RASSEGNA STAMPA ALEXALA

Ottobre 2022



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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne

ATL alexala
AGENZIA TURISTICA LOCALE
della provincia di Alessandria

Sommario

01/10/2022 – Limonte News – Cantine Accoglienti 3
01/10/2022 – Il Piccolo – Acqui Wine Days 5
02/10/2022 – L'Ancora – Acqui Wine Days e Cantine Accoglienti 7
04/10/2022 – Oggi Cronaca – Evento automobilistico 10
05/10/2022 – Il Piccolo – Alexala su TikTok 12
05/10/2022 – Ansa Piemonte – Alexala su TikTok 13
05/10/2022 – Radio Gold – Alexala su TikTok 14
05/10/2022 – Alessandria News – Alexala su TikTok 15
06/10/2022 – La Repubblica – Il Gusto – Cantine Accoglienti 16
06/10/2022 – L'Ancora – Alexala su TikTok 18
07/10/2022 – AT News – Val Bormida educational tour 19
08/10/2022 – Il Piccolo – Val Bormida educational tour 22
08/10/2022 – La Voce di Asti – Val Bormida educational tour 24
09/10/2022 – Corriere della Sera – Cantine Accoglienti 26
12/10/2022 – L'Ancora – Val Bormida educational tour 27
12/10/2022 – La Voce di Novara – TTG Rimini Progetto Via(e) 28
14/10/2022 – Panorama di Novi – Cantine Accoglienti 30
16/10/2022 – L'Ancora – Val Bormida educational tour 31
17/10/2022 – Spazio Notizia – Fiere del Tartufo 33
17/10/2022 – Corriere dell'Economia – Fiere del Tartufo 37
17/10/2022 – Time News24 – Fiere del Tartufo 39
17/10/2022 – Menù à porter – Fiere del Tartufo 43
17/10/2022 – La Prima Pagina – Fiere del Tartufo 47
18/10/2022 – Travel Eat – Fiere del Tartufo 49
18/10/2022 – Ask a News – Fiere del Tartufo 51
18/10/2022 – Turismo del Gusto – Fiere del Tartufo 54
18/10/2022 – Il Piccolo – Oktoberfest 57
18/10/2022 – La Voce di Asti – Fiere del tartufo 58
19/10/2022 – Il Torinese – Fiere del Tartufo 61
19/10/2022 – Horeca News – Fiere del tartufo 64
21/10/2022 – Il Piccolo – Oktoberfest ad Alessandria 67
23/10/2022 – Il Piccolo – Fiere del Tartufo 68
25/10/2022 – Il Piccolo – Intervista Presidente Cava 69
28/10/2022 – Velvet Escape – Educational tour casalese 73
28/10/2022 – Piemonte Informa – Eventi Regione a Bruxelles 87

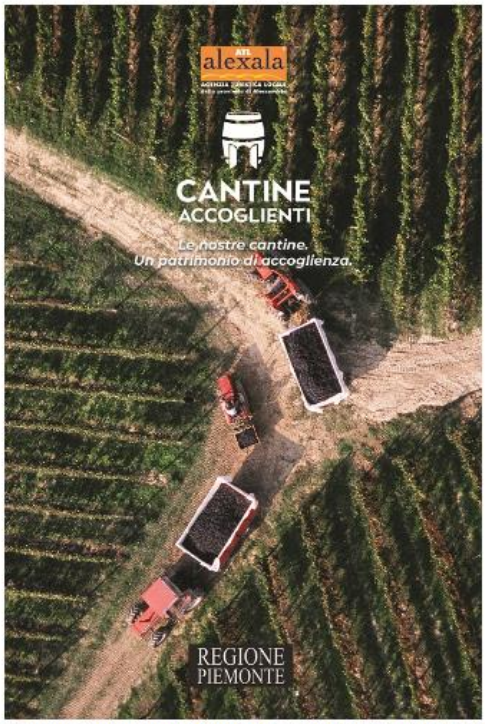
28/10/2022 – Alessandria News24 – Eventi Regione a Bruxelles 89
28/10/2022 – Oggi – Tartufo 90
28/10/2022 – TG 10.it – Eventi Regione a Bruxelles 93
29/10/2022 – Torino News24 – Eventi Regione a Bruxelles 95
29/10/2022 – Corriere Torino – Fiere del tartufo 96
29/10/2022 – Vanity Fair – Tartufo 97
29/10/2022 – Elle Lifestyle – Piemonte e Tartufo 102
30/10/2022 – Corriere di Torino – Tavole del Tartufo 105
30/10/2022 – Cuneo dice – Eventi Regione a Bruxelles 106
31/10/2022 – Il Corriere di Novara – Eventi Regione a Bruxelles 108
31/10/2022 – News Novara – Eventi Regione a Bruxelles 110

01/10/2022 – Limonte News – Cantine Accoglienti

LIMONTE NEWS
Attualità, cronaca, politica, sport e cultura

ALEXALA HA PRESENTATO LE CANTINE ACCOGLIENTI PER LA PROMOZIONE DELL'ENOTURISMO

limontenews 1 ottobre 2022 Territorio
accoglienza turistica, alexala, cantine, cantine accoglienti, carta dell accoglienza, mappatura, patrizio roversi e susy blady, progetto enoturistico, turismo del vino, turismo enogastronomico



E' stato presentato nel corso della quattordicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto il nuovo progetto enoturistico di Alexala Cantine Accoglienti, realizzato con il sostegno della Regione Piemonte e in partnership con numerosissimi consorzi dei vini locali.

Cantine Accoglienti è un **circuito delle cantine del territorio** alessandrino, che si propongono di strutturarsi per migliorare l'**offerta di esperienze e di ospitalità** per il pubblico, con il suo evento di lancio che ha fatto parte degli eventi collaterali della sesta Conferenza mondiale UNWTO sul **Turismo del Vino**, che si è tenuta in Piemonte dal 19 al 21 settembre. Il progetto è formato da una rete e un team di strutture che credono e investono nell'enoturismo, un settore chiave dell'economia del territorio. Il progetto **Cantine Accoglienti** vuole valorizzare al meglio l'offerta turistica e vitivinicola della Provincia di Alessandria tramite la costruzione di reciprocità tra le aziende del territorio e la mappatura e la **promozione di quelle cantine che accolgono meglio i turisti**, offrendogli la

possibilità di conoscere la zona e i suoi prodotti di eccellenza. Hanno già aderito al progetto Cantine Accoglienti un'ottantina di cantine del territorio, che saranno guidate da **Alexala** in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica e di promozione del circuito collettivo.

Le cantine aderenti al progetto condivideranno una **Carta dell'Accoglienza**, un manifesto in dieci punti che presenterà le linee guida, i valori e gli **obiettivi** a cui si ispireranno gli attori della **filiera enoturistica** della Provincia di Alessandria, con l'obiettivo dichiarato di indicare le priorità da seguire affinché le cantine e il territorio siano sempre più **scelte e riconosciute dai viaggiatori** come aziende enoturistiche di qualità.

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

01/10/2022 – Il Piccolo – Acqui Wine Days

IL PICCOLO
LUNEDÌ 03 OTTOBRE 2022 GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

L'EVENTO

Acqui in festa con le brigate alpine per il raduno delle fanfare

Oggi e domenica l'ottava edizione della manifestazione

→ **01 Ottobre 2022** ore 08:48 - di **ALESSANDRO FRANCINI**



ACQUI TERME - Oggi **(sabato 1)**, a partire dal pomeriggio, e **fino alle 12 di domenica 2** gli alpini in congedo delle cinque storiche **Brigate Taurinense, Orobica, Tridentina, Cadore e Julia** saranno i protagonisti dell'ottavo raduno nazionale delle fanfare, organizzato dall'**Associazione Nazionale Alpini di Acqui Terme** in collaborazione con il Comune.

Un fine settimana più unico che raro per la città termale; il radino delle fanfare, infatti, va in scena in concomitanza con l'**Acqui Wine Days**, la manifestazione promozionale dedicata ai Docg del territorio.

Il programma

Il via al raduno **oggi alle 15.45** con ammassamento in **piazzetta Mafalda di Savoia**; **alle 16** gli onori al Labaro Nazionale, il vessillo simbolo dell'Ana su cui sono appuntate le 216 medaglie d'oro al valore civile e militare di reparto e individuali. A seguire **l'alzabandiera davanti al Monumento ai Caduti** con deposizione della corona.

Alle 17 il via alla sfilata di quattro delle cinque brigate: la Taurinense in piazza della Bollente, l'Orobica in piazza Addolorata, la Julia in piazza Matteotti. La Cadore in piazza Italia. **Alle 20.30**, infine, il sabato delle 'penne nere' si chiude con il **concerto al Centro Congressi** di viale Antiche Terme a cui andrà ad aggiungersi la fanfara della brigata Tridentina.

Le celebrazioni riprendono **domenica 2** con l'alzabandiera in piazza don Dolermo, poi **alle 10.15** la partenza delle fanfare da corso Italia, corso Bagni, corso Dante, corso Viganò e via XX Settembre con **concertone finale in piazza Italia alle 10.30 circa.** Alle 12 l'ammainabandiera chiuderà ufficialmente l'ottavo raduno nazionale.

«Avremmo dovuto ospitare l'evento già due anni fa – spiega **Angelo Torrielli**, presidente dell'Associazione Nazionale Alpini sezione di Acqui Terme – ma la pandemia, purtroppo, ha stravolto i programmi costringendoci al rinvio a data da destinarsi. Per la città si tratta di un'occasione davvero importante, anche dal punto di vista promozionale».

Sono **più di 200 i musicisti** delle cinque brigate che già da questa sera inizieranno ad arrivare in città. «I componenti di tre delle cinque fanfare – spiega Torrielli - saranno ospitati a Mombarone, mentre altre due nell'ex caserma Battisti in piazza don Dolermo, dove verrà installata una tensostruttura per il pranzo e la cena».

02/10/2022 – L'Ancora – Acqui Wine Days e Cantine Accoglienti

L'ANCORA
SETTIMANALE D'INFORMAZIONE | ANNO 120 | N. 36 | € 1,50
DOMENICA 2 OTTOBRE 2022
PI. 29/09/2022
giornale locale

Sabato 1 e domenica 2 ottobre

Con «Acqui Wine Days» due giorni dedicati al vino

Acqui Terme. Arrivano in città gli "Acqui Wine Days", un appuntamento in cui il vino, uno dei prodotti principe del territorio, sarà protagonista.

L'appuntamento è per il prossimo fine settimana, sabato 1 e domenica 2 ottobre. Saranno due giorni dedicati alle migliori espressioni vitivinicole della zona, con degustazioni, appuntamenti e momenti conviviali dedicati all'Acqui Rosè e al Brachetto d'Acqui.

L'evento, organizzato dal Comune e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui, con il supporto dell'Enoteca Regionale "Terme&Vino", di Confcommercio e di Confesercenti di Acqui, con il patrocinio della Regione Piemonte, punta a trasformare la città, conosciuta per l'acqua termale che sgorga a 75 gradi in piazza della Bollente, in una piccola patria del vino.

Moltissimi, dicevamo, gli appuntamenti: degustazioni, intrattenimenti musicali, cene a tema, pic-nic, camminate, escursioni in bicicletta e negozi aperti oltre i consueti orari.

Ad esempio, in piazza Italia sabato 1 ottobre, dalle 11 a mezzanotte e domenica 2 ottobre, dalle 11 alle 21, verrà allestita la Wine Lounge dove si potranno degustare Brachetto docg, Acqui Rosè, Acqui Rosso docg.

Per i più curiosi e golosi, saranno organizzati momenti di approfondimento e di accostamento con prodotti del territorio presentati dal sommelier. La degustazione sarà ad offerta libera.

In Enoteca invece, saranno organizzate delle degustazioni guidate in abbinamento i prodotti gastronomici del territorio come il filetto baciato, la Robiola di Roccaverano dop, la focaccia e gli amaretti. Sarà inoltre organizzato un divertente "speak esasy cocktail party anni Venti", con dress code a tema obbligatorio e parola d'ordine per accedere (sabato 1 ottobre dalle ore 21). Per informazioni: http://acquiwinedays.it/enoteca-acqui-terme.

Saranno anche organizzate degustazioni al Museo. Qui, sarà organizzata una masterclass dedicata al percorso del vino dall'epoca romana sino ai giorni nostri. La degustazione avrà il costo di 25 euro e avverrà all'interno dell'archivio del museo archeologico del Castello dei Paleologi. Sempre al Castello, in questo caso però nel giardino, sabato 1 ottobre sarà organizzato un pic-nic. L'appuntamento è per le 12. Il costo del menu versione classico sarà di 20 euro, vegetariano 20 euro e per i bambini 12 euro.

Tra i vari appuntamenti proposti, spicca anche una pedalata alla scoperta delle bellezze architettoniche della città e un contest fotografico organizzato dall'Enoteca. Il concorso prevede tre macrotemi: il Foliage autunnale dei vigneti del nostro territorio, Acqui e i borghi dell'acquese e i Monumenti abbinati alla convivialità. Per partecipare al concorso le foto dovranno essere pubblicate sui profili pubblici con la dicitura #Enoacqui22 e gli scatti dovranno essere pubblicati entro il 26 novembre.

Gi.Gal.

Continua a pagina 2

Per tutta la provincia di Alessandria un circuito di ospitalità

"Cantine Accoglienti" il nuovo progetto di Alexala

Acqui Terme. Il progetto si chiama "Cantine Accoglienti" ed ha come obiettivo quello di sostenere uno dei prodotti principi del territorio: il vino.

In pratica, questo progetto, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione ed una lunga serie di partner tra cui i Consorzi di tutela dei vini del Basso Piemonte, le enoteche di Acqui, Ovada e Casale, oltre il Consorzio Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi, si propone come un circuito attraverso il quale il turista può scoprire tutte le peculiarità del territorio. Ma questo non è ovviamente tutto.

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

Inoltre, queste aziende verranno guidate da Alexala in un processo di miglioramento delle proprie potenzialità ricettive e di proposta turistica, e di promozione del circuito collettivo.

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



L'obiettivo dichiarato è quello di indicare le priorità da seguire affinchè le cantine e il territorio siano sempre più scelte e riconosciute dai viaggiatori come aziende enoturistiche di qualità.

Un documento dedicato proprio alle cantine, dunque, in modo che possano seguire una check list di azioni e visioni da implementare per le proprie attività di accoglienza enoturistica.

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

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

Gi.Gal.



▲ Patrizio Roversi e Sasy Blady

Coordinato da Alexala con numerose partnership

Presentato il progetto enoturistico "Cantine Accoglienti"

Ovada. Alexala e il progetto "Cantine Accoglienti" della provincia di Alessandria.

È stato presentato recentemente alla Tenuta La Fiscala a Spinetta Marengo il nuovo progetto enoturistico della provincia di Alessandria, coordinato da Alexala con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti docg, il Consorzio di tutela dei vini Grignolino del Monferrato Casalese doc, Barbera del Monferrato Superiore docg, Rubino di Cantavenna doc e Gabiano doc, il Consorzio di Tutela dell'Ovada docg (presidente Daniele Oddone), il Consorzio tutela Brachetto d'Acqui docg, il Consorzio tutela Vini Colli Tortonesi, l'Enoteca Regionale del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e Vino, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato (presidente del CdA Mario Arosio), la Strada dei vini e dei sapori del Gran Monferrato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi.

"Cantine Accoglienti" - questo il nome del nuovo progetto - è un circuito delle Cantine del territorio che si propongono di strutturarsi per migliorare l'offerta di esperienze e ospitalità per il pubblico e il suo evento di lancio ha fatto parte degli eventi di avvicinamento alla sesta Conferenza mondiale Unwto sul turismo del vino di settembre.

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

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

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

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

Il progetto è stato poi presentato con una degustazione dei vini del territorio a Terra Madre Salone del gusto a Torino il 26 settembre, presso lo stand della Regione Piemonte.

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

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

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

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

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

04/10/2022 – Oggi Cronaca – Evento automobilistico

OGGICRONACA

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

Grande successo ad Acqui e Spigno Monferrato per "Ruote nella storia"

4 Ott, 2022 | Novi-Acqui-Ovada |



Si è concluso con risultati assai positivi il RADUNO ACI STORICO – RUOTE NELLA STORIA – SPIGNO MONFERRATO, organizzato dall'Automobile Club Alessandria, con il patrocinio dei comuni di Alessandria, Acqui Terme e Spigno Monferrato, nonché con la collaborazione di SARA ASSICURAZIONI e del Gruppo Facebook I FERRI VECCHI. Un clima ideale, il cielo sereno ed i primi colori autunnali hanno certamente contribuito alla soddisfazione dei numerosi equipaggi iscritti al Raduno**, organizzato per domenica 2 ottobre 2022** già all'iniziodell'anno: tanti gli equipaggi arrivati da lontano per scoprire i "tesori nascosti" del territorio alessandrino, a cominciare dal **direttore dell'Automobile Club Dott. Paolo Pinto, "incamminatosi" da Monza con una MERCEDES 200E del 1991 intorno alle 5,00 per arrivare in Piazza Madre Teresa di Calcutta entro le 6,30**, in tempo utile per predisporre al meglio la partenza del Giro, con la collaborazione dello staff che si è reso disponibile. Come spesso avviene in simili circostanze, i primi ad arrivare sono stati alcuni degli equipaggi più lontani: così **già intorno alle 8 si è materializzata sul Corso Cavallotti di Alessandria una Porsche 356 dal delicato colore giallo, con a bordo due amici partiti da Savona**; non è passato molto tempo, **quando nell'area di raduno è arrivata una splendida ALFA ROMEO 2600 SPRINT del 1963, partita addirittura da ABANO TERME**: il guidatore ha detto di avere partecipato a molte edizioni di RUOTE NELLA STORIA in giro per l'Italia, e c'è da credergli, vista l'espressione rilassata e gioviale con cui ha partecipato alle varie fasi dell'evento.

In effetti, dopo la registrazione della maggior parte degli iscritti (alcuni avevano concordato con congruo anticipo l'arrivo direttamente ad Acqui Terme, tappa intermedia, ed a Spigno, borgo pittoresco scelto come meta proprio perché sconosciuto a molti) **intorno alle 9 le vetture, uscite dall'area di raduno assistite dalla Polizia Locale di Alessandria, si sono dirette verso il basso Monferrato percorrendo la SP30, già strada statele 30 della Val Bormida, per seguire idealmente l'itinerario della antica VIA JULIA AUGUSTA**. A dare il ritmo giusto al giro ci hanno pensato le "decane" presenti: una **FIAT 508 BALILLA del 1937**, iscritta dal titolare valenzano di un noto centro di restauro e riparazione di auto d'epoca, ed una **FIAT 1100 SPORT MILLEMIGLIA del 1948**, il cui proprietario ha voluto evidenziare, in occasione della manifestazione, successi e record raggiunti: con la sua targa originale AL-23238, carrozzata dalle CARROZZERIE SPECIALI FIAT in 401 esemplari, è appartenuta da sempre alla famiglia ROLLINO, ha partecipato alla MILLE MIGLIA di velocità del 1948, del 1949 e del 1953, giusto per citare la "corsa più bella del mondo", ma anche alle rievocazioni di regolarità del 1987,1988,1990,1991,1992,1994**; nel 1988 ha conquistato la vittoria assoluta con l'equipaggio ROBERTO ROLLINO e CARLA GASLINI con il numero 101, iscrivendo per la prima volta nell'albo d'oro della corsa bresciana un nome femminile, ed anche sfatando un mito, quello secondo cui l'equipaggio primo a Roma non sarebbe mai stato primo anche a Brescia nella stessa edizione**; negli anni 2009, 2010, 2011, 2018 **ha corso altre 4 edizioni della MILLE MIGLIA storica con l'equipaggio ROBERTO ROLLINO – ANGELO ROLLINO JR. stabilendo il record di tre generazioni della stessa famiglia con la medesima vettura alla MILLE MIGLIA**.

I radunisti hanno potuto essere accolti **nella Piazza della Bollente di ACQUI TERME**, previa autorizzazione e con l'assistenza della polizia locale acquese, che per domenica 2 ottobre ha accolto anche altre manifestazioni, tra cui il raduno nazionale delle fanfare alpine: mentre le auto d'epoca offrivano ulteriori elementi di attrazione per la già bellissima Piazza, a **piedi il gruppo ha potuto visitare le principali attrazioni presenti nel cuore della Città, l'antica AQUAE STATIELLAE, partendo dalla Cattedrale con il TRITTICO DELLA VERGINE DI MONTSERRAT del Bermejo; l'ATL per l'accoglienza e la promozione turistica ALEXALA, preallertata, ha potuto supportare la guida turistica professionista con materiale "ad hoc" da distribuire agli interessati, che dopo una sosta di circa un'ora hanno ripreso il Giro in direzione di Spigno Monferrato**.

"VEICOLI CLASSICI E BORGHI NASCOSTI MERITANO PIU' ATTENZIONE ED ANCHE TANTA PROTEZIONE"

L'accoglienza a Spigno Monferrato è avvenuta a cura del Maestro Benedetto Spingardi Merialdi, ufficialmente in rappresentanza del Sindaco Antonio Visconti e della PRO LOCO del Borgo, presieduta da Angelo Rubba, ma anche in qualità di Socio ACI Storico, iscritto al Raduno con una Mercedes 190 PONTON del 1953 ottimamente restaurata, ma anche ideatore di tale Raduno "di casa", grazie all'esperienza accumulata in varie edizioni di RUOTE NELLA STORIA negli anni recenti: il passaggio delle auto d'epoca, una ad una, sul duecentesco Ponte di San Rocco regolarmente percorribile, ha segnato per i radunisti un vero e proprio salto indietro nel tempo, dopo i tanti chilometri piacevolmente guidati nella Val Bormida. Raggiunta l'Osteria La Montaldina, l'atmosfera conviviale e le pietanze genuine servite con l'ospitalità "di famiglia" hanno letteralmente "fermato l'orologio", con settanta persone felici di avere in quella giornata liberato dalla "rimessa" il loro cimelio per andare alla scoperta di altri appassionati come loro e di eccellenze del territorio. A tavola c'è stato il tempo per tutti i ringraziamenti ai radunisti, agli Enti patrocinanti, al gruppo di lavoro, a cura del Presidente dell'Automobile Club Alessandria, Dott. Carlo Lastrucci, con apprezzamento per le sinergie con altri sodalizi: l'Automobile Club Alessandria ed il Club Mercedes delle Stelle Cadenti, con alcuni consiglieri presenti, e tutti gli iscritti al Raduno hanno ricevuto un medaglione in cristallo esclusivo per loro , a ricordo di tale esperienza unica nel suo genere.

Dopo il pranzo la pro loco ha offerto una visita guidata al Borgo, impreziosita dall'esecuzione di brani classici all'interno della Chiesa di Sant'Ambrogio a cura del Maestro Benedetto Spingardi Merialdi su organo storico AGATI COLLINO del 1830; con la foto di gruppo nel giardino della Villa Spingardi, insieme ai rappresentanti dell'Automobile Club, del Comune e della Pro Loco che ha allestito un apprezzatissimo ristoro con "caffé dell'arrivederci" , tutti hanno fatto rientro a casa con il desiderio ideale di ritornare nei posti visitati, per approfondirne ulteriori dettagli.

Al Raduno era presente una "troupe" televisiva organizzata dal Club ACI Storico per realizzare un servizio dedicato, all'interno di una prossima puntata di ACI STORICO MAGAZINE, in onda su ACI SPORT TV, CANALE SKY228, e on line sulla pagina Facebook del Club Aci Storico: un omaggio della Federazione ACI ai suoi Soci ed alle amministrazioni ospitanti.

Il Dott. Paolo Pinto, che a luglio di quest'anno ha assunto la direzione dell'Automobile Club Alessandria in aggiunta all'Automobile Club Novara, ha voluto commentare il successo della manifestazione con una frase che è anche un invito a favorire le sinergie tra le Istituzioni e il mondo dell'associazionismo:

" VEICOLI CLASSICI E BORGHI NASCOSTI MERITANO PIU' ATTENZIONE ED ANCHE TANTA PROTEZIONE – Abbiamo fortemente voluto caratterizzare in chiave alessandrina un format nazionale che anche quest'anno prevede circa sessanta eventi. Tali eventi abbinano la bellezza dei veicoli classici alla bellezza dei borghi d'Italia. Un po' nascosti entrambi, per via delle limitazioni alla circolazione gli uni, per via del logorio della vita moderna gli altri, perché normalmente fuori dalle rotte più celeri imposte dai ritmi attuali; entrambi questi "musei all'aperto" vengono offerti ad un pubblico più vasto, grazie ad iniziative della Federazione ACI fondate sull'associazionismo ed orientate alla collaborazione con le Istituzioni locali, affinché il patrimonio motoristico e quello paesaggistico/artistico/culturale vengano tutelati, nell'interesse di tutta la collettività".



05/10/2022 – Il Piccolo – Alexala su TikTok

IL PICCOLO
SABATO 08 OTTOBRE 2022 GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

L'IDEA

Alexala sbarca su TikTok per raccontare le nostre bellezze

Il presidente Cava: "Un importante valore aggiunto nell'allargamento della platea di turisti che possono essere interessati"

→ **05 Ottobre 2022** ore 14:28 - di **MARCELLO FEOLA**



Un **nuovo canale di comunicazione**, molto utilizzato tra il pubblico dei giovani, è stato aggiunto ai mezzi a disposizione di **Alexala** per raccontare il territorio della provincia di Alessandria: è infatti stato lanciato in questi giorni il canale ufficiale di Alexala su **TikTok (@alexalaturismo)**, attraverso il quale verranno postati contenuti video brevi e accattivanti - come è tipico di questo social network - per spiegare le bellezze locali, le eccellenze enogastronomiche e molto altro con l'obiettivo di conquistare una nuova fascia di pubblico turistico.

"Siamo sempre felici di poter **raccontare il nostro territorio** e le sue attrattive, e lo siamo in particolar modo quando ad ascoltare c'è un pubblico di giovani viaggiatori, i turisti di domani - commenta **Roberto Cava**, presidente di Alexala - Per questo crediamo sia importante **ampliare la nostra presenza** anche sui social network, perfino su quelli che possono a prima vista sembrare meno istituzionali. Siamo convinti che questo possa essere un importante valore aggiunto nell'allargamento della platea di turisti che possono essere interessati a visitare le tante bellezze della provincia di Alessandria".

In questa iniziativa, Alexala sembra porsi come pioniera del settore: "A quanto ci risulta siamo **la prima Atl** sbarcata ufficialmente su TikTok - prosegue Cava - Cosa che ci inorgoglisce e che ci consente di testare nuovi risultati in termini di risposta".

05/10/2022 – Ansa Piemonte – Alexala su TikTok

ANSA.it Piemonte

ANSA.it › Piemonte › Turismo: Atl Alessandria sbarca su Tiktok

Turismo: Atl Alessandria sbarca su Tiktok

Presidente Alexala, risulta che siamo i primi

Redazione ANSA
ALESSANDRIA
05 ottobre 2022
16:50
NEWS

Suggerisci
Facebook
Twitter
Altri
A+ A A-
Stampa
Scrivi alla redazione



(ANSA) - ALESSANDRIA, 05 OTT - L'agenzia turistica di Alessandria sbarca su Tiktok.

E' stato aperto un canale ufficiale, chiamato @alexalaturismo, dove saranno postati contenuti sulle eccellenze del territorio con l'obiettivo di conquistare una nuova fascia di pubblico.

"Crediamo sia importante - spiega il presidente Roberto Cava - ampliare la nostra presenza anche sui social network, persino su quelli che possono a prima vista sembrare meno istituzionali.

Siamo convinti che possa essere un valore aggiunto nell'allargamento della platea di turisti interessati a visitare la provincia di Alessandria".

Cava osserva che "a quanto ci risulta Alexala è la prima Atl arrivata ufficialmente su TikTok" (ANSA).

05/10/2022 – Radio Gold – Alexala su TikTok

RadioGold News

Alexala, la prima Agenzia turistica locale su TikTok

Redazione Mercoledì, 5 Ottobre 2022 - 12:28



ALESSANDRIA – **Alexala è la prima Agenzia turistica locale a sbarcare su TikTok.** Sul proprio canale ufficiale **@alexalaturismo,** attraverso i contenuti video brevi e accattivanti tipici del social network, verranno spiegate le bellezze locali, le eccellenze enogastronomiche e molto altro.

"Siamo sempre felici di poter raccontare il nostro territorio e le sue attrattive e lo siamo in particolar modo quando ad ascoltare c'è un pubblico di giovani viaggiatori, i turisti di domani", commenta **Roberto Cava, presidente di Alexala**. *"Per questo crediamo sia importante ampliare la nostra presenza anche sui social network, perfino su quelli che possono a prima vista sembrare meno istituzionali.* ***Siamo convinti che questo possa essere un importante valore aggiunto nell'allargamento della platea di turisti che possono essere interessati a visitare le tante bellezze della provincia di Alessandria"***.

In questa iniziativa, **Alexala** sembra porsi come pioniera del settore: ***"A quanto ci risulta siamo la prima ATL sbarcata ufficialmente su TikTok"*** – prosegue Cava –*"Cosa che ci inorgoglisce e che ci consente di testare nuovi risultati in termini di risposta".*

05/10/2022 – Alessandria News – Alexala su TikTok

L'IDEA

Alexala sbarca su TikTok per raccontare le nostre bellezze

Il presidente Cava: "Un importante valore aggiunto nell'allargamento della platea di turisti che possono essere interessati"

→ **05 Ottobre 2022** ore 14:28 - di **MARCELLO FEOLA**



Un **nuovo canale di comunicazione**, molto utilizzato tra il pubblico dei giovani, è stato aggiunto ai mezzi a disposizione di **Alexala** per raccontare il territorio della provincia di Alessandria: è infatti stato lanciato in questi giorni il canale ufficiale di Alexala su **TikTok (@alexalaturismo)**, attraverso il quale verranno postati contenuti video brevi e accattivanti - come è tipico di questo social network - per spiegare le bellezze locali, le eccellenze enogastronomiche e molto altro con l'obiettivo di conquistare una nuova fascia di pubblico turistico.

"Siamo sempre felici di poter **raccontare il nostro territorio** e le sue attrattive, e lo siamo in particolar modo quando ad ascoltare c'è un pubblico di giovani viaggiatori, i turisti di domani - commenta **Roberto Cava**, presidente di Alexala - Per questo crediamo sia importante **ampliare la nostra presenza** anche sui social network, perfino su quelli che possono a prima vista sembrare meno istituzionali. Siamo convinti che questo possa essere un importante valore aggiunto nell'allargamento della platea di turisti che possono essere interessati a visitare le tante bellezze della provincia di Alessandria".

In questa iniziativa, Alexala sembra porsi come pioniera del settore: "A quanto ci risulta siamo **la prima Atl** sbarcata ufficialmente su TikTok - prosegue Cava - Cosa che ci inorgoglisce e che ci consente di testare nuovi risultati in termini di risposta".

06/10/2022 – La Repubblica – Il Gusto – Cantine Accoglienti

la Repubblica

IL GUSTO

Vino, in provincia di Alessandria alla scoperta delle "cantine accoglienti"

di Marina Palumbo



▲ Villa Sparina

Sono 80 le strutture che partecipano all'iniziativa curata dall'agenzia del turismo. Ve ne presentiamo tre

06 OTTOBRE 2022 ALLE 09:15

2 MINUTI DI LETTURA

Una gita fuoriporta o qualche giorno in più per rilassarsi? Allora è il momento di andare alla scoperta dell'Alessandrino, una zona di ottimi vini, scenografici vigneti che dipingono le colline con i colori di stagione e accompagnano gli occhi verso i boschi. E poi tutto il fascino degli "infernot", suggestivi luoghi fermi nel tempo, dove il vino riposa coccolato dal fresco delle pietre. Meno conosciuta turisticamente di altre zone del Piemonte, quest'area è ricca di piccoli tesori ben custoditi: abbiamo scelto per voi tre posti imperdibili tra gli oltre ottanta che recentemente hanno aderito al progetto "Cantine Accoglienti", un'iniziativa della provincia di Alessandria che metterà presto in luce i tanti piccoli gioielli che cominciamo ad accompagnarvi a scoprire. Li potrete riconoscere dal nuovo marchio, una botte con le porte spalancate, e dalla cultura che hanno espresso nel nuovo disciplinare che li accomuna. Il progetto è coordinato da Alexala, l'agenzia turistica locale della provincia di Alessandria, con il sostegno della Regione Piemonte e realizzato in partnership con una dozzina di consorzi piemontesi del vino.

Villa Sparina

Una dimora patrizia risalente al XVIII Secolo, per rigenerarsi nel verde del Gavi: azienda vitivinicola, hotel e ristorante. In cucina, Graziano Caccioppoli, approdato qui dopo aver guadagnato una stella Michelin al ristorante San Giorgio di Genova. Se scegliete di soggiornare in una delle 33 camere, arredate coerentemente in stile vintage, potrete imparare da lui i segreti dei piatti migliori della cucina piemontese: tra le proposte di attività, infatti ci sono anche i corsi di cucina, oltre a trekking, golf, area wellness con massaggi e bagno turco, aperitivi all'aperto e cene in cantina. Lo scorso anno, la tenuta, che è proprietà della famiglia Moccagatta, ha conquistato il premio *European Winery of the Year* della prestigiosa rivista statunitense *Wine Enthusiast*.

La Raia

La Raia è un'azienda agricola biodinamica certificata. Si estende tra i Comuni di Novi Ligure e Gavi per oltre 180 ettari, dei quali 48 coltivati a vigneto, 60 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco che proteggono numerose specie di animali selvatici. Insomma, un piccolo paradiso. Negli anni sono state restaurate le varie cascine dell'800 presenti all'interno della tenuta, tra le quali Borgo Merlassino, divenuto un piccolo agriturismo, e Locanda La Raia, ricavata da un'antica stazione di posta all'interno della tenuta. I vigneti - alcuni con piante di oltre settant'anni - affondano le radici su un terreno marnoso, calcareo che favorisce il tocco di mineralità tipico dell'uva Cortese. Cosa ci piace de La Raia? E' un posto da idealisti: la famiglia che l'ha acquistata nel 2002 ha recuperato e valorizzato l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ampio e ispirato ai princìpi biodinamici, vi ha affiancato un asilo e una scuola di indirizzo Waldorf-Steiner che servono i bimbi della zona e ha creato anche una fondazione che invita artisti, filosofi, paesaggisti, fotografi e architetti a vivere e sperimentare i vigneti, restituendo alla comunità attraverso il loro contributo culturale. Meglio di così...



▲ La Raia

Tenuta La Giustiniana

Le origini di questa azienda sita in territorio di Rovereto di Gavi, sulle propaggini piemontesi degli Appennini sono antichissime: già dal 900 d.c. negli annali della Repubblica di Genova si parla di un insediamento benedettino sulle colline prospicienti il fiume Lemme. Nel 1625 la proprietà passò alla famiglia Giustiniani, un membro della quale, comandante delle milizie Genovesi, difese vittoriosamente il Forte di Gavi, allora importante nodo strategico commerciale e militare, da uno dei molti assedi francesi.

Fu proprio la famiglia Giustiniani che in quell'epoca fece costruire la villa che in stile neoclassico ancora oggi domina dall'alto del poggio l'accesso alla tenuta, che prese da allora il nome di Giustiniana. Sotto la villa si estende la antica cantina seicentesca che è stata riportata agli antichi splendori con accurati restauri conservativi.



▲ La Giustiniana

06/10/2022 – L'Ancora – Alexala su TikTok

L'ANCORA
Settimanale di informazione - EDIZIONE ON LINE

Home / Regione / Piemonte / Alexala allarga la comunicazione e sbarca su TikTok: è la prima ATL a farlo

Piemonte Regione

Alexala allarga la comunicazione e sbarca su TikTok: è la prima ATL a farlo

06/10/2022 0 13 1 minute read

Alessandria. Un nuovo canale di comunicazione, molto utilizzato tra il pubblico dei giovani, è stato aggiunto ai mezzi a disposizione di Alexala per raccontare il territorio della provincia di Alessandria.

È infatti stato lanciato in questi giorni il canale ufficiale di Alexala su TikTok (@alexalaturismo), attraverso il quale verranno postati contenuti video brevi e accattivanti – come è tipico di questo social network – per spiegare le bellezze locali, le eccellenze enogastronomiche e molto altro con l'obiettivo di conquistare una nuova fa-scia di pubblico turistico.



"Siamo sempre felici di poter raccontare il nostro territorio e le sue attrattive, e lo siamo in particolar modo quando ad ascoltare c'è un pubblico di giovani viaggiatori, i turisti di domani", commenta Roberto Cava, presidente di Alexala. "Per questo crediamo sia importante ampliare la nostra presenza anche sui social network, perfino su quelli che possono a prima vista sembrare meno istituzionali. Siamo convinti che questo possa essere un importante valore aggiunto nell'allargamento della platea di turi-sti che possono essere interessati a visitare le tante bellezze della provincia di Alessandria".

In questa iniziativa, Alexala sembra porsi come pioniera del settore: "A quanto ci risul-ta siamo la prima ATL sbarcata ufficialmente su TikTok", prosegue Roberto Cava, "Cosa che ci inorgoglisce e che ci consente di testare nuovi risultati in termini di risposta".

07/10/2022 – AT News – Val Bormida educational tour

ATnews.it
QUOTIDIANO ONLINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

La Val Bormida punta su gotico e cicloturismo: le scommesse per la prossima stagione turistica

di **Comunicato stampa** - 07 Ottobre 2022 - 9:31 Stampa Invia notizia 4 min

Più informazioni su alexala bormida gotica fondazione gente e paesi fondazione matrice sistema monferrato turismo



Il 2 e il 3 ottobre, 10 Tour Operator provenienti da Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna hanno partecipato a un educational **Tour in Val Bormida** per iniziare a ideare e a simulare, con il coinvolgimento anche di operatori locali, i nuovi percorsi che diventeranno pacchetti turistici a partire dalla primavera 2023.

Fondazione Gente&Paesi e Fondazione Matrice, 2 degli 11 partner del progetto Bormida Gotica (capofila Parco Culturale Alta Langa) hanno organizzato l'educational con ViA(E) per Viaggiare, Promo Comunicazione, Sistema Monferrato e Alexala.

I tour operator sono stati a Roccaverano, Monastero Bormida, Bubbio, Loazzolo e Cessole in provincia di Asti e Spigno Monferrato, Denice e Bistagno in provincia di Alessandria. Oltre alle visite e alle degustazioni, i partecipanti hanno condiviso le proprie considerazioni su ciò che i potenziali clienti chiedono a una destinazione turistica in termini di servizi.

L'occasione di visita è stato il progetto **Bormida Gotica**, che, finanziato nell'ambito del Bando In Luce della Fondazione Compagnia di San Paolo, è in fase di avanzamento della ricerca storico-artistica dei siti e delle decorazioni pittoriche e scultoree e sarà quindi fruibile nella sua interezza nel prossimo futuro. Il percorso del progetto – di circa 100 km lungo il corso della Bormida di Millesimo e di Spigno e l'Erro, dalle Alpi liguri all'alta Langa cuneese, fino al Monferrato – collegherà il patrimonio artistico di oltre 20 comuni e avrà un'ampiezza, mai realizzata prima in queste valli. Essendo possibile però già fin d'ora accedere ad alcuni luoghi, i tour operator sono stati accompagnati alla scoperta degli affreschi delle chiese di San Giovanni a Roccaverano, Santa Maria del Casato a Spigno Monferrato e San Lorenzo a Denice.

Per essere appetibile e per giustificare il viaggio, Il progetto Bormida Gotica ha bisogno del supporto di progetti come ViA(E) per Viaggiare e rendere l'itinerario gotico occasione di scoperta non solo dei tesori d'arte e di storia, ma anche degli aspetti naturalistici ed enogastronomici, abbinati ad attività outdoor ed esperienziali, costruendo pacchetti turistici per valorizzare e unire in più tappe stupendi borghi antichi fuori dai circuiti più battuti, località apprezzabili da un turismo lento e consapevole.

Se l'aspetto culturale, assolto dalla visita ai luoghi della Bormida Gotica ha affascinato i partecipanti all'educational tour per la straordinaria bellezza degli affreschi e la possibilità di fruire liberamente dei beni (alcuni sempre aperti), è l'accoglienza, garbata e brillante, dei privati (tutte donne!) e delle guide, che li ha definitivamente conquistati.
Il Forteto della Luja (Oasi WWF), la Tenuta Antica, il caseificio Traversa, l'agriturismo Villa Cheti, il parco del Castello di Bubbio, l'hotel e la Gipsoteca Monteverde, il Parco Quarelli, l'Antica Erboristeria Negro, il museo a cielo aperto di Denice, ogni tappa è stata una gradevole sorpresa grazie a chi ha accolto il gruppo con competenza e passione.

I tour operator, coordinati da Monferrato to Taste, si sono mossi in auto, in e-bike e a piedi, ma è sull'opportunità di aggiungere il treno come mezzo alternativo, che si è concentrata la riflessione lanciata dagli organizzatori agli operatori turistici e a i referenti di enti territoriali presenti: il servizio ferroviario esiste, funziona, ma è sotto utilizzato. Perché non dargli una chance turistica?

A lanciare l'idea è stato Andrea Cerrato, presidente del Consorzio turistico Sistema Monferrato: "ViA(E) per Viaggiare è un progetto di racconto del territorio e soprattutto di promo-commercializzazione, nato nel 2019 da un'intuizione di Alexala – ATL della Provincia di Alessandria, del Consorzio Sistema Monferrato e dell'Ecomuseo della Lomellina. Oggi conta 24 partner in Piemonte, Liguria e Lombardia e UNCEM nazionale. Il progetto è destinato a evolvere e ad accogliere nuove realtà che vogliano condividerne gli obiettivi: creare nuove destinazioni turistiche in aree con un potenziale inespresso, facilitare la collaborazione tra pubblico e privato mettere al centro le comunità, promuovere l'outdoor e valorizzare ciò che esiste, come, appunto, la linea ferroviaria Alessandra-Savona per consentire un utilizzo alternativo all'auto in combinata con la bicicletta. È chiaro che ci piacerebbe contare su un'importante partecipazione della Val Bormida; faremo una mappatura delle strutture ricettive, ma crediamo anche che sia giusto partire insieme a chi dichiarerà la volontà di agire subito".

Cultura e turismo non hanno mai dialogato con lo stesso entusiasmo e con gli stessi obiettivi. Ne è convinto anche Otto Bugnano, direttore generale di Fondazione Matrice: *"Nel 2012, si era iniziato un percorso di valorizzazione turistica della Val Bormida grazie al bando Valorizzazione in Rete della Compagnia di San Paolo con il progetto "Val Bormida, un'attività di pensiero" con una linea specifica sul turismo con esplicito riferimento al piano strategico di Alexala. Un tentativo faticoso che cercava di riunire tutti gli operatori e a individuare una linea condivisa. I risultati suggeriscono di evitare il perpetrarsi del cosiddetto stallo alla messicana. Meglio far partire il rilancio turistico della Val Bormida senza aspettare che qualcuno faccia la prima mossa. Tutti possono contribuire: privati, pubblica amministrazione, terzo settore, basta volerlo. Per questo motivo abbiamo aderito con convinzione a ViA(E) per Viaggiare: Fondazione Matrice continuerà a potenziare le attività culturali in Val Bormida, mettendo a disposizione la conoscenza che ha del territorio e fornendo i contenuti culturali appetibili anche per i turisti".*

Roberto Cava, Presidente dell'ATL Alexala, sottolinea: *"La partecipazione degli operatori del territorio è una risposta al nostro modo di lavorare, che da sempre prova a costruire reti per lo sviluppo turistico territoriale, per fare incontrare la domanda e l'offerta e per creare servizi che necessitano del supporto degli operatori privati. In linea con la proposta avanzata di puntare sulla ferrovia e l'intermodalità, stiamo già mettendo a punto una serie di circuiti gravel ad anello, che, a tratti, possono essere percorsi anche in treno. Importante anche dare valore al prodotto turistico anche nella comunicazione, per evitare di svuotare la comunicazione turistica della sua essenza, ovvero non dobbiamo dimenticare di promuovere con efficacia quali sono i servizi e le esperienze che un territorio è in grado di offrire".*

Una delle attività del progetto Bormida Gotica, realizzata dalla Fondazione Gente&Paesi (viadelgotico.it) ha la funzione di attrare gli utenti del Geocaching, l'evoluzione tecnologica della caccia al tesoro che coniuga l'avventura della ricerca con il piacere della scoperta dei luoghi. Sono state già nascoste alcune cache e l'attività proseguirà parallelamente all'evoluzione del progetto.
L'obiettivo dell'Educational Tour è però realizzare pacchetti turistici che creino la destinazione Val Bormida e garantiscano la permanenza per più giorni sul territorio.
Al TTG di Rimini 2022 sarà presentato il nuovo catalogo ViA(E) e la Val Bormida avrà il suo spazio.

08/10/2022 – Il Piccolo – Val Bormida educational tour

IL PICCOLO
DOMENICA 09 OTTOBRE 2022 GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

ECONOMIA

La Val Bormida punta su gotico e cicloturismo

Ospitalità e trasporto ferroviario sono le scommesse per la prossima stagione turistica

→ **08 Ottobre 2022** ore 11:45 - di **REDAZIONE**



ACQUI TERME - Il 2 e il 3 ottobre, **10 'tour Operator'** provenienti da Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna hanno partecipato a un educational **Tour in Val Bormida** per iniziare a ideare e a simulare, con il coinvolgimento anche di operatori locali, i nuovi percorsi che diventeranno **pacchetti turistici** a partire dalla **primavera 2023.**

Fondazione Gente&Paesi e **Fondazione Matrice**, 2 degli 11 partner del progetto **Bormida Gotica** (capofila Parco Culturale Alta Langa) hanno organizzato l'educational con **ViA(E)** per Viaggiare, Promo Comunicazione, Sistema Monferrato e **Alexala.**

I tour operator sono stati a Roccaverano, Monastero Bormida, Bubbio, Loazzolo e Cessole in provincia di Asti e **Spigno Monferrato, Denice e Bistagno** in provincia di Alessandria. Oltre alle visite e alle degustazioni, i partecipanti hanno condiviso le proprie considerazioni su ciò che i potenziali clienti chiedono a una destinazione turistica in termini di servizi.

L'occasione di visita è stato il progetto **'Bormida Gotica'** che, finanziato nell'ambito del **Bando In Luce** della **Fondazione Compagnia di San Paolo**, è in fase di avanzamento della ricerca storico-artistica dei siti e delle decorazioni pittoriche e scultoree e sarà quindi fruibile nella sua interezza nel prossimo futuro. Il percorso del progetto - di circa 100 km lungo il corso della Bormida di Millesimo e di Spigno e l'Erro, dalle Alpi liguri all'alta Langa cuneese, fino al Monferrato - collegherà il patrimonio artistico di **oltre 20 comuni** e avrà un'ampiezza mai realizzata prima in queste valli. I tour operator sono stati accompagnati alla scoperta degli affreschi delle chiese di **San Giovanni a Roccaverano, Santa Maria del Casato a Spigno Monferrato e San Lorenzo a Denice.** Per essere appetibile e per giustificare il viaggio, Il progetto Bormida Gotica ha bisogno del supporto di progetti come ViA(E) per Viaggiare e rendere l'itinerario gotico occasione di scoperta non solo dei tesori d'arte e di storia, ma anche degli aspetti naturalistici ed enogastronomici, abbinati ad attività outdoor ed esperienziali, costruendo pacchetti turistici per valorizzare e unire in più tappe stupendi borghi antichi fuori dai circuiti più battuti, località apprezzabili da un turismo lento e consapevole. Il Forteto della Luja (Oasi WWF), la Tenuta Antica, il caseificio Traversa, l'agriturismo Villa Cheti, il parco del Castello di Bubbio, l'hotel e la Gipsoteca Monteverde, il Parco Quarelli, l'Antica Erboristeria Negro, il museo a cielo aperto di Denice, ogni tappa è stata una gradevole sorpresa grazie a chi ha accolto il gruppo con competenza e passione.

I tour operator, coordinati da **Monferrato to Taste**, si sono mossi in auto, in e-bike e a piedi, ma è sull'opportunità di aggiungere il treno come mezzo alternativo, che si è concentrata la riflessione lanciata dagli organizzatori agli operatori turistici e a i referenti di enti territoriali presenti: **il servizio ferroviario esiste, funziona, ma è sotto utilizzato.** Perché non dargli una **chance turistica?**

"La partecipazione degli operatori del territorio - ha sottolineato **Roberto Cava**, presidente dell'Atl Alexala - è una risposta al nostro modo di lavorare, che da sempre prova a costruire reti per lo sviluppo turistico territoriale, per fare incontrare la domanda e l'offerta e per creare servizi che necessitano del supporto degli operatori privati. In linea con la proposta avanzata di puntare sulla ferrovia e l'intermodalità, stiamo già mettendo a punto una serie di circuiti gravel ad anello, che, a tratti, possono essere percorsi anche in treno. Importante anche dare valore al prodotto turistico anche nella comunicazione, per evitare di svuotare la comunicazione turistica della sua essenza, ovvero non dobbiamo dimenticare di promuovere con efficacia quali sono i servizi e le esperienze che un territorio è in grado di offrire".

L'obiettivo dell'Educational Tour è però realizzare **pacchetti turistici** che creino la destinazione Val Bormida e garantiscano la permanenza per più giorni sul territorio. Al TTG di Rimini 2022 sarà presentato il nuovo catalogo ViA(E) e la Val Bormida avrà il suo spazio.

08/10/2022 – La Voce di Asti – Val Bormida educational tour

la voce di Asti.it
Notizie - Opinioni - Immagini

CULTURA E TEMPO LIBERO | 08 ottobre 2022, 19:11

Turismo: la Valle Bormida punta su gotico e cicloturismo

Dieci tour operator - provenienti da Piemonte, Liguria, Lombardia e Emilia - hanno visitato numerosi comuni dell'area, tra Astigiano e Alessandrino



I tour operator in visita al parco del Castello di Bubbio. Nelle altre immagini, a fine articolo, altri momenti dell'intenso educational Tour

Nei giorni scorsi, **10 tour operator provenienti da Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna hanno partecipato a un educational Tour in Val Bormida** per iniziare a ideare e a simulare, con il coinvolgimento anche di operatori locali, i nuovi percorsi che diventeranno pacchetti turistici a partire dalla prossima primavera.

I 10 professionisti del settore turistico hanno visitato **numerosi paesi nell'Astigiano e Alessandrino, nello specifico Roccaverano, Monastero Bormida, Bubbio, Loazzolo e Cessole in provincia di Asti** e Spigno Monferrato, Denice e Bistagno in provincia di Alessandria. Oltre alle visite e alle degustazioni, i partecipanti hanno condiviso le proprie considerazioni su ciò che i potenziali clienti chiedono a una destinazione turistica in termini di servizi.

L'occasione di visita è stata fornita dal progetto "Bormida Gotica", che, finanziato nell'ambito del Bando In Luce della Fondazione Compagnia di San Paolo, è in fase di avanzamento della ricerca storico-artistica dei siti e delle decorazioni pittoriche e scultoree e sarà quindi fruibile nella sua interezza nel prossimo futuro.

Il percorso del progetto - di **circa 100 km lungo il corso della Bormida di Millesimo e di Spigno e l'Erro, dalle Alpi liguri all'alta Langa cuneese, fino al Monferrato - collegherà il patrimonio artistico di oltre 20 Comuni** e avrà un'ampiezza, mai realizzata prima in queste valli. Essendo possibile però già fin d'ora accedere ad alcuni luoghi, **i tour operator sono stati accompagnati alla scoperta degli affreschi delle chiese di San Giovanni a Roccaverano**, Santa Maria del Casato a Spigno Monferrato e San Lorenzo a Denice.

Se l'aspetto culturale, assolto dalla visita ai luoghi della Bormida Gotica ha affascinato i partecipanti all'educational tour per **la straordinaria bellezza degli affreschi** e la possibilità di fruire liberamente dei beni (alcuni sempre aperti), è l'accoglienza, garbata e brillante, dei privati e delle guide, che li ha definitivamente conquistati.

Il Forteto della Luja (Oasi WWF), la Tenuta Antica, il caseificio Traversa, l'agriturismo Villa Cheti, il parco del Castello di Bubbio, l'hotel e la Gipsoteca Monteverde, il Parco Quarelli, l'Antica Erboristeria Negro, il museo a cielo aperto di Denice, ogni tappa è stata una gradevole sorpresa grazie a chi ha accolto il gruppo con competenza e passione.



Redazione

09/10/2022 – Corriere della Sera – Cantine Accoglienti



DI TORINO

Tra i vigneti del Monferrato le cantine diventano accoglienti

Si chiama «Cantine Accoglienti» il nuovo progetto di enoturismo nelle terre del vino della provincia di Alessandria

12/10/2022 – L'Ancora – Val Bormida educational tour

L'ANCORA
Settimanale di informazione - EDIZIONE ON LINE

Acquese

I tour operator puntano su Val Bormioda, Gotico e cicloturismo

12/10/2022 0 9 1 minute read

Dieci Tour Operator provenienti da Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna hanno partecipato a un educational Tour in Val Bormida per iniziare a ideare e a simulare, con il coinvolgimento anche di operatori locali, i nuovi percorsi che diventeranno pacchetti turistici a partire dalla primavera 2023.

Fondazione Gente&Paesi e Fondazione Matrice, due degli 11 partner del progetto Bormida Gotica (capofila Parco Culturale Alta Langa) hanno organizzato l'educational con ViA(E) per Viaggiare, Promo Comunicazione, Sistema Monferrato e Alexala.





I tour operator sono stati a Roccaverano, Monastero Bormida, Bubbio, Loazzolo e Cessole in provincia di Asti e Spigno Monferrato, Denice e Bistagno in provincia di Alessandria. Oltre alle visite e alle degustazioni, i partecipanti hanno condiviso le proprie considerazioni su ciò che i potenziali clienti chiedono a una destinazione turistica in termini di servizi.

L'occasione di visita è stato il progetto Bormida Gotica, che, finanziato nell'ambito del Bando In Luce della Fondazione Compagnia di San Paolo, è in fase di avanzamento della ricerca storico-artistica dei siti e delle decorazioni pittoriche e scultoree e sarà quindi fruibile nella sua interezza nel prossimo futuro. Il percorso del progetto, che si sviluppa su circa 100 km lungo il corso della Bormida di Millesimo e di Spigno e l'Erro, dalle Alpi liguri all'alta Langa cuneese, fino al Monferrato, collegherà il patrimonio artistico di oltre 20 comuni e avrà un'ampiezza, mai realizzata prima in queste valli. I tour operator sono stati accompagnati alla scoperta degli affreschi delle chiese di San Giovanni a Roccaverano, Santa Maria del Casato a Spigno Monferrato e San Lorenzo a Denice.

12/10/2022 – La Voce di Novara – TTG Rimini Progetto Via(e)

LA VOCE NOVARA E LAGHI

Atl in mostra al TTG Travel Experience di Rimini

Ottobre 12, 2022 ▪ Redazione ▪ Tempo libero



Fino a venerdì 14 ottobre anche l'Atl di Novara è presente alla 59esima edizione del TTG Travel Experience di Rimini, la kermesse di riferimento per il settore turistico in Italia apre le sue porte a espositori, buyers e visitatori per un primo giorno ricco di appuntamenti ed eventi.

Atl partecipa allo stand della Regione Piemonte con un'offerta turistica per il novarese.

Numerosi gli appuntamenti in programma allo stand della Regione.

13 ottobre, alle 15.00: Data-driven innovation per la user-experience dei turisti del Distretto Novese. Il Distretto del Novese, in provincia di Alessandria, presenta i risultati dell'indagine turistica realizzata con il
Master in "Economia, innovazione, comunicazione e accoglienza per l'impresa turistica" dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale, e l'applicazione dei dati estrapolati per la progettazione dei nuovi servizi offerti dall'APP di navigazione inclusiva del territorio VISITDN. In questa occasione verrà inoltre presentato anche il nuovo flyer dedicato all'enogastronomia del territorio, sviluppato in collaborazione con la Camera di Commercio di Alessandria.

14 ottobre, alle 11.00, l'ATL Turismo Torino e Provincia presenta le NITTO ATP FINALS: tra un mese a Torino! Il gotha del tennis mondiale è in arrivo al Pala Alpitour di Torino dal 14 al 21 novembre prossimi per il più importante torneo di fine stagione del tennis maschile, che ogni anno vede in lizza i migliori otto giocatori e le migliori otto coppie del doppio. A 40 dal debutto, Torino si è aggiudicata la finale della prestigiosa manifestazione, che dal 2021 al 2025 sarà ospitata per la prima volta in Italia. Con una ricaduta economica stimata fra i 120 e i 150 milioni di euro, l'evento rappresenta una straordinaria vetrina internazionale per Torino e per tutto il Piemonte.

Alle 12.30 seguirà la presentazione di ViA(E), il nuovo catalogo con 14 proposte turistiche fra Piemonte,
Liguria e Lombardia: l'ATL Alexala Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria e il Consorzio
Sistema Monferrato presentano il nuovo catalogo del progetto ViA(E) per Viaggiare. Si tratta di oltre
trenta nuovi pacchetti turistici modulabili e adattabili ai più diversi target, realizzati tra Piemonte,
Liguria e Lombardia sulle tracce delle antiche vie romane.

Alle 14.30 è la volta di "Il Piemonte in un bicchiere di vino": nasce dalla collaborazione tra l'ATL Turismo
Torino e Provincia e l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero il programma di Vendemmia a Torino – Portici Divini, con un'edizione 2021 che riserva notevoli novità. Dal 22 ottobre al 7 novembre la cultura del vino in Piemonte, il valore del lavoro e dell'accoglienza nella cornice di paesaggi unici saranno infatti al centro di una carrellata di degustazioni, pranzi e cene, incontri culturali e visite guidate in diverse località della regione. Nel corso della conferenza stampa sarà presentata in anteprima anche Barolo en primeur, l'innovativa asta benefica di 15 lotti di barrique di Barolo che verranno battuti il 30 ottobre 2021 in collegamento simultaneo tra il Castello di Grinzane Cavour e New York. Ulteriore novità la notizia che nel 2022 saranno le Langhe, il Roero, il Monferrato e la Città di Alba ad ospitare la VI edizione del Global Conference in Wine Tourism, il più prestigioso forum mondiale dedicato al turismo enologico, a riconferma della storica vocazione e cultura vitivinicola del Piemonte.

14/10/2022 – Panorama di Novi – Cantine Accoglienti

14/10/2022 Panorama di Novi Pagina 19

L'INIZIATIVA Già più di ottanta le adesioni

'Cantine Accoglienti', un progetto per riunire le eccellenze della zona

■ Cantine Accoglienti è nome che sa di casa, di focolare, di accoglienza. Ed è anche il nome del nuovo progetto, di natura enoturistico, della provincia di Alessandria. Coordinato da Alexala-Tourist Board Alessandria & Monferrato, con il sostegno della Regione Piemonte e che vede la partnership di tutti i consorzi vitivinicoli e le enoteche regionali. Un vero e proprio circuito di cantine che si traguarda la migliore delle possibili delle ospitalità al pubblico. Un «progetto di partecipazione attiva» che mira allo sviluppo del territorio. Durante la presentazione delle scorse settimane sono stati mostrati i video di Wine Tasting in Piemonte realizzati da Patrizio Roversi e Susy Blady. Due che di natura, di turismo, di ecosostenibilità ne sanno parecchio. La nostra zona nel progetto ha deciso di fare la voce grossa e mettere sul tavolo i pezzi da novanta. E quindi colline, vini, cibo, vigneti, arte, accoglienza, e tanto altro ancora. Al momento sono una ottantina le realtà aderenti al progetto 'Cantine Accoglienti'. Cantine che avranno in comune un marchio, raffigurante una botte con le porte aperte. Per quanto concerne i vini, da noi, si spazia dal timoroso al corteso. Ma ecco i tre assi a noi più vicini.

Villa Sparina

Costruzione del diciottesimo secolo, azienda vitivinicola, hotel e ristorante. Ai fornelli Graziano Caccioppoli, già Stella Michelin al San Giorgio di Genova. Nel 2021 la tenuta, di proprietà della famiglia Moccagatta, ha vinto il premio 'European Winery of the Year' della rivista statunitense *Wine Enthusias*.

La Raia

La Raia rappresenta l'ideale di quello che dovrebbe essere un'azienda agricola biodinamica. centottanta ettari, quarantotto coltivati a vigneto, sessanta a seminativo e i restanti di pascoli e boschi. Per un rispetto verso l'ecosistema originale unico nel suo genere. Parallelamente il percorso didattico con l'asilo e la scuola dell'indirizzo 'Waldorf-Steiner'. Senza dimenticare il nobile lavoro sull'arte contemporanea con la messa a dimore di pezzi unici di pregio internazionale.

La Giustiniana

Rovereto di Gavi, insediamento benedettino, il fiume Lemme. Dal 1625 della famiglia Giustiniani. E la cantina seicentesca che per bellezza lascia stupefatti.







Il marchio che le accomuna raffigura una botte con le porte aperte





16/10/2022 – L'Ancora – Val Bormida educational tour

16/10/2022 Ancora Pagina 20

Interessati i Comuni di: Roccaverano, Monastero Bormida, Bubbio, Loazzolo, Cessole, Spigno Monferrato, Denice, Bistagno

I tour operator puntano su Val Bormida, Gotico e cicloturismo

Bubbio. Il 2 e il 3 ottobre, 10 Tour Operator provenienti da Piemonte, Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna hanno partecipato a un educational Tour in Val Bormida per iniziare a ideare e a simulare, con il coinvolgimento anche di operatori locali, i nuovi percorsi che diventeranno pacchetti turistici a partire dalla primavera 2023.

Fondazione Gente&Paesi e Fondazione Matrice, 2 degli 11 partner del progetto Bormida Gotica (capofila Parco Culturale Alta Langa) hanno organizzato l'educational con ViA(E) per Viaggiare, Promo Comunicazione, Sistema Monferrato e Alexala.

I tour operator sono stati a Roccaverano, Monastero Bormida, Bubbio, Loazzolo e Cessole in provincia di Asti e Spigno Monferrato, Denice e Bistagno in provincia di Alessandria. Oltre alle visite e alle degustazioni, i partecipanti hanno condiviso le proprie considerazioni su ciò che i potenziali clienti chiedono a una destinazione turistica in termini di servizi.

L'occasione di visita è stato il progetto Bormida Gotica, che, finanziato nell'ambito del Bando In Luce della Fondazione Compagnia di San Paolo, è in fase di avanzamento della ricerca storico - artistica dei siti e delle decorazioni pittoriche e scultoree e sarà quindi fruibile nella sua interezza nel prossimo futuro. Il percorso del progetto che si sviluppa su circa 100 chilometri lungo il corso della Bormida di Millesimo e di Spigno e l'Erro, dalle Alpi liguri all'Alta Langa cuneese, fino al Monferrato - collegherà il patrimonio artistico di oltre 20 comuni e avrà un'ampiezza, mai realizzata prima in queste valli. Essendo possibile però già fin d'ora accedere ad alcuni luoghi, i tour operator sono stati accompagnati alla scoperta degli affreschi delle chiese di San Giovanni a Roccaverano, Santa Maria del Casato a Spigno Monferrato e San Lorenzo a Denice.

Per essere appetibile e per giustificare il viaggio, il progetto Bormida Gotica ha bisogno del supporto di progetti come ViA(E) per Viaggiare e rendere l'itinerario gotico occasione di scoperta non solo dei tesori d'arte e di storia, ma anche degli aspetti naturalistici ed enogastronomici, abbinati ad attività outdoor ed esperienziali, costruendo pacchetti turistici per valorizzare e unire in più tappe stupendi borghi antichi fuori dai circuiti più battuti, località apprezzabili da un turismo lento e consapevole.

Se l'aspetto culturale, assolto dalla visita ai luoghi della Bormida Gotica ha affascinato i partecipanti all'educational tour per la straordinaria bellezza degli affreschi e la possibilità di fruire liberamente dei beni (alcuni sempre aperti), è l'accoglienza, garbata e brillante, dei privati (tutte donne!) e delle guide, che li ha definitivamente conquistati.

Il Forteto della Luja (Oasi WWF), la Tenuta Antica, il caseificio Traversa, l'agriturismo Villa Cheti, il parco del Castello di Bubbio, l'hotel e la Gipsoteca Monteverde, il Parco Quarelli, l'Antica Erboristeria Negro, il museo a cielo aperto di Denice, ogni tappa è stata una gradevole sorpresa grazie a chi ha accolto il gruppo con competenza e passione.

I tour operator, coordinati da Monferrato to Taste, si sono mossi in auto, in e-bike e a piedi, ma è sull'opportunità di aggiungere il treno come mezzo alternativo, che si è concentrata la riflessione lanciata dagli organizzatori agli operatori turistici e a i referenti di enti territoriali presenti: il servizio ferroviario esiste, funziona, ma è sotto utilizzato.

Perché non dargli una chance turistica?

A lanciare l'idea è stato Andrea Cerrato, presidente del Consorzio turistico Sistema Monferrato: "ViA(E) per Viaggiare è un progetto di racconto del territorio e soprattutto di promo-commercializzazione, nato nel 2019 da un'intuizione di Alexala - ATL della Provincia di Alessandria, del Consorzio Sistema Monferrato e dell'Ecomuseo della Lomellina. Oggi conta 24 partner in Piemonte, Liguria e Lombardia e Uncem nazionale. Il progetto è destinato a evolvere e ad accogliere nuove realtà che vogliano condividerne gli obiettivi: creare nuove destinazioni turistiche in aree con un potenziale inespresso, facilitare la collaborazione tra pubblico e privato, mettere al centro le comunità, promuovere l'outdoor e valorizzare ciò che esiste, come, appunto, la linea ferroviaria Alessandra - Savona per consentire un utilizzo alternativo all'auto in combinata con la bicicletta. È chiaro che ci piacerebbe contare su un'importante partecipazione della Val Bormida; faremo una mappatura delle strutture ricettive, ma crediamo anche che sia giusto partire insieme a chi dichiarerà la volontà di agire subito".

Cultura e turismo non hanno tusiasmo e con gli stessi obiettivi. Ne è convinto anche Otto Bugnano, direttore generale di Fondazione Matrice: "Nel 2012, si era iniziato un percorso di valorizzazione turistica della Val Bormida grazie al bando Valorizzazione in Rete della Compagnia di San Paolo con il progetto "Val Bormida, un'attività di pensiero" con una linea specifica sul turismo con esplicito riferimento al piano strategico di Alexala. Un tentativo faticoso che cercava di riunire tutti gli operatori e a individuare una linea condivisa. I risultati suggeriscono di evitare il perpetrarsi del cosiddetto stallo alla messicana. Meglio far partire il rilancio turistico della Val Bormida senza aspettare che qualcuno faccia la prima mossa. Tutti possono contribuire: privati, pubblica amministrazione, terzo settore, basta volerlo. Per questo motivo abbiamo aderito con convinzione a ViA(E) per Viaggiare: Fondazione Matrice continuerà a potenziare le attività culturali in Val Bormida, mettendo a disposizione la conoscenza che ha del territorio e fornendo i contenuti culturali appetibili anche per i turisti".

Roberto Cava, presidente dell'ATL Alexala, sottolinea: "La partecipazione degli operatori del territorio è una risposta al nostro modo di lavorare, che da sempre prova a costruire reti per lo sviluppo turistico territoriale, per fare incontrare la domanda e l'offerta e per creare servizi che necessitano del supporto degli operatori privati. In linea con la proposta avanzata di puntare sulla ferrovia e l'intermodalità, stiamo già mettendo a punto una serie di circuiti gravel ad anello, che, a tratti, possono essere percorsi anche in treno. Importante anche dare valore al prodotto turistico anche nella comunicazione, per evitare di svuotare la comunicazione turistica della sua essenza, ovvero non dobbiamo dimenticare di promuovere con efficacia quali sono i servizi e le esperienze che un territorio è in grado di offrire".

Una delle attività del progetto Bormida Gotica, realizzata dalla Fondazione Gente&Paesi (viadelgotico.it) ha la funzio-

ne di attrare gli utenti del Geocaching, l'evoluzione tecnologica della caccia al tesoro che coniuga l'avventura della ricerca con il piacere della scoperta dei luoghi.

Sono state già nascoste alcune cache e l'attività proseguirà parallelamente all'evoluzione del progetto.

L'obiettivo dell'Educational Tour è però realizzare pacchetti turistici che creino la destinazione Val Bormida e garantiscano la permanenza per più giorni sul territorio.

Al TTG di Rimini 2022 sarà presentato il nuovo catalogo ViA(E) e la Val Bormida avrà il suo spazio.



▲ Bubbio, parco del Castello



▲ Cessole, Antica Erboristeria Negro



▲ Denice, museo a cielo aperto



▲ Loazzolo, forteto della Luja



▲ Monastero Bormida, big bench



▲ Roccaverano, gotico

17/10/2022 – Spazio Notizia – Fiere del Tartufo

SPAZIO NOTIZIA
INFORMAZIONE E APPROFONDIMENTI

ATTUALITÀ CULTURA

Autunno goloso nelle provincie di Alessandria e di Asti

Lucio Di Mauro 17 Ottobre 2022 36 0



ALESSANDRIA e ASTI – Torna come ogni anno in Piemonte **uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo.** Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta **un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale**.

La **Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022**. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il **Marchio Q – Ospitalità Italiana** che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi. "Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo", commenta la **Camera di Commercio di Alessandria-Asti**. "Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa "Le tavole del tartufo" (tutte le informazioni su http://www.asperia.it)".

Come nelle scorse edizioni, verrà data diffusione del calendario fieristico delle province di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo attraverso una apposita campagna di comunicazione. "La Camera di Commercio di Alessandria-Asti – sostiene il **presidente Gian Paolo Coscia** – ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi – e sempre più devono diventare – i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici ed irripetibili."

Appuntamenti fieristici 2022

nell'Alessandrino e nell'Astigiano

Bergamasco (AL) – Fiera regionale del tartufo, 9 ottobre

Ventiquattresimo appuntamento per una festa molto sentita, animata da tante attrazioni e bancarelle dove si possono gustare i prodotti tipici del territorio e assaggiare i vini del Monferrato.

Per informazioni: http://www.comune.bergamasco.al.it

Odalengo Piccolo (AL) – Fiera tufo & tartufo, 9 ottobre

Una piccola ma bella fiera che quest'anno ha presentato un interessante progetto di mappatura per il rilevamento delle condizioni idroclimatiche delle tartufaie, a cura dell'Associazione Senza Fili senza Confini..

Per informazioni: http://www.comune.odalengopiccolo.al.it

Monitiglio Monferrato (AT) – Fiera Nazionale del tartufo, 2 e 9 ottobre

Raduni di tartufai, stand gastronomici, concerti e banda municipale, oltre ovviamente alle esposizioni di tartufi: una bella occasione per approfondire il prodotto e tutta la cultura che ci sta intorno.

Per informazioni: http://www.comune.montigliomonferrato.at.it

Mombercelli (AT) – Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali, 15 e 16 ottobre

Ospite della 41° edizione della Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali è l'Erbaluce di Caluso DOCG, che affianca le tante eccellenze locali in una bella festa collettiva.

Per informazioni: www.comune.mombercelli.at.it

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufodimoncalvo.it

Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre

Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco "Tarsobi Tartufi & Vino".

Per maggiori informazioni: www.comune.trisobbio.al.it

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.cellamonte.al.it

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.

Per maggiori informazioni: http://www.comune.montechiarodasti.at.it

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sandamiano.at.it

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre

La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Per maggiori informazioni: www.asperia.it

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre

Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufo.net

Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Per maggiori informazioni: www.comune.asti.it

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.canelli.at.it

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sansebastianocurone.al.it

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre

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

Per maggiori informazioni: http://www.comune.montegrossodasti.at.it

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.castelnuovodonbosco.at.it

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://comune.acquiterme.al.it

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.cortazzone.at.it/it

17/10/2022 – Corriere dell'Economia – Fiere del Tartufo

CdE Corriere dell'Economia

Asti e Alessandria: tutte le fiere dedicate al tartufo, il calendario

Gli appuntamenti tra ottobre e dicembre 2022, promossi dalla Camera di Commercio di Alessandria-Asti

di **Alessandro Pignatelli** – 17/10/2022

Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Torna come ogni anno in **Piemonte** uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il **tartufo**. Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale.

La **Camera di Commercio di Alessandria-Asti** ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il Marchio Q – Ospitalità Italiana che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi. "Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo" commenta la Camera di Commercio di Alessandria-Asti. "Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa 'Le tavole del tartufo' (tutte le informazioni su http://www.asperia.it)".

Come nelle scorse edizioni, verrà data diffusione del calendario fieristico delle province di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo attraverso una apposita campagna di comunicazione. "La Camera di Commercio di Alessandria-Asti – sostiene il **presidente Gian Paolo Coscia** – ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi – e sempre più devono diventare – i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici ed irripetibili".

Appuntamenti fieristici 2022 nell'Alessandrino e nell'Astigiano

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre
Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.

Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre
Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco "Tarsobi Tartufi e Vino".

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre
Un appuntamento storico, arrivato quest'anno alla trentesima edizione, con mostra-mercato di tartufi con vendita di prodotti tipici e la cucina della Pro Loco con piatti stagionali della tradizione monferrina.

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre
Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre
Appena diventata Nazionale, la Fiera del tartufo di San Damiano d'Asti propone degustazioni, momenti di intrattenimento e approfondimenti culturali nel bel comune astigiano.

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre
La Fiera di San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre
Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre
Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre
Uno dei più importanti appuntamenti enogastronomici della zona con bancarelle di prodotti enogastronomici particolarmente rappresentativi. All'interno del cortile dell'Enoteca, contemporaneamente alla mostra mercato tartufo, verrà ricreato un momento di promozione eno-gastronomica comprendente piatti del territorio a base di tartufo bianco abbinati a vini dei produttori dell'Enoteca Di Canelli, e allestimenti vari stand dedicati ai Consorzi del territorio.

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre
L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più titolate. In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre
Degustazioni guidate di vini locali, esposizione e premiazione dei migliori tartufi del territorio e il mercato dei prodotti tipici, con l'accompagnamento musicale.

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre
Insieme alla Fiera di Sant'Andrea, Castelnuovo Don Bosco festeggia il tartufo e i suoi cercatori, i trifulau, con la trentaduesima edizione della sua Fiera del Tartufo, con stand enogastronomici e spettacoli.

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre
Ritorna ad Acqui Terme la Mostra Regionale del Tartufo, Acqui e Sapori, che quest'anno si svolgerà presso il Centro Congressi. La città termale si trasformerà in un'importante vetrina del gusto, dando il via alla storica manifestazione dedicata al tartufo e ai prodotti enogastronomici locali. Due giorni all'insegna dei sapori, in cui degustare un territorio unico e straordinario. Ingresso gratuito e tante attività che culmineranno domenica sera con la premiazione del tartufo più bello.

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre
Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Tags: Alessandria Asti CDELOCAL Piemonte Tartufo



Alessandro Pignatelli

Giornalista professionista e scrittore, amante della carta stampata come del mondo digitale. Ho lavorato per agenzie stampa e siti internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad approfondire con vere e proprie inchieste. Con i new media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keyword, motori di ricerca, posizionamento.

17/10/2022 – Time News24 – Fiere del Tartufo

TIME news 24 .it

Autunno goloso nelle provincie di Alessandria e di Asti

Ottobre 17, 2022

SELEZIONA LA LINGUA/TRADUCI



Alessandria e Asti, ottobre 2022. Torna come ogni anno in Piemonte uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo. Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale.

La Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il Marchio Q – Ospitalità Italiana che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi. "Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo", commenta la Camera di Commercio di Alessandria-Asti. "Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa "Le tavole del tartufo" (tutte le informazioni su http://www.asperia.it)".

Come nelle scorse edizioni, verrà data diffusione del calendario fieristico delle pro-vince di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo attraverso una apposita campagna di comunicazione. “La Camera di Commercio di Alessandria-Asti – so-stiene il presidente Gian Paolo Coscia – ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest’azione sono già oggi – e sempre più devono diventare – i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l’obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici ed irripetibili.”

Appuntamenti fieristici 2022 nell’Alessandrino e nell’Astigiano

Bergamasco (AL) – Fiera regionale del tartufo, 9 ottobre

Ventiquattresimo appuntamento per una festa molto sentita, animata da tante attrazioni e bancarelle dove si possono gustare i prodotti tipici del territorio e assaggiare i vini del Monferrato.

Per informazioni: http://www.comune.bergamasco.al.it

Odalengo Piccolo (AL) – Fiera tufo & tartufo, 9 ottobre

Una piccola ma bella fiera che quest’anno ha presentato un interessante progetto di mappatura per il rilevamento delle condizioni idroclimatiche delle tartufaie, a cura dell’Associazione Senza Fili senza Confini..

Per informazioni: http://www.comune.odalengopiccolo.al.it

Monitiglio Monferrato (AT) – Fiera Nazionale del tartufo, 2 e 9 ottobre

Raduni di tartufai, stand gastronomici, concerti e banda municipale, oltre ovviamente alle esposizioni di tartufi: una bella occasione per approfondire il prodotto e tutta la cultura che ci sta intorno.

Per informazioni: http://www.comune.montigliomonferrato.at.it

Mombercelli (AT) – Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali, 15 e 16 ottobre
Ospite della 41° edizione della Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali è l’Erbaluce di Caluso DOCG, che affianca le tante eccellenze locali in una bella festa collettiva.

Per informazioni: www.comune.mombercelli.at.it

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell’artigianato locale e gli stand gastronomici.
Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufodimoncalvo.it

Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre

Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edi-zione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco “Tarsobi Tartufi & Vino”.
Per maggiori informazioni: www.comune.trisobbio.al.it

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.cellamonte.al.it

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.
Per maggiori informazioni: http://www.comune.montechiarodasti.at.it

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

Appena diventata Nazionale, la Fiera del tartufo di San Damiano d'Asti pro-pone degustazioni, momenti di intrattenimento e approfondimenti culturali nel bel comune astigiano.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sandamiano.at.it

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre
La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.
Per maggiori informazioni: www.asperia.it

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre
Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufo.net

Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Per maggiori informazioni: www.comune.asti.it

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.canelli.at.it

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sansebastianocurone.al.it

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre
Degustazioni guidate di vini locali, esposizione e premiazione dei migliori tartufi del territorio e il mercato dei prodotti tipici, con l'accompagnamento musicale.
Per maggiori informazioni: http://www.comune.montegrossodasti.at.it

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.castelnuovodonbosco.at.it

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://comune.acquiterme.al.it

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.cortazzone.at.it/it

17/10/2022 – Menù à porter – Fiere del Tartufo

menu { à porter • BLOG



menu { à porter

Tutte le Fiere del Tartufo tra Asti e Alessandria

17 Ottobre 2022 | Redazione Menu à Porter

Non solo Alba, ma anche Asti e Alessandria sono protagoniste della grande stagione del Tartufo!

Arriva l'autunno e puntuale torna come ogni anno in Piemonte **uno dei più graditi protagonisti del territorio, u**n prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo.

La **Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022**. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il **Marchio Q – Ospitalità Italiana** che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi.

«Intorno a questo prodotto – commenta la **Camera di Commercio di Alessandria-Asti** – si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa "Le tavole del tartufo".»



Fiere del Tartufo 2022 tra Asti e Alessandria

Bergamasco (AL) – Fiera regionale del tartufo, 9 ottobre

Ventiquattresimo appuntamento per una festa molto sentita, dove si possono gustare i prodotti tipici del territorio e assaggiare i vini del Monferrato.

Odalengo Piccolo (AL) – Fiera tufo & tartufo, 9 ottobre

Una piccola fiera che quest'anno ha presentato un interessante progetto di mappatura per il rilevamento delle condizioni idroclimatiche delle tartufaie, a cura dell'Associazione Senza Fili senza Confini.

Montiglio Monferrato (AT) – Fiera Nazionale del tartufo, 2 e 9 ottobre

Raduni di tartufai, stand gastronomici, concerti e banda municipale, oltre ovviamente alle esposizioni di tartufi. Una bella occasione per approfondire il prodotto e tutta la cultura che ci sta intorno.

Mombercelli (AT) – Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali, 15 e 16 ottobre

Ospite della 41° edizione della Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali è l'Erbaluce di Caluso DOCG, che affianca le tante eccellenze locali in una bella festa collettiva.

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione. Come ogni anno andranno in scena il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.



Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre

Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco.

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

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

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre

La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre

Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.



Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre

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

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo. In occasione di questa 39° edizione, inoltre, verrà inaugurata la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano, che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800.

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre

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

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

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

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Per maggiori informazioni sulle Fiere del Tartufo tra Asti e Alessandria: http://www.asperia.it

17/10/2022 – La Prima Pagina – Fiere del Tartufo

AUTUNNO GOLOSO NELLE PROVINCIE DI ALESSANDRIA E DI ASTI: TUTTE LE FIERE E LE TAVOLE DEL TARTUFO 2022

Di **Lucio Di Mauro** - Ottobre 17, 2022 64



Alessandria e Asti, ottobre 2022. Torna come ogni anno in Piemonte **uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo.** Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta **un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale**.

La **Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022**. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il **Marchio Q – Ospitalità Italiana** che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi. "Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo", commenta la **Camera di Commercio di Alessandria-Asti**. "Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa "Le tavole del tartufo"

Come nelle scorse edizioni, verrà data diffusione del calendario fieristico delle province di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo attraverso una apposita campagna di comunicazione. "La Camera di Commercio di Alessandria-Asti – sostiene il **presidente Gian Paolo Coscia** – ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi – e sempre più devono diventare – i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici ed irripetibili."

Appuntamenti fieristici 2022 – nell'Alessandrino e nell'Astigiano Bergamasco (AL) – Fiera regionale del tartufo: Ventiquattresimo appuntamento per una festa molto sentita, animata da tante attrazioni e bancarelle dove si possono gustare i prodotti tipici del territorio e assaggiare i vini del Monferrato.

Odalengo Piccolo (AL) – Fiera tufo & tartufo Una piccola ma bella fiera che quest'anno ha presentato un interessante progetto di mappatura per il rilevamento delle condizioni idroclimatiche delle tartufaie, a cura dell'Associazione Senza Fili senza Confini..

Monitiglio Monferrato (AT) – Fiera Nazionale del tartufo Raduni di tartufai, stand gastronomici, concerti e banda municipale, oltre ovviamente alle esposizioni di tartufi: una bella occasione per approfondire il prodotto e tutta la cultura che ci sta intorno.

Mombercelli (AT) – Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali – Ospite della 41° edizione della Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali è l'Erbaluce di Caluso DOCG, che affianca le tante eccellenze locali in una bella festa collettiva

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre – Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.

Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre – Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco "Tarsobi Tartufi & Vino".

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre – Un appuntamento storico, arrivato quest'anno alla trentesima edizione, con mostra-mercato di tartufi con vendita di prodotti tipici e la cucina della Pro Loco con piatti stagionali della tradizione monferrina.

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre – Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre – Appena diventata Nazionale, la Fiera del tartufo di San Damiano d'Asti propone degustazioni, momenti di intrattenimento e approfondimenti culturali nel bel comune astigiano.

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre – La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre – Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre – Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre – Uno dei più importanti appuntamenti enogastronomici della zona con bancarelle di prodotti enogastronomici particolarmente rappresentativi. All'interno del cortile dell'Enoteca, contemporaneamente alla mostra mercato tartufo, verrà ricreato un momento di promozione eno-gastronomica comprendente piatti del territorio a base di tartufo bianco abbinati a vini dei produttori dell'Enoteca Di Canelli, e allestimenti vari stand dedicati ai Consorzi del territorio.

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre – L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre – Degustazioni guidate di vini locali, esposizione e premiazione dei migliori tartufi del territorio e il mercato dei prodotti tipici, con l'accompagnamento musicale.

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre – Insieme alla Fiera di Sant'Andrea, Castelnuovo Don Bosco festeggia il tartufo e i suoi cercatori, i trifulau, con la trentaduesima edizione della sua Fiera del Tartufo, con stand enogastronomici e spettacoli.

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre – Ritorna ad Acqui Terme la Mostra Regionale del Tartufo, Acqui & Sapori, che quest'anno si svolgerà presso il Centro Congressi. La città termale si trasformerà in un'importante vetrina del gusto, dando il via alla storica manifestazione dedicata al tartufo e ai prodotti enogastronomici locali. Due giorni all'insegna dei sapori, in cui degustare un territorio unico e straordinario. Ingresso gratuito e tante attività che culmineranno domenica sera con la premiazione del tartufo più bello.

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre – Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

18/10/2022 – Travel Eat – Fiere del Tartufo

TRAVEL · EAT

Vini Eventi Libri News Tutte le notizie

NEWS | 18 ottobre 2022

Fiere del Tartufo: il calendario nell'Astigiano e Alessandrino.

Da Moncalvo, ad Asti, Montechiaro, San Damiano, Canelli, Monegrosso, Castelnuovo, Cortazzone,



Torna come ogni anno in Piemonte **uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo.** Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale.

La Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022.

Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il Marchio Q – Ospitalità Italiana che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi.

"*Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo*", commenta la Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, è stata ideata l'iniziativa "Le tavole del tartufo" (tutte le informazioni su www.asperia.it)".

Come nelle scorse edizioni, verrà data diffusione del calendario fieristico delle province di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo attraverso una apposita campagna di comunicazione.

"La Camera di Commercio di Alessandria-Asti - sostiene il **presidente Gian Paolo Coscia** - *ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi - e sempre più devono diventare - i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici e irripetibili."*

GLI APPUNTAMENTI NELL'ASTIGIANO E ALESSANDRINO

Dopo Bergamasco, Odalengo Piccolo, Montiglio Monferrato e Mombercelli, prossima fiera a Moncalvo- Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufodimoncalvo.it

Trisobbio (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre

Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco "Tarsobi Tartufi & Vino".

Per maggiori informazioni: www.comune.trisobbio.al.it

Cellamonte (AL) - Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.cellamonte.al.it

Montechiaro d'Asti - Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato - 6 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.

Per maggiori informazioni: www.comune.montechiarodasti.at.it

San Damiano d'Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sandamiano.at.it

Alessandria - 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre

La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Per maggiori informazioni: www.asperia.it

Murisengo (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre

Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufo.net

Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Per maggiori informazioni: www.comune.asti.it

Canelli - Fiera Regionale del Tartufo, 20 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.canelli.at.it

San Sebastiano Curone (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sansebastianocurone.al.it

Montegrosso d'Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.montegrossodasti.at.it

Castelnuovo Don Bosco - Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.castelnuovodonbosco.at.it

Acqui Terme (AL) - Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://comune.acquiterme.al.it

Cortazzone - Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.cortazzone.at.it/it

18/10/2022 – Ask a News – Fiere del Tartufo

askanews

ENOGASTRONOMIA Martedì 18 ottobre 2022 - 16:12

Autunno di tartufo nelle province di Alessandria e di Asti

Tutte le fiere e le tavole del Tartufo 2022



Milano, 18 ott. (askanews) – Torna come ogni anno in Piemonte uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo. Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale. La Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022.

Appuntamenti fieristici 2022 nell'Alessandrino e nell'Astigiano:

Bergamasco (AL) – Fiera regionale del tartufo, 9 ottobre

Ventiquattresimo appuntamento per una festa molto sentita, animata da tante attrazioni e bancarelle dove si possono gustare i prodotti tipici del territorio e assaggiare i vini del Monferrato.

Per informazioni: http://www.comune.bergamasco.al.it

Odalengo Piccolo (AL) – Fiera tufo & tartufo, 9 ottobre

Una piccola ma bella fiera che quest'anno ha presentato un interessante pro-getto di mappatura per il rilevamento delle condizioni idroclimatiche delle tar-tufaie, a cura dell'Associazione Senza Fili senza Confini..

Per informazioni: http://www.comune.odalengopiccolo.al.it

Monitiglio Monferrato (AT) – Fiera Nazionale del tartufo, 2 e 9 ottobre

Raduni di tartufai, stand gastronomici, concerti e banda municipale, oltre ov-viamente alle esposizioni di tartufi: una bella occasione per approfondire il prodotto e tutta la cultura che ci sta intorno.

Per informazioni: http://www.comune.montigliomonferrato.at.it

Mombercelli (AT) – Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali, 15 e 16 ottobre Ospite della 41° edizione della Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali è l'Erbaluce di Caluso DOCG, che affianca le tante eccellenze locali in una bella festa collettiva.

Per informazioni: www.comune.mombercelli.at.it

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici. Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufodimoncalvo.it

Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre

Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edi-zione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco 'Tarsobi Tartufi & Vino'. Per maggiori informazioni: www.comune.trisobbio.al.it

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.cellamonte.al.it

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza. Per maggiori informazioni: http://www.comune.montechiarodasti.at.it

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sandamiano.at.it

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro. Per maggiori informazioni: www.asperia.it

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo 'Trifola d'Or', 13 novembre Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo. Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufo.net

Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vi-ni del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Per maggiori informazioni: www.comune.asti.it

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.canelli.at.it

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più 'titolate'. In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra 'Felice Giani 200 Anteprima' che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare do-cumenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso 'Album da Faenza a Marradi' in mostra nel 2023.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sansebastianocurone.al.it

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre Degustazioni guidate di vini locali, esposizione e premiazione dei migliori tartufi del territorio e il mercato dei prodotti tipici, con l'accompagnamento mu-sicale. Per maggiori informazioni: http://www.comune.montegrossodasti.at.it

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.castelnuovodonbosco.at.it

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://comune.acquiterme.al.it

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.cortazzone.at.it/it

18/10/2022 – Turismo del Gusto – Fiere del Tartufo

#TurismodelGusto

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

Home / Eventi / Manifestazioni

Autunno goloso nelle provincie di Alessandria e di Asti

Torna come ogni anno in Piemonte **uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo.** Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta **un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale**.



La **Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022**. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismi certificati con il **Marchio Q – Ospitalità Italiana** che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi. "Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo", commenta la **Camera di Commercio di Alessandria-Asti**. "Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa "Le tavole del tartufo" (tutte le informazioni su http://www.asperia.it)".

Come nelle scorse edizioni, verrà data diffusione del calendario fieristico delle province di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo attraverso una apposita campagna di comunicazione. "La Camera di Commercio di Alessandria-Asti – sostiene il **presidente Gian Paolo Coscia** – ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi – e sempre più devono diventare – i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici e irripetibili."

Appuntamenti fieristici 2022 nell'Alessandrino e nell'Astigiano

Bergamasco (AL) – Fiera regionale del tartufo, 9 ottobre

- Ventiquattresimo appuntamento per una festa molto sentita, animata da tante attrazioni e bancarelle dove si possono gustare i prodotti tipici del territorio e assaggiare i vini del Monferrato.
- Per informazioni: **http://www.comune.bergamasco.al.it**

Odalengo Piccolo (AL) – Fiera tufo & tartufo, 9 ottobre

- Una piccola ma bella fiera che quest'anno ha presentato un interessante progetto di mappatura per il rilevamento delle condizioni idroclimatiche delle tartufaie, a cura dell'Associazione Senza Fili senza Confini…
- Per informazioni: **http://www.comune.odalengopiccolo.al.it**

Monitiglio Monferrato (AT) – Fiera Nazionale del tartufo, 2 e 9 ottobre

- Raduni di tartufai, stand gastronomici, concerti e banda municipale, oltre ovviamente alle esposizioni di tartufi: una bella occasione per approfondire il prodotto e tutta la cultura che ci sta intorno.
- Per informazioni: **http://www.comune.montigliomonferrato.at.it**

Mombercelli (AT) – Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali, 15 e 16 ottobre

- Ospite della 41° edizione della Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali è l'Erbaluce di Caluso DOCG, che affianca le tante eccellenze locali in una bella festa collettiva.
- Per informazioni: **www.comune.mombercelli.at.it**

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

- Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.
- Per maggiori informazioni: **https://www.fieradeltartufodimoncalvo.it**

Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre

- Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco "Tarsobi Tartufi & Vino".
- Per maggiori informazioni: **www.comune.trisobbio.al.it**

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

- Un appuntamento storico, arrivato quest'anno alla trentesima edizione, con mostra-mercato di tartufi con vendita di prodotti tipici e la cucina della Pro Loco con piatti stagionali della tradizione monferrina.
- Per maggiori informazioni: **www.comune.cellamonte.al.it**

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre

- Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.
- Per maggiori informazioni: **http://www.comune.montechiarodasti.at.it**

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

- Appena diventata Nazionale, la Fiera del tartufo di San Damiano d'Asti propone degustazioni, momenti di intrattenimento e approfondimenti culturali nel bel comune astigiano.
- Per maggiori informazioni: **https://www.comune.sandamiano.at.it**

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre

- La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.
- Per maggiori informazioni: **www.asperia.it**

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre

- Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.
- Per maggiori informazioni: **https://www.fieradeltartufo.net**

Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

- Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.
- Per maggiori informazioni: **www.comune.asti.it**

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre

- Uno dei più importanti appuntamenti enogastronomici della zona con bancarelle di prodotti enogastronomici particolarmente rappresentativi. All'interno del cortile dell'Enoteca, contemporaneamente alla mostra mercato tartufo, verrà ricreato un momento di promozione eno-gastronomica comprendente piatti del territorio a base di tartufo bianco abbinati a vini dei produttori dell'Enoteca Di Canelli, e allestimenti vari stand dedicati ai Consorzi del territorio.
- Per maggiori informazioni: **www.comune.canelli.at.it**

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

- L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.
- Per maggiori informazioni: **https://www.comune.sansebastianocurone.al.it**

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre

- Degustazioni guidate di vini locali, esposizione e premiazione dei migliori tartufi del territorio e il mercato dei prodotti tipici, con l'accompagnamento musicale.
- Per maggiori informazioni: **http://www.comune.montegrossodasti.at.it**

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

- Insieme alla Fiera di Sant'Andrea, Castelnuovo Don Bosco festeggia il tartufo e i suoi cercatori, i trifulau, con la trentaduesima edizione della sua Fiera del Tartufo, con stand enogastronomici e spettacoli.
- Per maggiori informazioni: **www.comune.castelnuovodonbosco.at.it**

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

- Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.
- Per maggiori informazioni: **https://www.comune.cortazzone.at.it/it**

Redazione Centrale TdG

18/10/2022 – Il Piccolo – Oktoberfest

IL PICCOLO
SABATO 22 OTTOBRE 2022 GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

ALESSANDRIA

Aperitivo Galeotto all'Oktoberfest. E un pacchetto turistico

Il sindaco Abonante: "Porte aperte agli imprenditori che investono sulla città"

→ **18 Ottobre 2022** ore 14:46 - di **MARCELLO FEOLA**



La **Paulaner Oktoberfest Alessandria** dal 20 ottobre al 1° novembre sarà una buona occasione per scoprire la nostra città, unendo le offerte conviviali a base di birra, cucina bavarese, musica con pacchetti turistici che oltre ai pernottamenti propongono iniziative di degustazioni di birre locali, come quella dell'**Aperitivo Galeotto**, realizzato in esclusiva per l'occasione grazie alla collaborazione con Idee in Fuga e Fuga di Sapori.

Idee in Fuga è una Cooperativa attiva nell'Istituto penitenziario 'Cantiello e Gaeta' per **creare lavoro per i detenuti**, sostenere diverse realtà sociali del territorio e per sviluppare idee a favore del terzo settore promuovendone la sostenibilità.

"Obiettivo dell'Amministrazione è legare queste iniziative alla scoperta della città e alle sue caratteristiche peculiari, coinvolgendo gli attori del territorio, che la animano nel quotidiano, e le esperienze più significative. Da questo punto di vista, mi sembra particolarmente importante che un **pacchetto turistico** creato in occasione di un evento come Oktoberfest includa i prodotti realizzati con il coinvolgimento diretto dei detenuti delle carceri di Alessandria e di altre città italiane - sottolinea il sindaco **Giorgio Abonante** - Per le prossime edizioni vorremmo fare ancora di più, ma ci sembra già un buon inizio. **Porte aperte agli imprenditori che investono su Alessandria**, con la volontà di valorizzare il nostro contesto culturale e sociale".

Le birre che si potranno degustare sono di produzione artigianali, come ad esempio la ben nota "Sbirra" ottenuta con agrumi provenienti dalla produzione del carcere di Siracusa e con il luppolo coltivato nel perimetro esterno del Carcere di San Michele in Alessandria, ma anche la "Skizzata", birra ambrata dalle note amarognole dovute dall'infusione della camomilla fornita del carcere di Pozzuoli e dedicata al centro antiviolenza Me.dea di Alessandria.

Il **pacchetto turistico** comprende una notte in hotel centrale a 3 stelle comprensivo di pernottamento e colazione, a cui si aggiunge una visita guidata della città e naturalmente l'Aperitivo Galeotto da degustare presso la Bottega Fuga di Sapori, dove verranno servite due birre accompagnate dai prodotti realizzati dai detenuti del Carcere di Alessandria e di altre carceri italiane, prodotti realizzati in collaborazione con piccoli produttori e artigiani; questo venerdì 21, sabato 22 e domenica 23 ottobre in orario 17/18.30 oppure 18.30/20 sempre su prenotazione (info: www.alexala.it).

18/10/2022 – La Voce di Asti – Fiere del tartufo

la voce di Asti.it
Notizie - Opinioni - Immagini

EVENTI | 18 ottobre 2022, 07:30

Fiere del Tartufo tra Astigiano e Alessandrino, un autunno profumato con la Camera di Commercio

Da Moncalvo, ad Asti, Montechiaro, San Damiano, Canelli, Montegrosso, Castelnuovo, Cortazzone, il calendario delle fiere



Torna come ogni anno in Piemonte **uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo.** Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale.

La Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022.

Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il Marchio Q - Ospitalità Italiana che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi.

"*Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo*", commenta la Camera di Commercio di Alessandria-Asti.

Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, è stata ideata l'iniziativa "Le tavole del tartufo" (tutte le informazioni su http://www.asperia.it)".

Come nelle scorse edizioni, verrà data diffusione del calendario fieristico delle province di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo attraverso una apposita campagna di comunicazione.

"La Camera di Commercio di Alessandria-Asti - sostiene il **presidente Gian Paolo Coscia** - *ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi - e sempre più devono diventare - i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici e irripetibili."*

GLI APPUNTAMENTI NELL'ASTIGIANO E ALESSANDRINO

Dopo Bergamasco, Odalengo Piccolo, Montiglio Monferrato e Mombercelli, prossima fiera a Moncalvo- Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufodimoncalvo.it

Trisobbio (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre

Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco "Tarsobi Tartufi & Vino".

Per maggiori informazioni: www.comune.trisobbio.al.it

Cellamonte (AL) - Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.cellamonte.al.it

Montechiaro d'Asti - Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato - 6 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.

Per maggiori informazioni: http://www.comune.montechiarodasti.at.it

San Damiano d'Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sandamiano.at.it

Alessandria - 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre

La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Per maggiori informazioni: www.asperia.it

Murisengo (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo “Trifola d’Or”, 13 novembre

Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell’antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l’antico borgo.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufo.net

Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Per maggiori informazioni: www.comune.asti.it

Canelli - Fiera Regionale del Tartufo, 20 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.canelli.at.it

San Sebastiano Curone (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell’Archivio Pittor Giani la mostra “Felice Giani 200 Anteprima” che desidera proporre un’anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l’anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine ‘700 ed inizi ‘800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso “Album da Faenza a Marradi” in mostra nel 2023.

Per maggiori informazioni:
https://www.comune.sansebastianocurone.al.it

Montegrosso d'Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre

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

Per maggiori informazioni: http://www.comune.montegrossodasti.at.it

Castelnuovo Don Bosco - Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.castelnuovodonbosco.at.it

Acqui Terme (AL) - Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://comune.acquiterme.al.it

Cortazzone - Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.cortazzone.at.it/it

19/10/2022 – Il Torinese – Fiere del Tartufo

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura



E' di scena il tartufo. Tutte le fiere di un autunno goloso

Autunno goloso nelle provincie di Alessandria e di Asti: tutte le Fiere e le Tavole del Tartufo 2022

Alessandria e Asti, ottobre 2022. Torna come ogni anno in Piemonte uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo. Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale.

La Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il Marchio Q – Ospitalità Italiana che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi. "Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo", commenta la Camera di Commercio di Alessandria-Asti. "Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa "Le tavole del tartufo" (tutte le informazioni su http://www.asperia.it)".

Come nelle scorse edizioni, verrà data diffusione del calendario fieristico delle province di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo attraverso una apposita campagna di comunicazione. "La Camera di Commercio di Alessandria-Asti – sostiene il presidente Gian Paolo Coscia – ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi – e sempre più devono diventare – i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici ed irripetibili."

Appuntamenti fieristici 2022

nell'Alessandrino e nell'Astigiano

Bergamasco (AL) – Fiera regionale del tartufo, 9 ottobre

Ventiquattresimo appuntamento per una festa molto sentita, animata da tante attrazioni e bancarelle dove si possono gustare i prodotti tipici del territorio e assaggiare i vini del Monferrato.

Per informazioni: http://www.comune.bergamasco.al.it

Odalengo Piccolo (AL) – Fiera tufo & tartufo, 9 ottobre

Una piccola ma bella fiera che quest'anno ha presentato un interessante progetto di mappatura per il rilevamento delle condizioni idroclimatiche delle tartufaie, a cura dell'Associazione Senza Fili senza Confini..

Per informazioni: http://www.comune.odalengopiccolo.al.it

Monitiglio Monferrato (AT) – Fiera Nazionale del tartufo, 2 e 9 ottobre

Raduni di tartufai, stand gastronomici, concerti e banda municipale, oltre ovviamente alle esposizioni di tartufi: una bella occasione per approfondire il prodotto e tutta la cultura che ci sta intorno.

Per informazioni: http://www.comune.montigliomonferrato.at.it

Mombercelli (AT) – Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali, 15 e 16 ottobre

Ospite della 41° edizione della Fiera Nazionale del tartufo e dei prodotti locali è l'Erbaluce di Caluso DOCG, che affianca le tante eccellenze locali in una bella festa collettiva.

Per informazioni: www.comune.mombercelli.at.it

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufodimoncalvo.it

Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del TartufoBianco, 23 ottobre

Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco "Tarsobi Tartufi & Vino".

Per maggiori informazioni:www.comune.trisobbio.al.it

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

Per maggiori informazioni:www.comune.cellamonte.al.it

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.

Per maggiori informazioni: http://www.comune.montechiarodasti.at.it

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sandamiano.at.it

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre

La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti,ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Per maggiori informazioni: www.asperia.it

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre

Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione)rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Per maggiori informazioni: www.comune.asti.it

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.canelli.at.it

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sansebastianocurone.al.it

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre

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

Per maggiori informazioni:http://www.comune.montegrossodasti.at.it

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionaledel Tartufo, 27 novembre

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

Per maggiori informazioni:www.comune.castelnuovodonbosco.at.it

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://comune.acquiterme.al.it

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Per maggiori informazioni:https://www.comune.cortazzone.at.it/it

19/10/2022 – Horeca News – Fiere del tartufo

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

Le Fiere del Tartufo 2022 nelle provincie di Alessandria e di Asti

Torna come in Piemonte uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno, il tartufo. Ecco le fiere e le tavole che celebrano il prezioso prodotto nell'alessandrino e nell'astigiano

Redazione 5 - 19 Ottobre 2022 — Notizie Flash



Torna come ogni anno in Piemonte **uno dei graditissimi protagonisti dell'autunno alessandrino, il tartufo.** Un prodotto tra i più preziosi e apprezzati del mondo, che porta con sé una tradizione antichissima legata al territorio piemontese e che, insieme al vino, rappresenta **un motore importantissimo di promozione turistica ed enogastronomica internazionale**.

La **Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le Fiere del Tartufo che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022**. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i **ristoranti** e gli **agriturismo** certificati con il **Marchio Q – Ospitalità Italiana** che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi. "*Intorno a questo prodotto si esprime un territorio dalle grandi potenzialità turistiche e culturali, esaltate dall'eccellenza della gastronomia e dai suoi straordinari vini, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo*", commenta la **Camera di Commercio di Alessandria-Asti**. "*Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa "Le tavole del tartufo*" (tutte le informazioni su http://www.asperia.it)".

Come nelle scorse edizioni, la diffusione del calendario fieristico delle province di Alessandria e di Asti con protagonista il tartufo viene diffusa attraverso una apposita campagna di comunicazione. "*La Camera di Commercio di Alessandria-Asti* – sostiene il **presidente Gian Paolo Coscia** – *ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi – e sempre più devono diventare – i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista che si reca in provincia di Alessandria e di Asti affascinato dalle bellezze della campagna e dai dolci profili delle colline, dai vigneti che si estendono per chilometri, dalle sfumature dei colori autunnali, dai piccoli borghi e dagli antichi castelli, dove veramente il tempo sembra essersi fermato. È a questo visitatore che si vuole proporre il magico incontro con il profumo del tartufo, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici ed irripetibili.*"

Appuntamenti fieristici 2022 nell'Alessandrino e nell'Astigiano

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre

Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufodimoncalvo.it

Trisobbio (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 23 ottobre

Degustazioni guidate nelle cantine storiche, mercato di tartufi del territorio, raccolti nella Tartufaia di Trisobbio, piatti tipici e vini locali per la quarta edizione nazionale della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco "Tarsobi Tartufi & Vino".

Per maggiori informazioni: www.comune.trisobbio.al.it

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.cellamonte.al.it

Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre

Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.

Per maggiori informazioni: http://www.comune.montechiarodasti.at.it

San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

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

Per maggiori informazioni: ~~https://www.comune.sandamiano.at.it~~

Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre

La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

Per maggiori informazioni: www.asperia.it

Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre

Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

Per maggiori informazioni: https://www.fieradeltartufo.net

Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

Per maggiori informazioni: www.comune.asti.it

Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.canelli.at.it

San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

Per maggiori informazioni: https://www.comune.sansebastianocurone.al.it

Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre

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

Per maggiori informazioni: http://www.comune.montegrossodasti.at.it

Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: www.comune.castelnuovodonbosco.at.it

Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

Per maggiori informazioni: https://comune.acquiterme.al.it

Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre

Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.

Per maggiori informazioni: ~~https://www.comune.cortazzone.at.it/it~~

21/10/2022 – Il Piccolo – Oktoberfest ad Alessandria

21/10/2022 IL PICCOLO Pagina 10

L'evento Martellata alla prima botte Inaugurato il Paulaner Oktoberfest

«Eravamo qui nel 2019, poi abbiamo dovuto saltare due anni. Ma non ci siamo arresi» Stand aperti fino a martedì 1 novembre: musica dal vivo e tipica bavarese, luna park e... sorprese

La tradizionale martellata alla prima botte, alle 18.18 di ieri pomeriggio, ha inaugurato ufficialmente il Paulaner Oktoberfest Alessandria in viale Milite Ignoto: una festa che fino al prossimo 1° novembre (orari: da lunedì a mercoledì dalle 18 alle 24; giovedì dalle 18 all'1 di notte; venerdì dalle 18 alle 3 del mattino; sabato dalle 11 fino alle 3 del mattino; domenica dalle 11 fino a mezzanotte) farà spirare in città la tipica aria bavarese.

«Non abbiamo mollato»

«È un orgoglio avere una manifestazione così importante qui da noi», le parole del vicesindaco Marica Barrera all'arrivo del carro Paulaner del 1900 trainato da quattro cavalli davanti agli stand. «Una manifestazione - le fa eco Piero Gulminetti, direttore di Confartigianato Alessandria - che coinvolge anche tante realtà del territorio, rendendole protagoniste».

«Eravamo ad Alessandria nel 2019, poi non per colpa nostra abbiamo dovuto saltare due anni - ricorda invece Carlo Pallavicini, uno degli organizzatori della Sideevents Srl, che non ha dimenticato di salutare l'ex primo cittadino Gianfranco Cuttica di Revigliasco, presente all'inaugurazione - Non ci siamo però arresi e siamo tornati, con una edizione ricca di sorprese».

Numeri record

Sono numeri importanti, infatti, quelli del Paulaner Oktoberfest Alessandria, il cuo 'cuore' è un padiglione centrale da 2.700 metri quadrati pronto ad accogliere i partecipanti ma arricchito da un Beer Garden con 200 posti a sedere e da un luna park con una nuova ruota panoramica alta 35 metri. Quasi ogni sera, poi, concerti live e, nei fine settimana, il 'Family day' dalle 11 alle 13 con prezzi dimezzati per tutte le attrazioni delle giostre.

Tra le novità, inoltre, la possibilità di fare un... 'aperitivo galeotto' alla Bottega Fuga di Sapori - dove verranno servite due birre accompagnate dai prodotti realizzati dai detenuti del penitenziario di Alessandria e di altre carceri italiane (oggi, domani e domenica 23 ottobre in orario 17/18.30 oppure 18.30/20, sempre su prenotazione) e pure - su iniziativa di Alexala - un pacchetto turistico comprendente una notte in hotel centrale a 3 stelle con pernottamento e colazione.

Insomma, Monaco di Baviera 'chiama', Alessandria risponde presente...

MARCELLO FIORLA





LA PARATA Il corteo con lo storico carro Paulaner del 1908 trainato da quattro cavalli è partito da piazza Santa Maria di Castello In piazza d'Armi, in viale Milite Ignoto, la martellata alla prima botte e l'apertura degli stand foto Cecilia Ammazzalorso



23/10/2022 – Il Piccolo – Fiere del Tartufo

IL PICCOLO
GIOVEDÌ 27 OTTOBRE 2022 GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

TRISOBBIO

Il tartufo bianco celebra la ricchezza del Monferrato

Oggi la fiera nazionale che torna dopo due anni. Bancarelle dei cercatori, prodotti tipici nel borgo più suggestivo

→ **23 Ottobre 2022** ore 06:59



Una veduta dal drone del percorso

OVADA - La macchina organizzativa si è messa in moto in questi giorni. E' tutto pronto a Trisobbio per la 4° edizione della "Fiera Nazionale del Tartufo Bianco". Per tutta la giornata il borgo sarà animato con la mostra mercato dei cercatori locali, le bancarelle di prodotti **del territorio, tra ortaggi, formaggi e conserve, degustazioni di vino curate da Fisar e animazione** in costumi medievali. Il paese si riappropria di un suo tratto identitario dopo due anni di pausa forzata. La manifestazione entrerà nel vivo dalle 10.00.

Territorio ambizioso

In mostra uno spaccato importante del Monferrato, secondo i principi del progetto di promozione lanciato qualche anno fa. Il tartufo **è prodotto essenziale per attirare appassionati di enogastronomia, semplici golosi.** "In questi anni - chiarisce Marco Comaschi, sindaco di Trisobbio - abbiamo lavorato per selezionare i partecipanti. La fiera punta su tartufo locale perchè dev'essere vetrina del territorio. Tutto il paese ha voglia di ripartire e ha lavorato in questi giorni per farlo nel modo migliore". Intercettare nuovi flussi di turisti, interessati a una maggiore semplicità e a rotte meno battute, è l'obiettivo. "I primi dati del 2022 - chiarisce **Roberto Cava, presidente di Alexala, agenzia di promozione turistica delle provincie di Alessandria e Asti** - sono molto incoraggianti. Questo territorio ha grandi potenzialità che devono essere sviluppate".



Tartufo, torna la fiera nazionale nel centro del paese

Il 23 ottobre la manifestazione che coinvolge tutto il tutto il paese

Programma ricco

Le bancarelle dei trifolau saranno sistemate accanto al perimetro del castello. Attorno a loro gli altri espositori. Assaggi, degustazioni **faranno da corollario. Nei locali del vecchio asilo le degustazioni curate da Fisar.** I ristoranti del paese proporranno i loro menù a tema di Tartufo. Tutte le info sul sito www.trisobbio.eu

25/10/2022 – Il Piccolo – Intervista Presidente Cava

25/10/2022 IL PICCOLO Pagina 2

Territorio da vivere Il turista 'vip' scopre le colline del Monferrato «Le Langhe? Troppo affollate»

Anche l'accoglienza diventa sostenibile: il 'milanese' ora cerca l'ospitalità unica, vera ma alternativa

■ La Langa è inflazionata? Alba, sua capitale, nel fine settimana è più affollata di Milano? Allora il turista alla ricerca di luoghi nuovi da scoprire scappa nel Monferrato.
È la nuova tendenza, la voglia sempre attuale di allontanarsi da aree troppo 'comuni' per sentirsi unico in un sito ancora incontaminato.
Così, per i turisti con maggior possibilità, crescono le offerte 'luxury', o meglio di un nuovo tip di lusso per l'accoglienza e per il divertimento. «È un turismo in evoluzione - commenta Roberto Cava presidente Alexala (Agenzia turistica provinciale) - Non ci sono grandi numeri, ma la qualità recettiva è alta e incominciamo ad attirare quella clientela di fascia medio-alta alla ricerca di esperienze e paesaggi meno standard e situazioni più autentiche».

Spariti i '5 stelle'

Non stiamo parlando di politica, ma di alberghi: alla provincia di Alessandria, da anni, manca un hotel con il massimo del lusso. A un aumento nel 2021 dei 3 stelle (51), si assiste a una diminuzione degli hotel classici medio-bassi.
I 2 stelle sono 17, le strutture a 1 stella 21. Molte location non rientrano nella classificazione standard: tra B&B e agriturismi con camere, se ne contano 447. Affittacamere ufficiali sono 88, gli ostelli 15. Le locazioni turistiche sono 70 in più, tra appartamenti, ville o porzioni di cascine.
«Il nuovo lusso è quello di poter vivere il territorio e scoprire cose nuove in modo più libero. Il concetto di lusso è poter vivere contesti in maniera esperienziale, non in modo asettico». Per i principi e per gli emiri che chiedono un lusso 'standard' ci dobbiamo ancora attrezzare: «Non siamo pronti...»

In forte aumento le location suggestive: B&B, appartamenti e ville storiche su tutte

Monferrato dall'alto

In mongolfiera o in elicottero, aumentano i servizi per ammirare i paesaggi da un'altra prospettiva: «Anche se al momento non c'è molta affluenza, i clienti restano affascinati dai colori e dalla varietà dei paesaggi».
Star Work Sky è una società di Strevi che fa Heli-taxi e trasporti Vip in elicottero. «Si evitano lunghi trasferimenti in auto. Facciamo soprattutto Sardegna e Alto Adige. Capita di sorvolare per turismo anche le nostre colline». Altre agenzie fanno fare il tour in limousine o in Vespa, che fa più dolce vita.

Oh che bel castello...

Le dimore storiche sono i luoghi più ameni ed esclusivi per una vacanza lussuosa. Una fuga dalla città per due, a notte può costare fino a 500 euro nella suite al castello di Gabiano. Che non è l'unico maniero a offrire una sistemazione particolare per gente che vuol sentirsi tale, proveniente soprattutto dall'estero.
E vendemmiare o cercare i tartufi diventano attività da vivere e raccontare, magari sugli immancabili social.

GIORDANO PANARO





TENDENZA
Il Monferrato meta sempre più ambita. Il 'fusso' traina, ma tutti i numeri sono di rilievo (altro servizio a pagina 22)



25/10/2022 IL PICCOLO Pagina 21

LE PRELIBATEZZE PER FARCI CONOSCERE

A Sanremo con agnolotti, salumi e amaretti Al Premio Tenco il rilancio della provincia

Slala, due consorzi e l'ambizione di promuovere il territorio. Prossimamente: intensificare i legami e cercare di includere nel brand anche Alessandra

In attesa che anche Alessandria, in quanto città, salga sul carro di chi sta investendo per rilanciare se stesso e il territorio da cui è circondato, raccontiamo di un'opportunità colta nel nome di uno dei personaggi più illustri della nostra provincia, ovvero quel Luigi Tenco, originario di Ricaldone e celebrato in grande stile a Sanremo, dove annualmente gli viene dedicato una prestigiosa kermesse volta a premiare i più raffinati interpreti della musica d'autore (l'ultimo vincitore è Claudio Baglioni, tanto per dire).

Nel lungo weekend della manifestazione, al Teatro Ariston, ci siamo distinti con quanto di buono sappiamo proporre, dagli agnolotti al Montebore, dai salumi agli amaretti, senza tralasciare i vini, Timorasso in primis.

Dunque, sono state poste le basi per un gemellaggio nel segno di Tenco, nome da considerare quasi un marchio, comunque assolutamente spendibile in Italia ma anche altrove.

È soltanto un assaggio

Diciamo che, quello dello scorso fine settimana, non è stato che un assaggio di ciò che potrà accadere, visto che tra le parti (ovvero gli organizzatori del Premio e chi da noi ambisce a promuovere prelibatezze) si sta raggiungendo un'intesa per far sì che il prossimo anno si possa lavorare ancor più e ancor meglio, senza la fretta dei giorni passati.

«Abbiamo ricevuto l'invito solo a due settimane dall'avvio della manifestazione - dice con Roberto Mariano della Fondazione Slala, regista delle operazioni di conquista della Riviera - Ci siamo rimboccati le maniche, confidando sull'impegno di chi ha deciso di investire in questa iniziativa. E i risultati sono stati più che soddisfacenti».

Il primo traguardo è stato unire gli intenti di Quarto Piemonte, ovvero l'associazione nata da imprenditori del turismo e produttori della zona compresa tra Tortonese, Gaviese e Novese, e quelli di Gran Monferrato, che fan cose analoghe ma con riferimento a Casale, Valenza e Ovada.

«Chissà che in futuro non possa nascere un consorzio unico» mormora Mariano. Il cui ragionamento è di quelli che non fanno piega: «È giusto, a mio avviso, che ogni territorio si distingua con le proprie peculiarità, ma poi, alla fin fine, siamo tutti della provincia di Alessandria, e nel capoluogo hanno sede Alexala, la Camera di commercio e la Fondazione Slala». Ovvero, organizzazioni dalle quali non si dovrebbe prescindere, senza di menticare che ai mercati nazionali e internazionali poco importa di come siamo bravi a difendere il nostro campanile. Conta semmai altro, ovvero l'accoglienza che sappiamo proporre, tra castelli e colline in cui abbondano occasioni di svago, ovviamente senza tralasciare il buon mangiare e l'ottimo bere.

In sole due settimane preparata la trasferta: 250 commensali a sera apprezzano i nostri cibi

Il senso di andare insieme

D'altronde, che abbia senso "andare insieme" lo ha testimoniato la trasferta sanremese: ogni sera, 250 commensali, tra vip e presunti tali del mondo musicale e dintorni, si sono accomodati per gustare gli agnolotti monferrini, gli amaretti valenzani e tutto quel che sta in mezzo e attorno, per la soddisfazione di Checco Galanzino, rappresentante di di Quarto Piemonte, e Giulia Guarnera, portavoce di Gran Monferrato. O di Laura Bruna, sindaco di Ricaldone, ben lieta di aver portato alla ribalta i vini del proprio paese, noto per la Tre Secoli («la maggior cantina sociale del Piemonte») e per cinque etichette che si stanno distinguendo grazie ad altrettanti produttori piuttosto giovani.

Poi, certo, la popolarità arriva soprattutto da Luigi Tenco e da una manifestazione come 'L'isola in collina' che ha il merito di far conoscere questo luogo di 600 abitanti e molte speranze.

«È chiaro che l'Unesco ci sta offrendo grandi opportunità e che Tenco è un nome spendibile» dice il primo cittadino. Nell'area del Quarto Piemonte ci sarebbero anche Coppi e Girardengo, sui quali si continua a scrivere molto. Sono un aiuto: ma avere la sponda di un evento musicale, che ogni anno è raccontato dalla Rai e dalle testate nazionali, sa molto di garanzia. È una polizza su cui bisogna scommettere, visto il presupposto della recente esperienza.

MASSIMO BRUSASCO
m.brusasco@ilpiccolo.net



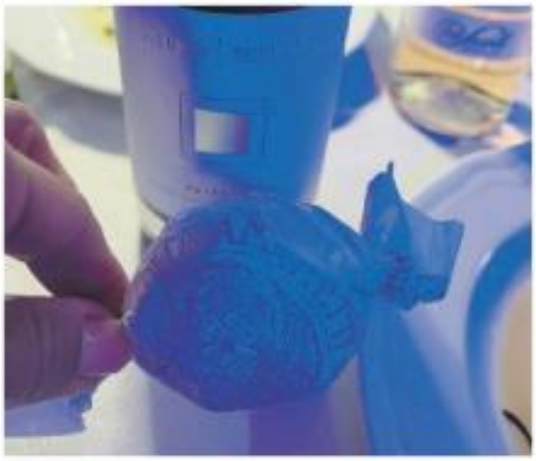


SINDACO Laura Bruna



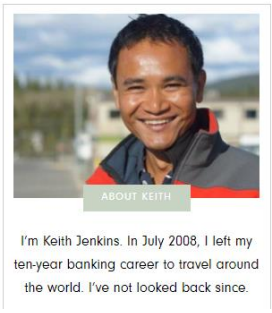


A SANREMO Un incontro per parlare del nostro territorio e dei suoi prodotti, tra cui gli amaretti tipici di Valenza (foto sotto)



28/10/2022 – Velvet Escape – Educational tour casalese





velvet escape
go explore. experience. and be inspired.



Europe

Exploring Piedmont

By Keith Jenkins

Piedmont is a region of northwest Italy bordering France and Switzerland, with Turin as its capital and largest city. Piedmont was high on my list of places in Italy to visit. Friends of mine who'd been there were convinced that I would love Piedmont's scenery and cuisine. When I received an invitation by the Italian Tourist Board to explore rural Piedmont, I didn't have to think twice! Based on their suggestions, I created a **Piedmont road trip** itinerary that covered the **Italian Alps** in the west, the province of **Verbano-Cusio-Ossola** in the north, and the **Monferrato** hills in the east.

It turned out to be a wondrous trip along majestic mountains, glistening lakes, pristine forests, and villages and towns bursting with charm. I had a fantastic time exploring these places, enjoying the amazing food and wines, and meeting the friendliest people along the way. Follow me on my road trip through some of the most beautiful places in Piedmont:

My Piedmont road trip itinerary

I arrived in Turin and started my 10-day Piedmont road trip by driving west to **Val Chisone** in the Italian Alps. After spending 3 nights there, I headed north to the province of **Verbano-Cusio-Ossola**. I based myself in the province's largest town, Domodossola, for 3 nights. The final leg of my trip took me to the **Monferrato** hills, east of Turin, where I stayed for another 3 nights before returning to Turin. Here are the places I visited in Piedmont, along with some of my most memorable experiences:

Val Chisone

One of several valleys in western Piedmont, Val Chisone is less than a two-hour drive from Turin. I chose **Pragelato** as a base for several days due to its central location. As I explored the valley, I was continuously in awe of its imposing peaks and forested slopes. I visited numerous villages and historical attractions, went on beautiful hikes, and discovered an area with distinct customs and traditions. Here are the best places to visit in Val Chisone:



Fenestrelle

As I drove into the valley along the SP23R road, I soon spotted a massive structure draping the slopes of the mountains: the **Fenestrelle Fortress**, the largest alpine fortification in Europe.





The fortress overlooks the village of **Fenestrelle** and was built in the 18th and 19th centuries by the Savoys to protect Turin from French forces. It consists of several forts with a total surface area of 1.3 million square meters and extends almost 700 meters in altitude (from 1,100 – 1,800 meters)! A covered staircase with 4,000 steps links the forts.

I also visited the village of Fenestrelle, where I found a great place for lunch: **La Rosa Rossa** (info). Local culinary specialties include *tajarin* pasta (often cooked with butter and sage), beef, trout, game (wild boar and deer), and when they're in season, porcini mushrooms.

Usseaux

Usseaux is arguably the most charming village in Val Chisone. It's small (with less than 200 inhabitants) but it was a joy to stroll around its ancient streets and lanes, colourfully decorated with potted plants and flowers.



Usseaux

Usseaux is famous for its more than 40 murals depicting Alpine life and fauna, and it was fun spotting them. The village, perched on a slope and boasting panoramic views of the mountains and valley, is incredibly photogenic.



Murals in Usseaux



Mountain views from Usseaux



Across the Chisone River from Usseaux lies **Lago del Laux**, one of the most accessible mountain lakes in the area. Framed by towering firs and an imposing mountain, the emerald-coloured lake is absolutely stunning.

Laux

The hamlet of **Laux**, located a short walk from Lago del Laux, is one of the most authentic and best preserved Alpine villages in Val Chisone. Walking down its main street, lined by gorgeous stone houses with wooden balconies, is like taking a step back in time!



Pragelato

Pragelato is a village that consists of several communes stretched out along the SP23R road. Due to its central location in Val Chisone, I decided to make Pragelato my base for 3 nights where I stayed at the rustic Agriturismo Rivet D'Or. There are several bar/restaurants nearby such as the lively **Tapp-One** (info).

The village hosted several events during the 2006 Turin Winter Olympics, including the ski-jumping events. In the summer months, the area is popular with hikers and mountain-bikers, who come to explore the countless trails.

One thing that immediately struck me as I strolled around the communes of Pragelato is its Alpine architecture: stone houses, with hanging balconies, and sweeping, wooden roofs. I found some of the loveliest houses in **Pragelato-Rua** and **Pragelato-Traverses**.



Beautiful Alpine architecture in Pragelato-Traverses

I also saw numerous workshops where wooden figurines and furniture are created, an age-old wood-carving tradition that can be seen throughout the valley. In **Pragelato-Rivet**, along with its woodcraft galleries, I also discovered the small **Costume Museum** which showcases the traditional costumes of the valley, with their rich and intricate embroidery.

Val Troncea

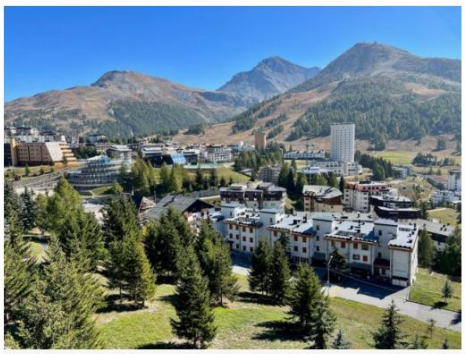
Near Pragelato lies the beautiful **Val Troncea Nature Park**. I spent one morning hiking in the park, along a gushing river lined by the slopes of massive mountains blanketed by pine and larch trees. It was absolutely breathtaking!



It's also a popular hiking and mountain-biking area in the summer. Of its many trails, the **Strada dell'Assietta**, a 34 kilometre long dirt road, is perhaps the most famous. It runs along a mountain ridge and lies almost entirely above 2,000 meters.

Sestriere

I also visited the village of **Sestriere**, a famous ski resort about a 15-minute drive from Pragelato. Many of the ski events of the 2006 Turin Winter Olympics were held there.



Valle Argentera

From Sestriere, I followed the SP215 road to nearby **Valle Argentera**. It's a scenic drive that first descends into the valley, offering stunning mountain views, then up to a plateau. Surrounded by impressive peaks and thickly-forested slopes, the plateau is a lovely area for a walk.



Orta San Giulio

From Val Chisone, I drove about 3 hours, first past Turin, then northwards to the province of **Verbano-Cusio-Ossola** in northern Piedmont. I decided to stop for lunch at the village of **Orta San Giulio**, a historic village on the shores of Lago d'Orta. Located on a forested promontory with stunning lake views, Orta San Giulio turned out to be a sure highlight of this trip!



Piazza Mario Motta in Orta San Giulio

Facing the village lies the island of **Isola San Giulio**, home to a Benedictine monastery, which can be visited by boat from Orta San Giulio.



View of Isola San Giulio

I'd only planned to stay in Orta San Giulio for a few hours, which was not enough to visit the island. Instead, I spent my time strolling around the village and enjoying lunch at the main square, **Piazza Mario Motta**.



Before leaving the village, I made a quick stop at **Villa Crespi**, a 19th century palace in a Moorish-revival style. Now a luxury hotel, the villa's ornate exterior, with its single minaret, is a wondrous sight!





An aerial view of Domodossola, the province's largest town.

The most famous landmark in northern Piedmont is undoubtedly **Lago Maggiore**, but I soon found many historic, cultural and natural attractions west of the great lake. These are some of the most beautiful places I visited in northern Piedmont:

Domodossola

I made Domodossola, the largest and most important town in the province, my base for a few days and was delighted with my choice when I got there. I stayed in a spacious apartment with terrific views. Surrounded by mountains, it's a bustling town with a well-preserved historic centre full of medieval houses and Renaissance-style *palazzi*. In addition, there's a vibrant café scene and a large variety of restaurants and shops.

Another attraction is the nearby **Sacro Monte di Orta**, one of nine 17th century 'sacred mounts' or cavalries in Piedmont and Lombardy which are listed as UNESCO World Heritage sites. I later visited two other 'sacred mounts'; in Domodossola and Crea (see below).

Verbano-Cusio-Ossola (northern Piedmont)

The province of **Verbano-Cusio-Ossola** in northern Piedmont is an area of huge, forest-clad mountains, gorgeous lakes and alluring towns and villages.



Piazza Mercato

The focal point of the historic centre is the beautiful **Piazza Mercato**. I loved sitting at a terrace on Piazza Mercato to soak up the vibes. It's a lively place, and on Sundays, the square and adjacent streets transform into a big outdoor market.



Enjoying a drink at Piazza Mercato



Historic houses in Via Fermo Carina

There are quite a lot of things to see in Domodossola such as the beautiful porticoes just off Piazza Mercato, various palaces such as **Palazzo San Francesco** (now an art museum), the historic houses in **Via Fermo Carina**, the medieval watch tower in **Via Monte Grappa**, and impressive churches such as **Saint Gervasio & Protasio**.



The stately town hall

Another attraction is the **Sacro Monte Calvario di Domodossola** (Sacred Mount Calvary), one of the nine UNESCO Heritage listed 'sacri monti' (sacred mounts) in Piedmont and Lombardy (info). This 17th century calvary consists of a series of churches and chapels atop a hill overlooking the town. It was a steep climb to the calvary but the stunning frescoes in the chapels and amazing views made it absolutely worthwhile.



Vogogna

One afternoon, I hopped into the car for the 15-minute drive to **Vogogna**, the only village in the province which still has its 14th century medieval appearance intact. Backed by the Ossola mountains, and with a maze of quaint cobbled lanes and ancient buildings, Vogogna is very picturesque. Some of the places I visited included the atmospheric **Piazzetta del Pozzo**, **Pretorio** (a small Gothic palace), and the **Visconti Castle**, with its 14th century tower.



Vogogna

Vigezzina – Centovalli Railway

When I mentioned to a friend that I was going to Domodossola, she insisted I check out the **Vigezzina – Centovalli Railway**. This narrow-gauge train links Domodossola and Locarno in Switzerland. It's a scenic ride that winds through the mountains, stopping along the way at various mountain villages.



Vigezzina – Centovalli train

I booked a return trip to **Santa Maria Maggiore**, a 45-minute journey that's packed with (cliff-hanging) twists and turns, tunnels and bridges. Along the way, we passed gorges, forests, rustic villages, farms and vineyards.



The mountain scenery along the way

Santa Maria Maggiore

I disembarked at **Santa Maria Maggiore** and found a serene village with stately villas. The main attractions include the intriguing **Museum of Chimney Sweeps** (located in the beautiful Villa Antonia) and a small perfume museum, **Casa del Profumo**.



Santa Maria Maggiore

Mergozzo

I dedicated a full day to exploring places of interest around **Lago Maggiore**. My first stop was the village of **Mergozzo**. It's setting, at the edge of a small lake (Lago di Mergozzo) and flanked by the forested slopes of Mont'Orfano, is simply stunning! The village itself is a gorgeous cluster of stone houses and charming alleys whilst the lake is a popular place for swimming, kayaking and stand-up paddling (as no motorised boats are allowed).



Mergozzo



The Mergozzo lakefront

The historic attractions of Mergozzo include **Santa Marta Church**; the **Parish Church of Santa Maria Assunta**, with its beautiful 18th century 'Colonnade of the Chapels'; and the **Mergozzo Castle**. I loved clambering around Mergozzo's stepped lanes and discovering its hidden alleys. Tucked away in one of the alleys, I stumbled upon a little bakery that makes *fugascina*, a biscuit that's only made in Mergozzo. I got to taste this absolutely delicious, buttery, crunchy biscuit and bought a few bags of it to bring home with me.

In Mergozzo, I learned about a hiking trail, called the ***Sentiero Azzurro***, that winds its way through the forests and along the lakeshore to the hamlet of **Montorfano**. At the end of the trail in Montorfano, I visited the 11th century Romanesque church of **San Giovanni Battista**.



San Giovanni Battista church in Montorfano

In the 19th century, Stresa was transformed from a sleepy fishing village into a glamorous resort town for European aristocrats. Much of this glamour can still be seen today in its historic hotels and opulent 19th century villas such as the **Grand Hotel Des Iles Borromee** (a palatial Art Nouveau hotel), **Regina Palace Hotel**, and the elegant **Palazzo Bolongaro**.



The Grand Hotel Des Iles Borromee

Villa Taranto Botanical Gardens

I ended my day trip to Lago Maggiore with a walk around the **Botanical Gardens of Villa Taranto** (info) in the town of **Verbania**. These historic gardens were created by the Scottish Captain McEacharn in 1931 and are famous for its rich diversity of plants and trees.



Villa Taranto Botanical Gardens

Stresa

After a delicious lakeside lunch in Mergozzo, I continued along the shores of Lago Maggiore. It was a short but very scenic drive and I soon arrived in **Stresa**, a lakeside town that faces the **Borromean Islands**. I found a parking spot and went for a walk along the waterfront. The stretch called the '**Panoramic Walk**' had marvellous views of Lago Maggiore and the Borromean Islands.



View towards the Borromean Islands from Stresa.

Monferrato

The last leg of my Piedmont road trip brought me to **Monferrato**, about a 1.5-hour drive from Domodossola. I was especially looking forward to this part of the trip as I'd heard so many accounts of its dreamy landscapes, and amazing food and wines! It's such a beautiful area that UNESCO declared the landscapes of Monferrato a World Heritage site in 2014! Monferrato is divided in two geographical areas: *Basso Monferrato* (Lower Monferrato) and *Alto Monferrato* (Upper Monferrato). Here are some of the most beautiful places to visit in **Basso Monferrato**:



The Basso Monferrato landscape

Cella Monte

The first village I visited in Monferrato was **Cella Monte** where I had an unforgettable introduction to the area's wonderfully friendly people and their glorious food and wines!

Before entering the village, I noticed a sign pointing to **Agriturismo La Fontanella** (info). I was famished so I decided to head there for a quick lunch. I didn't have a reservation, and despite being full, the kind owners offered me a table on the terrace. What followed was a four-course culinary experience (with multiple second servings) I will not easily forget! The family spoiled me with simply outstanding food and wine from their estate, all served with big, happy smiles. The *agnolotti* and *vitello tonnato*, typical Piedmontese specialties, were some of the best I've ever had!



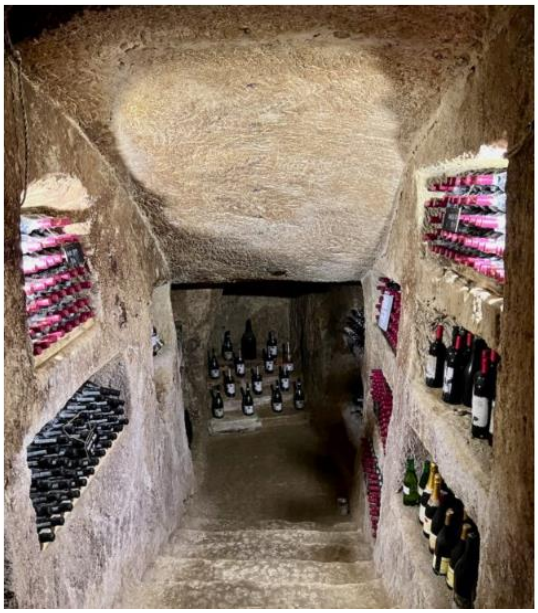
I had 3 servings of agnolotti!



The friendly staff returned with second servings and I couldn't say no.

The next day, I returned to Cella Monte and found a medieval village with cobbled streets, ancient manor houses, hidden courtyards and quiet lanes. As I walked around, I noticed the haphazard mix of stone, bricks and mortar in the walls.

I later learned at the village's **Ecomuseo della Pietra da Cantoni** (info) about *pietra da cantoni*, a type of sandstone that can be found throughout the Monferrato area. Through the centuries, the locals dug into the soft sandstone to create cellars, storage rooms and tunnels called *infernot*. These infernot can still be seen in many villages and wineries.





In the historic centre of Cella Monte, I stumbled upon a winery called **Cinque Quinti** (info), located in a striking manor house. Curious about this place, I knocked on the door. The owner invited me in and we toured the winery and its infernot. After the tour, I had a delicious wine-tasting in the courtyard.



Wine-tasting at Cinque Quinti

Ozzano Monferrato

Ozzano Monferrato was my base for a few days as I explored the area. I stayed in the gorgeous La Corte Delle 4 Stagioni, a B&B located in a historic manor with expansive gardens.

It was in Ozzano Monferrato that I first heard about the 'balconies' of the Monferrato villages. Situated on hilltops, many of the villages have 'balconies' or panoramic viewpoints. As I clambered around the cobbled slopes of Ozzano Monferrato to the castle, I found a gorgeous viewpoint in front of the **St. Salvador church**. During my stay, I discovered several other 'balconies' with amazing vistas of the Monferrato landscapes.



The hills around Ozzano Monferrato covered in morning mist.

There are numerous wineries around Ozzano Monferrato such as the **Angelini Paolo** winery but my favourite experience was at **Cantine Valpane** (info).



Cantine Valpane

The wine-maker, Pietro, and his brother-in-law, Roberto, welcomed me in when I arrived. After touring the historic winery, they sat me down for a fabulous wine tasting.



The tasting room



The century-old 'barrels'

The wines were absolutely sublime! I was especially entranced by the local variety, *Grignolino del Monferrato Casalese*. Its colour, a translucent crimson, like liquid rubies, was simply mesmerising. The *Barbera del Monferrato* was just as extraordinary, with a fragrant bouquet and exuberant notes of red fruits.



The gorgeous colour of the Grignolino del Monferrato Casalese

A restaurant in this area I can absolutely recommend is **Antichi Sapori** (info), in nearby Sala Monferrato. They serve terrific local specialties at very reasonable prices.

Sacro Monte di Crea

About a 15-minute drive from Ozzano Monferrato lies the majestic **Sacro Monte di Crea** (Sacred Mountain of Crea), the third of nine UNESCO World Heritage listed sacred mounts that I visited on this trip. It was a foggy morning but my stroll around the churches and chapels atop the forest-clad mountain was simply enchanting. The highlight was the 'Paradise Chapel' with its rather haunting statues and frescoes.



Sacro Monte di Crea



The Paradise Chapel

Treville

I first noticed **Treville** on my way back to Ozzano Monferrato one evening during sunset. I pulled over to take in the view of the hills cast in a warm, orangey glow. In the distance, I noticed a village topped by a pompous-looking structure, like a beacon overlooking the area. A quick check on Google Maps revealed that this was the village of Treville.



Treville at sunset

I made it a point to visit Treville the next day. Just a 5-minute drive from Ozzano Monferrato, I found a lovely village topped by the imposing **Sant'Ambrogio church**. I also found another 'balcony' here with stunning views. On clear days, the entire range of the Italian Alps can be seen from this balcony!



The view from the Treville balcony

Rosignano Monferrato

Across the valley from Cella Monte lies the village of **Rosignano Monferrato**. The *Capoluogo* or 'Chief Village' atop the hill is a maze of ancient streets and historic monuments. The main sights include the 12th century Romanesque **Church of Sant'Antonio**, the **Town Hall** with its *infernot* (open to the public) and the 15th century **San Vittore Church**. Rosignano also has several 'balconies' scattered around the village, with some pretty spectacular views.



Rosignano Monferrato seen from Cella Monte

Casale Monferrato

Casale Monferrato lies on the banks of the River Po and has a rich history dating back to Roman times. Exploring this beautiful town one afternoon was another highlight of my trip around Monferrato.



Casale Monferrato



Inside the Cathedral

I started my walk at the **Castello**, a formidable 15th century hexagonal structure surrounded by a moat. Across the road stands the beautiful Baroque-style **Santa Caterina** church.

From there, I entered the historic centre through the **Via Aurelio Saffi**. The **Civic Tower**, which has its origins in the 11th century, stands prominently on one side of the street. Further up, the street leads to **Piazza Mazzini**, the main square, and continues to the breathtaking **Cathedral**. Founded in the 8th century, the Cathedral was rebuilt in the 12th century in a beautiful Romanesque style.

Another top historic sight is the 16th century **Synagogue**, which is reputed to be one of Europe's finest. Tucked away in an alley, the Synagogue has a plain exterior but inside (book in advance), I found an exquisite Baroque interior with elaborate carvings and paintings.



Inside the Synagogue

I loved strolling around Casale's beautiful streets, such as **Via Roma**, with its elegant porticoes and the striking neo-Classical façade of **Santa Croce**. Another gorgeous street is **Via Goffredo Mameli**, with its palaces such as the **Palazzo Gozani di Treville** and the **Palazzo Gozani di San Giorgio**, now the Town Hall.





Entrance to one of the palazzi.

I had dinner at the **Accademia** restaurant (info) inside Palazzo Gozani di Treville, which gave me the opportunity to see the palazzo's gorgeous Rococo atrium and frescoed rooms.



From the Monferrato area, I returned to Turin for my trip home. This Piedmont road trip was absolutely amazing. I only covered a small portion of the region so I'm very sure I'll return soon!

How to get to Piedmont

Piedmont's largest city, **Turin**, is a regional rail and air hub, with connections to major cities in Europe. Turin is about a 1.5-hour flight from Amsterdam (check flights). Piedmont is also easily accessible from Milan by rail and road. To get to the smaller villages and nature parks mentioned in this guide, and for more convenience, I recommend hiring a car.

Visit my Travel Resources page to plan your trip.

Note: This Piedmont road trip guide was written in collaboration with iambassador for the 'Viaggio Italiano' Project (Italian National Tourist Board, Ministry of Tourism & Conference of Regions and Autonomous Provinces).

28/10/2022 – Piemonte Informa – Eventi Regione a Bruxelles

Regione Piemonte

Piemonteinforma
Agenzia quotidiana di informazione sulle attività della Giunta regionale

/ Piemonteinforma / Notizie

Regione Utile

Il Piemonte del turismo, dei prodotti tipici e delle tecnologie protagonista per tre giorni a Bruxelles

Gianni Gennaro
gianni.gennaro@regione.piemonte.it

28 Ottobre 2022

Condividi



Grande soddisfazione per l'esito delle giornate di promozione del Piemonte a Bruxelles, caratterizzate dalla presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e dall'illustrazione delle **eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza.**

Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le ATL Turismo Torino, Novara, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e Distretto Laghi e i consorzi Conitours, Bardonecchia, Langhe Experience e Canottieri Outdoor Lago d'Orta hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori. Hanno quindi portato i saluti istituzionali gli assessori regionali al Turismo, Vittoria Poggio, e all'Innovazione, Matteo Marnati, e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris.

Protagonisti della giornata di **mercoledì 26 ottobre** sono stati i prodotti tipici: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte, proposti in abbinamento alle eccellenze agroalimentari del territorio. Il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte e la sua azienda speciale Fedora e Ceipiemonte, ha visto inoltre lo svolgimento di incontri b2b con imprese produttrici delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola, favorendo così una migliore conoscenza della qualità dei prodotti e lo sviluppo di relazioni d'affari tra gli operatori. Entrambi gli appuntamenti si sono conclusi con il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.

"Il turismo in Piemonte cresce anche grazie a eventi come questo che mettono in contatto la domanda con l'offerta - evidenzia l'assessore **Poggio** - Il confronto aiuta a perfezionare il comparto dell'accoglienza ma anche di arricchire il ventaglio delle offerte con nuove idee che seguono le tendenze. È ormai chiaro che il Piemonte è una piattaforma naturale di bellezza e tecnologia, di ricerca e arte che formano un pacchetto unico nel suo genere e che abbiamo messo in vetrina a Bruxelles grazie a VisitPiemonte, il nostro braccio operativo che ci aiuta a promuovere le nostre eccellenze oltre confine e in tutta la nostra nazione".



Il tema della trasformazione digitale e della cybersicurezza ha chiuso l'iniziativa **giovedì 27 ottobre** mettendo in vetrina le eccellenze tecnologiche e di innovazione che offre il Piemonte. Se ne è discusso durante un convegno al quale hanno partecipato, portando esperienze e progetti in cantiere, il direttore generale del Csi Piemonte Pietro Pacini, Laura Morgagni, direttore di Fondazione Piemonte Innova, Stefano Buscaglia, direttore generale di Fondazione LINKS e Davide Calonico, presidente di TOP-IX e responsabile della Divisione Metrologia Quantistica di INRiM, che ha illustrato il progetto Quid, creazione di una rete di comunicazione quantistica in Italia che registra la partecipazione delle migliori realtà del nostro Paese, sia pubbliche che private.

"Abbiamo portato a Bruxelles le eccellenze e i progetti ai quali si sta lavorando in Piemonte - racconta l'assessore **Marnati** - proprio per far conoscere alcune delle altissime competenze sul tema del digitale e della cybersecurity, che stanno lavorando a progetti all'avanguardia nel panorama europeo. Un tema, quello della trasformazione digitale e della sicurezza, di stringente attualità e di fondamentale importanza per costruire il futuro".



I filmati delle tre giornate sono visibili su **https://www.facebook.com/regione.piemonte.official**

Tag: **#bruxelles**, **#piemonte**, **#turismo**, **#enogastronomia**, **#tecnologia**, **#matteo-marnati**, **#vittoria-poggio**

28/10/2022 – Alessandria News24 – Eventi Regione a Bruxelles

ALESSANDRIA 24.COM

REGIONE PIEMONTE

Piemonte | Commercio | Turismo

Un successo le giornate di promozione a Bruxelles del Piemonte turistico, enogastronomico e dell'innovazione

28 Ottobre 2022 | Paolo Baratto | 98 Views | 3 min read

Grande soddisfazione per l'esito delle giornate di promozione del Piemonte a Bruxelles, caratterizzate dalla presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e dall'illustrazione delle eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza.
Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le ATL Turismo Torino, Novara, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e Distretto Laghi e i consorzi Conitours, Bardonecchia, Langhe Experience e Canottieri Outdoor Lago d'Orta hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori. Hanno quindi portato i saluti istituzionali l'assessore alla

Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte Vittoria Poggio, l'assessore all'Innovazione della Regione Piemonte Matteo Marnati e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris.
Protagonisti della giornata di mercoledì 26 ottobre sono stati i prodotti tipici: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte, proposti in abbinamento alle eccellenze agroalimentari del territorio. Il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte e la sua azienda speciale Fedora e Ceipiemonte, ha visto inoltre lo svolgimento di incontri b2b con imprese produttrici delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola, favorendo così una migliore conoscenza della qualità dei prodotti e lo sviluppo di relazioni d'affari tra gli operatori. Entrambi gli appuntamenti si sono conclusi con il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.
"Il turismo in Piemonte cresce anche grazie a eventi come questo che mettono in contatto la domanda con l'offerta – evidenzia l'assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio Vittoria Poggio – Il confronto aiuta a perfezionare il comparto dell'accoglienza ma anche di arricchire il ventaglio delle offerte con nuove idee che seguono le tendenze. È ormai chiaro che il Piemonte è una piattaforma naturale di bellezza e tecnologia, di ricerca e arte che formano un pacchetto unico nel suo genere e che abbiamo messo in vetrina a Bruxelles grazie a VisitPiemonte, il nostro braccio operativo che ci aiuta a promuovere le nostre eccellenze oltre confine e in tutta la nostra nazione".
"L'Alto Piemonte è dotato di un patrimonio straordinario, in grado di soddisfare le diverse esigenze dei visitatori grazie alle sue molteplici risorse, tra cui quelle enogastronomiche – commenta Fabio Ravanelli, presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte – Per valorizzare al meglio una tale ricchezza è fondamentale promuovere questo territorio come destinazione turistica unica ed integrata, a beneficio di tutti gli operatori e di tutte le aree che lo compongono, generando così un maggiore e più efficace impatto in termini di riconoscibilità ed attrattività".
"Sono state giornate estremamente proficue, dove abbiamo raccolto grande interesse sia per le proposte turistiche che per quelle agroalimentari – sottolinea il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris – *E questo sia da parte degli operatori belgi presenti, che da quelli piemontesi e dall'ENIT che ci ha supportato nell'organizzazione. Tutte le Atl regionali ed i consorzi turistici presenti hanno allacciato concreti rapporti commerciali con le agenzie di viaggi belghe. Particolare apprezzamento è andato ai prodotti tipici e ai vini dell'Alto Piemonte, che per molti ospiti sono stati una novità e una bella scoperta. Importante per noi anche il momento istituzionale che ha visto la presenza, tra gli altri, dell'ambasciatore italiano a Bruxelles, Francesco Genuardi, oltre che di europarlamentari e funzionari dell'Unione Europea".*
Il tema della trasformazione digitale e della cybersicurezza ha chiuso l'iniziativa giovedì 27 ottobre mettendo in vetrina le eccellenze tecnologiche e di innovazione che offre il Piemonte. "Un tema – afferma l'assessore regionale all'Innovazione Matteo Marnati – di fondamentale importanza per costruire il futuro e garantire la sicurezza dei dati ma anche un tema da 'presidiare' soprattutto qui, nel centro dell'Europa". Se ne è discusso durante un convegno al quale hanno partecipato, portando esperienze e progetti in cantiere, il direttore generale del Csi Piemonte Pietro Pacini, Laura Morgagni, direttore di Fondazione Piemonte Innova, Stefano Buscaglia, direttore generale di Fondazione LINKS e Davide Calonico, presidente di TOP-IX e responsabile della Divisione Metrologia Quantistica di INRiM, che ha illustrato il progetto Quid, creazione di una rete di comunicazione quantistica in Italia che registra la partecipazione delle migliori realtà del nostro Paese, sia pubbliche che private.

OGGI
IL SITO DEGLI ITALIANI

OG
28 OTTOBRE 2022

Cioccolato, tartufo, olio e olive, zafferano, vini bordolesi e dolci da tutta Italia, ecco le prossime fiere da non perdere

DI REDAZIONE ONLINE

E poi le cene stellate alpine e i prodotti (vino in primis) delle Langhe e Roero ad Alba

CONDIVIDI



A CERCAR TARTUFI NELL'ALESSANDRINO E ASTIGIANO – La Camera di Commercio di Alessandria-Asti ha deciso di promuovere le **Fiere del Tartufo** che si svolgono in provincia di Alessandria e Asti nel periodo ottobre-dicembre 2022. Nello stesso periodo, inoltre, promuoverà i ristoranti e gli agriturismo certificati con il Marchio Q – Ospitalità Italiana che propongono pasti con il tartufo presso i rispettivi esercizi. "Per queste ragioni e per diffondere sempre più la conoscenza e le eccellenze delle due province, abbiamo ideato da alcuni anni l'iniziativa "Le tavole del tartufo" (tutte le informazioni su www.asperia.it)". – sostiene il presidente Gian Paolo Coscia – Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi – e sempre più devono diventare – i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza.



Ecco i prossimi appuntamenti fieristici nei territori dell'Alessandrino e Astigiano.

Moncalvo (AT) – Fiera Mostra Mercato del Tartufo, 23-30 ottobre
Ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera Nazionale del Tartufo nella piccola città di Moncalvo, per la 68° edizione, con il Mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici, il Mercatino dell'artigianato locale e gli stand gastronomici.
Per maggiori informazioni: www.fieradeltartufodimoncalvo.it

Cella Monte (AL) – Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre
Un appuntamento storico, arrivato quest'anno alla trentesima edizione, con mostra-mercato di tartufi con vendita di prodotti tipici e la cucina della Pro Loco con piatti stagionali della tradizione monferrina.

Per maggiori informazioni: www.comune.cellamonte.al.it
Montechiaro d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato – 6 novembre
Una bella Fiera che anima le strade e le vie del paese con tanti momenti di intrattenimento e prodotti enogastronomici locali d'eccellenza.
Per maggiori informazioni: www.comune.montechiarodasti.at.it
San Damiano d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre
Appena diventata Nazionale, la Fiera del tartufo di San Damiano d'Asti propone degustazioni, momenti di intrattenimento e approfondimenti culturali nel bel comune astigiano.
Per maggiori informazioni: www.comune.sandamiano.at.it
Alessandria – 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre
La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.
Per maggiori informazioni: www.asperia.it
Murisengo (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 13 novembre
Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.
Per maggiori informazioni: www.fieradeltartufo.net
Asti – Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre
Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.
Per maggiori informazioni: www.comune.asti.it
Canelli (AT) – Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre
Uno dei più importanti appuntamenti enogastronomici della zona con bancarelle di prodotti enogastronomici particolarmente rappresentativi. All'interno del cortile dell'Enoteca, contemporaneamente alla mostra mercato tartufo, verrà ricreato un momento di promozione eno-gastronomica comprendente piatti del territorio a base di tartufo bianco abbinati a vini dei produttori dell'Enoteca Di Canelli, e allestimenti vari stand dedicati ai Consorzi del territorio.
Per maggiori informazioni: www.comune.canelli.at.it
San Sebastiano Curone (AL) – Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre
L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

Per maggiori informazioni: www.comune.sansebastianocurone.al.it
Montegrosso d'Asti (AT) – Fiera Nazionale del Tartufo, 26-27 novembre
Degustazioni guidate di vini locali, esposizione e premiazione dei migliori tartufi del territorio e il mercato dei prodotti tipici, con l'accompagnamento musicale.
Per maggiori informazioni: www.comune.montegrossodasti.at.it
Castelnuovo Don Bosco (AT) – Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre
Insieme alla Fiera di Sant'Andrea, Castelnuovo Don Bosco festeggia il tartufo e i suoi cercatori, i trifulau, con la trentaduesima edizione della sua Fiera del Tartufo, con stand enogastronomici e spettacoli.
Per maggiori informazioni: www.comune.castelnuovodonbosco.at.it
Acqui Terme (AL) – Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre
Ritorna ad Acqui Terme la Mostra Regionale del Tartufo, Acqui & Sapori, che quest'anno si svolgerà presso il Centro Congressi. La città termale si trasformerà in un'importante vetrina del gusto, dando il via alla storica manifestazione dedicata al tartufo e ai prodotti enogastronomici locali. Due giorni all'insegna dei sapori, in cui degustare un territorio unico e straordinario. Ingresso gratuito e tante attività che culmineranno domenica sera con la premiazione del tartufo più bello.
Per maggiori informazioni: comune.acquiterme.al.it
Cortazzone (AT) – Fiera del Tartufo Bianco del Monferrato, 4 dicembre
Una bella fiera che si svolge in questo piccolissimo borgo collinare dell'Alto Astigiano e che celebra con una mostra mercato i prodotti enogastronomici locali.
Per maggiori informazioni: www.comune.cortazzone.at.it/it

28/10/2022 – TG 10.it – Eventi Regione a Bruxelles

HOME NEWS SPECIALI ARCHIVIO STORICO

Attualità News

Un successo le giornate di promozione a Bruxelles del Piemonte turistico, enogastronomico e dell'innovazione

Ottobre 28, 2022 Redazione bruxelles, enogastronomico, giornate, innovazione, piemonte, promozione, successo, turistico

Grande soddisfazione per l'esito delle giornate di promozione del Piemonte a Bruxelles, caratterizzate dalla presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e dall'illustrazione delle **eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza.**

Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le ATL Turismo Torino, Novara, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e Distretto Laghi e i consorzi Conitours, Bardonecchia, Langhe Experience e Canottieri Outdoor Lago d'Orta hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori.

Hanno quindi portato i saluti istituzionali l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte Vittoria Poggio, l'assessore all'Innovazione della Regione Piemonte Matteo Marnati e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris.

Protagonisti della giornata di **mercoledì 26 ottobre** sono stati i prodotti tipici: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte, proposti in abbinamento alle eccellenze agroalimentari del territorio.

Il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte e la sua azienda speciale Fedora e Ceipiemonte, ha visto inoltre lo svolgimento di incontri b2b con imprese produttrici delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola, favorendo così una migliore conoscenza della qualità dei prodotti e lo sviluppo di relazioni d'affari tra gli operatori.

Entrambi gli appuntamenti si sono conclusi con il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.

"Il turismo in Piemonte cresce anche grazie a eventi come questo che mettono in contatto la domanda con l'offerta – evidenzia l'assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio **Vittoria Poggio** – Il confronto aiuta a perfezionare il comparto dell'accoglienza ma anche di arricchire il ventaglio delle offerte con nuove idee che seguono le tendenze.

È ormai chiaro che il Piemonte è una piattaforma naturale di bellezza e tecnologia, di ricerca e arte che formano un pacchetto unico nel suo genere e che abbiamo messo in vetrina a Bruxelles grazie a VisitPiemonte, il nostro braccio operativo che ci aiuta a promuovere le nostre eccellenze oltre confine e in tutta la nostra nazione".

"L'Alto Piemonte è dotato di un patrimonio straordinario, in grado di soddisfare le diverse esigenze dei visitatori grazie alle sue molteplici risorse, tra cui quelle enogastronomiche – commenta **Fabio Ravanelli**, presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte – Per valorizzare al meglio una tale ricchezza è fondamentale promuovere questo territorio come destinazione turistica unica ed integrata, a beneficio di tutti gli operatori e di tutte le aree che lo compongono, generando così un maggiore e più efficace impatto in termini di riconoscibilità ed attrattività".

"Sono state giornate estremamente proficue, dove abbiamo raccolto grande interesse sia per le proposte turistiche che per quelle agroalimentari – sottolinea il presidente di VisitPiemonte **Beppe Carlevaris** – *E questo sia da parte degli operatori belgi presenti, che da quelli piemontesi e dall'ENIT che ci ha supportato nell'organizzazione.*

Tutte le Atl regionali ed i consorzi turistici presenti hanno allacciato concreti rapporti commerciali con le agenzie di viaggi belghe. Particolare apprezzamento è andato ai prodotti tipici e ai vini dell'Alto Piemonte, che per molti ospiti sono stati una novità e una bella scoperta.

Importante per noi anche il momento istituzionale che ha visto la presenza, tra gli altri, dell'ambasciatore italiano a Bruxelles, Francesco Genuardi, oltre che di europarlamentari e funzionari dell'Unione Europea".

Il tema della trasformazione digitale e della cybersicurezza ha chiuso l'iniziativa giovedì 27 ottobre mettendo in vetrina le eccellenze tecnologiche e di innovazione che offre il Piemonte.

"Un tema – afferma l'assessore regionale all'Innovazione Matteo Marnati – di fondamentale importanza per costruire il futuro e garantire la sicurezza dei dati ma anche un tema da 'presidiare' soprattutto qui, nel centro dell'Europa".

Se ne è discusso durante un convegno al quale hanno partecipato, portando esperienze e progetti in cantiere, il direttore generale del Csi Piemonte Pietro Pacini, Laura Morgagni, direttore di Fondazione Piemonte Innova, Stefano Buscaglia, direttore generale di Fondazione LINKS e Davide Calonico, presidente di TOP-IX e responsabile della Divisione Metrologia Quantistica di INRiM, che ha illustrato il progetto Quid, creazione di una rete di comunicazione quantistica in Italia che registra la partecipazione delle migliori realtà del nostro Paese, sia pubbliche che private.

29/10/2022 – Torino News24 – Eventi Regione a Bruxelles



29/10/2022

Torino – Le eccellenze eno-gastronomiche e turistiche del Piemonte arrivano a Bruxelles: "Un successo le giornate di promozione del territorio"

Grande soddisfazione per l'esito delle giornate di promozione del Piemonte a Bruxelles, caratterizzate dalla presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e dall'illustrazione delle **eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza.**

Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le ATL Turismo Torino, Novara, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e Distretto Laghi e i consorzi Conitours, Bardonecchia, Langhe Experience e Canottieri Outdoor Lago d'Orta hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori. Hanno quindi portato i saluti istituzionali l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte Vittoria Poggio, l'assessore all'Innovazione della Regione Piemonte Matteo Marnati e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris.

Protagonisti della giornata di **mercoledì 26 ottobre** sono stati i prodotti tipici: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte, proposti in abbinamento alle eccellenze agroalimentari del territorio. Il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte e la sua azienda speciale Fedora e Ceipiemonte, ha visto inoltre lo svolgimento di incontri b2b con imprese produttrici delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola, favorendo così una migliore conoscenza della qualità dei prodotti e lo sviluppo di relazioni d'affari tra gli operatori. Entrambi gli appuntamenti si sono conclusi con il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.

"Il turismo in Piemonte cresce anche grazie a eventi come questo che mettono in contatto la domanda con l'offerta – evidenzia l'assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio **Vittoria Poggio** – Il confronto aiuta a perfezionare il comparto dell'accoglienza ma anche di arricchire il ventaglio delle offerte con nuove idee che seguono le tendenze. È ormai chiaro che il Piemonte è una piattaforma naturale di bellezza e tecnologia, di ricerca e arte che formano un pacchetto unico nel suo genere e che abbiamo messo in vetrina a Bruxelles grazie a VisitPiemonte, il nostro braccio operativo che ci aiuta a promuovere le nostre eccellenze oltre confine e in tutta la nostra nazione".

"L'Alto Piemonte è dotato di un patrimonio straordinario, in grado di soddisfare le diverse esigenze dei visitatori grazie alle sue molteplici risorse, tra cui quelle enogastronomiche – commenta **Fabio Ravanelli**, presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte – Per valorizzare al meglio una tale ricchezza è fondamentale promuovere questo territorio come destinazione turistica unica ed integrata, a beneficio di tutti gli operatori e di tutte le aree che lo compongono, generando così un maggiore e più efficace impatto in termini di riconoscibilità ed attrattività".

"Sono state giornate estremamente proficue, dove abbiamo raccolto grande interesse sia per le proposte turistiche che per quelle agroalimentari – sottolinea il presidente di VisitPiemonte **Beppe Carlevaris** – *E questo sia da parte degli operatori belgi presenti, che da quelli piemontesi e dall'ENIT che ci ha supportato nell'organizzazione. Tutte le Atl regionali ed i consorzi turistici presenti hanno allacciato concreti rapporti commerciali con le agenzie di viaggi belghe. Particolare apprezzamento è andato ai prodotti tipici e ai vini dell'Alto Piemonte, che per molti ospiti sono stati una novità e una bella scoperta. Importante per noi anche il momento istituzionale che ha visto la presenza, tra gli altri, dell'ambasciatore italiano a Bruxelles, Francesco Genuardi, oltre che di europarlamentari e funzionari dell'Unione Europea".*

Il tema della trasformazione digitale e della cybersicurezza ha chiuso l'iniziativa giovedì 27 ottobre mettendo in vetrina le eccellenze tecnologiche e di innovazione che offre il Piemonte. "Un tema – afferma l'assessore regionale all'Innovazione Matteo Marnati – di fondamentale importanza per costruire il futuro e garantire la sicurezza dei dati ma anche un tema da 'presidiare' soprattutto qui, nel centro dell'Europa". Se ne è discusso durante un convegno al quale hanno partecipato, portando esperienze e progetti in cantiere, il direttore generale del Csi Piemonte Pietro Pacini, Laura Morgagni, direttore di Fondazione Piemonte Innova, Stefano Buscaglia, direttore generale di Fondazione LINKS e Davide Calonico, presidente di TOP-IX e responsabile della Divisione Metrologia Quantistica di INRiM, che ha illustrato il progetto Quid, creazione di una rete di comunicazione quantistica in Italia che registra la partecipazione delle migliori realtà del nostro Paese, sia pubbliche che private.

29/10/2022 – Corriere Torino – Fiere del tartufo

29/10/2022 Corriere Torino Pagina 11

La regione coinvolta

Non solo Alba, il tartufo del Roero e delle Colline torinesi

Il nome scientifico ufficiale è Tuber Magnatum Pico, per via del medico torinese Vittorio Pico, che nel 1788 lo classificò "tartufo dei potenti". Ma il nome che lo ha reso famoso, Tartufo Bianco d'Alba, è un'invenzione del ristoratore albese Giacomo Morra, un genio del marketing che ha dato al tartufo un'identità ben precisa e lo ha legato per sempre alla sua città. Anche se in realtà il Bianco d'Alba spazia un po' per il Piemonte, purchè ci siano i terreni giusti: sedimentari di tipo marnoso e calcareo, in leggera pendenza, non oltre i 700 metri sul livello del mare. Dunque le Langhe attorno ad Alba, certo, ma pure il Roero e il Monferrato, fino alle colline del Torinese. E se la Fiera di Alba è la più famosa del mondo, ci sono altre fiere nazionali meno note e di tutto rispetto. Il Tartufo Bianco del Roero per esempio, dal retro profumo di miele, che si nasconde fra le colline delle Rocche, nel primo cru d'Italia dedicato al tartufo, ed è ricercato dagli chef, è protagonista della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco e dei Vini del Roero di Vezza d'Alba dal 19 al 27 novembre. Il Tartufo Bianco delle Colline Torinesi, altra rarità, si celebra nella Mostra Mercato Nazionale di Rivalba dall'11 al 13 novembre. Per il Tartufo Bianco "Pregiato" del Monferrato si va dall' Astigiano all' Alessandrino: qualche fiera si è già svolta ad ottobre, ma il clou è adesso: il 6 novembre Fiera Nazionale del Tartufo Bianco a Montechiaro d'Asti, dal 5 al 7 a San Damiano, il 19 e 20 ad Asti, il 20 Canelli, il 26/27 a Montegrosso, il 27 a Castelnuovo Don Bosco e il 4 dicembre nel piccolo borgo di Cortazzone. Stesso copione per l'Alessandrino, con la Sagra del Tartufo Bianco di Cella Monte il 5 e 6 novembre, il 13 la Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or" a Murisengo, 55° edizione, a San Sebastiano Curone il 20 e 27, e i tartufi bianchi sono star alla Fiera di San Baudolino di Alessandria, ad Acqui, a Ovada. Come in un gioco, c'è da spaziare tra fiere del Tartufo Bianco senza mai passare da Alba. E andarci magari per il gran finale, visto che la Fiera Internazionale dura fino al 5 dicembre. Confronti di gusto, profumo (e prezzo) a piacere.

Rosalba Graglia



Retrogusto
Ha un retro profumo di miele, che si nasconde fra le colline delle Rocche, ed è ricercato dagli chef



29/10/2022 – Vanity Fair – Tartufo

VANITY FAIR



FOOD NEWS

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

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

DI VALENTINA DIRINDIN
29 OTTOBRE 2022

Non solo Alba: se nella capitale delle Langhe va in scena da più di novant'anni la Fiera del Tartufo più importante del mondo, è anche vero che **il Piemonte tutto è un territorio vocato al fungo dei funghi**, oro sotterraneo di queste zone. Tartufi bianchi e neri si trovano nei boschi dell'Alessandrino, nel Monferrato, nell'Astigiano e - ovviamente - nelle Langhe e nel Roero. **Le fiere più o meno grandi che celebrano i tartufi locali, in tutta la regione e per tutto l'autunno**, sono tante e possono anche essere una gustosa occasione per scoprire piccoli borghi e realtà locali interessanti e fuori dalle vie più battute.

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

In stagione, tutti o quasi i ristoranti piemontesi hanno un menu - o almeno un piatto - a base di tartufo. La Camera di Commercio di Alessandria e Asti, ad esempio, ha raccolto nel progetto «Le Tavole del Tartufo» diversi ristoranti e agriturismi dove assaggiare i tartufi da ottobre a dicembre . Così, gironzolare per le fiere con un bicchiere di vino in mano diventa il modo migliore per preparare l'appetito in vista di un pranzo a tema al ristorante. Ecco **alcuni consigli sulle altre fiere piemontesi dove andare per comprare (e mangiare) i tartufi locali.**



Cella Monte (AL) - Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 5-6 novembre

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

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



Montechiaro d'Asti (AT) - Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato - 6 novembre

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

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



San Sebastiano Curone (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo bianco e nero, 20 e 27 novembre

L'intento perseguito ormai da 39 anni è quello di una manifestazione volta a far conoscere la produzione di tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, tartufi di qualità sicuramente pari se non migliore di quelli di altre zone più "titolate". In occasione di questa 39° edizione, inoltre, dal 20 al 27 novembre verrà inaugurata nei locali dell'Archivio Pittor Giani la mostra "Felice Giani 200 Anteprima" che desidera proporre un'anticipazione delle importanti manifestazioni che nel 2023 celebreranno l'anniversario dei 200 anni dalla morte del pittore neoclassico nativo di San Sebastiano che fu protagonista assoluto della cultura di fine '700 ed inizi '800. Si potranno ammirare documenti ed opere originali di Giani, Appiani, Batoni, Camuccini, Dellera, Duranti, Galliari, Migliara, Palagi, Sabatelli ed altri ed un video che permetterà la visione in anteprima del prezioso "Album da Faenza a Marradi" in mostra nel 2023.

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



GIUSEPPE SACCHETTO

San Damiano d'Asti (AT) - Fiera Nazionale del Tartufo, 5-7 novembre

Appena diventata Nazionale, la Fiera del tartufo di San Damiano d'Asti propone degustazioni, momenti di intrattenimento e approfondimenti culturali nel bel comune astigiano. Prevista anche la proiezione di "The Truffle Hunters", documentario sulla ricerca dei tartufi diretto da Gregory Kershaw e Michael Dweck e co-prodotto da Luca Guadagnino, che ha ricevuto la nomination agli Oscar 2021, e che ha coinvolto per la sua realizzazione la comunità dei tartufai di San Damiano d'Asti.

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



PH. ALEXALA

Alessandria - 36° Fiera San Baudolino, 13 novembre

La Fiera si San Baudolino è l'evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alle specialità locali. Su tutti, tartufi e vini saranno i protagonisti, ma non mancheranno pane, biscotti, focacce, salumi, bagna cauda e molto altro.

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



Murisengo (AL) - Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or", fino al 18 dicembre

Una tradizione antica, quella della Fiera del tartufo di Murisengo, nata nel 1967 ma con radici nell'antica tradizione agricola e commerciale risalente al 1530 con la Fiera di S. Martino. La Fiera di Murisengo (quest'anno alla 55° edizione) rappresenta una speciale occasione per gustare i sapori contadini, con un centinaio di stand enogastronomici e di artigianato piemontese che si snodano attraverso l'antico borgo.

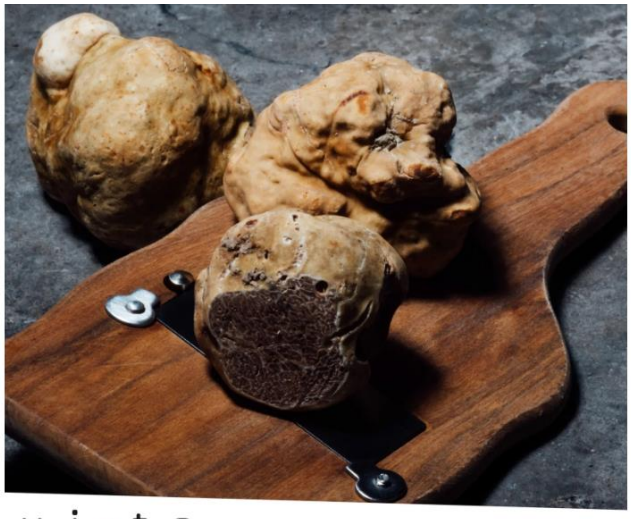
Ristorante suggerito: Il Ristorante Regina, con il suo bel giardino interno, propone un menu a base di tartufo al prezzo di 65 euro a persona.



Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

Una grande e storica fiera, con la mostra mercato, show cooking, momenti di approfondimento e Wine tasting organizzati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.

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



Ovada - Vi.Ta. Vino & Tartufi, 20 novembre

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

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



Canelli (AT) - Fiera Reginale del Tartufo, 20 novembre

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

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



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

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



Castelnuovo Don Bosco (AT) - Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

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

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



PH. ALEXALA

Acqui Terme (AL) - Acqui e Sapori, 26 e 27 novembre

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

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

29/10/2022 – Elle Lifestyle – Piemonte e Tartufo

Lifestyle > Viaggi

Un fine settimana tra Roero e Monferrato, il bello e il buono del Piemonte

— Grandi vini e una tradizione gastronomica di eccellenza, per un weekend da buongustai

ELLE DI DANIELA PASSERI 29/10/2022



Autunno, è tempo di andare alla scoperta dei grandi vini del **Piemonte**, tra i borghi antichi e i **castelli del Roero**, tra le dolci colline e nelle cantine scavate nella roccia arenaria (gli infernot) del **Monferrato**. A un'ora di Torino, un'ora e mezza da Milano, vi troverete immersi nei filari dei grandi DOCG italiani, rossi, bianchi, rosé, da accompagnare agli eccellenti prodotti gastronomici del territorio, dai primi piatti con grattugiata di tartufo agli insuperabili agnolotti del **Monferrato**, ai secondi di carne di razza fassona (come la salsiccia di Bra), senza perdere le acciughe al *bagnet* verde o il fritto misto alla piemontese a base di frattaglie con aggiunta di frutta, ortaggi e amaretti, il tutto impanato con la pastella. C'è poi chi non resiste ai cardi gobbi di Nizza Monferrato o alle lumache di Cherasco, per finire in dolcezza con mieli pregiati, torroni e amaretti di Mombaruzzo.

Nel Roero delle Rocche



La zona del Roero, sulla riva sinistra del fiume Tanaro (siamo in provincia di Cuneo), da sempre è vocata alla produzione vinicola che fa parte integrante della sua cultura materiale: insieme al Monferrato e alle Langhe, l'area è inserita tra i paesaggi culturali del **patrimonio dell'umanità dell'Unesco**. Il paesaggio del Roero è caratterizzato dalle cosiddette Rocche, un fenomeno geologico di erosione che ha portato alla formazione di canyon, dirupi, forre, burroni immersi nella vegetazione, che lo rendono spettacolare. Per scoprire le Rocche esiste una estesa rete di sentieri (200 km circa) divisa in itinerari tematici: trovate il sentiero dell'acqua, dei giochi, dei fossili, dei castelli o il grande sentiero del Roero da Bra a Cisterna d'Asti. La rete è gestita dall'eco-museo delle Rocche, un museo diffuso a cielo aperto presente negli otto comuni del Roero (Monticello d'Alba, Canale, Ceresole, Magliano Alfieri, Montà, Sommariva Perno, Castellinaldo e Castagnito). Fino al 30 ottobre, l'ecomuseo ospita la mostra diffusa *Earth and Fire*, la ceramica dei grandi maestri, a Pablo Picasso ad Ai Weiwei, da Salvador Dalì ad Andy Warholm da Keith Haring a Marina Abramović. Chi si avventura sui sentieri dell'eco-museo può prenotare (in anticipo) un bio pic-nic in un *ciabot*, piccolo edificio rurale usato come riparo dei contadini, oggi utilizzati per servire salumi, formaggi, frittate, verdure e l'immancabile *bagnet verd*, la salsa di prezzemolo, aglio e acciughe, da innaffiare con i vini DOCG del Roero.

I castelli del Roero



Il castello di Govone, residenza del re di Sardegna Carlo Felice

UCG + GETTY IMAGES

Il Roero è una terra di castelli che svettano dalle sue colline, residenze di nobili, re e regine che hanno eletto questa terra come loro residenza. Il più regale è senz'altro quello di Govone, dimora privilegiata dal re di Sardegna Carlo Felice e dalla consorte Maria Cristina di Borbone che all'inizio dell'800 trasformarono una residenza seicentesca nel castello che possiamo visitare oggi, con gli appartamenti dei due coniugi, il salone d'onore e le preziose sale cinesi riservate agli ospiti. A Cisterna d'Asti, invece, il castello di origini medievali ospita un interessante museo di Arti e Mestieri che ricostruisce la cultura materiale del territorio. Un museo del Paesaggio è invece stato ricavato nel castello di Magliano Alfieri, altra storica dimora nobiliare: qui il biglietto di ingresso è abbinato a quello del Museo del vino di Barolo che si visita nel castello della famiglia Falletti nel comune di Barolo. Merita una visita anche il castello di Monticello, quintessenza della dimora di campagna del Settecento, ancora abitato dalla stessa famiglia che ne è proprietaria dal Medioevo, e per questo particolarmente curato: qui trovate anche una foresteria con otto suites e un ristorante: se cercato un luogo di charme **dove dormire nel Roero**, lo avete trovato.

Cosa vedere nel Monferrato



Il centro storico di Asti

Il viaggio tra i sapori del Piemonte può continuare nel Monferrato. Si parte da Asti, dove passeggiare nel bel centro storico tra la cattedrale gotica, la torre dell'orologio detta anche torre troiana (si può salire in cima, ma solo fino al 31 ottobre), la casa natale del poeta Vittorio Alfieri, splendida dimora del Settecento, gli scavi archeologici della città romana e il museo Guglielminetti, scultore e scenografo che tante opere ha realizzato nel '900 per la danza, il teatro e la televisione.

Da Asti, proseguendo verso sud, ogni sosta sarà una piacevole sorpresa: il paese di Agliano, con le terme, Canelli dove andare alla scoperta delle cattedrali del vino e del castello Gancia, Nizza Monferrato con la sua torre super-panoramica e un bel mercatino dell'antiquariato (20 novembre, 18 dicembre 2022), Alice Bel Colle (con un nome così, come non andarci?), Costigliole e il castello degli Asinari, fino ad Acqui Terme, per concedersi una sosta relax nelle piscine termali. Tornando verso nord, invece, non perdetevi Vignale e una visita ai suoi *infernot*, le suggestive cantine scavate nel tufo, un mondo sotterraneo riservato ai vini più pregiati (quelli del Belvedere si vistano ogni domenica pomeriggio, fino al 30 novembre).

Nel Monferrato del tartufo

Nel Monferrato non c'è week-end, fino a dicembre, che non abbia una mostra-fiera-mercato del tartufo: il 30 ottobre c'è la fiera a Moncalvo, il 4/ 6 novembre a Valle Ghenza, il 5/7 novembre a San Damiano d'Asti, il 6 novembre Montechiaro d'Asti ospita la fiera nazionale del tartufo del Monferrato con il corteo storico e gli sbandieratori del Palio di Asti. Sagra del tartufo anche dal 13 al 20 novembre a Murisengo, il 19/20 nella città di Asti che per l'occasione apre i suoi palazzi storici a cooking show, degustazioni, analisi sensoriali e cene. E poi ancora a San Sebastiano Curone (20/27 novembre), Ovada (20 novembre), Montegrosso e Acqui Terme (26/27 novembre), Cortazzone (4 dicembre).

30/10/2022 – Corriere di Torino – Tavole del Tartufo

30/10/2022 Corriere Torino Pagina 8

LE FIERE

Le «tavole del tartufo» anche nel Monferrato

Se pensiamo all'Autunno in Piemonte non si può che parlare di Tartufo e dei tanti appuntamenti che gli verranno dedicati da Ottobre e fino al mese di Gennaio, se la stagione sarà fruttuosa. Probabilmente la manifestazione che lo celebra, la Fiera più importante in termini di numeri, è senza dubbio quella di Alba. Durante questo lungo periodo, a cavallo tra Autunno e Inverno, è tutto un fiorire di attività, tavole e fiere dedicate al Re dei funghi ipogei. Un prodotto unico nel suo genere, che oltrepassa le frontiere, apprezzato da gourmet e appassionati che arrivano nella nostra regione da tutto il mondo. Se pensiamo che anche l'attore Pierce Brosnan e consorte sono stati avvistati in Langa qualche giorno fa, a godersi una cena a base di tartufo. Tartufo e vino sono due prodotti tra i più importanti per la promozione turistica a livello internazionale di un intero territorio. La Camera di Commercio di Alessandria-Asti promuove le Fiere del Tartufo che si svolgeranno in provincia di Alessandria e Asti per il periodo che va da Ottobre a Dicembre 2022. E per la diffusione delle eccellenze delle due province è stata creata l'iniziativa «Le tavole del Tartufo», dove sarà possibile consultare il programma completo delle attività. «La Camera di Commercio di Alessandria-Asti — sostiene il presidente Gian Paolo Coscia — ben conosce il valore economico di questo gioiello del territorio e da anni è impegnata a sostenere un progetto di promozione delle terre e delle fiere del tartufo. Protagonisti fondamentali di quest'azione sono già oggi — e sempre più devono diventare — i ristoratori della provincia, perché è sulle loro tavole che il visitatore può godere con calma il piacere del profumo del prodotto autunnale per eccellenza. Questo progetto si rivolge direttamente al turista, con l'obiettivo di accoglierlo e di accompagnarlo alla scoperta di sapori unici ed irripetibili».
(*sandra salerno*)



30/10/2022 – Cuneo dice – Eventi Regione a Bruxelles

CUNEODICE.IT
QUOTIDIANO ONLINE

CUNEO - domenica 30 ottobre 2022, 14:48

A Bruxelles giornate di promozione per il Piemonte

Sotto i riflettori l'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e l'illustrazione delle eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza



Matteo Marnati

Grande soddisfazione per l'esito delle giornate di promozione del Piemonte a Bruxelles, caratterizzate dalla presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e dall'illustrazione delle eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza.

Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le ATL Turismo Torino, Novara, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e Distretto Laghi e i consorzi Conitours, Bardonecchia, Langhe Experience e Canottieri Outdoor Lago d'Orta hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori. Hanno quindi portato i saluti istituzionali l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte Vittoria Poggio, l'assessore all'Innovazione della Regione Piemonte Matteo Marnati e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris.

Protagonisti della giornata di mercoledì 26 ottobre sono stati i prodotti tipici: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte, proposti in abbinamento alle eccellenze agroalimentari del territorio. Il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte e la sua azienda speciale Fedora e Ceipiemonte, ha visto inoltre lo svolgimento di incontri b2b con imprese produttrici delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola, favorendo così una migliore conoscenza della qualità dei prodotti e lo sviluppo di relazioni d'affari tra gli operatori. Entrambi gli appuntamenti si sono conclusi con il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.

"Il turismo in Piemonte cresce anche grazie a eventi come questo che mettono in contatto la domanda con l'offerta - evidenzia l'assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio Vittoria Poggio -. *Il confronto aiuta a perfezionare il comparto dell'accoglienza ma anche di arricchire il ventaglio delle offerte con nuove idee che seguono le tendenze. È ormai chiaro che il Piemonte è una piattaforma naturale di bellezza e tecnologia, di ricerca e arte che formano un pacchetto unico nel suo genere e che abbiamo messo in vetrina a Bruxelles grazie a VisitPiemonte, il nostro braccio operativo che ci aiuta a promuovere le nostre eccellenze oltre confine e in tutta la nostra nazione".*

"L'Alto Piemonte è dotato di un patrimonio straordinario, in grado di soddisfare le diverse esigenze dei visitatori grazie alle sue molteplici risorse, tra cui quelle enogastronomiche - commenta Fabio Ravanelli, presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte -. *Per valorizzare al meglio una tale ricchezza è fondamentale promuovere questo territorio come destinazione turistica unica ed integrata, a beneficio di tutti gli operatori e di tutte le aree che lo compongono, generando così un maggiore e più efficace impatto in termini di riconoscibilità ed attrattività".*

"Sono state giornate estremamente proficue, dove abbiamo raccolto grande interesse sia per le proposte turistiche che per quelle agroalimentari - sottolinea il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris -. *E questo sia da parte degli operatori belgi presenti, che da quelli piemontesi e dall'ENIT che ci ha supportato nell'organizzazione. Tutte le Atl regionali ed i consorzi turistici presenti hanno allacciato concreti rapporti commerciali con le agenzie di viaggi belghe. Particolare apprezzamento è andato ai prodotti tipici e ai vini dell'Alto Piemonte, che per molti ospiti sono stati una novità e una bella scoperta. Importante per noi anche il momento istituzionale che ha visto la presenza, tra gli altri, dell'ambasciatore italiano a Bruxelles, Francesco Genuardi, oltre che di europarlamentari e funzionari dell'Unione Europea".*

Il tema della trasformazione digitale e della cybersicurezza ha chiuso l'iniziativa giovedì 27 ottobre mettendo in vetrina le eccellenze tecnologiche e di innovazione che offre il Piemonte. *"Un tema* - afferma l'assessore regionale all'Innovazione Matteo Marnati - *di fondamentale importanza per costruire il futuro e garantire la sicurezza dei dati ma anche un tema da 'presidiare' soprattutto qui, nel centro dell'Europa"*. Se ne è discusso durante un convegno al quale hanno partecipato, portando esperienze e progetti in cantiere, il direttore generale del Csi Piemonte Pietro Pacini, Laura Morgagni, direttore di Fondazione Piemonte Innova, Stefano Buscaglia, direttore generale di Fondazione LINKS e Davide Calonico, presidente di TOP-IX e responsabile della Divisione Metrologia Quantistica di INRiM, che ha illustrato il progetto Quid, creazione di una rete di comunicazione quantistica in Italia che registra la partecipazione delle migliori realtà del nostro Paese, sia pubbliche che private.

31/10/2022 – Il Corriere di Novara – Eventi Regione a Bruxelles

31/10/2022 Corriere di Novara Pagina 27

PROMOZIONE Un successo la presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica

Il Piemonte è sbarcato a Bruxelles

Si è parlato anche di eccellenze in materia di trasformazione digitale e cybersicurezza

Grande soddisfazione per l'esito delle giornate di promozione del Piemonte a Bruxelles, caratterizzate dalla presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e dall'illustrazione delle eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza.

Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le Atl Turismo Torino, Novara, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e Distretto Laghi e i consorzi Conitours, Bardonecchia, Langhe Experience e Canottieri Outdoor Lago d'Orta hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori. Hanno quindi portato i saluti istituzionali l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte Vittoria Poggio, l'assessore all'Innovazione della Regione Piemonte Matteo Marnati e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris.

Protagonisti della giornata di mercoledì 26 ottobre sono stati i prodotti tipici: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte, proposti in abbinamento alle eccellenze agroalimentari del territorio. Il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte e la sua azienda speciale Fedora e Ceipiemonte, ha visto inoltre lo svolgimento di incontri b2b con imprese produttrici delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola. Entrambi gli appuntamenti si sono conclusi con il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.

«Il turismo in Piemonte cresce anche grazie a eventi come questo che mettono in contatto la domanda con l'offerta - evidenzia l'assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio Vittoria Poggio - Il confronto aiuta a perfezionare il comparto dell'accoglienza ma anche di arricchire il ventaglio delle offerte con nuove idee che seguono le tendenze. È ormai chiaro che il Piemonte è una piattaforma naturale di bellezza e tecnologia, di ricerca e arte che formano un pacchetto unico nel suo genere e che abbiamo messo in vetrina a Bruxelles grazie a VisitPiemonte, il nostro braccio operativo che ci aiuta a promuovere le nostre eccellenze oltre confine e in tutta la nostra nazione».

«L'Alto Piemonte è dotato di un patrimonio straordinario, in grado di soddisfare le diverse esigenze dei visitatori grazie alle sue molteplici risorse, tra cui quelle enogastronomiche - commenta Fabio Ravanelli, presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte - Per valorizzare al meglio una tale ricchezza è fondamentale promuovere questo territorio come destinazione turistica unica ed integrata, a beneficio di tutti gli operatori e di tutte le aree che lo compongono, generando così un maggiore e più efficace impatto in termini di riconoscibilità ed attrattività».

«Sono state giornate estremamente proficue, dove abbiamo raccolto grande interesse sia per le proposte turistiche che per quelle agroalimentari - sottolinea il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris - Tutte le Atl regionali ed i consorzi turistici presenti hanno allacciato concreti rapporti commerciali con le agenzie di viaggi belghe. Particolare apprezzamento è andato ai prodotti tipici e ai vini dell'Alto Piemonte, che per molti ospiti sono stati una novità e una bella scoperta. Importante per noi anche il momento istituzionale che ha visto la presenza, tra gli altri, dell'ambasciatore italiano a Bruxelles, Francesco Genuardi, oltre che di europarlamentari e funzionari dell'Unione Europea».

Il tema della trasformazione digitale e della cybersicurezza ha chiuso l'iniziativa giovedì 27 ottobre mettendo in vetrina le eccellenze tecnologiche e di innovazione che offre il Piemonte. «Un tema - afferma l'assessore regionale all'Innovazione Matteo Marnati - di fondamentale importanza per costruire il futuro e garantire la sicurezza dei dati ma anche un tema da 'presidiare' soprattutto qui, nel centro dell'Europa». Se ne è discusso durante un convegno al quale hanno partecipato, portando esperienze e progetti in cantiere, il direttore generale del Csi Piemonte Pietro Pacini, Laura Morgagni, direttore di Fondazione Piemonte Innova, Stefano Buscaglia, direttore generale di Fondazione Links e Davide Calonico, presidente di TOP-IX e responsabile della Divisione Metrologia Quantistica di INRiM, che ha illustrato il progetto Ouid, creazione di una rete di comunicazione quantistica in Italia che registra la partecipazione delle migliori realtà del nostro Paese, sia pubbliche che private.

• l.c.




MOTIVE
Orsted
MTU
PM
RINA
BOSCH
NOBIA
Grand Est
Schlumberger
saicos



31/10/2022 – News Novara – Eventi Regione a Bruxelles

newsNovara.it

ATTUALITÀ | 31 ottobre 2022, 08:40

Piemonte turistico, enogastronomico e dell'innovazione in vetrina a Bruxelles

Protagonisti anche i prodotti tipici con il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte



Grande soddisfazione per l'esito delle giornate di promozione del Piemonte a Bruxelles, caratterizzate dalla presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e dall'illustrazione delle eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza.

Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le ATL Turismo Torino, **Novara**, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e **Distretto Laghi** e i consorzi Conitours, Bardonecchia, Langhe Experience e **Canottieri Outdoor Lago d'Orta** hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori. Hanno quindi portato i saluti istituzionali l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte **Vittoria Poggio**, l'assessore all'Innovazione della Regione Piemonte **Matteo Marnati** e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris.

Protagonisti della giornata di mercoledì 26 ottobre **sono stati i prodotti tipici**: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte, proposti in abbinamento alle eccellenze agroalimentari del territorio. Il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la **Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte** e la sua azienda speciale Fedora e Ceipiemonte, ha visto inoltre lo svolgimento di incontri b2b con imprese produttrici delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola, favorendo così una migliore conoscenza della qualità dei prodotti e lo sviluppo di relazioni d'affari tra gli operatori. Entrambi gli appuntamenti si sono conclusi con il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.

“Il turismo in Piemonte cresce anche grazie a eventi come questo che mettono in contatto la domanda con l’offerta - evidenzia l’assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio, Vittoria Poggio - Il confronto aiuta a perfezionare il comparto dell’accoglienza ma anche di arricchire il ventaglio delle offerte con nuove idee che seguono le tendenze. È ormai chiaro che il Piemonte è una piattaforma naturale di bellezza e tecnologia, di ricerca e arte che formano un pacchetto unico nel suo genere e che abbiamo messo in vetrina a Bruxelles grazie a VisitPiemonte, il nostro braccio operativo che ci aiuta a promuovere le nostre eccellenze oltre confine e in tutta la nostra nazione”.

“L’Alto Piemonte è dotato di un patrimonio straordinario, in grado di soddisfare le diverse esigenze dei visitatori grazie alle sue molteplici risorse, tra cui quelle enogastronomiche - commenta **Fabio Ravanelli**, presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte - Per valorizzare al meglio una tale ricchezza è fondamentale promuovere questo territorio come destinazione turistica unica ed integrata, a beneficio di tutti gli operatori e di tutte le aree che lo compongono, generando così un maggiore e più efficace impatto in termini di riconoscibilità ed attrattività”.

“Sono state giornate estremamente proficue, dove abbiamo raccolto grande interesse sia per le proposte turistiche che per quelle agroalimentari - sottolinea il presidente di VisitPiemonte, **Beppe Carlevaris** - E questo sia da parte degli operatori belgi presenti, che da quelli piemontesi e dall’ENIT che ci ha supportato nell’organizzazione. Tutte le Atl regionali ed i consorzi turistici presenti hanno allacciato concreti rapporti commerciali con le agenzie di viaggi belghe. Particolare apprezzamento è andato ai prodotti tipici e ai vini dell’Alto Piemonte, che per molti ospiti sono stati una novità e una bella scoperta. Importante per noi anche il momento istituzionale che ha visto la presenza, tra gli altri, dell’ambasciatore italiano a Bruxelles, Francesco Genuardi, oltre che di europarlamentari e funzionari dell’Unione Europea”.

Il tema della trasformazione digitale e della cybersicurezza ha chiuso l’iniziativa giovedì 27 ottobre mettendo in vetrina le eccellenze tecnologiche e di innovazione che offre il Piemonte. “Un tema - afferma l’assessore regionale all’Innovazione, **Matteo Marnati** - di fondamentale importanza per costruire il futuro e garantire la sicurezza dei dati ma anche un tema da ‘presidiare’ soprattutto qui, nel centro dell’Europa”. Se ne è discusso durante un convegno al quale hanno partecipato, portando esperienze e progetti in cantiere, il direttore generale del Csi Piemonte Pietro Pacini, Laura Morgagni, direttore di Fondazione Piemonte Innova, Stefano Buscaglia, direttore generale di Fondazione LINKS e Davide Calonico, presidente di TOP-IX e responsabile della Divisione Metrologia Quantistica di INRiM, che ha illustrato il progetto Quid, creazione di una rete di comunicazione quantistica in Italia che registra la partecipazione delle migliori realtà del nostro Paese, sia pubbliche che private.