

RASSEGNA STAMPA ALEXALA

Settembre 2022



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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni
esterne

ATL
alexala
AGENZIA TURISTICA LOCALE
della provincia di Alessandria

Sommario

Settembre – Turisti per Caso – Slow Tour – Enoturismo.....	4
Settembre – Giovani Genitori.....	6
Settembre – Touring – Cerca dell’oro ed ovadese	7
01/09/2022 – RadioGold – Aperto per Cultura	9
01/09/2022 – Il Novese – Turisti per Caso	12
02/09/2022 – Alessandria24.com – Aperto per Cultura	13
02/09/2022 – Il Monferrato – Eventi ovadese	15
02/09/2022 – Il Piccolo – Aperto per Cultura.....	16
04/09/2022 – Il Piccolo – Video Turisti per Caso.....	17
07/09/2022 – Turisti per Caso – Video Derthona	19
08/09/2022 – Il Novese – Vino e Tartufi ad Ovada	22
09/09/2022 – Il Piccolo – Vino e Tartufi ad Ovada.....	23
14/09/2022 – Oggi Cronaca – Festa del Vino di Casale Monferrato	24
Settembre – Mille Vigne – Cantine Accoglienti	27
15/09/2022 – RadioGold – Cantine Accoglienti	29
15/09/2022 – Shop in the City – Cantine Accoglienti.....	32
15/09/2022 – Il Piccolo – Cantine Accoglienti.....	34
15/09/2022 – Alessandria 24.com – Cantine Accoglienti	35
15/09/2022 – La Voce di Asti – Beni UNESCO del Piemonte.....	37
15/09/2022 – Food Makers – Cantine Accoglienti	39
15/09/2022 – GRP Giornale Radio Piemonte – Festa del Vino di Casale Monferrato	41
15/09/2022 – Turismo del Gusto – Cantine Accoglienti	42
16/09/2022 – Turisti per Caso – Cantine Accoglienti.....	44
16/09/2022 – Prima Alessandria – Cantine Accoglienti	46
16/09/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Cantine Accoglienti ed eventi Acqui Terme	49
16/09/2022 – Il Monferrato – Tartufo e Cantine Accoglienti	52
16/09/2022 – News Novara – Beni UNESCO in Piemonte	54
16/09/2022 – News Biella – Beni UNESCO in Piemonte	56
16/09/2022 – Il Piccolo – Cantine Accoglienti ed eventi Alessandria	58
16/09/2022 – GRP – Cantine Accoglienti	63
16/09/2022 – Corriere dell’Economia – Cantine Accoglienti	64
17/09/2022 – Radio Alex – Cantine Accoglienti	66
17/09/2022 – Limonte News – Cantine Accoglienti	67
17/09/2022 – Ask A News – Cantine Accoglienti	68
18/09/2022 – Il Monferrato – Tartufo	70

18/09/2022 – Time News24 – Cantine Accoglienti	71
19/09/2022 – Today – Cantine Accoglienti	74
19/09/2022 – Viaggi del Gusto – Cantine Accoglienti	76
19/09/2022 – Tim Gate – Cantine Accoglienti	78
19/09/2022 – Il Dolomiti – Cantine Accoglienti	79
19/09/2022 – Dissapore – Cantine Accoglienti	80
19/09/2022 – Tiscali News – Cantine Accoglienti	82
19/09/2022 – Libero TV – Cantine Accoglienti	83
19/09/2022 – Il Giornale d'Italia – Cantine Accoglienti	84
19/09/2022 – RadioGold – Festa del Vino di Casale Monferrato	85
19/09/2022 – Il Sole 24ore Video – Cantine Accoglienti	86
19/09/2022 – Tgcom24 – Alessandria	87
19/09/2022 – Zazoom.it – Cantine Accoglienti	90
20/09/2022 – Vino News 24 – Cantine Accoglienti	91
20/09/2022 – Italian Wine Tour – Cantine Accoglienti	92
22/09/2022 – GRP Giornale Radio Piemonte – Acqui Wine Days	93
22/09/2022 – NewsFood – Acqui Wine Days	94
22/09/2022 – Piemonte Press – Acqui Wine Days	97
22/09/2022 – Alessandria24.com – Acqui Wine Days	100
22/09/2022 – Tgcom 24 – Tortona	103
22/09/2022 – Agen Food – Acqui Wine Days	106
23/09/2022 – TimeNews24 – Acqui Wine Days	108
23/09/2022 – Stampa Torino Sette – Cantine Accoglienti	111
23/09/2022 – Il Monferrato – Turisti per Caso e Cantine Accoglienti	112
23/09/2022 – Il Piccolo – Acqui Wine Days	113
25/09/2022 – Torino Cronaca Qui – Eventi autunnali del vino	114
26/09/2022 – Corriere AL – Acqui Wine Days	116
28/09/2022 – Prima Alessandria – Cantine Accoglienti	119
28/09/2022 – La Repubblica ed. Torino – Eventi autunnali per il vino	122
29/09/2022 – Italian Food News – Acqui Wine Days	125
29/09/2022 – Romeo Ferretti – Facebook – Cantine Accoglienti	128
Settembre – Città del Vino – Acqui Wine Days	129
Settembre – Shop in the City – Acqui Wine Days	132
Settembre – FederVini – Acqui Wine Days	136
Settembre – Vini e percorsi piemontesi – Acqui Wine Days	137
Settembre – Itinerari nel gusto – Acqui Wine Days	140

Settembre – Shop in the City – Festa del Vino di Casale Monferrato	143
Settembre – Turismo del Gusto – Acqui Wine Days.....	145
29/09/2022 – GRP Giornale Radio Piemonte – Acqui Wine Days	148
30/09/2022 – Il Piccolo – Acqui Wine Days.....	149
30/09/2022 – Oggi – Acqui Wine Days.....	150
30/09/2022 – Alessandria24.com – Festa del Vino di Casale Monferrato.....	152

Settembre – Turisti per Caso – Slow Tour – Enoturismo

TURISTI PER CASO - SLOW TOUR

RIVISTA DI CONDIVISIONE TURISTICA

Turisti per CASO

SLOW TOUR

DIARI&VIAGGI, VICINI&LONTANI:

- > CAFFÈ CON LA MOKA, ITALIANI NEL MONDO
- > ITINERARI DI MATILDE DI CANOSSA
- > FOTORACCONTO DALL'HONDURAS
- > BULGARIA SORPRENDENTE
- > STAYCATION NELLA SPAGNA RURALE
- > ALLA RICERCA DEL BATARÒ
- > CICLOVIE ACCESSIBILI IN HANDBIKE
- > SYUSY A CENTURIPPE (ENNA)
- > ARRAMPICARSI SULL'ETNA
- > TIBET, IERI E OGGI

VIAGGIARE È UNA PASSIONE CHE NON CONOSCE STAGIONI

VIAGGIARE PER EVADERE DAL QUOTIDIANO

DUBAI E ABU DHABI

NEGLI EMIRATI ARABI CON UN BIMBO PICCOLO

ENOTURISTI PER CASO ANDAR PER VINI AD ALESSANDRIA E NON SOLO

LA SCELTA

VIAGGI IMPOSSIBILI GUERRA & PACE CON EMERGENCY

Speciale EMILIA-ROMAGNA

Questa è una video rivista! Inoltrala e girala Syusy e Patrizio che consigliano uno Slow Tour enoturistico in Piemonte!

VENIBILE - N. 10 - 3,50 €

Spree

Settembre – Giovani Genitori



APPUNTAMENTI BABY FRIENDLY

GRANDI LABIRINTI E CERCATORI D'ORO

LABIRINTO DI HORT

Senigallia (AN), fino al 12 settembre



Un gigantesco campo di mais a Senigallia diventa da qualche anno a questa parte sede di un progetto ludico-educativo. Nel Labirinto di Hort ci si perde in mezzo alla natura, senza fretta e a impatto zero. Il percorso, costruito all'interno dei sei ettari di terreno coltivato a mais, si sviluppa lungo quattro chilometri con cinque diverse piazze dove vengono installati dei pannelli didattici su tematiche storiche e ambientali. L'ingresso costa 6 euro e si può anche partecipare a una divertente caccia al tesoro o a uno degli eventi speciali con animazione.

www.hort.it

LA CERCA ALL'ORO

Casal Cermelli (AL)

C'è un luogo, in provincia di Alessandria, dove scoprire la storia dei cercatori d'oro attraverso l'esperienza diretta. L'Agriturismo & Fattoria

didattica Cascina Merlanetta è infatti l'unica area autorizzata per la ricerca dell'oro a scopo amatoriale, scientifico e didattico da parte della Regione Piemonte. Qui si impara a setacciare la sabbia del fiume alla ricerca del prezioso metallo: dapprima in una vasca artificiale e poi, inforcate le galocche, direttamente nel fiume Orba (l'attività è consigliata dai dodici anni in su).

www.cascinamerlanetta.it/it

QUANDO LA STORIA APPASSIONA

LA GIOSTRA DEL MONACO

Ferrara (25 agosto - 4 settembre)

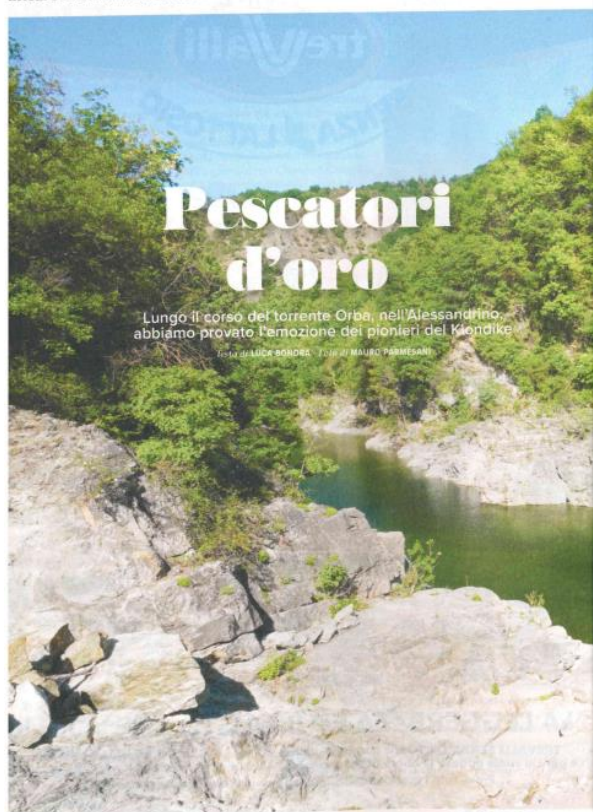


Un tuffo nel passato di cavalieri, re e principesse grazie alle undici giornate di rievocazione storica di fatti ed eventi tipici del Medioevo ferrarese. Il momento clou è la classica giostra, dove i rappresentanti delle Città del Consorzio Terre e Castelli Estensi devono colpire con la mazza ferrata il bersaglio, costituito da tre scudi di diversa grandezza.

www.lagiostra.it

Settembre – Touring – Cerca dell'oro ed ovadese

Illegittimo i Territori/Piemonte



Pescatori d'oro

Lungo il corso del torrente Orba, nell'Alessandrino, abbiamo provato l'emozione dei pionieri del Klondike.

Foto di LUCA BONDREI / Foto di MAURO PARMESANI



Il canyon di Molare, formato dall'Orba a pochi chilometri da Ovada (pg).

Ci sono luoghi che conosci fin da bambino senza esserci mai stato. Uno di questi è il Klondike: da qualche parte in Nordamerica, nei ricordi d'infanzia è dove zio Paperone trova l'oro nel torrente Yukon. Che poi esiste davvero ed è tra il Nordovest del Canada e l'Alaska.

Così come ci fu davvero la corsa all'oro, tra il 1896 e il 1899, quando migliaia di persone emigrarono verso nord in cerca di ricchezza. L'unico elemento di fantasia è zio Paperone, nell'originale inglese Uncle Scrooge, come il protagonista del racconto di Charles Dickens *Canto di Natale* a cui era ispirato per la sua ineguagliabile avarizia. Come molti altri bambini, per anni ho sognato di andare in Klondike a cercare l'oro, setacciando le acque del fiume. Poi l'ho accantonato, come molti altri sogni da bambino, ingenui e irrealizzabili. Fino a oggi.

Oggi vado a cercare l'oro nel fiume, con il setaccio, gli stivali alti e gli altri attrezzi, pochi in verità, sempre gli stessi. «Le attrezzature per cercare l'oro nei fiumi sono uguali in tutto il mondo, anche fra popoli e culture che non hanno mai avuto alcun contatto», spiega Daniele Cernelli, 56 anni. Vive a Casal Cernelli, un piccolo borgo di 1.200 abitanti a vocazione agricola; qui in passato si coltivava il gualdo, una pianta a fiori gialli da cui si estraeva il colorante blu per i jeans genovesi, prima che da oltre ottanta anni arrivasse l'indaco. Vanto del paese è la torta di mandorle *de co* (una sorta di *lep* ma comunale). Siamo in Pianura Padana, fra Ovada e Alessandria, a poco più di un'ora di auto da Milano. Qui ho incontrato Daniele, qui ho trovato il mio Klondike e il mio fiume Yukon: l'Orba.

«La mia famiglia vive qui da 290 anni – racconta Cernelli –, e qui si trovava l'oro nell'Orba già in epoca premoneta. Nelle valli dei torrenti Gorzente, Piota e Stura, affluenti dell'Orba dell'Alto Monferrato, sono presenti filoni di quarzo aurifero. Dalla dissegregazione di queste rocce ha origine l'oro che si trova nel sottile dei corsi d'acqua dell'Ovadese e in particolare nell'Orba. Sono piccole particelle, pagliuzze, non immaginative le pepite. Ma ce ne sono tante, si trovano facilmente e questa è una delle attività che proponiamo alla Cascina Merlanetta. Qui, in questo tratto dell'Orba, all'interno della Riserva naturale speciale del torrente Orba c'è l'unica area in Italia autorizzata per la ricerca dell'oro a scopo scientifico-didattico».

Cascina Merlanetta è una fattoria didattica che propone diverse attività di turismo esperienziale, fra cui l'osservazione notturna degli animali: nella zona ci sono volpi, tassi, ricci e un branco di sei lupi che Daniele conosce bene. «Usciamo due ore dopo il tramonto e usiamo una termocamera per vederli senza disturbarli», racconta. Lungo l'Orba c'è anche un importante sito di nidificazione del gruccione, un piccolo uccellino variopinto. E soprattutto, c'è l'oro. E in Cascina Merlanetta propongono una intera giornata per scoprire e sperimentare in prima persona il mondo dei cercatori d'oro italiani: si parte con una visita



SETACCIO E PAZIENZA

Qui sopra, Selvaggia Cernelli e il padre Daniele setacciano le sabbie del torrente Orba in cerca di pagliuzze aurifere (a fronte, in alto). La loro famiglia vive qui da 290 anni, è memoria storica di questo territorio e nel loro agriturismo a Casal Cernelli (Al) propone l'esperienza della ricerca dell'oro. Che in queste acque si trova con facilità, seppure in piccole quantità. Qui sotto, una sala del Museo dell'oro che Daniele ha allestito nel suo agriturismo, con reperti storici legati alla ricerca dell'oro nei fiumi del Norditalia. A fronte in basso, vignetti nei dintorni di Cernelli.



SET 2022 TOURING 33

guidata al Museo dell'oro allestito presso la Cascina, con un interessante excursus sulla storia dell'oro nell'Orba, i tentativi di sfruttamento nell'Ottocento, i primi macchinari ancora perfettamente funzionanti. Il museo, frutto della passione e della dedizione di Daniele, ospita anche alcuni preziosi reperti archeologici provenienti da una necropoli dei Celti liguri rinvenuta nella zona nel 1988, e perfino un frammento di meteorite unico al mondo, dal valore inestimabile. Con la sua famiglia, Daniele è la memoria storica di questo territorio. Staresti ad ascoltarlo ore, mentre racconta storie e leggende del Monferrato.

Dopo il museo ci si sposta ai cassoni, vasche di sedimentazione in cui ci si impara la tecnica di setacciamento delle sabbie aurifere. Qui facciamo la prima scoperta: il setaccio non è un vero setaccio, non c'è alcuna griglia attraverso cui scorre via l'acqua, è piuttosto un... sottopiatto di plastica molto ampio che va tenuto appena sotto il pelo dell'acqua e messo in piccoli cerchi omogenei che aiutano a separare i materiali e a far scivolare via polvere, terriccio, sassi, finché più energia, mi rimpiovera selvaggia, la figlia di Daniele, che affianca il padre nei corsi e nelle giornate lungo il fiume. «Non devi avere paura di buttare fuori dell'oro», interviene il padre: «un litro d'acqua pesa un chilo, un litro di fango un chilo e mezzo, un litro di materiale ferroso

UNA "MINIERA" A UN'ORA DA MILANO

intorno ai 7 chili e un litro di pagliuzze d'oro pesa 19 chili». Questo vuol dire che l'oro, essendo molto più pesante, tende a depositarsi sul fondo della padella, mentre scivola via tutto il resto. Quando tutto il fango è stato levato, si prende una particolare calamita e la si passa sul pelo dell'acqua così da raccogliere gran parte del materiale ferroso presente, in due, massimo tre passaggi. E a questo punto vedo le prime pagliuzze d'oro. Minuscolo, ma ci sono. E non sono nemmeno poche. In termini di peso, saranno poco più d'un grammo, in termini di emozione molto di più. E siamo solo all'inizio.

Finito il corso, che tra l'altro dà diritto a un tesserino regionale che permette, volendo, di rivendere l'oro trovato, manca ancora il piatto forte: la vera ricerca sul fiume. Può, infatti, imparare (più o meno) la tecnica, infilando gli stivaloni da pescatore e ci incamminiamo verso l'ansa dell'Orba dove Daniele Cernelli accompagna gli ospiti alla ricerca dell'oro.

Il mio Klondike dista meno di dieci minuti a piedi. A dirlo tutta, l'Orba non è nemmeno un fiume: è un torrente lungo 68 chilometri che nasce dal monte Reixa, sull'Appennino Ligure, e poi diventa affluente del Bormida. Nel suo corso forma gole suggestive come quelle nel territorio di Taglieto (Genova), vicino alla sorgente, e più avanti quelle di Molare, qui vicino, molto conosciute e frequentate nei mesi estivi. Ma in questo tratto le sue rive sono basse e sabbiose, si vedono chiaramente i segni della piena. E qui abbiamo un'altra sorpresa: il terriccio e la sabbia che setacciamo non vengono proiettati in acqua, come pensavamo, ma all'asciutto, nei punti in cui il torrente passa durante la piena e deposita sedimenti di vario tipo, tra cui appunto l'oro. Scaviamo con la pala, stando attenti a non spostare i massi: la regola vuole che si debba lasciare il greto come lo si è trovato.

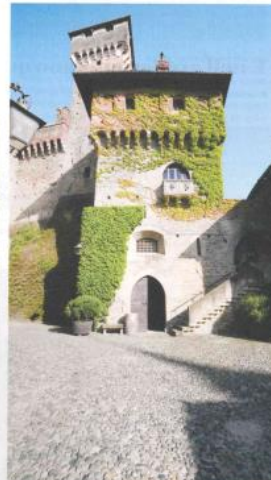
Rimpioamo un secchio quasi fino all'orlo e poi ci spostiamo in acqua, dove grazie a una speciale canaletta Daniele fa la prima grossolana scrematura. Poi si passa alla padella: piedi nell'acqua, schiena curva, ora tocca a noi lavorare di polso, proprio come abbiamo imparato poco fa in Cascina. Ma adesso è tutta un'altra emozione, ci si sente contemporaneamente pionieri e proietti indietro nel tempo. È faticoso? Sì, anche perché la posizione non è comoda e bisogna stare attenti a non scivolare. Ma nessuna

cosa bella si ottiene senza fatica. Alla fine, nonostante l'inesperienza, qualche pagliuzza si trova sempre: da una decina di secchi di terriccio, opportunamente setacciati, si riesce a raccogliere fino a dieci grammi d'oro, che può essere conservato come ricordo ma anche utilizzato in ambito alimentare: viene subito alla mente l'iccnico risotto oro e zafferano di Gualtiero Marchesi, anche se quello aveva una intera foglia d'oro, non qualche grammo di pagliuzze. Il sogno da bambino di costruire un deposito d'oro come quello di zio Paperone è sfumato, ma abbiamo trovato il Klondike a poco più di un'ora da Milano. Anche questo è un sogno che si realizza.

Qui sotto, il castello di Taglieto, casale e dimora storica del marchese Pirelli Gentile aperto all'ospitalità. A sinistra: lungo i 68 chilometri del suo corso l'Orba alterna spettacolari gole scroscianti nella roccia ad ampie valli basse e semisabbiose, come quelle in cui si trova l'oro.



34 TOURING SET 2022



SET 2022 TOURING 35



E nell'area sventolano quattro Bandiere Arancioni

A cavallo fra quattro regioni - Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria - questo territorio è storicamente vocato al vino: le uve sono delicate, carine, piene di vita. E il principe dei vini bianchi piemontesi, il cortese di Gavi, località Bandiera Arancione Tc. Borgo di origine antichissima, è celebre per il poderoso forte che lo domina, eretto fra Cinquecento e il Seicento e in parte visitabile. Fortificato già in epoca romana, Gavi è stata controllata e

lungo da Genova, che le ha lasciato un'inconfondibile impronta urbanistica e architettonica. I profili e i colori della casa sono tipicamente liguri, anche se siamo in Piemonte. A pochi chilometri da Gavi c'è Serravalle Scrivia, nota al più per il MacArthurGlen Serravalle Outlet, ma che custodisce anche il sito archeologico romano-gli importante del Nord-Est, seppure poco noto: quello di Libarna, città romana costruita nel 148 a.C. lungo la Via Postumia che collegava Aquileia con Genova. Oggi

sono visibili il teatro, l' anfiteatro, due quartieri di abitazioni e alcune strade: è un luogo unico e da riscoprire per visite guidate, contattare l'associazione Scopri Libarna, scopribarna.it).

Oltre a Gavi, nell'Alessandrina ci sono altre tre località Bandiera Arancione: Ozzano Monferrato, Bolognino Monferrato e Trisobbio: scoprite tutta su bandierearancioni.it e sostenile destinando al Touring Club Italiano il 5x1000, è facile e gratuito.



Nella foto, la stanza cattiva del Castello di Bolognino Monferrato. In alto, si osservano i resti della Casa Wallace a Crenallio.

Gustose soste con farinata, tartufi e gelati

DORMIRE E MANGIARE

Cascina Merlanetta di Cessi Cernelli, tel. 335.8065449; cascinaomerlanetta.it. Oltre alle attività di cerca dell'oro e animali watching, Daniele Cernelli offre ospitalità in un appartamento rurale e un'area camper.

Cascina Burroni di Alessandra Perodi e famiglia, e Lerna, tel. 348.0765985; cascinaiburroni.it. Un'oasi di bianco immensa nel verde, con ristorazione di qualità (è zona di tartufi bianchi) e due graziosi appartamenti familiari annessi in stile scandinavo.

Agriturismo La Rossa a Morsasco, tel. 0144.73388; quellidellorossa.it. Ristorante, produzione di vini, aree giochi per bambini e fattoria didattica per famiglie e scuole.

Castello di Taglieto, tel. 0143.819195; castellostaglieto.it. A Taglieto Monferrato, il marchese Luca Pirelli Gentile,

bisnipote di Giacomo che fu tra i fondatori del Tci, accoglie i visitatori nelle guest house del borgo del castello, con annessa cantina storica. **Casa Wallace** a Crenallio, tel. 335.346596; casawallace.com. B&B di charme e azienda vinicola con appartamenti, ampie sale comuni e piscina. Sempre a Crenallio, **Nordalea Resort & Restaurant** (nordalea.com) in posizione panoramica sulle colline. La casa colonica dell'800 è stata trasformata in elegante boutique hotel con piscine a sfioro, dodici camere e suite tutte diverse.

Antica farinata di Ovada, via Giandrea 72, tel. 0143.1430736. In un'antica corte, un posto informale dove pranzare o cenare con salumi, formaggi, primi piatti e ghiotte varianti della classica farinata.

DA NON PERDERE

Silvia Repetti conosce molto bene il territorio ed è un punto di riferimento in Monferrato, Langhe e Roero: le sue agenzie Travel consulting (travelconsulting.it) selezionano esperienze di viaggio, dalla ricerca dell'oro a Casal Cernelli alla serata all'osservatorio astronomico di Lerna, dai castelli dell'Ovadese alla gita in mongolfiera.

Segnaliamo infine due eccellenze del territorio plurigeniate: a Ovada **lo Gelateria Lung'Orba** (gelateriaungorba.it) dello chef gelataio Luca Marengo, tappa obbligata per chi ama il gelato artigianale. Anche gelati per vegani e per diabetici. A Sivero d'Orba la storica **Distilleria Guasco** del 1970 (distilleriaguasco.it)



produce un centinaio di grappe diverse, fra giovani e invecchiate e aromatizzate, e vermouth.

GUIDE TCI
Guida verde Piemonte, pag. 360, 28 €, soci Tci 22,40 €.
Guida verde Langhe Roero e Monferrato, 216 pagine, 24 €, soci Tci 19,20 €.

01/09/2022 – RadioGold – Aperto per Cultura



Il 10 settembre torna Aperto per Cultura: 110 eventi per far splendere Alessandria, tra vista, udito e gusto

Redazione Giovedì, 1 Settembre 2022 - 17:13



ALESSANDRIA – Sono **ben 110 gli appuntamenti** che caratterizzeranno la prossima edizione di **Aperto per Cultura**, in programma ad **Alessandria** sabato **10 settembre**, dopo due anni di stop forzato a causa della pandemia. L'evento ideato e promosso da **Confcommercio** tornerà a illuminare piazze, vie, cortili e balconi, *“ma anche una comunità intera, capace di unire le proprie eccellenze per una manifestazione unica ed inimitabile. La trasformazione di luoghi abbandonati ed in disuso in luoghi di cultura: ecco la cifra vincente di questa manifestazione”* ha sottolineato Confcommercio.

L'iniziativa vede una prestigiosa ed ampia rete di partner di Confcommercio che patrocinano e sostengono il progetto: **il Comune di Alessandria, la Camera di Commercio di Alessandria-Asti, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Amag, le aziende 3i Group, Novelli 1934, Gruppo Resicar, Rolandi Auto, Alessandria Auto e Bagliano.**

Tra i partner che cureranno la parte culturale, con la doppia direzione artistica di **Daniel Gol** per il teatro e di **Rino Cirinnà** per la musica, si segnalano **l'Istituto Nazionale del Dramma Antico, il Conservatorio Vivaldi di Alessandria, l'Università del Piemonte Orientale, il Concorso Internazionale di Chitarra Classica Pittaluga, ASM Culturale Costruire Insieme, Associazione Commercianti di Borgo Rovereto, Associazione Culturale AXC, Gruppo Giovani Confcommercio Alessandria – Micidiale.** Arricchiranno la squadra tutti i ristoratori che aderiscono al circuito e le attività commerciali che contribuiranno a comporre la autentica scenografia di una città che guarda al futuro e vuole farsi conoscere al di fuori dei propri confini.

“La cultura in tutti i sensi – Quando la cultura si fa guardare, sentire e gustare” è l’evocativo claim dell’edizione che si svolgerà ad Alessandria sabato 10 settembre 2022. Il richiamo è a tutti i sensi che coinvolge e a tutti i significati che esprime la cultura all’interno della vita di una città e di una comunità.

La **vista**, perché ci sarà molto da vedere:

- 17 spettacoli teatrali, dislocati per il centro città, fra i quali le performance di **Maurizio Lastrico, Antonio Ornano**, dell’**Istituto Nazionale del Dramma Antico di Siracusa**, di **Gualtiero Burzi e Davide Iacopini**, le performances dirette dal direttore artistico Daniel Gol e numerosissimi altri;
- Mostre, sale d’arte, chiese, musei e monumenti della città saranno aperti per tutta la serata dell’evento, con visite guidate e con performance teatrali e musicali all’interno;
- 4 conferenze e workshop di approfondimenti su letteratura, cinema e comunicazione, anche a cura dell’Università del Piemonte Orientale;
- 2 performance di danza.

L’udito, perché ci sarà molto da ascoltare:

- 32 concerti di musica jazz e classica, diffusi per i balconi, le vie, le piazze ed i cortili della città, con la partecipazione di musicisti come **Paolo Fresu, Dino Rubino, Rino Cirinnà**, degli allievi del **Conservatorio Vivaldi di Alessandria** e di moltissimi altri professionisti di caratura internazionale;

Il gusto, perché ci sarà molto da assaggiare:

- 44 buffet enogastronomici, allestiti a cielo aperto con gusto, eleganza e raffinatezza.

Altra peculiarità di Aperto per Cultura è **la gratuità di tutti gli eventi teatrali, musicali e culturali**, fruibili per tutto l’arco della serata, a ciclo continuo, per permettere ai visitatori di realizzare un percorso virtuoso tra teatro e musica, letteratura e arte.

Tutto il programma culturale ed enogastronomico dell’edizione 2022 di Aperto per Cultura è **consultabile sul sito www.apertopercultura.net** e sulla App Aperto per Cultura.

Aperto per Cultura è un format di “city management” nato per riqualificare e rilanciare i centri storici delle città abbinando cultura e enogastronomia. **E’ nato nel 2016** riaprendo i negozi sfitti, che sono diventati palcoscenici per spettacoli teatrali, trasformandosi, per una sera, da luoghi abbandonati a luoghi di cultura. I balconi dei palazzi ospitano musica dal vivo e i ristoranti allestiscono scenografiche tavole a cielo aperto. Il tratto distintivo di questa manifestazione è la capacità di coinvolgere l’intero tessuto urbano, sia fisico che sociale, in una grande operazione culturale: la cultura invade la città, ne occupa gli spazi anche più insoliti, svolgendo una forte azione rigeneratrice e riqualificatrice, che non esaurisce i propri effetti nella sola serata dell’evento. In tutto questo, la componente enogastronomica, altra grande espressione culturale del territorio, fa da prezioso elemento di unione tra gli eventi diffusi.

Aperto per Cultura, insomma, offre **un connubio inscindibile di spettacoli teatrali che si ripetono a ciclo continuo**, per tutta la durata dell’evento in insolite e originali location, di concerti di musica jazz e classica, con musica che proviene da balconi e cortili, di musei aperti e visite guidate per la città e le sue bellezze artistiche e architettoniche, il tutto unito alla miglior offerta enogastronomica del territorio, elaborata con particolare cura ai dettagli estetici dei buffet allestiti.

Oggi Aperto per Cultura è un positivo esempio di partnership pubblico-privato esportato anche in altre città (Siracusa, fra le altre). **L’ultima edizione alessandrina ha proposto 50 punti culturali con oltre 9.000 spettatori** per le sole performance teatrali, ha coinvolto 62 imprenditori dell’area food e ha generato oltre 9 milioni di interazioni sui profili social. E’ diventato un termine di paragone con il quale “misurare” la qualità degli eventi ed è una squadra che raccoglie sempre più “giocatori”.

Aperto per Cultura è una grande opportunità per promuovere la città ed il territorio in chiave turistica e in questa edizione 2022 gli organizzatori hanno rafforzato e reso strutturale questa attività grazie ad una serie di azioni:

- arricchimento del programma generale e ampliamento degli orari del palinsesto culturale che vede iniziare le attività a partire dalle 15 con l'apertura dei musei e i successivi appuntamenti della sezione pomeridiana "Aspettando AXC" e il tour "Alessandria Massonica";
- realizzazione e promozione di pacchetti turistici in occasione del fine settimana di Aperto per Cultura (9-11 settembre) a cura di **Comune di Alessandria, Alessandria Incoming – Valdata Tour – Monferrato Travel – Stranalandia Viaggi – Bluvacanze Alessandria – l'Oblò Viaggi ed Alexala** presenti su www.visitalessandria.it, www.apertopercultura.net e su www.alexala.it;
- creazione e diffusione di contenuti video sui social media (come Instagram, Tik Tok, etc.) per mostrare e far conoscere le peculiarità artistiche, storiche ed architettoniche alessandrine in collaborazione con **Sandro Marengo**, tik toker molto apprezzato e seguito anche dai giovanissimi;
- campagna di comunicazione complessiva dell'evento con una presenza forte su testate giornalistiche quotidiane e periodiche di livello nazionale, oltre alla pubblicità sul web e all'attività di social media marketing.

Il progetto Alexala arruola il duo Roversi - Blady «Così raccontiamo i vini della nostra provincia»

■ La sincerità del Dolcetto, la soavità del Gavi, l'aromaticità del Brachetto, il prestigio del Grignolino e del Timorasso. Parte da ciò che c'è nel bicchiere il viaggio dedicato alle bellezze del Monferrato e della provincia di Alessandria in genere da Patrizio Roversi e Susy Blady. I due popolari intrattenitori, molto noti anche in tv per "Turisti per caso" sono stati coinvolti dall'Agenzia Turistica Alexala per un progetto che sarà presentato ufficialmente il 15 settembre ma di cui si parla già. Su Youtube sono infatti già stati pubblicati alcuni video che vogliono raccontare ciò che la nostra porzione di Piemonte meridionale ha da offrire ai visitatori.

Presenze in crescita

«La promozione del territorio - ha chiarito di recente Roberto Cava, presidente di Alexala - non può più essere fatta a compartimenti stagni. Si deve andare oltre a barriere e confini che non hanno senso». La cultura vinicola del territorio e la ricchezza architettonica e paesaggistica è in vetrina nei video: gli infernot a Casale, il romanico ad Acqui, l'evidente legame con Genova del centro storico di Ovada. Tutto diventa u-

no spunto per attrarre nuovi turisti. «Lavoriamo per trasmettere a tutti il valore del nostro territorio - chiarisce Mario Arosio nella doppia veste di presidente dell'Enoteca Regionale e di membro del cda di Alexala - Possiamo davvero fare qualcosa di importante. Il turismo del futuro passa dal vino e c'è spazio per un ruolo di primo piano». Tutto questo quando sta per terminare un'estate in cui, in evidente discontinuità rispetto al passato, dalle nostre terre sono transitati visitatori da diverse provenienze: dal nord Italia, da Francia, Germania e Olanda (in particolare nell'Ovadese. Curiosi e già informati su vini, caratteristiche e aziende produttrici, tanti gli appassionati che hanno organizzato wine tour alla scoperta di aree non ancora del tutto illuminate dal punto di vista turistico. Un flusso che la provincia deve saper cogliere, un fenomeno da alimentare grazie a una nuova alleanza tra enti pubblici e soggetti privati. «In molti casi - conclude Arosio - si tratta solo di mettere a sistema singoli elementi già presenti e di creare un nuovo canale di dialogo che permetta a tutti di crescere secondo le potenzialità».



ASSAGGIO "VINOSO" Patrizio Roversi apprezza la caratteristica principale del Dolcetto secondo i sommelier



02/09/2022 – Alessandria24.com – Aperto per Cultura



Cultura e Spettacoli Eventi

Ad Alessandria sabato 10 settembre torna “Aperto per Cultura”: centodieci appuntamenti che uniscono cultura ed enogastronomia

2 Settembre 2022 Roberto Cavallero 280 Views 5 min read

Alessandria – Un numero che dice molto, 110: è il numero degli appuntamenti che costellano la galassia di Aperto per Cultura – edizione 2022. Un programma ricco, che trasmette tutto l'entusiasmo, la creatività e l'amore per la propria città dopo due anni di stop forzato. Ma, naturalmente, non è solo un numero perché Aperto per Cultura è soprattutto qualità, cura dei dettagli, amore per il bello e senso di comunità, una comunità che ha voglia di trovarsi e ritrovarsi.

Aperto per Cultura torna ad Alessandria, sabato 10 settembre 2022, l'innovativo evento ideato dalla Confcommercio di Alessandria, tornerà ad illuminare piazze, vie, cortili e balconi, tornerà ad illuminare una comunità intera, capace di unire le proprie eccellenze per una manifestazione unica ed inimitabile. La trasformazione di luoghi abbandonati ed in disuso in luoghi di cultura: ecco la cifra vincente di questa manifestazione.

Aperto per Cultura è un format di “city management” nato per riqualificare e rilanciare i centri storici delle città abbinando cultura e enogastronomia. E' nato nel 2016 riaprendo i negozi sfitti, che sono diventati palcoscenici per spettacoli teatrali, trasformandosi, per una sera, da luoghi abbandonati a luoghi di cultura. I balconi dei palazzi ospitano musica dal vivo e i ristoratori allestiscono scenografiche tavole a cielo aperto. Il tratto distintivo di questa manifestazione è la capacità di coinvolgere l'intero tessuto urbano, sia fisico che sociale, in una grande operazione culturale: la cultura invade la città, ne occupa gli spazi anche più insoliti, svolgendo una forte azione rigeneratrice e riqualificatrice, che non esaurisce i propri effetti nella sola serata dell'evento. In tutto questo, la componente enogastronomica, altra grande espressione culturale del territorio, fa da prezioso elemento di unione tra gli eventi diffusi. Aperto per Cultura, insomma, offre un connubio inscindibile di spettacoli teatrali che si ripetono a ciclo continuo, per tutta la durata dell'evento in insolite e originali location, di concerti di musica jazz e classica, con musica che proviene da balconi e cortili, di musei aperti e visite guidate per la città e le sue bellezze artistiche e architettoniche, il tutto unito alla miglior offerta enogastronomica del territorio, elaborata con particolare cura ai dettagli estetici dei buffet allestiti.

Oggi Aperto per Cultura è un positivo esempio di partnership pubblico-privato esportato anche in altre città (Siracusa, fra le altre). L'ultima edizione alessandrina ha proposto 50 punti culturali con oltre 9.000 spettatori per le sole performance teatrali, ha coinvolto 62 imprenditori dell'area food e ha generato oltre 9 milioni di interazioni sui profili social. E' diventato un termine di paragone con il quale "misurare" la qualità degli eventi ed è una squadra che raccoglie sempre più "giocatori".

La squadra di Aperto per Cultura

L'iniziativa nasce da un'idea della Confcommercio della provincia di Alessandria e vede una prestigiosa ed ampia rete di partner che patrocinano e sostengono il progetto: il Comune di Alessandria, la Camera di Commercio di Alessandria-Asti, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Amag, le aziende 3i Group, Novelli 1934, Gruppo Resicar, Rolandi Auto, Alessandria Auto e Bagliano.

Tra i partner che cureranno la parte culturale, con la doppia direzione artistica di Daniel Gol per il teatro e di Rino Cirinnà per la musica, si segnalano l'INDA – Istituto Nazionale del Dramma Antico, il Conservatorio Vivaldi di Alessandria, l'Università del Piemonte Orientale, il Concorso Internazionale di Chitarra Classica Pittaluga, ASM Culturale Costruire Insieme, Associazione Commercianti di Borgo Rovereto, Associazione Culturale AXC, Gruppo Giovani Confcommercio Alessandria – Micidiale. Arricchiscono la squadra tutti i ristoratori che aderiscono al circuito e le attività commerciali che contribuiranno a comporre la autentica scenografia di una città che guarda al futuro e vuole farsi conoscere al di fuori dei propri confini.

Alessandria da scoprire: promozione del territorio e attività di incoming

Aperto per Cultura è una grande opportunità per promuovere la città ed il territorio in chiave turistica e in questa edizione 2022 gli organizzatori hanno rafforzato e reso strutturale questa attività grazie ad una serie di azioni:

- arricchimento del programma generale e ampliamento degli orari del palinsesto culturale che vede iniziare le attività a partire dalle 15 con l'apertura dei musei e i successivi appuntamenti della sezione pomeridiana "Aspettando AXC" e il tour "Alessandria Massonica";
- realizzazione e promozione di pacchetti turistici in occasione del fine settimana di Aperto per Cultura (9-11 settembre) a cura di Comune di Alessandria, Alessandria Incoming – Valdata Tour – Monferrato Travel – Stranalandia Viaggi – Bluvacanze Alessandria – l'Oblò Viaggi ed Alexala presenti su www.visitalessandria.it, www.apertopercultura.net e su www.alexala.it;
- creazione e diffusione di contenuti video sui social media (come Instagram, Tik Tok, etc.) per mostrare e far conoscere le peculiarità artistiche, storiche ed architettoniche alessandrine in collaborazione con Sandro Marengo, tik toker molto apprezzato e seguito anche dai giovanissimi;
- campagna di comunicazione complessiva dell'evento con una presenza forte su testate giornalistiche quotidiane e periodiche di livello nazionale, oltre alla pubblicità sul web e all'attività di social media marketing.

L'edizione 2022, il ritorno

Dopo 2 anni di pausa forzata, causa le regole anti-Covid imposte nel periodo pandemico, Aperto per Cultura torna con ancora più forza, perché la riscoperta dei luoghi e delle loro eccellenze è, oggi, ancora più sentita.

"La cultura in tutti i sensi – Quando la cultura si fa guardare, sentire e gustare" è l'evocativo claim dell'edizione che si svolgerà ad Alessandria sabato 10 settembre 2022.

Il richiamo è a tutti i sensi che coinvolge e a tutti i significati che esprime la cultura all'interno della vita di una città e di una comunità.

La vista, perché ci sarà molto da vedere:

17 spettacoli teatrali, dislocati per il centro città, fra i quali le performance di Maurizio Lastrico, Antonio Ornano, dell'Istituto Nazionale del Dramma Antico di Siracusa, di Gualtiero Burzi e Davide Iacopini, le performances dirette dal direttore artistico Daniel Gol e numerosissimi altri;

Mostre, sale d'arte, chiese, musei e monumenti della città saranno aperti per tutta la serata dell'evento, con visite guidate e con performance teatrali e musicali all'interno;

4 conferenze e workshop di approfondimenti su letteratura, cinema e comunicazione, anche a cura dell'Università del Piemonte Orientale;

2 performance di danza.

L'udito, perché ci sarà molto da ascoltare:

32 concerti di musica jazz e classica, diffusi per i balconi, le vie, le piazze ed i cortili della città, con la partecipazione di musicisti come Paolo Fresu, Dino Rubino, Rino Cirinnà, degli allievi del Conservatorio Vivaldi di Alessandria e di moltissimi altri professionisti di caratura internazionale;

Il gusto, perché ci sarà molto da assaggiare:

44 buffet enogastronomici, allestiti a cielo aperto con gusto, eleganza e raffinatezza.

Altra peculiarità di Aperto per Cultura è la gratuità di tutti gli eventi teatrali, musicali e culturali, fruibili per tutto l'arco della serata, a ciclo continuo, per permettere ai visitatori di realizzare un percorso virtuoso tra teatro e musica, letteratura e arte.

Tutto il programma culturale ed enogastronomico dell'edizione 2022 di Aperto per Cultura è consultabile sul sito www.apertopercultura.net e sulla App Aperto per Cultura.

Promozione L'incontro sul cinquantenario del Dolcetto d'Ovada

L'importanza della Doc Verso l'archivio nazionale

CASALE MONFERRATO-OVADA

● "Il Dolcetto d'Ovada fa 50" è stato il titolo e il tema dell'incontro che si è svolto sabato 27 agosto all'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato a cui ha preso parte anche Andrea Desana, nella sua qualità di Presidente del Comitato Casale Monferrato capitale della Doc. Un evento che voleva celebrare il Cinquantenario dell'ottenimento della Doc da parte del Dolcetto di Ovada. Insieme a Desana anche l'assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa, il vicepresidente nazionale della Associazione Città del Vino, Stefano Vercelloni, il presidente di Alexala, Roberto Cava, il parlamentare Riccardo Molinari, il presidente della Strada del Vino di Gran Monferrato Carlo Ricagni, il produttore di Dolcetto d'Ovada Gabriele Gaggino e il presidente del Consorzio di Tutela del Dolcetto d'Ovada Daniele Oddone.

Tante iniziative

Dopo il recente incontro di Arvier in Valle d'Aosta, questa è stata l'ennesima occasione nella quale Desana è stato chiamato a partecipare attivamente ad un evento che poneva l'attenzione all'ottenimento e al ruolo della Doc (dopo tutta una serie di iniziative che hanno contraddistinto, a partire dal 2013 con il Cinquantenario della legge delle Doc, ovvero il D.P.R. 930 del 12



All'Enoteca di Ovada. I partecipanti all'incontro di sabato scorso

Andrea Desana Dopo Arvier un'altra testimonianza sul contributo della Doc al settore vino

luglio del 1963, per poi proseguire con l'inaugurazione nel 2018 della sede del Comitato Doc, intitolata a Paolo Desana, al castello Paleologo di Casale dove si possono ritrovare pannelli, gigantografie, video, libri e documenti unici nel loro genere riguardanti la grande storia tutta monferrina e piemontese

della Doc).

Ad Ovada, nell'ambito del talk show, presentato e condotto da Genny Notarianni, Andrea Desana ha sottolineato «la totale ed indiscutibile paternità di Gran Monferrato e del Piemonte in ambito di storia e cultura vinicola a livello nazionale» ed ha invitato, con particolare riferimento all'Assessorato regionale all'Agricoltura, «a partecipare al convegno in tema di progetto di un Archivio Nazionale dei Vini Doc Italiani dove si prevede una importante collaborazione tra il Comitato Doc, l'Associazione Nazionale Città del Vino, l'Unione Italiana Vini di Milano e l'Associazione Radici di Alba».

Aperto per Cultura Il 10 la città... 'col vestito buono'

■ Mancano appena otto giorni all'atteso ritorno (dopo tre anni) di Aperto per Cultura: sabato 10 settembre, infatti, a partire dalle 17 e fino alle 24 nelle vie del centro si alterneranno enogastronomia e visite guidate ai musei e agli angoli più nascosti della città, musica, teatro e... tante sorprese. Un evento (il cui marchio è registrato e gestito in partnership tra la Confcommercio di Alessandria e di Siracusa) nel quale negozi sfitti, edifici pubblici e privati anche in disuso diventeranno palcoscenici per rappresentazioni teatrali e musicali, per letture d'autore, per mostre d'arte e fotografiche. "La cultura in tutti i sensi - Quando la cultura si fa guardare, sentire e gustare" è del resto l'evocativo claim dell'edizione 2022, che potrà vantare ospiti e artisti del calibro di Antonio Ornano, Maurizio Lastrico, Paolo Fresu, Gualtiero Burzi, Davide Iacopini e Dino Rubino.



04/09/2022 – Il Piccolo – Video Turisti per Caso

IL PICCOLO

DOMENICA 04 SETTEMBRE 2022 GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

IL PROGETTO

Alexala arruola il duo Roversi - Blady: «Così raccontiamo i vini della provincia»

Pubblicati i primi video promozionali dei "Turisti per caso" della tivù

→ 04 Settembre 2022 ore 06:39



La sincerità del **Dolcetto**, la soavità del **Gavi**, l'aromaticità del **Brachetto**, il prestigio del **Grignolino** e del **Timorasso**. Parte da ciò che c'è nel bicchiere il viaggio dedicato alle bellezze del Monferrato e della provincia di Alessandria in genere da **Patrizio Roversi** e **Syusy Blady**.

I due popolari intrattenitori, molto noti anche in tv per "Turisti per caso" sono stati coinvolti dall'Agenzia Turistica **Alexala** per un progetto che sarà presentato ufficialmente il **15 settembre** ma di cui si parla già. Su Youtube sono infatti già stati pubblicati alcuni video che vogliono raccontare ciò che la nostra porzione di Piemonte meridionale ha da offrire ai visitatori.

Dagli Infernot al centro storico di Ovada

«La promozione del territorio - ha chiarito di recente **Roberto Cava**, presidente di **Alexala** - non può più essere fatta a compartimenti stagni. Si deve andare oltre a barriere e confini che non hanno senso». La cultura vinicola del territorio e la ricchezza architettonica e paesaggistica è in vetrina nei video: gli **Infernot a Casale**, il **romanico ad Acqui**, l'evidente **legame con Genova del centro storico di Ovada**. Tutto diventa uno spunto per attrarre nuovi turisti.



«Lavoriamo per trasmettere a tutti il valore del nostro territorio - **chiarisce Mario Arosio** nella doppia veste di presidente dell'Enoteca Regionale e di membro del cda di Alexala - Possiamo davvero fare qualcosa di importante. Il turismo del futuro passa dal vino e c'è spazio per un ruolo di primo piano». Tutto questo quando sta per terminare un'estate in cui, in evidente discontinuità rispetto al passato, dalle nostre terre sono **transitati visitatori da diverse provenienze**: dal nord Italia, da Francia, Germania e Olanda (in particolare nell'Ovadese).



Curiosi e già informati su vini, caratteristiche e aziende produttrici, tanti gli appassionati che hanno organizzato **wine tour** alla scoperta di aree non ancora del tutto illuminate dal punto di vista turistico. Un flusso che la provincia deve saper cogliere, un fenomeno da alimentare grazie a una nuova alleanza tra enti pubblici e soggetti privati. «In molti casi - **conclude Arosio** - si tratta solo di mettere a sistema singoli elementi già presenti e di creare un nuovo canale di dialogo che permetta a tutti di crescere secondo le potenzialità».

SEGUI ANCHE:

ovada | acqui terme | casale monferrato | gavi | Patrizio Roversi | Syusy Blady | Syusy Blady patrizio rovers | Syusy Blady patrizio rovers ovada

07/09/2022 – Turisti per Caso – Video Derthona



Tortona e il Derthona

Quinta tappa del giro enoturistico progettato da Syusy e Patrizio in provincia di Alessandria



turistipercaso

La quinta ed ultima tappa dell'itinerario enoturistico progettato da Syusy Blady e Patrizio Roversi in provincia di Alessandria è a **Tortona**, dove assaggiano il vino **Derthona**. Un vino bianco molto particolare, deciso ma anche morbido. Ottenuto da **uve Timorasso**, un vitigno molto coltivato in questa zona sino all'800, recentemente recuperato.



Dalle parti di Tortona c'è **Castellania Coppi**, il paese di **Fausto Coppi**, dove l'Airone si allenava col fratello Serse su e giù per le salite di queste belle colline. E c'è **Volpedo**, il paese di **Pellizza Da Volpedo**, autore del Quarto Stato. Il dipinto del Quarto Stato si trova a Milano, ma in giro per Volpedo sono riprodotti tanti quadri di Pellizza, collocati su cavalletti come quello di Pellizza esattamente nei luoghi dove l'artista li dipinse. Scoprite questo itinerario, ma anche la sala multimediale che narra la nascita del Quarto Stato e il suo studio. Potete anche disporvi nella stessa posizione dei personaggi del Quarto Stato e scattare una foto davvero singolare, perché nella Piazza che si chiama come il dipinto, hanno collocato piastrelle speciali proprio a questo scopo.

Una nota gastronomica: da non perdere i **Baci di Dama** di Tortona e un assaggio di **Montebore**, formaggio presidio Slow Food dalla forma di torta nuziale, da un'invenzione niente meno che di Leonardo Da Vinci!

Per informazioni consultate il sito ufficiale di Alessandria & Monferrato Turismo e il sito ufficiale del **Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi**.

#ALESSANDRIA

#MONFERRATO

#PIEMONTE

www.youtube.com/watch?v=lKh2jHdWCYM



TORTONA

Tortona e il Derthona | TG del Turismo Syusy e Patrizio News

2.336 visualizzazioni 7 set 2022 La quinta ed ultima tappa dell'itinerario enoturistico progettato da [#SyusyBlady](#) e [#PatrizioRoversi](#) in provincia di Alessandria è a [#Tortona](#), dove assaggiano il vino [#Derthona](#). Un vino bianco molto particolare, deciso ma anche morbido. Ottenuto da uve Timorasso, un vitigno molto coltivato in questa zona sino all'800, recentemente recuperato. Dalle parti di Tortona c'è Castellania Coppi, il paese di Fausto Coppi, dove l'Airone si allenava col fratello Serse su e giù per le salite di queste belle colline. E c'è Volpedo, il paese di Pellizza Da Volpedo, autore del Quarto Stato. Il dipinto del Quarto Stato si trova a Milano, ma in giro per Volpedo sono riprodotti tanti quadri di Pellizza, collocati su cavalletti come quello di Pellizza esattamente nei luoghi dove l'artista li dipinse. Scoprite questo itinerario, ma anche la sala multimediale che narra la nascita del Quarto Stato e il suo studio. Potete anche disporvi nella stessa posizione dei personaggi del Quarto Stato e scattare una foto davvero singolare, perché nella Piazza che si chiama come il dipinto, hanno collocato piastrelle speciali proprio a questo scopo. Una nota gastronomica: da non perdere i Baci di Dama di Tortona e un assaggio di Montebore, formaggio presidio Slow Food dalla forma di torta nuziale, da un'invenzione niente meno che di Leonardo Da Vinci!

🏠 Il sito ufficiale del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi: <https://www.collitortonesi.com/>

🏠 Per informazioni consulta il sito ufficiale di Alessandria & Monferrato Turismo: <https://www.alexala.it>

Copyright © 2022 Tutti i diritti riservati.

È proibita la riproduzione, anche parziale, in ogni forma o mezzo, senza espresso permesso scritto dell'autore

Info su <https://italiaslowtour.it>



TG DEL TURISMO VIDEO

Tortona e il Derthona

Quinta tappa del giro enoturistico di Syusy e Patrizio in Piemonte

SETTEMBRE 7, 2022 [LASCIA UN COMMENTO](#)

La quinta ed ultima tappa dell'itinerario enoturistico progettato da Syusy Blady e Patrizio Roversi in provincia di Alessandria è a **Tortona**, dove assaggiano il vino **Derthona**. Un vino bianco molto particolare, deciso ma anche morbido. Ottenuto da **uve Timorasso**, un vitigno molto coltivato in questa zona sino all'800, recentemente recuperato.

Dalle parti di Tortona c'è **Castellania Coppi**, il paese di **Fausto Coppi**, dove l'Airone si allenava col fratello Serse su e giù per le salite di queste belle colline. E c'è **Volpedo**, il paese di **Pellizza Da Volpedo**, autore del Quarto Stato. Il dipinto del Quarto Stato si trova a Milano, ma in giro per Volpedo sono riprodotti tanti quadri di Pellizza, collocati su cavalletti come quello di Pellizza esattamente nei luoghi dove l'artista li dipinse. Scoprite questo itinerario, ma anche la sala multimediale che narra la nascita del Quarto Stato e il suo studio. Potete anche disporvi nella stessa posizione dei personaggi del Quarto Stato e scattare una foto davvero singolare, perché nella Piazza che si chiama come il dipinto, hanno collocato piastrelle speciali proprio a questo scopo.

Una nota gastronomica: da non perdere i **Baci di Dama** di Tortona e un assaggio di **Montebore**, formaggio presidio Slow Food dalla forma di torta nuziale, da un'invenzione niente meno che di Leonardo Da Vinci!



Vigneto a Tortona



Uva Timorasso



Baci di dama di Tortona

Per informazioni consultate il sito ufficiale di [Alessandria & Monferrato Turismo](#) e il sito ufficiale del [Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi](#).

La conferma **Vino e Tartufi,** **accordo siglato** **Collaborazione** **con Alexala**

■ Tornerà anche per il 2022 "VI. Ta. - Vino e Tartufi", la manifestazione dedicata al prodotto più prezioso della terra, fra quelli presenti sulle nostre colline, nella versione rivista e corretta proposta lo scorso anno con buon successo. Nei giorni scorsi il Comune di Ovada ha ratificato l'accordo con Alexala, l'agenzia turistica che fornirà la sua collaborazione alla Pro Loco, vero motore sul campo dell'evento.

Veste rinnovata

Lo scorso anno la manifestazione si è riavvicinata alla prima versione: un percorso itinerante per il centro storico con i produttori di vino, l'area riservata ai Trifolau accanto alla sede dell'Enoteca Regionale, vero motore del restyling. E poi l'area dedicata alle degustazioni guidate, realizzato in collaborazione con la Regione. Un contributo multimediale pensato per accogliere i visitatori e raccontare la ricchezza del territorio. La manifestazione è stata confermata nel mese di novembre, a chiusura del ricco calendario estivo sviluppato in questi mesi. Dal Comune arriverà un contributo da 12 mila euro.



09/09/2022 – Il Piccolo – Vino e Tartufi ad Ovada

09/09/2022

IL PICCOLO
Giornale di Alessandria e Provincia

Pagina 25

L'accordo Tartufi, torna la fiera con i cercatori

■ Torna la collaborazione tra Pro Loco di Ovada, Enoteca e Alexala per l'organizzazione di "Vi. Ta. - Vino e Tartufi", la fiera in programma a novembre che metterà assieme produttori della zona e cercatori. Siglato nei giorni scorsi l'accordo tra Comune e agenzia turistica.



14/09/2022 – Oggi Cronaca – Festa del Vino di Casale Monferrato

OGGI CRONACA

TORTONA, ALESSANDRIA E PROVINCIA ▾ DIANO MARINA, IMPERIA E PONENTE LIGURE ▾

Venerdì si apre ufficialmente la 61a Festa del Vino del Monferrato Unesco

14 Set, 2022 | Valenza-Casale |



Si aprirà alle ore 18,00 di venerdì 16 settembre la sessantunesima *Festa del Vino del Monferrato Unesco*, di Casale Monferrato. Evento atteso da due anni, dopo lo stop forzato per la pandemia.

Una festa che porterà al Mercato Pavia le eccellenze enogastronomiche monferrine, e non solo, con oltre venti aziende vitivinicole e oltre trenta Pro Loco che proporranno gustosi piatti venerdì 16 e 30 settembre dalle 18,00 alle 24,00 e sabato 17 settembre e 1° ottobre e domenica 18 settembre e 2 ottobre dalle 10,00 alle 24,00 con orario continuato.

I posti a sedere disponibili sono 4 mila, ma sarà possibile anche il servizio da asporto per potersi portare direttamente a casa le tipicità del territorio. Per conoscere i menu, le aziende e tutte le iniziative legate alla *Festa del Vino del Monferrato Unesco* è possibile consultare il sito www.festadelvinodelmonferrato.it.

Venerdì 16 protagonista anche il Castello del Monferrato, che sarà per tutto il mese al centro di iniziative ed eventi legati al vino. Alle ore 16,00 si inaugurerà l'attesa mostra *Il rosso e l'oro: i colori del vino nell'arte di Colombotto Rosso*, la mostra allestita nelle sale del secondo piano in collaborazione con il Comune di Pontestura e che rimarrà aperta, a ingresso gratuito, fino al 25 settembre i sabati e le domeniche dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 19,00.

Come ha spiegato la curatrice Milena Zanellati: «*Il rosso e l'oro, i colori del nostro vino, del vino del nostro Monferrato. Il rosso che rappresenta la passione, l'amore, il dolore, il tramonto; l'oro che rappresenta la regalità, l'eccellenza, l'opulenza... colori che troviamo nei nostri vini e che spesso troviamo abbinati all'arte. Ed è proprio questa declinazione che andiamo a proporre: i colori del vino nell'arte di Colombotto Rosso, con i rossi sanguigni e i fondi oro degli anni Novanta*».

La giornata si concluderà con il concerto dei *Voglio Tornare Negli Anni 90* in piazza Castello: ballerine, Dj, frontman, mascotte e tantissimi effetti speciali a partire dalle 22,30 per una serata all'insegna della musica.

Giornata ricca di appuntamenti anche quella di sabato 17, a partire dall'edizione speciale di Casale Città Aperta, l'iniziativa per ammirare i principali monumenti e musei cittadini che proseguirà anche nella giornata di domenica, con la possibilità di partecipare a una passeggiata con i volontari di Orizzonte Casale alle ore 15,30 con partenza dal chiosco di piazza Castello. Info su www.comune.casale-monferrato.al.ti/cca.

In piazza Mazzini, invece, appuntamento mensile dalle 8,00 alle 19,00 con il mercatino biologico Il Paniere, con un'edizione speciale dedicata ai vini biologici del territorio, mentre nei vicini Portici lunghi di via Roma ci sarà l'ormai tradizionale *Tavolozza settembrina* del Circolo Ravasenga, con l'esposizione dalle 10,00 alle 19,00 delle opere di Accornero Ernesto, Aimo Pierfranco, Arjuna Manu, Berruti Francesco, Carelli Ivaldo, Cavalli Gianpaolo, Cici Simona, D'Adda Giuliana, Defrancisci Giovanna, Enrico Paolo, Gamba Carla, Ippolito Leonardo, Marotto Raffaella, Morbello Franco, Nardin Alessandro, Oppezzo Ermes, Patrucco Massimo, Pelizzaro Maria, Peruggia Nicoletta, Pessina Fernanda, Roggero Maria Rosa, Sperone Enrico, Scagliotti Guglielmina, Talio Maria Pia, Zannol Piero.

Nell'ex chiesa della Misericordia, in piazza San Domenico, proseguirà nel fine settimana *Un artigiano pittore* il percorso espositivo dell'artista Renzo Rolando aperto fino 18 settembre il sabato dalle 16,00 alle 19,00 e la domenica dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 16,00 alle 19,00.

E sempre a proposito di mostre, al Castello del Monferrato, oltre al percorso dedicato a Colombotto Rosso, proseguirà nella sede del Centro Doc *Paolo Desana* la mostra *Vigneti e vendemmia in Monferrato*, l'esposizione di fotografie a cura del Circolo Culturale Piero Ravasenga che resterà aperta fino al 25 settembre i sabati e le domeniche dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 19,00.

Stessi orari per la nuova mostra di Maria Rita Vita che inaugurerà alle ore 17,00 di sabato nel Salone Marescalchi dal titolo *VitaVentidue*, curata da Luisa Pavesio. Evento che sarà annunciato e preceduto da un flash mob a cura della Compagnia di danza flamenca Asd Genova Flamenco, fondata dalla nota danzatrice andalusa Carmen Valverde e attualmente guidata dalla figlia Bruna Learchi. Lo spettacolo si svolgerà nel cortile interno della fortezza.

A seguire la performance di Alex Leon, violinista italo-romeno che eseguirà brani di sua creazione e la proiezione del cortometraggio *Lady Lady Lady* del regista genovese Gabriele Massardo. All'inaugurazione sarà presente anche l'enologo Donato Lanati.

La mostra resterà aperta fino al 02 ottobre i giovedì e i venerdì dalle 15.00 alle 18.00, i sabati e le domeniche dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00.

Alle ore 19,00 nel Chiostro di Santa Croce tappa casalese del festival *Fragole e Pomodori - incontri, spettacolo e cibo* che prevede l'apertura musicale degli alunni del conservatorio Vivaldi Cecilia De Lazzaro, Jessica Briasco e Francesca Pia Roca in *Mondine, sempre* e, a seguire, lo spettacolo di danza e teatro *L'altra parte del filo* a cura della Asd Arabesque.

Il primo sabato della *Festa del Vino del Monferrato Unesco* si chiuderà alle 23,30 con i fuochi d'artificio dell'atteso spettacolo piromusicale che avvolgerà il Castello del Monferrato.

Domenica 18 torna dalle 9,00 alle 19,00 il mercatino *Doc Monferrato - Tipico & Shopping* organizzato dal Consorzio Casale C'è in collaborazione con Botteghe Storiche nelle vie del centro storico.

Vie del centro che accoglieranno in mattinata anche i passeggeri del treno storico che giungerà da Milano a Casale Monferrato, via Mortara. Biglietti ancora disponibili alla pagina www.vivaticket.com/it/ticket/treno-storico-milano-casale-a-r/187734. Un'iniziativa organizzata dal Comune in collaborazione con la Fondazione Fs.

Il Castello del Monferrato sarà anche per la giornata di domenica il centro di eventi legati al vino e all'enologia, a partire dal primo appuntamento di *La Doc è nata in Monferrato*, racconti e proiezioni video sulla grande storia della Doc a cura del Comitato Casale Monferrato Capitale della Doc. Nel Salone Marescalchi alle 10,30 si parlerà di *Il Monferrato è il circondario più vitivinicolo del Regno Sabauda*.

Alle 17,00, questa volta nel salone del secondo piano, sarà presentato il libro di Roberto Tentoni *Piero Amarotto - Il gusto per la vita, una vita per il gusto*. Come si legge nella quarta di copertina: «*Ci sono momenti e parole che rappresentano una pietra miliare nell'esistenza di una persona, occasioni che non si dimenticheranno mai più, che restano una spinta costante a fare bene e a migliorare, un conforto nei giorni bui*».

Nell'ex Cappella, infine, alle ore 18,30 incontro dedicato alla cultura del vino del Monferrato nelle sue varie sfaccettature, con degustazione alla cieca, organizzato in collaborazione con Assessorato all'Agricoltura, Consorzio Colline Monferrato Casalese e Delegazione di Casale Monferrato dell'Associazione Italiana Sommelier.

In questo primo appuntamento, dal titolo *Bollicine del Monferrato*, si scoprirà come il Monferrato, terra di vini rossi, negli ultimi anni presenta svariate versioni di vini spumante che possono competere con le analoghe tipologie blasonate.

Degustazione "alla cieca" di tre spumanti del Monferrato e un intruso "illustre" di una zona vocata d'Italia. In abbinamento la Muletta Valle dei Frati. Al termine presentazione di: *I Crù di Enogea* - zone e vigneti del Monferrato casalese e *Corso Primo livello Ais Casale*.

Info, costi e prenotazione (obbligatoria entro il 16 settembre): info@vinimonferratocasalese.it o Whatsapp 340 9443635.

Domenica, infine, giornata dedicata al *MonferVINUM – Enotrekking in Monferrato*, le passeggiate tra le vigne promosse dall'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, con incontri in cantina con i produttori e degustazioni dei vini monferrini. Il primo appuntamento sarà alle 10,00 con partenza dall'Azienda agricola Cascina Allegra di località Cascina Serra dei Monti di Ottiglio. Per info, costi e prenotazioni 348 2211219 o info@ecomuseopietracantoni.it – chebisa@virgilio.it.

Per rimanere aggiornati sulla *Festa del Vino del Monferrato Unesco* e le iniziative in programma nel mese di settembre in città: www.festadelvinodelmonferrato.it

Settembre – Mille Vigne – Cantine Accoglienti

NEWS SETTEMBRE 2022

CANTINE ACCOGLIENTI IN PROVINCIA DI ALESSANDRIA

IL NUOVO PROGETTO ENOTURISTICO È STATO PRESENTATO IERI CON PADRINO E MADRINA D'ECCEZIONE: I "TURISTI PER CASO" SYUSY BLADI E PATRIZIO ROVERSI



È stato presentato giovedì 15 settembre presso la Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il nuovo **progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato dall'ATL Alexala con il sostegno della Regione Piemonte** per migliorare l'accoglienza e la comunicazione di un territorio dotato di grandi potenzialità turistiche. **"Cantine Accoglienti"** www.cantineaccoglienti.it – questo il nome del nuovo progetto – intende riunire le cantine della provincia che si impegnano a strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per accogliere i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere al meglio le bellezze artistiche e paesaggistiche della zona e i suoi prodotti d'eccellenza, lavorando con cura, con l'attenzione alla qualità e col sorriso. Le strutture aderenti (ad oggi una ottantina) saranno riconoscibili dal pubblico attraverso un marchio e una guida di presentazione e condivideranno una **"Carta dell'Accoglienza", una sorta di manifesto in dieci punti** che indica al turista le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Luca Ferrua (Direttore de Il Gusto) moderatore dell'incontro ha evidenziato come, complice anche i due anni difficili alle spalle, ci sia "Una disperata voglia di scoprire luoghi" e in questo la provincia di Alessandria ha un plus che è quello di essere ben servita dalle vie di comunicazione.

La partecipazione congiunta degli assessori regionali all'Agricoltura e al Turismo ha voluto evidenziare come i due settori siano interconnessi perchè "l'enoturismo senza l'agricoltura non ha più senso". Analogamente il **Professor Vincenzo Gerbi** ha ricordato il grandissimo patrimonio viticolo del Piemonte, che è costituito non solo dai vini più blasonati ma da varietà autoctone fortemente legate al territorio d'origine e non replicabili altrove (ad esempio il Grignolino) e con una grande risorsa di biodiversità ancora da spendere.



Cantine accoglienti logo

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per mostrare i **contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Syusy Blady**, noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso": il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio (disponibile per la visione qui: <https://youtu.be/md47JKEUGzw>), incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

L'evento di lancio di Cantine Accoglienti fa parte degli incontri di avvicinamento alla **6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino promossa dalla World Tourism Organization, l'agenzia delle Nazioni Unite che si terrà dal 19 al 21 settembre ad Alba.**

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

Cantine Accoglienti è realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

Foto di Monica Massa

15/09/2022 – RadioGold – Cantine Accoglienti



“Cantine Accoglienti”: Patrizio Roversi e Syusy Blady alla scoperta dei vini della provincia

Redazione Giovedì, 15 Settembre 2022 - 18:33



PROVINCIA DI ALESSANDRIA – Alla Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo è stato presentato **il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria**, coordinato da **Alexala** con il sostegno della **Regione Piemonte** e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Mon-ferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

“Cantine Accoglienti” – questo il nome del nuovo progetto – è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla **6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino** che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre. Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto **Cantine Accoglienti**, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una “**Carta dell’Accoglienza**”, una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L’obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l’occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di **Patrizio Roversi e Syusy Blady**, noti al grande pubblico televisivo e del web come “**Turisti per Caso**”: il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.



Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

“L’enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro”, dice Roberto Cava, presidente di Alexala. “Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d’eccellenza”.

L’ampliamento dell’offerta, secondo l’assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistici che da sempre premiano l’eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l’assessore all’Agricoltura della Regione Piemonte il progetto “Cantine accoglienti” risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continua-no ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

*“La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un’alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest’ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell’offerta – sottolinea **Beppe Carlevaris**, presidente del Cda di VisitPiemonte -. L’innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale dell’UNWTO sul Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso”.*

15/09/2022 – Shop in the City – Cantine Accoglienti



Le Cantine di Alessandria si fanno accoglienti



È stato presentato oggi presso la Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il nuovo **progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte** e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

"Cantine Accoglienti" – questo il nome del nuovo progetto – è un circuito delle-cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla **6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre**.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una **"Carta dell'Accoglienza", una sorta di manifesto in dieci punti** che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i **contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady**, noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso": il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio, incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

*"L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro", dice **Roberto Cava, presidente di Alexala**. "Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d'eccellenza".*

L'ampliamento dell'offerta, secondo l'**assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte**, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistiche che da sempre premiano l'eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l'**assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte** il progetto "Cantine accoglienti" risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continuano ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

*"La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest'ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell'offerta – sottolinea **Beppe Carlevaris**, presidente del Cda di VisitPiemonte –. L'innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale dell'UNWTO sul Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso".*

15/09/2022 – Il Piccolo – Cantine Accoglienti

IL PICCOLO



VIDEO

"Cantine Accoglienti", anche i 'Turisti per caso' per promuovere il territorio

È stato presentato oggi alla Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il **nuovo progetto enoturistico** della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte.

"Cantine Accoglienti" - questo il nome del nuovo progetto - è un **circuito delle cantine del territorio** che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla sesta Conferenza mondiale Unwto sul Turismo del Vino, che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

La presentazione del progetto è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di **Patrizio Roversi** e **Susy Blady**, noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso": il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di questo **video di racconto del territorio**.

15/09/2022 – Alessandria 24.com – Cantine Accoglienti



Cronaca Eventi

Alexala presenta le “Cantine Accoglienti” della provincia di Alessandria

📅 15 Settembre 2022 👤 Roberto Cavallero 👁 137 Views ⌚ 4 min read

Alessandria – È stato presentato oggi, alla Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo, il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

“Cantine Accoglienti”, questo il nome del nuovo progetto, è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla 6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una Carta dell'Accoglienza, una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady, noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso", il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio (disponibile per la visione qui: <https://vimeo.com/736501209/45b56202ec>), incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

"L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro – dice Roberto Cava, presidente di Alexala – per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini".

L'ampliamento dell'offerta, secondo l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistici che da sempre premiano l'eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte il progetto "Cantine accoglienti" risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continuano ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

"La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest'ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell'offerta – sottolinea Beppe Carlevaris, presidente del Cda di VisitPiemonte – l'innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale dell'UNWTO sul Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso".

15/09/2022 – La Voce di Asti – Beni UNESCO del Piemonte

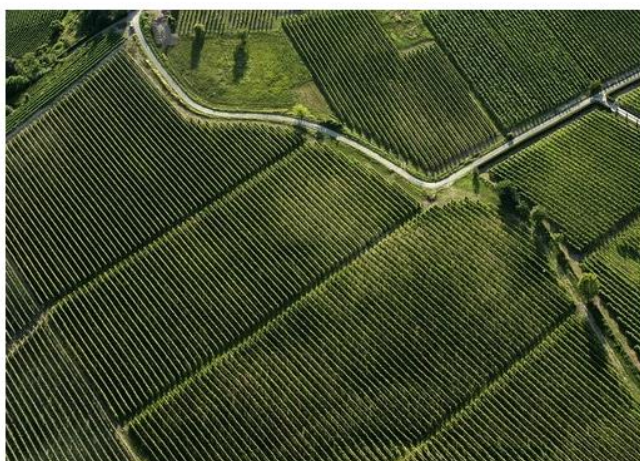


CULTURA E TEMPO LIBERO | 15 settembre 2022, 18:15

Le meraviglie Patrimonio UNESCO del Piemonte al “World Tourism Event for World Heritage Sites” di Verona



Protagoniste dello slot di Regione Piemonte in diretta streaming domani, venerdì 16 settembre



Paesaggi vitivinicoli UNESCO Langhe Monferrato Roero

Mettere in luce i patrimoni culturali materiali e immateriali in chiave di sviluppo di un'economia turistica sostenibile, responsabile e accessibile sarà il focus della XIII edizione di WTE World Tourism Event for World Heritage Sites di Verona, in programma da oggi al 17 settembre: evento a cui non potrà mancare la Regione Piemonte, che ha oltre il 30% del proprio territorio coinvolto in processi legati all'UNESCO.

Dalle Residenze Reali Sabaude ai Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dalle 3 Città Creative Alba, Biella e Torino ai Sacri Monti, dalle 3 Riserve MaB di Ticino Val Grande Verbano, Monviso, Collina Po, al Geoparco Sesia Val Grande, fino ai Siti Palafitticoli Preistorici dell'Arco Alpino e a Ivrea Città Industriale del XX secolo, oltre agli elementi iscritti nella Lista del patrimonio culturale immateriale, l'Arte dei muretti a secco, l'Alpinismo, l'Arte musicale dei suonatori da caccia e la Cerca e cavatura del tartufo. Numerosi anche i progetti di valorizzazione e promozione in corso, comprese le attività per nuove candidature riguardanti Via Francigena e Sacra di San Michele come sito seriale. Un contesto ricco di suggestioni che ha nella Direzione Cultura - Settore Valorizzazione patrimonio culturale, musei e siti UNESCO della Regione Piemonte il referente per l'ideazione e la costruzione del Distretto UNESCO e per le candidature in essere, rafforzato sul versante della promozione dalla stretta collaborazione con il Settore Valorizzazione Turistica della Direzione Coordinamento politiche e fondi europei - Turismo e Sport.

La presenza in WTE prevede uno spazio espositivo dove nelle tre giornate saranno presenti il Consorzio delle Residenze Reali Sabaude e le ATL Alexala, Langhe Monferrato Roero e Biella Valsesia Vercelli e, alle ore 12 di venerdì 16 settembre nella Sala Gaio Valerio Catullo, un momento di presentazione del Distretto UNESCO del Piemonte che verrà trasmesso anche in diretta streaming sul portale [WTE](#).

Introdotta da Paola Casagrande, Direttore del Coordinamento politiche e fondi europei - Turismo e Sport della Regione Piemonte, lo slot vedrà la partecipazione di Marco Giardino, Coordinatore delle attività scientifiche del Geoparco Sesia Valgrande, che presenterà la Conferenza europea dei GEOPARCHI e progetto geofood; Antonella Brancadoro, Direttore dell'Associazione nazionale Città del tartufo e Referente del riconoscimento della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" - iscritto nella lista rappresentativa UNESCO del patrimonio culturale immateriale; Renato Balestrino, Responsabile eventi, attività culturali e relazioni esterne del Consorzio delle Residenze Reali Sabaude, con un excursus dai grandi lavori di restauro allo sviluppo del prodotto turistico; Renato Lavarini Capo di Gabinetto del Comune di Ivrea e Coordinatore del Sito Patrimonio Mondiale "Ivrea, città industriale del XX secolo", che illustrerà il tema del Visitor Center come strumento di presentazione, valorizzazione e promozione turistica del sito Patrimonio Mondiale.

L'Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte per l'occasione tiene a sottolineare l'importanza del turismo culturale come motivazione di viaggio in Italia, sia per i nostri connazionali, sia per gli stranieri: un target di turisti che produce ottime ricadute socio-economiche sul territorio, grazie alle interazioni con il paesaggio, l'enogastronomia, lo shopping e lo sport. Valorizzare il ricco patrimonio di siti piemontesi riconosciuti dall'UNESCO attraverso esperienze innovative e trasversali può aprire interessanti prospettive occupazionali per il settore culturale, con riferimento al contesto della politica europea 2021-27 e ai documenti di programmazione regionale. Fondamentale sarà applicare una visione integrata e trasversale, dove cultura e turismo giochino un ruolo per lo sviluppo economico, l'inclusione e l'innovazione sociale, e dove agroalimentare, turismo e risorse paesaggistiche, storiche e culturali diano evidenza al patrimonio culturale diffuso e alimentino la crescita dei territori.

Tra i temi che verranno presentati nello slot di Regione Piemonte a Verona, la 16esima Conferenza Europea dei Geoparchi che il Sesia Val Grande Geopark ospiterà dal 26 al 30 settembre 2022 sul tema "Geodiversity - Geoheritage - Geoturismo". Evento che vedrà incontri con il direttivo UNESCO, relazioni e progetti dei Geoparchi europei ed escursioni sul territorio in punti di particolare interesse geologico legati alle peculiarità del Geoparco, tra il Monte Rosa, il Supervulcano, il Lago Maggiore, Candoglia con il suo marmo, la Val Vigizzo, i Sacri Monti e la viticoltura.

Di grande interesse, in occasione del 25° anniversario dell'iscrizione al Patrimonio dell'Umanità UNESCO delle 16 Residenze Reali Sabaude, anche il lancio della nuova visual identity del Circuito, espressione di una più ampia strategia di *destination branding* per trasmetterne al mercato turistico la forte personalità ed identità, con un piano di comunicazione e promozione che posizioni il prodotto turistico come "fiore all'occhiello" dell'offerta turistica italiana, ne aumenti la notorietà anche a livello internazionale e veicoli un'identità unitaria del Circuito.

Non mancherà un cenno alla 6th UNWTO Global Conference in Wine Tourism promossa dalla World Tourism Organization, l'agenzia delle Nazioni Unite, che si svolgerà ad Alba nel cuore dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato patrimonio UNESCO, dal 19 al 21 settembre. Un incontro dedicato allo sviluppo del turismo vinicolo, all'interno di una discussione che vede come obiettivi quello della crescita di questo settore in una visione futura di sostenibilità e inclusività delle zone rurali di produzione.

15/09/2022 – Food Makers – Cantine Accoglienti



Le storie dei protagonisti del Food

NEWS

Alexala presenta le “Cantine Accoglienti” della provincia di Alessandria



by Redazione Foodmakers

Condividi 1

WhatsApp

Tweet

i

Alexala presenta le “Cantine Accoglienti” della provincia di Alessandria

15 settembre 2022. È stato presentato oggi presso la Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

“Cantine Accoglienti” – questo il nome del nuovo progetto – è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla 6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una "Carta dell'Accoglienza", una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady, noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso": il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio, incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

"L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro", dice Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d'eccellenza".

L'ampliamento dell'offerta, secondo l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistici che da sempre premiano l'eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte il progetto "Cantine accoglienti" risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continuano ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

"La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest'ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell'offerta – sottolinea Beppe Carlevaris, presidente del Cda di VisitPiemonte –. L'innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale dell'UNWTO sul Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso".



15/09/2022 – GRP Giornale Radio Piemonte – Festa del Vino di Casale
Monferrato



Intervento dedicato alla Festa del Vino di Casale Monferrato per la prima settimana.

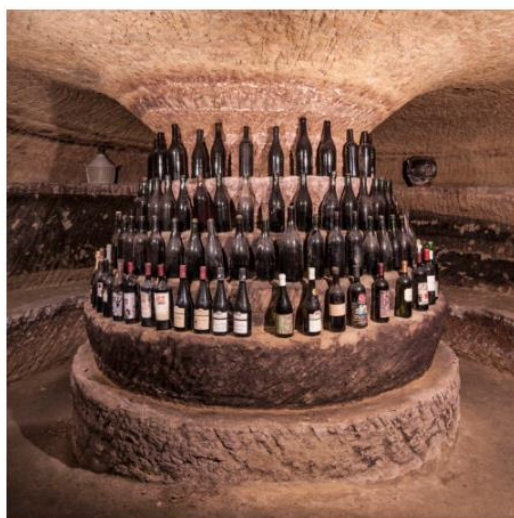
15/09/2022 – Turismo del Gusto – Cantine Accoglienti

#Turismo del Gusto

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

Home / Attualità

Alexala presenta le “Cantine Accoglienti” della provincia di Alessandria



È stato presentato oggi presso la Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il nuovo **progetto enoturistico della provincia di Alessandria**, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

“Cantine Accoglienti” – questo il nome del nuovo progetto – è un circuito delle-cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla **6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre**.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una **“Carta dell'Accoglienza”**, una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.



Syusy e Patrizio

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i **contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady**, noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso": il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio (disponibile per la visione qui: <https://vimeo.com/736501209/45b56202ec>), incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

"L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro", dice Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d'eccellenza".

L'ampliamento dell'offerta, secondo l'**assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte**, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistici che da sempre premiano l'eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l'**assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte** il progetto "Cantine accoglienti" risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continuano ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

"La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest'ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell'offerta – sottolinea Beppe Carlevaris, presidente del Cda di VisitPiemonte –. L'innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale dell'UNWTO sul Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso".



16/09/2022 – Turisti per Caso – Cantine Accoglienti



NEWS

Il TG del Turismo per le Cantine Accoglienti

Syusy e Patrizio hanno partecipato alla conferenza stampa ad Alessandria

PIEMONTE / NORD OVEST

SETTEMBRE 16, 2022 [LASCIA UN COMMENTO](#)

Il format **TG del Turismo – Syusy e Patrizio news®**, ideato da Per Caso Srl, è costituito da brevi video news con la conduzione di Syusy Blady e Patrizio Roversi che raccontano notizie turistiche, enogastronomiche ed eventi, consigliando idee di viaggio e narrando in modo sintetico le caratteristiche peculiari ed esclusive dei territori.

Nel caso del progetto realizzato in collaborazione con Alexala, l'obiettivo era quello di individuare e comunicare un itinerario enoturistico a tappe nella provincia di Alessandria, abbinando gli elementi di tipo prettamente enologico e vitivinicolo ai motivi di interesse storico, culturale e gastronomico della zona.

Considerando che nel territorio alessandrino esistono cinque Consorzi dei vini, il format è stato strutturato in modo tale che **ognuna delle cinque aree produttive fosse raccontata in modo dedicato**, con focus il "vino – bandiera" della zona. Il vino identificativo è stato presentato con riferimenti al *terroir*, alla storia, alle eventuali declinazioni e ai dati di produzione più significativi, avendo cura di variare lo schema di presentazione di ogni vino per creare vivacità e distinzione. Sono stati inoltre studiati e individuati gli elementi di contesto (ambienti naturali, monumenti esistenti, luoghi d'interesse storico, architettonico e museale visitabili, prodotti agroalimentari e ricette della tradizione, personaggi celebri, leggende e aneddoti) al fine di delineare e presentare percorsi turistici possibili.



Essenziale è stato il supporto fornito da Alexala nella condivisione del progetto e fondamentale **la sinergia con Consorzi ed Enotecche**: il risultato è stato un modello collaborativo dove il "fare rete" ha trovato piena e concreta attuazione ai fini di uno strumento di comunicazione territoriale. I filmati, realizzati con protagonisti testimonial Syusy Blady e Patrizio Roversi, con la consulenza autoriale di **Cinzia Montagna**, sono stati divulgati sul web sui portali e sui canali social delle note Community di viaggio fondate dagli autori ([Italiaslowtour.it](#) e [Turistipercaso.it](#)), e sul canale televisivo **Canale Italia**, con una striscia quotidiana nella fascia oraria 19-20. Ai cinque filmati dedicati ciascuno alle cinque aree produttive è stato aggiunto un filmato introduttivo nel quale Syusy e Patrizio motivano le ragioni della programmazione di viaggi enoturistici in provincia di Alessandria, fornendo indicazioni di carattere geografico e di collegamento utili ai potenziali visitatori della zona.



Cantine Accoglienti



Assessora al turismo e Giuseppe Carnevalis
presidente Visit Piemonte

In occasione della conferenza stampa organizzata da Alexala giovedì 15 settembre, è stato presentato un ulteriore sviluppo del progetto di comunicazione: il filmato ottenuto dal montaggio in sequenza dei vari filmati, sottotitolato in Inglese e rivolto a un pubblico estero, che racconta l'intero itinerario ai turisti stranieri. Il filmato sarà divulgato tramite la Community internazionale Italiaslowtour.com, partner delle Community americane Italo Americano Newspaper e La Voce di New York.

Sul sito di Alexala il comunicato stampa integrale dell'evento con gli appuntamenti ai prossimi eventi di Cantine Accoglienti

16/09/2022 – Prima Alessandria – Cantine Accoglienti

prima ALESSANDRIA

ALESSANDRIA E PROVINCIA

Alexala presenta le Cantine Accoglienti della provincia di Alessandria

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady.



ECONOMIA Acqui e Ovada, 16 Settembre 2022 ore 16:15

È stato presentato oggi presso la Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

Cantine Accoglienti - questo il nome del nuovo progetto - è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla 6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condideranno una Carta dell'Accoglienza, una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady, noti al grande pubblico televisivo e del web come, Turisti per Caso: il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

La degustazione

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro, dice Roberto Cava, presidente di Alexala. Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d'eccellenza.

L'ampliamento dell'offerta, secondo l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistici che da sempre premiano l'eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte il progetto "Cantine accoglienti" risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continuano ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

"La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest'ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell'offerta – sottolinea Beppe Carlevaris, presidente del Cda di VisitPiemonte –.

L'innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale del Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso".

16/09/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Cantine Accoglienti ed eventi Acqui Terme

16/09/2022

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 39



Alexala lancia il progetto «Cantine Accoglienti», per mettere in rete le realtà vitivinicole e prepararle al

quelle che hanno aderito: si firma una sorta di manifesto e si studia per crescere.

Cantine che (at)tirano

Presentato il progetto
sull'accoglienza
pensato da Alexala
per tutti i vignaioli

LA STORIA

VALENTINA FREZZATO
SPINETTA MARENGO

Essere fra i più cliccati su Google non è un vantaggio nell'epoca in cui il turista cerca luoghi inconsueti. C'è fame di destinazioni insolite, del «non l'ho mai visto», del «nessuno lo conosce». In questa fase, quindi, con

tano altri aspetti: saper accogliere chi bussa alla porta, regalare al visitatore un'esperienza da ricordare e saper raccontare la propria storia. Tutto qui? Sì, ma non è così facile farsi trovare pronti.

Da questa esigenza nasce il nuovo progetto di enoturismo di Alexala, realizzato grazie al sostegno della Regione. Da soli si fa nulla e quindi l'agenzia turistica lo-

cale ha coinvolto le realtà giuste: i consorzi. Ci sono praticamente tutti: il Barbe-



ra d'Asti e Vini del Monferrato, quello dell'Asti e del Moscato, quello d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabilano Doc, quello dell'Ovada Docg e anche quello di Tutela Brachetto d'Acqui Docg, insieme pure a Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, di Acqui Terme e Vino, di Ovada e del Monferrato, partnership anche con la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e quella dei Sapori dei Colli Tortonesi.

Cosa accadrà ora? Inizia un percorso per migliorarsi. Partendo dalla fine, cioè dall'obiettivo da raggiungere che è accogliere nel modo giusto chi arriva con la sete (di vino e conoscenze).

«Abbiamo potenzialità enormi – ha sottolineato il

presidente di Alexala, Roberto Cava –, ma dobbiamo rimboccarci le maniche se non vogliamo sempre essere quelli che rincorrono». «Cascine Accoglienti» nasce dall'esigenza di lavorare bene con strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio alessandrino.

Hanno già aderito un'ottantina di cantine, c'è la proposta per una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo pro-attivo. Le aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle potenzialità ricettive e di proposta turistica. E di promozione del circuito collettivo. Si condivide una «Carta dell'Accoglienza», manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui ci si ispira (ad esem-

pio: la sostenibilità, il cliente al centro, l'accoglienza come focus). L'obiettivo dichiarato è fare in modo che le cantine siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità.

Un primo tour l'hanno fatto Syusy Blady e Patrizio Roversi, Turisti per Caso, passando dalle terre del Grignolino a quelle del Dertthona, imparando qualcosa in più sul Monferrato e sull'Alessandrino. «Viaggiare è ciò che tutti vorrebbero fare – ha detto Blady – e si possono scoprire luoghi nuovi a soli trenta minuti di auto». Questo hanno raccontato: «È ci interessa sottolineare l'importanza della terra – ha aggiunto Roversi –: dalla terra passano tutti i discorsi e da qui inizia la commistione tra turismo e agricoltura. In queste aziende trovi quello che cerchi, cioè l'autenticità». —

80

Le realtà che hanno aderito alla nuova iniziativa enoturistica fino a questo momento



Syusy Blady e Patrizio Roversi, Turisti per Caso, hanno fatto un primo giro fra le cantine dell'Alessandrino per conoscere il territorio

IL COMUNE HA DATO IL VIA LIBERA ALL'INVESTIMENTO DA 15 MILA EURO

A ottobre tornano i “Wine Days” dedicati a Brachetto e Acqui Rosé

La manifestazione spalmata su tutto il centro storico di Acqui Terme

DANIELE PRATO
ACTHETERMUM

Fiumi di Brachetto e di Acqui Rosé. Poi, degustazioni, feste e cene nei locali, tour guidati per la città, eventi culturali, vetrine a tema nei negozi. Tornerà l'1 e il 2 ottobre l'appuntamento con gli «Acqui Wine Days», evento ideato dal Comune quando era ancora sindaco Lorenzo Lucchini e confermato dal successore Danilo Rapetti per accendere i riflettori sul vino simbolo del territorio e animare la prima parte dell'autunno (dal giorno successivo, è attesa anche la riapertura delle Terme).

Il Comune organizza insieme al consorzio di tutela Vini d'Acquile l'Enoteca regionale Terme & Vino, con il supporto di Alexala e delle associazioni della città.

La macchina si è già messa in moto, come evidenzia la delibera con la quale il Comune dice sì all'investimento di 15 mila euro per organizzare le due giorni. Spalmata su tutto il centro, la manifestazione prevede un percorso fra le vie della città, dove troveranno spazio con i loro stand i produttori di Brachetto e di Acqui Rosé, affiancati dalla «Temporary Brachetto Lounge», un punto degustazioni e assaggi ricavato nel container istituzionale della Regione.

Ristoranti e barproporranno menù a tema e per agevolare l'attività il Comune ha già previsto la possibilità di espandere gratuitamente i dehors.

Anche i commercianti potranno aprirsi all'esterno con stand ed espositori, senza dover pagare extra per l'occupazione del suolo pubblico. Gli Acqui Wine Days vogliono essere un'occasione per unire la valorizzazione dei vini da uve brachetto alla tradizione agricola e paesaggistica del territorio, come sottolinea dal Comune. E dunque, sono in programma tour in bici per le vie della città, degustazioni nelle cantine e nelle aziende agricole del territorio, rappresentazioni culturali con figuranti in abiti d'epoca, ingressi scontati al Museo Archeologico.

L'Enoteca regionale proporrà una serie di appuntamenti da non perdere. «Avremo un contest fotografico, con il coinvolgimento degli Igers del Monferrato – dice la presidente Annalisa Vittore –, una degustazione Ais nei depositi del Museo Archeologico e una divertente festa Anni 20 in Enoteca, alla quale si potrà accedere solo con una parola d'ordine che il pubblico dovrà indovinare rispondendo a un indovinello». —



L'Acqui Rosé è uno dei vini protagonisti della manifestazione cittadina



A Murisengo La visita del vice presidente della Regione Fabio Carosso

I fondi per il tartufo Incontro coi sindaci



Incontro a Murisengo. I sindaci della Valtoceina con il vice presidente della Regione Piemonte Fabio Carosso.

MURISENGO

●Visita del vice presidente del Consiglio Regionale Fabio Carosso, lunedì scorso a Murisengo, per incontrare i sindaci del territorio e parlare della promozione del tartufo "anche" nel Monferrato casalese. Dopo l'importante campagna di comunicazione sostenuta da ingenti fondi regionali per "Oro Monferrato" che, com'è noto, ha interessato solo una parte del territorio monferrino concentrato nella provincia di Asti, i sindaci Cesare Chiesa, Gianni Baroero e Fabio Olivero, alla presenza dei funzionari di Alexala, hanno "strappato" a Carosso l'impegno a stanziare altrettanti fondi anche per questo territorio, finalizzati, in primis, alla promozione del Tartufo Bianco d'Alba, o Pregiato o Tuber Magnatum Pico. Nel salutarli, gli amministratori si sono fatti un nodo al fazzoletto che andranno a sciogliere in occasione del prossimo bilancio regionale, quando il vice presidente darà seguito alla sua promessa.

Tra i punti fermi ribaditi da Carosso durante l'incontro il nome

del tartufo che - non si cambia - ha sottolineato, in quanto, - la notorietà del Tartufo Bianco d'Alba è affermata in tutto il mondo e continua ad essere trainante per l'intero Basso Piemonte -. Su questo tema, il consenso generale di tutti i presenti. Interesse, poi, per il nuovo progetto scientifico proposto al Comune di Murisengo e, dallo stesso, adottato in rete con i territori della Valtoceina, della Valle Ghena, del vignalese e di Odalengo Piccolo, che verrà realizzato tra l'autunno e la primavera contando sulla preziosa collaborazione del Centro Nazionale del Tartufo di Alba, del sedimentologo Alfredo Felsa e dei tartufai del luogo, oltre che della Fondazione Ecomuseo della Pietra da Cantoni. Intanto, il Monferrato casalese si appresta alla nuova programmazione delle Fiere autunnali dedicate al tartufo. Si partirà da Odalengo Piccolo il 9 di ottobre con un format smart della Fiera Regionale, quest'anno, dedicata alla sostenibilità. A seguire, il 5 e 6 novembre, sarà la volta di Cella Monte con la Sagra del Tartufo della Valle Ghena. A Murisengo, sede di Fiera Nazionale

del Tartufo, le date torneranno ad essere quelle della seconda e terza domenica di novembre, ovvero il 13 e il 20 ma, nel frattempo, aprirà la Stagione del Tartufo Bianco NEL Monferrato, con un programma di aperture e appuntamenti tra fine ottobre e fine dicembre. Per l'occasione, verrà inaugurata la nuova Tartufala Didattica che il Comune sta realizzando in zona San Pietro in collaborazione con il Centro Nazionale Studi del Tartufo. Un importante progetto che risulterà all'appannaggio delle scolaresche e dei turisti, oltre che degli abitanti del luogo per la piena conoscenza del patrimonio tartuficolo piemontese e locale. Anche in Valle Ghena l'attenzione sul tartufo resta alta, grazie, altresì, al Bando Borghi recentemente vinto dal Comune di Rosignano Monferrato rispetto al quale, tra i dieci punti di programma, non manca una voce interamente dedicata alle pepite ipogee monferrine. Nel mese di ottobre, nell'adiacente territorio astigiano, torneranno altresì le Fiere Nazionali di Montiglio e di Moncalvo.

Chiara Cane

Presentazione Un circuito-rete delle aziende del nostro territorio

“Cantine Accoglienti” progetto di Alexala

Per il territorio

«Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo»

ALESSANDRIA

● È stato presentato ieri, giovedì, presso la Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Doc, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Doc, Rubino di Cantavenna Doc e Gabilano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada D.O.C.G., il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vini, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

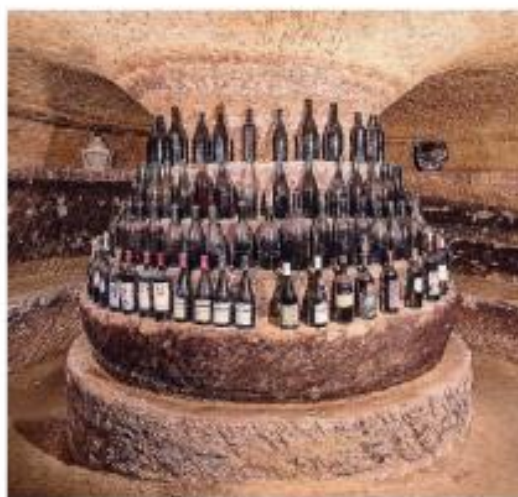
“Cantine Accoglienti” - questo il nome del nuovo progetto - è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla 6a Conferenza mondiale Unwto sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Dicono da Alexala: «Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la

mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza. Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo».

Aziende enoturistiche

Per questo, «le Cantine aderenti al progetto condivideranno una “Carta dell'Accoglienza”, una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica». La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare «i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady, noti al grande pubblico televisivo e del web come “Turisti per Caso”: il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio, incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali. Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino».



Monferrato Unesco, il nostro territorio giocherà un ruolo da protagonista

16/09/2022 – News Novara – Beni UNESCO in Piemonte

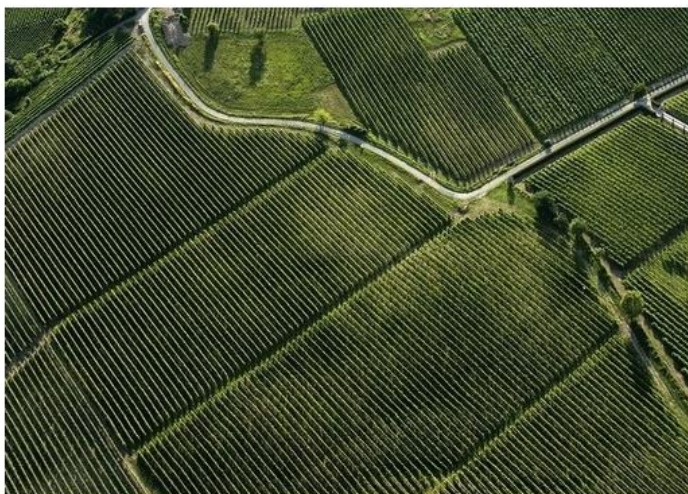
newsNovara.it

CULTURA E SPETTACOLI | 16 settembre 2022, 17:00

Le meraviglie Patrimonio UNESCO del Piemonte al “World Tourism Event for World Heritage Sites” di Verona



Protagoniste dello slot di Regione Piemonte in diretta streaming domani, venerdì 16 settembre



Mettere in luce i patrimoni culturali materiali e immateriali in chiave di sviluppo di un'economia turistica sostenibile, responsabile e accessibile sarà il focus della XIII edizione di WTE World Tourism Event for World Heritage Sites di Verona, in programma fino al 17 settembre: evento a cui non potrà mancare la Regione Piemonte, che ha oltre il 30% del proprio territorio coinvolto in processi legati all'UNESCO.

Dalle Residenze Reali Sabaude ai Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dalle 3 Città Creative Alba, Biella e Torino ai Sacri Monti, dalle 3 Riserve MaB di Ticino Val Grande Verbano, Monviso, Collina Po, al Geoparco Sesia Val Grande, fino ai Siti Palafitticoli Preistorici dell'Arco Alpino e a Ivrea Città Industriale del XX secolo, oltre agli elementi iscritti nella Lista del patrimonio culturale immateriale, l'Arte dei muretti a secco, l'Alpinismo, l'Arte musicale dei suonatori da caccia e la Cerca e cavatura del tartufo. Numerosi anche i progetti di valorizzazione e promozione in corso, comprese le attività per nuove candidature riguardanti Via Francigena e Sacra di San Michele come sito seriale. Un contesto ricco di suggestioni che ha nella Direzione Cultura - Settore Valorizzazione patrimonio culturale, musei e siti UNESCO della Regione Piemonte il referente per l'ideazione e la costruzione del Distretto UNESCO e per le candidature in essere, rafforzato sul versante della promozione dalla stretta collaborazione con il Settore Valorizzazione Turistica della Direzione Coordinamento politiche e fondi europei - Turismo e Sport.

La presenza in WTE prevede uno spazio espositivo dove nelle tre giornate saranno presenti il Consorzio delle Residenze Reali Sabaude e le ATL Alexala, Langhe Monferrato Roero e Biella Valsesia Vercelli e, alle ore 12 di venerdì 16 settembre nella Sala Gaio Valerio Catullo, un momento di presentazione del Distretto UNESCO del Piemonte che verrà trasmesso anche in diretta streaming sul portale [WTE](#).

Introdotta da Paola Casagrande, Direttore del Coordinamento politiche e fondi europei - Turismo e Sport della Regione Piemonte, lo slot vedrà la partecipazione di Marco Giardino, Coordinatore delle attività scientifiche del Geoparco Sesia Valgrande, che presenterà la Conferenza europea dei GEOPARCHI e progetto geofood; Antonella Brancadoro, Direttore dell'Associazione nazionale Città del tartufo e Referente del riconoscimento della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" - iscritto nella lista rappresentativa UNESCO del patrimonio culturale immateriale; Renato Balestrino, Responsabile eventi, attività culturali e relazioni esterne del Consorzio delle Residenze Reali Sabaude, con un excursus dai grandi lavori di restauro allo sviluppo del prodotto turistico; Renato Lavarini Capo di Gabinetto del Comune di Ivrea e Coordinatore del Sito Patrimonio Mondiale "Ivrea, città industriale del XX secolo", che illustrerà il tema del Visitor Center come strumento di presentazione, valorizzazione e promozione turistica del sito Patrimonio Mondiale.

L'Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte per l'occasione tiene a sottolineare l'importanza del turismo culturale come motivazione di viaggio in Italia, sia per i nostri connazionali, sia per gli stranieri: un target di turisti che produce ottime ricadute socio-economiche sul territorio, grazie alle interazioni con il paesaggio, l'enogastronomia, lo shopping e lo sport. Valorizzare il ricco patrimonio di siti piemontesi riconosciuti dall'UNESCO attraverso esperienze innovative e trasversali può aprire interessanti prospettive occupazionali per il settore culturale, con riferimento al contesto della politica europea 2021-27 e ai documenti di programmazione regionale. Fondamentale sarà applicare una visione integrata e trasversale, dove cultura e turismo giochino un ruolo per lo sviluppo economico, l'inclusione e l'innovazione sociale, e dove agroalimentare, turismo e risorse paesaggistiche, storiche e culturali diano evidenza al patrimonio culturale diffuso e alimentare la crescita dei territori.

Tra i temi che verranno presentati nello slot di Regione Piemonte a Verona, la 16esima Conferenza Europea dei Geoparchi che il Sesia Val Grande Geopark ospiterà dal 26 al 30 settembre 2022 sul tema "Geodiversity - Geoheritage - Geoturismo". Evento che vedrà incontri con il direttivo UNESCO, relazioni e progetti dei Geoparchi europei ed escursioni sul territorio in punti di particolare interesse geologico legati alle peculiarità del Geoparco, tra il Monte Rosa, il Supervulcano, il Lago Maggiore, Candoglia con il suo marmo, la Val Vigizzo, i Sacri Monti e la viticoltura.

Di grande interesse, in occasione del 25° anniversario dell'iscrizione al Patrimonio dell'Umanità UNESCO delle 16 Residenze Reali Sabaude, anche il lancio della nuova visual identity del Circuito, espressione di una più ampia strategia di *destination branding* per trasmetterla al mercato turistico la forte personalità ed identità, con un piano di comunicazione e promozione che posizioni il prodotto turistico come "fiore all'occhiello" dell'offerta turistica italiana, ne aumenti la notorietà anche a livello internazionale e veicoli un'identità unitaria del Circuito.

Non mancherà un cenno alla 6th UNWTO Global Conference in Wine Tourism promossa dalla World Tourism Organization, l'agenzia delle Nazioni Unite, che si svolgerà ad Alba nel cuore dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato patrimonio UNESCO, dal 19 al 21 settembre. Un incontro dedicato allo sviluppo del turismo vinicolo, all'interno di una discussione che vede come obiettivi quello della crescita di questo settore in una visione futura di sostenibilità e inclusività delle zone rurali di produzione.

16/09/2022 – News Biella – Beni UNESCO in Piemonte

www.NewsBIELLA.it
QUOTIDIANO ONLINE GRATUITO di BIELLA e del biellese



EVENTI | 16 settembre 2022, 11:49

Anche Biella tra le meraviglie del Patrimonio UNESCO del Piemonte al “World Tourism Event for World Heritage Sites” di Verona



Presente anche uno stand di Atl Biella Valsesia Vercelli



Mettere in luce i patrimoni culturali materiali e immateriali in chiave di sviluppo di un'economia turistica sostenibile, responsabile e accessibile sarà il focus della XIII edizione di WTE World Tourism Event for World Heritage Sites di Verona, in programma fino a domani 17 settembre: evento a cui non potrà mancare la Regione Piemonte, che ha oltre il 30% del proprio territorio coinvolto in processi legati all'UNESCO.

Dalle Residenze Reali Sabaude ai Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dalle 3 Città Creative Alba, Biella e Torino ai Sacri Monti, dalle 3 Riserve MaB di Ticino Val Grande Verbano, Monviso, Collina Po, al Geoparco Sesia Val Grande, fino ai Siti Palafitticoli Preistorici dell'Arco Alpino e a Ivrea Città Industriale del XX secolo, oltre agli elementi iscritti nella Lista del patrimonio culturale immateriale, l'Arte dei muretti a secco, l'Alpinismo, l'Arte musicale dei suonatori da caccia e la Cerca e cavatura del tartufo.

Numerosi anche i progetti di valorizzazione e promozione in corso, comprese le attività per nuove candidature riguardanti Via Francigena e Sacra di San Michele come sito seriale. Un contesto ricco di suggestioni che ha nella Direzione Cultura - Settore Valorizzazione patrimonio culturale, musei e siti UNESCO della Regione Piemonte il referente per l'ideazione e la costruzione del Distretto UNESCO e per le candidature in essere, rafforzato sul versante della promozione dalla stretta collaborazione con il Settore Valorizzazione Turistica della Direzione Coordinamento politiche e fondi europei - Turismo e Sport.

La presenza in WTE prevede uno spazio espositivo dove nelle tre giornate saranno presenti il Consorzio delle Residenze Reali Sabaude e le ATL Alexala, Langhe Monferrato Roero e Biella Valsesia Vercelli e, alle ore 12 di venerdì 16 settembre nella Sala Gaio Valerio Catullo, un momento di presentazione del Distretto UNESCO del Piemonte che verrà trasmesso anche in diretta streaming sul portale WTE.

Introdotta da Paola Casagrande, Direttore del Coordinamento politiche e fondi europei - Turismo e Sport della Regione Piemonte, lo slot vedrà la partecipazione di Marco Giardino, Coordinatore delle attività scientifiche del Geoparco Sesia Valgrande, che presenterà la Conferenza europea dei GEOPARCHI e progetto geofood; Antonella Brancadoro, Direttore dell'Associazione nazionale Città del tartufo e Referente del riconoscimento della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" - iscritto nella lista rappresentativa UNESCO del patrimonio culturale immateriale; Renato Balestrino, Responsabile eventi, attività culturali e relazioni esterne del Consorzio delle Residenze Reali Sabaude, con un excursus dai grandi lavori di restauro allo sviluppo del prodotto turistico; Renato Lavarini Capo di Gabinetto del Comune di Ivrea e Coordinatore del Sito Patrimonio Mondiale "Ivrea, città industriale del XX secolo", che illustrerà il tema del Visitor Center come strumento di presentazione, valorizzazione e promozione turistica del sito Patrimonio Mondiale.

L'Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte per l'occasione tiene a sottolineare l'importanza del turismo culturale come motivazione di viaggio in Italia, sia per i nostri connazionali, sia per gli stranieri: un target di turisti che produce ottime ricadute socio-economiche sul territorio, grazie alle interazioni con il paesaggio, l'enogastronomia, lo shopping e lo sport. Valorizzare il ricco patrimonio di siti piemontesi riconosciuti dall'UNESCO attraverso esperienze innovative e trasversali può aprire interessanti prospettive occupazionali per il settore culturale, con riferimento al contesto della politica europea 2021-27 e ai documenti di programmazione regionale. Fondamentale sarà applicare una visione integrata e trasversale, dove cultura e turismo giochino un ruolo per lo sviluppo economico, l'inclusione e l'innovazione sociale, e dove agroalimentare, turismo e risorse paesaggistiche, storiche e culturali diano evidenza al patrimonio culturale diffuso e alimentare la crescita dei territori.

Tra i temi che verranno presentati nello slot di Regione Piemonte a Verona, la 16esima Conferenza Europea dei Geoparchi che il Sesia Val Grande Geopark ospiterà dal 26 al 30 settembre 2022 sul tema "Geodiversity - Geoheritage - Geoturismo". Evento che vedrà incontri con il direttivo UNESCO, relazioni e progetti dei Geoparchi europei ed escursioni sul territorio in punti di particolare interesse geologico legati alle peculiarità del Geoparco, tra il Monte Rosa, il Supervulcano, il Lago Maggiore, Candoglia con il suo marmo, la Val Vigizzo, i Sacri Monti e la viticoltura. Di grande interesse, in occasione del 25° anniversario dell'iscrizione al Patrimonio dell'Umanità UNESCO delle 16 Residenze Reali Sabaude, anche il lancio della nuova visual identity del Circuito, espressione di una più ampia strategia di destination branding per trasmetterla al mercato turistico la forte personalità ed identità, con un piano di comunicazione e promozione che posizioni il prodotto turistico come "fiore all'occhiello" dell'offerta turistica italiana, ne aumenti la notorietà anche a livello internazionale e veicoli un'identità unitaria del Circuito.

Cantine e turismo Vini di provincia: Blady e Roversi sono i testimonial

■ Syusy Blady e Patrizio Roversi, i "Turisti per caso", hanno fatto video per raccontare il territorio: "Cantine Accoglienti" è il progetto di Alexala.

GIORDANO PANARO alle pagine 2 e 3

Turisti (non) per caso Vino, ora le cantine diventano la meta per chi cerca novità

**Cambio di passo
nell'offerta di Alexala:
accoglienza di 'lusso'
nelle aziende dedite
alla produzione**

■ Pensare anche solo vent'anni fa di far entrare dei forestieri nelle cascine e spiegar loro come si fa il vino, oppure accompagnarli nella vigna per mostrare il panorama della valle, sarebbe stato considerato non solo impossibile, ma anche una perdita di tempo per il burbero vignaiolo monferrino. Oggi, invece, è tutto il contrario.

'Cantine accoglienti'

L'ennesimo progetto enoturistico in provincia di Alessandria che vuole conciliare accoglienza con esperienza? Forse no, a guardare le "forze" messe in campo e dal tempo impiegato per confezionare non il solito pacchetto di wine experience che si trova nello smart box del negozio di elettrodomestici, ma una vera e propria strategia di squadra che può rappresentare il cambio di passo di una provincia sempre al centro, ma che non si fa mai notare: accogliere turisti diventa quindi un mo-

dello di business, al pari - se non superiore - a quello di fare il vino o dar da mangiare i prodotti della terra. È un progetto pluriennale che nasce dallo studio del territorio in modo quasi scientifico, per renderlo moderno e unico. Solo il tempo e il mercato dei viaggi ci diranno se lo sforzo ha premiato l'idea e il lavoro che l'agenzia turistica provinciale ha presentato ieri, ma le premesse, in questo caso, ci sono tutte.

Voglia di novità

In un mondo in cui tutti vogliono raccontare sul social qualcosa di nuovo, l'essere ancora sconosciuti - paradossalmente - è un valore aggiunto. Così la provincia di Alessandria, relativamente nota ai flussi turistici, nel progetto delle Cantine Accoglienti deve diventare un luogo ambito per la sua amenità, sfruttando l'effetto sorpresa di colline che il grande pubblico non conosce ancora bene.

Fare rete

Cos'è in pratica? Un circuito di cantine private e pubbliche che si propongono per allargare e migliorare l'offerta del turista che sempre più

spesso cerca qualcosa di nuovo da fare, da mangiare e da bere. L'accoglienza è riorganizzata ma non stravolta, aggiornata al turista 4.0 ma non esageratamente tecnologica.

Così nella "carta dell'accoglienza" entrano parole come sostenibilità, ma anche digitalizzazione, centralità del cliente ed "effetto wow" per chi offre più di ciò che ha promesso. Ottimi concetti che vanno concretizzati e supportati.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di realtà del territorio (che hanno sottoscritto una sottoscritta una sorta di decalogo da rispettare), si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo.

Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in



un processo di miglioramento delle proprie 'potenzialità ricettive'. Detto in poche parole, verrà loro insegnato come proporsi, accoglierlo, coccolarlo e soprattutto stupirlo.

La cantina, insomma, diventa un luogo di visita vero e proprio, al pari di un edificio storico o di una fiera.

«Al mio arrivo abbiamo trovato molto lavoro sulla formazione e meno sulla promozione - ha commentato il presidente Alexala Roberto Cava, che ha scherzato rendendo l'idea - «Troppe spese

so il turista ci cerca ma non ci riusciamo trovare».

Blady&Roversi

Le Cantine Accoglienti saranno presentate al grande pubblico: alla sesta conferenza mondiale sull'enoturismo (19-21 settembre) ad Alba, a Terra Madre Salone del Gusto di Torino il 26 settembre, ma soprattutto attraverso i canali social dei Turisti per Caso più famosi: Patrizio Roversi e Syusy Blady, chiamati a raccontare con la loro verve ed esperienza il mondo del vino in

provincia di Alessandria.

Cinque filmati promozionali che stanno facendo il giro dei social quelli di Blady e Roversi che da più di 20 anni ci mostrano le bellezze del mondo.

I filmati per ora hanno avuto 55 mila visualizzazioni su YouTube, 125 mila sul Canale Slow Tour. Turistipercaso conta 500 mila fans su Facebook. Un reportage del progetto è uscito sul numero di settembre/ottobre della rivista Turisti per Caso Slow Tour.

GIORDANO PANARO

I NUMERI

60

Le cantine aderenti al circuito 'accogliente' promosso da Alexala

80%

L'alto tasso di Doc dei vini piemontesi, punto di forza del progetto enoturistico provinciale

943

In migliaia, sono i quintali di vino prodotti in provincia, nel 2021. La superficie vitata è di quasi 11 mila ettari

12 e 7

I vini Doc e Doge sul territorio alessandrino, uno dei più importanti nell'enologia piemontese, e quindi nazionale



Tv e web Cinque bottiglie raccontano la provincia

Ci sono Syusy Blady e Patrizio Roversi per la promozione di un intero territorio. Con un nuovo format

■ I due influencer ante litteram più famosi d'Italia si sono messi a disposizione per promuovere il territorio provinciale, soprattutto il nuovo progetto che vede protagoniste le cantine, al centro dell'offerta turistica di Alexala che ha colto l'opportunità di avere due testimonial d'eccezione, capaci di catalizzare sui propri canali online migliaia di appassionati di viaggi e potenziali turisti curiosi.

Tg News

Syusy Blady e Patrizio Roversi hanno ideato brevi video news in cui consigliano idee di viaggio o raccontano in modo sintetico, diretto e leggero le caratteristiche dei territori. Così le colline Unesco, l'Alto e il Basso

Monferrato è stato descritto attraverso i suoi vini e le storie di vita e tradizione alle loro spalle.

La formula

«Come al solito ci siamo divisi i compiti e descritto a due voci - svelano i social viaggiatori - Lei (Syusy) ha provato a raccontare i luoghi dal punto di vista turistico, io (Patrizio) da quello più agricolo, che vuol dire anche storie di vita contadina, terra e prodotti unici». Considerando che nel territorio alessandrino esistono cinque Consorzi dei vini, il format è stato strutturato in modo tale che ognuna delle cinque aree produttive fosse narrata in modo dedicato, con focus il "vino-bandiera" della zona.

Il vino al centro

Il vino identificativo è stato presentato con riferimenti al terroir, alla storia, alle eventuali declinazioni e ai dati di produzione più si-

gnificativi, avendo cura di variare lo schema di presentazione di ogni vino per creare vivacità e distinzione.

Sono stati inoltre studiati e individuati gli elementi di contesto (ambienti naturali, monumenti esistenti, luoghi d'interesse storico, architettonico e museale visitabili, prodotti agroalimentari e ricette della tradizione, personaggi celebri, leggende e aneddoti) al fine di delineare e presentare percorsi turistici possibili.

Da Casale (Grignolino) ad Acqui Terme (Brachetto), per poi virare ad Ovada (Dolcetto), Gavi (Cortese) e Tortona (Dolcetto), il tour è presto fatto.

«Non conoscevamo molto bene questa terra - confessa Syusy Blady - io in particolare sono un po' ignorante in fatto di vini. Oggi ne sappiamo molto di più».

G.P.





Il raduno Harley, che festa per due giorni in Cittadella

■ Club di appassionati di Harley Davidson da tutta Italia (Como, Firenze, Pavia, Vicenza, Bergamo, Torino, Portofino, Alba e Bologna) e anche dall'estero (Ticino Chapter) arriveranno ad Alessandria già questa sera per partecipare - domani e domenica - alla settima edizione del Rally della Cittadella, organizzato dal Monferrato Chapter. Sarà una 'due giorni' ricca di sorprese - il club alessandrino festeggerà infatti anche i suoi (primi) vent'anni - e appuntamenti, con due tour che i motociclisti effettueranno nel Casalese (domani, con percorso che si snoderà attraverso Alessandria, Castelletto Monferrato, San Salvatore, Lu e Cuccaro, Fubine, Vignale, Camagna, Frassinello, Ottiglio, Sala e Cella Monte) e nell'Acquese (domenica, andando a scoprire Oviglio, Nizza, Fontanile e Mombaruzzo, con aperitivo alle cantine Pico Maccario). Base dell'evento sarà però la Cittadella, con stand di gadget e street food e dove domani sera sarà tagliata anche la torta per il compleanno del Monferrato Chapter.

«Provincia in vetrina»
«Io desidero ringraziare ciò che questo club fa per Alessandria e il suo territorio - sottolinea il sindaco, Giorgio Abonante - perché mettere in vetrina le parti migliori della provincia è per noi un valore



RITROVO Si celebra il 20° compleanno del Monferrato Chapter

assoluto. Senza dimenticare ciò che in altre parti dell'anno i soci portano avanti, a cominciare dalle campagne di solidarietà e dalle sfilate vestiti da Babbo Natale».

Il primo cittadino ringrazia pure Roberto Cava e Alexala, «perché il destino turistico dell'Alessandrino passa inevitabilmente per la provincia nella sua interezza».

«È importante fare festa, e per noi sarà una ricorrenza importante, ma sarà importante far conoscere i nostri tesori, e sono tanti - concorda Vittorio Gatti, vicepresidente del Monferrato Chapter - Saranno con noi una decina di gruppi da tante parti del Paese e dalla Svizzera e queste persone fin dalla serata di ve-

nerdi (oggi, ndr) saranno in città a dormire: così un raduno di appassionati riesce a portare ricchezza sul territorio, senza dimenticare che grazie alle due escursioni che effettueremo sabato e domenica faremo conoscere a tanti amici alcuni angoli meravigliosi che probabilmente non hanno mai visto».

Chiude Cava (Alexala): «Fare attività in campo turistico oggi non è semplice, per cui ringrazio col cuore gli organizzatori per ciò che fanno: l'accoglienza è il concetto vero su cui noi dobbiamo metterci a lavorare e dobbiamo crederci tutti, pubblici amministratori, imprenditori e cittadini».

M.F.



16/09/2022 – GRP – Cantine Accoglienti

GRP
TELEVISIONE

TG DIRETTA

Grp Play
 Novità Grp
 Pubblicità

ATTUALITÀ
 PERSONAGGI
 SALUTE & BENESSERE

ALESSANDRIA, ATTUALITÀ

Enoturismo con le "Cantine accoglienti" (VIDEO)



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

È stato presentato nella Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo, il nuovo progetto enoturistico "Cantine accoglienti". Coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con i consorzi del vino delle province di Asti ed Alessandria e le Enotecche del territorio. Questa presentazione fa parte degli eventi di avvicinamento alla 6ª Conferenza mondiale sul Turismo del Vino che si terrà ad Alba e dal 19 al 21 settembre

16/09/2022 – Corriere dell'Economia – Cantine Accoglienti



CE Corriere dell'Economia

Cerca...



ECOBONUS

SÌ! RIPARTE!

COMMUNITY

SOSTEGNO ALLE IMPRESE

SALUTE

TURISMO

FOOD

PROFESSIONI

REGIONI

EMERGENZA

Cantine Accoglienti: il progetto di Alexala per la provincia di Alessandria

Cerca

E' un circuito di cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico

di **Alessandro Pignatelli** – 16/09/2022

Condividi su Facebook

Condividi su Twitter

in



Il 15 settembre è stato presentato, presso la Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo, il nuovo progetto enoturistico della **provincia di Alessandria**, coordinato da **Alexala** con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabilano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg, il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca regionale del Monferrato, l'Enoteca regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

'Cantine Accoglienti' – questo il nome del nuovo progetto – è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla 6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una Carta dell'Accoglienza, una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di **Patrizio Roversi e Susy Blady**, noti al grande pubblico televisivo e del web come 'Turisti per Caso': il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio, incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

“L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro – dice **Roberto Cava, presidente di Alexala** – Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d'eccellenza”.

L'ampliamento dell'offerta, secondo l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistiche che da sempre premiano l'eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte il progetto “Cantine accoglienti” risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continuano ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

“La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest'ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell'offerta – sottolinea Beppe Carlevaris, presidente del Cda di VisitPiemonte – L'innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale dell'UNWTO sul Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso”.

Tags: [Alessandria](#) [Alexala](#) [Cantine Accoglienti](#) [CDELOCAL](#) [Enoturismo](#) [Piemonte](#)

17/09/2022 – Radio Alex – Cantine Accoglienti



ASCOLTA ►

PROGRA



Cantine Accoglienti, il progetto enoturistico coordinata da Alexala

17 SETTEMBRE 2022 / BY REDAZIONE@RADIOALEX.IT / IN ACQUI TERME, ALESSANDRIA, CASALE MONFERRATO, OVADA / COMMENTI
DISABILITATI

Un nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabilano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

'Cantine Accoglienti' – questo il nome del nuovo progetto – è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla 6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una 'Carta dell'Accoglienza', una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di

Patrizio Roversi e Susy Blady, noti al grande pubblico televisivo e del web come 'Turisti per Caso': il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio (disponibile per la visione qui: <https://vimeo.com/736501209/45b56202ec>), incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

17/09/2022 – Limonte News – Cantine Accoglienti



ALEXALA PRESENTA CANTINE ACCOGLIENTI, IL NUOVO PROGETTO DI TURISMO VITIVINICOLO

limontenews • 17 settembre 2022 • Territorio

accoglienza turistica, alexala, cantine accoglienti, carta dell'accoglienza, conferenza mondiale sul turismo del vino, enoturismo, filiera enoturistica, ospitalità, patrizio roversì e susy blady, terra madre salone del gusto



E' stato presentato giovedì presso la Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il nuovo progetto enoturistico della Provincia di Alessandria, dal titolo Cantine Accoglienti coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con numerosi consorzi dei vini locali.

Cantine Accoglienti è un circuito delle cantine del territorio, che si propongono di strutturarsi per migliorare l'**offerta di esperienze e ospitalità**, l'evento di lancio farà parte degli eventi di avvicinamento alla sesta **Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino**, che si terrà in Piemonte da lunedì 19 a mercoledì 21 settembre. Cantine Accoglienti è formato da una rete e un team di strutture che credono e investono nell'**enoturismo**, settore chiave dell'economia del territorio, il progetto vuole valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della Provincia di Alessandria, tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura di quelle **cantine che accolgono al meglio i turisti**, offrendo la possibilità di **conoscere la zona** e i suoi prodotti di eccellenza.

Hanno già aderito al progetto Cantine Accoglienti un'**ottantina di cantine del territorio** e si costruirà una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo, le cantine aderenti al progetto condivideranno una **Carta dell'Accoglienza**, un manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispirano gli attori della **filiera eno-turistica** della Provincia di Alessandria. La presentazione del progetto Cantine Accoglienti sarà anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di **Patrizio Roversi e Susy Blady**, volti molto noti al pubblico televisivo per il programma **Turisti per Caso** che ha portato alla realizzazione di un **video di racconto del territorio** incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali. Il progetto sarà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a **Terra Madre Salone del Gusto** di Torino il 26 settembre dalle ore 13 alle ore 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

17/09/2022 – Ask A News – Cantine Accoglienti

VIDEO

“Cantine Accoglienti”, il network enoturistico del Monferrato

Per promuovere il territorio partendo dagli infernòt



Milano, 17 set. (askanews) – Partire dalle cantine per svelare tutti i tesori del Monferrato. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celebratissimi Infernòt (++02.29++), dichiarati patrimonio Unesco. Per migliorare l'accoglienza e la comunicazione sulle possibilità di questo territorio nel basso Piemonte è stato realizzato il progetto “Cantine Accoglienti”, come ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria: “Rendere la cantina prima di tutto un elemento di accoglienza turistica, valorizzare il visitatore non come un cliente che vuole comprare il vino ma come un turista che vuole vivere delle emozioni, vuole imparare, conoscere e vuole passare del tempo.

Le cantine devono diventare, in questa nostra visione, un elemento fondamentale della base turistica del territorio”.

“Cantine accoglienti” è un network di cantine del territorio che seguono un decalogo per, appunto, coordinarsi e migliorare l'offerta turistica. Se ne contano già una ottantina nel circuito.

Tra queste la cantina biologica La Raia, a Monterotondo di Gavi, che offre una ricca scelta di vini, una locanda con piscina e una bella collezione di opere d'arte contemporanea dislocate in mezzo alla natura.

Poco distante, Villa Sparina, una tenuta che offre il Gavi, un ristorante che punta alla stella e un resort. Stefano Moccagatta, che gestisce tutto insieme alla famiglia, è di sua natura un maestro nell'accoglienza: “Quando dici buongiorno a dei clienti è una cosa bellissima. Se ti piace dire buongiorno e accogliere delle persone è una cosa che ha un beneficio pazzesco perché facciamo conoscere il territorio. Il micro territorio caratterizza il territorio, il grande territorio e quindi l'Italia”.

Passando dal resort Nordelaia a Cremolino, che nel ristorante L'orto dello chef stellato Andrea Ribaldone propone i vini di Casa Wallace, si può raggiungere poi il Castello di Uviglie, dove Simonetta Bonzano stappa i suoi Barbera, Grignolini e Alba Rossa, mentre racconta le bellezze del territorio:

“C'è una grande pace, un grande silenzio, una bellissima vallata, ogni paese ha un castello e una chiesa. Chi viene da noi può prendere un pacchetto degustazione ma può anche visitare le nostre cave”.

Le cave dove si estraevano le pietre da cantoni, quelle degli Infernot, le cantine tipiche del Monferrato.

18/09/2022 – Il Monferrato – Tartufo

Il Monferrato.it

Fondato nel 1871
BISSETTIMANALE D'INFORMAZIONE

Comprendorio 18 settembre 2022 Murisengo

A Murisengo

I fondi per il tartufo: incontro tra sindaci e il vice presidente della Regione

Nei giorni scorsi la visita in Valcerrina di Fabio Carosso



I sindaci del territorio con il vice presidente regionale Carosso

di Chiara Cane

Visita del vice presidente del Consiglio Regionale Fabio Carosso, lunedì scorso a Murisengo, per incontrare i sindaci del territorio e parlare della promozione del tartufo "anche" nel Monferrato casalese.

Dopo l'importante campagna di comunicazione sostenuta da ingenti fondi regionali per "Oro Monferrato" che, com'è noto, ha interessato solo una parte del territorio monferrino concentrato nella provincia di Asti, i sindaci Cesare Chiesa, Gianni Baroero e Fabio Olivero, alla presenza dei funzionari di Alexala, hanno "strappato" a Carosso l'impegno a stanziare altrettanti fondi anche per questo territorio, finalizzati, in primis, alla promozione del Tartufo Bianco d'Alba, o Pregiato o Tuber Magnatum Pico.

Nel salutarsi, gli amministratori si sono fatti un nodo al fazzoletto che andranno a sciogliere in occasione del prossimo bilancio regionale, quando il vice presidente darà seguito alla sua promessa. Tra i punti fermi ribaditi da Carosso durante l'incontro: il nome del tartufo che - non si cambia - ha sottolineato, in quanto, - la notorietà del Tartufo Bianco d'Alba è affermata in tutto il mondo e continua ad essere trainante per l'intero Basso Piemonte - . Su questo tema, il consenso generale di tutti i presenti.

Interesse, poi, per il nuovo progetto scientifico proposto al Comune di Murisengo e, dallo stesso, adottato in rete con i territori della Valcerrina, della Valle Ghenza, del vignalese e di Odalengo Piccolo, che verrà realizzato tra l'autunno e la primavera contando sulla preziosa collaborazione del Centro Nazionale del Tartufo di Alba, del sedimentologo Alfredo Frixia e dei tartufai del luogo, oltre che della Fondazione Ecomuseo della Pietra da Cantoni.

Intanto, il Monferrato casalese si appresta alla nuova programmazione delle Fiere autunnali dedicate al tartufo. Si partirà da Odalengo Piccolo il 9 di ottobre con un format smart della Fiera Regionale, quest'anno, dedicata alla sostenibilità. A seguire, il 5 e 6 novembre, sarà la volta di Cella Monte con la Sagra del Tartufo della Valle Ghenza.

A Murisengo, sede di Fiera Nazionale del Tartufo, le date torneranno ad essere quelle della seconda e terza domenica di novembre, ovvero il 13 e il 20 ma, nel frattempo, aprirà la Stagione del Tartufo Bianco nel Monferrato, con un programma di aperture e appuntamenti tra fine ottobre e fine dicembre. Per l'occasione, verrà inaugurata la nuova Tartufaia Didattica che il Comune sta realizzando in zona San Pietro in collaborazione con il Centro Nazionale Studi del Tartufo. Un importante progetto che risulterà all'appannaggio delle scolaresche e dei turisti, oltre che degli abitanti del luogo per la piena conoscenza del patrimonio tartuficolo piemontese e locale.

Anche in Valle Ghenza l'attenzione sul tartufo resta alta, grazie, altresì, al Bando Borghi recentemente vinto dal Comune di Rosignano Monferrato rispetto al quale, tra i dieci punti di programma, non manca una voce interamente dedicata alle pepite ipogee monferrine. Nel mese di ottobre, nell'adiacente territorio astigiano, torneranno altresì le Fiere Nazionali di Montiglio Monferrato e di Moncalvo.

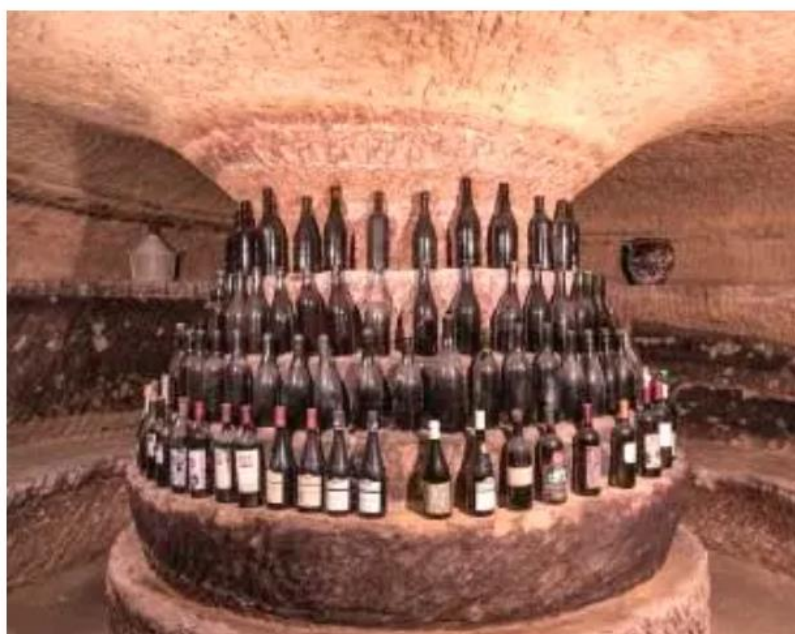
18/09/2022 – Time News24 – Cantine Accoglienti



Alexala presenta le “Cantine Accoglienti” della provincia di Alessandria

Settembre 18, 2022

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCI



Alessandria, 15 settembre 2022 – È stato presentato oggi presso la Tenuta La Fiscale a Spinetta Marengo il nuovo **progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte** e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

“**Cantine Accoglienti**” – questo il nome del nuovo progetto – è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla **6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre**.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una **"Carta dell'Accoglienza"**, una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i **contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady**, noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso": il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio, incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

"L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro", dice Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d'eccellenza".

L'ampliamento dell'offerta, secondo l'**assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte**, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistici che da sempre premiano l'eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l'**assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte** il progetto "Cantine accoglienti" risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continuano ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

*"La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest'ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell'offerta – sottolinea **Beppe Carlevaris**, presidente del Cda di VisitPiemonte –. L'innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale dell'UNWTO sul Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso".*

Il presente comunicato è mancante dei nomi degli esponenti politici in osservanza di quanto disposto dall'art.9 c.1 della legge 22 febbraio 2000 n.28 in tema di par condicio nei periodi pre-elettorali.

19/09/2022 – Today – Cantine Accoglienti

≡ TODAY Video



TD

"Cantine Accoglienti", il network enoturistico del Monferrato

Per promuovere il territorio partendo dagli internòt

Milano, 17 set. (askanews) - Partire dalle cantine per svelare tutti i tesori del Monferrato. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celebratissimi Internòt (++02.29+++), dichiarati patrimonio Unesco. Per migliorare l'accoglienza e la comunicazione sulle possibilità di questo territorio nel basso Piemonte è stato realizzato il progetto "Cantine Accoglienti", come ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria: "Rendere la cantina prima di tutto un elemento di accoglienza turistica, valorizzare il visitatore non come un cliente che vuole comprare il vino ma come un turista che vuole vivere delle emozioni, vuole imparare, conoscere e vuole passare del tempo.

Le cantine devono diventare, in questa nostra visione, un elemento fondamentale della base turistica del territorio".

"Cantine accoglienti" è un network di cantine del territorio che seguono un decalogo per, appunto, coordinarsi e migliorare l'offerta turistica. Se ne contano già una ottantina nel circuito.

Tra queste la cantina biologica La Raia, a Monterotondo di Gavi, che offre una ricca scelta di vini, una locanda con piscina e una bella collezione di opere d'arte contemporanea dislocate in mezzo alla natura.

Poco distante, Villa Sparina, una tenuta che offre il Gavi, un ristorante che punta alla stella e un resort. Stefano Moccagatta, che gestisce tutto insieme alla famiglia, è di sua natura un maestro nell'accoglienza: "Quando dici buongiorno a dei clienti è una cosa bellissima. Se ti piace dire buongiorno e accogliere delle persone è una cosa che ha un beneficio pazzesco perché facciamo conoscere il territorio. Il micro territorio caratterizza il territorio, il grande territorio e quindi l'Italia".

Passando dal resort Nordelaia a Cremolino, che nel ristorante L'orto dello chef stellato Andrea Ribaldone propone i vini di Casa Wallace, si può raggiungere poi il Castello di Uviglie, dove Simonetta Bonzano stappa i suoi Barbera, Grignolini e Alba Rossa, mentre racconta le bellezze del territorio:

"C'è una grande pace, un grande silenzio, una bellissima vallata, ogni paese ha un castello e una chiesa. Chi viene da noi può prendere un pacchetto degustazione ma può anche visitare le nostre cave".

Le cave dove si estraevano le pietre da cantoni, quelle degli Infernot, le cantine tipiche del Monferrato.

19/09/2022 – Viaggi del Gusto – Cantine Accoglienti



Scopri i Viaggi del Gusto

VDG Magazine / Cibo e Vino / Cantine Accoglienti, nuova visione per l'accoglienza enoturistica

Cantine Accoglienti, nuova visione per l'accoglienza enoturistica

SHARES | [f SHARE](#) [t TWEET](#) [G+ SHARE](#) [p PIN THIS](#) [in SHARE](#)



PUBBLICATO IL 19 SETTEMBRE, 2022 SCRITTO DA REDAZIONE VIAGGI DEL GUSTO IN CIBO E VINO

Contenuti dell'articolo [\[Nascondi\]](#)

Cantine Accoglienti per l'accoglienza di qualità
La Carta dell'Accoglienza
A Terra Madre Salone del Gusto

"Cantine Accoglienti" è un circuito delle cantine del territorio di Alessandria che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio fa parte degli eventi di avvicinamento alla 6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Cantine Accoglienti per l'accoglienza di qualità

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto **Cantine Accoglienti**, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

La Carta dell'Accoglienza

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una **"Carta dell'Accoglienza"**, una **sorta di manifesto in dieci punti** che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una checklist di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.



La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di Patrizio Roversi e Susy Blady, noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso": il loro coinvolgimento ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio, incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.



A Terra Madre Salone del Gusto

Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del Gusto 2022, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

Il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

19/09/2022 – Tim Gate – Cantine Accoglienti

TIM Gate



TOP VIDEO

19 Settembre 2022

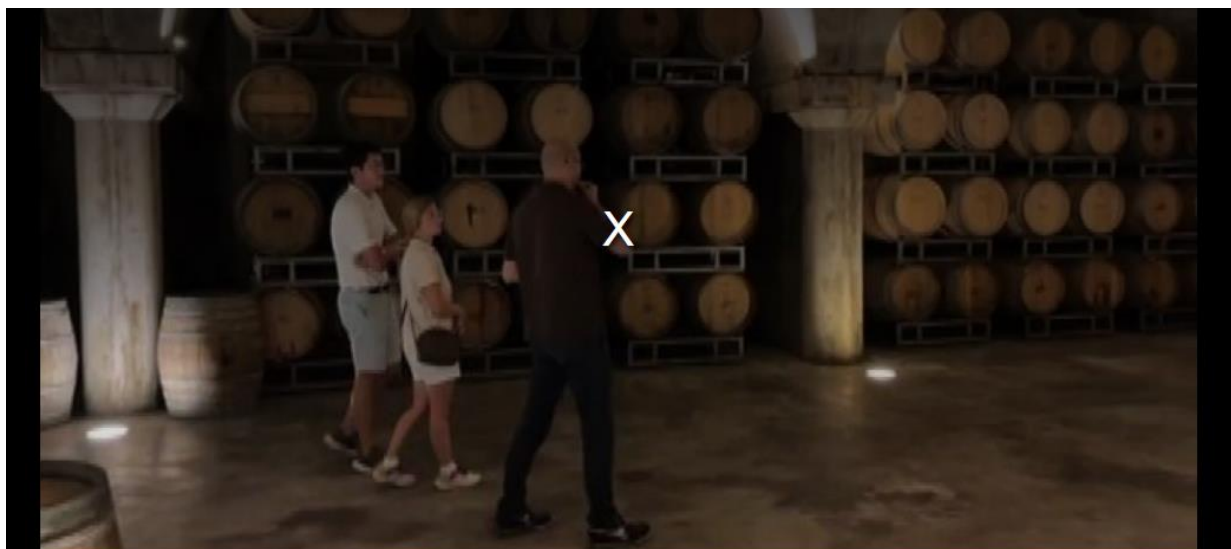
'Cantine Accoglienti', il network enoturistico del Monferrato

Milano, 17 set. (askanews) - Partire dalle cantine per svelare tutti i tesori del Monferrato. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celebratissimi Infernot (++02.29+++), dichiarati patrimonio Unesco. Per migliorare l'accoglienza e la comunicazione sulle possibilità di questo territorio nel basso Piemonte è stato realizzato il progetto 'Cantine Accoglienti', come ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria: 'Rendere la cantina prima di tutto un elemento di accoglienza turistica, valorizzare il visitatore non come un cliente che vuole comprare il vino ma come un turista che vuole vivere delle emozioni, vuole imparare, conoscere e vuole passare del tempo. Le cantine devono diventare, in questa nostra visione, un elemento fondamentale della base turistica del territorio'. 'Cantine accoglienti' è un network di cantine del territorio che seguono un decalogo per, appunto, coordinarsi e migliorare l'offerta turistica. Se ne contano già una ottantina nel circuito. Tra queste la cantina biologica La Raia, a Monterotondo

di Gavi, che offre una ricca scelta di vini, una locanda con piscina e una bella collezione di opere d'arte contemporanea dislocate in mezzo alla natura. Poco distante, Villa Sparina, una tenuta che offre il Gavi, un ristorante che punta alla stella e un resort. Stefano Moccagatta, che gestisce tutto insieme alla famiglia, è di sua natura un maestro nell'accoglienza: 'Quando dici buongiorno a dei clienti è una cosa bellissima. Se ti piace dire buongiorno e accogliere delle persone è una cosa che ha un beneficio pazzesco perché facciamo conoscere il territorio. Il micro territorio caratterizza il territorio, il grande territorio e quindi l'Italia'. Passando dal resort Nordelaia a Cremolino, che nel ristorante L'orto dello chef stellato Andrea Ribaldone propone i vini di Casa Wallace, si può raggiungere poi il Castello di Uviglie, dove Simonetta Bonzano stappa i suoi Barbera, Grignolini e Alba Rossa, mentre racconta le bellezze del territorio: 'C'è una grande pace, un grande silenzio, una bellissima vallata, ogni paese ha un castello e una chiesa. Chi viene da noi può prendere un pacchetto degustazione ma può anche visitare le nostre cave'. Le cave dove si estraevano le pietre da cantoni, quelle degli Infernot, le cantine tipiche del Monferrato.

19/09/2022 – Il Dolomiti – Cantine Accoglienti

il Dolomiti



ECONOMIA19/09/2022 - 15:09

IL VIDEO. "Cantine Accoglienti", il network enoturistico del Monferrato

Milano, 17 set. (askanews) - Partire dalle cantine per svelare tutti i tesori del Monferrato. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celeberrimi Infernot (++02.29+++), dichiarati patrimonio Unesco. Per migliorare l'accoglienza e la comunicazione sulle possibilità di questo territorio nel basso Piemonte è stato realizzato il progetto "Cantine Accoglienti", come ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria: "Rendere la cantina prima di tutto un elemento di accoglienza turistica, valorizzare il visitatore non come un cliente che vuole comprare il vino ma come un turista che vuole vivere delle emozioni, vuole imparare, conoscere e vuole passare del tempo. Le cantine devono diventare, in questa nostra visione, un elemento fondamentale della base turistica del territorio". "Cantine accoglienti" è un network di cantine del territorio che seguono un decalogo per, appunto, coordinarsi e migliorare l'offerta turistica. Se ne contano già una ottantina nel circuito. Tra queste la cantina biologica La Raia, a Monterotondo di Gavi, che offre una ricca scelta di vini, una locanda con piscina e una bella collezione di opere d'arte contemporanea dislocate in mezzo alla natura. Poco distante, Villa Sparina, una tenuta che offre il Gavi, un ristorante che punta alla stella e un resort. Stefano Moccagatta, che gestisce tutto insieme alla famiglia, è di sua natura un maestro nell'accoglienza: "Quando dici buongiorno a dei clienti è una cosa bellissima. Se ti piace dire buongiorno e accogliere delle persone è una cosa che ha un beneficio pazzesco perché facciamo conoscere il territorio. Il micro territorio caratterizza il territorio, il grande territorio e quindi l'Italia". Passando dal resort Nordelaia a Cremolino, che nel ristorante L'orto dello chef stellato Andrea Ribaldone propone i vini di Casa Wallace, si può raggiungere poi il Castello di Uviglie, dove Simonetta Bonzano stappa i suoi Barbera, Grignolini e Alba Rossa, mentre racconta le bellezze del territorio: "C'è una grande pace, un grande silenzio, una bellissima vallata, ogni paese ha un castello e una chiesa. Chi viene da noi può prendere un pacchetto degustazione ma può anche visitare le nostre cave". Le cave dove si estraevano le pietre da cantoni, quelle degli Infernot, le cantine tipiche del Monferrato.

19/09/2022 – Dissapore – Cantine Accoglienti

dissapore

RISTORANTI SPESA BERE CHEF CUCINA RICETTE

Enoturismo, le cantine della provincia di Alessandria lanciano una rete di accoglienza

Cantine Accoglienti: questo il nome del più recente progetto della provincia di Alessandria; un circuito di cantine volto a promuovere l'enoturismo.

Dissapore > Notizie > Enoturismo, le cantine della provincia di Alessandria lanciano una rete di accoglienza



di Luca Venturino
19 Settembre 2022

Cantine Accoglienti è il nome del nuovo progetto enoturistico messo a punto dalla provincia di **Alessandria**, coordinato da Alexale con il sostegno della Regione Piemonte: si tratta di un circuito che abbraccia le cantine del territorio disposte a strutturarsi per potenziare l'offerta di ospitalità per il pubblico, investendo così in uno dei settori chiave dell'economia locale – l'**enoturismo**. Come accennato, l'obiettivo del progetto sarà quello di valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola locale attraverso la costruzione di rapporti di collaborazione reciproca tra le aziende della provincia, mappando e promuovendo quelle che più si distinguono per la qualità del servizio offerto ai turisti.



Attualmente il progetto ha già coinvolto un'ottantina di cantine alessandrine, e ha già posto in cantiere l'idea di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che spiccano per l'impegno proattivo verso il pubblico: tali cantine, per di più, verranno guidate da Alexale verso un processo di miglioramento delle potenzialità ricettive, in modo da consolidarle come vere pietre angolari del contesto territoriale. A tal fine, le cantine condivideranno tra loro una **Carta dell'Accoglienza** – un manifesto da dieci punti contenente le linee guida, i valori e gli obiettivi dell'iniziativa.

"L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro" dice **Roberto Cava**, presidente di Alexala. "Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d'eccellenza". Il progetto verrà poi ulteriormente presentato con una degustazione dei vini del territorio a **Terra Madre Salone del Gusto 2022**, a Torino, il 26 settembre dalle ore 13 alle 14 presso lo stand della Regione Piemonte.

19/09/2022 – Tiscali News – Cantine Accoglienti



ultimora cronaca **esteri** economia politica scienze interviste autori

"Cantine Accoglienti", il network enoturistico del Monferrato



Milano, 17 set. (askanews) - Partire dalle cantine per svelare tutti i tesori del Monferrato. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celeberrimi Infernot (++02.29+++), dichiarati patrimonio Unesco. Per migliorare l'accoglienza e la comunicazione sulle possibilità di questo territorio nel basso Piemonte è stato realizzato il progetto "Cantine Accoglienti", come ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria: "Rendere la cantina prima di tutto un elemento di accoglienza turistica, valorizzare il visitatore non come un cliente che vuole comprare il vino ma come un turista che vuole vivere delle emozioni, vuole imparare, conoscere e vuole passare del tempo. Le cantine devono diventare, in questa nostra visione, un elemento fondamentale della base turistica del territorio". "Cantine accoglienti" è un network di cantine del territorio che seguono un decalogo per, appunto, coordinarsi e migliorare l'offerta turistica. Se ne contano già una ottantina nel circuito. Tra queste la cantina biologica La Raia, a Monterotondo di Gavi, che offre una ricca scelta di vini, una locanda con piscina e una bella collezione di opere d'arte contemporanea dislocate in mezzo alla natura. Poco distante, Villa Sparina, una tenuta che offre il Gavi, un ristorante che punta alla stella e un resort. Stefano Moccagatta, che gestisce tutto insieme alla famiglia, è di sua natura un maestro nell'accoglienza: "Quando dici buongiorno a dei clienti è una cosa bellissima. Se ti piace dire buongiorno e accogliere delle persone è una cosa che ha un beneficio pazzesco perché facciamo conoscere il territorio. Il micro territorio caratterizza il territorio, il grande territorio e quindi l'Italia". Passando dal resort Nordelaia a Cremolino, che nel ristorante L'orto dello chef stellato Andrea Ribaldone propone i

vini di Casa Wallace, si può raggiungere poi il Castello di Uviglie, dove Simonetta Bonzano stappa i suoi Barbera, Grignolini e Alba Rossa, mentre racconta le bellezze del territorio: "C'è una grande pace, un grande silenzio, una bellissima vallata, ogni paese ha un castello e una chiesa. Chi viene da noi può prendere un pacchetto degustazione ma può anche visitare le nostre cave". Le cave dove si estraevano le pietre da cantoni, quelle degli Infernot, le cantine tipiche del Monferrato.

19 settembre 2022

19/09/2022 – Libero TV – Cantine Accoglienti



HOME > ULTIME NOTIZIE > "CANTINE ACCOGLIENTI", IL NETWORK ENOTURISTICO DEL MONFERRATO



ULTIME NOTIZIE 19 SETTEMBRE 2022

Guarda più tardi

Condividi

"Cantine Accoglienti", il network enoturistico del Monferrato

Milano, 17 set. (askanews) - Partire dalle cantine per svelare tutti i tesori del Monferrato. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celeberrimi Infernot (++02.29+++), dichiarati patrimonio Unesco. Per migliorare l'accoglienza e la comunicazione sulle possibilità di questo territorio nel basso Piemonte è stato realizzato il progetto "Cantine Accoglienti", come ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria: "Rendere la cantina prima di tutto un elemento di accoglienza turistica, valorizzare il visitatore non come un cliente che vuole comprare il vino ma come un turista che vuole vivere delle emozioni, vuole imparare, conoscere e vuole passare del tempo.

Le cantine devono diventare, in questa nostra visione, un elemento fondamentale della base turistica del territorio".

"Cantine accoglienti" è un network di cantine del territorio che seguono un decalogo per, appunto, coordinarsi e migliorare l'offerta turistica. Se ne contano già una ottantina nel circuito.

Tra queste la cantina biologica La Raia, a Monterotondo di Gavi, che offre una ricca scelta di vini, una locanda con piscina e una bella collezione di opere d'arte contemporanea dislocate in mezzo alla natura.

Poco distante, Villa Sparina, una tenuta che offre il Gavi, un ristorante che punta alla stella e un resort. Stefano Moccagatta, che gestisce tutto insieme alla famiglia, è di sua natura un maestro nell'accoglienza: "Quando dici buongiorno a dei clienti è una cosa bellissima. Se ti piace dire buongiorno e accogliere delle persone è una cosa che ha un beneficio pazzesco perché facciamo conoscere il territorio. Il micro territorio caratterizza il territorio, il grande territorio e quindi l'Italia".

Passando dal resort Nordelaia a Cremolino, che nel ristorante L'orto dello chef stellato Andrea Ribaldone propone i vini di Casa Wallace, si può raggiungere poi il Castello di Uviglie, dove Simonetta Bonzano stappa i suoi Barbera, Grignolini e Alba Rossa, mentre racconta le bellezze del territorio:

"C'è una grande pace, un grande silenzio, una bellissima vallata, ogni paese ha un castello e una chiesa. Chi viene da noi può prendere un pacchetto degustazione ma può anche visitare le nostre cave".

Le cave dove si estraevano le pietre da cantoni, quelle degli Infernot, le cantine tipiche del Monferrato.

19/09/2022 – Il Giornale d'Italia – Cantine Accoglienti

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

Cerca...



"La libertà al singolare esiste solo nelle libertà al plurale"
Benedetto Croce

» Giornale d'Italia » Sostenibilità » Video

"Cantine Accoglienti", il network enoturistico del Monferrato

Per promuovere il territorio partendo dagli infernot

19 Settembre 2022



Milano, 17 set. (askanews) - Partire dalle cantine per svelare tutti i tesori del Monferrato. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celeberrimi Infernot (++02.29+++), dichiarati patrimonio Unesco. Per migliorare l'accoglienza e la comunicazione sulle possibilità di questo territorio nel basso Piemonte è stato realizzato il progetto "Cantine Accoglienti", come ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria: "Rendere la cantina prima di tutto un elemento di accoglienza turistica, valorizzare il visitatore non come un cliente che vuole comprare il vino ma come un turista che vuole vivere delle emozioni, vuole imparare, conoscere e vuole passare del tempo.

Le cantine devono diventare, in questa nostra visione, un elemento fondamentale della base turistica del territorio".

"Cantine accoglienti" è un network di cantine del territorio che seguono un decalogo per, appunto, coordinarsi e migliorare l'offerta turistica. Se ne contano già una ottantina nel circuito.

Tra queste la cantina biologica La Raia, a Monterotondo di Gavi, che offre una ricca scelta di vini, una locanda con piscina e una bella collezione di opere d'arte contemporanea dislocate in mezzo alla natura.

Poco distante, Villa Sparina, una tenuta che offre il Gavi, un ristorante che punta alla stella e un resort. Stefano Moccagatta, che gestisce tutto insieme alla famiglia, è di sua natura un maestro nell'accoglienza: "Quando dici buongiorno a dei clienti è una cosa bellissima. Se ti piace dire buongiorno e accogliere delle persone è una cosa che ha un beneficio pazzesco perché facciamo conoscere il territorio. Il micro territorio caratterizza il territorio, il grande territorio e quindi l'Italia".

Passando dal resort Nordelaia a Cremolino, che nel ristorante L'orto dello chef stellato Andrea Ribaldone propone i vini di Casa Wallace, si può raggiungere poi il Castello di Uviglie, dove Simonetta Bonzano stappa i suoi Barbera, Grignolini e Alba Rossa, mentre racconta le bellezze del territorio:

"C'è una grande pace, un grande silenzio, una bellissima vallata, ogni paese ha un castello e una chiesa. Chi viene da noi può prendere un pacchetto degustazione ma può anche visitare le nostre cave".

Le cave dove si estraevano le pietre da cantoni, quelle degli Infernot, le cantine tipiche del Monferrato.

19/09/2022 – RadioGold – Festa del Vino di Casale Monferrato



Dal 30 settembre al 2 ottobre il secondo weekend della Festa del Vino a Casale

Redazione • Lunedì, 19 Settembre 2022 - 15:17



CASALE MONFERRATO – Dal 30 settembre al 2 ottobre a Casale Monferrato saranno di nuovo protagonisti i piatti e vini monferrini. Al Mercato Pavia si terrà il secondo weekend della Festa del Vino del Monferrato Unesco, arrivata alla 61esima edizione.

Il venerdì dalle 18 alle 24 e il sabato e la domenica dalle 10 alle 24, 31 Pro Loco proporranno gustosi piatti della tradizione da accompagnare ai vini di 24 aziende vitivinicole del territorio.

Al Mercato Pavia saranno disponibili 4 mila posti a sedere ma sarà possibile gustare le specialità della festa anche da asporto.

19/09/2022 – Il Sole 24ore Video – Cantine Accoglienti



Economia

"Cantine Accoglienti", il network enoturistico del Monferrato

19 settembre 2022



Milano, 17 set. (askanews) - Partire dalle cantine per svelare tutti i tesori del Monferrato. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celeberrimi Infernot (++02.29+++), dichiarati patrimonio Unesco. Per migliorare l'accoglienza e la comunicazione sulle possibilità di questo territorio nel basso Piemonte è stato realizzato il progetto "Cantine Accoglienti", come ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria: "Rendere la cantina prima di tutto un elemento di accoglienza turistica, valorizzare il visitatore non come un cliente che vuole comprare il vino ma come un turista che vuole vivere delle emozioni, vuole imparare, conoscere e vuole passare del tempo.

Le cantine devono diventare, in questa nostra visione, un elemento fondamentale della base turistica del territorio".

"Cantine accoglienti" è un network di cantine del territorio che seguono un decalogo per, appunto, coordinarsi e migliorare l'offerta turistica. Se ne contano già una ottantina nel circuito.

Tra queste la cantina biologica La Raia, a Monterotondo di Gavi, che offre una ricca scelta di vini, una locanda con piscina e una bella collezione di opere d'arte contemporanea dislocate in mezzo alla natura.

Poco distante, Villa Sparina, una tenuta che offre il Gavi, un ristorante che punta alla stella e un resort. Stefano Moccagatta, che gestisce tutto insieme alla famiglia, è di sua natura un maestro nell'accoglienza: "Quando dici buongiorno a dei clienti è una cosa bellissima. Se ti piace dire buongiorno e accogliere delle persone è una cosa che ha un beneficio pazzesco perché facciamo conoscere il territorio. Il micro territorio caratterizza il territorio, il grande territorio e quindi l'Italia".

Passando dal resort Nordelaia a Cremolino, che nel ristorante L'orto dello chef stellato Andrea Ribaldone propone i vini di Casa Wallace, si può raggiungere poi il Castello di Uviglie, dove Simonetta Bonzano stappa i suoi Barbera, Grignolini e Alba Rossa, mentre racconta le bellezze del territorio:

"C'è una grande pace, un grande silenzio, una bellissima vallata, ogni paese ha un castello e una chiesa. Chi viene da noi può prendere un pacchetto degustazione ma può anche visitare le nostre cave".

Le cave dove si estraevano le pietre da cantoni, quelle degli Infernot, le cantine tipiche del Monferrato.

19/09/2022 – Tgcom24 – Alessandria

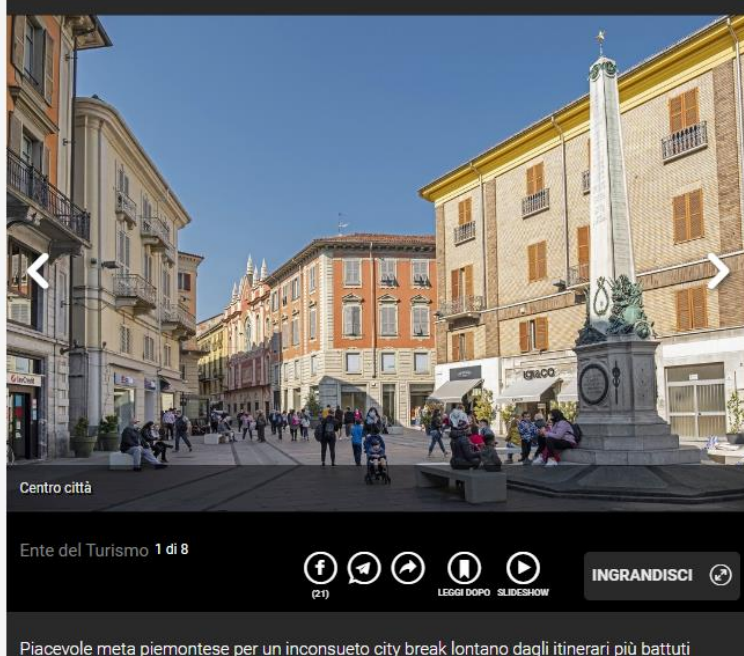


19 SETTEMBRE 2022 06:00

Alessandria elegante e raffinata: come scoprirla

Piacevole meta piemontese per un inconsueto city break lontano dagli itinerari più battuti

Alessandria elegante e riservata, città da scoprire



Centro città

Ente del Turismo 1 di 8



INGRANDISCI

Piacevole meta piemontese per un inconsueto city break lontano dagli itinerari più battuti

Alessandria, in **Piemonte**, è una città discreta e riservata, che ha molto da offrire fra cultura, shopping, buona tavola e interessanti escursioni nei dintorni.

Piacevole è passeggiare nel centro storico di **Alessandria** con le eleganti vie fiancheggiate da antichi palazzi e la grande piazza Libertà ombreggiata da alberi, voluta da Napoleone che - per farne una piazza d'armi - abbatté l'antica cattedrale di San Pietro.

I palazzi - Qui si affacciano il Municipio settecentesco, l'ex sede del comando del Presidio militare napoleonico che ha inglobato il medievale **Palatium Vetus** (ovvero il primo edificio comunale della città, di cui rimangono il più antico stemma cittadino, resti di porticati, la sala del Pretorio, parti di una torre): oggi è la sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e vi sono collocate preziose raccolte di pittura e scultura di artisti del territorio, nonché una collezione dedicata alla battaglia di **Marengo** combattuta nel 1800 a pochi chilometri dalla città. Gli altri due lati della piazza sono delimitati dal barocco Palazzo della Prefettura e della Provincia e dal Palazzo delle Poste, interessante esempio di architettura del Ventennio (1939-1941) decorato sulla facciata da un prezioso e interessantissimo mosaico con simboli ed episodi della comunicazione postale, realizzato dal grande artista futurista **Gino Severini**.

Fra Corso Roma e la Galleria Guerci - Corso Roma è la via dello shopping per eccellenza e punto di ritrovo per alessandrini e turisti: vi si affacciano bei negozi, **boutiques, eleganti caffè con dehors**. C'è un piccolo tesoro, la chiesa di **San Giovannino** che, nel suo stile tra il rinascimentale e il barocco, racchiude in nicchie statue di straordinario realismo (sull'esempio dei Sacri Monti) raffiguranti episodi biblici. Qui c'è anche un pezzo importante della storia più recente della città, ovvero il negozio storico dei cappelli Borsalino, storica azienda che fu fondata nel 1857 e rese famosi in tutti il mondo i suoi iconici cappelli. Da via Milano si accede nella zona del vecchio Ghetto contrassegnato dalla bella facciata della Sinagoga e poi nel quartiere più antico della città: **Borgo Rovereto**. Non può mancare un breve passaggio in via Bissati (una piccola strada molto caratteristica, con i suoi negozietti di piccoli artigiani e le sue insegne in ferro battuto), ma soprattutto una piccola passeggiata nell'elegante Galleria Guerci, il salotto liberty della città con negozi e caffè con i tavolini apparecchiati all'aperto, dove si respira un'aria romanticamente ottocentesca.

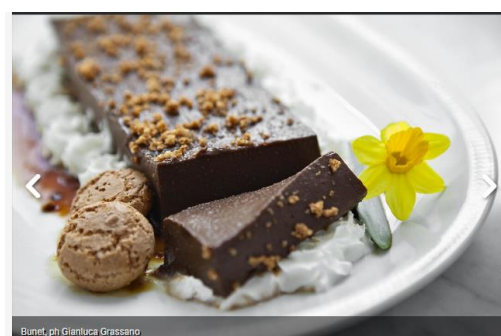
Il Ciclo di Artù - Nelle Sale d'Arte di via Macchiavelli è esposto uno dei più preziosi tesori artistici alessandrino, lo splendido ciclo di affreschi ispirati alle storie di Artù. Risalenti alla fine del Trecento, provengono dalla **torre di Frugarolo**: incentrati sulle vicende amorose e sulle peripezie di Lancillotto del Lago, sono uno degli esempi più antichi che si sia conservato fino a i nostri giorni di affreschi su questo tema. Nel medesimo complesso sono esposte anche alcune delle più importanti opere e oggetti d'arte appartenenti alle collezioni del Museo e della Pinacoteca civica, fra cui quadri dell'artista ottocentesco Giovanni Migliara e del pittore novecentesco Alberto Caffassi.



La Cittadella, foto Alice Tosonoffi

L'imponente Cittadella - Una bella passeggiata conduce dal centro all'amplessima **Cittadella militare**, tipico esempio di architettura militare settecentesca, Monumento nazionale. Costruita oltre il Tanaro da Vittorio Amedeo II di Savoia sul sito dove precedentemente c'era il quartiere di Bergoglio, è una delle più imponenti fortificazioni europee del XVIII secolo, fra le poche ancora esistenti e sicuramente una delle meglio conservate. Unica fortezza di pianura costruita dai Savoia nel Settecento, è la sola in Europa a essere ancor oggi inserita nel suo contesto ambientale originario: non ci sono infatti edifici attorno che chiudano la visuale dei bastioni. Complesso ed esteso sistema di edifici (in grandissima parte chiusi), gallerie, casematte, ha al centro un grande spianata con prato e alberi, dove oggi si può fare jogging e movimento en plein air. Sui suoi bastioni venne innalzato il 10 marzo 1821, per la prima volta nella storia d'Italia, il vessillo tricolore da parte del tenente colonnello Guglielmo Ansaldo.

Le pasticcerie storiche - Alessandria ha un dolce segreto tutto da scoprire: le sue stupende pasticcerie storiche, con gli antichi arredi e i dolci della tradizione, tutelate dal marchio De.Co (Denominazione Comunale di Origine). Fra le molte specialità, Baci di dama, amaretti, cannoli e un tripudio di piccola pasticceria, la leggendaria **Polenta di Marengo** (morbida e friabile torta con farina di mais e uvetta sultanina, avvolta da un sottile strato di glassa di pasta di mandorle e maraschino). Passeggiando per il centro storico, ci si imbatte via via nelle Pasticcerie Bondeo, Gallina, Rolando, Antonella 1986, Zoccola e in molte altre ricolme di **dolci delizie artigianali**. Per saperne di più, e conoscere le più importanti e le loro straordinarie produzioni artigianali, vale la pena di affidarsi al tour guidato "Eccellenze alessandrine: le Pasticcerie storiche" che si sviluppa a piedi nel centro cittadino con tappe in vari locali per conoscerne la storia e gustare squisiti assaggi.



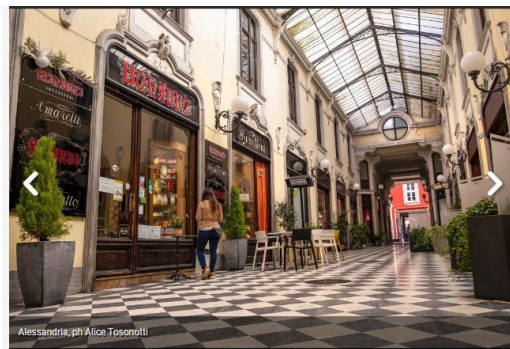
Bunet, ph Gianluca Grassano

Tour tematici - Quello delle pasticcerie è uno dei piacevolissimi tour tematici promossi da *Alexala* con l'intento di far scoprire ai turisti l'anima più intima di Alessandria, le sue curiosità i suoi luoghi segreti. C'è ad esempio quello dedicato ai **Maestri del Novecento**, quello dedicato a **Napoleone** a cui si deve l'impronta urbanistica attuale, quello - decisamente inconsueto - dedicato ad **Alessandria Massonica** alla scoperta dei luoghi e dei simboli diffusi appartenenti alla tradizione massonica. Il percorso è l'occasione per conoscere gli aspetti più curiosi e interessanti della Massoneria, della sua storia e dell'impatto socio-politico di questa secolare fratellanza.

Marengo – Non si può lasciare Alessandria senza aver fatto una tappa a Marengo, a pochi chilometri dalla città, famosissima sui libri di storia, dato che il 14 giugno 1800 fu teatro della combattutissima battaglia fra Napoleone e gli Austriaci che portò all'annessione del Piemonte alla Francia. In memoria dell'evento, il farmacista Giovanni Antonio Delavo, grande estimatore di Napoleone, costruì a metà Ottocento una villa in stile neoclassico decorata con affreschi raffiguranti momenti e luoghi importanti della vita di Napoleone, che oggi ospita il **Marengo Museum**. Vi si accede dalla Piramide edificata nel 2009 prendendo spunto da un'idea di Napoleone che, alcuni anni dopo la battaglia, pensava di costruire una piramide, sullo stile di quelle egizie, a imperitura memoria della sua vittoria e dei caduti in battaglia. La costruzione non fu mai portata però a termine. La visita al museo, molto interessante anche per i bambini, è un avvincente percorso che si dipana fra video, mappe, opere grafiche, vetrine con armi e oggetti, manichini in uniforme d'epoca e filmati. Nel parco si trova il monumento funebre dedicato ai caduti della battaglia e al **generale Desaix**, al cui valore si deve la vittoria. Veramente interessante e coinvolgente è la grandiosa Rievocazione storica che ripercorre le vicende della battaglia e che viene organizzata ogni anno in giugno.

I dintorni – Alessandria è un ottimo punto di partenza per visitare il **Monferrato**, con suoi caratteristici borghi, le vigne, le cantine; l'incantevole città ricca di storia e cultura di Casale Monferrato; il trecentesco Castello di **Piovera**; il complesso rinascimentale di Santa Croce a Bosco Marengo e molte altre interessanti località, come **Tortona e Valenza**.

Per maggiori informazioni: www.alexala.it - www.visitalessandria.it



I percorsi del Museo Civico - Palazzo Cuttica



Palazzo delle Poste, mosaico di Severini



Sale d'arte



19/09/2022 – Zazoom.it – Cantine Accoglienti

Ultime Blog



Mi piace 21.413

Cantine Accoglienti | il network enoturistico del Monferrato

Autore: **notizie.tiscali**

Commenta

"Cantine Accoglienti", il network enoturistico del Monferrato (Di lunedì 19 settembre 2022)

Partire dalle **Cantine** per svelare tutti i tesori del **Monferrato**. Il vino e il cibo, certo, ma anche i castelli, le cittadine medievali, fino ai celebratissimi Infernòt (++02.29+++), dichiarati ...

Leggi su notizie.tiscali

20/09/2022 – Vino News 24 – Cantine Accoglienti



HOME TERRITORI INTERVISTE NOTIZIE DEGUSTAZIONI SPECIALI

f t i in s Q



Monferrato, nasce il network Cantine Accoglienti

di Redazione | 20 Settembre 2022

Il progetto coordinato da Alexala punta a valorizzare l'enoturismo nella provincia di Alessandria.

Lanciato nel Monferrato **Cantine Accoglienti**, il progetto enoturistico – coordinato dall'agenzia Alexala con il sostegno della Regione Piemonte – per mettere in rete le cantine del territorio della **provincia di Alessandria** che desiderano investire nell'ospitalità legata all'offerta vitivinicola.

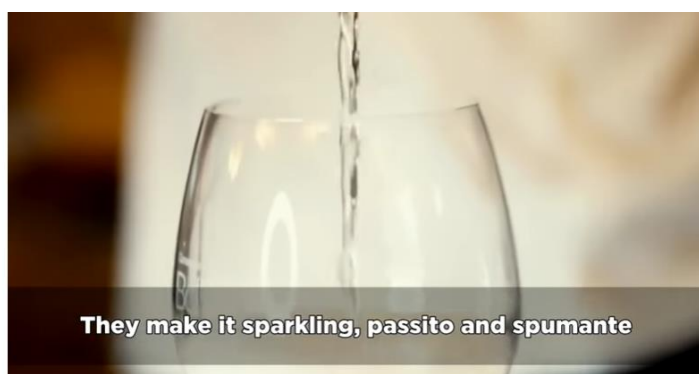
Il progetto si basa sulla costruzione di interscambi tra le aziende del territorio e sulla mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

IN VETRINA LE ECCELLENZE PIEMONTESI

Al progetto hanno già aderito un'ottantina di cantine, che verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica per essere riconosciute come aziende top.

Le cantine aderenti condivideranno una "Carta dell'Accoglienza", sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria.

I contenuti del progetto sono stati sviluppati con la collaborazione dei **Turisti per caso** Patrizio Roversi e Susy Blady.



They make it sparkling, passito and spumante

*"La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori", spiega **Beppe Carlevaris** presidente di VisitPiemonte.*

Il progetto verrà presentato con una degustazione dei vini del territorio a **Terra Madre** – Salone del Gusto 2022 di Torino.

20/09/2022 – Italian Wine Tour – Cantine Accoglienti



NOTIZIE ♦ PIEMONTE

Un network di “Cantine Accoglienti” per il Monferrato

di Redazione | 20 Settembre 2022



Il progetto coordinato da Alexala punta a valorizzare l'enoturismo nella provincia di Alessandria.

Lanciato nel Monferrato **Cantine Accoglienti**, il progetto enoturistico – coordinato dall'agenzia Alexala con il sostegno della Regione Piemonte – per mettere in rete le cantine del territorio della **provincia di Alessandria** che desiderano investire nell'ospitalità legata all'offerta vitivinicola.

Il progetto si basa sulla costruzione di interscambi tra le aziende del territorio e sulla mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

IN VETRINA LE ECCELLENZE PIEMONTESI

Al progetto hanno già aderito un'ottantina di cantine, che verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica per essere riconosciute come aziende top.

Le cantine aderenti condivideranno una “Carta dell'Accoglienza”, sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria.

I contenuti del progetto sono stati sviluppati con la collaborazione dei **Turisti per caso** Patrizio Roversi e Susy Blady.



*“La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori”, spiega **Beppe Carlevaris** presidente di VisitPiemonte.*

Il progetto verrà presentato con una degustazione dei vini del territorio a **Terra Madre** – Salone del Gusto 2022 di Torino.

22/09/2022 – GRP Giornale Radio Piemonte – Acqui Wine Days



Intervento dedicato agli Acqui Wine Days.

22/09/2022 – NewsFood – Acqui Wine Days

newsfood.com

Nutrimento e Nutri-Mente



ACQUI WINE DAYS: DIECI COSE DA FARE ALL'EVENTO SUL VINO DI ACQUI TERME

22 SETTEMBRE 2022

0 COMMENTI

IN : PRIMA PAGINA

0



L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo.

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, **arrivano gli Acqui Wine Days** (<https://acquiwinedays.it>), che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino.

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che "La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri – scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."

“Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma”, è il commento di **Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui**.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento “che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti”.

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio “Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione”

“Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto “Cantine Accoglienti”, abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice **Roberto Cava, presidente di Alexala**. “Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura”.

Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di **dieci cose da non perdere**:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

3) Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico “Birdengarden” del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente picnic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d’Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un’eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell’Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all’assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d’Acqui Docg e il Moscato d’Asti Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l’inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall’Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell’Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l’Enoteca Regionale di Acqui Terme e l’invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l’occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d’informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape “Asti Glam” del Consorzio dell’Asti e del Moscato d’Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l’atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfare-alpini/>

22/09/2022 – Piemonte Press – Acqui Wine Days



TURISMO - VINO E SAPORI

← PRECEDENTE

SUCCESSIVO →

22/09/2022

giornalista Laura Genovese

SABATO 1 E DOMENICA 2 OTTOBRE ARRIVANO AD ACQUI TERME GLI "ACQUI WINE DAYS"



In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, arrivano gli Acqui Wine Days (<https://acquiwinedays.it>), che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme - storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza - in una piccola patria del vino.

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che "La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri-scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."

"Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma", è il commento di Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui. Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento "che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti".

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio "Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"

"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto "Cantine Accoglienti", abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura".

Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di dieci cose da non perdere:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente pic nic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfare-alpini/>

22/09/2022 – Alessandria24.com – Acqui Wine Days



Cronaca Cultura e Spettacoli Eventi

Sabato 1 e domenica 2 ottobre arrivano ad Acqui Terme gli "Acqui Wine Days"

📅 22 Settembre 2022 👤 Roberto Cavallero 👁 127 Views ⌚ 7 min read

Acqui Terme – Settembre 2022. L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo.

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, arrivano gli Acqui Wine Days (<https://acquiwinedays.it>), che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino.

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che "La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri – scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."

"Acqui Wine Days" nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma" è il commento di Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento “che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d’Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti”.

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l’accento sul forte legame tra cultura e territorio “Oggi la promozione del vino, dell’arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione” Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto “Cantine Accoglienti” abbiamo raccontato quanto l’enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice Roberto Cava, presidente di Alexala – Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l’intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l’occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura”.

Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di dieci cose da non perdere:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d’Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d’Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all’Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme. Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni ’20, con dress code a tema obbligatorio e parola d’ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

3) Degustazione al museo

L’Enoteca in collaborazione con l’AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l’Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall’epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all’interno dell’archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza. Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente picnic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IG Piemonte sulla piattaforma Instagram.

Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfare-alpini/>

22/09/2022 – Tgcom 24 – Tortona



MEDIASET Sabato 01 Ottobre

Tgcom24 | Viaggi | Italia

22 SETTEMBRE 2022 06:00

L'Italia che non ti aspetti: lasciati sorprendere da Tortona

In Piemonte, e tutta da scoprire con i suoi colli, è la destinazione ideale per una piacevole fuga autunnale



Piacevole ed elegante città a misura d'uomo, ricca di storia ed arte, con tesori unici come la Pinacoteca dedicata al Divisionismo, un'eccellente enogastronomia, abbracciata da una corona di colli da cui derivano pregiati vini, Tortona è la meta ideale per un rilassante e stimolante weekend in luoghi fuori dalle mete più battute dal turismo di massa, tutti da scoprire e da assaporare.

Una bella città dall'antica storia - "Pro tribus donis similis Terdona Leonis": tre doni - valore, lealtà, cortesia - promette l'antico motto riportato sullo stemma di **Tortona**, bella città dalla storia antica, che affonda le sue radici ben prima di Roma, passando da protagonista attraverso le epoche e le alterne dominazioni, senza mai vedere intaccata la propria identità municipale. Crocevia di grandi strade consolari in epoca imperiale, divenne nodo strategico militare e civile nei secoli successivi. Il Castello è stato il grande protagonista della storia della città, difeso dai Tortonesi da assedi fino alla definitiva distruzione napoleonica. Ciò che resta dell'antica **torre campanaria del Castello** che si staglia sul Colle Vittorio è una delle prime due cose che si nota arrivando in città. L'altra è il **campanile del Santuario della Madonna della Guardia** sul quale troneggia la statua d'oro della Vergine.

Da visitare a piedi o in bici - Oggi Tortona è una piacevole città a misura d'uomo. Il modo migliore per visitarla è a piedi o in bicicletta per poterne assaporare appieno la storia e scoprirne gli incantevoli angoli nascosti. Molti i **percorsi tematici**: il **Sacro** con chiese, abbazie e santuari, lo **Storico** con il Castello, i siti ed il museo archeologico ed i palazzi storici, l'Arte con musei e pinacoteche. Ma, forse, il modo migliore per scoprirla è partire dal cuore della città, **piazza del Duomo** e da qui iniziare a passeggiare senza fretta nel bel centro storico porticato, partendo da **Via Emilia**, l'antica strada romana Æmilia Scauri.

I capolavori dei Divisionisti - Grande tesoro artistico tortonese è la **Pinacoteca Il Divisionismo** della Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona che si trova a destra del Duomo, presso il Palazzetto Medievale ed è dedicata alla famosa "pittura divisa", fenomeno artistico tipicamente italiano nato alla fine dell'800. Unica nel suo genere, racchiude un centinaio di opere eseguite tra '800 e '900 dai maggiori artisti divisionisti (quali **Plinio Nomellini, Angelo Morbelli, Carlo Fornara, Longoni**) e custodisce il corpus più consistente di opere di Giuseppe Pellizza da Volpedo. L'unicità della collezione deriva, oltre che dalla presenza di opere di notevole originalità anche di firme meno conosciute, dal percorso di grande livello tracciato dai dipinti: dalla sperimentazione cromatica della Scapigliatura, all'applicazione più matura della tecnica divisa da parte degli artisti socialmente impegnati degli anni novanta dell'Ottocento, fino agli approcci empirici nell'ambito simbolista ed ai primi saggi dei Futuristi, per i quali il Divisionismo costituiva il linguaggio della modernità.

Burattini e archeologia - Veramente curiosa e affascinante non solo per gli appassionati di teatro e di burattini ma anche per i bambini, è l'esposizione di burattini e marionette dell'**Atelier Sarina**, che raccoglie burattini, marionette, manifesti, teatrali, scenografie appartenuti e prodotti dal celebre maestro burattinaio Peppino Sarina (ultimo erede di una dinastia di artisti popolari fin dalla metà dell'800) di cui è ricostruito appunto il laboratorio e da altri artisti del teatro di animazione tradizionale. La raccolta si trova al primo piano del cosiddetto Palazzo dei Musei, ospitato a **Palazzo Guidobono**, al cui pianoterra e nel seminterrato è collocato il **Museo Civico Archeologico** dove sono esposti importanti reperti del ricchissimo patrimonio archeologico tortonese (in attesa del completamento sono aperte al pubblico le prime sale). L'edificio ospita anche le Civiche Raccolte d'arte, la Pinacoteca e Mostre temporanee.

Il Santuario della Madonna della Guardia e Don Orione - Meta di pellegrinaggi da tutto il mondo, ospita nella navata di destra la tomba di Don Luigi Orione, fondatore della Piccola opera della Divina Provvidenza, canonizzato nel 2004 da papa Giovanni Paolo II, che lo dichiarò Santo. Da allora la statua Sulla torre monumentale alta 60 metri spicca la famosa statua della Madonna con Bambino - alta 14 metri - in bronzo fuso e ricoperta d'oro. Per realizzarla, nell'inverno del 1931 Don Luigi Orione percorse la diocesi, paese per paese, per questua del rame necessario alla sua realizzazione.

I Baci di Dama - Simbolo di Tortona, prodotti da pasticcerie artigianali sin dall'Ottocento, sono una golosità assoluta, che vanta caratteristiche di fragranza e delicatezza uniche nel suo genere. La ricetta originale che li contraddistingue prevede l'uso delle mandorle anziché delle nocciole. La variante "**Baci dorati**", dalla forma ovoidale e dall'incarto dorato, prevede l'aggiunta del cioccolato anche nell'impasto.

Andar per cantine e antichi borghi sui Colli Tortonesi - Una manciata di chilometri e dalla città ci si immerge nell'atmosfera agreste degli stupendi Colli Tortonesi, punteggiati da antichi borghi, vigne e cantine, frutteti, ideali da visitare in questo periodo autunnale. L'agricoltura è sempre stata la vocazione del Tortonese e i vini ne sono il principale esempio. Fra tutti, spicca fra i vini bianchi il **Timorasso**, vitigno autoctono a bacca bianca presente fin dai tempi remoti, ma che solo verso la fine degli anni Ottanta del secolo scorso i viticoltori locali hanno ripreso ad impiantare, fino a farne uno dei più rinomati vini bianchi piemontesi. Nelle cantine si può degustare questo vino color dell'oro, tesoro inestimabile della tradizione e della storia locale, e gli altri DOC Colli Tortonesi (fra cui Barbera, Dolcetto, Cortese, Moscato) magari accompagnandolo con un gli ottimi salumi locali o con un buon piatto di ineguagliabili agnolotti (anlòt), un tempo primo piatto delle grandi festività, e in autunno con piatti a base di pregiato tartufo.



Tra storia e gastronomia - Tortona nel 1489 è stata cornice del rito nuziale e del banchetto di nozze di Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona. Cerimoniere di eccezione fu **Leonardo da Vinci** che fu incaricato da Ludovico il Moro di realizzare "non un semplice, per quanto opulento, banchetto, ma qualche cosa di più, qualcosa di mai visto prima, un trionfo non solo di vivande, ma anche di musica e di poesia". Ebbe così luogo il **più sfarzoso banchetto di fine Quattrocento**. Per la prima volta nella storia le portate furono servite in tempi successivi, anziché essere ammassate all'inizio della festa. Ogni portata era accompagnata da canti, musiche, balli e poesie. Il banchetto di Tortona, secondo alcuni storici, ha addirittura sancito la nascita del balletto moderno, perché per la prima volta le danze sono state una rappresentazione artistica da fruire come spettatori. La tradizione vuole che l'unico formaggio ammesso al banchetto fosse il **Montebore**, il formaggio a forma di torta nuziale prodotto ancor oggi nelle valli tortonesi.

Per maggiori informazioni: www.vivitortona.it

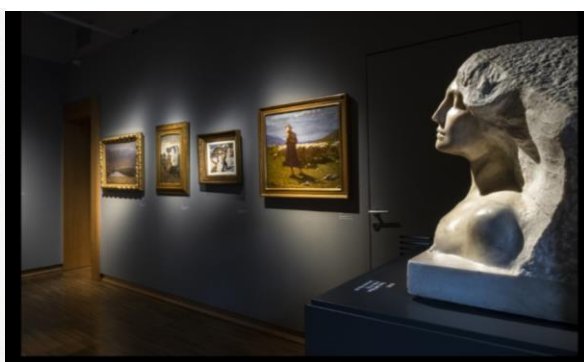
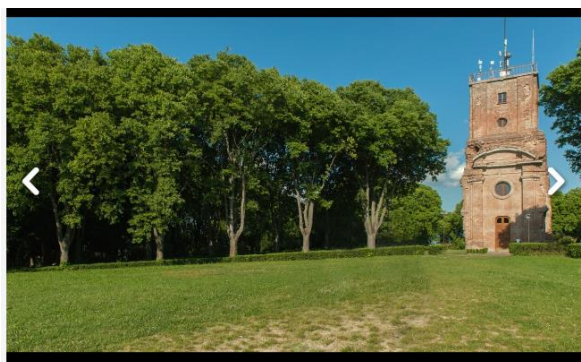
TORTONA

PIEMONTE

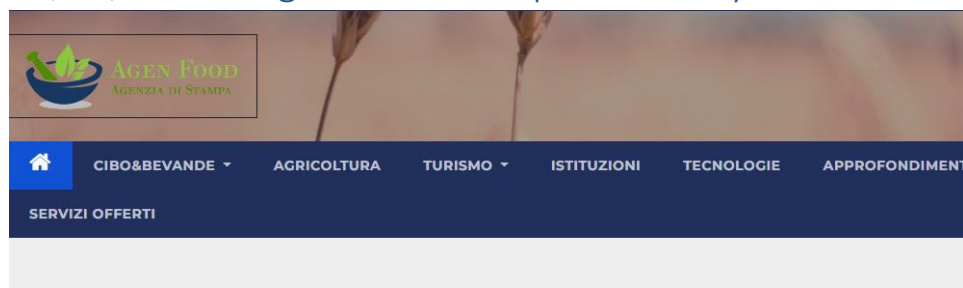
CITTA DA SCOPRIRE

FUGA AUTUNNALE

CITTA A MISURA D'UOMO



22/09/2022 – Agen Food – Acqui Wine Days



Sabato 1 e domenica 2 ottobre arrivano ad Acqui Terme gli "Acqui Wine Days"

SET 22, 2022 Acqui Wine Days

(Agen Food) – Acqui Terme (AL), 22 set. – L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo.

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, arrivano gli Acqui Wine Days, che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino.

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che "La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri – scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."

"Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma", è il commento di Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento "che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti".

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio "Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"

"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto "Cantine Accoglienti", abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura".

Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di dieci cose da non perdere:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

3) Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l' AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente pic nic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Acqui Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfare-alpini/>

#AcquiWineDays #vino

Visualizzato da: 162



23/09/2022 – TimeNews24 – Acqui Wine Days



Acqui Wine Days: dieci cose da fare all'evento sul vino di Acqui Terme

Settembre 23, 2022

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCI



Sabato 1 e domenica 2 ottobre arrivano ad Acqui Terme gli "Acqui Wine Days"

Settembre 2022. L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo.

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, **arrivano gli Acqui Wine Days** (<https://acquiwinedays.it>), che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino.

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che *"La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri – scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."*

“Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma”, è il commento di Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento *“che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti”.*

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio *“Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione”*

“Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto “Cantine Accoglienti”, abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice Roberto Cava, presidente di Alexala. “Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura”.

Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di **dieci cose da non perdere**:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

3) Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente picnic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfara-alpini/>

"Cantine accoglienti" un progetto di enoturismo

IL 26 NEL PADIGLIONE DELLA REGIONE

Un progetto enoturistico all'avanguardia, che raccoglie il meglio dell'offerta vitivinicola della provincia di Alessandria creando un circuito virtuoso di strutture e servizi per la promozione del territorio e delle sue eccellenze. Dopo il lancio della settimana scorsa, in occasione della 6ª conferenza mondiale sul Turismo del Vino, il progetto "Cantine Accoglienti" coordinato dall'ATL Alexala, a cui hanno aderito già un'ottantina di cantine, viene presentato lunedì 26 dalle ore 13 alle 14 a "Terra Madre - Salone del Gusto", nel Padiglione della Regione Piemonte (H01, ingresso Verolengo) con la degustazione di una selezione di vini dell'Alessandrino. Ingresso gratuito, accrediti al desk fino a esaurimento posti. M.MAS. —



Promozione Ideato dalla società di produzione 'Per Caso' fondata da Siusy Blady e Patrizio Roversi

Il format "Tg del Turismo": Casale protagonista dei video

I contenuti

Turismo, enogastronomia, eventi, consigli di viaggio

Collabora Alexala

Comunicare itinerari enoturistici a tappe in provincia di Alessandria

● Una bottiglia di Grignolino, le colline patrimonio dell'Unesco, gli infernot, il castello e la Gipsoteca Bistolfi. Anche Casale è protagonista del video di promozione turistica realizzati con il format 'Tg del Turismo' ideato dalla società di produzione televisiva e comunicazione digitale 'Per Caso Srl', fondata da Siusy Blady e Patrizio Roversi. In una serie di brevi video, gli autori, che si sono avvalsi della collaborazione della giornalista Cinzia Montagna, raccontano di turismo, enogastronomia, eventi, consigli, idee di viaggio e narrano in modo sintetico le caratteristiche peculiari del territorio alessandrino che è raccontato attraverso il viaggio in cinque aree produttive. Realizzato in collaborazione con Alexala, l'obiettivo è «individuare e comunicare un itinerario enoturistico a tappe nella provincia di Alessandria, abbinando gli elementi di tipo prettamente enologico e vitivinicolo ai motivi di interesse storico, culturale e gastronomico della zona». Blady e Roversi, che hanno registrato a Bologna ma non hanno ancora scoperto in modo diretto il territorio, non sono gli unici protagonisti del più ampio progetto di promozione enoturistica coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Pie-

monte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio di tutela del vino Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabbiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui Docg, il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Arona Terme e Vini, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi. L'iniziativa è infatti completata da 'Cantine Accoglienti', circuito delle cantine del territorio chiamate a «strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico» come hanno spiegato i coordinatori del progetto, Cristina Mascanzoni Kaiser di WineHo (si occupa di formazione in ambito di wine hospitality) e Stefano Tulli di Winedering (piattaforma online di enoturismo focalizzata su cantine a tour), durante la presentazione del progetto, avvenuta ad Alessandria la scorsa settimana. Alexala, agenzia turistica del territorio presieduta da Roberto Cava, ha

messo a punto una specifica attività di promozione che punta a proporre la provincia alessandrina sul mercato turistico come «una destinazione cicloturistica ed enoturistica di rilievo». Il progetto complessivo, articolato in più iniziative, è stato presentato alla Regione Piemonte che lo ha approvato e finanziato per centomila euro complessivi. 'Cantine Accoglienti', cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, vuole realizzare, come è stato illustrato da Cristina Mascanzoni Kaiser e Stefano Tulli, una sorta di 'guida' chiamata 'Carta dell'Accoglienza' strutturata in dieci punti che presenta «le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria». Assicurare una migliore sistematicità alle iniziative di promozione è un obiettivo importante per una provincia storicamente divisa e frammentata. In questo momento è tutto un fiorire di iniziative che puntano a unire territori anche molto distanti. Ma forse queste progettualità, quasi tutte declinate nel nome del Monferrato, andrebbero raccordate meglio, superando la sindrome del «territorio poco conosciuto» che invece ha molto più bisogno di parlare con una voce unica e autorevole.

Enrico Sozzetti



Casale e il Monferrato. Protagonisti dei video sul 'Tg del Turismo'

23/09/2022 – Il Piccolo – Acqui Wine Days

23/09/2022

IL PICCOLO
Giornale di Alessandria e Provincia

Pagina 20

Acqui Brachetto e non solo: 'Wine Days' pronto a stupire

Nel primo weekend di ottobre l'evento che unisce i piaceri del palato a cultura e intrattenimento

■ In quanto ad appuntamenti nel fine settimana tra sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme c'è davvero di che sbizzarrirsi: il raduno d'auto d'epoca e delle fanfare dei congedati delle brigate alpine, il concorso di poesia regionale dialettale, mostre ed esposizioni varie, a cui si aggiunge quello che si potrebbe definire l'evento clou, ovvero la terza edizione dell'Acqui Wine Days. Organizzata dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui in collaborazione con l'Enoteca Regionale "Terme & Vino" e Alexala, la manifestazione - quest'anno posticipata di qualche settimana rispetto al solito a seguito delle elezioni comunali - comprende una ricca serie di eventi e iniziative.

Tra pedalate e shopping

Nella giornata di apertura andrà in scena la bicicletata a-

matoriale "Pedalando tra le vigne del Brachetto d'Acqui e Moscato d'Asti" promossa dall'associazione BikelsLife, con partenza da Piazza Bollente alle 10 ed arrivo alle 13. Sempre sabato 1, dalle 12 alle 14, picnic gourmet al Castello dei Paleologi organizzato da LangaMyLove (costo 20 euro). In piazza Italia torna quello che per certi versi rappresenta l'area simbolo di tutta la due giorni, ovvero il punto di degustazione "Temporary Brachetto Lounge", allestito nel container della Regione Piemonte.

Le vie del centro, ovviamente, saranno animate dalle postazioni dei produttori di vini Brachetto e Acqui Rosè, che proporranno agli acquesi i loro Docg. Su iniziativa di Ascom e Confesercenti, "Shopping Rosa" nei negozi del centro, con la possibilità di acquistare i vini e prodotti tipici del territorio tra abiti e merci varie.

Anche la serata anni '20

Sabato e domenica, dalle 16 alle 18, "masterclass" al Castello dei Paleologi con gli assaggiatori dell'Ais, «nel corso del quale i sommelier proporranno

degustazioni di Brachetto attraverso un excursus storico», spiega Annalisa Vitto, presidente dell'Enoteca termale. «Alle 21.30 di sabato nella nostra sede di piazza Levi, avrà luogo lo 'Speak Easy', evento a tema anni '20 con degustazioni di Brachetto Docg e Acqui Rosè. Per accedervi, però, si dovrà pronunciare la parola d'ordine che sarà possibile ricavare attraverso la risoluzione di un rebus presente sul sito dell'Acqui Wine Days e su quello dell'Enoteca. Domenica alle 10, inoltre, proporranno la degustazione "Monferrato Wine Maps", il progetto che mette in sinergia le cinque enoteche di Acqui, Canelli, Casale, Nizza e Ovada proponendo le tovagliette dedicate ai luoghi storici delle cinque città». Senza dimenticare il contest fotografico #enoacqui22, valido dal 1 ottobre al 15 novembre (tutte le info sul sito della manifestazione). Per la due giorni del vino l'amministrazione comunale ha concesso ai locali del centro l'ampliamento gratuito dei dehors.

ALESSANDRO FRANCINI



TERZA EDIZIONE L'Acqui Wine Days è andato in scena la prima volta a settembre 2020



PERCORSI Dalle colline di Gavi ad Acqui Terme: ecco le diverse proposte messe in campo nell'alessandrino

Tutti a spasso per cantine ed enoteche alla scoperta di un autunno di... vino

■ Un autunno divino. È quello che si prospetta in queste settimane, le più affascinanti del territorio piemontese, grazie alle tante iniziative sparse sul territorio. La Duga d'Or dell'astigiano si è appena conclusa con un pieno di consensi e, soprattutto di visitatori, e ora la palla è passata all'alessandrino dove sono previste tante novità.

A partire dalle Cantine Accoglienti, il progetto (a cura di Alexala) con il quale le aziende vitivinicole del territorio si sono messe in rete seguendo il minimo comune denominatore dell'accoglienza attraverso degustazioni, appuntamenti, eventi e in generale con una proposta turistica strutturata e rispondente a un disciplinare ben preciso che è stato sottoscritto. Al momento sono 80 le cantine che hanno aderito al circuito, ma l'elenco è in divenire. Tra queste si consigliano, per esempio, la Hic et Nunc a Vignale Monferrato, un connubio di classe e tradizione, il

Castello di Uviglie sulle colline di Rosignano Monferrato, Villa Saprino, il resort di Gavi.

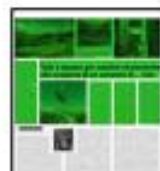
Ma non è tutto. La prossima settimana, il 1 e il 2 ottobre andrà in scena l'appuntamento con Acqui Wine Days, due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docc. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui Terme e Vini, di Confcommercio e di Confe-surranti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte, punta a trasformare la bella città di Acqui Terme - storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana, la Bollente dell'omonima piazza - in una piccola patria del vino. Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante ini-

ziativa, ricorda che: «La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a cittadini e turisti un'importante occasione di scoperta e riscoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche». Infine, tra le degustazioni da non perdere, si segnalano quella del 29 settembre presso presso l'Enoteca Regionale del Monferrato a Casale Monferrato, in piazza Castello (351.5122381), e dedicata a Franciacorta, presente l'Azienda Agricola La Valle di Rovato (Bs), e quella del 30 presso presso l'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato che ospiterà presso il ristorante dell'Enoteca La signora in Rosso (Palazzo Crova, in via Crova 2 a Nizza Monferrato) una cena di cucina piemontese con in abbinamento vini del Friuli Venezia Giulia (329.7137204).

[S.TOT.]



Dalle colline di Gavi (sinistra) ad Acqui Terme (destra), le cantine e le enoteche diventano le protagoniste assolute dell'autunno piemontese con tante iniziative





26/09/2022 – Corriere AL – Acqui Wine Days

CorriereAL

Il magazine on line di Alessandria e Provincia

HOME > IN PRIMO PIANO > Acqui Wine Days sabato 1 e domenica 2 ottobre

Acqui Wine Days sabato 1 e domenica 2 ottobre

🕒 26/09/2022 📁 corriereal ➡ In primo piano



Settembre 2022. L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo.

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, arrivano gli Acqui Wine Days (<https://acquiwinedays.it>), che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcom-mercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino.

Il Sindaco **Danilo Rapetti**, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che "La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri-scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."

"Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma", è il commento di Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento "che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti".

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio "Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"

"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto "Cantine Accoglienti", abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice **Roberto Cava**, presidente di Alexala. "Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura".

Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di dieci cose da non perdere:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

3) Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente picnic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/picnic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il con-corso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del no-stro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24, e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bol-lente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfare-alpini/>

28/09/2022 – Prima Alessandria – Cantine Accoglienti

prima ALESSANDRIA

ALESSANDRIA E PROVINCIA

Alexala presenta le "Cantine Accoglienti" della provincia di Alessandria

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio.



ECONOMIA Monferrato, 28 Settembre 2022 ore 15:12

È stato presentato il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio Tutela del Gavi, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

Il nome

"Cantine Accoglienti" - questo il nome del nuovo progetto - è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio ha fatto parte degli eventi collaterali alla 6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si terrà in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

L'adesione

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condideranno una "Carta dell'Accoglienza", una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

La presentazione del progetto Cantine Accoglienti è stata anche l'occasione per presentare i contenuti di promozione turistica realizzati con la collaborazione di , noti al grande pubblico televisivo e del web come "Turisti per Caso": il loro coinvolgimento da parte di Alexala ha portato alla realizzazione di un video di racconto del territorio, incentrato in gran parte proprio sulle cantine e sulle eccellenze vitivinicole locali.

"L'enoturismo è da sempre un settore in cui crediamo molto e in cui siamo convinti sia importante investire, perché siamo certi che costituisca in gran parte il turismo del futuro", dice Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo abbiamo immaginato un progetto che desse vita a una proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio: un progetto in divenire, che ci auguriamo possa coinvolgere moltissime altre realtà virtuose per lavorare insieme per attrarre nuovi turisti alla scoperta del nostro meraviglioso territorio e dei suoi vini d'eccellenza".

L'offerta

L'ampliamento dell'offerta, secondo l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte, è un segnale di vitalità di un territorio che dal punto di vista imprenditoriale ha puntato sulla qualità che oggi fa la differenza sul mercato di prodotti trasversali come quelli enoturistici che da sempre premiano l'eccellenza; gusto e bellezza sono due gambe su cui il Piemonte sta camminando con risultati incoraggianti a giudicare dai numeri che lo vedono in crescita sia per le affluenze sia per il gradimento di strutture e servizi.

Per l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte il progetto "Cantine accoglienti" risponde alle politiche regionali sviluppate in questi anni che hanno ridato un ruolo più centrale alle Enotecche regionali, ai Distretti del cibo e alle Strade del vino insieme ai Consorzi di tutela ed ai produttori, nella promozione turistica del territorio, a conferma che i vini di qualità che nascono in provincia di Alessandria e nel Monferrato abbinati alla grande offerta dei prodotti agroalimentari locali continuano ad essere e saranno sempre di più un punto di forza attrattivo per i visitatori italiani e stranieri.

"La capacità di fare squadra tra i soggetti della filiera del vino è tra le caratteristiche più importanti per le aree che puntano ad un'alta attrattività per gli enoturisti, perché consente di costruire collaborazioni e iniziative congiunte e di arricchire le esperienze disponibili per i visitatori. In quest'ottica il progetto Cantine Accoglienti rappresenta un passo decisivo per lo sviluppo dell'offerta – sottolinea Beppe Carlevaris, presidente del Cda di VisitPiemonte –. L'innovazione, la partecipazione attiva e lo sviluppo sostenibile nel rispetto delle comunità rurali sono tra i temi portanti della 6a Conferenza mondiale dell'UNWTO sul Turismo del Vino e il progetto sostenuto dalla Regione Piemonte, coordinato da Alexala e realizzato in partnership con i Consorzi, le Enotecche regionali e le Strade del vino, apre grandi possibilità alla costruzione di un prodotto turistico sempre più completo, diffuso e condiviso".

28/09/2022 – La Repubblica ed. Torino – Eventi autunnali per il vino
la Repubblica

Torino

**Picnic, degustazioni,
visite guidate agli
infernot: in Piemonte
ottobre in vigna**



L'1 e 2 ottobre nel Monferrato "Acqui Wine Days", due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona

28 SETTEMBRE 2022 AGGIORNATO ALLE 13:00

🕒 3 MINUTI DI LETTURA

L'autunno assume colori diversi nelle colline piemontesi: i gialli e i marroni diventano rossi e bianchi, una volta trasferiti nel bicchiere. Già, perché l'autunno da queste parti è il momento in cui si festeggia il raccolto dell'uva e la sua trasformazione in vino. Gli eventi a cui partecipare per assaggiare le bottiglie del territorio sono tanti in queste settimane, tutti da girare con bicchiere alla mano per approfondire un mondo interessante e variegato. Il **Monferrato** e la **provincia di Alessandria** sembrano fremere particolarmente, con numerose iniziative dedicate non solo al vino, ma anche al turismo che lo circonda, elemento economicamente e strategicamente importante per i territori. Accade ad esempio che le cantine dell'Alessandrino decidano di mettersi in rete per raccontare quanto sono accoglienti, in un progetto enoturistico coordinato da Alexala - l'ATL del territorio - con il sostegno della Regione Piemonte. Picnic in vigna, degustazioni, visite guidate agli infernot e molto altro: ottanta cantine del territorio hanno scelto di puntare sull'enoturismo, sottoscrivendo un disciplinare (la "Carta dell'Accoglienza", un manifesto in dieci punti) per migliorare la loro proposta e unendosi per offrire ai turisti la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Gli Acqui Wine Days

Proprio in questo territorio, **sabato 1 e domenica 2 ottobre** arrivano ad Acqui Terme gli "Acqui Wine Days", due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento punta a trasformare la bella città di Acqui Terme - storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza - in una piccola patria del vino. Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ad esempio, in piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge **sabato 1 ottobre** dalle 11 alle 24 e **domenica 2 ottobre** dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme. Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in

abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21). C'è poi una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza (costo 25 euro a persona) e il pic nic accompagnato dai vini locali al Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello (20 euro a persona, 12 per i bambini).

L'Italia nelle Enotecche Regionali del Piemonte

In questi giorni in cui Alba si è trasformata nella capitale mondiale dell'enoturismo, ospitando (per la prima volta in Italia) la sesta Conferenza mondiale dedicata al settore organizzata dall'Unwto, il vino del Piemonte è stato al centro della scena.

Per celebrarlo le Enotecche Regionali di tutto il territorio hanno deciso di unirsi per costruire un bellissimo e inedito calendario di serate, volte a celebrare il vino non solo locale ma nazionale. Nove appuntamenti che terranno compagnia agli appassionati fino alla fine di ottobre in cui le migliori eccellenze enogastronomiche locali verranno abbinate, associate, confrontate, affiancate a quelle di altre regioni italiane.

Dopo il successo della serata del 16 settembre all'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'appuntamento del 17 settembre all'Enoteca Regionale del Barbaresco, ora il calendario continua con altri due interessanti appuntamenti.

Il prossimo incontro è previsto **giovedì 29 settembre** presso l'Enoteca Regionale del Monferrato a Casale Monferrato (AL), in piazza Castello. Ospite della serata sarà il Franciacorta, con una degustazione a partire dalle ore 19 di Franciacorta (in particolare Satèn e Rosé) messi a confronto con gli spumanti Metodo Classico prodotti nella zona del Monferrato. Alla serata sarà inoltre presente l'Azienda Agricola La Valle di Rovato (BS), che racconterà agli ospiti tutti i segreti del loro Franciacorta. La degustazione è gratuita e aperta a tutti, ma si consiglia la prenotazione al numero +39 3515122381.

Venerdì 30 settembre, invece, l'appuntamento è presso l'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato, che ospiterà presso il ristorante dell'Enoteca "La signora in rosso" (Palazzo Crova, in via Crova 2 a Nizza Monferrato) una cena di cucina piemontese con in abbinamento vini del Friuli Venezia Giulia (quattro piatti e quattro calici). La cena è proposta al costo di 40 euro vini inclusi, ed è disponibile su prenotazione allo 0141 793350 o al 329 7137204.

29/09/2022 – Italian Food News – Acqui Wine Days



Home > Appuntamenti > Arrivano gli Acqui Wine Days ad Acqui Terme

Appuntamenti Note Prodotti

Arrivano gli Acqui Wine Days ad Acqui Terme

29 Settembre 2022



Settembre 2022. L'autunno è da sempre la **stagione del vino**, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il **Piemonte** nel mondo.

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, **arrivano gli Acqui Wine Days** (<https://acquiwinedays.it>), che si svolgeranno **sabato 1** e **domenica 2 ottobre** ad **Acqui Terme**.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'**Acqui Rosé** e al **Brachetto d'Acqui Docg**. L'evento, organizzato dal **Comune di Acqui Terme** e dal **Consorzio Tutela Vini d'Acqui** con il supporto dell'**Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino**, di **Confcommercio** e di **Confesercenti** di Acqui Terme e il **patrocinio della Regione Piemonte** punta a trasformare la bella città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "**Bollente**" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino.

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa, ricorda che *"La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con **Acqui Wine Days** si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri – scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."*

Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui, commenta: *"Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma"*.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento *"che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti"*.

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio *"Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"*.

Roberto Cava, presidente di Alexala, dice: *"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto "Cantine Accoglienti", abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro. Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura"*.

Per gli **Acqui Wine Days** la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di **dieci cose da non perdere**:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i **vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc** delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'**Istituto di Candiolo (Torino)** e allo **Sportello Antiviolenza La Fenice** di Acqui Terme.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella **Enoteca di Acqui Terme**, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (**Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti**). Sarà inoltre organizzato un divertente **Speak Easy Cocktail Party Anni '20**, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

3) Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'**AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme** organizza una **masterclass** dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del **museo archeologico del Castello dei Paleologi**, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il **Giardino Botanico "Birdengarden"** del **Castello dei Paleologi** di Acqui Terme ospita un divertente **pic nic** accompagnato dai **vini locali**: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di **Brachetto d'Acqui Docg** o di **Acqui Rosé Docg** a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi **cocktail al Brachetto** (Dal **Rosé Fizz** allo **Sparkling Acqui**), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel **2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero**. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il **Brachetto d'Acqui Docg** e il **Moscato d'Asti Docg**.

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del **Contest Fotografico #Enoacqui22** organizzato dall'**Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino** in collaborazione con **IGPiemonte** sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il **Foliage autunnale dei vigneti** del nostro territorio; **Acqui e i Borghi dell'Acquese** e **Momenti di convivialità**. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura **#EnoAcqui22** e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i **Bagna Cauda Day il 26 Novembre**. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo **IAT** sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al **Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia**.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica **Ape "Asti Glam"** del **Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg**, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le **Fanfare degli Alpini** con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine, sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfare-alpini/>

29/09/2022 – Romeo Ferretti – Facebook – Cantine Accoglienti



Romeo Ferretti

29 settembre alle ore 08:52 · 🌐

...

Alexala presenta le "Cantine Accoglienti" della provincia di Alessandria

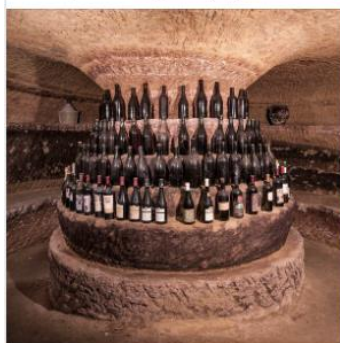
Nei giorni scorsi è stato presentato il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, il Consorzio Tutela del Gavi, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Rubino di Cantavenna Doc e Gabiano Doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada D.O.C.G., il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui D.O.C.G., il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

"Cantine Accoglienti" - questo il nome del nuovo progetto - è un circuito delle cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio ha fatto parte degli eventi collaterali alla 6a Conferenza mondiale UNWTO sul Turismo del Vino che si è tenuto in Piemonte dal 19 al 21 settembre.

Una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto mira a valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della provincia di Alessandria tramite la costruzione di rapporti di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la promozione di quelle cantine che meglio accolgono i turisti, offrendo loro la possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti d'eccellenza.

Il progetto Cantine Accoglienti, a cui hanno già aderito un'ottantina di cantine del territorio, si proporrà di costruire una guida di presentazione delle realtà vitivinicole che si impegnano a proporsi al pubblico in modo proattivo. Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

Per questo, le Cantine aderenti al progetto condivideranno una "Carta dell'Accoglienza", una sorta di manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli obiettivi a cui si ispireranno gli attori della filiera enoturistica della provincia di Alessandria. L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità. Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.



Cantine Accoglienti è un progetto che nasce per mettere in rete le tante meritevoli realtà del vino della Provincia di Alessandria con la ferma convinzione che l'enoturismo possa essere una delle principali chiavi distintive per il racconto del territorio. Realtà già esistenti, che aspettano solo di essere scoperte:



Settembre – Città del Vino – Acqui Wine Days

Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE



L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo. In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, **arrivano gli Acqui Wine Days** (<https://acquiwinedays.it>) terza edizione, che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme - storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza - in una piccola patria del vino.

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che *"La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri – scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."*

Dice **Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui**: *"Acqui Wine Days" nasce non solo per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, di viticoltori, di aziende vitivinicole e di custodi di un territorio che è Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2014. È anche, e forse soprattutto, un'occasione per pensare al futuro dei nostri vini, inseriti in contesti nazionali e internazionali, accettando e superando le continue sfide dei mercati, in modo da costruire nuove prospettive per il Brachetto d'Acqui e l'Acqui docg che sono tra le denominazioni da vitigni autoctoni, al 100% piemontesi, più prestigiose d'Italia. Del resto sotto l'impulso del nostro Consorzio dei vini d'Acqui - che tutela anche la doc Dolcetto d'Acqui - e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile degustare vini a base di uve brachetto in varie versioni: Rosé Spumante Brut, Extra Dry e vino fermo. Una vasta e completa gamma di etichette che dimostrano, se ancora ve ne fosse stato bisogno, l'estrema versatilità dell'uva brachetto che è e deve restare uno strumento vitale per lo sviluppo e la crescita delle nostre comunità e della nostra cultura".*

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento *"che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti"*.

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio *"Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"*

"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto "Cantine Accoglienti", abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura".

Gli Acqui Wine Days propongono un ricco programma di appuntamenti: degustazioni per appassionati, cene a tema, pic-nic, camminate e escursioni in bicicletta, intrattenimento musicale e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di dieci cose da non perdere:

Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la **Wine Lounge** (sabato 1° ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle

11 alle 21), dove degustare l'autoctono Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg delle aziende produttrici. Per i più curiosi e golosi, momenti di approfondimento e accostamenti con i prodotti del territorio presentati dal sommelier. La degustazione è a offerta libera.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21). Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza. Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di

Acqui Terme ospita un divertente pic nic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

Menu' e Mixology al Brachetto d'Acqui docg

"Menu' Rosé" tradizionali o più innovativi saranno le proposte della ristorazione, mentre i bar aderenti proporranno freschi e deliziosi cocktails preparati con il Brachetto d'Acqui docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinadays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinadays.it/visita-iat-acqui/>

Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione l'Asti spumante ed il Moscato d'Asti docg.

Per informazioni: <https://acquiwinadays.it/ape-glam-piazza-italia/>

Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare. Per informazioni: <https://acquiwinadays.it/fanfare-alpini/>



Città del Vino

2 h · 🌐

...

Dal 1 al 2 ottobre la città di Acqui Terme ospiterà la nuova edizione degli Acqui Wine Days, due giorni nei quali gustare i sapori di un territorio unico e riflettere sul mondo del vino. Un evento organizzato dal Comune di Acqui Terme Città del Vino e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui, con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino", di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme. Con il patrocinio della Regione Piemonte e di Slow Food.



CITTADELVINO.IT

Città del Vino - Acqui Wine Days

L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altr...

Settembre – Shop in the City – Acqui Wine Days



Dieci cose da fare agli "Acqui Wine Days" di Acqui Terme



L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo.

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, **arrivano gli Acqui Wine Days** (<https://acquiwinedays.it>), che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme. Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme - storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza - in una piccola patria del vino.

Dieci cose da fare

Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di **dieci cose da non perdere**:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

3) Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente pic nic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfare-alpini/>

I commenti istituzionali

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che *"La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri - scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."*

"Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma", è il commento di **Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui**.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio,

esprime grande ottimismo per questo appuntamento *"che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti"*.

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio *"Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"*

*"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto "Cantine Accoglienti", abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice **Roberto Cava, presidente di Alexala.** "Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura".*



Settembre – FederVini – Acqui Wine Days

FEDERVINI

Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti e Affini

Agenda

Tutti gli appuntamenti da non perdere

🏠 / Agenda / Acqui Wine Days

Acqui Wine Days



In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, **arrivano gli Acqui Wine Days** (<https://acquiwinedays.it>), che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme - storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza - in una piccola patria del vino.

Caratteristiche dell'evento

Inizio evento	01-10-2022
Termine evento	02-10-2022

Settembre – Vini e percorsi piemontesi – Acqui Wine Days



Acqui Wine Days 2022: sabato 1 e domenica 2 ottobre

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, arrivano gli **Acqui Wine Days**, che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con **degustazioni, appuntamenti, eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti** dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg.

Le dieci cose da non perdere nel cuore della città della Bollente

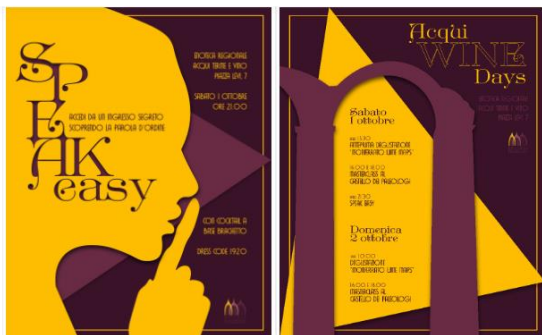
Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.



Gli eventi dell'Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).



Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.



Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #Enoacqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente picnic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.



Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram.

Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.



L'evento, organizzato dal **Comune di Acqui Terme** e dal **Consorzio Tutela Vini d'Acqui** con il supporto dell'**Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino"**, di **Confindustria** e di **Confesercenti di Acqui Terme** e il patrocinio della **Regione Piemonte** e di **Slow Food del Gavi e Ovada** punta a trasformare la bella città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino.

Il **Sindaco Danilo Rapetti**, che ha fortemente voluto ad **Acqui Terme** questa importante iniziativa ricorda che *"La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri – scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."*

"Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma", è il commento di **Paolo Ricagno**, presidente del **Consorzio Tutela Vini d'Acqui**.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento *"che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti".*

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio *"Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"*

*"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto "Cantine Accoglienti", abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice **Roberto Cava, presidente di Alexala**. "Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura".*



Settembre – Itinerari nel gusto – Acqui Wine Days



EVENTI • PIEMONTE



Acqui Wine Days



QUESTO EVENTO È COLLEGATO ALLA ZONA DI PRODUZIONE DOC **ACQUI**

Quando: **01/10/2022 - 02/10/2022**

Dove: **Piemonte** / Alessandria

L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo.

In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, arrivano gli **Acqui Wine Days**, che si svolgeranno **sabato 1 e domenica 2 ottobre** ad **Acqui Terme**.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal **Comune di Acqui Terme** e dal **Consorzio Tutela Vini d'Acqui** con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme - storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza - in una piccola patria del vino.

Il **Sindaco Danilo Rapetti**, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che *"La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri-scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."*

"Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma", è il commento di **Paolo Ricagno**, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento *"che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti"*.

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio *"Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"*

*"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto **"Cantine Accoglienti"**, abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura".*

Per gli Acqui Wine Days la città propone **un ricco programma di appuntamenti**: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco una lista di dieci cose da non perdere:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

Per informazioni: acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme

3) Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Per informazioni: acquiwinedays.it/masterclass

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente picnic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: acquiwinedays.it/pic-nic

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per informazioni: acquiwinedays.it/bike-tour

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: acquiwinedays.it/visita-iat-acqui

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: acquiwinedays.it/appe-glam-piazza-italia

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: acquiwinedays.it/fanfare-alpini



Titolo dell'evento: Acqui Wine Days

Arrivano gli Acqui Wine Days, che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme (AL). Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg

Luogo: Acqui Terme (AL)

Indirizzo: Acqui Terme (AL)

Organizzazione: Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui

Sito web per approfondire: <https://acquiwinedays.it/>

Su Facebook: <https://www.facebook.com/acquiwinedays>

Settembre – Shop in the City – Festa del Vino di Casale Monferrato



Torna la Festa del Vino del Monferrato

Unesco



«Eravamo sicuri di un successo, ma i numeri ottenuti nel primo fine settimana della Festa del Vino del Monferrato Unesco sono riusciti a stupire anche noi! Grazie di cuore a tutti coloro che hanno partecipato e hanno animato i primi tre giorni della grande kermesse e grazie a coloro che hanno fatto sì che tutto si svolgesse al meglio. Noi siamo pronti per il secondo week-end... e voi?».

Queste le parole del sindaco Federico Riboldi e del vicesindaco Emanuele Capra per presentare il secondo, attesissimo, fine settimana della *Festa del Vino del Monferrato Unesco* di Casale Monferrato.

Dopo le oltre 85 mila presenze registrate nei primi tre giorni, è quindi tutto pronto per poter gustare le eccellenze enogastronomiche del territorio al Mercato Pavia venerdì 30 settembre dalle 18,00 alle 24,00 e sabato 1 e domenica 2 ottobre dalle 10,00 alle 24,00 con orario continuato.

I posti a sedere disponibili sono 4 mila, ma sarà possibile anche il servizio da asporto per potersi portare direttamente a casa le tipicità del territorio. Per conoscere i menu, le aziende e tutte le iniziative legate alla *Festa del Vino del Monferrato Unesco* è possibile consultare il sito www.festadelvinodelmonferrato.it.

Per raggiungere la Festa sarà di nuovo attiva la navetta gratuita che collegherà ogni 25 minuti piazza d'Armi con il Mercato Pavia, e viceversa, il sabato dalle 18,00 e la domenica dalle 11,00 alle 15,30. Un servizio che permetterà di unire l'ampio parcheggio della Cittadella a piazza Castello che, proprio per consentire lo svolgimento della festa e degli eventi collegati, vedrà ridotto il numero di posti auto. I punti di partenza della navetta saranno: di fronte alla galleria del PalaFiore, lato Cinelandia, e lo spiazzo della rotonda tra via XX Settembre e lungo Po Gramsci.

Ad accompagnare l'evento ci saranno anche due concerti: venerdì sera, alle ore 22,30, sarà la volta dei *Antani Project*, band di sette elementi con sezione fiati della scuderia "star's garden" con un repertorio variegato e divertente che tocca quasi tutti i generi musicali (pop, rock, ska e reggae) con arrangiamenti geniali ed accattivanti.

Sabato 1° ottobre, sempre alle 22,30, toccherà invece ai *Jam Live shock band* accendere piazza Castello con un viaggio nella storia della musica dance, partendo dagli evergreen degli anni '80 fino alle hit dei giorni nostri, attraverso i brani più famosi di sempre in un dinamico spettacolo di luci e colori.

Al Castello del Monferrato, invece, doppio appuntamento con le iniziative dell'Ais Casale (Associazione Italiana Sommelier). Sabato 1° all'Enoteca del Monferrato ultimo appuntamento con *A tu per tu col Vigneron*: Tina Sbarato con Rubino di Cantavenna doc 2019 Azienda Vitivinicola Sbarato

Domenica 2, invece, sarà riproposto alle 18,30 nella Manica Lunga l'appuntamento con la cultura del vino del Monferrato nelle sue varie sfaccettature: si parlerà de *I vini del Monferrato "a tavola"* per scoprire come impostare una cena gourmet con i vini del Monferrato Casalese.

Consigli e cenni di tecnica di abbinamento cibo & vino con degustazione di tre vini scelti dai sommelier di Ais Casale (Piemonte Spumante Rosé Metodo Classico Grignolino La Casaccia Cella Monte, Barbera del Monferrato Superiore docg "1930 buona annata" 2017 Tenuta La Tenaglia Serralunga di Crea e Grignolino del Monferrato Casalese Riserva Primo Canato 2012 Canato Vignale Monferrato). Il tutto accompagnato da un piatto proposto dall'Enoteca del Monferrato.

Al termine, come sempre, presentazione dei Corsi Ais e *Mappa dei Vigneti e delle Zone del Monferrato Casalese* edita da Enogea. Per info, costi e prenotazione: info@vinimonferratocasalese.it o Whatsapp 340 9443635.

Sempre domenica per le vie del centro storico dalle 9,00 alle 19,00 il mercatino Doc Monferrato - Tipico & Shopping organizzato dal Consorzio Casale C'è in collaborazione con Botteghe Storiche.

Sabato e domenica saranno anche visitabili al Castello del Monferrato le prime quattro mostre allestite nel mese di ottobre a ingresso gratuito. Info alla pagina <https://www.comune.casale-monferrato.al.it/MostreCastello1Ott22>.

Per rimanere aggiornati sulla *Festa del Vino del Monferrato Unesco* e le iniziative in programma in città: www.festadelvinodelmonferrato.it

Settembre – Turismo del Gusto – Acqui Wine Days

#Turismo del Gusto

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

Home / Eventi / Manifestazioni

Sabato 1 e domenica 2 ottobre arrivano ad Acqui Terme gli “Acqui Wine Days”

L'autunno è da sempre la stagione del vino, il prodotto che forse più di ogni altro ha reso celebre il Piemonte nel mondo.



In un momento in cui l'enoturismo è in forte crescita e rappresenta un motore importante di sviluppo, **arrivano gli Acqui Wine Days** (<https://acquiwinadays.it>), che si svolgeranno sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme.

Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui con il supporto dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino, di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui Terme e il patrocinio della Regione Piemonte punta a trasformare la bella città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica fontana "Bollente" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino.

Il Sindaco Danilo Rapetti, che ha fortemente voluto ad Acqui Terme questa importante iniziativa ricorda che *"La vocazione della nostra Città all'accoglienza turistica è conosciuta e apprezzata ben oltre i confini del nostro territorio: con Acqui Wine Days si rinnovano le felici sinergie intessute con gli operatori dei vari settori coinvolti, per offrire a Cittadini e Turisti un'importante occasione di scoperta e ri – scoperta delle nostre eccellenze enogastronomiche."*

"Acqui Wine Days nasce per raccontare la nostra storia e il nostro presente di vignaioli e produttori, ma pensando anche al futuro, così da costruire nuove prospettive per una delle denominazioni più autoctone e prestigiose d'Italia. Sotto l'impulso del Consorzio e di tutta la filiera, dal 2017 è possibile riscoprire il Brachetto anche nella versione Rosé Spumante Brut, Extra Dry e ferma", è il commento di **Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui**.

Rossana Benazzo, Assessora Comunale (tra le varie Deleghe) anche al Marketing Territoriale, Sport e Valorizzazione dei prodotti del Territorio, esprime grande ottimismo per questo appuntamento *"che seduce anche gli stranieri che amano la nostra terra, le nostre colline. Olandesi, tedeschi, inglesi che ritornano ogni anno e, in alcuni casi, qui comprano casa. Per questa edizione di Acqui Wine Days saranno coinvolti anche i commercianti e i ristoratori che vorranno aderire, per creare un percorso enogastronomico con ricette e abbinamenti sorprendenti, con il Brachetto d'Acqui. Un laboratorio creativo che stupirà anche i palati più esigenti"*.

Michele Gallizzi, Assessore Comunale a Turismo e Cultura, pone l'accento sul forte legame tra cultura e territorio *"Oggi la promozione del vino, dell'arte e della cultura italiana coinvolge sempre più anche le aziende, le cantine vitivinicole ed i piccoli produttori. Acqui Wine Days sarà il volano per far conoscere oltre i confini regionali le peculiarità del nostro sfaccettato territorio, saprà rinnovare il legame tra cultura e turismo attraverso i nostri vini che portano il nome di Acqui nella loro denominazione"*

*"Proprio in questi giorni, con la presentazione del grande progetto "Cantine Accoglienti", abbiamo raccontato quanto l'enoturismo possa essere strategico per il territorio, ora e in futuro, dice **Roberto Cava, presidente di Alexala**. "Per questo siamo felici di promuovere gli eventi che sul territorio lavorano in questa direzione, certi che possano essere motore di sviluppo turistico per l'intera zona. Acqui Wine Days è un appuntamento bellissimo che offre a tanti appassionati l'occasione di visitare una città come Acqui, ricca di storia e di cultura".*



Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Boliente. Ecco una lista di **dieci cose da non perdere**:

1) Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/brachetto-wine-lounge-di-piazza-italia/>

2) Enoteca Terme e Vino

Uno dei fulcri della manifestazione sarà naturalmente la bella Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme/>

3) Degustazione al museo

L'Enoteca in collaborazione con l'AIS Alessandria, delegazione Acqui e Alessandria, l'Assessorato al Turismo e Cultura città di Acqui Terme organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/masterclass/>

4) Picnic Gourmet con Acqui Rosé

Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente picnic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/pic-nic/>

5) Cocktail al Brachetto

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/cocktail-al-brachetto/>

6) Bike Tour

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/bike-tour/>

7) Contest Fotografico #Enoacqui22

Con l'inizio degli Acqui Wine Days si dà ufficialmente il via alla seconda edizione del Contest Fotografico #Enoacqui22 organizzato dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, Terme e Vino in collaborazione con IGPIemonte sulla piattaforma Instagram. Il concorso prevede tre macrotematiche che sono: il Follage autunnale dei vigneti del nostro territorio; Acqui e i Borghi dell'Acquese e Momenti di convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate su profili pubblici con la dicitura #EnoAcqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro e non oltre venerdì 18 novembre. La premiazione avverrà durante i Bagna Cauda Day il 26 Novembre. Le tre foto vincitrici riceveranno un buono del valore di € 80,00 da utilizzare presso l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'invito per due persone a partecipare alla serata dei Bagna Cauda Day.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/concorso-fotografico-instameeting/>

8) Visita Guidata alla città a cura dello IAT di Acqui Terme

Gli Acqui Wine Days sono l'occasione per conoscere meglio questa bellissima città, grazie alle visite guidate organizzate dallo IAT sabato ore 11 e ore 16 domenica ore 11 e ore 16. Il ritrovo è al Punto d'informazione turistica IAT in piazza Italia.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/visita-iat-acqui/>

9) Asti Glam

Ospite degli Acqui Wine Days sarà anche la simpatica Ape "Asti Glam" del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg, che proporrà in degustazione (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21, in piazza Italia) i vini di un territorio molto vicino.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/ape-glam-piazza-italia/>

10) Le Fanfare

A rallegrare ulteriormente l'atmosfera degli Acqui Wine Days ci saranno le Fanfare degli Alpini con i loro concerti: sabato 1 ottobre alle ore 17 in piazza Italia si esibiranno la Fanfara Alpini Cadore e la Fanfara Alpini Tridentina. Alla stessa ora in piazza Bollente suonerà invece la Fanfara Alpini Taurinense; in piazza Matteotti la Fanfara Alpini Julia; in piazza Addolorata la Fanfara Alpini Orobica. Infine sabato alle 20.30 al centro congressi ci sarà Concerto delle Fanfare Alpini in Congedo: Tridentina, Cadore, Taurinense, Julia, Orobica. Invece domenica 2 ottobre il gran finale è alle 10.30 in piazza Italia, con il raduno delle cinque fanfare.

Per informazioni: <https://acquiwinedays.it/fanfare-alpini/>

Redazione Centrale TdG

29/09/2022 – GRP Giornale Radio Piemonte – Acqui Wine Days



Intervento dedicato agli Acqui Wine Days.

Wine Days

In contemporanea
la 'due giorni'
dei Docg locali



■ Anche se il binomio vino-Alpino perdura (forse non sempre a proposito) dalla notte dei tempi, resta pura coincidenza il fatto che l'Acqui Wine Days si svolga negli stessi giorni in cui è in programma il Raduno nazionale delle Fanfare dei congedati delle cinque Brigate alpine. Diversi gli appuntamenti in programma tra sabato 1 e domenica 2 nella città termale in occasione della rassegna - organizzata dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui in collaborazione con l'Enoteca Regionale Terme & Vino e Alexala - che celebra i vini Docg dell'Acquese e di tutto il Monferrato.

Gli eventi in programma

Sabato e domenica in bici sulle colline dell'Unesco e tra le vie storiche di Acqui con l'associazione BikelsLife; sabato alle 12 picnic gourmet al Castello dei Paleologi organizzato da LangaMyLove; per tutto il weekend in piazza Italia il Temporary Brachetto Lounge, allestito nel container della Regione Piemonte, alla sera lo 'Shopping Rosa' promosso da Ascom e Confesercenti. Inoltre le originali iniziative proposte dall'Enoteca Regionale Terme & Vino: dalle 'masterclass' al Castello dei Paleologi allo 'Speak Easy' a tema anni '20; dalla degustazione 'Monferrato Wine Maps' domenica in Enoteca al contest fotografico #enoacqui22, valido dal 1 ottobre al 15 novembre. L'intero programma è disponibile sul sito acquiwinedays.it.

A.F.



30/09/2022 – Oggi – Acqui Wine Days

OGGI

CUCINA - NEWS

OG **Date golose: dai bambini in cucina a Modena ai concerti in cantina e il tartufo bianco istriano. Cosa non perdersi questa settimana**

30
SETTEMBRE
2022

DI REDAZIONE ONLINE

I locali storici da visitare alla cucina della Val Gardena passando per degustazioni di rum a Roma e vini a Napoli, sul Lago di Garda e Acqui. E il cibo (italiano) a Bruxelles

CONDIVIDI



ACQUI WINE DAYS AD... ACQUI TERME – Arrivano gli Acqui Wine Days

che si svolgeranno **sabato 1 e domenica 2 ottobre ad Acqui Terme**. Due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosé e al Brachetto d'Acqui Docg. L'evento, organizzato dal Comune di Acqui Terme e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui punta a trasformare la città di Acqui Terme – storicamente nota per le sue acque sulfuree che sgorgano dalla scenografica



fontana "Bollente" dell'omonima piazza – in una piccola patria del vino. Per gli Acqui Wine Days la città propone un ricco programma di appuntamenti: eventi, cene, picnic, gite a piedi e in bicicletta degustazioni a tema, musica e negozi aperti nel cuore della città della Bollente. Ecco, al volo, i principali:

Brachetto Wine Lounge di Piazza Italia:

In piazza Italia verrà allestita la Wine Lounge (sabato 1 ottobre dalle 11 alle 24 e domenica 2 ottobre dalle 11 alle 21), dove degustare i vini autoctoni Brachetto d'Acqui Docg, Acqui Rosé Docg, Acqui Rosso Docg e Dolcetto d'Acqui Doc delle aziende produttrici. La degustazione è a offerta libera e il ricavato verrà devoluto all'Istituto di Candiolo (Torino) e allo Sportello Antiviolenza La Fenice di Acqui Terme.

Enoteca Terme e Vino:

Uno dei fulcri della manifestazione sarà l'Enoteca di Acqui Terme, il luogo perfetto dove approfondire la cultura dei vini del territorio. Qui saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento a prodotti gastronomici del territorio (Filetto baciato, Robiola di Roccaverano Dop, focaccia e amaretti). Sarà inoltre organizzato un divertente Speak Easy Cocktail Party Anni '20, con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1° ottobre a partire dalle ore 21).

Degustazione al museo:

L'Enoteca organizza una masterclass dedicata al percorso storico del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione (costo 25 euro a persona) avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi, una location suggestiva di straordinaria bellezza. Sabato 1 ottobre 2022, dalle 12 alle 14, il Giardino Botanico "Birdengarden" del Castello dei Paleologi di Acqui Terme ospita un divertente pic nic accompagnato dai vini locali: si può assaggiare il menu nella versione classica (20 euro a persona), vegetariana (20 euro a persona) e baby (12 euro a bambino). Oppure si può optare per una veloce merenda, dolce o salata, con prodotti tipici locali e un calice di Brachetto d'Acqui Docg o di Acqui Rosé Docg a 10 euro a persona.

Cocktail al Brachetto :

I vini del territorio possono essere anche un'eccellente base per ricette nuove di mixology: lo dimostrano i deliziosi cocktail al Brachetto (Dal Rosé Fizz allo Sparkling Acqui), che in occasione degli Acqui Wine Days verranno serviti nei bar della città.

Bike Tour:

La scoperta del territorio parte dal vino e continua nei vigneti: per questo gli Acqui Wine Days promuovono in interessante tour in bicicletta tra i paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio dell'Umanità Unesco di Langhe – Monferrato e Roero. Un percorso interessante unito all'assaggio dei vini del territorio come il Brachetto d'Acqui Docg e il Moscato d'Asti Docg.

Per ogni altra info: acquiwinedays.it

30/09/2022 – Alessandria24.com – Festa del Vino di Casale Monferrato



Vini Monferrato

Festa del Vino di Casale Monferrato: sabato 1° e domenica 2 ottobre al Castello Paleologo del Monferrato con i vini e i vigneron del Consorzio

30 Settembre 2022 · Redazione Alessandria24.com · 119 Views · 1 min read



In degustazione: Grignolino del Monferrato Casalese doc, Barbera del Monferrato Superiore docg, Gabiano doc e Rubino di Cantavenna doc

Degustazioni guidate con Ais e incontri A tu per tu con i vigneron. Questa, la proposta del Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese per l'ultimo fine settimana della 61ma edizione della Festa del Vino di Casale Monferrato.

Tre momenti enoici organizzati in collaborazione con l'Ais (Associazione Italiana Sommelier) di Casale Monferrato e l'Enoteca Regionale del Monferrato, tutti presso il Castello Paleologo.

Protagonisti unici degli incontri enoici saranno: il Grignolino del Monferrato Casalese doc (tradizionale, Riserva e Metodo Classico), la Barbera del Monferrato Superiore docg, il Gabiano doc (Riserva) e il Rubino di Cantavenna doc.

Si riparte domani, sabato 1° ottobre, presso l'Enoteca Regionale del Monferrato, per una rinnovata occasione d'incontro tra produttore e winelover, con la narrazione diretta della filosofia di produzione, accompagna dalla degustazione free dei vini.

Alle ore 17 in degustazione gratuita Rubino di Cantavenna doc 2019 di Tina Sbarato; alle ore 18 Gabiano doc riserva 2016 del **Marchese Giacomo Cattaneo Adorno del Castello di Gabiano**.

Ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili

Gradita la prenotazione al numero: 351 5122381.

Domenica 2 ottobre (ore 18,30) nella Manica Lunga del Castello Paleologo del Monferrato.

Degustazioni accompagnate con l'Ais e piattino curato dall'Enoteca Regionale del Monferrato.

In degustazione: Piemonte Spumante Rosé Metodo Classico de La Casaccia di Cella Monte, "1930 buona annata" 2017 Barbera del Monferrato Superiore docg Tenuta La Tenaglia di Serralunga di Crea e "Primo Canato" 2012 Grignolino del Monferrato Casalese doc di Marco Canato di Vignale Monferrato.

A seguire: presentazione dei Corsi Ais con il Delegato Daniele Guaschino.

Quota di adesione: euro 20. Info e prenotazioni: info@vinimonferratocasalese.it o su whatsapp

340 9443635 (no telefonate solo messaggi scritti).