

RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Maggio 2024

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne



Sommario

01/05/2024 – Telecitynews24.it – La vincitrice di MasterChef Eleonora Riso il 3 maggio ad Alessandria per la San Giorgio.	4
02/05/2024 – Vita Casalese – Il maltempo non frena l’edizione 2024 di Vinoso!.....	5
03/05/2024-Stampa Alessandria- Tre giorni di festa fra cibo e arte per il compleanno di Alessandria.	6
03/05/2024 – Stampa Alessandria – La bellezza nascosta di palazzi e chiese nel tour che esprime l’identità della città	8
03/05/2024 – Piccolo di Alessandria – Sorprese Masterchef Eleonora e anche i palazzi da riscoprire	9
05/05/2024 – Secolo XIX Basso Piemonte – L’agnolotto protagonista della festa di San Giorgio “nei menù di tutti i locali”	10
05/05/2024 – Stampa Alessandria – Agnolotto presente “in tutte le salse” nel menù di 31 locali -Sua maestà agnolotto	12
08/05/2024 – Stampa Alessandria - Una selezione della “Tosca” con interpreti di fama mondiale.....	14
09/05/2024 – Stampa Alessandria -Compie dieci anni il Premio intitolato a Franco Marchiaro	15
09/05/2024 – Vita Casalese – Progetto “Fubine Porta di Cultura”	16
10/05/2024 – Monferrato – Premio Marchiaro Decima edizione. Aperte le adesioni.....	17
11/05/2024 – Turismoitalianews.it- Arte panorama monferrato, fra camagna, vignale, montemagno e castagnole una mostra diffusa a cura di carlo falciani.....	18
14/05/2024 – Monferrato -una caccia al tesoro tra i nostri Infernot	20
14/05/2024 – Piccolo di Alessandria - Il turismo si fa divertente	21
16/05/2024 – Voce Alessandrina_ “Arte Sacra”. La Bellezza al servizio di Dio	23
17/05/2024- Il Piccolo – Alessandria, Cava confermato presidente Alexala	25
17/05/2024 – IlMonferrato.it - Roberto Cava riconfermato presidente di Alexala	26
17/05/2024 – Ovadaonline - Alessandria, Cava confermato presidente di Alexala	27
17/05/2024- Telecitynews24.it - Alexala: nominato il nuovo Cda, Roberto Cava rieletto presidente	28
17/05/2024 – RadioGold.it – Alexala: nominato il nuovo cda e Roberto Cava confermato presidente	29
17/05/2024- IlMoferrtrato.it - Roberto Cava riconfermato presidente di Alexala	30
19/05/2024 – La stampa Alessandria- Alexala, Roberto Cava confermato presidente	31
21/05/2024 - La Stampa - Al turista del post- Covid necessari relax e buon vino”	32
21/05/2024 – Monferrato - Nominato il CdA Alexala: Cava resta presidente dell'Atl.....	33
23/05/2024 – Secolo XIX Basso Piemonte - Alexala, Cava indica le priorità «Puntiamo su enoturismo e bici»	34
23/05/2024 – Stampa Alessandria - Turismo, un triennio decisivo - "Due anni fa l'idea del format sulle Cantine Accoglienti Ora ce lo copiano le Langhe"	36
23/05/2024 – Msn.it/Ansa.it – Alessandria, Arte Sacra in mostra a Palatium Vetus	38
23/05/2024- Msn/ansa.it – Le ‘Cose mai viste’ di Berengo Gardin ad Alessandria.....	39
23/05/2024 – Il Piccolo – Berengo Gardin:un grande maestro della fotografia per Alessandria	40

23/05/2024- Radiogold.it – Dal 26 maggio ad Alessandria la mostra di arte sacra, tra oggetti liturgici e paramenti dei Papi.....	41
24/05/2024 – Stampa Alessandria – Cose mai viste	43
24/05/2024 – Monferrato - Al Palatium Vetus mostra di paramenti e oggetti liturgici.	45
24/05/2024 Piccolo di Alessandria – Alessandria capitale della foto “Cose mai viste” di Berengo Gardin	46
24/05/2024 – Sette giorni – Consiglio Alexala.....	47
24/05/2024 – VDGMagazine.it - Tortonese, il buono per ogni stagione	48
26/05/2024 – Alessandria.today -Primo bilancio di un ricco weekend alessandrino	56
30/05/2024 – Il Piccolo.net -Alessandria-Dún Laoghaire, intercambio sul turismo ‘sostenibile’	57
31/05/2024 -Radiogold.it -La mobilità sostenibile che sostiene il turismo e l’economia. Alessandria prende spunto dall’Irlanda.....	58
31/05/2024 – Stampa Alessandria – L’esempio di Dublino “Bici contro il traffico il coraggio di partire”	60
31/05/2024 – Piccolo di Alessandria - Dall’Irlanda per parlare di mobilità.....	61
31/05/2024 – Alessandria.today – European Urban Initiative_ 30-05-2024.....	63
Maggio - 9Colonne.it -Speciale Mostre	65
Mensile – N° 560Maggio2024 – Caravan Camper Granturismo- Piemonte In Monferrato alla scoperta del territorio degli Infernot.....	66

01/05/2024 – [Telecitynews24.it](https://www.telecitynews24.it) – La vincitrice di MasterChef Eleonora Riso il 3 maggio ad Alessandria per la San Giorgio.

ALESSANDRIA – L'edizione 2024 de "La San Giorgio" prenderà il via in occasione del "Compleanno della Città di Alessandria" con una serie di appuntamenti dedicati al patrimonio culturale alessandrino.



Per l'occasione Alexala ha organizzato un evento di presentazione il prossimo venerdì 3 maggio, alle ore 18, con ospite la vincitrice dell'ultima edizione di "MasterChef", Eleonora Riso, che dialogherà con Luca Ferrua, direttore de "Il Gusto", nella sessione "Il racconto del cibo oltre le convenzioni".

Nei giorni a seguire, sempre nello stesso luogo deputato, avranno luoghi altre iniziative a cura di CIA, Coldiretti e Confagricoltura.

Scopo della San Giorgio 2024 è quello di valorizzare i prodotti della filiera agroalimentare della nostra provincia, con riferimento all'agnolotto ed al raviolo, oggetto di approfondimenti ed esperienze multidisciplinari in piazzetta della Lega, ospitati in un padiglione appositamente attrezzato, e che saranno proposti in varie declinazioni da ben 31 ristoranti alessandrini.

02/05/2024 – Vita Casalese – Il maltempo non frena l'edizione 2024 di Vinoso!

02/05/2024

Vita Casalese

Pagina 31

Il maltempo non frena l'edizione 2024 di Vinoso!

CASALE - Il maltempo non ha fermato "Vinoso! Vini e Sapori del Gran Monferrato, Derthona, Gavi" organizzato dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, che si è svolto al Castello dei Paleologi sabato e domenica scorsi. L'evento, che aveva il patrocinio del Comune di Casale Monferrato e di Alexala, il contributo della Camera di Commercio di Alessandria e Asti e la collaborazione delle Enotecche Regionali della provincia di Alessandria e dell'Alto Monferrato e dei Consorzi di Tutela, si è svolto nella Manica Lunga e nell'ex cappella del Castello.

"Vinoso!" intende valorizzare le aziende del territorio offrendo un'opportunità di conoscenza per i visitatori, che hanno degustato e acquistato direttamente dai produttori presenti negli stand.

Vinoso! è realizzato anche grazie al PSR 2014/2020 della Regione Piemonte Misura 16.4 col progetto di cooperazione Gran Monferrato.



L'EVENTO

Tre giorni di festa fra cibo e arte per il compleanno di Alessandria

VALENTINA FREZZATO

Non ci saranno torte con 856 candeline, ma certamente si mangeranno ben più di ottocentocinquantesi agnolotti. Alessandria celebra, proprio oggi, il suo «compleanno», l'anniversario dalla fondazione. E lo fa regalando ai cittadini tre giorni di festa dedicati all'arte contemporanea, al buon cibo (non uno qualunque, ma la pasta ripiena che rappresenta più di tutte la «piemontesità»), un Consiglio comunale aperto (consuetudine iniziata per le celebrazioni degli 850 anni) e la consegna delle onorificenze e delle civiche benemeritenze. Fra queste per il 2024 c'è anche un «Gran Gagliardo d'Oro». E non succede mica sempre. Dopo Umberto Eco, Urbano Cairo e pochi altri, se l'è meritato Antonio Maconi, medico che dirige il Dipartimento di Ricerca (Dairi) all'ospedale universitario di Alessandria. In contemporanea con il compleanno, va in scena la Fiera di San Giorgio. - PAGINA 32 E 33

Alessandria celebra i suoi 856 anni con tre giorni di festa e di sorprese

Sarà attribuito il «Gran Gagliardo d'Oro» al dottor Maconi del centro ricerche dell'ospedale

VALENTINA FREZZATO
ALESSANDRIA

Non ci saranno torte con 856 candeline, ma certamente si mangeranno ben più di ottocentocinquantesi agnolotti. Alessandria celebra, proprio oggi, il suo «compleanno», l'anniversario dalla fondazione. E lo fa regalando ai cittadini tre giorni di festa dedicati all'arte contemporanea, al buon cibo (non uno qualunque, ma la pasta ripiena che rappresenta più di tutte la «piemontesità»), un consiglio comunale aperto (consuetudine iniziata per le celebrazioni degli 850 anni) e

la consegna delle onorificenze e delle civiche benemeritenze. Fra queste per il 2024 c'è anche un «Gran Gagliardo d'Oro». E non succede mica sempre.

Dopo Umberto Eco, Urbano Cairo e pochi altri, se l'è meritato Antonio Maconi, medico che dirige il Dipartimento di Ricerca (Dairi) all'ospedale universitario di Alessandria, siede nel cda dell'Upo, presiede la Fondazione Solidal e ha altri importanti incarichi. La motivazione: «Per l'impegno profuso nell'ambito della ricerca e innovazione me-

dico-scientifica, della solidarietà sociale e delle istituzioni. Lui, per prima cosa, ringrazia: «Questo è un riconoscimento dato per più livelli d'impegno e quindi dovrei ringraziare moltissime persone. E lo farò. Ringrazio già da ora tutti gli alessandrini di nascita e d'ado-



zione che mi hanno dato una mano in questi anni. Ho sempre cercato di mettere la città davanti a tutto, lavorando sodo. La strada non è finita, andremo avanti tutti insieme per raggiungere altri, nuovi risultati».

I «Gagliaudo d'Oro» andranno a Maurilio Guasco, Roberto Mutti, Gilberto Preda, Carla Maria Saio. Le benemerite ad Alfredo Canobbio, Tiziana Ferro, Giovanni Lucchini, Giorgio Melchioni, Luciano Orsini, Angelo Paladino, Alessandra Vinciguerra. Saranno consegnate questa mattina in municipio dalle 10,50, ma la giornata inizia alle 10 in cattedrale con la messa officiata dal vescovo Guido Gallese. Nel pomeriggio a

Palazzo Rosso sarà svelata l'opera «9 sedie» di Carlo Ciarli, ci sarà l'omaggio musicale della Banda Cantone, poi alle 17 a Palazzo Cuttica verrà inaugurata l'esposizione dell'opera «San Giorgio» di Lucio Fontana.

Oggi inizia anche la «San Giorgio», fiera fra le più antiche del Piemonte, che è stata ampliata e, possiamo dire, rivisitata in versione molto più enogastronomica. Protagonisti saranno gli agnolotti, con 31 ristoranti della città che presenteranno un menù degustazione studiato appositamente (al costo di 35 euro) per esaltare questo primo piatto alessandrino. Poi fino a domenica piazzetta della Lega si trasformerà in uno spazio di di-

battiti e incontri dedicati all'alimentazione grazie alla collaborazione delle associazioni degli agricoltori Cia, Coldiretti e Confagricoltura tra show cooking e convegni con gli esperti

Alexala ha organizzato – per oggi alle 18 – l'evento di apertura con la partecipazione del direttore dell'hub del Gruppo Gedi «Il Gusto», Luca Ferrua, che dialogherà con Eleonora Riso, vincitrice dell'edizione 2024 di «MasterChef». Il titolo dell'incontro è «Il racconto del cibo oltre le convenzioni». E oltre le abitudini si andrà durante tutta la «Fiera di San Giorgio»: basta stand ed esposizioni. Sarà, finalmente, una festa viva. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alessandria è stata fondata 856 anni fa: la celebrazione del compleanno quest'anno è stata abbinata alla "Fiera di San Giorgio", diventata molto più enogastronomica e "viva"



Antonio Maconi, Gran Gagliaudo



Illustrazione storica della città

Un weekend alla scoperta degli edifici istituzionali o religiosi di pregio

La bellezza nascosta di palazzi e chiese nel tour che esprime l'identità della città

LA STORIA

Palazzi storici aperti, pronti a mostrare una bellezza spesso nascosta o non conosciuta dal pubblico; sacrestie delle Chiese più importanti che svelano ai visitatori tesori artistici, normalmente non accessibili; visite guidate gratuite per spiegare e raccontare luoghi amministrativi, istituzionali o religiosi che rivelano il grande passato e l'antica nobiltà.

Tutto questo racconterà «Palazzi nella Storia», l'evento di domani e domenica che il Comune di Alessandria promuove con Costruire Insieme, Ufficio Beni Culturali della Curia e Alexala. L'iniziativa si colloca nel quadro de «La San Giorgio», il contenitore culturale che racconta un'identità forse sottovalutata, ma prestigiosa e capace di fare della città, nelle diverse fasi storiche, un riferimento dell'Italia nord-occidentale. Fra gli obiettivi anche il posizionamento e il lancio di Alessandria come destinazione turistica, nel segmento delle città d'arte e in sinergia con un territorio importante come il Monferrato.

Nel Palazzo Comunale saranno visitabili le sale storiche al primo piano e sarà possibile ammirare l'imponente intervento decorativo realizzato da

Pietro Sassi nel 1886-87, le pareti dipinte a tempera con immagini e vedute di città italiane, riportate all'antico splendore, e gli affreschi e opere della sala giunta; il settecentesco Palazzo Cuttica svelerà gli ambienti originali che ospitano arazzi fiamminghi, collezioni archeologiche, opere dedicate a Napoleone Bonaparte, pittura sacra e la collezione di corallini miniati commissionati da Papa Pio V, alessandrino, unico Papa piemontese della storia.

Novità assoluta l'apertura delle sacrestie della Cattedrale dei Santi Pietro e Marco e della Chiesa di Nostra Signora del Carmine: nel corso delle visite guidate saranno illustrate la storia secolare degli edifici ecclesiastici e il ricco patrimonio di opere di artisti piemontesi dal Rinascimento al XVIII e XIX secolo.

Le visite guidate saranno gratuite, senza prenotazione e fino ad esaurimento dei posti. Orari: Palazzo Comunale domani 9,30-11-15-16,30, domenica 10-11,30; Palazzo Cuttica domani 10-11,30-15,30-17, domenica 10,30-12; Cattedrale dei Santi Pietro e Marco sabato ore 11-16,30, domenica 11,15; Chiesa di Nostra Signora del Carmine sabato 9,30-11-16,30, domenica 10,30. R. AL. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'androne di Palazzo Cuttica, uno degli edifici visitabili



Sorprese Masterchef Eleonora e anche i palazzi da (ri)scoprire

■ Anche la vincitrice dell'edizione di Masterchef 2024, Eleonora Riso, sarà alla "San Giorgio": questo pomeriggio alle 18, infatti, dialogherà nella tensostruttura allestita in piazzetta della Lega da Alessandria e dalle associazioni di categoria agricole (che domani e domenica animeranno il sito con show cooking, laboratori, approfondimenti e degustazioni) per dialogare con Luca Ferrua sul tema "Il racconto del cibo oltre le convenzioni".

Ciarli e Benito Oliva

Sempre nel pomeriggio di oggi, invece, nel cortile del Comune verrà presentata l'opera-installazione dell'artista alessandrino Carlo Ciarli. Di cui il grande critico Achille Bonito Oliva scrisse: «Con Ciarli il corpo e la mente, lo sguardo e il tatto, l'evento e la memoria trovano una sincronia attraverso la fondazione di un'opera che ritrova la tensione verso la totalità ma senza dogmi, anzi con la delicatezza di un progetto dolce che diventa opera d'arte».

E "9 sedie", della serie "Inde-



MASTERCHEF Eleonora Riso ha vinto l'edizione 2024

finito", è un'opera-installazione in dialogo diretto con lo spazio circostante capace di far posare l'attenzione su ciò che normalmente non noteremo.

I piatti della tradizione

Ma i grandi protagonisti della manifestazione saranno ovviamente i 32 ristoranti della città (ai 31 originari si è aggiunta in extremis anche la pizzeria 'Vesuvio') che creeranno menù degustazione 'ad hoc' per far (ri)scoprire la bontà e la perfezione dell'agnolotto (e sì, anche del ra-

violo, sebbene qualcuno mugugni...) e dei più antichi piatti legati alla migliore tradizione culinaria del territorio.

I palazzi da scoprire

Infine, spazio pure alla seconda edizione di "Palazzi nella Storia": domani e domenica sarà possibile accedere a visite guidate gratuite ad eccellenze architettoniche e a tesori storico-artistici della città solitamente non accessibili.

Ingresso libero, di conseguenza, anche a Palazzo Rosso (con i magnifici affreschi di Pietro Sassi; visite guidate sabato alle 9.30, 11, 15 e 16.30 e domenica alle 10 e 11.30) e a Palazzo Cuttica (visite guidate sabato alle 10, 11.30, 15.30 e 17 e domenica alle ore 10.30 e 12).

Novità, la possibilità di accedere a due preziose sacrestie, quella della Cattedrale (visite guidate sabato alle 11 e alle 16.30 e domenica alle 11.15) e quella della Chiesa di Nostra Signora del Carmine (visite guidate sabato alle 9.30, 11 e 16.30 e domenica alle 10.30).

M.F.



La tipica pasta ripiena è il piatto forte dei menu di trentuno ristoranti
In mostra per l'occasione opere di Fontana e Follini. Aperte le chiese

L'agnolotto protagonista della festa di San Giorgio «Nei menu di tutti i locali»

IL CASO

Adelia Pantano
ALESSANDRIA

Per i più tradizionalisti c'è l'agnolotto burro e salvia, al brasato o al sugo di stufato al Barbera. Per i palati alla ricerca di gusti nuovi, invece ecco la variante con baccalà, nocciole e robiola, fino alla versione bio o con il brasato di soia. Ancora per oggi si potrà assaggiare la pasta ripiena tipica della cucina piemontese in 31 ristoranti di Alessandria, che per l'edizione rivisitata di quest'anno della Fiera di San Giorgio hanno deciso di puntare su un piatto che mette tutti d'accordo.

Ogni locale ha ideato un menù completo - prezzo fisso 35 euro - in cui si è lasciato ispirare dai propri gusti e stili. Da venerdì molti ristoranti hanno registrato il pienone ma c'è tempo ancora oggi per approfittarne. Dunque, ecco che La prosciutteria propone gli agnolotti del Basso Monferrato. Spostandosi in via Alessandro III da Interno la tipica pasta è saltata con burro e una pioggia di parmigiano 36 mesi. Arcimbol-do propone i raviolini del plin con ripieni di carne e verdure o

con ricotta e spinaci. Si punta sul classico anche al Gallo d'oro con gli agnolotti ripieni al sugo di brasato, mentre da Napoleone il brasato è al Barbera, così come Ai due storti. Si rispetta la ricetta originale anche al Marconi Bistrot, al ristorante De Palma, all'Osteria del Vinacciolo, al Bistrot Cavour, all'Osteria della luna in brodo. Ancora tradizione da Le petit café, Favorite, Vicoletto, Arteria, Rovida Signorelli, Ratafià, Spinacorona, Il Paladino, Andando e stando e Antico Cap-pelverde. Antica Casa Rava, ristorante veg, propone gli agnolotti con il brasato di soia. Da Hop mangiare di birra non potevano che essere allo stufato del Birraio. Da Diego c'è il ripieno con baccalà, nocciole e robiola di Roccaverano. Il Mo-scardo propone agnolotti di stufato bio. Da Raviol house c'è solo l'imbarazzo della scelta. L'enoteca Retrogusto propone i ravioli gaviesi con burro e salmoriglio. Nel menù del Melchionni Café lo hanno chiamato il Santo raviolo: il ripieno è con ricotta e spinaci mantecati al burro, Gavi e salsa di Montebore La Tula. Il Mezzol-tro propone gli agnolotti al vino di Gavi ma anche al Dolcetto. Da Il Porfido si possono assaggiare i plin fatti a mano ai

tre arrosti. Per chi volesse uscire dal centro, all'iniziativa ha aderito anche il Bar Sport nella frazione di Lobbi che propone agnolotti allo stufato o al radicchio rosso con crema di zola e noci.

L'enogastronomia è al centro dei dibattiti che da venerdì si sono alternati in piazzetta della Lega grazie alla collaborazione di Alexala e delle associazioni degli agricoltori: Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Oggi si parlerà di olio e della filiera del grano alessandrino.

Nella festa di quest'anno, diventata contenitore di eventi e

In piazzetta della Lega sono in programma dibattiti e convegni sull'enogastronomia

iniziative, non mancano l'arte e la storia. A Palazzo Cuttica si può ammirare il San Giorgio di Lucio Fontana e l'opera dell'alessandrino Mario Follini dedicata al grande artista. Nel cortile di Palazzo di Città è esposta la creazione di Carlo Ciarli "9 sedie". Si potranno visitare anche la sagrestia della cattedrale e della chiesa di Nostra Signora del Carmine. —





Quattro proposte dei ristoranti alessandrini

L'EVENTO

Agnolotto presente “in tutte le salse” nei menù di 31 locali

ADELIA PANTANO

Condimenti adatti ai tradiziona-
listi e ai palati alla ricerca di
gusti nuovi in 31 ristoranti della
città di Alessandria. - PAGINA 40

Sua maestà l'agnolotto

È il piatto protagonista della “Fiera di San Giorgio”, festa che si conclude oggi nel centro di Alessandria. In 31 ristoranti, uno pure in Frascchetta, si trova il menù a costo fisso che ruota attorno alla pasta ripiena

Da venerdì molti locali
hanno registrato il
pienone ma c'è ancora
tempo per l'assaggio

Enogastronomia
in piazzetta con i
convegni di Coldiretti
Cia e Confagricoltura

L'EVENTO

ADELIA PANTANO
ALESSANDRIA

Per i più tradizionalisti c'è l'agnolotto al burro e salvia, al brasato oppure al sugo di stufato al Barbera. Per i palati alla ricerca di gusti nuovi, invece, ecco pronta la variante con baccalà, nocciole e robiola ma c'è anche la versione bio o con il brasato di soia. Ancora per oggi si potrà assaggiare la pasta ripiena tipica della cucina piemontese in 31 ristoranti della città di Alessandria che per l'edizione rivisitata di quest'anno della «Fiera di San Giorgio» hanno deciso di puntare su un piatto che riesce a mettere tutti d'accordo.

Ogni locale ha ideato un menù degustazione completo - con prezzo fisso a 35 euro - in cui ognuno si è sbizzarrito e si è lasciato ispirare dai propri gusti e stili ma mantenendo come primo proprio l'agnolotto con un vino del territorio. Da venerdì molti ristoranti hanno registrato il pienone, ma c'è tempo ancora oggi per approfittarne. E dunque ecco che La Prosciutteria propone gli agnolotti

del Basso Monferrato.

Spostandosi in via Alessandro III da Interno la tipica pasta ripiena è saltata con burro e una pioggia di parmigiano 36 mesi. Arcimboldo propone i raviolini del plin della tradizione con ripieni di carne e verdure ma c'è anche la versione con ricotta e spinaci. Si punta sul classico anche al Gallo d'oro con gli agnolotti ripieni al sugo di brasato, mentre da Napoleon il brasato è al Barbera, così come Ai due storti. Si rispetta la ricetta originale anche al Marconi Bistrot, al ristorante De Palma, all'Osteria del Vinaccio, al Bistrot Cavour, all'Osteria della luna in brodo. Ancora tradizione da: Le petit café, Favorite, Vicoletto, Arteria, Rovida Signorelli, Ratafià, Spinacorona, Il Paladino, Andando e stando e Antico Cappelverde. Antica Casa Rava, il ristorante vegano nel cuore di Alessandria, rispettando il proprio stile propone gli agnolotti con il brasato di soia. Da Hop mangiare di birra gli agnolotti non potevano che essere allo stufato del Birraio.

Da Diego c'è il ripieno con baccalà, nocciole e robiola di Roccaverano. Il Moscardo

propone gli agnolotti di stufato bio. Da Raviol house, nomen omen, c'è solo l'imbarazzo della scelta. L'enoteca Retrogusto propone i ravioli gaviati con burro e salmoriglio. Nel menù del Melchioni Café lo hanno chiamato il «Santo raviolo»: il ripieno è con ricotta e spinaci mantecati al burro, Gavi e salsa di Montebore La Tula.

Il Mezzolitto propone gli agnolotti al vino di Gavi ma anche al Dolcetto. Da Il Porfido si possono assaggiare i plin fatti a mano ai tre arrostiti. Per chi vuole uscire dal centro, all'iniziativa ha aderito anche il Bar Sport nella frazione di Lobbi che propone agnolotti allo stufato o al radicchio rosso con crema di zola e noci.

Sempre l'enogastronomia è al centro dei dibattiti che da venerdì si sono alternati



in piazzetta della Lega grazie alla collaborazione di Alexala e delle associazioni degli agricoltori: Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Nella mattinata di oggi si parlerà di olio e della filiera del grano alessandrino.

Nella «San Giorgio» di quest'anno, diventata un contenitore di eventi e di iniziative, non mancano l'arte e la storia. A Palazzo Cuttica si può ammirare il «San Giorgio» di Lucio Fontana e l'opera dell'alessandrino Mario Follini dedicata al grande artista. Nel cortile di Palazzo di Città è esposta la creazione di Carlo Ciarli «9 sedie». Entrambi i palazzi sono aperti al pubblico.

Si potranno visitare anche la sagrestia della Cattedrale e della chiesa di Nostra Signora del Carmine. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

31

I ristoranti che hanno aderito all'iniziativa per la «Fiera di San Giorgio» proponendo dei menù che ruotano attorno ai ravioli



Da Diegoc'è il ripieno con baccalà, nocciole e robiola di Roccaverano

35

Euro: è il costo fisso per il pasto nei locali del centro città. La portata principe è accompagnata da altre specialità



L'agnolotto classico con «utuccu» che si trova da RaviolHouse



Oggi da Hop ci sono gli agnolotti con stufato del Birraio, ieri c'erano i plin



Da Antica Casa Rava si mangiano gli agnolotti con il brasato di soia

Una selezione della “Tosca” con interpreti di fama mondiale

Venerdì al Civico di Tortona appuntamento con la rassegna “Alexandria Opera Festival”

MARIA TERESA MARCHESE
TORTONA

Venerdì alle 21, al Teatro Civico, andrà in scena una selezione dell'opera «Tosca» di Giacomo Puccini, nel centenario della morte del compositore. L'evento rientra nell'ambito di Alexandria Opera Festival, la rassegna di concerti lirici nella provincia di Alessandria, ideata e organizzata dalla Associazione Lyricum con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Alexala, Fondazione Slala e con la partecipazione dei Comuni del territorio.

Per il centenario della morte di Puccini, si potrà ascoltare la selezione in forma semiscenica dell'opera con le sue arie più belle come Recondita Armonia, Vissi d'Arte o E lucean le stelle, interpretate da artisti di caratura internazionale, con alcuni di loro che hanno già calcato le scene dei più grandi teatri mondiali. Gli interpreti sono il soprano Tomoko Okabe (Floria Tosca), il tenore Piero Giuliacci (Mario Cavaradossi), il baritono Alberto Mastromarino (barone Vitellio Scarpia), il tenore Valerio Perna (Spoletta). Al piano il maestro Umberto Battagazzore, presidente del Festival.

Il Te Deum sarà cantato dalla Compagnia Lirica della Tenuta Cravina. Piero Giuliacci, romano, tenore di fama internazionale, dopo la vittoria del «Puccini Foundation Competition di New York», ha cantato nei principali teatri del mondo. Digne di nota le collaborazioni con Zubin Metha e

Franco Zeffirelli.

Alberto Mastromarino, toscano, ha iniziato gli studi di canto con il baritono Paolo Silveri. Dopo il debutto nel ruolo di Germont in Traviata, la sua carriera lo ha portato ad esibirsi sui palcoscenici internazionali, con quasi 400 esecuzioni di Tosca. Tomoko Okabe, originaria di Tochi (Giappone), si è laureata in canto al Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano con il soprano argentino Norma Palacios, essendo compagna di studi con il celebre tenore Francesco Meli. Ha esordito nei ruoli di Cio Cio San nella Madama Butterfly e Violetta nella Traviata e ha sostenuto vari recital per il mondo. Si è esibita con l'Orchestra del Teatro Regio di Torino diretta da Donato Renzetti alla riscoperta di Lorenzo Perosi. Valerio Perna, giovane tenore originario di Isola Sant'Antonio, è uno dei componenti della Compagnia Lirica della Tenuta Cravina. Ha esordito con successo lo scorso anno nel ruolo di Pinkerton al Teatro Civico di Tortona e ad Alessandria.

Il maestro Umberto Battagazzore, tortonese, dopo la laurea al Conservatorio si è perfezionato a Parigi alla Ecole de Musique Alfred Cortot con il massimo dei voti. Vincitore di concorsi, intraprende ancora giovane una intensa carriera pianistica suonando in tutta Italia e all'estero. Ha registrato per VideoRadio Phonola, Ars Nova e Happy Master Records, Amadeus.

Per informazioni: Teatro Civico di Tortona, telefono 0131 864488; prenotazioni dalle 16 alle 19. —

Dal Giappone arriverà l'artista Tomoko Okabe protagonista in recital su grandi palcoscenici



Fra gli interpreti c'è la soprano Tomoko Okabe (Floria Tosca)

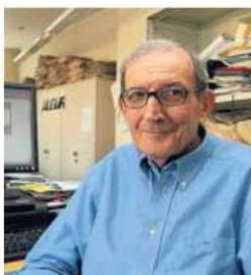


PARTECIPAZIONI ENTRO IL 15 LUGLIO

Compie dieci anni il Premio intitolato a Franco Marchiaro

Torna il bando per il Premio Giornalistico nazionale intitolato a Franco Marchiaro, giornalista de La Stampa di Alessandria. E quest'anno celebra i dieci anni dalla prima edizione. Promosso e organizzato dalla Fondazione SolidAL, grazie alla generosità del dottor Antonio Maconi che ha conferito alla Fondazione un lascito vincolato all'istituzione del premio, sin dalla sua nascita ha avuto il patrocinio dell'Ordine nazionale dei Giornalisti e si è fregiato della Medaglia del presidente della Repubblica.

Due le sezioni: una riservata ad articoli, foto, video, podcast e servizi sulla provincia alessandrina; l'altra al territorio del nord ovest, cioè Piemonte – esclusa la provincia alessandrina –, Valle d'Aosta e Liguria. Al vincitore di ogni sezione andrà un premio di 2mila euro, al secondo classificato di mille euro e al terzo di 500 euro. Alla composizione del monte premi concorrono l'Ordine Nazionale dei Giornalisti, Ascom, Collegio Costruttori, Confindustria ed Unione Artigiani di Alessandria. Prosegue la collaborazione con Borsali-



Franco Marchiaro

no che destinerà uno dei celebri cappelli ai primi classificati di ogni categoria e Alexala che metterà a disposizione prodotti tipici del territorio.

Il decennale verrà celebrato con un convegno su «L'Intelligenza artificiale e l'informazione», in concomitanza con la premiazione e con l'assegnazione del riconoscimento a un «testimone del giornalismo». I prodotti giornalistici devono essere stati pubblicati tra il 1° luglio 2023 e il 30 giugno 2024 e inviati via mail a «info@fondazionesolidal.it» entro e non oltre il 15 luglio 2024. Tutte le informazioni sono sul sito della Fondazione. R.AL. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Comune riunirà le più importanti manifestazioni artistiche partendo dai riconoscimenti

Progetto “Fubine Porta di Cultura”

Domenica si assegnano i premi a Nicoletta Manni e Timofej Andrijashenko

FUBINE - Quest'anno i prestigiosi riconoscimenti “Monferrato DanzArte” “Fubine Porta di Cultura” saranno assegnati a Nicoletta Manni, Étoile del Teatro alla Scala e al Primo Ballerino Timofej Andrijashenko, eccellenze nel panorama della danza internazionale. Coppia nella vita e nella danza, queste due stelle, si stanno imponendo all'attenzione del mondo intero, oltre che per le loro eccezionali qualità tecnico-espressive, interpretative e di grande versatilità stilistica, anche per lo speciale legame affettivo, culminato nel matrimonio celebrato l'estate scorsa. La coppia giunge a Fubine Monferrato, su invito del sindaco Lino Pettazzi e del Direttore Artistico dei due

Premi, Patrizia Campassi, che insieme all'Amministrazione Comunale di quella che si può definire la “Porta del Monferrato”, inaugurano sostenuti dalla Regione Piemonte, dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e dalla Fondazione Robotti d'Italia, in occasione del decennale Unesco, un progetto artistico ideato da Patrizia Campassi: “Fubine Porta di Cultura”. Il Premio DanzArenzano arte passerà il testimone al nascente Monferrato DanzArte, consegnandogli un passato ricco di storia e del grande lavoro che in venticinque lunghi anni è stato realizzato. Nicoletta Manni recentemente nominata étoile del Teatro alla Scala, Teatro amato in tutto il mondo, incarna ed è erede della grande tradizione ballettistica italiana, mentre Timofej Andrijashenko rappresenta quella russa, che artisticamente, nel corso della storia della danza



Nicoletta Manni, étoile del Teatro alla Scala e il primo ballerino Timofej Andrijashenko nella parte di Romeo e Giulietta (ph Brescia e Amisano)

e del balletto, ha sempre brillato considerevolmente anche e non solo per i tanti meravigliosi artisti che ci ha regalato. L'evento che potrà essere seguito in diretta streaming, avrà un conduttore d'eccezione, l'attore Massimo Poggio, mentre alla giornalista e direttore della celebre rivista Danza&Danza, e Danza & Danza International, Maria Luisa Buzzi, sarà affidata la presentazione artistica della Coppia. Il Comune di Fubine attraverso “Fubine porta di cultura” riunirà tutte le sue più importanti manifestazioni artistiche, partendo proprio dalla consegna dei due Premi **domenica** alle 17,30 e da un Galà il 13 luglio, alle 21,15 nella splendida location “Colle Manora” di

Giorgio e Marina Schon, che ospiterà affermati danzatori professionisti di fama internazionale, come la Prima Ballerina del Royal Ballet Yasmine Naghdi e giovani promesse della danza provenienti da prestigiose Accademie nazionali. Questi giovani ballerini, riceveranno borse di studio a sostegno del loro futuro percorso professionale. Nel Corso del Galà sarà assegnato il Premio Monferrato DanzArte alla carriera a Luciana Savignano e a Marco Pierin, Étoiles internazionali, che nel 1999 furono i primi ad essere insigniti del Premio DanzArenzano Arte.

Tra i partner dell'iniziativa si segnalano Regione Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Paesaggi vitivinicoli del Piemonte Langhe e Roero, At Media, Fondazione Francesca e Pietro Robotti d'Italia e Alexala.



Giornalismo Sono previste due sezioni

Premio Marchiaro Decima edizione Aperte le adesioni

ALESSANDRIA

● È stato pubblicato il bando della decima edizione del Premio Giornalistico nazionale intitolato a Franco Marchiaro, il compianto giornalista della redazione de "La Stampa" di Alessandria. Il Premio è promosso e organizzato dalla Fondazione SolidAL grazie alla generosità del dottor Antonio Maconi che ha conferito alla Fondazione un lascito vincolato all'istituzione di un premio giornalistico in ricordo di Franco Marchiaro. Fin dalla sua nascita, il Premio ha avuto il patrocinio oneroso dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti e si è fregiato della Medaglia del Presidente della Repubblica.

In occasione del decennale del Premio, sono previste alcune novità, a cominciare dalle sezioni, che saranno due:

- la prima riservata ad articoli, foto, video, podcast o servizi sulla provincia alessandrina;
- la seconda riservata ad articoli,

foto, video, podcast o servizi sul territorio del Nord Ovest (Piemonte – esclusa la provincia alessandrina -, Valle d'Aosta e Liguria).

Al vincitore di ogni sezione verrà assegnato un premio in denaro di 2.000 euro, al secondo classificato un premio di 1.000 euro ed al terzo una somma di 500 euro. Alla composizione del monte premi concorrono l'Ordine Nazionale dei Giornalisti, Ascom, Collegio Costruttori, Confindustria ed Unione Artigiani di Alessandria. Prosegue inoltre la collaborazione con "Borsalino", che destinerà uno dei celebri cappelli ai primi classificati di ogni categoria e con Alexala, che metterà a disposizione prodotti tipici del territorio.

Ogni manifestazione di consegna dei premi è stata contrassegnata da una lectio magistralis di giornalisti a livello nazionale: da Gianni Riotta a Mario Calabresi, da Carlo Petrini a Maurizio Molinari, da Lucia Annunziata a Carlo Verna a Giuseppe De Bellis. Il decennale verrà celebrato con un convegno sull'Intelligenza Artificiale e l'informazione, in concomitanza con la giornata della premiazione – nell'ambito della Settimana della Cultura delle Fondazioni bancarie -, e con l'assegnazione di un riconoscimento speciale ad un "testimone del giornalismo".

Al vincitore...

... di ogni sezione
verrà assegnato
un premio in denaro
di 2.000 euro

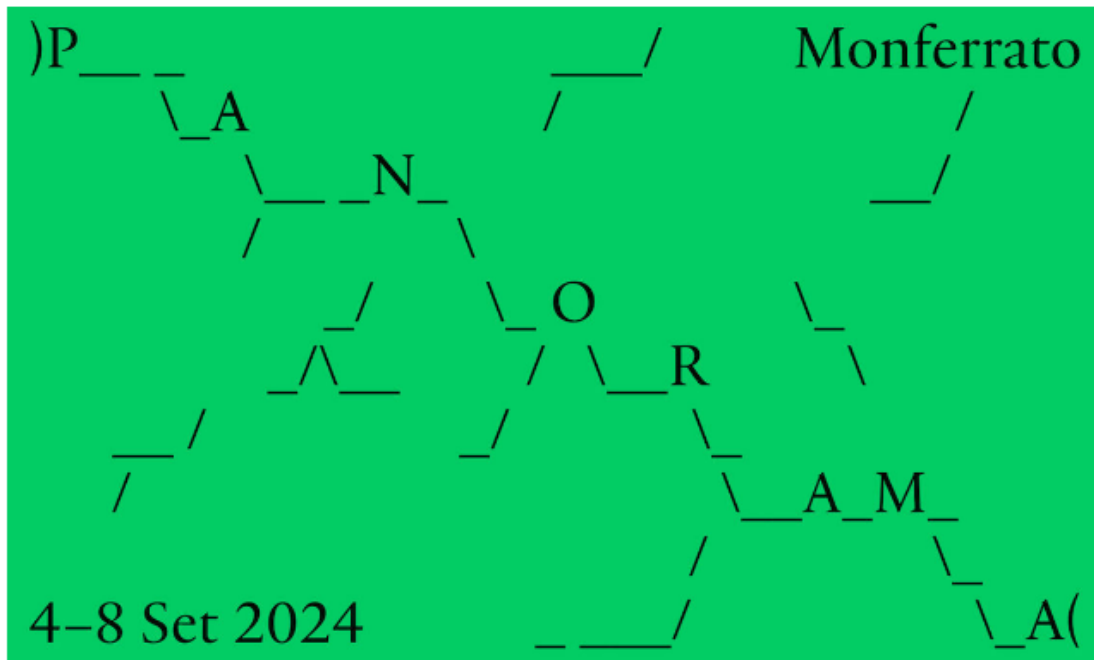


11/05/2024 – Turismoitalianews.it- Arte panorama monferrato, fra camagna, vignale, montemagno e castagnole una mostra diffusa a cura di carlo falciani

ARTE | PANORAMA MONFERRATO, FRA CAMAGNA,
VIGNALE, MONTEMAGNO E CASTAGNOLE UNA MOSTRA
DIFFUSA A CURA DI CARLO FALCIANI

Categoria: [Le News](#)

Stampa



Ispirata ai principi de “La Civil conversazione”, opera scritta da Stefano Guazzo e pubblicata nel 1574, la mostra si articola come un percorso a tappe in quattro borghi del Monferrato – Camagna, Vignale, Montemagno e Castagnole – da percorrere con lentezza come metafora del cammino di meditazione del visitatore contemporaneo. L'appuntamento è dal 4 all'8 settembre 2024 con Panorama Monferrato 2024, la mostra diffusa ideata da Italics – rete istituzionale di gallerie di arte antica, moderna e contemporanea – che dal 2021, con cadenza annuale, mette in relazione architettura, arte, paesaggio con il territorio e le sue comunità.

(TurismoItaliaNews) Dopo Procida, Monopoli e L'Aquila, è il Monferrato, tra le province di Alessandria e Asti, ad ospitare la quarta edizione di Panorama, la mostra diffusa ideata da Italics – rete istituzionale di 62 gallerie italiane di arte antica, moderna e contemporanea – che dal 2021, con cadenza annuale, mette in relazione architettura, arte, paesaggio con il territorio e le sue comunità. Dal 4 all'8 settembre 2024, Panorama Monferrato vedrà il suo percorso espositivo articolarsi tra vigneti, castelli e pievi, all'interno dell'area dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Camagna Monferrato, Vignale Monferrato, Castagnole Monferrato e Montemagno Monferrato sono le quattro tappe scelte dal curatore Carlo Falciani per costruire un itinerario di visita inedito, un percorso di visita capace di riunire antico, moderno e contemporaneo attraverso quattro temi. A Camagna, Lavoro e radici; a Vignale, Ritratto e identità; a Montemagno la tematica Caducità e morte e, infine, a Castagnole, Sacralità dell'arte, anche laica.

L'area è quella che si estende tra le province di Alessandria e Asti fino ai piedi dell'Appennino ligure, tra le Langhe e il Roero e la storica regione lombarda della Lomellina, un paesaggio di colline, dove la terra e la tradizione contadina compongono un patrimonio unico di cultura, storia e tradizioni riconosciuto anche dall'Unesco. Un contesto da scoprire con lentezza con itinerari artistici che vanno dal Romanico ai percorsi contemporanei con installazioni site-specific e d'arte pubblica, che lo rendono un museo diffuso a cielo aperto. Allo stesso modo il visitatore contemporaneo di Panorama compie il suo cammino tra Camagna Monferrato, Vignale Monferrato, Montemagno Monferrato e Castagnole Monferrato a simboleggiare un percorso di meditazione che parte dai contrasti quotidiani per giungere a un livello di spiritualità, anche laica, favorito dall'arte. Come capitoli di un unico racconto, in ognuno dei quattro paesi si sviluppa un tema, trasversale alle epoche, utile per portare a compimento il viaggio. A Camagna Monferrato, il tema *Lavoro e radici* si concentra sul lavoro, radice di gesti e sofferenza ma anche espressione del territorio, ponendo l'attenzione sulla doppia anima, agricola e industriale, di tanti luoghi come il Monferrato, che nel tempo hanno subito trasformazioni anche violente.

A Vignale Monferrato, *Ritratto e identità* sviluppa il ritratto come un modo di cristallizzare, esprimere e immettere nella Storia l'identità di una persona o una comunità, rappresentandone pensieri e aspirazioni. A Montemagno Monferrato la tematica *Caducità e morte* dimostra come, sin dal Rinascimento, la consapevolezza della morte abbia avuto una costante presenza nella rappresentazione dei viaggi iniziatici e, infine, a Castagnole Monferrato, *Sacralità dell'arte, anche laica* esalta la possibilità di estraniamento dal quotidiano in favore della contemplazione. Panorama Monferrato 2024 è possibile con il patrocinio dell'Unesco, del Ministero della Cultura e della Regione Piemonte, in collaborazione con i Comuni di Camagna Monferrato, Castagnole Monferrato, Montemagno Monferrato, Vignale Monferrato, con il coordinamento operativo territoriale di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e di Alexala - Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria. "Il progetto di mostra è ispirato a principi espressi ne *La Civil conversazione* dalla quale sono stati estrapolati temi anche oggi al centro del dibattito. Essendo la mostra dislocata in differenti paesi, – spiega il curatore **Carlo Falciani** – i temi in sequenza vogliono essere anche metafora dei viaggi iniziatici rinascimentali: un esempio su tutti l'*Hypnerotomachia Poliphili* di Francesco Colonna del 1499. Un testo dove il protagonista compie un percorso di crescita e di trasformazione interiore attraverso alcune tappe dove l'incontro con persone, opere d'arte, architetture o pensieri, ma anche prove e riflessioni esistenziali lo cambierà in modo sostanziale".

Per saperne di più



Domenica 19 tappa anche a Ottiglio

Una caccia al tesoro tra i nostri Infernot

OTTIGLIO

● Anche Ottiglio protagonista della Caccia al Tesoro nel Monferrato degli Infernot, l'iniziativa che si terrà domenica 19 maggio e coinvolgerà diversi comuni ed è organizzata dall'Unione del Monferrato degli Infernot e dall'Associazione Turismo in Langa, con il sostegno di ATL Alexala e dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero. I partecipanti, divisi in squadre fino a cinque membri, esploreranno il patrimonio storico e culturale del Monferrato, tra cui gli infernot. La caccia si snoderà attraverso degustazioni, visite guidate e indizi nascosti, offrendo un'esperienza completa che unisce enogastronomia e cultura. Una web-app guiderà i cacciatori lungo tre itinerari diversi, ognuno con cinque tappe tematiche, dove si svolgeranno prove di gioco e quiz. L'evento, che non è una gara a tempo, si concluderà in una località finale a sorpresa, dove avverrà la premiazione. Itinerari anche in bicicletta. Il costo è di 25 euro e include il kit di gioco, l'accesso all'app e un premio a sorpresa. Info e prenotazioni su: www.unioneilmonferratodegliinfernot.it

AL.AN.



Ottiglio. Chiesa parrocchiale



IL TURISMO SI FA DIVERTENTE

Per la prima caccia al tesoro tra gli Infernot del Monferrato si va verso il 'tutto esaurito'

Domenica 19 l'edizione inaugurale tra Fubine, Ottiglio, Altavilla e Casorzo. Sono oltre duecento (per ora) i cacciatori, provenienti da grandi città

■ Le cacce al tesoro non piacciono sol ai bambini quando devono seguire una mappa per recuperare indizi e oggetti utili per il premio finale. A guardare i numeri delle adesioni della prossima, i giri in cerca di cose preziose sono molto richiesti anche dagli adulti.

Quasi sold out

Le iscrizioni per la prima caccia al tesoro nel Monferrato degli Infernot sono ancora aperte fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti, il cui tetto previsto dagli organizzatori (Turismo in Langa, su input dell'Unione dei Comuni degli Infernot) è 240.

Ad una settimana dal primo evento del genere tra le colline casalesi gli iscritti sono circa duecento. Un buon risultato, considerato l'edizione pilota e il poco tempo di promozione della giornata.

«I cacciatori agli eventi che organizziamo ormai da 14 anni in Langa sono sempre molti. La più recente del primo maggio aveva ottocento iscritti - dicono dell'associazione - anche se la primissima volta ne arrivarono molti meno», ricorda Filippo Ghisi, presidente di Turismo in Langa.

Da dove provengono gli aspiranti cercatori di tesori? Milano, Bergamo, Genova, Novara, Vercelli e pure dal Torinese. Tanta Liguria, comunque.

Mistero e sorpresa

Anche per gli organizzatori la prima caccia tra Fubine Monferrato, Ottiglio, Altavilla Monferrato e Casorzo sarà tutta da scoprire. «Il target è molto differente, così come i tre itinerari.

Chi si avvicina a questo tipo di esperienza ha già una cultura del vino e normalmente è mosso dalla passione per l'enogastronomia. Se poi, una volta in loco, ha modo di conoscere il paesaggio, l'architettura e la storia, ben venga. Ma la chiave è sempre il vino».

Come la Toscana

Langhe e Monferrato sono ancora molto misteriose per il classico turista da degustazione che non si aspetta un paesaggio e una ricchezza - castelli, torri, varietà di vini e di panorami - proprio perché il marketing territoriale è ancora agli inizi. «In tanti appena vedono le nostre colline commentano: è un pezzo di Toscana».

Tre itinerari differenti: si conosce solo il luogo di partenza. Quella d'arrivo è unico, con festa finale. I gruppi si sposteranno su cinque tappe, andando alla scoperta di cantine distillerie (con degustazioni e visite guidate).

Rispondendo bene ai quiz e alle domande inerenti a quello che è stato visto e assaggiato, i giocatori potranno passare alla tappa successiva. Fino al gran finale. «Son stati coinvolti i beni culturali e le Pro Loco per offrire più attrazioni e per il servizio pranzo».

Perché il viaggio dura tutta dal mattino al pomeriggio tardi, domenica 19 maggio. Si gioca in squadre di massimo 5 persone: i team andranno alla ricerca di indizi su tre itinerari diversi ma simili, con località finale a sorpresa. Non è una gara a tempo perché l'idea è far girare e visitare in allegria tutti i

quattro comuni coinvolti. Ci si può spostare in auto, bici, moto, e-bike. 5 tappe per ciascun itinerario dove i partecipanti sono chiamati a risolvere quiz, indovinelli, prove per sbloccare la tappa successiva.

Il tesoro

Qual è il tesoro da trovare? «A tutti sarà dato un cadcaux di partecipazione, un kit per il viaggio. A chi ha risposto meglio ai quiz sarà data una menzione speciale. Ma il tesoro è lì davanti a tutti. Il territorio patrimonio dell'umanità», ripetono le parole del presidente dell'agenzia turistica Alexala, Roberto Cava, al momento della presentazione. La mappa è digitale, via web. L'evento si farà anche in caso di pioggia. Per decidere se il gioco potrà diventare un appuntamento fisso annuale è ancora presto. «Faremo delle valutazioni, se funziona, perché non replicarla». Magari coinvolgendo altri territori.

Stupire, sempre

Si affaccia così anche in Monferrato l'edutainment tourism, il turismo esperienziale in cui ci si diverte, imparando. Il classico turismo di prossimità, la gita fuoriporta di un giorno, deve lasciare un buon ricordo. Ben vengano i giochi e le attività che intrecciano la socializzazione, l'intrattenimento, l'apprendimento di qualche nozione. In questo caso anche il business che centinaia di turisti possono generare in termini di spesa e ricaduta.

GIORDANO PANARO



**FILIPPO GHISI****I NUMERI****240**

I partecipanti alla prima
caccia al tesoro
in Monferrato

+7,5%

Il Monferrato cresce
in visitatori e presenze

6

I milioni di turisti
che arrivano sulle colline
Unesco, all'anno

**ROBERTO CAVA**

TESORO L'infernot è una piccola camera sotterranea, scavata nella pietra da cantoni senza luce e aerazione

“Arte Sacra”: la Bellezza al servizio di Dio

Sabato 25 l'inaugurazione della mostra curata dal professor Luciano Orsini

Sabato 25 maggio si inaugura presso le Sale del Broletto di Palatium Vetus la mostra La Bellezza al servizio di Dio “Arte Sacra - paramenti e suppellettili liturgiche” a cura di Luciano Orsini.

La rassegna, visitabile dal 26 maggio al 29 settembre, è stata allestita dal curatore in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria alla quale hanno dato il patrocinio: la Diocesi di Alessandria, la Direzione Beni Culturali ed Edilizia di Culto della Diocesi di Alessandria, la Provincia di Alessandria, i Comuni delle città di Alessandria, Valenza e Pecetto di Valenza, la Camera di Commercio di Alessandria, le Parrocchie di Valenza e la Parrocchia di Santa Maria e San Remigio di Pecetto di Valenza, Alexala (Agenzia Turistica Locale della Provincia di Alessandria), la Fondazione Mani Intelligenti, Italia Nostra Sezione di Alessandria e il F.A.I. Delegazione di Alessandria. La rassegna presenta una serie di ricchi e pregiati paramenti liturgici e di preziosa suppellettile sacra, tutti appartenenti a collezioni private, che raccontano il percorso storico, artistico e simbolico dell'arte tessile e manifatturiera ecclesiastica a partire dalla fine del Concilio di Trento (1563) fino ad arrivare ai giorni nostri. Le opere esposte riguardano pianete, dalmatiche, cotte, rocchetti, camici ed oggetti liturgici sacri quali calici, pissidi, ostensori, reliquiari e

oggetti di selezionata devozione popolare il cui arco cronologico si snoda a partire dal XVII fino al XXI secolo. Il pregio, la rarità e la qualità altissima delle lavorazioni tessili di epoca - al giorno d'oggi pressoché scomparse o in mano a pochissimi artigiani che praticano con immutato zelo un'arte antica - e il lusso degli

stessi raccontano una storia inedita e raramente esposta, poiché la bellezza delle suppellettili durante le funzioni liturgiche non solo veicolava messaggi all'Assemblea ma trasmetteva anche il “saper fare” artigiano degli artisti sia all'interno di conventi di clausura il cui principale compito, oltretutto, era dedicarsi alla preghiera, era confezionare abiti liturgici destinati alle gerarchie ecclesiastiche quali Papi, Vescovi, sacerdoti e diaconi, e botteghe artigianali dove per gli stessi scopi si confezionavano paramenti di altissimo livello qualitativo. La trama e l'ordito delle opere tessili esposte rappresentano la summa delle migliori lavorazioni su tessuto nell'arco dei secoli: troviamo infatti filamenti d'oro e d'argento finemente intrecciati, lavorazioni a filigrana d'oro e in alcuni casi campiture a tempera come il bellissimo Agnello assiso sopra il Libro dei Sette Sigilli rappresentato in una pianeta, per non parlare della dalmatica e della pianeta tempestate di pietre preziose quali rubini, smeraldi e acquamarine confezionata con lo scopo di richiamare l'efod (il grande paramento liturgico) del Sommo Sacerdote ebraico. Va riconosciuto il notevole lavoro da parte del curatore che ha avuto la pazienza di raccogliere la collezione esposta salvandola, a volte, da un impietoso cambio di destinazione d'uso.

La conferenza stampa di presentazione della mostra si terrà venerdì 23 maggio ore 12 presso la sala conferenze della Fondazione, mentre l'inaugurazione e la presentazione del catalogo “La Bellezza al servizio di Dio” a cura del professor diacono Luciano Orsini avrà luogo sabato 25 maggio ore 15.30 sempre nel salone conferenze della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria in piazza della Libertà 28. Le modalità di visita sono verificabili sul sito della Fondazione www.fondazionecralessandria.it. La mostra è aperta al pubblico gratuitamente.

Un ringraziamento particolare al Presidente della Fondazione Notaio Luciano Mariano per la disponibilità ad avere accolto questa iniziativa, non comune di questo tipo, nel contesto della promozione artistica della Fondazione.

Simone Accardo

Segretario Ufficio Beni Culturali





17/05/2024- [Il Piccolo](#) – Alessandria, Cava confermato presidente Alexala

Alessandria, Cava confermato presidente di Alexala

L'Agenzia del turismo ha scelto anche il nuovo consiglio di amministrazione



ALESSANDRIA – **Roberto Cava** è stato confermato presidente di [Alexala](#), l'Agenzia turistica locale della provincia di Alessandria.

A rinnovargli il mandato è stata l'assemblea dei soci che, oggi, ha anche eletto i membri del nuovo **Consiglio di Amministrazione**: si tratta di Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi.

La dichiarazione di Cava

In una nota diffusa pochi minuti fa, Cava scrive: "Sono felice che l'assemblea dei soci abbia deciso di rinnovare la fiducia concessami tre anni fa. Cercheremo di lavorare ancora nella stessa direzione intrapresa in questo periodo, nell'interesse della **promozione turistica** e dello **sviluppo economico del territorio**".

E ancora: "'Sono soddisfatto dei risultati raggiunti insieme a tutta la squadra di Alexala fino a oggi, ma sono convinto che ci sia ancora molto lavoro da fare per consolidarli e per sviluppare in maniera fruttuosa l'enorme potenziale di richiamo che le nostre zone hanno per i turisti nazionali e internazionali".

17/05/2024 – [IlMonferrato.it](https://ilmonferrato.it) - Roberto Cava riconfermato presidente di Alexala

Promozione turistica

Roberto Cava riconfermato presidente di Alexala

Nel CdA con Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi

di r.m.

Venerdì 17 maggio si è svolta l'assemblea dei soci di Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria. Il sodalizio ha rinnovato il mandato di Roberto Cava come presidente dell'Atl e ha eletto anche i membri del nuovo Consiglio di Amministrazione: si tratta di Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi.

«Sono felice che l'assemblea dei soci abbia deciso di rinnovare la fiducia concessami tre anni fa. Cercheremo di lavorare ancora nella stessa direzione intrapresa in questo periodo, nell'interesse della promozione turistica e dello sviluppo economico del territorio», ha commentato il presidente Cava.

«Sono soddisfatto dei risultati raggiunti insieme a tutta la squadra di Alexala fino a oggi, ma sono convinto che ci sia ancora molto lavoro da fare per consolidarli e per sviluppare in maniera fruttuosa l'enorme potenziale di richiamo che le nostre zone hanno per i turisti nazionali e internazionali».



17/05/2024 – [Ovadaonline](#) - Alessandria, Cava confermato presidente di Alexala

LA VOTAZIONE

Alessandria, Cava confermato presidente di Alexala

L'Agenzia del turismo ha scelto anche il nuovo consiglio di amministrazione



ALESSANDRIA – **Roberto Cava** è stato confermato presidente di [Alexala](#), l'Agenzia turistica locale della provincia di Alessandria.

A rinnovargli il mandato è stata l'assemblea dei soci che, oggi, ha anche eletto i membri del nuovo **Consiglio di Amministrazione**: si tratta di Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi.

La dichiarazione di Cava

In una nota diffusa pochi minuti fa, Cava scrive: "Sono felice che l'assemblea dei soci abbia deciso di rinnovare la fiducia concessami tre anni fa. Cercheremo di lavorare ancora nella stessa direzione intrapresa in questo periodo, nell'interesse della **promozione turistica** e dello **sviluppo economico del territorio**".

E ancora: "Sono soddisfatto dei risultati raggiunti insieme a tutta la squadra di Alexala fino a oggi, ma sono convinto che ci sia ancora molto lavoro da fare per consolidarli e per sviluppare in maniera fruttuosa l'enorme potenziale di richiamo che le nostre zone hanno per i turisti nazionali e internazionali".

17/05/2024- [Telecitynews24.it](https://www.telecitynews24.it)- Alexala: nominato il nuovo Cda, Roberto Cava rieletto presidente

Alexala: nominato il nuovo Cda, Roberto Cava rieletto presidente



Pubblicato: 17 Maggio 2024 16:49

Aggiornato: 17 Maggio 2024 16:50

ALESSANDRIA - L'assemblea dei soci di Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria, ha rinnovato il mandato di Roberto Cava come presidente e ha eletto anche i membri del nuovo Consiglio di Amministrazione: si tratta di Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi.

"Sono felice che l'assemblea dei soci abbia deciso di rinnovare la fiducia concessami tre anni fa. Cercheremo di lavorare ancora nella stessa direzione intrapresa in questo periodo, nell'interesse della promozione turistica e dello sviluppo economico del territorio", ha commentato il presidente Cava. "Sono soddisfatto dei risultati raggiunti insieme a tutta la squadra di Alexala fino a oggi, ma sono convinto che ci sia ancora molto lavoro da fare per consolidarli e per sviluppare in maniera fruttuosa l'enorme potenziale di richiamo che le nostre zone hanno per i turisti nazionali e internazionali".

17/05/2024 – [RadioGold.it](https://www.radiogold.it) – Alexala: nominato il nuovo cda e Roberto Cava confermato presidente

POLITICA - ALESSANDRIA

Alexala: nominato il nuovo cda e Roberto Cava confermato presidente



Redazione

VENERDÌ, 17 MAGGIO 2024 - 15:51

CONDIVIDI



PROVINCIA DI ALESSANDRIA – Questo venerdì l'assemblea dei soci di **Alexala**, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria, ha rinnovato il mandato di **Roberto Cava** come presidente e ha eletto anche i membri del nuovo consiglio di amministrazione: si tratta di **Giampaolo Bovone**, **Tiziano Cosentino**, **Simonetta Ghia Bonzano** e **Alice Pedrazzi**.

“Sono felice che l'assemblea dei soci abbia deciso di rinnovare la fiducia concessami tre anni fa. Cercheremo di lavorare ancora nella stessa direzione intrapresa in questo periodo, nell'interesse della promozione turistica e dello sviluppo economico del territorio”, ha commentato il presidente Cava. “Sono soddisfatto dei risultati raggiunti insieme a tutta la squadra di Alexala fino a oggi, ma sono convinto che ci sia ancora molto lavoro da fare per consolidarli e per sviluppare in maniera fruttuosa l'enorme potenziale di richiamo che le nostre zone hanno per i turisti nazionali e internazionali”.

17/05/2024- IlMofertrato.it- Roberto Cava riconfermato presidente di Alexala

Promozione turistica

Roberto Cava riconfermato presidente di Alexala

Nel CdA con Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi

di r.m.

Venerdì 17 maggio si è svolta l'assemblea dei soci di Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria. Il sodalizio ha rinnovato il mandato di Roberto Cava come presidente dell'Atl e ha eletto anche i membri del nuovo Consiglio di Amministrazione: si tratta di Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi.

«Sono felice che l'assemblea dei soci abbia deciso di rinnovare la fiducia concessami tre anni fa. Cercheremo di lavorare ancora nella stessa direzione intrapresa in questo periodo, nell'interesse della promozione turistica e dello sviluppo economico del territorio», ha commentato il presidente Cava.

«Sono soddisfatto dei risultati raggiunti insieme a tutta la squadra di Alexala fino a oggi, ma sono convinto che ci sia ancora molto lavoro da fare per consolidarli e per sviluppare in maniera fruttuosa l'enorme potenziale di richiamo che le nostre zone hanno per i turisti nazionali e internazionali».

19/05/2024 – La stampa Alessandria- Alexala, Roberto Cava confermato presidente

19/05/2024

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 43

Alessandria

Alexala, Roberto Cava confermato presidente

L'assemblea dei soci di Alexala conferma Roberto Cava presidente. Il nuovo Cda: Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi. M. T. M.

Al Civico di Tortona il report sul boom dei pernottamenti fra le colline della provincia

“Al turista del post-Covid necessari relax e buon vino”

L'EVENTO

SARA FISICHELLA
TORTONA

Nel 2023 la provincia di Alessandria ha registrato 364mila arrivi e quasi 760mila pernottamenti, con un tempo medio di permanenza di 2,1 notti. Il 18% dei turisti provenienti dall'area del Benelux ha scelto di dormire qui, seguiti da tedeschi, francesi e svizzeri. La quota dei pernottamenti italiani supera quella estera, rispettivamente 53,4% e 46,6%. Rispetto all'anno precedente gli arrivi sono cresciuti del 13,6%, mentre le presenze sono aumentate del 12,1%.

Sono alcuni dei dati emersi dall'analisi dell'Osservatorio Turistico della Regione Piemonte: la responsabile Cristina Bergonzo li ha evidenziati ieri mattina al Teatro Civico di Tortona al convegno «Enoturismo e sostenibilità: scenari, opportunità e strumenti di comunicazione», promosso da Banca d'Alba in collaborazione con l'Osservatorio e moderato dal direttore di Grp Televi-



I dati della Regione Piemonte sono stati illustrati al Civico di Tortona

sione Danilo Poggio. Bergonzo ha snocciolato un po' di numeri, rilevanti per gli agriturismi della provincia di Alessandria e del Tortonese che non offrono ricettività, ma degustazioni e visite alle cantine. Turismo e sostenibilità si intrecciano nell'Osservatorio Turistico della provincia che verrà svi-

luppato grazie all'accordo di collaborazione tra Visit Piemonte e l'Ati di Alexala: «Vogliamo portare attenzione e sviluppare insieme il tema della sostenibilità del turismo - ha detto Bergonzo -. C'è bisogno di acquisire consapevolezza su cosa significhi davvero sostenibilità e su come questa

non sia solo ambientale, ma anche sociale e soprattutto economica».

La professoressa Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management and Marketing all'Università degli Studi di Bergamo e presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico (Aite), ha delineato il ritratto dell'enoturista: «Oggi il turista è onnivoro: vuole vivere appieno un territorio e fare esperienze diversificate, il che ha portato ad aumentare il numero di giornate di viaggio in aree in cui si fa enoturismo. Inoltre, c'è una crescita importante delle degustazioni a prescindere dalla visita delle cantine». L'importanza di una visione è stata sottolineata dalla direttrice scientifica del Food & Wine Tourism Forum Roberta Milano: «Il turismo enogastronomico interpreta, incorpora e intercetta il turista postpandemico. Si tratta di costruire un'offerta, aggregare, creare itinerari e servizi perché questi itinerari possano essere fruiti e diventare una destinazione per il turismo enogastronomico». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nominato il CdA

Alexala: Cava resta presidente dell'Atl

ALESSANDRIA

● Si è tenuta venerdì l'assemblea dei soci di Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria. L'assemblea dei soci Alexala ha rinnovato il mandato di Roberto Cava come presidente dell'ATL e ha eletto anche i membri del nuovo Consiglio di Amministrazione. Si tratta di Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simonetta Ghia Bonzano e Alice Pedrazzi. «Sono felice che l'assemblea dei soci abbia deciso di rinnovare la fiducia concessami tre anni fa. Cercheremo di lavorare ancora nella stessa direzione intrapresa in questo periodo, nell'interesse della promozione turistica e dello sviluppo economico del territorio - ha commentato il presidente Cava - Sono soddisfatto dei risultati raggiunti insieme a tutta la squadra di Alexala fino a oggi, ma sono convinto che ci sia ancora molto lavoro da fare per consolidarli e per sviluppare in maniera fruttuosa l'enorme potenziale di richiamo che le nostre zone hanno per i turisti nazionali e internazionali».



Il presidente dell'Agenzia turistica provinciale è stato confermato per un altro triennio

Alexala, Cava indica le priorità «Puntiamo su enoturismo e bici»

IL PERSONAGGIO

Piero Bottino
ALESSANDRIA

Confermato per il secondo triennio alla guida di Alexala, l'agenzia turistica della provincia, Roberto Cava indica le linee di sviluppo per il futuro prossimo del turismo. Intanto il consiglio di amministrazione è stato in parte ridefinito: restano Gian Paolo Bovone, presidente della fondazione Acos di Novi, l'imprenditrice vinicola Simonetta Ghio Bonzano di Rosignano, e Alice Pedrazzi, direttrice di Ascom Alessandria. Al posto dell'ovadese Mario Arosio, che ha espresso la volontà di lasciare, il Comune di Alessandria ha proposto Tiziano Cosentino, presidente del Dlf.

«Gli obiettivi principali restano soprattutto l'enoturismo, la gastronomia e le bici, sia la bike classica, sia la "gravel" elettrica. Uno dei progetti più interessanti da seguire è quello di cantine accoglienti, lanciato due anni fa, che sta ricevendo l'attenzione anche di altre AtI piemontesi, prima fra tutte quella di Langhe Roero Monferrato: questo è moti-

vo di soddisfazione».

«Con venti nuovi ingressi le cantine aderenti in provincia sono arrivate a cinquanta - spiega il direttore Marco Lanza - Si sono date una carta dell'accoglienza che punta a coinvolgere il turista non solo nell'esperienza enologica, ma anche in tutti gli aspetti che possano offrire un soggiorno da ricordare. Il prossimo step, che sarà messo a punto in questi mesi, sarà proprio il lancio di un'offerta a tutto tondo, coinvolgendo anche strutture ricettive ed eventualmente ludiche in modo da permettere un pieno godimento del territorio».

Poi c'è la gastronomia. «Certo - aggiunge Cava - puntiamo a far sì che sempre più locali offrano le tipicità della provincia: non vuol essere una proposta autarchica, se uno vuol cucinare una carbonara va bene, ma ci sembra anche importante che nei vari menù vengano richiamati i piatti della tradizione».

Quanto al turismo a due ruote, l'idea del presidente è «mantenere il faro acceso sui quattro Petali del Monferrato: Alto, Basso, Colli Tortonesi, Gavi e Ovada Doc. Sono circa 550 chilometri e 5.000 me-

tri di dislivello su strade sterrate, argini, vigneti e campi coltivati. A questo proposito puntiamo anche sulle valli, Borbera e Curone in primis, che hanno paesaggi bellissimi, ma borghi poco popolati, quindi infrastrutture da potenziare».

C'è anche la nuova iniziati-

**Un solo componente
del cda è cambiato
Tiziano Cosentino
subentra ad Arosio**

va Strade di Montagna. «Sì, dopo quelle alpine la Regione ha iniziato a considerare quelle appenniniche. Noi partiamo dai 60 chilometri tra l'Ovadese e Bosio, nei pressi della Benedicta, visto che tra l'altro ricorrono gli 80 anni dell'eccidio». «Anche qui - aggiunge Lanza - si tratta di creare infrastrutture e pacchetti turistici che rendano il tutto riconoscibile. Sottolineo fra l'altro che l'anno scorso abbiamo ospitato oltre 40 press tour con giornalisti e influencer».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Un paesaggio tipico del Monferrato: il vino è protagonista dell'offerta turistica

IL NUOVO CDA DELL'AGENZIA LOCALE VUOLE CONSOLIDARE IL BOOM DELL'EPOCA POST-COVID

Turismo, un triennio decisivo

Alexala punta sul format delle cantine accoglienti: "Ce lo copiano persino le Langhe"

PIERO BOTTINO

«Le linee di sviluppo restano enoturismo e bici, ma uno dei progetti da consolidare è quello di Cantine accoglienti, lanciato due anni fa e che è guardato con attenzione da altre Ati piemontesi, in primis le Langhe». Così Roberto Cava, rieleto presidente di Alexala per un triennio decisivo in chiave turistica. - PAGINA 32

ROBERTO CAVA Rieleto alla guida di Alexala, vuole confermare le linee guida del recente passato "Bene il turismo gravel, va mantenuto il faro acceso su quelli che chiamo i 4 petali del Monferrato"

"Due anni fa l'idea del format sulle Cantine Accoglienti Ora ce lo copiano le Langhe"

IL COLLOQUIO

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

Confermato per il secondo triennio alla guida di Alexala, l'agenzia turistica della provincia, Roberto Cava traccia le linee di sviluppo nel futuro prossimo del turismo in provincia. Intanto il cda è stato parzialmente ridefinito: restano Giampaolo Bovone, presidente della fondazione Acos di Novi, l'imprenditrice vinicola Simonetta Ghia Bonzano, di Rosignano, e Alice Pedrazzi, direttrice di Ascom Alessandria. Al posto dell'ovadese Mario Arosio, che ha espresso la

Anche sulle "strade di montagna" l'agenzia pensa alla creazione di pacchetti turistici

volontà di dismettere l'impegno, il Comune di Alessandria ha proposto Tiziano Cosenti-

no, presidente del Dlf.

«Le linee di sviluppo principali restano soprattutto l'enoturismo, la gastronomia e le bici, sia la bike classica, sia la "gravel" elettrica - commenta Cava -. Uno dei progetti più interessanti da seguire è quello di cantine accoglienti, lanciato due anni fa, che sta ricevendo l'attenzione anche di altre Ati piemontesi, prima fra tutte quella di Langhe Roero Monferrato: questo è motivo di soddisfazione».

«Con venti nuovi ingressi le cantine aderenti in provincia sono arrivate a 50 - spiega il direttore Marco Lanza -. Si sono date una carta dell'accoglienza che punta a coinvolgere il turista non solo nell'esperienza enologica, ma anche in tutti gli aspetti che possano offrire un soggiorno da ricordare. Il prossimo step, che sarà messo a punto in questi mesi, sarà proprio un'offerta a tutto tondo, con anche strutture ricettive ed eventualmente ludiche in modo da permettere un pieno godimento del territorio».

Poi c'è la gastronomia. «Cer-

to - aggiunge Cava -, puntiamo a far sì che sempre più locali offrano le tipicità della provincia: non vuol essere una proposta autarchica, se uno vuol cucinare una carbonara va bene, ma ci sembra importante che nei vari menù vengano richiamati i piatti della tradizione».

Quanto al turismo a due ruote, l'idea del presidente è di «mantenere il faro acceso sui quattro Petali del Monferrato: Alto, Basso, Colli Tortonesi, Gavi e Ovada Doc: sono circa 550 km e 5.000 metri di dislivello su strade sterrate, argini, vigneti e campi coltivati. A questo proposito puntiamo anche sulle valli, Borbera e Curogne in primo luogo, che hanno



paesaggi bellissimi, ma borghi poco popolati, quindi infrastrutture da potenziare».

C'è anche la nuova iniziativa Strade di Montagna. «Sì, dopo quelle alpine la Regione ha iniziato a considerare quelle appenniniche. Noi partiamo dai 60 chilometri tra l'Ovadesse e Bosio, nei pressi della Benedicta, visto che tra l'altro ricorrono gli 80 anni dell'eccidio». «Anche qui – aggiunge Lanza – si tratta di creare infrastrutture e pacchetti turistici che rendano il tutto riconoscibile. Sottolineo fra l'altro che l'anno scorso abbiamo ospitato oltre 40 press tour con giornalisti e influencer». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI ALTRI COMPONENTI DEL CDA

Pedrazzi, Ghia, Cosentino e Bovone poker di nomi omogenei per il territorio

Nel Consiglio di amministrazione dell'agenzia turistica locale è ben rappresentato tutto il territorio provinciale. Per Alessandria ci sono Alice Pedrazzi, ex cestista della Nazionale, giornalista e direttrice di Ascom Confcommercio, affiancata da Tiziano Cosentino, la new-entry di questa tornata, presidente del Dlf Alessandria che organizza eventi sportivi e culturali fra gli spazi di via

Carlo Alberto e il teatro Ambra di viale Brigata Ravenna. Per Novi e Tortona, è nel Cda Giampaolo Bovone, già dirigente scolastico del Liceo Amaldi, grande appassionato di ciclismo e attuale presidente della Fondazione Acos. Infine, per Casale, ecco Simonetta Ghia Bonzano, imprenditrice vitivinicola che è stata una delle figure cardine per il rilancio del Monferrato. —



Roberto Cava, rieletto presidente di Alexala

23/05/2024 – [Msn.it/Ansa.it](https://www.msn.it/Ansa.it) – Alessandria, Arte Sacra in mostra a Palatium Vetus

Alessandria, Arte Sacra in mostra a Palatium Vetus

Storia di YCN-TOM • 1 sett. •  1 min di lettura

(ANSA) - ALESSANDRIA, 23 MAG - Dal 26 maggio al 29 settembre la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria ospita nella sede di Palatium Vetus la mostra 'L'arte Sacra. Esposizione di paramenti e oggetti liturgici', allestita nelle sale del Broletto al piano nobile. È organizzata in collaborazione con la società Palazzo del Governatore. Patrocinio di Provincia; Comuni di Alessandria, Valenza e Pecetto; Diocesi, Parrocchie, Camera di commercio, Alexala, Fai, Italia Nostra e Fondazione Mani Intelligenti.

Curata da Luciano Orsini, delegato vescovile dell'Ufficio Beni culturali e già consultore della Pontificia Commissione Vaticana, è un evento collaterale alla mostra 'Pietro Francesco Guala. I ritratti degli Scarampi provenienti dal castello di Camino. L'arte del ritratto'. Da ammirare ci sono trentadue paramenti liturgici - come pianete, piviali, dalmatiche, cotte, rocchetti, veli omerali - e 14 oggetti sacri - pissidi, patene e ostensori - il cui arco cronologico si snoda a partire dal XVII fino al Ventesimo secolo. Tutti i manufatti fanno parte di ricche e consistenti collezioni private.



 Alessandria, Arte Sacra in mostra a Palatium Vetus
© Provided by ANSA

Nelle giornate del 15 e 16 giugno, 20 e 21 luglio sarà predisposto un percorso guidato. (ANSA).

23/05/2024- [Msn/ansa.it](https://www.msn.com/it/it/news/Le-Cose-mai-viste-di-Berengo-Gardin-ad-Alessandria/pagewanted) – Le 'Cose mai viste' di Berengo Gardin ad Alessandria

Le 'Cose mai viste' di Berengo Gardin ad Alessandria

Storia di YCN-TOM • 1 sett. •  1 min di lettura



(ANSA) - ALESSANDRIA, 23 MAG - Sono una sessantina le immagini di Gianni Berengo Gardin in mostra dal 6 giugno al 15 settembre alle Sale d'Arte di Alessandria. Nato a Santa Margherita Ligure 94 anni fa, ha pubblicato 263 libri. Realizzata dall'azienda speciale multiservizi Costruire Insieme con Comune e Alexala, l'esposizione di inediti - dal titolo 'Cose mai viste' - ha il contributo della Fondazione CrA per il progetto 'Alessandria e i grandi maestri della fotografia'. Curatrice Giovanna Calvenzi, con lo stesso autore e la figlia Susanna Berengo Gardin.

Fotografo eclettico, interessato alla vita quotidiana in tutte le sue sfaccettature, ha lavorato per molte aziende e il Touring Club Italiano; viaggiato anche all'estero, dall'India agli Stati Uniti all'Unione Sovietica, prediligendo gli aspetti sociali. Ha spesso fotografato il mondo dei rom e gitani e ritratto l'amata Venezia, dove è cresciuto e ha studiato.

Al pubblico alessandrino è proposta una selezione di immagini mai pubblicate o rimaste nascoste nell'archivio, dopo una ricerca iniziata da Berengo Gardin durante il periodo Covid. Sono state già presentate, solo in parte, lo scorso anno a Brescia per le iniziative legate alla Capitale della Cultura.

C'è anche una sezione di scatti realizzati nel 1994 in occasione della rievocazione storica della Battaglia di Marengo a Villa Delavo, alle porte di Alessandria. (ANSA).

23/05/2024 – [Il Piccolo](#) – Berengo Gardin: un grande maestro della fotografia per Alessandria

23 MAGGIO 2024 ore 15:08 ✓

L'EVENTO

Berengo Gardin: un grande maestro della fotografia per Alessandria

Il 6 giugno la sua mostra inaugurata nelle sale d'arte



ALESSANDRIA – Alessandria sta diventando un riferimento per chi ama i grandi maestri della fotografia. Dopo la mostra dedicata a Gabriele Basilico, ora saranno proposte al pubblico le immagini di **Gianni Berengo Gardin**. L'iniziativa è stata presentata in Biblioteca ed è promossa da ASM Costruire Insieme e dal Comune, con la collaborazione di Alexala e il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.

'*Gianni Berengo Gardin. Cose mai viste*' è il titolo dell'esposizione che verrà inaugurata il 6 giugno alle 17,30 nelle Sale d'Arte di via Machiavelli 13. Rimarrà aperta fino al 15 settembre e si potrà visitare dal giovedì alla domenica dalle 15 alle 19. Curatrici dell'allestimento sono **Giovanna Calvenzi** e **Susanna Berengo Gardin**, figlia dell'artista. Quest'ultima nel video spiega l'iniziativa.

SEGUI ANCHE: [alessandria](#) [Gianni Berengo Gardin](#) [giovanna calvenzi](#) [mostra fotografia](#) [sale d'arte](#)

23/05/2024- Radiogold.it – Dal 26 maggio ad Alessandria la mostra di arte sacra, tra oggetti liturgici e paramenti dei Papi

ALESSANDRIA – **Dal 26 maggio al 29 settembre** la **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria** ospita la mostra **“L’arte Sacra. Esposizione di paramenti e oggetti liturgici”**, allestita nelle sale del “broletto” al piano nobile di Palatium Vetus, in **piazza della Libertà 28**. L’esposizione è organizzata in collaborazione con la società strumentale Palazzo del Governatore srl. La mostra è curata dal **professor Luciano Orsini**, delegato vescovile dell’Ufficio Beni culturali e già consultore della Pontificia Commissione Vaticana per i Beni Culturali della Chiesa ed è collaterale alla mostra “Pietro Francesco Guala. I ritratti degli Scarampi provenienti dal castello di Camino. L’arte del ritratto”. In mostra saranno esposti **32 paramenti liturgici** come pianete, piviali, dalmatiche, cotte, rocchetti, veli omerali e **14 oggetti liturgici sacri** quali pissidi, patene e ostensori il cui arco cronologico si snoda a partire dal XVII fino al XX secolo. Tutti i manufatti in esposizione fanno parte di ricche e consistenti collezioni private.

La mostra sarà aperta al pubblico gratuitamente nelle giornate di **sabato e domenica dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19**. In particolare, **il 15 ed il 16 giugno e il 20 e il 21 luglio** sarà predisposto un **percorso guidato a cura di volontari** che seguono un apposito corso sui Beni Culturali d’Arte Sacra, sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e coordinato dallo stesso professor Orsini. Le guide volontarie affiancheranno il visitatore mettendo a disposizione un patrimonio di notizie che le didascalie, per ragioni di spazio, non potranno offrire.

“Ritengo che quanto viene esposto in queste splendide sale che hanno partecipato da dirette protagoniste, alla nascita della nostra città, possa ancora più riservare un motivo di sorpresa oltre che di meraviglia, anche solo per l’immediatezza con cui il visitatore può accostare, nella vista d’insieme, paramenti liturgici o sacre suppellettili, solitamente veduti a distanza, nel contesto delle celebrazioni” ha sottolineato **Monsignor Guido Gallese, Vescovo di Alessandria** *“infatti, si tratta di una raccolta che presenta, non solo il valore, la bellezza o la preziosità di manufatti o dei capolavori, ma uno scrigno che si apre per presentare ciò che la pietà dei fedeli e la munificenza dei committenti, hanno offerto, nel passare lento dei secoli, al servizio celebrativo della Chiesa. Il trascorrere del tempo, tuttavia, qualche volta ha sottinteso i valori legati a queste opere e le ha relegate al disuso o, peggio, le ha offerte a indiscriminate alienazioni. E’ apprezzabile e buona cosa allora, che qualcuno le abbia raccolte, salvandole da un immeritato oblio e ora le conservi con cura e amore, ammirando in esse quel godimento estetico che il materiale prezioso o semplice, ha saputo offrire all’arte.*

*“La Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria – afferma il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, **notaio Luciano Mariano** – prosegue, con questa mostra di alto livello, il suo impegno di motore culturale del territorio. Dopo le sculture avveniristiche dell’artista cinese Cai Wanlin e i gioielli realizzati da maestri orafi su disegno di artisti contemporanei, Palatium Vetus apre le porte a un progetto sull’arte sacra che farà da corollario all’esposizione dei ritratti dei Marchesi Scarampi realizzati dal Guala, fino al termine della mostra. Questa nuova iniziativa abbina alla ricerca storica e artistica anche quella scientifica e simbolistica sull’evoluzione dei paramenti liturgici sacri a partire dalla fine del Concilio di Trento (1563) fino ad arrivare ai giorni nostri. Una esposizione di oggetti inediti, ricca di interesse per un pubblico adulto, nazionale e locale, e per le numerose scolaresche che continuano ad affollare la nostra sede e a frequentare i laboratori loro dedicati. Ringrazio i prestatori delle opere e tutti coloro che hanno lavorato all’allestimento della mostra; un grazie speciale al professor Orsini per l’impegno, la competenza e la passione con cui ha curato ogni dettaglio di questa rassegna che rappresenta sicuramente un unicum nel panorama culturale cittadino e delle regioni limitrofe”.*

Il pregio, la rarità e la qualità altissima delle lavorazioni tessutali d’epoca – al giorno d’oggi pressoché scomparse o in mano a pochissimi artigiani – e il lusso degli stessi raccontano una storia inedita e raramente esposta, poiché la bellezza dei paramenti – durante le funzioni liturgiche – non solo veicolava messaggi all’assemblea ma trasmetteva anche il “saper fare” artigiano degli artisti sia all’interno di conventi di clausura il cui principale compito, oltreché dedicarsi alla preghiera, era confezionare abiti liturgici destinati alle massime autorità ecclesiastiche quali vescovi, cardinali e il Papa, sia nelle botteghe artigianali dove per gli stessi scopi si confezionavano paramenti di altissimo livello qualitativo.

La trama e l’ordito delle opere esposte rappresentano la summa delle migliori lavorazioni su tessuto nell’arco dei secoli: troviamo infatti filamenti d’oro e d’argento finemente intrecciati, lavorazioni a filigrana d’oro e in alcuni casi campiture a tempera come il bellissimo Agnello assiso sopra il Libro dei Sette Sigilli rappresentato in una pianeta; inoltre, la dalmatica e la pianeta tempestate di pietre preziose quali rubini, smeraldi e acquemarine confezionate con lo scopo di richiamare l’efod (il grande paramento liturgico) del Sommo Sacerdote ebraico. Persino la cromia utilizzata per realizzare i paramenti indica messaggi: come la pianeta sopra la quale il colore verde (che simboleggia la speranza) è contrapposto in contrasto con il colore viola (la mestizia) in un binomio che trasmette un chiaro messaggio: che la tristezza non prenda il sopravvento sulla speranza.

La mostra ha ottenuto il patrocinio di: Provincia di Alessandria, Comune di Alessandria, Comune di Valenza, Comune di Pecetto, Diocesi di Alessandria, Curia Vescovile di Alessandria, Parrocchia S. Maria e S. Remigio di Pecetto, Parrocchie di Valenza, Camera di Commercio Alessandria-Asti, Alexala, FAI di Alessandria, Italia Nostra di Alessandria e Fondazione Mani Intelligenti.

Un **catalogo** con un ricco apparato testuale e fotografico a colori completa l’esposizione. **Per maggiori informazioni e prenotazioni si può scrivere a didattica.fondazionecral@gmail.com oppure chiamare il 347/80.95.172**

Cose mai viste

Sessanta scatti di Gianni Berengo Gardin, pescati dal suo immenso archivio, saranno esposti alle Sale d'Arte il viaggio inizia nel 1954 e termina nel 2023: c'è anche una tappa a Marengo dove il maestro ha lavorato nel 1994

MARINA MAFFEI

«**M**io padre sostiene da sempre il valore degli archivi e l'importanza di riesplorarli con uno sguardo affinato dal passare del tempo, perché possono emergere sorprese». E quando il padre in questione è Gianni Berengo Gardin, uno dei più grandi fotografi italiani con oltre 360 mostre personali all'attivo e lavori esposti in collezioni come il Moma di New York, il risultato sono «Cose mai viste».

Con questo titolo Berengo Gardin, classe 1930, ha pubblicato nel 2023, per la casa editrice Contrasto, l'ultimo dei suoi 263 libri, che presenta 114 immagini, soltanto cinque delle quali pubblicate in precedenza, selezionate dal suo archivio. Un lavoro meticoloso in cui è stato affiancato dalla figlia Susanna e che è stato presentato in mostra per la prima volta al Ma.C.o.F di Brescia lo scorso anno. «Giovanna Calvenzi e io – ripercorre Susanna – abbiamo

poi deciso di riprendere quel lavoro in mano e fare una ulteriore selezione che, dal 6 giugno, sarà esposta alle Sale d'Arte di Alessandria».

Si tratta di una sessantina di scatti con un'attenzione per gli uomini e le donne che il grande fotografo ha incontrato nel corso del suo lavoro. «È un racconto del mondo, delle persone, dei gesti e delle cose che gli interessano, ritratti nel loro contesto, in occasioni di vita comune, ma anche in situazioni ironiche», aggiunge Susanna. D'altro canto, «non conta come si fotografa ma quello che si fotografa», ha sempre affermato Berengo, ponendosi nel ruolo di testimone, ma con il talento straordinario di raccontare persone ed eventi con rispetto ed empatia e la capacità di saper cogliere il momento.

Il viaggio nell'archivio di Berengo Gardin inizia nel 1954 e termina nel 2023. Attraversa molte città italiane, raggiunge Parigi, la Francia, la Croazia, l'Ungheria, la Spagna, la Norvegia, si ferma a Mosca, in Cina, in Giappone,

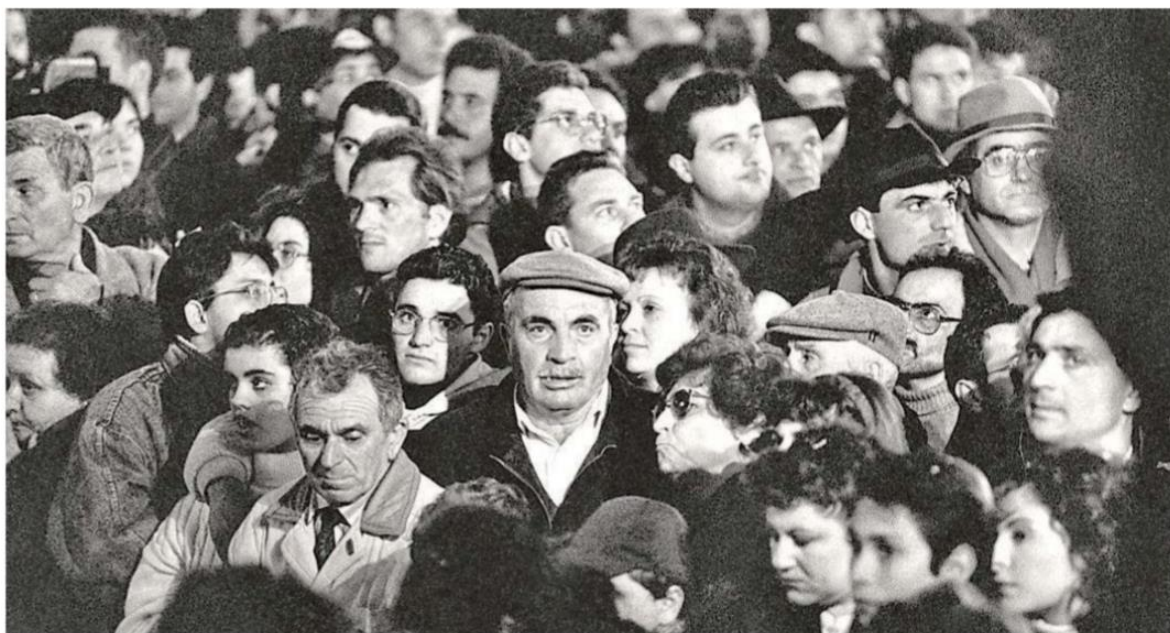
a Londra e a New York.

C'è anche un piccolo, e delizioso, omaggio ad Alessandria: il maestro realizzò infatti nel 1994 una serie di scatti in occasione della rievocazione storica della Battaglia di Marengo a Villa Delavò: a essi sarà dedicato un ulteriore e specifico catalogo accompagnato dai testi dell'esperto di storia napoleonica Giulio Massobrio.

La mostra è realizzata da Costruire Insieme e dal Comune, con la collaborazione di Alexala e il contributo della Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria nell'ambito del progetto «Alessandria e i grandi maestri della fotografia. La cultura per la comunità e lo sviluppo locale», nato dall'esperienza della mostra di Gabriele Basilico «Ritorni a Beirut», presentata lo scorso anno.

«Gianni Berengo Gardin. Cose mai viste» sarà visitabile dal 6 giugno fino al 15 settembre alle Sale d'Arte in via Machiavelli 13, da giovedì a domenica dalle 15 alle 19 (biglietti: intero a 5 euro e ridotto a 3 euro). —





Esposta ad Alessandria anche questa fotografia del 1994 scattata durante il Carnevale di Sciacca, in Sicilia, da Gianni Berengo Gardin



Un particolare della foto scattata da Gardin in Gran Bretagna nel 1977



Fotografia del 1994, scattata a Marengo durante la rievocazione

Arte Sacra Apertura sabato 25 maggio

Al Palatium Vetus mostra di paramenti e oggetti liturgici

ALESSANDRIA

● «Conoscere per conservare, per mantenere, per custodire». Luciano Orsini, originario di Pecetto, delegato vescovile dell'Ufficio Beni Culturali e già consultore della Pontificia Commissione Vaticana per i beni culturali della Chiesa, riassume con poche parole lo spirito di una mostra che racconta non solo l'arte sacra, ma la manualità e artigianalità di mani intelligenti cui si deve la realizzazione di oggetti di straordinaria unicità. La mostra "L'arte sacra - Esposizione di paramenti e oggetti liturgici" allestita a Palatium Vetus, ad Alessandria, sede della Fondazione Cassa di risparmio, che si apre viene inaugurata sabato 25 maggio e resterà aperta fino al 29 settembre, racconta non solo la storia degli oggetti, ma anche di chi, ormai sconosciuto, li ha realizzati. E fra questi artigiani alessandrini, argentieri e orafi di Valenza. In esposizione 32 paramenti liturgici come pianete, piviali, dalmatiche, cotte, rocchetti, veli omerali e 14 oggetti liturgici, tra cui pissidi, patene, ostensori, tutti realizzati fra i secoli XVII e XX. Provengono tutti da collezioni private e nessuno da istituzioni re-

ligiose. La mostra è aperta al pubblico, gratuitamente, tutti i sabati e le domeniche dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19. Un catalogo con testi e foto completa l'esposizione che costituisce un evento collaterale della mostra "Pietro Francesco Guala. I ritratti degli Scarampi provenienti dal castello di Camino. L'arte del ritratto". Gli oggetti esposti raccontano il pregio, la rarità e la qualità altissima delle lavorazioni tessutali d'epoca. «La trama e l'ordito delle opere esposte rappresenta la summa delle migliori lavorazioni su tessuto nell'arco dei secoli» sottolinea Orsini. Oggi esiste solo un'azienda tessile vicino a Venezia che realizza il tessuto base con una produzione di circa dieci centimetri al giorno. Ai paramenti si affiancano oggetti in argento e oro e reliquiari in ebano, metallo e gemme. L'evento ha il patrocinio di Provincia di Alessandria, Comune di Alessandria, Comune di Valenza, Comune di Pecetto, Diocesi di Alessandria, Curia Vescovile di Alessandria, Parrocchia S. Maria e S. Remigio di Pecetto, parrocchie di Valenza, Camera di Commercio di Alessandria Asti, Alexala, Fai, Italia Nostra, Fondazione Mani Intelligent.

E.SO.



Mostra Alessandria capitale della foto ‘Cose mai viste’ di Berengo Gardin

Presentata ieri in Biblioteca Civica, l'esposizione sarà inaugurata nelle Sale d'Arte. Rientra in un progetto dedicato ai più grandi maestri

■ Alessandria sta diventando un riferimento per chi ama i grandi maestri della fotografia. Dopo la mostra dedicata a Gabriele Basilico, ora saranno proposte al pubblico le immagini di Gianni Berengo Gardin. L'iniziativa è stata presentata ieri nella Biblioteca Civica ed è promossa da ASM Costruire Insieme e dal Comune, con la collaborazione di Alexala e il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria. ‘Gianni Berengo Gardin. Cose mai viste’ è il titolo dell'esposizione che verrà inaugurata il 6 giugno alle 17,30 nelle Sale d'Arte di via Machiavelli 13. Rimarrà aperta fino al 15 settembre e si potrà visitare dal giovedì alla domenica dalle 15 alle 19. L'iniziativa rientra nell'ambito del progetto “Alessandria e i grandi maestri della fotografia. La cultura per la comunità e lo sviluppo locale”, nato dall'esperienza della precedente mostra di Gabriele Basilico. Curatrici di questa nuova esposizione sono Alessandra Giovanna Calvenzi e Susanna Berengo Gardin.

Uomini e donne

Al pubblico verrà proposta una selezione di opere sorprendenti e inedite, come suggerisce il titolo con l'espressione ‘cose mai viste’. Saranno una sessantina di immagini con un'attenzione prevalente agli uomini e alle donne che Berengo Gardin ha incontrato nel corso del suo lavoro. Fotografie fino ad ora non stampate, non pubblicate e che tuttavia testimo-

niano come di consueto la sua straordinaria maestria. Si tratta dunque di un viaggio straordinario nel suo archivio, partendo dal 1954 per arrivare ai nostri giorni, attraversando tutto il mondo: da molte città italiane alla Francia, dalla Croazia, all'Ungheria, dalla Spagna alla Norvegia, dalla Russia alla Cina, dal Giappone all'Inghilterra e agli Stati Uniti. Queste fotografie sono ben più della testimonianza di quanto l'artista ha visto: mostrano anche la sua capacità di raccontare persone ed eventi con rispetto ed empa-

Immagini inedite provenienti dall'archivio

del celebre artista tia, l'involontaria volontà di partecipare a quanto accade davanti al suo obiettivo e una saggezza nella scelta dei momenti e della composizione che fanno di lui il grande maestro ammirato in tutto il mondo.

Chiude la mostra una sezione inedita di fotografie realizzate nel 1994 in occasione della rievocazione storica della Battaglia di Marengo a Villa Delavo. Questi scatti compongono il catalogo “Gianni Berengo Gardin – Marengo, 1994” che contiene anche testi dell'esperto di storia napoleonica Giulio Massobrio. Sarà presentato nel corso dell'inaugurazione.

ALBERTO BALLERINO



MARENGO 1994 Una danza entrata nella storia della fotografia

I NUMERI

60

circa le immagini proposte nella mostra

6

giugno: il giorno fissato per l'inaugurazione

15

settembre: la data di chiusura dell'esposizione

2

Le curatrici: Alessandra Giovanna Calvenzi e Susanna Berengo Gardin



CONSIGLIO ALEXALA

L'assemblea dei soci Alexala, l'agenzia turistica locale della provincia, ha riconfermato a presidente Roberto Cava ed eletto a membri del nuovo consiglio di amministrazione Giampaolo Bovone, Tiziano Cosentino, Simo-
netta Ghia Bonzano ed Alice Pedrazzi.



24/05/2024 – [VDGMagazine.it](https://vdgmagazine.it) - Tortonese, il buono per ogni stagione

In Italia esistono luoghi ancora poco valutati che fanno venire l'acquolina in bocca solo a nominarli. Per qualche giorno di vacanza l'indice, lasciato libero di muoversi sulla mappa, punta all'incrocio tra le grandi città del Nord e non si ferma fino a quando incrocia il confine tra Piemonte, Lombardia e Liguria, **il Tortonese**. Vi si arriva con facilità con la A7 per chi giunge da Genova o Milano; con la A21 per coloro che escono da Torino o Brescia. In verità questa **lingua di terra dell'Alessandrino che corre lungo le valli Curone, Grue, Ossona e Borbera** possiede numerosi spunti oltre al cibo e offre un'occasione invitante a chi desidera trascorrere qualche giorno scoprendo sentieri da percorrere con zaino in spalla o in mountain bike, passeggiare in raccolti centri storici o immergersi nel silenzio di pinacoteche e raccolte di opere d'arte.



Una delle sale della Pinacoteca della Fondazione Cassa di Risparmio

Giorno 1

Tortona è animata da numerose opportunità culturali come il Polo Culturale Diocesano, dove si scoprono pergamene che risalgono al V secolo e dipinti di artisti piemontesi fra Sei e Settecento (muditortona.net), e la Pinacoteca del Divisionismo che raccoglie opere dei più importanti artisti che aderirono a fine Ottocento a questa corrente pittorica (fondazionecrtortona.it).

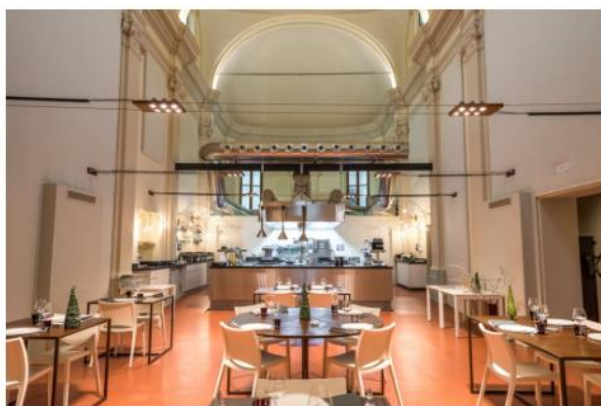
Dopo gli appuntamenti con l'arte vale la pena mettere in conto una pausa al Caffè Milano. Vengono serviti superlativi aperitivi e piccoli accompagnamenti da gourmet "che cambiano settimana via settimana" spiega il giovane barman Giuseppe Boccia.



Non ha dubbi: "Quello preferito dai nostri clienti è il Derthonic, il cocktail che prepariamo con gin, acqua tonica, succo di pesca di Volpedo e Timorasso, il vino bianco locale" (l: [caffè_milano_tortona](#)). In zona non è difficile incontrare cantine che hanno fatto di questo la loro bandiera. Come La Colombera, con i vigneti che si aprono ad anfiteatro appena fuori città. Qui ci si lascia trasportare dal brio di Elisa Semino.



"Dei 30 ettari sui quali la mia famiglia coltiva ceci, frumento e frutta, abbiamo scelto per il **Timorasso** le esposizioni migliori dove può crescere senza erbicidi e utilizzando solo rame e zolfo come antiparassitari. Questo vitigno è diventato tanto importante per la viticoltura locale da meritare la sottozona Derthona, l'antico nome di Tortona, all'interno della DOC Colli tortonesi". Il **Montino Derthona** è il cru da provare, intenso e corposo ([lacolomberavini.it](#)). Anche nella cantina di Luigi Boveri, che si raggiunge in pochi minuti di automobile attraversando vigne e cascine ben tenute, si è scritta la storia del Timorasso. "Un'uva che venne abbandonata a inizio Novecento a favore del Cortese. Ma i profumi e il gusto che sa assumere solo qui e la capacità di invecchiamento hanno indotto i vignaioli a riportarla in auge e farla diventare l'emblema del territorio". Il suo Filari di Timorasso Derthona si riconosce per i saldi tratti fruttati e floreali. La sera si può scegliere di passeggiare sotto i porticati di Tortona e per la cena confortarsi in una ... chiesa.



L'interno del Ristorante Anna Ghisolfi a Tortona

Anna Ghisolfi ha infatti trasformato l'ex Oratorio del Crocifisso in un elegante ristorante dove l'abside è diventata cucina a vista e nella navata centrale vengono serviti, su tavoli ben distanziati, piatti "che si distinguono per essere insoliti", con un gradevole impatto cromatico come nell'Acciuga e il peperone.



Se disponibili, sono da provare le **coscette di quaglia ripiene di gamberi e i tagliolini colati al tè verde con carciofi e menta**. La cantina, ricca di etichette locali, è nella mani di Enrico Merli, marito di Anna ed ex avvocato del Foro di Alessandria (annaghisolfi.it). Per trascorrere la notte il posto giusto è La Corte Nascosta, sui colli di Volpedo, tra pescheti e vigneti. Si dorme in una delle quattro camere avvolti dal silenzio e dalla discrezione dei proprietari (cortenascosta.com).



Giorno 2

L'indomani si può scegliere di dedicare la mattinata alla scoperta di **Volpedo**, autentico museo a cielo aperto sull'universo di Pelizza, spostandosi tra l'esposizione permanente e l'atelier dove lavorava l'artista. L'escursione diventa ancor più emozionante quando si scopre di essere parte de *Il quarto stato* all'interno della piazza che porta il nome dell'opera e in via del Terraglio.



Bisogna però trovare il tempo per visitare la **pieve di San Pietro**, d'impianto romanico e con affreschi ancora ben conservati. Volpedo si trova anche all'imbocco della **Val Curone**, nota come "**valle della frutta**". Fragole, albicocche, ciliegie e pesche che Marco Ravazzano custodisce in comodi vasetti senza uso di conservanti sotto forma di confettura e frutta sciroppata, "un mosaico di sapori che non possiamo permetterci di perdere" dice (FB [montemarzina](#)).



Dopo aver gustato la frutta nelle sue espressioni migliori, dal belvedere di **Montemarzino** si ammira il fiacco inerpicare della Val Curone. Attraversando un paesaggio immobile di contrade rarefatte e calanchi dalle sfumature crema e bigie a Calasco è facile imbattersi in altri due giovani, i fratelli Andrea e Federico Demicheli, alla guida di minuscoli mezzi agricoli che possono affrontare le pendenze di questi poggi. "Grazie alla rotazione delle colture e alla biodiversità ci assicuriamo che le piante crescano senza l'intervento di fitofarmaci". Da poco hanno messo in circolazione un vino bianco da uve Cortese e Timorasso, Carubieu, profumato di ginestra e lesto di note di susina in bocca: sfolgorante ([lepraie.it](#)). Si abbina alla perfezione con le mozzarelline di capra e i formaggi a pasta filata di un altro giovane, Guido Guerra, che ha lasciato Milano per la Val Curone (FB [i.formaggi.di.guido](#)), e il **salame Nobile del Giarolo** di Fabio Zanotti, noto in zona con il soprannome *il Cianta*.



"Porto ad asciugare i miei salami ai 950 metri di Fortondo poi li faccio riposare in cantina". Una cantina miracolosa, scavata nel Quattrocento, dove la temperatura è costante intorno ai 5 gradi. Fabio non perde mai di vista i suoi salami: li sposta, li spazzola, li cura costantemente. Anche per anni e la carne risulta sempre succulenta, dagli aromi più o meno pronunciati in base all'affinamento. "L'importante è che facciano la lacrima, indice del basso punto di fusione del grasso e ottimo grado di stagionatura" (FB [la-nuovavalle-picnic](#)).

San Sebastiano Curone è un forziere color pastello che trabocca d'arte: un percorso circolare porta da piazza Roma con edifici in stile liberty a piazza Solferino lungo la Via del Sale e gli antichi vicoli per raggiungere l'archivio Pietro Leddi, pittore locale del Novecento e di grande fama, e poi di nuovo a piazza Roma con l'archivio dedicato a Felice Giani, pittore neoclassico decoratore, tra gli altri, dell'appartamento napoleonico a Palazzo Quirinale ([archiviopieroledli.org](#)).



Per una pausa con **gelato**, da provare quello al **miele e semi di papavero**, o una fetta di torta, la frolla al cioccolato con crema pasticcera e lamponi, c'è la graziosa saletta con biblioteca del Bar Statuto da Laura (FB [barstatutodalaura](#)). Scorta di pane si fa invece a Sapore di Pane, dove Giuseppe Fraboni e Rita Gennaro utilizzano la farina di grano San Pastore, profumato e dalla lunga conservazione (FB [Sapore di Pane di Beppe e Rita](#)). Al tramonto si prende posto al ristorante Belvedere di Gremiasco, lo storico locale di Alberto e Giuliano Delucchi che toccano il cuore con gli antipasti di casa, i tagliolini al tartufo – nero o bianco – in ragione della stagione, o ai funghi, il loro coniglio al forno (FB: [belvederegremiasco](#)).



Servono pochi minuti d'automobile per raggiungere Il Nido d'amore, b&b in un antico fienile rivisitato con cura (monicadellagiusta@yahoo.it).

Giorno 3

Irresistibile l'affabile esuberanza di Matteo Grattone, anche lui giovane, giovanissimo, nei dintorni di Fabbbrica Curone. Da gennaio 2021 si è intestardito di salvare il Montèbore, la formaggetta a latte crudo creata da tre cilindri sovrapposti, dall'aroma spiccato.



Verso **Borgo Adorno** si affrontano infiniti su e giù in un panorama intatto, verdissimo. Qualche casolare spunta all'improvviso dietro i tornanti. Antoniotto Guidobono Cavalchini illustra il maniero, dalle fondazioni realizzate su un castrum del tardo impero.



Qui è anche conservato l'archivio della madre Clemen Parrocchetti, artista attiva nel secolo scorso "decisa a non perdersi niente della vita". Se c'è tempo, si può visitare anche l'allevamento di capre, azienda didattico-sperimentale di Scienze veterinarie dell'Università di Milano. Per gli amanti dei vini dalle lunghe macerazioni sulle bucce la sosta nella cantina di Andrea Tacchella, in Val Borbera, è quasi d'obbligo con un assaggio di **Kinze**, che rivela le molteplici attitudini del Timorasso (nebraie.it).



Contrafforti coperti da querce e castagni si alternano a crinali con vegetazione più rara, ricca di timo selvatico lungo i sentieri ben segnalati che vanno da Rocchetta Ligure a Cabella Ligure. A **Teo**, frazione di pochi anime, nacque la nonna materna di papa Francesco, Maria Gogna. Correva il 1887. Oggi tra gli abitanti ci sono Barbara Bocca e la figlia Valentina Gogna che nel buen retiro montano coltivano zafferano, fagiolane di Figino (bianche o con striature violacee) e allevano api.



Non si vorrebbe più uscire dal piccolo spaccio tra il profumo di miele insaporito da pistilli (stilledilunazafferano.it). Un miele dolce-amaro particolarissimo è invece quello che si può provare a Montemanno, estratto dagli alveari di Stefania De Lorenzo (telefono 3407939783). Ancora Timorasso versione Val Borbera nella cantina di Ezio e Mery Poggio. I loro vigneti di Costa Merlassino fanno parte dell'area riconosciuta come Patrimonio dell'umanità dall'Unesco "per l'attenzione estetica dedicata alla creazione del paesaggio vinicolo mentre il metodo classico, da uve raccolte a 600 metri a Mongiardino Ligure, ricade nella sottozona Terre di Libarna". Un vino dall'impatto fruttato e un piacevole finale di erbe officinali e canfora che trascorre almeno 32 mesi sui lieviti (eziopoggio.com). Il ristorante ideale per chiudere il viaggio con i migliori ricordi è il Belvedere 1919 in un'isolata frazione di **Cantalupo Ligure**.



La loro versione di vitello tonnato, il risotto di lumache e ortiche e il sorriso senza tempo della matrona Marisa Rebolini sono il pretesto per tornare presto (belvedere1919.it).

Noleggio biciclette: FB [BikeSquareValBorbera](https://www.facebook.com/BikeSquareValBorbera). Fornisce anche utili informazioni sui possibili percorsi e le migliori cose da vedere, solo alcune citate qui.

26/05/2024 – [Alessandria.today](https://alessandria.today) - Primo bilancio di un ricco weekend alessandrino

ASSOCIAZIONI CULTURA EVENTI MUSICA

Primo bilancio di un ricco weekend alessandrino – di Lia Tommi



Di Lia Tommi

MAG 26, 2024



La prima edizione del Festival Sguardi ha ricevuto un enorme riscontro di pubblico; la Festa del Borgo ha animato nuovamente le vie centro storico della città; la cornice di Piazza Santa Maria di Castello, il centro del Borgo, ci ha accompagnato nell'omaggio a Mariella Bertolotti, Roberta Alloisio, Betti Zambruno e Ezio Poli: è il ricordo di ieri che ci guida, oggi, per il futuro. Borgo Rovereto è anima e cultura popolare alessandrina.

Un sentito grazie a Elisabetta Gagliardi, Davide Minetti, Fiorenzo Casarano, Fefe Biancardi, Tre Martelli, Confcommercio, Associazione commercianti di Borgo Rovereto, Casa di Quartiere, il personale del Comune di Alessandria, i tecnici, Alexala, Camera di Commercio, Fondazione Cral e chiunque abbia contribuito a organizzare questo fine settimana bellissimo.

Oggi prosegue la Festa di Borgo Rovereto, ci vediamo in giro!



30/05/2024 – [Il Piccolo.net](https://ilpiccolo.net)-Alessandria-Dún Laoghaire, intercambio sul turismo 'sostenibile'

L'INCONTRO

Alessandria-Dún Laoghaire, intercambio sul turismo 'sostenibile'

Delegazione irlandese in questi giorni in città. Nel marzo scorso il viaggio di una 'squadra' della nostra città



ALESSANDRIA – Una delegazione proveniente dalla città irlandese di Dún Laoghaire è ospite ad Alessandria per una serie di incontri. Ne fanno parte **David Lawless**, Responsabile del Dipartimento per lo Sviluppo del Turismo, e **Conor Geraghty**, ingegnere del Dipartimento dei Trasporti. Giunti in città lunedì 27 maggio, ripartiranno domani, venerdì 31.

Obiettivo comune, approfondire i temi del bando europeo "City to city Exchanges" del programma European Urban Initiative.

Alla conferenza stampa di presentazione del progetto, erano presente anche **Marco Orlando** (direttore di Anci Piemonte) e **Roberto Cava**, presidente di Alexala. Oltre al sindaco **Giorgio Abonante** e all'assessore **Vittoria Oneto**.

L'esperienza a Dún Laoghaire

A gennaio di quest'anno, la Città di Alessandria si è aggiudicata il supporto del bando "City-to-City Exchanges" con il progetto "Green Mobility for Sustainable Tourism and Community Participation: Alessandria – Dún Laoghaire" (Mobilità verde per il turismo sostenibile e per la comunità partecipativa).

Ha quindi avviato lo scambio con Dún Laoghaire con una **visita in Irlanda** dal 4 all'8 marzo. Che ha offerto l'opportunità di esplorare e imparare da approcci europei innovativi in tema di mobilità sostenibile per la **promozione del turismo**.

L'iniziativa si avvale del supporto metodologico e di un'attività di moderazione e facilitazione condotta da **Simone D'Antonio**, esperto del programma European Urban Initiative. Obiettivo, facilitare l'interpretazione e l'adattamento delle idee in contesti multinazionali e multiculturali e guidare la discussione in una direzione produttiva e orientata agli obiettivi.

31/05/2024 - [Radiogold.it](https://radiogold.it) - La mobilità sostenibile che sostiene il turismo e l'economia. Alessandria prende spunto dall'Irlanda

CRONACA - ALESSANDRIA

La mobilità sostenibile che sostiene il turismo e l'economia. Alessandria prende spunto dall'Irlanda



ALESSANDRIA – “Il primo passo” per togliere spazio alle auto e restituirlo alle persone è sempre “il più difficile”. Attraverso il dialogo e il confronto con i cittadini, ma avendo ben chiaro e fermo il progetto, la mobilità può davvero diventare più “sostenibile” e “sostenere” anche lo sviluppo economico di un territorio. L'esempio arriva da **Dún Laoghaire**, città lungo la costa irlandese che a inizio marzo ha **mostrato alla Città di Alessandria la rete di piste ciclabili** creata negli ultimi anni che ha completamente **rivoluzionato gli spazi urbani** e contribuito anche ad aumentare il **flusso di turisti**. Dove prima c'erano file di auto parcheggiate oggi ci sono bar e aree dove le persone possono godersi il tempo, hanno raccontato **David Lawless**, Responsabile del Dipartimento per lo Sviluppo del Turismo e **Conor Geraghty**, ingegnere del Dipartimento dei Trasporti della città irlandese. Dopo aver ospitato una delegazione alessandrina nella loro città, i **due tecnici di Dún Laoghaire hanno trascorso questa settimana ad Alessandria** per continuare a condividere idee ed esperienze per migliorare le rispettive realtà urbane nell'ambito del **programma europeo “City to city exchanges”**.

Come ha evidenziato da **Marco Orlando**, direttore di **Anci Piemonte**, **Alessandria è tra le 10 città italiane**, e con Torino e Borgomanero **tra le tre del Piemonte**, che ha **aderito al progetto** e ha scelto “**un tema fondamentale**”: esplorare l'approccio per la “**mobilità verde**” seguito in altre realtà europee.

Dún Laoghaire e Alessandria sono ovviamente diverse, ha spiegato **Simone d'Antonio** esperto del programma e moderatore dello scambio, ma le **visite e gli incontri tecnici delle giornate di "scambio"** hanno regalato *"spunti interessanti"* che si potrebbero replicare nel nostro capoluogo. Alessandria, ha ricordato **l'assessore ai progetti europei di Palazzo Rosso Vittoria Oneto**, punta del resto a creare percorsi turistici per passeggiare lungo le strade di Umberto Eco e potrebbe ricalcare il progetto di Dublino che porta ad esplorare i luoghi che hanno ispirato *"L'Ulisse"*, il capolavoro letterario di James Joyce.

Il nostro capoluogo già *"merita un viaggio"*. Alessandria ha *"tanto da offrire in termini di accoglienza, storia e cultura"*, ha ricordato il **presidente dell'agenzia turistica provinciale Alexala, Roberto Cava**, ma oggi più che mai il turismo chiede *"tranquillità e spazi verdi"*. I due ospiti irlandesi sono rimasti affascinati dalla storia e dal museo Borsalino e dal Marengo Museum ma hanno notato anche **tante macchine in città**. Anche a Dún Laoghaire non è stato semplice creare collegamenti ciclabili e zone off-limits alle auto ma si è *"dialogato, anche con chi era contrario"* rimanendo però *"fermi sul punto"*.

Ad Alessandria i vari tentativi di limitare l'accesso al centro fatti fino ad oggi sono durati poco. Il sindaco **Giorgio Abonante** ha scherzato proponendo *"un'esperienza di scambio anche tra i commercianti di Dún Laoghaire e quelli di Alessandria"* ma è presto tornato serio nell'evidenziare quello che per il primo cittadino è *"l'ostacolo"* a una mobilità più sostenibile in città: **"l'assenza di sostegno da Stato e Regione"**. *"La volontà"* di una amministrazione per il sindaco *"non basta"* se a più alti livelli si continua spingere sulla *"mobilità privata"* e non si investe per *"dare strumenti e mezzi alternativi"*, a partire, banalmente, da bus che viaggino anche la sera. Alessandria ha comunque fatto tesoro dell'esperienza di scambio e continuerà a *"studiare e imparare"* ma per raggiungere l'obiettivo per il sindaco *"ci vuole un intervento deciso del legislatore, nazionale e regionale"*. Dún Laoghaire ha potuto contare sul sostegno di Dublino ma affrontare il percorso è stato comunque *"una sfida"*, hanno raccontato i due tecnici irlandesi. E il consiglio, da chi ci è già passato, è di fare *"un passo alla volta"* ma anche muovere quel complicato primo passo avendo chiaro dove si vuole, o si può arrivare, per non dover poi fare passi indietro.



LA DELEGAZIONE IRLANDESE IN CITTÀ

L'esempio di Dublino "Bici contro il traffico il coraggio di partire"

In gaelico si scrive «Dùn Laoighire», in inglese si legge «Dunleary», in dialetto alessandrino potrebbe suonare anche come «dam liri», cioè dammi soldi. È il nome della cittadina irlandese a 12 chilometri da Dublino con cui Alessandria ha vinto a gennaio il bando europeo «City to City Exchanges» con il progetto «Mobilità verde per il turismo sostenibile e per la comunità partecipativa». Al di là delle definizioni si tratta di un percorso comune che ha visto una delegazione alessandrina in Irlanda dal 4 all'8 marzo e una irlandese in città in questi giorni, da lunedì fino a domani.

Sostanzialmente cosa mette sul piatto Dùn Laoighire? Come hanno spiegato ieri David Lawless, responsabile del dipartimento Turismo, e Conor Geraghty, del dipartimento Trasporti, la sfida è sulla mobilità sostenibile, in particolare quella ciclabile, attuata a partire dal lockdown del Covid. L'iniziativa principale è stata quella di trasformare le due strade costiere parallele che uniscono la cittadina a Dublino e che erano perennemente intasate di auto: la carreggiata di ognuna è stata dimezzata e portata a senso unico (uno in una direzione, l'altro in quella opposta) per lasciare

spazio a due grandi piste riservate alle biciclette.

Una sfida vinta considerando che un sondaggio ha visto il 75% dei cittadini schierarsi a favore della nuova viabilità. «L'importante è fare il primo passo – ha spiegato Geraghty –, il resto viene di conseguenza. Considerando che Dublino è la quarta città più congestionata al mondo, la sfida era quella di togliere spazio alle auto per restituirlo alle persone e far diventare delle trafficate arterie anche dei luoghi di incontro, con punti di ristorazione e svago, com'è accaduto».

Quello messo sul piatto da Alessandria, come ha rimarcato il presidente di Alexala, Roberto Cava, è stato invece l'approccio al turismo a due ruote e un marketing che si avvale del «prodotto Monferrato» per favorire l'accoglienza di un flusso di turisti che arriva dall'estero. Anche dall'Irlanda, perché no? P. BOT. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La visita Dall'Irlanda per parlare di mobilità. Abonante: «Sul tema, Stato e Regione assenti»

Ripartirà proprio oggi la delegazione arrivata da Dún Laoghaire nell'ambito del bando "City to city Exchanges"

■ Turismo e mobilità sostenibile al centro di un interscambio tra Alessandria e l'irlandese Dún Laoghaire. Proprio oggi, infatti, dopo qualche giorno tra Tanaro e Bormida (ma una nostra delegazione era stata là a marzo), torneranno a casa David Lawless (responsabile del Dipartimento per lo Sviluppo del turismo) e Conor Geraghty (ingegnere del Dipartimento trasporti): entrambi in tour per una serie di incontri tecnici organizzati nell'ambito del bando Ue "City to city Exchanges" del programma "European Urban Initiative".

«Esempi da seguire»

L'agenda di lavoro ha previsto la valorizzazione delle eccellenze del territorio, con particolare riguardo alla promozione turistica attraverso la mobilità sostenibile grazie a una se-

rie di presentazioni, incontri e visite sul campo con il supporto di Alexala.

«L'obiettivo - le parole dell'assessore Vittoria Oneto - era quello di interagire e sfruttare le buone pratiche esistenti in una realtà europea simile alla nostra. A cominciare quindi dai percorsi ciclabili per passare all'arredo di alcune zone. Il tutto, in un'ottica di cambiamento, approfondendo gli aspetti della comunicazione alla comunità e della partecipazione popolare».

«Un tema di grande interesse per noi - la sottolineatura del sindaco Giorgio Abonante - Ma abbiamo un problema: nell'ambito del processo decisionale, lo Stato e la Regione sono assenti. Non si può fare mobilità dolce quando sia l'uno che l'altra continuano a investire sulla mobilità privata. Rischiamo di costruire un castello retorico che crolla alla prova dei fatti. Nel nostro contenuto, è sotto gli occhi di tutti, stiamo provando a sviluppare un sistema di mobilità dolce che per essere anche più appetibili turisticamente, ma in primis oc-

corre dare efficienza alla cittadinanza. E come possiamo farlo se l'unica cosa su cui possiamo muoverci è installare telecamere ai varchi e tracciare qualche riga? Il resto - aggiunge il primo cittadino - non è controllabile dal Comune. Oltretutto, sul tema mobilità agisce un'Agenzia che non si capisce bene cosa faccia e come agisca. Quindi, ben vengano esperienze come questa e l'interscambio con l'Irlanda, ma se non ci forniscono i mezzi per realizzare davvero ciò che occorre fare, è inutile».

I commercianti d'Irlanda...

Problema comune, perché i due testimoni d'Irlanda hanno ricordato che «Dublino è la quarta città più congestionata al mondo. La sfida, quindi, è stata quello di trovare spazio riallocando le automobili. Ed è importante far capire alle persone che uno spazio è meglio averlo senza auto. Eppure è una battaglia complicata, a cominciare dai commercianti». Tutto il mondo è paese...

MARCELLO FEOLA





COLLABORAZIONE Il sindaco Giorgio Abonante dona dei libri ai rappresentanti di Dún Laoghaire

CULTURA

European Urban Initiative_30-05-2024



Di mariapellino

MAG 31, 2024



Alessandria, 30 maggio 2024

PROGRAMMA European urban initiative

BANDO "City-to-City Exchanges"

PROGETTO "Green Mobility for Sustainable Tourism

and Community Participation: Alessandria – Dún Laoghaire"

Una delegazione proveniente dalla città irlandese di Dún Laoghaire composta da David Lawless, Responsabile del Dipartimento per lo Sviluppo del Turismo e da Conor Geraghty, ingegnere del Dipartimento dei Trasporti, è ospite in Alessandria per una serie di incontri tecnici organizzati nell'ambito del bando europeo "City to city Exchanges" del programma European Urban Initiative; giunti in città lo scorso lunedì 27 maggio, ripartiranno domani, venerdì 31.

Alla conferenza stampa di presentazione del progetto, svoltasi oggi giovedì 30 maggio nella Sala Giunta di Palazzo Municipale, era presente anche Marco Orlando Direttore di ANCI Piemonte, per sottolineare l'importanza dell'attività che rientra fra i molti progetti supportati dall'Associazione dei Comuni Italiani.

A gennaio di quest'anno, la Città di Alessandria si è aggiudicata il supporto del bando "City-to-City Exchanges" con il progetto "Green Mobility for Sustainable Tourism and Community Participation: Alessandria – Dún Laoghaire" (Mobilità verde per il turismo sostenibile e per la comunità partecipativa) quindi ha avviato lo scambio con la città di Dún Laoghaire con una visita in Irlanda dal 4 all'8 marzo 2024, che ha offerto l'opportunità di esplorare e imparare da approcci europei innovativi in tema di mobilità sostenibile per la promozione del turismo.

L'iniziativa si avvale del supporto metodologico e di un'attività di moderazione e facilitazione condotta da Simone D'Antonio, esperto del programma European Urban Initiative, al fine di facilitare l'interpretazione e l'adattamento delle idee in contesti multinazionali e multiculturali e guidare la discussione in una direzione produttiva e orientata agli obiettivi.

L'agenda di lavoro prevede la valorizzazione delle eccellenze del territorio, con particolare riguardo alla promozione turistica attraverso la mobilità sostenibile, grazie a una serie di presentazioni, incontri e visite sul campo, anche grazie alla collaborazione attuata con Alexala.

L'obiettivo della visita è quello di migliorare le capacità dell'ente nel campo dello sviluppo urbano sostenibile, trarre ispirazione da esperienze europee e promuovere relazioni fruttuose che possano contribuire al progresso della città, avviando nuove forme di collaborazione e apprendimento reciproco.

Il bando, aperto per tutta la durata della programmazione 2021-2027, è rivolto alle autorità urbane degli Stati membri UE interessate alla progettazione e all'attuazione di strategie di sviluppo urbano sostenibile; finanzia visite studio e scambi effettuati tra una città che affronta una sfida specifica di sviluppo urbano sostenibile, Alessandria, e un'altra autorità urbana di un diverso Stato UE che mette a disposizione le proprie competenze per rispondere a tale sfida (peer city), in questo caso Dún Laoghaire.

L'obiettivo è quello di migliorare le capacità dell'autorità richiedente di affrontare la sfida identificata attraverso un processo di apprendimento tra pari e condivisione di competenze, esperienze e conoscenze.

I candidati devono dimostrare il proprio interesse verso approcci integrati e locali allo sviluppo urbano sostenibile o il loro impegno nell'attuazione di Strategie di sviluppo urbano sostenibile.

Per ulteriori informazioni sul bando si può consultare il link:

A prendere la forma della Cittadella, infatti, potrebbero essere

uno stampo ma anche dei **dolci** come cioccolatini o amaretti, _____

oppure pandori e colombe, fino a veri e propri **oggetti**. Un

piatto, una tazzina o un contenitore simili alla celebre fortezza

settecentesca, infatti, sarebbero il veicolo perfetto anche **per**

promuovere i prodotti tipici del nostro territorio: dalla

focaccia dolce ai rabaton, dal bollito misto agli agnolotti

(magari anch'essi a forma esagonale). In parallelo, inoltre,

dovrebbe partire **una campagna di comunicazione** per

veicolare questo marchio attraverso volantini o tour interattivi.

LE FOTO DI GIANNI BERENGO GARDIN PRONTE A CONQUISTARE ALESSANDRIA

Gianni Berengo Gardin (1930), forse il più noto fotografo italiano, nel corso della sua lunga e felice carriera ha realizzato 263 libri. L'ultimo risale al 2023 quando, coadiuvato da sua figlia Susanna, ha rivisto tutto il suo archivio selezionando 114 immagini, soltanto cinque delle quali pubblicate in precedenza. Nasce così "Cose mai viste. Fotografie inedite", pubblicato dalla casa editrice Contrasto e presentate in mostra per la prima volta al Ma.Co.F di Brescia lo scorso anno. Per le Sale d'Arte di Alessandria, dal 6 giugno al 15 settembre, Giovanna Calvenzi e Susanna Berengo Gardin propongono una selezione diversa, compatta: una sessantina di "cose mai viste" ma con un'attenzione prevalente dedicata agli uomini e alle donne che Berengo Gardin ha incontrato nel corso del suo lavoro. Immagini non stampate, non pubblicate e che tuttavia testimoniano come di consueto la sua straordinaria maestria. Il viaggio nel suo archivio inizia nel 1954 e termina nel 2023. Attraversa molte città italiane, raggiunge Parigi, la Francia, la Croazia, l'Ungheria, la Spagna, la Norvegia, si ferma a Mosca, in Cina, in Giappone, a Londra e a New York. Gli scatti fotografici del maestro compongono il catalogo "Gianni Berengo Gardin – Marengo, 1994" che contiene anche testi dell'esperto di storia napoleonica Giulio Massobrio. La mostra è realizzata da ASM Costruire Insieme e dalla Città di Alessandria, con la collaborazione di Alexala Agenzia Turistica locale per la Provincia di Alessandria per la promozione sul territorio. L'esposizione si avvale del contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria nell'ambito del progetto "Alessandria e i grandi maestri della fotografia. La cultura per la comunità e lo sviluppo locale" nato dall'esperienza della mostra di Gabriele Basilico "Ritorni a Beirut" sempre organizzata ad Alessandria nel 2023 dal Comune e ASM Costruire Insieme, destinato a portare in città mostre di livello nazionale e internazionale. "La Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria - dichiara il presidente, notaio Luciano Mariano - ha accolto con interesse la proposta di essere partner di ASM Costruire Insieme, del Comune di Alessandria e di Alexala in occasione della mostra di uno dei più noti fotografi italiani del nostro tempo che espone anche gli scatti realizzati in occasione della rievocazione della Battaglia di Marengo, contribuendo a ricordare un evento storico che ha cambiato le sorti dell'Europa e a valorizzare un sito che rappresenta un'importante occasione di promozione internazionale per tutto l'Alessandrino". (gci)

Mensile – N° 560 Maggio 2024 – Caravan Camper Granturismo- Piemonte In Monferrato alla scoperta del territorio degli Infernot.



ALLA SCOPERTA
DEL PAESE
DEGLI INFERNOT

Visitare il Monferrato, ideale per chi ama la natura, la storia, la cultura e l'enogastronomia, significa immergersi in un mondo incantevole e autentico, dove la bellezza e la tradizione si fondono in un connubio perfetto

di Gloria Natali e Fabio Grandi

Un paesaggio collinare incantevole, situato al nord-ovest del nostro Paese, in Piemonte, che si estende su una superficie di circa 1.800 kmq: questo il Monferrato, noto per i suoi vigneti, i castelli medievali, i borghi storici e la ricca tradizione enogastronomica.

Nel 2014 l'Unesco ha dichiarato patrimonio dell'umanità i paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato; quest'area è infatti famosa per la produzione del vino, in particolare del Barbera e del Moscato d'Asti. Da questa caratteristica locale deriva anche il nome "Monferrato degli Infernot" che trae origine dalla piccola camera sotterranea - detta infernot appunto - senza luce ed aerazione, di solito a fianco della cantina, utilizzata per custodire il vino imbottigliato. Le sue caratteristiche - temperatura e umidità costanti - garantiscono un'ottima conservazione delle bottiglie più preziose.

Le peculiarità geologiche dell'area, importanti per la produzione di vitigni dal gusto particolarmente prelibato, sono state causate dalla presenza del mare nella zona meridionale di questo territorio da 30 milioni fino a 3 milioni di anni fa; un mare che

ricopriva l'intera Pianura Padana. All'epoca il clima era da considerarsi tropicale-subtropicale e molti dei fossili visibili, sia animali sia vegetali, che ancora si ritrovano all'interno della zona, sono la dimostrazione di questo tipo di clima. Come anche la pietra da cantoni, una soffice roccia sedimentaria ideale per la realizzazione degli infernot, che ha appunto avuto il proprio sviluppo nell'area grazie alle temperature tropicali della zona tanto che già a partire dal Settecento questo materiale era utilizzato per la costruzione di questi locali sotto molte abitazioni.

Fubine, il 'pais dal bèl Munfrà' (paese del bel Monferrato), adagiato tra collina e pianura, è una località di circa 1600 abitanti. Il santo patrono è S. Cristoforo, protettore dei pellegrini e dei viaggiatori: non a caso i fubinesi sapranno guidarvi tra le tante bellezze di questo territorio che oggi attira appassionati di arte, storia e cultura, oltre che amanti del relax, dello svago e della buona tavola. Ricco di storia e tradizioni, questo borgo medievale affascina i visitatori con le sue stradine strette, le antiche case in pietra e

Supporto d'eccezione in campo edilizio

La pietra da cantoni del Monferrato è un materiale di origine calcarea molto utilizzato nell'edilizia. Questa pietra, estratta in particolare nella zona di Casale Monferrato, è caratterizzata da un colore grigio chiaro e da una lavorabilità che la rende adatta a essere tagliata in diverse forme e dimensioni. Grazie alla sua resistenza e durabilità, la pietra da cantoni del Monferrato casalese è un materiale apprezzato per la realizzazione di edifici storici e monumenti, conferendo loro un aspetto elegante e rustico tipico delle zone rurali del Piemonte. La pietra da cantoni è particolarmente adatta anche all'allestimento degli infernot.



le suggestive vedute sulla campagna circostante. Il nucleo più antico di Fubine risale al XII secolo, quando il territorio era controllato dai marchesi del Monferrato. Nel corso dei secoli il paese ha conservato intatta l'atmosfera medievale, con la presenza di importanti monumenti storici come il castello medievale, la Chiesa di San Giovanni Battista e la Torre dell'Orologio. L'infernot di Fubine (Patrimonio Unesco) è riconosciuto per il grande interesse storico e culturale, che testimonia la lunga tradizione vitivinicola di questa zona del Piemonte. Le prime testimonianze che riportano la presenza degli infernot risalgono al XV secolo, quando i contadini del Monferrato iniziarono a scavare queste gallerie per conservare il vino e gli alimenti al riparo dalla luce e dalle variazioni di temperatura. Le gallerie si snodano sotto terra con scale

strette che si intersecano in un intricato labirinto. Ogni infernot è unico e porta con sé la storia e le tradizioni della famiglia che lo ha costruito e utilizzato nel corso dei secoli. Alcuni contengono ancora botti di legno e attrezzi agricoli antichi, mentre altri sono stati trasformati in spazi espositivi o locali dove è possibile degustare i vini del territorio.

Gli infernot di Fubine rappresentano un vero e proprio tesoro nascosto, tutto da scoprire, che racconta la storia e le tradizioni di una comunità legata alla terra e alla produzione vinicola. Visitare questi siti unici permette di immergersi nella bellezza e nell'atmosfera magica delle cantine sotterranee, vivendo un'esperienza indimenticabile nel cuore del Monferrato. Questa esperienza è perfetta per gli amanti della storia, della cultura e del buon vino, che de-



siderano esplorare un lato poco conosciuto del territorio piemontese. Si tratta di luoghi davvero magici e suggestivi, che portano indietro nel tempo ad un passato non così recente e aiutano - anche chi non è di queste parti - a scoprire i segreti della tradizione vitivinicola locale.

Inoltre anche solo passeggiare per le strade di queste località è un'esperienza particolare, che consente di ammirare antichi palazzi, torri e chiese che raccontano la storia di queste terre.

Girando per il paese si possono ammirare i luoghi di culto, ma prima di tutto lo sguardo corre al campanile della parrocchia, dedicata a Santa Maria Assunta (alto 56 metri e simbolo del paese), la cappella di Bricherasio e la cripta del conte Emanuele. La cappella di Bricherasio in realtà è una chiesa barocca (risale al XVIII secolo), dedicata



SOSTA

Area Camper La Valle

Corso Aldo Pomo presso Area Campi Cemina
Fubine Monferrato (AL)
Tel. 0131778121, turismo@comunefubine.it
GPS: N44.96666E8.42694

A 750 metri dal centro l'area comunale La Valle, recintata e illuminata con accesso codificato tramite tastierino numerico (rivolgarsi all'Ufficio Turistico per pagare la quota), dispone di 18 piazzole su fondo asfaltato, allaccio elettrico, carico delle acque, scarico delle acque reflue, servizio svuota/cassetta wc chimico, servizi igienici anche per persone diversamente abili, lavelli per lavaggio stoviglie.

INFO

www.alexala.it
www.monferratotototasta.com
www.monferratout.it

RISTORANTE

Il ristorante "Ai Due Olmi" di Fubine offre cucina tipica piemontese e piatti della tradizione italiana. Il locale si distingue per l'atmosfera accogliente e l'ampia scelta di piatti preparati con ingredienti freschi e di qualità; non manca un bellissimo internet, tutto da visitare.

Tra i piatti assolutamente da gustare ci sono gli agnolotti del Monferrato, la bagna cauda, il brasato al Barbera e i dolci tipici, tra cui la torta di nocciole e i baci di dama.

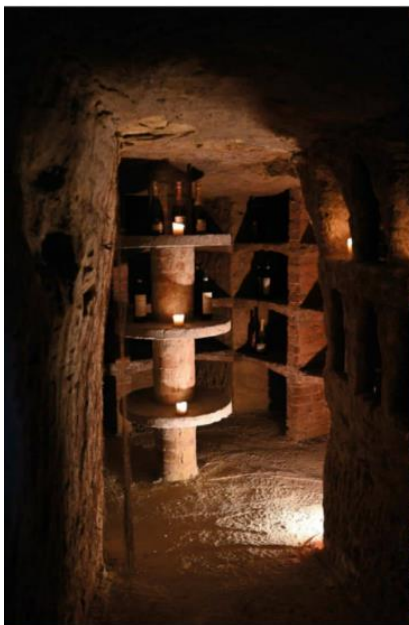
Anche "La Rocca di Camagna", situato sulla strada che da Cella Monte porta a Camagna, è un ristorante consigliato per chi desidera apprezzare i piatti della cucina locale.

PIEMONTE

a Sant'Egidio e situata all'interno del palazzo omonimo. La cripta del conte Emanuele è invece un suggestivo spazio sotterraneo che ospita le tombe del conte Emanuele, membro della famiglia nobile dei Bricherasio.

Il Castello di Fubine, risalente al XII secolo, è situato su una collina dalla quale domina il paese. Il castello è stato restaurato e trasformato in una residenza privata, ma è possibile ammirare l'esterno e godere della vista panoramica sulla campagna circostante. Per gli amanti della natura Fubine offre la possibilità di fare lunghe passeggiate tra i vigneti e i boschi circostanti, godendo della pace e della tranquillità delle campagne del Monferrato. Non mancano le opportunità per praticare attività all'aria aperta, come il trekking, il cicloturismo e l'equitazione. Fubine Monferrato è un luogo ricco di storia, tradizioni e bellezze paesaggistiche, che offre al visitatore un'esperienza autentica e indimenticabile nel cuore del Piemonte. Un luogo da scoprire e da apprezzare per la sua autenticità e il suo fascino unico.

Dopo una riposante notte, ripartiamo per visitare uno dei borghi più belli d'Italia, Cella Monte, anch'esso patrimonio Unesco. Questo incantevole borgo, caratterizzato dai edifici in pietra e legno, conserva intatto il fascino delle antiche tradizioni e della vita di montagna. E' il borgo dove la pietra da cantoni è stata maggiormente utilizzata tanto che dona all'abitato l'aspetto di un paese di mare. All'interno dell'Ecomuseo della Pietra da Cantoni si può scoprire che le pareti delle case sono ricche di conchiglie fossili lasciate dal mare milioni di anni fa. Il palazzo Volta, che ospita l'Ecomuseo, fu donato alla Curia di Casale Monferrato dalla famiglia Volta e destinato a canonica nel 1662. Nel 2000 la Curia donò lo stabile al Comune di Cella Monte,



che iniziò una pregevole opera di restauro e fu proprio durante i lavori che emerse il loggiato del '400. La vicina chiesa dedicata a San Quirico e Santa Giulitta fu consacrata nel 1633: Giulitta era una nobile ed agiata vedova che visse nel territorio dell'attuale Turchia agli inizi del IV secolo proprio durante le terribili persecuzioni di Diocleziano nei confronti dei cristiani. Cercando rifugio con il figlio Quirico, fu fatta prigioniera dal governatore romano, fu torturata ma non abiurò la fede cristiana: il piccolo Quirico, sentendo la madre pronunciare la propria fede a gran voce, la imitò: vennero entrambi martirizzati. All'interno della chiesa a loro dedicata si possono ammirare affreschi della seconda metà dell'Ottocento di Pietro Ivaldi, detto il Muto.

L'Ecomuseo della Pietra da Cantoni è dedicato alla storia e alla lavorazione di questo materiale tipico della tradizione artigianale e architettonica. L'Ecomuseo offre ai visitatori la possibilità di scoprire la storia e le tecniche di lavorazione di questo materiale attraverso la visita di laboratori artigianali, esposizioni di reperti

PIEMONTE

storici e percorsi didattici, scoprendone le infinite sfaccettature e apprezzandone la bellezza e l'importanza nel contesto storico e artistico italiano. Inoltre, il museo organizza eventi ed attività legate alla tradizione della pietra da cantoni, come incontri con artigiani locali, corsi di lavorazione della pietra e visite guidate. È una tappa imperdibile per chi visita Cella Monte e vuole approfondire la conoscenza di questa antica tradizione locale.

Camagna Monferrato, situato anch'esso nella provincia di Alessandria, è un paese immerso tra le dolci colline del Monferrato. Il centro storico è caratterizzato da stretti vicoli e antiche case in pietra, che conferiscono al paese un'atmosfera autentica e affascinante. Tra le principali attrazioni di Camagna Monferrato vi sono la Chiesa di San Martino, risalente al XIII secolo, e il castello, che offre una vista panoramica sulla valle sottostante.

La chiesa di Sant'Eusebio, in stile romanico, è risalente al XII secolo, e ha un'architettura semplice ed elegante. All'interno sono conservati affreschi e opere d'arte di pregio, che testimoniano la

ricca storia religiosa della zona. La chiesa è un luogo di culto importante per la comunità locale e rappresenta un punto di riferimento per i fedeli e per gli appassionati di arte e storia. La cupola è appoggiata su un tamburo di 16 colonne con 16 grandi vetrate. Una meraviglia visibile anche da lontano e, più ci si avvicina, più affascina.

La zona circostante offre anche ottime opportunità per escursioni e passeggiate all'aria aperta, con sentieri che si snodano tra boschi alla ricerca del famoso tartufo, tra campi coltivati e vigneti. Insomma, Camagna Monferrato è un gioiello nascosto, perfetto per chi cerca una pausa dalla frenesia della vita quotidiana e desidera immergersi in un ambiente tranquillo e suggestivo, ricco di storia e tradizione.

Come tutte queste piccole ma deliziose località, il paese conquista con un fascino unico e autentico sia chi è appassionato di arte, di natura o semplicemente chi è alla ricerca di relax e tranquillità a contatto con le tradizioni enogastronomiche.

