

Dalle 16,15 – Sala Castellani: "La fabbrica di Giallo come il Miele" – Il progetto, gestito dall'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps, prevede l'inaugurazione dell'edizione 2023 del corso di formazione creato dal 2015 per sensibilizzare il mondo scolastico ad una sana alimentazione, quale diritto essenziale di ciascuno, con il coinvolgimento, per la prima volta, sia delle scolaresche delle scuole primarie sia di quelle liceali, con il coordinamento e l'intervento dell'Università del Piemonte Orientale "Avogadro".

Titolo dell'evento: "Verità e fake news nella società dell'informazione – La libertà di comunicazione, offerta anche dai social, ha aumentato la possibilità di informarsi, ma allo stesso tempo è diventata uno strumento per chi vuole screditare e orientare opinioni e decisioni con informazioni non provate o deliberatamente false." Ingresso gratuito.

PALAZZO DEL MONFERRATO – Via San Lorenzo 21

Dalle 11 alle 19: Palazzo del Monferrato ospiterà "Vini&Cocktail a Palazzo". Nel salone del centro espositivo saranno presenti tutti i Consorzi di Tutela dei Vini della provincia di Alessandria per una giornata di degustazione e vendita dei vini dei territori rappresentati, con la collaborazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato.

Saranno presenti:

- il Consorzio Tutela Vini D'Acqui
- il Consorzio Colline del Monferrato Casalese
- il Consorzio Tutela del Gavi
- il Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg
- il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

Due degustazioni ad € 5,00, cinque degustazioni ad € 10, con € 2 di cauzione per la restituzione del bicchiere in dotazione.

La fiera San Baudolino, ci siamo quasi L'11 e 12 novembre banchi e assaggi

**Tartufi, funghi, salumi, formaggi, vini e tanto altro:
tra le sorprese i cocktail e il cavolo di S. Giovanni.
Coscia: «Promozione grazie alle nostre eccellenze»**

■ Il conto alla rovescia, per l'edizione numero 37 della Fiera di San Baudolino, è iniziato: sabato 11 e domenica 12 novembre - nel cuore di Alessandria - tartufi e funghi, salumi e formaggi, vini e ortofrutta, miele e conserve e tutti i tesori delle nostre terre torneranno in vetrina. Pronti per essere scoperti - e riscoperti - da appassionati, gourmet o curiosi. «La Fiera di San Baudolino - sottolinea il presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, Gian Paolo Coscia - rappresenta un'occasione importante per promuovere l'Alessandrino con le sue eccellenze agroalimentari. È tradizione ritrovare nelle vie del centro e nel nostro cortile gli espositori del settore enogastronomico, capaci di attirare un pubblico sempre più numeroso, affezionato e attento a gustare prodotti di qualità».

Sorpresa cocktail

Tra le sorprese, quest'anno, l'appuntamento all'ultimo piano di Palazzo del Monferrato (via San Lorenzo 21): lì si terrà infatti la prima edizione di

«Vini&Cocktail a Palazzo», in cui i Consorzi di Tutela dei vini e le Enotecche regionali della provincia di Alessandria, l'AtL Alexala e la Strada dei vini e dei sapori del Gran Monferrato faranno degustare i nostri vini anche in modo insolito.

«Per questo - chiosa Coscia - desidero ringraziare tutti i 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».

Assaggi... nella Corte

Proprio il cortile della Camera di Commercio sarà il cuore della rassegna: lì si terrà la storica mostra-concorso del tartufo e lì si potranno trovare - e assaggiare - pane e focaccia dei panificatori alessandrini, il cardo gobbo Presidio Slow Food (in degustazione pure il 'pangobbo', una sorta di pandolce con cardo gobbo cotto al suo interno) e il nuovo prodotto inserito nell'Area del Gusto, ovvero il cavolo di San Giovanni. Preparato sia con il

salamino del Mandrogno che come sorprendente 'sushi mandrogno'. E attenzione: non mancherà ovviamente la zuppa di ceci della Merella.

Visite all'ex San Francesco

«Palazzo Rosso - aggiunge l'assessore al Commercio, Giovanni Berrone - sostiene con entusiasmo San Baudolino, mettendo a disposizione, e organizzandole, le vie del centro al fine di accogliere al meglio i visitatori che nel weekend dell'11 e 12 novembre vorranno venire ad Alessandria».

Esplorare - altra sorpresa - i lavori di restauro in corso all'ex chiesa di San Francesco (ospedale militare), con visite su prenotazione - il sabato - scrivendo alla mail sabap-al.eventi@cultura.gov.it.

«Sarà una fiera - commenta infine Manuela Ulandi di Procom - molto partecipata. E soprattutto attrattiva per operatori e imprese dell'Alessandrino e del Piemonte. I banchi saranno oltre un centinaio e metteranno in mostra profumi e sapori delle nostre terre».

MARCELLO FEOLA



La nostra Fiera d'autunno

Tutto pronto per San Baudolino, in programma ad Alessandria l'11 e il 12 novembre con la Corte del gusto e la mostra del tartufo

L'EVENTO

PIEROBOTTINO
ALESSANDRIA

Storicamente la Fiera d'autunno di Alessandria, inaugurata nel Cinquecento, si teneva a ottobre per San Francesco. Baudolino fu proclamato santo solo nel 1786, la sua festa fissata al 10 novembre. Quindi il passaggio da un evento all'altro è impossibile; ma è da almeno 37 anni, da quando cioè la Camera di commercio ha preso il comando delle operazioni, che la Fiera di San Baudolino si può ritenere la nuova fiera d'autunno della città.

Quest'anno si terrà tra due weekend, sabato 11 e domenica 12. «La fiera torna anche quest'anno – ha detto il presidente della Cciaa, Giampaolo Corsia – a rappresentare un'occasione importante per promuovere il territorio con tutte le sue eccellenze agroalimentari. Un'edizione che si amplia ancora rispetto alle precedenti: oltre alla tradizionale Corte del gusto all'interno della nostra sede di via Volturno e all'appuntamento domenica mattina in piazza Marconi con gli agnolotti e i sala-

mini degli Alpini, toccheremo anche Palazzo Monferrato». Le strade di collegamento tra i vari eventi ospiteranno tra le 100 e 120 bancarelle «esclusivamente di enogastronomia, con imprese agricole ed eccellenze artigiane», come ha sottolineato Manuela Ulandi, presidente Procom.

Il Comune, come sempre, mette a disposizione l'organizzazione stradale, con servizi di sicurezza e pulizia, inoltre partecipa all'apertura plenaria dei musei cittadini: da Acdb, cioè Alessandria città delle biciclette, alle Sale d'Arte con le Stanze di Autù, da quello di Merengo a Palatium Vetus, al Borsalino Museum. «La fiera è ormai un biglietto da visita della città – ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala – e la promozione che stiamo facendo sia sui mezzi di comunicazione tradizionali, sia soprattutto via social, dovrebbe attirare qui molte persone da un'area ben più vasta di Alessandria e della sua provincia, qualcuno anche dall'estero».

Venendo al programma, la Camera di commercio si animerà da domenica: nel cortile bancarelle con tartufi e altri prodotti d'eccellenza. «Slow

Food – ha spiegato Piercarlo Albertazzi, referente – oltre alle focacce ci mette i ceci della Merella, il Cavolo di San Giovanni di Casal Germelli con i salamini del Mandrogno e il Cardo Gobbo di Nizza. Fra l'altro proporremo il Sushi Mandrogno: foglia di cavolo scottata che avvolge un salamino». La mostra del tartufo è prevista alle 11 con premiazione degli esemplari alle 12; ma prima, alle 10,45, s'inizierà in Sala Michel, a cura della Coldiretti, il Cooking Show sulla cucina antispresco: ricette per utilizzare il cibo del giorno prima; partecipa la cuoca contadina Stefania Grandinetti, volto noto di programmi Rai (Geo e I fatti vostri). Nel pomeriggio, alle 15, in sala Castellani il documentario «Passione Passito», viaggio nella Valle Bagnario di Strevi guidati da Genny Notarianni (Cia); seguirà in Sala Michel la degustazione (15 euro a persona). Dalle 16,15 poi, in Sala Castellani, appuntamento con «La fabbrica di giallo come il miele», il progetto dell'associazione ex Allievi dello Scientifico per sensibilizzare a una sana alimentazione, con il coinvolgimento per la prima volta anche delle primarie. —

Ci sarà anche
il Cooking Show sulla
cucina antispresco con
Stefania Grandinetti





GIAMPAOLO COSCIA
PRESIDENTE
CAMERA DI COMMERCIO

Un'edizione che si
amplia ancora rispetto
alle precedenti
Toccheremo anche
Palazzo Monferrato

BARBERIS PROPORRÀ COCKTAIL A TEMA

Vino, per la prima volta si riuniranno i cinque Consorzi di tutela della provincia

Per la prima volta la Camera di commercio riunisce a San Baudolino i cinque consorzi tutela dei vini della provincia: Vini d'Acqui, Colline Monferrato Casalese, Gavi, Ovada Docg, Colli Tortonesi. «Sono stato io, assieme a Carlo Ricagni, a volere questa iniziativa» dice il presidente Giampaolo Coscia. L'appuntamento è domenica dalle 11 alle 19

per «Vini&Cocktail a Palazzo Monferrato». Una giornata di vendita, certo, ma soprattutto di degustazioni: due a 5 euro, cinque a 10. In programma poi tre appuntamenti (alle 11,30, alle 16 e alle 18,30) alla Buvette sempre del Palazzo per gustare i cinque cocktail ideati dal bartender Luigi Barberis. Sono: Un Americano a Ovada (col Dolcetto),



Sparkling Acqui (col Brachetto), Monferrato Lemon Cherry (col Grignolino), Cortese in Tacchi a spillo (con lo scioppo di Cortese) e Derthonabit (con il Timorasso). Degustazioni guidate, accompagnate da stuzzichini

ispirati a prodotti del territorio. Evento gratuito con prenotazione online. L'iniziativa vede la collaborazione delle enoteche regionali della provincia e di Alexala: «Vogliamo proporla anche alle finali degli Atp di tennis che s'iniziano il 12 a Torino – ha spiegato il presidente del consorzio turistico Roberto Cava – perché proprio il vino è uno strumento chiave per attirare un turismo esperienziale che può avere per l'Alessandrino un impatto notevole». P.B. —

QUARTA EDIZIONE Il tartufo bianco d'Alba sposa gorgonzola, cipolla bionda e riso

“Eccellenze del Piemonte in vetrina”

Il 9 novembre a Novara con Marta Grassi e gli studenti dell'Istituto alberghiero “Ravizza”

Fino a fine novembre tornano sul territorio piemontese gli eventi di “Eccellenze del Piemonte in vetrina” con un nuovo format e un ricco calendario di esperienze gourmet e cene tematiche, pensate per conquistare appassionati di cucina e buongustai.

Un progetto ideato da Visit Piemonte con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, 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. Novità dell'edizione 2023 la partnership con gli Istituti alberghieri piemontesi.

Giovedì 9 novembre la serie di eventi toccherà Novara e sarà ospitata presso l'Istituto Alberghiero “Ravizza” di Vignale, con gli studenti e i professori che collaboreranno con la chef stellata Marta Grassi del Ristorante Tantris* di Novara, con il bartender Nicola Mancinone e il maître Daniele Genovese. Chi parteciperà alla cena, aperta al pubblico, potrà viaggiare tra i sapori del territorio: il gorgonzola dolce e piccante abbinati alla Cipolla Bionda di Cuneo e Fontaneto, presidio SlowFood; il riso del territorio cucinato in un risotto con una toma e su cui sarà servito il Tartufo Bianco d'Alba; il Ghemme Docg sarà un elemento fondamentale del secondo di carne; i biscotti di Novara che ritroveranno nel dolce. I vini, offerti dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, accompagneranno tutti i piatti, in un percorso che sarà un crescendo di profumi e sapori. La cena (acqua, vini e caffè compresi) prevede un contributo di partecipazione a sostegno delle attività didattico-culturali della

scuola di 60 euro.

Incentrato sul Tartufo Bianco d'Alba come testimone per valorizzare turisticamente tutto il territorio e promuoverne gli highlight, “Eccellenze del Piemonte in vetrina” è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento consolidato e diffuso sul territorio piemontese.

«La quarta edizione delle “Eccellenze del Piemonte in vetrina” inaugura il suo ricco calendario di cene diffuse solo a pochi giorni dal nuovo premio come miglior meta enogastronomica italiana secondo le recensioni online, confermando una vocazione consolidata e riconosciuta a livello dell'intera regione. Questa volta alcuni tra i nostri straordinari chef lavoreranno insieme ai ragazzi e agli insegnanti degli Istituti alberghieri delle varie province, elaborando con loro accoglienza e preparazioni per celebrare un elemento dall'ineguagliabile valore come il Tartufo Bianco d'Alba, accostandolo ai prodotti e ai vini locali: sarà di nuovo una grande festa della miglior enogastronomia piemontese, tassello chiave del nostro appeal turistico», dichiara Vittoria Poggio, assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte.

«È davvero emozionante coinvolgere gli Istituti alberghieri piemontesi in un evento come “Eccellenze del Piemonte in vetrina” - sottolinea il presidente del CdA di Visit Piemonte, Beppe Carlevaris - Questa iniziativa permette di mettere in risalto non solo le produzioni locali e gli chef, ma anche il prezioso lavoro di formazione rivolto ai giovani che si stanno preparando per entrare nel settore della ristorazione. Rendere partecipi e coinvolgere in sinergia studenti e docenti in progetti di promozione legati al Tartufo bianco d'Alba e le ec-

cellenze regionali è un modo meraviglioso per far crescere una nuova generazione di chef e professionisti che potranno rappresentare e promuovere la cucina straordinaria del Piemonte. Questi giovani diventeranno gli artefici e gli ambasciatori di una straordinaria cultura culinaria, arricchendo e innovando le tradizioni gastronomiche della nostra regione».

Aggiunge la dirigente scolastica dell'Istituto IPS Ravizza, Fulvia Carbonera: «Il progetto “Eccellenze del Piemonte in vetrina” ci ha subito entusiasmato, perché è ricerca di dialogo e di collaborazione in una prospettiva di reciproco arricchimento. Inoltre, riconosce la centralità dell'istruzione professionale nel plasmare il profilo culturale degli allievi e fungere da raccordo con il mondo dell'impresa con focus specifico sulla valorizzazione delle realtà produttive d'eccellenza enogastronomica locale, fra le competenze in uscita del corso di studi. Per questo, la possibilità offerta ai nostri allievi di lavorare in affiancamento a professionisti affermati, che usano la loro passione per far emergere e narrare le peculiarità del territorio, diventa un'occasione per alzare ulteriormente la qualità della proposta didattica, grazie a un apprendimento pragmatico e situato, che trasforma in competenza professionale quanto appreso nel curriculum scolastico».

Info e prenotazioni per la cena al “Ravizza”: eventi@ipsravizza.edu.it

A fronte della ricezione della prenotazione all'indirizzo indicato, verranno fornite conferma e indicazioni per il versamento del contributo tramite codice Iban.

• I.C.



06/11/2023 – La Repubblica ed. Torino – Mostra Italics

06/11/2023

la Repubblica **TORINO**

Pagina 3

La mostra itinerante di Italics "Panorama" sceglie il Monferrato



Sarà il Monferrato il quarto territorio ad accogliere dal 4 all'8 settembre 2024 "Panorama", la mostra diffusa e itinerante dedicata ogni anno a località considerate speciali nel Paese. Ideata da Italics, prima rete istituzionale che riunisce 70 gallerie d'arte antica, moderna e contemporanea attive in Italia, Panorama dal 2021 mette in relazione architettura e arte con il territorio e le sue comunità. Dopo Procida, Monopoli e L'Aquila, Italics porta per la prima volta la mostra al nord, rispondendo all'invito della Regione Piemonte. L'edizione 2024 sarà curata dallo storico dell'arte e curatore Carlo Falciani, che succede a Cristiana Perrella e Vincenzo de Bellis. Per 5 giorni, uno in più rispetto alle passate edizioni, "Panorama" avrà come teatro vigneti, piccoli borghi, castelli e pievi del Monferrato. Un'area portata all'attenzione del mondo dal riconoscimento Unesco, attribuito ai "Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato" iscritti nella Lista del Patrimonio dell'Umanità. Un mondo da scoprire con lentezza anche negli itinerari artistici, dal Romanico ai percorsi dell'Art mapping, installazioni d'arte pubblica che formano un museo diffuso a cielo aperto. - m. pagl.



Rete I nostri tre musei ora pedalano insieme per un 2024 speciale, colorato di giallo e rosa

Il nuovo pieghevole in tre lingue unisce AcdB, Casa Coppi e Campionissimi. Accordo con Magreglio

■ Un 2024 colorato di rosa e di giallo. In cui la provincia dei campioni, degli "angeli", dei corridori che hanno fatto la storia in epoche eroiche ha una grande occasione: pedalare insieme. Partenza da Alessandria, dalla Camera di Commercio, per raggiungere Novi e Castellania, dove sono gli altri due musei, e tutti quei luoghi in cui si sono scritte pagine emozionanti. Perché, come sottolinea Sergio Vallenzona, primo cittadino di Castellania Coppi, «mettere i piedi sulla ghiaia del cortile di casa Coppi, salire le scale, annusare i profumi di questi luoghi, continuano a essere una emozione unica». Che merita di essere messa in rete, creando un collegamento che diventa una carta da giocare per sviluppare il turismo lento, in cui la bicicletta diventa strumento fondamentale e - lo dicono i numeri del Piemonte evidenziati dall'assessor regionale Vittoria Poggio e il progetto "Bike&Wine", in cui Ale-

xala crede e investe - ha una forza attrattiva eccezionale, anche per gli stranieri.

Il progetto

Così, a poche settimane dall'anno che porterà in provincia la prima tappa del Giro d'Italia (con partenza da Acqui il 7 maggio) e il passaggio della terza frazione del Tour de France (il 1° luglio), AcdB annuncia due importanti novità. Da sviluppare, come spiega il direttore di Palazzo Monferrato Roberto Livraghi, con il pieghevole che mette in rete AcdB, Museo dei Campionissimi di Novi e Casa Coppi. «E non è solo un suggerimento di percorso da affrontare pedalando, ma ci sono dettagli sulle esposizioni, sui luoghi, sulla ricettività, su alberghi, ristoranti e prodotti. La prima edizione è andata esaurita, l'abbiamo ristampata anche in inglese e francese: per noi un passo fondamentale per allargare questa rete a una progettazione di iniziative comuni, perché le opportunità che il

2024 ci offre meritano di essere sfruttate».

Digitali, con il Ghisallo

Mentre Novi, come annuncia il sindaco Rocchino Muliere, sta ripensando lo spazio museale per "attualizzarlo" vent'anni dopo l'inaugurazione, AcdB ha formalizzato l'accordo con il Museo del Ghisallo.

«Potenzieremo l'archivio digitale, recuperando e condividendo materiali, anche fotografici, che sarebbero andati persi - puntualizza la direttrice, Carola Gentilini - Il legame con la storia alimentare dei nostri musei e la digitalizzazione permette di condividere il patrimonio con un pubblico sempre più ampio e ricco».

Dal Ghisallo arriverà, per gli eventi in provincia, la maglia gialla di Fiorenzo Magni, fondatore del museo di Magreglio. E la rete è pronta ad ospitare Beppe Coni e il nuovo libro, con oltre 500 pagine dedicate al Tour.

MIMMA CALIGARIS





SINERGIE Tre musei, le amministrazioni comunali, Alexala, gli appassionati. Insieme verso il 2024

Val Borbera /1 Enti a convegno per valorizzare turismo e natura

■ Per chi la ama è la valle più bella del mondo; un respiro di natura, storia e cultura rare e perciò da valorizzare sempre di più. Delizia da espandere, far conoscere e suscitare l'orgoglio di esservi parte per chi ci vive. Progetti ambiziosi ma non troppo per la Val Borbera che saranno esaltati e discussi in due eventi, con il primo sabato 11 novembre a Palazzo Spinola di Rocchetta Ligure. Titolo: "La Valle che vorrei". Si inizia alle 9,30 e si chiude alle 13. Motori della mattinata i 17 Gruppi di lavoro del Coordinamento Pro Loco e Associazioni Val Borbera e Spinti, che si avvarranno di esperti di prim'ordine quali Anna Manca, Federico Bernini, Massimiliano Monetti, rappresentanti a livello nazionale di Confindustria. Presenze significative della rilevanza italiana e non solo locale, che gli organizzatori dell'evento si prefiggono, facendo uscire la valle dai suoi confini geografici e politici e ponendola all'attenzione di tutti. La bellezza e l'ambiente sano contano moltissimo ma non bastano, perché un territorio che si fa conoscere e attrarre deve essere pronto a non deludere quanto a capacità di ricevere. Va in questo senso la seconda iniziativa, a Cantalupo Ligure, in programma sabato 18 novembre alle 15,30 presso la sede dell'Unione Terre Alte. Organizza il Coordinamento Pro Loco Val Borbera in collaborazione con Alexala, Agenzia Turistica Provincia di Alessandria: "Come aprire e gestire una struttura ricettiva: organizzazione, qualità e marketing dell'accoglienza". Interverranno Roberta Sartor di Alexala e Serena Buffa, commercialista, che parlerà della parte fiscale.

DINO FRAMBATI



PERTUSO uno dei simboli della val Borbera



L'INIZIATIVA Giovedì 16, necessaria la prenotazione

Le "Eccellenze del Piemonte" a Biella

Cena gourmet al Gae Aulenti con lo chef Vineis per l'appuntamento in città

Fino a fine novembre tornano sul territorio piemontese gli eventi di "Eccellenze del Piemonte in vetrina" con un nuovo format e un ricco calendario di esperienze gourmet e cene tematiche, pensate per conquistare appassionati di cucina e buongustai. Un progetto ideato da Visit Piemonte con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, 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 e, novità dell'edizione 2023, in partnership con gli Istituti alberghieri piemontesi.

La cena di Biella, 16 novembre 2023. Giovedì 16 novembre l'appuntamento sarà all'I.T.S. "Gae Aulenti" di Biella, presso la sede di viale Macallè 40/42, con lo chef Sergio Vineis del Ristorante Il Patio* di Pollone (Bi). Dopo l'aperitivo di benvenuto, si gusterà come entrée l'osso pochi su crema di castagne e patate con crumble di Paletta di Coggiola P.A.T. Il primo piatto, arricchito da grattata di Tartufo Bianco d'Alba, saranno i fagottini di cavolfiore di Moncalieri al burro, nocciola e acciuga. A seguire, guancetta di maiale brasata alla birra Menabrea su polenta integrale morbida e sformatino di tobi-nambur. Pane alla zucca e, come dessert, torta di cioccolato gianduja con mele caramellate e crema al Ratatouille di ciliegie. Il tutto accompagnato dai vini del territorio. Contributo vo-

lontario per il sostegno dell'attività didattico-culturale dell'istituto: 60 euro. Orario inizio cena: 19,30. Prenotazioni: <https://forms.gle/JyJnU4xE1aYwky8>. INFO: alberto.peveraro@iisgaaulenti.it.

Incentrato sul Tartufo Bianco d'Alba come testimone per valorizzare turisticamente tutto il territorio e promuoverne gli highlight, "Eccellenze del Piemonte in vetrina" è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento consolidato e diffuso sul territorio piemontese. Ad aprire il calendario dell'edizione 2023, il 25 ottobre, è stato l'Astigiano, con la cena all'Agazia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane e la collaborazione della chef Mariuccia Roggero del Ristorante San Marco di Canelli (At); giovedì 9 novembre è stata la volta di Novara, presso l'Istituto Professionale di Stato "G.Ravizza" con la chef Marta Grassi del Ristorante Tantris* di Novara e martedì 14 di Novi Ligure presso l'I.T.S. "Ciampini-Boccardo" con lo chef Andrea Ribaldone del Ristorante Lino* di Pavia. Dopo Biella, le "Eccellenze" approderanno martedì 21 novembre a Mondovì (Cn) presso l'I.T.S. "Giolitti-Bellisario" con lo chef Jerome Migotto del Ristorante Le Piemontesine di Igliano (Cn); mercoledì 22 novembre a Domodossola (VB), presso la sede dell'Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Mellerio Rosmini" con lo chef Matteo Sormani del Ristorante Walser Schtuba di Formazza (Vb).

• E.P.



GLI SPAZI dei Laboratori Biellesi per l'Occupabilità accoglieranno nelle loro cucine lo staff de "Il Patio" di Pollone



09/11/2023 – Alessandria24.com – Eccellenze del Piemonte in vetrina e Fiera di San Baudolino



Eventi

"Eccellenze del Piemonte in vetrina": il 14 novembre a Novi Ligure lo chef Andrea Ribaldone con gli studenti dell'I.I.S. "Ciampini-Boccardo"

9 Novembre 2023 | Redazione Alessandria24.com | 170 Views | 6 min read

Novi Ligure – Fino a fine novembre tornano sul territorio piemontese gli eventi di "Eccellenze del Piemonte in vetrina" con un nuovo format e un ricco calendario di esperienze gourmet e cene tematiche, pensate per conquistare appassionati di cucina e buongustai.

Un progetto ideato da Visit Piemonte con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, 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 e, novità dell'edizione 2023, in partnership con gli Istituti alberghieri piemontesi.

LA CENA DI NOVI LIGURE, 14 NOVEMBRE 2023

La serata di Novi Ligure, presso la sede dell'I.I.S. "Ciampini-Boccardo" di Via dei Campionissimi 4, sarà un vero trionfo di sapori e profumi stagionali del territorio e del Piemonte, a partire dal cocktail di benvenuto "Truffle calling" creato da Luigi Barberis con un tocco di vino Barbera, e fino al menù ideato dallo chef Andrea Ribaldone del Ristorante Lino* di Pavia e ai vini sapientemente abbinati ai piatti dal Consorzio Tutela del Gavi e del Consorzio Tutela Vini dei Colli Tortonesi. Si aprirà con il cardo gobbo di Nizza in bagna cauda, seguito da zucca con Montebore, nocciole e amaretti e Topinambur con maionese alla senape. Il re Tartufo Bianco d'Alba esalterà con i suoi aromi di bosco il classico risotto alla parmigiana, quindi sarà servita la coscia di galletto farcita con fichi e prugne secche su purè di calvolfiore. Il dessert – cachi, castagne e zabaione al moscato – coronerà la cena con i suoi profumi tipicamente autunnali.

Nei calici, si potranno assaporare i vini Derthona Timorasso istituzionale annata 2021 e Gavi D.O.C.G. istituzionale annata 2022.

Quota di partecipazione: € 60,00.

Orario: 19,30

PRENOTAZIONI:

<https://www.eventbrite.it/>

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-eccellenze-del-piemonte-in-vetrina-745370271547?aff=oddtcreator>

Incentrato sul Tartufo Bianco d'Alba come testimone per valorizzare turisticamente tutto il territorio e promuoverne gli highlight, "Eccellenze del Piemonte in vetrina" è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento consolidato e diffuso sul territorio piemontese.

Ad aprire il calendario dell'edizione 2023, il 25 ottobre, è stato l'Astigiano con la cena all'Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane e la collaborazione della chef Mariuccia Roggero del Ristorante San Marco di Canelli (AT) e giovedì 9 novembre è stata la volta di Novara, presso l'Istituto Professionale di Stato "G. Ravizza" con la chef Marta Grassi del Ristorante Tantris* di Novara.

Dopo Novi Ligure, giovedì 16 novembre le "Eccellenze" approderanno a Biella, alla sede dell'Istituto di istruzione superiore "Gae Aulenti" con lo chef Sergio Vineis del Ristorante Il Patio di Pollone (BI); martedì 21 novembre a Mondovì (CN) presso l'I.I.S. "Giolitti-Bellisario" con lo chef Jerome Migotto del Ristorante Le Piemontesine di Iglano (CN); mercoledì 22 novembre a Domodossola (VB), nella sede dell'Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Mellerio Rosmini" con lo chef Matteo Sormani della Walser Schtuba di Formazza (VB); giovedì 23 novembre a Torino, presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Giovanni Giolitti" con lo chef Christian Mandura del Ristorante Unforgatable* di Torino.

Contestualmente ad ognuna delle cene, come di consueto, sono in programma i press tour alla scoperta dei territori.

«Sono particolarmente orgogliosa della tappa di Novi Ligure in occasione della quarta edizione delle "Eccellenze del Piemonte in vetrina", il ricco calendario di cene diffuse promosse dalla Regione Piemonte per valorizzare i prodotti e i vini del territorio abbinandoli al Tartufo Bianco d'Alba.

Protagonista dell'appuntamento del 14 novembre sarà l'Istituto di Istruzione Superiore Ciampini Boccardo, dove lo chef Ribaldone firmerà il menù realizzandolo con gli studenti coordinati dai propri docenti.

Per i ragazzi questo evento rappresenterà un'esperienza formativa di grande valore, dove mettere in luce l'importanza del proprio percorso di studi verso la crescita delle nostre nuove leve della ristorazione e dell'accoglienza. Per il territorio dell'Alessandrino e del Novese sarà l'occasione per celebrare l'enogastronomia di territorio e per tutti gli ospiti una grande festa della buona tavola piemontese, tassello chiave del nostro appeal turistico», dichiara Vittoria Poggio, Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte.

«È davvero emozionante coinvolgere gli Istituti alberghieri piemontesi in un evento come "Eccellenze del Piemonte in vetrina" - sottolinea il Presidente del CdA di Visit Piemonte, Beppe Carlevaris - Questa iniziativa permette di mettere in risalto non solo le produzioni locali e gli chef, ma anche il prezioso lavoro di formazione rivolto ai giovani che si stanno preparando per entrare nel settore della ristorazione. Rendere partecipi e coinvolgere in sinergia studenti e docenti in progetti di promozione legati al Tartufo Bianco d'Alba e le eccellenze regionali è un modo meraviglioso per far crescere una nuova generazione di chef e professionisti che potranno rappresentare e promuovere la cucina straordinaria del Piemonte. Questi giovani diventeranno gli artefici e gli ambasciatori di una

straordinaria cultura culinaria, arricchendo e innovando le tradizioni gastronomiche della nostra regione».

«Siamo ben lieti di essere stati individuati come Istituto per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, ad oggi l'unico statale nella provincia di Alessandria, per la rassegna "Eccellenze del Piemonte in vetrina", la quale costituisce un contesto di sicuro interesse per il coinvolgimento dei nostri studenti e docenti in una significativa esperienza di partecipazione attiva e di adesione ad una manifestazione enogastronomica di livello, grazie alla presenza di uno chef di fama e alla dimensione regionale della proposta - conferma il Dirigente scolastico prof. Mario A. Scarsi - La contestuale promozione del Tartufo Bianco d'Alba, la valorizzazione degli aspetti storici, culturali e delle tradizioni, la tipologia dell'evento, corrispondono a quella dimensione di innovazione e di presenza sul territorio che caratterizzano l'Istituto "Ciampini Boccardo" di Novi, sempre protagonista delle relazioni che legano la scuola al contesto locale e agli ambiti aziendali e imprenditoriali, offrendo agli studenti opportunità speciali, di apprendimento e di crescita personale. A riguardo, accanto alla tipicità dell'Enogastronomia, la scuola ha attivato specifici accordi con gli Enti preposti alla promozione turistica e alla valorizzazione del territorio, ponendosi come interlocutore attivo e impegnando anche gli studenti del corso Turismo, i quali sono coinvolti in approfondimenti tematici, progettazione di pacchetti turistici e prospettive di presidio di punti di informazione nei luoghi di accoglienza. In definitiva, da parte dell'Istituto "Ciampini Boccardo" un contributo ad ampio raggio, rivolto a percorsi di conoscenza e

promozione, a vantaggio delle vocazioni di accoglienza, ospitalità e ricreative tipiche del territorio locale e regionale».

«La formazione è la prima chiave per costruire il futuro: per questo siamo particolarmente orgogliosi di partecipare a questo progetto che trasforma le eccellenze del nostro territorio in materiale per l'insegnamento alle nuove generazioni. Un format che speriamo di riproporre ancora in futuro, coinvolgendo nuovi e più numerosi giovani nel racconto didattico dei grandi prodotti che tutto il Piemonte ha da offrire. Questa per noi è un'importante occasione, visto che la promozione dei nostri prodotti rappresenta un insostituibile strumento per la valorizzazione, ma anche per la promozione in chiave turistica del territorio» rimarca Roberto Cava, Presidente dell'ATL Alexala.

«Per le sue grandi potenzialità, quello del turismo è sicuramente un settore su cui puntare per diversificare il tessuto economico del territorio e creare nuovi posti di lavoro. Le nostre terre hanno tutte le carte in regola per offrire ai visitatori un'esperienza di qualità, grazie a un patrimonio artistico diffuso di alto livello, alle tradizioni storiche e culturali e, naturalmente, alle eccellenze enogastronomiche che molti, soprattutto all'estero, ci invidiano – dichiara Rocchino Muliere, Sindaco di Novi Ligure – occorre quindi unire e mettere a sistema questi elementi per proporre progetti e iniziative in grado di aumentare l'attrazione turistica. Credo che gli eventi di "Eccellenze del Piemonte in vetrina" vadano sostenuti perché aggiungono un altro tassello, quello della formazione, indispensabile per fornire professionisti preparati e al passo con i tempi al settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica. Siamo particolarmente orgogliosi che i ragazzi dell'Istituto "Ciampini Boccardo" siano tra i protagonisti di questa iniziativa e

porgiamo un sentito ringraziamento a tutti i soggetti che hanno contribuito a realizzarla».



Eventi Vini

Vini&Cocktail a San Baudolino: si apre la Strada dei Vini e dei Sapori

9 Novembre 2023 Redazione Alessandria24.com 91 Views 1 min read

Alessandria – La Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato collabora fattivamente alla realizzazione dell'evento "Vini&Cocktail a Palazzo", parte del programma della Fiera di San Baudolino 2023.

Alexala, in collaborazione con le Enotecche Regionali, i Consorzi di Tutela dei Vini della provincia di Alessandria ed il bartender Luigi Barberis, proporrà degustazioni guidate di cocktail creati con i vini del territorio accompagnati da finger food ispirati ai prodotti locali.

Nel salone di Palazzo Monferrato ci saranno i cinque Consorzi di Tutela che proporranno le degustazioni con la presenza di alcuni produttori, dalle ore 11 alle ore 19 (due degustazioni 5 euro, cinque degustazioni 10 euro; 2 euro di cauzione per la restituzione del bicchiere in dotazione; pagamento in loco anche con modalità digitali), mentre nella Buvette Luigi Barberis proporrà cocktail creati con i vini del territorio (evento gratuito su prenotazione, www.eventbrite.com/cc/wine-cocktail-a-palazzo-2766499, ore 11:30, ore 16 e ore 18).

I Consorzi partecipanti sono: il Consorzio Tutela Vini D'Acqui, il Consorzio Colline del Monferrato Casalese, il Consorzio Tutela del Gavi, il Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg, il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

Commenta il presidente della Strada Carlo Ricagni: "A San Baudolino torna il vino della nostra provincia, attraverso i Consorzi di Tutela che sono lo strumento per la promozione dei migliori prodotti del territorio. Le nostre colline vitivinicole, che esprimono grande qualità, saranno nuovamente a pieno titolo nella festa del Patrono del capoluogo di provincia".

Roberto Cava, presidente ATL Alexala: "L'enoturismo è il principale asset del nostro territorio, che condivide insieme all'arte e alla cultura la funzione di stimolo e di promozione. Questi eventi non sono solo strumento per la vendita di vino ma è una vera e propria azione di promozione del territorio: lo fanno anche le cantine al momento dell'accoglienza del visitatore. Si fa vivere al visitatore e al turista l'autenticità del territorio, senza limitarsi al vino in sé, seppur di eccellente qualità".

Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti: "Si tratta di una iniziativa nuova all'interno della Fiera. Avere tutti i Consorzi del territorio insieme è un'ottima dimostrazione di coesione tra loro; oltre agli assaggi è inoltre curioso l'abbinamento con i cocktail: un'originale iniziativa per il territorio vitivinicolo alessandrino".

L'APPUNTAMENTO Al ristorante della scuola novese in viale dei Campionissimi

Lo chef stellato **Andrea Ribaldone** e i ragazzi del 'Ciampini-Boccardo' protagonisti di una cena speciale

■ Lo chef stellato Andrea Ribaldone e i ragazzi dell'indirizzo enogastronomico e di ospitalità alberghiera dell'Istituto 'Ciampini-Boccardo' saranno i protagonisti della cena che si terrà martedì 14 novembre, inizio alle 19.30, al ristorante della scuola novese in viale dei Campionissimi. L'evento si svolgerà nel quadro della manifestazione 'Eccellenze del Piemonte in vetrina' organizzata dalla Regione Piemonte. L'iniziativa è stata presentata ieri dall'Assessore regionale al Turismo, alla Cultura e al Commercio Vittoria Poggio, dal presidente di Alexala Roberto Cava, dal Sindaco di Novi Rocchino Muliere e dal docente Giuseppe Nappi referente per l'indirizzo dell'Istituto di via Verdi.

«Un'ottima occasione per i ragazzi - è stato affermato - di essere a contatto con uno chef stellato, di lavorare per alcune ore con una persona di indubbia professionalità e che ha raggiunto mete importanti in una occupazione che può dare notevoli soddisfazioni ai giovani». L'assessore regionale Vittoria Poggio ha sottolineato, in tale contesto, l'importanza di procedere a una valorizzazione di figure come lo

chef ma anche di camerieri e direttori di sala. Figure di notevole importanza e che purtroppo non sono sufficienti nel mondo della ristorazione.

La cena, alla quale le persone potranno partecipare tramite prenotazione digitando un link che compare sul sito internet di Alexala, costo scassanta euro a persona, sarà a base di tartufo.

Cena che inizierà dal cocktail di benvenuto creato da Luigi Barberis con un tocco di vino Barbera. Luigi Barberis è responsabile bar di Identità Golose di Milano, e proprietario del Caffè degli Artisti ad Alessandria. La cena si aprirà con il cardo gubbo di Nizza in bagna cauda, seguito da zucca con Montebore, nocciole e amaretti e Topinambur con maionese alla senape. Il Tortido Bianco d'Alba sarà abbinato al risotto alla parmigiana, quindi sarà servita la coscia di galletto farcita con fichi e prugne secche su pure di cavolfiore. Il dessert, costituito da cachi, castagne e zabaglione al momento, concluderà la cena.

I vini saranno abbinati ai piatti dal Consorzio Tutela del Gavi e del Consorzio Tutela Vini dei Colli Tortonesi.

Il dirigente scolastico del-

l'Istituto 'Ciampini-Boccardo' Mario Scarsi ha affermato di essere orgoglioso che l'indirizzo di Enogastronomia e di Ospitalità alberghiera della scuola da lui diretta sia stato scelto per partecipare a una manifestazione del livello di 'Eccellenze del Piemonte in vetrina'.

Il dirigente scolastico ha continuato: «La valorizzazione degli aspetti storici, culturali e delle tradizioni, la tipologia dell'evento, corrispondono a quella dimensione di innovazione e di presenza sul territorio che caratterizzano l'Istituto 'Ciampini Boccardo' di Novi, sempre protagonista delle relazioni che legano la scuola al contesto locale e agli ambiti aziendali e imprenditoriali, offrendo agli studenti opportunità speciali, di apprendimento e di crescita personale».

Il Sindaco Muliere ha affermato che nel corso della manifestazione 'Dolci terre di Novi' che si terrà dall'otto al dieci dicembre i visitatori potranno gustare piatti preparati dai ragazzi del 'Ciampini-Boccardo'. «Sarà una occasione per valorizzare il lavoro dei nostri ragazzi», ha detto il Sindaco di Novi. (m.p.)





Domenica 12

Vini in vetrina
a Palazzo
Monferrato



■ “Vini & cocktail a Palazzo” è una delle grandi novità della Fiera di San Baudolino 2023. Domenica 12 novembre, infatti, dalle 11 alle 19 tutti i Consorzi di tutela dei vini della provincia saranno ospitati nel salone di Palazzo del Monferrato (via San Lorenzo 21) per una giornata di degustazione (due 5 euro e cinque 10 euro, con 2 euro di cauzione per la restituzione del bicchiere in dotazione) e vendita delle etichette dei vari territori, con la collaborazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato. Saranno presenti il Consorzio tutela vini d’Acqui, il Consorzio colline del Monferrato casalese, il Consorzio tutela del Gavi, il Consorzio di tutela dell’Ovada Docg e il Consorzio tutela vini colli tortonesi.

Sorpresa alla Buvette

Non solo: alle 11.30, alle 16 e alle 18 tre appuntamenti per gustare i vini alessandrini in... modo insolito alla Buvette di Palazzo del Monferrato.

L’Atl Alexala, in collaborazione con le Enotecche Regionali, i Consorzi di tutela e il bartender Luigi Barberis (foto) proporrà degustazioni guidate di cocktail creati con queste etichette accompagnate da finger food ispirati ai prodotti locali. Ingresso gratuito, ma con prenotazione (vedi Qr Code).

M.F.



11/11/2023 – RadioGold – Fiera di San Baudolino

RadioGold NEWS ALESSANDRIA



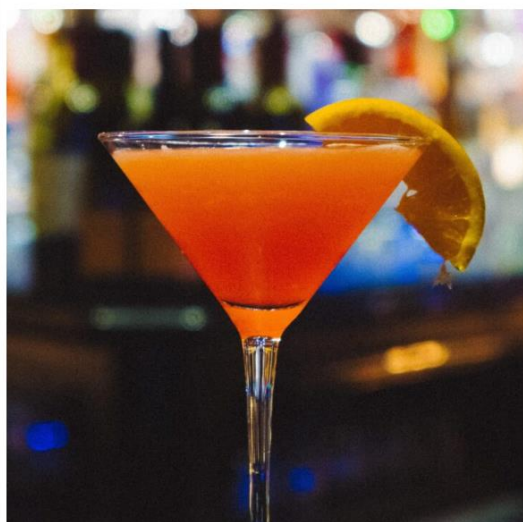
Redazione

SABATO
11 NOVEMBRE 2023
05:04

CONDIVIDI

TEMPO LIBERO - ALESSANDRIA

Per la Fiera di San Baudolino anche cocktail con vini del territorio



ALESSANDRIA – Avrà ancora più sapore la Fiera di San Baudolino di quest'anno, grazie alla **Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato** che prenderà parte all'evento **"Vini&Cocktail a Palazzo"** di domenica 12 novembre 2023.

Alexala, in collaborazione con le Enotecche Regionali, i Consorzi di Tutela dei Vini della provincia di Alessandria ed il bartender **Luigi Barberis**, proporrà **degustazioni guidate di cocktail creati con i vini del territorio accompagnati da finger food ispirati ai prodotti locali**.

Nel **salone di Palazzo Monferrato** ci saranno i **cinque Consorzi di Tutela** che proporranno le degustazioni con la presenza di alcuni produttori, **dalle 11 alle ore 19** (due degustazioni 5 euro, cinque degustazioni 10 euro; 2 euro di cauzione per la restituzione del bicchiere in dotazione; pagamento in loco anche con modalità digitali), mentre **nella Buvette Luigi Barberis** potrete invece assaggiare **cocktail creati con i vini del territorio** (evento gratuito su prenotazione, www.eventbrite.com/cc/wine-cocktail-a-palazzo-2766499, ore 11:30, ore 16 e ore 18).

I Consorzi partecipanti sono: il **Consorzio Tutela Vini D'Acqui**, il **Consorzio Colline del Monferrato Casalese**, il **Consorzio Tutela del Gavi**, il **Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg**, il **Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi**.

Commenta il presidente della Strada **Carlo Ricagni**: "A San Baudolino torna il vino della nostra provincia, attraverso i Consorzi di Tutela che sono lo strumento per la promozione dei migliori prodotti del territorio. Le nostre colline vitivinicole, che esprimono grande qualità, saranno nuovamente a pieno titolo nella festa del Patrono del capoluogo di provincia".

Roberto Cava, presidente ATL Alexala: "L'enoturismo è il principale asset del nostro territorio, che condivide insieme all'arte e alla cultura la funzione di stimolo e di promozione. Questi eventi non sono solo strumento per la vendita di vino ma è una vera e propria azione di promozione del territorio: lo fanno anche le cantine al momento dell'accoglienza del visitatore. Si fa vivere al visitatore e al turista l'autenticità del territorio, senza limitarsi al vino in sé, seppur di eccellente qualità".

Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti: "Si tratta di una iniziativa nuova all'interno della Fiera. Avere tutti i Consorzi del territorio insieme è un'ottima dimostrazione di coesione tra loro; oltre agli assaggi è inoltre curioso l'abbinamento con i cocktail: un'originale iniziativa per il territorio vitivinicolo alessandrino".

11/11/2023 – Panorama di Novi – Eccellenze del Piemonte in vetrina

Panorama DINOVI

A Novi una cena a cura dei ragazzi del Ciampini-Boccardo e dello chef stellato Andrea Ribaldone

11 Novembre 2023 | 18:30 | Cronaca



“Eccellenze del Piemonte in vetrina” fa tappa a Novi e coinvolge gli studenti del Ciampini-Boccardo

Grazie alla rassegna “Eccellenze del Piemonte in vetrina” gli studenti dell’indirizzo enogastronomico e di ospitalità alberghiera dell’Istituto Ciampini-Boccardo di Novi Ligure avranno l’occasione di mettersi alla prova al fianco dello chef stellato Andrea Ribaldone.

Quarta edizione per l’iniziativa “Eccellenze del Piemonte in vetrina”, promossa dalla Regione Piemonte, insieme a Visit Piemonte e alle Atl delle diverse province, che quest’anno oltre ad avere lo scopo di valorizzare le eccellenze enogastronomiche, la cultura e l’identità territoriale, intende promuovere la formazione coinvolgendo diversi istituti alberghieri della regione.

Tra questi anche gli studenti novesi che martedì 14 novembre saranno impegnati nella realizzazione di un menù che vedrà come protagonista il Tartufo Bianco d’Alba insieme a prodotti tipici della cucina novese e accompagnato da i vini del Consorzio Tutela del Gavi e del Consorzio Tutela Vini dei Colli Tortonesi.

Si partirà dal cocktail di benvenuto “Truffle calling” creato da Luigi Barberis con un tocco di vino Barbera, e fino al menù ideato dallo chef Andrea Ribaldone del Ristorante Lino* di Pavia, composto da: il cardo gobbo di Nizza in bagna cauda; zucca con Montebore, nocciole e amaretti e Topinambur con maionese alla senape; risotto alla parmigiana con Tartufo Bianco d’Alba; coscia di galletto farcita con fichi e prugne secche su purè di cavolfiore e come dessert cachi, castagne e zabaione al moscato.

La cena avrà inizio alle ore 19.30 presso la sala ristorante dell’I.I.S. “Ciampini-Boccardo” di Via dei Campionissimi 4. E’ possibile partecipare alla cena prenotandosi sul sito internet di [Alexala](#) o Visit Piemonte. Costo della cena 60 euro a persona.

IL 13 GENNAIO AVVERRÀ IL PASSAGGIO DI CONSEGNE CON LA VALLATA PORTOGHESE DEL DOURO

Monferrato e Alto Piemonte alleati «Un anno per celebrare i nostri vini»

Venti Comuni si preparano a diventare Capitale europea. «Uniti per attirare turisti e investimenti»

Giovanna Galliano
ACQUI TERME

L'Alto Piemonte e il Monferrato per un anno saranno capitali europee del vino. Il passaggio ufficiale del testimone con la vallata portoghese del Douro avverrà il 13 gennaio prossimo con una cerimonia degna delle Olimpiadi. Già oggi, però, questa fetta di Piemonte è pronta a raccogliere la sfida.

La promessa è stata fatta ieri mattina ad Acqui dai protagonisti di questa avventura che si svilupperà nel 2024. Un patto sottoscritto dagli assessori regionali al Turismo e all'Agricoltura Vittoria Poggio e Marco Protopapa. «Non uno, ma venti Comuni per un intero anno faranno parte dei luoghi più rinomati al mondo da cui diffondere la cultura del vino - ha sottolineato l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione, Vittoria Poggio - è una grande occasione, che bisogna sfruttare al massimo. E che, ancora una volta, attesta il primato piemontese in questo settore che attira migliaia di turisti e investitori da tutto il mondo nella nostra regione».

Il lavoro di squadra sarà essenziale per trarre il massimo

da questa opportunità. Uno degli obiettivi principali è intercettare i flussi turistici, soprattutto quelli provenienti dall'estero. «Senza campanilismi - ha detto al Movicentro di Acqui Mario Arosio, presidente della cantina sociale di Ovada e vertice del comitato promotore che ha sostenuto la candidatura - ma con la consapevolezza di avere tra le mani un patrimonio unico e prezioso».

Vale a dire un territorio fatto di eccellenze, che oggi più che mai uniscono il Piemonte da nord a sud. Dai piedi del Monte Rosa fino ai confini con l'Appennino ligure, passando per Acqui Terme, Ovada e Casale Monferrato. Realtà queste, in particolare Ovada, Acqui e Casale, che da qualche tempo hanno stretto una collaborazione che ha portato anche alla realizzazione di progetti importanti come La Strada del vino del Gran Monferrato.

«Sono convinto che il sodalizio fra questi comuni funzionerà - ha aggiunto l'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa - mi auguro che si tratti di una sinergia che possa continuare sempre. Anche con

la collaborazione delle aziende agricole che sono il valore aggiunto del nostro Piemonte e vanno protette e tutelate». Per tutto il 2024 le offerte turistiche di Alto Piemonte e Monferrato saranno protagoniste grazie a tavole rotonde, degustazioni, convegni su temi di carattere generale o riguardanti le politiche comunitarie sulla vitivinicoltura. Si parlerà di mercato locale, nazionale, europeo e mondiale del vino, di qualità, di rapporto col consumatore, sostenibilità e, soprattutto, di identità dei territori.

Nel ricco carnet degli appuntamenti già consultabile nel sito realizzato dai venti Comuni del Piemonte (cittaeuropea-delvino2024.eu) sono già 72 gli eventi previsti. «Per quanto ci riguarda - ha detto il sindaco di Acqui Terme Danilo Rapetti - ogni evento avrà il colore dei nostri aromati». Dall'Acqui Storia al Giro d'Italia, passando per le feste patronali e gli appuntamenti commerciali. «Abbiamo fra le mani un'occasione che non possiamo sprecare - ha detto il sindaco di Ovada Paolo Lantero - ora abbiamo la possibilità di parlar di turismo lavorando tutti insieme».

GIORGIO BERNARDINI

Acqui: foto di gruppo per i partecipanti al progetto, sotto l'egida dell'Europa. Nel Sud della regione vi prendono parte i territori di Acqui Terme, Ovada e Casale Monferrato



L'anno che verrà sa di vino

Ieri ad Acqui la presentazione ufficiale di "Città europea 2024"
ora si lavora in sinergia per valorizzare il Gran Monferrato

**Sono venti i Comuni
del Piemonte
che hanno ottenuto
il riconoscimento**

LA STORIA

**DANIELE PRATO
ACQUITERME**

«**A** desso vogliamo vedere le città tappezzate di manifesti, Acqui, Ovada, Casale e quelle dell'Alto Piemonte, perché i cittadini e gli operatori prendano coscienza di questa opportunità unica che il territorio si è conquistato». Marco Protopapa, assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo, ieri è andato al nocciolo della questione quando ha sottolineato che si è solo all'inizio del percorso e che ora ci sarà da lavorare.

Perché il riconoscimento di «Città europea del Vino 2024», che 20 Comuni del Gran Monferrato e dell'Alto Piemonte si sono aggiudicati grazie a un apprezzato dossier di candidatura lo scorso luglio a Bruxelles, potrà davvero fare la differenza per un lembo della regione finora rimasto ai margini: lo aspetta-

no dodici mesi da passare sotto i riflettori di tutto il mondo enologico europeo, con un nutrito calendario coordinato di eventi enogastronomici, convegni, studi di settore mirati. E per non sprecare l'occasione, come si è detto più volte ieri al Movicentro di Acqui nel giorno di presentazione ufficiale del riconoscimento sul territorio, toccherà mettercela tutta, coinvolgere produttori e aziende, imprese e negozi, realtà ricettive, ristorazione e soprattutto i cittadini. «Finalmente ci crediamo» è lo slogan che ha proposto dal palco il presidente dell'Atl provinciale Alexala Roberto Cava, dando l'assist al moderatore dell'incontro Luca Ferrua, giornalista de La Stampa, per un video finale di sindaci e assessori regionali che hanno pronunciato in coro come mantra di buon augurio, la stessa frase, nella speranza che diventi lo slogan di incoraggiamento per tutto il territorio.

«Ho conosciuto anni fa detto Cava - in cui si pensava che l'unico sviluppo fosse quello industriale. Oggi, dopo un lungo lavoro, non è più così. La consapevolezza del potenziale dei nostri territori è riconosciuta e per questo dico che "finalmente ci credia-

mo". Adesso bisognerà collaborare tutti insieme per raccogliere i frutti». Il rodaggio lo si è già fatto negli ultimi due anni, quando è nata l'idea di candidare a «Città europea del vino» due territori del Piemonte diversi eppure simili, ricchi di potenziale ma rimasti nell'ombra. «Erano pronte a farsi avanti sia Ovada che Ghemme - ha ricordato il vicepresidente nazionale dell'associazione Città del Vino, Stefano Verocelli -, poi è nata l'idea di una candidatura congiunta allargata al Gran Monferrato con Acqui e Casale e all'Alto Piemonte. Una scelta che ha premiato ed è valsa questo titolo prestigioso. È stato fatto un bel pezzo di strada ma ancora ne resta da fare».

E mentre ci si prepara per il 13 gennaio, quando si raggiungerà la zona del Douro in Portogallo per il passaggio di consegne con i detentori uscenti, Monferrato e Alto Piemonte si rimboccheranno le maniche per l'anno che verrà. «Questa - ha detto l'assessora regionale al Turismo Vittoria Poggio - è un'opportunità per la crescita turistica del Piemonte che è già riuscito a raggiungere dati record nel post Covid». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





MARIO ARDISIO
PRESIDENTE DEL COMITATO
DI CANDIDATURA



Per tutto il 2024
avremo questo titolo
che per noi deve
diventare una grande
opportunità

UN MESE DI ESPERIENZE GOURMET E CENE TEMATICHE

Novi sposa il tartufo d'Alba «Vetrina per le eccellenze»

I piatti saranno preparati dagli studenti dell'istituto alberghiero Ciampini-Boccardo

Si può partecipare prenotando sul sito di Visit Piemonte oppure di Alexala

Federica Riccardi
NOVI LIGURE

Sarà Novi Ligure con le tante eccellenze enogastronomiche del suo territorio a rappresentare la provincia di Alessandria nella quarta edizione della kermesse "Eccellenze del Piemonte in vetrina", organizzata dalla Regione assieme a Visit Piemonte e alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in collaborazione con le Ail dei vari territori, in questo caso Alexala.

«L'amore per il cibo è amore per il territorio - dice il presidente di ATL Alexala, Roberto Cava - il cibo è cultura e attraverso la sua promozione si valorizza anche il territorio e si attirano anche turisti che, gustando piatti tradizionali e autentici, decidono di tornare da noi».

Una serie di esperienze gourmet e cene a tema che hanno come scopo quello di promuovere l'enogastronomia ma anche la cultura e l'identità territoriale, e che quest'anno ha deciso di puntare anche sulla valorizzazione della formazione professionale, coinvolgendo alcuni istituti alberghieri piemontesi e i suoi studenti nella realizzazione di una cena che ha come protagonista il Tartufo Bianco d'Alba.

«Si tratta di una kermesse che vuole mettere in vetrina un territorio, in questo caso quello novese, che merita davvero di farsi conoscere - dice l'assessore Cul-

tura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, Vittoria Poggio - Parte importante di questa edizione è quella di fare formazione con gli studenti che riteniamo una parte fondamentale delle prospettive future di sviluppo in tema di turismo e cultura, e che avranno l'opportunità di conoscere e lavorare con chi è arrivato davvero a traguardi soddisfacenti».

Iniziata a fine ottobre con le tappe nell'Astigiano e nel Novarese, martedì 14 novembre sarà la volta di Novi con una cena nella nuova sala ristorante dell'Istituto Alberghiero Ciampini-Boccardo. Gli studenti novesi avranno l'opportunità di lavorare con il giovane chef stellato Andrea Ribaldone del Ristorante Lino di Pavia e offrire ai presenti - tra cui anche alcuni giornalisti di testate del settore enogastronomico - piatti che uniscono i prodotti del territorio al pregiato Tartufo Bianco d'Alba, accompagnati dai vini dei Consorzi di Tutela del Gavi e del Vini dei Colli Tortonesi.

«La formazione è fondamentale e la cultura dell'accoglienza ha bisogno di professionalità - aggiunge il sindaco Rocchino Muliere - Infatti, gli studenti del Ciampini-Boccardo hanno sempre dato un contributo importante nelle iniziative atte a promuovere il nostro territorio, così come sarà nella fiera delle Dolci Terre di inizio dicembre».

È possibile partecipare al costo di 60 euro prenotando tramite il sito di Visit Piemonte o di Alexala, o direttamente presso l'Istituto Ciampini-Boccardo. —





Allievi del Ciampini-Boccardo nella cucina di Dolci Terre

13/11/2023 – Prima Alessandria – Fiera di San Baudolino

prima ALESSANDRIA

EVENTO

La Fiera di San Baudolino si conferma vetrina speciale per le eccellenze dell'Alessandrino

Grande era l'attesa soprattutto per la Mostra del tartufo: ecco a chi sono andati i premi della Camera di commercio



EVENTI Aggiornamento: 13 Novembre 2023 11:55

f Nel fine settimana dell'11 e 12 novembre si è svolta la 37esima Fiera di San Baudolino, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria e non solo, che grazie ai molteplici eventi e al clima mite ha visto l'affluenza di un pubblico numeroso.

in Ricco programma

Bancarelle



Durante le due giornate la città si è animata di bancarelle. Tanti gli espositori che hanno proposto prodotti enogastronomici di stagione e non: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altre golosità.

Si è iniziato sabato 11 novembre con l'“Aperitivo di San Baudolino” accompagnato dal “Raviolotto di Alessandria”, organizzato da Slow Food Alessandria e Colline Nicesi aps: i locali selezionati hanno infatti proposto un assaggio di agnolotti o ravioli di loro produzione o di un pastificio alessandrino, in abbinamento a un vino o una birra o un cocktail suggerito dai bartender.

Talk

La mattina del 12 novembre il cortile della Camera di Commercio, diventato la “Corte del Gusto”, ha ospitato dapprima il talk “Il Tartufo dalla terra alla tavola. Note tecniche e curiosità sul prodotto re dell'autunno” per conoscere, apprezzare e saper degustare questo prezioso gioiello della terra. Hanno partecipato:

- Marco Protopapa – Assessore Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte;
- Vittoria Poggio – Assessore Cultura, Turismo, Commercio della Regione Piemonte;
- Roberto Cava, Presidente della ATL Alexala;
- Mario Palenzona, agronomo, esperto di tartufi, ex Direttore IPLA (Istituto Pianta da Legno e Ambiente) della Regione Piemonte;
- Vito Rubino – Professore associato di diritto dell'Unione europea presso il Dipartimento di Sviluppo Sostenibile e Transizione Ecologica dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale;
- Guido Lingua – Professore ordinario di botanica e direttore del Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale;
- Lino Scaiola e Francesca Giacomazzi – tartufai soci dell'Associazione Tartufai del Monferrato;
- Francesco Barberis, ristoratore della Antica Trattoria Losanna di Masio.



Il pubblico presente ha apprezzato questo momento scientifico e curioso sul tartufo ed ha potuto acquisire tante nozioni poco conosciute.

Cooking Show

In Sala Michel sempre alla Camera di Commercio si è svolto il Cooking Show dal titolo "Troppo cibo nella spazzatura: ecco la cucina antispreco". La cuoca contadina di Campagna Amica della Coldiretti Stefania Grandinetti (volto noto di programmi Rai come "Geo" e "I fatti vostri") ha elargito preziosi consigli per realizzare ricette gustosissime con il cibo "del giorno dopo", dimostrando come tra i fornelli si possano concretamente realizzare ricette "povere", ma non nel gusto e nella qualità.

Mostra del tartufo

Alle ore 12.00 ecco la tanto attesa MOSTRA DEL TARTUFO. La qualità degli esemplari presentati è stata giudicata dal Dott. Mario Palenzona, agronomo, esperto di tartufi ed ex direttore dell'IPLA (Istituto Pianta da Legno e Ambiente) della Regione Piemonte. "L'annata per la fruttificazione del tartufo è stata molto difficile - ha dichiarato il Dott. Palenzona - a causa dell'andamento termopluviometrico anomalo con scarse precipitazioni e temperature elevate fuori dalla norma che hanno determinato un estremo compattamento dei terreni, fattore estremamente negativo per la formazione dei corpi fruttiferi del tartufo".

I premi messi in palio dalla Camera di commercio sono stati assegnati a:

- **Scillo Gino** di Alessandria per il "Miglior esemplare unico" con un tartufo di 218,00 grammi;
- **Di Scerni Massimiliano** di Asti per il "Miglior gruppo di tartufo bianco" con un piatto di 938,00 grammi;
- **Brilli Pasqualino** di Carpeneto per il "Premio al Cercatore" con un gruppo di tartufi bianchi da 312,00 grammi;
- **Di Scerni Massimiliano** di Asti per il "Miglior gruppo di tartufo nero" di 1.020,00 grammi.

Tante prelibatezze

Molto apprezzati gli assaggi proposti dagli Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria che hanno sfornato le "Focacce della Fiera", dolci, salate e 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.

Altrettanto successo per le degustazioni curate da Slow Food Alessandria e Colline Nicesi che ha proposto 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. Novità di quest'anno il "Sushi Mandrogno" che ha sfidato con successo contaminazioni internazionali!

Il pomeriggio si è poi aperto con la proiezione del docufilm "Passione Passito – Viaggio nella Valle Bagnario dello Strevi Passito DOC" a cura della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, reportage con cui Genny Notarianni ha portato a conoscenza la curiosa storia e la tradizione antica dello Strevi Passito DOC, attraverso la testimonianza diretta dei produttori che mostrano il loro metodo di trasformazione e il loro sapiente lavoro quotidiano.

A seguire si sono svolte degustazioni guidate di vino Strevi Passito DOC, accompagnate da prodotti del territorio a cura delle aziende della Valle Bagnario e della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato.

Anche quest'anno è stata presente "La fabbrica di GIALLO come il MIELE", laboratorio di idee dell'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria che ha presentato la XI edizione del corso di formazione I PIÙ FRAGILI TRA I PIÙ DEBOLI / GIALLO come il MIELE, con il coinvolgimento, per la prima volta, sia delle scolaresche delle scuole primarie sia di quelle liceali, con il coordinamento e l'intervento dell'Università del Piemonte Orientale "Avogadro".

Novità dell'edizione 2023 la presenza dei vini della provincia di Alessandria nella sede di Palazzo Monferrato: ha debuttato infatti alle ore 11.00 "Vini&Cocktail a Palazzo". Nel salone del centro espositivo sono stati ospitati tutti i Consorzi di Tutela dei Vini della provincia di Alessandria per una giornata di degustazione e vendita dei vini dei territori rappresentati, con la collaborazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato.

I commenti

"La Fiera di San Baudolino – ha dichiarato **Gian Paolo Coscia** Presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti - ha confermato di essere un'importante vetrina per promuovere le molteplici eccellenze agroalimentari del territorio alessandrino a non solo. Desidero ringraziare tutti i soggetti che hanno collaborato per l'ottima riuscita di questa manifestazione e per migliorarne la formula ogni anno: in primis il Comune di Alessandria quale organizzatore della fiera, la Regione Piemonte, le Associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (ASCOM Confcommercio, CONFESERCENTI, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), l'ATL Alexala, Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, l'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, i Consorzi di Tutela dei Vini e le Enotecche Regionali della provincia di Alessandria, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e l'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps. Un ringraziamento particolare va soprattutto a tutti gli espositori, premiati dall'apprezzamento del folto pubblico che ha animato questa fiera. Quindi... vi aspettiamo ancora più numerosi l'anno prossimo all'edizione 2024".

13/11/2023 – Panorama di Novi – Incontro Val Borbera

Panorama DINOVI

Coordinamento Pro Loco Val Borbera e Alexala per il turismo

13 Novembre 2023 | 19:30 | Cronaca



Coordinamento Pro Loco Val Borbera organizza una conferenza sulle strutture ricettive

Il Coordinamento Pro Loco Val Borbera organizza, per il prossimo sabato, una conferenza dedicata al turismo. "Come aprire e gestire una struttura ricettiva: organizzazione, qualità e marketing dell'accoglienza" il titolo dell'evento. Appuntamento presso la sede di Unione Terre Alte a Cantalupo, alle 15 30.

Insieme ai coordinatori locali, presenti Roberta Sartor, di [Alexala](#), e la commercialista Serena Buffa. Il tema centrale presenta un forte legame con lo sviluppo del turismo nel territorio val borberino, negli ultimi mesi salito agli onori della cronaca anche sulla [stampa estera](#). Un turismo eco sostenibile e alla portata di tutti, per far crescere e rendere famosa la valle al confine con la Liguria.

13/11/2023 – Alessandria24.com – Fiera di San Baudolino



Alessandria Eventi

Successo nel fine settimana dell'11 e 12 novembre per la 37° Fiera di San Baudolino

13 Novembre 2023 • Redazione Alessandria24.com • 195 Views • 6 min read

Alessandria – Tanta gente, nel fine settimana dell'11 e 12 novembre, per la 37° Fiera di San Baudolino, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria e non solo.

Durante le due giornate la città si è animata di bancarelle. Tanti gli espositori che hanno proposto prodotti agroalimentari di stagione e non: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altre golosità.

Si è iniziato sabato 11 novembre con l'“Aperitivo di San Baudolino” accompagnato dal “Raviolotto di Alessandria”, organizzato da Slow Food Alessandria e Colline Nicesi aps: i locali selezionati hanno infatti proposto un assaggio di agnolotti o ravioli di loro produzione o di un pastificio alessandrino, in abbinamento a un vino o una birra o un cocktail suggerito dai bartender.

La mattina del 12 novembre il cortile della Camera di Commercio, diventato la “Corte del Gusto”, ha ospitato dapprima il talk “Il Tartufo dalla terra alla tavola. Note tecniche e curiosità sul prodotto re dell'autunno” per conoscere, apprezzare e saper degustare questo prezioso gioiello della terra. Hanno partecipato:

- Marco Protopapa – Assessore Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca della Regione Piemonte;
- Vittoria Poggio – Assessore Cultura, Turismo, Commercio della Regione Piemonte;
- Roberto Cava, Presidente della ATL Alexala;
- Mario Palenzona, agronomo, esperto di tartufi, ex Direttore IPLA (Istituto Pianta da Legno e

Ambiente) della Regione Piemonte;

- Vito Rubino – Professore associato di diritto dell'Unione europea presso il Dipartimento di Sviluppo

Sostenibile e Transizione Ecologica dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale;

- Guido Lingua – Professore ordinario di botanica e direttore del Dipartimento di Scienze e

Innovazione Tecnologica dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale;

- Lino Scaiola e Francesca Giacomazzi – tartufai soci dell'Associazione Tartufai del Monferrato;

- Francesco Barberis, ristoratore della Antica Trattoria Losanna di Masio.

Il pubblico presente ha apprezzato questo momento scientifico e curioso sul tartufo ed ha potuto acquisire tante nozioni poco conosciute.

In Sala Michel sempre alla Camera di Commercio si è svolto il Cooking Show dal titolo “Troppo cibo nella spazzatura: ecco la cucina antispreco”. La cuoca contadina di Campagna Amica della Coldiretti Stefania Grandinetti (volto noto di programmi Rai come “Geo” e “I fatti vostri”) ha elargito preziosi consigli per realizzare ricette gustosissime con il cibo “del giorno dopo”, dimostrando come tra i fornelli si possano concretamente

realizzare ricette “povere”, ma non nel gusto e nella qualità.

Alle 12 la MOSTRA DEL TARTUFO.

La qualità degli esemplari presentati è stata giudicata dal Dott. Mario Palenzona, agronomo, esperto di tartufi ed ex direttore dell'IPLA (Istituto Pianta da Legno e Ambiente) della Regione Piemonte. “L'annata per la fruttificazione del tartufo è stata molto difficile – ha dichiarato il Dott. Palenzona – a causa dell'andamento termopluviometrico anomalo con scarse precipitazioni e temperature elevate fuori dalla norma che hanno determinato un estremo compattamento dei terreni, fattore estremamente negativo per la formazione dei corpi fruttiferi del tartufo”.

I premi messi in palio dalla Camera di commercio sono stati assegnati a:

- Scillo Gino di Alessandria per il “Miglior esemplare unico” con un tartufo di 218,00 grammi;
- Di Scerni Massimiliano di Asti per il “Miglior gruppo di tartufo bianco” con un piatto di 938,00 grammi;
- Brilli Pasqualino di Carpeneto per il “Premio al Cercatore” con un gruppo di tartufi bianchi da 312,00 grammi;
- Di Scerni Massimiliano di Asti per il “Miglior gruppo di tartufo nero” di 1.020,00 grammi.

Sono stati proposti assaggi dagli Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria che hanno sfornato le “Focacce della Fiera”, dolci, salate e 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.

~

Bene anche le degustazioni curate da Slow Food Alessandria e Colline Nicesi che ha proposto 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.

Novità di quest'anno è stata il “Sushi Mandrogno”.

Il pomeriggio si è poi aperto con la proiezione del docufilm “Passione Passito – Viaggio nella Valle Bagnario dello Strevi Passito DOC” a cura della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, reportage con cui Genny Notarianni ha portato a conoscenza la curiosa storia e la tradizione antica dello Strevi Passito DOC, attraverso la testimonianza diretta dei produttori che mostrano il loro metodo di trasformazione e il loro sapiente lavoro quotidiano. A seguire si sono svolte degustazioni guidate di vino Strevi Passito DOC, accompagnate da prodotti del territorio a cura delle aziende della Valle Bagnario e della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato.

Anche quest'anno è stata presente “La fabbrica di GIALLO come il MIELE”, laboratorio di idee dell'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria che ha presentato la XI edizione del corso di formazione I PIÙ FRAGILI TRA I PIÙ DEBOLI / GIALLO come il MIELE, con il coinvolgimento, per la prima volta, sia delle scolaresche delle scuole primarie sia di quelle liceali, con il coordinamento e l'intervento dell'Università del Piemonte Orientale “Avogadro”.

Novità dell'edizione 2023 la presenza dei vini della provincia di Alessandria nella sede di Palazzo Monferrato:

ha debuttato infatti alle ore 11.00 “Vini&Cocktail a Palazzo”. Nel salone del centro espositivo sono stati ospitati tutti i Consorzi di Tutela dei Vini della provincia di Alessandria per una giornata di degustazione e vendita dei vini dei territori rappresentati, con la collaborazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato.

Sono stati presenti:

- il Consorzio Tutela Vini D'Acqui
- il Consorzio Colline del Monferrato Casalese
- il Consorzio Tutela del Gavi
- il Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg
- il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

Alla Buvette di Palazzo del Monferrato l'ATL Alexala, in collaborazione con le Enotecche Regionali, i Consorzi di Tutela dei Vini della provincia di Alessandria ed il bartender Luigi Barberis, ha presentato degustazioni guidate di cocktail creati con i vini del territorio accompagnati da finger food ispirati ai prodotti locali.

“La Fiera di San Baudolino – ha dichiarato Gian Paolo Coscia Presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti – ha confermato di essere un'importante vetrina per promuovere le molteplici eccellenze agroalimentari del territorio alessandrino a non solo. Desidero ringraziare tutti i soggetti che hanno collaborato per l'ottima riuscita di questa manifestazione e per migliorarne la formula ogni anno: in primis il Comune di Alessandria quale organizzatore della fiera, la Regione Piemonte, le Associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (ASCOM

Confcommercio, CONFESERCENTI, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), l'ATL Alexala, Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, l'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, i

Consorti di Tutela dei Vini e le Enotecche Regionali della provincia di Alessandria, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e l'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps.

Un ringraziamento particolare va soprattutto a tutti gli espositori, premiati dall'apprezzamento del folto pubblico che ha animato questa fiera. Quindi... vi aspettiamo ancora più numerosi l'anno prossimo all'edizione 2024".

13/11/2023 – RadioGold – Fiera di San Baudolino

RadioGold
NEWS ALESSANDRIA



Redazione

LUNEDÌ
13 NOVEMBRE 2023
09:38

CONDIVIDI

CRONACA - ALESSANDRIA

Presidente Camera Commercio Alessandria: “Grazie agli espositori per l’ottima riuscita della Fiera di San Baudolino”



ALESSANDRIA – “La Fiera di San Baudolino – ha dichiarato **Gian Paolo Coscia**, Presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti – ha confermato di essere un’importante vetrina per promuovere le molteplici eccellenze agroalimentari del territorio alessandrino a non solo”. L’appuntamento si è svolto nel fine settimana ad Alessandria, nel centro della città.

“Desidero ringraziare tutti i soggetti che hanno collaborato per l’ottima riuscita di questa manifestazione e per migliorarne la formula ogni anno: in primis il Comune di Alessandria quale organizzatore della fiera, la Regione Piemonte, le Associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (Ascom Confcommercio, Confesercenti, Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Cna, Confartigianato), l’Atl Alexala, Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, l’Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, i Consorzi di Tutela dei Vini e le Enotecche Regionali della provincia di Alessandria, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e l’Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps. Un ringraziamento particolare va soprattutto a tutti gli espositori, premiati dall’apprezzamento del folto pubblico che ha animato questa fiera. Quindi vi aspettiamo ancora più numerosi l’anno prossimo all’edizione 2024”.

14/11/2023 – Novi Online – Eccellenze del Piemonte in vetrina

novionline



Cava, Poggio e Muliere

Elvio Defrani 14 NOVEMBRE 2023 ore 15:00

ISTITUTO ALBERGHIERO

Novi, un'esperienza stellata per gli studenti del Ciampini

Prepareranno una cena insieme allo chef Andrea Ribaldone a base di tartufo e di altri prodotti tipici del territorio



NOVI LIGURE – Oggi gli studenti dell'Istituto **Ciampini Boccardo** di **Novi Ligure** avranno la possibilità di lavorare insieme a uno chef stellato, **Andrea Ribaldone**. I ragazzi dell'indirizzo enogastronomico e di ospitalità alberghiera parteciperanno infatti alla quarta edizione di "Eccellenze del Piemonte in vetrina", promossa dalla Regione Piemonte, insieme a Visit Piemonte e ad Alexala, l'agenzia provinciale di promozione turistica.

Lo scopo è valorizzare le eccellenze enogastronomiche in chiave turistica. «Quest'anno abbiamo deciso di coinvolgere gli istituti scolastici, perché la formazione è fondamentale nella crescita anche economica di un territorio», ha detto l'assessore regionale **Vittoria Poggio**, intervenendo a Novi alla presentazione dell'iniziativa, insieme al sindaco **Rocchino Muliere** e al presidente di Alexala **Roberto Cava**.

Gli studenti novesi, affiancati da Ribaldone (per sei volte premiato con la stella Michelin) e dallo chef della scuola **Giuseppe Nappi**, saranno impegnati nella realizzazione di una cena che vedrà come protagonista il Tartufo Bianco d'Alba insieme a prodotti tipici della cucina novese e accompagnato dai vini del Consorzio Tutela del Gavi e del Consorzio Tutela Vini dei Colli Tortonesi.



Giuseppe Nappi

Fiera di San Baudolino Coscia: «Una vetrina importante per promuovere le nostre eccellenze agroalimentari»

■ Le visite guidate all'interno dell'ex chiesa di San Francesco erano una delle 'chicche' dell'edizione numero 37 della Fiera di San Baudolino.

«Appuntamento - il commento del presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, Gian Paolo Coscia - che ha confermato di essere un'importante vetrina per promuovere le molteplici eccellenze agroalimentari del nostro territorio, e non solo. Desidero perciò ringraziare tutti i soggetti che hanno collaborato per l'ottima riuscita della manifestazione e per migliorarne la formula ogni anno: in primis il Comune di Alessandria quale organizzatore della fiera, la Regione Piemonte, le associazioni provinciali di categoria di commercio, agricoltura e artigianato (Ascom Confcommercio, Confesercenti, Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Cna, Confartigianato), l'Ati Alexala, Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, l'Associazione

Panificatori della provincia di Alessandria, i Consorzi di tutela dei vini e le Enoteche regionali della provincia di Alessandria, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e l'Associazione culturale amici ed ex allievi del liceo scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps».

Non solo: «Un ringraziamento particolare - aggiunge Coscia - va soprattutto agli espositori, premiati dall'apprezzamento del folto pubblico che ha animato questa fiera. Quindi, vi aspettiamo ancora più numerosi l'anno prossimo».

Tartufi, i premiati

Tra assaggi e degustazioni di vario tipo - senza dimenticare cooking show e laboratori - alla Corte del Gusto della Camera di Commercio si è svolta pure l'ormai storica mostra-mercato del tartufo.

«L'annata per la fruttificazione del tartufo è stata molto difficile - ha sottolineato Mario Pa-

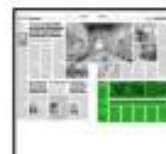
lenzora, agronomo, esperto di tartufi ed ex direttore dell'Istituto piante da legno e ambiente della Regione Piemonte - C'è a causa dell'andamento termopluviometrico anomalo, con scarse precipitazioni e temperature elevate fuori dalla norma. Che hanno determinato un estremo compattamento del terreno, fattore negativo per i corpi fruttiferi del tartufo».

L'abilità delle 'zappette' nostrane, però, ha ancora una volta fatto la differenza. I premi? A Gino Scillo di Alessandria per il "Miglior esemplare unico" con un tartufo di 218 grammi; a Massimiliano Di Scemi di Asti sia per il "Miglior gruppo di tartufo bianco" con un piatto di 938 grammi che per il "Miglior gruppo di tartufo nero" di 1.020 grammi; a Pasqualino Brilli di Carpeneto per il "Premio al Cercatore", con un gruppo di tartufi bianchi da 312.

MARCELLO FEOLA



CORTE DEL GUSTO I premiati alla mostra-mercato del tartufo nella sede della Camera di Commercio e, a destra, uno scorcio della fiera



I NUMERI

15

I Consorzi di tutela presenti alla Fiera di San Baudolino:
Consorzio tutela vini d'Acqui, Consorzio Colline del Monferrato Casalese, Consorzio tutela del Gavi, Consorzio di tutela dell'Ovada Docg e Consorzio tutela vini Colli Tortonesi

120

I visitatori del cantiere dell'ex chiesa di San Francesco. Nessun posto rimasto libero

4

Le degustazioni proposte da Slow Food Alessandria e Colline Nicesi: zuppa di ceci di Merella, salamini di Mandrogne, cavolo di San Giovanni stufato e 'sushi mandrogno'

A CASA GUSTO E CASA TENNIS IN PIAZZA CASTELLO

Atp Finals, ecco tutti gli appuntamenti di oggi

■ Sarà una giornata ricca di appuntamenti quella di oggi. Sotto la cupola di Casa Tennis in piazza Castello largo ai libri, saluto e musica: dalle 15.30 alle 16.30 Nicola Pietrangeli presenta "Se piove rimandiamo", alle 16.30 Ciro Ferrara, Francesca Fossato, Daisy Osakue e Neri Marcorè, insieme ai medici dell'Istituto di Candiolo parleranno dell'importanza dello sport nella prevenzione delle malattie, a seguire la XIV edizione del Premio Bonetempi e Laudi. A chiudere la giornata, alle 19.30, saranno i cantautori Bianco e Roberto Angelini, che dialogheranno sul tennis, loro grande passione comune. A Casa Gusto (Archivio di Stato) si comincia alle 11 all'Archivio di Stato (Casa Gusto) con un "aperitivo contadino", degustazione guidata di formaggi, miele, salumi delle valli torinesi e vino Freisa di Chieri (a cura di

Confagricoltura Torino). Sempre alle 11 si parlerà di Tennis e Intelligenza Artificiale con la Camera di commercio di Torino o un team di esperti del Politecnico. Alle 12.30 via alla degustazione di vini e prodotti dell'Alessandrino (Regione Piemonte e Ati Ailexala), mentre alle 14.30 spazio al riso, carne, formaggi, frutta, miele e vino prodotti dalle aziende di Fedagri Confcooperative Piemonte. Alle 16 si potranno degustare vini eroici e carne piemontese (Coldiretti Torino e associazione provinciale macellai Torino), alle 17 sarà invece la volta dei cioccolatini canditi della pasticceria Croci (Confartigianato Torino), mentre alle 19 sarà protagonista il "Raviolo Atp" a forma di pallina da tennis ripieno di acciuga, topinambur e porri (Cia - Agricoltori delle Alpi).

[R.L.E.]



16/11/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Eccellenze del Piemonte in vetrina

16/11/2023

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 42

SCUOLA E CUCINA

**Lo chef Ribaldone
per gli studenti
del Ciampini**

È stata un'esperienza «stellare» per gli studenti novesi dell'istituto scolastico ad indirizzo enogastronomico e alberghiero Ciampini Boccardo di Novi Ligure. Gli studenti hanno avuto la possibilità di apprendere molti segreti dallo chef stellato Andrea Ribaldone (6 volte Stella Michelin) oltre che dallo chef della stessa scuola Giuseppe Nappi, partecipando per la prima volta alla quarta edizione della rassegna «Eccellenze del Piemonte in vetrina», promossa dalla Regione con Visit-Piemonte e Alexala, l'agenzia promozionale turistica della provincia alessandrina. L'iniziativa ha lo scopo di valorizzare le eccelle anche in una chiave turistica. «Quest'anno abbiamo deciso di coinvolgere le scuole – dice l'assessore regionale Vittoria Poggio, alla presentazione del progetto insieme col sindaco Rocchino Muliere e presidente di Alexala Roberto Cava – perché la formazione è fondamentale nella crescita economica di un territorio». I prodotti della tradizione del Novese si sono sposati ai sapori del tartufo bianco di Alba e ad altre prelibatezze piemontesi grazie al menu preparato da Ribaldone, con i vini locali della Tutela del Gavi e del Consorzio Tutela vini dei Colli Tortonesi. Oggi ci si sposterà a Biella all'istituto Gae Aulenti con lo chef Sergio Vineis. G.F.O. —

GIORGIO LUCHE FERRARI



L'ITINERARIO

Mangiarsi Torino

Le Finals a tavola

I grandi eventi riaccendono anche la Torino gastronomica
Oltre ai mostri sacri imprevedibili in questi giorni
c'è una città divertente golosa e curiosa tutta da scoprire

testo e consigli (non classificati) di CARLO BERTONE

La Torino del gusto è una città ancora tutta da scoprire. Se la vivi da dentro devi avere il coraggio di abbattere steccati e luoghi comuni, mentre da fuori devi prendere atto che è una città sorprendente, contemporanea e piena di luoghi da esplorare.

Le Atp Finals sono un ottimo momento per lasciarsi sorprendere da Torino. La città sa dare il meglio durante i grandi eventi, si presenta intensa, sfavillante e aperta al mondo come se quella sua prima volta da città turistica e internazionale, le Olimpiadi del 2006, avesse lasciato per sempre un imprinting che la accende quando il palcoscenico si fa mondiale.

Alla terza edizione di queste Atp Finals poi tutta la città ha voglia di tennis e l'efficace programma messo a punto da Comune, Regione e Camera di Commercio fa sì che ogni giorno all'Archivio di Stato in piazza Castello si possano degustare, debitamente presentati, i migliori prodotti gastronomici del Piemonte con momenti divertenti e stimolanti come i cocktail a base di vino inventati da Alexala, l'Ente Turismo di Alessandria o il viaggio nel sempre più

emergente tartufo nero proposto da Langhe, Roero e Monferrato.

Fino a domenica 19 Torino sarà una città tutta da

assaggiare e tra i trucchi da consigliare agli appassionati di tennis più gourmet che vogliono unire l'emozione sportiva al gusto c'è quello di andare a bere un cocktail al bar "Salotto dei Principi", il lussuoso bancone dell'hotel Principi di Piemonte per almeno due motivi: si beve molto bene e c'è un cocktail dedicato alle Atp Finals, in più l'elegante albergo è anche il quartier generale di tutti i campioni. Veder passare Sinner sorvegliando un Milano-Torino potrebbe essere un'emozione irripetibile.

In queste due pagine trovate anche il consiglio per assaggiare Torino, non sono i ristoranti imperdibili della città, sono le tavole speciali dove vivere un'esperienza gastronomica che vi porterete a casa. Non ci sono i mostri sacri come "Condividere", miglior ristorante della città, o l'insossidabile "Del Cambio" o il sempre divertente Magorabin o tutti gli altri stellati perché in questi giorni sono quasi imprevedibili ma soprattutto la loro fama li precede, mentre ci sono tante tavole che faranno dire al turista, al viaggiatore, al tifoso di tennis o anche al torinese curioso che lungo le rive del Po c'è ancora tanto da assaggiare. E se le partite vi lasceranno un po' di tempo perdetevi nelle pasticcerie della città dove tra panna, cioccolate varie, marron glacés, zabaglione e per i più temerari anche qualche gelato, c'è sempre da divertirsi.

Perché Torino ha sempre buon gusto.

© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA

LA PASTA		LA CARNE	
1	Pastificio Defilippis	3	Bifro
	Via Lagrange, 39 Torino Tel. 011 542137		Via Giuseppe Mazzini, 23, Torino Tel. 346 698 6115

La casa degli agnolotti più torinesi che esistono ma anche di tante specialità gastronomiche del territorio diventa la casa del tennis più di qualunque altro ristorante in città. Foto d'epoca sulle pareti, atmosfera da grande torneo ma soprattutto un menù scritto con i campioni delle Finals dove ogni giorno sono presenti gli otto piatti scelti personalmente dai campioni. Il cugino bar Zucca, invece, garantisce la diretta di tutti i match e cocktail sorprendenti.

In città ci sono grandi ristoranti stellati. Per ora nessuno di loro è entrato nella classifica dei migliori ristoranti del mondo. La griglia di Bifro è invece tra le top del pianeta secondo tutte le principali riviste di settore. Non è un luogo da prendere alla leggera perché qui fanno tutto estremamente sul serio. Innanzitutto la griglia interpreta il 90 per cento del menù e poi la cantina non ha limiti e sa lasciare senza parole.

LO STILE		TAPAS E GRANDI VINI		LA MERENDA SINOIRA	
2	Casa Savoia	4	Diecimotto Enoteca	5	Osteria nuova
	Via Piero Gobetti, 15 Torino Tel. 011 55851		Via Carlo Alberto, 24 Bis, Torino Tel. 011 561 7753		Via XX Settembre, 2/M, Torino Tel. 375 528 8953
1 Diffusione Le Atp Finals coinvolgono l'intera città 2 Simbolo La Mole illuminata col logo delle Atp Finals, a Torino fino al 2025 Siamo nel ristorante dell'Hotel Principi di Piemonte, la casa dei campioni in questi giorni di grande tennis. Ma non passate di qui solo per questo e neanche per lo stile unico del luogo. Il menù esprime un legame con il territorio molto forte e di qualità, non mancano i piatti con un ottimo tartufo. E poi la cucina è aperta ininterrottamente dalle 15 e il pasticciere ha creato un dolce a tema a forma di pallina da tennis.		Ricerca qualità, velocità e servizio insieme a una cantina così densa di etichette piemontesi e italiane: non a caso a questo ristorante-pizzeria piace anche farsi chiamare enoteca. Siamo in centro, a due passi dai grandi alberghi cittadini. Il consiglio sono le tapas, in ottimo equilibrio tra carne e pesce, abbinabile a un grande vino. Il padrone di casa pointerà sul vino rosso, la moglie sulle bollicine. Comunque sarà molto divertente.		A due passi dalla stazione di Porta Nuova una clamorosa esplosione di piemontesità. Merito della ricerca costante e di una scelta oculata nella carta dei vini. Il rapporto qualità-prezzo vi lascerà senza parole e se il calendario delle partite vi obbliga ad anticipare la cena, qui va in scena la merenda sinoira, la mamma dell'apericena che da tempo ha disconosciuto suo figlio. Un rito da fare entro le 19.	

LA PIZZA AL PADELLINO		IL FORMAGGIO	
6	Padellino Factory	7	Borgiattino
	Via Giovanni Giolitti, 47 bis Torino Tel. 011 698 7218		Conso Vinzaglio, 29, Torino Tel. 011 562 9075

Signore e signori a Torino pizza si dice "padellino". E' piccola, più spessa, di solito ce ne vogliono almeno due per saziarsi. A differenza delle pizze gourmet, qui si ricerca più che altro il godimento fine a se stesso. Da "Padellino Factory" siamo in pieno centro e in questi giorni di Atp Finals il godimento è alle stelle. Non ci credete? La pizza potete comporvela da soli, ma io punterei su una delle signature. Farete il bis e forse il tris.

Il formaggio è la vera arma segreta della tradizione gastronomica piemontese. Le Alpi qui dettano legge e il panorama è talmente ampio che dovrete assolutamente farvi consigliare in questo luogo di degustazione a due passi da Porta Susa. C'è anche un servizio di cucina, ma è sui formaggi - con tanto tanto Piemonte - che dovrete concentrarvi. Magari abbinando il tutto a qualche buon vino come quelli di Rocche Costamagna.

GIAPPONE E CANTINA		LA SORPRESA NAZIONALE	
8	Kensho	9	Almondo
	Via dei Mercanti, 16 - Torino Tel. 011 1978 1256		Piazza Gran Madre di Dio, 2L - Torino Tel. 011 4119684

Torino che influenza il Giappone o viceversa? L'eleganza di Kensho, la qualità dei vini, l'eleganza del servizio ne fanno una tappa quasi necessaria per una serata diversa in città. Sembra strano suggerire un giapponese nel cuore della gastronomia torinese, ma dopo qualche giorno di immersione in tamarin e carne cruda, qualunque turista si sarà meritato un'esperienza molto orientale bevendo eccezionali rossi piemontesi.

1 Promozione
La vetrina della Rinascente, in via Lagrange dedicata al torneo

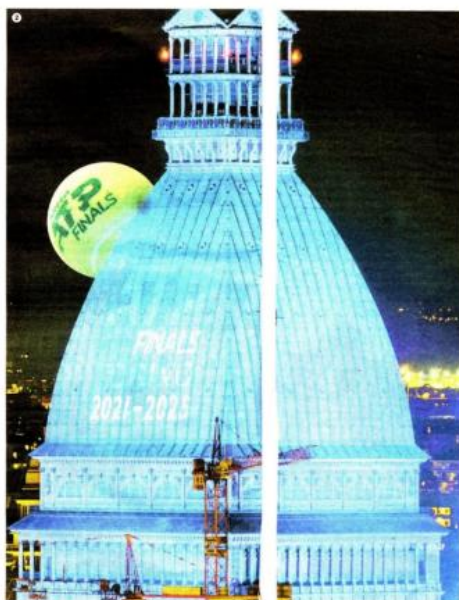
2 Ristorazione
Il pastificio Defilippis che diventerà il luogo dove assaggiare i piatti scelti dai campioni del tennis

E' una delle ultime trattorie ad aver aperto a Torino ed ha subito raddoppiato. La formula è semplice e a vederla applicata sembra perfetta per conquistare il mondo come molte delle cose che nascono a Torino. Il modello è quello di osteria della cucina regionale italiana. C'è un po' di Piemonte, ma solo quanto basta, come si direbbe in una ricetta d'altri tempi, proprio come quelle che vedrete uscire da questa cucina piena di giovani di talento.

LA GALLERIA D'ITALIA		COCKTAIL AD ALTA QUOTA	
10	Scatto Piazza San Carlo, 156 - Torino Tel. 011 026 7460	11	Piano 35 C.so Inghilterra, 3 Torino Tel. 011 438 7800
I fratelli Costardi sono tra i più controversi interpreti della cucina piemontese. E solo questo sarebbe un motivo sufficiente per andare ad assaggiare le loro creazioni. Se poi si aggiunge che sono dentro il recupero architettonico più interessante della città recente e che li ospita la Galleria d'Italia di Intesa Sanpaolo dedicata alla fotografia, allora è proprio impossibile non farci tappa. Il risotto è inevitabile e non ve ne pentirete.		Il ristorante fa parte di quella lista di grandi stellati di valore che non sono finiti in questo elenco politicamente scontento. Ma il lounge bar del Grattacielo Intesa Sanpaolo val bene un gin tonic. Siamo a 167 metri d'altezza e la vista su Torino è davvero unica come la voglia di dire la sua al bancone di Simone Sacco, figlio dello chef stellato che coordina il ristorante. Partite da Bicycle Thief e guardate l'orizzonte. Indimenticabile.	

VIAGGI DI GUSTO				
NOVAK DJOKOVIC 30 anni, Serbia  IL PIATTO Tajarin vegani con olio d'oliva e tartufo bianco	CARLOS ALCARAZ 20 anni, Spagna  IL PIATTO Mezze maniche cacio e pepe con scorza di limone	DANIIL MEDVEDEV 27 anni, Russia  IL PIATTO Rigatoni al ragu di vitello	JANNIK SINNER 22 anni, Italia  IL PIATTO Tortellini gratinati, crema di latte, cotto e piselli	ANDREI RUBLEV 26 anni, Russia  IL PIATTO Burrata Campana e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

VIAGGI DI CUORE			Le scelte del cuore
STEFANOS TSITSIPAS 25 anni, Grecia  IL PIATTO Pappardelle al ragu	ALEXANDER ZVEREV 26 anni, Germania  IL PIATTO Trofie al pesto	HOLGER RUNE 20 anni, Danimarca  IL PIATTO Girello di vitello con salsa tonnata	



17/11/2023 – Ossola News – Eccellenze del Piemonte in vetrina



EVENTI | 17 novembre 2023, 09:52

“Eccellenze del Piemonte in vetrina”: è il turno di Domodossola



Il 22 novembre al ristorante dell'istituto Rosmini un nuovo appuntamento con l'iniziativa che promuove le eccellenze enogastronomiche della regione



Fino a fine novembre tornano sul territorio piemontese gli eventi di “**Eccellenze del Piemonte in vetrina**”, con un nuovo format e un ricco calendario di esperienze gourmet e cene tematiche, pensate per conquistare appassionati di cucina e buongustai. Il progetto è stato ideato da Visit Piemonte con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, 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 e, novità dell'edizione 2023, in partnership con gli Istituti alberghieri piemontesi.

Mercoledì **22 novembre** l'appuntamento sarà a Domodossola, presso il Ristorante didattico **Inizio** dell'Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “Mellerio Rosmini” in Via Antonio Rosmini 24, dove gli studenti lavoreranno con lo chef **Matteo Sormani** del Ristorante Walser Schtuba di Formazza.

Il ruolo di bartender sarà svolto da **Vincenzo Brindisi** de “Il Portico” di Domodossola e quello del maître da **Valerio Beltrami**, Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione Amira.

Il menù proposto profuma di valli ossolane, oltre che di tartufo, con un omaggio allo squisito formaggio tipico e ai prodotti di queste montagne. Si inizia con lo stinchet della Val Vigizzo, Bettelmatt, topinambur fermentato e zucca, seguito da uovo biologico nel raviolo e tartufo bianco e dalla faraona ripiena al profumo di tartufo, patate walser e cavolo verza. Dulcis in fundo, il panettone semi integrale dello chef con mele, uvetta, cannella e fior di latte di Formazza.

Il contributo volontario per il sostegno dell'attività didattico-culturale dell'istituto è di 60€. L'inizio della cena è fissato per le ore 19.30. Per prenotare il proprio posto è necessario contattare inizio@alberghierosmini.it o il numero 0324 482152.

Incentrato sul Tartufo Bianco d'Alba come testimone per valorizzare turisticamente tutto il territorio e promuoverne gli highlight, “Eccellenze del Piemonte in vetrina” è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento consolidato e diffuso sul territorio piemontese. Ad aprire il calendario dell'edizione 2023, il 25 ottobre, è stato l'astigiano, con la cena all'Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane e la collaborazione della chef Mariuccia Roggero del Ristorante San Marco di Canelli; giovedì 9 novembre è stata la volta di Novara, presso l'Istituto Professionale di Stato “G. Ravizza” con la chef Marta Grassi del Ristorante Tantris* di Novara; martedì 14 di Novi Ligure presso l'Is “Ciampini-Boccardo” con lo chef Andrea Ribaldone del Ristorante Lino* di Pavia; giovedì 16 novembre è toccato all'Is “Gae Aulenti” di Biella, con lo chef Sergio Vineis del Ristorante Il Patio* di Pollone e martedì 21 novembre all'I.S. “Giulitti-Bellisario” di Mondovì con lo chef Jerome Migotto del Ristorante Le Piemontesine di Igliano. Giovedì 23 novembre la serie di eventi terminerà a Torino, presso l'Istituto di Istruzione Superiore “Giovanni Giolitti” con lo chef Christian Mandura del Ristorante Unforgatable* di Torino. Contestualmente ad ognuna delle cene, come di consueto, si svolgono i press tour alla scoperta dei territori.

“La quarta edizione delle “Eccellenze del Piemonte in vetrina” inaugura il suo ricco calendario di cene diffuse solo a pochi giorni dal nuovo premio come miglior meta enogastronomica italiana secondo le recensioni online, confermando una vocazione consolidata e riconosciuta a livello dell’intera regione. Questa volta alcuni tra i nostri straordinari chef lavoreranno insieme ai ragazzi e agli insegnanti degli Istituti alberghieri delle varie province, elaborando con loro accoglienza e preparazioni per celebrare un elemento dall’ineguagliabile valore come il Tartufo Bianco d’Alba, accostandolo ai prodotti e ai vini locali: sarà di nuovo una grande festa della miglior enogastronomia piemontese, tassello chiave del nostro appeal turistico”, dichiara **Vittoria Poggio**, assessore alla cultura, turismo e commercio della regione Piemonte.

“È davvero emozionante coinvolgere gli Istituti alberghieri piemontesi in un evento come “Eccellenze del Piemonte in vetrina” - sottolinea il presidente del Consiglio di amministrazione di Visit Piemonte, **Beppe Carlevaris** - Questa iniziativa permette di mettere in risalto non solo le produzioni locali e gli chef, ma anche il prezioso lavoro di formazione rivolto ai giovani che si stanno preparando per entrare nel settore della ristorazione. Rendere partecipi e coinvolgere in sinergia studenti e docenti in progetti di promozione legati al Tartufo Bianco d’Alba e le eccellenze regionali è un modo meraviglioso per far crescere una nuova generazione di chef e professionisti che potranno rappresentare e promuovere la cucina straordinaria del Piemonte. Questi giovani diventeranno gli artefici e gli ambasciatori di una straordinaria cultura culinaria, arricchendo e innovando le tradizioni gastronomiche della nostra regione”.

Francesca Zani, coordinatrice didattica e **Giandomenico Iorio**, vice coordinatore e chef dell’Istituto Professionale “Mellerio Rosmini” aggiungono: “Abbiamo aderito con entusiasmo a questa bellissima iniziativa di promozione delle eccellenze enogastronomiche piemontesi, importante occasione didattica per i nostri allievi anche grazie alla presenza di chef, maître e barman ospiti locali di riconosciuta professionalità. Gli studenti avranno l’opportunità di incontrare lo chef Sormani in un momento di formazione pomeridiana e di cimentarsi nella realizzazione di un evento unico, orientato al territorio e alle tradizioni locali con un tocco contemporaneo, che cade inoltre nello stesso mese di celebrazioni per i cinquant’anni di istruzione alberghiera in Ossola del nostro istituto”.

“Il Distretto Turistico dei Laghi partecipa, collabora e accoglie con sentita convinzione la splendida iniziativa “Eccellenze del Piemonte in Vetrina” - spiega il presidente **Francesco Gaiardelli** - perché siamo fortemente convinti che gli Istituti Alberghieri, e i docenti che attraverso di loro costruiscono i professionisti del domani, sono un grande patrimonio da valorizzare. Come? Facendo tesoro delle testimonianze locali e traducendole in arte culinaria che possa farci riscoprire le nostre tradizioni ed i nostri prodotti enogastronomici d’eccellenza, con la convinzione che la cucina rappresenta un’ambasciatrice ineguagliabile dei nostri magnifici luoghi tra lago Maggiore, lago d’Orta, lago di Mergozzo e valli dell’Ossola”.

17/11/2023 – Alessandria24.com – Monferrato Autentico Drink List



Vini

Alexala in tour per presentare una drink list realizzata con i vini del territorio alessandrino

17 Novembre 2023 • Redazione Alessandria24.com • 124 Views • 4 min read

Alessandria – È un tour di racconto dei vini del territorio in chiave nuova e diversa quello iniziato grazie al supporto della Regione Piemonte da Alexala, che in queste settimane sta portando in giro una drink list realizzata con i vini del territorio. Cinque cocktail che promuovono le eccellenze enologiche della provincia di Alessandria, che vengono abbinati ai sapori locali in un'esperienza di pairing inedita e coinvolgente, che dà l'occasione di parlare a un pubblico di appassionati di come il territorio abbia molto da dare, in termini enogastronomici ma anche turistici.

I drink, realizzati dal laboratorio alessandrino Spiritoh, sono stati preparati dal barman e ideatore della cocktail list Luigi Barberis per il pubblico di diversi eventi autunnali di rilevanza nazionale e internazionale.

Il primo appuntamento di questo tour è stato con Cheese, la fiera internazionale del formaggio a Bra. I cocktail sono poi stati presentati alla Fiera di San Baudolino/Mostra Regionale del Tartufo di Alessandria nell'ambito dell'evento "Vini & Cocktail" a Palazzo, e infine a Casa Gusto, lo spazio dedicato ai sapori del territorio allestito da Regione Piemonte e Camera di Commercio Torino in occasione delle Atp Finals di tennis presso l'Archivio di Stato di Torino.

"Siamo molto grati all'Assessore al Turismo della Regione Piemonte Vittoria Poggio per averci dato la possibilità di organizzare questo tour attraverso il bando per i Grandi Eventi – commenta Roberto Cava, presidente di Alexala – e siamo decisamente soddisfatti della risposta del pubblico, spesso internazionale, che in tutte le occasioni è parso molto interessato e divertito all'idea di scoprire i nostri vini in una chiave inedita. Eventi come questo ci danno un'ulteriore conferma di quanto i nostri prodotti

enogastronomici siano un grandissimo patrimonio attrattivo, che è importante utilizzare come chiave dello sviluppo turistico del territorio, anche grazie alla sinergia con le Enotecche Regionali e i Consorzi di Tutela dei Vini".

La drink list dedicata alla provincia di Alessandria continuerà a viaggiare in un progetto che promette ulteriori sviluppi futuri.

Cinque i cocktail presentati, nell'ottica di proporre una reinterpretazione moderna dei vini del territorio.

Tortona – "Derthonabit"

La struttura asciutta è corposa del timorasso è nobilitata dalle note speziate ed eleganti del Falernum, alleggerite dalla freschezza della tonica. Un drink che racconta il territorio con un profilo identitario ed essenziale.

Ricetta

2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC macerato

2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC

1 CL Falernum

4 CL Cappelletti top tonica

Procedimento

Unire gli ingredienti in uno shaker; con tecnica shake and strain, shakerare il drink e filtrare il liquido dal ghiaccio all'interno del bicchiere per il servizio, aggiungendo successivamente la tonica.

Casale – “Monferrato Lemon Cherry”

Brandy e ciliegie: un classico nel bicchiere, alla riscoperta di un distillato italiano per troppo tempo dimenticato, destinato a vivere una nuova golden age. Un suggerimento: nel casalese esiste una produzione di brandy, che prevede 12 anni di invecchiamento.

Ricetta

4 cl di Brandy

3 cl di Grignolino del Monferrato Casalese DOC

1 cl di limone

1,5 cl di Ratafià

2 gocce di Angostura

Procedimento

Shakerare gli ingredienti e filtrare in un goblet o una coppa e decorare con scorza di limone.

Acqui Terme – “Sparkling Acqui”

Un cocktail Champagne in versione acquese: le bollicine del Brachetto e la dolcezza dello zucchero vengono bilanciate dall'amaro Gamondi, altro simbolo della città “bollente”. Un drink aristocratico per una città elegante da sempre.

Ricetta

10 cl di Brachetto d'Acqui DOCG

2 cl di Amaro Gamondi

1 zolletta di zucchero

2 gocce di Angostura

Procedimento

Nella coppa Champagne mettere prima la zolletta imbevuta con le gocce di Angostura, l'amaro e chiudere con il Brachetto.

Ovada – “Un Americano a Ovada”

La semplicità fatta a drink: la struttura di un Americano stravolta e ricomposta. Ispirato a un drink simbolo del futurismo italiano, la giostra d'alcol.

Ricetta

3 cl di Dolcetto di Ovada Superiore DOCG (Ovada DOCG)

3 cl di Bitter

5 cl di Crodino

Procedimento

Versare gli ingredienti direttamente nel tumbler con ghiaccio cristallino, decorare con scorza di limone e una fettina arancia.

Gavi – “Cortese in tacchi a spillo”

La freschezza dello zenzero, la tradizione del rabarbaro e la dolcezza dello sciroppo di Cortese per un drink da bere in un sorso.

Ricetta

5 cl di Rabarbaro

1 cl di sciroppo di Gavi DOCG

1 cl di spremuta di lime

Top Ginger Beer

Procedimento

Shakerare tutti gli ingredienti, filtrare in un collins con ghiaccio e colmare con il Ginger Beer.

18/11/2023 – Ovada Online – Monferrato Autentico Drink List

ovadaonline



Marcello Feola 18 NOVEMBRE 2023 ore 11:49

L'IDEA

Alexala, cinque drink con i vini del territorio

Obiettivo? Promuovere le eccellenze enologiche della provincia. Abbinare ai sapori locali in un'esperienza di pairing inedita e coinvolgente

ALESSANDRIA – È un tour di **racconto dei vini del territorio** in chiave nuova e diversa. Ed è firmato **Alexala**. Che, con il supporto di Regione Piemonte, sta portando in giro una **drink list** realizzata con i vini del territorio.

Cinque cocktail che promuovono le eccellenze enologiche della provincia di Alessandria. E che vengono abbinati ai sapori locali in un'esperienza di pairing inedita e coinvolgente. Che dà l'occasione di parlare a un pubblico di appassionati di come il territorio abbia molto da dare, in termini enogastronomici ma anche turistici.

I drink, realizzati dal laboratorio alessandrino Spiritoh, sono stati preparati dal barman e ideatore della cocktail list **Luigi Barberis**.

"Bella risposta"

"Siamo molto grati all'assessore al Turismo della Regione Piemonte **Vittoria Poggio** per averci dato la possibilità di organizzare questo tour attraverso il bando per i Grandi Eventi – commenta **Roberto Cava**, presidente di Alexala – E siamo decisamente soddisfatti della **risposta del pubblico**, spesso internazionale. Che in tutte le occasioni è parso molto interessato e divertito all'idea di scoprire i nostri vini in una chiave inedita. Eventi come questo ci danno un'ulteriore conferma di quanto i nostri prodotti enogastronomici siano un **grandissimo patrimonio attrattivo** da utilizzare come chiave dello sviluppo turistico del territorio. Anche grazie alla sinergia con le Enotecche Regionali e i Consorzi di Tutela dei Vini".

Le proposte

Cinque i cocktail presentati, nell'ottica di proporre una reinterpretazione moderna dei vini del territorio.

- **Tortona – "Derthonabit"**. Struttura asciutta e corposa del Timorasso nobilitata dalle note spezzate ed eleganti del Falernum. Alleggerite dalla freschezza della tonica. Un drink che racconta il territorio con un profilo identitario ed essenziale.
Ricetta: 2 cl Colli Tortonesi Timorasso Doc macerato; 2 cl Colli Tortonesi Timorasso Doc; 1 cl Falernum; 4 cl Cappelletti top tonica.
Procedimento: unire gli ingredienti in uno shaker. Con tecnica shake and strain, shakerare il drink e filtrare il liquido dal ghiaccio all'interno del bicchiere per il servizio. Aggiungendo successivamente la tonica.



- **Casale – "Monferrato Lemon Cherry".** Brandy e ciliegie. Un classico nel bicchiere, alla riscoperta di un distillato italiano per troppo tempo dimenticato, destinato a vivere una nuova golden age. Un suggerimento: nel Casalese esiste una produzione di brandy, che prevede 12 anni di invecchiamento.

Ricetta: 4 cl di Brandy; 3 cl di Grignolino del Monferrato Casalese Doc; 1 cl di limone; 1.5 cl di Ratafia; 2 gocce di Angostura.

Procedimento: shakerare gli ingredienti e filtrare in un goblet o una coppa e decorare



con scorza di limone.

- **Acqui Terme – "Sparkling Acqui".** Un cocktail Champagne in versione acquese. Le bollicine del Brachetto e la dolcezza dello zucchero vengono bilanciate dall'amaro Gamondi, altro simbolo della città "bollente". Un drink aristocratico per una città elegante da sempre.

Ricetta: 10 cl di Brachetto d'Acqui Docg; 2 cl di Amaro Gamondi; 1 zolletta di zucchero; 2 gocce di Angostura.

Procedimento: nella coppa Champagne mettere prima la zolletta imbevuta con le gocce di Angostura, poi l'amaro e chiudere con il Brachetto.



- **Ovada – "Un Americano a Ovada".** La semplicità fatta a drink. La struttura di un Americano stravolta e ricomposta. Ispirato a un drink simbolo del futurismo italiano, la giostra d'alcol.

Ricetta: 3 cl di Dolcetto di Ovada Superiore Docg (Ovada Docg); 3 cl di Bitter; 5 cl di Crodino.

Procedimento: versare gli ingredienti direttamente nel tumbler con ghiaccio cristallino, decorare con scorza di limone e una fettina arancia.



- **Gavi – "Cortese in tacchi a spillo".** La freschezza dello zenzero, la tradizione del rabarbaro e la dolcezza dello sciroppo di Cortese per un drink da bere in un sorso.

Ricetta: 5 cl di Rabarbaro; 1 cl di sciroppo di Gavi Docg; 1 cl di spremuta di lime; Top Ginger Beer.

Procedimento: shakerare tutti gli ingredienti, filtrare in un Collins con ghiaccio e



colmare con il Ginger Beer.

19/11/2023 – Ask A News – Monferrato Autentico Drink List

asknews

AGRIFOOD CRONACA

Una drink list di 5 cocktail per promuovere i vini di Alessandria

Cava (Alexala): pubblico interessato e divertito da proposta inedita

NOV 19, 2023  **Vino**



Milano, 19 nov. (askanews) – Alexala, Agenzia turistica della provincia di Alessandria, sta promuovendo i vini del suo territorio attraverso una "drink list" di cinque cocktail abbinati ai sapori locali, "che offre l'occasione di parlare a un pubblico di appassionati di come il territorio abbia molto da dare, in termini enogastronomici ma anche turistici".

Finora i cocktail sono stati presentati a "Cheese" a Bra, alla "Fiera di San Baudolino/Mostra Regionale del Tartufo di Alessandria", e a "Casa Gusto" allestito all'Archivio di Stato di Torino durante le Atp Finals. Ma alla luce del successo registrato, la "drink list" verrà presto riproposta in occasione di altre manifestazioni. "Siamo decisamente soddisfatti della risposta del pubblico, spesso internazionale, che in tutte le occasioni è parso molto interessato e divertito all'idea di scoprire i nostri vini in una chiave inedita" ha spiegato il presidente di Alexala, Roberto Cava, sottolineando che "eventi come questo ci danno un'ulteriore conferma di quanto i nostri prodotti enogastronomici siano un grandissimo patrimonio attrattivo, che è importante utilizzare come chiave dello sviluppo turistico del territorio, anche grazie alla sinergia con le Enotecche Regionali e i Consorzi di Tutela dei Vini".

I cocktail concepiti nell'ottica di proporre una reinterpretazione moderna dei vini del territorio, sono "Derthonabit" a base di Colli Tortonesi Timorasso Doc, "Monferrato Lemon Cherry" incentrato su Brandy e Grignolino del Monferrato Casalese Doc, "Sparkling Acqui" basato su Brachetto d'Acqui Docg e Amaro Gamondi, "Un Americano a Ovada" con il Dolcetto di Ovada Superiore Docg, e "Cortese in tacchi a spillo" costruito sullo scioppo di Gavi Docg.

19/11/2023 – Alessandria Today – Eccellenze del Piemonte in vetrina



Data: 19 novembre 2023

Autore: GIUSEPPINA DE
BIASE

0 Commenti

Proprio nella serata delle Stelle Michelin, mentre il suo "Ristorante Lino" di Pavia vedeva confermata la Stella nella Guida Italia 2024, lo chef **Andrea Ribaldone** capitanava la squadra degli studenti dell'I.I.S. "Ciampini-Boccardo" di Novi Ligure nel terzo appuntamento del nuovo format delle "Eccellenze del Piemonte in vetrina", progetto ideato da **Visit Piemonte** con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** promosso da **Regione Piemonte** e realizzato in collaborazione con le **Agenzie Turistiche Locali** del territorio.

In allegato, il comunicato stampa completo e alcune immagini della serata

Nella foto n.5 alcune delle autorità presenti: da sinistra il Preside del "Ciampini-Boccardo", Mario A.Scarsi; l'Assessore regionale al Turismo Vittoria Poggio, il Presidente dell'ATL Alexala Roberto Cava; Il Sindaco di Novi Ligure Rocchino Muliere; la Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, Liliana Allena.

Grazie per la collaborazione e cordiali saluti

Emanuela Sarti

Comunicazione – Media Relations

Visit Piemonte – Regional Marketing and Promotion
Via Bertola, 34 – 10122 Torino (Italy)

Tel. (+39) 011 515 5518 – Mob. (+39) 3356914611

www.visitpiemonte.com | www.visitpiemonte-dmo.org | www.piemontesport.org



20/11/2023 – News Food – Monferrato Autentico Drink List

newsfood.com
NUTRIMENTO & nutri-MENTE

AGROALIMENTARE

TURISMO

ATTUALITÀ

SHOP ONLINE

[Home](#) » Alexala porta in giro i sapori del territorio con il tour della drink list dedicata ai suoi vini

Alexala porta in giro i sapori del territorio con il tour della drink list dedicata ai suoi vini



20 Novembre 2023 By Redazione

È un tour di racconto dei vini del territorio in chiave nuova e diversa quello iniziato grazie al supporto della **Regione Piemonte** da **Alexala**, che in queste settimane sta portando in giro una **drink list realizzata con i vini del territorio**.

Cinque cocktail che promuovono le eccellenze enologiche della provincia di Alessandria, che vengono abbinati ai sapori locali in **un'esperienza di pairing inedita e coinvolgente**, che dà l'occasione di parlare a un pubblico di appassionati di come il territorio abbia molto da dare, in termini enogastronomici ma anche turistici.

I drink, realizzati dal laboratorio alessandrino Spiritoh, sono stati preparati dal barman e ideatore della cocktail list Luigi Barberis per il pubblico di diversi eventi autunnali di rilevanza nazionale e internazionale.

Il primo appuntamento di questo tour è stato con **Cheese, la fiera internazionale del formaggio a Bra**. I cocktail sono poi stati presentati alla **Fiera di San Baudolino/Mostra Regionale del Tartufo di Alessandria** nell'ambito dell'evento **Vini & Cocktail a Palazzo**, e infine a **Casa Gusto**, lo spazio dedicato ai sapori del territorio allestito da Regione Piemonte e Camera di Commercio Torino in occasione delle Atp Finals di tennis presso l'Archivio di Stato di Torino.

"Siamo molto grati all'Assessore al Turismo della Regione Piemonte Vittoria Poggio per averci dato la possibilità di organizzare questo tour attraverso il bando per i Grandi Eventi", commenta Roberto Cava, presidente di Alexala. "E siamo decisamente soddisfatti della risposta del pubblico, spesso internazionale, che in tutte le occasioni è parso molto interessato e divertito all'idea di scoprire i nostri vini in una chiave inedita. Eventi come questo ci danno un'ulteriore conferma di quanto i nostri prodotti enogastronomici siano un grandissimo patrimonio attrattivo, che è importante utilizzare come chiave dello sviluppo turistico del territorio, anche grazie alla sinergia con le Enotecche Regionali e i Consorzi di Tutela dei Vini".

Visto il successo di questi tre appuntamenti, la drink list dedicata alla provincia di Alessandria continuerà a viaggiare, in un progetto che promette ulteriori sviluppi futuri.

Cinque i cocktail presentati, nell'ottica di proporre una reinterpretazione moderna dei vini del territorio.

Tortona – "Derthonabit"

La struttura asciutta è corposa del timorasso è nobilitata dalle note speziate ed eleganti del Falernum, alleggerite dalla freschezza della tonica. Un drink che racconta il territorio con un profilo identitario ed essenziale.

Ricetta

2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC macerato

2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC

1 CL Falernum

4 CL Cappelletti top tonica

Procedimento

Unire gli ingredienti in uno shaker; con tecnica shake and strain, shakerare il drink e filtrare il liquido dal ghiaccio all'interno del bicchiere per il servizio, aggiungendo successivamente la tonica.

Casale – "Monferrato Lemon Cherry"

Brandy e ciliegie: un classico nel bicchiere, alla riscoperta di un distillato italiano per troppo tempo dimenticato, destinato a vivere una nuova golden age. Un suggerimento: nel casalese esiste una produzione di brandy, che prevede 12 anni di invecchiamento.

Ricetta

4 cl di Brandy

3 cl di Grignolino del Monferrato Casalese DOC

1 cl di limone

1,5 cl di Ratafià

2 gocce di Angostura

Procedimento

Shakerare gli ingredienti e filtrare in un goblet o una coppa e decorare con scorza di limone.

Acqui Terme – "Sparkling Acqui"

Un cocktail Champagne in versione acquese: le bollicine del Brachetto e la dolcezza dello zucchero vengono bilanciate dall'amaro Gamondi, altro simbolo della città "bollente". Un drink aristocratico per una città elegante da sempre.

Ricetta

10 cl di Brachetto d'Acqui DOCG

2 cl di Amaro Gamondi

1 zolletta di zucchero

2 gocce di Angostura

Procedimento

Nella coppa Champagne mettere prima la zolletta imbevuta con le gocce di Angostura, l'amaro e chiudere con il Brachetto.

Ovada – "Un Americano a Ovada"

La semplicità fatta a drink: la struttura di un Americano stravolta e ricomposta. Ispirato a un drink simbolo del futurismo italiano, la giostra d'alcol.

Ricetta

3 cl di Dolcetto di Ovada Superiore DOCG (Ovada DOCG)

3 cl di Bitter

5 cl di Crodino

Procedimento

Versare gli ingredienti direttamente nel tumbler con ghiaccio cristallino, decorare con scorza di limone e una fettina arancia.

Gavi – "Cortese in tacchi a spillo"

La freschezza dello zenzero, la tradizione del rabarbaro e la dolcezza dello sciroppo di Cortese per un drink da bere in un sorso.

Ricetta

5 cl di Rabarbaro

1 cl di sciroppo di Gavi DOCG

1 cl di spremuta di lime

Top Ginger Beer

Procedimento

Shakerare tutti gli ingredienti, filtrare in un collins con ghiaccio e colmare con il Ginger Beer.

20/11/2023 – Piemonte Informa – ATP Finals

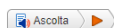
Piemonteinforma

Agenzia quotidiana di informazione sulle attività della Giunta regionale

🏠 / Piemonteinforma / Notizie

Sport

Nitto ATP Finals: il grande successo di "Torino it's a match!"



Gianni Gennaro

gianni.gennaro@regione.piemonte.it

20 Novembre 2023

🔗 Condividi



Hanno riscontrato un **grande successo gli eventi collaterali e le iniziative diffuse** organizzate in occasione della terza edizione delle **Nitto ATP Finals** da Città di Torino, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino in collaborazione con Turismo Torino e Provincia e Visit Piemonte: **+40% di eventi e +80% di presenze** tra i talk di Casa Tennis, le degustazioni di Casa Gusto e le visite guidate rispetto all'edizione 2022.

La competizione sportiva è stata l'**occasione per accendere i riflettori sulle eccellenze enogastronomiche e turistico-culturali di Torino e dell'intero Piemonte**. Turisti, appassionati di tennis, giornalisti provenienti da ogni parte del mondo hanno raggiunto la città e molti di loro hanno varcato la soglia di Casa Tennis per assistere ai talk, quella di Casa Gusto per apprezzare i prodotti del territorio e hanno partecipato alle visite guidate.

Il bilancio dell'iniziativa è stato tracciato dal presidente della Regione **Alberto Cirio**, che ha sostenuto che "i grandi eventi sportivi portano ricchezza e occupazione", dal sindaco di Torino **Stefano Lo Russo** e dal segretario generale della Camera di commercio di Torino **Guido Bolatto**.



A Casa Gusto si sono susseguite oltre 60 degustazioni con il coinvolgimento di 70 aziende, tra cui 30 Maestri del Gusto e altrettanti produttori Torino DOC.



Casa Tennis, aperta dal 10 al 19 novembre in piazza Castello, ha accolto **oltre 4.000 visitatori** tra cittadini, turisti e giornalisti nell'ambito dell'ampio palinsesto di 50 incontri, molti dei quali hanno registrato il tutto esaurito. **Più di 150 gli ospiti coinvolti**.

A **Casa Gusto** - gestita da Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino nei locali dell'Archivio di Stato - si sono susseguite **oltre 60 degustazioni** con il coinvolgimento di 70 aziende, tra cui 30 Maestri del Gusto e altrettanti produttori Torino doc, 15 Consorzi di Tutela dei prodotti e dei vini di qualità e 6 agenzie turistiche locali (Alexala, Alto Piemonte Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe, Monferrato e Roero, Turismo Torino e Provincia). Per l'occasione i Consorzi di Tutela hanno proposto degli abbinamenti insoliti come il riso dop di Baraggia con la mela rossa Cuneo e le nocciole Piemonte, oppure il Moscato d'Asti, il Brachetto d'Acqui e l'Asti Spumante con i formaggi Roccaverano, Murazzano e Ossolano. Oltre 3.000 i partecipanti alle degustazioni che si sono prenotati tramite l'App Dice: di questi, l'80% ha avuto accesso gratuitamente in quanto in possesso di biglietti delle partite, gli altri hanno versato il contributo di 5 euro devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus. Tra pagamenti delle degustazioni e delle visite guidate la Fondazione potrà contare su circa 5.000 euro, che si vanno ad aggiungere alle offerte spontanee versate utilizzando i QR code. **Protagonista di tutti i brindisi l'Erbaluce**, vitigno dell'anno 2023 per la Regione Piemonte. Una bottiglia con etichetta a edizione limitata realizzata in collaborazione con Artissima Artfair è stata omaggiata agli ospiti di Casa Tennis.

Per dieci giorni **le vie e le piazze del centro città** sono state animate da una ricca programmazione con le esibizioni di oltre 130 artisti, oltre 200 performance tra giocoleria, musica, magia e teatro. Sono state inoltre scattate oltre 4000 foto con le mascotte "toret".

L'**asta di beneficenza** svoltasi il 14 novembre al Museo del Cinema ha portato ad un ricavato di 12.000 euro, devoluto anche in questo caso alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus.

I **canali social** utilizzati dagli enti coinvolti nella promozione dell'evento (Facebook, X ed Instagram) hanno raggiunto un totale di oltre 3 milioni di interazioni. L'hashtag di riferimento #torinothelacetobe ha registrato oltre 2000 post e ha raggiunto oltre 10mila persone, mentre www.turismotorino.org, il sito di riferimento della campagna "Torino it's a match" ha registrato circa 80mila utenti (+94% rispetto all'edizione 2022) e totalizzato più di 248.700 visualizzazioni (+88% rispetto all'edizione 2022).



20/11/2023 – Shop in the City – Monferrato Autentico Drink List



I drink dell'Alessandrino in trasferta a Torino per le ATP Finals



È un tour di racconto dei vini del territorio in chiave nuova e diversa quello iniziato grazie al supporto della **Regione Piemonte** da **Alexala**, che in queste settimane sta portando in giro **una drink list realizzata con i vini del territorio**.

Cinque cocktail che promuovono le eccellenze enologiche della provincia di Alessandria, che vengono abbinati ai sapori locali in **un'esperienza di pairing inedita e coinvolgente**, che dà l'occasione di parlare a un pubblico di appassionati di come il territorio abbia molto da dare, in termini enogastronomici ma anche turistici.

I drink, realizzati dal laboratorio alessandrino Spiritoh, sono stati preparati dal barman e ideatore della cocktail list Luigi Barberis per il pubblico di diversi eventi autunnali di rilevanza nazionale e internazionale.

Il primo appuntamento di questo tour è stato con **Cheese, la fiera internazionale del formaggio a Bra**. I cocktail sono poi stati presentati alla **Fiera di San Baudolino/Mostra Regionale del Tartufo di Alessandria** nell'ambito dell'evento **Vini & Cocktail a Palazzo**, e infine a **Casa Gusto**, lo spazio dedicato ai sapori del territorio allestito da Regione Piemonte e Camera di Commercio Torino in occasione delle ATP Finals di tennis presso l'Archivio di Stato di Torino.

"Siamo molto grati all'Assessore al Turismo della Regione Piemonte Vittoria Poggio per averci dato la possibilità di organizzare questo tour attraverso il bando per i Grandi Eventi", commenta Roberto Cava, presidente di Alexala. "E siamo decisamente soddisfatti della risposta del pubblico, spesso internazionale, che in tutte le occasioni è parso molto interessato e divertito all'idea di scoprire i nostri vini in una chiave inedita. Eventi come questo ci danno un'ulteriore conferma di quanto i nostri prodotti enogastronomici siano un grandissimo patrimonio attrattivo, che è importante utilizzare come chiave dello sviluppo turistico del territorio, anche grazie alla sinergia con le Enotecche Regionali e i Consorzi di Tutela dei Vini".

Visto il successo di questi tre appuntamenti, la drink list dedicata alla provincia di Alessandria continuerà a viaggiare, in un progetto che promette ulteriori sviluppi futuri.

Cinque i cocktail presentati, nell'ottica di proporre una reinterpretazione moderna dei vini del territorio.

Tortona - "Derthonabit"



La struttura asciutta è corposa del timorasso è nobilitata dalle note speziate ed eleganti del Falernum, alleggerite dalla freschezza della tonica. Un drink che racconta il territorio con un profilo identitario ed essenziale.

Ricetta

2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC macerato

2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC

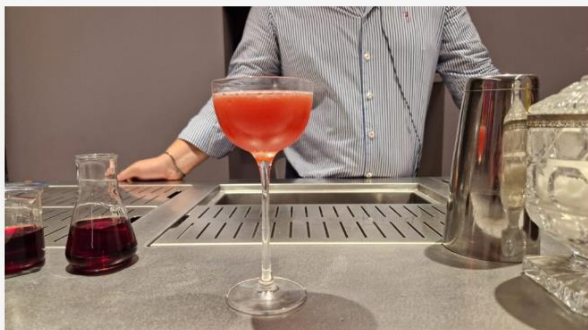
1 CL Falernum

4 CL Cappelletti top tonica

Procedimento

Unire gli ingredienti in uno shaker; con tecnica shake and strain, shakerare il drink e filtrare il liquido dal ghiaccio all'interno del bicchiere per il servizio, aggiungendo successivamente la tonica.

Casale - "Monferrato Lemon Cherry"



Brandy e ciliegie: un classico nel bicchiere, alla riscoperta di un distillato italiano per troppo tempo dimenticato, destinato a vivere una nuova golden age. Un suggerimento: nel casalese esiste una produzione di brandy, che prevede 12 anni di invecchiamento.

Ricetta

4 cl di Brandy

3 cl di Grignolino del Monferrato Casalese DOC

1 cl di limone

1,5 cl di Ratifià

2 gocce di Angostura

Procedimento

Shakerare gli ingredienti e filtrare in un goblet o una coppa e decorare con scorza di limone.

Acqui Terme - "Sparkling Acqui"



Un cocktail Champagne in versione acquese: le bollicine del Brachetto e la dolcezza dello zucchero vengono bilanciate dall'amaro Gamondi, altro simbolo della città "bollente". Un drink aristocratico per una città elegante da sempre.

Ricetta

10 cl di Brachetto d'Acqui DOCG

2 cl di Amaro Gamondi

1 zolletta di zucchero

2 gocce di Angostura

Procedimento

Nella coppa Champagne mettere prima la zolletta imbevuta con le gocce di Angostura, l'amaro e chiudere con il Brachetto.

Ovada - "Un Americano a Ovada"



La semplicità fatta a drink: la struttura di un Americano stravolta e ricomposta. Ispirato a un drink simbolo del futurismo italiano, la giostra d'alcol.

Ricetta

3 cl di Dolcetto di Ovada Superiore DOCG (Ovada DOCG)

3 cl di Bitter

5 cl di Crodino

Procedimento

Versare gli ingredienti direttamente nel tumbler con ghiaccio cristallino, decorare con scorza di limone e una fettina arancia.

Gavi - "Cortese in tacchi a spillo"



La freschezza dello zenzero, la tradizione del rabarbaro e la dolcezza dello sciroppo di Cortese per un drink da bere in un sorso.

Ricetta

5 cl di Rabarbaro

1 cl di sciroppo di Gavi DOCG

1 cl di spremuta di lime

Top Ginger Beer

Procedimento

Shakerare tutti gli ingredienti, filtrare in un collins con ghiaccio e colmare con il Ginger Beer.

20/11/2023 – Vini e Percorsi Piemontesi – Monferrato Autentico Drink List

VINI E PERCORSI PIEMONTESE

Home Vitigni Vini del Piemonte Interviste Eventi e news Vino e cultura Per i golosi Abroad Team



Vini, vitigni, cantine e esperienze in Piemonte, in Italia e all'estero

Qui troverai notizie sugli eventi del vino, infografiche sui vitigni del Piemonte, interviste a produttori e produttrici di vino, articoli, guide pdf, piatti e prodotti tipici, esperienze in altre regioni italiane e all'estero, libri e presentazioni di libri.

Alexala e la Drink List che porta in giro i vini dell'alessandrino

I vini del territorio Timorasso, Grignolino, Brachetto, Ovada e Gavi sono protagonisti di cinque originali cocktail grazie al progetto di Alexala realizzato in collaborazione con la Regione Piemonte.



Le ricette dei cinque drink che promuovono le eccellenze enologiche della provincia di Alessandria saranno abbinare a piatti locali in un'esperienza inedita e coinvolgente.

I drink, realizzati dal laboratorio alessandrino Spiritoh, sono stati ideati dal barman Luigi Barberis per il pubblico durante tre importanti eventi autunnali di rilevanza nazionale e internazionale:

- Cheese, la fiera internazionale del formaggio a Bra.
- Fiera di San Baudolino/Mostra Regionale del Tartufo di Alessandria nell'ambito dell'evento Vini & Cocktail a Palazzo.
- Atp Finals di tennis presso l'Archivio di Stato di Torino a Casa Gusto, lo spazio dedicato ai sapori del territorio allestito da Regione Piemonte e Camera di Commercio Torino allestito per l'occasione.

"Siamo molto grati all'Assessore al Turismo della Regione Piemonte Vittoria Poggio per averci dato la possibilità di organizzare questo tour attraverso il bando per i Grandi Eventi", commenta Roberto Cava, presidente di Alexala. "E siamo decisamente soddisfatti della risposta del pubblico, spesso internazionale, che in tutte le occasioni è parso molto interessato e divertito all'idea di scoprire i nostri vini in una chiave inedita. Eventi come questo ci danno un'ulteriore conferma di quanto i nostri prodotti enogastronomici siano un grandissimo patrimonio attrattivo, che è importante utilizzare come chiave dello sviluppo turistico del territorio, anche grazie alla sinergia con le Enoteche Regionali e i Consorzi di Tutela dei Vini".

La drink list dedicata alla provincia di Alessandria continuerà a viaggiare, in un progetto che promette ulteriori sviluppi futuri.

I cinque i cocktail alessandrini

Tortona – "Derthonabit"

Il timorasso dei colli tortonesi incontra le note spezzate ed eleganti del Falernum.



- 2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC macerato
- 2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC
- 1 CL Falernum
- 4 CL Cappelletti top tonica

Unire gli ingredienti in uno shaker; con tecnica shake and strain, shakerare il drink e filtrare il liquido dal ghiaccio all'interno del bicchiere per il servizio, aggiungendo successivamente la tonica.

Casale – “Monferrato Lemon Cherry”

Brandy, ciliegie e Grignolino



- 4 cl di Brandy – rigorosamente quello del casalese che prevede 12 anni di invecchiamento.
- 3 cl di **Grignolino** del Monferrato Casalese DOC
- 1 cl di limone
- 1,5 cl di Ratafià
- 2 gocce di Angostura

Shakerare gli ingredienti e filtrare in un goblet o una coppa e decorare con scorza di limone.

Acqui Terme – “Sparkling Acqui”

Le bollicine del **Brachetto d'Acqui** mixate con l'iconico amaro Gamondi, altro simbolo della città “bollente”.



- 10 cl di Brachetto d'Acqui DOCG
- 2 cl di Amaro Gamondi
- 1 zolletta di zucchero
- 2 gocce di Angostura

Nella coppa champagne mettere prima la zolletta imbevuta con le gocce di Angostura, l'amaro e chiudere con il Brachetto.

Ovada – “Un Americano a Ovada”

Dalle terre dell'ovadese un cocktail ispirato al drink simbolo del futurismo italiano.



- 3 cl di **Ovada** DOCG
- 3 cl di Bitter
- 5 cl di Crodino

Versare gli ingredienti direttamente nel tumbler con ghiaccio cristallino, decorare con scorza di limone e una fettina arancia.

Gavi – "Cortese in tacchi a spillo"

Zenzero, rabarbaro e la dolcezza dello sciroppo di Cortese per un drink da bere in un sorso.



- 5 cl di Rabarbaro
- 1 cl di sciroppo di Gavi DOCG
- 1 cl di spremuta di lime
- Top Ginger Beer

Shakerare tutti gli ingredienti, filtrare in un collins con ghiaccio e colmare con il Ginger Beer.

20/11/2023 – Time News24.it – Monferrato Autentico Drink List



Alexala presenta cinque drink con i vini del territorio

Novembre 20, 2023

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCI



Alessandria, 17 novembre 2023. È un tour di racconto dei vini del territorio in chiave nuova e diversa quello iniziato grazie al supporto della **Regione Piemonte** da **Alexala**, che in queste settimane sta portando in giro **una drink list realizzata con i vini del territorio**.

Cinque cocktail che promuovono le eccellenze enologiche della provincia di Alessandria, che vengono abbinati ai sapori locali in **un'esperienza di pairing inedita e coinvolgente**, che dà l'occasione di parlare a un pubblico di appassionati di come il territorio abbia molto da dare, in termini enogastronomici ma anche turistici.

I drink, realizzati dal laboratorio alessandrino Spiritoh, sono stati preparati dal barman e ideatore della cocktail list Luigi Barberis per il pubblico di diversi eventi autunnali di rilevanza nazionale e internazionale.

Il primo appuntamento di questo tour è stato con **Cheese, la fiera internazionale del formaggio a Bra**. I cocktail sono poi stati presentati alla **Fiera di San Baudolino/Mostra Regionale del Tartufo di Alessandria** nell'ambito dell'evento **Vini & Cocktail a Palazzo**, e infine a **Casa Gusto**, lo spazio dedicato ai sapori del territorio allestito da Regione Piemonte e Camera di Commercio Torino in occasione delle ATP Finals di tennis presso l'Archivio di Stato di Torino.



Presentazione drink list ATP

"Siamo molto grati all'Assessore al Turismo della Regione Piemonte Vittoria Poggio per averci dato la possibilità di organizzare questo tour attraverso il bando per i Grandi Eventi", commenta **Roberto Cava, presidente di Alexala**. "E siamo decisamente soddisfatti della risposta del pubblico, spesso internazionale, che in tutte le occasioni è parso molto interessato e divertito all'idea di scoprire i nostri vini in una chiave inedita. Eventi come questo ci danno un'ulteriore conferma di quanto i nostri prodotti enogastronomici siano un grandissimo patrimonio attrattivo, che è importante utilizzare come chiave dello sviluppo turistico del territorio, anche grazie alla sinergia con le Enotecche Regionali e i Consorzi di Tutela dei Vini".

Visto il successo di questi tre appuntamenti, la drink list dedicata alla provincia di Alessandria continuerà a viaggiare, in un progetto che promette ulteriori sviluppi futuri.

Cinque i cocktail presentati, nell'ottica di proporre una reinterpretazione moderna dei vini del territorio.

Tortona – "Derthonabit"

La struttura asciutta è corposa del timorasso è nobilitata dalle note speziate ed eleganti del Falernum, alleggerite dalla freschezza della tonica. Un drink che racconta il territorio con un profilo identitario ed essenziale.

Ricetta

2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC macerato

2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC

1 CL Falernum

4 CL Cappelletti top tonica

Procedimento

Unire gli ingredienti in uno shaker; con tecnica shake and strain, shakerare il drink e filtrare il liquido dal ghiaccio all'interno del bicchiere per il servizio, aggiungendo successivamente la tonica.

Casale – "Monferrato Lemon Cherry"

Brandy e ciliegie: un classico nel bicchiere, alla riscoperta di un distillato italiano per troppo tempo dimenticato, destinato a vivere una nuova golden age. Un suggerimento: nel casalese esiste una produzione di brandy, che prevede 12 anni di invecchiamento.

Ricetta

4 cl di Brandy

3 cl di Grignolino del Monferrato Casalese DOC

1 cl di limone

1,5 cl di Ratafià

2 gocce di Angostura

Procedimento

Shakerare gli ingredienti e filtrare in un goblet o una coppa e decorare con scorza di limone.

Acqui Terme – "Sparkling Acqui"

Un cocktail Champagne in versione acquese: le bollicine del Brachetto e la dolcezza dello zucchero vengono bilanciate dall'amaro Gamondi, altro simbolo della città "bollente". Un drink aristocratico per una città elegante da sempre.

Ricetta

10 cl di Brachetto d'Acqui DOCG

2 cl di Amaro Gamondi

1 zolletta di zucchero

2 gocce di Angostura

Procedimento

Nella coppa Champagne mettere prima la zolletta imbevuta con le gocce di Angostura, l'amaro e chiudere con il Brachetto.

Ovada – "Un Americano a Ovada"

La semplicità fatta a drink: la struttura di un Americano stravolta e ricomposta. Ispirato a un drink simbolo del futurismo italiano, la giostra d'alcol.

Ricetta

3 cl di Dolcetto di Ovada Superiore D.O.C.G. (Ovada D.O.C.G.)

3 cl di Bitter

5 cl di Crodino

Procedimento

Versare gli ingredienti direttamente nel tumbler con ghiaccio cristallino, decorare con scorza di limone e una fettina arancia.

Gavi – “Cortese in tacchi a spillo”

La freschezza dello zenzero, la tradizione del rabarbaro e la dolcezza dello sciroppo di Cortese per un drink da bere in un sorso.

Ricetta

5 cl di Rabarbaro

1 cl di sciroppo di Gavi D.O.C.G.

1 cl di spremuta di lime

Top Ginger Beer

Procedimento

Shakerare tutti gli ingredienti, filtrare in un collins con ghiaccio e colmare con il Ginger Beer.

20/11/2023 – Torino Click – ATP Finals

TorinoClick

AGENZIA QUOTIDIANA DELLA CITTÀ DI TORINO

IN COMUNE TERRITORIO TRASPORTI CULTURA SOCIETÀ SICUREZZA SPORT ECONOMIA

Ti trovi qui: Home » Economia » Nitto ATP Finals, un successo gli eventi e le iniziative collaterali

Nitto ATP Finals, un successo gli eventi e le iniziative collaterali

Pubblicato il: 20 Novembre 2023 in: Economia, Società, Sport, Torinese



Grande successo per gli eventi collaterali e per le iniziative diffuse organizzate da Città di Torino, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino in collaborazione con Turismo Torino e Provincia e Visit Piemonte in occasione della terza edizione delle Nitto ATP Finals ospitate dalla città di Torino dal 12 al 19 novembre. Il 2023 si chiude con numeri importanti, +40% di eventi e +80% di presenze – tra i talk di Casa Tennis, le degustazioni di Casa Gusto e le visite guidate – rispetto all'edizione 2022.

La competizione sportiva è stata l'occasione per accendere i riflettori sulle eccellenze enogastronomiche e turistico-culturali di Torino e dell'intero Piemonte. Turisti, appassionati di tennis, giornalisti provenienti da ogni parte del mondo hanno raggiunto Torino e molti di loro hanno varcato la soglia di Casa Tennis per assistere ai talk, quella di Casa Gusto per degustare i prodotti del territorio torinese e piemontese e hanno partecipato alle visite guidate per scoprire le bellezze della città.

CASA TENNIS

Casa Tennis, aperta dal 10 al 19 novembre, ha accolto **oltre 4mila visitatori tra cittadini, turisti e giornalisti** nell'ambito dell'ampio palinsesto di talk. Sono stati realizzati **50 incontri** (alcuni in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro) di cui **molti sold out**, condotti per il secondo anno consecutivo da **Ilaria Fratoni** e da **Linda Messerklinger**. **Oltre 150 gli ospiti coinvolti** tra cui Javier Zanetti, Sara Gama, Hernanes "Il Profeta", Luis Scola, le giocatrici della Reale Mutua Fenera Chieri, Giorgio Malan, Lorenzo Sonego, Neri Marcorè, Ciro Ferrara, Marino Bartoletti, Domenico Procacci, Vincenzo Nibali, Ferdinando De Giorgi, Manuele Russo, Lidia Carew, Niccolò De Vico, Andrea Vavassori, Marco Cassetta, Isidarum, Massimiliano Pedone, Davide D'Urso, Daisy Osakue, Stella Menna, Luca Ferrua, Giuseppe "Beppe" Dossena, Pasquale Gravina, Massimo Caputi, Fabrizio Bisibetti di Commenti Memorabili, Marco Berry, Anastasia de Costanzo, Emanuele Rosso, Greg Goya, Lorenzo Germak, Federico Sacchi, Roberto "Bob" Angelini, Alberto Bianco, Barbasophia, Piero Guerrini, Daniele Mozzone, Samuele Ricci, Silvia Calderoni, Edoardo Santonocito, Alessandro Ciro Sciretti, Paolo Bellino, Simone Bongiovanni, Riccardo D'Elcico, Walter Rolfo.

CASA GUSTO

A Casa Gusto – gestita da Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino – si sono susseguite **oltre 60 degustazioni** con il coinvolgimento di **70 aziende tra cui 30 Maestri del Gusto** e altrettanti produttori **Torino DOC**. Sono stati coinvolti, inoltre, 15 Consorzi di Tutela dei prodotti e dei vini di qualità e le **6 ATL: ALEXALA, Alto Piemonte Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe, Monferrato e Roero, Turismo Torino e Provincia**.

Sempre affollato anche il banco di assaggio gestito dall'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, che oltre ai 3500 calici serviti tra le degustazioni e l'open bar di Torino DOC, ha proposto oltre 400 cocktail a base di vermouth torinese "Americano sbagliato" e "Fino alle 6". Protagonista di tutti i brindisi, l'**Erbaluce, Vitigno dell'anno 2023 per la Regione Piemonte**. Agli ospiti di Casa Tennis è stata omaggiata una bottiglia con etichetta a edizione limitata realizzata in collaborazione con Artissima Artfair. Oltre 1500 le tazzine di caffè Lavazza somministrate.

Tra le curiosità proposte ai turisti dai Maestri del Gusto, la racchetta in cioccolato fondente, l'originale gianduiotto a forma di pallina da tennis o l'ormai celebre raviolo ATP, con un interno di Acciughe, Topinambur e Porri, mentre l'Associazione provinciale macellai si è inventata una polpetta di carne cruda sempre ispirata alla pallina di gioco, ricoperta di pistacchio e abbinata a racchetta di sfoglia e cioccolato fondente.

Per l'occasione anche i Consorzi di Tutela hanno proposto degli abbinamenti insoliti come ad esempio il riso DOP di Baraggia con la mela rossa Cuneo e le nocciole Piemonte, oppure il Moscato d'Asti, il Brachetto d'Acqui e l'Asti Spumante con i formaggi Roccaverano, Murazzano e Ossolano.

Non solo: numerosissime le proposte delle associazioni di categoria che hanno presentato abbinamenti di formaggi, salumi, prodotti di panificazione e molto altro, per turisti sempre soddisfatti e incuriositi dalle molte sorprese. **Oltre 3mila i partecipanti** alle degustazioni, che si sono prenotati tramite l'App Dice: di questi, l'80% ha avuto accesso gratuitamente in quanto in possesso di biglietti delle partite delle Nitto ATP Finals. Il restante ha versato il contributo da 5 euro, devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus. Tra pagamenti delle degustazioni e delle visite guidate la Fondazione potrà contare su una somma pari a **circa 5mila euro**, che si vanno ad aggiungere alle offerte spontanee versate in loco attraverso i QR code esposti a Casa Gusto. Un ottimo risultato ottenuto grazie alla disponibilità delle aziende e dei Consorzi di Tutela che hanno offerto gratuitamente tutti i prodotti e, alla grande generosità di turisti e torinesi che hanno bene accolto la proposta di degustazioni a pagamento per una buona causa.

VISITE GUIDATE

36 le visite guidate con **circa 600 partecipanti** organizzate dalle associazioni di categoria e Turismo Torino e Provincia, dalle botteghe cittadine agli "assaggi" di Collina torinese, Valsusa e Pinerolese: dal turismo di prossimità alla scoperta dei paesaggi dei vini eroici di montagna.

EVENTI DIFFUSI E ANIMAZIONE PER LE VIE DEL CENTRO

Per dieci giorni le vie e le piazze del centro città sono state animate da una ricca programmazione con le esibizioni di **oltre 130 artisti**, **oltre 200 performance** tra giocoleria, musica, magia e teatro. Sono state inoltre scattate **oltre 4000 foto** con le mascotte "toret" con turisti e ai cittadini che hanno affollato la città durante le Nitto ATP Finals.

CHARITY BRUNCH

Il 14 novembre al Museo del Cinema si è tenuta un'asta di beneficenza organizzata dalla Città di Torino, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino con partner, ospiti istituzionali e stakeholders, il cui ricavato - **12mila euro** - è stato devoluto alla **Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus**. L'asta gestita dalla Casa d'Aste Sant'Agostino è stata realizzata con il sostegno di Lavazza, Xerjoff, Asti DOCG, Acqua Valmora, Rinascente, Museo del Cinema, Intesa San Paolo, FITP, Nitto, Toh (Nicola Russo), RCS Sports & Event per il Giro d'Italia, Mate, Parcolimpico, Royal Park i Roveri, Dunlop, Claudio Marchisio, Valeria Solarino, Guido Bagatta e Marco Ponti hanno battuto alcuni oggetti all'asta.

CHI È VENUTO A TORINO?

In occasione di Nitto ATP Finals, **l'Osservatorio di Turismo Torino e Provincia** ha somministrato **oltre mille questionari** qualitativi (periodo 12-18 novembre) ai turisti in visita a Torino attraverso il supporto dei volontari Torino&You con l'obiettivo di comprendere il motivo della visita, la durata della permanenza sul territorio e gli interessi personali.

Il turista in visita a Torino durante le Nitto ATP Finals è rappresentato da fasce d'età che vanno dai 36 ai 65 anni: un evento che ha quindi coinvolto varie generazioni di seguaci del tennis, con un livello di istruzione medio-alto (laureato - diplomato 92%), i cui interessi sono principalmente focalizzati sullo sport (20%), le mostre (16%) e la musica (15%). Dall'analisi, realizzata in sinergia con l'Università di Torino - Dipartimento di Lingue Letterature Straniere e Culture Moderne - emerge che **il 19% del campione intervistato è venuto per la prima volta in città**. La motivazione principale che ha mosso gli intervistati è **l'evento sportivo Nitto ATP Finals (81%)**, ciò a conferma del fatto che il pubblico è principalmente composto da appassionati di tennis. Per ciò che concerne il target, esso risulta decisamente vario: coppie (30%), amici/colleghi (28%) e famiglie (26%), giunti a Torino viaggiando in auto (43%), in treno (27%) e aereo (24%). A livello di provenienza, le principali regioni italiane, oltre al Piemonte, sono Lombardia, Sicilia, Lazio e Puglia; un 18% è invece composto da stranieri, con prevalenza, tra le nazioni di origine Francia, Germania, Svizzera e Regno Unito. Per quanto riguarda il soggiorno, **il 72% ha dormito almeno una notte a Torino**. La permanenza media si attesta su 3 o più notti (33%). Le strutture ricettive scelte sono state per il 36% di tipo alberghiero, mentre per il 48% extra-alberghiero. La città è stata percepita in modo molto positivo: emergono aggettivi che la

ritraggono come «bella, elegante e regale» e, dagli intervistati stranieri, si registrano descrittori come «beautiful, amazing, incredible». Da evidenziare altresì che **il 58% dei turisti ha visitato almeno un museo**: si segnalano ai primi posti, in particolare, il Museo Egizio, il Museo Nazionale del Cinema e i Musei Reali. Per concludere, il livello di soddisfazione della vacanza torinese è stato decisamente molto buono: infatti, **il 91% ha dichiarato di aver avuto un'esperienza positiva** e di voler ritornare una seconda volta (92%). Questa percezione è ulteriormente confermata dal giudizio globale sul soggiorno che si attesta su 4,3/5. In particolare, si evidenziano giudizi decisamente positivi collegati all'offerta culturale (4,5/5), all'accoglienza (4,3/6) e ai ristoranti (4,3/5).

Nella **Social Room** all'interno del Fan Village, dove il pubblico è stato coinvolto in challenge e selfie che ha potuto condividere sui propri canali social, hanno lasciato i loro dati **circa 4000 persone**.

CHE SPORTIVO SEI?

Lo stand denominato "Piemonte Sport" di Regione Piemonte e coordinato da **Visit Piemonte**, ospitato all'interno del Fan Village, ha attirato un pubblico appassionato proveniente da tutta Italia e da diversi paesi stranieri tra cui Spagna, Svizzera, Romania e Germania (**+ di 15mila persone**) per un'esperienza di gioco virtuale e gadget personalizzati. **"Che Sportivo Sei?"**, il questionario sottoposto a **oltre 5mila visitatori** (il 34% ha un'età tra i 19 e i 35 anni, il 30% tra i 36 e 50 anni e il 23% oltre i 50 anni) ha svelato molteplici prospettive sullo sport, rivelando che il 44% pratica attività sportiva per mettersi in gioco, il 39% per ottenere benessere psicofisico, il 12% per passatempo e il restante per ampliare le proprie relazioni personali. L'indagine ha inoltre evidenziato che il 65% predilige sport individuali e il 35% sport di squadra.

CANALI SOCIAL

I canali social utilizzati dagli enti coinvolti nella promozione dell'evento (Facebook, X ed Instagram) hanno raggiunto **un totale di oltre 3 milioni interazioni**. L'hashtag di riferimento **#torinoplacetobe** ha registrato oltre 2000 post e ha raggiunto oltre 10mila persone. **www.turismotorino.org**, il sito di riferimento della campagna **"Torino it's a match"** ha registrato **circa 80mila utenti** (+ 94% rispetto all'edizione 2022) e **totalizzato più di 248.700 visualizzazioni** (+88% rispetto all'edizione 2022).

CAMPAGNA PROMOZIONALE "IL SET È SERVITO"

Il progetto di video storytelling ha avuto come filo conduttore il legame personale e professionale di otto testimonial d'eccellenza, protagonisti del cinema italiano, con la città di Torino, con una miniserie di otto interviste con **Dario Argento, Violante Placido, Luca Zingaretti, Pilar Fogliati, Marco Ponti, Valeria Solarino e Cristiana Capotondi**. I contenuti, adattati nei diversi formati e sottotitolati in inglese, sono stati destinati alla diffusione social registrando oltre 1 milione di persone raggiunte e oltre 1 milione e 500mila interazioni.



NITTO ATP FINALS

Con Sinner e Djokovic Torino incanta il mondo

Gran vetrina per la città. La finalissima è stata la partita di tennis più vista in televisione in Italia

Loredana Polito

■ Con una partita perfetta e dominata fin dal primo scambio, Novak Djokovic ha battuto Jannik Sinner e si è laureato campione delle Atp Finals 2023, incantando il pubblico presente numerosissimo sugli spalti, tra cui tanti personaggi famosi: dal ministro per lo Sport Andrea Abodi al presidente del Torino Fc Urbano Cairo, dal ballerino Roberto Bolle allo chef Antonino Cannavacciuolo, dall'allenatore Antonio Conte ai giocatori del Milan Leao e Bennacer giunti per omaggiare i due tennisti in campo, entrambi milanesi.

Djokovic è stato incoronato 'maestro dei maestri', per la settima volta in carriera: un altro record del fuoriclasse serbo. Il punteggio finale di 6-3, 6-3 rende bene l'idea del divario che si è visto, con il n°1 al mondo sempre padrone del campo: è stato perfetto, tatticamente e tecnicamente. Sinner, invece, troppo spesso in balia dell'avversario. Il vecchio leone di Belgrado ha così respinto l'ennesimo assalto dei talenti della nuova generazione (in semifinale aveva demolito lo spagnolo Carlos Alcaraz), confermando di essere ancora lui l'uomo da battere.

La partita ha fatto registrare anche un altro record. Su Rai 1 il match ha sfiorato i 5 milioni e mezzo di telespettatori (5 milioni e 493 mila), facendo segnare il 29,5% di

share: è stata la partita di tennis più vista nella storia della televisione italiana.

Sono state un grande successo anche le iniziative 'collaterali' organizzate dal 12 al 19 novembre da Comune di Torino, Regione Piemonte e Camera di Commercio di Torino, in collaborazione con Turismo Torino e Provincia e Visit Piemonte.

Rispetto allo scorso anno infatti cresciuti i numeri delle iniziative promosse in occasione di questa terza edizione torinese delle Nitto Atp Finals: 200 eventi (+40%) e 8 mila presenze (+80%), tra i talk di 'Casa Tennis', le degustazioni di 'Casa Gusto' e 36 visite guidate.

Casa Tennis, aperta dal 10 al 19 novembre, ha accolto oltre 4 mila persone in 50 incontri, alcuni in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro, condotti per il secondo anno consecutivo da Ilaria Fratoni e da Linda Messerklinger.

Sono stati oltre 150 gli ospiti coinvolti, tra i quali: Javier Zanetti, Sara Gama, Hernanes "Il Profeta", Luis Scola, le giocatrici della Reale Mutua Fenera Chieri, Giorgio Malan, Lorenzo Sonigo, Neri Marcorè, Ciro Ferrara, Marino Bartoletti, Domenico Procacci, Vincenzo Nibali, Ferdinando De Giorgi, Emanuele Russo, Lidia Garew, Niccolò De Vico, Andrea Vassori, Marco Cassetta, Isidaro, Massimiliano Pedone, Davide D'Urso, Daisy

Osakue, Stella Menna, Luca Ferrua, Giuseppe "Beppe" Dossena, Pasquale Gravina, Massimo Caputi, Fabrizio Bisibetti di Commenti Memorabili, Marco Berry, Anastasia de Costanzo, Emanuele Rosso, Greg Goya, Lorenzo Genuak, Federico Sacchi, Roberto "Bob" Angelini, Alberto Bianco, Barbasophia, Piero Guerrini, Daniele Mozzone, Samuele Ricci, Silvia Calderoni, Edoardo Santonoci, Alessandro Ciro Sciretti, Paolo Bellino, Simone Bongiovanni, Riccardo D'Elcico, Walter Rolfo.

A Casa Gusto - gestita da Regione Piemonte e Camera di Commercio di Torino - si sono susseguite oltre 60 degustazioni con il coinvolgimento di 70 aziende, tra cui 30 Maestri del Gusto e altrettanti produttori Torino Doc. Sono stati coinvolti, inoltre, 15 Consorzi di Tutela dei prodotti e dei vini di qualità e le 6 Ate: Alexala, Alto Piemonte Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe, Monferrato e Roero, Turismo Torino e Provincia.

«Le Nitto Atp Finals sono state uno spettacolo favoloso, grazie anche allo splendido percorso di Jannik Sinner, che si è dimostrato campione vero anche in finale. A Novak Djokovic, numero uno al mondo, vanno i complimenti per il settimo titolo di campione dei campioni, la sua seconda vittoria consecutiva delle Finals nella nostra città» - commenta il sindaco di Torino, Stefano Lo Russo.





La Città di Torino ha reso omaggio al campione serbo (in alto) che ha battuto Sinner (foto sotto) illuminando la Mole, grazie a Iren

21/11/2023 – Il Torinese – ATP Finals

il Torinese

Quotidiano online di Informazione Società Cultura



TORINO IT'S A MATCH! Atp Finals, un successo anche gli eventi collaterali

21 NOVEMBRE 2023 - COSA SUCCEDDE IN CITTÀ

TUTTI I NUMERI

CASA TENNIS | CASA GUSTO | EVENTI DIFFUSI

Oltre 8mila presenze (+80% rispetto al 2022), 50 talk, 150 relatori, 200 eventi diffusi in città, 63 degustazioni, 36 visite guidate, circa 17mila euro devoluti alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro e oltre 3milioni di interazioni sui social

Grande successo per gli eventi collaterali e per le iniziative diffuse organizzate da Città di Torino, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino in collaborazione con Turismo Torino e Provincia e Visit Piemonte in occasione della terza edizione delle Nitto ATP Finals ospitate dalla città di Torino dal 12 al 19 novembre. Il 2023 si chiude con numeri importanti, +40% di eventi e +80% di presenze – tra i talk di Casa Tennis, le degustazioni di Casa Gusto e le visite guidate – rispetto all'edizione 2022.

La competizione sportiva è stata l'occasione per accendere i riflettori sulle eccellenze enogastronomiche e turistico-culturali di Torino e dell'intero Piemonte. Turisti, appassionati di tennis, giornalisti provenienti da ogni parte del mondo hanno raggiunto Torino e molti di loro hanno varcato la soglia di Casa Tennis per assistere ai talk, quella di Casa Gusto per degustare i prodotti del territorio torinese e piemontese e hanno partecipato alle visite guidate per scoprire le bellezze della città.

CASA TENNIS

Casa Tennis, aperta dal 10 al 19 novembre, ha accolto **oltre 4mila visitatori tra cittadini, turisti e giornalisti** nell'ambito dell'ampio palinsesto di talk. Sono stati realizzati **50 incontri** (alcuni in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro) di cui **molti sold out**, condotti per il secondo anno consecutivo da **Ilaria Fratoni** e da **Linda Messerklinger**. **Oltre 150 gli ospiti coinvolti** tra cui Javier Zanetti, Sara Gama, Hernanes "Il Profeta", Luis Scola, le giocatrici della Reale Mutua Fenera Chieri, Giorgio Malan, Lorenzo Sonogo, Neri Marcorè, Ciro Ferrara, Marino Bartoletti, Domenico Procacci, Vincenzo Nibali, Ferdinando De Giorgi, Manuele Russo, Lidia Carew, Niccolò De Vico, Andrea Vavassori, Marco Cassetta, Isidarum, Massimiliano Pedone, Davide D'Urso, Daisy Osakue, Stella Menna, Luca Ferrua, Giuseppe "Beppe" Dossena, Pasquale Gravina, Massimo Caputi, Fabrizio Bisibetti di Commenti Memorabili, Marco Berry, Anastasia de Costanzo, Emanuele Rosso, Greg Goya, Lorenzo Germak, Federico Sacchi, Roberto "Bob" Angelini, Alberto Bianco, Barbasophia, Piero Guerrini, Daniele Mozzone, Samuele Ricci, Silvia Calderoni, Edoardo Santonocito, Alessandro Ciro Sciretti, Paolo Bellino, Simone Bongiovanni, Riccardo D'Elcio, Walter Rolfo.

CASA GUSTO

A Casa Gusto – gestita da Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino – si sono susseguite **oltre 60 degustazioni** con il coinvolgimento di **70 aziende tra cui 30 Maestri del Gusto** e altrettanti produttori **Torino DOC**. Sono stati coinvolti, inoltre, 15 Consorzi di Tutela dei prodotti e dei vini di qualità e le **6 ATL: ALEXALA, Alto Piemonte Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe, Monferrato e Roero, Turismo Torino e Provincia**.

Sempre affollato anche il banco di assaggio gestito dall'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, che oltre ai 3500 calici serviti tra le degustazioni e l'open bar di Torino DOC, ha proposto oltre 400 cocktail a base di vermouth torinese "Americano sbagliato" e "Fino alle 6". Protagonista di tutti i brindisi, l'**Erbaluce, Vitigno dell'anno 2023 per la Regione Piemonte**. Agli ospiti di Casa Tennis è stata omaggiata una bottiglia con etichetta a edizione limitata realizzata in collaborazione con Artissima Artfair. Oltre 1500 le tazzine di caffè Lavazza somministrate.

Tra le curiosità proposte ai turisti dai Maestri del Gusto, la racchetta in cioccolato fondente, l'originale giandujotto a forma di pallina da tennis o l'ormai celebre raviolo **ATP**, con un interno di **Acciughe**, **Topinambur** e **Porri**, mentre l'Associazione provinciale macellai si è inventata una polpetta di carne cruda sempre ispirata alla pallina di gioco, ricoperta di pistacchio e abbinata a racchetta di sfoglia e cioccolato fondente.

Per l'occasione anche i Consorzi di Tutela hanno proposto degli abbinamenti insoliti come, ad esempio, il riso DOP di Baraggia con la mela rossa Cuneo e le nocchie Piemonte, oppure il Moscato d'Asti, il Brachetto d'Acqui e l'Asti Spumante con i formaggi Roccaverano, Murazzano e Ossolano. Non solo: numerosissime le proposte delle associazioni di categoria che hanno presentato abbinamenti di formaggi, salumi, prodotti di panificazione e molto altro, per turisti sempre soddisfatti e incuriositi dalle molte sorprese. **Oltre 3mila** i partecipanti alle degustazioni, che si sono prenotati tramite l'App Dice: di questi, l'80% ha avuto accesso gratuitamente in quanto in possesso di biglietti delle partite delle Nitto ATP Finals. Il restante ha versato il contributo da 5 euro, devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus. Tra pagamenti delle degustazioni e delle visite guidate la Fondazione potrà contare su una somma pari a **circa 5mila euro**, che si vanno ad aggiungere alle offerte spontanee versate in loco attraverso i QR code esposti a Casa Gusto. Un ottimo risultato ottenuto grazie alla disponibilità delle aziende e dei Consorzi di Tutela che hanno offerto gratuitamente tutti i prodotti e, alla grande generosità di turisti e torinesi che hanno bene accolto la proposta di degustazioni a pagamento per una buona causa.

VISITE GUIDATE

36 le visite guidate con circa 600 partecipanti organizzate dalle associazioni di categoria e Turismo Torino e Provincia, dalle botteghe cittadine agli "assaggi" di Collina torinese, Valsusa e Pinerolese; dal turismo di prossimità alla scoperta dei paesaggi dei vini eroici di montagna.

EVENTI DIFFUSI E ANIMAZIONE PER LE VIE DEL CENTRO

Per dieci giorni le vie e le piazze del centro città sono state animate da una ricca programmazione con le esibizioni di **oltre 130 artisti**, **oltre 200 performance** tra giocoleria, musica, magia e teatro. Sono state inoltre scattate **oltre 4000 foto** con le mascotte "toret" con turisti e ai cittadini che hanno affollato la città durante le Nitto ATP Finals.

CHARITY BRUNCH

Il 14 novembre al Museo del Cinema si è tenuta un'asta di beneficenza organizzata dalla Città di Torino, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino con partner, ospiti istituzionali e stakeholders, il cui ricavato – **12mila euro** – è stato devoluto alla **Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus**. L'asta gestita dalla Casa d'Aste Sant'Agostino è stata realizzata con il sostegno di Lavazza, Xerjoff, Asti DOCG, Acqua Valmora, Rinascente, Museo del Cinema, Intesa San Paolo, FITP, Nitto, Toh (Nicola Russo), RCS Sports & Event per il Giro D'Italia, Mate, Parcolimpico, Royal Park I Roveri, Dunlop. Claudio Marchisio, Valeria Solarino, Guido Bagatta e Marco Ponti hanno battuto alcuni oggetti all'asta.

CHI È VENUTO A TORINO?

In occasione di Nitto ATP Finals, l'**Osservatorio di Turismo Torino e Provincia** ha somministrato **oltre mille questionari** qualitativi (periodo 12-18 novembre) ai turisti in visita a Torino attraverso il supporto dei volontari Torino&You con l'obiettivo di comprendere il motivo della visita, la durata della permanenza sul territorio e gli interessi personali.

Il turista in visita a Torino durante le Nitto ATP Finals è rappresentato da fasce d'età che vanno dai 36 ai 65 anni: un evento che ha quindi coinvolto varie generazioni di seguaci del tennis, con un livello di istruzione medio-alto (laureato – diplomato 92%), i cui interessi sono principalmente focalizzati sullo sport (20%), le mostre (16%) e la musica (15%). Dall'analisi, realizzata in sinergia con l'Università di Torino – Dipartimento di Lingue Letterature Straniere e Culture Moderne – emerge che **il 19% del campione intervistato è venuto per la prima volta in città**. La motivazione principale che ha mosso gli intervistati è **l'evento sportivo Nitto ATP Finals (81%)**, ciò a conferma del fatto che il pubblico è principalmente composto da appassionati di tennis. Per ciò che concerne il target, esso risulta decisamente vario: coppie (30%), amici/colleghi (28%) e famiglie (26%), giunti a Torino viaggiando in auto (43%), in treno (27%) e aereo (24%). A livello di provenienza, le principali regioni italiane, oltre al Piemonte, sono Lombardia, Sicilia, Lazio e Puglia; un 18% è invece composto da stranieri, con prevalenza, tra le nazioni di origine Francia, Germania, Svizzera e Regno Unito. Per quanto riguarda il soggiorno, **il 72% ha dormito almeno una notte a Torino**. La permanenza media si attesta su 3 o più notti (33%). Le strutture ricettive scelte sono state per il 36% di tipo alberghiero, mentre per il 48% extra-alberghiero. La città è stata percepita in modo molto positivo: emergono aggettivi che la ritraggono come «bella, elegante e regale», e, dagli intervistati stranieri, si registrano descrittori come «beautiful, amazing, incredible». Da evidenziare altresì che **il 58% dei turisti ha visitato almeno un museo**; si segnalano ai primi posti, in particolare, il Museo Egizio, il Museo Nazionale del Cinema e i Musei Reali. Per concludere, il livello di soddisfazione della vacanza torinese è stato decisamente molto buono: infatti, **il 91% ha dichiarato di aver avuto un'esperienza positiva** e di voler ritornare una seconda volta (92%). Questa percezione è ulteriormente confermata dal giudizio globale sul soggiorno che si attesta su 4,3/5. In particolare, si evidenziano giudizi decisamente positivi collegati all'offerta culturale (4,5/5), all'accoglienza (4,3/6) e ai ristoranti

(4,3/5). Nella **Social Room** all'interno del Fan Village, dove il pubblico è stato coinvolto in challenge e selfie che ha potuto condividere sui propri canali social, hanno lasciato i loro dati **circa 4000 persone**.

CHE SPORTIVO SEI?

Lo stand denominato "Piemonte Sport" di Regione Piemonte e coordinato da **Visit Piemonte**, ospitato all'interno del Fan Village, ha attirato un pubblico appassionato proveniente da tutta Italia e da diversi paesi stranieri tra cui Spagna, Svizzera, Romania e Germania (**+ di 15mila persone**) per un'esperienza di gioco virtuale e gadget personalizzati. "**Che Sportivo Sei?**", il questionario sottoposto a oltre **5mila visitatori** (il 34% ha un'età tra i 19 e i 35 anni, il 30% tra i 36 e 50 anni e il 23% oltre i 50 anni) ha svelato molteplici prospettive sullo sport, rivelando che il 44% pratica attività sportiva per mettersi in gioco, il 39% per ottenere benessere psicofisico, il 12% per passatempo e il restante per ampliare le proprie relazioni personali. L'indagine ha inoltre evidenziato che il 65% predilige sport individuali e il 35% sport di squadra.

CANALI SOCIAL

I canali social utilizzati dagli enti coinvolti nella promozione dell'evento (Facebook, X ed Instagram) hanno raggiunto **un totale di oltre 3 milioni interazioni**. L'hashtag di riferimento **#torinothelacetobe** ha registrato oltre 2000 post e ha raggiunto oltre 10mila persone. **www.turismotorino.org**, il sito di riferimento della campagna "**Torino it's a match**" ha registrato **circa 80mila utenti** (+94% rispetto all'edizione 2022) e **totalizzato più di 248.700 visualizzazioni** (+88% rispetto all'edizione 2022).

CAMPAGNA PROMOZIONALE "IL SET È SERVITO"

Il progetto di video storytelling ha avuto come filo conduttore il legame personale e professionale di otto testimonial d'eccellenza, protagonisti del cinema italiano, con la città di Torino, con una miniserie di otto interviste con **Dario Argento, Violante Placido, Luca Zingaretti, Pilar Fogliati, Marco Ponti, Valeria Solarino e Cristiana Capotondi**. I contenuti, adattati nei diversi formati e sottotitolati in inglese, sono stati destinati alla diffusione social **registrando oltre 1 milione di persone raggiunte e oltre 1 milione e 500mila interazioni**.

Novi “Dolci terre”, il cioccolato sarà il protagonista assoluto

**Dall'8 al 10 dicembre
l'appuntamento
con la rassegna
enogastronomica.
Con diverse novità**

■ Il cioccolato sarà il protagonista della ventiseiesima edizione di “Dolci Terre”, la rassegna enogastronomica dedicata alle eccellenze del basso Piemonte che si terrà dall'8 al 10 dicembre al centro fieristico di viale di Campionissimi a Novi.

«Vogliamo ripartire da Dolci terre - dice il sindaco Rocchino Muliere - evento che insieme alla fiera di Santa Caterina caratterizza il periodo natalizio nella nostra città. Per questa ripartenza abbiamo deciso di caratterizzare la rassegna, come avveniva in passato, scegliendo un tema conduttore».

La scelta non poteva che non cadere sul cioccolato «prodotto che grazie a tre industrie d'eccellenza come la Novi, la Perinigotti e la Bodrato - sottolinea il vicesindaco Simone Tedeschi - rende uni-

co il nostro territorio». L'amministrazione comunale per l'edizione 2023 di Dolci terre ha puntato alle collaborazioni con altri enti ed associazioni della provincia come Alexala. «Il Novese ha una vocazione turistica - proseguono Muliere e Tedeschi - che va incentivata e sostenuta. Dolci terre è sicuramente un mezzo per cogliere appieno le potenzialità di tutta la zona».

Il “fuori fiera”

Ci sono alcune novità che caratterizzeranno la prossima rassegna di Dolci terre e fra queste vi è il “fuori fiera”.

«Oltre a riallacciare i contatti e le collaborazioni con l'istituto superiore Ciampini-Boccardo, la già citata Alexala, l'Enoteca del Gavi e il Distretto del Novese abbiamo anche puntato sulla prima edizione del “fuori fiera” con il sostegno dei ristoratori. I visitatori di Dolci terre, infatti, potranno scoprire e gustare i piatti del territorio anche al di fuori della rassegna grazie alla proposta di collaborazione alla quale al momento hanno aderito sette locali del centro

storico. Si tratta dei ristoranti Corona, Centoventi, Il banco, I Viaggiatori, Dorian Gray Bistrot, Doc Dall'oste Conteporanco Bistrot e La Pinta che, nei giorni della kermesse, proporranno un menù speciale contenente ciascuno un piatto tipico della tradizione».

Gli show cooking

Un'altra importante novità è l'area eventi che ospiterà show cooking e altre iniziative proposte da volti noti del mondo culinario. Seguendo l'ordine cronologico si partirà l'8 dicembre, alle 18, con Domenico Sorrentino, chef internazionale e manager della cucina per proseguire, il 9 dicembre, sempre alle 18, con Andrea Mainardi, chef bergamasco protagonista di programmi tv come “La prova del cuoco”, “Detto fatto”, chiuderà, il 10 dicembre, alle 18, Fabrizio Rebolini, chef valborberino titolare del ristorante Belvedere 1919, noto anche per le sue partecipazioni al programma “È sempre mezzogiorno” in onda su Rai 1.

MARZIA PERSI



LA KERMESSA La ventiseiesima edizione di Dolci terre si svolgerà nel weekend dell'Immacolata



21/11/2023 – Prima Torino – ATP Finals



TORINO

Atp, grandissime ricadute positive in termini economici e di visibilità. E' probabile un bis di due anni

Un evento voluto dalla giunta di Chiara Appendino (M5S) che ha avuto un impatto complessivo di 306,3 milioni



TORINO Aggiornamento: 21 Novembre 2023 15:02

Le Atp, il grande evento sportivo che ha reso **Torino capitale del tennis** è stato un grande successo che ha permesso di avere all'ombra della Mole grandi, grandissime ricadute economiche e sociali, in termini di visibilità, interazioni social.

Probabile bis

Non è escluso che l'evento sportivo delle Atp, possa svolgersi per altri due anni a Torino. C'è chi però spera di mantenere **in salsa sabauda l'evento fino al 2030, ma con un tantum con la vicina Milano**. Per mantenerle nel capoluogo però federazione e istituzioni chiederanno una proroga di due anni, una sorta di risarcimento dato che le prime due edizioni sono state avvolte dalle limitazioni Covid-19.

"Penso che abbiamo buone possibilità di tenerle fino al 2027 - fa sapere alla TGR Piemonte il consigliere della Federazione italiana tennis e padel Pierangelo Frigerio Per il quinquennio successivo, con un nuovo bando, sarà dura. Ci saranno grandi capitali europee, l'Arabia Saudita... credo si deciderà a settembre 2024, in occasione degli US Open".

Il presidente del Piemonte, **Alberto Cirio**:

"Aver organizzato in modo così ineccepibile ci crea un credito enorme per averle ancora in futuro".

Le ricadute economiche

Un **evento voluto dalla giunta di Chiara Appendino (M5S)** che ha avuto un impatto complessivo di 306,3 milioni di euro tra diretto (139), indiretto (115,6) e indotto (51,7), di cui 65,9 al fisco. Un dato più che triplicato rispetto al 2021.

Appendino a Rai 3:

"Quando nel 2019 ho candidato Torino e abbiamo vinto le Atp sembrava un'utopia ma oggi è una realtà. Una scommessa vinta, un evento importantissimo che ha triplicato gli introiti senza cattedrali nel deserto. Da deputata e vicepresidente della Federtennis, farò di tutto affinché rimangano qui".

Le persone occupate con un contratto di lavoro annuale aumentate dalle 1.300 dello scorso anno alle 1.950 di questa edizione. Il 2023 si chiude quindi con numeri importanti: +40% di eventi e +80% di presenze - tra i talk di Casa Tennis, le degustazioni di Casa Gusto e le visite guidate - rispetto all'edizione 2022.

Il numero uno della **Federtennis**:

"Questa città merita tanta, tantissima riconoscenza".

La competizione sportiva è stata l'occasione per accendere i riflettori sulle eccellenze enogastronomiche e turistico-culturali di Torino e dell'intero Piemonte. Turisti, appassionati di tennis, giornalisti provenienti da ogni parte del mondo hanno raggiunto Torino e molti di loro hanno varcato la soglia di **Casa Tennis** per assistere ai talk, quella di Casa Gusto per degustare i prodotti del territorio torinese e piemontese e hanno partecipato alle visite guidate per scoprire le bellezze della città.

L'evento in tv

Ascolti record sia in settimana che nella giornata di domenica 19 novembre 2023 per il tennis su Rai 1. La finale del Masters Atp tra **Jannik Sinner** e **Novak Djokovic**, vinta dal numero uno del mondo in due set, ha sfiorato i 5 milioni e mezzo di telespettatori (5 milioni e 493mila) e segnato un eccezionale 29,5% di share: un dato eccezionale, che assegna all'incontro di ieri il primato del più visto match di tennis nella storia della televisione italiana.

Casa del tennis

Casa Tennis, aperta dal 10 al 19 novembre, ha accolto oltre 4mila visitatori tra cittadini, turisti e giornalisti nell'ambito dell'ampio palinsesto di talk. Sono stati realizzati 50 incontri (alcuni in collaborazione con il Salone Internazionale del Libro) di cui molti sold out, condotti per il secondo anno consecutivo da Ilaria Fratoni e da Linda Messerklöger. Oltre 150 gli ospiti coinvolti tra cui Javier Zanetti, Sara Gama, Hernanes "Il Profeta", Luis Scola, le giocatrici della Reale Mutua Fenera Chieri, Giorgio Malan, Lorenzo Sonogo, Neri Marcorè, Ciro Ferrara, Marino Bartoletti, Domenico Procacci, Vincenzo Nibali, Ferdinando De Giorgi, Emanuele Russo, Lidia Carew, Niccolò De Vico, Andrea Vavassori, Marco Cassetta, Isidarum, Massimiliano Pedone,

Dossena, Pasquale Gravina, Massimo Caputi, Fabrizio Bisibetti di Commenti Memorabili, Marco Berry, Anastasia de Costanzo, Emanuele Rosso, Greg Goya, Lorenzo Germak, Federico Sacchi, Roberto "Bob" Angelini, Alberto Bianco, Barbasophia, Piero Guerrini, Daniele Mozzone, Samuele Ricci, Silvia Calderoni, Edoardo Santonocito, Alessandro Ciro Sciretti, Paolo Bellino, Simone Bongiovanni, Riccardo D'Elcio, Walter Rolfo.

Casa del gusto

A Casa Gusto - gestita da Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino - si sono susseguite oltre 60 degustazioni con il coinvolgimento di 70 aziende tra cui 30 Maestri del Gusto e altrettanti produttori Torino DOC. Sono stati coinvolti, inoltre, **15 Consorzi di Tutela dei prodotti e dei vini** di qualità e le 6 ATL: ALEXALA, Alto Piemonte Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe, Monferrato e Roero, Turismo Torino e Provincia.

Sempre affollato anche il banco di assaggio gestito dall'Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino, che oltre ai 3500 calici serviti tra le degustazioni e l'open bar di Torino DOC, ha proposto oltre 400 cocktail a base di vermouth torinese "Americano sbagliato" e "Fino alle 6".

Protagonista di tutti i brindisi, l'Erbaluce, Vitigno dell'anno 2023 per la Regione Piemonte. Agli ospiti di Casa Tennis è stata omaggiata una bottiglia con etichetta a edizione limitata realizzata in collaborazione con Artissima Artfair. Oltre 1500 le tazzine di caffè Lavazza somministrate.

Tra le curiosità proposte ai turisti dai Maestri del Gusto, la racchetta in cioccolato fondente, l'originale giandujotto a forma di pallina da tennis o l'ormai celebre raviolo ATP, con un interno di Acciughe, Topinambur e Porri, mentre l'Associazione provinciale macellai si è inventata una polpetta di carne cruda sempre ispirata alla pallina di gioco, ricoperta di pistacchio e abbinata a racchetta di sfoglia e cioccolato fondente.

Per l'occasione anche i Consorzi di Tutela **hanno proposto degli abbinamenti insoliti** come ad esempio il riso DOP di Baraggia con la mela rossa Cuneo e le nocciole Piemonte, oppure il Moscato d'Asti, il Brachetto d'Acqui e l'Asti Spumante con i formaggi Roccaverano, Murazzano e Ossolano.

Non solo: numerosissime le proposte delle associazioni di categoria che hanno presentato abbinamenti di **formaggi, salumi, prodotti di panificazione** e molto altro, per turisti sempre soddisfatti e incuriositi dalle molte sorprese. Oltre 3mila i partecipanti alle degustazioni, che si sono prenotati tramite l'App Dice: di questi, l'80% ha avuto accesso gratuitamente in quanto in possesso di biglietti delle partite delle Nitto ATP Finals. Il restante ha versato il contributo da 5 euro, devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus. Tra pagamenti delle degustazioni e delle visite guidate la Fondazione potrà contare su una somma pari a circa 5mila euro, che si vanno ad aggiungere alle offerte spontanee versate in loco attraverso i QR code esposti a Casa Gusto. Un ottimo risultato ottenuto grazie alla disponibilità delle aziende e dei Consorzi di Tutela che hanno offerto gratuitamente tutti i prodotti e, alla grande generosità di turisti e torinesi che hanno bene accolto la proposta di degustazioni a pagamento per una buona causa.

Visite guidate

36 le visite guidate con circa 600 partecipanti organizzate dalle associazioni di categoria e Turismo Torino e Provincia, dalle botteghe cittadine agli "assaggi" di Collina torinese, Valsusa e Pinerolese; dal turismo di prossimità alla scoperta dei paesaggi dei vini eroici di montagna.

Eventi diffusi

Per dieci giorni le vie e le piazze del centro città sono state animate da una ricca programmazione con le esibizioni di oltre 130 artisti, oltre 200 performance tra giocoleria, musica, magia e teatro. Sono state inoltre scattate oltre **4000 foto con le mascotte "toret"** con turisti e ai cittadini che hanno affollato la città durante le Nitto ATP Finals.

Charity Brunch

Il 14 novembre al Museo del Cinema si è tenuta un'asta di beneficenza organizzata dalla Città di Torino, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino con partner, ospiti istituzionali e stakeholders, il cui ricavato - 12mila euro - è stato devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus. **L'asta gestita dalla Casa d'Aste Sant'Agostino** è stata realizzata con il sostegno di Lavazza, Xerjoff, Asti DOCG, Acqua Valmora,

Rinascente, Museo del Cinema, Intesa San Paolo, FITP, Nitto, Toh (Nicola Russo), RCS Sports & Event per il Giro d'Italia, Mate, Parcolimpico, Royal Park I Roveri, Dunlop. Claudio Marchisio, Valeria Solarino, Guido Bagatta e Marco Ponti hanno battuto alcuni oggetti all'asta.

Chi è venuto a Torino?

In occasione di Nitto ATP Finals, l'Osservatorio di Turismo Torino e Provincia ha somministrato oltre mille questionari qualitativi (periodo 12-18 novembre) ai turisti in visita a Torino attraverso il supporto dei volontari Torino&You con l'obiettivo di comprendere il motivo della visita, la durata della permanenza sul territorio e gli interessi personali.

Il turista in visita a Torino durante le Nitto ATP Finals è rappresentato da fasce d'età che vanno dai 36 ai 65 anni: un evento che ha quindi coinvolto varie generazioni di seguaci del tennis, con un livello di istruzione medio-alto (laureato - diplomato 92%), i cui interessi sono principalmente focalizzati sullo sport (20%), le mostre (16%) e la musica (15%). Dall'analisi, realizzata in sinergia con l'Università di Torino – Dipartimento di Lingue Letterature Straniere e Culture Moderne - emerge che il 19% del campione intervistato è venuto per la prima volta in città. La motivazione principale che ha mosso gli intervistati è l'evento sportivo Nitto ATP Finals (81%), ciò a conferma del fatto che il pubblico è principalmente composto da appassionati di tennis. Per ciò che concerne il target, esso risulta decisamente vario: coppie (30%), amici/colleghi (28%) e famiglie (26%), giunti a Torino viaggiando in auto (43%), in treno (27%) e aereo (24%). A livello di provenienza, le principali regioni italiane, oltre al Piemonte, sono Lombardia, Sicilia, Lazio e Puglia; un 18% è invece composto da stranieri, con prevalenza, tra le nazioni di origine Francia, Germania, Svizzera e Regno Unito. Per quanto riguarda il soggiorno, il 72% ha dormito almeno una notte a Torino. La permanenza media si attesta su 3 o più notti (33%). Le strutture ricettive scelte sono state per il 36% di tipo alberghiero, mentre per il 48% extra-alberghiero. La città è stata percepita in modo molto positivo: emergono aggettivi che la ritraggono

come «bella, elegante e regale» e, dagli intervistati stranieri, si registrano descrittori come «beautiful, amazing, incredible». Da evidenziare altresì che il 58% dei turisti ha visitato almeno un museo; si segnalano ai primi posti, in particolare, il **Museo Egizio**, il **Museo Nazionale del Cinema** e i **Musei Reali**. Per concludere, il livello di soddisfazione della vacanza torinese è stato decisamente molto buono: infatti, il 91% ha dichiarato di aver avuto un'esperienza positiva e di voler ritornare una seconda volta (92%). Questa percezione è ulteriormente confermata dal giudizio globale sul soggiorno che si attesta su 4,3/5. In particolare, si evidenziano giudizi decisamente positivi collegati all'offerta culturale (4,5/5), all'accoglienza (4,3/6) e ai ristoranti (4,3/5).

Nella Social Room all'interno del Fan Village, dove il pubblico è stato coinvolto in challenge e selfie che ha potuto condividere sui propri canali social, hanno lasciato i loro dati circa 4000 persone.

Che sportivo sei?

Lo stand denominato "Piemonte Sport" di Regione Piemonte e coordinato da Visit Piemonte, ospitato all'interno del Fan Village, ha attirato un pubblico appassionato proveniente da tutta Italia e da diversi paesi stranieri tra cui Spagna, Svizzera, Romania e Germania (+ di 15mila persone) per

il questionario sottoposto a oltre 5mila visitatori (il 34% ha un'età tra i 19 e i 35 anni, il 30% tra i 36 e 50 anni e il 23% oltre i 50 anni) ha svelato molteplici prospettive sullo sport, rivelando che il 44% pratica attività sportiva per mettersi in gioco, il 39% per ottenere benessere psicofisico, il 12% per passatempo e il restante per ampliare le proprie relazioni personali. L'indagine ha inoltre evidenziato che il 65% predilige sport individuali e il 35% sport di squadra.

Canali social

I canali social utilizzati dagli enti coinvolti nella promozione dell'evento (Facebook, X ed Instagram) hanno raggiunto un totale di oltre 3 milioni interazioni. L'hashtag di riferimento #torinothelacetobe ha registrato oltre 2000 post e ha raggiunto oltre 10mila persone. www.turismotorino.org, il sito di riferimento della campagna "Torino it's a match" ha registrato circa 80mila utenti (+ 94% rispetto all'edizione 2022) e **totalizzato più di 248.700 visualizzazioni (+88% rispetto all'edizione 2022)**.

Campagna promozionale "il set è servito"

Il progetto di video storytelling ha avuto come filo conduttore il legame personale e professionale di otto testimonial d'eccellenza, protagonisti del cinema italiano, con la città di Torino, con una miniserie di otto interviste con Dario Argento, Violante Placido, Luca Zingaretti, Pilar Fogliati, Marco Ponti, Valeria Solarino e Cristiana Capotondi. I contenuti, adattati nei diversi formati e sottotitolati in inglese, sono stati destinati alla diffusione social registrando oltre 1 milione di persone raggiunte e oltre 1 milione e 500mila interazioni.

21/11/2023 – Il Monferrato – Fiera del Tartufo di Murisengo

Il Monferrato.it

Fondata nel 1871
RISSETTIMANALE D'INFORMAZIONE

Comprendorio 21 novembre 2023 Murisengo

Fiera Nazionale

Dieci chili di tartufi alla Trifola d'Or di Murisengo

Domenica scorsa il gran finale della kermesse



Anche il Governatore Alberto Cirio tra gli ospiti in fiera a Murisengo

di Chiara Cane

Quasi 10 chilogrammi hanno gremito e profumato il lungo tavolo del concorso con i migliori esemplari di Tartufi Bianchi Pregiati e Tartufi Neri, in gara per la seconda e ultima data della 56ma Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or di Murisengo.

Ancora ottima la qualità ha invaso la fiera, così come confermata dai severi Giudici di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi del Tartufo, da anni presenti in fiera per garantire sicurezza negli acquisti e conferire i connotati di serietà e impegno della storia Fiera. A trionfare sul primo gradino del podio, è nuovamente stato il sanmarzanese Davide Curzietti, con un *Adone* di ben 779 grammi, fresco di raccolta.

A lui sono andati 500 euro offerti dai Commercianti di Murisengo che, prontamente, Curzietti ha deciso di lasciare al Comune affinché vengano impiegati nei progetti di tutela, manutenzione e sviluppo delle tartufige e protezione degli areali a vocazione tartufigena. Il secondo miglior singolo è stato il tartufo bianco di 563 grammi raccolto dal murisenghese Roberto Ardito insieme alla sua amica a quattro zampe Gea; a lui, anche il premio per il miglior tartufo locale, quindi, rispettivamente: 350 euro offerti dai produttori locali e 100 euro Pizzeria Lo Stivale. Il terzo miglior esemplare, invece, è stato quello di 272 grammi ritrovato da Tommy, il tabui di Giuseppe Nogarotto di Rocchetta Tanaro, così come anche la migliore composizione di bianchi di ben 1.890 grammi. In premio: 100 euro offerti dalla Bottega della Carne e 250 euro offerti da Unipol Sai di Giordano Taverna e Sorisio. La seconda miglior composizione è stata quella di 2.603 grammi presentata da Matteo Garofalo di Baldichieri, che si è portato a casa 150 euro offerti dal Ristorante San Candido.

Infine, i migliori neri, sia composizione sia singolo, sono stati di Domenico Rocca di Moncalieri al quale sono andati prodotti locali e il piatto da collezione della fiera. Ad animare la premiazione, è stata l'inaspettata simpatia del Governatore Alberto Cirio, per l'occasione, rilevatosi un grande estimatore delle trifole che, con facezia, ha commentato ad una ad una, dopo l'intervento più istituzionale durante il quale è tornato a rimarcare l'importanza della tutela del territorio tartufigeno e la bellezza delle fiere regionali, rispetto ad una Regione, il Piemonte, prima nella classifica nazionale per l'enogastronomia. Pronto, netto e deciso il "sì" pronunciato dall'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa, nel cogliere l'invito di Murisengo ad incaricare il CNST di Alba, per la stesura di un protocollo/disciplinare dei requisiti minimi per conferire alle Fiere del Tartufo il "Certificato di Qualità", in un'ottica di elevazione capillare dell'offerta e dell'immagine fieristica legata al tartufo. La mattinata è stata anche occasione per consegnare i primi Pannelli di

"Caratterizzazione Geologica delle Macro Aree Tartufigene del Monferrato Casalese" redatto dal geologo Alfredo Frixa, quale primo step del progetto di studio, caratterizzazione e mappatura realizzato per gli areali della Valcerrina, Valle Ghenza e vignalese in collaborazione con il CNST Alba, il Politecnico, Senza Fili e Senza Confini e il contributo della Fondazione CRAL.

Nelle conclusioni del sindaco Giovanni Baroero, la gratitudine al team organizzativo composto da amministratori e volontari, rappresentati dal Presidente del Comitato Fiera Maria Fosson. Tra i presenti alla premiazione, anche: l'assessore Vittoria Poggio, i sindaci del territorio e di Casale Monferrato, il presidente dell'Ecomuseo Corrado Calvo, il consigliere regionale Domenico Ravetti, il presidente di Alexala Roberto Cava, Gian Paolo Bardazza di idea Valcerrina e Guido Gabotto presidente Cosmo.

22/11/2023 – La Voce di Asti – Mostra Torino-Genova



EVENTI | 22 novembre 2023, 10:28

La mostra sui 170 anni della ferrovia Torino-Genova fa tappa ad Arquata Scrivia



Sarà ospitata a Palazzo Spinola, rimanendo aperta per tutto il periodo natalizio e fino al 28 gennaio del 2024



Palazzo Spinola, sede della mostra sui 170 anni della ferrovia Torino-Genova

La terza edizione della mostra sui 170 anni della ferrovia Torino-Genova fa tappa ad Arquata Scrivia. La mostra sarà ospitata a Palazzo Spinola, piazza Bertelli 21, rimanendo aperta per tutto il periodo natalizio e fino al 28 gennaio del 2024.

Il progetto espositivo è promosso dal Comitato per i 170 anni della linea ferroviaria, un organismo nato nell'ambito della Fondazione SLALA (Sistema Logistico del Nord-Ovest) per sostenere e dare spessore anche culturale ai progetti di irrobustimento della rete infrastrutturale delle regioni italiane nord-occidentali.

"L'idea espositiva - sottolinea il presidente di SLALA, l'avv. Cesare Rossini - nasce con una duplice valenza: è pensata, infatti, sia come la celebrazione di uno strumento fondamentale per lo sviluppo del paese lungo l'arco di oltre un secolo e mezzo, sia come un viaggio di riscoperta vissuto nella realtà dell'area vasta che comprende i sistemi infrastrutturali di Piemonte e Liguria".

La Fondazione SLALA promuove questa mostra in collaborazione con il Comune di Arquata Scrivia e con altri importanti partner istituzionali: la Camera di Commercio di Alessandria-Asti, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e l'Università del Piemonte Orientale.

Con questo evento espositivo si offre al pubblico la possibilità di entrare in contatto con la storia della realizzazione della prima importante infrastruttura su rotaia della storia italiana e in contemporanea si propongono alcuni elementi di riflessione e di confronto tra le problematiche del periodo immediatamente precedente l'Unità nazionale e le scelte attuali che impattano sulla dotazione logistica dell'Italia di Nord-ovest, in coerenza con gli obiettivi della Fondazione SLALA.

Il format prescelto è quello di una mostra itinerante che possa essere ospitata presso le principali città collocate lungo i 165 chilometri della tratta ferroviaria: in particolare, dopo una prima edizione della mostra realizzata a Palazzo Mazzetti ad Asti dal 18 settembre al 24 ottobre 2021 ed una seconda svoltasi a Palazzo Monferrato ad Alessandria dal 7 dicembre 2022 al 5 febbraio 2023, ne è stata prevista una terza proprio ai piedi di quell'Appennino che rappresentò per i progettisti e i costruttori della linea un ostacolo inedito e a quel tempo apparentemente insormontabile.

Il racconto di questa storia affascinante - perché è su questa linea che si è fatta l'Italia - è affidato a un progetto curato da Roberto Livraghi, presidente del Comitato per i 170 anni della linea ferroviaria, e allestito da Line.lab di **Giorgio Annone**. Il Comitato, promosso dalla Fondazione Slala, è così composto: **Daniele Caffarengo, Mauro Caliendo, Tiziano Cosentino, Giovanni Currado, Walter Finkbohner, Vittorio Gatti, Roberto Livraghi** (presidente), **Angelo Marinoni, Gianluca Veronesi, Agostino Villa, Daniele Viotti**.

La mostra di Arquata Scrivia, ancora una volta è realizzata con la speciale collaborazione operativa di: ALEXALA, Circuito Cultura e Territorio, DLF Alessandria-Asti, Fondazione FS, Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino, RFI-Rete Ferroviaria Italiana.

Le tematiche

Come sottolinea il **curatore, Roberto Livraghi**, *“La mostra racconta le tappe principali e i protagonisti della realizzazione del collegamento ferroviario, in primo luogo i re di Sardegna Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, oltre al conte Camillo Cavour, che scriveva già nel 1838 che “nessun Paese più dell'Italia era in diritto di fondare sull'azione delle ferrovie le sue grandi speranze. La ferrovia fu costruita nel tempo record di soli sei anni; e nel 2023 si compiono esattamente i 170 anni dall'attivazione della linea sul percorso appenninico”.*

Una sezione è dedicata al cantiere vero e proprio e alle difficoltà tecniche che i costruttori dovettero incontrare, dalla tratta franosa di San Paolo Solbrito alla ripida salita da Genova a Ronco Scrivia, fino alla necessità di realizzare un traforo, quello dei Giovi, tecnologicamente avanzatissimo per l'epoca. Una serie affascinante di incisioni a colori, realizzate dal pittore svizzero Carlo Bossoli e pubblicate a Londra nel 1853 (per il volume *“The railway between Turin and Genoa”*) fornisce inoltre l'idea precisa di come si presentasse l'infrastruttura al momento della realizzazione.

L'esposizione è accompagnata da un magnifico catalogo, ricco di illustrazioni e di fotografie storiche realizzate presso il Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa (Na).

Singoli pannelli sono dedicati all'architettura delle stazioni, inizialmente definite “imbarcaderi”, con particolare attenzione agli edifici di Alessandria e di Asti. Altre immagini ricostruiscono come effettivamente si viaggiasse a metà Ottocento, con disegni tecnici e modelli del primo “materiale viaggiante”, dalle carrozze reali alle locomotive Cockerill e Stephenson, fino al “Mastodonte dei Giovi”. Le testimonianze di alcuni contemporanei, tra cui Giuseppe Verdi e Alessandro Manzoni, concludono la parte storica.

L'itinerario di visita si chiude con un richiamo ai progetti futuri per un collegamento che conserva un rilievo infrastrutturale importante. A questo proposito è stato realizzato un video che collega la storia della linea con l'attualità degli sviluppi logistici dell'Italia di Nord-ovest.

Sede, calendario e orari

Date di svolgimento: dal 26 novembre 2023 al 28 gennaio 2024.

Orari di apertura: quelli del Comune di Arquata Scrivia.

Sede: Palazzo Spinola, piazza Bertelli 21, Arquata Scrivia

23/11/2023 – Novese – Dolci Terre 2023

La rassegna A Dolci Terre 2023 sarà protagonista il cioccolato

La manifestazione dedicata interamente all'enogastronomia si svolgerà a Novi dall'8 al 10 dicembre

■ C'è già fermento in città per l'evento più "goloso e gustoso" dell'anno: Dolci Terre che si terrà dall'8 al 10 dicembre prossimo presso il centro fieristico di viale dei Campionissimi. Il protagonista assoluto della ventiseiesima edizione della rassegna sarà il cioccolato. «Vogliamo ripartire da Dolci terre - dice il sindaco Rocchino Muliere - evento che insieme alla fiera di Santa Caterina caratterizza il periodo natalizio nella nostra città. Per questa ripartenza abbiamo deciso di caratterizzare la rassegna, come avveniva in passato, scegliendo un tema conduttore». La scelta non poteva che non cadere sul cioccolato «prodotto che grazie a tre industrie d'eccellenza come la Novi, la Perinigotti e la Bodrato - sottolinea il vicesindaco Simone Tedeschi - rende unico il nostro territorio». L'amministrazione comunale per l'edizione 2023 di Dolci terre ha anche puntato alle collaborazioni con altri enti ed associazioni della provincia co-

me Alexala «perché il novese ha una vocazione turistica - proseguono Muliere e Tedeschi - che va incentivata e sostenuta e Dolci terre è sicuramente un mezzo per cogliere appieno le potenzialità di tutta la zona che presenta eccellenze sia dal punto di vista enogastronomico che artistico».

Le novità

Ci sono alcune novità che caratterizzeranno la prossima rassegna di Dolci terre e fra queste vi è il "fuori fiera". «Oltre a riallacciare i contatti e le collaborazioni - continua Tedeschi - con l'istituto superiore Ciampini-Boccardo i cui studenti prepareranno per i tre giorni di fiera piatti della tradizione, la già citata Alexala, l'Enoteca del Gavi e il Distretto del Novese abbiamo anche puntato sulla prima edizione del "fuori fiera" con il sostegno dei ristoratori novesi. I visitatori di Dolci terre, infatti, potranno scoprire e gustare i piatti del territorio an-

che al di fuori della rassegna grazie alla proposta di collaborazione alla quale al momento hanno aderito sette locali del centro storico. Si tratta dei ristoranti Corona, Centoventi, Il banco, I Viaggiatori, Dorian Gray Bistrot, Doc Dall'oste Contemporaneo Bistrot e La Pinta che, nei giorni della kermesse, proporranno un menù speciale contenente ciascuno un piatto tipico della tradizione». Un'altra importante novità è l'area eventi che ospiterà show cooking e altre iniziative proposte da volti noti del mondo culinario. Seguendo l'ordine cronologico si partirà l'8 dicembre, alle 18, con Domenico Sorrentino, chef internazionale e manager della cucina per proseguire, il 9 dicembre, sempre alle 18, con Andrea Mainardi, chef bergamasco protagonista di programmi tv chiuderà, il 10 dicembre, alle 18, Fabrizio Rebolini, chef valdostano titolare del ristorante Belvedere 1919.

MARZIA PERSI



LA PRESENTAZIONE Il sindaco Muliere con Tedeschi, Vignola, Cava (Alexala) e Scarsi (Ciampini)

La novità Tour dei drink con Alexala Il Dolcetto rinnova il classico Americano

■ Il tour è iniziato da qualche giorno con Alexala. Tra i protagonisti l'Ovada che in una visione più moderna viene utilizzato per un drink. Si chiama "Un americano a Ovada" il cocktail creato da Luigi Barberis, apprezzato barman. La settimana scorsa la vetrina è stata quella delle Atp Finals di Torino. L'aperitivo riprende la tradizionale struttura dell'Americano tradizionale. L'Ovada superiore docg è la base assieme al Crodino, al Bitter e alla scorza di limone. Ogni territorio della provincia ha visto il suo vino identitario riutilizzato per un cocktail innovativo.



PRIMO PIANO Il drink creato con il Dolcetto

Turismo «Chi arriva qui è giovane, in cerca d'esperienze e idee slow»

**Roberto Cava (Alexala):
«Numeri in crescita
ormai costante. Percorsi,
enoturismo e relax
i nostri punti di forza»**

■ L'Alessandrino piace. Dopo anni di duro lavoro (e anche di tante, troppe parole da parte di qualcuno), la provincia sta finalmente iniziando a raccogliere i risultati di uno sforzo che difficilmente porterà la provincia ad avere i numeri delle Langhe (ma chissà?), ma contribuirà a rafforzare quel meccanismo virtuoso che - dopo le chiusure causa Covid - sembra essersi avviato con prepotenza.

In dieci anni +104%

«Anche quest'anno il numero dei visitatori è aumentato - conferma il presidente di Alexala, Roberto Cava - Parlo sia di presenze italiane che straniere, con un trend costante nell'arco dei mesi. Non si tratta quindi di una situazione episodica, ma di una scelta consapevole che viene effettuata grazie a tutta una serie di iniziative promozionali portate avanti da enti e privati. Un dato confermato dall'aumento dei posti letto registrato negli ultimi anni, che evidenzia un +104% tra il 2013 e il 2022: segno che ci si sta muovendo sempre più per dare risposte al nostro target di riferimento?».

Chi è il turista che vuole visitare la provincia di Alessandria? «È abbastanza giovane, seppur non giovanissimo, ed è alla ricerca di esperienze e di una forma di turismo slow. Piacciono tanto, ad esempio, i percorsi gravel, quelli per bici elettriche o di semplice cammino. Riguardo agli stranieri, sono in particolare i nord europei - in primis francesi, tedeschi e olandesi - a sceglierci in cerca di relax, di enoturismo, di percor-

si bike e di una posizione strategica per visitare altre realtà comunque a noi vicine».

L'enoturismo è uno dei fenomeni del momento. Siamo pronti? «Sì, ma abbiamo ancora ampi margini di miglioramento un po' ovunque. Perché chi arriva da noi cerca sì il tartufo, ad esempio, ma pure i piatti delle tradizioni e una storia che li racconti. Tanto da andare a visitare le piccole cantine a conduzione familiare e a chiedere spesso come si fa il vino. Con particolare attenzione al tema della sostenibilità».

«I trasporti un problema»

Quali le criticità da affrontare per essere ancora più pronti all'accoglienza? «Sicuramente trasporti e viabilità: quelli ferroviari, purtroppo, da tempo sono un problema. Noi abbiamo approntato un progetto "treno+bike" che piace a tutti, ma i vagoni attrezzati per portare le bici sono ben pochi... E poi i collegamenti pubblici sono quelli che sono. Ecco, qui dobbiamo provare a fare veramente un salto di qualità - ammette Cava - E dire che gran parte delle Amministrazioni che in passato, giustamente dal loro punto di vista, guardavano solo all'industria ora stanno considerando il turismo non più come una opzione e basta, ma come qualcosa di utile e funzionale a quel territorio specifico».

È l'atteggiamento che è mutato rispetto al passato? «È palese, perché per tanto tempo ci è guardato solamente in un'unica direzione. Che, per carità, funzionava. Ma ciò che vediamo oggi testimonia invece che

le due cose potevano viaggiare di pari passo».

«Natale? Siamo pronti»

Quindi, siamo pronti? «Il fatto che stiano arrivando turisti accelera il percorso di predisposizione - conferma il numero uno di Alexala - Abbiamo eccellenze che sono tali, ma anche una serie di attività e iniziative che, ben supportate, potrebbero crescere in maniera importante. Non a caso, uno dei punti di forza del territorio, agli occhi di chi arriva da fuori, è la sua diversità. Detto questo, sono ormai convinto che nel turismo non si sia mai pronti, perché ogni generazione di viaggiatori ha le sue esigenze e le abitudini. E, se devo dire una cosa che mi ha sorpreso, è ciò che hanno fatto tanti per il progetto "Cantine accoglienti", dimostrando che oltre al vino c'è pure un territorio da svelare e narrare. È come se in quelle cantine fosse entrato un amico al quale raccontare storie ed esperienze».

Sta finendo la stagione delle fiere dedicate al tartufo, ma dietro la porta c'è il Natale: l'Alessandrino saprà mettersi il vestito delle feste? «Le fiere, io sono stato quasi ovunque, hanno confermato la bontà dei nostri prodotti e la capacità di attrarre gente. Sul Natale, come sempre, ci sarà una concorrenza fortissima, a cominciare dalla montagna e dalla neve. Ma riteniamo di poter dire la nostra con autorevolezza, puntando su quel concetto di destagionalizzazione che per noi è fondamentale».

MARCELLO FEOLA
m.feola@piccolo.net





IL PROGETTO "Cantine accoglienti" è una delle proposte che più ha colpito i turisti in provincia

LA RASSEGNA Da venerdì 8 dicembre

Un 'Dolci Terre di Novi' sul tema del cioccolato

Maurizio Priano

■ Chef di valore anche internazionale come Domenico Sorrentino, Andrea Mainardi, Fabrizio Rebolini; un tema come quello fra cioccolato e cacao declinato in tutte le sue forme con la partecipazione di tre ditte come Pernigotti, Novi e Bodrato; la collaborazione con enti come Alexala e istituti scolastici come il 'Ciampini-Boccardo'; un orario esteso fino alle 23 dalle 10 del mattino: questi i principali punti della ventesima edizione della rassegna 'Dolci Terre di Novi' che si svolgerà al centro fieristico omonimo dall'8 al 10 dicembre. La rassegna è stata presentata nella conferenza stampa tenutasi lunedì 20 novembre dal Sindaco di Novi Rocchino Muliere, dal Vicesindaco Simone Tedeschi, da Chiara Vignola responsabile ufficio commercio e turismo del Comune di Novi, da Roberto Cava presidente di Alexala e da Mario Scarsi dirigente scolastico dell'Istituto 'Ciampini-Boccardo'. L'inaugurazione di 'Dolci Terre di Novi' si terrà venerdì 8 dicembre alle 10.

Nel corso della conferenza stampa il Sindaco Rocchino Muliere ha affermato che tantissimi sono gli standisti presenti, oltre sessanta attualmente, e che richieste di partecipazione sono in continuo aumento. In una rassegna che si apre anche a territori come il Tortonese. Accanto a espositori del Novese vi sarà la partecipazione anche di standisti della Sicilia con i tipici cannoli siciliani, del Cuneese come il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del cappone di Morozzo e delle produzioni avicole tradizionali, della Sardegna che proporrà prodotti e formaggi tipici di quella regione, delle Marche, della Liguria con il suo olio di oliva e le olive taggiasche e di altre regioni ancora. È stata sottolineata nella presentazione della rassegna la partecipazione della associazione provinciale panificatori, della Pro Loco di Pasturana con la sua focaccia, della Enoteca del Gavi, dei presidi Slow Food e messo in evidenza come il Distretto del Novese presenterà i nuovi prodotti De.Co. recentemente approvati dal Comune di Novi. Inoltre è stata messa in evidenza la partecipazione

a 'Dolci Terre di Novi' di ristoranti della città che presenteranno piatti del territorio.

E, in tema di ristoranti, è stato messo in evidenza come torna il ristorante 'Dolci Terre a tavola', pure con piatti del territorio, servizio ai tavoli e menù ricercati. Il ristorante funzionerà a pranzo dalle 12 e a cena dalle 19 e sarà curato dagli studenti dell'Istituto 'Ciampini-Boccardo' di Novi, indirizzo di Enogastronomia, Ospitalità alberghiera e Turismo.

Tutti i giorni si potranno degustare piatti e prodotti tipici accompagnati da una ampia scelta di vini presenti nella Enoteca di 'Dolci Terre' realizzata in collaborazione con la Enoteca di Gavi e le specialità di 'Dolci Terre' come farinata, ravioli, fritti e altro

Domenica 10 dicembre la presentazione delle nuove De.Co.

ancora mentre la focaccia verrà preparata dalla associazione provinciale panificatori e della Pro Loco di Pasturana.

Protagonista della rassegna sarà inoltre lo *show cooking*: venerdì 8 dicembre alle 18 con Domenico Sorrentino. Il giorno dopo vi saranno tre appuntamenti: al mattino alle 11 con Laura Donadoni che presenterà il suo libro *Intrepide, storie di donne, vino e libertà*. Nel pomeriggio alle 16 sarà la volta del workshop di autoproduzione cosmetica 'Coccole di cacao' di Fabiana Mabelle. La giornata di sabato si chiuderà alle 18 con Andrea Mainardi protagonista di programmi televisivi come *La prova del cuoco*, *Detto fatto*, *È sempre mezzogiorno*.

Domenica 10 dicembre, alle 18, sarà invece protagonista uno chef che opera nella nostra zona, precisamente a Pessinate, piccola frazione della Val Borbera: Fabrizio Rebolini del ristorante 'Belvedere 1919', noto anche per le sue partecipazioni al programma *È sempre mezzogiorno* in onda su Rai Uno.

Ma da apprezzare saranno anche appuntamenti quali 'Assaporando la tradizione' in programma venerdì al-

le 17, nel corso del quale i partecipanti andranno la scoperta delle migliori birre artigianali o la collaborazione con 'La bottega del Sanconiglio' che domenica 10 dicembre alle 16 presenterà 'Lectures al cioccolato'.

La presentazione dei nuovi prodotti di denominazione comunale avrà luogo invece domenica 10 dicembre e sarà a cura del Distretto del Novese.

Sarà presente a 'Dolci Terre di Novi' anche la ludoteca con i giochi dei nonni in legno curata da Circowow e da Pazzanimazione, orario 10.30-12.30 e 16-19.

Come è stato sottolineato nel corso della conferenza stampa non mancherà un appuntamento con la musica in vinile che in questo momento sta riscuotendo un notevolissimo successo. Francesco Pittaluga che tutti i giorni dalle 21 presenterà un programma musicale, sabato 9 dedicherà l'appuntamento speciale vinile.

Rocchino Muliere nel corso della conferenza stampa ha messo in evidenza come l'orario sia stato prolungato rispetto alle precedenti edizioni fino alle 23 in quanto si è notato come le persone avessero manifestato gradimento nelle precedenti edizioni per una sua estensione dalle 21. Il Sindaco di Novi ha quindi messo in evidenza come la rassegna sia di notevole importanza per la valorizzazione turistica del territorio e dei suoi prodotti.

Simone Tedeschi, in un discorso poi confermato dal presidente di Alexala, ha affermato che il nostro territorio ha una sua vocazione turistica e come le presenze di visitatori di anno in anno siano in aumento. Con la necessità di creare una rete fra tutti gli operatori di questa filiera



turistica.

Il Presidente di Alexala, Roberto Cava, ha confermato la vocazione turistica in continua crescita del territorio mettendo in luce che rispetto al 2013 sono più che raddoppiate le strutture ricettive e l'utilizzo di letti all'interno di queste. Inoltre ha sottolineato che la maggior parte delle persone si fermano per almeno due o anche per più giorni. «Siamo un territorio che attrae - ha sottolineato il presidente di Alexala - e proprio per questo bisogna creare dei pacchetti turistici con le persone che vengono indirizzate verso i luoghi da visitare, luoghi da visitare che dovranno essere chiaramente aperti. Pacchetti turistici che dovranno comprendere anche altri aspetti, non solo culturali, del territorio».

«In questo contesto - ha affermato Roberto Cava - è importante che i vari soggetti si mettano in rete e che ci sia un coordinamento».

Quindi ha puntualizzato: «Il territorio dell'alessandrino si presenta con molte particolarità che vanno promosse assieme. Quindi affrontare un discorso di promozione turistica di unicità nella sua varietà».

Mario Scarsi, dirigente scolastico del 'Ciampini-Boccardo', ha affermato come la collaborazione della scuola da lui diretta da molti anni presta la sua collaborazione alla realizzazione di Dolci Terre di Novi anche se quest'anno i ragazzi dell'indirizzo Enogastronomico e di Ospitalità alberghiera saranno chiamati a occuparsi della ristorazione a pranzo e a cena.

Il dirigente scolastico dell'istituto, rivelato che il 'Ciampini-Boccardo' ha iscritti oltre 1.350 studenti e assieme all'istituto 'Sobrero' di Casale si presenta come la scuola con il maggior numero di allievi, ha messo l'accento sull'indirizzo Turistico e quello di Amministrazione Finanza e Marketing.

«Indirizzi questi - ha affermato Mario Scarsi - che possono contribuire alla realizzazione di pacchetti turistici, a reperire fondi con progetti di rigenerazione urbana, nello sviluppo di conoscenze e di competenze riferite al crowdfunding e ai finanziamenti europei, regionali, bandi di settore e altro ancora. Infine i ragazzi dell'indirizzo turistico potrebbero collaborare alla realizzazione di un punto informativo sul turismo e sulle attività e sugli eventi».



LA MOSTRA Da domenica

‘La Ferrovia Torino-Genova, una rotaia lunga 170 anni’: ad **Arquata** la terza tappa

Maurizio Priano

■ ‘Una rotaia lunga 170 anni’, questo il titolo della mostra sulla storia della ferrovia lungo la linea Torino-Genova, realizzata con illustrazioni e immagini multimediali, che verrà inaugurata domenica 26 novembre alle 15.30, nei locali del palazzo comunale in piazza Bertelli. La si potrà visitare fino al 28 gennaio.

Con la mostra ‘Una rotaia lunga 170 anni’ è possibile ripercorrere, la storia della realizzazione della prima grande linea ferroviaria della storia italiana, con anche la proposta di alcuni spunti di riflessione e di confronto.

Realizzata tra il 1848 e il 1853 per volontà del conte Camillo Benso di Cavour, questa linea ferroviaria fu fondamentale per lo sviluppo del Piemonte pre-risorgimentale e soprattutto dell'Italia unitaria, e quest'anno ricorrono i centosettant'anni dall'inaugurazione della linea ferroviaria. E il Comune di Arquata è senza dubbio uno dei protagonisti di questa importante opera di costruzione, con la galleria dei Giovi che fu una delle sfide più difficili perché scavata interamente a mano in meno di cinque anni.

L'iniziativa della mostra che ha un carattere itinerante e che è già stata ospitata in altre località fra le quali Alessandria è stata presentata nel corso di una conferenza stampa tenutasi lunedì 20 novembre dal Sindaco di Arquata Alberto Basso e dal Vicesindaco con deleghe alla Cultura, al Turismo e alla valorizzazione del territorio Nicoletta Cucinella.

Nicoletta Cucinella ha sot-

tolineato come con questa mostra si vogliono mettere in evidenza aspetti organizzativi, economici e culturali, legati alla messa in funzione di questa linea che ha incentivato lo sviluppo del Regno d'Italia, divenendo in poco tempo la spina dorsale dello sviluppo economico italiano e il collegamento tra il Nord-Ovest e il resto del paese, oltre che alle ricche città europee.

«Ancora oggi - ha continuato il Vicesindaco di Arquata - la costruzione di questa arteria ferroviaria, voluta dal Governo Sabauda, ha una fondamentale importanza nell'ambito delle linee di comunicazione a livello nazionale e anche internazionale».

Nicoletta Cucinella ha inoltre sottolineato il treno con i suoi aspetti di socializzazione, di scoperta del mondo, come motore di sviluppo non solo socioeconomico ma anche urbanistico e turistico, impulso fondamentale del commercio e degli spostamenti dei viaggiatori.

La mostra è stata realizzata dal Comitato per i centosettant'anni della linea ferroviaria, un organismo nato all'interno di SLALA ovvero della Fondazione della logistica. La Fondazione SLALA ha promosso l'iniziativa della mostra in collaborazione con il Comune di Arquata e con altri importanti partner istituzionali: la Camera di Commercio di Alessandria-Asti, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e l'Università del Piemonte Orientale.

Il racconto della linea Torino-Genova è affidato a un progetto curato da Roberto Livraghi, presidente del Comitato per i centosettant'anni della

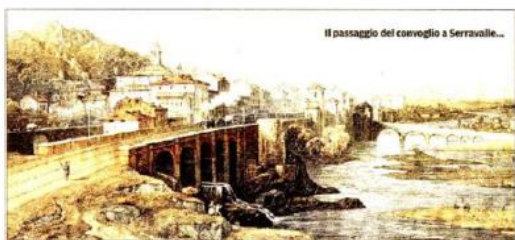
linea ferroviaria, e allestito da LineLab di Giorgio Annone. Il Comitato, promosso dalla Fondazione SLALA, è composto da Daniele Caffarengo, Mauro Caliendo, Tiziano Cosentino, Giovanni Currado, Walter Finkbohner, Vittorio Gatti, Roberto Livraghi in qualità di suo presidente, Angelo Marinoni, Gianluca Veronesi, Agostino Villa e Daniele Viotti.

La mostra di Arquata è realizzata con la speciale collaborazione operativa di Alexala Circuito Cultura e Territorio, Dopolavoro Ferroviario Alessandria-Asti, Fondazione Ferrovia, Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino, Rete Ferroviaria Italiana.

La mostra, dall'aspetto itinerante, è stata ospitata ad Asti e ad Alessandria e quella di Arquata costituisce il suo terzo momento. E oltre a tratteggiare la storia della linea ferroviaria Torino-Genova, la mostra guarda anche al futuro e ai progetti che stanno per essere realizzati come quello riguardante il Terzo Valico. A questo proposito è stato realizzato un video che collega la storia della linea con l'attualità degli sviluppi logistici dell'Italia di Nord-Ovest.

La mostra, composta da una serie di pannelli informativi insieme ad un tavolo touch screen dove sarà possibile ingrandire le quindici incisioni realizzate nel 1853 dal pittore svizzero Carlo Bossoli, è arricchita anche da un magnifico catalogo, ricco di illustrazioni e di fotografie storiche realizzate presso il Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa, provincia di Napoli.





25/11/2023 – Turismo del Gusto – Monferrato Autentico Drink List

#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Attualità

Alexala porta in giro i sapori del territorio con il tour della drink list dedicata ai suoi vini

È un tour di racconto dei vini del territorio in chiave nuova e diversa quello iniziato grazie al supporto della Regione Piemonte da Alexala, che in queste settimane sta portando in giro una drink list realizzata con i vini del territorio.

Cinque cocktail che promuovono le eccellenze enologiche della provincia di Alessandria, che vengono abbinati ai sapori locali in un'esperienza di pairing inedita e coinvolgente, che dà l'occasione di parlare a un pubblico di appassionati di come il territorio abbia molto da dare, in termini enogastronomici ma anche turistici.



I drink, realizzati dal laboratorio alessandrino Spiritoh, sono stati preparati dal barman e ideatore della cocktail list Luigi Barberis per il pubblico di diversi eventi autunnali di rilevanza nazionale e internazionale.



presentazione drink list ATP

Il primo appuntamento di questo tour è stato con Cheese, la fiera internazionale del formaggio a Bra. I cocktail sono poi stati presentati alla Fiera di San Baudolino/Mostra Regionale del Tartufo di Alessandria nell'ambito dell'evento Vini & Cocktails a Palazzo, e infine a Casa Gusto, lo spazio dedicato ai sapori del territorio allestito da Regione Piemonte e Camera di Commercio Torino in occasione delle ATP Finals di tennis presso l'Archivio di Stato di Torino.

"Siamo molto grati all'Assessore al Turismo della Regione Piemonte Vittoria Poggio per averci dato la possibilità di organizzare questo tour attraverso il bando per i Grandi Eventi", commenta Roberto Cava, presidente di Alexala. "E siamo decisamente soddisfatti della risposta del pubblico, spesso internazionale, che in tutte le occasioni è parso molto interessato e divertito all'idea di scoprire i nostri vini in una chiave inedita. Eventi come questo ci danno un'ulteriore conferma di quanto i nostri prodotti enogastronomici siano un grandissimo patrimonio attrattivo, che è importante utilizzare come chiave dello sviluppo turistico del territorio, anche grazie alla sinergia con le Enotecche Regionali e i Consorzi di Tutela dei Vini".

Visto il successo di questi tre appuntamenti, la drink list dedicata alla provincia di Alessandria continuerà a viaggiare, in un progetto che promette ulteriori sviluppi futuri.

Cinque i cocktail presentati, nell'ottica di proporre una reinterpretazione moderna dei vini del territorio.

Tortona – "Derthonabit"



Tortona – "Derthonabit"

La struttura asciutta è corposa del timorasso è nobilitata dalle note speziate ed eleganti del Falernum, alleggerite dalla freschezza della tonica. Un drink che racconta il territorio con un profilo identitario ed essenziale.

Ricetta

- 2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC macerato
- 2 cl Colli Tortonesi Timorasso DOC
- 1 CL Falernum
- 4 CL Cappelletti top tonica

Procedimento: unire gli ingredienti in uno shaker; con tecnica shake and strain, shakerare il drink e filtrare il liquido dal ghiaccio all'interno del bicchiere per il servizio, aggiungendo successivamente la tonica.

Casale – “Monferrato Lemon Cherry”



Casale Monferrato Lemon Cherry

Brandy e ciliegie: un classico nel bicchiere, alla riscoperta di un distillato italiano per troppo tempo dimenticato, destinato a vivere una nuova golden age. Un suggerimento: nel casalese esiste una produzione di brandy, che prevede 12 anni di invecchiamento.

Ricetta

- 4 cl di Brandy
- 3 cl di Grignolino del Monferrato Casalese DOC
- 1 cl di limone
- 1,5 cl di Ratafià
- 2 gocce di Angostura

Procedimento: shakerare gli ingredienti e filtrare in un goblet o una coppa e decorare con scorza di limone.

Acqui Terme – “Sparkling Acqui”



Sparkling Acqui

Un cocktail Champagne in versione acquese: le bollicine del Brachetto e la dolcezza dello zucchero vengono bilanciate dall'amaro Gamondi, altro simbolo della città “bollente”. Un drink aristocratico per una città elegante da sempre.

Ricetta

- 10 cl di Brachetto d'Acqui DOCG
- 2 cl di Amaro Gamondi
- 1 zolletta di zucchero
- 2 gocce di Angostura

Procedimento: nella coppa Champagne mettere prima la zolletta imbevuta con le gocce di Angostura, l'amaro e chiudere con il Brachetto.

Ovada – “Un Americano a Ovada”



Un Americano a Ovada

La semplicità fatta a drink: la struttura di un Americano stravolta e ricomposta. Ispirato a un drink simbolo del futurismo italiano, la giostra d'alcol.

Ricetta

- 3 cl di Dolcetto di Ovada Superiore DOCG (Ovada DOCG)
- 3 cl di Bitter
- 5 cl di Crodino

Procedimento: versare gli ingredienti direttamente nel tumbler con ghiaccio cristallino, decorare con scorza di limone e un fettina arancia.

Gavi – "Cortese in tacchi a spillo"



Cortese in tacchi a spillo

La freschezza dello zenzero, la tradizione del rabarbaro e la dolcezza dello sciroppo di Cortese per un drink da bere in un sorso.

Ricetta

- 5 cl di Rabarbaro
- 1 cl di sciroppo di Gavi DOCG
- 1 cl di spremuta di lime
- Top Ginger Beer

Procedimento: shakerare tutti gli ingredienti, filtrare in un collins con ghiaccio e colmare con il Ginger Beer.

28/11/2023 – Il Monferrato – Cantine Accoglienti

CANTINE ACCOGLIENTI Cia
Alessandria sta raccogliendo la
manifestazione di interesse da
parte della Aziende associate
per essere inserite nel progetto
"Cantine Accoglienti", il portale
web enoturistico della provin-
cia di Alessandria curato da
Alexala con la collaborazione
della Regione Piemonte. Le
Aziende devono aderire ad un
decalogo di buone pratiche e
condividere i valori e le inten-
zioni del progetto di rete.

Una provincia che piace Gravel, enoturismo, strutture i punti di forza. Ma le Terme...

**I dati di un decennio confermano la crescita
d'attrattività del territorio. Casalese e Novese
trainanti, Acquese penalizzato. E Alessandria...**

■ Il confronto dei dati sui flussi turistici che hanno interessato la provincia di Alessandria, nell'ultimo decennio (dal 2013 al 2022 - Fonte Osservatorio turistico Regionale-Provincia di Alessandria) sembrano confermare la definitiva ripresa del settore. Dopo lo shock determinato dalla pandemia, con le conseguenti limitazioni, dal 2021 si conferma un trend in crescita che progressivamente si è rafforzato per - quasi - tutte le aree del territorio.

«Lavoro di squadra»

«È stato un lavoro lungo e di squadra - spiega Marco Lanza, direttore generale di Alexala - Quello che vediamo è un racconto positivo che conferma la presenza di tanti punti di interesse ben distribuiti geograficamente. Che permettono di guardare al turismo come a un settore economico trainante. Le Ati hanno operato molto in tal senso e, grazie al rinnovato impegno della Regione, siamo riusciti a ripartire con risultati che parlano da soli». Rispetto al 2021, il 2022 registra un 35% di arrivi in più. Andando a ritroso ad esaminare la forbice sul decennio, il maggiore incremento si evidenzia su Casalese (+13.562 arrivi) e Novese (+16.166 arrivi), seguiti da Ovadese (+8.760 arrivi) e Valenza (+5.256 arrivi). Fanalino di coda il capoluogo, Alessandria, seppur con un dato positivo (+2.379). Si nota, al contrario, una inaspettata flessione nell'Acquese - che passa dai 61.744 arrivi del '13 ai 40.421 del '22 (-21.323): evidente l'impatto dei problemi delle Terme - e nel Tortonese con - 21.753.

Gli investimenti

La vulnerabilità del settore conferma l'urgenza di promuovere un nuovo mercato

con la valorizzazione delle peculiarità di ogni zona, ma soprattutto con la creazione di esperienze attrattive 'uniche'. Lo sforzo comune di universi verso un turismo più sostenibile, insieme al lavoro che ha coinvolto le istituzioni per garantire la riconoscibilità di queste terre con la nascita di brand come il Monferrato (inserito nel 2014, con Langhe e Roero, nell'elenco dei luoghi patrimonio dell'Umanità), hanno favorito lo sviluppo di un'attenzione particolare.

«Abbiamo puntato sul rilancio di un turismo di prossimità, aiutati pure dal voucher che la Regione Piemonte ha introdotto nel post pandemia - continua Lanza - Un impegno che

Lanza (dg Alexala):

**«Occorre tener conto
del feedback di chi**

viene a farci visita»

ha permesso di riscoprire i luoghi più vicini e quotidiani che proprio per questo non venivano considerati. C'è stato uno sforzo comune da parte degli operatori: molti investimenti che hanno ampliato il numero dei posti letto disponibili, così come una forte modernizzazione dell'esistente. Accade spesso che il soggiorno in una location particolare sia già di per sé l'esperienza che viene ricercata, indipendentemente dal posto in cui si trova».

Stranieri? Sì, ma...

I numeri confermano: troviamo il 22% di posti letto in più nel 2022 rispetto al 2013, di cui il 5% solo nell'ultimo anno. La ricettività alberghiera rimane in testa (62%) rispetto ai soggiorni extra alberghieri (33%) e alle locazioni turistiche (5%). Tempo medio di permanenza?



Nel 2022 è stato di 2,11 giorni. Nell'ambito del turismo inbound, cioè i turisti che arrivano dall'estero, nel 2022 il saldo rispetto all'anno 2019 è ampiamente positivo, con 16.960 presenze in più. Tuttavia, il raffronto evidenzia la necessità di lavorare ancora per raggiungere e superare i valori del quinquennio precedente: attualmente si evince una prevalenza del turismo nazionale su quello estero (58% gli arrivi dall'Italia rispetto al 42% da fuori; 56% le presenze nazionali rispetto al 44% estere).

«La capacità di poter offrire, su una porzione territoriale limitata, un turismo sempre più esperienziale è stato un enorme vantaggio - aggiunge Lanza - Sul gravel abbiamo puntato molto, con la creazione di percorsi testati ed elaborati da esperti, e lo stesso faremo sui cammini: sono modi diversi di vivere e conoscere il territorio che possono essere apprezzati anche dalle nuove generazioni. Infine, la vocazione delle nostre terre ha fatto dell'enoturismo un fattore trainante. L'enoturista è un visitatore e-

sperto, informato e curioso, interessato a un'agricoltura non intensiva e sostenibile: sono stati fatti enormi passi avanti». Il futuro? «Il cammino non si ferma - conclude - Abbiamo molte idee, ma per fare in modo che siano vincenti occorre renderle il più partecipate possibili, col coinvolgimento degli attori in campo e un'ampia strategia di comunicazione che tenga conto del feedback di chi viene a farci visita».

LAURA TORTA



DG Marco Lanza

DATI STATISTICI SUI FLUSSI TURISTICI - PROVINCIA DI ALESSANDRIA - ANNI 2013-2022

Struttura ricettiva 2013-2022

Struttura	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450

Struttura ricettiva letti 2013-2022



Arrivi 2013-2022

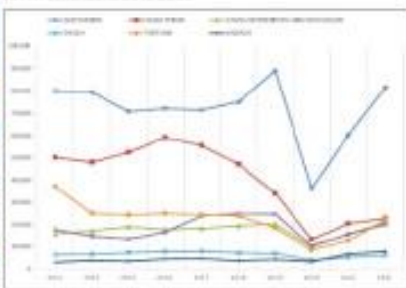
Struttura	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450



Presenze centrizon 2013-2022

Struttura	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450
Albergo	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450

Arrivi centrizon 2013-2022



Arrivi e presenze 2022 alberghiero ed extra alberghiero

Struttura	Arrivi	Presenze	Struttura	Arrivi	Presenze	Struttura	Arrivi	Presenze
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450
Albergo	450	450	Albergo	450	450	Albergo	450	450



Andamento presenze 2013-2022

