

RASSEGNA STAMPA ALEXALA

Ottobre 2023

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni
esterne



Sommario

01/10/2023 – L’Ancora – Acqui Wine Days ed eventi acquese.....	3
01/10/2023 – Alessandria Today – Vivaldi Flute Week.....	6
02/10/2023 – Casale News – Evento a Rosignano Monferrato	8
02/10/2023 – La Pulce – Tartufo	10
03/10/2023 – Il Monferrato – Tartufo	11
03/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – PEM!	13
03/10/2023 – Il Monferrato – Enoturismo e PEM!	14
03/10/2023 – Il Piccolo – Convegno enoturismo	16
04/10/2023 – Politicamente corretto – Tartufo.....	17
04/10/2023 – Alessandria24.com – Convegno medico	21
05/10/2023 – Dissapore – Tartufo	22
05/10/2023 – Il Novese – Sconfinamenti	25
05/10/2023 – Il Popolo Dertonino – Evento turismo del vino	27
06/10/2023 – Di Alessandria – Convegno medico cit. Alexala.....	28
07/10/2023 – Vanity Fair – Tartufo.....	29
08/10/2023 – Il Secolo XIX – Premio Marchiaro	37
08/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Premio Marchiaro.....	38
09/10/2023 – La Pulce – Tartufo	39
10/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Tartufo	41
10/10/2023 – Ordine dei Giornalisti – Premio Marchiaro	43
10/10/2023 – RadioGold – Premio Marchiaro	44
10/10/2023 – Alessandria24.com – Premio Marchiaro	46
10/10/2023 – Il Piccolo – Evento Ovada	48
11/10/2023 – Regione Piemonte – TTG Rimini	49
11/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Eventi Ovada e Pozzolo F.ro	51
12/10/2023 – Il Novese – Tartufo ed evento Pozzolo F.ro.....	52
12/10/2023 – GRP Podcast – Autunno nell’alessandrino	55
12/10/2023 – Di Alessandria – Premio Marchiaro	56
13/10/2023 – Il Monferrato – PEM!.....	57
13/10/2023 – Il Piccolo – Istituto Ciampini-Boccardo.....	58
13/10/2023 – Radio PNR – Evento Pozzolo F.ro	59
13/10/2023 – Il Sole 24 Ore Video – TTG Rimini Intervista Bianchi	60
13/10/2023 – Radio Gold – Alle radici del gusto ed evento Pozzolo	61
13/10/2023 – Piemonte Newsletter – TTG Rimini	62
13/10/2023 – Italia Online Libero TV – TTG Rimini Intervista Bianchi	63

14/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Alle radici del gusto	64
14/10/2023 – RadioGold – Alle Radici del Gusto	67
15/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Alle radici del gusto	68
15/10/2023 – Ovada Online – Fiera del tartufo a Trisobbio	70
18/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Progetto Viae	72
19/10/2023 – Gazzetta d’Alba – Eccellenze del Piemonte in vetrina	74
19/10/2023 – La Voce di Asti – Eccellenze del Piemonte in vetrina	76
20/10/2023 – Il Piccolo – Fiera del Tartufo a Trisobbio	77
20/10/2023 – GRP Podcast – Fiera del Tartufo Trisobbio	79
20/10/2023 – Targato CN – Eccellenze del Piemonte in vetrina	80
21/10/2023 – Il Piccolo – Fiera del Tartufo a Trisobbio	82
22/10/2023 – Il Secolo XIX – Fiera del Tartufo a Trisobbio	83
22/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – Vino e Tartufi ad Ovada	85
23/10/2023 – World Magazine – Turismo in autunno	88
23/10/2023 – La Nuova Provincia – Eccellenze del Piemonte in vetrina	90
23/10/2023 – TGCom24 – Turismo in autunno	92
23/10/2023 – L’Ancora – Vino e Tartufi a Ovada	94
23/10/2023 – Quotidiano Piemontese – Eventi ATP Finals	95
26/10/2023 – La Repubblica ed. Torino – Enogastronomia	103
27/10/2023 – La Repubblica – Il Gusto – Tartufo	105
29/10/2023 – L’Ancora – Vino e Tartufi Ovada	106
31/10/2023 – Prima Novara – Eccellenze del Piemonte in vetrina	107
31/10/2023 – Il Monferrato – Cantine Accoglienti	108

Convegno, degustazioni, visite alla città e al museo archeologico del castello

Un bilancio più che positivo dell'edizione 2023 di Acqui Wine Days

Acqui Terme. Cala il sipario sull'edizione 2023 dell'Acqui Wine Days che aveva come obiettivo quello di promuovere il territorio del basso Piemonte dal punto di vista turistico.

"Il bilancio della manifestazione è più che positivo" fanno sapere da Palazzo Levi che sottolinea il buon numero di partecipanti all'evento. Molte, infatti, sono state le persone che, durante lo scorso fine settimana, hanno approfittato delle numerose iniziative proposte: dalle degustazioni alle visite della città, passando per le merende in piazza alla visita del museo cittadino dove, tra le altre iniziative, sono state proposte degustazioni del "mulsum", un vino prodotto in anfora molto simile a quello realizzato dagli antichi romani.

La manifestazione è stata inaugurata venerdì 22 settembre con un convegno nella sala congressi ex Kaimano. "Enoturismo, prospettive e sviluppi territoriali e culturali in ambito Unesco" il tema del pomeriggio che ha visto anche la partecipazione di un pubblico attento. Un appuntamento in cui si è sottolineata l'importanza di questo territorio sotto diversi punti di vista ma è anche stato posto l'accento sul fatto che la produzione di quello che dovrebbe essere il suo prodotto principe, il Brachetto docg, sta affrontando in questo periodo un momento di crisi. Una crisi che quest'anno dovrà, gioco forza, prevedere la distillazione di 17 mila ettolitri di vino e, probabilmente, l'eliminazione di circa 300 ettari di viti-

gno coltivato ad uve brachetto. Dopo il convegno, in cui sono state comunque espresse parole positive e di speranza per il futuro, nonostante la crisi odierna, in piazza Italia, c'è stato il grande brindisi inaugurale della manifestazione. Un momento seguito anche dall'apertura di alcuni laboratori olfattivi sul Brachetto. Fra gli appuntamenti del 23 settembre, fra i più graditi, ci sono stati quelli organizzati dall'Enoteca. In particolare, quello organizzato dall'Enoteca denominato "Acqui amore aromatico", ovvero un percorso gustativo gratuito dedicato al Brachetto e alla sua duttilità. Novità assoluta di questa edizione poi, è stata la rassegna "AromaNticamente": nella cornice di piazza Levi nel cortile

del palazzo Comunale, turisti ed appassionati hanno avuto a disposizione banchi di degustazione e masterclass di approfondimento dedicate ai vitigni aromatici piemontesi. "Questa edizione di Acqui Wine Days è stata per noi molto importante - ha detto il sindaco della città Danilo Rapetti - è la prima che abbiamo organizzato interamente noi come amministrazione comunale. È stato un evento che, grazie alla collaborazione con la Regione, l'Enoteca, l'AIS e il Consorzio di Tutela, ha trasformato la nostra Acqui in una città del vino. Una città dove il Brachetto docg, anzi l'Acqui Rosé come è giusto chiamare il nostro prodotto principe, può e deve fare la differenza".

Gi. Gal.



Iniziativa di pregio. Non si deve dimenticare la musica quale vera e assoluta protagonista

I tre giorni del Quartetto a Cassine: i concerti in San Francesco

Cassine. Il connubio Musica & Arte (attraverso le iniziative cameristiche legate a "Le dimore del quartetto / Espresso masterclass", e al progressivo recupero di San Francesco, che lustro dopo lustro mette a segno luminosissimi risultati: all'inizio poteva essere utopia, considerati i ciclopici lavori necessari), a Cassine, vive momenti davvero esemplari.

Qui sono collegate le Bellezze di una Architettura, con quelle di un prezioso apparato di affreschi e decorazioni, a quelle della devozione (ecco il Museo d'Arte Sacra con i suoi oli, con le sculture, i libri in effigie e di carta, gli antichi ceri pasquali, i reliquiari...). Poi, ecco eccellenti formazioni musicali, che si perfezionano sotto la guida di maestri internazionali.

Quest'anno, con il violista e promotore dell'iniziativa Simone Gramaglia / viola (che è parte del Quartetto di Cremona, e incide con Brilliant), c'erano Marc Danel / violino (da Lione, insegnante di quel Conservatorio; fondatore del Danel Quartet; che ha regolarmente suonato con i quartetti Amadeus e Borodine; al suo attivo oltre 30 registrazioni). E il praghese Peter Jarušek / cello (membro del Pavel Haas Quartet - il nome in ricordo del compositore ceco assassinato nel 1944 ad Auschwitz - nel 2011 *Premio Record of the Year* del Gramophone Awards, per l'incisione dei Quartetti di Dvorak, per Supraphon; l'ultima incisione

2022 è invece brahmsiana, con due quintetti, con il pianista israeliano, ma nato a Mosca, Boris Giltburg, e la viola Pavel Nikl).

Tutto l'insieme dà sostanza così a un'operazione di altissimo respiro (che giustamente ha trovato diversi partner, pubblici e privati, dalla Fondazione CRAL e "Bell'Italia", dai municipi di Cassine e Acqui, alla Regione, e ad Alexala) che in questi giorni ha offerto momenti straordinariamente qualificanti non solo per il paese (anche in Casa Arcasio, in Casa Dapino Benzo, a Palazzo Zoppi), ma per l'intero territorio.

Venerdì 22 settembre un momento musicale è stato offerto a quasi 400 studenti (anche dalla vicina Acqui).

Sabato 23 il concerto (inizio ben oltre le 21.30) in San Francesco (auditorium "naturale", dalla straordinaria acustica), ha raccolto i contributi dei giovani musicisti lituani del M4gnet Quartet, del promettente Quartetto (italiano) Rilke, e poi dell'altrettanto ispirato Quartetto Iberia.

Dalle loro corde le note del *Quartetto n. 1* (1899) in re minore di Rudolf Tobias (che il Quartetto Tallin ha per primo contribuito a riscoprire, in un CD BIS & Bongiovanni), di Haydn (ecco l'opera 77, n.1 in sol maggiore) e di Beethoven (*Quartetto op. 59, n.1*).

Due note non di merito

Serata decisamente bella e apprezzabile. Ma lo sarebbe stata ancor di più, se - limitando le parole e i ringraziamenti,

e non iniziando le esecuzioni così avanti nella sera, complice il programma d'una cena di rappresentanza - a tutte le formazioni fosse stato concesso di cimentarsi con l'integrale dell'opera approfondita.

Una trentina di minuti sarebbero bastati. Trenta minuti per aggiungere il sacrificato primo movimento di Tobias; e poi il terzo e il quarto del "Razumovsky". (Amputare l'incipit, o una sezione conclusiva, in effetti, sa molto di eresia: chi leggerebbe un sonetto di Dante, o del Petrarca, senza la prima quartina? o senza le due ultime terzine?).

Altro punto dolente: l'invasione degli operatori foto-video. Non si nega che il loro lavoro sia importante per la valorizzazione dell'iniziativa. Ma senz'altro può essere più discreto. Invece (volontariamente o meno) il loro protagonismo (e non è questa la prima volta che ci lasciamo andare a questi rilievi) finisce per essere non solo gratuito. Ma nocivo.

La percezione della professionalità si coglie in questi che potrebbero essere definiti trascurabili dettagli. Ma che non lo sono affatto. E fanno (con le opportune scelte artistiche: la filologia - a certi livelli - non può essere dimenticata. Non è vero che "in provincia va bene tutto...") la differenza tra un buon concerto. E uno straordinario.

Lo aspettiamo (e davvero ci contiamo) il prossimo anno.

G.Sa



I tre giorni di Tagliolo Monferrato

“Le storie del vino”: come affrontare i cambiamenti climatici in vigna

Tagliolo Monf.to. “Le storie del vino”, non si è ancora spenta l’eco in paese ed in zona delle numerose, articolate serie di eventi e di iniziative durate ben tre giorni.

Nella serata del 15 settembre il sindaco Giorgio Marengo ha presentato il ricco programma della manifestazione giunta alla sua diciassettesima edizione.

Quindi Mario Arosio, presidente dell’Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, ha avviato il talk show “La vigna intorno al bosco” sul tema “Ovadese: laboratorio di agroecologia?”. Ha condotto la serata il giornalista Danilo Poggio; erano presenti Mauro Carosso, presidente dell’Associazione italiana sommelier; Maurizio Gily, agronomo e giornalista; Carlo Macchi, giornalista e direttore di WineSurf - Guida online di enogastronomia. La serata si è conclusa con la consegna del Premio intitolato a “Stefano Ferrando”, giunto alla quarta edizione, assegnato a Maurizio Gily.

Tra i temi trattati nel talk show, la salvaguardia del territorio e le prospettive di sviluppo per la zona di Ovada, come salvaguardare la biodiversità, come affrontare i cambiamenti climatici e mettere in atto i necessari adattamenti della viticoltura ai nuovi parametri meteorologici. Infatti le temperature torride e la siccità persistente di questi ultimi anni incidono molto sulla produzione vitivinicola e sembrano favorire le vigne impiantate in zone ombreggiate e situate a ridosso di boschi e vegetazione diffusa, un tempo siti meno ambiti rispetto alle vigne più soleggiate. Nel pomeriggio ancora il vino protagonista dell’incontro “Il vino della legalità”, per conoscere i vini che nascono da terre confiscate alla mafia. Hanno partecipato Celeste Sciuto, referente del presidio di Libera “Antonio Landieri” di Ovada; Paola Sultana, referente provinciale di Libera e Gianluigi Corona enologo, delegato provinciale Onav. All’incontro sono state lette le biografie di personaggi che sono morti a causa della loro lotta alla mafia, come Peppino Impastato, cui è dedicata una piazza nel centro storico di Ovada. Poi l’esperto Gianluigi Corona ha degustato i vini ricavati dalle uve dei vigneti confiscati alla mafia, un bianco, un rosato e un rosso, descrivendone le caratteristiche olfattive e di sapidità. Nella parte conclusiva, curata del presidio ovadese di



Libera e dalla Biblioteca Comunale “Nelson Mandela” di Tagliolo, la degustazione rivolta al pubblico dei vini descritti dall’enologo.

Nella mattinata di domenica 17, nella sala d’armi del castello, si è svolta l’interessante tavola rotonda sul tema “Paesaggi, gusti e identità” - Viaggio nelle strade del vino, del riso e dei sapori del Piemonte. Nell’evento, dopo i saluti del vice sindaco e produttore vitivinicolo Federico Robbiano, del presidente e del direttore di Alexala Roberto Cava e l’ovadese Marco Lanza, coordinati da Genny Notarianni giornalista e conduttrice televisiva, si sono alternati i rappresentanti di Strade del vino e del riso del Piemonte e di Atti di Alessandria e di Langhe Roero e Monferrato. Le conclusioni sono state a cura di Mario Arosio, presidente del Comitato promotore Città Europea del Vino 2024; è proprio Gran Monferrato (Ovada, Acqui e Casale) ed una ventina di Comuni del Nord Piemonte (tra cui Gattinara, Ghemme, Romagnano Valsesia) sono diventati Città Europea del vino 2024. Ancora temi importanti quelli affrontati nell’incontro, che hanno confermato le peculiarità del territorio ovadese e le prospettive di sviluppo che lo caratterizzano. La sfida sempre attuale è saper coniugare tradizione e innovazione; tra gli obiettivi migliorare la ricettività e offrire elevata qualità.

La domenica pomeriggio del 17 settembre, nel giardino del castello, il sindaco Giorgio Marengo ha ricevuto infine la riproduzione dello stemma comunale realizzata in ferro battuto dal fabbro artigiano tagliolese Pinuccio Gaggero e dal maestro fabbro Griffo Gabrio di Città di Castello.

Una vera opera d’arte, che verrà presto installata nella sala consiliare del Palazzo comunale.



01/10/2023 – Alessandria Today – Vivaldi Flute Week



Al via la Vivaldi Flute Week 2023

Dal 9 al 14 ottobre ad Alessandria l'unico festival flautistico del Piemonte. Il programma dei concerti della magica settimana dedicata al flauto, che porterà concertisti di calibro internazionale a esibirsi in luoghi di valore storico della città, con un'anteprima il 3 ottobre dalle 11 in Corso Roma, 120. Dal 9 al 14 ottobre Alessandria ritorna a essere la patria del flauto, con la Vivaldi Flute Week, l'unico festival flautistico del Piemonte, organizzato dal Conservatorio Vivaldi e ormai giunto alla sua terza edizione. Una rassegna di grande valore culturale, ideata per il Conservatorio da Stefano Parrino, docente di flauto presso l'Istituto e concertista anch'egli di calibro internazionale, che vedrà la partecipazione di grandi nomi della scena flautistica quali Juliette Hurel, Na'ama Lion, Pepe Sotorres, Alena Walentin e Matej Zupan.

Se per i flautisti professionisti e studenti, che ogni anno accorrono da tutto il Piemonte, la Vivaldi Flute Week è un'occasione unica, tra concerti e masterclass, per ascoltare e confrontarsi con i propri miti, per gli alessandrini e tutti gli appassionati di turismo culturale sarà una settimana di grandi concerti a ingresso libero fino a esaurimento posti in luoghi significativi della città. I concerti si terranno da lunedì 9 a sabato 14 ottobre tutti i giorni alle 18,30 e includono anche alcune prime esecuzioni italiane. Il tutto sarà anticipato da un'anteprima, che inizierà a portare la musica dei flauti per la città: un flash mob, in cui si esibiranno gli allievi della classe di flauto del Conservatorio Vivaldi, che avrà luogo martedì 3 ottobre in Corso Roma, 120 davanti alla chiesa di San Giovannino.

Il calendario dei concerti

Martedì 03 ottobre dalle ore 11, Chiesa di San Giovannino, corso Roma, 120 – Alessandria

Flash Mob di Presentazione

A cura della Classe di Flauto del Conservatorio Vivaldi

Lunedì 09 ottobre ore 18.30 Auditorium Pittaluga, via Parma, 1 – Alessandria
Pepe Sotorres, flauto – Mario Bernardo, pianoforte
Musiche di: Beethoven, Brotons e Taktakivili

Martedì 10 ottobre ore 18.30 Auditorium Pittaluga, via Parma, 1 – Alessandria
Juliette Hurel, flauto – EunMi Park, pianoforte
Musiche di: Bonis, Dusapin e Reinecke

Mercoledì 11 ottobre ore 18.30 Auditorium Pittaluga, via Parma, 1 – Alessandria
Na'ama Lion, traversiere – Fernando De Luca, clavicembalo
Musiche di: Bon, Chédeville e Vivaldi.

Giovedì 12 ottobre ore 18.30 Chiesa di San Giovannino, corso Roma, 120 – Alessandria
Alena Walentin, flauto – Umberto Ruboni, pianoforte
Musiche di: Andersen, Bowen, Pilati e Vitali

Venerdì 13 ottobre ore 18.30 Palazzo Ghilini, piazza della Libertà, 21
Danzatrici del Lico Coreutico "Umberto Eco" – Vivaldi Flute Consort
Musiche di: Cajkovskij, Gardel, Mascagni, Mozart, Piazzolla, Rota e Verdi

Sabato 14 ottobre ore 18.30 Auditorium Pittaluga, via Parma, 1 – Alessandria
Matej Zupan, flauto – Paolo Ghiglione, pianoforte
Musiche di: Clarke, Debussy, Muczynski, Popp e Rozman

Per il terzo anno consecutivo salutiamo la Settimana flautistica del Conservatorio "Vivaldi", con il suo carico di concerti diffusi, interventi didattici di altissima qualità e dialoghi con il territorio e le sue realtà più forti e radicate. La Vivaldi Flute Week fa ormai parte integrante della ricca offerta musicale, didattica e artistica del "Vivaldi" ai propri studenti e alla città. Dobbiamo soprattutto (ma non solo) al Progetto Erasmus della Comunità Europea la possibilità di ospitare alcuni dei migliori flautisti mondiali e di condividere la loro esperienza e i loro insegnamenti sia con gli studenti delle nostre classi di flauto, sia con cultori e studiosi di questo strumento esterni al nostro istituto.

Il repertorio proposto nei sei concerti offerti al nostro pubblico spazia, come sempre, su un arco temporale e stilistico vasto, dal Barocco di Vivaldi alla produzione contemporanea di compositori europei e non solo. Ancora una volta ci corre l'obbligo di ringraziare l'entusiasta promotore di questa iniziativa, il professor Stefano Parrino, ideatore e organizzatore instancabile di un progetto che proietta la città di Alessandria a livello internazionale tra gli amanti dello strumento. Unitamente, sentiamo il dovere di estendere i ringraziamenti allo staff del Conservatorio che segue con attenzione e cura la rassegna e, in definitiva, a tutti coloro che si spenderanno per rendere questa settimana ricca e godibile come sempre. Naturalmente non possiamo esimerci dal ringraziare anche tutti i contributi esterni di sponsor e sostenitori: dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria agli sponsor Adagio Italia, Schott Music GmbH & Co e Tuttomusica Taulino; ai partner Alexala, Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale della provincia di Alessandria, Associazione "amici del Museo Etnografico Garbarina", Diocesi di Alessandria, Istituto di Istruzione Superiore Umberto Eco; al mediapartner Radio Gold. Così come ringraziamo del patrocinio la Commissione Europea, l'Ambasciata della Repubblica di Slovenia presso il Quirinale, l'Ufficio Culturale dell'Ambasciata di Spagna, la Provincia e la Città di Alessandria. Auguriamo a tutto il pubblico che vorrà seguire questa nostra proposta di trovarvi un'occasione di serenità e bellezza.

Il programma completo della Vivaldi Flute Week è disponibile sul sito in continuo aggiornamento: www.vivaldifluteweek.it

Scarica tutte le foto degli artisti della Vivaldi Flute Week 2023

Scarica il Video Promozionale della Vivaldi Flute Week

Esibizione della classe di flauto del Vivaldi durante la Vivaldi Flute Week 2022

02/10/2023 – Casale News – Evento a Rosignano Monferrato



ATTUALITÀ

Vendemmia in arte a Rosignano Monferrato si conferma una manifestazione di successo

Grande partecipazione al convegno istituzionale organizzato in occasione dei sessant'anni dalla legge italiana sui vini Doc

ROSIGNANO MONFERRATO - 2 Ottobre 2023



Si è tenuta domenica 1 ottobre a Rosignano Monferrato la 28ª edizione di Vendemmia in Arte, che ha celebrato anche quest'anno l'incontro tra l'arte e il vino, in un incantevole connubio di tradizione e innovazione, oltre ad essere un'opportunità sempre molto apprezzata e di successo tra i partecipanti per esplorare le ricchezze culturali ed enogastronomiche del Monferrato. Migliaia di visitatori dal mattino e fino a tardo pomeriggio sono saliti sulla rocca di Rosignano per godere dei molteplici momenti di arte, cultura, artigianato, buon vino e buonissimi cibi.



La mattina si è aperta con l'importante convegno istituzionale organizzato dal Comitato Casale Monferrato Capitale della DOC in occasione dei sessant'anni dalla legge italiana sui vini DOC, preceduto da un emozionante omaggio al noto vigneron Domenico Ravizza, prematuramente scomparso negli scorsi giorni.



Grande la partecipazione al convegno che si è svolto presso il teatro Ideal. Andrea Desana ha ricordato la grande storia della Doc e soprattutto ha presentato i progetti futuri, quelli dell'Archivio Nazionale dei Vini DOC con l'Unione Italiana Vini di Milano con l'archivista Francesco Benatti e con l'associazione nazionale Città del Vino con il Vicepresidente Stefano Vercelloni che ha anche parlato del grande riconoscimento di Granmonferrato e Alto Piemonte di Territorio Europeo del Vino 2024.

Hanno chiuso il convegno il produttore Stefano Bonzano, il Direttore di Alexala Marco Lanza e l'assessore Regionale all'agricoltura Marco Protopapa. Ha introdotto i lavori il sindaco Cesare Chiesa.



Il vicepresidente del Consorzio di Tutela dei Vini delle Colline del Monferrato Ermanno Accornero ha parlato dei progetti del Consorzio e della possibilità di riattivare il Consorzio di tutela del Barbera del Monferrato DOC.

Al termine del convegno, invece, è stata inaugurata la mostra d'arte contemporanea "Riti Di-Vini. Materiali e Immaginati", a cura di Gabriella Anedi, che rimarrà allestita presso i Saloni Morano fino alla fine di novembre.



Nel pomeriggio, grande interesse hanno suscitato lo speech di Maurizio Beucci - fotografo, docente di fotografia e Head of Leica Akademie Italy - che ha avviato il nuovo progetto fotografico che interesserà il borgo con una serie di workshop che si svolgeranno la prossima primavera e la masterclass "Signor Grignolino" che ha visto il coinvolgimento di Guido Invernizzi - sommelier AIS di grande esperienza e simpatia.

Le piazze del centro storico si sono animate con il Villaggio dei vignaioli - in cui è stato possibile gustare ed acquistare dai produttori rosignanesi presenti i vini che caratterizzano il Monferrato, il Villaggio del gusto, il Mercatino degli artigiani. Le prelibatezze gastronomiche del territorio sono state gustate dai molti visitatori all'ombra della Torre Civica, grazie alla ProLoco di Rosignano che ha proposto taglieri, agnolotti, friulini e torta di mele.



Il vino è stato protagonista anche delle degustazioni ludico-musicale che si sono tenute nell'Infernot del Palazzo Municipale, a cura di Orietta Cassini, mentre un altro prodotto tipico del territorio, il tartufo bianco, è stato valorizzato con la cerca in Valle Ghenza a cura dell'Associazione Tartufai. Ad allietare i visitatori, nel corso della giornata, anche le musiche dell'Ensemble Anima Mundi e musicisti de La Ghironda di Asti ed il duo I Musetta.

Nel corso della giornata ha preso vita, a cielo aperto, l'opera di street art a tema vino realizzata dal collettivo artistico MostraMI. L'accoglienza ai visitatori è stata garantita dagli operatori dell'Info Point, con la possibilità di visitare le chiese del centro storico, le mostre d'arte, gli Infernot Patrimonio Unesco (tra cui alcuni privati solitamente chiusi al pubblico). Il servizio di navetta gratuito ha garantito la possibilità ai tanti partecipanti di raggiungere comodamente il centro storico.



Commenta con soddisfazione il Sindaco Cesare Chiesa: "Il connubio tra festa popolare e momenti di arte e cultura, la valorizzazione dei vini e dei cibi della tradizione locale mediante la collaborazione di 'firme' di eccellenza, le visite alle peculiarità del territorio e l'accoglienza della Comunità locale, rendono ogni anno 'Vendemmia in Arte' un appuntamento irrinunciabile per chi ama veramente il Monferrato e con orgoglio presenta ai visitatori e propone i suoi aspetti migliori".

Hanno suscitato interesse e partecipazione anche i due appuntamenti culturali che si sono tenuti sabato 30 settembre, come "anteprima" di Vendemmia in Arte: la presentazione del libro "Milli, una donna" con l'autore Carlo Cerrato, dedicato alla giornalista Emilia Cardona, ultima moglie del pittore Giovanni Boldini, e l'incontro-spettacolo sulla figura di Nino Costa, tra i più importanti poeti dialettali piemontesi.

02/10/2023 – La Pulce – Tartufo

La
Pulce
nell'orecchio

GIORNALE PUNGENTE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA: SOLO PER VERI ROMPIBALLE. FATTI MISFATTI E STRAFATTI

HOME > COSTUME E SOCIETÀ > Il Piemonte sa di tartufo: 24 appuntamenti, tanti in provincia di Alessandria

Il Piemonte sa di tartufo: 24 appuntamenti, tanti in provincia di Alessandria

2 Ottobre 2023 La Pulce nell'Orecchio Costume e Società, Dalla Provincia, Ticker, Web TV 0



Con Montiglio Monferrato (AT) sono partite le fiere del tartufo tra le colline dell'enogastronomia nelle province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino

Internazionali, nazionali, regionali o locali, le Fiere del Tartufo Bianco in Piemonte sono un inno ai profumi e ai sapori d'autunno, un tuffo nell'autenticità di borghi e cittadine immersi nelle colline Patrimonio UNESCO. Se c'è un prodotto che racchiude in sé l'essenza del Piemonte è proprio il Tuber Magnatum Pico, paradiso dei sensi e afrodisiaco "cibo degli dei" celebrato fin dall'epoca romana e poi prelibatezza servita sulle tavole delle corti rinascimentali di Milano e Mantova, che pare si rifornissero proprio dai territori del Casalese e del Tortonese.

Lo starter che ha fatto pregustare la nuova stagione è stato il via alla cerca del **Tartufo Bianco**, il 21 settembre, tempo delle prime nebbie mattutine che avvolgono il trifolau e il suo tabù al ritorno dai boschi. Poi, **fino al 3 dicembre** nelle province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino è un susseguirsi di eventi dedicati al frutto della *cavatura* del tartufo, attività che dal 2021 è riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

Gli appuntamenti che profumeranno di tartufo colorando i weekend d'autunno piemontesi sono infatti oggetto per la prima volta del progetto di promozione "Profumo di Piemonte, terra di tartufi", ideato dalla Regione Piemonte coordinato da **Visit Piemonte** con il supporto **ATL Alexala** ed **Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** e la collaborazione di **ATL del Cuneese e Turismo Torino e provincia** e rivolta a **Piemonte, Lombardia, Liguria e Valle d'Aosta**. Tra le iniziative, una nuova **sezione-calendario sul sito visitpiemonte.com** che permette di scoprire tutti gli appuntamenti e i programmi, in un carosello di mostre mercato del tartufo, del vino e dei prodotti tipici; padiglioni enogastronomici, degustazioni, visite alle cantine ed esperienze didattiche, escursioni guidate, contest di cucina, cooking show, laboratori del gusto, conferenze, momenti culturali, mostre e folklore. Una miriade di **esperienze multisensoriali di gusto e d'olfatto** per celebrare il Tartufo Bianco, tra suggestioni d'un sogno quasi proibito, sospeso tra le meraviglie artistiche, storiche e paesaggistiche del territorio collinare.

In provincia di Alessandria

Ricca la proposta del **Monferrato Alessandrino** con ben nove rassegne, di cui tre nazionali e cinque regionali, che rendono i mesi di ottobre e novembre un tripudio di sensazioni olfattive e gustative: l'8 ottobre a **Bergamasco** a ridosso delle colline del Monferrato e a **Odalengo Piccolo**, dove tartufo fa rima con tufo; il 22 ottobre a **Trisobbio** nell'Ovadese, zona dai caratteristici borghi, castelli e chiese campestri e il 4 e 5 novembre a **Cella Monte** in Valle Ghenza, occasione per visitare i famosi **Infernot** patrimonio UNESCO. Il 12 novembre ci spostiamo nel capoluogo **Alessandria**, sempre il 12 e 19 novembre a **Murisengo**, nel Casalese; il 19 e 26 novembre a **San Sebastiano Curone** nei Colli Tortonesi; ancora il 19 novembre ad **Ovada** con i due prodotti più rappresentativi del Monferrato Ovadese: il Dolcetto DOP e DOC di Ovada e il tartufo bianco; ed infine il 24, 25 e 26 novembre ad **Acqui Terme**.

Numerosi gli appuntamenti al profumo di Tuber Magnatum Pico anche in provincia di Asti, tra le bellezze degli itinerari del Romanico: a **Montiglio Monferrato** che replicherà domenica 8 ottobre; a **Momberecelli** il 14 e 15 ottobre, a **Moncalvo** il 22 e 29 ottobre, a **Montechiaro d'Asti** e **San Damiano d'Asti** il 5 novembre, a **Canelli** il 12 novembre, a **Montegrosso d'Asti** il 25 e 26 novembre. Infine, a **Castelnuovo don Bosco** il 26 novembre e a **Cortazzone** il 3 dicembre.

Nel capoluogo **Asti** è la rassegna enogastronomica "I Gioielli del territorio" in programma tra l'11 novembre e il 22 dicembre presso il Palatartufo - a inglobare la Fiera Nazionale del Tartufo in programma il 18 e 19 novembre.

Celeberrima, la **93ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** si svolge di **Alba** dal 7 ottobre al 3 dicembre con il consueto **Mercato Mondiale del tartufo** e un ricchissimo cartellone di iniziative ed incontri: una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e delle eccellenze italiane ma anche del folklore e della tradizione con il Palio degli Asini e le rievocazioni storiche in costume medievale. Sempre nel Cuneese, tartufo, vino e prodotti locali protagonisti a **Mondovì** - la bella città delle mongolfiere - dal 27 al 29 ottobre; a **Paroldo** nell'Alta Langa-Cebano dal 10 al 12 novembre e a **Veza d'Alba**, centro nevralgico del suggestivo Roero, dal 18 al 26 novembre.

Una sola fiera del tartufo si svolge nel Torinese, a **Rivalba**, con un intero weekend, dal 10 al 12 novembre, dedicato a degustazioni, enogastronomia e ai prodotti della collina.

www.visitpiemonte.com

03/10/2023 – Il Monferrato – Tartufo

Il Monferrato.it

Fondata nel 1871
RISERVA NELLE INFORMAZIONI

Comprensorio 03 ottobre 2023 Moncalvo

Rassegne

Tartufo, profumo di Piemonte: 24 appuntamenti d'autunno

Con Montiglio Monferrato sono partite le fiere



di r.m.

Internazionali, nazionali, regionali o locali, le Fiere del Tartufo Bianco in Piemonte sono un inno ai profumi e ai sapori d'autunno, un tuffo nell'autenticità di borghi e cittadine immersi nelle colline Patrimonio Unesco. Se c'è un prodotto che racchiude in sé l'essenza del Piemonte è proprio il Tuber Magnatum Pico, paradiso dei sensi e afrodisiaco "cibo degli dei" celebrato fin dall'epoca romana e poi prelibatezza servita sulle tavole delle corti rinascimentali di Milano e Mantova, che pare si rifornissero proprio dai territori del Casalese e del Tortonese.

Lo starter che ha fatto pregustare la nuova stagione è stato il via alla cerca del Tartufo Bianco, il 21 settembre, tempo delle prime nebbie mattutine che avvolgono il trifolau e il suo tabui al ritorno dai boschi. Poi, fino al 3 dicembre nelle province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino è un susseguirsi di eventi dedicati al frutto della cavatura del tartufo, attività che dal 2021 è riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

«Le fiere del tartufo sono una straordinaria opportunità non solo per far conoscere un prodotto della nostra terra particolarmente ambito e ricercato sulle tavole di tutto il mondo ma una grande occasione per promuovere e valorizzare tutto il territorio tra Langhe, Monferrato e Roero – sottolinea Fabio Carosso, Vicepresidente della Regione Piemonte con delega al Tartufo – In quest'ambito rientra anche l'avvio di una campagna di promozione del calendario che ha l'obiettivo di far conoscere tutte le fiere, anche quelle che si svolgono in località più piccole e meno famose. Come Regione Piemonte continueremo ad investire, come abbiamo fatto quest'anno promuovendo 2 bandi per il sostegno alle tartufoie e la promozione del tartufo nero. Il riscontro è stato positivo, dimostrazione della vitalità di tutto un comparto che è tradizione, storia, cultura, come ci ricorda l'Unesco che nel 2021 ha riconosciuto la cavatura del tartufo Patrimonio culturale immateriale».

«Profumo di Piemonte, terra di tartufi è un claim che ben esprime il profondo legame della nostra regione con questo prodotto, trasmettendo suggestioni che non solo colpiscono i sensi ma anche la percezione culturale del territorio: elementi che possono facilmente far breccia nell'immaginario del viaggiatore in cerca di stimoli enogastronomici di qualità e di accoglienza autentica legata ai borghi, alla bellezza del paesaggio e alla capacità organizzativa locale – ribadisce Vittoria Poggio, Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte – Promuovere un circuito di ben 24 appuntamenti dedicati al tartufo nell'arco di 2 mesi valorizza un intero settore con il suo importante indotto in termini di ospitalità e ristorazione ma anche ricco di spunti per la divulgazione culturale di una tradizione che fa parte del Dna piemontese. In questo contesto, un ruolo importante è quello della Camera di Commercio Alessandria-Asti che sostiene l'organizzazione del calendario di fiere territoriali».

«Dietro ad ogni fiera del tartufo del nostro territorio regionale vi sono centinaia di operatori, volontari, amministratori, ristoratori, associazioni, commercianti che lavorano alla valorizzazione del territorio e al miglioramento della qualità dell'accoglienza: si tratta, nella maggior parte dei casi, di piccoli Comuni dove la capacità di fare squadra è fondamentale – afferma Beppe Carlevaris, Presidente del Cda di Visit Piemonte – Questa campagna che unisce sotto un unico ombrello le fiere del tartufo bianco del Piemonte in ben 4 province non è solo un sostegno in termini di comunicazione e visibilità, ma anche il riconoscimento a un lavoro di decenni che merita apprezzamento e incoraggiamento».

Gli appuntamenti che profumeranno di tartufo colorando i weekend d'autunno piemontesi sono infatti oggetto per la prima volta del progetto di promozione "Profumo di Piemonte, terra di tartufi", ideato dalla Regione Piemonte coordinato da Visit Piemonte con il supporto ATL Alexala ed Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e la collaborazione di ATL del Cuneese e Turismo Torino e provincia e rivolta a Piemonte, Lombardia, Liguria e Valle d'Aosta. Tra le iniziative, una nuova sezione -calendario sul sito visitpiemonte.com che permette di scoprire tutti gli appuntamenti e i programmi, in un carosello di mostre mercato del tartufo, del vino e dei prodotti tipici; padiglioni enogastronomici, degustazioni, visite alle cantine ed esperienze didattiche, escursioni guidate, contest di cucina, cooking show, laboratori del gusto, conferenze, momenti culturali, mostre e folklore. Una miriade di esperienze multisensoriali di gusto e d'olfatto per celebrare il Tartufo Bianco, tra suggestioni d'un sogno quasi proibito, sospeso tra le meraviglie artistiche, storiche e paesaggistiche del territorio collinare.

Ricca la proposta del Monferrato Alessandrino con ben nove rassegne, di cui tre nazionali e cinque regionali, che rendono i mesi di ottobre e novembre un tripudio di sensazioni olfattive e gustative: l'8 ottobre a Bergamasco a ridosso delle colline del Monferrato e a Odalengo Piccolo, dove tartufo fa rima con tufo; il 22 ottobre a Trisobbio nell'Ovadese, zona dai caratteristici borghi, castelli e chiese campestri e il 4 e 5 novembre a Cella Monte in Valle Ghenza, occasione per visitare i famosi *Infernot* patrimonio Unesco. Il 12 novembre ci spostiamo nel capoluogo Alessandria, sempre il 12 e 19 novembre a Murisengo, nel Casalese; il 19 e 26 novembre a San Sebastiano Curone nei Colli Tortonesi; ancora il 19 novembre ad Ovada con i due prodotti più rappresentativi del Monferrato Ovadese: il Dolcetto DOCG e DOC di Ovada e il tartufo bianco; ed infine il 24, 25 e 26 novembre ad Acqui Terme.

Numerosi gli appuntamenti al profumo di Tuber Magnatum Pico anche in provincia di Asti, tra le bellezze degli itinerari del Romanico: a Montiglio Monferrato che replicherà domenica 8 ottobre; a Mombercelli il 14 e 15 ottobre, a Moncalvo il 22 e 29 ottobre, a Montechiaro d'Asti e San Damiano d'Asti il 5 novembre, a Canelli il 12 novembre, a Montegrosso d'Asti il 25 e 26 novembre. Infine, a Castelnuovo don Bosco il 26 novembre e a Cortazzone il 3 dicembre.

Nel capoluogo Asti è la rassegna enogastronomica "I Gioielli del territorio" in programma tra l'11 novembre e il 22 dicembre presso il Palatartufo – a inglobare la Fiera Nazionale del Tartufo in programma il 18 e 19 novembre.

Celeberrima, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si svolge di Alba dal 7 ottobre al 3 dicembre con il consueto Mercato Mondiale del tartufo e un ricchissimo cartellone di iniziative ed incontri: una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e delle eccellenze italiane ma anche del folklore e della tradizione con il Palio degli Asini e le rievocazioni storiche in costume medievale. Sempre nel Cuneese, tartufo, vino e prodotti locali protagonisti a Mondovì - la bella città delle mongolfiere - dal 27 al 29 ottobre; a Paroldo nell'Alta Langa-Cebano dal 10 al 12 novembre e a Vezza d'Alba, centro nevralgico del suggestivo Roero, dal 18 al 26 novembre.

Una sola fiera del tartufo si svolge nel Torinese, a Rivalba, con un intero weekend, dal 10 al 12 novembre, dedicato a degustazioni, enogastronomia e ai prodotti della collina.

03/10/2023 – La Stampa ed. Alessandria – PEM!

03/10/2023

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 51

Doppio appuntamento a San Salvatore con il giornalismo culturale e quello da inviato di guerra ospite di "Parole e Musica in Monferrato" la critica musicale de La Stampa, che ricorderà Mimmo

A "PeM" Venegoni si racconta e aprirà la mostra su Cándito

L'EVENTO/2

FRANCA NERBIA

Due, oggi, gli appuntamenti di «PeM» per la settimana finale della manifestazione: alle 21 l'incontro nella sala polifunzionale del Comune di San Salvatore con Marinella Venegoni, la critica musicale de La Stampa che per una quarantina d'anni si è occupata di note e spartiti, prima fra le donne a farlo su un quotidiano.

Ha cominciato negli Anni 80 partecipando anche attivamente ai Festival di Sanremo. Non ha escluso nella sua vita anche l'impegno politico, come sindaco della cittadina di Crescentino, dove è nata. Dialogherà con Enrico Deregibus, direttore artistico di «PeM», tra aneddoti della sua lunga carriera e opinioni taglienti che sono state la cifra della sua critica. A corredare il suo racconto anche video storici su quanto verrà trattato.

Marinella Venegoni è stata anche la moglie del gior-



Marinella Venegoni davanti a una delle immagini esposte durante la mostra dedicata al marito, che è stata già portata a Cuneo



nalista e inviato di guerra per La Stampa Mimmo Cándito, morto il 3 marzo 2018 a 77 anni piegato da un tumore combattuto con coraggio. E a lui è dedicata la mostra «Con la guerra negli occhi» che alle 18 si aprirà a Palazzo Carmagnola, a San Salvatore, prima dell'incontro con Venegoni. Realizzata dall'Istituto Paolo e Rita Borsellino di Valenza per il progetto «Ce.St.In.Geo», è la viva testimonianza di un giornalista che, per La Stampa, ha raccontato le più drammati-

che crisi mondiali degli ultimi quarant'anni, dal Medio Oriente all'Afghanistan, dalla guerra del Golfo all'America Latina, dal Maghreb all'Europa dell'Est e all'Asia e all'Africa tutta. Passando dai terroristi dell'Eta e dell'Ira, gli indios dell'Amazzonia, le isole galleggianti Totor del Perù, illustrando la durezza della vita, gli orrori della guerra e mai tralasciando il lato umano dei suoi reportage: un bambino lacerato, un vecchio cencioso, una donna con al seno i suoi bambini, che fugge dalla guerra. Uno spaccato di rifiuto della violenza e amore per l'umanità di cui era pervaso.

Venegoni porterà alla mostra alcuni cimeli: una macchina fotografica, una maglietta con la scritta «Non sparate», fotografie di capi di Stato nei territori di guerra. Cándito era anche docente di Teoria e tecniche del linguaggio giornalistico all'Università di Torino, direttore per 18 anni della rivista «L'indice dei libri» e presidente di Reporters sans Frontieres. —

DI F. NERBIA - FOTO: G. LA



La grande storia della Doc nel territorio del vino 2024

Il centenario

Nel 2024 ricorrerà anche un secolo dalla scomparsa di Federico Martinotti

ROSIGNANO MONFERRATO

● La giornata di domenica di "Vendemmia in arte", al Teatro Ideal di Rosignano, ci è aperta con il convegno mattutino sul sessantennale della Doc a cura del Comitato Casale Monferrato Capitale della Doc. Dopo i saluti introduttivi del sindaco rosignanese Cesare Chiesa, sono intervenuti Andrea Desana (presidente del Comitato Casale Monferrato Capitale della Doc) su "La grande storia della Doc, le origini monferrine e la sua attualità", Francesco Emanuele Benatti (archivista dell'Unione Italiana Vini di Milano) su "L'archivio nazionale dei vini Doc", Stefano Vercelloni (vice-presidente nazionale dell'associazione "Città del vino") su "Il territorio europeo del vino 2024", Ermanno Accornero del Consorzio tutela vini delle colline del Monferrato sulle iniziative e progetti di sviluppo del Consorzio, il produttore Stefano Bonzano su "Riattivare il Consorzio di tutela del Barbera del Monferrato", il direttore di Alexala Marco Lanza su "Enoturismo, Doc e progetti di sviluppo". Le conclusioni sono state affidate all'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa. Nel corso del convegno, Desana ha anticipato che il 2024 sarà il centenario della scomparsa di Federico Martinotti, enologo di Villanova Monferrato inventore

del metodo di spumantizzazione dei vini, che sarà ricordato con eventi inseriti nelle manifestazioni di Gran Monferrato e Alto Piemonte che sono stati riconosciuti come Territorio Europeo del Vino 2024.

La poesia di Nino Costa

Sempre al Teatro Ideal, sabato, "Vendemmia in arte" era stata preceduta da una serata artistica su dialetto e musica: "Na busca 'd paja 'n mes a la corent" dedicata alla figura di Nino Costa, il maggiore poeta dialettale piemontese nato a Torino nel 1886 e scomparso nel 1945. A ideare e selezionare i testi di Costa è stato Giorgio Milani che, con Annita Dellavalle, ha declamato le poesie il cui inquadramento storico e letterario è stato affidato alle precise analisi di Mariuccia Merlo.

La lettura dei componimenti di Costa è stata intervallata dalle piacevoli e spassose esecuzioni del quintetto di fiati Classwing (clarinetto, flauto traverso, tromba/flicorno, trombone, basso-tuba) diretto da Massimiliano Limonetti.

Il ricordo di Ottavi

Al termine della serata, in occasione del 130 anni dalla scomparsa, è stato omaggiato anche Ottavio Ottavi, uno dei protagonisti dell'enologia e della divulgazione vinicola dell'Italia nell'800: per l'occasione, il giornalista e critico musicale Mattia Rossi ne ha illustrato la sua attività di compositore e critico musicale rivelando molti aspetti inediti che saranno oggetto di una prossima pubblicazione. Dopo l'intervento di Rossi, il quintetto Classwing ha eseguito "Non ti scordo", una mazurka composta dallo stesso Ottavi prima di concedere altri due bis a chiusura di serata.



Al Teatro Ideal, il convegno sul sessantennale della Doc a cura del Comitato Casale Monferrato



Dialetto e musica. Sabato sera l'incontro sul poeta dialettale Nino Costa e il ricordo di Ottavio

Festival Questa sera alle 21 la celebre giornalista a San Salvatore

“Scrivere di musica” A PeM c'è la Venegoni



Grandi inviate. Marinella Venegoni con Alessandra Cornazzi, alla sala stampa del Festival di Sanremo (f. Angelino)

SAN SALVATORE MONFERRATO

● Ultimi appuntamenti questa settimana per la diciottesima edizione del festival PeM: Parole e Musica in Monferrato, la manifestazione piemontese di incontri, racconti e canzoni, con la direzione artistica di Enrico Dereghibus, con San Salvatore Monferrato Comune capofila e il coinvolgimento di Lu Cuccaro Monferrato, Balzola, Valenza, Mirabello Monferrato con il Country Sport Village, Alessandria, Pontestura, Rive, Camagna Monferrato e l'Ecomuseo della Pietra da Cantoni con il comune di Cella Monte. Questa sera, martedì 3 ottobre, alle ore 21 nella sala polifunzionale delle Cantine del Palazzo Comunale (ingresso da piazza Caduti), a San Salvatore Monferrato, avrà luogo "40 anni

a scrivere di musica", un incontro con Marinella Venegoni. Si tratta di "una serata con la critica musicale della Stampa. Laureata in Filosofia a Torino, dopo il Liceo a Casale, si è data al giornalismo e negli anni Ottanta è stata la prima donna a occuparsi di musica su un quotidiano, in ogni caso ha coperto giornalmisticamente 40 edizioni del Festival di Sanremo. Parlerà con Enrico Dereghibus, tra aneddoti e opinioni taglienti, di come sono cambiati la musica e il giornalismo musicale. Con dei video storici a supporto".

A palazzo Carmagnola

Contestualmente, nell'ambito del Settembre Sansalvatorese, istituto comprensivo 'Paolo e Rita Borsellino', Cestingeo, centro Studi Internazionali di Geopolitica, e Amministrazione Co-

munale, propongono a Palazzo Carmagnola la mostra "Mimmo Cándito. Con la guerra negli occhi", le memorie fotografiche del reporter di guerra. La mostra rimarrà aperta al pubblico fino a domenica 8 ottobre.

"Strade di Polvere"

Domenica 8 sarà la volta dell'ultimo appuntamento con PeM: alle 16 al parcheggio del Village, in località Fossetto, prenderà il via la passeggiata "Camminando sulle Strade di Polvere di Rosetta Loy" (8 km, in collaborazione col Cai di San Salvatore) alla quale interverranno gli autori vincitori della prima edizione del Pem Writing Contest, il nuovo concorso per racconti inediti per autori della provincia di Alessandria sotto i 35 anni, a cura di Riccardo Massola.

M.C.

03/10/2023 – Il Piccolo – Convegno enoturismo

03/10/2023

IL PICCOLO
Mancini di Montebello e Pavia

Pagina 18

Castelnuovo S. Tutti uniti per i 'bianchi' piemontesi

■ Una tavola rotonda con come obiettivo principale incoraggiare gli operatori del territorio a ragionare come "destinazione turistica", prendendo coscienza della propria identità territoriale al fine di valorizzarla, per arrivare a promuovere l'intera zona come un unico distretto proprio a partire dal successo internazionale dei vini prodotti in questi territori, creando così un reale sistema turistico locale: l'incontro di venerdì scorso a Castelnuovo Scrivia è servito principalmente a sentire tutte le campane in una partita dove è in gioco la sopravvivenza del nostro territorio.

Molti ospiti, tante idee

Per avviare il confronto sulle prospettive del territorio, il direttore di Alexala Marco Lanza ha presentato i dati relativi ai flussi turistici nel territorio. A seguire sono intervenuti Walter Massa presidente di Terre Derthona, Gian Paolo Repetto presidente del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, Maurizio Montobbio presidente Consorzio Tutela del Gavi, Daniele Manzone direttore della Strada del Barolo e grandi vini di Langa, Carlo Ricagni presidente della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, Andrea Guertera presidente del consorzio turistico Gran Monferrato Derthona Gavi e Giovanna Quaglia, presidente dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato.



DAL VINO AL TURISMO Un momento della tavola rotonda, con buona partecipazione di pubblico



04/10/2023 – Politicamente corretto – Tartufo

politicamentecorretto.com

direttore responsabile Salvatore Viglia

Home » Enogastronomia e liquori » Da sabato 14 ottobre alle 21.30 (ed in replica domenica 15 alle...



Da sabato 14 ottobre alle 21.30 (ed in replica domenica 15 alle 15) le nuove puntate del programma sui prodotti agricoli e sulle golosità del nostro Paese

SU ALMA TV (AliceTV e MarcoPoloTV) E SU CANALE EUROPA VIA ALLA SECONDA EDIZIONE DI "L'ITALIA CHE MI PIACE... IN VIAGGIO CON RASPELLI"

Si parte con il Piemonte per passare a Sardegna, Alto Adige, Basilicata, Emilia Romagna

In prima serata, sabato 14 ottobre alle 21.30 andrà in onda la prima puntata della seconda serie de L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI. Le puntate andranno in onda non solo su ALMA TV (canale 65 del digitale terrestre nazionale) ogni sabato alle 21.30 con replica la domenica alle 15, ma saranno visibili anche su CANALE EUROPA, una delle principali piattaforme streaming a livello nazionale ed europeo, all'interno di un ricco ed interessante palinsesto che comprende anche Samsung TV Plus, Amazon Fire TV e Roku.

Il link del portale e delle puntate in streaming e on-demand è:
<https://almatv.tv/video/viewfolder?rel=731&dm=9> In streaming e on-demand,
(<https://www.canaleeuropa.tv/programmi-italiachemiplace>).

Canale Europa manderà in onda il programma on demand su Canale Europa Primo Piano <https://www.canaleeuropa.tv/canale-europa-uno/> il lunedì il mercoledì e il sabato alle 12 e alle 22.30 sul canale nazionale digitale terrestre 416 visibile in tutta Italia attraverso Smart TV.

Sul set, accanto ad Edoardo Raspelli, si alternano Paola Bonacina Sara Colonna ed Isabella Saladino. L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI ha come produttore ed autore il celebre paroliere Fabrizio Berlincioni (vincitore di due Festival di Sanremo, per anni autore anche di Melaverde su Canale 5, proprio con Raspelli) con al suo fianco la figlia Nastassia. Il regista è Carlo Tagliaferri, operatore Samuele Pollini. Le foto dei set sono di Nastassia Berlincioni e Carlo Tagliaferri.

Si inizia con il Piemonte, con quattro province, in collaborazione con la Regione Piemonte, Visit Piemonte e le ATL, le Agenzie Turistiche Locali delle singole zone; due puntate sono in collaborazione con la Camera di Commercio di Nuoro, una con l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano, due puntate sono dedicate ai prodotti della Orogel di Cesena ed una alla Novi (di Novi Ligure, Alessandria).

1	Asti Langhe Monferrato Roero	14 ottobre
2	Verbania Cusio Ossola	21 ottobre
3	Alessandria e provincia	28 ottobre
4	Cuneo e provincia	4 novembre
5	Irgoli (Nùoro e provincia)I	11 novembre
6	Irgoli (Nùoro e provincia)II	18 novembre
7	Bolzano (e provincia)	25 novembre
8	Pollicoro (e provincia di Matera)	2 dicembre
9	Cesena e provincia	9 dicembre
10	Novi Ligure (Alessandria)	16 dicembre

LA PRIMA PUNTATA SABATO 14 OTTOBRE ALLE 21.30 E IN REPLICA DOMENICA 15 OTTOBRE ALLE 15 CON ASTI LANGHE MONFERRATO ROERO

Le prime quattro puntate della seconda edizione hanno il patrocinio della Regione Piemonte. L'attività rientra nelle azioni promozionali che erano previste per l'estate e autunno 2023 promosse da Regione Piemonte con il coordinamento di Visit Piemonte e il supporto delle ATL di Alexala, del Cuneese, del Distretto Turistico dei Laghi e di Langhe, Monferrato e Roero.

Sabato 14 ottobre vini, tartufo nero e formaggio Roccaverano DOP sono i protagonisti della prima puntata dedicata a Langhe Monferrato Roero e Astigiano con le carni e i salumi tipici, la cerca del tartufo e approfondimento del progetto di valorizzazione del tartufo nero ("Oro Monferrato") e la visita a un produttore del celebre formaggio Roccaverano DOP e Presidio Slowfood che nasce sulle colline della Langa astigiana e, come spiega SlowFood, l'unico caprino storico d'Italia e il solo degno di confrontarsi con i celebri chèvres d'oltralpe. Dulcis in fundo, la tradizione artigianale dei prodotti da forno: i grissini fatti a mano e le tipiche "lingue di suocera". Tavolata al Cavallo Scosso di Asti.

SECONDA PUNTATA: Verbania Cusio Ossola

sabato 21 ottobre

Sabato 21 ottobre la squadra de L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI racconterà la provincia di Verbania Cusio Ossola. Sarà la volta dei formaggi e vini della Val d'Ossola, della lavorazione delle erbe alpine, di un inedito incontro in piantagione con i produttori di Camelia del tè a Cuzzago di Premosello Chiovenda, momenti che si alterneranno a riprese dei panorami del lago d'Orta e del Lago Maggiore. La troupe si muoverà tra le bellezze e le bontà di Baceno, Crodo, Domodossola, Santa Maria Maggiore, Pieve Vergonte, Verbania, Gignese... Tavolata alla Cascinetta di Gignese, sopra Stresa.

TERZA PUNTATA: Alessandria e provincia

sabato 28 ottobre

Sabato 28 ottobre ad Alessandria città focus sul cioccolato e sulle pasticcerie, per non dimenticare una straordinaria storia nata sulla scia degli ufficiali, prima napoleonici e poi sabaudi, di stanza alla Cittadella e confermata dalla denominazione comunale per la pasticceria ottenuta nel 2005, una delle prime di questo genere in Italia. E poi, sul territorio, spazio al famoso formaggio Montebore a forma di torta nuziale e Presidio Slow Food: a inventarlo furono i monaci dell'abbazia benedettina di Santa Maria di Vendersi, sul Monte Giarolo e sappiamo che venne scelto come unico formaggio per il banchetto delle nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza a Tortona nel 1489. Infine un salto a Gavi, al Resort Villa Sparina per parlare di vini e presentare la tavolata del territorio.

QUARTA PUNTATA: Cuneo e provincia

sabato 4 novembre

Sabato 4 novembre ancora un celebre prodotto dell'arte casearia piemontese saluterà lo spostamento della troupe nel Cuneese per il Castelmagno, uno dei formaggi erborinati con la storia più antica e affascinante di cui si ha notizia certa fin dal 1277 e che ha acquisito il massimo della notorietà in epoca ottocentesca, quando era presente nei menù più importanti delle cucine inglesi e francesi. Si proseguirà quindi con le farine macinate a pietra del Mulino di Dronero, ottenute da cereali di alta qualità coltivati sul territorio e ingrediente di biscotti molto speciali. Si proseguirà con realtà artigianali di lavorazione di frutta e verdura e della pasta e infine chiuderanno la carrellata funghi e tartufi. Tavolata a Boves, al ristorante Politano.

QUINTA E SESTA PUNTATA: Irgòli (Nùoro e provincia) sabato 11 novembre e sabato 18 novembre

Sabato 11 novembre e sabato 18 novembre il programma racconterà alcune delle meraviglie della provincia di Nùoro, in particolare dell'entroterra del golfo di Orosei, il comune di Irgòli ed i suoi dintorni: i formaggi della cooperativa La Rinascita che produce Pecorino Sardo, Pecorino Romano, caprino ed un curioso formaggio erborinato. Giuseppe Porcu parlerà del suo allevamento di suini (250 scrofe e 500 maiali all'ingrasso), Paolo Porcu delle sue 200 pecore (al suono della musica della sua figlioletta maggiore, Veronica), Tonino Porcu delle sue 500 capre. Gli spettatori vedranno poi i salumi tradizionali: la salsiccia sarda, il soave lardo, coppa salami pancette e dolci prosciutti crudi, il porcheddu... incontrando "I Salumieri di Irgòli" (Samuele Mele e Giuseppe Bruno), Antonello Cherchi della Norcineria Baroniese e Michele Battacone del Salumificio Murru. Sulle sterminate tavolate allestite del salone dell'agriturismo Piperedda, poi, questi salumi saranno accostati ai pani tipici di Irgòli e della Sardegna, i fragranti e croccanti pane carasau (o carasatu) ed il pane guttiau...Ce li racconteranno i fratelli Giampaolo e Carlo Murru del Panificio Battacone ed i fratelli Rosa ed Efsio Vinci di Isola Sarda. Nei bicchieri, la birra artigianale del Birrifico Marduk creato (assieme a molte altre cose) da Giuseppe Murru e Mauro Loddò, i vini dell'azienda Oniai (della vicina Onifai) e quelli di Marco Mossa della cantina che porta il suo nome: il grande rosso Cannonau di Sardegna, il bianco eccellente ed un nuovo prodotto invecchiato...nel granito locale. E gli spettatori vedranno anche dei dolci sensazionali, più che originali, delle vere opere d'arte (di bellezza e golosità): gli oggetti e le sculture più diverse realizzate con la pasta di mandorle (e decorate) da Anna Gardu ed apprezzate anche da Vittorio Sgarbi.

SETTIMA PUNTATA :Bolzano e provincia

Sabato 25 novembre

Sabato 25 novembre L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI sarà a Bolzano e provincia, in collaborazione con l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano diretta da Roberta Agosti. Si racconterà che per la prima volta in piazza Walther, organizzata dall'Azienda di Soggiorno e dal Consorzio Mele Alto Adige, si è svolta la festa dedicata ad una perla della produzione altoatesina. La Festa della Mela ha animato il centro e le strade di Bolzano tra stand informativi, musica, spettacoli, piatti gustosi e tanto approfondimento scientifico e culturale. "Capitale della mela": il titolo che Bolzano si è guadagnata sul campo. Tra le migliaia di visitatori anche Edoardo Raspelli che, affiancato da Isabella Saladino, ha registrato una parte del suo programma. A testimonianza di quanto la mela altoatesina sia un elemento capace di bucare i confini sono i dati della produzione che per il 2022 ha visto nella provincia di Bolzano una produzione pari a 912.803 tonnellate nonostante le ripetute ondate di calore che hanno colpito il territorio durante l'estate. Per un confronto: in Trentino il totale arriva a 507.306 tonnellate. Numeri che permettono all'Italia intera di consolidare la propria posizione di mercato nel contesto globale.

OTTAVA PUNTATA: Policoro (Taranto)

Sabato 2 dicembre

Sabato 2 dicembre tappa in Basilicata, in provincia di Matera, esattamente a Policoro, cittadina celebre per il suo mare, quello del golfo di Taranto su cui si affacciano le coltivazioni di alcuni dei prodotti bandiera dell'agricoltura italiana (e lucana in particolare) nel mondo. In questa zona dove le rosse fragole di qualità Candonga e Rosetta vengono coltivate su qualcosa come mille ettari, c'è un altro grande e ghiotto prodotto coltivato sulle enormi estensioni accanto al mare e sono i carciofi. Si tratta di "alberi" alti un metro, un metro e mezzo ed anche più, uno attaccato all'altro e che producono anche venti-trenta frutti l'uno che vengono raccolti a mano man mano che crescono. Vengono colti al momento ottimale della loro crescita o lo testimonia, una volta aperti, la presenza assolutamente minima della cosiddetta "barba". La squadra de L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI racconta il lavoro della Cooperativa Agricola ARPOR, 120 soci produttori che fanno parte del Gruppo Fruttadaro Orogel. Il carciofo appena colto nel giro di poche ore viene lavorato (molti dei processi sono fatti ancora a mano), immediatamente surgelati e, attraverso l'unione con la romagnola Orogel (di Cesena) spediti in ogni luogo d'Italia...e del mondo. Nell'ora della puntata Edoardo Raspelli incontra il direttore dello stabilimento, Gianmario Massocchi, l'agronomo Francesco Alfano, il direttore di produzione Giuseppe Pirretti. Poi un salto in cucina, dallo chef Walter Naimo che manda avanti i fornelli di un gioiello alberghiero come l' Hôtel San Vincenzo Resort, a Policoro, creato da Rocco La Rocca. Alla giornalista Sara Colonna il compito di intervistare sulle qualità dei carciofi e sulle caratteristiche della surgelazione il nutrizionista, il dottor Enrico La Cava.

NONA PUNTATA: Cesena

Sabato 9 dicembre

Sabato 9 dicembre dopo le meravigliose "piante" di carciofi nelle grandi estensioni dei dintorni di Policoro (Matera), affacciate sul golfo di Taranto, è la volta di un altro grande territorio che rifornisce la Orogel di Cesena: in Romagna la troupe con Edoardo Raspelli racconta di fagiolini e spinaci. Un applauso all'operosità dei soci della cooperativa che, nonostante i danni subiti con l'alluvione che hanno anche ritardato le riprese in loco, si sono rimboccati le maniche ed hanno ripreso con intensità e abnegazione il loro lavoro. Accanto ad Edoardo Raspelli, come a Policoro, la giornalista Sara Colonna.

DECIMA PUNTATA :Novi Ligure (Alessandria)

Sabato 16 dicembre

Sabato 16 dicembre-Sono un gioiello dell'alimentare italiano; sono un simbolo del Piemonte che celebra l'intero Tricolore. Anche se oggi il nome "gentile" si è perso ed è diventata la improponibile "Trilobata delle Langhe", la nocciola del Piemonte, da Cuccaro Monferrato (Alessandria) ma anche da Cortemilia (Cuneo)... è una ghiotta meraviglia. E c'è chi adopera per la propria industria alimentare creatrice di leccornie solo nocciole del Piemonte ed in particolare del territorio più vicino alla loro trasformazione in cioccolatini e creme da favola, salvando posti di lavoro, antiche tradizioni e, anche, l'ambiente... L'ITALIA CHE MI PIACE... IN VIAGGIO CON RASPELLI è andata nei nocciolati di Celeste Canapa, a Cuccaro Monferrato (Alessandria), a registrare le immagini della raccolta con Edoardo Raspelli ed Isabella Saladino. Il nocciolato è uno dei tanti fornitori della Novi (di Novi Ligure, Alessandria) e la troupe è stata guidata dal direttore marketing Pierluigi Gallo e dal digital projects Marco Martelli.

04/10/2023 – Alessandria24.com – Convegno medico



Salute

Ad Alessandria il IX Convegno nazionale sulla Malattia di Hirschsprung

4 Ottobre 2023 • Redazione Alessandria24.com • 151 Views • 1 min read

Alessandria – «E dopo l'intervento chirurgico?». Questo il titolo del IX Convegno nazionale sulla malattia di Hirschsprung che si terrà ad Alessandria sabato 7 e domenica 8 ottobre grazie al Centro Bosio per la Patologia Digestiva Pediatrica dell'AO AL, diretto da Alessio Pini Prato, e ad A.Mor.Hi l'Associazione Italiana Morbo di Hirschsprung, presieduta da Duccio Cavalieri.

Una due giorni in cui famiglie e giovani pazienti potranno confrontarsi con i professionisti e partecipare all'open day che permetterà di eseguire una serie di visite ed esami direttamente all'Ospedale Infantile "Cesare Arrigo", centro di riferimento nazionale per la malattia di Hirschsprung e le dismotilità intestinali proprio con il Centro Bosio, una Unit che integra chirurghi, internisti, radiologi, patologi e personale infermieristico, coinvolti nella gestione di tutte le affezioni gastrointestinali che possono interessare il paziente pediatrico, per fornire una migliore risposta di salute al paziente, secondo approcci omogenei, rispettosi di protocolli condivisi e sviluppati, nel rispetto delle principali linee guida e conoscenze internazionali, attraverso un forte orientamento alla ricerca.

E tra le patologie trattate c'è proprio il morbo di Hirschsprung (HSCR), una patologia congenita della motilità intestinale, che presenta una serie di livelli variabili che possono interessare dal sigma retto all'intero colon fino ad arrivare all'ileo terminale.

Nella giornata di sabato, mentre i volontari di Clown Marameo e Avoi – Associazione Volontari Ospedale Infantile intratterranno i bimbi, nel Salone di rappresentanza dell'Azienda Ospedaliera di Alessandria si terrà il convegno che percorrerà tutte le fasi della crescita, dal lattante fino all'età adulta, soffermandosi anche su alcuni aspetti pratici della quotidianità, come l'inserimento in ambito scolastico o l'impatto psico – cognitivo dell'adolescente con malattia di Hirschsprung.

Domenica, infine, appuntamento al "Cesare Arrigo" dove dalle 9,00 alle 14,00 sarà possibile svolgere una serie di analisi per i partecipanti al convegno nazionale: visita chirurgica, visita cardiologica, visita gastroenterologica pediatrica, visita gastroenterologica adulti, visita ginecologico/ostetrica, valutazione/visita dietetica, visita dietologica, visita neuropsichiatrica, esame radiologico (rx addome / ecografia renovesicale), psicoeducazione, visita fisiatrica, visita fisioterapista e training al Peristeen.

Per le famiglie ospiti del convegno, grazie alla collaborazione del Comune di Alessandria, di Alexala e di CostruireInsieme, sarà inoltre possibile partecipare a una passeggiata turistica per la città e alla visita al Museo "Teatro delle Scienze" in occasione dell'evento "Aperti Museo all'Universo".

05/10/2023 – Dissapore – Tartufo

dissapore

RISTORANTI SPESA BERE CHEF CUCINA RICETTE

Tutte le fiere del tartufo in Piemonte del 2023

Tutti pronti per le fiere del tartufo in Piemonte? Ce ne sono diverse da inserire in agenda

Dissapore • Notizie



di **Manuela Chimera**
5 Ottobre 2023

Anche se non si direbbe, viste le temperature, siamo in autunno. E in autunno cosa tornano? Esatto, proprio loro: le **fiere del tartufo**. La cerca del tartufo bianco in **Piemonte** è iniziata ufficialmente il 21 settembre, con trifolau e tabui alla ricerca del prezioso tubero. Da questo momento in poi è tutto un susseguirsi di eventi e fiere da segnarsi in agenda. Ovviamente se vi piacciono i tartufi. In caso contrario, potrete sempre consolarvi con le fiere delle castagne o quelle dell'uva. Ma torniamo a parlare di tartufi.

Fiere del tartufo 2023 in Piemonte: tutti gli appuntamenti



Uno dei protagonisti della stagione fieristica autunnale piemontese è il **Tuber magnatum pico**. Dal 1 ottobre al 3 dicembre durante i vostri weekend sarete impegnati a saltellare di qua e di là in Piemonte per partecipare alle varie fiere ed eventi dedicati al tubero. Il che ci sta visto che dal 2021 la cavatura del tartufo è diventata anche **Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO**.

Fabio Carosso, vicepresidente della Regione Piemonte con delega al Tartufo, ha spiegato che queste fiere sono un'occasione per far conoscere il prodotto delle loro terre, ma non solo: sono anche una ghiotta opportunità per **promuovere e valorizzare il territorio**, con particolare riferimento alle Langhe, al Monferrato e al Roero.

Il claim di questa stagione a base di tartufi sarà *"Profumo di Piemonte, terra di tartufi"*, frase che esprime bene il legame fra la regione e il tubero. In quest'ottica bisogna vedere, secondo Vittoria Poggio, Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, l'organizzazione di ben **24 eventi dedicati al tartufo**, concentrati tutti nell'arco di due mesi.

Effettivamente partecipare a tutti diventa quasi un lavoro a pieno tempo, ma con una buona pianificazione di orari e tragitti è possibile farcela. Oppure basta scegliere solo quelli più vicini a casa.

A questo punto non ci rimane che andare a fare un elenco di queste **rassegne a base di tartufo**, così sarà più facile organizzarsi:

- 01/10/2023 – 08/10/2023: Fiera Nazionale del Tartufo di Montiglio Monferrato (AT)
- 07/10/2023 – 03/12/2023: Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e Mercato mondiale del Tartufo ad Alba (CN)
- 08/10/2023: Fiera Regionale Mostra Mercato del Tartufo a Bergamasco (AL)
- 08/10/2023: Fiera Tufo & Tartufo a Odalengo Piccolo (AL)
- 14/10/2023 – 15/10/2023: Fiera Nazionale del Tartufo e dei Prodotti Locali a Mombercelli (AT)
- 22/10/2023: Tarsobi, Tartufi e Vino – Fiera Nazionale del Tartufo e del Dolcetto d'Ovada a Trisobbio (AL)
- 22/10/2023 – 29/10/2023: Fiera Mostra Mercato del Tartufo a Moncalvo (AT)
- 27/10/2023 – 29/10/2023: Peccati di Gola 2023 – Fiera Regionale del Tartufo a Mondovì (CN)
- 04/11/2023 – 05/11/2023: Sagra Regionale del Tartufo Bianco in Valle Ghena a Cella Monte (AL)
- 05/11/2023: Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato a Montechiaro D'Asti (AT)
- 05/11/2023: Fiera Nazionale del Tartufo e dei Santi a San Damiano D'Asti (AT)
- 10/11/2023 – 12/11/2023: Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco delle colline torinesi a Rivalba (TO)
- 11/11/2023 – 12/11/2023: Fiera del Tartufo dell'Alta Langa e del Cebano a Paroldo (CN)
- 12/11/2023 – 19/11/2023: Fiera Nazionale del Tartufo – Trifola d'Or a Murisengo (AL)
- 12/11/2023: Fiera di San Baudolino – Mostra del Tartufo ad Alessandria
- 12/11/2023: Fiera Regionale del Tartufo a Canelli (AT)
- 18/11/2023 – 19/11/2023: Fiera Nazionale del Tartufo ad Asti
- 18/11/2023 – 26/11/2023: Fiera Nazionale del Tartufo Bianco e Vini del Roero a Vezza D'Alba (CN)
- 19/11/2023: Mostra mercato Vino e Tartufi a Ovada (AL)
- 19/11/2023 – 26/11/2023: Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba e Nero pregiato a San Sebastiano Curone (AL)
- 25/11/2023 – 26/11/2023: Fiera del Tartufo a Montegrosso D'Asti (AT)
- 25/11/2023 – 26/11/2023: Mostra Regionale del Tartufo ad Acqui Terme (AL)
- 26/11/2023: Fiera del Tartufo a Castelnuovo Don Bosco (AT)
- 03/12/2023: Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato a Cortazzone (AT)

Come vedete, solo nella **zona del Monferrato Alessandrino** ci sono ben dieci eventi, fra cui tre nazionali e cinque regionali. Si parte con la fiera di Bergamasco subito sotto le colline del Monferrato e si passa alla zona di Trisobbio, fra borghi, chiese e castelli.

Si continua poi a Cella Monte in Valle Ghenza, dove bisogna visitare anche gli **Infernot**, anche essi patrimonio UNESCO e si prosegue con la fiera di Paroldo.

Numerose anche le fiere in provincia di Asti, con eventi a Montiglio Monferrato, Mombercelli, Moncalvo e **Cortazzone**.

Anche se la più famosa rimane, ovviamente, la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** in provincia di Cuneo, giunta ormai alla sua 93esima edizione. Tantissimi gli appuntamenti durante questa kermesse: oltre alle mostre (ci sarà anche quella di Steve McCurry quest'anno) e al **Mercato Mondiale del tartufo**, non mancheranno eventi tradizionali come il Palio degli Asini e le rievocazioni storiche in costume.

Rimanendo sempre dalle parti di Cuneo, ecco che altre fiere si svolgeranno a **Mondovì**, la città delle mongolfiere e a Vezza d'Alba, nel Roero. In provincia di Torino, invece, avremo una sola fiera, quella di **Rivalba**.

Bilancio Sconfinamenti Un brindisi al territorio Se la cultura promuove territorio e bellezza...

S'è chiusa allo Splendor la rassegna dell'Enoteca
Tra libri noir e riflessioni con autori importanti
le date hanno spinto la riscoperta dell'Ovadese

■ Una serata da tutto esaurito per sancire l'edizione di una rassegna che ha fatto il salto di qualità. Il brindisi dello Splendor di giovedì scorso è stato idealmente rivolto a Raffaella Romagnolo, scrittrice protagonista dell'ultimo appuntamento e fresca vincitrice del premio "Campiello - Natura" e al 2024, anno in cui anche Ovada sarà "Città Europea del vino". Anche "Sconfinamenti" è un tassello primario dell'attività di promozione portata avanti in questi anni dall'Enoteca Regionale. Un'idea nata in sordina in un 2020 molto complicato si è rivelata una risorsa da tenere in primo piano.

Occasione importante
«Ci è sempre piaciuta l'idea di unire cultura e promozione del territorio - chiarisce Ma-

rio Arosio, presidente dell'Enoteca - portando la prima in luoghi di norma non dedicati ad essa e raccontando nel contempo quello che sta attorno. Pensiamo di esserci riusciti». Bruno Morchio, nella doppia veste di coordinatore e scrittore, Maurizio De Giovanni, Gabriella Genisi e la stessa Raffaella Romagnolo i protagonisti degli eventi più partecipati, non solo a Ovada ma anche a Silvano d'Orba e Castelletto. «Abbiamo visto - precisa lo stesso Morchio - nel genere noir uno strumento per indagare sulla realtà di oggi ponendoci domande e provando a dare qualche risposta».

Brindisi collettivo
Non casuale la scelta di location suggestive come la corte padre Dionisio di Silvano, la

Torniella di Castelletto, il convitto delle salesiane a Mornese: angoli dell'Ovadese da riscoprire e mettere in vetrina per i visitatori. «La rassegna - prosegue Arosio - è stata l'occasione per aprirci a nuove realtà culturali - e avviare nuove collaborazioni per crescere. Non avremmo potuto farlo senza il sostegno di Fondazione Cral e il sostegno operativo di Alexala». In questo scenario s'è sviluppato anche l'appuntamento 2023 di "Buongiorno Dolcetto", il concerto con numerida record all'alba di Ferragosto con Emanuele Dabbone alla Tenuta Cannona. Una felice intuizione cresciuta in modo esponenziale.

PATRIZIA PESCE





SERATE DIVERSE In alto lo Splendor e la "puntata" a Silvio con Maurizio De Giovanni. Oltre 100 ascoltatori a ogni data

De Giovanni e Genisi
tra i personaggi top
Salto di qualità deciso,
sguardo rivolto al 2024

Protagonisti di una tavola rotonda a Castelnuovo Scrivia

I grandi vini bianchi piemontesi decidono di fare rete

CASTELNUOVO SCRIVIA - Un'occasione per fare network col territorio e coi suoi attori, all'insegna di un filo conduttore: quello del turismo enogastronomico, che mette in squadra i produttori della zona e si declina attraverso "strade" strategiche, capaci di valorizzare i pregiati vini di una o più aree geografiche, ma anche altre prelibatezze culinarie quali formaggi, salumi e tipicità. A Castelnuovo Scrivia, venerdì scorso, 29 settembre, i saloni del castello podestare hanno ospitato una tavola rotonda intitolata "L'isola dei grandi bianchi piemontesi fa rete per attrarre turisti", moderata dal giornalista Danilo Poggio, che ha messo al centro proprio la necessità di far volare questo tipo di turismo, unendo forze che, singolarmente, non andrebbero da nessuna parte. Ed è stato l'enoturista Enrico Milanese a introdurre il dibattito, ricordando quanto abbia creduto, con entusiasmo, fin dall'inizio in quel "Derthona" e nelle sue potenzialità, quando ancora nessuno lo conosceva. L'incontro è stato organizzato dal consorzio di promozione "I Vini del Piemonte" e "Terre Derthona - Strada del Vino dei Colli Tortonesi", in collaborazione con il "Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi", il "Consorzio Tutela del Gavi" e "Bianco d'Alba" con l'intento di rivolgersi a tutte le aziende vinicole, agli albergatori e agli operatori turistici per affermare appunto l'importanza di fare rete, attivando nuove sinergie fra le aree del Gavi e dei Colli Tortonesi.

In quest'area del Piemonte, all'insegna del motto "Coltiviamo bellezza", opera infatti la "Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi", che, sul fronte enologico, ha rilan-

ciato anche in Bassa Valle Scrivia la "missione" e "l'amicizia" tra il Gavi DOCG (Cortese) ed il Derthona Doc (Timorasso). Resta fondamentale l'identità di questi due vini, che si assomigliano solo per il colore e non si fanno alcuna concorrenza ma, insieme, sono espressione sinergica di un territorio.

Alla tavola rotonda, cui hanno partecipato anche l'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa, il presidente della Provincia di Alessandria Enrico Bussalino e il vice sindaco di Castelnuovo Scrivia Paola Pisa, era presente anche Marco Lanza: il direttore di "Alexala" che ha presentato i dati relativi ai flussi turistici nel territorio. Sono poi intervenuti Walter Massa, presidente di "Terre Derthona", Gian Paolo Repetto, presidente del "Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi", Maurizio Montobbio, presidente "Consorzio Tutela del Gavi", Daniele Manzoni, in qualità di direttore della "Strada del Barolo e grandi vini di Langhe", Andrea Guerena, presidente del consorzio turistico "Gran Monferrato Derthona Gavi" e Giovanna Quaglia, presidente dell'associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato.

Alessandra Dellaicà
(Foto: Luigi Bloise)



06/10/2023 – Di Alessandria – Convegno medico cit. Alexala



[Home](#) » [Salute & Scienza](#) » [Salute](#) » Ad Alessandria il convegno sulla Malattia di Hirschsprung. Sabato e domenica negli Ospedali

[ATTUALITÀ](#) [IN EVIDENZA](#) [SALUTE](#)

Ad Alessandria il convegno sulla Malattia di Hirschsprung. Sabato e domenica negli Ospedali

Di **Raimondo Bovone**

OTT 6, 2023 [alessandria](#) [convegno](#) [Malattia di Hirschsprung](#) [ospedali](#) [sabato e domenica](#)




Il dr. Alessio Pini Prato

Il IX Convegno nazionale sulla malattia di Hirschsprung si intitola: **“E dopo l'intervento chirurgico?”**. Si terrà ad **Alessandria sabato 7 e domenica 8 ottobre**, grazie al Centro Bosio per la Patologia Digestiva Pediatrica dell'AO AL, diretto da **Alessio Pini Prato**, e ad A.Mor.Hi, l'Associazione Italiana Morbo di Hirschsprung, presieduta da **Duccio Cavalieri**.

L'argomento

Famiglie e giovani pazienti potranno confrontarsi con i professionisti, partecipando all'open day che permetterà di eseguire una serie di **visite ed esami direttamente all'Ospedale Infantile “Cesare Arrigo”**, centro di riferimento nazionale per la **malattia di Hirschsprung e le dismotilità intestinali**, patologia congenita della motilità intestinale, che presenta una serie di livelli variabili che possono interessare **dal sigma retto all'intero colon fino ad arrivare all'ileo terminale**.

Sabato, mentre i volontari di Clown Maramao e Avoi intratterranno i bimbi, **nel Salone di rappresentanza dell'Ospedalità di Alessandria si terrà il convegno che percorrerà tutte le fasi della crescita, dal lattante fino all'età adulta**, soffermandosi anche su alcuni aspetti pratici della quotidianità, come l'inserimento in ambito scolastico o l'impatto psico-cognitivo dell'adolescente con malattia di Hirschsprung.

Domenica appuntamento al **“Cesare Arrigo”** dove dalle 9 alle 14 si svolgeranno le analisi per i partecipanti al convegno nazionale: *visita chirurgica, visita cardiologica, visita gastroenterologica pediatrica, visita gastroenterologica adulti, visita ginecologico/ostetrica, valutazione/visita dietetica, visita dietologica, visita neuropsichiatrica, esame radiologico (rx addome / ecografia reno-vescicale), psicoeducazione, visita fisiatrica, visita fisioterapista e training al Peristeen*.

Per le famiglie ospiti del convegno, grazie alla collaborazione del Comune di Alessandria, di Alexala e di CostruireInsieme, sarà inoltre possibile partecipare a una passeggiata turistica per la città e alla visita al Museo **“Teatro delle Scienze”** in occasione dell'evento **“Aperti Museo all'Universo”**.

07/10/2023 – Vanity Fair – Tartufo



FOOD NEWS

Mangiare tartufo in Piemonte: i migliori ristoranti e le più belle fiere (oltre ad Alba)

La Fiera Internazionale Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è ormai un punto di riferimento assoluto, ma sono molti altri gli appuntamenti con il fungo dei funghi in Piemonte

DI VALENTINA DIRINDIN
7 OTTOBRE 2023

Non solo Alba: se nella capitale delle Langhe va in scena da più di novant'anni la **Fiera del Tartufo** più importante del mondo, è anche vero che **il Piemonte tutto è un territorio vocato al fungo dei funghi**, oro sotterraneo di queste zone. Tartufi bianchi e neri si trovano nei boschi dell'Alessandrino, nel Monferrato, nell'Astigiano e - ovviamente - nelle Langhe e nel Roero. **Le fiere più o meno grandi che celebrano i tartufi locali, in tutta la regione e per tutto l'autunno**, sono tante e possono anche essere una gustosa occasione per scoprire piccoli borghi e realtà locali interessanti e fuori dalle vie più battute. Il via alla ricerca è stato dato il 21 settembre, tempo delle prime nebbie mattutine che avvolgono il *trifulau* e il suo *tabui* al ritorno dai boschi. Poi, **dal primo ottobre e fino al 3 dicembre** nelle province di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino è un susseguirsi di eventi dedicati al frutto della *cavatura del tartufo*, attività che dal 2021 è riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

Nel programma delle fiere - che parte a ottobre e che viene cadenzato lungo tutto l'autunno - c'è davvero un po' di tutto: **feste di paese più popolari, con musica, sbandieratori e momenti conviviali** così come **fiere di rilevanza nazionale dove scovare i tartufi e imparare tutto sull'arte dei trifulao**, i cercatori accompagnati dai loro fedelissimi cani. E poi ci sono **i ristoranti, perché il tartufo si può comprare, ma è meglio se ad accompagnarlo c'è un piatto di tajarin preparati ad arte**, come una volta, o una ricetta gastronomica curiosa in grado di farvi scoprire nuovi utilizzi di questo profumatissimo prodotto.

Quest'anno, gli **appuntamenti che profumeranno di tartufo colorando i weekend d'autunno piemontesi**, sono oggetto per la prima volta di una campagna comune della Regione di Piemonte, che ha raccolto tutti gli eventi sotto il cappello di «Profumo di Piemonte, terra di tartufi».

In stagione, tutti o quasi i ristoranti piemontesi hanno un menu - o almeno un piatto - a base di tartufo. Così abbiamo pensato di raccogliere per voi **alcuni consigli sulle altre fiere piemontesi dove andare per comprare (e mangiare) i tartufi locali**.



UNIVERSAL HISTORY ARCHIVE/GETTY IMAGES

Montiglio Monferrato (AT) - Fiera Nazionale del Tartufo, 1 e 8 ottobre

Un treno storico porta i passeggeri da Torino e da Asti verso Montiglio per la fiera del tartufo, che prevede tutti i grandi classici sul tema, dalla sfilata dei trifulau alle degustazioni.

Ristorante suggerito: *Locanda del Lago di Codana* propone prodotti di stagione e tanti piatti del territorio in un bell'ambiente circondato dal verde.



REDA&CO/GETTY IMAGES

Odalengo Piccolo (AL) - Tufo & Tartufo 2023. Fiera Regionale del Tartufo Bianco, 8 ottobre

A Odalengo tartufo fa rima con tufo, in questa bella manifestazione di paese con intrattenimento musicale e tanto buon cibo.

Ristorante suggerito: *La Ca Veja*, a Odalengo Grande, è un bell'agriturismo costruito in una vecchia casa parrocchiale del Settecento.



PH. ALEXALA

Bergamasco (AL) - Fiera regionale del tartufo bianco, 7-8 ottobre

Due giorni con attrazioni e bancarelle dove si potranno gustare i prodotti tipici del territorio e assaggiare i vini del Monferrato. Non mancherà la divertente possibilità di assistere alla cerca simulata del tartufo, per immergersi nell'atmosfera dei trifulau.

Ristorante suggerito: *Amarant* è un agriturismo con fattoria dove mangiare tanti ottimi prodotti del territorio.



FOTO GIO' MONTGROSSO

Mombercelli (AT) - Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 14 e 15 ottobre

Una bella fiera giunta quest'anno alla quarantunesima edizione, in una zona ricca di sorprese turistiche e gastronomiche.

Ristorante suggerito: **Agriturismo La Tartufaia** propone una cucina semplice e casalinga, con un nome che è tutto un programma.



PH. TRISOBBIO.EU

Trisobbio (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 22 ottobre

Il 2023 ospita la 5ª edizione Nazionale (16esima totale) della tradizionale Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del carinissimo borgo medievale di Trisobbio.

Ristorante suggerito: **LORTO**, il ristorante gastronomico del bellissimo hotel Nordelaia (a pochi minuti da Trisobbio) è il luogo perfetto dove concedersi una cena d'occasione.



Moncalvo (AT) - Fiera Nazionale del Tartufo, 22 e 29 Ottobre

Al Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici si aggiunge anche il Mercatino dell'artigianato locale, oltre agli stand dove assaggiare tante cose buone, in questa fiera giunta alla sessantanovesima edizione.



Cella Monte (AL) - Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 4-5 novembre

Un appuntamento storico, arrivato quest'anno alla trentesima edizione, con mostra-mercato di tartufi con vendita di prodotti tipici e la cucina della Pro Loco con piatti stagionali della tradizione monferrina.

Ristorante suggerito: **365 Cella Monte**, moderna vineria con cucina con una bella selezione di bottiglie del territorio e ottimi piatti della tradizione.



Montechiaro d'Asti (AT) - Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato - 5 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza. In questo appuntamento il gusto si mescola con l'arte, con una mostra collettiva di pittura e una rassegna di manifesti storici che ripercorrono la storia della fiera dal 1988 a oggi.

Ristorante suggerito: **Tre Colli**, storico locale della zona, che in occasione della Fiera propone uno speciale menu a base tartufo al prezzo di 100 euro a persona (bevande escluse).



MARCO BERTORELLO/GETTY IMAGES

Paroldo (CN) - Fiera del Tartufo dell'Alta Langa, 10-12 novembre

Una bella fiera in una zona di questo territorio molto interessante dal punto di vista enogastronomico.

Ristorante suggerito: **Trattoria Salvetti** è una tipica trattoria di Langa, con un menu del territorio che prevede tutti i grandi classici.



San Sebastiano Curone (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 19 e 26 novembre

L'intento perseguito ormai da quarant'anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". Dal 2008, grazie ai risultati raggiunti, la Mostra Mercato di San Sebastiano Curone, che si svolge la terza e la quarta domenica del mese di novembre, è riconosciuta a pieno titolo come Fiera Nazionale.

Ristorante suggerito: **Ristorante Corona**, storico locale attivo dal 1702 che porta avanti l'intento di nobilitare la tradizione e i prodotti locali, con grandissima semplicità e con la genuinità di un tempo.



GIUSEPPE SACCHETTO

San Damiano d'Asti (AT) - Fiera Nazionale del Tartufo, 5 novembre

Da pochi anni diventata Nazionale, la Fiera del tartufo di San Damiano d'Asti propone degustazioni, momenti di intrattenimento e approfondimenti culturali nel bel comune astigiano.

Ristorante Suggesto: **Piccolo Principe**, un bell'agriturismo di campagna con una cucina genuina e un tocco di creatività.



PH. ALEXALA

Alessandria - 36° Fiera San Baudolino, 12 novembre

La Fiera di San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali del capoluogo **Alessandria**, città ricca di edifici barocchi e piazze scenografiche. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Ristorante suggerito: **Bistrot Cavour**, il bistrot della storica locanda Buoi Rossi, con una giovane donna - Sara Zanotto - al comando.



Murisengo (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 12 e 19 novembre

Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 56° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

Ristorante suggerito: Il **Ristorante Regina**, con il suo bel giardino interno, propone un menu a base di tartufo al prezzo di 65 euro a persona.



Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 18-19 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG. Quest'anno, è la rassegna enogastronomica "I Gioielli del territorio" in programma tra l'11 novembre e il 22 dicembre presso il Palatartufo, a inglobare la Fiera Nazionale del Tartufo, facendone un evento enogastronomico più ampio.

Ristorante suggerito: **Campanarò**, ristorante improntato sulla tradizione piemontese e astigiana, che per la stagione propone uno speciale menu al tartufo bianco con tutti i classici (dai tagliolini al burro alla carne cruda) proposti a 35 euro a piatto.



v i • t a
Vino & Tartufi

Mercato del Tartufo

Ovada - Vi.Ta. Vino & Tartufi, 19 novembre

In questa fiera si celebra non solo il tartufo, ma un intero territorio, compreso il suo vino DOCG, che si può degustare presso l'Enoteca Regionale che qui ha sede.

Ristorante suggerito: [Quartinodivino](#), una giovane enoteca con una bella scelta di bottiglie di ogni genere e una bella cucina da osteria moderna.



Canelli (AT) - Fiera Reginale del Tartufo, 12 novembre

Uno dei più importanti appuntamenti enogastronomici della zona con bancarelle di prodotti enogastronomici particolarmente rappresentativi. All'interno del cortile dell'Enoteca, contemporaneamente alla mostra mercato tartufo, verrà ricreato un momento di promozione enogastronomica comprendente piatti del territorio a base di tartufo bianco abbinati a vini dei produttori dell'Enoteca Di Canelli, e allestimenti vari stand dedicati ai Consorzi del territorio.

Ristorante suggerito: [Agriturist Rupestr](#), agriturismo con piscina sulle colline canellesi, con vigneto annesso dove si producono Dolcetto e Moscato.



Montegrosso d'Asti (AT) - Fiera Nazionale del Tartufo, 25-26 novembre

Degustazioni guidate di vini locali, esposizione e premiazione dei migliori tartufi del territorio e il mercato dei prodotti tipici, con l'accompagnamento musicale.

Ristorante suggerito: [il Borgo Vecchio](#), albergo - ristorante con cucina tipica e panoramica terrazza sui vigneti dove fare una sosta relax.



Castelnuovo Don Bosco (AT) - Fiera Regionale del Tartufo, 26 novembre

Insieme alla Fiera di Sant'Andrea, Castelnuovo Don Bosco festeggia il tartufo e i suoi cercatori, i trifulau, con la trentaduesima edizione della sua Fiera del Tartufo, con stand enogastronomici e spettacoli.

Ristorante suggerito: **Albergo Ciocca**, un indirizzo della tradizione che celebra ricette e materie prime monferrine (tartufo compreso). A fine cena, lasciatevi spazio per l'amaro che porta la firma del ristorante.



PH. ALEXALA

Acqui Terme (AL) - Acqui e Sapori, 25 e 26 novembre

Ritorna ad Acqui Terme la Mostra Regionale del Tartufo, Acqui & Sapori, che quest'anno si svolgerà presso il Centro Congressi. La città termale si trasformerà in un'importante vetrina del gusto, dando il via alla storica manifestazione dedicata al tartufo e ai prodotti enogastronomici locali. Due giorni all'insegna dei sapori, in cui degustare un territorio unico e straordinario. Ingresso gratuito e tante attività che culmineranno domenica sera con la premiazione del tartufo più bello.

Ristorante suggerito: **Pariso** è lì dal 1933 per proporre i migliori sapori del territorio accompagnati da una ricca cantina di vini tipici



HOUSTON CHRONICLE/HEARST NEWSPAPERS VIA GETTY IMAGES

Cortazzone (AT), Fiera Regionale del Tartufo, 3 e 4 dicembre

Chiude il calendario la fiera di Cortazzone, con esposizione di tartufi e cena con intrattenimento musicale: uno degli ultimi appuntamenti per gustare questo prodotto delle colline piemontesi.

Alessandria, domani svelati i vincitori

Premio Marchiaro, un Borsalino ai primi

L'EVENTO

ALESSANDRIA

Domani alle 17, appuntamento conclusivo del nono Premio giornalistico Franco Marchiaro, nella sala del Broletto di Palatium Vetus, dove saranno proclamati i vincitori. Un momento importante per il mondo editoriale locale: il riconoscimento, infatti, è assegnato per articoli o servizi giornalistici di valorizzazione del territorio e quest'anno, per la prima volta, dalla provincia di Alessandria si estende a Piemonte e Valle d'Aosta. Quattro le sezioni, ognuna dotata di un primo premio da 2 mila euro e un secondo da mille: due relative alla provincia (concorrenti under e over 40), una appunto all'area piemontese valdostana e, infine, una per i video. E la Borsalino consegnerà un cappello personalizzato ai vincitori.

Il premio è organizzato dalla Fondazione Solidal onlus grazie alla generosità del dottor Antonio Maconi, che ha conferito un lascito per l'istituzione appunto di un premio giornalistico in ricordo di Franco Marchiaro, scomparso nel 2012 all'età di 85 anni dopo oltre mezzo seco-

lo di attività a La Stampa, di cui dal 1960 fu corrispondente da Alessandria, divenendo per la città un'istituzione e continuando a scrivere fino a pochi giorni prima della morte.

Durante l'evento, dopo i saluti di Luciano Mariano, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, e di Antonio Maconi, che era anche grande amico di Franco Marchiaro, intervengono il prefetto, Alessandra Vinciguerra, il vicepresidente dell'Ordine nazionale dei giornalisti, Angelo Baiguini, il presidente della Provincia, Enrico Bussalino e il sindaco Giorgio Abonante. Quindi Luca Ubaldeschi, presidente della giuria e direttore de Il Secolo XIX ed ex vicedirettore de La Stampa, dialogherà con Giuseppe De Bellis, direttore di Sky Tg 24, sul tema "La tv e i nuovi linguaggi dell'informazione".

Il premio quest'anno ha allargato anche la cerchia degli sponsor: oltre ad Ascom, Unione Artigiani e Ance, che si sono via via affiancati a Fondazione Solidal e Ordine dei giornalisti, quest'anno si è aggiunta la Compagnia di San Paolo mentre l'Agenzia turistica Alexala ha sostenuto l'iniziativa diventandone partner. —

R. AL.

08/10/2023, 10:00:00



PREMIO IN MEMORIA DEL GIORNALISTA SIMBOLO DE LA STAMPA ALESSANDRIA

Domani a Palatium Vetus si assegna il “Marchiario”

Ai vincitori anche un cappello Borsalino personalizzato

Domani alle 17, appuntamento conclusivo del nono Premio giornalistico Franco Marchiario, nella sala del Broletto di Palatium Vetus, dove saranno proclamati i vincitori. È diventato ormai un momento significativo per il mondo editoriale locale: il riconoscimento infatti va ad articoli o servizi giornalistici di valorizzazione del territorio e quest'anno, per la prima volta, dalla provincia di Alessandria si estende a Piemonte e Valle d'Aosta.

Quattro le sezioni, ognuna dotata di un primo premio da 2 mila euro e un secondo da mille: due relative alla provincia (concorrenti under e over 40), una appunto all'area piemontese-valdostana, infine una per i video. E la Borsalino consegnerà un cappello personalizzato ai vincitori.

Il premio è organizzato dalla Fondazione Solidal Onlus grazie alla generosità del dottor Antonio Maconi, che ha conferito un lascito per l'istituzione appunto di un premio giornalistico in ri-



Franco Marchiario

cordo di Franco Marchiario, scomparso nel 2012 all'età di 85 anni dopo oltre mezzo secolo di attività a La Stampa, di cui dal 1960 fu corrispondente da Alessandria, divenendo per la città un'istituzione e continuando a scrivere fino a pochi giorni prima della morte.

Durante l'evento, dopo i saluti di Luciano Mariano, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessan-

dria, e di Antonio Maconi, che era anche grande amico di Franco Marchiario, interverranno il prefetto, Alessandra Vinciguerra, il vice presidente dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti, Angelo Baiardini, il presidente della Provincia, Enrico Bussalino e il sindaco Giorgio Abonante. Quindi Luca Ubaldeschi, presidente della giuria e già direttore de Il Secolo XIX e vice direttore de La Stampa, dialogherà con Giuseppe De Bellis, direttore di Sky Tg 24, sul tema «La tv e i nuovi linguaggi dell'informazione».

Il premio quest'anno ha allargato anche la cerchia degli sponsor: all'Ascom, all'Unione Artigiani e al Collegio Costruttori Ance, che negli anni trascorsi si sono affiancati alla Fondazione Solidal e all'Ordine Nazionale dei Giornalisti, quest'anno hanno sì è aggiunta la Compagnia di San Paolomentre l'Agenzia Turistica Alexala ha sostenuto l'iniziativa diventandone partner. R. AL. —

© RIPRODUZIONE PERMESSA



09/10/2023 – La Pulce – Tartufo

La Pulce nell'orecchio

GIORNALE PUNGENTE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA: SOLO PER VERI ROMPIBALLE. FATTI MISFATTI E STRAFATTI

PRIMA PAGINA ATTUALITÀ ▼ CRONACA SOCIETÀ ▼ CULTURA EVENTI ▼ ECONOMIA ▼ SPORT PROVINCIA ▼
CONTATTI SFOGLIA LA PULCE EVENTI ITER NET – VOX COMUNICAZIONE

TOP NEWS > [10 Ottobre 2023] Tortona, 17 lavoratori in nero in una lavanderia industriale > CRONACA

CERCA ...

HOME > CULTURA ED EVENTI > Autunno di sapori, qualche consiglio per visitare la provincia di Alessandria

Autunno di sapori, qualche consiglio per visitare la provincia di Alessandria

9 Ottobre 2023 La Pulce nell'Orecchio Cultura ed Eventi 0



Per una terra come il Piemonte, e per l'intero territorio alessandrino, l'autunno è una stagione importante. È la stagione del tartufo, dei funghi, delle vendemmie, delle colline e dei boschi che incantano con il loro foliage.

Una stagione turistica centrale, in cui il territorio ha tantissimo da dare e da dare. Sagre, feste, eventi, appuntamenti di ogni genere confermano che questo è uno dei momenti migliori in cui organizzare un giro nell'Alessandrino.

"È innegabile che, a differenza di quanto accade in altre zone, l'autunno sia per noi una stagione turistica di grandissima importanza", spiega Roberto Cava, presidente di Alexala. "In particolare in queste settimane si celebra l'apice della nostra offerta enogastronomica, con fiere e manifestazioni legate ai vini del territorio e ai suoi prodotti più celebri, come il tartufo. Ma non solo: questo protrarsi delle belle giornate allunga anche la fruibilità della nostra offerta turistica outdoor, sulla quale negli ultimi anni abbiamo investito molto e che ci sta dando grandi soddisfazioni in termini di risultati".

Fiere e esperienze

1) Il tartufo: sagre, fiere ed esperienze

Autunno, nelle colline piemontesi, significa certamente tartufo. Un prodotto delizioso, protagonista di queste settimane con appuntamenti, fiere, degustazioni, menu dedicati e moltissime esperienze per viverlo e conoscerlo al meglio.

Partendo dalle fiere, tra le tante distribuite su tutto il territorio segnaliamo in particolare le seguenti: l'8 ottobre a Bergamasco a ridosso delle colline del Monferrato e a Odalengo Piccolo, dove tartufo fa rima con tufo; il 22 ottobre a Trisobbio nell'Ovadeso, zona dai caratteristici borghi, castelli e chiese campestri e nella stessa area il 12 e 19 novembre a Murisengo. In mezzo, il 29 ottobre, c'è la Sagra del tartufo di Sardioglio, mentre il 4 e 5 novembre si va a Cella Monte in Valle Ghenza, occasione per visitare i famosi Infernot patrimonio UNESCO; il 12 novembre ci spostiamo per la Fiera di San Baudolino nel capoluogo Alessandria, città ricca di edifici barocchi e piazze scenografiche; il 19 e 26 novembre a San Sebastiano Curone nei Colli Tortonesi; ancora il 19 novembre Vino & Tartufi ad Ovada con i due prodotti più rappresentativi del Monferrato Ovadeso: il Dolcetto DOCG e DOC di Ovada e il tartufo bianco; ed infine il 25 e 26 novembre ad Acqui Terme. Ma non solo: sono tante le esperienze a base tartufo che si possono fare sul territorio, combinando esperienze di caccia al tartufo con momenti di benessere e cene a tema, o cimentandosi con i propri cani in qualche lezione da trifulau.

Anche tra le esperienze proposte sul portale di Alexala, fino alla fine dell'anno sarà possibile vivere la cerca del tartufo, un'autentica giornata nei boschi del territorio.

2) Il vino: cantine, pic nic ed esperienze

L'autunno è quel momento dell'anno in cui le colline dell'Alessandrino profumano di vendemmia appena fatta: è un momento splendido per visitare vigneti e cantine e per godere dell'atmosfera più autentica delle nostre colline. Diversi sono gli appuntamenti dedicati ai vini del territorio e moltissime sono le "Cantine Accoglienti" pronte ad aprire le porte ai turisti che vogliono conoscerle più a fondo, proponendo degustazioni ed esperienze. Per unire il vino e l'outdoor, probabilmente le due più grandi vocazioni turistiche del territorio alessandrino, si può scegliere dal sito di Alexala – anche in autunno, confidando nel proseguo delle belle giornate – un pacchetto Wine&trekking, Wine &quad o Wine&bike.

3) La Gold Experience

È una tra le proposte più originali che il territorio ha da offrire, e questi sono i mesi ideali per realizzarla, prima che il freddo impedisca di stare con i piedi a mollo nel fiume alla ricerca dell'oro. Quella proposta dal pacchetto di Alexala "Gold Experience" è un viaggio affascinante nel mondo dell'Oro, che evidentemente ha un'importanza fondamentale per il territorio. Con questa proposta turistica si possono unire la prima ed unica visita guidata di una storica azienda orafa, eccellenza dell'artigianato con sede a Valenza dal 1957, dove sarà possibile apprendere come nascono i gioielli tramite un percorso culturale e sensoriale e l'avventura della cerca all'oro.

4) I luoghi della cultura

Nell'attesa dell'uscita del documentario "Pellizza da Volpedo", prodotto da Apnea Film con il sostegno di Film Commission Torino Piemonte e previsto per il 2024, girato la scorsa primavera nei luoghi del pittore, l'autunno è una stagione perfetta per approfondire la conoscenza con il maestro e con il suo sguardo – spesso malinconico e autunnale – sui luoghi del territorio. E' proprio in questo periodo che si possono scegliere tantissime esperienze culturali, tutte di alto livello e distribuite sul territorio provinciale.

5) Una provincia golosa e fashion

Quando la stagione fredda si avvicina, è il momento del cioccolato. Un prodotto che, sul nostro territorio, significa aziende storiche e d'eccellenza, per una produzione dolcissima e tradizionale.

Il cioccolato è protagonista di un pacchetto dedicato sul sito di Alexala e perfetto per l'autunno: un viaggio sorprendente e goloso con visite in azienda e assaggi di prodotti tipici.

Inoltre la scorsa primavera ha inaugurato ad Alessandria il Museo Borsalino, splendido spazio culturale legato al marchio ambasciatore del Made in Italy nel mondo, che in questo territorio ha le sue radici. Nello speciale pacchetto, che troverete sul sito di Alexala, c'è la possibilità di immergersi nel mondo di Borsalino, con l'opportunità straordinaria di visitare la manifattura dove si producono ancora oggi i bellissimi e iconici cappelli.

I mesi autunnali diventano occasione per riscoprire la provincia di Alessandria: così Alexala promuove i prodotti di punta

La stagione “calda” per il turismo tra esperienze con l’oro e nei boschi

LA STORIA

VALENTINA FREZZATO
ALESSANDRIA

L'autunno non regala solo toni del rosso, dell'arancio, del giallo, del marrone. In provincia di Alessandria si aggiunge quello dell'oro. Perché una offerta turistica più riconoscibile della provincia è la «Gold Experience», idea di Alexala proprio per la stagione più calda (a livello cromatico).

«Questa – dice Marco Lanza, direttore di Alexala, l'agenzia turistica locale – è una fra le proposte più originali del territorio e questi sono i mesi ideali per realizzarla, prima che il freddo impedisca di stare con i piedi a mollo nel fiume alla ricerca dell'oro. Perché il pacchetto «Gold Experience» è un viaggio affascinante nel mondo del metallo più prezioso, che evidentemente ha un'importanza fondamentale per l'Alessandrino. Alla cerca nel fiume, possibile alla Cascina Merlanetta di Casal Cermelli, e nel torrente Orba, si aggiunge poi la prima e unica visita guidata di una storica azienda orafa, eccellenza dell'artigianato con sede a Valenza dal 1957. Nei laboratori della Pallavidini sarà possibile apprendere come na-

scono i gioielli tramite un percorso culturale e sensoriale», parlando con chi gli oggetti preziosi li pensa, li crea, li commercializza in tutto il mondo.

Le altre proposte autunnali sono quasi tutte all'aria aperta: il protagonista di questi mesi è il tartufo, partendo dalle fiere (il 22 ottobre a Trisobbio, il 13 a Muriengo e ad Alessandria, poi il 19 e il 26 a San Sebastiano Curone) arrivando alle sagre (il 29 ottobre a Sardiigliano, il 4 e 5 a Cella Monte) fino agli eventi diffusi in città come «Vino & Tartufi» a Ovada e il gran finale ad Acqui il 25 e 26 novembre. Ma si può, anche qui, partecipare alla ricerca, ma stavolta nei boschi, grazie a tante cascine e associazioni che offrono questa attività, con cani addestrati e trifolau esperti.

Il secondo prodotto di punta è il vino: terminata la vendemmia, si possono organizzare degustazioni, picnic ed esperienze nelle numerose «Cantine Accoglienti», le aziende agricole che hanno aderito al progetto di Alexala per imparare a ospitare fra i filari. Si finisce in dolcezza con il cioccolato: «In provincia significa aziende storiche e d'eccellenza, per una produzione dolcissima e tradizionale. Il

**Tartufi, vino
e cioccolato
protagonisti dei
pacchetti dell'Atl**

cioccolato è protagonista di un pacchetto dedicato, che si trova sempre sul sito di Alexala, e perfetto per l'autunno: un viaggio sorprendente e goloso con visite in azienda e assaggio, aggiunge Lanza.

Insomma: l'autunno non è un periodo in cui ci si spegne, ma si accendono, al contrario, le possibilità turistiche fra colline e pianura: «È inimitabile – aggiunge Roberto Cava, che di Alexala è presidente – che, a differenza di quanto accade in altre zone, l'autunno sia per noi una stagione turistica di grandissima importanza. In particolare in queste settimane si celebra l'apice della nostra offerta enogastronomica, con fiere e manifestazioni legate ai vini del territorio e ai suoi prodotti più celebri, come il tartufo. Ma non solo: questo protrarsi delle belle giornate allunga anche la fruibilità della nostra offerta outdoor, sulla quale negli ultimi anni abbiamo investito molto e che ci sta dando grandi soddisfazioni in termini di risultati». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Alcuni dei prodotti delle
"experience" di Alexala: oro
cioccolato e il vino con la
possibilità di visita negli infernot

10/10/2023 – Ordine dei Giornalisti – Premio Marchiaro



I VINCITORI DELLA NONA EDIZIONE DEL "PREMIO FRANCO MARCHIARO"

Ott 10, 2023 | Premi giornalisti



Cerimonia di premiazione dei vincitori della nona edizione del "Premio giornalistico nazionale Franco Marchiaro" riguardante articoli, video o foto di giornalisti iscritti all'Ordine professionale, per la valorizzazione non solo del territorio provinciale alessandrino ma del Piemonte e della Valle d'Aosta, nel broletto di Palatium Vetus, sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.

Per la sezione Over 40 il premio di 2.000 euro è stato assegnato a **Brunello Vescovi** de "Il Piccolo" mentre quello di 1.000 euro è stato assegnato a **Stefano Priarone** de "La Stampa".

Per la sezione Under 40 il premio di 2.000 euro è andato ad **Andrea Lupo** de "La Stampa" e quello di 1.000 a **Giulia Di Leo** de "La Stampa".

Nella sezione Piemonte/Valle d'Aosta il premio di 2.000 euro è stato assegnato ad **Antonella Ferrara** di "TV 2000" e quello di 1.000 euro ad **Andrea Parodi** de "La Stampa".

Nella sezione video il premio di 2.000 euro è stato assegnato a **Martino Villosio** di "RaiNews 24" e quello di 1.000 euro a **Ludovico Fontana** del TGR Piemonte

Il premio è nato grazie alla generosità del dottor Antonio Maconi che ha conferito alla Fondazione "Solidal" un lascito vincolato all'istituzione di un premio giornalistico in ricordo di **Franco Marchiaro**, storico cronista e capo servizio della redazione di Alessandria de "La Stampa".

All'edizione 2022-2023 – che già si avvaleva del patrocinio oneroso dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti e della Medaglia del Presidente della Repubblica – hanno dato il contributo finanziario di 1.000 euro ciascuno, l'Ascom, il Collegio Costruttori e l'Unione Artigiani, ai quali si sono aggiunti la Compagnia di San Paolo con 5.000 euro e l'Agenzia Turistica Alexala con 3.000 euro, permettendo un ulteriore ampliamento dei premi da assegnare.

L'azienda "Borsalino", che ha inaugurato recentemente il museo del cappello, ha offerto ai primi vincitori di ogni sezione un cappello della famosa marca internazionale.

La cerimonia è iniziata con i saluti istituzionali del presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Luciano Mariano, del presidente della Fondazione Solidal, Antonio Maconi, del sindaco Giorgio Abonante, del vice presidente della Provincia Giampaolo Lumi, del vice Prefetto vicario, Paolo Ponta, dell'assessore regionale alla Cultura e al Turismo, Vittoria Poggio, dell'on. Riccardo Molinari, del vice presidente dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti, **Angelo Baiguini**.

Il Presidente della Giuria **Luca Ubaldeschi** ha voluto ringraziare in particolar modo i partner del Premio: Vittorio Ferrari, Presidente dell'Ascom, Costanzo Agnese Presidente dell'Unione Artigiani e Paolo Valvassore presidente del Collegio Costruttori, Roberto Cava, presidente di Alexala e la Compagnia San Paolo.

Prima della consegna dei premi Luca Ubaldeschi, ha conversato con il direttore di Sky TG 24, Giuseppe De Bellis, su "La Tv e i nuovi linguaggi dell'informazione".

Dopo la lettura delle motivazioni delle opere dei singoli vincitori – decisi dalla Giuria del premio presieduta da **Luca Ubaldeschi**, direttore de "Il Secolo XIX" e composta da **Carlo Annovazzi** de "La Repubblica", **Piero Bottino** de "La Stampa", **Marco Caramagna** per l'Ordine regionale dei Giornalisti, **Roberto Gilardengo** de "Il Piccolo" e **Nadia Minetti**, addetta stampa del Comune di Alessandria – si è svolta la premiazione.

10/10/2023 – RadioGold – Premio Marchiario



Premiati i vincitori del Premio Marchiario

Redazione Martedì, 10 Ottobre 2023 - 8:54



ALESSANDRIA – Anche quest'anno, nel broletto di Palatium Vetus, sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, sono stati premiati i vincitori del **"Premio giornalistico nazionale Franco Marchiario"**. Questo riconoscimento, nato grazie alla generosità del dottor **Antonio Maconi** che ha conferito alla Fondazione "Solidal" un lascito vincolato all'istituzione di un premio giornalistico in ricordo di **Franco Marchiario**, storico cronista e capo servizio della redazione di Alessandria de "La Stampa", intende valorizzare non solo il territorio provinciale alessandrino ma anche quello del Piemonte e della Valle d'Aosta.

Dopo la lettura delle motivazioni delle opere dei singoli vincitori – decisi dalla Giuria del premio presieduta da **Luca Ubaldeschi**, direttore de "Il Secolo XIX" e composta da **Carlo Annovazzi** de "La Repubblica", **Piero Bottino** de "La Stampa", Marco Caramagna per l'Ordine nazionale dei Giornalisti, **Roberto Gilardengo** de "Il Piccolo" e **Nadia Minetti**, ex addetta stampa del Comune di Alessandria – si è svolta la premiazione.

Per la sezione Over 40 il premio di 2.000 euro è stato assegnato a **Brunello Vescovi** ex redattore della Stampa e autore di una serie di **podcast per Loquis dedicati a Umberto Eco**, diffusi su "Il Piccolo". Quello di 1.000 euro è stato assegnato a **Stefano Priarone** de "La Stampa".

Per la sezione Under 40 il premio di 2.000 euro è andato ad **Andrea Lupo** de "La Stampa" e quello di 1.000 a **Giulia Di Leo** de "La Stampa".

Nella sezione Piemonte/Valle d'Aosta il premio di 2.000 euro è stato assegnato a **Antonella Ferrara** di "TV 2000" e quello di 1.000 euro a **Andrea Parodi** de "La Stampa".

Nella sezione video il premio di 2.000 euro è stato assegnato a **Martino Villosio** di "RaiNews 24" e quello di 1.000 euro a **Ludovico Fontana** del TGR Piemonte

A tutti i vincitori delle singole categorie è stato anche donato un cappello "Borsalino".



La cerimonia è iniziata con i saluti istituzionali del presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, **Luciano Mariano**, del presidente della Fondazione Solidal, **Antonio Maconi**, del sindaco **Giorgio Abonante**, del vice presidente della Provincia **Giampaolo Lumi**, del vice Prefetto vicario, **Paolo Ponta**, dell'assessore regionale alla

Cultura e al Turismo, **Vittoria Poggio**, dell'on. Riccardo Molinari, del vice presidente dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti, **Angelo Baiguini**.

Il Presidente della Giuria, **Luca Ubaldeschi**, ha voluto ringraziare in particolar modo i partner del Premio: **Vittorio Ferrari**, Presidente dell'Ascom, **Costanzo Agnese** Presidente dell'Unione Artigiani e **Paolo Valvassore** presidente del Collegio Costruttori, **Roberto Cava**, presidente di Alexala e la Compagnia San Paolo.

Prima della consegna dei premi **Luca Ubaldeschi**, ha conversato con il direttore di Sky TG 24, **Giuseppe De Bellis**, su "La TV e i nuovi linguaggi dell'informazione".



10/10/2023 – Alessandria24.com – Premio Marchiaro



Cronaca

I vincitori della nona edizione del “Premio Franco Marchiaro”

10 Ottobre 2023 • Redazione Alessandria24.com • 187 Views • 2 min read

Alessandria – Il 9 ottobre, nel broletto di Palatium Vetus, sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, si è svolta la cerimonia di premiazione dei vincitori della nona edizione del “Premio giornalistico nazionale Franco Marchiaro” riguardante articoli, video o foto di giornalisti iscritti all’Ordine professionale per la valorizzazione non solo del territorio provinciale alessandrino ma del Piemonte e della Valle d’Aosta. Il premio è nato grazie alla generosità del dottor Antonio Maconi che ha conferito alla Fondazione “Solidal” un lascito vincolato all’istituzione di un premio giornalistico in ricordo di Franco Marchiaro, storico cronista e capo servizio della redazione di Alessandria de “La Stampa”.

All’edizione 2022-2023 – che già si avvaleva del patrocinio oneroso dell’Ordine Nazionale dei Giornalisti e della Medaglia del Presidente della Repubblica – hanno dato il contributo finanziario di 1.000 euro ciascuno, l’Ascom, il Collegio Costruttori e l’Unione Artigiani, ai quali si sono aggiunti la Compagnia di San Paolo con 5.000 euro e l’Agenzia Turistica Alexala con 3.000 euro, permettendo un ulteriore ampliamento dei premi da assegnare.

L’azienda “Borsalino”, che ha aperto il museo del cappello nello scorso mese di aprile, ha offerto ai primi vincitori di ogni sezione un cappello della famosa marca internazionale. La cerimonia è iniziata con i saluti istituzionali del presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Luciano Mariano, del presidente della Fondazione Solidal, Antonio Maconi, del sindaco Giorgio Abonante, del vice presidente della Provincia Giampaolo Lumi, del vice Prefetto vicario, Paolo Ponta, dell’assessore regionale alla Cultura e al Turismo, Vittoria Poggio, dell’on. Riccardo Molinari, del vice presidente dell’Ordine Nazionale dei Giornalisti, Angelo Baiguini.

Il Presidente della Giuria Luca Ubaldeschi ha voluto ringraziare in particolar modo i partner del Premio: Vittorio Ferrari, Presidente dell’Ascom, Costanzo Agnese Presidente dell’Unione Artigiani e Paolo Valvassore presidente del Collegio Costruttori, Roberto Cava, presidente di Alexala e la Compagnia San Paolo.

Prima della consegna dei premi Luca Ubaldeschi, ha conversato con il direttore di Sky TG 24, Giuseppe De Bellis, su “La TV e i nuovi linguaggi dell’informazione”.

Dopo la lettura delle motivazioni delle opere dei singoli vincitori – decisi dalla Giuria del premio presieduta da Luca Ubaldeschi, direttore de “Il Secolo XIX” e composta da Carlo Annovazzi de “La Repubblica”, Piero Bottino de “La Stampa”, Marco Caramagna per l’Ordine nazionale dei Giornalisti, Roberto Gilardengo de “Il Piccolo” e Nadia Minetti, addetta stampa del Comune di Alessandria – si è svolta la premiazione.

Per la sezione Over 40 il premio di 2.000 euro è stato assegnato a Brunello Vescovi de “Il Piccolo” mentre quello di 1.000 euro è stato assegnato a Stefano Priarone de “La Stampa”.

Per la sezione Under 40 il premio di 2.000 euro è andato ad Andrea Lupo de “La Stampa” e quello di 1.000 a Giulia Di Leo de “La Stampa”.

Nella sezione Piemonte/Valle d’Aosta il premio di 2.000 euro è stato assegnato a Antonella Ferrara di “TV 2000” e quello di 1.000 euro a Andrea Parodi de “La Stampa”.

Nella sezione video il premio di 2.000 euro è stato assegnato a Martino Villosio di “RaiNews 24” e quello di 1.000 euro a Ludovico Fontana del TGR Piemonte

La nona edizione del Premio ha fatto registrare una simpatica novità rappresentata dall’assegnazione ai vincitori del primo premio di ogni sezione di un cappello “Borsalino”.

10/10/2023 – Il Piccolo – Evento Ovada

10/10/2023

IL PICCOLO
Giornale di Alessandria e Provincia

Pagina 11

Ovada **“Ciao Michele”** **Si parla di bici** **e sicurezza**

■ Incontrerà le scuole della città venerdì mattina Marco Scarponi, fratello di Michele, campione del ciclismo scomparso qualche anno fa per un tragico incidente durante un allenamento. L'occasione è la presentazione di “Ciao Michele”, libro pubblicato con l'ausilio della fondazione creata dal fratello per divulgare buone pratiche di educazione stradale. L'appuntamento è alle 10.45 presso lo Splendor. L'iniziativa è dell'Enoteca Regionale con Fondazione Acos per la Cultura e Alexala.



11/10/2023 – Regione Piemonte – TTG Rimini

Piemonteinforma

Agenzia quotidiana di informazione sulle attività della Giunta regionale

🏠 / Piemonteinforma / Notizie

Turismo

La Regione Piemonte al 60° TTG Travel Experience

11 Ottobre 2023

🔗 Condividi



La **Regione Piemonte** è presente alla **60ª edizione di TTG Travel Experience**, la manifestazione italiana di riferimento per la promozione del turismo mondiale che si svolge dall'**11 al 13 ottobre a Rimini**.

Il tema di quest'anno è **The year of UTOPIA. Live. Believe.** Da un contesto profondamente trasformato nasce il tempo dell'Utopia, che per le imprese è quello in cui si introduce la capacità di creare nuove soluzioni di prodotto in grado di rispondere alle urgenze e alle sensibilità di un tempo nuovo.

Nel **suo stand** posizionato nel Padiglione C5 la Regione Piemonte si propone con un'offerta turistica altamente diversificata insieme ad ATL Alexala, ATL del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ATL Terre dell'Alto Piemonte Biella, Novara, Valsesia e Vercelli, ATL Turismo Torino e Provincia, Visit Piemonte e di un gruppo selezionato di 28 operatori turistici composto da consorzi, strutture ricettive e tour operator specializzati nell'incoming.

In un contesto professionale che per tre giorni richiama operatori turistici provenienti da tutto il mondo e dove intercettare nuove tendenze e ispirazioni, il Piemonte - in attesa dell'apertura della nuova stagione invernale - si presenta con i propri prodotti di punta: dall'outdoor ai percorsi d'arte, dai grandi eventi al fiore all'occhiello dell'offerta enogastronomica, dai tesori Unesco al turismo per tutti.

Tra i progetti del momento **"Via Francigena for all"**, dedicata proprio allo sviluppo e alla crescita dell'offerta turistica inclusiva per le disabilità, la seconda fase delle **"Vie storiche di montagna"**, che vedrà l'ingresso di numerosi nuovi percorsi tra gli itinerari d'alta quota, la campagna di promozione del circuito di 24 fiere dedicate al tartufo bianco **"Profumo di Piemonte. Terra di Tartufi"**, l'edizione 2023 di **"Eccellenze del Piemonte in vetrina"**, **"Il Gusto delle Alpi - persone, prodotti, cucina"** dedicato all'enogastronomia delle valli dell'arco alpino piemontese, lo sviluppo degli **eventi sportivi, del wedding e dei congressi** come attrattori turistici, la valorizzazione dell'**agroalimentare tipico** di qualità.

Gli appuntamenti nello stand del Piemonte

MERCOLEDÌ 11 OTTOBRE

ore 14.15 Dai laghi dell'alto Piemonte alle valli dell'Ossola: quando i territori diventano musei

Racconto degli Ecomusei, dei Musei diffusi e dei Percorsi culturali tematici locali come nuove forme di fruizione dei Territori, superando il concetto tradizionale di "Museo". A cura del Distretto Turistico dei Laghi.

Ore 16.30 Vendemmia a Torino - Grapes in Town

È una manifestazione dedicata alla promozione del vino piemontese che nel corso degli anni è diventata sempre più inclusiva: il concetto di 'buon vino', inteso come momento conviviale della tradizione contadina, si è tradotto in 'accessibilità a tutti', per riuscire ad andare oltre quelle che nella società odierna sono considerate purtroppo delle barriere. Una maggiore selezione delle location attrezzate per le persone con disabilità motorie, podcast per gli ipovedenti, sottotitoli nei video, integrazione con la lingua dei segni (LIS) per i sordomuti, questi alcuni degli accorgimenti necessari a far diventare il vino 'DOI - Denominazione di Origine Inclusiva'. Grazie a Vendemmia a Torino - Grapes in Town il vino si è fatto ambasciatore della (ri)scoperta del patrimonio rurale, storico e culturale del nostro Paese, che deve continuare a essere tutelato, valorizzato e promosso.

Dalla sua prima edizione, nel 2017, la kermesse è organizzata e promossa insieme all'evento torinese, "Portici Divini", organizzato dalla Fondazione Contrada ONLUS, con focus sui vini della provincia di Torino. A cura di Regione Piemonte.

GIOVEDÌ 12 OTTOBRE

ore 10.30 Presentazione della ventesima edizione del Connect Route Development Forum. Torino, Piemonte 3-5 febbraio 2024

La ventesima edizione del CONNECT Route Development Forum si svolgerà a Torino, in Piemonte, Italia: una destinazione fantastica, ricca di beni culturali, storici e, naturalmente, di una gastronomia leggendaria. L'evento, imperdibile, riunirà compagnie aeree, aeroporti, enti turistici e fornitori per discutere dei collegamenti aerei attuali e futuri. Con oltre 700 delegati attesi, l'appuntamento comprenderà un numero illimitato di incontri One-to-One pre-programmati, un calendario di conferenze, un'area espositiva, oltre a un divertente elenco di appuntamenti di social networking ed escursioni. A cura di Regione Piemonte.

Ore 11.30 Langhe For All

Presentazione del lavoro svolto nell'ultimo anno nel territorio delle Langhe - realizzato in collaborazione con il consorzio Langhe Experience - dove gli operatori sono stati sensibilizzati sulle tematiche del turismo per tutti arrivando alla redazione di un catalogo con dieci itinerari accessibili e fruibili. A cura di CPD - Consulta per le persone in difficoltà - Turismabile.

ore 12.30 Torino e il Piemonte - I Grandi Eventi 2023/2024'

L'incontro è organizzato a cura di Turismo Torino e Provincia.

Ore 13.30 Torino: come promuovere una destinazione attraverso tecniche innovative di influencer marketing

I risultati del TORINO HAPPY DESTINATION TRAVEL BOOTCAMP, il talent di @miprendoemportovia. A cura di Turismo Torino e Provincia.

Ore 14.00 Nuovo catalogo Experience Day tra Piemonte, Liguria, Lombardia e Toscana - by VIA(E) per Viaggiare

Il team del progetto VIA(E) per Viaggiare presenta il nuovo catalogo 2024 incentrato agli experience day ma con un facile richiamo anche ai pacchetti e ai cluster dei principali prodotti turistici disponibili: dal tema Bike&Train al Ciclismo eroico di emulazione all'ospitalità diffusa in Toscana a una insolita Visit Alassio, fino alle esperienze condivise con Casa Martini, senza dimenticare le proposte dedicate agli enoturisti e agli appassionati di enogastronomia. Sul catalogo, da oggi anche on line, si potrà trovare un estratto degli experience day, tema scelto per il 2024, e dei pacchetti combinabili in base alle più varie esigenze. A cura di Alexala e il team VIA(E) per Viaggiare.

Ore 15.00 Restyling sito di destinazione e portale Photolmr.it

Presentazione del restyling del sito web di destinazione www.visitlrmr.it alla luce del percorso di digitalizzazione intrapreso da Ente Turismo LMR. L'area Web e Visual dell'ATL racconteranno le strategie che hanno delineato l'evoluzione digitale, annunciando anche il lancio del nuovo archivio fotografico online dell'Ente. Presente all'incontro anche Kumbe, l'agenzia di web designer che ha curato il percorso digital. A cura di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero.

Ore 15.30 Il Magico Paese di Natale nelle terre Unesco

La nuova edizione del maxi-evento dedicato al Natale, diffuso tra Govone, Asti e San Damiano d'Asti è in partenza l'11 novembre con i mercatini di Natale inseriti nella Top Ten della classifica di European Best Destinations. Special guest al TTG, per raccontare il programma e le tante iniziative, Babbo Natale e i suoi elfi - www.magicopaesedinatale.com. A cura di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero.

Primo appuntamento domani all'Enoteca regionale

Il fratello di Scarponi a Ovada e Pozzolo per promuovere la sicurezza stradale

L'EVENTO

GINO FORTUNATO

«**C**aro Michele, una vita da Scarponi»: nel ricordo del grande ciclista azzurro travolto mentre si allenava, si parla di sicurezza stradale domani alle 18, all'Enoteca regionale di Ovada, e venerdì alle 21, nella sala consiliare del Castello di Pozzolo, a cura della stessa enoteca e dell'associazione culturale «La Fraschetta», in collaborazione con Alexala e Fondazione Acos.

Ci sarà Marco Scarponi, fratello di Michele, che si sta battendo con energia e vigore per la sicurezza sulle strade e per precisi limiti di velocità, da quando la famiglia dovette affrontare il dramma dell'uccisione del campione, travolto nella primavera del 2017 da un furgone, mentre si allenava a Filottrano, nelle Marche, la sua regione d'origine.

Scarponi era una delle più belle realtà dello sport azzurro: da gregario sostenne Vincenzo Nibali nella squadra Astana, contribuendo alla vittoria del siciliano al Tour de France 2014 e al Giro d'Italia del 2016. Ma si era ritagliato importanti spazi da uomo di punta sia nelle classiche, sia nelle corse a tappe. Dopo la morte, il fratello Marco costituì una Fondazione che si occupa di sicurezza stradale, proponendo azioni che all'estero funzionano e bene, come ad esempio la velocità in città a 30 chilometri orari, la distanza di un metro e mezzo nel sorpasso da parte dell'automobilista di una persona in bicicletta. Idee che, però, in Italia non trovano particolare rispondenza nelle amministrazioni locali e, forse, neppure a livello governativo.

Questi e altri temi saranno discussi a Ovada e a Pozzolo, con l'ausilio di filmati e interviste. Sarà inoltre presentato il libro che racconta la storia e la carriera di Michele Scarponi attraverso i ricordi di 58 amici del campione. —



Michele Scarponi fu travolto e ucciso da un furgone in allenamento



L'attesa Il real Tartufo Trisobbio ripropone la sua Fiera Nazionale vanto per il territorio

Domenica 22 ottobre torna la manifestazione Bancarelle dei cercatori e menù a tema al centro Visite guidate e salita sul castello tra le iniziative

■ Il conto alla rovescia è già iniziato. Mancano dieci giorni all'edizione 2023 della "Fiera Nazionale del Tartufo". Trisobbio si vestirà a festa domenica 22 ottobre. Una tradizione e un'ambizione di rappresentare il meglio del prodotti che il territorio può offrire. Soprattutto il vanto di una politica portata avanti da anni per valorizzare il territorio, farne occasione di crescita economica e opportunità. Per l'intera giornata i tre cerchi concentrici che costituiscono il nucleo centrale del borgo affacciato sulle Alpi ospiteranno gli stand dei cercatori, rappresentazioni in costume, degustazioni e momenti di intrattenimento.

Vista sul Monferrato

«Lavoriamo ogni anno per aggiungere un aspetto alla nostra fiera che dev'essere vetrina esclusiva del prodotto locale», racconta Marco Comaschi, sindaco del paese. Come ogni autunno il giorno precedente si terrà la borsa per quotare il prezzo dei prodotti in esposizione il giorno successivo per la vendita. Una pratica oltremodo importante in un anno in cui la presenza di tartufi è inferiore alla media storica del periodo recente. «Le novità per il 2023»

prosegue Comaschi - sono una distribuzione diversa dei punti di degustazione pensata per dare visibilità a tutto il paese. E poi abbiamo l'ascensore panoramico in piena funzione dopo la sperimentazione estiva. Si potrà salire sulla sommità del castello, godere della vista affacciata sul Monferrato». L'aspetto paesaggistico sarà assicurato anche con le visite guidate in programma tra le 9.00 e le 12.00 in partenza dal punto di accoglienza situato come ogni anno all'ingresso del paese. Per l'accesso sarà richiesto il contributo di 1 euro. Anche per le degustazioni è stata pensata una formula più agile in modo da coinvolgere un maggior numero di partecipanti. Lo stand allestito in collaborazione con l'Enoteca Regionale sarà anche un modo per promuovere il riconoscimento a "Città Europea del vino" che nel 2024 sarà un'opportunità per un territorio allargato tra Ovadesse e Acquese che si riconosce, come gran parte della Regione, nei prodotti della terra e in particolare del vino.

Gusti autunnali

La manifestazione rappresenta ogni anno un volano per lo sviluppo economico dell'intero paese che può

vantare la "Bandiera arancione" concessa dal Touring Club per la qualità della sua accoglienza e le attrazioni. Un'attenzione che ha attratto l'interesse di molti visitatori da tante regioni d'Italia. Ne è un esempio l'associazione "Amatori del Tartufo" di Muzzana del Turignano in Friuli. Un sopralluogo effettuato in estate ha convinto i dirigenti a organizzare una "spedizione del gusto" per la giornata. Da Udine arriverà un pullman di almeno 50 curiosi che scopriranno il territorio attraverso la Fiera. E le attività economiche lavorano per mostrare il loro volto migliore. A offrire il loro menù accompagnati dal tartufo (a pranzo e cena) saranno i ristoranti Castello, "L'alfiere", Saoms e Cascina Montebello. Tagliolini, nova e battuta di carne saranno in primo piano. Poi ancora in una versione utile per l'asporto e lo street food, polenta, pasta e fagioli, ceci, ravioli, trippa, la farinata della tradizione cotta nel forno a legna altri gusti tipici del periodo autunnale. La Fiera Nazionale del Tartufo è organizzata da Comune di Trisobbio in collaborazione con l'Enoteca Regionale di Ovada e Alexala.

EDUARDO SCETTINO





COLORI E PROFUMI A sinistra due cercatori mostrano il frutto dei loro sforzi durante l'edizione 2022. A destra una visione dall'alto del paese arroccato attorno al castello che domenica la valle

Pozzolo Le "gesta" del gregario Scarponi in un libro

■ Domani, venerdì 13 ottobre, alle 21.00, a Pozzolo, nella sala consiliare del Castello si terrà l'evento dal titolo "Caro Michele, una vita alla Scarponi", promosso dall'associazione culturale pozzolese "La Frasceta", presieduta da Annalisa Micone, in collaborazione con Alexala, la Fondazione Acos, l'Enoteca Regionale di Ovada. Ospite della serata sarà Marco Scarponi, fratello di Michele Scarponi (foto), campione di ciclismo travolto e ucciso nel 2017 da un furgone mentre si allenava a Filottrano, nelle Marche, non lontano da casa. Michele era soprannominato l'aquila per le sue doti di scalatore e tra le sue vittorie si ricorda la Tirreno Adriatica del 2009 ed il Giro d'Italia del 2011. In seguito, come gregario di Vincenzo Nibali nel team Astana, contribuì al successo del campione siciliano al tour de France 2014 e al Giro d'Italia 2016.



La Fondazione

Dopo la sua tragica scomparsa il fratello maggiore Marco ha costituito, nel 2018, una Fondazione, che si occupa di sicurezza stradale. Dal 2018 porta avanti una battaglia di civiltà, mettendo in campo azioni che all'estero funzionano, come le città a 30 Km all'ora e la distanza di sorpasso da un ciclista a un metro e mezzo, misure che vanno a favore del corretto uso dell'auto. Nel corso della serata, con l'ausilio di filmati e interviste, verrà presentato il libro che racconta la storia della carriera di Scarponi, attraverso i ricordi di 58 amici, fra i quali lo stesso Nibali.

M.P.



12/10/2023 – GRP Podcast – Autunno nell'alessandrino



Condividi

RSS Feed

GRPodcast



RADIO GRP

Tempo libero

G.R.P. Giornale Radio Piemonte
La radio DEL territorio DAL territorio.
Raccontiamo il Piemonte



AUTUNNO NELL'ALESSANDRINO

GRPodcast



00:00

03:34

Condividi

Like

Download



12/10/2023 – Di Alessandria – Premio Marchiario

di alessandria 21° ANNO

CRONACA ATTUALITÀ SOCIETÀ E CULTURA SALUTE & SCIENZA SPORT

Home » Cultura & Eventi » Eventi » Premio "Marchiario" 2023: ecco i vincitori

ATTUALITÀ EVENTI IN EVIDENZA

Premio "Marchiario" 2023: ecco i vincitori

Di **Raimondo Bovone**

OTT 12, 2023 borsalino, premio marchiario, vincitori



Nel broletto di Palatium Vetus, sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, si è svolta lunedì scorso la cerimonia di premiazione dei vincitori della 9ª edizione del "Premio giornalistico nazionale Franco Marchiario", riguardante articoli, video o foto di giornalisti iscritti all'Ordine professionale per la valorizzazione del territorio provinciale e di Piemonte e della Valle d'Aosta.

Gli sponsor

Questa edizione, che già vantava il patrocinio oneroso dell'Ordine dei Giornalisti e della Medaglia del Presidente della Repubblica, ha ricevuto il contributo finanziario di 1.000 euro ciascuno di Ascom, Collegio Costruttori e Unione Artigiani, cui si sono aggiunti la Compagnia di San Paolo (5.000 euro) e l'Agenzia Turistica Alexala (3.000 euro), permettendo un ulteriore ampliamento dei premi da assegnare. E l'azienda "Borsalino" ha offerto ai primi vincitori di sezione un cappello.

Prima della consegna dei premi, Luca Ubaldeschi, presidente della giuria, ha conversato col direttore di Sky TG 24, Giuseppe De Bellis, su "La TV e i nuovi linguaggi dell'informazione".

I premiati

- Sezione Over 40 – premio di 2.000 € a **Brunello Vescovi** (Loquis – Il Piccolo) e di 1.000 € a **Stefano Priarone** (La Stampa).
- Sezione Under 40 – premio di 2.000 € ad **Andrea Lupo** (La Stampa) e di 1.000 € a **Giulia Di Leo** (La Stampa).
- Sezione Piemonte/Valle d'Aosta – premio di 2.000 € ad **Antonella Ferrara** (TV 2000) e di 1.000 € ad **Andrea Parodi** (La Stampa).
- Sezione video – premio di 2.000 € a **Martino Villosio** (RailNews 24) e di 1.000 € a **Ludovico Fontana** (TGR Piemonte).

La giuria

Presidente **Luca Ubaldeschi** (direttore "Il Secolo XIX"), **Carlo Annovazzi** (Repubblica), **Piero Bottino** (La Stampa), **Marco Caramagna** (Ordine Giornalisti), **Roberto Gilardengo** (Il Piccolo), **Nadia Minetti** (addetta stampa Comune).



Edizione numero 18 La conclusione

I giovani autori del “Writing Contest” di PeM!



Durante la camminata. La premiazione del concorso letterario

SAN SALVATORE MONFERRATO

● Si è concluso nei giorni scorsi con la camminata Pem Writing Contest la diciottesima edizione del festival PeM Parole e Musica in Monferrato con la passeggiata letteraria “Camminando sulle Strade di polvere di Rosetta Loy” con partenza dal parcheggio del Village di località Fosseto, frazione di San Salvatore Monferrato.

I premi del Writing Contest

La passeggiata letteraria è stata di circa 8 km e realizzata in collaborazione con il Cai, Club Alpino Italiano, sezione di San Salvatore, sulle strade dell'omonimo romanzo di Rosetta Loy. Nell'occasione sono intervenuti gli autori vincitori della prima edizione del Pem Writing Contest, il nuovo concorso per racconti inediti per autori della provincia di Alessandria sotto i 35 anni, a cura di Riccardo Massola. La giuria tecnica del PeM Writing contest, composta da Gabriella Dal Lago, Damiano Lattella, Maria Luisa Gentile e Riccardo Massola, assegna il primo premio ex aequo ai racconti “Pa-

ter noster” di Christian Bocchio e “Alter ego” di Federica Cirio con le seguenti motivazioni. “Pater noster”, sfruttando efficacemente i meccanismi della tensione narrativa, delinea l'incontro e lo scontro tra due personaggi avvolti dal mistero, in un gioco di identità contrapposte al confine tra realtà e allucinazione.

Per “Alter ego”, scommettendo su un registro linguistico alto e su un profondo senso dell'introspezione, mette in scena i pensieri tormentati di un io narrante che oscilla tra dolore e conforto, in bilico tra stati d'animo antitetici. Va in archivio pertanto anche l'edizione 2023 del festival che col passare degli anni è diventato ormai un punto di riferimento nel panorama musicale e culturale italiano, come dimostra l'attenzione della stampa nazionale e gli artisti e intellettuali che vi hanno partecipato, nomi come, tra gli altri, Diodato, Arturo Brachetti, Malika Ayane, Morgan, Pilar Fogliati, Nada, Samuel, Enrico Ruggeri, Violante Placido, Ron, Zen Circus, Tosca.

Massimo Castellano

Novi Al Ciampini-Boccardo la didattica è progettualità

In occasione
dell'inaugurazione
della sala ristorante
sono state illustrate
le proposte formative

■ L'Istituto Ciampini-Boccardo guarda al futuro attraverso proposte per una progettualità integrata per la conoscenza e la promozione turistica. Di questo si è parlato, l'altro giorno, in occasione dell'inaugurazione della nuova sala ristorante, allestita nei locali adiacenti il museo dei Campionissimi e collegati al centro fieristico "Dolci terre".

Il Ciampini-Boccardo anche per l'anno 2023-2024 mantiene e rafforza le prospettive di collaborazione con i diversi enti comunali attraverso progetti e attività didattiche finalizzati a valorizzare il territorio, instaurando relazioni progressivamente più solide e strutturate. Nell'ampio ventaglio delle competenze in seno all'istituto, le proposte progettuali vedono come protagonisti gli alunni e i docenti dei corsi di studio Enogastronomia, Turismo e Amministrazione Finanza e Marketing.

«Rappresentano» dice il dirigente scolastico Mario

Scarsi «conoscenze e competenze specifiche in ordine ai temi della promozione del territorio e delle strategie di comunicazione atte a promuovere i prodotti tipici e di eccellenza come, ad esempio, il vino, il cioccolato e i prodotti di arte bianca, in una logica di conoscenza e competenza della dimensione economica del settore in questione e delle strategie di marketing correlate».

I filoni

Tre sono i filoni che guidano l'impegno progettuale e lo sviluppo delle attività: ideazione di pacchetti turistici, progetti di rigenerazione urbana, sviluppo di conoscenze e competenze riferite al crowdfunding e ai finanziamenti (Ue, regionali, bandi di settore) nonché alle correlate dimensioni economiche e finanziarie per lo sviluppo e la gestione delle attività e delle imprese locali. Nello specifico, queste attività, integrate con l'azione

didattica condotta a scuola, prefigurano come location naturale gli spazi individuati presso il museo dei Campionissimi dove si trova appunto la sala ristorante appena inaugurata.

Le collaborazioni

Di concerto con il Comune di Novi, Alexala e altri enti locali, la finalità è quella di sostenere ad un livello specialistico la proposta didattica dell'istituto, nonché di giungere a proposte finalizzate ad iniziative congiunte per la promozione del Novese.

Quali aspettative?

«Le proposte hanno l'aspettativa» continua Scarsi «di coinvolgere alunni di altre scuole, ma anche cittadini interessati, in azioni di partecipazione attiva per la conoscenza e la salvaguardia del nostro territorio compreso l'ambito cittadino e il centro storico, anche sotto il profilo di interventi di rigenerazione urbana».

MARZIA PERSI



TAGLIO DEL NASTRO Le autorità locali insieme agli studenti all'inaugurazione della sala ristorante



13/10/2023 – Radio PNR – Evento Pozzolo F.ro

RADIO PNR 96.4 FM

RADIO v NE



13 ottobre 2023

A Pozzolo si parla di ciclismo per riflettere sulla sicurezza stradale

Dopo Ovada tocca a Pozzolo Formigaro incontrare la Fondazione Scarponi, per parlare di ciclismo e riflettere sulla sicurezza sulla strada.

L'evento dal titolo 'Caro Michele, una vita alla Scarponi', è in programma alle ore 21 odierne nella sala consiliare del municipio di Pozzolo all'interno del castello medioevale ed è proposto a Pozzolo Formigaro dall'Associazione culturale 'La Frasceta', in collaborazione con Alexala, la Fondazione Acos, l'Enoteca Regionale di Ovada e con il patrocinio del Comune di Pozzolo.

Annunciato ospite della serata sarà Marco Scarponi, fratello di Michele Scarponi, campione di ciclismo travolto e ucciso nel 2017 da un furgone mentre si allenava a Filottrano, nelle Marche, non lontano da casa.

Michele era soprannominato 'aquila' per le sue doti di scalatore e tra le sue vittorie si ricorda la Tirreno Adriatica del 2009 ed il Giro d'Italia del 2011. In seguito, come gregario di Vincenzo Nibali nel team Astana, contribuì al successo del campione siciliano al tour de France 2014 e al Giro d'Italia 2016. Dopo la sua tragica scomparsa il fratello maggiore Marco ha costituito nel 2018 una Fondazione, che si occupa di sicurezza stradale. Da quel momento porta avanti una battaglia di civiltà, mettendo in campo azioni che all'estero funzionano, come le città a 30 chilometri all'ora e la distanza di sorpasso da un ciclista a un metro e mezzo, misure che vanno a favore del corretto uso dell'auto.

Nel corso della serata, con l'ausilio di filmati e interviste, verrà presentato il libro che racconta la storia della carriera di Scarponi, attraverso i ricordi di 58 amici, fra i quali lo stesso Nibali.

Nella foto:

Michele Scarponi quando era all'apice della sua carriera di ciclista

13/10/2023 – Il Sole 24 Ore Video – TTG Rimini Intervista Bianchi



Italia

Ttg, Piemonte: torna la voglia di turismo esperienziale

13 ottobre 2023



Rimini, 13 ott. (askanews) - "Oggi il turista non cerca più solo una bella immagine promozionale ma cerca anche qualcosa che lasci un valore esperienziale, anche un ricordo di un territorio che si possa portare via". Lo ha detto Lara Bianchi, responsabile marketing di Alexala, l'Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della provincia di Alessandria, al Ttg Travel Experience di Rimini.

"Il turismo in questi anni, soprattutto dopo la pandemia, conferma una tendenza che tutto sommato era già in atto - ha spiegato Bianchi -: andare alla ricerca dell'esperienza turistica, quindi di un prodotto turistico maturo e pronto per il mercato, con dei servizi turistici di qualità, una recettività di qualità e anche facilmente acquistabile. Perché è bene ricordare che un prodotto turistico è comunque un prodotto di mercato e quindi come tale ha delle dinamiche commerciali come tutti gli altri prodotti". Quindi i pacchetti turistici devono, secondo Bianchi "essere facili da trovare e da acquistare oltre a" garantire "un servizio di qualità. Oggi il turista non cerca più solo una bella immagine promozionale ma cerca anche qualcosa che lasci un valore esperienziale, anche un ricordo di un territorio che si possa portare via. Un po' il discorso del marketing del ricordo, che qualche anno si persegue, ma oggi è arrivato oggettivamente alla fattibilità".

"Siamo molto soddisfatti dei numeri che stiamo vedendo crescere - ha aggiunto -, ma vedendo crescere è anche da un punto di vista molto concreto presso gli uffici turistici che gestiamo sul territorio, perché i numeri sono sicuramente in crescita con anche delle conferme di alcuni mercati, ma anche nuovi mercati. Sono tornati francesi, che quest'estate ad esempio hanno popolato l'ufficio turistico di Alessandria. Bene anche i mercati nord europei che sono i nostri mercati forti, come la Svizzera. E in crescita anche gli Stati Uniti che è comunque un mercato che per qualche anno ha un po' latitato ma che sta cominciando a fare veramente dei numeri interessanti".

13/10/2023 – Radio Gold – Alle radici del gusto ed evento Pozzolo



Cosa fare in provincia di Alessandria. Gli eventi di venerdì 13 ottobre

📍 Redazione 🕒 Venerdì, 13 Ottobre 2023 - 5:35

L'Associazione Culturale "La Fraschetta" di **Pozzolo Formigaro**, in collaborazione con Alexala, la Fondazione Acos, l'Enoteca Regionale di Ovada e con il patrocinio del Comune di Pozzolo, ospiterà un evento dal titolo "Caro Michele, una Vita alla Scarponi". L'incontro avrà luogo questa sera alle 21 nella suggestiva cornice della Sala Consiliare del Castello, che ospita la sede del Municipio. Questa serata speciale sarà dedicata a Michele Scarponi, campione di ciclismo travolto e ucciso nel 2017 da un furgone mentre si allenava a Filottrano, nelle Marche, non lontano da casa. Gradito ospite della serata sarà Marco Scarponi, fratello di Michele. L'ingresso è libero.

Cosa fare in provincia di Alessandria. Gli eventi di sabato 14 ottobre

📍 Redazione 🕒 Venerdì, 13 Ottobre 2023 - 5:33

La fantastica storia dell'agnolotto sarà protagonista della **masterclass "Alle Radici dell'Agnolotto della provincia di Alessandria"** in programma **alle 17 nella buvette di Palazzo Monferrato ad Alessandria**. A intervenire saranno la giornalista enogastronomica simbolo della pasta italiana, Eleonora Cozzella, la corrispondente da New York della testata Gusto e presidente della "United Nations Correspondents Association" alle Nazioni unite Valeria Robecco, un rappresentante della condotta Slow Food di Alessandria e delle Colline Nicesi e il direttore del Gusto (Gruppo Gedi Stampa e Repubblica) Luca Ferrua. Seguirà una originale degustazione di agnolotti.

13/10/2023 – Piemonte Newsletter – TTG Rimini

PiemonteNewsletter

La Regione Piemonte presente con un proprio padiglione al 60° Ttg Travel Experience di Rimini

La Regione Piemonte è presente alla 60a edizione di Ttg Travel Experience, la manifestazione italiana di riferimento per la promozione del turismo mondiale, iniziata mercoledì 11 e che si conclude venerdì 13 ottobre a Rimini. Il tema di quest'anno è "The year of Utopia. Live. Believe." Da un contesto profondamente



trasformato nasce il tempo dell'Utopia, che per le imprese è quello in cui si introduce la capacità di creare nuove soluzioni di prodotto in grado di rispondere alle urgenze e alle sensibilità di un tempo nuovo. Nel suo stand posizionato nel Padiglione C5 la Regione Piemonte si propone con un'offerta turistica altamente diversificata insieme ad ATL Alexala, ATL del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ATL Terre dell'Alto Piemonte Biella, Novara, Valsesia e Vercelli, ATL Turismo Torino e Provincia, Visit Piemonte e di un gruppo selezionato di 28 operatori turistici composto da consorzi, strutture ricettive e tour operator specializzati nell'incoming.

In un contesto professionale che sta richiamando operatori turistici provenienti da tutto il mondo per intercettare nuove tendenze e ispirazioni, il Piemonte, in attesa dell'apertura della nuova stagione invernale, si presenta con i propri prodotti di punta: dall'outdoor ai percorsi d'arte, dai grandi eventi al fiore all'occhiello dell'offerta enogastronomica, dai tesori Unesco al turismo per tutti.

Tra i progetti del momento "Via Francigena for all", dedicata proprio allo sviluppo e alla crescita dell'offerta turistica inclusiva per le disabilità, la seconda fase delle "Vie storiche di montagna", che vedrà l'ingresso di numerosi nuovi percorsi tra gli itinerari d'alta quota, la campagna di promozione del circuito di 24 fiere dedicate al tartufo bianco "Profumo di Piemonte. Terra di Tartufi", l'edizione 2023 di "Eccellenze del Piemonte in vetrina", "Il Gusto delle Alpi - persone, prodotti, cucina" dedicato all'enogastronomia delle valli dell'arco alpino piemontese, lo sviluppo degli eventi sportivi, del wedding e dei congressi come attrattori turistici, la valorizzazione dell'agroalimentare tipico di qualità. Negli stand del Piemonte sono stati presentati i laghi dell'alto Piemonte e le valli dell'Ossola, con il racconto degli Ecomusei, dei Musei diffusi e dei Percorsi culturali tematici locali come nuove forme di fruizione dei Territori, superando il concetto tradizionale di "Museo". A cura del Distretto Turistico dei Laghi.

Presentata anche "Vendemmia a Torino - Grapes in Town", manifestazione dedicata alla promozione del vino piemontese che nel corso degli anni è diventata sempre più inclusiva: il concetto di "buon vino", inteso come momento conviviale della tradizione contadina, si è tradotto in "accessibilità a tutti", per riuscire ad andare oltre quelle che nella società odierna sono considerate purtroppo delle barriere, con una maggiore selezione delle location attrezzate per le persone con disabilità motorie, podcast per gli ipovedenti, sottotitoli nei video, integrazione con la lingua dei segni per i sordomuti. Sono alcuni degli accorgimenti necessari a far diventare il vino "Doi, Denominazione di Origine Inclusiva". Grazie a Vendemmia a Torino - Grapes in Town il vino si è fatto ambasciatore della (ri)scoperta del patrimonio rurale, storico e culturale del nostro Paese, che deve continuare a essere tutelato, valorizzato e promosso.

Dalla sua prima edizione, nel 2017, la kermesse è organizzata e promossa insieme all'evento torinese, "Portici Divini", organizzato dalla Fondazione Contrada Onlus, con focus sui vini della provincia di Torino. A cura di Regione Piemonte.

Presentata inoltre la ventesima edizione del "Connect Route Development Forum" (Torino, Piemonte 3-5 febbraio 2024). L'evento riunirà compagnie aeree, aeroporti, enti turistici e fornitori per discutere dei collegamenti aerei attuali e futuri. Con oltre 700 delegati attesi, l'appuntamento comprenderà un numero illimitato di incontri One-to-One pre-programmati, un calendario di conferenze, un'area espositiva, oltre a un divertente elenco di appuntamenti di social networking ed escursioni. A cura di Regione Piemonte.

Si è poi parlato di "Langhe For All" ed "Il Magico Paese di Natale nelle terre Unesco", nuova edizione del maxi-evento dedicato al Natale, diffuso tra Govone, Asti e San Damiano d'Asti è in partenza l'11 novembre con i mercatini di Natale inseriti nella Top Ten della classifica di European Best Destinations.

<https://www.regione.piemonte.it/web/pinforma/notizie/regione-piemonte-al-60deg-ttg-travel-experience>

13/10/2023 – Italia Online Libero TV – TTG Rimini Intervista Bianchi



ULTIME NOTIZIE 13 OTTOBRE 2023

Guarda più tardi

Condividi

Ttg, Piemonte: torna la voglia di turismo esperienziale

Rimini, 13 ott. (askanews) - "Oggi il turista non cerca più solo una bella immagine promozionale ma cerca anche qualcosa che lasci un valore esperienziale, anche un ricordo di un territorio che si possa portare via". Lo ha detto Lara Bianchi, responsabile marketing di Alexala, l'Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della provincia di Alessandria, al Ttg Travel Experience di Rimini.

"Il turismo in questi anni, soprattutto dopo la pandemia, conferma una tendenza che tutto sommato era già in atto - ha spiegato Bianchi -: andare alla ricerca dell'esperienza turistica, quindi di un prodotto turistico maturo e pronto per il mercato, con dei servizi turistici di qualità, una recettività di qualità e anche facilmente acquistabile. Perché è bene ricordare che un prodotto turistico è comunque un prodotto di mercato e quindi come tale ha delle dinamiche commerciali come tutti gli altri prodotti". Quindi i pacchetti turistici devono, secondo Bianchi "essere facili da trovare e da acquistare oltre a" garantire "un servizio di qualità. Oggi il turista non cerca più solo una bella immagine promozionale ma cerca anche qualcosa che lasci un valore esperienziale, anche un ricordo di un territorio che si possa portare via. Un po' il discorso del marketing del ricordo, che qualche anno si persegue, ma oggi è arrivato oggettivamente alla fattibilità".

"Siamo molto soddisfatti dei numeri che stiamo vedendo crescere - ha aggiunto -, ma vedendo crescere è anche da un punto di vista molto concreto presso gli uffici turistici che gestiamo sul territorio, perché i numeri sono sicuramente in crescita con anche delle conferme di alcuni mercati, ma anche nuovi mercati. Sono tornati francesi, che quest'estate ad esempio hanno popolato l'ufficio turistico di Alessandria. Bene anche i mercati nord europei che sono i nostri mercati forti, come la Svizzera. E in crescita anche gli Stati Uniti che è comunque un mercato che per qualche anno ha un po' latitato ma che sta cominciando a fare veramente dei numeri interessanti".

IL PROGETTO

Alle Radici del Gusto Gli ingredienti raccontano i territori così il palato batte gli influencer

Regione Piemonte e Alexala hanno fatto parlare le eccellenze alessandrine ed è stato un successo

LUCA PERRUA*

Un viaggio nell'agnolotto alessandrino, anzi in quello universo di confine che il territorio ha cominciato a chiamare «raviolotto». Qui si incrociano le culture gastronomiche e dall'incontro, dal meticcio nascono gioielli. Si perché questo viaggio battezzato «Alle radici del Gusto» voluto dalla Regione Piemonte e da Alexala e realizzato andando alla scoperta dei sapori del territorio alessandrino ha dimostrato come da Novi a Ovada, passando per Casale, Acqui, Gavi e Valenza arrivando poi nel capoluogo si attraversino giacimenti di valore assoluto. Si incontrano attori del gusto capaci di stare su ogni palcoscenico e che hanno soltanto bisogno che qualcuno accenda le luci del teatro come è capitato a quel talento puro di Anna Ghisolfi che in pochi giorni è passata dalla sua Tortona a cucinare alla Barcolana, ad essere (il prossimo fine settimana) una delle star del «Teatro del Gusto» a Palazzo Re Enzo di Bologna.

Formaggi, cioccolato, biscotti, torrone, grandi vini, industria alimentare e dolciaria ai massimi livelli raccontati da chi li produce, passo dopo passo, da chi ha più di 90 anni o magari ha da poco iniziato il suo viaggio imprenditoriale, tutti uniti dalla voglia di condividere. Alle «Radici del Gusto» c'è tanto orgoglio alessandrino, una passione per le cose fatte bene pronte per essere fatte assaggiare e non solo ai viaggiatori italiani ma ai gourmet di tutto il mondo.

Questo viaggio e le eccellenze alessandrine hanno confermato come la filiera vincente quando si raccontano i territori sia quella che parte dagli ingredienti unici e finisce nelle mani di agricoltori, artigiani,

trasformatori, selezionatori e cuochi capaci di entusiasmarci per la materia prima. Perché se troviamo qualcosa di cui ci hanno raccontato una bella storia e scopriamo che ha un buono profumo e poi, quando lo mettiamo in bocca, ci accorgiamo che ha pure un sapore unico beh quella cosa, che sia dolce e salata, ce la ricordiamo per sempre. Ela raccontiamo ogni volta che possiamo e la condividiamo nella realtà, non nella finzione social. E se tutto questo lo capisce anche la politica, anzi lo incentiva, allora c'è futuro. E qui ci sono i segnali giusti. Lo si coglie anche nelle parole dell'assessore regionale al Turismo Vittoria Poggio: «Ogni territorio è una cartolina universale di sapori, questo viaggio nell'Alessandrino serve a metterli nella giusta vetrina». E nelle parole del collega dell'Agricoltura Marco Protopapa: «Il turista oggi cerca cose nuove è incuriosito da territori che offrono tradizioni e sapori sconosciuti».

Nell'Alessandrino c'è tutto questo, basta avere l'orgoglio di raccontarlo. Un piatto di agnolotti qui oltre ad essere buono e anche speciale, perché non è uguale ad altri e la sua unicità lo rivela il territorio, la contaminazione, la cultura.

Oggi alle 17 a Palazzo Monteferrato se ne parlerà con il sindaco Giorgio Abonante – un gran tifoso dell'agnolotto e delle sue potenzialità – e con due giornalisti che il gusto lo assaggiano e lo raccontano nel mondo come Eleonora Cozzella, la regina della pasta e dell'alta cucina italiana, e Valeria Robecco, storyteller del gusto di New York. Sentire dalle loro voci cosa pensano dei sapori di questa terra sarà una bella occasione per stupirsi. Con orgoglio. —

*direttore de ilgusto.it

GIORGIO DI NERULLO



Il sabato dell'agnolotto

Oggi alle 17 a Palazzo Monferrato è in programma la masterclass dedicata alla pasta ripiena alessandrina con i giornalisti de Il Gusto gli esperti di enogastronomia: si discuterà delle origini di questo piatto

Gli studi sui ravioli sono iniziati nel 1990 con un convegno organizzato in città

Ci sono state poi due inchieste de La Stampa, libri e la "disfida" tra produttori

L'EVENTO

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

Dopo le tappe nei centri-zona, arriva in città «Alle radici del gusto», viaggio nelle eccellenze enogastronomiche della provincia, ideato da Luca Ferrua, direttore de Il Gusto (l'hub multimediale del gruppo Gedi: La Stampa e Repubblica) in collaborazione con Alexala e col contributo della Regione.

Oggi alle 17 nella Buvette di Palazzo Monferrato la masterclass rivolta ai comunicatori della ristorazione intitolata «Alle radici dell'agnolotto alessandrino». Ne discuteranno, con aneddoti testimonianze e ricette: Eleonora Cazzella, giornalista enogastronomica fra le più quotate in Italia; Valeria Robecco, corrispondente da New York de Il Gusto e presidente della United Nations Correspondents Association alle Nazioni Unite; Piercarlo Albertazzi della condotta Slow Food Alessandria-Colline nicesi, e lo stesso Ferrua. Seguirà un'originale degustazione di agnolotti con un food-track davanti a Palazzo Monferrato. «Siamo molto soddisfatti dell'iniziativa e ringraziamo il direttore Ferrua per aver scelto il nostro territorio - dice il presidente di Alexala, Roberto Cava -: quello che ne è venuto fuori è un racconto nuovo delle

nostre zone, fatto di storie buone da scoprire, che disegnano un tratto comune della nostra provincia, con tante peculiarità diverse, ma unita nel saper fare e dalla capacità di innovazione nella tradizione».

Gli studi sull'agnolotto in provincia hanno origini lontane. Un punto fermo è rappresentato dal convegno Sua Maestà l'Agnolotto che si tenne ad Alessandria nell'aprile 1990, relatori fra gli altri Carlin Petrinì, Giovanni Goria, Giancarlo Bertolino, Luigino Bruni, sotto la presidenza dell'avvocato Mario Boccassi. Del 1993 è il libro di Bruni, edito da Slow Food, Ricette di sua Maestà il Raviolo, da cui partì la ricerca che nel 2000, tramite l'inchiesta de La Stampa «Caccia al Raviolo-agnolotto alessandrino», arrivò a stabilire che, più delle differenze di ingredienti, sono quelle geografiche a sancire la denominazione dei due tipi di pasta: a sud di un ideale linea di confine che taglia trasversalmente in due la provincia viene denominata raviolo, a nord invece agnolotto.

Da qui nel 2008 la successiva inchiesta, sempre de La Stampa, «Alla ricerca del raviolotto della tua famiglia», dove per la prima volta compare la denominazione che ha poi avuto tanta fortuna, a partire dal convegno «Il Raviolotto» che si tenne sempre quell'anno al Teatro Comunale di Alessandria, pre-

sente il segretario nazionale di Slow Food, Silvio Barbero. Per arrivare al «Festival del Raviolotto» bisogna attendere però fino all'8 novembre 2015, con la disfida fra produttori alessandrini tenutasi durante una serata-evento al ristorante dell'Hotel Ali Due Buoi Rossi, dove debutta la giuria popolare accanto a quella degli esperti e dove si assiste all'esordio della maschera di Sua Maestà il Raviolotto.

Sempre sotto l'egida della Camera di commercio e sempre in occasione dei festeggiamenti di San Baudolino, l'anno successivo il festival si allarga a tutto il Piemonte: vincono la sfida il ristorante Montecarlo di Mombisaggio per la provincia e il Rattagli- no di Bra per la regione.

L'edizione 2017 si spinge ancora più in là: ispirata da Ven-to, la ciclovia che corre lungo il Po, vede partecipare ristoratori che vanno dal Torinese fino alla Lombardia. Invece nel 2018, in occasione degli 850 anni di Alessandria, si torna ai ristoranti della città e dei dintorni, ma è anche l'anno in cui i raviolotti arrivano a Terra Madre-Salone del gusto, presentati in una serata intitolata «Lison-dria». L'ultima edizione è quella del 2019, dedicata al Monfrà, cioè il Monferrato, dall'Acquese al Casalese. Poi arriverà il Covid e la manifestazione sarà sospesa in attesa di un ritorno che non può mancare. —

© GUSTO.COM/PIRELLA





Un momento della
«disfida del
raviolotto» del
2019, evento nato
per raccontare
ravioli e agnolotti
della provincia

14/10/2023 – RadioGold – Alle Radici del Gusto



Alle radici dell'agnolotto della provincia: sabato una masterclass ad Alessandria

Redazione · Sabato, 14 Ottobre 2023 - 5:58



ALESSANDRIA – L'**agnolotto** è uno di quei piatti che uniscono il piacere gastronomico alla tradizione, al legame gastronomico con le radici del gusto senza mai smettere di essere anche comfort food. Nella **provincia di Alessandria**, e nel suo capoluogo in particolare, tutto questo trova una dimensione unica, fatta di contaminazioni e di tradizioni che attraversano il confine tra Piemonte e Liguria lasciando tracce nelle preparazioni e nei condimenti. Ma non solo la pasta ripiena è un filo che lega tutta l'Italia, la unisce al mondo e racconta storie uniche.

La fantastica storia dell'agnolotto che partirà proprio dalle radici alessandrine sarà protagonista della masterclass "Alle Radici dell'Agnolotto della provincia di Alessandria" in programma questo sabato 14 ottobre **alle 17 nella buvette di Palazzo Monferrato ad Alessandria, in via San Lorenzo 21**. Dopo i saluti istituzionali, ne discuteranno con aneddoti, testimonianze e ricette da confrontare la giornalista enogastronomica simbolo della pasta italiana, **Eleonora Cozzella**, la corrispondente da New York della testata Gusto e presidente della "United Nations Correspondents Association" alle Nazioni unite Valeria Robecco, un rappresentante della condotta Slow Food di Alessandria e delle Colline Nicesi e il direttore del Gusto (Gruppo Gedi Stampa e Repubblica) **Luca Ferrua**, seguirà una originale degustazione di agnolotti. L'ingresso è aperto a tutti, fino a esaurimento posti.

La giornata è inserita nel viaggio nelle eccellenze della provincia di Alessandria, il progetto, ideato da **Luca Ferrua**, direttore de "Il Gusto" – verticale enogastronomico del gruppo GEDI in collaborazione con **Alexala** e con il supporto della **Regione Piemonte**. Un progetto che ha rivelato le straordinarie potenzialità del territorio e soprattutto volti e persone che producono straordinarie e uniche eccellenze gastronomiche.

*"Siamo molto soddisfatti dell'iniziativa "Alle Radici del gusto" – dice **Roberto Cava**, presidente di Alexala -, e ringraziamo il direttore Luca Ferrua per aver scelto il nostro territorio per organizzarla: grazie alla selezione che lui e il suo staff hanno fatto delle nostre realtà enogastronomiche d'eccellenza, quello che ne è venuto fuori è un racconto nuovo delle nostre zone, fatto di storie buone da scoprire che disegnano un tratto comune della no-stra provincia, fatta di tante peculiarità diverse ma unita dal saper fare e dalla capacità di innovazione nella tradizione. Come Alexala desideriamo ringraziare l'assessore Poggio per il suo contributo fattivo, senza il quale non avremo potuto intraprendere questo viaggio, l'assessore Protopapa per il supporto e tutti i centri zona che hanno accolto con entusiasmo l'iniziativa non da ultimo il Comune di Alessandria che ospiterà questa tappa del press tour che si arricchirà di un momento di divulgazione di alto profilo".*

ALLA BUVETTE DI PALAZZO MONFERRATO VERTICALE DI ENOGASTRONOMIA CON IL DIRETTORE DE IL GUSTO

Masterclass sull'agnolotto alessandrino “Un territorio sorprendente sotto traccia”

Il presidente di Alexala: “Questo è un nuovo racconto delle tante realtà della provincia”

ANTONELLA MARIOTTI
ALESSANDRIA

«Un territorio sorprendente e sotto traccia» con lo «straordinario orgoglio di raccontare e condividere», perché non esistono solo i «territori urlati». Luca Ferrua, direttore de Il Gusto, hub verticale enogastronomico del gruppo Gedi (con La Stampa e Repubblica) ieri al tavolo della Buvette di Palazzo Monferrato ha guidato «Alle radici dell'agnolotto della provincia di Alessandria». Evento con Alexala, per Roberto Cava il presidente è stato «un racconto nuovo delle nostre zone, fatto di storie buone da scoprire. Una scoperta che faranno anche i turisti, che capiranno che la nostra è una provincia da scoprire». Storie e persone di questo pezzo di Piemonte ieri rappresentato da Vittoria Poggio assessore regionale al Turismo. Ascoltando Ferrua: «Nel nostro viaggio la differenza l'hanno fatta le persone» anche per le vie della città: in via Cavour con la pasta madre conservata nel nome del padre Lorenzo, dai fratelli Mezzaro: uno pasticciere e l'altro campione del mondo nel rito del caffè. Tutto dai Mezzaro è curato nella ricerca con la passione, dalle cupole brui-

zee di torte al cioccolato, ai maxi cornetti e a quella incredibile bevanda di caffè, che sprigiona aromi e profumi sorprendenti. Filippo Mezzaro macina i chicchi a mano e ne fa un filtrato «biondo» trasparente dal sapore intenso che non ti abbandona. «Spirito» è l'ultima creazione di Luigi Barberis, non solo barman, che racconta la sua storia attraverso la passione per i distillati che colleziona da tutto il mondo, in via Vochieri proprio di fronte al suo Caffè degli artisti, che insieme a Itaca, al Post, agli Orti dove Barberis nato, e al Caffè dei Mercanti di Acqui sono la rete dell'imprenditore. Al secondo piano di Spirito, il Derthonic, che sposa il Timorasso, il Monferrato lemon Cherry che raccoglie Grignolino e Ratafia, il Cortese in Tacchi a spillo (il cocktail più copiato), l'Americano a Ovada e lo Sparkling Acqui hanno accompagnato la masterclass sugli aperitivi con i piatti dello chef Marco Mannori. «La capacità di fare qualcosa di grande con quel poco che si ha» è Ferrua che ha dato il via alla discussione su questa pasta ripiena che arriva con ricette tramandate nelle famiglie, a scavalco nei confini regionali. Al tavolo in Buvette

insieme a Eleonora Cozzella, giornalista esperta in pasta e farine, con Valeria Robecco corrispondente de Il Gusto da New York dove è presidente della «United Nations Correspondents Association» alle Nazioni unite, Piercarlo Albertazzi di Slow Food che i confini li ha tracciati con verdure, formaggi e pesce nei ripieni liguri. La storia di come la pasta sia stata il contorno della carne - poca - nei piatti solo di alcune zone l'ha raccontata a Cozzella «in fondo i popoli nordici so-

Il sindaco Abonante annuncia un Festival dedicato al piatto più identitario della città

no molto più tradizionalisti di noi». «Gli agnolotti possono essere il nostro piatto identitario» è Giorgio Abonante, sindaco di Alessandria, ad annunciare un Festival dedicato, ragionando sul «raviolotto» che unisce due identità.

Per chiudere agnolotti di Massimo Martina del Fiorelle di Borghetto Borbera, con il suo food truck, ha servito il piatto più buono che c'è. —





Da sinistra Luca Ferrua direttore de Il Gusto, Eleonora Cozzella e Valeria Robecco

15/10/2023 – Ovada Online – Fiera del tartufo a Trisobbio

ovadaonline



Una veduta frontale del borgo di Trisobbio

Edoardo Schettino 15 OTTOBRE 2023 ore 06:58

L'EVENTO

Trisobbio, verso la Fiera Nazionale del tartufo 2023

Manca una settimana a un appuntamento molto atteso

Mercato, degustazioni, momenti di musica e intrattenimento



TRISOBBIO – Il conto alla rovescia è già iniziato. Mancano dieci giorni all'edizione 2023 della "Fiera Nazionale del Tartufo". Trisobbio si vestirà a festa domenica 22 ottobre. **Una tradizione e un'ambizione di rappresentare il meglio dei prodotti che il territorio può offrire.** Soprattutto il vanto di una politica portata avanti da anni per valorizzare il territorio, farne occasione di crescita economica e opportunità. Per l'intera giornata i tre cerchi concentrici che costituiscono il nucleo centrale del borgo affacciato sulle Alpi ospiteranno gli stand dei cercatori, rappresentazioni in costume, degustazioni e momenti di intrattenimento.

Vista sul Monferrato

«Lavoriamo ogni anno per aggiungere un aspetto alla nostra fiera che dev'essere vetrina esclusiva del prodotto locale», racconta Marco Comaschi, sindaco del paese. Come ogni autunno il giorno precedente si terrà la borsa per quotare il prezzo dei prodotti in esposizione il giorno successivo per la vendita. Una pratica oltremodo importante in un anno in cui la presenza di tartufi è inferiore alla media storica del periodo recente. «Le novità per il 2023- prosegue Comaschi – **sono una distribuzione diversa dei punti di degustazione pensata per dare visibilità a tutto il paese. E poi abbiamo l'ascensore panoramico in piena funzione dopo la sperimentazione estiva.** Si potrà salire sulla sommità del castello, godere della vista affacciata sul Monferrato». L'aspetto paesaggistico sarà assicurato anche con le visite guidate in programma tra le 9.00 e le 12.00 in partenza dal punto di accoglienza situato come ogni anno all'ingresso del paese. Per l'accesso sarà richiesto il contributo di 1 euro. Anche per le degustazioni è stata pensata una formula più agile **in modo da coinvolgere un maggior numero di partecipanti. Lo stand allestito in collaborazione con l'Enoteca Regionale** sarà anche un modo per promuovere il riconoscimento a "Città Europea del vino" che nel 2024 sarà un'opportunità per un territorio allargato tra Ovadese e Acquese che si riconosce, come gran parte della Regione, nei prodotti della terra e in particolare del vino.

Gusti autunnali

La manifestazione rappresenta ogni anno un volano per lo sviluppo economico dell'intero paese che può vantare la "Bandiera arancione" concessa dal Touring Club per la qualità della sua accoglienza e le attrazioni. Un'attenzione che ha attratto l'interesse di molti visitatori da tante regioni d'Italia. **Ne è un esempio l'associazione "Amatori del Tartufo" di Muzzana del Turgnano in Friuli.** Un sopralluogo effettuato in estate ha convinto i dirigenti a organizzare una "spedizione del gusto" per la giornata. Da Udine arriverà un pullman di almeno 50 curiosi che scopriranno il territorio attraverso la Fiera. E le attività economiche lavorano per mostrare il loro volto migliore. A offrire i loro menù accompagnati dal tartufo (a pranzo e cena) saranno i ristoranti Castello, "L'alfiere", Saoms e Cascina Montebi. Tagliolini, uova e battuta di carne saranno in primo piano. Poi ancora in una versione utile per l'asporto e lo street food, polenta, pasta e fagioli, ceci, ravioli, trippa, la farinata della tradizione cotta nel forno a legna altri gusti tipici del periodo autunnale. La Fiera Nazionale del Tartufo è organizzata da Comune di Trisobbio in collaborazione con l'Enoteca Regionale di Ovada e Alexala.

NASCE "TRUE SOUNDS" A CAVALLO FRA ALESSANDRINO E ASTIGIANO

Vignale, il tempio del tambass diventa una meta per i turisti

Lo storico sferisterio Porro e le piazze di altri quattro paesi monferrini scelte nel progetto che tocca anche Fubine, Altavilla, Ottiglio e Alfiano

MAURIZIO SALA
VIGNALE MONFERRATO

Il tempio laico del tambass originale meta del volto turistico del Monferrato. Il caratteristico sferisterio Porro di Vignale è infatti candidato ad ospitare le esperienze rivolte ai visitatori di queste colline tra Alessandrino ed Astigiano, accomunate non solo dal paesaggio ma anche dalla caratteristica ed autotona variante a muro del tamburello. Idea lanciata a Calliano, sotto l'impulso del sindaco Paolo Belluardo che si è concretizzata in un accordo con il Comitato regionale Fipt (fino al 2026) ed è diventata realtà nei giorni scorsi, con la pubblicazione sul catalogo Via(E) per Viaggiare. Anteprima ai padiglioni del Ttg di Rimini e distribuzione in oltre 2.100 agenzie in Italia e all'estero. L'idea di vivere parte della domenica pomeriggio, inseguendo con l'occhio la pallina in una cornice storica, sia lo sferisterio oppure

una piazza nel centro del paese attorno alla sua gente.

«Tutto era nato ad inizio anno, volevamo raccontare e far vivere esperienze autentiche a chi soggiorna in Monferrato, senza dubbio lo è assistere anche solo per pochi trampolini ad una partita di tambass, se non addirittura cimentarsi nel gioco» spiega Andrea Cerrato, presidente del Consorzio operatori turistici di Asti e Monferrato. E il suono, come l'inconfondibile colpo sordo della pallina colpita dall'attrezzo, è proprio il filo conduttore del progetto «True Sounds – Suoni dal cuore del Monferrato» che coinvolge Altavilla, Ottiglio, Alfiano Natta, Fubine oltre che Vignale. «Il gioco del tamburello è cuore pulsante di molti paesi – prosegue Cerrato – ma vogliamo continuare con i suoni legati alla natura, artigianato, attività contadina ed ai nuclei abitati». Paese che i turisti avranno modo di ascoltare e interpre-

tare come "assaggio di paese" e non solo come un bel vedere, territorio da vivere attivando tutti i cinque sensi.

Il progetto che vede partner Comune di Calliano e Sistema Monferrato (consorzio di operatori turistici riconosciuto dalla Regione) affianca quello «Via del Romanico, missione carsica in Monferrato». Quest'ultimo è stato realizzato grazie al sostegno della Fondazione Compagnia di San Paolo nell'ambito del «Bando Territori in luce» ed offre un itinerario che connette i beni, e quindi i Comuni, ed un sito web con approfondimenti storico-artistici e suggerisce attività.

Il primo test event ad inizio mese, con un tour in e-bike tra Calliano e Portacomaro ed uno in Vespa tra Grana, Grazzano Badoglio e Vignale, toccando anche Altavilla ha registrato oltre quaranta tour operator, di cui dieci internazionali. —

DI BRUNO DI NATALE





Uno scorcio dello sfieristerio Cesare-Poma di Vignale Monferrato, teatro di epiche sfide di tennistas

“Questo sport è il cuore
pulsante del territorio
insieme ad artigianato
e attività contadina”

19/10/2023 – Gazzetta d'Alba – Eccellenze del Piemonte in vetrina

GAZZETTA D'ALBA

Home > Alba > Il tartufo bianco d'Alba sposa i prodotti del territorio: tornano le Eccellenze del Piemonte in vetrina

Il tartufo bianco d'Alba sposa i prodotti del territorio: tornano le Eccellenze del Piemonte in vetrina

19 Ottobre 2023 | Alba, Appuntamenti, Primo Piano | Versione accessibile



GASTRONOMIA Per un intero mese, dal 25 ottobre e 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 **Ati Alexala**, **Ati del Cuneese**, **Distretto turistico dei laghi**, **Ente turismo Langhe Monferrato Roero**, **Ati Terre dell'alto Piemonte** – Biella, Novara, Valsesia e Vercelli – e **Ati turismo Torino e Provincia**. **Novità dell'edizione 2023** la partnership con gli **Istituti alberghieri piemontesi**.

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 sarà 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).
- A questo primo appuntamento seguiranno: **giovedì 9 novembre a Novara**, Istituto professionale di Stato "G.Ravizza" con la chef **Marta Grassi** del ristorante **Tantris** di Novara*;
- **martedì 14 novembre a Novi Ligure**, Iis "Ciampini" con lo chef **Andrea Ribaldone** del ristorante **Lino** di Pavia;
- **giovedì 16 novembre a Biella**, Istituto di Istruzione superiore "Gae Aulenti" con lo chef **Sergio Vineis** del ristorante **"Il patio"** di Pollone;
- **martedì 21 novembre a Mondovì** (CN) Iis "Giolitti-Bellisario" con lo chef **Jerome Migotto** del ristorante **Le Piemontesine** di Iglano (CN);
- **mercoledì 22 novembre a Domodossola** (VB), 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**, 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.

La cena di Asti, 25 ottobre 2023

Sarà un viaggio di gusto nel cuore del territorio astigiano il primo appuntamento di "Eccellenze del Piemonte in vetrina", tra gli aromi del formaggio **Roccamarengo**, del **cardo gobbo**, delle **patate rosse di Mombarcaro**, delle **nocciole** e – ovviamente – del **tartufo bianco d'Alba**. Un'avventura alla scoperta dei piatti tipici, delle materie prime d'eccellenza e dei produttori.

ospitata nella **sede di Asti dell'Agenzia di formazione professionale delle Colline astigiane-scuola alberghiera di Agliano Terme e Asti**, la sera del 25 ottobre vedrà all'opera la chef **Mariuccia Roggero Ferrero** del ristorante **San Marco di Canelli**, insegna storica dell'Astigiano, coadiuvata dagli studenti dell'Istituto, con il bartender **Franco Mo** e il direttore di sala **Luca Icardi**.

Prezzo della cena: 60 euro (acqua, vini e caffè compresi). Orario: 19.30. Prenotazioni: segreteria@afp-collineastigiane.com, 0141-35.14.20 e direttamente sul sito www.afp-collineastigiane.com compilando l'apposito form.

«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 VisitPiemonte, **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».

Annalisa Conti e Alessandra Sozio, presidente e direttore Scuola Afp Colline astigiane aggiungono: «Il nostro impegno non si limita alla preparazione e al servizio del cibo e del vino, ma include anche un approccio didattico orientato alla preservazione delle tradizioni culinarie locali. Questa collaborazione tra la Scuola alberghiera di Agliano Terme e Asti, le icone locali della gastronomia e i consorzi dell'Asti, della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Alta Langa rappresenta un'occasione unica per la valorizzazione dell'eccellenza enogastronomica piemontese. Gli studenti coinvolti avranno l'opportunità di apprendere direttamente da figure di spicco del settore, in un'esperienza che arricchirà notevolmente il loro percorso formativo. Siamo certi che questa sinergia tra le diverse realtà locali contribuirà non solo a promuovere la cultura enogastronomica del territorio, ma anche a creare opportunità di sviluppo economico e turistico per la comunità locale. È un obiettivo che la nostra scuola porta avanti da 50 anni. L'evento non sarà solo una cena, ma una celebrazione dell'identità culturale e culinaria del Piemonte. Desideriamo ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile questa iniziativa, inclusi gli sponsor e i sostenitori che hanno dimostrato un forte impegno nel promuovere l'eccellenza e la tradizione culinaria della nostra regione».

19/10/2023 – La Voce di Asti – Eccellenze del Piemonte in vetrina



ATTUALITÀ | 19 ottobre 2023, 13:44

Tornano le "Eccellenze del Piemonte in vetrina"



Ad Asti, nella sede dell' Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane, il primo appuntamento della rassegna



Per un intero mese, dal **25 ottobre** e 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.

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 sarà 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). A questo primo appuntamento seguiranno: **giovedì 9 novembre a Novara**, Istituto Professionale di Stato "G. Ravizza" con la chef **Marta Grassi** del Ristorante **Tantris** di Novara; **martedì 14 novembre a Novi Ligure**, I.I.S.S. "Ciampini" con lo chef **Andrea Ribaldone** del Ristorante **Lino** di Pavia; **giovedì 16 novembre a Biella**, Istituto di Istruzione superiore "Gae Aulenti" con lo chef **Sergio Vineis** del Ristorante **"Il Patio"** di Pollone; **martedì 21 novembre a Mondovì** (CN) I.I.S. "Giolitti-Bellisario" con lo chef **Jerome Migotto** del Ristorante **Le Piemontesine** di Igliano (CN); **mercoledì 22 novembre a Domodossola** (VB), 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**, Istituto di Istruzione Superiore "Giovanni Giolitti" con lo chef **Christian Mandura** del Ristorante **Unforgattable*** di Torino.

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

Trisobbio C'è la Fiera Nazionale del Tartufo Un paese in vetrina tra sapori e tradizione

**Nella giornata di domenica le bancarelle locali
assieme ai prodotti artigianali e ai piatti tipici
Nuova disposizione per valorizzare tutto il borgo**

■ Attrae ogni anno migliaia di visitatori la quinta "Fiera Nazionale del Tartufo", la manifestazione in programma domenica prossima, 22 ottobre, a Trisobbio e nata dall'evoluzione di "Tartufi e vino". «Lavoriamo da anni su questo progetto - chiarisce Marco Comaschi, sindaco del paese - Non è solo promozione e valorizzazione del territorio ma anche un modo per preservarlo e prendercene cura». Il centro di tutto è la tartufataia nata qualche anno fa utilizzato dai cercatori locali per recuperare i tartufi che saranno esposti per tutta la giornata nelle dieci bancarelle riservati ai trifolai rigorosamente del territorio.

Territorio genuino

«Attendiamo tanti visitatori - prosegue Comaschi - Quest'anno arriveranno anche dal Friuli». In estate alcuni membri dell'associazione "Amatori del Tartufo" di Muzzana del Tugnano sono stati nell'area apprezzandone la genuinità della natura e la bellezza del borgo. Ecco perché domenica arriverà un pullman con almeno 50 visitatori curiosi di andare alla ricerca di chicche del territorio. Per offrire a tutti i parte-

cipanti un punto di vista privilegiato le visite guidate con i volontari del paese in programma al mattino e al pomeriggio si concluderanno in cima alla torre del castello dalla quale è possibile ammirare un panorama unico tra Ovadese e Acquese.

Vino in primo piano

La manifestazione vive soprattutto dei gusti del territorio. In questo ambito l'Enoteca Regionale ha organizzato all'interno dei locali dell'ex asilo (dalle 11.00) un momento di "Città Europea del vino" che Ovadese, Acquese e Casalese hanno meritato assieme all'Alto Piemonte. In primo piano i vini di questa porzione del Piemonte che merita una maggiore attenzione dopo anni trascorsi in un cono d'ombra determinata. Le specialità a base di tartufo assieme ad altri piatti della tradizione saranno a disposizione nei punti allestiti nei tre cerchi concentrici sui quali si sviluppa il paese. «Abbiamo ampliato l'area espositiva - prosegue Comaschi - con l'obiettivo di dare visibilità al principale e l'area del belvedere (accanto al Municipio ndr) affacciato sulle Alpi». I

piatti saranno proposti in versione street food: il tartufo sarà accostato alla battuta di fassona, all'uovo e ai tagliolini. Negli angoli più suggestivi saranno offerti i tradizionali ravioli fritti e la farinata, influenza ligure in un'area che da sempre guarda maggiormente al Piemonte, la pasta e fagioli e la zuppa di ceci. L'intrattenimento sarà assicurato dalle dimostrazioni in costume di lavori medievali e dall'animazione rivolta ai più piccoli. Per l'accesso sarà richiesto il contributo di 1 euro.

La manifestazione rappresenta ogni anno un volano per lo sviluppo economico dell'intero paese che può vantare la "Bandiera arancione" concessa dal Touring Club per la qualità della sua accoglienza e le attrazioni. La Fiera Nazionale del Tartufo è organizzata da Comune di Trisobbio in collaborazione con l'Enoteca Regionale di Ovada e Alexala. Ai piedi del paese l'ampia area dedicata al parcheggio. Le navette faranno la spola verso l'ingresso nel perimetro della manifestazione che si aprirà ufficialmente alle 9.00.

EDUARDO SCETTINO





BICCHIERE A TRACCOLLA Un folto gruppo di visitatori nell'area centrale della manifestazione dedicata al riconoscimento da Langhe e Roero. L'intero paese tra l'ingresso

20/10/2023 – GRP Podcast – Fiera del Tartufo Trisobbio



GRPodcast



RADIO GRP

Tempo libero

G.R.P. Giornale Radio Piemonte
La radio DEL territorio DAL territorio.
Raccontiamo il Piemonte



FIERA DEL TARTUFO TRISOBBIO

GRPodcast



00:00

03:38



INFO

Torna la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Trisobbio

Quinta edizione nazionale per l'evento che attira visitatori da tutta Italia. Si svolgerà Domenica 22 ottobre la quinta Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Trisobbio (AL): nel borgo medievale si troveranno gli stand dei trifolai (cercatori di Tartufo), bancarelle con i prodotti tipici, sia locali (salumi, formaggi, gastronomia) che specialità provenienti da altre regioni di Italia, numerosi punti ristoro oltre a tante iniziative che arricchiscono il calendario degli eventi.

🕒 12 giorni fa [#alexala](#), [#cittamedievale](#), [#fierdeltartufo](#), [#grp](#), [#piemonte](#), [#radiogrp](#), [#trisobbio](#)

20/10/2023 – Targato CN – Eccellenze del Piemonte in vetrina



ATTUALITÀ | 20 ottobre 2023, 07:01

Il Tartufo d'Alba sposa i prodotti del territorio con le "Eccellenze del Piemonte in vetrina"



L'iniziativa torna con una quarta edizione rinnovata e le cene organizzate presso gli Istituti alberghieri dei territori insieme agli chef



Per un intero mese, dal **25 ottobre** e 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.

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 sarà 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).

A questo primo appuntamento seguiranno: giovedì 9 novembre a Novara, Istituto Professionale di Stato "G. Ravizza" con la chef Marta Grassi del Ristorante Tantris di Novara; martedì 14 novembre a Novi Ligure, I.I.S.S. "Ciampini" con lo chef Andrea Ribaldone del Ristorante Lino di Pavia; giovedì 16 novembre a Biella, Istituto di Istruzione superiore "Gae Aulenti" con lo chef Sergio Vineis del Ristorante "Il Patio" di Pollone; martedì 21 novembre a Mondovì (CN) I.I.S. "Giolitti-Bellisario" con lo chef Jerome Migotto del Ristorante Le Piemontesine di Igliano (CN);

mercoledì 22 novembre a Domodossola (VB), 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, Istituto di Istruzione Superiore "Giovanni Giolitti" con lo chef Christian Mandura del Ristorante Unforgettable* di Torino. Contestualmente ad ognuna delle cene, come di consueto, sono in programma i press tour alla scoperta dei territori.

LA CENA DI ASTI, 25 OTTOBRE 2023

Sarà un viaggio di gusto nel cuore del territorio astigiano il primo appuntamento di **"Eccellenze del Piemonte in vetrina"**, tra gli aromi del formaggio Roccaverano, del cardo gobbo, delle patate rosse di Mombarcaro, delle nocciole e - ovviamente - del Tartufo bianco d'Alba. Un'avventura alla scoperta dei piatti tipici, delle materie prime d'eccellenza e dei produttori.

Ospitata nella sede di Asti dell'Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane-Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti, la sera del 25 ottobre vedrà all'opera la chef Mariuccia Roggero Ferrero del ristorante San Marco di Canelli, insegna storica dell'Astigiano, coadiuvata dagli studenti dell'Istituto, con il bartender Franco Mo e il direttore di sala Luca Icardi.

Prezzo della cena: 60 euro (acqua, vini e caffè compresi). Orario: 19,30, INFO E PRENOTAZIONI: segreteria@afp-collineastigiane.com, 0141/351420 e direttamente sul sito www.afp-collineastigiane.com compilando l'apposito form.

"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 VisitPiemonte, 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'.

Annalisa Conti e Alessandra Sozio, presidente e direttore Scuola AFP Colline Astigiane aggiungono: *"Il nostro impegno non si limita alla preparazione e al servizio del cibo e del vino, ma include anche un approccio didattico orientato alla preservazione delle tradizioni culinarie locali. Questa collaborazione tra la Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti, le icone locali della gastronomia e i Consorzi dell'Asti, della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Alta Langa rappresenta un'occasione unica per la valorizzazione dell'eccellenza enogastronomica piemontese. Gli studenti coinvolti avranno l'opportunità di apprendere direttamente da figure di spicco del settore, in un'esperienza che arricchirà notevolmente il loro percorso formativo. Siamo certi che questa sinergia tra le diverse realtà locali contribuirà non solo a promuovere la cultura enogastronomica del territorio, ma anche a creare opportunità di sviluppo economico e turistico per la comunità locale. È un obiettivo che la nostra scuola porta avanti da 50 anni. L'evento non sarà solo una cena, ma una celebrazione dell'identità culturale e culinaria del Piemonte. Desideriamo ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile questa iniziativa, inclusi gli sponsor e i sostenitori che hanno dimostrato un forte impegno nel promuovere l'eccellenza e la tradizione culinaria della nostra regione".*

21/10/2023 – Il Piccolo – Fiera del Tartufo a Trisobbio

IL PICCOLO



Edoardo Schettino 21 OTTOBRE 2023 ore 07:58

L'APPUNTAMENTO

Trisobbio, fiera del tartufo: visitatori da tutto il nord

Oggi la borsa delle quotazione del prodotto

Bancarelle dei cercatori, street food e degustazioni

TRISOBBIO – Attrae ogni anno migliaia di visitatori la quinta "Fiera Nazionale del Tartufo", la manifestazione in programma domenica prossima, 22 ottobre, a Trisobbio e nata dall'evoluzione di "Tartufi e vino". «Lavoriamo da anni su questo progetto – chiarisce **Marco Comaschi, sindaco del paese** – Non è solo promozione e valorizzazione del territorio ma anche un modo per preservarlo e prendercene cura». Il centro di tutto è la tartufaia nata qualche anno fa utilizzato dai cercatori locali per recuperare i tartufi che saranno esposti per tutta la giornata nelle dieci bancarelle riservati ai trifolai rigorosamente del territorio.

Territorio genuino

«Attendiamo tanti visitatori – prosegue Comaschi – Quest'anno arriveranno anche dal Friuli». In estate alcuni membri dell'associazione **"Amatori del Tartufo" di Muzzana del Turignano sono stati nell'area apprezzandone la genuinità della natura e la bellezza del borgo**. Ecco perché domenica arriverà un pullman con almeno 50 visitatori curiosi di andare alla ricerca di chicche del territorio. Per offrire a tutti i partecipanti un punto di vista privilegiato le visite guidate con i volontari del paese in programma al mattino e al pomeriggio si concluderanno in cima alla torre del castello dalla quale è possibile ammirare un panorama unico tra Ovadese e Acquese.

[Trisobbio: la torre visitabile anche a settembre e ottobre](#)

Vino in primo piano

La manifestazione vive soprattutto dei gusti del territorio. In questo ambito l'Enoteca Regionale ha organizzato all'interno dei locali dell'ex asilo (dalle 11.00) un momento dedicato al riconoscimento di "Città Europea del vino" che Ovadese, Acquese e Casalese hanno meritato assieme all'Alto Piemonte. In primo piano i vini di questa porzione del Piemonte che merita una maggiore attenzione dopo anni trascorsi in un cono d'ombra determinato da Langhe e Roero.

Le specialità a base di tartufo assieme ad altri piatti della tradizione saranno a disposizione nei punti allestiti nei tre cerchi concentrici sui quali si sviluppa il paese.

«Abbiamo ampliato l'area espositiva – prosegue Comaschi – con l'obiettivo di dare visibilità all'intero paese tra l'ingresso principale e l'area del belvedere (accanto al Municipio ndr) affacciato sulle Alpi». I piatti saranno proposti in versione street food: il tartufo sarà accostato alla battuta di fassona, all'uovo e ai tagliolini. Negli angoli più suggestivi saranno offerti i tradizionali ravioli fritti e la farinata, influenza ligure in un'area che da sempre guarda maggiormente al Piemonte, la pasta e fagioli e la zuppa di ceci. L'intrattenimento sarà assicurato dalle dimostrazioni in costume di lavori medievali e dall'animazione rivolta ai più piccoli. Per l'accesso sarà richiesto il contributo di 1 euro.

[Trisobbio: le eccellenze locali in vetrina alla Fiera del Tartufo](#)

La manifestazione rappresenta ogni anno un volano per lo sviluppo economico dell'intero paese che può vantare la "Bandiera arancione" concessa dal Touring Club **per la qualità della sua accoglienza e le attrazioni. La Fiera Nazionale del Tartufo è organizzata da Comune di Trisobbio** in collaborazione con l'Enoteca Regionale di Ovada e Alexala. Ai piedi del paese l'ampia area dedicata al parcheggio. Le navette faranno la spola verso l'ingresso nel perimetro della manifestazione che si aprirà ufficialmente alle 9.00.

La grande fiera mercato segna l'inizio della stagione per i cercatori locali
Dall'11 al 19 novembre Ovada ospita Vi.Ta, kermesse enogastronomica

Trisobbio, tartufi protagonisti Spettacoli e degustazioni per celebrare l'oro bianco

L'EVENTO

Daniela Terragni TRISOBBIO

Se c'è un territorio dove si può sperare di gustare il tartufo bianco locale è l'Ovadese, dove oggi si apre la stagione della cerca con la quinta Fiera nazionale del tartufo bianco a Trisobbio. Altro appuntamento importante il 19 novembre quando, nel centro storico di Ovada, si terrà la manifestazione Vi.Ta., Ovada Vino & Tartufi. L'iniziativa è stata presentata ieri mattina all'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato.

Due appuntamenti di riferimento nell'ambito della stagione di cerca in Piemonte, che proseguirà fino al 31 gennaio. Da 16 anni Trisobbio scandisce il calendario degli appassionati, che si aspettano di acquistare la pepita dalle mani di chi l'ha trovata. Ad accoglierli nel borgo del castello una giornata di festa, fatta di tanti eventi che coinvolgono tutte le attività e le associazioni. L'obiettivo è valorizzare non solo la qualità del tartufo locale, ma anche i vini e le altre eccellenze del terri-

torio. Con lo stesso intento Vi.Ta inizierà già l'11 novembre con "Te la racconto io Ovada". Poi "Sfumature di Dolcetto", il 16 novembre, "Pranzo con le stelle", il 18 novembre, escursioni guidate e proposte turistiche del Gran Monferrato con Fai e Alexala. Domenica 19 l'attesa mostra mercato con 23 tartufai dell'Ovadese in piazza Assunta, 30 produttori dell'Ovada Docg e le specialità liguri. «Nel 2024 la Fiera del tartufo di Ovada diventerà regionale», ha anticipato l'assessore al Turismo Sara Olivieri. Tra gli organizzatori Pro loco, Enoteca e Confartigianato: «Lavorare insieme è fondamentale per far conoscere il territorio».

A Trisobbio la Fiera da cinque anni è a carattere nazionale. Coinvolgerà produttori in arrivo da Liguria, Lombardia, Emilia Romagna, Val d'Aosta. I vignaioli dell'Ovada Docg faranno gli onori di casa insieme agli altri produttori del progetto Gran Monferrato Città europea del vino 2024, al centro della strada di ieri al castello e dell'incontro enologico, oggi alle 11, nell'ex asilo. Per tutto il giorno percorsi guidati del gusto e prestigiosi vini a confronto; in arrivo produttori da Bor-

deaux e Mescoules, il paese francese gemellato con Trisobbio.

Dal mattino prodotti tipici, esibizione dei fabbri ferrai e dei mastri falegnami, spettacoli in costumi medievali, animazione per bambini e laboratorio didattico. Nei ristoranti del paese, a pranzo e cena, si potranno gustare menù a base di tartufo, mentre gli stand del paese offriranno punti ristoro per pause più veloci. Al castello si potrà salire sulla torre, anche in ascensore. Funzionerà il servizio navetta gratuito con partenza dalle piscine. Trisobbio, Bandiera Arancione del Touring club italiano, tutela le piante tartufigene e coccola gli appassionati. «Essendo una fiera a carattere nazionale spiega il sindaco Marco Giovanni Comaschi - non mancheranno trifolai da altre parti, ma si tratta di operatori selezionati con i quali si è instaurato un rapporto di fiducia per garantire la qualità, la provenienza dei tartufi e il giusto prezzo».

© FOTOGRAFIA DI RICCARDO

Il sindaco Comaschi:
«Vogliamo valorizzare
le eccellenze
del nostro territorio»





A novembre torna a Ovada la rassegna Vi.Ta, vini e tartufi

L'autunno in festa con i tartufi

A Ovada domenica 19 novembre torna la manifestazione "Vi.Ta"
Dopo il boom del 2022, il Comune spera di replicare e superarsi

L'EVENTO

DANIELE PRATO
OVADA

«Un grande gioco di squadra». «Un risultato che arriva da lavoro, impegno ed entusiasmo». Al di là di ogni definizione, a Ovada si rinnova la partnership tra Comune, Pro loco, Alexala, Gran Monferrato, Enoteca e realtà locali che da tre anni sta facendo crescere oltre ogni aspettativa «Vi.Ta. - Vino e Tartufi», in qualità e popolarità.

Domenica 19 novembre la rassegna enogastronomica dedicata alle due eccellenze del territorio per le vie della città sarà ancora più ricca di appuntamenti rispetto al 2022. «L'anno del boom, inaspettato» ha sottolineato ieri l'assessore al Turismo Sara Olivieri che ha

**Ottomila le presenze
dell'anno scorso
"Stavolta potremmo
anche andare oltre"**

preso le redini dell'evento dal predecessore Marco Lanza -, con ottomila ingressi registrati ai varchi del centro storico».

Stavolta si potrebbe andare oltre. Anche perché la festa, caratterizzata da una lunga giornata di degustazioni abbinate ad angoli gastronomici e tour guidati, si «dilaterà» con una serie di appuntamenti preparatori grazie a «Aspettando Vi.Ta.», «una lunga anteprima» ha detto Olivieri - che è la vera novità di questa edizione e che coinvolgerà tanti soggetti del territorio».

Si partirà sabato 11 novembre con l'iniziativa «Te la racconto io» a cura di Confartigianato Imprese con il contributo della Camera di Commercio che dopo aver toccato gli altri centri zona sbarcherà a Ovada presentando depliant cartacei e schede digitali dedicati a otto siti della città e sponsorizzati da artigiani e imprenditori locali. Seconda tappa giovedì 16 con la cena «Sfumature di Dolcetto» in Enoteca regionale (uno dei partner chiave di Vi.Ta.) dove le eccellenze piemontesi della piattaforma e-commerce «Appetitoso» saranno trasformate in piatti gustosi dallo chef Vittorio Basso di «Fassushi»: si brinderà con Dolcetti piemontesi, da Ovada a Dogliani. Infine grande vigilia sabato 18. Sempre in Enoteca ci sarà il «Pranzo delle Suelle», con i piatti di Fassushi abbinati alle eccellenze vinicole

2024, pacchetti turistici per la visita ai castelli a cura del consorzio Gran Monferrato che, alle 15, proporrà anche un'esperienza di «orienteeering inclusivo» nel parco di Villa Gabrieli, con visita alla villa curata dal Fai di Ovada. Nel corso della giornata ci sarà pure la Mangialonga, passeggiata di cinque chilometri in città con tappe golose organizzate dall'Asd Azalai di Tortona. Così si arriverà al 19 novembre quando si alzerà il sipario su una edizione di «Vi.Ta.», straordinariamente ricca e coordinata dalla Pro loco di Lina Turco.

Ai varchi del centro storico si potranno acquistare bicchieri e tasca per lanciarsi nella degustazione dei vini di 30 produttori dell'Ovadese mentre 23 trifolao metteranno in vendita tartufi bianchi in piazza Assunta. In piazza Mazzini ci sarà il polo dolciario dei pasticciotti locali, in piazza Garibaldi lo street food di associazioni del territorio e della Liguria, alle Aie i vini bio, in piazza San Domenico il mercato «km 0», in via Torino i produttori agricoli. Quartier generale della festa il container della Regione di fronte al Municipio. La giornata vedrà protagonisti i ristoranti con menù a tema e i monumenti ovadesi con visite guidate. —

DI PIETRO LORIO/ESPRESSO



COINVOLTI AGENZIE E CONSORZI

Alexala sfrutta i social e il Gran Monferrato organizza gli eventi "Ci saranno anche visite guidate e momenti per la disabilità"

Se Alexala, attraverso l'agenzia Fancy Factory, si occuperà della promozione e della divulgazione dell'evento, anche sui social («il vero obiettivo è trasformare un prodotto in un'occasione per valorizzare il territorio», ha detto il presidente Roberto Cava), sarà il consorzio Gran Monferrato a organizzare molte delle iniziative collaterali che arricchiranno il programma di «Vi.Ta.» e la sua lunga anteprima.

Proprio per incentivare l'arrivo di turisti (e quest'anno del Comune si sta attivando un coordinamento con le strutture ricettive perché chi giunge da lontano possa trovare posto in città o nei paesi vicini), il consorzio ha predisposto pacchetti per la visita ai castelli del territorio ovadese in collaborazione con l'agenzia Travel Consulting. «Sabato 18, a Villa Gabrieli, offriremo poi un'esperienza inedita - ha spiegato la referen-

te di zona di "Gran Monferrato" Marisa Mazzarello - con l'"orienteeering", che significa l'esplorazione di un territorio, nel parco aperto a tutti, persone con disabilità e non, il tutto a cura di Monferrato per un'edizione di Vi.Ta., rassegna vocata a sollecitare i cinque sensi, che sia completamente inclusiva. Il Fai di Ovada condurrà invece alla visita della villa».

Il giorno della festa, il 19 novembre, saranno sempre guidati da Gran Monferrato la visita guidata «Ovada, le sue vie, le sue bellezze, la sua storia» con partenza alle 10 da piazza Castello e la salita su uno dei due campanili della parrocchia della Assunta, ormai diventata gettonatissima (alle 15 e 15,30, si prenota allo Iat).

Le due esperienze con la guida Ester Polentes saranno gratuite. Alle 16, poi, il Fai accompagnerà i turisti alla scoperta della chiesa dei Cappuccini. D.P. —





SARA OLIVIERI
ASSESSORE AL TURISMO
COMUNE DI OVADA



Prevista una bella
anteprima, novità
di questa edizione,
che coinvolgerà
tanti soggetti locali

23/10/2023 – World Magazine – Turismo in autunno

World Mag@zine®

NEWSPAPER ON LINE, NEWS, MUSIC, SHOW AROUND THE WORLD

Home » Lifestyle » Piemonte: la provincia di Alessandria svela i tesori d'autunno

Piemonte: la provincia di Alessandria svela i tesori d'autunno

23 Ottobre 2023



Andar per cantine, ma non solo – L'autunno è uno dei momenti migliori in cui organizzare un giro nell'Alessandrino, fra sagre, feste, eventi, appuntamenti di ogni genere. Il vino è una delle eccellenze del territorio, e lo si può scoprire seguendo il circuito delle "Cantine Accoglienti", ideato da Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria, che ha messo in rete anche altre piacevoli esperienze autunnali. Ecco le cinque di maggiore successo, consultabili sul sito di Ecco le cinque di maggiore successo, consultabili sul sito di Alexala nelle sezioni dedicate ai pacchetti e alle experience.

All'insegna del tartufo – Autunno, nelle colline piemontesi, significa certamente tartufo. Un prodotto delizioso, protagonista di queste settimane con appuntamenti, fiere, degustazioni, menu dedicati e moltissime esperienze per viverlo e conoscerlo al meglio. Partendo dalle fiere, tra le tante distribuite su tutto il territorio segnaliamo in particolare le seguenti: il 29 ottobre c'è la Sagra del tartufo di Sardigliano, mentre il 4 e 5 novembre a Cella Monte in Valle Ghenza si ha l'occasione di visitare i famosi Infernot patrimonio UNESCO; il 12 novembre la Fiera di San Baudolino nel capoluogo Alessandria, città ricca di edifici barocchi e piazze scenografiche; il 12 e 19 novembre a Murisengo; il 19 e 26 novembre a San Sebastiano Curone nei Colli Tortonesi; il 19 novembre Vino & Tartufi ad Ovada con i due prodotti più rappresentativi del Monferrato Ovadese: il Dolcetto DOCG e DOC di Ovada e il tartufo bianco; ed infine il 25 e 26 novembre ad Acqui Terme. Ma non solo: sono tante le esperienze a base tartufo che si possono fare sul territorio, combinando esperienze di caccia al tartufo con momenti di benessere e cene a tema, o cimentandosi con i propri cani in qualche lezione da trifulau. Anche tra le esperienze proposte sul portale di Alexala, fino alla fine dell'anno sarà possibile vivere la cerca del tartufo, un'autentica giornata nei boschi del territorio.

Vino, tra cantine e pic nic – L'autunno è quel momento dell'anno in cui le colline dell'Alessandrino profumano di vendemmia appena fatta: è un momento splendido per visitare vigneti e cantine e per godere dell'atmosfera più autentica delle nostre colline. Diversi sono gli appuntamenti dedicati ai vini del territorio e moltissime sono le "Cantine Accoglienti" pronte ad aprire le porte ai turisti che vogliono conoscerle più a fondo, proponendo degustazioni ed esperienze. Per unire il vino e l'outdoor, probabilmente le due più grandi vocazioni turistiche del territorio alessandrino, si può scegliere dal sito di Alexala – anche in autunno, confidando nel proseguo delle belle giornate – un pacchetto Wine&trekking, Wine &quad o Wine&bike.

Gold Experience – È una tra le proposte più originali che il territorio ha da offrire, e questi sono i mesi ideali per realizzarla, prima che il freddo impedisca di stare con i piedi a mollo nel fiume alla ricerca dell'oro. Quello proposto dal pacchetto "Gold Experience" è un viaggio affascinante nel mondo dell'Oro, che evidentemente ha un'importanza fondamentale per il territorio. Con questa proposta turistica si possono unire la prima ed unica visita guidata di una storica azienda orafa, eccellenza dell'artigianato con sede a Valenza dal 1957, dove è possibile apprendere come nascono i gioielli tramite un percorso culturale e sensoriale e l'avventura della cerca all'oro.

I luoghi della cultura – Nell'attesa dell'uscita del documentario "Pellizza da Volpedo", prodotto da Apnea Film con il sostegno di Film Commission Torino Piemonte e previsto per il 2024, girato la scorsa primavera nei luoghi del pittore, l'autunno è una stagione perfetta per approfondire la conoscenza con il maestro e con il suo sguardo – spesso malinconico e autunnale – sui luoghi del territorio. E' proprio in questo periodo che si possono scegliere tantissime esperienze culturali, tutte di alto livello e distribuite sul territorio provinciale.

Cioccolato e Borsalino – Quando la stagione fredda si avvicina, è il momento del cioccolato. Un prodotto che sul territorio significa aziende storiche e d'eccellenza, per una produzione dolcissima e tradizionale. Il cioccolato è protagonista di un pacchetto dedicato sul sito di Alexala e perfetto per l'autunno: un viaggio sorprendente e goloso con visite in azienda e assaggi di prodotti tipici. Inoltre la scorsa primavera ha inaugurato ad Alessandria il Museo Borsalino, splendido spazio culturale legato al marchio ambasciatore del Made in Italy nel mondo, che in questo territorio ha le sue radici. Nel pacchetto speciale c'è la possibilità di immergersi nel mondo di Borsalino, con l'opportunità straordinaria di visitare la manifattura dove si producono ancora oggi i bellissimi e iconici cappelli.

Per maggiori informazioni: www.alexala.it/it

Fonte : TgCom

23/10/2023 – La Nuova Provincia – Eccellenze del Piemonte in vetrina



ATTUALITÀ

Enogastronomia e turismo

Una cena all'Alberghiera "Colline Astigiane" inaugura l'edizione 2023 delle "Eccellenze del Piemonte in vetrina"

Il Tartufo Bianco d'Alba sposa i prodotti del territorio: quarta edizione rinnovata con le cene organizzate negli istituti alberghieri piemontesi insieme agli chef. Il primo appuntamento ad Asti il 25 ottobre

23 Ott 2023 12:56

Per un intero mese, dal 25 ottobre e fino a dicembre, 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.

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 sarà 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 (Asti). A questo primo appuntamento seguiranno giovedì 9 novembre a Novara, Istituto Professionale di Stato "G.Ravizza" con Marta Grassi del Ristorante Tantris di Novara*; martedì 14 novembre a Novi Ligure, I.I.S.S. "Ciampini" con Andrea Ribaldone del Ristorante Lino di Pavia; giovedì 16 novembre a Biella, Istituto di Istruzione superiore "Gae Aulenti"; martedì 21 novembre a Mondovì (Cuneo) I.I.S. "Giolitti-Bellisario" con Ionut Ionescu del Ristorante Le Piemontesine di Igliano (Cuneo); mercoledì 22 novembre a Domodossola (VB), Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Mellerio Rosmini" con Matteo Sormani della Walser Schtuba di Formazza (VB); giovedì 23 novembre a Torino, Istituto di Istruzione Superiore "Giovanni Giolitti" con Christian Mandura del Ristorante Unforgettable* di Torino. Contestualmente ad ognuna delle cene, come di consueto, sono in programma i press tour alla scoperta dei territori.

La cena di Asti, il 25 ottobre

La cena inaugurale 2023 sarà alla Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti, nella sede di Asti in via Asinari 5. Ai fornelli, accanto ai ragazzi e alle ragazze, una grande chef dell'Astigiano: Mariuccia Roggero Ferrero del Ristorante San Marco di Canelli. Il menù è un viaggio tra ricette e prodotti local. Prezzo della cena: 60 euro (acqua, vini e caffè compresi). Info e prenotazioni: segreteria@afp-collineastigiane.com, 0141/351420.

«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», dichiara Vittoria Poggio, Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte. «Siamo particolarmente orgogliosi di aver coinvolto gli Istituti alberghieri piemontesi in questa edizione di "Eccellenze del Piemonte in vetrina" – sottolinea il Presidente del CdA di VisitPiemonte Beppe Carlevaris – Questo ci consente di far emergere e valorizzare, accanto ai numerosi attori della filiera enogastronomica, dalle produzioni locali agli chef, il lavoro di formazione delle giovani leve del settore della ristorazione, facendo partecipi gli studenti e i docenti di uno dei grandi progetti di promozione regionale legato al Tartufo Bianco d'Alba e al meglio delle varie realtà locali. Vorremmo in questo modo anche far comprendere ai ragazzi quanto sia importante il loro ruolo nel turismo di domani».

Annalisa Conti e Alessandra Sozio, presidente e direttore della scuola AFP Colline Astigiane aggiungono: «Il nostro impegno non si limita solo alla preparazione e al servizio del cibo e del vino, ma include anche un approccio didattico orientato alla preservazione delle tradizioni culinarie locali. Questa collaborazione tra la Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti, le icone locali della gastronomia e i Consorzi dell'Asti, della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Alta Langa rappresenta un'occasione unica per la valorizzazione dell'eccellenza enogastronomica piemontese. Gli studenti coinvolti avranno l'opportunità di apprendere direttamente da figure di spicco del settore, un'esperienza che arricchirà notevolmente il loro percorso formativo. Siamo certi che questa sinergia tra le diverse realtà locali contribuirà non solo a promuovere la cultura enogastronomica del territorio, ma anche a creare opportunità di sviluppo economico e turistico per la comunità locale. È un obiettivo che la nostra scuola porta avanti da 50 anni. L'evento non sarà solo una cena, ma una celebrazione dell'identità culturale e culinaria del Piemonte. Desideriamo ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile questa iniziativa, inclusi gli sponsor e i sostenitori che hanno dimostrato un forte impegno nel promuovere l'eccellenza e la tradizione culinaria della nostra regione».

23/10/2023 – TGCom24 – Turismo in autunno

TGCOM24

MEDIASET Sabato 28 Ottobre

Tgcom24 | Viaggi | Italia

23 OTTOBRE 2023 06:00

Piemonte: la provincia di Alessandria svela i tesori d'autunno

Una stagione all'insegna del tartufo e di vini d'eccellenza. Ma c'è anche l'oro, il cioccolato e i Borsalino

Autunno nell'Alessandrino: cinque esperienze



Ente del Turismo 1 di 6



(54)

LEGGI DOPO SUBSCRIBI

INGRANDISCI

Una stagione all'insegna del tartufo e di vini d'eccellenza. Ma c'è anche l'oro, il cioccolato e i Borsalino

Per una terra come il Piemonte, e per l'intera **provincia di Alessandria** l'autunno è una stagione meravigliosa: è il periodo del tartufo, dei funghi, delle vendemmie, delle colline e dei boschi che incantano con il loro foliage.

Andar per cantine, ma non solo – L'autunno è uno dei momenti migliori in cui organizzare un giro nell'Alessandrino, fra sagre, feste, eventi, appuntamenti di ogni genere. Il vino è una delle eccellenze del territorio, e lo si può scoprire seguendo il circuito delle "Cantine Accoglienti", ideato da Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria, che ha messo in rete anche altre piacevoli esperienze autunnali. Ecco le cinque di maggiore successo, consultabili sul sito di Ecco le cinque di maggiore successo, consultabili sul sito di Alexala nelle sezioni dedicate ai [pacchetti](#) e alle [experience](#).

Autunno nell'Alessandrino: cinque esperienze



All'insegna del tartufo - Autunno, nelle colline piemontesi, significa certamente tartufo. Un prodotto delizioso, protagonista di queste settimane con appuntamenti, fiere, degustazioni, menu dedicati e moltissime esperienze per viverlo e conoscerlo al meglio. Partendo dalle fiere, tra le tante distribuite su tutto il territorio segnaliamo in particolare le seguenti: il 29 ottobre c'è la Sagra del tartufo di Sardigliano, mentre il 4 e 5 novembre a Cella Monte in Valle Ghenza si ha l'occasione di visitare i famosi Infernot patrimonio UNESCO; il 12 novembre la Fiera di San Baudolino nel capoluogo Alessandria, città ricca di edifici barocchi e piazze scenografiche; il 12 e 19 novembre a Murisengo; il 19 e 26 novembre a San Sebastiano Curone nei Colli Tortonesi; il 19 novembre Vino & Tartufi ad Ovada con i due prodotti più rappresentativi del Monferrato Ovadese: il Dolcetto DOCG e DOC di Ovada e il tartufo bianco; ed infine il 25 e 26 novembre ad Acqui Terme. Ma non solo: sono tante le esperienze a base tartufo che si possono fare sul territorio, combinando esperienze di caccia al tartufo con momenti di benessere e cene a tema, o cimentandosi con i propri cani in qualche lezione da trifulau. Anche tra le esperienze proposte sul portale di Alexala, fino alla fine dell'anno sarà possibile vivere la cerca del tartufo, un'autentica giornata nei boschi del territorio.



Vino, tra cantine e pic nic - L'autunno è quel momento dell'anno in cui le colline dell'Alessandrino profumano di vendemmia appena fatta: è un momento splendido per visitare vigneti e cantine e per godere dell'atmosfera più autentica delle nostre colline. Diversi sono gli appuntamenti dedicati ai vini del territorio e moltissime sono le "Cantine Accoglienti" pronte ad aprire le porte ai turisti che vogliono conoscerle più a fondo, proponendo degustazioni ed esperienze. Per unire il vino e l'outdoor, probabilmente le due più grandi vocazioni turistiche del territorio alessandrino, si può scegliere dal sito di Alexala - anche in autunno, confidando nel proseguo delle belle giornate - un pacchetto Wine&trekking, Wine & quad o Wine&bike.

Gold Experience - È una tra le proposte più originali che il territorio ha da offrire, e questi sono i mesi ideali per realizzarla, prima che il freddo impedisca di stare con i piedi a mollo nel fiume alla ricerca dell'oro. Quello proposto dal pacchetto "Gold Experience" è un viaggio affascinante nel mondo dell'Oro, che evidentemente ha un'importanza fondamentale per il territorio. Con questa proposta turistica si possono unire la prima ed unica visita guidata di una storica azienda orafa, eccellenza dell'artigianato con sede a Valenza dal 1957, dove è possibile apprendere come nascono i gioielli tramite un percorso culturale e sensoriale e l'avventura della cerca all'oro.



I luoghi della cultura - Nell'attesa dell'uscita del documentario "Pellizza da Volpedo", prodotto da Apnea Film con il sostegno di Film Commission Torino Piemonte e previsto per il 2024, girato la scorsa primavera nei luoghi del pittore, l'autunno è una stagione perfetta per approfondire la conoscenza con il maestro e con il suo sguardo - spesso malinconico e autunnale - sui luoghi del territorio. E' proprio in questo periodo che si possono scegliere tantissime esperienze culturali, tutte di alto livello e distribuite sul territorio provinciale.

Cioccolato e Borsalino - Quando la stagione fredda si avvicina, è il momento del cioccolato. Un prodotto che sul territorio significa aziende storiche e d'eccellenza, per una produzione dolcissima e tradizionale. Il cioccolato è protagonista di un pacchetto dedicato sul sito di Alexala e perfetto per l'autunno: un viaggio sorprendente e goloso con visite in azienda e assaggi di prodotti tipici. Inoltre la scorsa primavera ha inaugurato ad Alessandria il Museo Borsalino, splendido spazio culturale legato al marchio ambasciatore del Made in Italy nel mondo, che in questo territorio ha le sue radici. Nel pacchetto speciale c'è la possibilità di immergersi nel mondo di Borsalino, con l'opportunità straordinaria di visitare la manifattura dove si producono ancora oggi i bellissimi e iconici cappelli.

Per maggiori informazioni: www.alexala.it/it

PIEMONTE AUTUNNO



23/10/2023 – L’Ancora – Vino e Tartufi a Ovada

L'ANCORA
Settimanale di informazione - EDIZIONE ON LINE

Home Acqui Terme Acquese **Ovada** Valle Stura Cairo M.te Valle Belbo Sport Regione Video Diocesi Comuni raggiunti

Home / Ovada / Una settimana di eventi per “Vino e tartufi”

Ovada

Una settimana di eventi per “Vino e tartufi”

23/10/2023

0 17 1 minute read

Ovada. Nella mattinata di sabato 21 ottobre presso l’Enoteca Regionale si è svolta la presentazione ufficiale di “Vino e tartufi” che si terrà domenica 19 novembre.

Si tratta di un notevole evento enogastronomico autunnale con due attori principali: il vino ed i tartufi, nel centro della città.

Cosa è “Vino e tartufi”, nell’acronimo “Vi.Ta”? Mira soprattutto a tre fattori: alla conoscenza ed alla promozione del territorio ovadese; alla cultura; all’enogastronomia.



Con l’assessore comunale al Commercio e Turismo Sara Olivieri, c’erano in Enoteca Regionale diversi soggetti interessati o coinvolti direttamente nell’evento, tra cui Lina Turco presidente della Pro Loco e sue collaboratrici come Anna Parodi; Mara Ferrari dello Iat di via Cairoli; Giorgio Lottero della Confartigianato; il consigliere comunale di minoranza Angelo Priolo; la guida turistica Ester Polentes e Marisa Mazzarello di Gran Monferrato; Emilio Nervi dell’Enoteca Regionale; Sebastiano Papalia del ristorante l’Archivolt; l’alessandrino Roberto Cava presidente di Alexala.

Vi.Ta 2023 con una novità di rilievo: “Aspettando Vi.Ta”, una serie di manifestazioni nella settimana che precede il grande evento del 19 novembre.

23/10/2023 – Quotidiano Piemontese – Eventi ATP Finals

Quotidiano Piemontese

CITTADINI

Partono gli eventi collaterali delle Nitto ATP Finals di Torino

Per il terzo anno consecutivo Torino e il Piemonte si preparano ad accogliere le Nitto ATP Finals



Publicato 4 giorni fa il 23 Ottobre 2023
Di Gabriele Farina



TORINO – Per il terzo anno consecutivo Torino e il Piemonte si preparano ad accogliere le **Nitto ATP Finals**, organizzate da FITP (Federazione Italiana Tennis e Padel) e ATP (Associazione Tennisti Professionisti), ospitate al Pala Alpitour dal 12 al 19 novembre 2023. Gli otto migliori singolaristi e le otto migliori coppie di doppio si sfideranno per conquistare l'ultimo titolo della stagione, in quello che è uno dei più importanti tornei di tennis maschile al mondo.

Con l'arrivo delle Nitto ATP Finals la città tornerà ancora una volta **capitale internazionale del tennis** ospitando migliaia di appassionati provenienti da tutto il mondo. L'evento sportivo sarà dunque una formidabile occasione per accendere i riflettori sulle eccellenze enogastronomiche e turistico-culturali di Torino e del Piemonte.

Per ricevere al meglio il pubblico in arrivo, anche quest'anno Città di Torino, Regione Piemonte, Camera di commercio di Torino, in collaborazione con Turismo Torino e Provincia e Visit Piemonte, proporranno **dal 9 al 19 novembre un ricchissimo programma di appuntamenti**, molti dei quali gratuiti: talk, degustazioni, mostre, visite guidate, eventi diffusi e tanto altro ancora. Attività rivolte non solo a chi arriverà a Torino e in Piemonte per le Nitto ATP Finals, ma a tutti i cittadini.

Piazza Castello, nel cuore della città, sarà la location principale delle attività

Sul lato destro di Palazzo Madama, guardando verso la Mole, verrà allestita la "nuova" Casa Tennis, una grande cupola geodetica in acciaio di 21 metri di diametro, che richiama nella forma una pallina da tennis, dalla capienza di oltre 150 posti. Ospiterà un ricco programma di conferenze e interviste con ospiti provenienti dal mondo dello sport, dell'editoria e dello spettacolo, torinesi, italiani e internazionali. Gli eventi saranno gratuiti e prenotabili attraverso l'app "DICE".

All'Archivio di Stato, ingresso da piazzetta Mollino, si troverà la "Casa Gusto", uno spazio per le degustazioni guidate delle eccellenze enogastronomiche del territorio, organizzate da Camera di commercio di Torino e Regione Piemonte. Anche queste attività – gratuite per i possessori di biglietti Nitto ATP Finals e al costo simbolico di 5 euro per il resto del pubblico (il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus) – saranno prenotabili attraverso l'app "DICE".

Come già avvenuto per le Nitto ATP Finals 2022, Palazzo Madama – luogo che più di ogni altra rappresenta la storia della città, con la sua architettura millenaria – aprirà le sue porte ai giornalisti e operatori dell'informazione diventando "Casa Media", uno spazio di lavoro dedicato, allestito nella scenografica Corte Medievale, dove si potranno incontrare ed intervistare i protagonisti degli eventi ospitati in città e a Casa Tennis.

Durante le Nitto ATP Finals saranno tantissimi, inoltre, gli eventi diffusi che avranno luogo nelle vie e nelle piazze del centro. Dal 10 al 19 novembre, dal primo pomeriggio e fino a sera la città si riempirà di musica, busking, arti acrobatiche e magia, con performance coinvolgenti che stimoleranno la curiosità del pubblico. Sabato 18 novembre, in occasione della Notte del Tennis, l'animazione proseguirà fino alle 24: cultura, musica, danza e arte si fonderanno in una notte unica, creando un'atmosfera indimenticabile, con numerosi eventi speciali che coinvolgeranno locali ed esercizi commerciali.

GLI APPUNTAMENTI

9 NOVEMBRE

ore 9 Innovation Summit a cura di Nitto e FITP, workshop privato per addetti ai lavori – Casa Tennis

ore 15 Conferenza stampa Nitto ATP Finals e cerimonia sorteggio gironi, a cura di FITP – Grattacielo Intesa Sanpaolo

10 NOVEMBRE

ore 10 Opening Casa Media, Casa Tennis e Casa Gusto – piazza Castello

ore 17.15 Blu Carpet e Media Day: in piazzetta Reale, presentazione al pubblico degli otto singolaristi; a seguire incontro dei giocatori con i media

ore 18.30 Meet the Champions: gli ospiti istituzionali e i partner delle Nitto ATP Finals avranno la possibilità di interagire con i campioni del torneo (evento a inviti a cura di FITP) – Palazzo Reale

11 NOVEMBRE

ore 11 Opening Fan Village – piazzale Grande Torino

14 NOVEMBRE

ore 12 Charity Brunch: asta di beneficenza, organizzata per la prima volta nella storia delle Nitto ATP Finals, il cui ricavato sarà devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus, a cui parteciperanno partner, ospiti istituzionali e stakeholders. Evento organizzato dalla Città di Torino presso il Museo nazionale del Cinema, in collaborazione con l'Istituto di Candiolo e con il sostegno di Lavazza, Xerjoff, Asti DOCG, Acqua Valmora, Rinascente, Museo del Cinema. Asta a cura di Casa d'Asta sant'Agostino

18 NOVEMBRE

Fino alle ore 24 Notte del Tennis con animazione ed eventi diffusi in città

19 NOVEMBRE

Dalle ore 18 fino a mezzanotte la Sala Fucine di OGR Torino ospiterà The Final Set – Closing Party delle Nitto ATP Finals: dj set e musica elettronica a cura di Movement. I biglietti saranno disponibili su ogrtorino.it e alla biglietteria delle OGR Torino al costo di 10 euro a partire dal 1 novembre

PIOVONO PALLINE dal 6 novembre

Come se fossero cadute dal cielo, 13 palline da tennis giganti del diametro di 2 metri saranno sparse in alcuni dei luoghi più iconici del centro città (via Roma, piazza Castello, via Carlo Alberto, piazza Palazzo di Città, piazza San Carlo; piazza Carlo Felice; via Andrea Doria, via Lagrange, piazza Vittorio Veneto e corso Cairoli) creando scorci e angoli inediti da fotografare e da condividere via social, così come già avvenuto per la precedente edizione delle Nitto ATP Finals. Sopra le fontane in piazza Castello verranno inoltre posizionate 2 grandi palline da tennis che, con un effetto scenografico, sembreranno "sospese nell'aria".

PROIEZIONE DEI GIOCATORI QUALIFICATI

Mole Antonelliana

Ogni singolarista qualificato alle Nitto ATP Finals viene omaggiato con la proiezione della sua immagine sulla Mole Antonelliana, monumento simbolo della città, tra effetti di luce e colori.

ILLUMINAZIONE PONTI E MONUMENTI

Durante il periodo di svolgimento delle Nitto ATP Finals alcuni monumenti e luoghi iconici della città – la Mole Antonelliana, i ponti sul fiume Po, Palazzo di Città, il Palazzo della Regione e Palazzo Affari sede degli uffici al pubblico della Camera di commercio di Torino – si illumineranno con i colori delle Nitto ATP Finals.

CASA TENNIS – CUPOLA PIAZZA CASTELLO

Apertura al pubblico: dal 10 al 19 novembre dalle ore 15 alle 20 da lunedì a venerdì, dalle ore 11 alle 13.30 e dalle ore 15 alle 20.30 sabato e domenica
Inaugurazione 10 novembre ore 10

Prenotazioni: <https://link.dice.fm/NittoATPFinals2023TorinoCasaTennis>

Negli spazi suggestivi della cupola geodetica in piazza Castello più di 50 appuntamenti si alterneranno in una fitta programmazione che vedrà coinvolti sportivi, giornalisti, scrittori, artisti ed esperti di varie discipline. Se il tema centrale sarà lo sport e il tennis in particolare, l'occasione sarà di vedere attraverso le lenti dello sport spaccati di società, storie di vita ed idee innovative. Tutti i talk saranno accessibili al pubblico previa prenotazione attraverso l'app "DICE".

Gli appuntamenti saranno condotti da Ilaria Fratoni, attrice e presentatrice televisiva nota a Torino anche per aver condotto l'Eurovision Village e successivamente Casa Tennis 2022 e da Linda Messerklinger: attrice e autrice, volto noto tra cinema, musica, arte, tv e interprete di opere a tema sportivo come il film "Quando corre Nuvolari" e la serie "Sport Crime".

Gli ospiti coinvolti saranno oltre 150.

Il "Music teller" Federico Sacchi racconterà a colpi di musica la mitologia del calcio brasiliano; il tre volte vincitore di titoli ATP Lorenzo Sonego assieme al medico nutrizionista Andrea Pezzana e al cestista di Basket Torino Niccolò De Vico in collaborazione con Slow Food parleranno di sport ed alimentazione; il campione di tennis torinese Andrea Vavassori incontrerà l'astro nascente del padel italiano Marco Cassetta; Stella Menna, ex tennista tra le prime cento al mondo e oggi food blogger di successo con oltre 400mila follower parlerà di cibo con Luca Ferrua, direttore de ilgusto.it de La Stampa; tra i campioni coinvolti nel palinsesto anche Giuseppe "Beppe" Dossena, dirigente sportivo, allenatore di calcio ed ex calciatore italiano, campione del mondo con la nazionale italiana nel 1982 che incontrerà Pasquale Gravina, dirigente d'azienda, dirigente sportivo ed ex pallavolista italiano della Generazione di fenomeni. E ancora, in fase di conferma: Javier Zanetti, Simone Barlaam, Luis Scola, Fenera Chieri, Giorgio Malan, Carolina Kostner e Francesca Schiavone.

Ricordando l'approssimarsi del 41° Torino Film Festival a Casa Tennis giungeranno anche Domenico De Gaetano, direttore del Museo Nazionale del Cinema, e Silvia Calderoni: attrice e performer, dal 2006 parte attiva della compagnia Motus; altra personalità del cinema presente alla cupola geodetica è Neri Marcorè, attore, doppiatore, conduttore televisivo e radiofonico, imitatore e cantante italiano nonché grande amante del Tennis.

Grande attenzione verrà data ai nuovi linguaggi, coinvolgendo personalità come Fabrizio Biasibetti, fondatore della celebre realtà social "Comments Memorabili"; il professore, attivista, youtuber e scrittore Matteo Saudino AKA BarbaSophia che con il suo canale YouTube ha ormai totalizzato oltre 36 milioni di visualizzazioni; autentica star di Instagram è poi Edoardo Santonocito, allenatore ed ex tennista professionista con più di 3 milioni di follower in tutto il mondo; il collettivo HMCF – autori di "Un podcast sul tennis" ma molto attivi in campo musicale incontreranno il cantante e chitarrista Bob Angelini ed il cantautore Bianco. Saranno anche presenti Isidaurum, Paratissima con Lorenzo Germak, Greg Goya, Davide D'Urso, Massimiliano Pedone, Emanuele Rosso, Daniele Mozzone, Giacomo Astrua.

Casa Tennis sarà anche l'occasione per scoprire i vincitori del Premio di letteratura sportiva Gianni Mura: giunto alla sua seconda edizione, la premiazione dei libri vincitori si unirà a un momento di ricordo di Gianni Mura, maestro del giornalismo (non solo sportivo) italiano, scomparso il 21 marzo del 2020. Il riconoscimento è promosso e organizzato dal Salone Internazionale del Libro di Torino e dalla Città di Torino, con il sostegno di Fondazione CRT, Fondazione Compagnia di San Paolo, Camera di Commercio. Partner Turismo Torino e FITP – Federazione Italiana Tennis e Padel.

Altro importante riconoscimento che sarà ospitato a Casa Tennis è il Premio Rinaldo Bontempi e Maurizio Laudi, giunto alla sua XIV edizione, a cura dell'Associazione Etica e Sport.

La programmazione, rafforzata dal partenariato con il Salone Internazionale del Libro di Torino, in collaborazione con la Fondazione Circolo dei Lettori, porterà in Piazza Castello il palinsesto "Fuoriclasse Live" il format con cui il Salone racconta lo sport fuori dal Lingotto. In palinsesto il produttore cinematografico Domenico Procacci con l'ex tennista, oggi commentatore tv, Paolo Bertolucci, il giornalista Maurizio Crosetti con l'ex tennista Corrado Barazzutti con il libro "Una squadra" (Fandango Libri); il campione di ciclismo Vincenzo Nibali; la calciatrice Sara Gama, capitana della Juventus e della nazionale; l'evento "In campo per la vita" organizzato in collaborazione con FPRC – Fondazione Piemontese per la ricerca sul cancro Onlus; il "monumento" del tennis italiano Nicola Pietrangeli, con Paolo Rossi, con il suo libro "Se piove rimandiamo" (Sperling & Kupfer); il ricordo omaggio a Gianni Minà; l'attuale allenatore plurivincitore della nazionale di pallavolo maschile Ferdinando "Fefè" De Giorgi autore di "Egoisti di squadra. Esaltare il gruppo senza sacrificare il talento" (Mondadori) in dialogo con Federica Furino; l'autore Paolo Quaregna con il libro "Granata Rosso e Verde" (Ultra

edizioni), dedicato al grande Torino, alla vigilia dell'anno che ci porterà alla celebrazione del 75esimo anniversario dell'incidente di Superga; il giornalista e scrittore Marino Bartoletti con "La partita degli dei" (Gallucci editore).

Per il secondo anno consecutivo si conferma proficua la sinergia tra le agenzie di spettacoli ed eventi Noir Studio, guidata da Alessio e Fabio Boasi, e Consiste Entertainment, diretta da Stefano Pesca, che con la collaborazione di Francesco Astore e con il Salone del Libro di Torino, hanno curato il programma degli appuntamenti di Casa Tennis. In parallelo le agenzie si sono occupate di strutturare il programma degli eventi diffusi e della notte del tennis, fatto di musica, busking, arti acrobatiche e magia che animeranno le vie del centro per tutto il periodo delle Nitto ATP Finals.

CASA GUSTO – ARCHIVIO DI STATO PIAZZETTA MOLLINO

Dal 10 al 19 novembre dalle ore 11 alle 20

Inaugurazione venerdì 10 novembre ore 10

Prenotazioni: <https://link.dice.fm/NittoATPFinals2023TorinoCasaGusto>

Il gusto torinese e piemontese nuovamente protagonista durante questa edizione 2023 delle Nitto ATP Finals. Il grande evento sportivo diventa infatti un'occasione per presentare a turisti, sportivi e cittadini quanto di meglio si crea e si produce nell'ambito dell'enogastronomia locale. Ogni giorno si aprirà un ricco calendario di degustazioni guidate e di presentazioni, anche

grazie alla collaborazione con le associazioni di categoria locali: dalle mattine dedicate alle colazioni con i Maestri del Gusto di Torino e provincia, alle diverse degustazioni durante la giornata, dalle Merende Reali fino ai brindisi del tardo pomeriggio con le migliori etichette dei vini torinesi e piemontesi, le birre artigianali, la mixology e il progetto Extra vermouth. Tra i prodotti protagonisti delle diverse degustazioni, miele, formaggi, salumi, cioccolato e pasticceria, caffè, prodotti dolci e salati della panificazione, olio piemontese, funghi in cucina, antipasti e gastronomia della tradizione, senza dimenticare alcune produzioni iconiche, come il raviolo ATP, la coppa ATP di cioccolato e i nuovi gusti di gelato dedicati espressamente all'evento.

In totale sfileranno a Casa Gusto oltre 25 Maestri del Gusto (in presenza o con i propri prodotti), 34 tipologie di vini DOC e DOCG torinesi, 30 realtà tra Associazioni di categoria, associazioni di produttori e gruppi di settore, 6 ATL Regionali, 11 Consorzi di Tutela, 18 eccellenze enogastronomiche.

Le 6 ATL regionali coinvolte, Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della provincia di Alessandria Alexala; Azienda turistica locale del Cuneese; Ente turismo Langhe Monferrato Roero; Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale Turismo Torino e Provincia; Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale Distretto Turistico dei Laghi; Agenzia di accoglienza e promozione turistica locale Terre dell'Alto Piemonte

Biella Novara Valsesia Vercelli; proporranno un viaggio – un ideale tour del gusto – nei sapori del territorio piemontese raccontando i prodotti tipici locali e le eccellenze.

Oltre alle degustazioni, Casa Gusto sarà anche sede di alcuni talk a tema enogastronomico, a ingresso libero sempre su prenotazione: si parlerà di vini al tempo di Cavour, funghi commestibili, rifugi alpini piemontesi, brain food cibo per la mente e molto altro.

Sempre presente poi un banco mescita gestito in collaborazione con l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino – riservato al vino e in particolare alla selezione Torino DOC dell'ente camerale torinese – che proporrà anche cocktail realizzati con Vermouth di Torino ed etichette del territorio. A farla da padrone sarà l'Erbaluce vitigno dell'anno 2023.

Tutte le degustazioni potranno beneficiare del supporto operativo di IFSE Culinary Institute – Torino che sovrintende alla preparazione dei cibi e al servizio di sala. Ad accogliere il pubblico ci saranno anche gli studenti della Fondazione ITS – Turismo e Attività Culturali di Torino.

Tutte le degustazioni in programma a Casa Gusto sono su prenotazione sull'app "DICE" e da quest'anno a pagamento (5 euro a persona pagabili anche in loco; bambine e bambini 0-6 anni gratis. Gratis sempre su

... sarà interamente devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus.

QUANDO LO SPORT È UN'IMPRESA – Tennis e sport sono anche sinonimo di economia e business. Anche quest'anno la Camera di commercio di Torino punterà i riflettori sulle 4mila imprese della filiera dello sport presenti in Piemonte, cresciute negli ultimi 10 anni del 28%. Saranno due gli eventi dedicati, lunedì 13 novembre a Casa Tennis e giovedì 16 novembre a Casa Gusto: si parlerà di digitale, tutela della proprietà intellettuale, intelligenza artificiale applicata allo sport e in particolare al tennis, opportunità di business nel settore, nuovi mercati, start up e casi di successo con la presenza di testimonial, imprenditori e atleti.

PROGRAMMA EVENTI DIFFUSI

Dal 9 al 19 novembre dalle ore 15 alle 20

Sabato 18 novembre fino alle ore 24

Per l'animazione diffusa in città si prevede un'eccezionale programmazione artistica, basata sull'esperienza dell'anno precedente. Con una scelta ad hoc basata sulla qualità e su luoghi e orari ottimali delle performance. Le proposte spazieranno in tre temi principali: Musica, Circo&Danza e Magia. Spettacoli coinvolgenti saranno ospitati in luoghi iconici come piazza Castello e altri scenari urbani affascinanti.

Inoltre, l'evento presenterà una varietà di performance artistiche suddivise in tre categorie principali: Musica con marching band del calibro nazionale di Rusty Brass Band, Fantomatik Orchestra, la Bologna Bridge Band e artisti Cargo Bike Stage come Celine & Strawman, Tre Luppoli, Omar e Sellie; Circo e Danza con il giocoliere Glenn Folco, il "Multi Tennis Tournament" del Tennis Theatre, e uno show case di danza coinvolgente con le realtà Art of dance, Fabrica Danza, Nouvelle maison de la dance e Rivarolo Dance Factory; Open Stage collaborerà per organizzare un contest tra artisti di strada, coinvolgendo il pubblico nella scelta dei vincitori con una votazione attraverso palline da tennis. Infine, la Magia con il giovane mago Mago Daigoro, noto sia in Italia che all'estero. Queste collaborazioni e performance aggiungeranno un elemento unico ed emozionante all'evento, creando un'esperienza coinvolgente e diversificata.

NOTTE DEL TENNIS

Sabato 18 novembre

La "Notte del Tennis" trasformerà il cuore di Torino in un'indimenticabile notte bianca grazie alla collaborazione di diverse realtà del territorio. Questo evento coinvolgente rappresenta il perfetto esempio di partenariato tra Noir Studio e Consiste Entertainment, con il supporto di Associazione Murazzi, Gen Z Now e i locali Drogheria piazza Vittorio, Capodoglio, Porto Urbano e

Magazzino sul Po. Durante questa straordinaria serata Torino si accenderà di energia e creatività, con attività coinvolgenti che spaziano dal ritorno del "360° music Bus" in collaborazione con l'Associazione Musicamorfosi ospitante la band Funky Club sul suo tetto a performance di danza verticale di EvoluzionAria sulle rive del Po che trasformeranno i Murazzi in un campo da tennis blu Nitto ATP Finals su cui ballare. Inoltre, i portici di Via Po ospiteranno concerti in stile "busking" con i ragazzi delle scuole superiori, grazie alla collaborazione con i ToVision 2023, mentre BallaTorino diffonderà i valori sociali e culturali della danza. La rassegna Fuori Campo – sezione partner del Torino Film Festival proporrà concerti di artisti internazionali presso i Murazzi del Po, inclusi il compositore e pianista Fabio Giachino con il trombettista finlandese Aki Himanen, Silvia Calderoni in dj set e la cantautrice Marta del Grandi. Il Bike Pride organizzerà una bicicletata notturna che si unirà al percorso del 360° Music Bus in Piazza Vittorio per promuovere una Torino più sana e vivibile. Sia la cultura, la musica, la danza che l'arte si fonderanno in questa notte unica, creando un'atmosfera indimenticabile.

VISITE GUIDATE

Dal 9 al 19 novembre dalle ore 15 alle 20

Prenotazioni: <https://link.dice.fm/NittoATPFinals2023TorinoVisiteGuidate>

Dal 10 al 19 novembre la Camera di commercio di Torino in collaborazione con Turismo Torino e Provincia e le Associazioni di Categoria Guide Turistiche, offrirà visite guidate con prenotazione obbligatoria attraverso l'App "DICE". Sono 4 i tour che si alterneranno alla scoperta della città con partenza da Casa Tennis: alle 10.30 "Il cuore di Torino: capitale regale" o "Melting Pot"; alle 17.30 "Tour dei caffè storici" o "Tour Luci d'Artista".

Gratuità – su prenotazione – per i possessori dei biglietti Nitto ATP Finals, a pagamento (5 euro) per tutti gli altri (incasso devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus).

Numerose anche le visite guidate organizzate dalle associazioni di categoria e Turismo Torino e provincia: dalle botteghe torinesi agli "assaggi" di Collina torinese, Valsusa e Pinerolese, dal turismo di prossimità alla scoperta dei paesaggi dei vini eroici di montagna.

FAN VILLAGE

Area espositiva, commerciale e di entertainment Nitto ATP Finals

Piazzale Grande Torino e piazza d'Armi

Dall'11 al 19 novembre

Orario: l'11 novembre accesso libero dalle ore 13.30 alle 24; dal 12 al 18 novembre accesso dalle ore 9 alle 24 per i titolari dei biglietti delle partite; il 19 novembre accesso libero dalle ore 10 a fine giornata; tutti i giorni accesso libero dalle ore 21 alle ore 24

Un'area coperta dove gustare i prodotti locali, divertirsi con le iniziative di sponsor e partner e ricevere informazioni turistiche.

All'interno del Fan Village ci saranno:

il Punto informativo turistico di Turismo Torino e Provincia (tutti i giorni dalle 9.30 alle 24) comunicherà ai visitatori le iniziative organizzate in città. Nella Social Room, realizzata con il contributo della Camera di commercio di Torino, il pubblico verrà coinvolto in challenge e selfie che potrà condividere sui propri canali social.

lo Stand della Regione brandizzato "Piemonte Sport" e gestito da Visit Piemonte offrirà esperienze immersive sullo sport utilizzando la tecnologia e in particolare il metaverso. I partecipanti saranno omaggiati con dei gadget. All'interno dello spazio, inoltre, un maxischermo proietta in loop i video dei grandi eventi sportivi realizzati sul territorio regionale.

MOSTRE A TEMA

NITTO ATP FINALS, IL TORNEO DEGLI IMMORTALI

Dal 9 al 20 novembre – via Roma e grattacielo Intesa Sanpaolo

Mostra fotografica, curata da FITP e realizzata in collaborazione con Intesa Sanpaolo, sui grandi protagonisti nella storia del torneo al quale tutti sognano di partecipare, ma che pochissimi riescono a raggiungere. Un percorso fotografico che ripercorre epoche e campioni, raccontando così oltre 50 anni di storia delle Nitto ATP Finals ed esaltando le gesta dei campioni più amati e le imprese più significative.

BEST OF TORINO

Dal 25 ottobre al 19 novembre – piazza Palazzo di Città

Personaggi e momenti indimenticabili delle prime due edizioni italiane delle Nitto ATP Finals. L'album dei ricordi di Torino, per rivivere le emozioni che hanno caratterizzato la storia tra città e torneo. Un percorso fotografico, fatto di scatti intensi e unici, attimi fissati nella memoria che anticipano ciò che sarà nell'edizione 2023. A cura di FITP in collaborazione con Torino Urban Lab.

WHERE CHAMPIONS BECOME CHAMPION

Fino al 19 novembre – via Po (fino al 6 novembre nel tratto tra piazza Castello e via Rossini e successivamente tra piazza Castello e via Accademia Albertina)

La mostra racconta in modo avvincente le Nitto ATP Finals a cittadini e a turisti, presentando gli otto singolaristi e le otto coppie di doppio che si sfideranno per conquistare la vittoria finale e incidere il loro nome sul prestigioso trofeo. Il concept della mostra si sviluppa partendo dal claim ufficiale del torneo "Where Champions Become Champion", in un racconto in continua evoluzione basato sul percorso dei giocatori qualificati alla terza edizione delle Nitto ATP Finals, con grandi banner su cui vengono svelati i momenti iconici delle loro carriere e i tornei che li hanno consacrati "campioni".

IL TENNIS E IL GIOCATTOLO. DAI MANUFATTI DI FINE OTTOCENTO AI GIOCHI ELETTRONICI

Dal 10 novembre 2023 al 31 gennaio 2024

Archivio storico della Città di Torino – via Barboux 32

Ingresso libero (lun/ven 8.30-16.30; apertura straordinaria sabato 11 novembre ore 14-19).

Può sorprendere il fatto che Torino, frettolosamente etichettata da alcuni come una città austera, vanti in realtà documentate tradizioni ludiche: basti pensare che nel giugno 1931, sotto i portici di piazza San Carlo, fu inaugurata la prima «Fiera del giocattolo italiano». Nel solco di questa tradizione la mostra ripercorre i legami intercorsi tra il tennis e i giocattoli prodotti in Italia e all'estero, a partire dai primi rudimentali oggetti in legno e cartone di fine Ottocento per giungere ai sempre più sofisticati giochi elettronici di fine Novecento.

STORYTENNIS

Da 10 al 19 novembre 2023

Archivio di Stato – piazzetta Mollino

Ingresso libero dalle ore 11 alle 20

La mostra curata dal Museo Nazionale del Cinema presenta una serie di manifesti di grande formato sulle icone del tennis mondiale e sul cinema, realizzati dal collettivo Brivido Pop (Matteo Renzoni e Marco Innocenti) con la tecnica del ricollage. Un viaggio, quasi senza fine, verso la costruzione di un universo fatto di mondi un po' accostati e un po' sovrapposti: il tennis, l'arte, il cinema e molto altro. La parola d'ordine è una sola: molteplicità.

MUSEO DELLA RACCHETTA

Da 30 ottobre al 19 novembre 2023

Gattinoni Hub Torino – via Cesare Battisti 1/F

Ingresso libero

Dal 30 ottobre all'11 novembre: da lunedì a venerdì ore 9.30-13.30 e ore 14.30-18.30, sabato ore 09.30-13.30; dal 12 al 19 novembre orario continuato dalle ore 09.00 alle ore 19.00.

Nella lounge Gattinoni saranno esposte alcune preziose racchette e oggetti vintage legati alla storia del tennis, in collaborazione con il M.O.R. – Museum of Rackets di Baldissero d'Alba, una collezione unica nel suo genere che vanta oltre 1300 pezzi tutti diversi fra loro.

PROGETTO MURALISMO – ACCADEMIA ALBERTINA

L'Accademia Albertina prenderà parte al palinsesto di attività previste per le Nitto ATP Finals, proponendo per il secondo anno un'opera di street art / muralismo. L'attività coinvolgerà gli studenti dell'Accademia, a cui verrà chiesta una libera interpretazione del tema "tennis" che crei un collegamento tra la città e le Nitto ATP Finals e un vero e proprio simbolo di memoria degli anni in cui Torino ha ospitato il torneo. L'opera sarà realizzata in Accademia per poi essere esposta al pubblico per il periodo delle Nitto ATP Finals in uno dei luoghi che ospiteranno gli eventi collegati alla manifestazione sportiva.

RACCHETTE IN CLASSE

Festa conclusiva al Palasport Gianni Asti – 10 novembre 2023

Il progetto Racchette in classe – 8 lezioni curricolari e 7 extracurricolari, tenute da tecnici federali provenienti da 15 circoli sportivi locali – è realizzato dalla FITP in collaborazione con l'Ufficio scolastico regionale e la Città di Torino con l'obiettivo di diffondere le discipline del tennis e del padel tra i giovani.

All'iniziativa hanno aderito 105 scuole e sono stati coinvolti più di 35mila studenti. La festa conclusiva, con oltre 5mila persone tra studenti, docenti e istruttori, sarà al Palazzetto dello sport Gianni Asti (parco Ruffini) il 10 novembre 2023. Per tutti coloro che hanno preso parte al progetto (studenti, famiglie e insegnanti accompagnatori), la FITP ha previsto la possibilità di assistere a titolo gratuito agli incontri delle Nitto ATP Finals.

TENNIS IN CITTÀ

Location varie fino al 6 novembre

Prosegue con successo l'iniziativa che ha coinvolto fino ad oggi quasi 3mila partecipanti, bambini e ragazzi delle scuole di Torino e dell'area metropolitana, cittadini che si sono avvicinati per la prima volta alla disciplina del tennis e del tennis tavolo, sotto la guida esperta degli insegnanti certificati FITP. La manifestazione – organizzata dalla

insegnanti certificati FITP. La manifestazione – organizzata dalla Federazione Italiana Tennis e Padel, in collaborazione con la Città di Torino – ha già fatto tappa in cinque parchi e piazze della città; dal 27 al 29 ottobre approderà al Parco Ruffini. Fino al 6 novembre sarà ospitata dal centro commerciale Lingotto (Rampa Nord, in collaborazione con la Pinacoteca Agnelli, che accoglierà tutti i partecipanti sulla Pista 500). Sabato 18 novembre, dal mattino e fino a orario aperitivo, sarà la suggestiva Sala Fucine delle OGR Torino ad accogliere due campi da mini tennis e quattro da tennis tavolo; insegnanti e fiduciari di entrambe le discipline saranno a disposizione del pubblico per giocare insieme. Ingresso libero.

Tartufi, funghi e carni stellate

Come i grandi chef interpretano gli ingredienti di stagione esaltando l'identità piemontese e arrivando fino a ricette ardite come il polpo brasato al Barbera

Tartufi e funghi, ma anche gli ultimi peperoni, magari accompagnati da una piemontesissima bagna caoda. E poi il vino, quello che in queste settimane fa profumare di vendemmia appena finita le colline del territorio. Non c'è dubbio che l'autunno, per il Piemonte, sia la stagione in cui il gusto si esprime nel migliore dei modi, in quello più identitario e caratteristico, quello che attira da queste parti, ogni anno, migliaia di turisti alla ricerca di un ovetto all'occhio di bue con qualche preziosa la mellata o di un piatto di ravioli del plin al sugo d'arrosto accompagnato da una buona Barbera. La tradizione piemontese, durante l'autunno, porta a tavola i suoi piatti più celebri e conosciuti. Ma non sono solo le pirole a interpretare nel migliore dei modi questa stagione: i prodotti e i gusti di questo momento di passaggio tra il sole e la neve trovano spazio anche nel menu più blasonati, quelli dei grandi ristoranti del territorio (stellati e non) e dei bistrot più contemporanei. Certo, i cambiamenti climatici sconvolgono un po' le cose, e fanno sì che anche la terra e i campi, un po' confusi, non sappiano più cosa dare né quando. Ma gli chef provano a resistere, portando nei loro piatti l'autunno piemontese e tutti i suoi frutti. Ci riesce per esempio in maniera figurativa, con un piatto di immediato impatto estetico, **Federico Zanasi**, una stella Michelin al ristorante Condividere: il suo omaggio all'autunno è una foglia realizzata con una cialda di patata dolce e accompagnata da un gelato con patate dolci, zucca e pralinato di semi di zucca. Nel mondo della ristorazione targato Lavazza interpreta i prodotti di questa stagione anche lo chef **Gabriele Eusebi** al rinnovato San Tommaso 10, con un grande classico come il Monte Bianco, un dolce composto da una meringa soffice leggermente acida, una base fatta da castagne arrostiti e marron glacée macerati nel rum, servito con gelato al maron glacée e delle sottili fette di castagna cruda. Oppure, con un grande classico della stagione, i tajarin ai funghi porcini. Punta sui

funghi anche **Valentina Chiaramonte**, chef del Consorzio, con la sua grifola con la bagna caoda, un piatto che utilizza le grifole (funghi di struttura legnosa che si trovano sulla corteccia del castagno) serviti crudi o grigliati ("in base alla qualità del fungo che mi arriva, che spesso ha caratteristiche molto differenti", spiega la chef) con fiori di finocchietto, pepe lungo del Bengala, foglioline di prezzemolo fresco e una leggera bagna caoda aromatica, "fatta con una piccola parte di aceto di mele per spingere in acidità".

Al sottosuolo guarda invece **Stefano Sforza**, con un piatto del suo menu vegetariano "Tuberi & Radici" con cui interpreta la scorzonera, una radice autunnale, dal gusto molto particolare – intenso, umami e amaro – ancora poco conosciuta. In abbinamento sceglie la curcuma, per dare un importante gusto e colore, perfettamente in linea con le tonalità dell'autunno, l'aromaticità dell'alloro, utilizzato in polvere, e il cavolo nero, le cui foglie diventano il "contenitore" della scorzonera.

Autunnale è anche l'aglio orsino, che lo chef **Michele Mammoliti** usa nel suo nuovissimo e meraviglioso ristorante La Rei Natura per il suo primo piatto Ursinum, in cui l'aglio è protagonista negli gnocchetti e in una crema, che va a condire il formato di pasta fresca assieme a chiocciole rigatelle, a un'emulsione al crescione, a un fondo di brodo di pollo e burro e a menta, fiori eduli e Parmigiano Reggiano.

Restando in Langa **Pasquale Laera**, al suo Borgo Sant'Anna, propone in menu la "Carne Cruda alla Boscaiola", un omaggio raffinato alla cucina boscaiola che unisce la delicatezza di un carpaccio di carne di fassona ai sapori autunnali, con i funghi misti e un'estratto di boscaiola emulsionato. Un piatto che, dice lo chef, si sposa splendidamente con il Tartufo Bianco d'Alba, tanto che trova il suo posto d'onore nel menu "Trifule e Incanto" del ristorante. Il tartufo è l'elemento autunnale scelto anche da **Casavicina** per il suo piatto dedicato alle ATP Finals di Torino, una simpatica pallina da tennis fatta con la patata e con il cuore rosso d'uovo di quaglia con il tartufo, servita su un

campo da gara ricavato con Grana Padano Dop colorato di blu.

Per altri l'autunno ha il sapore delle carni più particolari, come accade da **Scannabue**, che inserisce nella carta autunnale un petto d'anatra alla Wellington con salsa Duxelles e bietole, ideato da Simone Bruzese, uno dei cuochi del ristorante.

Non troppo diversa l'ispirazione che porta sulle tavole autunnali dello stellato **Magorabin** il "Piccione Tandoori", realizzato dallo chef con i piccioni dell'azienda Boffa, l'unica in Piemonte specializzata da oltre cinquant'anni in anatre, oche e selvaggina.

Non solo territorio, comunque. L'autunno è anche ispirazione per la meravigliosa cucina sudamericana di **Miguel Bustinza** da Vale un Perù. Qui i sapori di stagione si ritrovano nel "Locro de zapallo", un "piatto tipico peruviano fin dai tempi pre Inca", spiega lo chef, composto da un cremoso stufato di zucca con patate, mais tenero peruviano e formaggio, che nella ricetta di Miguel è una piemontesissima Raschera.

Infine, a dimostrare che l'autunno può anche essere vissuto al mare, arriva **Razzo**, con il suo polpo brasato al Barbera, accompagnato da una terrina di patate, porcini trifolati, lardo, scalogno e timo e da una crema di caldarroste, tipico frutto di questa stagione.

**Turisti
alla ricerca
di un ovetto**

**all'occhio
di bue con
preziose
lamellate**



**Coltiva aspetti
autunnali come
caldarroste e
ovetti, che vanno
dall'armonia della
castagna,
al gusto della
patata, all'aroma
della frutta e
verdura di
stagione, ma
anche al sa sfumato
come quello di
funghi, tartufi,
truffa, carciofi
tostati**

La tavolata
La tradizione
piemontese,
durante l'autunno,
porta a tavola i
suoi piatti più
celebri e
conosciuti,

dall'uovo al tartufo
ai ravioli del pin,
fino a carni e
bagna caoda, il
tutto annaffiato
dei vini della
vendemmia
appena finita sul
territorio

27/10/2023 – La Repubblica – Il Gusto – Tartufo

la Repubblica

IL GUSTO

Non solo Alba: ecco le fiere d'autunno del tartufo bianco da non perdere

di Roberto Fiori



Dal Monferrato Astigiano ai Colli Tortonesi passando da Torino il prezioso fungo è un inno ai profumi e ai sapori d'autunno. Ecco tutte le manifestazioni dove degustarlo fino a dicembre

27 OTTOBRE 2023 ALLE 10:37

3 MINUTI DI LETTURA

"La luna - disse Nuto - bisogna crederci per forza. Prova a tagliare a luna piena un pino, te lo mangiano i vermi. Una tina la devi lavare quando la luna è giovane. Perfino gli innesti, se non si fanno ai primi giorni della luna, non attaccano". L'uomo è a un passo da Marte e progetta viaggi per i turisti del cielo, ma con il tartufo bianco è ancora fermo alla luna.

Presentazione dell'evento in Enoteca Regionale

Tra sabato 18 e domenica 19 novembre c'è "Vi.Ta" per tutti nel centro città

Ovada. Presentazione ufficiale, nella mattinata di sabato 21 ottobre presso l'Enoteca Regionale, dell'evento "Vino e tartufi" di domenica 19 novembre. Si tratta di un notevole evento enogastronomico autunnale con due attori principali: il vino ed i tartufi, nel centro della città.

Cosa è "Vino e tartufi", nell'acronimo "Vi.Ta"? Mira soprattutto a tre fattori: alla conoscenza ed alla promozione del territorio ovadese; alla cultura; all'enogastronomia. Con l'assessore comunale al Commercio e Turismo Sara Olivieri, c'erano in Enoteca Regionale diversi soggetti interessati o coinvolti direttamente nell'evento, tra cui Lina Turco presidente della Pro Loco e sue collaboratrici come Anna Parodi; Mara Ferrari dello Iat di via Cairoli; Giorgio Lottero della Confartigianato; il consigliere comunale di minoranza Angelo Priolo; la guida turistica Ester Polentes e Marisa Mazzarello di Gran Monferrato; Emilio Nervi dell'Enoteca Regionale; Sebastiano Papalia del ristorante l'Archivolt; l'alessandrino Roberto Cava presidente di Alexala.

"Vi.Ta" 2023 con una novità di rilievo: "Aspettando Vi.Ta", una serie di manifestazioni nella settimana che precede il grande evento del 19 novembre.

Si comincia infatti già da sabato 11 novembre con "Te la racconto io", iniziativa della Confartigianato per far conoscere monumenti e luoghi suggestivi e caratteristici di Ovada, di cui alcuni forse non sono conosciuti appieno dagli stessi ovadesi, con una serie di depliant in italiano/inglese.

Giovedì 16 novembre, in Enoteca serata di degustazione dell'Ovada docg, accompagnato dai piatti tipici di The Fassushi e di Appetitoso.

Sabato 18 novembre, pranzo in Enoteca e degustazione di vini. Pacchetti turistici con visita ai castelli della zona di Ovada organizzati da Gran Monferrato e da Travel Consulting. Alle ore 15, presso Villa Gabnelli Gran Monferrato organizza "Orienteering", attività per tutti dove ciascuno è parte attiva; grazie al

FAI visita al parco ed all'interno di Villa Gabnelli.

A seguire la "Mangialonga", camminata lungo le vie di Ovada alla scoperta delle sue tradizioni, degustandone le specialità, a cura dell'associazione sportiva dilettantistica di Tortona "Azalai".

Domenica 19 novembre, giorno dell'evento di "Vi.Ta": in via Cairoli e via San Paolo i produttori vitivinicoli (una trentina); in piazza Assunta 23 tartufai della zona di Ovada; in piazza Mazzini il polo dolciano; in piazza Garibaldi "Sapori locali" con i ravioli fritti della Confraternita di San Giovanni Battista ed il gustosissimo "fazein" (il focaccino farcito in sei modi diversi) della Pro Loco di Battagliosi-Albareto nella stessa piazza anche i Sapori liguri; alle Nuove Aie i vini biologici; in via Torino gli agricoltori con i loro prodotti; in piazza San Domenico mercato a km. 0 e gonfiabili per i bambini; nel Giardino della Scuola di musica di via San Paolo il Baby Parking.

Inaugurazione di "Vi.Ta" alle ore 10,30 in piazza Matteotti, ma già dalle ore 10 ritrovo in piazza Castello con la visita guidata per "Ovada, le sue vie, le bellezze e la storia" a cura di Gran Monferrato; ore 15 e 15,30 "Da un altro punto di vista", con la salita sul campanile della Parrocchia per vedere sia Ovada dall'alto a 360 gradi che la sua storia ed il suo sviluppo urbanistico nei secoli; alle ore 16 visita alla Chiesa dell'Immacolata Concezione (dei Cappuccini) a cura del FAI di Ovada (presidente Luciana Rapetto). Loggia di San Sebastiano aperta per le visite con Gran Monferrato.

Tre ingressi nel centro storico: da via Cairoli, da piazza Assunta e da via San Paolo, con le postazioni della Pro Loco per i calici di degustazione del vino.

Per tutto il pomeriggio festivo gli allievi della Scuola di musica in giro per la città.

Nei prossimi numeri del giornale, approfondimenti ed altre notizie su "Vi.Ta" 2023 ad Ovada, nonché le dichiarazioni e le aspettative degli organizzatori del grande evento autunnale. **E. S.**



31/10/2023 – Prima Novara – Eccellenze del Piemonte in vetrina

prima NOVARA

GIOVEDÌ 9

Le “Eccellenze del Piemonte in vetrina” a Novara

Un progetto ideato da Visit Piemonte con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba



99ª FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA



NOVARA Pubblicazione: 31 Ottobre 2023 07:09



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.



Eccellenze del Piemonte in vetrina

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 “G. Ravizza” di Vignale - Novara, 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 Cureggio 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 € 60,00.

INFO E PRENOTAZIONI: eventi@ipsravizza.edu.it

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.