

RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Maggio 2025

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne



Sommario

<i>Popolo Dertonino - A maggio arriva "Dolci Terre di Primavera"</i>	6
<i>Mentelocale - Dolci Terre di Primavera a Novi Ligure</i>	7
<i>Arte magazine – Ad Alessandria tra i segreti dell’architettura cittadina</i>	9
<i>01/05/2025 – Finestre sull’arte - Alessandria celebra il suo 857° compleanno aprendo i gioielli nascosti dei suoi palazzi storici</i>	13
<i>01/05/2025 - Vita Casalese - Verso "Coniolo Fiori 2025"</i>	17
<i>02/05/2025 - Panorama di Novi - Un confronto tra Consorzi sulle strategie promozionali</i>	19
<i>03/05/2025 - Giornale della Liguria e del Piemonte - Alessandria: ritorna «Palazzi nella Storia»</i>	20
<i>Vini e percorsi piemontesi - Vini nel Piemonte e non solo – Eventi, degustazioni e news</i>	21
<i>04/05/2025 - Ancora - Partecipatissimo incontro sulla qualità della vita, sulla comunità di pratica e la medicina territoriale</i>	22
<i>04/05/2025 – Il Piccolo - Ovada: “Paesi e sapori”, la Pro loco celebra l’enogastronomia della provincia</i>	24
<i>06/05/2025 - Piccolo di Alessandria - Coniolo C’è il conto alla rovescia per il weekend dedicato ai fiori</i>	26
<i>07/05/2025 - Il Piccolo di Alessandria - Turismo in crescita in provincia di Alessandria: +7,2% di pernottamenti e boom di stranieri</i>	27
<i>08/05/2025 - Secolo XIX Basso Piemonte - Turismo in crescita nell'Alessandrino «Novembre da record grazie a vini e tartufi»</i>	32
<i>08/05/2025 - Stampa Alessandria - Arabi, mediorientali e cinesi i turisti che spendono di più</i>	34
<i>08/05/2025 - CasaleNews – Coniolo Fiori 2025: ecco il programma</i>	36
<i>09/05/2025 – Alessandria Today Italia News Media - Coldiretti Alessandria accoglienza turistica e wine hospitality</i>	39
<i>09/05/2025 – Casale notizie – Il piccolo – Viaggio nelle botteghe storiche di Casale con il Distretto del Commercio</i>	42
<i>10/05/2025 - Giornale della Liguria e del Piemonte - Cresce il turismo ad Alessandria...</i>	47
<i>12/05/2025 – Gaeta.it – Ovada registra crescita nel turismo con oltre 33 mila arrivi e nuovi eventi primaverili nel 2025</i>	48
<i>13/05/2025 - Monferrato - Benelux al primo posto e 19% dalla Scandinavia!</i>	51
<i>15/05/2025 – Repubblica - Asparagi, pizza e cose buone, riparte la stagione delle sagre</i>	53
<i>15/05/2025 - Vita Casalese - Casale traina la provincia</i>	54

15/05/2025 – Piemonteconomy - Alessandria: turismo del cibo e wine hospitality.....	55
15/05/2025 - Vita Casalese - La 23a edizione di Coniolo Fiori.....	57
16/05/2025 - Stampa Alessandria - Enoteca di Ovada - Quindici anni di promozione e cultura del vino - Ovada, i primi quindici anni dell'Enoteca	59
16/05/2025 - Monferrato - La grande mostra mercato florovivaistica monferrina	61
16/05/2025 - Monferrato - Spesa media per i visitatori? 370 euro Valenza, 180 Casale ...	63
16/05/2025 - Panorama di Novi - Dolci Terre di Primavera, al via la seconda edizione con la galleria delle De.Co.	64
16/05/2025 - Panorama di Novi - Giornata delle produzioni territoriali: un grandissimo successo a Casa Coppi.....	66
16/05/2025 - Sette Giorni a Tortona - Oltre 5.600 accessi a museo archeologico e Pinacoteca.....	68
16/05/2025 - Sette Giorni a Tortona - Dornice sarà "Città del Formaggio"?.....	70
16/05/2025 – Travelquotidiano – Borsa del turismo Unesco Langhe Monferrato Roero e Alessandria. Dal 22 al 25 maggio	71
16/05/2025 – Stampa Alessandria – Ovada, via alla tre giorni di “Paesi e Sapori”: ecco i piatti delle 22 Pro loco	74
17/05/2025 – Stampa Alessandria – Eventi e turismo nel Monferrato: “Troppi in un mese? No, ma serve visione”	76
17/05/2025 - Stampa Alessandria - Intervista a Roberto Cava - Roberto Cava, Alexala "Viaggio scelta obbligata" - "Coordinarsi è difficile e maggio è un mese clou"	79
17/05/2025 – Politicamentecorretto – A Rosignano Monferrato (Alessandria) La due giorni della gola	81
18/05/2025 - StyleMagazine - Perle nascoste: il fascino discreto di Alessandria	84
19/05/2025 – Mentelocale – Orma. Tracce d’artista 2025: sette mesi di arte diffusa nelle colline Unesco del Basso Piemonte.....	89
20/05/2025 – Piccolo di Alessandria - Strade dei vini, direttivo rinnovato per le sfide del futuro.....	92
20/05/2025 - Stampa Alessandria - Chef e ristoratori vanno in scena - Il gusto va sul palco	94
20/05/2025 – Alessandriaoggi – Scoperta la targa in ricordo di Carletto Bergaglio.....	97
20/05/2025 – Italiaatavola - Da Iginio Massari a Franco Pepe e Davide Oldani: tutti i premiati ai Derthona Awards	98
21/05/2025 – AtNews – L’arte protagonista da maggio a novembre con Creativamente Roero, Resté, Olimpia e Germinale – Monferrato Art Fest	102

22/05/2025 – Il messaggero – La collina delle biciclette dove Coppi divenne mito	109
23/05/2025 - Panorama di Novi - A Serravalle arriva Manuel Agnelli, ospite dell'Attraverso Festival 2025	110
25/05/2025 - Ancora - Operatori dal mondo sulle colline Unesco.....	112
27/05/2025 - Piccolo di Alessandria - Fubine Caccia al tesoro e rioni. Ma prima c'è la podistica.....	113
28/05/2025 – Oggicronaca - Accordo tra i Consorzi Turistici Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato	114
29/05/2025 - Stampa Alessandria - Novi Ligure Patto Comune - Alexala per aprire lo lat città.....	117
30/05/2025 - Monferrato – Locandina	118
30/05/2025 - Monferrato - La Caccia al Tesoro tra quattro Infernot.....	119
30/05/2025 - Stampa Alessandria - Alessandria dà voce alla cultura e la reinventa	120
30/05/2025 - Novese - Il progetto " Luoghi simbolo aperti al sabato per i turisti"	122
30/05/2025 - Piccolo di Alessandria - Gli eventi Un weekend ricco di emozioni con Aperto per Cultura e la Festa del Borgo.....	123
30/05/2025 - Sette Giorni a Tortona - AssaggiaTortona 2025 grande successo di pubblico	124
Bell'Italia – I suoni del Monferrato.....	125
30/05/2025 - Siviaggia - Dieci luoghi dove ammirare i campi di lavanda in fiore in Piemonte	126
31/05/2025 – Avvenire – Alessandria, bellezza in bicicletta.....	134
Studio aperto Mag – Formaggi, vini e salumi del territorio – Le valli torinesi ed i suoi prodotti.....	136

Dal 16 al 18 la seconda edizione della rassegna culturale e gastronomica

A maggio arriva "Dolci Terre di Primavera"

NOVI LIGURE - Dopo gli appuntamenti di sabato 26 aprile con "Novantico", il gran mercato di piccolo antiquariato e di sabato 10 maggio, presso il teatro "Romualdo Marengo", con "Teatro Aperto con il FAI", a cura della delegazione di Novi Ligure, nell'ambito di "Vediamoci in Novi", da venerdì 16 a domenica 18 maggio, il cuore della città accoglierà la grande rassegna enogastronomica all'aperto "Dolci Terre di Primavera", giunta alla seconda edizione e con qualche interessante novità. I visitatori troveranno produttori locali, eccellenze del territorio e un'ampia offerta di cibi nazionali e internazionali. Per l'evento sono state individuate delle zone facilmente raggiungibili dai visitatori che si prevedono numerosi. In via Girardengo (zona San Nicolò) sarà allestita la "Galleria delle De.Co." (Denominazione Comunale), un percorso dedicato alla scoperta e all'acquisto delle eccellenze del territorio. Per l'occasione saranno presentate le due nuove De.Co.: i Grissini Mersoni di Serravalle Scrivia e il Salame Greco Dolce di Borghetto Borbera. Sarà presente anche lo stand informativo dell'ATL Alexala, partner nella promozione dell'evento.

In piazza Dellepiane saranno ospitati i "Sapori dal Mondo", un vero e proprio viaggio gastronomico con cucine e cibi nazionali e internazionali. Le eccellenze del territorio troveranno spazio in piazza Carenzi: qui saranno protagonisti i sapori del Piemonte e della Liguria e si potranno degustare preliba-

tezze come il Montebore da passeggio, la farinata e le rinomate acciughe di Monterosso.

L'area ospiterà anche l'enoteca curata da Enogavi, con una selezione dei vini dei consorzi locali.

L'area bimbi di corso Marengo si conferma lo spazio dedicato ai più piccoli con un divertente mini luna park.

Tra le novità di quest'anno, in piazza Dellepiane sarà allestito il palco con concerti venerdì sera, sabato (con ben due esibizioni) e domenica sera. Inoltre, ogni sera piazza Carenzi si animerà con DJ set per accompagnare le degustazioni. Special guest della rassegna sarà il dj e produttore Cristian Marchi (nella foto), tra i più apprezzati a livello internazionale, che sabato 17 maggio, alle ore 22, porterà in piazza Dellepiane uno spettacolo coinvolgente con una costante interazione con il pubblico. Un'altra novità è l'area culturale in largo Valentina dedicata al tango argentino. Il programma include presentazioni di libri a tema, lezioni gratuite e serate danzanti per immergersi nelle affascinanti atmosfere argentine. Infine, passeggiando per le vie del centro, i visitatori incontreranno pannelli dotati di grandi "QR Code": un modo semplice e interattivo per orientarsi tra le aree, scoprire il programma degli eventi e scegliere le proposte gastronomiche. Il servizio di accoglienza sarà arricchito dalla collaborazione con gli studenti dell'indirizzo turistico del "Ciampini-Boccardo".

Vittorio Daghino



Dolci Terre di Primavera a Novi Ligure



Dal **16 al 18 maggio 2025**, il centro storico di **Novi Ligure** si trasformerà in un grande salotto del gusto con la nuova edizione di **Dolci Terre di Primavera**, manifestazione che riunisce i sapori e le eccellenze del territorio insieme a proposte enogastronomiche nazionali e internazionali.

L'edizione 2025 introduce una nuova organizzazione degli spazi, suddivisi in **aree tematiche** per facilitare l'esperienza del pubblico e valorizzare i contenuti.

In **via Girardengo**, nella zona di **San Nicolò**, sorgerà la **Galleria delle De.Co.**, un percorso dedicato ai prodotti certificati con la Denominazione Comunale. Saranno protagonisti i produttori locali e, per la prima volta, verranno presentati due nuovi prodotti De.Co.: i **Grissini Mersoni di Serravalle Scrivia** e il **Salame Greco Dolce di Borghetto Borbera**. Presente anche uno stand di **Alexala**, ente turistico partner della manifestazione.

In **piazza Dellepiane** i visitatori troveranno i **Sapori dal Mondo**: una selezione di cucine tradizionali da diversi paesi come Messico, Francia, Brasile, Argentina, Spagna e Thailandia, oltre a specialità regionali italiane provenienti da Lazio e Sicilia.

Piazza Carenzi sarà il cuore dei **sapori locali**, con prodotti tipici di Piemonte e Liguria. In degustazione piatti come il **Montebore da passeggio**, **frittura di pesce fresco**, **farinata** e le celebri **acciughe di Monterosso**. La zona ospiterà anche l'**enoteca di Enogavi**, con i vini dei consorzi del territorio. I più piccoli avranno uno spazio tutto loro in **corso Marengo**, dove tornerà il **mini luna park**, dedicato al divertimento dei bambini.

La rassegna propone anche un ricco programma di **eventi musicali**. In **piazza Dellepiane**, il palco principale ospiterà concerti dal vivo ogni sera, da venerdì a domenica, mentre **piazza Carenzi** offrirà **DJ set serali** per accompagnare le degustazioni. Ospite speciale sarà il DJ e produttore **Cristian Marchi**, protagonista sabato 17 maggio alle ore 22 con un DJ set coinvolgente pensato per il grande pubblico.

Novità di quest'anno è anche lo **spazio culturale** di **largo Valentina**, dedicato al **tango argentino**. In programma: presentazioni letterarie, lezioni gratuite e serate danzanti aperte al pubblico.

A completare l'esperienza, lungo il percorso i visitatori troveranno **QR Code** interattivi per consultare il programma, la mappa degli spazi e le offerte gastronomiche. Il servizio di accoglienza sarà gestito dagli studenti dell'**Istituto Ciampini Boccardo**, indirizzo turistico.

In attesa della rassegna, il calendario "**Vediamoci in Novi**" propone già diversi appuntamenti:

- **Sabato 26 aprile**: ritorna **Novantico**, il mercato del piccolo antiquariato, dalle ore 8
- **Domenica 27 aprile**: alla **Pieve di Santa Maria** si terrà **l'Antica Fiera dell'Ottava di Pasqua**
- **Sabato 10 maggio**: apertura speciale del **Teatro Romualdo Marengo** con l'iniziativa **Teatro Aperto con il FAI**, a cura della delegazione di Novi Ligure

Un calendario ricco, che accompagna la città verso l'attesissimo appuntamento primaverile con gusto, cultura e convivialità.



Palazzo Cuttica di Cassine

Dal barocco al razionalismo, passando per affreschi ottocenteschi e cortili nascosti: il 3 e 4 maggio torna “Palazzi nella Storia”, tra le iniziative più attese per l’857° compleanno della città

In città ci sono luoghi che si conoscono solo a metà: nomi noti, facciate familiari, ma porte chiuse. *Palazzi nella Storia* invita a superare quella soglia, a salire scaloni di rappresentanza, a scoprire affreschi e architetture che, troppo spesso, restano fuori dallo sguardo quotidiano. Per due giorni – **sabato 3 e domenica 4 maggio** – **Alessandria apre alcuni dei suoi edifici più significativi**, tra palazzi pubblici e residenze storiche, **normalmente non accessibili**, con **visite guidate gratuite** pensate per raccontare la città attraverso la sua materia architettonica.



Palazzo Cuttica di Cassine

Un patrimonio diffuso, spesso invisibile

Giunto alla terza edizione, dopo il successo degli appuntamenti del 2022 e del 2024, *Palazzi nella Storia* si conferma una delle iniziative più coinvolgenti per conoscere Alessandria attraverso il suo tessuto urbano. L'obiettivo è chiaro: **mettere in luce un patrimonio che esiste ma che spesso non viene percepito**, perché nascosto, privatizzato, o semplicemente trascurato nel frenetico attraversamento quotidiano.

A guidare i visitatori saranno **professionisti abilitati**, con percorsi di circa un'ora e mezza, per gruppi di massimo 20 persone. Le visite partono da **Piazza della Libertà**, sotto i portici del Palazzo Municipale, nei seguenti orari: sabato 3 maggio alle **15.30 e 17.30**, domenica 4 maggio alle **9.30, 11.30, 15.30 e 17.30**. **Nessuna prenotazione**: si accede fino ad esaurimento posti.

Cinque edifici, cinque racconti

Il percorso si apre simbolicamente dal **Palazzo Municipale**, costruito come teatro nel 1772 su progetto di Giuseppe Caselli e trasformato nel corso dell'Ottocento in sede comunale. Gli affreschi di Pietro Sassi conservati al suo interno raccontano un'idea di rappresentanza civica in cui architettura e pittura si intrecciano.

Segue **Palazzo Cuttica di Cassine**, residenza nobiliare tardo seicentesca, oggi sede del Museo Civico, con ambienti al piano nobile che mantengono ancora tracce evidenti del prestigio familiare e della vita aristocratica.

Il salto al Novecento è affidato al **Palazzo delle Poste**, costruito tra il 1939 e il 1941 su progetto di Franco Petrucci, esempio compiuto di **architettura razionalista**. Particolarmente significativo il grande mosaico alla base della facciata, disegnato da **Gino Severini**, figura di rilievo del Futurismo e del Cubismo europeo.



Palazzo delle Poste

La visita alla sede storica del **Banco BPM**, un tempo Cassa di Risparmio di Alessandria, offre invece uno sguardo più complesso: la **facciata neoclassica ottocentesca** cela un'anima più antica, che risale addirittura al XV secolo, a testimonianza della lunga stratificazione della città.

Chiude il percorso uno degli edifici più rappresentativi del barocco piemontese: **Palazzo Ghilini**, sede della Provincia, progettato dall'architetto Benedetto Alfieri e completato nel 1732. Il suo impianto monumentale racconta un'idea di potere e di rappresentanza che segna profondamente l'urbanistica del centro storico.



Palazzo Municipale

Una città che investe nella propria immagine culturale

L'iniziativa si inserisce all'interno di una più ampia strategia di **valorizzazione turistica e marketing territoriale**, che negli ultimi anni ha portato a **una crescita del 13% nei pernottamenti tra il 2021 e il 2024**, con segnali incoraggianti anche nel 2024 rispetto all'anno precedente (+2,3%).

*“Con Palazzi nella Storia – afferma il sindaco **Giorgio Abonante** – vogliamo valorizzare ciò che troppo spesso viene dato per scontato. Questi edifici raccontano la nostra storia e possono contribuire in modo concreto allo sviluppo economico e occupazionale del settore turistico”.*

Msn - Palazzi nella Storia”: Alessandria apre le porte dei suoi gioielli architettonici

<https://www.msn.com/it-it/viaggi/notizie/palazzi-nella-storia-alessandria-apre-le-porte-dei-suoi-gioielli-architettonici/ar-AA1E3V55?ocid=BingNewsVerp>

Alessandria e i “Palazzi nella Storia”: visite guidate per il compleanno della città

<https://alessandrianews.ilpiccolo.net/2025/05/01/alessandria-e-i-palazzi-nella-storia-visite-guidate-per-il-compleanno-della-citta/>

Radio Gold News Alessandria - Alessandria compie 857 anni: i vincitori del Gagliaudo d'oro, delle benemerienze e il programma degli eventi

<https://radiogold.it/news-alessandria/eventi/405000-compleanno-alessandria-programma-eventi-2025/>

01/05/2025 – Finestre sull'arte - Alessandria celebra il suo 857° compleanno aprendo i gioielli nascosti dei suoi palazzi storici

Alessandria celebra il suo 857° compleanno aprendo i gioielli nascosti dei suoi palazzi storici

di **Redazione**, scritto il 01/05/2025

Categorie: **Eventi** / Argomenti: **Piemonte - Alessandria - Viaggi**



“

Ad Alessandria torna l'evento “Palazzi nella Storia”, terza edizione di un'iniziativa che apre al pubblico tesori architettonici solitamente inaccessibili. Visite guidate gratuite in cinque luoghi simbolo della città in occasione dell'anniversario 857 della sua fondazione.

La città di **Alessandria** compie **857 anni** e lo fa celebrando la propria storia con un evento che mette in luce le sue gemme. Il 3 e 4 maggio 2025 torna infatti l'attesa manifestazione *Palazzi nella Storia*, giunta alla sua terza edizione e già affermata come uno dei momenti più apprezzati del calendario culturale cittadino. La formula è quella ormai consolidata e vincente: **l'apertura straordinaria di palazzi storici**, alcuni normalmente chiusi al pubblico, con **visite guidate gratuite condotte da professionisti abilitati**. Un'occasione preziosa per scoprire l'anima più autentica della città piemontese attraverso i suoi edifici-simbolo, spesso trascurati o semplicemente invisibili agli occhi di chi li attraversa ogni giorno senza conoscerne la storia.

L'evento si inserisce nel programma ufficiale per l'857° Compleanno della Città di Alessandria, promosso dal Comune di Alessandria in collaborazione con Alexala e ASM Costruire Insieme. Grazie al sostegno di Poste Italiane e Banco BPM, *Palazzi nella Storia* intende rilanciare il volto culturale della città e contribuire alla sua valorizzazione turistica, in un'ottica di marketing territoriale che sta già dando i suoi frutti. I dati parlano chiaro: nel 2024 si è registrato un incremento dei pernottamenti del 2,3% rispetto all'anno precedente, con un aumento complessivo del 13% dal 2021. Parallelamente, la visibilità mediatica di Alessandria cresce a livello nazionale, dimostrando come la promozione dei suoi contenuti culturali possa rappresentare una leva strategica per il futuro.

Palazzi nella Storia si distingue proprio per la capacità di coniugare cultura, storia e accessibilità, mettendo al centro la città stessa come museo a cielo aperto. I **cinque edifici** selezionati per l'edizione 2025 raccontano epoche diverse, dal Medioevo al Novecento, attraversando stili e funzioni che testimoniano l'evoluzione di Alessandria come centro politico, amministrativo, economico e culturale del Piemonte.

Il percorso partirà dal **Palazzo Municipale**, attuale sede del Comune. L'edificio nasce come teatro nel 1772 per volontà dell'architetto Giuseppe Caselli e venne completato nel 1830. Al suo interno si trovano affreschi ottocenteschi firmati da Pietro Sassi, artista alessandrino tra i più noti del suo tempo. Il palazzo conserva la sua impostazione scenografica, con una struttura che richiama l'impianto originario del teatro, testimoniando il dinamismo culturale della città nella seconda metà del XVIII secolo.



Palazzo Municipale

Segue **Palazzo Cuttica di Cassine**, elegante dimora della fine del XVII secolo che oggi ospita, al piano nobile, le collezioni del **Museo Civico**. Questo edificio rappresenta uno dei punti di riferimento per la vita museale della città e offre una panoramica significativa sul patrimonio artistico locale, integrando la componente storica con quella espositiva. Le sale affrescate, gli arredi d'epoca e la disposizione degli spazi raccontano una raffinata vita aristocratica, fatta di mecenatismo e attenzione al bello.



Palazzo Cuttica di Cassine

Il terzo sito è il **Palazzo delle Poste**, esempio emblematico dell'architettura razionalista del XX secolo. Progettato dall'architetto Franco Petrucci tra il 1939 e il 1941, l'edificio si distingue per la sobrietà delle linee e l'efficienza funzionale. Il suo elemento più prezioso è senza dubbio il grande mosaico alla base della facciata, realizzato su disegno del maestro futurista Gino Severini. Un'opera d'arte inserita in un contesto urbano che fonde estetica e servizio pubblico, rappresentando una delle espressioni più riuscite dell'arte applicata al quotidiano.



Accanto ad esso si trova la storica sede del **Banco BPM**, un tempo Cassa di Risparmio di Alessandria. L'edificio, con la sua movimentata facciata neoclassica ottocentesca, cela origini ben più antiche, risalenti al XV secolo. Una stratificazione architettonica che rende il palazzo un oggetto di studio per gli appassionati di storia urbana, ma anche un simbolo della continuità economica e finanziaria della città attraverso i secoli.

Infine, tra i più suggestivi, **Palazzo Ghilini**, sede della Provincia di Alessandria. È considerato uno dei migliori esempi di barocco piemontese, frutto del genio di Benedetto Alfieri, zio del celebre poeta Vittorio. Il palazzo venne completato nel 1732 e colpisce per l'eleganza delle proporzioni, la maestosità dell'ingresso e la ricchezza degli interni, spesso utilizzati anche per eventi istituzionali e culturali.



Palazzo Ghillini

Le visite avranno luogo sabato 3 maggio nel pomeriggio, con partenza alle ore 15:30 e 17:30, e domenica 4 maggio sia al mattino (ore 9:30 e 11:30) sia al pomeriggio (ore 15:30 e 17:30). I tour dureranno circa un'ora e mezza e saranno condotti da guide professioniste abilitate. Ogni gruppo sarà composto da circa 20 persone, con partenza davanti all'ingresso centrale del Palazzo Municipale, sotto i portici di Piazza della Libertà. L'accesso sarà libero, senza necessità di prenotazione, fino a esaurimento dei posti disponibili per ciascun turno. Il programma è stato studiato per permettere, a chi lo desidera, di partecipare a più visite nell'arco dei due giorni.

Un'occasione unica, dunque, per riscoprire il patrimonio architettonico della città.

Durante la manifestazione sarà messa in vendita una nuova varietà di rosa dedicata al giornalista Arturo Croci, premiato nel 2023

Verso "Coniolo Fiori 2025"

La 23ª edizione della rassegna florovivaistica è in programma il 17 e il 18 maggio

CONIOLO - E' in programma **sabato 17 e domenica 18 maggio** si svolgerà la XXIII edizione di **Coniolo Fiori**, mostra mercato di rose, fiori e piante, arredi, oggetti, prodotti e idee. La manifestazione, ad ingresso gratuito dalle 9 alle 19, è organizzata dal Comune di Coniolo e dalla Associazione Culturale Coniolo è..., con la collaborazione della Pro loco Coniolo e di tanti amici di Coniolo Fiori, con i patrocini della Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, delle aree protette del Po piemontese, Ecomuseo della Pietra da Cantoni, Alexala, Asproflor e Associazione Italiana Direttori e Tecnici Giardini. Saranno presenti circa 80 espositori, tra cui Rose Barni di Pistoia e Vivai Pozzo di Cavaglià, unico espositore presente a tutte le edizioni, che coloreranno e animeranno le vie e piazze del piccolo borgo dal panorama e dalla storia unica raccontata nel piccolo museo "Coniolo, il paese che visse due volte". L'immagine 2025 di Coniolo Fiori è stata realizzata da Cecilia Prete, ispirata casualmente dalla coniolese e monferrina 2015, Ilaria Peretti.

L'evento avrà inizio alle ore 11 di sabato, in continuità sarà consegnato il Premio Massimo Matteini, indimenticato vivaista e amico, conferito alla paesaggista spagnola Paola Sangalli. La sua visione integra soluzioni naturali per città più resilienti: drenaggi urbani sostenibili, tetti verdi, e soprattutto bioingegneria, disciplina tecnica che utilizza le piante per il controllo dell'erosione e il recupero di aree degradate. Laureata in Biologia all'Università Centrale di Barcellona, Sangalli ha conseguito un Master in Paesaggio al Politecnico di Valencia.

Il premio intitolato a Massimo Matteini, appassionato vivaista pistoiese e amico di Coniolo Fiori, nel 2023 è stato conferito ad Arturo Croci, giornalista, scrittore e divulgatore tecnico punto di riferimento per la floricoltura non solo nazionale. Nel 2024 il premio è stato assegnato a Frank van Suchtelen, olandese, per la sua attività di comunicazione su tematiche legate al florovivaismo.

Tornando al programma della mostra mercato, nel pomeriggio saranno utili i consigli di Valter Pironi e Arturo Croci, che nell'area designata in Piazza Moncravetto, svilupperanno il tema "giardinieri e ortisti in erba". Infine interverrà Carlo Pagani, conosciuto come "maestro giardiniere", ospite fisso su rivista Gardenia, divulgatore del giardinaggio come cultura e protagonista di diverse rubriche televisive tematiche.

Alla nuova edizione di Coniolo Fiori sarà presente il Vivaio Tarantello, proveniente da Meri, in provincia di Messina, con piante di limoni e agrumi, diventando l'espositore che arriva da più lontano (circa 1320 km) di tutte le edizioni precedenti. Coniolo Fiori 2025 rientra anche in Golosaria in Monferrato, per cui gli organizzatori presenteranno anche due novità a tema. Dapprima sarà possibile acquistare per la primavera i "cuoricini di Coniolo alla lavanda", realizzati per Coniolo Fiori dalla Pasticceria Chilo di Casale Monferrato, e alla sera di sabato doppia novità con, per la prima volta, una cena su prenotazione, grazie alla Pro loco Coniolo con la collaborazione dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero Ronco di Trino, cena in cui verrà servito un risotto

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

Alla XXIII edizione di Coniolo Fiori viene, come sempre, collegata principalmente la rosa, il fiore più amato. E allora "come non ricordare la presentazione della Rosa Monferrato, dedicata dal più famoso ibridatore al mondo, David Austin, al nostro territorio, che purtroppo per scelta della casa madre non è più inserita nei cataloghi e commercializzata, rendendo preziose tutte quelle già in possesso degli appassionati".

Durante la manifestazione sarà messa in vendita una nuova varietà di rosa dedicata ad Arturo Croci, insignito nel 2023 del Premio Massimo Matteini, rosa che verrà piantata in presenza dello stesso Arturo, nel piccolo roseto all'ingresso del Parco di Moncravetto.





Nel 2024 il premio Matteini è stato assegnato all'olandese Frank van Suchtelen (foto Luigi Accomazzo)

Un confronto tra **Consorzi** sulle strategie promozionali

Un percorso comune in previsione delle manifestazioni sulla tutela e sulla valorizzazione

■ Sabato 10 maggio a partire dalle 9.30 presso il 'Grande Airone' a Castellania Coppi, si terrà un incontro per comunicare le nuove strategie promozionali, in previsione anche delle Manifestazioni annuali previste dai Consorzi di tutela e valorizzazione di: Pesca di Volpedo, Formaggio Montebore e Carne all'Erba del Giarolo.

I tre consorzi del Formaggio Montebore, della Carne all'Erba e della Pesca di Volpedo, propongono un percorso comune per rilanciare le eccellenze di un territorio che unisce le terre di mezzo tra Tortona e Novi Ligure 'Derthona-Libarna'. Il programma per ogni prodotto in previsione della manifestazione annuale: per la pesca di Volpedo con i Fiori di Pesco 4-5 aprile di ogni anno; per il formaggio Montebore a Montebore i primi sabato e domenica di settembre e la carne all'Erba a San Fermo con fiera zootecnica campestre: primi sabato e domenica di agosto. Modera l'in-

contro di Castellania Coppi Barbara Gramolotti.

I consorzi cercano un confronto con gli organizzatori dei grandi eventi enogastronomici del territorio come 'Assaggia Tortona' (Beatrice Brollo) o 'Dolci Terre di Novi' o il Tour enogastronomico della Val Borbera degli albergatori e Ristoratori delle Valli Borbera e Spinti (Michele Negruzzo).

Il programma prevede alle 11 spazi dedicati alle interviste attraverso il set in formato radio-televisivo di Radio PNR, media partner dell'iniziativa con il programma Buonenotizie. Dalle 12 presentazione alle autorità Locali e Regionali del Documento stilato per il rilancio del 'Territorio di Mezzo-Derthona-Libarna' e dei suoi consorzi mentre a seguire degustazione per gli invitati di prodotti di eccellenza del Territorio presso il Ristorante 'Il Grande Airone'. Alle 15 Merenda Sinoira con Banchi Degustazione delle eccellenze dei tre Consorzi insieme ai gruppi ciclistici dilettantistici provenienti anche dall'Emilia Romagna.

Presiederanno l'incontro il Sindaco di Castellania Coppi Giovanni Gugliada, il Presidente del GAL Giarolo Leader Vin-

cenzo Caprile, la direttrice del GAL Giarolo Paola Romero e il Presidente Unione montana Terre Alte Michele Gragnolati. Presenteranno le eccellenze Pietro Cairo (Presidente della Cooperativa Volpedo Frutta), Carlo Buscaglia (Presidente del Consorzio Tutela Formaggio Montebore), Paolo Porta (Presidente del Consorzio Tutela Carne all'Erba).

Il supporto Tecnico sarà di Giacomo Acerbi, di Tenuta Ritiro (Apicoltura) Selezione genetica Buckfast, Dario Capogrosso, di Pastore Transumante (Tartufo Nero Terre Piemonte), Andrea Cavallero, Docente di Agronomia Università di Torino; Maurizio Montobbio, di Consorzio di Tutela del Gavi, Gian Paolo Repetto, di Consorzio di Tutela Colli Tortonesi.

Ci saranno anche l'Assessore Regionale Agricoltura Paolo Bongioanni, l'Assessore Regionale alla Montagna Marco Gallo, l'Assessore Regionale alla Sanità Federico Riboldi, l'Assessore Regionale Enti Locali Enrico Bussalino, il Presidente della Provincia di Alessandria Luigi Benzi, il Presidente della Fondazione CRA Luciano Mariano, il Presidente di Union Camere Piemonte Gian Paolo Coscia e il Presidente di Alexala Roberto Cava. (m.i.)



OGGI E DOMANI

Alessandria: ritorna «Palazzi nella Storia»

L'iniziativa rientra nell'ambito dell'857° compleanno della città

■ “Palazzi nella Storia” è l'evento dedicato all'apertura straordinaria, con visite guidate, di alcuni palazzi e siti di pregio della città, in parte normalmente non accessibili al pubblico o abitualmente non considerati dal punto di vista della loro storia e valore storico-artistico e architettonico.

“Palazzi nella Storia” giunge quest'anno alla terza edizione e rientra nel programma di manifestazioni per l'857° compleanno della Città di Alessandria.

L'evento ha l'obiettivo di portare alla riscoperta di luoghi e palazzi che caratterizzano l'offerta culturale di Alessandria e la valorizzano come città d'arte dotata di un ampio patrimonio storico-architettonico rappresentativo di epoche diverse, dal Medioevo fino al Novecento.

Palazzi nella Storia è organizzato da Comune di Alessandria, Alexala e ASM Costruire Insieme; si ringrazia per la collaborazione Poste Italiane e Banco BPM.

L'evento si svolgerà nei giorni oggi e domani e coinvolgerà i seguenti palazzi:

- Palazzo Municipale (sede del Comune fu edificato come teatro a partire dal 1772 dall'architetto Giuseppe Caselli, l'edificio fu terminato nel 1830);

- Palazzo Cuttica di Cassinetta (elegante palazzo della fi-

ne del XVII secolo; ospita al piano nobile le collezioni del Museo Civico);

- Palazzo delle Poste (sede centrale di Alessandria, firmato dall'architetto Franco Petrucci negli anni 1939-41, l'edificio è un esempio di architettura razionalista; il mosaico alla base della facciata fu realizzato su disegno di Gino Severini);

- Sede Banco BPM, già sede storica della Cassa di Risparmio di Alessandria, la movimentata facciata neoclassica ottocentesca cela origini risalenti al XV secolo;

- Palazzo Ghilini (sede della Provincia e un bell'esempio di barocco piemontese che fu terminato nel 1732).

Le aperture avranno luogo oggi, nel pomeriggio, e domenica 4 maggio, mattina e pomeriggio, e saranno articolate in visite guidate gratuite condotte da guide professioniste abilitate, della durata indicativa di un'ora e mezza e per gruppi di circa 20 persone.

Partenza dei gruppi davanti all'ingresso centrale di Palazzo Municipale, sotto i portici di piazza della Libertà, secondo i seguenti orari:

Oggi alle 15:30 e 17:30; domenica 4 maggio: 9:30, 11:30, 15:30 e 17:30.

Non sono previste prenotazioni, il pubblico sarà ammesso per ogni turno fino ad esaurimento dei posti.



Vini e percorsi piemontesi - Vini nel Piemonte e non solo – Eventi, degustazioni e news

VINI E PERCORSI PIEMONTESI Home Vitigni Vini del Piemonte Interviste Eventi e news Vino e cultura Per i golosi Chi sono Press / Media 



Vini del Piemonte e non solo

Eventi, degustazioni e news



Il Marchio Collettivo Barbera d'Asti a beneficio di tutti i soci del Consorzio
L'Ufficio Europeo per la Proprietà Intellettuale –

Fonte Ufficio Stampa Alexala

■ Attività, evidenza

AUTORE:

Laura Norese | Collaboratrice Guida Slow Wine | Donna del Vino del Piemonte |
Webdesigner per il vino | WSet2 e sommelier

<https://www.viniepercorsipiemontesi.com/>

Intervenuto, tra gli altri, l'assessore regionale alla Sanità Riboldi

Partecipatissimo incontro sulla qualità della vita, sulla comunità di pratica e la medicina territoriale

Ovada. Nella serata del 23 aprile, presso il bel salone "Padre Giancarlo" nella chiesa dei Padri Cappuccini si è svolto il primo appuntamento di un progetto offerto dalla Scuola del cittadino responsabile dal tema "la qualità della vita come valore etico e economico", organizzato da Fondazione Cigno (presidente Chiara Bagna).

L'incontro è stato preceduto da un minuto di silenzio per ricordare il sommo Papa Francesco.

L'ampio salone era letteralmente gremito di gente, che ha ascoltato i tanti, qualificati relatori che si sono alternati sul palco. Essi, presentati ed introdotti dalla dott.ssa Paola Varese neo Cavaliere del lavoro, hanno catturato l'attenzione dei presenti con tematiche molto interessanti e quanto mai attuali.

È stato l'inizio di un percorso verso la Comunità di pratica con focus la qualità della vita. Sono trascorsi dieci anni da quando l'ex sindaco Andrea Oddone ci ha lasciati ma stasera il suo impegno per Ovada come centro con la migliore qualità della vita in provincia è stato suggellato come fonte di ispirazione per la costruzione di una Comunità di pratica.

Paolo Lantero, suo successore ed erede della sua "visione", ha ricordato il suo legame con il territorio, le battaglie per la sanità ovadese, la sua tenacia, anche nei momenti in cui la malattia lo ha duramente provato. Uomo e politico di alto profilo istituzionale, cresciuto tra la gente, "popolare e mai populista", sempre pronto al dialogo per il bene delle collettività, consapevole dei bisogni del singolo, nel contesto della comunità –

così Fondazione Cigno, organizzatrice del partecipatissimo incontro serale.

I vari interventi che si sono succeduti si sono incentrati soprattutto nella costruzione di una Comunità di pratica sinergica nei diversi soggetti che operano ad Ovada in senso sanitario e sociale-economico e nella "prevenzione come base della sostenibilità del sistema sanitario nazionale: stili di vita corretti, diagnosi precoci, riabilitazione anche sociale sono le strade per garantire assistenza di qualità a tutti!"

In particolare, l'assessore regionale alla Sanità Federico Riboldi (l'ex sindaco di Casale) ha insistito sulla necessità di fare sempre e comunque rete e sulla medicina territoriale, partendo appunto dall'importanza dell'ospedale di periferia per arrivare poi a quello centrale e provinciale.

Soddisfare quindi in loco i bisogni sanitari della gente e le necessità quotidiane di chi sceglie di avere una buona qualità della vita.

Il dott. Toffanini, già direttore dell'Ordine dei medici, nel suo intervento molto pragmatico ha rimarcato tra l'altro la necessità del dialogo sempre costruttivo tra medico e paziente e l'importanza dell'esistenza e della pratica del servizio sanitario pubblico, se non si vuole che la gente spenda ancor più i suoi soldi.

Gli interventi strettamente di tipo sanitario si sono alternati a quelli sociali ed è stata questa una delle valenze importanti del convegno del 23 aprile. Infatti hanno preso la parola, tra gli altri, Giorgio Lottero presidente zonale Confartigianato, Marco Lanza direttore Alexala (l'Agenzia turistica lo-

cale), Titti Dagna presidente A.I.D.O. e Gianni Zillante direttore del Consorzio dei servizi sociali. E proprio quest'ultimo ha rimarcato il declino progressivo ed inesorabile della popolazione della zona di Ovada, oggi di circa 26mila abitanti, in diminuzione rispetto a qualche anno fa: continuando con il trend attuale, si rischia di perderne altri 5mila nei prossimi dieci anni per arrivare alla metà degli attuali o forse meno nel giro di cinquanta.

Nei prossimi mesi sono attese sfide epocali, che rivoluzioneranno completamente la sanità piemontese: entro l'estate sarà approvato il nuovo piano socio – sanitario, che sarà la carta di identità della Regione Piemonte per i prossimi 20 anni, una nuova medicina territoriale con le Aggregazioni funzionali territoriali (Aft), per garantire l'assistenza ai cittadini durante l'intera giornata per sette giorni a settimana ed un nuovo CUP integrato con l'intelligenza artificiale per una gestione efficiente delle prenotazioni, con la presa in carico di tutti i pazienti cronici.

La stella polare sarà la realizzazione di un "modello Piemonte" di sanità pubblica ed universale, con al centro le esigenze di salute dei piemontesi, in particolare di coloro che oggi si trovano in condizioni di maggiore fragilità – questa novità è stata ribadita dall'assessore Riboldi.

Così come è stata ribadita da più interventi la differenza tra sanità e salute: con la prevenzione e gli screening, attuati anche nei luoghi di lavoro, si cura meglio il paziente e si evitano diversi sprechi nell'ambito della sanità pubblica.

E. S.





▲ Federico Riboldi e Francesco Marchitelli



▲ Paolo Lantero e Marisa Delfino



▲ Paola Varese e Titti Dagna



▲ Giorgio Lottero



▲ Gianni Zillante

04/05/2025 – Il Piccolo - Ovada: “Paesi e sapori”, la Pro loco celebra l’enogastronomia della provincia

Ovada: “Paesi e sapori”, la Pro loco celebra l’enogastronomia della provincia

Più vicina la manifestazione clou della primavera: appuntamento tra il 16 e il 18 maggio



OVADA – Sono oltre venti le associazioni inserite nell'elenco dei partecipanti all'edizione 2025 di “Paesi & sapori”. La manifestazione terrà banco tra il 16 e il 18 maggio prossimi. La Pro Loco di Ovada è impegnata nella cura dei dettagli in vista di un week end da record. «Lo scorso anno – spiega la presidente Lina Turco – abbiamo sfiorato le diecimila presenze. Quest'anno proviamo a bissare. Gli ingredienti sono i soliti: buon cibo della tradizione, musica e divertimento». L'elenco completo delle associazioni è pubblicato su [Ovada on Line](#).

Fa parte a pieno titolo del programma primaverile delle manifestazioni **creato da Alexala** per promuovere tutta la Provincia "Paesi & sapori" all'interno della quale potranno essere assaggiati i prodotti più nobili del Monferrato. Il dettaglio è stato presentato dall'agenzia turistica nel corso del recente Vinitaly di Verona.

Ed il week end della manifestazione della Pro Loco sarà in assoluto il più intenso. **Dal 16 al 18 maggio** si terrà a Novi Ligure "Dolci terre di primavera", il 17 e 18 maggio Casale ospiterà "Golosaria tra i castelli del Monferrato". **Dal 23 al 25 maggio luci accese su Tortona e "Assaggia Tortona"**, manifestazione dedicata in particolare al Timorasso. Dal 6 all'8 giugno Alessandria ospiterà "Aperto per cultura", rassegna di spettacolo ed enogastronomia creata da Confcommercio. Dal 28 giugno al 27 luglio Gavi ospiterà "Di Gavi in Gavi festival". Agosto invece sarà dedicato agli "Acqui Wine Days".

Gusti e territorio

"Paesi e sapori" rappresenta uno degli appuntamenti più importanti del panorama primaverile ovadese. Agnolotti e trofie al pesto, farinata e filetto baciato, focaccini e polenta, rabaton e taglierini. Sono solo **04** nel lungo elenco. Le associazioni partecipanti sono ventidue in arrivo dall'Ovadese con qualche "sconfinamento" nell'Acquese e nell'Alessandrino.

«Abbiamo fatto il massimo – prosegue Turco – Per ragioni organizzative **non sarebbe stato possibile avere un numero maggiore di ospiti**. La nostra manifestazione cresce, ogni anno riceviamo sempre più richieste di partecipazione». I fornelli si accenderanno per la cena del venerdì. Doppio appuntamento sabato con il pranzo e la cena. **La rassegna si chiude domenica** con il pranzo nel corso della quale è prevista l'estrazione del "Tombolozzo", il gioco che animerà i tre giorni e coinvolgerà al tempo stesso associazioni e partecipanti. La manifestazione si chiuderà alle 18.

Coniolo C'è il conto alla rovescia per il weekend dedicato ai fiori

■ Sabato 17 e domenica 18 maggio, il borgo monferrino di Coniolo ospita la ventitreesima edizione di Coniolo Fiori, la mostra mercato florovivaistica più rinomata del territorio casalese. L'evento animerà il paese dalle ore 9 alle 19 con un programma ricco di appuntamenti tra florovivaismo, cultura del verde e sapori del territorio.

Organizzato dal Comune di Coniolo e dall'Associazione Culturale "Coniolo è...", con il sostegno della Pro Loco e numerosi partner, Coniolo Fiori 2025 gode dei patrocini della Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Aree protette del Po piemontese, Ecomuseo della Pietra da Cantoni, Alexala, Asproflor e Associazione Italiana Direttori e Tecnici Giardini.

Tra i circa 80 espositori, spiccano i nomi di Rose Barni (Pistoia) e Vivai Pozzo (Cavaglià), quest'ultimo unico ad aver partecipato a tutte le edizioni. Sabato sera, per la prima volta, è prevista una cena su prenotazione curata dalla Pro Loco di Coniolo con la collaborazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero Ronco di Trino: protagonista del menù, un risotto ai petali di rosa con riso rosa.



07/05/2025 - Il Piccolo di Alessandria - Turismo in crescita in provincia di Alessandria: +7,2% di pernottamenti e boom di stranieri



Turismo in crescita in provincia di Alessandria: +7,2% di pernottamenti e boom di stranieri

Arrivi in aumento, presenze dall'estero in forte espansione. I turisti premiano il Monferrato e la Valenza creativa. In crescita anche spesa, ricettività e gradimento online



ALESSANDRIA – Secondo i dati aggiornati dell'**Osservatorio Turistico della Regione Piemonte**, il 2024 è stato un anno molto positivo per il **turismo** nella provincia di Alessandria. Con **370.701 arrivi** e **813.026 pernottamenti**, il territorio rappresenta circa il **5,9% degli arrivi regionali** e il **4,8% delle presenze**. Segnando un **+1,8% negli arrivi** e un **+7,2% nei pernottamenti** rispetto al 2023.

I turisti provenienti dall'estero costituiscono oggi **oltre il 48% dei pernottamenti totali** in provincia e crescono del **3,7% negli arrivi** e del **10,8% nei pernottamenti**. Le principali provenienze:

- **Benelux** (quasi 64.000 presenze).
- **Germania, Francia e Svizzera** (oltre 46.000 ciascuna).
- **Scandinavia**, che segna un +19% nei movimenti.
- **Stati Uniti**, con un +8,4% negli arrivi e +10,8% nelle presenze.

Il mercato interno è stabile, ma con soggiorni più lunghi

Gli arrivi dall'Italia crescono dello **0,4%** e i pernottamenti del **4,1%**. Lombardia, Piemonte e Liguria si confermano i bacini principali. Significativo anche il contributo dalla **Campania**, con un +4,2% nei pernottamenti.

Tutte le aree provinciali registrano incrementi, in particolare:

- **Tortona**: +10,7% arrivi e +17,5% pernottamenti.
- **Ovada**: +2,6% arrivi e +10,6% pernottamenti.
- **Acqui Terme**: +6,1% arrivi e +4,1% pernottamenti.
- **Casale**: +7,2% nei pernottamenti.
- **Novi Ligure**: +3,6% arrivi, +4,1% pernottamenti.
- **Alessandria e Valenza**: +6,3% pernottamenti, ma -3,3% negli arrivi.

Offerta ricettiva: +25,6% di strutture

La provincia di Alessandria rappresenta il **6,3% dell'offerta ricettiva piemontese**, con una crescita del **25,6%** sul 2023. Boom per le **locazioni turistiche**, che oggi rappresentano il **28,6% dei posti letto** disponibili, seguite da alberghi (27,8%), agriturismi (14,4%) e B&B (7,5%).

- **Casale Monferrato**: 440 strutture.
- **Alessandria, Valenza, Acqui, Novi**: oltre 350 ciascuna.
- Più di **3.500 posti letto** ad Alessandria/Valenza e Acqui Terme.

Sentiment online: ristorazione e accoglienza promosse

I punti di interesse della provincia costituiscono il **10% del totale regionale monitorato online**. Il sentiment della **ristorazione** è stabile (87,1/100), quello dell'**accoglienza** è in crescita (88,7/100, superiore alla media piemontese).

Tra i luoghi più recensiti:

- La Bollente (Acqui).
- Castello dei Paleologi (Casale).
- Sacro Monte di Crea.
- Forte di Gavi.
- Cittadella di Alessandria.

Spesa turistica in crescita

L'analisi delle carte di credito straniere mostra:

- **+8,2%** nei volumi di spesa.
- **+13,6%** nel numero di carte utilizzate.

La **spesa media più alta** è da parte di turisti provenienti da **Emirati Arabi e Medio Oriente** (oltre 930 euro e 700 euro), con valori elevati a Valenza (370 euro), Serravalle Scrivia (550 euro) e Acqui Terme (220 euro).

L'**abbigliamento** rappresenta il **65% della spesa**, seguito da gioielli, orologi e borse, in linea con l'identità artigiana del territorio.

Le dichiarazioni

Per **Marina Chiarelli**, assessore regionale al Turismo, "questi risultati confermano che **stiamo investendo** nella direzione giusta. L'aumento delle presenze internazionali, l'espansione dell'offerta ricettiva e l'ottima reputazione online ci dicono che **l'identità e l'accoglienza piemontese** stanno diventando un motore diffuso e sostenibile".

"La crescita di presenze estere coincide con gli **sforzi promozionali** svolti sui mercati strategici. – aggiunge **Beppe Carlevaris**, presidente Visit Piemonte – Il territorio ha migliorato l'accoglienza e lo dimostra anche il sentiment delle recensioni. La filiera turistica dell'Alessandrino è in fermento e va sostenuta".

"I numeri raccontano una provincia che oggi è una **destinazione turistica riconosciuta** – conclude **Roberto Cava**, presidente Atl Alexala -. L'obiettivo futuro sarà rafforzare una **strategia di brand** efficace, capace di valorizzare le peculiarità locali e attrarre nuovi investimenti".

TIPICITÀ



La fabbrica di cioccolato

NOVI LIGURE (AL) | *L'appassionante storia di due fratelli che hanno rilevato un piccolo laboratorio di cioccolato e in una ventina d'anni ne hanno fatto un marchio d'eccellenza artigianale*

È una bella storia, dolce come il cioccolato che oggi producono e vendono in tutto il mondo, quella dei fratelli piemontesi Fabio e Paola Bergaglio. Nel 2001, ad appena 26 e 34 anni, rilevano una piccola azienda di cioccolato di qualità fondata a Genova nel 1943, la Bodrato, e la trasferiscono nella loro terra d'origine, l'Alessandrino. Prima a Capriata d'Olba, poi a Novi Ligure. Non è una sterile operazione finanziaria, ma una sorta di passaggio generazionale extrafamiliare basato sulla passione dei due ragazzi che per anni, rinchiusi nel laboratorio sotto l'attenta guida dello storico fondatore Luciano Bodrato, si erano letteralmente sporcati le mani col cioccolato imparando i trucchi del mestiere e i procedimenti tradizionali per confezionare i famosi boeri e altre gustose meraviglie.

Il giovane Fabio, in particolare, già da adolescente guarda, osserva, assorbe. E si appassiona a quel mondo che vede l'Italia, e in particolare il distretto piemontese, primeggiare a livello internazionale per qualità e produzione. La svolta arri-



va nel 2001 quando lui è ormai diventato uno studente universitario e insieme alla sorella Paola decidono di fare il grande passo e vestire definitivamente i panni di novelli Willy Wonka.

«Con l'amore di un padre il signor Bodrato ci ha in qualche modo affidato la sua creatura, consapevole che l'avrebbe messa in buone mani – ricorda Fabio Bergaglio – e, a passaggio avvenuto, per quasi un anno è rimasto come preziosa guida al nostro fianco per continuare a insegnarci i segreti di un mestiere che non si improvvisa e richiede passione, attenzione e concentrazione».

Ogni cioccolatino, ogni piccola creazione che esce dal laboratorio racchiude una storia incredibile che abbraccia il mondo, e non solo in senso figurato: le fave utilizzate dalla Bodrato provengono prevalentemente da selezionate coltivazioni di cacao – materia prima preziosissima e quotata alla Borsa di Londra – in Costa d'Avorio, Ghana, America Centrale e Colombia. «Già nel 2014 – prosegue Fabio – abbiamo inaugurato il nuovo stabilimento di 24.000 metri quadrati dotato di



soluzioni sostenibili come isolamento termico, scambiatori di calore e un impianto fotovoltaico per l'abbattimento di consumi energetici ed emissioni di CO2 in atmosfera».

Oggi Bodrato è fra i pochi produttori artigianali di cioccolato di alta qualità in Italia che seguono il principio "from bean to bar", ovvero dalla fava alla tavoletta. Fabio è spesso in giro per il mondo per visionare e selezionare il prodotto che poi giunge in azienda in grandi sacchi di juta: tipi di cacao differenti, con caratteristiche che vanno dall'aroma delicato alla moderata acidità. Una volta in laboratorio le fave vengono macinate, raffinate, sottoposte a concaggio – un rimescolamento della massa di cacao ad alte temperature – e la pasta di cacao viene poi temperata e confezionata a mano nelle varie forme.

La sperimentazione e l'innovazione sono sempre all'ordine del giorno: allo storico boero vengono affiancati continuamente prodotti frutto di ricerca. Tra i più apprezzati spicca il cremino al sale di Maldon, un equilibrio fra sapori che, già da solo, rappresenta un viaggio nell'affascinante mondo del cioccolato (www.bodratocioccolato.it).

Marco Giovenco

Fabio Bergaglio, a capo dell'azienda Bodrato, illustra la lavorazione della fava di cacao (in alto).



Turismo in crescita nell'Alessandrino «Novembre da record grazie a vini e tartufi»

In provincia aumentati del 7,2 per cento i pernottamenti
Boom di stranieri. La mappa dei posti letto nei Comuni

Daniela Terragni /ALESSANDRIA

Maggio e giugno segnano il **picco di prenotazioni**, in ulteriore crescita rispetto al primo quadrimestre, che conferma l'andamento positivo del 2024. «Con 370.701 arrivi e 813.026 pernottamenti, i movimenti turistici nella **provincia di Alessandria** rappresentano circa il 5,9% degli arrivi e il 4,8% delle presenze regionali, in aumento rispetto al 2023: +1,8% negli arrivi e +7,2% nei pernottamenti: questi i dati presentati ieri dall'**Osservatorio regionale Visit Piemonte** per l'Alessandrino. «Il nostro territorio è da turismo lento, ma l'offerta è veloce e sarà ancora più smart e coesa», ha spiegato il presidente dell'Atl Alexala **Roberto Cava**, ieri, alla Camera di commercio durante la presentazione dei flussi dei visitatori nel 2024, che premiano il Piemonte ed in particolare le realtà locali.

«I pilastri del turismo piemontese - ha esordito l'assessore regionale al Turismo **Marina Chiarelli**, accanto ai consiglieri **Davide Buzzi Langhi** e **Silvia Raiteri** - sono i laghi e Torino, stazionari, mentre sono fortemente in salita i numeri della ricettività nelle province con picchi

del 23%, in grado di contribuire a far crescere anche le mete consolidate».

Infatti, come ha sottolineato il direttore di Alexala **Marco Lanza**, i visitatori arrivano appositamente in provincia e pernottano sul territorio, spostandosi di zona in zona per visitare mete prefissate e andare alla ricerca di percorsi esperienziali. Nell'ultimo anno si sono registrati 37 mila passaggi negli uffici di informazione turistica: +3% rispetto al 2023. Dal 2015 l'incremento di turisti dall'estero è stato del 67%: Benelux al primo posto, cresciuti del 19% i movimenti dalla Scandinavia.

«Uno dei mesi migliori in provincia - fanno sapere ancora i vertici di Alexala - è stato novembre con il 17,1 per cento in più, grazie alle fiere del tartufo e alle strategie di promozione condivise con la Regione e gli enti locali, dalle "Botteghe storiche" alle "Cantine accoglienti"».

Erano presenti il presidente del Consorzio Gran Monferrato città europea del vino 2024 **Mario Arosio** e **Sabrina Caneva**, assessore al Turismo di Ovada e consigliere provinciale, rappresentanti delle associazioni fra cui **Michèle Negruzzo**, presidente

dell'Associazione albergatori

In dieci anni i flussi dall'estero hanno registrato un incremento del 67%

ri e ristoratori della **Val Borbera e Spinti**, autorità e numerosi operatori. Per loro un ulteriore stanziamento della Regione di 1 milione e 750 mila euro da investire per migliorare la ricettività, che nel *sentiment* conquista 88,7 turisti su cento, superando la media piemontese di 86,8 su 100. Il 52% dei turisti arriva dall'Italia, in particolare da Lombardia, Piemonte e Liguria. Ogni zona ha le sue peculiarità: Alessandria quattromila posti letto, Ovada 1.600, ma soddisfa la richiesta crescente di locazioni. «Credere nel turismo, significa valorizzare il territorio per far crescere l'economia». La spesa media del turista sul territorio, dal cibo all'abbigliamento, è salita a 280 euro: si va da 550 euro a Serravalle, 370 a Valenza, Acqui Terme 220, Casale Monferrato 180, Novi Ligure ed Ovada 70, Tortona 60 euro. —



I DATI 2024 DELL'OSSERVATORIO REGIONALE E DI ALEXALA



A sinistra: turisti davanti agli Archi Romani, uno dei tesori storici di Acqui Terme; sopra: la presentazione dei dati sul turismo

I DATI DELL'OSSERVATORIO PROVINCIALE REGISTRANO VOLUMI ALTI IN ABITI E GIOIELLI

Arabi, mediorientali e cinesi i turisti che spendono di più

Nel 2024 "strisciate" medie delle carte di credito straniera per 280 euro

DANIELE PRATO
ALESSANDRIA

Ogni turista straniero che arriva in provincia spende in media, sul territorio, quasi 300 euro con la carta di credito. E bisogna dire grazie in particolare all'Outlet di Serravalle e al comparto orafa di Valenza, visto che i settori merceologici in grado di generare più movimento nel circuito Visa preso in esame sono quelli dell'abbigliamento, delle scarpe, della gioielleria e delle borse.

Il report dell'Osservatorio turistico provinciale fotografa così l'andamento della spesa nel comparto relativa a un 2024 che ha regalato all'Alessandrino parecchie soddisfazioni: arrivi di visitatori a +1,8% rispetto al 2023 (si è sopra quota 370 mila persone) e presenze, ossia i giorni di permanenza sul territorio, cresciute del 7,2% (i numeri parlano di oltre 813 mila).

È il turismo estero, ormai vicino al 50% del totale, a registrare un aumento ancora più marcato, con gli arrivi a +3,7% e le presenze a quota +10,8. Una crescita che si riflette anche nelle ricadute su negozi e attività commerciali. Il numero di carte di credito riconducibili ai turisti in arrivo dai mercati esteri è salito del 13,6%, i volumi di spesa sono aumentati dell'8,2, per un investimento medio che supera i 280 euro pro capite. La cifra vede un calo di quasi il 5% rispetto al 2023, ma nel complesso resta una cifra definita «importante».

I più «spendaccioni»? Sono i visitatori degli Emirati arabi, al primo posto, con una spesa media di 938,67 euro, poi quelli di Europa centro orientale,

Medio Oriente e Africa, con 703,06, quindi la Cina, che sfiora i 600 euro medi. Il settore dell'abbigliamento assorbe circa il 65% del volume di spesa ed è evidente che un ruolo cruciale, su questo fronte, lo giochi l'Outlet di Serravalle, paese in cui la spesa per singolo visitatore registrata dall'Osservatorio supera i 550 euro di media (se pure in calo del 5,6%). Ottima pure la performance di Valenza, dove il numero di carte utilizzate è raddoppiato rispetto al 2023, con un picco a maggio, in concomitanza con la «Valenza Jewelry Week»: la spesa, qui, è stata di 370 euro, seppure in drastico calo del 46,1% se comparata con l'anno precedente.

Le altre città della provincia viaggiano su altri volumi: ad Alessandria la spesa media delle carte di credito è stata di 150 euro, a Casale di 180, a Novi e Ovada di circa 70 euro, a Tortona di 60. Spicca Acqui, polo turistico più importante del territorio, con una spesa media che supera i 220 euro.

«Questi dati, come quelli più generali sull'andamento turistico, sono un indicatore, ci aiutano a leggere la realtà del comparto e a programmare il lavoro nel modo più efficace» chiariscono il presidente di Alexala, Roberto Cava, e il direttore Marco Lanza.

L'assessore regionale al Turismo, Marina Chiarelli, sottolinea le performance delle province piemontesi: «Torino e i Laghi sono una realtà ormai consolidata. Le province invece galoppiano, anche nel numero di strutture ricettive: sono come azioni di borsa sulle quali conviene investire». —



I dati dell'Osservatorio presentati in Camera di Commercio FOTO CASTELLANA



© RIPRODUZIONE RISERVATA

A CASTELLANIA

Una nuova rete di eccellenze per costruire "Conessioni"

Qualche cuoco stellato potrebbe pensare un piatto che abbinasse la carne all'erba della Val Borbera, alle pesche di Volpedo e al formaggio Montebore. Sabato i tre consorzi uniranno le forze con una giornata di lavoro a Castellania Coppi, organizzata dal Gal Giarolo leader. L'intento è trovare «Conessioni» (non a caso il nome che dà il titolo alla giornata) fra i tre consorzi.

Se Volpedo e le sue pesche sono conosciutissime e se il Montebore è un marchio più unico che raro, non da meno è la carne all'erba bovina che ha il suo consorzio a San Sebastiano Curone, riferimento per i 5 allevatori di 1500 mucche che salgono negli alpeggi dei monti Ebro, Panà e Giarolo. L'intento di Conessioni (tavola rotonda moderata da Barbara Gramolotti) è di fare rete e trovare un modo per esaltare i prodotti delle terre di mezzo. Fra gli invitati gli organizzatori di Assaggia Tortona (Beatrice Brollo), Dolci Terre di Novi e gli Albergatori delle Valli Borbera e Spinti (Michele Negruzzo). Presiederanno l'incontro Giovanni Gugliada (sindaco di Castellania), Vincenzo Capriole, presidente Gal Giarolo leader, con la direttrice Paola Romero, Michele Gagnolati, presidente dell'Unione montana Terre Alte. Il supporto tecnico sarà di Giacomo Acerbi (tenuta Ritiro apicoltura), selezione genetica Buckfast, Dario Capogrosso, di Pastore Transumante (Tartufo Nero Terre Piemonte), Andrea Cavallero (docente di Agronomia), Maurizio Montobbio (Consorzio di Tutela del Gavi), Gian Paolo Repetto (Colli Tortonesi). Ci saranno Luciano Mariano, presidente della Fondazione Cral, Gian Paolo Coscia, (Union Camere Piemonte) e Roberto Cava (Alexala) oltre a 4 assessori regionali. M.I. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Coniolo Fiori 2025: ecco il programma

La 23ma edizione della tradizionale mostra mercato di rose, fiori e piante, arredi, oggetti, prodotti e idee, si svolgerà sabato 17 e domenica 18 maggio, dalle 9 alle 19, ad ingresso gratuito

Coniolo (AL) • Dalle ore 9:00 alle ore 19:00 • INGRESSO GRATUITO



Coniolo Fiori

• 23^a edizione • Mostra Mercato florovivaistica •

17/18 maggio 2025



Con il patrocinio di



Con il contributo di



Sabato 17 maggio e domenica 18 maggio si svolgerà la XXIII edizione di Coniolo Fiori, Mostra Mercato di rose, fiori e piante, arredi, oggetti, prodotti e idee, dalle 9 alle 19, ad ingresso gratuito, organizzata dal Comune di Coniolo e dalla Associazione Culturale Coniolo è..., con la collaborazione della Pro Loco Coniolo e di tanti amici di Coniolo Fiori, con i patrocini della Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, delle aree protette del Po piemontese, Ecomuseo della Pietra da Cantoni, Alexala, Asproflor e Associazione Italiana Direttori e Tecnici Giardini . Circa 80 espositori, tra cui Rose Barni di Pistoia e Vivai Pozzo di Cavaglià, unico espositore presente a tutte le edizioni, coloreranno e animeranno le vie e piazze del piccolo borgo dal panorama e dalla storia unica raccontata nel piccolo museo "Coniolo, il paese che visse due volte" .



L'immagine 2025 di Coniolo Fiori è stata realizzata da Cecilia Prete, ispirata casualmente dalla coniolese e Monferrina 2015, Ilaria Peretti, il programma inizierà con l'inaugurazione alle ore 11 del sabato, in continuità sarà consegnato il Premio Massimo Matteini, indimenticato vivaista e amico, assegnato alla paesaggista spagnola Paola Sangalli, si continuerà nel pomeriggio del sabato con i consigli di Valter Pironi e Arturo Croci, che nell'area designata in Piazza Moncravetto, svilupperanno il tema "giardinieri e ortisti in erba", infine Carlo Pagani, conosciuto come "Maestro Giardiniere", ospite fisso su rivista Gardenia e protagonista di diverse rubriche televisive tematiche.



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

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

Coldiretti Alessandria accoglienza turistica e wine hospitality



A Tuttofood divulgati dati nazionali Coldiretti/Terranostra Campagna Amica

Territorio: turismo del cibo e wine hospitality al centro della vacanza Made in Alessandria

Offerta ricettiva della provincia presentata da Regione Piemonte e Alexala in Camera di Commercio

Nei primi quattro mesi del 2025 il valore del turismo enogastronomico è salito a 9 miliardi di euro, con il cibo che rappresenta la prima voce di spesa delle vacanze in Italia, oltre alla motivazione principale per la scelta del Belpaese come luogo di villeggiatura.

I risultati di inizio anno e soprattutto dei ponti di Primavera, dalla Pasqua fino al 1° maggio, elaborati da Coldiretti/Terranostra Campagna Amica in occasione di Tuttofood, confermano quanto il patrimonio enogastronomico sia centrale nell'esperienza della vacanza Made in Italy.

E di offerta ricettiva si è parlato questa mattina in Camera di Commercio in occasione della presentazione dei dati divulgati dall' "Osservatorio Turistico della provincia di Alessandria" e Alexala, alla presenza dell'Assessore regionale al Turismo, Marina Chiarelli.

Il territorio provinciale rappresenta il 6,3% dell'offerta ricettiva regionale con una crescita rispetto al 2023 del 25,6% dove gli agriturismi rappresentano il 14,4% e i bed & breakfast il 7,5%. Nelle recensioni on line il food e beverages risultano essere l'argomento più discusso (30,3%): sul podio il vino (69,7%) con un valore del sentiment pari al 97,9/100.

Cresce anche la domanda dei Mercati Esteri in visita sul territorio della provincia alessandrina con al primo posto il Benelux (+3,2%), seguito da Germania (+3,1%), Francia (+4,9%) e, al settimo posto, Stati Uniti d'America (+10,8% presenze rispetto al 2023).

“Il cibo e la cucina sono più che mai il filo conduttore che lega e fa dialogare città e campagna, produttori e consumatori, uniti da un linguaggio universale: l'agricoltura di qualità – ha affermato Stefania Grandinetti, presidente di Terranostra Alessandria -. Ogni piatto racconta tradizioni, storie, identità. La filiera corta, i prodotti a km 0, stagionali, le espressioni della biodiversità, le denominazioni d'origine, l'accoglienza nelle aziende agricole, rappresentano territori e persone, che valorizzano la nostra agricoltura e connotano di autenticità il nostro turismo”.

Contribuisce in modo determinante alla crescita dell'offerta ricettiva, anche a livello provinciale, il fenomeno sempre più attrattivo dell'enoturismo.

Per questo è fondamentale puntare alla professionalizzazione delle competenze all'interno delle aziende formando personale con conoscenze sulla wine hospitality organizzando iniziative specifiche (il 33% delle cantine organizza picnic in vigna, il 30% passeggiate in vigna), ma anche a livello ambientale (il 43% delle aziende è BIO, il 38% rispetta gli standard di agricoltura sostenibile); da notare come queste percentuali siano nettamente superiori a quelle sull'intera Superficie Agricola Italiana (SAU) dove il biologico si attesta al 19,8%.

L'offerta delle cantine si caratterizza per una notevole varietà di esperienze, il 65% delle aziende si concentra su un numero limitato di proposte esperienziali

(fino a quattro), mentre il restante 35% diversifica maggiormente, offrendo da cinque a diciotto attività differenti, da quelle più tradizionali a iniziative più esclusive. L'87% delle cantine offre prodotti tipici del territorio durante la degustazione e il 20% organizza corsi di cucina.

“Il boom dell'enoturismo conferma il ruolo trainante del Made in Alessandria nel piatto e nel bicchiere per l'intero settore turistico, dove non dobbiamo dimenticare che proprio il cibo e il vino rappresentano la prima voce di spesa – ha aggiunto il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco -. Un successo dietro al quale ci sono i primati green della nostra agricoltura, con i suoi record in fatto di qualità e di sostenibilità che hanno garantito la leadership del vero cibo Made in Italy in tutta Europa”.

“E proprio dalla valorizzazione delle tradizioni culinarie locali derivano molte delle opportunità di crescita del comparto turistico. Opportunità, peraltro, favorita della più grande rete europea, quella di Campagna Amica, che in Piemonte conta circa 800 aziende agricole che fanno vendita diretta, 300 agriturismi, 250 fattorie didattiche, un centinaio di mercati, 3 mercati coperti, 30 cuochi contadini e 25 maestri dell'ospitalità contadina, oltre 40 sigilli e 600 pratiche di agricoltura sociale”, ha concluso il Direttore Coldiretti Alessandria Roberto Bianco.

IL PERCORSO

Viaggio nelle botteghe storiche di Casale con il Distretto del Commercio

Concluso il progetto formativo con Università, ATL Alexala e IAT: focus su identità commerciale e promozione turistica



CASALE MONFERRATO – Si è concluso con un micro-tour tra le **botteghe storiche** del centro il progetto formativo promosso dal **Distretto Urbano del Commercio di Casale Monferrato**, avviato nell'ottobre 2024. L'iniziativa ha coinvolto il **Master in Economia, Innovazione, Comunicazione e Accoglienza per l'impresa turistica** dell'Università del Piemonte Orientale, l'Agenzia Turistica **Alexala** e lo **IAT** – Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica.

Le botteghe come patrimonio urbano

Il tour si è rivelato un'esperienza concreta di valorizzazione delle attività commerciali **storiche**, considerate a pieno titolo **beni culturali della città**. L'incontro tra operatori turistici e titolari delle attività ha offerto una narrazione autentica del tessuto urbano casalese: **storie di famiglia, tradizioni artigianali**, aneddoti locali e dettagli architettonici sono stati raccontati direttamente da chi vive quotidianamente questi spazi.

Una sinergia tra formazione, promozione e identità

L'obiettivo del progetto è stato quello di **coniugare formazione universitaria e valorizzazione turistica**, con uno sguardo alla promozione del commercio locale attraverso strumenti innovativi e una narrazione partecipata.

L'intervento istituzionale

A sottolineare l'importanza dell'iniziativa è stato **Giovanni Battista Filiberti**, Presidente del Consiglio Comunale: «Il valore di queste esperienze sta nella capacità di coniugare formazione, valorizzazione del territorio e rilancio della rete commerciale locale. La collaborazione tra istituzioni, enti formativi e operatori del settore dimostra quanto il nostro patrimonio, anche quello meno evidente, possa diventare motore di sviluppo culturale ed economico».

Filiberti ha inoltre ribadito il ruolo del **Distretto Urbano del Commercio di Casale Monferrato** come «un laboratorio di idee e buone pratiche, volto a valorizzare l'identità cittadina in chiave contemporanea, senza dimenticare le proprie radici».







CasaleNews - Tour conclusivo del progetto formativo del Distretto Urbano del Commercio - Viaggio tra le botteghe storiche con gli esperti del turismo per una narrazione viva e coinvolgente del tessuto commerciale casalese

<https://www.casalenews.it/attualita/tour-conclusivo-del-progetto-formativo-del-distretto-urbano-del-commercio-53165.html>

GUIDANO I VISITATORI DAL BENELUX

Cresce il turismo ad Alessandria

Gli arrivi e i pernottamenti sono aumentati del +1,8% e del +7,2%

ta ricettiva, il settore alberghiero è stabile, mentre aumentano l'extra alberghiero (+5,8% di strutture, +2,8 di posti letto) e le locazioni turistiche, che si posizionano in vetta con una quota del 28,6. Tra le attrazioni più gettonate: la Bollente di Acqui, il Castello dei Paleologi di Casale, il Parco Naturale del Sacro Monte di Crea, il Forte di Gavi, la Cittadella di Alessandria.

«Il turismo piemontese cresce - sottolinea l'assessore regionale Marina Chiarelli - perché sa coniugare ac-



La Cittadella di Alessandria

coglienza, identità e valore economico. Continueremo collaborare con operatori istituzioni locali affinché diventino sempre più un motore di sviluppo diffuso e soste-

nibile per l'intero Piemonte». «Dall'Alessandrino arriva una panoramica che dà un chiaro segnale di vitalità della filiera turistica», aggiunge Beppe Carlevaris, presidente cda Visit Piemonte.

«Il lavoro da fare è ancora molto - conclude Roberto Cava, presidente Atl Alexala - Dovremo migliorare la regia delle iniziative e implementare una strategia di brand efficace, che metta al centro il Piemonte e sappia valorizzare le nostre peculiarità e l'identità».



12/05/2025 – Gaeta.it – Ovada registra crescita nel turismo con oltre 33 mila arrivi e nuovi eventi primaverili nel 2025

Ovada registra crescita nel turismo con oltre 33 mila arrivi e nuovi eventi primaverili nel 2025

Nel 2024 Ovada registra un aumento del turismo grazie a eventi culturali e iniziative locali, con una collaborazione tra comuni dell'Ovadese per valorizzare il patrimonio del Monferrato e attrarre visitatori.



Nel **2024 Ovada** ha registrato un aumento significativo del turismo rispetto all'anno precedente, confermando un andamento positivo anche per il **2025**, grazie a eventi culturali e iniziative che puntano a valorizzare il patrimonio locale. La città incrementa costantemente il numero di visitatori e le giornate di presenza, contribuendo allo sviluppo turistico della provincia e dell'area del **Monferrato**.

Eventi principali in programma per la primavera 2025 a Ovada, attrazioni per turisti e residenti

La primavera **2025** si apre a **Ovada** con appuntamenti importanti per stimolare la presenza turistica e coinvolgere la popolazione locale. L'avvio ideale è

rappresentato dal mercatino dell'antiquariato previsto per il giorno di **Pasquetta**, occasione tradizionale molto apprezzata da collezionisti e visitatori. A seguire, il weekend successivo ospiterà “**paesi e sapori**”, evento di riferimento per la primavera che offre una panoramica delle produzioni enogastronomiche del territorio e momenti dedicati alla cultura locale.

Sabrina Caneva, assessore al turismo, sottolinea come *la crescita dei visitatori sia sempre più evidente lungo tutto l'anno*. A questo si aggiunge una strategia che coinvolge enti e associazioni importanti: l'ente turistico **Alexala**, l'enoteca regionale, la pro loco, il consorzio dell'**Ovada docg**, oltre ai gruppi di commercianti e produttori. Questa rete cooperativa ha permesso di arricchire l'offerta e migliorare la qualità dell'accoglienza, elementi fondamentali per attrarre fasce diverse di pubblico.

Collaborazione fra comuni dell'ovadese per sviluppare turismo e cultura sul territorio

Il successo turistico di **Ovada** è parte di una crescita più ampia che coinvolge tutto il territorio circostante. Recentemente, un incontro fra i sindaci dell'area **ovadese** ha ribadito l'impegno a lavorare insieme per rafforzare turismo e cultura con azioni condivise. Questa sinergia punta a far emergere le specificità dei diversi comuni, creando un'offerta articolata e coerente che possa richiamare un pubblico più vasto e diversificato.

Questa visione collettiva intende superare le divisioni amministrative e valorizzare il territorio come un unicum, dove ogni paese contribuisce a una proposta complessiva che unisce natura, storia e prodotti tipici. Il coordinamento degli enti locali e delle associazioni è essenziale per sostenere eventi comuni, promozioni e percorsi turistici tematici, accelerando un processo già avviato e gradito sia dai residenti sia da chi visita la zona.

Aumento dei flussi turistici a Ovada nel 2024, i dati ufficiali dell'osservatorio piemontese

Secondo l'osservatorio turistico della regione **Piemonte**, **Ovada** ha ospitato nel **2024** un totale di **33.148 arrivi**, con una crescita dell'1,8% rispetto ai 32.301 del **2023**. Le presenze totali, cioè le giornate di permanenza dei turisti sul territorio, sono passate da 71.758 a **79.174**, segnando un incremento del 7,2%. Questi numeri indicano un interesse in crescita verso la città, nonostante restino inferiori rispetto a centri più grandi della provincia.

L'evoluzione del turismo a **Ovada** si riflette in una maggiore continuità dei visitatori che scelgono di trattenersi più giorni, segno di una offerta capace di attrarre e coinvolgere. Questa tendenza rappresenta una base solida per consolidare ulteriormente il ruolo di **Ovada** come meta per chi cerca esperienze culturali e naturali. Gli operatori del settore, dai commercianti agli albergatori, confermano di percepire un aumento del flusso turistico, con un impatto positivo su tutta la comunità.

Il ruolo del patrimonio artistico e delle iniziative culturali nel rafforzamento dell'offerta turistica

Il territorio del **Monferrato**, cui **Ovada** appartiene, si distingue per un connubio tra architettura storica, ambienti naturali di pregio e una tradizione enogastronomica consolidata. Questi fattori attraggono soprattutto visitatori dal nord Europa, interessati a scoprire luoghi autentici con un elevato livello di qualità della vita ambientale e culturale. **Ovada** costituisce un pezzo importante di questo contesto grazie ai suoi palazzi storici, i monumenti e le possibilità di attività all'aria aperta.

Accanto alle iniziative turistiche, le mostre e gli eventi culturali favoriscono un aumento del pubblico. A marzo **2025**, ad esempio, la mostra sulla resistenza ha portato un afflusso considerevole di visitatori nella loggia di **San Sebastiano**. L'assessore **Caneva** evidenzia anche l'importanza del contributo delle confraternite locali, che sostengono l'apertura e la valorizzazione dei due oratori cittadini, garantendo l'accesso gratuito ai monumenti con azioni concrete sul territorio.

Osservatorio Turistico Piemonte Alexala: «Un ottimo 2024 per la provincia di Alessandria»

Benelux al primo posto e +19% dalla Scandinavia!

CASALE MONFERRATO

● «Secondo i dati elaborati dell'Osservatorio Turistico della Regione Piemonte, con 370.701 arrivi e 813.026 pernottamenti, i movimenti turistici nella provincia di Alessandria rappresentano circa il 5,9% degli arrivi e il 4,8% delle presenze regionali, con un aumento rispetto al 2023: +1,8% negli arrivi e +7,2% nei pernottamenti». Lo fa sapere Alexala che spiega: «Cresce la presenza di turisti stranieri, zoccolo duro per l'intero turismo regionale: i movimenti turistici dei mercati esteri, che rappresentano oltre il 48% del totale dei pernottamenti, crescono nel 2024 del 3,7% negli arrivi e del 10,8% nei pernottamenti. Tra i principali mercati, al primo posto troviamo il Benelux, con quasi 64.000 presenze, seguito da Germania, Francia e Svizzera, tutte con oltre 46.000 pernottamenti; più staccata la Scandinavia che registra una crescita del 19% di movimenti turistici». Da sottolineare «il settimo posto degli Stati Uniti d'America che aumentano dell'8,4% negli arrivi e del 10,8%

Casale e Monferrato

Nel territorio si registrano un +0,1% negli arrivi e un +7,2% nei pernottamenti

I dati del 2024

L'alessandrino rappresenta il 6,3% dell'offerta ricettiva regionale

nelle presenze rispetto al 2023». Analizzando i principali bacini di provenienza italiana «che in provincia di Alessandria si attestano quasi al 52% delle presenze, troviamo al primo posto la Lombardia e, a seguire, il turismo interno regionale e la Liguria; da sottolineare nei pernottamenti il quarto posto della Campania che cresce del 4,2% in confronto al 2023. Complessivamente, il mercato italiano è stabile negli arrivi (+0,4%) e cresce nelle presenze (+4,1%)».

Facendo un confronto con l'anno precedente, si può notare che nel 2024 i movimenti sono ancora cresciuti in termini percentuali in tutto il territorio: «In particolare, analizzando le sotto-aree della provincia di Alessandria, possiamo notare che: il territorio di Alessandria e Valenza conta un +6,3% nel numero di presenze e un lieve calo negli arrivi (-3,3%); l'area di Novi Ligure registra un +3,6% di arrivi e un +4,1% di presenze; nel territorio di Casale Monferrato si registrano un +0,1% negli arrivi e un +7,2% nei pernottamenti. Dati molto positivi anche nelle aree di Acqui Terme, (+6,1% negli arrivi e

+4,1% nei pernottamenti) Tortona (+10,7% negli arrivi e +17,5% nei pernottamenti) e Ovada (+2,6% negli arrivi e +10,6% nei pernottamenti)».

Nel 2024, «il territorio della provincia di Alessandria rappresenta il 6,3% dell'offerta ricettiva regionale (in termini di numero di esercizi), con una crescita, rispetto al 2023, del 25,6%. Il settore alberghiero è stabile, mentre aumentano sia l'extra alberghiero (+5,8% di strutture, +2,8% di posti letto) che le locazioni turistiche, che si posizionano al primo posto in termini di posti letto con una quota del 28,6%».

La maggior parte dei posti letto della ricettività tradizionale «si concentra negli alberghi (27,8%) e, a seguire, negli agriturismi (14,4%), nei bed & breakfast (7,5%) e nei campeggi (5,9%)».

La distribuzione dell'offerta ricettiva nelle sotto aree territoriali «evidenzia un numero complessivo di strutture ricettive e locazioni turistiche di 440 unità nel territorio di Casale Monferrato e superiore alle 350 unità nelle aree di Alessandria e Valenza, Novi Ligure ed Acqui Terme. Guardando ai posti letto le aree che offrono potenzialmente oltre 3.500 posti letto risultano nell'ordine i territori di Alessandria e Valenza e di Acqui Terme».

«I punti di interesse del territorio della provincia di Alessandria monitorati nelle recensioni on-line rappresentano il 10% del totale regionale».





Casale Monferrato. *Un flusso turistico stabile rispetto all'anno precedente*

15/05/2025 – Repubblica - Asparagi, pizza e cose buone, riparte la stagione delle sagre

Bere & mangiare

Asparagi, pizza e cose buone, riparte la stagione delle sagre

Sagra dell'Asparago Santena, da domani

Fino al 25 maggio Santena celebra il suo germoglio più prezioso con serate musicali, show cooking, mercatini, mostre a menu dedicati.

Dolci Terre Novi Ligure, da domani a domenica

La primavera sa di buono con le eccellenze del territorio, storiche (come il Montebore) e nuove (come le due nuove De.Co., i Grissini Mersoni di Serravalle Scrivia e il Salame Greco Dolce di Borghetto Borbera)

Pizza Festival San Damiano d'Asti, da domani a lunedì

Bravissimi pizzaioli mostreranno le tante declinazioni del lievitato, dalle pizze più tradizionali a quelle più creative.
a cura di Valentina Dirindin



▲ **Novi Ligure** La manifestazione Dolci Terre



Spesa alta, boom di stranieri e punteggi eccellenti: la capitale monferrina si conferma meta turistica di grande qualità

Casale traina la provincia

La città guida la crescita del turismo nel basso Piemonte con pernottamenti in aumento del 7,2%

CASALE - Casale Monferrato protagonista del trend positivo del turismo alessandrino.

Il 2024 ha segnato un anno da record per il turismo nella provincia di Alessandria, con numeri in crescita e un ruolo da protagonista per Casale Monferrato.

I dati dell'Osservatorio Turistico della Regione Piemonte parlano chiaro: 370.701 arrivi (+1,8%) e 813.026 pernottamenti (+7,2%), con una quota significativa attribuita al turismo internazionale, ormai vicino alla metà del totale. In questo scenario spicca Casale Monferrato,

che si distingue per un +7,2% nei pernottamenti, dato superiore alla media provinciale.

Il Castello dei Paleologi, le colline del Monferrato patrimonio Unesco e il Parco del Sacro Monte di Crea continuano a richiamare visitatori italiani e stranieri, consolidando il ruolo di Casale come snodo turistico culturale e paesaggistico.

Il turismo estero cresce ovunque (+10,8% di presenze): il Benelux è il primo mercato, seguito da Germania, Francia, Svizzera e un sorprendente +19% dalla Scandinavia. Da sottolineare anche

l'aumento di viaggiatori dagli Stati Uniti. Sul fronte italiano, Lombardia, Piemonte e Liguria sono i bacini principali, ma si affaccia anche la Campania con un +4,2% di presenze. Casale può contare su quattrocentoquaranta strutture ricettive, il numero più alto della provincia, e una spesa media per visitatore di 180 euro, segno di un turismo interessato alla qualità.

L'espansione dell'offerta, in particolare delle località turistiche, testimonia la vitalità del settore, mentre il sentiment online premia la città con ottimi punteggi (89,8/100

per le attrazioni). A confermare la tendenza positiva anche il commento di Roberto Cava, presidente dell'ATL Alexala: "Casale e il Monferrato stanno diventando una destinazione riconosciuta, capace di attrarre e accogliere grazie a un'offerta autentica, ben raccontata e sempre più strutturata". Un anno che segna una svolta, dunque, non solo per la provincia di Alessandria ma per tutto il territorio casalese, sempre più centrale nel disegno di un Piemonte turistico sostenibile, competitivo e sostenibile.

Piera Migliore



Secondo le rilevazioni della Regione crescono i dati sul turismo in provincia e Casale recita un ruolo da protagonista



Alessandria: turismo del cibo e wine hospitality



Turismo e Wine Hospitality: l'enogastronomia guida sempre di più le vacanze in provincia di Alessandria

Il turismo enogastronomico continua a dimostrarsi un motore trainante per l'economia italiana, con una spesa complessiva che ha raggiunto i 9 miliardi di euro nei primi quattro mesi del 2025. Il cibo non solo rappresenta la voce di spesa più rilevante per chi viaggia in Italia, ma è anche la ragione principale che spinge molti visitatori a scegliere il nostro Paese come meta delle proprie vacanze.

Nel contesto della fiera internazionale Tuttofood, è stato evidenziato come l'esperienza culinaria sia ormai parte integrante e centrale del viaggio Made in Italy. Anche in provincia di Alessandria, questa tendenza si riflette chiaramente nei dati presentati durante un incontro presso la [Camera di Commercio](#), organizzato da Alexala e dall'Osservatorio Turistico Provinciale, alla presenza dell'assessore regionale al Turismo Marina Chiarelli.

La provincia di Alessandria copre il 6,3% dell'intera offerta ricettiva del Piemonte, registrando una crescita del 25,6% rispetto al 2023. In questo scenario, agriturismi e bed & breakfast rappresentano rispettivamente il 14,4% e il 7,5%

dell'offerta. Secondo le recensioni online, il tema più discusso dai visitatori è proprio quello legato a cibo e bevande, con il vino in cima alle preferenze e una percezione estremamente positiva (sentiment pari a 97,9 su 100).

La domanda turistica estera continua a crescere, con aumenti significativi di presenze da Benelux, Germania, Francia e Stati Uniti. Proprio questi dati confermano come la combinazione di buon cibo, vini di qualità e ospitalità stia diventando sempre più un elemento distintivo del territorio.

L'alimentazione e la cucina locali si rivelano strumenti potenti per collegare realtà urbane e rurali, produttori e consumatori, attraverso un linguaggio comune fatto di sapori autentici, filiera corta e biodiversità. Ogni piatto è il risultato di tradizioni, identità e stagionalità, raccontando la storia di un territorio che si rispecchia nella sua agricoltura e nella sua accoglienza.

Un ruolo sempre più centrale lo gioca l'enoturismo, che contribuisce in modo significativo alla crescita dell'accoglienza anche a livello locale. Per affrontare al meglio questa evoluzione, è fondamentale investire nella formazione di personale qualificato, capace di gestire la wine hospitality e di proporre esperienze coinvolgenti. Attività come pic-nic e passeggiate tra i filari sono ormai proposte da molte cantine, il 33% e il 30% rispettivamente.

Da segnalare anche la spiccata attenzione all'ambiente: il 43% delle aziende vinicole del territorio adotta pratiche biologiche, mentre il 38% segue gli standard dell'agricoltura sostenibile, dati decisamente superiori alla media nazionale (dove il biologico rappresenta solo il 19,8% della Superficie Agricola Utilizzata).

Le cantine locali offrono una vasta gamma di esperienze, con il 65% che si concentra su poche attività selezionate, mentre il restante 35% propone fino a diciotto esperienze diverse. L'87% delle aziende abbina le degustazioni alla presentazione di prodotti tipici, mentre una su cinque organizza anche corsi di cucina.

Questo crescente interesse per il turismo legato a vino e gastronomia rafforza il ruolo della provincia di Alessandria come destinazione d'eccellenza per chi cerca autenticità, sostenibilità e qualità. È proprio dalla valorizzazione delle tradizioni culinarie locali che derivano molte delle attuali opportunità di crescita per l'intero comparto turistico.

Il premio dedicato a Massimo Matteini, in versione internazionale, sarà assegnato alla paesaggista spagnola Paola Sangalli

La 23ª edizione di Coniolo Fiori

Sabato e domenica torna la mostra dedicata al verde e al mondo del giardinaggio

CONIOLO – Sarà nel segno della bellezza la 23ª edizione di **Coniolo Fiori**, mostra mercato di rose, fiori e piante, arredi, oggetti, prodotti e idee, in programma **sabato 17 e domenica 18 maggio**. La manifestazione, a ingresso gratuito dalle 9 alle 19, è organizzata dal Comune di Coniolo e dall'Associazione Culturale Coniolo è..., con la collaborazione della Pro loco Coniolo e di tanti amici di Coniolo Fiori, con i patrocini della Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, delle aree protette del Po piemontese, Ecomuseo della Pietra da Cantoni, Alexala, Asproflor e Associazione Italiana Direttori e Tecnici Giardini. Saranno presenti circa 80 espositori, tra cui Rose Barni di Pistoia e Vivai Pozzo di Caviglià, unico espositore presente a tutte le edizioni, che coloreranno e animeranno le vie e piazze del piccolo borgo dal panorama e dalla storia unica raccontata nel piccolo museo "Coniolo, il paese che visse due volte".

L'immagine 2025 di Coniolo Fiori è stata realizzata da Cecilia Prete, ispirata casualmente dalla coniolese e monferrina 2015, **Ilaria Peretti**, classe 1992.

Racconta Ilaria: *"Educatrice di prima infanzia come formazione, tengo corsi per Neogenitori e bambini 0/3 anni, anche se poi la vita mi ha fatto avvicinare al mondo degli anziani, lavorando da oltre 12 anni in RSA, con differenti mansioni. Eletta Monferrina nel 2015, rappresentando il mio comune, un ruolo che ho ricoperto per un anno, un po' per gioco, ma sempre consapevole della bella opportunità che mi era stata data"*.

L'evento avrà inizio alle ore 11 di **sabato**, in continuità sarà consegnato il Premio Massimo Matteini, indimenticato vivaista e amico, conferito alla paesaggista spagnola **Paola Sangalli**. La sua visione integra soluzioni naturali per città più resilienti: drenaggi urbani sostenibili, tetti verdi, e soprattutto bioingegneria, disciplina tecnica che utilizza le piante per il controllo dell'erosione e il recupero di aree degradate. Laureata in Biologia all'Università Centrale di Barcellona, Sangalli ha conseguito un Master in Paesaggio al Politecnico di Valencia.

Il premio intitolato a Massimo Matteini, appassionato vivaista pistoiese e amico di Coniolo Fiori, nel 2023 è stato conferito ad Arturo Croci, giornalista, scrittore e divulgatore tecnico punto di riferimento per la floricoltura non solo nazionale.

Nel 2024 il premio è stato assegnato a Frank van Suchtelen, olandese, per la sua attività di comunicazione su tematiche legate al florovivismo.

Tornando al programma della mostra mercato, nel pomeriggio saranno utili i consigli di Valter Pironi e Arturo Croci, che nell'area designata in

Piazza Moncravetto, svilupperanno il tema "giardinieri e artisti in erba". Infine intervverrà Carlo Pagani, conosciuto come "maestro giardiniere", ospite fisso su rivista Gardenia, divulgatore del giardinaggio come cultura e protagonista di diverse rubriche televisive tematiche.

Alla nuova edizione di Coniolo Fiori sarà presente il Vivaio Tarantello, proveniente da Meri, in provincia di Messina, con piante di limoni e agrumi, diventando l'espositore che arriva da più lontano (circa 1320 km) di tutte le edizioni precedenti.

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

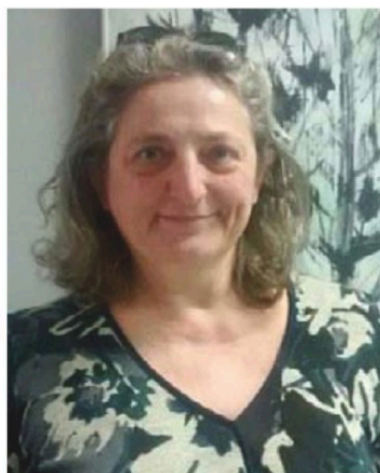
Per tutti i bambini (ma andrebbe bene anche per gli adulti) torna Asproflor con il percorso sensoriale che per l'edizione 2025 prende il titolo "Verde sensoriale e nutriente", tematiche affrontate da Laura Storero, con l'allestimento con le piante del vivaio "Fratelli Gramaglia".

Domenica verranno premiati il giardino e l'angolo più bello di Coniolo e gli appuntamenti termineranno nel pomeriggio con "lo stato dei fatti e il futuro delle Florales e delle Mostre Mercato", con gli interventi di Renato Ferretti, agronomo e vice presidente Conaf, che parlerà anche in veste di "giudice" a Euroflora, che si è svolto dal 24 aprile al 4 maggio a Genova), di Sergio Ferraro, vivaista e presidente della Associazione Asproflor Comuni Fioriti, e di Chiara Brunori di Viterbo, organizzatrice e blogger di settore.

Alla XXIII edizione di Coniolo Fiori viene, come sempre, collegata principalmente la rosa, il fiore più amato. E allora *"come non ricordare la presentazione della Rosa Monferrato, dedicata dal più famoso ibridatore al mondo, David Austin, al nostro territorio, che purtroppo per scelta della casa madre non è più inserita nei cataloghi e commercializzata, rendendo preziose tutte quelle già in possesso degli appassionati"*.

Durante la manifestazione sarà messa in vendita una nuova varietà di rosa dedicata ad Arturo Croci, insignito nel 2023 del Premio Massimo Matteini, rosa che verrà piantata in presenza dello stesso Arturo, nel piccolo roseto all'ingresso del Parco di Moncravetto.





Ilaria Peretti, la Monferrina 2025 e Paola Sangalli, la paesaggista che sarà premiata

Enoteca di Ovada Quindici anni di promozione e cultura del vino



DANIELE PRATO

Ventuno Comuni, quaranta produttori, due Consorzi di tutela (dell'Ovada e del Gavi docg), per un percorso di crescita inesorabile lungo quindici anni che ne hanno fatto «un motore del territorio». - PAGINA 45

INAUGURATA NEL 2010 NELLE CANTINE DI PALAZZO DELFINO È DIVENTATA MOTORE DI SVILUPPO NON SOLO VINICOLO MA ANCHE TURISTICO

Ovada, i primi quindici anni dell'Enoteca

A Palatium Vetus consegnate le targhe a chi ne ha supportato il percorso. A luglio festa con Alessandro Haber



La consegna delle targhe a Palatium Vetus ad Alessandria FOTO CASTELLANA

DANIELE PRATO
ALESSANDRIA

Ventuno Comuni, quaranta produttori, due Consorzi di tutela (dell'Ovada e del Gavi docg), per un percorso di crescita inesorabile lungo quindici anni che ne hanno fatto «un motore del territorio dal punto di vista produttivo, turistico e culturale». Aperta a gennaio 2010 (anche se l'atto costitutivo fu firmato a novem-

bre del 2009) l'Enoteca regionale di Ovada, ricavata nelle cantine ottocentesche del municipio in via Torino, celebra quest'anno tre lustri di impegno e di risultati.

Ieri a Palatium Vetus, sede della Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria, il primo step, con la consegna delle targhe commemorative ai 14 enti, dalle associazioni di categoria ai consorzi, che ne

hanno accompagnato e segnato lo sviluppo.



«Le enoteche in Piemonte non si sono mai limitate a un ruolo espositivo ma ne hanno ricoperto uno attivo. Da questo punto di vista, Ovada rappresenta un'eccellenza» sottolinea Luciano Mariano, presidente della Fondazione Cral, che ha contribuito alla pubblicazione del libro «La persistenza del filare». Una raccolta di racconti ispirati al Monferrato scritti da quattro grandi autori (Franco Faggiani, Alessandro Barbaglia, Piera Ventre e Gian Marco Griffi) coinvolti nella rassegna letteraria «Sconfinamenti», curata da Raffaella Romagnolo. «Un appuntamento che replicherà nel 2025 e che è l'esito di tanti anni di lavoro – dice Mario Arosio, presidente dell'Enoteca ovadese –, Due sono gli obiettivi della nostra attività: promuovere e valorizzare i vini del territorio e promuovere il territorio stesso, a partire dai suoi splendidi borghi».

In questi quindici anni di impegno, l'ente è riuscito a mantenere fede ai suoi propositi inanellando progetti di collaborazione con le altre enoteche della provincia (Acqui e Casale) e del Piemonte, iniziative come «Ori» e «Osti narranti», fino all'ormai iconico concerto all'alba di Ferragosto alla Tenuta Cannona, «Buongiorno Dolcetto». Dal lavoro di ogni giorno sono gemmate iniziative cruciali come la Strada dei vini del Gran Monferrato e il Consorzio Gran Monferrato, base per arrivare nel 2024 al riconoscimento di Città europea del vino, condiviso con Acqui, Casale e Nord Piemonte. «La vite è cultura e l'attività dell'enoteca si è orientata da subito anche in questa direzione» spiega l'assessora al Turismo di Ovada, Sabrina Caneva, mentre per festeggiare i 15 anni la città si prepara ad accogliere l'attore Alessandro Haber il prossimo 25 luglio con il suo spettacolo «A teatro con il mio Bukowski». —

Weekend Una girandola di appuntamenti per la regina delle manifestazioni di primavera

La grande mostra mercato florovivaistica monferrina

CONIOLO

● Era il maggio del 2001 quando la "nave" (metaforica naturalmente) di Coniolo Fiori prese il largo.

Sicuramente allora non si poteva, all'alba del Terzo Millennio, prevedere il successo che avrebbe avuto negli anni a venire sino a diventare una delle manifestazioni di maggiore attrattività, anche da fuori zona, del Monferrato Casalese. Così dopo essere stata la "regina" di Riso&Rose in Monferrato, adesso è uno dei momenti di punta di "Golosaria in Monferrato". Sabato 17 e domenica 18 maggio si svolgerà l'edizione numero ventitre (mancano all'appello le edizioni non svolte negli anni dell'emergenza sanitaria, quando era oggettivamente impossibile, nonostante il 20.02.2020, proprio in coincidenza di tale annata fosse stata organizzata una conferenza stampa per annunciare un'edizione particolare, poi però le cose andarono diversamente) di Coniolo Fiori, mostra mercato di rose, fiori e piante, ma anche di arredi, oggetti, prodotti e idee.

I protagonisti

L'evento si terrà dalle 9 alle 19, ad ingresso gratuito, ed è organizzato dal Comune di Coniolo e dalla Associazione Culturale Coniolo è..., con la collaborazione della Pro Loco Coniolo e di tanti amici di Coniolo Fiori, con i patrocinii della Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, delle aree protette del Po piemontese, Ecomuseo della Pietra da Cantoni, Alexala, Asproflor e Associazione Italiana Direttori e Tecnici Giardini. Saranno circa ottanta gli espositori, tra

Il Premio Matteini

Dedicato al grande vivaista, è assegnato alla paesaggista spagnola Paola Sangalli

cui Rose Barni di Pistoia e Vivai Pozzo di Cavaglià, unico espositore presente a tutte le edizioni, ai quali spetterà il compito di colorare ed animare le vie e piazze del piccolo borgo dal panorama che si affaccia sulla valle del Po e dalla storia unica raccontata nel piccolo museo "Coniolo, il paese che visse due volte".

"Giardinieri in erba"

L'immagine 2025 di Coniolo Fiori è stata realizzata da Cecilia Prete, ispirata casualmente dalla coniolese e Monferrina 2015, Ilaria Peretti, il programma inizierà con l'inaugurazione alle ore 11 del sabato, in continuità sarà consegnato il Premio Massimo Matteini, indimenticato vivaista e amico, assegnato alla paesaggista spagnola Paola Sangalli, si continuerà nel pomeriggio del sabato con i consigli di Valter Pironi e Arturo Croci, che nell'area designata in piazza Moncravetto, svilupperanno il tema "giardinieri e ortisti in erba", infine Carlo Pagani, conosciuto come "Maestro Giardiniere", ospite fisso su rivista Gardenia e protagonista di diverse rubriche televisive tematiche.

Cuoricini alla lavanda

Coniolo Fiori 2025, come anticipato poc'anzi, rientra anche in Golosaria in Monferrato, per cui gli organizzatori presenteranno

anche due novità a tema, prima sarà possibile acquistare per la primavera i "cuoricini di Coniolo alla lavanda", realizzati per Coniolo Fiori dalla Pasticceria Chilà di Casale Monferrato, e doppia novità il sabato sera, prima volta di una cena su prenotazione, grazie alla Pro Loco Coniolo con la collaborazione dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero Ronco di Trino (che appartiene all'istituto di istruzione superiore Galileo Ferraris di Vercelli, dirigente Cinzia Ferrara), cena in cui verrà servito un risotto ai petali di rosa, con riso rosa, della Riseria Vignola di Balzola.

"Lo stato dei fatti"

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

Pertanto Coniolo Fiori non è un evento che si limita al mondo floreale ma che porta con sé tanto altro, ed è questo uno dei segreti del suo successo che perdura nel tempo.

Massimo Iaretti





La mostra mercato. Quest'anno tocca quota 23 edizioni: un punto di riferimento per tutti gli appassionati



La Monferrina. Ispirata alla Peretti

Osservatorio Turistico A Serravalle è di 550, a Novi e Ovada 70, Acqui Terme arriva a 220

Spesa media per i visitatori? 370 euro Valenza, 180 Casale

La ristorazione

«È sempre il comparto che possiede la quantità più alta di punti di interesse»

CASALE MONFERRATO

● Sull'edizione di martedì scorso de "Il Monferrato" abbiamo presentato i dati, elaborati dall'Osservatorio Turistico della Regione Piemonte, sui movimenti turistici nella provincia di Alessandria: 370.701 arrivi e 813.026 pernottamenti che rappresentano circa il 5,9% degli arrivi e il 4,8% delle presenze regionali, con un aumento rispetto al 2023: +1,8% negli arrivi e +7,2% nei pernottamenti.

«Cresce la presenza di turisti stranieri, zoccolo duro per l'intero turismo regionale: i movimenti turistici dei mercati esteri, che rappresentano oltre il 48% del totale dei pernottamenti, crescono nel 2024 del 3,7% negli arrivi e del 10,8% nei pernottamenti. Tra i principali mercati, al primo posto troviamo il Benelux, con quasi 64.000 presenze, seguito da Germania, Francia e Svizzera, tutte con oltre 46.000 pernottamenti; più staccata la Scandinavia che registra una crescita del 19% di movimenti turistici. Da sottolineare il settimo posto degli Stati Uniti d'America che aumentano dell'8,4% negli arrivi e del 10,8% nelle presenze rispetto al 2023.

Analizzando i principali bacini di provenienza italiana che in provin-

cia di Alessandria si attestano quasi al 52% delle presenze, troviamo al primo posto la Lombardia e, a seguire, il turismo interno regionale e la Liguria».

I punti di interesse del territorio della provincia di Alessandria «monitorati nelle recensioni online rappresentano il 10% del totale regionale. Tra le attrazioni più gettonate compaiono, tra le altre, La Bollente di Acqui Terme, il Castello dei Paleologi di Casale Monferrato, il Parco Naturale del Sacro Monte di Crea, il Forte di Gavi, e la Cittadella di Alessandria».

La ristorazione «è sempre il comparto della filiera che possiede la quantità più alta di punti di interesse monitorati, pari a 2.300.

Il sentiment sulla rete è inferiore rispetto al valore regionale: 87,1/100 contro il 87,6/100, ma per la ricettività il valore di sentiment pari a 88,7/100 (+0,4) è maggiore rispetto al Piemonte, 86,8/100 (+0,4). Per le attrazioni, per le quali il Piemonte presenta un valore di sentiment pari a 91,7/100 (+0,4), la provincia di Alessandria registra un valore di 89,8/100 (+0,1).

L'analisi della spesa effettuata attraverso il monitoraggio delle transazioni con carte di credito straniere «evidenzia una crescita dei volumi di spesa dell'8,2% e del numero di carte del 13,6% rispetto all'anno precedente. La spesa media per singolo visitatore risulta molto elevata per le provenienze da gli Emirati Arabi, con oltre 930 euro, e da altri Paesi Arabi e del Medio Oriente, con oltre 700 euro; valori

trainati dalle spese effettuate nei territori di Valenza e Serravalle Scrivia. Infatti, la spesa media del visitatore per Valenza risulta pari a 370 euro, per Serravalle corrisponde a 550 euro, mentre per Casale Monferrato 180 euro, per Novi Ligure ed Ovada 70 euro, per Tortona 60, e per Acqui Terme 220».

Guardando ai settori merceologici di spesa, «l'abbigliamento rappresenta circa il 65% del totale del volume di spesa, a seguire quello dei gioielli, orologi e borse, legato alla tradizione artigiana di Valenza».

«Siamo molto soddisfatti dei numeri presentati dall'Osservatorio turistico, che raccontano di una crescente attenzione verso il nostro territorio e testimoniano l'efficacia del lavoro portato avanti in questi anni. Il risultato è che oggi la nostra provincia è diventata una destinazione turistica riconosciuta, scelta da un numero importante di visitatori che vengono a esplorare città e borghi, e a vivere le tantissime esperienze proposte. Il lavoro da fare è comunque ancora molto - commenta il presidente dell'ATL Alexala, Roberto Cava -. Dovremo migliorare la regia delle iniziative e implementare una strategia di brand efficace, che metta al centro il Piemonte e sappia valorizzare le nostre peculiarità e l'identità. Noi, come ATL, cerchiamo di lavorare, in sinergia con tutti gli attori, per far diventare il turismo un settore economico capace di intercettare investimenti e creare una filiera positiva per il territorio».



A Valenza. La spesa media del visitatore è il doppio rispetto a Casale



DA OGGI A DOMENICA Nel centro storico

Dolci Terre di Primavera, al via la seconda edizione con la galleria delle De.Co.

■ È tempo di 'Dolci Terre di Primavera': da oggi a domenica 18 maggio, il centro storico di Novi si trasforma in una grande rassegna enogastronomica all'aperto, pronta a proporre ai visitatori un viaggio tra i sapori e le tradizioni del territorio insieme a un'ampia offerta di cibi nazionali e internazionali.

Una delle principali novità di quest'anno è la Galleria delle De.Co. in via Girardengo (zona San Nicolò). Questo spazio sarà interamente dedicato alle eccellenze enogastronomiche a Denominazione Comunale (De.Co.), vere ambasciatrici dell'identità locale. Con le adesioni delle ultime settimane è stato aggiornato l'elenco dei prodotti presenti in rassegna, che ora risulta così composto: Bacioni Cassanesi, Casau Casau Cassanesi, Salame Novese al Gavi DOCG, Salame Culare Novese al Gavi DOCG, Canestrello Novese al Gavi, Canestrello Bollito Novese, Bacio di Dama

Novese, Ceci di Merella, Raviole di Gavi. Inoltre, nell'area 'Eccellenze del Territorio', saranno presenti altre tre De.Co.: la Farinata e i formaggi Montebore e Marzocco. La Galleria delle De.Co., che vedrà la presenza dello stand informativo dell'ATL Alexala, partner nella promozione dell'evento, sarà anche il palcoscenico per la presentazione ufficiale di due nuove specialità che hanno ottenuto la Denominazione Comunale: i Grissini Mersoni di Serravalle Scrivia, e il Salame Greco Dolce di Borghetto Borbera.

In Piazza Dellepiane verrà allestita l'area che ospiterà i Sapori dal Mondo, dove si potranno gustare specialità da Messico, Francia, Argentina, Brasile, Thailandia, Spagna, oltre a eccellenze regionali italiane da Lazio e Sicilia. Le eccellenze del territorio troveranno spazio in piazza Carenzi con i sapori del Piemonte e della Liguria e con l'enoteca curata da Enogavi. L'area bim-

bi di corso Marengo si confermerà lo spazio dedicato ai più piccoli con un divertente mini luna park. L'intrattenimento quest'anno è ancora più ricco, con Piazza Dellepiane che si conferma palco principale ospitando concerti venerdì sera, ben due esibizioni sabato e un'altra domenica sera, mentre ogni sera Piazza Carenzi si animerà con coinvolgenti DJ set per accompagnare le degustazioni.

L'appuntamento clou sarà sabato 17 maggio alle 22, quando l'acclamato dj internazionale Cristian Marchi infiammerà Piazza Dellepiane con il suo dj set. Tra le novità culturali spicca l'area dedicata al passionale tango argentino in Largo Valentina, con presentazioni, lezioni e serate danzanti. Per orientarsi tra le tante proposte e scoprire il programma basterà inquadrare i QR Code presenti nel centro, mentre ad accogliere i visitatori ci saranno gli studenti dell'istituto 'Ciampini-Boccardo' (indirizzo turistico). (red.)



VEDIAMOCI in Novi

DOLCI TERRE di primavera
STREET FOOD | MUSICA | EVENTI
2025

GALLERIA DELLE DE.CO. e promozione del territorio
in collaborazione con **Alexala**

Nel 2010 il Comune di Novi Ligure, in collaborazione con i Comuni del territorio novese, ha istituito un registro De.co. (Denominazione comunale), legato all'evento e al marchio Dolci Terre di Novi, al fine di valorizzare e promuovere prodotti, loro confezioni, piatti tipici, sagre e manifestazioni che per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e meritevoli di tutela.

Le Antiche Tradizioni di Cassano Bacioli Cassanesi Casau Casau Cassanesi	Panificio Mersoni Grissini Casa del Dolce Canestrello novese al Gavi Canestrello bollito novese Bacio di dama novese Circolo Merella Ceci	Trucktoria Il Girasole Agnolotti di Gavi La Tula Formaggio Montabore Formaggio Marzocco Farinata di Lucio Farinata Panificio Maggiolo Salame Greco di Borghetto
---	---	---

VIA GIRARDENGO 16 - 17 - 18 maggio

Tra i prodotti in rassegna spiccano il Salame Novese al Gavi D.O.C.G., il Bacio di Dama Novese, i Ravioli di Gavi, i Ceci di Merella, il Canestrello Novese al Gavi e il Canestrello Bollito Novese

Piccolo di Alessandria - Dolci Terre di Primavera, al via a Novi la seconda edizione

<https://www.ilpiccolo.net/2025/05/16/dolci-terre-di-primavera-al-via-a-novi-la-seconda-edizione/>

LA TAVOLA ROTONDA Presso il 'Grande Airone' di Castellania

Giornata delle produzioni territoriali: un grandissimo successo a Casa Coppi

Maurizio Ippini

■ Sabato 10 maggio si è svolto, presso il 'Grande Airone' di Castellania Coppi, la tavola rotonda 'Connessioni a Casa Coppi' organizzata dai consorzi Pesca di Volpedo, Formaggio Montebore e Carne all'Erba del Giarolo con l'egida del GAL Giarolo Leader e la collaborazione delle Unioni Montane delle Valli Borbera e Spinti e Terre Alte.

Dopo i saluti istituzionali il Sindaco Giovanni Gugliada ha sottolineato come Castellania Coppi sia, malgrado le sue piccole dimensioni, diventato luogo di pellegrinaggio di appassionati di ciclismo e centro di riferimento di tanti eventi del settore che possono creare una stretta connessione con i prodotti di territorio.

Vincenzo Caprile, Presidente del GAL Giarolo Leader ha ricordato che il formaggio Montebore prende il nome da una frazione di Dernice, paese di cui è sindaco, e sta valutando il suggerimento di cambiare denominazione utilizzando il nome ormai illustre della sua frazione.

Questo potrebbe essere avvalorato da quanto ha dichiarato da Massimiliano Baldini di ONAF Alessandria che proporrà all'associazione nazionale di dichiarare il paese di Dernice 'Città del formaggio'.

Queste e altre iniziative che potrebbero valorizzare i prodotti di territorio avranno il sostegno del GAL Giarolo Leader, come ha sottolineato il Direttore Paola Romero, sia in forma di progetti finanziati dalla Comunità Europea sia nella nuova formula di strategie per le aree interne che prevedono fondi per lo sviluppo rurale.

L'iniziativa ha aperto ad altre interessanti collaborazioni a partire dalle stesse Unioni dei comuni montani, che, attraverso le voci di Silvio Barbieri e Michele Gragnolati, si sono dette disponibili a garantire servizi e agevolazioni nell'ambito del sistema burocratico che queste aziende legate ai consorzi sono costrette ad affrontare.

L'ente del turismo Alexala e la Camera di Commercio, dopo aver dato

un significativo riscontro del valore di queste piccole attività in termini di numeri e di posti di lavoro, hanno sottolineato come i prodotti e le stesse aziende rappresentino un importante ponte verso il turismo esperienziale ed enogastronomico.

I tre consorzi, dopo aver raccontato i singoli prodotti e attività, hanno sottolineato l'esigenza del sostegno delle istituzioni e la necessità di stimolare i giovani ad avvicinarsi ad un mondo che oltre ad avere prospettive sicure e sane ha un ruolo di difesa per l'ambiente.

Forte applauso è stato strappato dall'intervento di Giacomo Acerbi, titolare della più grande azienda al mondo di genetica delle api, Tenuta Ritiro, che ha dimostrato come le nostre terre incontaminate siano gli ambienti più appropriati per far crescere prodotti destinati ad un mercato in assoluto sviluppo soprattutto se coordinato da un'organizzazione capace di sviluppare 'connessioni' strategiche. Al termine ospiti e autorità hanno degustato gli ottimi prodotti dei tre consorzi.





Intervista all'assessore Fabio Morreale

Oltre 5.600 accessi a museo archeologico e Pinacoteca

A giugno l'allestimento conclusivo del Ma.De

Ad un anno dall'apertura della Pinacoteca Civica si può tracciare un primo bilancio?

“Come già accaduto con l'apertura del Ma.De l'anno precedente, anche l'apertura della rinnovata Pinacoteca Civica ha avuto un impatto molto positivo in termini numerici e di apprezzamento. In questi primi 12 mesi abbiamo registrato circa 2.030 presenze, considerando anche l'ultimo weekend di Santa Croce; nello stesso periodo abbiamo registrato oltre 5.600 accessi considerando anche il Museo Archeologico Dertona. Un risultato che riteniamo davvero significativo e che crescerà ulteriormente con i nuovi allestimenti della Pinacoteca e la completa apertura di tutte le sale del Ma.De”.

Dall'apertura della Pinacoteca lo scorso anno avete operato altre acquisizioni?

“Abbiamo avuto due nuove donazioni che abbiamo ricevuto in occasione della mostra dedicata al movimento Casualista organizzata proprio lo scorso anno in occasione di Santa Croce. Tre nuove importanti donazioni sono previste per il prossimo autunno, in occasione di

un apposito evento che coinvolgerà gli artisti del Gruppo 7”.

La struttura che tipo di costi genera? Quante sono le persone che vi lavorano?

“Considerando l'intero complesso ovviamente il maggior costo deriva dalla necessità di garantire l'apertura di palazzo Guidobono, una spesa che il comune sostiene nell'ambito delle attività culturali cittadine. Abbiamo in essere una collaborazione con Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria che ci permette di mantenere attivo l'Ufficio Informazioni Turistiche proprio a Palazzo Guidobono e che viene finanziato anche con gli introiti derivati dalla tassa di soggiorno istituita lo scorso anno, che garantisce anche un livello di professionalità adeguato ai compiti previsti dallo Iat. Il Ma.De si avvale, ovviamente, di un curatore che ha peraltro partecipato a tutta la fase di ristrutturazione e allestimento del Museo, mentre le aperture e le guide sono garantite da due operatori di Moto Perpetuo, la cooperativa che si occupa anche della gestione

della biglietteria e delle “maschere” del Teatro Civico, e dai volontari del Servizio Civile Universale, risorsa questa che sarà ulteriormente implementata nel corso del 2025 grazie ad un progetto specifico. A questi si aggiungono due funzionari del Servizio Cultura”.

Avete avuto modo di collaborare con le scuole del Tortonese?

“Certamente, nell'ultimo anno sono state 80 le classi che hanno effettuato la visita didattica alla Pinacoteca. In particolare si tratta di classi della scuola primaria e degli istituti superiori. Sono coinvolte tutte le scuole del Tortonese ma non solo, anche da tutta la provincia. Per esempio le ultime visite sono state effettuate da classi provenienti da Arquata Scrivia e Gavi”.

Ci sono altri progetti in divenire o mostre tematiche di prossima organizzazione?

“Oltre all'inaugurazione del nuovo salone espositivo di sabato 17 e alla Notte dei Musei, per quanto concerne il Ma.De, nel mese di giugno è previsto l'allestimento conclusivo delle sale al piano terra e il riordino del deposito

archeologico in viale Einaudi; a fine settembre l'apertura del piano interrato con i monumenti funerari, mentre entro fine anno sarà concluso l'allestimento con le sale dedicate al porto canale e al medioevo”.

Stanziati i fondi per la didattica multimediale. A che punto è la sua realizzazione?

“Il progetto del Ma.De prevede fin dall'inizio interventi per la didattica multimediale, il primo esempio è il tavolo multimediale che si trova nella prima sala del portico, già attivo fin dall'inaugurazione. Fra le prossime sale è in corso di allestimento anche quella pensata per valorizzare l'apprendimento tramite strumenti di questo genere, che si trova nella parte del palazzo che anni fa ospitava la Pretura: la strumentazione consentirà modalità di interazione moderne e accattivanti, soprattutto per i più giovani, sempre mantenendo alti standard di analisi scientifica ma combinati con i più attuali sistemi di divulgazione e apprendimento, come già accade nei più importanti musei del mondo”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





GAL GIAROLO LEADER E ALEXALA PER LE VALLI

Dernice sarà "Città del Formaggio"?

Sabato 10 maggio si è svolta, presso il "Grande Airone" di Castellania Coppi, la tavola rotonda "Connessioni a casa Coppi" organizzata dai consorzi Pesca di Volpedo, Formaggio Montebore e Carne all'Erba del Giarolo con l'egida del GAL Giarolo Leader e la collaborazione delle Unioni Montane delle Valli Borbera e Spinti e Terre Alte. Il sindaco Giovanni Gugliada ha sottolineato come Castellania Coppi sia diventato luogo di pellegrinaggio di appassionati di ciclismo e centro di riferimento di tanti eventi. Vincenzo Caprile, presidente del Gal Giarolo Leader, ha ricordato che il famoso formaggio Montebore prende il nome dalla frazione di Dernice, paese di cui è sindaco Carlo Bu-

scaglia che ha intenzione di aggiungere il nome a quello del comune. Massi-

maggio". Queste e altre iniziative che potrebbero valorizzare i prodotti di

nella nuova formula di strategie per le aree interne che prevedono fondi per lo sviluppo rurale. Le Unioni dei comuni montani, attraverso le voci di Silvio Barbieri e Michele Gragnolati, si sono dette disponibili a garantire servizi ed agevolazioni nell'ambito del sistema burocratico.

L'ente del turismo Alexala e la Camera di Commercio hanno ribadito come i prodotti e le stesse aziende rappresentino un importante ponte verso il turismo esperienziale ed enogastronomico, anche in termini di posti di lavoro. Un forte applauso è stato strappato dall'intervento di Giacomo Acerbi, titolare della più grande azienda al mondo di genetica delle api: Tenuta Ritiro.



miliano Baldini di Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio) Alessandria che proporrà all'associazione nazionale di dichiarare il paese di Dernice "Città del For-

territorio avranno il sostegno del Gal Giarolo Leader, come ha sottolineato il direttore Paola Romero, sia in forma di progetti finanziati dalla Comunità Europea sia



Borsa del turismo Unesco Langhe Monferrato Roero e Alessandria. Dal 22 al 25 maggio



Arrivano da Usa, Canada, Austria, Belgio, Danimarca, Francia, Germania, Norvegia, Spagna, Svezia, Svizzera e Regno Unito i tour operator che **dal 22 al 25**

maggio scopriranno i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato grazie a **WeBe – When Experiences Become Emotions**, il primo evento b2b per raccontare e proporre come

unica destinazione le colline Unesco agli operatori internazionali del settore turistico.

L'evento, organizzato da Ente turismo Langhe Monferrato Roero e da Alexala– Agenzia turistica per la provincia di Alessandria, **coinvolge 20 selezionati buyer esteri e 30 seller locali** da Langhe, Roero, Monferrato astigiano e alessandrino ed è organizzato **nell'ambito del progetto**, finanziato dal Ministero del Turismo, **“Un Patrimonio da Raccontare”**.

Bruno Bertero e Marco Lanza, direttori di Ente turismo Langhe Monferrato Roero e Alexala – agenzia turistica per la provincia di Alessandria: “La Borsa del Turismo Unesco rappresenta un’opportunità concreta per valorizzare il patrimonio condiviso di Langhe Monferrato Roero e della provincia di Alessandria, per aprire nuove connessioni con i mercati turistici. “Un patrimonio da raccontare” ha visto le nostre ATL protagoniste a sostegno di un partenariato di 20 Comuni, guidati da Canelli, in azioni di promozione, comunicazione e formazione incentrate sul turismo culturale, paesaggistico ed enogastronomico. Un esempio virtuoso di come l’unione di risorse e intenti porti a grandi risultati, crescita e benessere per il territorio”.

Al loro arrivo, **i tour operator esteri conosceranno il patrimonio**

Unesco attraverso un programma di visita che spazia dai tour in ebike alle visite agli Infernot, dalle visite mirate alle strutture ricettive ai corsi di cucina, dai laboratori esperienziali di artigianato alle degustazioni, senza dimenticare i momenti conviviali dedicati.

Sabato 24 maggio, invece, si svolgerà la **giornata b2b dedicata agli incontri professionali tra domanda e offerta turistica**, in cui gli operatori turistici locali presenteranno pacchetti turistici e proposte di viaggio tra le colline piemontesi agli ospiti provenienti da Europa e Nord America.

Roberta Giovine, Sindaca di Canelli, capofila del progetto: “Un patrimonio da raccontare” è l’occasione per rilanciare a livello internazionale il turismo nei piccoli borghi di Langhe-Roero e Monferrato. Siamo orgogliosi di essere capofila di questo progetto: abbiamo il compito di preservare ciò che abbiamo ereditato e di impegnarci per una sempre migliore integrazione, in chiave sostenibile, dei vari attori coinvolti nell’economia della nostra realtà”.

Cuneodice - Langhe e Roero: arriva la prima Borsa del Turismo Unesco

https://www.cuneodice.it/varie/alba-e-langhe/langhe-e-roero-arriva-la-prima-borsa-del-turismo-unesco_102147.html

AtNews – Arriva la prima Borsa del turismo Unesco: Langhe Monferrato Roero e la provincia di Alessandria si raccontano ai tour operator internazionali

<https://www.atnews.it/2025/05/arriva-la-prima-borsa-del-turismo-unesco-langhe-monferrato-roero-e-la-provincia-di-alessandria-si-raccontano-ai-tour-operator-internazionali-260188/>

Gaeta.it - Borsa del turismo Unesco Langhe Monferrato Roero e Alessandria dal 22 al 25 maggio tour operator internazionali in visita

<https://www.gaeta.it/borsa-del-turismo-unesco-langhe-monferrato-roero-e-alessandria-dal-22-al-25-maggio-tour-operator-internazionali-in-visita>

Atnews – Grande interesse per i Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte alla prima Borsa del Turismo Unesco

<https://www.atnews.it/2025/05/grande-interesse-per-i-paesaggi-vitivinicoli-del-piemonte-alla-prima-borsa-del-turismo-unesco-261151/>

Lanuovaprovincia - Le colline di Langhe-Roero e Monferrato hanno ospitato la prima “Borsa del Turismo Unesco”

<https://lanuovaprovincia.it/attualita/le-colline-di-langhe-roero-e-monferrato-hanno-ospitato-la-prima-borsa-del-turismo-unesco/>

TargatoCN - Le colline di Langhe-Roero e Monferrato hanno ospitato la prima Borsa del Turismo UNESCO

<https://www.targatocn.it/2025/05/26/leggi-notizia/argomenti/attualita/articolo/le-colline-di-langhe-roero-e-monferrato-hanno-ospitato-la-prima-borsa-del-turismo-unesco-foto-1.html>

Piemontepress – Le colline di Langhe-Roero e Monferrato hanno ospitato la prima borsa del turismo Unesco

<http://www.piemontepress.it/piemontepress/portale/index.php?com=18265>

16/05/2025 – Stampa Alessandria – Ovada, via alla tre giorni di “Paesi e Saperi”: ecco i piatti delle 22 Pro loco

LA STAMPA

Ovada, via alla tre giorni di “Paesi e Saperi”: ecco i piatti delle 22 Pro loco

Edizione da record per la manifestazione che animerà la città da oggi, 16 maggio, a domenica 18. Mai così tante associazioni con le loro specialità, arriveranno anche dall'Acquese e dal Casalese. Organizza la Pro loco di Ovada

GIAMPIERO CARBONE



A Ovada conto alla rovescia per Paesi e Saperi

È tutto pronto a Ovada per l'edizione più grande di sempre di «Paesi & Saperi». Il taglio del nastro sarà **stasera, 16 maggio, alle 19,30**, con il corteo che partirà dalla Scuola di musica di via San Paolo e arriverà alle 20 in piazza Martiri della Benedicta, dove verrà acceso il braciere della festa. L'organizzazione è affidata alla **Pro loco di Ovada**, capace di radunare ben **22 associazioni «cugine»**.

Dal galletto al coniglio

Cuochi e camerieri volontari arrivano dall'Ovadese ma anche da altre zone della provincia, come il Casalese e l'Acquese. Ricchissimo il menù a disposizione degli amanti della buona tavola.

Da **Ozzano** le crocchette di Galletto, il galletto fritto con patate e la crema al gianduia con nocciole, preparati dalla Polisportiva e dalla Pro Loco del paese monferrino. I volontari della Pro loco di **Cremolino** proporranno il coniglio alla Cremolinese mentre, grazie ai volontari di **Ovrano d'Acqui**, si potrà degustare il focaccino al Roccaverano. **Tagliolo**, con il Comitato culturale ricreativo tagliolese, farà conoscere i suoi agnolotti. Invece, gli Amici del **Borgo di Ovada** proporranno penne con calamari e gamberi e frittelle. I taglierini al sugo di cinghiale saranno il piatto della Pro Loco di **Morbello** e grazie l'Anspi Oratorio di **Silvano** si potranno mangiare tanti dolci casalinghi.

Farinata e trofie al pesto

Il gruppo **Scout Ovada** preparerà gli hamburger e la Nuova Pro Loco di **Montaldo** proporrà farinata e panisette. L'associazione Insieme per **Castelletto d'Orba** cucinerà il fritto misto di pesce. Un piatto tradizionale saranno i «fazein», nel menù della festa grazie alla Pro loco di **Battagliosi di Molare**. Dalla cucina della Pro Loco di **Belforte** usciranno le trofie al pesto; frittura di calamari e sangria dalla Pro Loco di **Bandita di Cassinelle**. Un altro piatto tipico arriva da **Cimaferle di Ponzone**: i cuochi della Pro loco faranno apprezzare il panino con il filetto baciato accanto alla focaccia al formaggio. Grazie alla Pro Loco di **Cassinelle** si potranno gustare vitello tonnato e funghi fritti.

Risotto alle fragole e stinco

Ancora: la Pro Loco di **San Giacomo di Rocca Grimalda** metterà il cuoppo nel menù, dove figureranno anche il risotto alle fragole della Pro loco di **Predosa**, polenta e polenta frita dai volontari di **Molare**, gnocchetti ragù e Castelmagno dalla frazione **Moretti di Ponzone**, stinco al forno con le patate, rabaton e torta di nocciole da **Giardinetto** e focaccini costesi farciti da **Costa di Ovada**.

La Pro loco ovadese metterà in campo il servizio bar e un piattino a sorpresa. Non solo cibo: il programma prevede il «**Tombolozzo**» con tanti premi in palio e poi la musica del dj Eugenio Celestri. Chiusura degli stand domenica alle 18.

17/05/2025 – Stampa Alessandria – Eventi e turismo nel Monferrato: “Troppi in un mese? No, ma serve visione”

LA STAMPA

Eventi e turismo nel Monferrato: “Troppi in un mese? No, ma serve visione”

Il presidente di Alexala, Roberto Cava: “A causa di clima e ferie, tutto si concentra ora”

PIERO BOTTINO



Non solo «Golosaria in Monferrato»: questo è un weekend eccezionale per le manifestazioni in provincia, da Novi con Dolci Terre di primavera a Ovada con Paesi e Sapori, ad Acqui con Brinda con noi, per non parlare dei paesi, da Gavi a Bosco Marengo, a Rivarone e molti altri. Ma non c'è il rischio di intasamento?

Roberto Cava, presidente di Alexala, è possibile che non si riescano a coordinare gli eventi scaglionandoli su un periodo più lungo?

«Mentre c'è tutto un turismo che comincia a destagionalizzarsi, che si estende cioè su più stagioni, mi riferisco ad esempio a quello del vino o anche del tartufo, gli eventi devono avvenire, e in realtà avvengono, solo in un certo periodo. La settimana scorsa parlavo col sindaco di Rivarone della sagra ciliegie e mi ha detto: "La facciamo domenica perché questo è il periodo in cui maturano". Il coordinamento diventa difficile e maggio è il momento clou, considerando che da qualche tempo a questa parte si spostano in questo mese, a causa delle condizioni climatiche avverse, anche gli eventi di aprile. Poi a giugno da queste parti si preferiscono i weekend fuori porta, al mare o in montagna, quindi la scelta della data è quasi forzata».

Come affrontare questa situazione?

«Non certo tagliando gli appuntamenti. Il lavoro va fatto per eventi che abbiano un richiamo anche successivo, una ricaduta sul territorio. Portano la gente che viene da fuori a vedere posti che magari ignoravano e se il posto in questione è attrezzato per l'accoglienza e sa accogliere bene ecco che si crea un circolo virtuoso, con effetti anche sul lungo termine».

Dunque ritagliare il calendario su obiettivi concreti?

«Noi abbiamo un turismo fatto prevalentemente da coppie o da famiglie, non sui grandi gruppi. Quindi c'è questa capacità di movimento e spostamento soprattutto in certi periodi: il mese di maggio, che è uno di questi, ha al massimo cinque domeniche senza contare che quelle centrali sono le più forti, quindi diventa un passaggio obbligato».

La provincia è attrezzata per l'accoglienza?

«Stiamo crescendo. Dobbiamo definire il tipo di accoglienza e lo stiamo facendo sempre meglio. In questo periodo noto che c'è una cura particolare per offrire a chi arriva, in particolare appunto in occasione di eventi, la dimensione più autentica, più fedele del territorio. Mi viene da dire: un turismo sincero. Noi mettiamo a disposizione quello che c'è veramente, non quello che non c'è ed è di sicuro un elemento di forza».

È sufficiente?

«Occorre lavorare ancora in modo sempre più incisivo: le cose autentiche e genuine hanno bisogno di persone in grado di spiegarle, di farle vedere, far visitare le cose belle che abbiamo. Il lavoro s'è iniziato, sarebbe sbagliato dire che abbiamo raggiunto gli obiettivi, ma non sono così distanti come una volta. Il fatto che ci siano persone che arrivano stimola il mondo delle imprese a investire, a fare iniziative: pensiamo ad esempio al turismo lento, soprattutto a due ruote. Il fatto che stia crescendo il numero di persone che nolegciano biciclette fa sì che lungo i percorsi vengano messi a disposizione, a volte anche dagli stessi Comuni, punti di ricarica o riparazione. Cose inimmaginabili fino a poco tempo fa. Anche questa è accoglienza, forse più dei grandi alberghi e della ricettività diffusa: mettere a suo agio il turista che arriva. C'è da lavorare ma la strada è questa».

IL COLLOQUIO

Roberto Cava, Alexala
"Maggio scelta obbligata"

PIERO BOTTINO - PAGINA 41



Non solo «Golosaria in Monferrato»: questo è un weekend eccezionale per le manifestazioni in provincia, da Novi con Dolci Terre di primavera a Ovada con Paesi e Sapori, ad Acqui con Brinda con noi, per non parlare dei paesi.

L'INTERVISTA

Roberto Cava

"Coordinarsi è difficile
e maggio è un mese clou"

Il presidente di Alexala: "A causa di clima e ferie, tutto si concentra ora"

PIERO BOTTINO

Non solo «Golosaria in Monferrato»: questo è un weekend eccezionale per le manifestazioni in provincia, da Novi con Dolci Terre di primavera a Ovada con Paesi e Sapori, ad Acqui con Brinda con noi, per non parlare dei paesi, da Gavi a Bosco Marengo, a Rivarone e molti altri. Ma non c'è il rischio di intasamento?

Roberto Cava, presidente di Alexala, è possibile che non si riescano a coordinare gli eventi scaglionandoli su un periodo più lungo?

«Mentre c'è tutto un turismo che comincia a destagionalizzarsi, che si estende cioè su più stagioni, mi riferisco ad esempio a quello del vino o anche del tartufo, gli eventi devono avvenire, e in realtà avvengono, solo in un certo periodo. La settimana scorsa parlavo col sindaco di Rivarone della sagra ciliegie e mi ha detto: "La facciamo domenica perché questo è il periodo in cui maturano". Il coordinamento diventa difficile e maggio è il momento clou, considerando che da qualche tempo a questa parte si spostano in questo mese, a causa delle condizioni climatiche avverse, anche gli eventi di aprile. Poi a giugno da queste parti si preferiscono i weekend fuori porta, al mare o in montagna, quindi la scelta della data è quasi forzata».

Come affrontare questa situazione?

«Non certo tagliando gli appuntamenti. Il lavoro va fatto per eventi che abbiano un richiamo anche successivo, una ricaduta sul territorio. Portano la gente che viene da fuori a vedere posti che magari ignoravano e se il posto in questione è attrezzato per l'accoglienza e sa accogliere bene ecco che si crea un circolo virtuoso, con effetti anche sul lungo termine».

Dunque ritagliare il calendario su obiettivi concreti?

«Noi abbiamo un turismo fatto prevalentemente da coppie o da famiglie, non sui grandi gruppi. Quindi c'è questa capacità di movimento e spostamento soprattutto in certi periodi: il mese di maggio, che è uno di questi, ha al massimo cinque domeniche senza contare che quelle centrali sono le più forti, quindi diventa un passaggio obbligato».

La provincia è attrezzata per l'accoglienza?

«Stiamo crescendo. Dobbiamo definire il tipo di accoglienza e lo stiamo facendo sempre meglio. In questo periodo noto che c'è una cura particolare per offrire a chi arriva, in particolare appunto in occasione di eventi, la dimensione più autentica, più fedele del territorio. Mi viene da dire: un turismo sincero. Noi mettiamo a disposizione quello che c'è veramente, non quello che non c'è ed è di sicuro un elemento di forza».

È sufficiente?

«Occorre lavorare ancora in modo sempre più incisivo: le

cose autentiche e genuine hanno bisogno di persone in grado di spiegarle, di farle vedere, far visitare le cose belle che abbiamo. Il lavoro s'è inizia-

Sull'accoglienza
c'è una crescita
"La stiamo facendo
sempre meglio"

to, sarebbe sbagliato dire che abbiamo raggiunto gli obiettivi, ma non sono così distanti come una volta. Il fatto che ci siano persone che arrivano stimola il mondo delle imprese a investire, a fare iniziative: pensiamo ad esempio al turismo lento, soprattutto a due ruote. Il fatto che stia crescendo il numero di persone che noleggiavano biciclette fa sì che lungo i percorsi vengano messi a disposizione, a volte anche dagli stessi Comuni, punti di ricarica o riparazione. Cose inimmaginabili fino a poco tempo fa. Anche questa è accoglienza, forse più dei grandi alberghi e della ricettività diffusa: mettere a suo agio il turista che arriva. C'è da lavorare ma la strada è questa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





ROBERTO CAVA
PRESIDENTE
ALEXALA



**Il lavoro va fatto per
eventi che abbiano
un richiamo anche
successivo, una ricca-
duta sul territorio**



Uno degli eventi più importanti del fine settimana è "Golosaria"

17/05/2025 – Politicamentecorretto – A Rosignano Monferrato (Alessandria) La due giorni della gola

A ROSIGNANO MONFERRATO (Alessandria) LA DUE GIORNI DELLA GOLA



In apertura il "Congresso dei comunicatori del cibo e del vino" condotto da Pier Ottavio Daniele con Piera Genta, Leopoldo Rieser ed Edoardo Raspelli

<https://www.dropbox.com/scl/fo/daja50ycm30oui1i9stb0/AIhtcJyo8CgxoAj0DX4b2NY?rlkey=d0qpjha5z2dk8ulgfdc3vguge&dl=0>

Rosignano Monferrato, suggestivo borgo contornato dai vigneti situato in provincia di Alessandria, sulle colline del Monferrato, core zone Unesco, grazie all'attività dell'amministrazione comunale guidata dal sindaco Cesare Chiesa porta avanti passo dopo passo il più grande progetto di cultura gastronomica avviato in Monferrato. Il coordinamento è stato affidato al critico gastronomico Pier Ottavio Daniele.

"Rosignano Accoglie – Saperi e Sapori in Monferrato" è il progetto di rigenerazione territoriale di Rosignano Monferrato, vincitore del Bando Borghi del PNRR del 2021. I paesaggi, la storia e i prodotti rendono Rosignano Monferrato una perla per sapori e bellezze, attrattiva di turisti e visitatori.

Sabato 17 maggio verranno inaugurati tre nuovi importanti tasselli del progetto "Rosignano accoglie": la Scuola del Gusto, il Wine Working e la prima tappa del "Congresso dei comunicatori del cibo e del vino". Tra i vicoli di Rosignano, cuore pulsante della Core zone Unesco con "Il Monferrato degli Infernot" sta nascendo un percorso del gusto che saprà condurre i visitatori attraverso un itinerario culturale basato sul patrimonio enogastronomico e artistico del Monferrato. Rosignano Monferrato ha ridato lustro e reso visitabili 7 "Infernot" di proprietà comunale, un patrimonio unico se pensiamo che la maggior parte degli "Infernot" situati in altre località della Core zone sono di proprietà privata.

I dati recentemente diffusi dall'Atl Alexala fanno intendere che il turismo sulle colline Monferrine patrimonio Mondiale dell'Umanità è diventato una risorsa fondamentale per accrescere il prestigio dei paesi e delle risorse agroalimentari prodotte all'interno dei loro territori. Tuttavia, il crescente spopolamento dai piccoli borghi collinari ha creato un vuoto sociale che, grazie all'attrattività crescente dovuta ai nuovi flussi turistici, il Comune di Rosignano attraverso il suo progetto sta cercando di riequilibrare.

Con il recupero architettonico della storica "Casa Cassano" sabato si potranno visitare gli spazi destinati alla Scuola del Gusto gestita da H-foR, un luogo dove saranno promossi incontri informativi e formativi, sulle ricette tradizionali e sull'innovazione di ricette tradizionali del territorio.

Alle 18 al Palazzo di piazza 11 settembre, anche quest'ultimo recentemente ristrutturato, sarà inaugurazione il "Wine Working" lo spazio coworking delle idee rivolto alle nuove generazioni. Un progetto che prevede il coinvolgimento dei giovani al servizio delle aziende del territorio. Uno stimolo per quei soggetti che hanno la volontà di lavorare sul territorio applicandosi in diversi campi legati al mondo economico dell'agroalimentare: dalla fotografia alla narrazione, passando attraverso la creatività grafica e le nozioni scientifiche. Un'opportunità di crescita collettiva dove i giovani sono fondamentali per lo sviluppo del territorio.

Alle 18.30 al Teatro Ideal – prenderà il via la prima tappa del percorso del "Congresso dei comunicatori del cibo e del vino" con Edoardo Raspelli conduttore televisivo e critico gastronomico, Piera Genta giornalista di Corriere della Sera Torino e Italia a Tavola, Leopoldo Rieser Slow Food Editore e Repubblica Torino, coordinati da Pier Ottavio Daniele. Un incoming di opinionisti che servirà a far conoscere la bellezza di Rosignano Monferrato e dei borghi monferrini a comunicatori e giornalisti di settore e allo stesso tempo permetterà agli amministratori e operatori del territorio di cogliere le critiche e i suggerimenti che potranno servire a migliorare la comunicazione e il lavoro di squadra di valorizzazione dei siti di interesse culturale ed i borghi a vocazione enogastronomica. Ai comunicatori del vino e del cibo verrà dedicato un Infernot della memoria gastronomica, siti di interesse culturale suggestivi all'interno dei quali attraverso un sistema multimediale sarà possibile approfondire le conoscenze sulla cultura enogastronomica del Monferrato.

La manifestazione proseguirà anche domenica 18 .

Perle nascoste: il fascino discreto di Alessandria

La città piemontese è una scoperta ricca di curiosità tra mostre raffinate e musei di bici storiche, cappelli che hanno vestito il cinema e sale di Re Artù. Passando per sapori antichi e progetti di valore sociale



Il capoluogo piemontese nasconde tante chicche tra i suoi palazzi e gallerie (Archivio ALEXALA - Alice Tosonotti)

È UNA BELLEZZA NON ESIBITA, quella di Alessandria. Una sobrietà ben sintetizzata dal motto della città, riportato nello stemma comunale: “Alessandria reprime i superbi ed esalta gli umili” (*Deprimit elatos, levat Alexandria stratos*). Dopotutto, le concessioni all’ornato e allo sfarzo sono visibili dietro a portoni dei palazzi nobiliari, che offrono maestosi scaloni, splendidi affreschi e sale decorate, oggi pregevoli sedi museali. Ecco le più interessanti da visitare.

Alessandria e la bellezza ritrovata

Fondata nel 1168 da papa Alessandro III (da qui il nome) e depredata nell'800 da Napoleone, la città ha tante bellissime sorprese celate dietro alle facciate. Del resto, ciò che di più antico possedeva Alessandria, la Cattedrale, venne demolita e con lei tutti i palazzi medievali, per fare spazio a piazze d'armi e viali. Le residenze della nobiltà rurale vennero trasformate in caserme e l'ordine militaresco imposto alla città. E forse non è un caso che anche il carattere degli alessandrini sia velato da una certa austerità, che li rende a tratti schivi e critici nei confronti della propria bellezza.

Proprio per aumentarne la consapevolezza il comune ha reso visibili gratuitamente veri e propri tesori ritrovati come **Palatium Vetus**. Unica rimanenza medievale, il palazzo è l'ultimo grande progetto di restauro di **Gae Aulenti** che ne ha splendidamente valorizzato l'antico Broletto con i suoi affreschi, incastonato tra le ali del palazzo nobiliare adiacente. Qui, oltre al nucleo permanente con opere di Carrà e Pellizza da Volpedo, è in corso la **mostra *Il Moncalvo e la sua bottega. Movimento e sentimento nella Controriforma***. In occasione dei 400 anni della morte dell'artista cinque-seicentesco, infatti, sono state radunate 40 grandi opere, tra cui quelle della figlia Orsola, che firmava le sue tele con i fiori.



Il Museo civico di Palazzo Cuttica (Archivio ALEXALA - Alice Tosonotti)

L'arte celata nei palazzi alessandrini

Subito accanto, il **palazzo della Provincia**, un tempo residenza dei marchesi Ghilini, è un esempio di barocco piemontese (con le sue curve decorative in mattone). Pochi passi ed ecco il seicentesco **Palazzo Cuttica**, sede del rinomato Conservatorio e del **Museo Civico**, che vale una visita sia per la collezione impreziosita da manoscritti, arazzi, pale d'altare e calzini in seta di Napoleone, ma anche per le sale rococò. Siamo nel cuore della città, **Piazza Libertà**, dove troneggia anche il settecentesco palazzo comunale, conosciuto per il suo colore rosso a contrasto del novecentesco e candido **Palazzo delle Poste**. Edificato in marmo nel 1940, fu a lungo denigrato per la sua architettura razionalista, salvo poi essere riscoperto. Alla base dell'edificio, infatti, compare un coloratissimo **mosaico futurista** lungo 38 m di Gino Severini, che narra l'evoluzione delle poste e dei telegrafi in tutti i continenti. Persino l'alessandrino **Umberto Eco**, ne restava affascinato da bambino immergendosi nelle scene. E oggi, tra gli sportelli postali, si ammirano ancora decori in marmo e ottone di grande pregio.



Il mosaico di Severini (Archivio ALEXALA - Alice Tosonotti)

Così come nel confinante palazzo della banca, che vale una sbirciatina per lo splendido salone con lucernario. Anche il palazzo della Biblioteca civica, dedicato al suo cittadino più illustre, cela un unicum. Nelle **Sale d'Arte**, infatti, si ammira il ciclo di affreschi trecenteschi a tema Re Artù, Ginevra e Lancillotto, scoperti nel 1971 e recuperati dalla Cascina Torre di Frugarolo. Un tale soggetto cavalleresco non era mai stato rinvenuto a questa latitudine. E la chicca, piuttosto singolare per l'epoca, è la presenza di scene d'amore tra coppie non sposate.

Alessandria città delle bici e dei cappelli

Passeggiando lungo via San Lorenzo, accolti da installazioni di ombrelli multicolor, gastronomie e focaccerie, si entra a Palazzo del Monferrato, che ospita il curioso e gratuito **Museo Alessandria città delle Bici**. Tra le sale si scopre che nel 1867 l'imprenditore monferrino Carlo Michel tornò dall'Expo di Parigi con una delle prime biciclette mai giunte in Italia, dando via all'epopea su due ruote del territorio. Un pioniere che ha reso l'alessandrino terra ciclabile e che non a caso vide la nascita di campionissimi come **Costante Girardengo e Fausto Coppi**.



Foto A. Sessa

Ma il capoluogo piemontese vide l'evoluzione di un altro mito come il cappello Borsalino, che da una piccola manifattura diventò un'azienda che s'impose anche sul grande schermo. Un saper fare, quello del fondatore Giuseppe, che dal 1930 sbarca a Hollywood definendo uno stile inconfondibile. Nel piccolo **Museo Borsalino**, allestito nella fabbrica ottocentesca, sono esposti originali e repliche leggendarie come quelle del film *Casablanca* o dei papi. Il museo si trova a pochi passi dal settecentesco Hotel Alli Due Buoi Rossi che nelle sue ampie camere vide il passaggio di personalità come Tyron Power, Pelè, Sandro Pertini e Mikhail Gorbaciov.

Sapori autentici e inclusivi

Se la provincia di Alessandria è un mosaico di paesaggi che vanno dalle pianure ai monti, passando per le colline vitivinicole del Monferrato, Patrimonio Unesco, la sua gastronomia ne riflette tutta la diversità. Per averne un delizioso assaggio ci sono indirizzi come l'**osteria della Luna in Brodo**, che tra carrelli di formaggi e bolliti propone autentiche tipicità come i **rabaton della Fraschetta**: gnocchi di erbette e formaggio appena riconosciuti De.Co. (Denominazione Comunale di Origine) insieme alla focaccia dolce, agli agnolotti e ai salamini di vacca di Mandrogne.

Tradizione in chiave raffinata e gourmet è la proposta del **ristorante Duomo**, posto proprio vicino alla cattedrale ottocentesca con l'alta torre. In menu ci sono piatti come l'insalata calda di asparagi, uovo cotto a 65 gradi, fonduta di toma d'alpeggio e perlage di tartufo nero o Ravioli del "Plin" al ripieno di ortiche e ricotta di pecora, nocciole e tartufo nero.

E per chi cerca qualcosa di nuovo e diverso, con un risvolto sociale, c'è **Fuga di Sapori Bistro**. Creato dalla cooperativa Idee in Fuga presso una sala della Casa Circondariale di Alessandria è il **primo ristorante ad "Entrata e Uscita libera"** (così si autodefinisce) sulle mura di un carcere italiano. Sotto la guida di chef professionisti vi lavorano detenuti inseriti in un progetto di formazione e reinserimento lavorativo con laboratori di pasticceria, panificazione e orto biologico. In carta taglieri e pizze dai nomi a "tema" (da Mare fuori ad Assaggio di Libertà) così come le birre artigianali a base d'ingredienti provenienti da altre carceri come la "Sbirra" con le arance di Siracusa.

Solo una delle tante chicche da scoprire lentamente in questa città che nell'articolo del 1967 pubblicato sull'*Espresso* (Pochi clamori tra la Bormida e il Tanaro), Eco definiva "una categoria dello spirito".

Perle nascoste: il fascino discreto di Alessandria

<https://www.msn.com/it-it/società-cultura-e-storia/generale/perle-nascoste-il-fascino-discreto-di-alessandria/ar-AA1EZz1f?ocid=BingNewsVerp>

19/05/2025 – Mentelocale – Orma. Tracce d'artista 2025: sette mesi di arte diffusa nelle colline Unesco del Basso Piemonte

Orma. Tracce d'artista 2025: sette mesi di arte diffusa nelle colline Unesco del Basso Piemonte



[Cuneo](#), 19/05/2025.

Dal cuore delle colline patrimonio Unesco a una rete viva di borghi, castelli, vigne e comunità creative: prende il via **Orma. Tracce d'artista in Langhe Monferrato Roero**, il nuovo progetto culturale promosso dall'Ente Turismo LMR, che da maggio a novembre 2025 darà vita a un **percorso diffuso di arte contemporanea** in dialogo con il paesaggio e le sue vocazioni agricole.

Dopo il successo di *Panorama Monferrato* nel 2024 – la mostra diffusa ideata da Italics che ha attirato oltre 10.000 visitatori – il territorio sceglie di valorizzare le iniziative già attive, nate dal basso e profondamente legate al contesto locale. Il risultato è un programma condiviso che unisce **quattro realtà autonome ma affini per visione e sensibilità**: *Creativamente Roero*, *Resté*, *Olimpia* e *Germinale Monferrato Art Fest*.

Un filo rosso li lega: l'intento di **promuovere arte, comunità e paesaggio** attraverso esperienze immersive, partecipate e distribuite nel tempo e nello spazio. Le attività si svolgeranno tra vigneti, casali, chiese, cantine e piazze, toccando i territori di Langhe, Roero e Monferrato, compresa la provincia di Alessandria grazie al sostegno di Alexala. Il calendario prevede **mostre, installazioni site-specific, performance, letture, spettacoli e incontri**, tutti ispirati alla dimensione agricola e alla ciclicità della natura: dalla fioritura primaverile alla vendemmia, fino alla vinificazione.

«Orma è un invito a scoprire il territorio seguendo le tracce degli artisti – sottolinea Bruno Bertero, direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero –. In questi sette mesi l'arte non sarà solo ornamento, ma gesto che interpreta il paesaggio, stimola il dialogo e valorizza l'identità profonda di queste terre, in un'ottica di turismo lento, sostenibile e condiviso.»

Il programma 2025 prende il via a maggio:

- **Resté** inaugura a Diano d'Alba (CN), presso Tenuta Spianamento, con le **residenze artistiche** di Jacopo Mandich + Martina Gagliardi (5–18 maggio) e Alice Lotti (19–24 maggio), in collaborazione con la Galleria GART di Neive. Le residenze si concluderanno il 24 maggio con la presentazione del volume *Resté. Percorsi ed esperienze d'arte contemporanea nelle Langhe* (SAGEP), una mostra collettiva e laboratori con John Blond, Gagliardi e Lotti.
- In parallelo, parte la **settima edizione di *Creativamente Roero***, che coinvolge quattro artisti visivi in altrettanti borghi:
 - **Laura Ambrosi** (Priocca, CN) esplora il dialetto attraverso incisioni e installazioni luminose;
 - **Carlo Gloria** (San Martino Alfieri, AT) trasforma l'ex bocciofila con una pittura murale e un giardino botanico;

- *Marguerite Kahrl* (Piobesi d'Alba, CN) inserisce nidi in terracotta ed erbe officinali davanti al Municipio;
- *Bruno Meloni* (Cisterna d'Asti, AT) realizza una scultura uomo-albero nel parco del Castello.

Le opere site-specific saranno **inaugurate domenica 25 maggio** con un evento itinerante tra i quattro borghi, accompagnato da musica, teatro, buon cibo e vino.

Ad anticipare l'evento, il **17 maggio si è tenuto un convegno** al Castello Reale di Govone (CN) sul tema "In agricoltura", per approfondire il legame tra arte, paesaggio e produzione agricola, con voci di artisti, studiosi ed esperti.

Con ogni edizione, **Creativamente Roero amplia il suo museo diffuso**, offrendo un itinerario emozionale e permanente che intreccia le storie dei luoghi con quelle degli artisti. Orma non è solo un contenitore di eventi, ma una mappa di **visioni artistiche che accompagnano la trasformazione del paesaggio** e rafforzano il senso di appartenenza a una terra in continua evoluzione.

20/05/2025 – Piccolo di Alessandria - Strade dei vini, direttivo rinnovato per le sfide del futuro

Strade dei vini, direttivo rinnovato per le sfide del futuro

Conferma per il presidente Ricagni, entra Calderone



OVADA – Cambia il direttivo della **Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato**, l'associazione nata per mettere a sistema soggetti pubblici e privati per la promozione del territorio. C'è la conferma per il presidente Carlo Ricagni e per Franco Angelini. Il nome nuovo è quello di **Jari Calderone** che raccoglie il testimone da Federico Robbiano, vice sindaco di Tagliolo e produttore di vino in prima persona.

Carlo Ricagni è membro di giunta in Camera di Commercio Alessandria-Asti e **consigliere della Fondazione Agrion**, dirigente storico di Cia-Agricoltori Italiani. Franco Angelini è titolare dell'azienda Angelini Paolo a Ozzano Monferrato, molto attiva sul territorio e nell'export, e presidente dell'Enoteca Regionale del Monferrato. Jari Calderone ha un profilo manageriale, da sempre impegnato in aziende strategiche della provincia di Alessandria, vanta una profonda conoscenza delle procedure amministrative e del territorio.

"La progettualità della Strada riprende con nuove proposte e un nuovo Consiglio direttivo, nel segno della continuità – spiega Carlo Ricagni – Ringraziamo Federico Robbiano per l'importante lavoro svolto in questo primo triennio di attività della Strada che è stato particolarmente significativo per l'avvio del progetto. **L'inserimento di Calderone, proposto dallo stesso Robbiano**, permette di rappresentare il modo equilibrato le componenti delle Strada, inoltre si attiveranno ulteriori e specifiche progettualità per il 'Percorso dei Fiumi del vino'. Grazie anche all'Assemblea dei Soci per la rinnovata fiducia e la collaborazione".

Visione futura

La **Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato** attraversa i territori del Casalese, Acquese e Ovadese unendo 109 comuni per un totale di 670 chilometri. Jari Calderone ha un profilo manageriale, da sempre impegnato in aziende strategiche della provincia di Alessandria, vanta una profonda conoscenza delle procedure amministrative e del territorio. **I suoi principali impegni professionali** si sono sviluppati presso il Consorzio Servizi Rifiuti del Novese e con Comuni Riuniti, società consortile per la gestione del servizio idrico.

Per quanto riguarda l'attività, sono in svolgimento i concerti dei "Luoghi del Vino" nell'Ambito del Festival Echos, con degustazioni di prodotti tipici offerte dalla Strada; **sono in corso le riunioni per l'organizzazione della terza edizione** di "Calici di Stelle" ad Acqui Terme del prossimo 10 agosto; sarà presentato a breve un progetto collegato alla Strada Franca del Monferrato; pacchetti turistici ed esperienze sono già disponibili sul sito **www.stradagranmonferrato.it** e sul portale di Alexala, ed è in corso l'installazione da parte dei Comuni dei cartelli segnaletici che identificano il percorso della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato. News e approfondimenti sul sito **[stradagranmonferrato.it](http://www.stradagranmonferrato.it)**.



GIOVEDÌ I "DERTHONA AWARDS" AL TEATRO CIVICO DI TORTONA, CON PREMI AI PROTAGONISTI DEL GUSTO

Chef e ristoratori vanno in scena

MARINA MAFFEI

Un faro sull'Italia buona, quella che lavora, crea, condivide, innova. Sono le storie che fanno grande l'Italia del gusto e giovedì saranno al centro dei «Der-

thona Awards 2025» al Teatro Civico di Tortona (ingresso a 30 euro, il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro). - PAGINA 47

Il gusto va sul palco

Giovedì al Teatro Civico di Tortona di scena i «Derthona Awards» con i protagonisti della cucina italiana. Fra i premiati Benedetta Rossi, Davide Oldani, Iginio Massari e la vincitrice di «Masterchef» Anna Zhang

L'EVENTO

MARINA MAFFEI

Un faro sull'Italia buona, quella che lavora, crea, condivide, innova. Sono le storie che fanno grande l'Italia del gusto e giovedì saranno al centro dei «Derthona Awards 2025» al Teatro Civico di Tortona (ingresso a 30 euro, prenotazioni allo 0131 864488 e il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro). L'evento è alla sua prima edizione e rientra nella grande festa di «Assaggia-Tortona», la storica rassegna enogastronomica che dal pomeriggio di venerdì fino alla sera di domenica animerà la

Riconoscimento anche a chi racconta C'è Andrea Malaguti direttore La Stampa

città con diciotto ristoratori, sedici vignaioli, ventisette produttori a km zero e quattro birrifici artigianali, disposti lungo via Emilia.

Con i «Derthona Awards», che uniscono cibo, persone, territori e narrazione, il Comune ha voluto un premio che non misura, ma celebra, lontano da classifiche, stereotipi o gerarchie. A raccontarsi sul palco, giovedì dalle 18 alle 21, guidati dal presentatore Fabio De Vivo, voce di Radio 101, ci saranno Iginio Massari, il maestro dei maestri che ha rivoluzionato la

pasticceria italiana, Davide Oldani, il cuoco che con il D'O ha dimostrato che si può fare alta cucina senza perdere il contatto con la gente, Benedetta Rossi, l'autrice che ha portato milioni di italiani nella sua cucina, Cristiano Tomei, lo chef dell'Imbuto e volto televisivo, Anna Zhang (Yi Lan), la vincitrice della quattordicesima edizione di «MasterChef Italia», Franco Pepe, il pizzaiolo che a Caiaz-



zo sforna 24.000 pizze al mese, David Fiordigiglio e Simone Falsaperla, che a Sirmione hanno creato un ristorante dove la cucina è gioia, confronto e squadra, Erika Gotta, la chef che all'Oasi Zegna ha dato vita al progetto gastronomico e culturale de La Bursch, Roberto Munnia, l'imprenditore e visionario che con l'Academy Gerla ha dato nuova vita a storici locali torinesi, Leonardo Serranti, il direttore dell'Hotel Principi di Piemonte - Una Esperienze, che ha trasformato l'albergo torinese in un punto di riferimento per l'alta ospitalità italiana. E poi giornalisti che raccontano l'Italia con passione, come Andrea Malaguti e Valentina Frezzato de La Stampa, il primo direttore del giornale e la seconda a capo della redazione di Alessandria, e Maddalena Fossati, direttrice de La cucina

italiana. Un riconoscimento speciale andrà agli ambasciatori del territorio: il Derthona Basket e l'associazione Ristoratori di Tortona, che riunisce ristoranti affermati, come quello di Anna Ghisolfi e l'Osteria Billi, accanto a storiche eccellenze del territorio e a giovani promesse.

L'appuntamento al Civico, durante il quale il pubblico potrà dialogare con i premiati, è frutto del lavoro compiuto dal team di esperti coordinato dall'assessore alla Cultura Fabio Morreale, su indicazione del sindaco Federico

**Arriveranno in città
pure la chef Erika
Gotta e il pizzaiolo
Franco Pepe**

Chiodi. «Sono felice che la no-

stra città diventi sempre di più un centro della gastronomia nazionale. Abbiamo la qualità dei prodotti, delle persone e dei territori: dobbiamo valorizzarla il più possibile, perché può diventare un volano per investimenti, economia e occupazione» afferma Chiodi. Un viaggio nel quale il Comune ha trovato compagni entusiasti in Alexala, Consorzio di Tutela Colli Tortonesi, Tomato Farm e Pisconti Milano.

Prima dei Derthona Awards, alle 17 sempre in teatro, Benedetta Rossi incontrerà i fan per il firmacopie. Dopo l'evento, sono invece in programma due cene esclusive all'Osteria Billi, i due padroni di casa presenteranno una serata insieme a Erika Gotta, mentre al ristorante di Anna Ghisolfi cucineranno Fiordigiglio e Falsaperla. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Benedetta Rossi di "Fatto in casa" sarà premiata giovedì a Tortona



Lo chef Davide Oldani è uno dei protagonisti dei "Derthona Awards"



Il pasticcere Iginio Massari è ormai anche un noto volto televisivo



Anna Zhang ha vinto la quattordicesima edizione di "MasterChef Italia"



FEDERICO CHIODI
SINDACO
TORTONA



Sono felice che la nostra città diventi sempre di più un centro della gastronomia nazionale

Scoperta la targa in ricordo di Carletto Bergaglio



Gavi (AL) – Ieri pomeriggio è stata scoperta la targa dedicata al dottor Carletto Bergaglio (nella foto), farmacista gaviense che ha svolto la professione nella farmacia di Portacomaro (AT). La targa è stata piazzata davanti alla sua abitazione in Via Mameli. Alla cerimonia non potevano mancare i Cavalieri del Raviolo e del Gavi, associazione creata proprio da Carletto Bergaglio negli anni settanta del secolo scorso. Erano andati perfino in Cina per far conoscere i prodotti gastronomici tipici della Val Lemme di cui Gavi è la capitale, con l'immane Raviolo e il Gavi, pregiato bianco frizzante. Alla cerimonia hanno preso parte gli amministratori comunali, esponenti della Regione, della Provincia e di Alexala insieme a vari produttori del Gavi docg. Amico di Enzo Tortora, Carletto Bergaglio partecipò alla famosa trasmissione di Rai 1 "Portobello" durante la quale ebbe modo di presentare la sua collezione di antichi oggetti, fra cui anche il bidet da viaggio della Regina Margherita. Il farmacista morì nel 2005 lasciando scritto nel testamento che il museo rimanesse a Gavi. La collezione era stata donata al Museo della farmacia Picciola di Vercelli nel 2018, ponendo alcune condizioni: l'indicazione del nome di Gavi nella targa del museo vercellese insieme a quelli di Vercelli e Trieste, da dove arrivano gli altri oggetti e, soprattutto, che il materiale di Bergaglio fosse esposto. Cosa che però, in tutti questi anni, non è avvenuta. Ieri i Cavalieri del Raviolo hanno la volontà di riportare il museo a Gavi in quanto a Vercelli la collezione di Carletto non è mai stata esposta come richiesto da lui stesso: era una condizione posta nella donazione al museo vercellese. Per questo, di fronte a questa situazione, l'obiettivo è riportare qui tutto il materiale.

20/05/2025 – Italiaatavola - Da Iginio Massari a Franco Pepe e Davide Oldani: tutti i premiati ai Derthona Awards

Da Iginio Massari a Franco Pepe e Davide Oldani: tutti i premiati ai Derthona Awards

Il 22 maggio debuttano i Derthona Awards a Tortona: un nuovo premio per celebrare l'Italia del gusto e i suoi protagonisti. Premi a Iginio Massari, Benedetta Rossi e tanti altri

Il 22 maggio dalle 18:00 alle 21:00 va in scena al Teatro Civico di Tortona (Al) la prima edizione dei Derthona Awards, un premio nato per raccontare l'Italia del gusto attraverso le sue storie e i suoi protagonisti. Un appuntamento nato con l'ambizione di rendere Tortona un nuovo punto di riferimento dell'enogastronomia italiana, e che vuole essere molto più di un evento: un progetto culturale che unisce cibo, persone, territori e narrazione. Un viaggio che ha trovato compagni entusiasti: Alexala, il Consorzio di Tutela Colli Tortonesi, Tomato Farm - azienda del territorio che, per qualità e progetto, è uno dei punti di riferimento in Italia nella produzione di derivati del pomodoro - il Mulino Della Giovanna, storica realtà nella produzione di farine di alta qualità, e altri che saranno annunciati passo dopo passo.



Il Teatro Civico di Tortona ospiterà i Derthona Awards

Derthona Awards, un evento inserito in AssaggiaTortona

I Derthona Awards si inseriscono nel programma di AssaggiaTortona, la storica rassegna enogastronomica che da diversi lustri la città promuove con l'obiettivo di **far conoscere e valorizzare le eccellenze della sua terra e della sua tavola**. Dal pomeriggio di venerdì 23 fino alla sera di domenica 25 maggio, diciotto ristoratori, sedici vignaioli, ventisette produttori a km 0 e quattro birrifici artigianali - disposti in oltre sessanta stand e cinque food truck lungo la centralissima via Emilia - **animeranno Tortona in un weekend dedicato ai sapori autentici del territorio**. Una vera e propria festa del gusto, capace di unire la città e i suoi visitatori in un'esperienza di convivialità, scoperta e cultura.

Derthona Awards, premio ai protagonisti della cultura gastronomica

I Derthona Awards rappresentano il momento culminante di questo grande racconto collettivo: un evento pensato per **dare voce a chi, ogni giorno, lavora con passione, etica e creatività per fare dell'Italia un luogo dove il cibo è cultura viva**.



Iginio Massari, tra i premiati ai Derthona Awards

Tra i premiati: Iginio Massari, Davide Oldani, Benedetta Rossi, Cristiano Tomei, Anna Zhang (Yi Lan), Franco Pepe, David Fiordigiglio e Simone Falsaperla, Erika Gotta, Roberto Munnia, Leonardo Serranti, Andrea Malaguti, Valentina Frezzato, Maddalena Fossati.



Davide Oldani, tra i premiati ai Derthona Awards

Ed ancora gli **Ambasciatori del territorio**, ovvero l'Associazione Ristoratori di Tortona accanto a storiche eccellenze del territorio e a giovani promesse che **completano un'offerta gastronomica unica**.



Franco Pepe, tra i premiati ai Derthona Awards

Un riconoscimento speciale andrà anche al Derthona Basket, che con le sue squadre maschili e femminili porta con successo il nome della città in Italia e in Europa, confermando come lo sport sia da sempre parte integrante dell'identità tortonese.

Derthona Awards, le cene d'autore

L'incontro con Benedetta Rossi è in programma alle 17:00 al Teatro Civico di Tortona, dove la popolare food creator incontrerà i suoi fan per un momento di condivisione dedicato alla cucina, alla vita, ai ricordi e alle sue ultime avventure «in casa e in viaggio». L'ingresso è gratuito fino a esaurimento posti.

Dopo l'evento al Teatro Civico, sono in programma due cene esclusive che uniscono il territorio ai protagonisti dei Derthona Awards. All'Osteria Billi, i due padroni di casa presenteranno una serata a sei mani insieme a Erika Gotta, chef de La Bursch nell'Oasi Zegna, in Valle Cervo. Presso il ristorante di Anna Ghisolfi, cucineranno invece gli chef David Fiordigiglio e Simone Falsaperla. L'intero ricavato della serata sarà devoluto alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro.

Msn - Debutta 'Derthona awards', premio per gli ambasciatori del gusto

<https://www.msn.com/it-it/notizie/italia/debutta-derthona-awards-premio-per-gli-ambasciatori-del-gusto/ar-AA1Fi3Td?ocid=BingNewsVer>

Piccolo di Alessandria- AssaggiaTortona: numeri e qualità da record. Pubblico senza precedenti per l'edizione di quest'anno della fiera dell'enogastronomia locale: il territorio tortonese si conferma in crescita

<https://www.ilpiccolo.net/2025/05/27/assaggiatortona-numeri-e-qualita-da-record/>

L'arte protagonista da maggio a novembre con Creativamente Roero, Resté, Olimpia e Germinale – Monferrato Art Fest

Un ricco calendario di arte e cultura che per sette mesi animerà un territorio straordinario, dal 2014 iscritto nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco, rispondendo in pieno alla missione di valorizzare attraverso la creatività i caratteri originali e le specificità di luoghi che sono il miglior frutto della secolare interazione tra uomo e natura. Sulle ali dell'esperienza di "Panorama Monferrato" del 2024, promossa da Italics. Art and Landscapes, che ha portato 10.000 visitatori a sperimentare un percorso articolato grazie a una mostra diffusa, e in controcanto ad essa, l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero sceglie di mettere in rete e in valore le progettualità esistenti, nate localmente, espressione della migliore vitalità del territorio, dando vita a una identità comune. Orma. Tracce d'artista in Langhe Monferrato Roero è il segno che riunisce in una unica intenzione le quattro manifestazioni che, sviluppatesi autonomamente e ciascuna con una identità e modalità propria, portano l'arte contemporanea a dialogare con il territorio: si tratta di Creativamente Roero, Resté, Olimpia e Germinale Monferrato Art Fest.

Grazie a questa iniziativa, da maggio a novembre, colline ricoperte da vigneti, borghi, casali, cantine secolari, chiese, torri e castelli saranno lo scenario di decine e decine di mostre, performance, installazioni site specific, spettacoli, incontri, letture tutte in diversa misura legate a ciò che rende ricche e feconde queste terre: l'agricoltura. Un rituale creativo che coinvolgerà le comunità nell'accompagnare idealmente la maturazione delle uve, la vendemmia e la vinificazione, così come la crescita, lo sviluppo e la maturazione di tutti i frutti di cui è ricca questa terra. *«Con Orma. Tracce d'artista in langhe Monferrato Roero si concretizza la volontà di presentare l'anima più autentica del nostro territorio mettendo al centro l'incontro tra arte contemporanea e paesaggio, tra creatività e tradizione – spiega Bruno Bertero, direttore generale dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero –. Questo progetto, che riunisce esperienze*

culturali nate dal basso e radicate nei luoghi, rappresenta per noi un passo importante verso un'idea di turismo sostenibile, responsabile e partecipato. Lungo sette mesi, tra vigne, borghi e colline, l'arte non sarà solo ornamento, ma gesto che interroga, ascolta e valorizza ciò che siamo. È un invito a percorrere il territorio seguendo le orme degli artisti, che con le loro visioni ci aiutano a scoprire, con occhi nuovi, le tracce preziose della nostra storia, del nostro presente e del nostro futuro. Un itinerario che, con Germinale Monferrato Art Fest, raggiunge anche la provincia di Alessandria e ci permette quindi di guardare sempre più a una destinazione unica delle colline Unesco del Basso Piemonte collaborando come sempre con grandi risultati con l'ATL Alexala».

Il programma 2025

Ad aprire le danze nel mese di maggio sono le iniziative promosse da Resté nella Tenuta Spianamento a Diano D'Alba (CN), con le residenze artistiche di Jacopo Mandich + Martina Gagliardi rappresentati dalla Galleria.

GART di Neive (5-18 maggio) e di Alice Lotti (19-24 maggio). Le residenze costituiscono il fulcro di Resté, il progetto che mira alla valorizzazione del territorio delle Langhe attraverso l'arte contemporanea e il coinvolgimento della popolazione. Segue, sabato 24 maggio, la presentazione del volume Resté: percorsi ed esperienze d'arte contemporanea nelle Langhe edito da SAGEP insieme all'inaugurazione di una mostra con una selezione delle opere realizzate tra il 2024 e 2025 e ad attività e laboratori dell'artista John Blond, Martina Gagliardi e Alice Lotti.

Sempre a maggio si svolgono altri due appuntamenti nell'ambito di Creativamente Roero giunto alla settima edizione, che vede per il 2025 il coinvolgimento di quattro artisti visivi. Questi, durante oltre un mese di permanenza e un lungo periodo di studio, hanno interagito con la comunità: Laura Ambrosi, a Priocca (CN), indaga le radici della terra e delle parole in dialetto incidendo con ricami lastre in metacrilato e collocando

un flexi led sulla facciata della scuola; Carlo Gloria, a San Martino Alfieri (AT), trasforma l'area dell'ex bocciofila con una pittura murale e progettando un giardino botanico pubblico; Marguerite Kahrl, a Piobesi d'Alba (CN), inserisce nidi in terracotta e crea aiuole di erbe medicinali nell'area antistante al Comune; Bruno Meloni, a Cisterna d'Asti (AT), posiziona nel parco pubblico del Castello una scultura uomo-albero di ferro con inserimenti in terracotta.

La presentazione delle produzioni è stata anticipata il 17 maggio da un Convegno presso il Salone d'Onore del Castello Reale di Govone (CN) dal titolo In agricoltura, tema di quest'anno: un'occasione per confrontare le esperienze, le ricerche e le conoscenze di artisti, studiosi ed esperti che affrontano la tematica individuata da differenti punti di vista.

Domenica 25 maggio si inaugurano le opere site specific, frutto delle residenze, che resteranno allestite in modo permanente nei quattro paesi coinvolti: una festa itinerante tra le installazioni presentate ufficialmente al pubblico con un ricco programma che prevede musica, teatro, cibo e buon vino.

Ogni edizione accresce il museo diffuso di Creativamente Roero che si snoda in un percorso carico di emozioni, tra i borghi e i castelli del Roero e del Monferrato.

Ad oggi dal 2018 sono 26 gli artisti invitati e oltre 30 le opere prodotte.

A giugno sempre nell'ambito di Resté, in collaborazione con Farm Cultural Park, prosegue il programma di residenze. L'artista sardo Matteo Ambu lavorerà al museo Dedalo Montali a Rodello (CN) e alla Tenuta Spianamento a Diano d'Alba (CN) con la realizzazione di ecosculture, monoliti giocosi ottenuti dal recupero di oggetti (9-14 giugno) e il duo femminile Vernis con un intervento di mural art che esplora il rapporto tra architettura e natura (16-21 giugno).

Luglio segna l'esordio di Olimpia, edizione zero della mostra Biennale d'Arte Contemporanea in Alta Langa con il titolo Prova d'orchestra nei comuni cuneesi di Serravalle Langhe, Cortemilia, Prunetto, Paroldo, Castino, Camerana e Niella Belbo: una mostra diffusa sul territorio che porterà musica, letteratura e arte, curata dalla Galleria Lunetta11. A Olimpia partecipano tra gli altri gli artisti visivi Edoardo Manzoni e Stefano Caimi, la videoartista Emma Scarafiotti, il musicista Paolo Dellapiana, lo scultore Oliviero Fiorenzi. Ciascuno offrirà attraverso il proprio linguaggio

Si parte sabato 5 luglio con l'inaugurazione dell'installazione Fairy Ring di Stefano Caimi nel giardino dell'Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite a Monteoliveto di Cortemilia, e con lo studio d'artista aperto al pubblico nell'Oratorio di San Michele a Serravalle Langhe affrescato da David Tremlett della videoartista Emma Scarafioti e del musicista Paolo Dellapiana, che si terrà fino al 13 luglio. Domenica 6 luglio nel Castello di Prunetto si terrà una giornata dedicata all'arte performativa con il volo degli aquiloni di Otto Cieli, le sculture volanti di Oliviero Fiorenzi. Sabato 12 luglio a Camerana verrà ospitata la Fondazione Bevilacqua La Masa di Venezia con l'artista Dora Perini che produrrà un'opera site-specific per la torre medievale del paese, mentre nel Santuario della Madonna dei Monti e il Sentiero dei Girasoli a Niella Belbo si terrà la creazione di un'opera permanente di Edoardo Manzonì. Sempre il 12 luglio a Paroldo ci si concentrerà sulla ricerca di nuove tecniche e media nell'arte con la presentazione dei video premiati nelle passate edizioni del Premio promosso dalla Fondazione Recontemporary Art di Torino. Domenica 13 luglio festa finale nella piazza di San Bovo a Castino, in collaborazione con il Firenze Jazz Festival, lo scrittore Giuseppe Culicchia e il musicista Giorgio Li Calzi porteranno in scena il reading-spettacolo 1984 di George Orwell.

Tra luglio e settembre ad Albaretto della Torre (CN) si terrà la seconda tappa della mostra itinerante promossa da Resté con una selezione di opere realizzate tra il 2024 e il 2025, mentre a settembre il programma riprende nelle Langhe con la realizzazione di un padiglione sulla "restanza", inserito all'interno della Biennale di Farm Cultural Park sulle "Countless Cities", e tre residenze artistiche a Montelupo Albese, Diano d'Alba e Rodello che si protrarranno fino a novembre e che completano il calendario di Resté.

Contestualmente, partirà la seconda edizione di Germinale Monferrato Art Fest, la rassegna di arte contemporanea diffusa, a cura di Francesca Canfora, intitolata Alimurgia. Nutrire lo sguardo e coltivare il pensiero. A suggerire il titolo è il termine coniato nel 1700 dal medico e naturalista fiorentino Giovanni Targioni Tozzetti con cui si indica la pratica di ricorrere a piante spontanee, selvatiche e commestibili come risorsa alimentare in tempi difficili, come quelli attuali. Un invito a rallentare per esplorare il territorio e a considerare l'arte come forma di nutrimento lento,

che germina nel tempo, come cura alle conseguenze nefaste della nostra epoca.

A partire dalla sede prescelta per diramare le iniziative nel territorio, l'edificio La Mercantile di Castagnole Monferrato, le attività si svilupperanno tra l'11 settembre e il 12 ottobre in venti sedi espositive in diciannove comuni del Basso Monferrato – Alfiano Natta (AL), Altavilla Monferrato (AL), Calliano Monferrato (AT), Castagnole Monferrato (AT), Castell'Alfero (AT), Castelnuovo Don Bosco (AT), Cerreto d'Asti (AT), Cocconato (AT), Cunico (AT), Frinco (AT), Moncalvo (AT), Montemagno Monferrato (AT), Montiglio Monferrato (AT), Murisengo (AL), Ottiglio (AL), Piovà Massaia (AT), Portacomaro (AT), Vignale Monferrato (AL) e Villadeati (AL).

Novità importante, in previsione della sua seconda edizione, è l'ammissione di Germinale nella rete museale diffusa di Fondazione Asti Musei, presente sul territorio della provincia di Asti. Il 18 maggio è prevista la firma del protocollo di intesa per formalizzare l'adesione.

Per quanto riguarda i contenuti artistici è previsto il coinvolgimento di almeno 25 artisti tramite invito diretto rivolto ad artisti affermati e mid-career, e tramite bandi, attivi tra maggio e giugno, per residenze d'arte riservate indicativamente a cinque artisti under 35. Agli eventi espositivi si affiancheranno dei talk su tematiche legate all'arte e alla sostenibilità ambientale.

Come nella prima edizione, contestualmente alla rassegna verrà realizzata un'opera permanente: la sede prescelta è il Castello di Razzano ad Alfiano Natta (AL) e la scultura, che sarà posizionata nella corte interna dell'edificio, sarà realizzata dagli artisti Albertelli-Abbaldo.

Tra i vari contenuti è previsto anche un premio – il Selva Art Prize – sostenuto da Compagnia dei Caraibi e Dispensa e dedicato al sostegno e alla promozione dei giovani artisti e che comprende un premio acquisizione, oltre a varie altre opportunità riservate ad artisti under 40. Gli artisti finalisti del Premio verranno selezionati tramite un bando e la mostra conclusiva verrà allestita nella prestigiosa sede della Villa La Mercantile. Il premio è promosso e sostenuto da Compagnia dei Caraibi e Dispensa.

Un altro bando in uscita è relativo al progetto speciale I'm in love with my car, ispirato alla persona di Massimo Cotto, giornalista, disc jockey e scrittore, mancato nel 2024, e che ha creato ad Asti Le Cattedrali dell'Arte: una collezione di quadri, dischi, cd, memorabilia, rarità, la maggior parte donate direttamente dagli artisti. Per rendere omaggio alla sua figura è stato deciso di trasformare la sua automobile, che lo ha accompagnato per oltre 16 anni in varie avventure, in opera d'arte da esporre all'interno delle Cattedrali dell'Arte e da far circuitare in occasione di eventi e festival musicali.

Tra i componenti della giuria d'eccezione saranno presenti anche Marco Lodola, Ringo e Piero Pelù. Il luogo in cui è situato questo Museo in continua evoluzione è il relais Le Cattedrali, struttura ricettiva di lusso situata a pochi passi da Asti, immersa nelle colline del Monferrato. L'opera realizzata, per cui è previsto un compenso di 3000€ per l'artista selezionato, sarà parte ufficiale dell'esposizione diffusa di Germinale – Monferrato Art Fest.

Tra ottobre e dicembre a Montelupo Albese (CN) si terrà infine l'ultimo capitolo della mostra itinerante promossa da Resté con una selezione di opere realizzate tra il 2024 e il 2025.

Sempre nell'ambito di Resté, infine, tra maggio e ottobre si terranno nel Cuneese delle incursioni teatrali con la Compagnia Magog e con i personaggi della Corte del Conte Rangone a Rondello, Diano d'Alba e Albaretto della Torre.

Con "Orma. Tracce d'artista in Langhe Monferrato Roero", l'Ente Turismo Langhe Roero Monferrato consolida il proprio impegno nella valorizzazione del territorio attraverso la cultura contemporanea, mettendo in rete iniziative già attive e creando un racconto unitario che, da maggio a novembre, attraversa paesaggi, borghi e comunità.

Un progetto diffuso, che invita residenti e visitatori a scoprire il volto più creativo e vitale di un territorio già riconosciuto Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Oltre, sul territorio

Nei mesi di "ORMA", a partire dal 21 giugno 2025, nei comuni di Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Castagnole delle Lanze, Barbaresco, Neive e Alba, si svolgerà la seconda edizione del festival La collina sale sempre, itinerario espositivo dedicato all'arte contemporanea, nato dall'iniziativa

dell'artista argentino Ernesto Morales, e che quest'anno ha come focus la Lettonia, a cura di Marzia Capannolo. Cuore del progetto è la mostra personale dell'artista Māris Čačka nel centro espositivo di ARTEFORA, spazio culturale con sede nel Comune di Castiglione Tinella (CN). Fanno seguito, dal 22 giugno le inaugurazioni della mostra collettiva dei tre artisti Ritums Ivanovs, Sigita Daugule e Vineta Kaulaca presso la Torre Medievale di Barbaresco, e dell'artista Kristina Elettra Rubine presso la Chiesa dei Battuti Bianchi di Castagnole delle Lanze. Per tutto il mese di giugno e luglio opere e installazioni site-specific di oltre venti artisti nazionali e internazionali troveranno luogo nei comuni coinvolti. Gli interventi artistici appositamente ideati dagli artisti per ogni luogo espositivo, saranno ospitati in Chiese, torri campanarie romaniche, cantine, fienili, porticati e casali storici, e ogni inaugurazione verrà affiancata da incontri, workshop, itinerari guidati e degustazioni alla scoperta del territorio e dei produttori che hanno aderito al progetto con entusiasmo e spirito di condivisione.

Viaggi

MACRO

Giovedì 22 Maggio 2025
www.ilmessaggero.it

LA META CASTELLANIA COPPI

Microscopico borgo in provincia di Alessandria, vive nel segno del grande campione che qui nacque nel 1909. Per appassionati di ciclismo (e no), si racconta tra storia e natura

La collina delle biciclette dove Coppi divenne mito

Un pugno di case gialle e mattone, con l'orto e le corti, allineate lungo la collina soleggiata. Profumo di erba tagliata, camomilla, tigli. La strada che sale fin qui da Novi Ligure e Carazzano si fa stretta proprio davanti a Casa Coppi, annunciata da un guardrail-murales dove il Fausto è disegnato in bici, in barca col fucile da caccia e con gli amici. «Lo vedi Coppi in visita alla scuola? Quel bambino in braghe lunghe nella foto sono io», dice Giuseppe Baselica, el pitr (il Pietro, soprannome di famiglia) classe 1948.

Sua moglie Anna è stata per anni storica guida di Casa Coppi e di Castellania Coppi, borgo che dal 2019 (centenario della nascita) porta anche il nome del Campione. «Siamo rimasti una cinquantina di abitanti, comprese le tre minuscole frazioni di

LA CASA MUSEO DI FAUSTO RISERVA UNO SPACCATO DI VITA ANTICA, TRA FOTO DI FAMIGLIA E PREMI DELLA SUA CARRIERA

Mossabella, Sant'Alosio e Sant'Andrea, quasi tutti anziani. Per la spesa, passa un ambulante».

IL RITROVO

Unico ritrovo, il ristorante Il Grande Aironi, dove si assaggia il formaggio Montebore e il salame Nobile del Giarolo, presidi Slow Food, con un calice di Timorasso, vitigno autoctono tornato di moda. Tra i produttori, anche Vigne Marina Coppi, borgo che chiamano Fausto, in onore del nonno, il suo Timorasso, e Marlene in onore di nonna e nipote un altro bianco di uve Favorita (vignemarinacoppi.com). Il paese, bucolico, emozionante, è tutto qui. Partendo da Casa Coppi un vicoletto porta al centro documentazione Fausto e Serse Coppi. Accanto, un piccolo rudere: la casa dove nacque Fausto prima che papà Domenico - detto el ciòd, per la magrezza - acquistasse quella che visitiamo oggi. Che si ami il ciclismo o no, vale la visita: uno spaccato della campagna alessandrina e della vita contadina, raccontata nei quadri di Pelizza da Volpedo (il borgo, con i musei del pittore dista appena 20 chilometri). La casa-museo, restaurata in modo conservativo, arredi originali e soffitti in trave e affrescati, raccoglie la prima bici di Fusto,



Accanto, scorcio del borgo con alcuni ciclisti; sotto, la Casa Museo di Fausto Coppi, restaurata in modo conservativo con gli arredi originali e oggetti appartenuti al campione



Castellania nel 1919, morto a Tortona nel 1960. Professionista dal 1939. Detto Il Campionissimo o l'Aironi segnò l'epoca d'oro del ciclismo, vinse cinque volte il Giro d'Italia (1940, 47, 49, 52 e 53) e due volte il Tour de France (1949 e 52).

IL RICORDO

Cinque volte anche il Giro di Lombardia, tre la Milano-Sanremo, ma anche la Parigi-Roubaix, il campionato del mondo, su pista e d'inseguimento», dice Albano Marcarini, urbanista e scrittore, storico appassionato di bici e di sentieri. Ultimo libro: Il giro d'Italia illustrato (Quinto quarto edizioni), definitivo per chi non conosce storia, campioni, regole del ciclismo. «Anche Girardengo, Cunio, Zancanaro, sono tutti di queste parti. La tratta Castellania-Novì e ritorno Fausto tredicenne la fece come una scheggia ogni giorno quando iniziò come garzone alla salumeria Merlano, via Paolo da Novi 21, a Novi». Oggi Ivan Retta, guida cicloturistica abilitata (l.reitana74@gmail.com) e Stefano Guanelli (ebikeavareness.com, anche ciclofittina e libreria) organizzano pedalate adatte a tutti nelle Terre di Coppi. Incluso quel percorso.

Antonella Colicchia

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Accanto, veduta panoramica del territorio intorno a Castellania Coppi, protagonista dal 29 giugno della storica Pedalata con biciclette rigorosamente d'epoca

molti suoi premi e scritti, alle pareti foto di famiglia, le copertine dei giornali d'epoca. La statua di Fausto sventa nella piazza Candido Cannavò, mitico direttore de La Gazzetta dello Sport, a pochi passi dal mausoleo dedicato al campione. Da visitare infine la parrocchia di Sant'Alosio in pietra locale del XIII secolo.

Ma chi era davvero Fausto Coppi e perché la provincia di Alessandria, tra Piemonte e Liguria, è definita la terra dei campioni? «Fausto è il mito, nato a

Le leggendarie pedalate in stile rétro con il gusto di scoprire il territorio

L'EVENTO

La mitica è una pedalata in bici d'epoca, domenica 29 giugno, partenza e arrivo a Castellania Coppi. «Tre tracce, di 55, 85, 100 chilometri. Non è una gara, nessuno arriva prima ma premiamo l'ultimo, la maglia nera, in ricordo di Luigi Malabrocca» spiega l'ideatore Pietro Cordelli. «Si partecipa solo con bici storiche o comunque costruite prima del 1984, in maglie, scarpe, calzoni d'antan, niente colori fluo o materiali moderni, unica eccezione, il caschetto di sicurezza».

Si va alla scoperta del territorio. Primo ristoro a Volpedo, in piazza del Quarto Stato, a base di pesche di Volpedo e crostate. Il secondo, a Tortona, dove c'è anche Bellezza in bicicletta - Torto-

na retrò: musica swing, abbigliamento vintage, banchetti benefici, in piazza Malaspina spuntini con formaggio Montebore, salame del Giarolo, ciliegie di Garbagna. Si passa su strade poco trafficate, nella natura, con tratti di strada bianca. Iscrizioni e info (con possibilità di noleggiare una bici antica) su lamitica.it. Per dormire, il borgo di Castellania, azienda agricola con camere, via Fausto Coppi 1 (ilborgodicastellania.com) e La Camppeggia, camping sociale con piscina a Costa Vescovato (@lacamppeggia).

A Novi (Alessandria), da visitare il centro storico seicentesco

con le facciate dipinte dei palazzi nobiliari genovesi, piazza Dellepiane con palazzo Costa, la fontana del sale.

IL FOODTRUCK

Proseguendo per via Girardengo (Nicolò, tipografo del XV secolo, non Costante, il campione di ciclismo nato qui nel 1893) si arriva all'elegante e decadente Galleria Perelli, costruita nel 1912. Da provare la farinata di Licio (il foodtruck si sposta tra le vie del centro). Panissa frita, frittelle di baccalà, tonnatò, trippa all'osteria Il Banco (via Monte di pietà 5). In un capannone industriale di inizi 900 c'è il grandio-

so Museo dei Campionissimi. Una pista centrale divide lo spazio espositivo con 40 bici che raccontano l'evoluzione tecnica dal primo esemplare in legno, fino alle fibre in carbonio. Spettacolari cartelloni e gigantografie dei campioni di ieri e di oggi, e la storia fotografica delle cicliste da Alfonsina Strada «il diavolo in gonnella» alle campionesse del XXI secolo come Edita Pucinskaitė (museodeicampionissimi.it).

LA BASE PERFETTA

Base perfetta è il capoluogo, Alessandria. Tutta da scoprire, con Palazzo Cuttica e il museo ci-

vico; il municipio con il celebre orologio; la sinagoga ottocentesca; lo strepitoso museo Borsalino; il ponte Meier sul Tanaro che porta alla Cittadella, spettacolare fortificazione militare a forma di stella. Per dormire: Aili due buoi rossi, hotel in centro, con parcheggio. E infine, il museo

AL VIA DAL 29 GIUGNO LA CORSA SU DUE RUOTE RIGOROSAMENTE D'EPOCA: SI PARTECIPA VESTITI CON MAGLIE E CALZONI D'ANTAN

Acdb (Alessandria città delle biciclette). Si parte dalla prima bici giunta in Italia nel 1867 per merito del birraio alessandrino Carlo Michel. Celebra i campioni locali e internazionali; la storia dell'artigiano Giovanni Maimo, di Eliseo Rivera cofondatore della Gazzetta dello Sport, delle rivalità tra il tortonese Giovanni Cunio («Manina») e l'astigiano Giovanni Gerbi («il diavolo rosso»). Speciale la visita guidata con il direttore Roberto Livraghi (acdbmuseo.it; alexala.it).

A.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ROBERTO COTRONEO
Scrittore

La libreria del cuore, dove conobbi Umberto Eco

Giornalista e scrittore, 64 anni, Roberto Cotroneo è piemontese doc, nato ad Alessandria. Città con cui ha un profondo legame, tanto da dedicarle l'ultimo romanzo. È qui che torna a caccia di storie e sapori.

A Palazzo Ghilini, splendido esempio di barocco piemontese, ho appena presentato il nuovo libro *La nebbia e il fuoco* (Feltrinelli), che ho ambientato nella mia città. Ad Alessandria sono nato e cresciuto, poi a 22 anni l'ho lasciata per trasferirmi prima a Milano e poi a Roma, dove vivo. Ma me la porto dentro, la conosco molto bene e ci torno a trovare le mie due sorelle.

Un giorno accade che incontro un caro, vecchio libraio e lui mi racconta la storia di Aldo, mio amatissimo professore d'inglese del liceo, era un partigiano, non l'avevo mai saputo. E mi si accende di nuovo una scintilla per questa città in apparenza difficile, ruvida, nebbiosa dove però esiste un fuoco profondo.

LE PASSEGGIATE

Tra i miei luoghi del cuore c'è il circolo del tennis dove vado a passeggiare, il teatro comunale che finalmente sta per riaprire. Mi emoziona pensare alla libreria di Cesarino Fissore, in via Dante, dove da ragazzo conobbi Umberto Eco, maestro e grande alessandrino, il giorno che presentò il suo primo libro, *Nel nome della rosa*. E la Gutenberg di via Canegaglia (del libraio a cui devo la storia di Aldo), oggi entrambe chiuse.

LE MIE DELIZIE

E ancora la splendida Cittadella, che mi piace immaginare come un grande polo culturale europeo; lo diventerà? Cifre della città sono la bicicletta e i cappelli della mitica Borsalino. E la cucina alessandrina: rabaton, agnolotti, brasati. Da provare al Napoleone in via Rattazzi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TENUTA 'LA BOLLINA' Martedì 29 luglio

A Serravalle arriva Manuel Agnelli, ospite dell'Attraverso Festival 2025

Maurizio Ippini

■ Altri importanti nomi si aggiungono al programma di 'Attraverso Festival', il festival che dall'11 luglio al 10 settembre 2025 trasformerà ancora una volta le province piemontesi di Alessandria, Asti e Cuneo in un palcoscenico a cielo aperto, coinvolgendo ben ventisei Comuni tra i paesaggi mozzafiato inseriti nella World Heritage List dell'UNESCO di Langhe, Monferrato, Roero e Appennino Piemontese.

Tra le voci più rilevanti su questioni di genere, diversità, equità e inclusione, giovedì 17 Luglio ritorna ospite ad 'Attraverso Festival' la sociolinguista e traduttrice Vera Gheno con un reading tratto dal suo ultimo libro *Nessun? è normale* al Belvedere Marconi di Rocca Grimalda. Per favorire inclusione e superare le discriminazioni non solo le idee ma anche la forma con cui le idee diventano concrete deve evolvere. La parola ha dunque la capacità di divenire un grimaldello per aprire nuove prospettive e soprattutto nuovi spazi di espressione. Nella società dei social network, dove un profluvio di parole scorre interminabile giorno dopo giorno, in *Nessun? è normale* l'autrice prova a delineare quelli che sono oggi le possibilità date dai social network per fare in modo che le diversità nel loro parlare siano ascoltate.

Martedì 29 luglio, nella splendida Tenuta 'La Bollina' di Serravalle Scrivia, Manuel Agnelli per la prima volta ospite di 'Attraverso Festival', è protagonista de *La scomparsa del mistero*, un momento di

dialogo e confronto con il pubblico, ma anche di musica sul tema dell'inconoscibile, dell'inavvicinabile, del nascosto, del mistero, appunto. In una società in cui tutto è mostrato, fotografato, filmato ed esibito in diretta, e l'intimo si fa pubblico, l'artista condividerà le sue riflessioni controcorrente sull'importanza del non detto, del non rivelato e l'impatto positivo che tutto ciò può avere sulla nostra immaginazione e creatività, invitandoci a riscoprire il valore della curiosità e della libertà di pensiero, della bellezza nell'inaspettato, aspetti fondamentali per attraversare consapevolmente la soglia del contemporaneo e riscoprire il gusto, e anche l'umana necessità, del desiderio.

Infine, lunedì 8 settembre a Canelli, 'Attraverso Festival' presenta *Giovanna. La Pulzella, la Fanciulla, l'Allo dola*, uno spettacolo scritto da Lella Costa insieme a Gabriele Scotti. Un viaggio intenso e appassionato nella storia di una delle figure più affascinanti e controverse di tutti i tempi. Cosa si può dire di Giovanna d'Arco che non sia già stato detto, scritto, cantato o filmato? È con questa domanda, ironicamente provocatoria, che prende il via lo spettacolo. Lella Costa con la sua maestria conduce il pubblico in una continua alternanza di toni e registri, tra ironia e profondità. La drammaturgia è curata da Gabriele Scotti, mentre la colonna sonora è affidata alle sublimi musiche di Giuseppe Verdi, eseguite al pianoforte a quattro mani dal Faccini Piano Duo, composto dai giovani talenti Betsabea ed

Elia Faccini. Un tessuto narrativo e musicale che intreccia ricerca storica e suggestione artistica, per restituire tutta la complessità di questa figura straordinaria.

'Attraverso Festival' è un progetto dell'Associazione Culturale 'Hiroshima Mon Amour ETS' e 'Produzioni Fuorivia' con la collaborazione dell'Ente Aree Protette Appennino Piemontese. Con il patrocinio di UNESCO World Heritage List-Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, è realizzato grazie al sostegno di Ministero della Cultura, Regione Piemonte e grazie al contributo di Fondazione CRT, Fondazione CRC, Fondazione CRAL e di Banca d'Alba. Con la collaborazione e il sostegno dei Comuni di Alessandria, Alba, Bergolo, Bosio, Bra, Busca, Calamandrana, Casale Monferrato, Cassano Spinola/Gavazzana, Castellazzo Bormida, Canelli, Cherasco, Gavi, Gamalero, Grinzane Cavour, La Morra, Morbello, Mornese, Nizza Monferrato, Novi Ligure, Ovada, Rocca Grimalda, Saluzzo, San Cristoforo, Savigliano, Trisobbio. Un ringraziamento speciale va inoltre alla Direzione Regionale Musei Piemonte, ai numerosi soggetti che operano sul territorio e che sono partner fondamentali di questo Festival: Fondazione 'Amleto Bertoni', 'Occit'amo', Distretto del Novese, Amici del Forte di Gavi, Associazione 'Libarna Arterventi', Enoteca Regionale Piemontese Cavour-Castello di Grinzane, Ente Turismo Langhe Monferrato e Roero, Alexala, i Consorzi dei vini, i produttori, le associazioni culturali e sociali del territorio.



Sarà protagonista de 'La scomparsa del mistero', un momento di dialogo e confronto con il pubblico, ma anche di musica sul tema dell'inconoscibile, dell'inavvicinabile e del nascosto





Dal 22 al 25 maggio

Operatori dal mondo sulle colline Unesco

Alba. Dal 22 al 25 maggio, i tour operator provenienti da Stati Uniti, Canada, Austria, Belgio, Danimarca, Francia, Germania, Norvegia, Spagna, Svezia, Svizzera e Regno Unito avranno l'opportunità di scoprire i "Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato" Patrimonio Unesco grazie all'evento b2b "WeBe - When Experiences Become Emotions", organizzato da Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e da Alexala, l'agenzia turistica per la provincia di Alessandria.

L'iniziativa coinvolge 20 selezionati buyer esteri e 30 seller locali da Langhe, Roero,

Monferrato astigiano e alessandrino ed è organizzata nell'ambito del progetto - finanziato dal Ministero del Turismo - "Un Patrimonio da Raccontare", con capofila il Comune di Canelli. Il programma di visita spazia dai tour in ebike agli Infernot, dalle strutture ricettive ai corsi di cucina, dai laboratori di artigianato alle degustazioni, inclusi i momenti conviviali dedicati. Sabato 24 maggio, invece, avranno luogo gli incontri professionali tra domanda e offerta turistica, in cui gli operatori locali presenteranno pacchetti e proposte di viaggio tra le colline piemontesi.



Fubine Caccia al tesoro e rioni. Ma prima c'è la podistica

■ Primi addobbi a Fubine in attesa del torneo dei rioni che si svolgerà dal 5 all'8 giugno. Tutto però dev'essere pronto per sabato, quando una giuria valuterà le creazioni migliori, scegliendo fra quelle bianche della Valle, l'azzurro dei campioni in carica della Stazione, il rosso delle Cascine e il verde del Centro.

Prima del torneo, il paese sarà tra i protagonisti della caccia al tesoro nel Monferrato degli infernot, insieme ai comuni di Altavilla, Casorzo e Ottiglio. La sfida si svolgerà domenica 1 giugno (dal mattino) e si potrà concorrere in auto, moto o e-bike. Per tutte le informazioni: alexala.it o turismo-inlanga.it.

Intanto, venerdì 30 maggio, (ritrovo dalle 17 al nuovo centro sportivo; partenza alle 19.30), Armonia & Movimento organizza la StraFubine, corsa podistica di 5 km (1 per i bambini). Per tutte le informazioni: 345 6131902.



28/05/2025 – Oggicronaca - Accordo tra i Consorzi Turistici Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato

Accordo tra i Consorzi Turistici Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato



Alessandria, maggio 2025. Con la firma di un accordo strategico preliminare da parte dei tre consorzi turistici del territorio e la sua presentazione ufficiale ad **Alexala**, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria, nasce il percorso operativo per la costituzione del primo **Sistema Turistico di Destinazione (STD) del Piemonte**.

Questa proposta rappresenta una risposta concreta e strutturata all'**articolo 31 della Legge 206/2023 "Made in Italy"**, che riconosce agli STD un ruolo fondamentale nella valorizzazione delle destinazioni italiane attraverso modelli di governance integrata tra pubblico e privato.

Un'alleanza strategica tra territori e operatori

Il documento sottoscritto nasce dalla volontà comune di superare le logiche frammentarie che storicamente hanno limitato il turismo nelle aree interne del Piemonte sud-orientale. Attraverso questo accordo, l'intero territorio della **provincia di Alessandria** oltre alla **Val Bormida**, si unisce per costruire una governance turistica coesa, flessibile e capace di attivare leve economiche e promozionali condivise.

L'accordo definisce:

- La costituzione di una **cabina di regia inter-consortile** che coordini la promozione condivisa con Alexala, formazione e commercializzazione turistica.
- La creazione di una **divisione unica incoming**, con una squadra di tour operator dedicata alla costruzione e gestione di pacchetti esperienziali, distribuiti in forma integrata sul mercato b2b e b2c in Italia e all'estero.
- L'implementazione di **strategie di comunicazione digitale** orientate al mercato nazionale ed estero, basate su brand unificato, narrazione territoriale coordinata e campagne promozionali data-driven.
- Un **modello di gestione sostenibile**, economicamente autosufficiente, con accesso a fondi regionali, nazionali (PNRR, Fondo Turismo) ed europei.

“Il modello di Sistema Turistico di Destinazione previsto dalla legge sul Made in Italy risponde al nostro obiettivo di far sì che i territori facciano promozione insieme, come fanno i grandi paesi e le capitali internazionali”, afferma Marina Chiarelli, assessore alla Cultura Sport e Turismo della Regione. “Solo un Piemonte che valorizza tutte le eccellenze in sinergia è in grado di essere competitivo a livello globale. Questo percorso introduce una nuova opportunità per il turismo in Italia e rafforza il rapporto indispensabile tra pubblico e privato, andando a superare anche le vecchie logiche di DMO e DMC. Il percorso intrapreso dai consorzi turisti della provincia di Alessandria e di Asti, che si struttureranno in una DMC unica, e di Alexala – ATL della provincia di Alessandria, possono diventare un esempio concreto di applicazione dell'art.31 della legge sul Made in Italy”.

Il supporto operativo di Alexala

Alexala ha accolto il documento come **base operativa concreta**, riconoscendone la coerenza con le linee guida strategiche definite dalla Regione Piemonte. L'Agenzia si è impegnata a supportare la costituzione dello STD mettendo a disposizione competenze tecniche, strumenti di promozione e il proprio network istituzionale.

Il Presidente di Alexala, Roberto Cava, ha dichiarato: “L'accordo segna una svolta per il nostro territorio. È la prova che pubblico e privato, quando condividono una visione, possono generare sistemi virtuosi. Alexala è pronta a sostenere questa iniziativa per accompagnarla verso il riconoscimento regionale e l'operatività concreta”.

“Il nostro obiettivo non è solo promuovere un'area geografica, ma costruire un modello. Per anni ci siamo mossi come singoli soggetti. Oggi presentiamo un progetto che unisce energie, competenze e visioni. Monferrato, Appennino e Val Bormida sono il cuore autentico del Piemonte”, afferma Andrea Cerrato, Presidente del Consorzio **Sistema Monferrato & ValBormida**, promotore dell'iniziativa. “Questo STD è la risposta sistemica che serviva, per uscire dalla marginalità e entrare in una dimensione competitiva, stabile, riconosciuta a livello nazionale”.

Un percorso in quattro fasi

Il documento definisce un **percorso operativo della durata di 12 mesi**, articolato in 4 macro-fasi:

1. **Mappatura e coinvolgimento degli stakeholder** pubblici e privati (0–3 mesi), con tavoli territoriali e consultazioni aperte.
2. **Definizione della governance e della forma giuridica** (3–6 mesi), tra cui fondazione di partecipazione, ATS o rete di impresa.
3. **Progettazione di un piano di comunicazione e branding turistico integrato** (6–9 mesi), con portale, identità visiva e strategia digitale.
4. **Avvio operativo del Sistema Turistico di Destinazione e monitoraggio delle performance** (9–12 mesi), con le prime attività di incoming e promo-commercializzazione.

Un modello replicabile

Lo STD Monferrato + Appennino + Val Bormida si configura come un **modello replicabile a livello regionale**, in grado di essere adattato ad altri contesti piemontesi. L'elemento chiave è la **co-progettazione multilivello**, fondata sul coinvolgimento reale dei territori, sull'efficienza operativa e sulla visione di lungo periodo.

Questo primo accordo segna una pietra miliare nella costruzione di una nuova governance turistica regionale, dove il territorio non è solo “promosso”, ma parte attiva del proprio sviluppo.

Novi Ligure
**Patto Comune - Alexala
per aprire lo lat in città**

Sarà a breve operativa la con-
venzione fra Comune di Novi e
Alexala per la gestione di un
punto di accoglienza turistico.
L'accordo sarà finanziato con i
15 mila euro della tassa di sog-
giorno reintrodotta un anno fa
e prevede che la sede (piazza
Dellepiane, uffici dell'Urp) sia
fornita dal Comune mentre ad
Alexala spetterà l'assegnazio-
ne di personale formato soprat-
tutto nei weekend. M.I.A.P.





Percorsi cicloturismo e trekking.

Scopri il cuore verde del Piemonte attraverso i suoi sentieri e le sue strade panoramiche. Tra vigneti, borghi storici e paesaggi mozzafiato, la provincia di Alessandria offre esperienze uniche per gli amanti del trekking e della bicicletta.

Che tu sia un escursionista alla ricerca di percorsi immersi nella natura o un ciclista pronto a sfidare le salite dei Campionissimi o le dolci colline e le strade bianche, qui troverai il percorso perfetto per te. Itinerari adatti ad ogni livello di preparazione, luoghi di ristoro accoglienti e panorami indimenticabili ti accompagneranno in ogni avventura.



Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale della provincia di Alessandria
Piazza della Libertà, 43, 15121 Alessandria (AL) Tel. +39 0131 288095



SCOPRI
TUTTI I PERCORSI
CICLOTURISMO



SCOPRI
TUTTI I PERCORSI
TREKKING

www.alexala.it



Monferrato La seconda edizione è in programma domenica 1° giugno

La Caccia al Tesoro tra quattro Infernot



Ottiglio. Sarà una delle tappe della Caccia al Tesoro nel Monferrato degli Infernot domenica 1° giugno

MONFERRATO

● I Comuni dell'Unione "Il Monferrato degli Infernot" - Altavilla, Casorzo, Fubine e Ottiglio, in collaborazione con l'Associazione Turismo in Langa e con il patrocinio dell'ATL Alexala e dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, organizzano domenica 1° giugno la seconda edizione della Caccia al Tesoro nel Monferrato degli Infernot.

Si tratta di una vera e propria avventura tra borghi pittoreschi, cantine scavate nella pietra, musei, chiese, panorami mozzafiato e tappe golose dedicate alle eccellenze enogastronomiche del territorio: un'intera giornata da vivere in compagnia, con occhi

curiosi e spirito d'avventura, tra prove di gioco, degustazioni e visite guidate. L'itinerario, assegnato alla partenza in base alle preferenze che il singolo partecipante comunicherà, consentirà di scoprire cinque tappe lungo le colline del Monferrato e all'interno delle cantine sotterranee nascoste, gli infernot.

Sarà possibile spostarsi in auto, moto o e-bike, seguendo una web-app interattiva completa di quiz, indizi e sfide. A ridosso dell'evento gli organizzatori annunceranno i menù e i contatti per prenotare il pranzo presso la pro loco della zona ad un prezzo convenzionato. All'atto dell'iscrizione gli interessati sono invitati a scegliere la loro preferenza di iti-

nerario: "Il tesoro delle famiglie" (per chi parte con bimbi a bordo), "L'infernot perduto" (per i "wine lovers" competitivi), "Tra pietra e memoria" (per chi ama storia e cultura), e "Itinerario e-bike" (per chi non rinuncia allo sport). Tutti i percorsi comprendono la visita ad almeno un infernot.

Iscrizioni: la quota di partecipazione ammonta a 25 euro per gli adulti, 15 euro per i bambini (7-17 anni), gratis per gli under 6. Ogni squadra sarà composta da massimo 5 persone: si potrà comunque giocare insieme ad altri collettivi. Informazioni ed iscrizioni sono disponibili online su <https://www.turismoinlanga.it/it/caccia-al-tesoro-nel-monferrato-degli-infernot>.

R.M.



Dal 6 all'8 giugno tre giorni di eventi e di festa
I negozi sfitti con "Aperto" sono palcoscenici

Alessandria dà voce alla cultura e la reinventa

ADELIA PANTANO
ALESSANDRIA

Ad Alessandria la cultura conquista la città, la reinventa e le dà nuova voce. Dal 6 all'8 giugno Aperto per Cultura e Festa di Borgo Rovereto si fondono in un'unica grande manifestazione che promette di trasformare il centro storico in un palcoscenico diffuso: tre giorni, oltre 170 eventi e un messaggio chiaro: la cultura è la chiave per abitare gli spazi urbani in modo nuovo, più vivo e più consapevole.

È una trasformazione che parte dalla storia e approda nella contemporaneità: accanto alle luci dei riflettori il filo invisibile della rigenerazione urbana. «Aperto per Cultura è un format che lavora sulla riqualificazione della città – spiega Vittorio Ferrari, presidente di Confcommercio Alessandria – trasformando negozi sfitti in palchi, cortili in sale teatrali e balconi in punti musicali. È una festa che parla al tessuto urbano e lo fa vibrare. L'inedita unione con la Festa di Borgo Rovereto rafforza entrambe le manifestazioni e consente loro di puntare sulla qualità delle

proposte». L'inaugurazione ufficiale sarà venerdì 6 giugno alle 19,15 nel cortile della Camera di commercio con la conduzione di Emanuela Maisano di Radio R101, sketch comici, dj-set e degustazioni. Parte del ricavato sarà devoluto alla Fondazione Solidal.

Ma quello che andrà in scena il prossimo fine settimana non sarà solo uno spettacolo diffuso. Saranno 22 i punti dedicati al teatro e all'arte circense: si alterneranno, tra gli altri, corti teatrali curati da Teatrodistinto, sketch con i comici Alessandro Bianchi (Giappashow) e Andrea Di Marco (Zelig), artisti di strada come Mister David, Mariano Navetta, Shay - Wapniaz, Aguila Claun, Mr Bang e la Job Orchestra con trampolieri in parata. Il teatro esce dai luoghi canonici, incontra il pubblico tra vicoli, piazze, portici e scale riconfigurando il quotidiano in spazio scenico.

A questo si affianca la bellezza dell'arte e della storia: 31 i punti tra musei aperti, monumenti e mostre offriranno una panoramica emozionante sul patrimonio della città. Il Palatium Vetus, per esempio, sarà

visitabile gratuitamente con accesso alla ghiacciaia, alla quadreria, al broletto, e ospiterà anche uno spettacolo teatrale. Mostre inedite, percorsi guidati, location inusuali trasformeranno l'esplorazione urbana in esperienza culturale.

La dimensione dell'intrattenimento e del gioco sarà presente in tutta la manifestazione, con 11 punti dedicati ad animazioni, mostre mercato e attrazioni che coinvolgeranno famiglie, bambini e curiosi. Non mancheranno la musica (39 punti con performance dal vivo e concerti) e gli allestimenti curati dalle attività commerciali. A rendere possibile questo palinsesto così ricco e articolato è una rete consolidata di partner istituzionali e tecnici: oltre a Confcommercio Alessandria e all'Associazione Commercianti di Borgo Rovereto, la manifestazione può contare sul sostegno della Camera di Commercio di Alessandria-Asti, della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, di Asm Costruire Insieme, di Alexala, ma anche sul Comune che lo ha inserito nelle manifestazioni legate alla festa di San Giorgio. —





L'edizione della manifestazione Aperto per Cultura 2022, l'ultima prima del ritorno di quest'anno CASTELLANA

Il progetto Luoghi simbolo aperti al sabato per i turisti

A partire da giugno il teatro "Marenco" e l'oratorio della Maddalena ampliano i propri orari

■ I dati forniti recentemente da Alexala sull'andamento turistico nel Basso Piemonte sono incoraggianti e fanno emergere un sempre maggiore interesse verso l'Alessandrino e, in particolare, la zona del Novese. Enogastronomia e bellezze artistiche e paesaggistiche del territorio attirano soprattutto quello che ormai viene definito "turismo lento". Proprio alla luce di questo apprezzamento da parte di stranieri e italiani, l'amministrazione comunale novese sta investendo per promuovere al meglio la città di Novi.

Welcome point

A tale proposito è stata firmata la convenzione fra Roberto Cava, presidente di Alexala, e il sindaco Rocchino Muliere per la gestione del Welcome point. Il punto informativo avrà sede nei locali a piano terra di Palazzo Dellepiane: il personale di Alexala si occuperà del servizio di informazione, accoglienza e assistenza turistica, finalizzato a soddisfare i bisogni e le esigenze degli ospiti. Ma non è tutto. Infatti, l'amministrazione comunale sta portando avanti un progetto di valorizzazione del patrimonio culturale novese. L'obiettivo è migliorare l'accessibilità ai beni culturali e rafforzare l'attrattività turistica del territorio. In tale direzione è stato elaborato il progetto denominato "Valorizzazione del patrimonio

culturale e creazione di un sistema strutturato di accoglienza nei luoghi della cultura", finalizzato alla promozione dell'accesso ai beni storico-artistici attraverso aperture programmate e atti-

L'amministrazione investe sull'accoglienza attraverso progetti legati ai beni locali

vità culturali coordinate. Tale progetto prevede, nella sua fase iniziale, l'apertura settimanale – ogni sabato pomeriggio – di due siti di rilevanza storica e simbolica per la città: il teatro "Romualdo Marenco" e l'Oratorio della Maddalena. Per il mese di luglio è prevista una variante estiva con apertura in fascia serale.

MARZIA PERSI



ORATORIO DELLA MADDALENA All'interno il Monte Calvario con statue lignee del 1600



Gli eventi Un weekend ricco di emozioni con Aperto per Cultura e la Festa del Borgo

Da venerdì 6 fino a domenica 8 giugno la città si metterà il 'vestito buono' per fare festa. Insieme

■ Sarà un fine settimana unico, quello da venerdì a domenica 8 giugno: Alessandria, infatti, diventerà un palcoscenico a cielo aperto grazie al ritorno di due eventi molto amati, ovvero Aperto per Cultura e la Festa di Borgo Rovereto, che quest'anno si fondono in un'unica, grande manifestazione. Tre giorni all'insegna della cultura, dell'arte e della convivialità, con oltre 170 iniziative diffuse in città e pensate per coinvolgere non solo i residenti, ma anche visitatori da fuori provincia. Un evento frutto della collaborazione tra Confcommercio Alessandria, Associazione dei Commercianti di Borgo Rovereto e numerosi partner pubblici e privati, con il sostegno di Comune, Camera di Commercio di Alessandria-Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di A-

lessandria e Alexala e il contributo di aziende e realtà territoriali.

Rigenerazione virtuosa

La manifestazione vuole non a caso essere esempio di un modello virtuoso di rigenerazione urbana e rilancio del centro storico. Spettacoli teatrali, concerti, arte circense, performance, fumetti, gaming, mostre, monumenti visitabili, ristorazione a tema e degustazioni: Aperto per Cultura e Festa di Borgo Rovereto trasformeranno cortili, piazze e palazzi in spazi da vivere. Sabato sera, ad esempio, ben 38 punti enogastronomici proporranno piatti d'autore e buffet all'aperto.

L'inaugurazione è fissata per venerdì 6 giugno alle 19.15 nel cortile della Camera di Commercio: uno show tra musica e comicità condotto da Emanuela Maisano (Radio R101), con le performance di Sofia Violinista e dei comici Alessandro Bianchi e Andrea Di Marco.

Ingresso su prenotazione, con degustazione a scopo benefico

per Fondazione Solidal.

Il brand Alessandria

Non a caso, il presidente di Confcommercio Vittorio Ferrari sottolinea come l'estensione a tre giornate risponda «al desiderio del pubblico di godere più ampiamente delle proposte culturali, con un indotto importante anche per le attività economiche locali», mentre il vicesindaco Giovanni Barosini punta sulla «promozione del brand Alessandria» e definisce l'evento «un festival capace di fondere innovazione e tradizione, rendendo vivi cortili e palazzi storici». Per Gian Paolo Coscia (Camera di Commercio), al contrario, «l'unione tra le due manifestazioni rappresenta un'opportunità per valorizzare l'identità culturale e commerciale della città», mentre Luciano Mariano (Fondazione Cra) ricorda il programma artistico e la possibilità di visitare gratuitamente Palatium Vetus, tra mostre, quadre e spettacoli teatrali. Insomma, vietato mancare.

MARCELLO FEOLA



AssaggiaTortona 2025 grande successo di pubblico

Un'edizione da record per AssaggiaTortona, che anche quest'anno ha trasformato la città in un palcoscenico vivace di sapori, cultura e tradizione. Per tre giorni oltre 70 stand hanno animato il centro cittadino, offrendo il meglio della produzione enogastronomica tortonese: produttori, ristoratori e vignaioli hanno accolto il pubblico con degustazioni d'eccellenza, maestria artigianale e autenticità territoriale.

La rassegna, con oltre vent'anni di storia, ha superato ogni aspettativa: più di 48.000 presenze da tutta Italia e dall'estero hanno "invaso" le vie di Tortona, generando un coinvolgimento senza precedenti. In molti casi, gli espositori sono stati costretti a chiudere in anticipo per esaurimento scorte, segno tangibile del successo dell'iniziativa.

Grande riscontro anche per il programma culturale: i musei civici e le attività collaterali hanno superato le 1.200 visite, mentre gli eventi musicali serali

hanno registrato una partecipazione entusiasta. Particolarmente apprezzata l'esibizione dei talenti dell'Accademia Civica Lorenzo Perosi, che ha emozionato il pubblico con un concerto di alto livello. Tra le sorprese più gradite, il ritorno dei giochi della tradizione: le trottoloie hanno incantato bambini e famiglie, riportando in piazza l'atmosfera genuina delle feste di una volta. Ancora una volta Tortona ha puntato su un format vincente, capace di valorizzare il territorio e i suoi protagonisti.

Il comune ringrazia associazioni e volontari che hanno contribuito alla perfetta riuscita dell'evento; la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria per il fondamentale supporto; Alexala e Beatrice Brollo per l'eccellente lavoro di comunicazione.



MUSICA

A CURA DI VANNINA PATANÈ



ALESSANDRIA E PROVINCIA | DAL 26 APRILE AL 22 GIUGNO

I SUONI DEL MONFERRATO

Tra città, borghi e colline del vino riecheggia la musica di Echos, il festival che apre le porte di chiese, musei, palazzi e luoghi d'arte

Un viaggio artistico e musicale sulle tracce dei borghi e dei tesori del territorio di Alessandria e del Monferrato: Echos. I Luoghi e la Musica (in alto, un concerto dell'edizione 2024 a Casale Monferrato) è il festival itinerante che da aprile a giugno propone 23 concerti di artisti di fama internazionale, musicisti emergenti, gruppi cameristici e orchestre provenienti da diversi Paesi. La musica entra in luoghi ricchi d'arte e di storia, che possono essere riscoperti grazie a visite guidate e aperture speciali. **Spiccano in particolare la Gipsoteca Leonardo Bistolfi di Casale Monferrato, dedicata al grande scultore simbolista, il castello di Castelnuovo Scrivia (XIV secolo), la chiesa dei Santi Maria e Siro di Sale, l'abbazia Cistercense di Rivalta Scrivia e l'oratorio seicentesco del Gonfalone a Valtaggio. Nel concerto inaugurale (26 aprile), nella chiesa di San Pietro Apostolo a Silvano d'Orba si esibisce il Forte Trio, ensemble kazako formato da Timur Urmancheyev al pianoforte, Maxat Jussupov al violino**

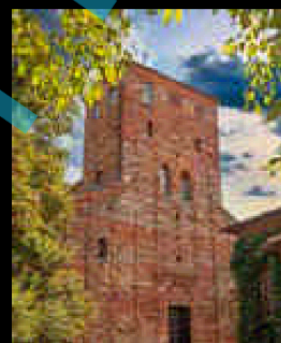
e Murat Narbekov al violoncello, con un programma che include musica classica e tradizionale kazaka. Fra gli appuntamenti successivi, i concerti del Quartetto di Cremona (4 maggio) al Museo Civico di Casale Monferrato, del pianista Pietro De Maria (24 maggio) al Teatro Sociale di Valenza e del bandoneonista Fabio Furia (31 maggio, foto in basso), insieme all'Orchestra ICO Suoni del Sud, nella chiesa di San Pietro di Cassano Spinola. Una sezione della manifestazione, I Luoghi del vino, prevede poi tre eventi fra le colline monferrine. Gran finale il 22 giugno ad Alessandria con il progetto 1+1+1=Trio!, un format che vede i componenti del Trio di Parma esibirsi da solisti in luoghi diversi per poi riunirsi nel concerto conclusivo. ■

♥ **ECHOS. I LUOGHI E LA MUSICA**
INFO 348/716.15.57; www.festivalechos.it
Tutti gli eventi sono a ingresso libero
a eccezione di quello del 24 maggio (5 €).

IL CONSIGLIO

DA VEDERE

Abbazia di Santa Giustina (Sezzadio, via Badia 53). Immersa nella quiete della campagna, l'ex abbazia è un gioiello del Romanico piemontese. Fu fondata nel 1030 dai Benedettini. Nell'interno spiccano un *Giudizio Universale* trecentesco, di vena popolare, e le sottostanti scene della *Passione*, che rimandano a una pittura più raffinata, di gusto gotico-cortese.



PER DORMIRE

La Ficaia Wine Resort (Mombaruzzo, località Casalotto, via San Michele 41, 335/802.53.68). Affacciato sulle vigne, offre camere curate e piscina nel verde. Doppia con colazione da 150 €.

LA BUONA SOSTA

Al Canavus (Bergamasco, via Dante 1, 0131/77.72.96). Propone cucina tipica piemontese, ben preparata, e una buona scelta di pizze. Ambiente semplice ma accogliente. Conto 30-35 €.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

30/05/2025 - Siviaggia - Dieci luoghi dove ammirare i campi di lavanda in fiore in Piemonte

Dieci luoghi dove ammirare i campi di lavanda in fiore in Piemonte

C'è una zona tra Alessandria e il Monferrato che, quando arriva l'estate, si tinge di viola. Ed è una meraviglia



Fonte: @Gianluca Grassano

i campi di lavanda in fiore del Piemonte

C'è una zona del Piemonte che, quando arriva l'estate, si tinge di viola. Ed è proprio questo il momento più magico per visitarla. Siamo nella zona a cavallo tra Monferrato e Alessandrino, dove le colline e le vaste distese aperte, coltivate a lavanda, fioriscono. I campi di questo ampio territorio si colorano delle mille tonalità del viola della lavanda e inondano l'aria di quell'inconfondibile profumo che ricorda la Provenza.

Fino alla fine di luglio, quando la lavanda viene tagliata, queste distese fiorite diventano meta di pellegrinaggio di visitatori ogni anno sempre più numerosi, attirati da uno spettacolo che regala un colpo d'occhio unico e molto scenografico. Da qualche anno, da queste parti la lavanda ha assunto un ruolo sempre più importante nell'economia agricola, con aziende che ne lavorano i fiori per creare oli, profumi e prodotti di bellezza.

I campi di lavanda possono essere l'occasione per una gita all'aria aperta, alla scoperta dei paesi di questa zona, custodi di piccole bellezze architettoniche e capaci di riportare indietro nel tempo chi li visita. Ecco i dieci luoghi più belli da visitare per un'immersione nei campi di lavanda dell'Alessandrino e del Monferrato.

Alessandria e la lavanda

Alessandria, cuore pulsante di questa zona del [Piemonte](#), è il luogo ideale per fare un'esperienza didattica con la lavanda. Città meravigliosa da girare in bicicletta (alle bici la città ha dedicato anche un museo, l'AcdB, Alessandria città della bicicletta) propone un mix di architetture antiche – una su tutte la Cittadella, uno dei più grandiosi monumenti europei nell'ambito della fortificazione permanente, nonché uno dei meglio conservati in Europa – e moderne – lo spettacolare Ponte Meier, per esempio, opera dell'archistar Richard Meier, dalla cui corsia ciclopedonale si può godere di un bellissimo tramonto sul fiume – e può facilmente essere il luogo nevralgico da cui partire per andare alla scoperta della lavanda.

Anche negli immediati dintorni della città si trovano splendidi campi di lavanda le cui aziende offrono spunti ed esperienze da fare anche in giornata.



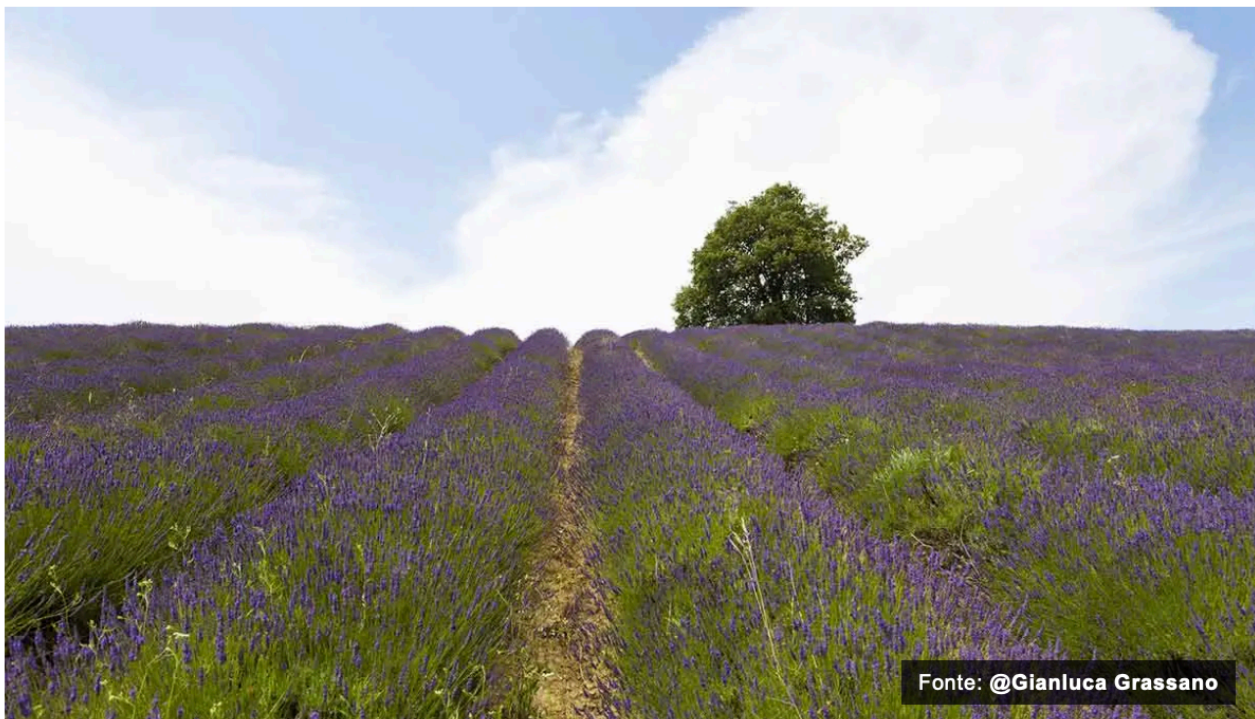
Alessandria e il suo suggestivo patrimonio architettonico

Il borgo di Castelletto d'Erro

Siamo nella parte Sud Occidentale della provincia, nell'Alto Monferrato acquese, sulla dorsale che divide la Val Bormida dalla Valle dell'Erro, già vicinissimi al confine con la Liguria, di cui si avvertono le contaminazioni, nell'architettura dei borghi, nei sapori e anche nell'accento parlato. Il piccolo borgo di Castelletto d'Erro (AL), **poco più di 150 abitanti arroccato su una collina**, è un punto di partenza ideale per ammirare le fioriture estive della lavanda. Qui si trovano alcuni punti panoramici perfetti per una foto spettacolare. Per esempio, la chiesetta di Sant'Anna, amatissima dai fedeli locali perché qui, nel giorno della festa patronale (la terza domenica di luglio) la statua di Sant'Anna viene trasportata in processione. Oppure, la torre quadrata del XIII secolo che domina il paese, circondata da alcune rovine delle mura dell'antico castello e da torrette circolari in pietra create per scopi militari. Questa torre costituisce ancora oggi un ottimo punto di osservazione non solo per i campi di lavanda, ma anche per ammirare l'Appennino Ligure e le [Langhe](#), con il vicino Comune astigiano di Roccaverano, la pianura alessandrina e, in lontananza, il Monviso e alcune vette lombarde.

Il paese di Spigno Monferrato

Un altro punto perfetto per ammirare le fioriture di lavanda è Spigno Monferrato, nella zona più a Sud della provincia di Alessandria, al confine con la Liguria. Il suo centro storico è ricco di palazzi nobiliari, portali in arenaria scolpita, vie e stradine che mostrano la ricchezza di questo piccolo borgo. Tutto il territorio è cosparso di antiche chiesette e **piccole pievi campestri**, come la cappella medievale della Madonna della Neve a Turpino o la chiesina Madonna del Casato, posta lungo la strada verso Merana, al cui interno sono custoditi importanti affreschi tardogotici del Maestro di Roccaverano (1480 circa), uno dei più completi esempi di pittura gotico-provenzale dell'alessandrino. Spigno è il luogo perfetto per approfondire la conoscenza della lavanda: qui si trova la cooperativa Agronatura, dove si trasformano erbe officinali e si coordina la trasformazione di tutta la lavanda della provincia conferita dai soci produttori.



Un campo di lavanda del Monferrato, come in Provenza

Questa azienda, infatti, nasce nel 1986 per mettere a sistema la produzione di colture alternative per gli abitanti creando reddito in modo sostenibile e rispettoso dell'ambiente e coltiva piante officinali seguendo i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Grazie ai macchinari della cooperativa si può provvedere alla raccolta della lavanda, ai vari servizi e alla sua distillazione per creare olii essenziali (in gran parte esportati persino in Francia) e acque profumate per cosmesi e aromaterapia. La cooperativa organizza visite su prenotazione e ha uno spaccio per l'acquisto degli olii essenziali e delle acque profumate.

Il borgo di Cuccaro Monferrato

Poco più di 300 abitanti, Cuccaro Monferrato, sempre in provincia di Alessandria, è legato a doppia mandata al vicino Lu: a collegarli, **una bellissima strada panoramica** dalla quale ammirare tutta la bellezza del paesaggio collinare e dei borghi vicini. E, naturalmente, dei campi di lavanda. Il punto più bello per una foto a tema è la Big Bench (o Panchina Gigante) n. 99, da dove ammirare i dintorni da una posizione sopraelevata (magari all'ora del tramonto), che non a caso è proprio color lavanda.

Il borgo di Lu

Anche Lu ospita una **Panchina Gigante panoramica**, dagli sgargianti colori, dove al lilla si unisce il giallo. Questo piccolo borgo, con i suoi vicoletti, le antiche chiese e gli edifici storici che portano fino alla parte alta del paese (dove si trova il Gerbido della Torre Civica, circondato da un bel parco), è una vera bellezza da visitare.



Una Panchina Gigante nel Monferrato

Il Comune di Quargnento

Quargnento è una tappa assolutamente imperdibile per chi vuole immergersi nel mondo della lavanda: qui si trova il campo a perdita d'occhio dell'azienda "La lavanda di Lu" di Sergio Amadori. Lo si raggiunge imboccando la strada che parte a sinistra rispetto all'imbocco della strada interna Lu-Cuccaro, verso Quargnento, tenendo sempre la sinistra e attraversando campi di grano e noccioletti, fino all'**inconfondibile distesa di viola** presidiata anche da un gazebo di vendita di prodotti derivati dalla lavanda, come oli essenziali e sacchetti aromatici per biancheria. La lavanda qui viene trasformata in olio essenziale (per ottenere una boccetta da dieci millilitri di olio essenziale occorrono circa due chili di lavanda, pari a cinque metri quadrati di coltura) con estrazione in corrente di vapore e in parte fatta essiccare, raccolta in mazzetti per poi essere sgranata manualmente e racchiusa in sacchetti confezionati artigianalmente con tessuti per meglio esaltarne la profumazione. Da vedere, in città, la Basilica

minore di San Dalmazio, unica basilica della diocesi di Alessandria che custodisce bellissimi affreschi opera del pittore Vincenzo Boniforti.

Il borgo di Giarole

A metà strada tra Valenza e Casale Monferrato c'è il borgo di Giarole, che ospita uno dei più bei castelli della provincia, il **Castello Sannazzaro** costruito nel 1200 dai conti Sannazzaro Natta e oggi bed and breakfast e dimora storica visitabile, grazie all'accoglienza di Giose e Letizia Sannazzaro. A poche centinaia di metri, l'azienda agricola Pavese Andrea ha inserito tra le sue coltivazioni, proprio in zona confinante con il comune di Pomaro, alcuni campi di lavanda biologica, che si snodano tra il torrente Grana, le colline e la valle. Una passeggiata piacevolissima nel blu profumato, partendo dalla strada che costeggia il vecchio camposanto del paese e che dà anche modo di incappare nella deliziosa pieve di San Pietro, proprio accanto al campo di due ettari circa.

Il borgo di Viguzzolo

Ci si sposta nella parte più orientale della provincia di Alessandria, sui dolci colli tortonesi, famosi per il vino Timorasso, la coltivazione della frutta, le strade dei campionissimi, e per i bellissimi borghi fuori dal tempo. Uno di questi è **Viguzzolo**, borgo che profuma di lavanda grazie ai campi della tenuta di Giancarlo Nossa, giardiniere appassionato, che qui, dal 2007, coltiva fragole e gli scenografici fiori viola. Una volta raccolta, la lavanda viene portata alla cooperativa Agronatura di Spigno per il processo di trasformazione. Da non perdere a Viguzzolo è certamente la **pieve di Santa Maria**, edificata intorno all'anno Mille sui resti di una antica chiesa e custode, al suo interno, di un commovente crocifisso ligneo realizzato in legno di fico, a grandezza umana e montato su di una croce alta tre metri.



La pieve di Santa Maria a Viguzzolo

Il borgo di Merana

La piccolissima Merana, con la sua chiesa parrocchiale circondata dal verde dei prati, è uno di quei luoghi che permette di tornare indietro nel tempo, concedendosi qualche ora in modalità slow. Lo dimostra anche la filosofia dell'Agriturismo Verdita, che intorno alla lavanda ha costruito un'intera proposta turistica. Le finestre delle sue quattro camere che hanno i nomi di piante e fiori, tra cui ovviamente la lavanda, si aprono sulla splendida campagna circostante, fatta di prati fioriti, colline, boschi, vigneti e noccioleti. Ma soprattutto, l'agriturismo offre la meravigliosa esperienza di dormire o semplicemente di rilassarsi in una delle “**starsbox**”, romantiche capanne di legno in mezzo ai campi di lavanda, che permettono di godere a pieno dell'immersione nella natura, senza filtri o mediazioni.

In Val Borbera – Albera Ligure (Frazione Vendersi)

La Val Borbera, incastonata tra quattro regioni, è un luogo incantevole e incontaminato dalla straordinaria bellezza naturalistica. Partendo da Pertuso con le scenografiche strette, una gola fluviale di straordinario valore naturalistico del torrente Borbera, un canyon tra le pareti scoscese e le acque smeraldo con colazione nell'area attrezzata di Boscopiano. Si arriva verso Vendersi, una frazione di Albera Ligure, il **paese degli spaventapasseri**. In questo villaggio, grazie all'opera ingegnosa di alcune abitanti, sono comparsi questi manichini realizzati con materiali e accessori di riciclo che hanno reso l'atmosfera gioiosa e magica. Ci sono più di 70 spaventapasseri dislocati nel borgo e ognuno di loro ha un nome e una storia ispirata proprio dalle persone che una volta lo abitavano. In cima al paese un profumatissimo campo di lavanda reso ancora più affascinante dal contesto naturalistico in cui è inserito accoglie i visitatori.

“ Quando ti metterai in viaggio per Itaca / devi augurarti che la strada sia lunga / fertile in avventure e in esperienze. (Konstantinos Kavafis) ”

ALTRE METE

E-bike tour, con DinaClub la ricarica è assicurata

Da Alessandria e le colline del Monferrato al Lago Trasimeno, e giù in Puglia, fra Ostuni e Marina Franca, o in Calabria, dove domani si svolge il Laduesse Trail. Itinerari da percorrere con e-bike, contando sul pit-stop del DinaClub, il primo network di ricarica dedicato alla bicicletta a pedalata assistita (dinaclub.repower.com) con tante strutture aderenti (hotel, B&B, ristoranti) lungo le principali ciclovie e nei territori a misura di due ruote. Dina è un'innovativa rastrelliera rossa per e-bike



ideata e realizzata sei bici alla colmondi-door, o potranno chuderti divertiti

IN PIEMONTE

Fra il Monferrato e le colline tortonesi
Alessandria è la città delle biciclette. Da qui si può partire alla scoperta del territorio, da Novi Ligure a Castellania Coppi. Per dormire si può fare base in città all'hotel *Alli Due Buoi Rossi*. Per gustare i piatti della tradizione si segnala il *Duomo* ai piedi dell'altissimo campanile della cattedrale. Per i tour in e-bike e il noleggio un riferimento in zona è *Avvenire* (info@ebikeawareness.com - tel. 3474334927) a Costa Vescovato, sui colli Tortonesi. (www.alexala.it)

Alessandria, bellezza in bicicletta



In e-bike sulle strade bianche dei colli tortonesi, un'esperienza meravigliosa fra antichi borghi e filari di vigne / G. Matarazzo

GIUSEPPE MATARAZZO
Inviato ad Alessandria

Questo viaggio comincia nel 1867, con un giovane produttore di birra, in una terra di vini, che alla straordinaria *Exposition Universelle* di Parigi rimane folgorato da un curioso mezzo di trasporto a due ruote, il velocipede dei fratelli Michaux. Lo compra, lo prova per qualche giorno per le vie della *Ville Lumière* e lo trasporta in treno fino ad Alessandria. Era probabilmente il primo mezzo con due ruote e un manubrio, che si muoveva a pedali, a entrare in Italia. Quel ragazzo intraprendente si chiamava Carlo Michel, originario di San Salvatore, sulle colline del Monferrato, e con il suo strano marchingegno fatto «con molto legno e poco ferro», guardato con sospetto da alcuni e molto stupore da tanti, stava scrivendo la prima pagina di una storia che parla ancora oggi di imprese aziendali e sportive, di campioni e campionissimi. Il velocipede si diffuse così rapidamente che già nel 1869, l'8 giugno, Alessandria ospitava la prima gara delle due ruote nella Piazza d'Armi vecchia. Nel 1876 un altro eclettico personaggio alessandrino, Carlo Cavanenghi, bancario e consigliere comunale, fondava una società di appassionati del pedale che porterà alla nascita nel 1886 del Circolo Velocipedisti Alessandrino: sodalizio che si farà promotore di gare sportive che varcheranno i confini provinciali, coinvolgendo corridori da tutta Europa. Fu proprio Cavanenghi, divenuto presidente dell'Unione Velocipedistica Italiana a dare il via alla prima edizione del Giro d'Italia, nel 1909. E se in questi giorni la corsa rosa volge al termine (oggi la tappa da Verrès, in Valle d'Aosta, a Sestriere, in Piemonte; domani l'arrivo a Roma), con la sorpresa dell'esordiente messicano Isaac Del Toro (del team UAE Emirates, lo stesso di Pogacar), in queste strade sono nati i nomi che hanno fatto gran

de il ciclismo italiano. Due su tutti, diventati miti della bicicletta: Costante Girardengo da Novi Ligure e Fausto Coppi da Castellania (che nel 2019, in occasione del centenario della nascita del campione, ha preso anche il suo nome). Il tour alla scoperta di un territorio meraviglioso di colline, sapori e sorprese culturali, segue proprio le loro pedalate e l'immenso patrimonio umano e sportivo che hanno lasciato. Un viaggio in tre musei. La prima tappa è nel cuore di Alessandria, nella centralissima via San Lorenzo, a Palazzo del Monferrato, sede della Camera di Commercio di Alessandria-Asti, appena fuori dal gioiello Liberty della Galleria Guerci e non lontano dalla Cattedrale dei Santi Pietro e Paolo con il suo campanile di oltre cento metri, fra i più alti d'Italia. Si chiama Acdb, acronimo di "Alessandria città delle Biciclette", un nome che è una definizione, uno status, un omaggio al ruolo primario che la città e la provincia piemontesi hanno saputo svolgere nell'età eroica del ciclismo, quella che va dai primi anni dell'Unità nazionale fino al primo conflitto mondiale. All'Acdb s'incontrano le storie dell'artigiano Giovanni Maino e della sua azienda di biciclette fondata nel 1896 che in

Alla scoperta della città e del suo territorio, dove nascono le "imprese" del pedale: dai telai Maino alle fughe di Girardengo e Coppi. L'Acdb e i musei di Novi Ligure e Castellania. Il 3 giugno la giornata delle due ruote, il 29 la "Mitica"

pochi anni è diventata la "Ferrari delle biciclette"; di Eliso Rivera, cofondatore della "Gazzetta dello Sport"; ma anche delle opere della Borsalino, altro simbolo di Alessandria (da visitare il Museo con la straordinaria collezione di cappelli) sempre fotografate in sella alle inseparabili bici; e poi i tratti dei campioni, della rivalità tra il tortonese Giovanni Cunio (l'"Mannina") e l'astigiano Giovanni Gerbi, ("Diavolo Rosso"), l'indimenticabile e geniale "maglia nera" Luigi Malabrocca e le fughe memorabili di Girardengo e Coppi. Seguendo proprio le loro imprese il museo di Alessandria fa sistema con il Museo dei Campionissimi di Novi Ligure e quello a cielo aperto di Castellania Coppi. Una rete che si propone di far conoscere

con una chiave particolare il Monferrato e le sue eccellenze. Nella suggestiva struttura di viale dei Campionissimi a Novi Ligure, il paese di Girardengo, è come trovarsi in pista e ripercorrere visivamente la storia della bicicletta attraverso l'esposizione di pezzi importanti, dalla drasina agli ultimi prototipi al titanio. E poi le storie, i cimeli, gli articoli, i filmati d'epoca, documenti multimediali, testimonianze visive e sonore esclusive di arrivi spettacolari e duelli epocali fra i protagonisti di tutte le epoche: Girardengo, Coppi e Bartali, Moser e Saronni, Bugno, Pantani, fino ai campioni di oggi. E chicche, come la storia in rosa di Alfonsina Morini Strada, il "diavolo in gonnella". Fra Novi Ligure e Castellania si costruisce il mito incontestato dell'Airone, l'"uomo solo al comando", come lo battezzò Mario Ferretti, commentando alla radio l'epica tappa Cuneo-Pinerolo del Giro del 1949 quando Coppi fece il vuoto dietro di sé: solo, in compagnia della bici e della fatica, fra freddo e fango per 192 chilometri superando cinque durissimi passi alpini. A Novi Ligure, Coppi faceva il garzone nella Salumeria Merlano: ogni giorno andava e veniva da Castellania, su e giù per le colline, in

bicicletta. Biagio Cavana, storico massaggiatore (e guida del primo vero "squadron" ciclistico a Pozzolo Formigaro con i colori biancocelesti della Siof), era un suo cliente: quando perse la vista, era Isidoro Bergaglio, un suo allievo, a fare la spesa. I due ragazzi cominciarono a correre insieme. «Quando mi allenavo con Fausto, faccio fatica a starci dietro». «Portamelo qui», disse Cavana. Era l'alba di una storia straordinaria. Questi tomanoti ora si possono percorrere in bici o e-bike, dipende dalle gambe, per conoscere "Le terre di Fausto Coppi" e risalire fino a Castellania e visitare "Casa Coppi", lì dov'è nato: l'abitazione, attualmente di proprietà dei fratelli Ilda e Vittorio Coppi, figli dello zio di Fausto, e concessa in comodato d'uso al Consorzio Turistico della zona, dopo un intervento di ristrutturazione è stata aperta al pubblico nel gennaio del 2000. Un'esperienza unica per capire da quale semplicità e con quali valori si è costruito il mito umano e sportivo di Coppi.

Strade, fra il Monferrato e le colline tortonesi, sulla via Rampina, che dal 2012 ospitano la Mitica Ciclostoria, corsa con bici d'epoca organizzata dall'Associazione I Colli di Coppi per valorizzare il territorio che ha visto nascere e crescere Fausto Coppi e il fratello Serse (ciclista anche lui, scomparso prematuramente dopo i postumi di una caduta al Giro del Piemonte del 1951, a 28 anni). Natura, borghi ed enogastronomia, perché i molti ristori allestiti sui tracciati permetteranno di far scoprire e gustare i prodotti tipici del territorio: il salame nobile del Giarolo, il formaggio Montebore, gli agnolotti e i baci di dama di Tortona, la fragola profumata di Tortona, la pesca di Volpedo, la ciliegia bella di Garbagna, la focaccia e la farinata, il tartufo bianco, nonché il Derrthona Timorasso, grande vino bianco che, unito ai vini classici del territorio come Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa, Cortese e Favorita, sta portando questo territorio a essere uno dei territori di primo piano nel mondo enologico. L'appuntamento con la "Mitica" è per il 29 giugno, partenza e arrivo a Castellania Coppi. Il percorso si snoda, a scelta, tra tre tracciati, con tratti di "strada bianca": dal meno impegnativo di 55 km, a quello lungo di 85 km fino al più esigente di 100 km per i più *grimpeur*, gli scalatori, dedicato a Costante Girardengo e a Andrea "Sandrino" Carrea, uno dei fedeli gregari e "angelo custode" di Coppi. Sulla linea di partenza le colorate maglie di lana delle grandi squadre e le mitiche biciclette che hanno fatto la storia del ciclismo, mettono in scena una parata a pedali attraverso un magnifico palcoscenico di colline, vigneti, borghi e valli selvagge. Tutto l'anno non mancano iniziative e percorsi per le bici più moderne e gli amanti del gravel. C'è anche un portale ad hoc - piemontegravel.it, promosso dall'agenzia turistica Alexala - con itinerari e tour. Non resta che mettersi in sella. E pedalare, sulle strade di Alessandria, la terra dei Campionissimi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'officina dell'Acdb di Alessandria



Un'installazione con il Campionissimo fuori da Casa Coppi a Castellania / G. Matarazzo

« IN ESPERIMENTAZIONE »
(Konstantinos Kavafis)



ALTRE METE

E-bike tour, con DinaClub la ricarica è assicurata

Da Alessandria e le colline del Monferrato al Lago Trasimeno, e giù in Puglia, fra Ostuni e Marina Franca, o in Calabria, dove domani si svolge il Laduesse Trail. Itinerari da percorrere con e-bike, contando sui pit-stop del DinaClub, il primo network di ricarica dedicato alla bicicletta a pedalata assistita (dinaclub.repower.com) con tante strutture aderenti (hotel, B&B, ristoranti) lungo le principali ciclovie e nei territori a misura di due ruote. Dina è un'innovativa rastrelliera rossa per e-bike



ideata dal compasso d'oro alla carriera Makio Hasuike e realizzata da Repower, che permette di parcheggiare sei bici e ricaricarle contemporaneamente. Grazie alla collaborazione con Komoot, applicazione leader mondiale per il routing e live tracking negli sport outdoor, con milioni di utenti a livello globale, tutti i biker potranno individuare le stazioni di ricarica Dina, includendole nel proprio itinerario: il modo migliore per divertirsi e non restare mai... a secco. **(G.Mat.)**

Studio aperto Mag – Formaggi, vini e salumi del territorio – Le valli torinesi ed i suoi prodotti

https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/studioapertomag/giovani-produttori-in-val-curone_F313662701138C04

