

RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Novembre 2024

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



Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne

Sommario

01/11/2024 – Monferrato - Sabato 9 e domenica 10 torna la "San Baudolino".....	5
01/11/2024 - Piccolo di Alessandria -La festa San Baudolino, una fiera che mette in vetrina il territorio.....	6
02/11/2024 -Nuovo Braidese -Tornano le eccellenze del Piemonte in vetrina.....	9
03/11/2024- Secolo XIX Basso Piemonte - Torna Golosaria, i vini del Monferrato grandi protagonisti.....	10
03/11/2024 – Ancora - Gran Monferrato ed Alto Piemonte protagonisti a "Golosaria 2024"	11
03/11/2024 – Ilsole24ore.it - Ad Alessandria e provincia caleidoscopio di arte, architettura e buon vivere	12
04/11/2024 – Monferratowebtv.it -AltoPiemonte e Gran Monferrato salutano la Capitale europea Città del Vino con eventi e cultura.....	18
04/11/2024 – Torinotoday.it -ATP Finals e sapori piemontesi: aperte le prenotazioni alle degustazioni guidate a Casa Gusto.....	20
05/11/2024 - Secolo XIX Basso Piemonte - Ritorna la Cena con le stelle «Celebriamo a Ovada i migliori vini del territorio»	31
05/11/2024 - Stampa Alessandria - Alessandria, boom di turisti "Batte tutte le altre province" - Alessandria, è boom turismo "Meglio di tutto il Piemonte"	32
05/11/2024 – La Stampa - Alessandria, è boom turismo: “Meglio di tutto il Piemonte”... 	33
05/11/2024 – Corriere della sera -La foresta del Monferrato tra alberi secolari, roveri e il Castello di Piovera	35
06/11/2024 -Radiogold.it -A San Baudolino la Camera di Commercio diventa “Corte del gusto” con degustazioni, convegni e laboratori per i bambini	38
07/11/2024 - Vita Casalese - "Realizzo gli attrezzi dei trifulau".....	40
08/11/2024 - Corriere Valsesiano - Eventi e cultura per chiudere l'anno di Città europea del Vino.....	41
08/11/2024 – Monferrato - Masterclass di formazione sul tartufo piemontese.....	43
08/11/2024 – Monferrato - Gran Monferrato la Capitale europea del Vino: bilancio ok ...	44
08/11/2024 - Sette Giorni a Tortona - La locanda di Chef Bongiovanni e il "Fuoritartufo" 	45
08/11/2024 - Sette Giorni a Tortona - Aumentato il turismo a Tortona e nel Tortonese ...	46
11/11/2024 - Tuttosport Piemonte - I tartufo nero grande protagonista	47
11/11/2024 – Oggicronaca.it - Il Tortonese Giampaolo Bovone a “Il libro sul comodino” a Novi Ligure	48

11/11/2024 – <i>Alessandria24.com - Biblioteca Civica di Novi: Giampaolo Bovone a “Il libro sul comodino” giovedì 21 novembre</i>	49
11/11/2024 – <i>Telecitynews24.it -Ad Alessandria due giorni all'insegna delle eccellenze del territorio con la Fiera di San Baudolino</i>	50
12/11/2024 - <i>Stampa Cuneo - "Un brand unico" Le Atl al lavoro con la Regione -La Regione alle Atl "Piemonte e territori come un unico brand</i>	54
12/11/2024 – <i>Alessandriaoggi.info - Da Slala Alessandria: alla scoperta del Basso Piemonte</i>	56
12/11/2024 - <i>Lapulceonline.it - Il territorio alessandrino si presenta. Video promozionali promossi dalla Fondazione Slala</i>	57
12/11/2024 – <i>Radiogold.it - “Alla scoperta del Basso Piemonte”. Slala presenta ad Alessandria i video di promozione del territorio con Fabio De Vivo</i>	58
14/11/2024 – <i>Vita casalese – una masterclass sui tartufi</i>	71
14/11/2024 – <i>Popolo Dertonino - Cresce il turismo a Tortona e nel Tortonese</i>	72
15/11/2024 – <i>Monferrato - La video promozione del Basso Piemonte</i>	73
15/11/2024 – <i>Piccolo di Alessandria -Slala e i video sul territorio con De Vivo</i>	74
16/11/2024 - <i>Stampa Alessandria - Le trifole a San Sebastiano con l'Asta del bianco d'Alba</i>	75
16/11/2024 – <i>telecitynews24.it -Dei video alla scoperta del Basso Piemonte raccontati da Fabio De Vivo</i>	76
17/11/2024 - <i>Secolo XIX Basso Piemonte - Ecco Vino e tartufi, la festa del gusto nel cuore di Ovada</i>	78
17/11/2024-<i>Stampa Alessandria - Il "creator" De Vivo presenta le sue clip per il turismo locale</i>	79
17/11/2024 – <i>Ancora -I vini di Ovada e zona a "Golosaria" di Milano</i>	80
18/11/2024 - <i>Stampa Piemonte e Valle d'Aosta - I turismo locale protagonista di Instagram</i>	81
18/11/2024 – <i>Telecitynews24.it - Dal 22 novembre torna Ale Chocolate, la fiera del cioccolato artigianale</i>	82
18/11/2024 -<i>Radiogold.it - Da venerdì a domenica torna Alé Chocolate ad Alessandria: tre giorni tutti da gustare nelle vie del centro</i>	85
19/11/2024 -<i>Monferrato - Finale in grande stile per la "Trifola d'Or"</i>	87
19/11/2024- <i>Stampa Alessandria - Due milioni di "click" - Due milioni di "click" per i video di De Vivo "Attiriamo i giovani"</i>	88
19/11/2024 – <i>IlPiccolo.net -I video per raccontare l'Alessandrino</i>	90
19/11/2024 – <i>Radiogold.it - La provincia si scopre bella: 2 milioni di click per i video turistici di De Vivo: “Non bisogna fermarsi”</i>	91

22/11/2024 -Stampa Alessandria -Tassa soggiorno in tre mesi Novi incassa 21 mila euro	92
23/11/2024 -Radiogold.it - Taglio del nastro e inaugurazione di Alè Chocolate ad Alessandria.....	93
26/11/2024 - Secolo XIX Basso Piemonte -Dolci Terre, eccellenze in vetrina Novi punta anche sul formaggio	94
26/11/2024 -Stampa Alessandria – i formaggi e i tartufi per Dolci Terre atteso lo chef Rugiati	96
26/11/2024 – Radiogold.it - Oltre 80 espositori, i formaggi più golosi e tre star della cucina a Dolci Terre di Novi.....	97
27/11/2024- Horecanews.it - Torna Dolci Terre di Novi 2024, in programma eventi, degustazioni e showcooking	99
28/11/2024 – Stampa Alessandria – Torna Dolci Terre di novi show cooking e 80 espositori per celebrare il formaggio	102
Novembre -Investomagazine.com – Dolci terre di Novi 2024	103
Novembre – Mentelocale.it - Dolci Terre di Novi: tornano le eccellenze gastronomiche, laboratori e show cooking.....	105
Novembre – Shopinthecity.it - Arriva Dolci Terre a Novi Ligure	107

Fiera Numerosi appuntamenti nel centro storico di Alessandria

Sabato 9 e domenica 10 torna la "San Baudolino"

ALESSANDRIA

● Torna sabato 9 e domenica 10 novembre il tradizionale appuntamento con la Fiera di San Baudolino, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria. La manifestazione è organizzata dal Comune, con la collaborazione della Camera di commercio di Alessandria-Asti, della Regione Piemonte, delle associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (Ascom Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, Cna, Confartigianato), dell'Ati Alexala, di Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, dell'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, dei Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti, della Strada dei Vini e dei Saperi del Gran Monferrato, di AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier, di ONAF - Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, di ONAS - Organizzazione nazionale assaggiatori salumi e dell'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps. «La Fiera di San Baudolino - dichiara



Ad Alessandria. Un momento della presentazione della kermesse

ra Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti - vuole rappresentare anche quest'anno un'occasione importante per promuovere il territorio alessandrino con tutte le sue eccellenze agroalimentari. È ormai tradizione, da ben 38 anni, ritrovare nelle vie del centro e presso il cortile della Camera di Commercio molti espositori del settore enogastronomico che attirano un pubblico sempre più numeroso, affezionato o comunque attento a gustare prodotti tipici di qualità, non solo provenienti dalla

provincia. Anche Palazzo del Monferrato, in Via San Lorenzo 21, sarà animato dalle attività della Fiera, ospitando la rassegna "Vini a Palazzo", dove i Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti, in collaborazione con AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier, Onaf - Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, ONAS - Organizzazione nazionale assaggiatori salumi e la Strada dei Vini e dei Saperi del Gran Monferrato faranno degustare i vini ed i prodotti tipici del nostro territorio anche in modo insolito».



La festa San Baudolino, una fiera che mette in vetrina il territorio

Sabato 9 e domenica 10 novembre appuntamento con i banchetti dei produttori e le eccellenze dell'Alessandrino. E qualche sorpresa in serbo...

■ «Questa festa è il simbolo della nostra storia»: Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, fotografa nella maniera migliore la realtà della Fiera di San Baudolino. Che, sabato 9 e domenica 10 novembre, tornerà a mettere in vetrina i tesori e i sapori delle nostre terre.

Spazio anche ai vini

«Anche Palazzo del Monferrato, in via San Lorenzo 21, sarà animato da attività - ricorda Coscia - ospitando la rassegna "Vini a Palazzo", grazie alla quale i Consorzi di tutela dei vini delle province di Alessandria e di Asti (in collaborazione con Ais Piemonte-Associazione italiana sommelier, Onaf-Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, Onas-Organizzazione nazionale assaggiatori salumi e la Strada dei vini e dei sapori del Gran Monferrato) faranno degustare i vini e i prodotti tipici del territorio, anche in modo insolito». Il numero uno dell'ente camerale sottolinea che «fondamentale per la realizzazione di

questa iniziativa è come sempre la sinergia fra istituzioni, associazioni e operatori di tutti i settori della nostra economia, che si sono adoperati per fare della rassegna un evento più attraente e qualificato».

«Puntare sulla qualità»

Ed è proprio sulla qualità che il vicesindaco e assessore al Marketing territoriale, Giovanni Barosini, insiste: «Dopo un "Ottobre Alessandrino" che ha portato il nome della città in giro per l'Italia e portato qui attori e ospiti di livello nazionale, occorre proseguire. Il "brand Alessandria" dovrà sempre essere riconosciuto per la qualità dei suoi eventi e la loro unicità». Un altro spunto lo fornisce Roberto Cava, presidente di Alexala: «Fare le cose per bene aiuta il turismo. Lo dicono i dati dell'Osservatorio, che segnalano come l'enogastronomia sia la principale fonte d'attrazione. Ma ciò non vuol dire che siamo arrivati al traguardo, anzi. Siamo appena partiti. E di eventi di questo tipo, o come l'Ottobre Alessandrino, ne servirebbero diversi ogni anno».

Un dolce... per il miracolo

«San Baudolino metterà in mostra le eccellenze dell'Alessandrino - ricorda Michela Mandrino di Procom - Ma è un modo per insegnare, per far vedere cosa produciamo e cosa sono il buon mangiare e il buon bere. Siamo abituati a pagare un cocktail 12 euro, ma ci scandalizziamo se ci chiedono lo stesso per un olio: normale?». Confcommercio e Confescenti, oltretutto, proporranno una novità: «Abbiamo chiesto alle pasticcerie alessandrine di celebrare gli 850 anni della Diocesi creando un biscotto, una torta o un prodotto dolciario dedicato alle oche, per ricordare il miracolo di San Baudolino, che salvò il raccolto degli alessandrini scacciandole - siega Alice Pedrazzi, direttore di Confcommercio - Ci sarà anche un riconoscimento per l'idea più creativa, quindi nei giorni della fiera gli alessandrini avranno anche modo di trovare una nuova golosità da assaggiare e, perché no, pubblicizzare con il passaparola».

MARCELLO FEOLA





RETE DEL GUSTO Il vicesindaco Barosini, Coscia della Camera di Commercio e Cava di Alexala lanciano la Fiera di San Baudolino '24. A destra, uno scatto della scorsa edizione

**Ascom e Confesercenti
hanno chiesto un dolce
alle pasticcerie
dedicato... alle oche**

I NUMERI**38**

Le edizioni della Fiera di San Baudolino, che mette in vetrina i tesori della nostra terra

6

I percorsi della fiera: la Corte del Gusto a in Camera di Commercio; la Via dell'Agricoltura in via San Lorenzo e in via dei Martiri; i "Vini a Palazzo" a Palazzo Monferrato; gli stand dei prodotti tipici locali e delle eccellenze regionali in corso Roma, piazzetta della Lega e via Milano; il panino e le frittelle dell'Alpino in piazza Marconi

850

Gli anni della Diocesi alessandrina: per questo, Confcommercio e Confesercenti, raccogliendo una proposta della Diocesi stessa, hanno proposto alle pasticcerie di aderire all'iniziativa "San Baudolino e le pasticcerie alessandrine"

8

I musei della rete alessandrina aperti per l'occasione

Il Tartufo Bianco d'Alba sposa i prodotti del territorio

Tornano le eccellenze del Piemonte in vetrina

Grande appuntamento – oramai consolidato – per il Piemonte: per oltre un mese fino a fine novembre, tornano sul territorio gli eventi di “Eccellenze del Piemonte in vetrina” per presentare il buono e il bello della Regione che vanta una cucina di altissimo livello e produzioni di grande pregio.

L'evento animerà i territori con un fitto programma: dai tour tematici dedicati ai media specializzati in food, travel e lifestyle alle masterclass negli istituti alberghieri del territorio condotte dai Giudici del Centro Studi Nazionale del Tartufo, al premio legato al progetto “Dawn to earth”, che quest'anno è stato attribuito alla grande chef Manu Buffara, e l'evento di chiusura

al Castello di Roddi.

Il progetto, giunto alla quinta edizione, è ideato dall'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba in collaborazione con Visit Piemonte, promosso da Regione Piemonte e realizzato in collaborazione con le ATL Alexala, ATL del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ATL Terre dell'Alto Piemonte - Biella, Novara, Valsesia e Vercelli - e ATL Turismo Torino e Provincia.

La grande cucina piemontese interpretata da chef conosciuti in tutto il mondo incontra il Tartufo Bianco d'Alba, sentinella della biodiversità e testimone indiscusso di una valorizzazione turistica internazionale di tutto il territorio.



Sino a lunedì alla Fiera Milano Rho

Torna Golosaria, i vini del Monferrato grandi protagonisti

CIBO E TURISMO

OVADA

Alto Piemonte e Gran Monferrato saranno oggi protagonisti della **diciannovesima edizione di Golosaria**, la rassegna nata dall'intuizione del critico gastronomico alessandrino **Paolo Massobrio**, che ispirandosi alle eccellenze locali e del territorio, ha creato un evento divenuto di portata nazionale. Alla **Fiera Milano Rho**, celebrerà ancora una volta il **meglio del made in Italy agroalimentare**. Oggi alle 12.30, l'area Wine Tasting del Padiglione 5 ospiterà un evento esclusivo, dedicato alle **eccellenze vitivinicole** dell'Alto Piemonte e del Gran Monferrato. L'appuntamento rientra nel programma degli eventi di Alto Piemonte Gran Monferrato **Città europea del vino 2024**. L'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato con l'Enoteca regionale di Acqui Terme ed Enoteca regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte condurranno i partecipanti in un viaggio sensoriale alla scoperta di vini d'eccellenza, specchio di tradizioni radicate e innovazioni enologiche. L'**Ovada Docg** farà co-

noscere il vitigno **Dolcetto** in tutta la sua autenticità, dall'origine del nome, che deriva dalle dolci colline fino al percorso di caratterizzazione di questo vino, per scoprire insieme ai massimi esperti quali sono le caratteristiche del terreno e del microclima, accarezzato dal vento del Liguria. Saranno presenti **otto aziende**: Facchino Vini, Cascina Gentile, Tenuta Gaggino, Castello di Tagliolo, Rocca Rondinaria, Cascina Bisce, Paschetta Vini, Ca' Bensi. Insieme alle Enotecche, ci saranno la **Strada del vino** e dei sapori Gran Monferrato e l'Atl Alexala, l'Associazione nazionale Città del vino, l'Atl Terre dell'Alto Piemonte, che presenteranno il patrimonio del loro territorio con l'invito a scoprire la ricchezza di esperienze turistiche che queste terre hanno da offrire. Tra i vini straordinari, oltre all'Ovada Docg, anche il Brachetto d'Acqui Docg, il Grignolino del Monferrato Casalese Doc, che nel 2020 ispirarono la fondazione del **Consorzio Gran Monferrato**. E poi il Gattinara Docg, il Ghemme Docg e la Vespolina, che nel 2022 si unirono al progetto della candidatura Città europea del Vino 2024. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Milano domenica 3 novembre

Gran Monferrato ed Alto Piemonte protagonisti a "Golosaria 2024"

Ovada. Alto Piemonte e Gran Monferrato saranno grandi protagonisti a "Golosaria 2024" a Milano, tra vini d'eccellenza e territori da scoprire. Uno degli appuntamenti più attesi nel panorama enogastronomico italiano è ormai alle porte: la diciannovesima edizione di "Golosaria", in scena alla Fiera Milano Rho all'inizio di novembre, celebrerà ancora una volta il meglio del made in Italy agroalimentare. Tra i vari appuntamenti, domenica 3 novembre alle ore 12,30 l'area Wine Tasting del Padiglione 5 ospiterà un evento esclusivo che vedrà protagoniste le eccellenze vitivinicole dell'Alto Piemonte e del Gran Monferrato che, insieme sono diventate "Città europea del vino" 2024.

Golosaria, da sempre sinonimo di alta qualità e autenticità, si conferma anche quest'anno una vetrina d'eccezione per produttori, appassionati e professionisti del settore, pronti a scoprire le meraviglie enogastronomiche italiane.

In questo contesto, l'Enoteca Regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, l'Enoteca Regionale di Acqui Terme e l'Enoteca Regionale del Monferrato condurranno i partecipanti in un viaggio sensoriale alla scoperta di vini d'eccellenza, specchio di tradizioni radicate e innovazioni enologiche.

L'appuntamento rientra nel programma degli eventi di Alto Piemonte Gran Monferrato Città

Europea del vino 2024, occasione in cui l'intero territorio sta celebrando la sua tradizione enologica e agroalimentare con un ricco calendario di eventi e manifestazioni, resi possibili grazie all'impegno della Regione Piemonte. Accanto alle Enotecche Regionali, saranno presenti anche l'Associazione Nazionale Città del Vino, l'Atti Terre dell'Alto Piemonte, la Strada del vino e dei sapori Gran Monferrato e l'Atti Alexala, che presenteranno il patrimonio del loro territorio. Un invito a scoprire la ricchezza di esperienze turistiche che queste terre hanno da offrire. L'incontro si preannuncia come un'occasione preziosa per conoscere e degustare vini davvero buoni, quali l'Ovada docg (con Faccino Vini, Cascina Gentile, Tenuta Gaggino, Cà Bensì, Rocca Rondinaria, Cascina Bisceto, Paschetta Vini e Castello di Tagliolo), il Brachetto d'Acqui docg, il Grignolino del Monferrato Casalese doc, il Gattinara docg, il Ghemme docg e la Vespolina. Vini espressione profonda e identitaria di questi territori, capaci di raccontare storie, paesaggi e passioni attraverso ogni sorso.

"Golosaria 2024" è pronta a riconfermare il suo ruolo centrale come manifestazione di riferimento per il settore, valorizzando le eccellenze enogastronomiche italiane e ponendo un focus speciale su Alto Piemonte e Gran Monferrato ed il suo riconoscimento a Città Europea del vino 2024.



1/10 | Piemonte

Ad Alessandria e provincia caleidoscopio di arte, architettura e buon vivere

di Luca Bergamin

3 novembre 2024



Nella speranza che la Cittadella pentastellata sulla riva sinistra del Tanaro, dai magazzini alle caserme, sia restaurata e diventi magari un polo culturale, la scoperta di Alessandria può cominciare proprio dirimpetto ai suoi bastioni, attraversando a piedi il ponte arcuato progetto dall'architetto americano Richard Meier dai tiranti simili a corde musicali. Appena oltre, ci si imbatte nelle tante anime e innumerevoli gioielli di questa città. Il romantico e tenero Ciclo di Re Artù e dei cavalieri della tavola rotonda nelle Sale d'Arte a ridosso dell'iconico ed eclettico campanile della Cattedrale dei Santi Pietro e Marco, alto 106 metri, la salottiera e porticata Piazza Garibaldi, i quadranti del Palazzo Rosso, i baci dello stesso colore fatti di cioccolato alla pasticceria Gallina, quella wunderkammer di Galleria Guerci, la colorata facciata della Sinagoga, i rabatton di bietola ed erbe di campo preparati all'Osteria della Luna in brodo entrano subito nel cuore. E poi c'è la provincia...

Entrare nel magico regno del cappellaio Borsalino rimasto uguale all'800

3 novembre 2024



Sembra che il tempo si sia fermato davvero allo stabilimento della ditta di cappelli Borsalino. Agli inizi del '900, quando la popolazione di Alessandria ammontava a 20 mila persone ben 2000 lavoravano presso l'azienda fondata da Giuseppe Borsalino. Se il museo si trova nella stabilimento originario, ora sede universitaria, di Corso Cento Cannoni in pieno centro, è opportuno raggiungere prima la fabbrica contemporanea a Spinetta Marengo dove è possibile assistere alle varie fasi di lavorazione compiuta impiegando le macchine in legno a vapore, le forme e soprattutto le metodologie del suo fondatore. Tutto, dalla sezione del pelo di coniglio al lavaggio, dalla levigatura con la fiamma al taglio viene fatto a mano con certissima attenzione e orgoglioso senso di appartenenza degli 80 dipendenti, discendenti in gran parte dai primi operai. Per completare questa avventura nel mondo dei cappelli indossati, tra i tanti, da Giuseppe Verdi, Ernest Hemingway, Charlie Chaplin, Johnny Depp, Michael Jackson non resta che recarsi infine alla storica boutique in Corso Roma.

A Spinetta Marengo con Napoleone nei luoghi della battaglia

3 novembre 2024



Una certa qual presenza del Generale Bonaparte la si avverte ancora a Spinetta Marengo. La scultura luminosa di Marco Lodola contribuisce parecchio, però l'effetto di suggestione si avverte soprattutto nel cortile e all'interno del Museo ricreato nella villa che Giovanni Antonio Delavo fece erigere laddove si era combattuta la celeberrima battaglia tra francesi e austriaci nel giugno del 1800. Attraverso la struttura piramidale vagheggiata già dal Bonaparte si entra nel complesso neoclassico voluto dal collezionista di memorabilia napoleoniche il quale dilapidò le proprie ricchezze per celebrare il mito del generale corso, scoprendo uniformi, armi, tamburi. Soprattutto si viene catapultati dentro la storia d'Europa.

Riproduzione riservata ©

Slow driving tra i filari dorati di Viti Moscato

3 novembre 2024



Lo slow driving, alternato nei giorni soleggiati al biking, sembra fiabesco durante questi giorni perché le foglie di Moscato sono gialle come una distesa infinita di oro interrotta qua e là soltanto dalle cascate in mattoncini rossi: soprattutto guidando da Ricaldone a Cassine, prendendo Via San Realino, ascoltando le canzoni qui indimenticate del conterraneo Luigi Tenco al quale è dedicato un nostalgico museo al piano superiore dell'ottima Enosteria Semi di vino, si coglie tutta la spumeggiante bellezza dei filari spogli di uve ma ancora in possesso di un fogliame golden capace di intenerire. E si può anche deviare sino alla romana Acqui Terme per ammirare il teatro, le fontane.

Il belvedere di Alice Bel Colle

3 novembre 2024



Sono tanti i borghi che si incontrano viaggiando in provincia di Alessandria. Ma sicuramente quello di Alice Bel Colle può essere considerato l'ombelico di questo territorio incastonato tra le Alpi e il Mar Ligure. Dal suo belvedere panoramico laddove si trovava la fortezza dei Conti d'Acquesana, lo sguardo dopo essersi posato in basso sull'abitato medievale a forma di chiocciola, può compiere un itinerario ottico a 360° che spazia dal Monviso al Monte Rosa e poi sull'altro versante sino ai rilievi che orlano Savona. Andando verso il Monferrato Astigiano anche Mombaruzzo merita una visita dolce: i suoi amaretti, infatti, sono considerati i più prelibati dell'intero Monferrato, in particolare quelli confezionati da Giacobbe & Gamalero.

Riproduzione riservata ©

Gli affreschi nel Convento di Cassine

3 novembre 2024

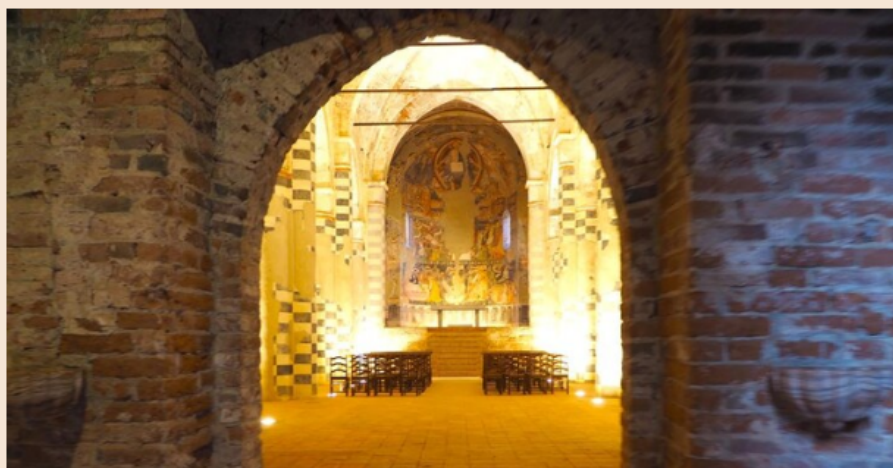


Tra le meraviglie artistiche alessandrine gli affreschi trecenteschi nella sacrestia e sala capitolare del Complesso conventuale duecentesco di San Francesco rimangono impressi a lungo nella memoria: la chiesa sorge praticamente sopra i canneti che tappezzano il corso del Bormida ed è collegata all'abitato anche da un ponte levatoio in acciaio. Dopo essersi stupiti per la forza espressa dall'architettura gotica lombarda, dalla bellezza della bifora dietro l'altare, la sequenza architettonica di pilastri e colonne, si scoprono raffinati reliquiari in legno del '700 e soprattutto il ciclo pittorico dell'Adorazione dei Magi. Facendosi aprire la porticina che conduce all'organo ci si imbatte anche in un rarissimo ritratto di San Francesco.

Riproduzione riservata ©

L'Abbazia romanica di Santa Giustina voluta dai Longobardi

3 novembre 2024



A Sezzadio bisogna varcare la soglia della romanica Abbazia di Santa Giustina, un luogo di culto risalente addirittura al 722 d.C quando fu eretto per volontà del re longobardo Liutprando. Nella cripta si calpestano i mosaici romani precedenti, mentre l'abside regala un Giudizio Universale rappresentato con intensità e passione intorno al XIV e XV secolo. Questi affreschi sono giunti sino a noi grazie alla cura dei monaci oblati milanesi di S. Ambrogio. L'abbazia è stata anche un granaio come dimostrano le incisioni sulle pareti dei conteggi delle messi lì stipate. Le mura del complesso religioso sono coperte interamente di edera. A piedi si può raggiungere anche la Chiesa di Santa Maria di Banno, un gioiello affrescato che le suore utilizzarono come grancia per ospitare i pellegrini.

Riproduzione riservata ©

Soggiornare al Castello di Piovera tra alberi secolari

3 novembre 2024

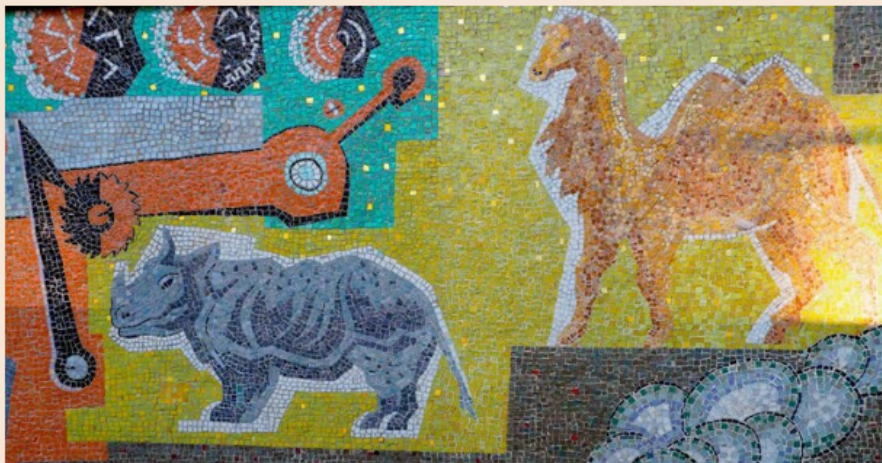


Trascorrere una notte al Castello di Piovera significa calarsi completamente nell'atmosfera quattrocentesca di questa fortezza sorta su un preesistente sito romano, longobardo e carolingio. I Visconti e gli Sforza lasciarono la propria impronta, così come gli spagnoli e i Savoia, sino ad arrivare ai Doria e agli Odescalchi. I Conti Calvi hanno aperto la foresteria per i soggiorni, guidano nella visita delle stanze e del parco che si estende oltre il fossato e le torrette circolari, dove prosperano da secoli alberi monumentali. Tutto il borgo è coevo a questo castello immerso nella quiete della campagna.

Riproduzione riservata ©

Il mosaico di Gino Severini alle Poste che stregava Umberto Eco

3 novembre 2024



Umberto Eco che da bambino viveva in Via Modena, nel pieno centro storico, si faceva portare ogni giorno, al Palazzo delle Poste in stile razionalista per riconoscere gli animali del mosaico lungo 38 metri dedicato dal futurista Gino Severini alla storia delle telecomunicazioni in tutto il mondo. Si tratta, del resto, di autentico viaggio tra continenti che attraversa fiumi, sfiora grattacieli per approdare nelle foreste popolate da scimmie, elefanti, rinoceronti, serpenti. La meraviglia continua nei piani superiori e anche all'interno dell'ufficio scandito da colonne dorate. Mentre con Eco si può idealmente andare sino alla Biblioteca Civica Calvo dove lo stesso autore accese per primo l'opera firmata da Lodola che lo ritrae.

10/10 | Weekend

Nel Museo della bicicletta insieme a Costante Girardengo e Fausto Coppi

3 novembre 2024



Nell'ex Palazzo della camera di Commercio adesso sfregiano le biciclette dell'Acdb Museo. L'acronimo scelto ha un suono farraginoso, in realtà dentro le sue stanze si rivive tutta l'emozione e la passione di questa città per le due ruote. Tutto iniziò con l'imprenditore visionario Carlo Michel che portò qui un primo modello di bicicletta nel 1857 dopo averlo notato all'Esposizione Universale di Parigi. Michel produceva birra e avrebbe fondato anche un giornale, ma soprattutto da quel suo gesto scattò una mania per i pedali che portò anche alla creazione della prima pista per le gare. Girardengo, Coppi, i modelli di Maino sarebbero arrivati più tardi. Tra le bici originali di quei tempi mitici, le maglie e le immagini sembra di tornare proprio all'epopea del ciclismo eroico.

04/11/2024 – Monferratowebtv.it -AltoPiemonte e Gran Monferrato salutano la Capitale europea Città del Vino con eventi e cultura

Vercelloni (CdV Piemonte): “Un successo per tutto il territorio”

Bilancio positivo per la Convention Città del Vino in Alto Piemonte in occasione dell'evento finale della Capitale europea delle Città del Vino. Soddisfazione per **Stefano Vercelloni**, vicepresidente e coordinatore Piemonte Città del Vino: “Molto contento del risultato ottenuto sia per quanto riguarda la partecipazione alla Convention in terra piemontese, notevole nonostante tre giorni di pioggia – sottolinea -, ma anche e soprattutto per la qualità e lo spessore del programma che è stato concordato con Comuni Città del Vino e con il Comitato promotore. E' stato un successo per tutto il territorio dell'AltoPiemonte e Gran Monferrato.

È doveroso ringraziare persone ed enti che ci hanno aiutato in questa grande manifestazione. In particolare, il Comitato Mario Arosio, Umberto Stupenengo, Mirko Barbavara, Rossana Benazzo e Davide Giordano. Quindi la Regione Piemonte, Unioncamere Piemonte, VisitPiemonte, le Province di Alessandria-Biella-Novara-Vercelli e Verbano Cusio Ossola, le Enotecche Regionali di Gattinara e di Ovada, la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi AltoPiemonte, Il Distretto Turistico dei Laghi, le ATL Terre dell'AltoPiemonte ed Alexala, il Consorzio di Tutela Nebbioli AltoPiemonte, il Consorzio Tutela Formaggio Gorgonzola” conclude Vercelloni.

Tre giorni da protagonista per l'AltoPiemonte

Il via alla Convention (venerdì 25 ottobre) a Villa Paolotti a Gattinara – sede dell'Enoteca Regionale dei Nebbioli dell'AltoPiemonte -, dove sono stati presentati i dati dell'Osservatorio del Turismo del Vino curato da Città del Vino e Nomisma i dati relativi ai flussi turistici, che interessano anche il territorio dell'AltoPiemonte Gran Monferrato. Gli accompagnatori hanno visitato Villa Caccia, il Museo Etnografico e la Cantina dei Santi a Romagnano Sesia. Nella giornata di sabato a Palazzo Gallarati di Ghemme si è tenuta l'assemblea degli Ambasciatori ed Emeriti di Città del Vino presieduta da Carlo Rossi, dove si è evidenziato il ruolo fondamentale della figura dell'Ambasciatore nella promozione dei territori dei Comuni Città del Vino.

Visita del Ricetto di Ghemme, borgo fortificato di forma rettangolare edificato tra l'XI ed il XV secolo per far fronte alle incursioni delle truppe spagnole e francesi. Sempre nella giornata di sabato gli accompagnatori hanno visitato a Vigliano Biellese Villa. Era dimora storica e cantina risalente al 1888 ed il Castello di Montecavallo costruito in stile neogotico nel 1830 anch'esso cantina. A seguire c'è stata la visita ad una recentissima ed innovativa cantina La Piemontina nel territorio di Ghemme e Sizzano. A Stresa sul lago Maggiore, passando per Arona, il Consiglio Nazionale di Città del Vino e di Recevin hanno potuto visitare l'Isola Bella (Isole Borromee) il bellissimo giardino all'italiana ed il Palazzo Borromeo arte barocca. Cena di gala all'Hotel Regina Palace del 1908 in stile liberty italiano. Durante la serata sono stati premiati i vincitori del concorso letterario “ Discorsi intorno al Vino “.

Nella terza giornata, domenica, al Palazzo dei Congressi di Stresa si è svolta l'Assemblea generale di Città del Vino: in apertura i saluti del sindaco di Stresa Marcella Severino, di Marco Protopapa Regione Piemonte e Rino Porini delegato della Provincia di Verbano Cusio Ossola. È stato poi presentato un filmato sul territorio dell'Alto Piemonte Gran Monferrato e tutte le iniziative che si sono succedute nel corso del 2024 per promuovere la Città del Vino del Territorio Campione d'Europa. Il gran finale ha visto tutti i protagonisti salire sul palcoscenico del palazzetto, con la delegazione portoghese che era stata Città europea nel 2023, per ricevere gli applausi della sala gremita, in attesa di conoscere (il 20 novembre) chi sarà la Città del Vino Europea 2025.

04/11/2024 – [Torinotoday.it](https://torinotoday.it) -ATP Finals e sapori piemontesi: aperte le prenotazioni alle degustazioni guidate a Casa Gusto



ATP Finals e sapori piemontesi: aperte le prenotazioni alle degustazioni guidate a Casa Gusto

Un viaggio sensoriale all'Archivio di Stato, dalla colazione al dopocena

Per deliziare i palati di tifosi, turisti e cittadini durante le Nitto ATP Finals, la Camera di Commercio di Torino e la Regione Piemonte hanno allestito un vero e proprio paradiso del gusto. Presso l'Archivio di Stato, dal 9 al 17 novembre, 'Casa Gusto', con ingresso da piazzetta Mollino, offrirà un'esperienza unica, con degustazioni guidate, showcooking e assaggi di eccellenze enogastronomiche piemontesi.

Un viaggio sensoriale tra vini pregiati, formaggi DOP, salumi e altre specialità locali, il tutto in un'atmosfera accogliente e conviviale. Il ricavato delle degustazioni sarà devoluto alla Fondazione Ricerca Molinette, a sostegno della ricerca scientifica.

Le prenotazioni alle degustazioni sono aperte e si possono fare collegandosi a questo [link](#).

Le merende sinoire d'autore

I ristoranti del circuito Mangèbin, già protagonisti durante l'ultima edizione di Terra Madre, entreranno nuovamente in scena proponendo Merende Sinoire d'autore, con menu elaborati ogni volta da almeno tre chef di tre locali diversi. Una sperimentazione continua e spesso innovativa, ma sempre rigorosamente rispettosa della tradizione culinaria piemontese: il progetto Mangèbin, infatti, promuove i ristoranti torinesi che propongono prodotti della cucina tipica e vini piemontesi per almeno il 60% dei piatti del menu.

Extra Vermouth e prodotti locali

Torna poi per allietare l'ora dell'aperitivo l'esperienza dell'Extra Vermouth: i locali aderenti al circuito proporranno l'autentico Vermouth di Torino, accompagnato da prodotti tipici offerti dai Maestri del Gusto. Sempre con i Maestri del Gusto sarà possibile vivere l'esperienza di una colazione e di un pranzo gourmet all'insegna dell'eccellenza.

Novità di quest'anno l'ingresso della mixologia tra gli aperitivi serali con la proposta del Cocktail Brachetto in abbinamento a prodotti della gastronomia locale. Tra i prodotti che sfileranno a Casa Gusto, l'olio piemontese, la vicciola (la celebre carne che abbina due eccellenze, la fassona piemontese e la nocciola Piemonte), il gelato torinese, le birre Denominazione Piemonte e quelle artigianali torinesi, i prodotti della filiera del grano di Stupinigi, il caffè e la pasticceria d'autore, le nocciole IGP Piemonte, il miele di montagna, le proposte delle aziende agricole e quelle dei territori di provincia come il canavese. Non mancheranno degustazioni a tema alimentazione, salute e sport oltre che prodotti curiosi creati ad hoc come la tart'a'tennis dei macellai torinesi.

Immane poi la presenza dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, con la sua ricca selezione di vini Torino DOC che si aggiungeranno alla proposta di vini piemontesi, tra cui il Brachetto, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte. Tutte le degustazioni saranno accompagnate da vini locali del territorio piemontese.

Maestri del gusto

In totale sfileranno a Casa Gusto oltre 30 Maestri del Gusto di Torino e Provincia (in presenza o con i propri prodotti), 34 tipologie di vini DOC e DOCG torinesi, oltre 20 realtà tra Associazioni di categoria, associazioni di produttori e gruppi di settore, 6 ATL Regionali, 11 Consorzi di Tutela. Tutte le degustazioni potranno beneficiare del supporto operativo di IFSE Culinary Institute – Torino che sovrintende alla preparazione dei cibi e al servizio di sala. Ad accogliere il pubblico ci saranno anche gli studenti della Fondazione ITS - Turismo e Attività Culturali di Torino.

A Casa Gusto sarà inoltre allestita una mostra imperdibile per tutti gli appassionati di tennis, con l'esposizione di una ricca selezione di cimeli e di racchette provenienti dal M.O.R. - Museo della Racchetta di Baldissero d'Alba.

Continuano poi le prenotazioni per assistere al ricco programma di incontri esclusivi in calendario a Casa Tennis, nella grande cupola geodetica in piazza Castello, che ospiterà incontri con sportivi, giornalisti, scrittori, artisti, esperti e appassionati di varie discipline. Un palinsesto, quest'anno, ancora più variegato, con tanti appuntamenti gratuiti, prenotazione obbligatoria, sempre sulla piattaforma Ticketmaster ([link](#)).

Il programma

Sabato 9 novembre

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano, Ossolano ed Erbaluce

L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf. Ad accompagnare, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che viene garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP e Regione Piemonte

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, la Mela Rossa Cuneo, il Raschera e la Freisa

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al formaggio Raschera DOP, altre due del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Raschera DOP e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

Olio extra vergine di oliva piemontese: alla scoperta dell'oro verde sabauda

Scoprire l'unicità dell'olio extra vergine di oliva piemontese è il primo e fondamentale passo verso un nuovo EVO e un rinnovato sviluppo dell'olivicoltura da reddito in Piemonte. Questo percorso abbraccia l'innovazione dei processi, la sostenibilità ambientale e la sensibilizzazione dei consumatori. Il Prof. Vladimiro Cardenia (DISAFA) presenterà i risultati delle ricerche che si stanno svolgendo presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università degli Studi di Torino, e seguirà una degustazione guidata di alcuni oli tipici del territorio piemontese. La presentazione dei progetti di ricerca è svolta in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino con relatore Dott. Paolo Vittone.

A cura di Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari Università degli studi di Torino

17.30 – 18:30

Festival del Gelato Italiano artigianale e gastronomico

Raccontiamo il Festival: l'organizzazione, le mission e tutto quanto ruota intorno a questa manifestazione. Degustazioni guidate di gusti particolari creati da gelatieri che hanno partecipato al Festival nelle edizioni passate Parteciperanno Luciano Gays, Presidente Associainsieme; Marco Nicolino, Maestro del Gusto gelatiere e Direttore Artistico Alessia Torselli, Maestra del Gusto gelatiera e responsabile scenografie; Roberto Andriollo, ex Sindaco e Maurizio Giacoletto, attuale Sindaco.

A cura di ASSOCIAINSIEME ETS

19.00 - 20.00

Alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024, dallo spumante al cocktail

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. La degustazione offrirà il Brachetto d'Acqui in purezza e con un particolare cocktail preparato per l'occasione, a dimostrazione della versatilità di questo vitigno. Ad accompagnare, la pasticceria secca a cura del Maestro del Gusto Gastropasticceria Scaiola di Torino.

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino.

Domenica 10 novembre

11.30 – 12:30

Tipicamente Buono: la cooperazione agroalimentare piemontese alle ATP Finals

Legacoop Piemonte propone una selezione dei prodotti vitivinicoli delle sue imprese associate in un percorso che porti a valorizzare le eccellenze della produzione del territorio piemontese.

A cura di LEGACOOP PIEMONTE

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, il Gorgonzola e l'Erbaluce

Il Piemonte vanta l'unica denominazione di origine protetta di riso riconosciuta a livello europeo: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese. Un prodotto unico, come il territorio in cui viene coltivato da secoli. Il Consorzio di tutela ce lo presenterà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP e Regione Piemonte

14.30 – 15.30

Storie torinesi di birra

L'incontro, condotto da un socio O.N.A.B., inizia con una introduzione sulla storia della birra nella città di Torino a partire dal XIX sec. E prosegue con qualche nozione sull'assaggio della birra. Verranno proposte in assaggio 2 birre, in collaborazione con il Maestro del Gusto: il birrificio "La Piazza" di Torino e con la probabile presenza del birraio Riccardo Miscioscia.

A cura di O.N.A.B. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Nocciola Piemonte IGP e il Brachetto

La Nocciola Piemonte IGP, uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte, verrà presentata in alcune tipologie di preparazione e trasformazione che valorizzano al meglio la sua versatilità e le sue eccezionali caratteristiche qualitative: nocciola tostata, crema di nocciole e torta. Non mancherà l'abbinamento con un calice di Brachetto, "Vitigno dell'anno" 2024 per Regione Piemonte, per una merenda davvero speciale!

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia propongono le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: Alpi Graie con Panna cotta alla bagna caoda, Barba Gusto con Insalata Russa, Goustò con il vitel tannè, La Table Dlouz Amis e il dessert "La fioca", l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Il tagliere da meditazione con salumi e grappe

Il classico tagliere si mette in mostra con nuova eleganza. Si può ricavare un momento di intima soddisfazione, degustando salumi di altissima qualità del territorio piemontese, accompagnati da ricercate grappe di Barolo e Barbaresco.

A cura di ONAS – ANAG

Lunedì 11 novembre

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, il Bra, la Mela Rossa Cuneo e il Brachetto

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al formaggio Bra DOP, altre due meraviglie del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela di Bra DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo

Il progetto "Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo", frutto della collaborazione tra le ATL Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino e finanziato dalla Regione Piemonte, sarà presentato in un incontro che celebrerà il tartufo nero come protagonista di una nuova offerta turistica integrata. La presentazione sarà seguita da una degustazione, dove il tartufo nero sarà abbinato ai migliori prodotti tipici dei tre territori di eccellenza – il Monferrato Astigiano, il Monferrato Alessandrino e l'area Sud della provincia di Torino.

A cura di Regione Piemonte – Atl Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino

14.30 – 15.30

Il mondo del gelato incontra le ATP

Degustazione guidata dei gusti della tradizione.

A cura di ASCOM/EPAT – sezione gelaterie
I sapori artigiani

Un viaggio tra dolce e salato con le eccellenze agroalimentari del territorio accompagnato da degustazione di birre ed amaro.

A cura di CNA TORINO

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica.

Partecipano: Rossorubino con polenta al forno con gorgonzola e noci, Trattoria del Sole con vitello tonnato cotto a bassa temperatura, Le Fanfaron con un Croquis di zucca, castagne e cipolla con formaggio blu di Bussoleno, Hotel Celestino con il Bounet, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la Torinesità. Protagonisti della serata Barney's - Il bar del Circolo dei Lettori e Pasticceria Giovanni Dell'Agnese 1950.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

Martedì 12 novembre

11.30 – 12.30

La cooperazione vitivinicola e i dolci del Canavese incontrano i formaggi della Valsusa

Degustazione guidata di 6 vini delle 3 cantine sociali del territorio canavesano: Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, Cantina della Serra e Cantina Produttori Nebbiolo di Carema. 3 cantine di Torino Doc, Maestri del Gusto, come anche l'Enoteca Regionale di Caluso. In accompagnamento ai formaggi di Corbusier di Novalesa, miele dell'apicoltore Le Querce di Azeglio (Maestro del Gusto) e prodotti di pasticceria piemontese di Bonfante (locale storico) di Chivasso.

A cura di Confagricoltura Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino

13.00 – 14.00

Il gusto della tradizione passa per le sagre in Ossola

Tra le Valli dell'Ossola, in Alto Piemonte, a breve distanza dal Lago Maggiore e dal confine svizzero, numerosi sono gli appuntamenti dedicati ai sapori e ai prodotti tipici. Raccolte sotto il cappello di "Sagre Ossola", le principali feste del gusto sono in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Le forze, le idee, le peculiarità di terre e persone, pur con la biodiversità delle loro risorse, si uniscono in un sentimento comune: promuovere e tutelare le tradizioni gastronomiche della montagna ossolana. Piccoli frutti, uva, mele, funghi, patate, farine, formaggi, miele e birra sono i prodotti da scoprire in un percorso dal gusto e dal profumo inconfondibili. Scoprire l'Ossola attraverso le sue sagre: un viaggio autentico e goloso che vi appassionerà!

A cura di Regione Piemonte – Distretto turistico dei Laghi

14.30 - 15-30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che viene garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. In una squisita degustazione, varie tipologie di prodotti di carne di razza piemontese verranno servite a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

L'artigianato alimentare torinese incontra i Cuochi della Mole

Confartigianato Imprese Torino presenterà alcune delle sue più prestigiose realtà dell'artigianato alimentare con la partecipazione dell'Associazione Provinciale Cuochi della Mole. I prodotti della cioccolateria "Mascaria" dell'ecuadoriano David Sotomayor incontrano i fratelli Luca e Vittorio Ferrero del ristorante "Come in famiglia" presentano "Pigna nocciola e pino" una mousse al gianduia con pere e pralina alla nocciola, sabbia di cacao amaro ed essenza di pino. Parteciperà anche il Maestro del Gusto Birrificio Castagnero Savant Ross con birre da dessert.

A cura di Confartigianato imprese Torino in collaborazione con l'Associazione provinciale cuochi della Mole

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: Rabezzana con insalata russa e tomini al verde, Le Vitel etonné con pan brioche con burro di montagna e acciughe cantabriche, Ristorante San Giors con frittata rugnusa, Casa Broglia con il Tiramisù, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Protagonisti della serata: La Drogheria, Pastificio Bolognese di Muzzarelli dal 1949 e Rosada dal 1926.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

Giovedì 14 novembre

11.30 – 12.30

Colazione da Maestri

I Maestri del Gusto di Torino e provincia ci accompagnano nella scoperta delle prelibatezze locali per un inizio di giornata ricco di energia e di golosità. Partecipano: Boutic Caffè, Monte Agri Bio, Ballesio Cioccolato, La Margherita, Panificio Di Maggio.

A cura di Camera di commercio di Torino

13.00 – 14.00

Eccellenze del gusto delle Terre dell'Alto Piemonte

Un viaggio alla scoperta di alcuni dei sapori più tipici delle Terre dell'Alto Piemonte, Nebbiolo, toma, maccagno e gorgonzola DOP.

A cura di Regione Piemonte, ATL Terre dell'Alto Piemonte, Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte e Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola.

14.30 – 15.30

Turismo del vino e del gusto nel Canavese Village

Presentazione degli itinerari, delle esperienze e dei pacchetti turistici dedicati al turismo del gusto e all'enoturismo in Canavese. Dai sentieri nei vigneti alle esperienze con sommelier, dalle degustazioni guidate in cantina alla scoperta dei produttori del territorio. Incontro con degustazione di prodotti e di vini in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino. Interverranno: Silvio Bertero e Franco Ferrero, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese; Corrado Scapino, presidente Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.

A cura del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese

16.00 – 17.00

La "Tart a Tennis"

Introduzione del Presidente Lorenzo Lavarino: dimostrazione del preparato di carne da far degustare a cura dei Maestri Macellai Maurizio Palladino, Luca Rosso e Antonio Chetta.

A cura di Associazione Provinciale Macellai Torino

17.30 – 18.30

Degustando il territorio – I tre distretti si presentano

I tre Distretti riconosciuti della Città Metropolitana di Torino, si presentano insieme, per una degustazione in cui i prodotti di eccellenza di tutti 3 saranno sapientemente cucinati amalgamandoli tra loro, e posti in degustazione. Il servizio sarà curato da IFSE - ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION.

A cura di Distretti del cibo e del vino – Chieri/Carmagnola – Mombarone, Serra Morenica Naviglio d'Ivrea – Pinerolo (Tere Da Taste')

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Protagonisti della serata: Affini, Green Italy e Pasticceria Perotti.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

Venerdì 15 novembre

11.30 – 12.30

Impariamo ad assaggiare il latte, alimento proteico per lo sportivo e per il bartender

Assaggi guidati di latte pastorizzato di mucca di razza Frisona, di capra, di bufala, condotti da Giuseppe Zeppa, Università di Torino e Sara Valentino, ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi). Distillazione dimostrativa di latte vaccino con alcool di filiera agricola italiana. Assaggio di un cocktail a base di latte realizzato da Davide Pinto.

A cura di Coldiretti Torino

13.00 – 14.00

Pranzo da Maestri

I prodotti del territorio nelle sapienti mani dei Maestri del Gusto di Torino e provincia compongono un pranzo da 10 e lode. Partecipano: Delizie Andrè, Savurè, Carni tipiche della zona da Bruno e Gian, Distilleria Erboristica Alpina, Il Forno del Borgo, Birra Treebale, Casa Clara.

A cura di Camera di commercio di Torino

14.30 – 15.30

Analisi sensoriale del caffè

Esperienza sensoriale unica dedicata a tutti gli amanti del caffè.

A cura di ASCOM/ EPAT – Sezione Caffè Bar

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Bra, il Raschera, il Toma Piemontese e il Brachetto

Tre formaggi, tre storie, tre tesori della produzione casearia piemontese. I relativi Consorzi di tutela ci presentano in degustazione, anche come fonduta, questi prodotti che, con tanto gusto, sono espressione unica dei loro territori di provenienza e delle tradizioni della nostra Regione. Ad accompagnarli, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzi di Tutela di Bra DOP, Raschera DOP e Toma Piemontese DOP, Consorzio di Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica.

Partecipano: Pepino con battuta di fassona con cipolline di Ivrea caramellate, Osteria al tagliere con il capunet della tradizione su fonduta di toma di Bra DOP, Del Cont con il vitello tonnato, Antica trattoria con calma con mousse allo zabaglione con paste di meliga, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

A ogni birra il suo formaggio, a ogni formaggio la sua birra!

Anche quando si parla di birra di qualità il Piemonte si rivela una delle principali realtà italiane: nel 2023 la "Birra del Piemonte" è entrata ufficialmente a far parte dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce nel 2019 ed è costituito da produttori agricoli e artigianali accomunati dalla volontà di garantire un prodotto ottenuto da una filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale. Nella degustazione verranno proposti, dai maestri assaggiatori Onaf, dei possibili abbinamenti tra le birre prodotte dai soci del consorzio e alcune eccellenze casearie piemontesi.

A cura di: Consorzio Birra Origine Piemonte, ONAF e Regione Piemonte

Sabato 16 novembre

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Salame Piemonte, la Mela Rossa Cuneo, la Toma piemontese e il Brachetto

Il Salame Piemonte IGP rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di tutela ce lo propone in una particolare degustazione in abbinamento a due altri tesori del Piemonte, la Mela Rossa Cuneo IGP e la Toma piemontese DOP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024.

A cura di: Consorzio di Tutela Salame Piemonte IGP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Toma Piemontese DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Il pane delle tavole di Casa Savoia

Percorso storico e degustazione di pani tradizionali.

A cura di Associazione Artigiana Panificatori

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese e il Brachetto

La Granda porta alle ATP Finals l'eccellenza della carne della nostra razza autoctona, la cui qualità è garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio La Granda e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

Il cioccolato e la pasticceria tradizione torinese

Il cioccolato e la pasticceria della tradizione torinese offre un viaggio dolce e affascinante attraverso la storia e i sapori che hanno reso Torino una delle capitali mondiali dell'arte dolciaria. Alla scoperta delle origini e delle evoluzioni del cioccolato e delle creazioni pasticciere, tra segreti artigianali, abbinamenti ideali con vini e vermouth e antiche ricette, fino ai giorni nostri, celebrando un patrimonio di gusto e tradizione unico al mondo.

A cura di Regione Piemonte e AtI Turismo Torino e Provincia

17.30 – 18.30

Vicciola: la Fassona piemontese incontra la Nocciola Piemonte

Fassona piemontese e nocciola Piemonte: due eccellenze del territorio si fondono in un prodotto unico, la Vicciola, elevando la qualità di entrambi e regalando un'esperienza sensoriale inedita. Presentazione a cura del Maestro del Gusto Pino Puglisi.

a cura di Consorzio operatori turistici Valli del Canavese in collaborazione con Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino

19.00 – 20.00

Tie-break tra vini torinesi e formaggi della Val Sangone

Ecco una bella sfida. Formaggi e vini torinesi si confrontano sul loro campo d'elezione: la tavola. Andiamo a rovistare nel Paniere della Val Sangone e, con i formaggi scopriremo quali sono i migliori vini del territorio e prodotti da forno che abitualmente gli accompagnano.

A cura di ONAF, ONAV TORINO

Domenica 17 novembre

11.30 – 12.30

Oli extravergini Piemontesi

L'Associazione Piemontese Olivicoltori presenta una degustazione guidata di oli extravergini prodotti in Piemonte. Partecipano Fulvio Castagna (Presidente ASSPO) ed Eva Collini Maestra del Gusto Azienda L'Evo di Eva.

A cura di ASSPO - Associazione Piemontese Olivicoltori

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso, il Gorgonzola e la Freisa

La Strada del Riso Piemontese di qualità nasce per promuovere il riso, il suo territorio ed il suo inimitabile territorio di comunità, di cui esso rappresenta la risorsa più preziosa. Il prodotto verrà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2022 per Regione Piemonte.

A cura di: Strada del Riso Piemontese di qualità, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP e Regione Piemonte

14.30 – 15.30

Aperitivo circolare della filiera del grano di Stupinigi

Un aperitivo di presentazione dei nuovi prodotti di economia circolare promossi dalla Filiera di Stupinigi e realizzati da Panacea Social Farm in collaborazione con il PoliTo Food and Design Lab del Politecnico di Torino. I partecipanti potranno gustare focaccia e cracker alle trebbie, biscotti al pastazzo di male e altri prodotti innovativi dall'alto valore nutritivo. L'evento mira a dimostrare come la riduzione dello spreco non è solo possibile ... è anche buono.

A cura di Associazione Stupinigi e Panacea Social Farm

16.00 – 17.00

I Segreti del miele: Viaggio alla scoperta dei mieli piemontesi

Si parlerà del miele, di come viene prodotto e delle sue caratteristiche fondamentali. Il tutto accompagnato da una degustazione dei mieli piemontesi per comprenderne a pieno attraverso i sensi. A cura di CASARTIGIANI TORINO con la collaborazione di AsProMiele

17.30 – 18.30

Golosi Caffè Storici

Golosi Caffè Storici sarà una degustazione guidata nella quale andremo a ripercorrere storie e curiosità che si celano dietro ai prodotti più emblematici e conosciuti dei Caffè Storici del Piemonte. Parteciperanno i titolari di alcuni Caffè Storici piemontesi che presenteranno i loro prodotti guidando la degustazione attraverso il racconto storico.

A cura Associazione dei caffè storici di Torino e del Piemonte.

Protagonisti i prodotti premiati con i tre bicchieri dal Gambero Rosso
Il menu della serata unirà la tradizione piemontese e quella orientale

Ritorna la Cena con le stelle «Celebriamo a Ovada i migliori vini del territorio»

CANTINE ECCELLENTI

Daniela Terragni

OVADA

Lo sprint finale dell'anno che ha visto il Gran Monferrato Città Europea del Vino è particolarmente intenso, soprattutto per i produttori ovadesi. Dopo la domenica da protagonisti alla rassegna nazionale Golosaria, che si è tenuta alla Fiera Milano Rho, venerdì 8 novembre i riflettori si accendono all'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato, dov'è in programma la "Cena con le Stelle", un evento esclusivo che celebra i migliori vini della provincia di Alessandria premiati da Gambero Rosso con il prestigioso riconoscimento dei **Tre Bicchieri per l'anno 2025**.

Dopo la rassegna nazionale che ha visto protagonista anche l'Ovada Docg, i produttori tornano a casa. L'evento rientra tra le iniziative che fanno da battistrada a **Vi.Ta. Ovada Vino & Tartufi**, altra manifestazione tradizionale, in programma il 17 novembre per celebrare le prelibatezze del ter-

ritorio. L'altro ieri nell'area Wine Tasting del padiglione 5, alla fiera milanese, gli esperti e i visitatori sono andati alla scoperta delle eccellenze vitivinicole dell'Alto Piemonte e del Gran Monferrato, dei prodotti tipici e delle esperienze turistiche disponibili sul territorio. Ad accoglierli Paolo Massobrio, esperto enogastronomico di Alessandria e fondatore della rassegna, affiancato dal presidente dell'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato Mario Arosio, e dai delegati dell'Enoteca regionale di Acqui Terme ed Enoteca regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte.

Fra i produttori ovadesi erano presenti Facchino Vini, Cascina Gentile, Tenuta Gaggino, Castello di Tagliolo, Rocca Rondinaria, Cascina Bisceto, Paschetta Vini, Ca' Bensi. Assieme alle imprese vinicole c'erano anche diversi rappresentanti della Strada del vino e dei sapori Gran Monferrato, e di Atl Alexala, Associazione nazionale Città del Vino e Atl Terre dell'Alto Piemonte.

"Cena con le Stelle" è un'occasione unica per cele-

brare il patrimonio enogastronomico locale, unendo vini d'eccellenza e cucina innovativa. Protagonisti indiscussi della serata di venerdì prossimo saranno i vini d'eccellenza **prodotti nelle terre dell'Alessandrino** che hanno ottenuto il massimo riconoscimento dalla guida Gambero Rosso, simbolo di qualità e unicità. Tra le etichette selezionate, gli ospiti potranno degustare autentiche perle del panorama vitivinicolo, capaci di raccontare il territorio e la

**Ogni partecipante
riceverà in omaggio
due calici a scelta
tra i vini premiati**

passione dei loro produttori. Gli ospiti potranno **cenare ordinando alla carta** dal menu del ristorante Fassushi, l'esclusiva proposta che unisce le tecniche e i sapori d'oriente alla tradizione piemontese. Per rendere l'evento ancora più speciale, ogni ospite riceverà in omaggio due calici a scelta tra i vini premiati.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alessandria, boom di turisti "Batte tutte le altre province"

Il settore del turismo nella provincia di Alessandria sembra non conoscere crisi: anzi, continua a registrare segnali positivi. Solo nella prima parte dell'anno si sono registrati un +4,8% di arrivi e un +11,3% di pernottamenti, con visitatori che arrivano sia dall'Italia sia dall'estero. Numeri che permetteranno di lavorare su due fronti: diventare sostenibili, in una provincia diventata ormai sempre più verde, e delineare, per intercettarle, le esigenze dei turisti. - PAGINA 45



La provincia registra un +18% dagli Usa: la crescita è persino superiore al resto della regione

Alessandria, è boom turismo "Meglio di tutto il Piemonte"

IL CASO/1

ADELIA PANTANO
ALESSANDRIA

Il settore del turismo nella provincia di Alessandria sembra non conoscere crisi: anzi, continua a registrare segnali positivi. Solo nella prima parte dell'anno si sono registrati un +4,8% di arrivi e un +11,3% di pernottamenti, con visitatori che arrivano sia dall'Italia sia dall'estero. Numeri che permetteranno di lavorare su due fronti: diventare sostenibili, in una provincia diventata ormai sempre più verde, e delineare, per intercettarle, le esigenze dei turisti.

Il territorio sta lavorando per promuoversi e per dare un'offerta variegata e di qualità, orientata al racconto delle sue eccellenze enogastronomiche e rivolta a un pubblico che si profila in maniera chiara e definita, anche grazie al lavoro che sta facendo il nuovo Osservatorio turistico provinciale. «La crescita è trainata da tu-

risti italiani e stranieri, quasi in eguale numero, che arrivano sul territorio cercando la sostenibilità e l'autenticità, i due valori che la nostra provincia sa esprimere e su cui da sempre lavoriamo», dichiara il presidente di Alexala Roberto Cava. Nel primo semestre del 2024 i movimenti turistici della provincia non solo hanno battuto quelli dello stesso periodo nel 2023, ma la crescita dell'Alessandrino è stata superiore anche a tutte le altre province del Piemonte. Sono aumentati pure i turisti stranieri: oltre il 40% del totale con un incremento del 18% di turisti in arrivo dagli Usa. «Chi arriva sul nostro territorio vuole trovare la tranquillità e la quiete della natura ma anche divertirsi provando esperienze nuove, come esempio quelle nel circuito delle cantine accoglienti», spiega Marco Lanza, direttore di Alexala.

Nello specifico, tutti i vari centri zona hanno avuto un segnale positivo: Alessandria e

Valenza stabili negli arrivi, sono in crescita del 13,4% nelle presenze; nell'area di Novi Ligure +9,2% di arrivi e +13,5% di presenze; nella zona di Casale Monferrato +7,3% negli arrivi e +19,7% nei pernottamenti; nell'area di Acqui Terme +8,5% di arrivi e +5,1% di presenze; a Tortona e hinterland +8,1% di arrivi e +12% di presenze. Bene anche Ovada che ha avuto un ottimo aumento delle presenze e degli arrivi degli stranieri nel territorio. Trend che ci si aspetta di confermare anche nella seconda metà dell'anno. «L'autunno è una delle stagioni più suggestive per visitare il nostro territorio - aggiunge Cava -, un periodo in cui ogni borgo si anima grazie anche alle fiere dedicate al tartufo bianco». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



05/11/2024 – [La Stampa](#) - Alessandria, è boom turismo: “Meglio di tutto il Piemonte”

LA STAMPA

Alessandria, è boom turismo: “Meglio di tutto il Piemonte”

La provincia registra un +18% dagli Usa: la crescita è persino superiore alle altre zone piemontesi

ADELIA PANTANO



I paesaggi autunnali del Monferrato attirano turisti oltreoceano

Il settore del turismo nella provincia di Alessandria sembra non conoscere crisi: anzi, continua a registrare segnali positivi. **Solo nella prima parte dell'anno si sono registrati un +4,8% di arrivi e un +11,3% di pernottamenti, con visitatori che arrivano sia dall'Italia sia dall'estero.** Numeri che permetteranno di lavorare su due fronti: diventare sostenibili, in una provincia diventata ormai sempre più verde, e delineare, per intercettarle, le esigenze dei turisti.

Il territorio sta lavorando per promuoversi e per dare un'offerta variegata e di qualità, orientata al racconto delle sue eccellenze enogastronomiche e rivolta a un pubblico che si profila in maniera chiara e definita, anche grazie al lavoro che sta facendo il nuovo Osservatorio turistico provinciale. «La crescita è trainata da turisti italiani e stranieri, quasi in eguale numero, che arrivano sul territorio cercando la sostenibilità e l'autenticità, i due valori che la nostra provincia sa esprimere e su cui da sempre lavoriamo», dichiara [il presidente di Alexala Roberto Cava](#).

Nel primo semestre del 2024 i movimenti turistici della provincia non solo hanno battuto quelli dello stesso periodo nel 2023, ma la crescita dell'Alessandrino è stata superiore [anche a tutte le altre province del Piemonte](#). **Sono aumentati pure i turisti stranieri: oltre il 40% del totale con un incremento del 18% di turisti in arrivo dagli Usa. «Chi arriva sul nostro territorio vuole trovare la tranquillità e la quiete della natura ma anche divertirsi provando esperienze nuove, come esempio quelle [nel circuito delle cantine accoglienti](#)», spiega Marco Lanza, direttore di Alexala.**

La crescita nei centri zona

Nello specifico, tutti i vari centri zona hanno avuto un segnale positivo: **Alessandria e Valenza** stabili negli arrivi, sono in crescita del 13,4% nelle presenze; **nell'area di Novi Ligure** +9,2% di arrivi e +13,5% di presenze; **nella zona di Casale Monferrato** +7,3% negli arrivi e +19,7% nei pernottamenti; **nell'area di Acqui Terme** +8,5% di arrivi e +5,1% di presenze; **a Tortona e hinterland** +8,1% di arrivi e +12% di presenze. **Bene anche Ovada** che ha avuto un ottimo aumento delle presenze e degli arrivi degli stranieri nel territorio.

Trend che ci si aspetta di confermare anche nella seconda metà dell'anno. «**L'autunno è una delle stagioni più suggestive per visitare il nostro territorio** – aggiunge Cava –, **un periodo in cui ogni borgo si anima grazie anche alle fiere dedicate al tartufo bianco**».

05/11/2024 – [Corriere della sera](#) -La foresta del Monferrato tra alberi secolari, roveri e il Castello di Piovera

La foresta del Monferrato tra alberi secolari, roveri e il Castello di Piovera

di Luca Bergamin

Gli alberi secolari del parco attorno alla fortezza quattrocentesca offrono la possibilità di un viaggio fiabesco nel verde. Le passeggiate nella natura e le stravaganti collezioni storiche del conte Niccolò Calvi

Forest Bathing nel parco dei Conti Calvi

Nei venti ettari di superficie all'interno del **parco del Castello di Piovera nel Monferrato**, sono questi i giorni ideali per un **Forest bathing padano** che non sarà mai più dimenticato. Attorno a questa fortezza quattrocentesca che ospita le stravaganti, eppure ricche anche di contenuti storici ragguardevoli, collezioni riunite per l'intero arco della sua vita dal **conte Niccolò Calvi**, gli alberi plurisecolari si prestano per una benefica immersione nel verde autunnale più fiabesco



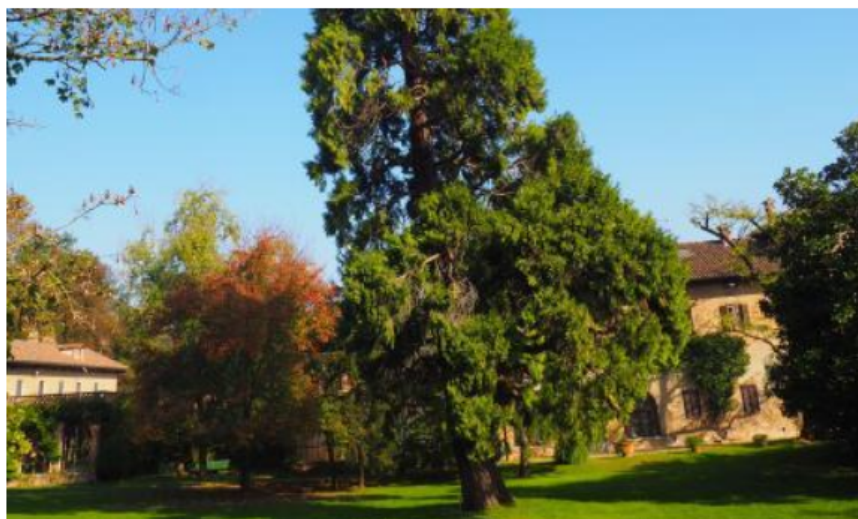
Quei pioppi dorati testimoni di trame di potere

I **pioppi hanno foglie dorate** e possono sciorinare una carta di identità da Matusalemme della botanica. Essi, infatti, troneggiano dinnanzi al castello che fu dei Visconti e degli Sforza, cadde sotto la dominazione spagnola e austriaca, insomma hanno assistito a passaggi di potere, trame di dominio. Il loro tronco slanciato e la chioma rigogliosa testimoniano anche la resilienza climatica



Anche una sequoia in gran forma appena oltre la soglia

Tra gli alberi più maestosi che si fanno ammirare nella foresta padana attorno al maniero in cui è custodita anche una **collezione invidiabile e rara** dei maggiori giornali europei dell'Ottocento e del Novecento, vi è sicuramente una **altissima sequoia** arrivata a Piovera dall'**America settentrionale** che sfiora le nuvole tra l'ingresso e quello foresteria dove è anche possibile soggiornare per svegliarsi l'indomani cinti dalle piante



La lunga fila di roveri compatti e schierati come soldati

Se il terreno viene solitamente adibito alle coltivazioni biologiche durante la primavera e l'estate, in questa stagione è possibile invece andare a tributare un saluto ai **bellissimi esemplari di rovere** che formano una palizzata insuperabile. Essi dimostrano di essere in grande forma e creano una quinta botanica davvero impressionante a queste latitudini, non lontano dai campi in cui **Napoleone** e i suoi incauti e ardimentosi generali sconfissero gli austriaci ben 224 anni fa



I tour vegetali sino ai piedi dell'antico tasso

Il **parco di Piovera** non viene liberato dai tronchi quando cadono a terra, proprio per fare in modo che gli esemplari più antichi si trasformino in sculture del bosco. Tale destino per fortuna non è ancora toccato al **tasso dalle grandi dimensioni** che si incontra con stupore poco più indietro rispetto ai Roveri. Esso ha più di due secoli di vita e costituisce uno degli alberi più amati dai Conti Calvi, i quali accompagnano spesso gli studenti in tour vegetali



Perdersi tra le creature del bosco come gli Odescalchi e i Doria

Ci sono tante altre **creature che crescono** in questa foresta del Monferrato e sono oggetto di innumerevoli cure, compiute inizialmente anche dalle nobili **famiglie degli Odescalchi e dei Doria**: perciò, dopo avere curiosato tra le raccolte di telefonia, orologeria, mineralogia, chiesto delucidazioni sulle opere di arte e avere ascoltato il conte Niccolò mentre racconta il proprio modo di ridare vita a oggetti e materiali di scarto, non resta che perdersi nella foresta, in piena libertà



06/11/2024 -Radiogold.it -A San Baudolino la Camera di Commercio diventa “Corte del gusto” con degustazioni, convegni e laboratori per i bambini

ALESSANDRIA – La **Fiera di San Baudolino sabato 9 e domenica 10 novembre** trasforma **Alessandria** in **vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia e non solo**. Nelle vie del centro si troveranno **bancarelle con tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele** e altri prodotti tipici. Per l’occasione **saranno aperti i musei e le sale d’arte della città** e nel weekend si terranno diverse iniziative che animeranno il fine settimana della festività del Santo patrono.

La Fiera di San Baudolino, come da tradizione, **domenica** trasforma poi la **Camera di Commercio di Alessandria** nella **“Corte del gusto”**. Come ha ricordato ai microfoni di Radio Gold il **presidente della Camera di Commercio, Gian Paolo Coscia**, nel **cortile in via Vochieri** si troveranno **bancarelle con tartufi e prodotti agroalimentari**, sarà possibile degustare **piatti tipici e prodotti da forno, pane, focaccia, biscotti appena sfornati** e la gustosa farinata di ceci. **Dalle 11 si terrà la Mostra del Tartufo**, con la premiazione del miglior esemplare unico, il miglior gruppo di tartufo bianco, il miglior gruppo di tartufo nero e il miglior cercatore e per tutta la giornata nelle sale della Camera di Commercio si alterneranno **conferenze, tavole rotonde e laboratori**.

Nella **Sala Castellani** alle 10.30 inizierà la **tavola rotonda dedicata ai vini e ai prodotti della provincia ambasciatori nel mondo** organizzata dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato e alla stessa ora in **Sala Michel** si parlerà insieme a Coldiretti Alessandria del **“binomio perfetto” tra verdure di stagione e l’olio alessandrino**. Nel pomeriggio, a **partire dalle 15, i bambini dai 5 ai 12 anni potranno mettere “le manine in pasta”** con i divertenti laboratori realizzati con Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps (Partecipazione gratuita fino ad un massimo di 20 bambini per sessione accompagnati da un adulto. Ogni sessione durerà circa un’ora e mezza. Prenotazioni su www.asperia.it). Dalle 16 nella Sala Castellani arriva **“La fabbrica di Giallo come il Miele”** con la presentazione in anteprima della XII edizione del corso di formazione **“I più fragili tra i più deboli / Giallo come il Miele”** progetto gestito dall’Associazione Culturale **“Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria APS”** e la **Première Jukebox Letterario “Divagazioni sulla dolcezza”**.

Da non perdere, domenica, anche la **degustazione a Palazzo Monferrato, in programma dalle 10 alle 19**, per sorseggiare i **migliori vini dei Consorzi di Tutela delle province di Alessandria e di Asti** guidati da Associazione Italiana Sommelier Piemonte, da abbinare a **formaggi e salumi selezionati da ONAS – Organizzazione nazionale assaggiatori salumi**, con la collaborazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato (degustazioni vini: 1 vino € 2,00 – 3 vini € 5,00. Assaggi di formaggi e salumi € 5,00.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Alessandria, con la collaborazione della Camera di commercio di Alessandria-Asti, della Regione Piemonte, delle Associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (Ascom Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), dell'ATL Alexala, di Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, dell'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, dei Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti, della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, di AIS Piemonte – Associazione Italiana Sommelier, di ONAF – Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, di ONAS – Organizzazione nazionale assaggiatori salumi e dell'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps.

Oltre cinque mila visitatori alla fiera regionale impreziosita dalle proposte gastronomiche di tre Pro loco del territorio

"Realizzo gli attrezzi dei trifulau"

Giovanni Grappio di Pontestura ha raccontato a Cella Monte i segreti dei cercatori

CELLA MONTE – Numerosi gli ospiti illustri che sabato scorso hanno preso parte al convegno organizzato in occasione della "32ª Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza" organizzata dal Comune, col sostegno di Regione Piemonte e Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria. La fiera continua ad essere uno degli appuntamenti clou che scandisce l'agenda di quello che è uno dei Borghi più Belli d'Italia e "core zone" Patrimonio Unesco Monferrato degli Infernot, che ha visto come sempre una grande affluenza di turisti provenienti dal circondario ma anche dalle regioni vicine e alcuni turisti provenienti addirittura da Lecce. Il convegno che aveva come titolo **"Gli attrezzi del trifulau e chi li produce: Giovanni si racconta"** dove il protagonista è stato **Giovanni Grappio**, titolare del negozio "La Bottega del trifulao" di Pontestura, uno dei pochi artigiani del territorio che produce attrezzi per i cercatori di tartufi. Con la sapiente regia di Emanuele Rendo, Giovanni ha raccontato il suo lavoro e tanti aneddoti e richieste particolari che riceve dai trifulao. Il convegno è stato preceduto dal taglio di nastro che simbolicamente inaugurava la 32ª Fiera regionale del tartufo bianco in Valle Ghenza, seguito da un breve intervento di tutte le autorità: Enrico Bussalino Assessore Regionale, Domenico Ravetti Vice Presidente del Consiglio Regionale, Silvia Raiteri Consigliere Regionale, Luigi Benzi Presidente della Provincia di Alessandria, Giovanna Quaglia Presidente dei Pacsaggi Vitivinicoli Langhe, Roero e Monferrato Sito Unesco 10° compleanno, Antonio Degiacomi Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo, Roberto Cava Presidente di Alexala, Marco Lanza Direttore Alexala, Giovanni Battista Filiberti Presidente Del Consiglio Comunale di Casale, Luca Salvaneschi Presidente Associazione Tartufai della Valle Ghenza,

Corrado Calvo Presidente Ecomuseo e numerosi sindaci della zona. La fiera era iniziata venerdì sera con la cena presso il palatenda in regione Sardegna a cura delle Pro loco di Cella Monte, Vignale e Terruggia. Diverse le proposte gastronomiche: Vignale con uno stracotto di vitello con tartufo e fagiolini, gnocchi alla bava con tartufo, sfornato di patate con funghi e tartufo e fonduta con tartufo; Terruggia proponeva una battuta di Fassona con tartufo nero, agnolotti al burro con tartufo nero, tomino alla piastra con tartufo nero e uovo al tegamino con tartufo nero; Cella Monte offriva ai commensali zabaione con krumiri rossi, torta di nocciole/crostata con gelato e pere al vino. Sabato mattina apertura della fiera e partenza del trekking del trifulao con la guida escursionistica Luca Manzan. Alle 11 il convegno sugli attrezzi del trifulao e a seguire pranzo a cura delle tre Pro loco. Nel pomeriggio la cerca guidata del tartufo in Valle Ghenza ed in serata ancora cena preparata dai cuochi delle Pro loco. Domenica infine alle 9 apertura stand e nuova partenza del trekking del trifulao, alle 11 premiazione dei migliori tartufi esposti in fiera. Dopo il pranzo ancora cerca guidata del tartufo in valle Ghenza. Al termine della manifestazione grande soddisfazione dell'Amministrazione comunale e del sindaco Maurizio Devasis il quale intende "ringraziare i giudici Cino Gaetano e Cino Riccardo del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba, affiancati dal trifulao storico e autoctono Angelo Ronco i quali hanno selezionati i tartufi migliori esposti in fiera, le Pro Loco di Cella Monte, Terruggia e Vignale che hanno saputo offrire ottimi piatti ai tantissimi turisti che sono intervenuti durante i tre giorni della fiera". Si calcola che nei tre giorni siano circolati per il Borgo di Cella Monte circa cinque mila persone.



Pro loco di Terruggia, Vignale e Cella Monte impegnate alla fiera del tartufo



Eventi e cultura per chiudere l'anno di Città europea del Vino

GHEMME-SIZZANO (sm7) - Bilancio positivo per l'assemblea delle Città del Vino dell'Alto Piemonte in occasione dell'evento finale della Capitale europea delle Città del Vino. Soddisfazione per Stefano Vercelloni, vicepresidente e coordinatore piemontese del sodalizio: «Sono molto contento del risultato ottenuto sia per quanto riguarda la partecipazione alla riunione in terra piemontese, notevole nonostante tre giorni di pioggia, ma anche e soprattutto per la qualità e lo spessore del programma che è stato concordato con Comuni Città del Vino e con il Comitato promotore. È stato un successo per tutto l'Alto Piemonte e il Gran Monferrato».

«È doveroso ringraziare» ha aggiunto «persone ed enti che ci hanno aiutato in questa grande manifestazione. In particolare, il Comitato formato da Mario Arosio, Umberto Stupenengo, Mirko Barbavara, Rossana Benazzo e Davide Giordano. Quindi la Regione Piemonte, Unioncamere Piemonte, VisitPiemonte, le Province di Alessandria, Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola, le Enotecche Regionali di Gattinara e di Ovada, la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, Il Distretto Turistico dei Laghi, le ATL Terre dell'Alto Piemonte ed

Alexala, il Consorzio di Tutela Nebbioli Alto Piemonte, il Consorzio Tutela Formaggio Gorgonzola, tutti gli Enti che ci hanno sostenuto e il Banco BPM».

Nella giornata di sabato a Palazzo Gallarati a Ghemme si è tenuta l'assemblea degli Ambasciatori ed Emeriti di Città del Vino presieduta da Carlo Rossi, dove si è evidenziato il ruolo fondamentale della figura dell'Ambasciatore nella promozione dei territori dei Comuni Città del Vino. È stato visitato il Castello ghemmese, borgo fortificato edificato tra l'XI e il XV secolo per far fronte alle incursioni delle

truppe spagnole e francesi. Le

volontarie dell'Ufficio Turistico hanno condotto alla scoperta delle antiche vie della fortificazione medievale rispondendo

alle diverse curiosità. Sempre nella giornata di sabato gli accompagnatori hanno visitato a Vigliano Biellese Villa, dimora storica e cantina risalente al 1888, e il Castello di Montecavallo costruito in stile neogotico nel 1830 anch'esso cantina.

A seguire c'è stata la visita a una recentissima e innovativa cantina La Piemontina nel territorio di Ghemme e Sizzano. Il Consiglio Nazionale di Città del Vino e di Recevin hanno poi fatto tappa all'Isola Bella con il suo bellissimo giardino all'italiana e il Palazzo Borromeo. Alla sera si è svolta la cena di gala all'Hotel Regina Palace. Sono stati premiati i vincitori del concorso letterario «Discorsi intorno al Vino». Nella terza giornata al Palazzo dei Congressi di Stresa si è svolta l'Assemblea generale di Città del Vino in apertura i saluti del sindaco di Stresa Marcella Severino, dell'assessore regionale Marco Protopapa e di Rino Porini, delegato della Provincia di Verbano Cusio Ossola. È stato poi presentato un filmato sul territorio Alto Piemonte-Gran Monferrato e tutte le iniziative che si sono succedute nel corso del 2024 per promuovere la Città europea del Vino. Il gran finale ha visto tutti i protagonisti salire sul palcoscenico del palazzetto, con la delegazione portoghese che era stata Città europea nel 2023, per ricevere gli applausi della sala gremita, in attesa di conoscere (il 20 novembre) il nome della Città del Vino Europea 2025.

Anche il sindaco ghemmese, Mirko Barbavara, è stato molto soddisfatto delle diverse giornate, in modo particolare per quella svoltasi a Ghemme: «Questa non è la fine delle celebrazioni, ma l'inizio di un percorso di Alto Piemonte e Gran Monferrato. Siamo tutti molto soddisfatti dei diversi eventi proposti e ci sono arrivati molti complimenti dall'associazione Città del Vino per l'ottima organizzazione». Il primo cittadino ha sottolineato che ci saranno nuovi avvenimenti a cui prenderanno parte per concludere l'anno come Città Europea del Vino.





Corsi Agrario e Alberghiero Una lezione di Natale Romagnolo

Masterclass di formazione sul tartufo piemontese

SAN MARTINO DI ROSIGNANO

● Mercoledì gli studenti dei corsi di Agraria e Alberghiero dell'Istituto Leardi-Luparia hanno avuto la possibilità di partecipare ad un importante momento di formazione legato ai tartufi con un'attenzione particolare ai tartufi del Piemonte e al tartufo bianco d'Alba. Si è trattato di una vera e propria masterclass sulla conoscenza della cerca e cavatura del tartufo italiano. Protagonista della lezione è stato Natale Romagnolo, nome rilevante nel settore tartufigo. La masterclass a Rosignano è stata organizzata nell'ambito

del più ampio progetto della Regione Piemonte "Eccellenze del Piemonte in vetrina" inserito nella programmazione della 94a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e realizzato in collaborazione con Visit Piemonte e le Agenzie Turistiche Locali piemontesi. Promotori dell'incontro l'Ati Alexala, l'Istituto Leardi-Luparia Alberghiero e Agrario, l'Associazione Tartufai della Valle Ghenza e il Comune di Rosignano, presenti all'appuntamento insieme a Silvia Sassone che per il Comune si occupa della realizzazione del progetto "Rosignano Accoglie".



Relatore. Natale Romagnolo



Verso la chiusura Delle iniziative del 2024 insieme all'AltoPiemonte

Gran Monferrato la Capitale europea del Vino: bilancio ok

CASALE MONFERRATO

● Bilancio positivo per la convention Città del Vino in occasione dell'evento finale della Capitale europea delle Città del Vino. Soddisfazione per Stefano Vercelloni, vicepresidente e coordinatore Piemonte Città del Vino: «Molto contento del risultato ottenuto sia per quanto riguarda la partecipazione alla convention in terra piemontese, notevole nonostante tre giorni di pioggia – sottolinea –, ma anche e soprattutto per la qualità e lo spessore del programma che è stato concordato con Comuni Città del Vino e con il Comitato promotore. È stato un successo

per tutto il territorio dell'AltoPiemonte e Gran Monferrato». «È doveroso ringraziare persone ed enti che ci hanno aiutato in questa grande manifestazione. In particolare, il Comitato Mario Arosio, Umberto Stupenengo, Mirko Barbavara, Rossana Benazzo e Davide Giordano. Quindi la Regione Piemonte, Unioncamere Piemonte, VisitPiemonte, le Province di Alessandria-Biel-la-Novara-Vercelli e Verbano Cusio Ossola, le Enotecche Regionali di Gattinara e di Ovada, la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi AltoPiemonte, il Distretto Turistico dei Laghi, le ATL Terre dell'AltoPiemonte ed Alexala, il

Consorzio Tutela Formaggio Gorgonzola» conclude Vercelloni. Il via alla convention (venerdì 25 ottobre) a Villa Paolotti a Gattinara, dove sono stati presentati i dati dell'Osservatorio del Turismo del Vino curato da Città del Vino e Nomisma i dati relativi ai flussi turistici, che interessano anche il territorio dell'AltoPiemonte Gran Monferrato. Nella terza giornata, domenica, al Palazzo dei Congressi di Stresa si è svolta l'Assemblea generale di Città del Vino: è stato poi presentato un filmato sul territorio dell'AltoPiemonte Gran Monferrato e tutte le iniziative che si sono succedute nel corso del 2024.



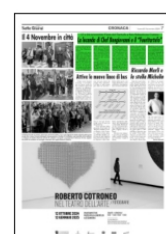
17 e 24 novembre Fiera del Tartufo a San Sebastiano Curone *La locanda di Chef Bongiovanni e il "Fuoritartufo"*

Un evento atteso la Fiera Nazionale del Tartufo a San Sebastiano Curone.

A rendere più gustosa questa 41esima edizione, che si svolgerà nelle domeniche del 17 e 24 novembre, ci sarà la **"Locanda del tartufo"** di chef Diego Bongiovanni, oltre a masterclass ed esperienze sul campo per gli appassionati che quest'anno si avvale del **"Fuoritartufo"**, progetto di Alexala con il contributo della Regione Piemonte e la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, finalizzato alla valorizzazione del tartufo bianco.

"Fuoritartufo" comprende i seguenti incontri: **domenica 10 novembre** al museo Orsi di Tortona "Derthona e Truffle" di cui parliamo a parte; **venerdì 15 novembre**, presso la sala Sms (Palatartufi) di San Sebastiano Curone, ore 9,30, semina-

rio "Tartuficoltura tecniche, ambiente, idee; nella stessa sede, alle ore 21, proiezione del film "Trifole: le radici dimenticate" di Gabriele Fabbro con Umberto Orsini e Margherita Buy, l'ingresso è libero; **martedì 19**, sempre in sala Sms, alle ore 19, Masterclass "Giarolo vs Barolo. Vin, pan e una feta ad salam" si incontrano il salame Nobile del Giarolo ed il vino Barolo con degustazioni delle migliori annate, assaggi di piatti di chef locali, completate da un risotto al Derthona e un Giarolo al cioccolato, presenta Daniele Lucca, accredito obbligatorio entro lunedì 18 novembre, prenotarsi su sansebastianocurone.com/giarolo-vs-barolo.html; **venerdì 22 novembre** alle 21, sala Sms, documentario "Il mondo del tartufo in Italia. Storie di alberi, cani e cercatori" regia di Remo Schellino, l'ingresso è libero.



Aumentato il turismo a Tortona e nel Tortonese

La scorsa settimana si è riunita la commissione comunale sul turismo per analizzare, tra le altre cose, l'andamento turistico cittadino, che è risultato altamente positivo. Nei primi 3 mesi dell'anno la tassa di soggiorno ha portato nelle casse comunali circa 16 mila euro; da luglio a settembre, cioè nei mesi dedicati al turismo, l'incasso è stato di 35 mila euro, il che suddiviso per giorni equivalgono a 23.700 presenze. Un bel salto, certificato anche, secondo i dati Alexala, dalla capacità ricettiva del territorio tortonese passato da 17 strutture ricettive con 469 letti nel 2014 a 29

strutture e 515 letti nello scorso anno, con un incremento fortissimo dei B&B e, nelle frazioni, degli agriturismo.

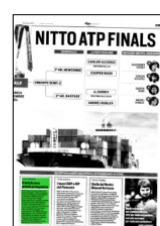
In aumento anche i giorni di permanenza del turista: in media sono 2,8 giorni il che significa che non sono solamente di passaggio, ma visitatori attenti alle bellezze tortonesi. Al primo posto la pinacoteca della Fondazione Cr Tortona, ormai la migliore per il divisionismo, il museo civico con i reperti archeologici ed alcune chiese. Ultimo dato: in aumento i turisti stranieri anche se la maggior parte dei visitatori è italiano. Insomma investire sul turismo è un buon affare.



CASA GUSTO

Il tartufo nero grande protagonista

Dalle 13 alle 14 a Casa Gusto va in scena il progetto "Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo", frutto della collaborazione tra le ATL Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino e finanziato dalla Regione Piemonte, sarà presentato in un incontro che celebrerà il tartufo nero come protagonista di una nuova offerta turistica integrata. La presentazione sarà seguita da una degustazione, dove il tartufo nero sarà abbinato ai migliori prodotti tipici dei tre territori di eccellenza – il Monferrato Astigiano, il Monferrato Alessandrino e l'area Sud della provincia di Torino.



11/11/2024 – Oggicronaca.it - Il Tortonese Giampaolo Bovone a “Il libro sul comodino” a Novi Ligure

Continuano nell'Auditorium della **Biblioteca Civica** di Novi Ligure (via Marconi, 66) gli incontri della rassegna “**Il libro sul comodino**”. Il prossimo appuntamento è in programma **giovedì 21 novembre**, sempre alle ore 18,30.

L'ospite sarà **Giampaolo Bovone**, Presidente della Fondazione Acos per la cultura di Novi Ligure e membro del Consiglio di Amministrazione di Alexala, agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della provincia di Alessandria.

Bovone è persona dai molti interessi. Appassionato del teatro di figura e di storia del ciclismo, in questi ambiti ha promosso convegni, spettacoli, concerti e festival. In qualità di animatore sportivo e culturale ha fondato nel 1976 la sezione pallavolo della polisportiva Derthona, nel 1991 l'associazione “Peppino Sarina – amici del burattino” di Tortona e nel 2013 l'associazione “Colli di Coppi” di Castellania.

Ma, soprattutto, è uomo di scuola, dove ha operato come docente formatore in numerosi corsi di aggiornamento per insegnanti nell'ambito dell'educazione ambientale, teatrale e ludico-motoria, come insegnante di scuola primaria e di scuola secondaria di secondo grado e infine come dirigente scolastico, concludendo la propria attività presso il liceo “E. Amaldi” di Novi Ligure.

Quale sarà il suo libro del cuore, di cui dialogherà con Daria Ubaldeschi e con il pubblico?

Ricordiamo che è possibile seguire l'attività del gruppo – composto da Daria Ubaldeschi, Elena D'Elia, Benedetta De Paolis, Graziella Gaballo, Giada Incardona e Andrea Vignoli – essere informati sui vari appuntamenti e commentarli attraverso la pagina facebook *Il libro sul comodino a Novi* e attraverso instagram *@il_libro_sul_comodino_a_novi*.

11/11/2024 – Alessandria24.com - Biblioteca Civica di Novi: Giampaolo Bovone a “Il libro sul comodino” giovedì 21 novembre

Biblioteca Civica di Novi: Giampaolo Bovone a “Il libro sul comodino” giovedì 21 novembre

📅 11 Novembre 2024 👤 Redazione Alessandria24.com 👁 139 Views ⌚ 1 min
read

Novi Ligure – Continuano nell'Auditorium della Biblioteca Civica di Novi Ligure, in via Marconi 66, gli incontri della rassegna “Il libro sul comodino”. Il prossimo appuntamento è in programma giovedì 21 novembre, sempre alle ore 18,30.

L'ospite sarà Giampaolo Bovone, Presidente della Fondazione Acos per la cultura di Novi Ligure e membro del Consiglio di Amministrazione di Alexala, agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della provincia di Alessandria.

Appassionato del teatro di figura e di storia del ciclismo, in questi ambiti ha promosso convegni, spettacoli, concerti e festival.

In qualità di animatore sportivo e culturale ha fondato nel 1976 la sezione pallavolo della polisportiva Derthona, nel 1991 l'associazione “Peppino Sarina – amici del burattino” di Tortona e nel 2013 l'associazione “Colli di Coppi” di Castellania.

E', soprattutto, uomo di scuola, dove ha operato come docente formatore in numerosi corsi di aggiornamento per insegnanti nell'ambito dell'educazione ambientale, teatrale e ludico-motoria, come insegnante di scuola primaria e di scuola secondaria di secondo grado e infine come dirigente scolastico, concludendo la propria attività presso il liceo “E. Amaldi” di Novi Ligure. Quale sarà il suo libro del cuore, di cui dialogherà con Daria Ubaldeschi e con il pubblico?

E' possibile seguire l'attività del gruppo, composto da Daria Ubaldeschi, Elena D'Elia, Benedetta De Paolis, Graziella Gaballo, Giada Incardona e Andrea Vignoli, essere informati sui vari appuntamenti e commentarli attraverso la pagina facebook Il libro sul comodino a Novi e attraverso instagram @il_libro_sul_comodino_a_novi.

11/11/2024 – [Telecitynews24.it](https://www.telecitynews24.it) -Ad Alessandria due giorni all'insegna delle eccellenze del territorio con la Fiera di San Baudolino

ALESSANDRIA

Ad Alessandria due giorni all'insegna delle eccellenze del territorio con la Fiera di San Baudolino

Anche quest'anno l'evento ha portato in città un folto pubblico interessato a scoprire e assaggiare le eccellenze enogastronomiche della provincia



📍 Alessandria

Pubblicato: 11 Novembre 2024 12:23
Aggiornato: 11 Novembre 2024 12:45

Grande successo per la Fiera di San Baudolino, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria e non solo, ricca di iniziative che hanno animato la città nel fine settimana della festività del Santo patrono.

La Fiera di San Baudolino

Si è iniziato sabato con tante bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici come tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici. Domenica, la festa è proseguita per le vie del centro ed in Camera di Commercio in Via Vochieri 58 con **"La corte del gusto"**.

Intorno alle ore 11 si è svolta in Sala Castellani la tavola rotonda dal titolo: **“Qui! Qualità unicità identità. I vini e i prodotti della provincia ambasciatori nel mondo”**, organizzata dalla **Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato** sulle eccellenze enogastronomiche della provincia di Alessandria. Il convegno ha trattato la strategia di promozione del territorio attraverso la conoscenza e la divulgazione delle peculiarità dei prodotti tipici locali.

In Sala Michel al **Coldiretti Alessandria** ha proposto un laboratorio molto partecipato ed apprezzato dal pubblico dal titolo: **“Il pinzimOlio da degustare con i colori della salute”**. L’iniziativa, con il contributo dell’agrichef **Stefania Grandinetti**, ha visto protagonisti i produttori olivicoli di Coldiretti della provincia di Alessandria per scoprire, in un percorso guidato, le qualità organolettiche della produzione olivicola locale.

Come ogni anno, si è svolta anche la **“Mostra del Tartufo”**, iniziativa che ha ottenuto il riconoscimento di fiera regionale dalla Regione Piemonte e che intende premiare i migliori tartufi presentati da cercatori e tartufai. I premi messi in palio dalla Camera di commercio sono stati assegnati a: Scillo Gino di Alessandria per il **“Miglior esemplare unico”** con un tartufo di 108,00 grammi; Di Scerni Massimiliano di Asti per il **“Miglior gruppo di tartufo bianco”** con un piatto di 964,00 grammi; Pasotti Alessio di Melazzo per il **“Premio al Cercatore”** con un gruppo di tartufi neri da 316,00 grammi ed un tartufo bianco da 88,00 grammi; Associazione Tartufai del Monferrato di Pareto per il **“Miglior gruppo di tartufo nero”** di 330,00 grammi. Ha partecipato anche il signor Saponari Cosimo, cercatore di Torino, che ha presentato un gruppo di tartufo nero da 340,00 grammi.

Molta affluenza di pubblico allo **stand Gusto Slow**, dove i piatti serviti da **Slow Food Alessandria** e **Colline Nicesi Aps**, quali la zuppa di Ceci di Merella, i Salamini di Mandrogne bolliti abbinati ad contorno di Cavolo di San Giovanni stufato, oltre alle Focacce della Fiera, salate e dolci realizzate grazie alla collaborazione dell'Associazione Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria. Alcuni dei prodotti proposti hanno sfidato la tradizione con il "Sushi Mandrogno".

Appuntamento da non perdere è stata anche la degustazione dei ravioli del Ristorante Bar Corona di San Sebastiano Curone che hanno recentemente vinto la "Disfida del Raviolotto".

Nel pomeriggio, i più piccoli si sono cimentati nei **laboratori "Manine in pasta"**, organizzati in collaborazione con Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps a cura di Irene Calamante, panificatrice "Cuore di Pane Bio" di Cabella Ligure, nominata da Slow Food Italia "una delle dieci donne che salvano la terra".

La giornata si è conclusa in Camera di Commercio con **"La fabbrica di GIALLO come il MIELE"** e la tradizionale presentazione in anteprima della XII edizione del corso di formazione "I più fragili tra i più deboli / GIALLO come il MIELE" progetto gestito dall'Associazione Culturale "Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria APS".

E 'stata proposto un jukebox Letterario "Divagazioni sulla dolcezza", con interventi di Angela Cresta poetessa, Valentina Canto docente di Storia dell'Arte, Carlo Bidone agronomo paesaggista, Enrico D'Urso fisico e divulgatore scientifico.

Palazzo del Monferrato ha ospitato invece l'iniziativa **"Vini a Palazzo"**. Nel salone del centro espositivo sono stati presenti i Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti per una giornata di degustazione dei vini dei territori rappresentati curata da AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier. I vini sono stati accompagnati da formaggi proposti da ONAF - Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi e da salumi selezionati da ONAS - Organizzazione nazionale assaggiatori salumi, con la collaborazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato.

Durante tutta la giornata i **sommelier AIS** hanno proposto momenti di approfondimento sull'abbinamento delle varie tipologie di vino con alcuni prodotti d'eccellenza del territorio.

Nel salone del Palazzo sono state anche esposte ed apprezzate numerose opere del pittore alessandrino Gianni Mirone, realizzate con il vino.

*"La Fiera di San Baudolino – ha dichiarato **Gian Paolo***

Coscia, Presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti - *ha confermato di essere un'importante vetrina per promuovere le molteplici eccellenze agroalimentari del territorio alessandrino e non solo.*

Desidero ringraziare tutti coloro che hanno collaborato per l'ottima riuscita di questa manifestazione e per migliorarne la formula ogni anno: in primis il Comune di Alessandria quale organizzatore della fiera, la Regione Piemonte, le Associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (ASCOM Confcommercio, CONFESERCENTI, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), l'ATL Alexala, Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, l'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, i Consorzi di Tutela dei Vini, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, di AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier, di ONAF - Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, di ONAS - Organizzazione nazionale assaggiatori salumi e l'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps.

Un ringraziamento particolare va soprattutto a tutti gli espositori, premiati dall'apprezzamento del folto pubblico che ha animato questa fiera. Quindi... vi aspettiamo ancora più numerosi l'anno prossimo all'edizione 2025".



Ieri a Cuneo incontro degli assessori Chiarelli, Bongioanni, Gallo e Riboldi. L'obiettivo è creare una Casa del turismo per una promozione coordinata

La Regione alle Atl “Piemonte e territori come un unico brand”

IL RETROSCENA

PAOLA SCOLA
CUNEO

Una «Casa del turismo piemontese». Sarà creata insieme a un nuovo modello di turismo, che promuova il brand «Piemonte» nel suo complesso, facendo sistema per lanciare «in modo unico e unitario» il marchio regionale sul mercato nazionale e internazionale. L'obiettivo dell'assessore al Turismo, Marina Chiarelli, è stato presentato ieri, in Atl a Cuneo, con i presidenti delle Atl Terre dell'Alto Piemonte (Biella, Novara, Valsesia, Vercelli), di Alessandria e del Distretto dei Laghi. Hanno partecipato gli assessori regionali Federico Riboldi (Salute), Paolo Bongioanni (Agricoltura, Commercio e Cibo) e Marco Gallo (Montagna e Tartufo). Parola d'ordine: collaborazione. Il focus: «Mettere in rete le esperienze e arrivare a un modello unico

con la creazione della Casa del turismo piemontese, come centro di coordinamento di tutte le Atl e i consorzi.

Nel progetto per i 5 anni rientrano «esperienze di stage con scuole e università, per lo sviluppo del settore e l'occupazione sui territori, dove attirare o fare rimanere competenze». Chiarelli: «Cuneo ha realizzato per prima la Casa del turismo, che è un modello. Perciò iniziamo di qui il ciclo di incontri e tavoli di lavoro. Dobbiamo puntare sull'attrattività per gli investitori. Il Piemonte va visto con uniformità di contenuti e comunicazione. Siamo in crescita, ma vogliamo alzare l'asticella». Bongioanni: «Reinterpretiamo le deleghe al Turismo in chiave innovativa, integrando leconsort, cultura, enogastronomia e cibo. Abbiamo un quinto dei prodotti tipici italiani, ma non riusciamo ad emergere su quel palcoscenico, insieme a Toscana e Sicilia». Gallo: «Il Piemonte offre monta-

gne, borghi, laghi, Langhe e tipicità. E essenziale riunire tutte queste eccellenze sotto un unico nome».

Mauro Bernardi (presidente Atl Cuneo): «Questi momenti di condivisione tra istituzioni e operatori sono fondamentali per noi». Raffaella Afferni (Alto Piemonte): «Positivo trovarci per un lavoro sinergico». Francesco Gaiardelli (Laghi): «Italia e Piemonte, brand vincente. Facciamo sistema per essere più competitivi». Roberto Cava (Alessandria): «Una provincia non può immaginare ampi spazi nel mondo, se non fa parte di un contesto più esteso. Non significa annientare le peculiarità di ciascuno, ma dare più enfasi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Gli assessori Bongioanni, Chiarelli e Gallo e i presidenti delle Atl

DANILO NINOTTO

12/11/2024 – [Alessandriaoggi.info](https://alessandriaoggi.info) - Da Slala Alessandria: alla scoperta del Basso Piemonte

Da Slala Alessandria: alla scoperta del Basso Piemonte

 alessandriaoggi.info/sito/2024/11/12/da-slala-alessandria-alla-scoperta-del-basso-piemonte/

12 novembre 2024



“Alla scoperta del Basso Piemonte” con la narrazione di Fabio De Vivo

Lunedì 18 novembre, alle 18, la Camera di Commercio di Alessandria – Asti ospita la presentazione dei video promozionali dedicati al territorio alessandrino

“Alla scoperta del Basso Piemonte” è il titolo dell'evento, aperto al pubblico, in programma lunedì 18 novembre, alle 18, organizzato dalla Fondazione Slala e dal Circuito Cultura & Territorio (nato dalla trasformazione degli originali ‘Circuiti’ costituiti all'interno di Slala) in collaborazione con Alexala, agenzia turistica locale. La “Sala Castellani” della Camera di Commercio di Alessandria – Asti, in via Vochieri 58, ospiterà la presentazione dei video promozionali dedicati al territorio alessandrino raccontati direttamente da Fabio De Vivo, speaker radiofonico e talent creator.

I video che valorizzano la provincia, attraverso lo sguardo di un narratore d'eccezione come Fabio De Vivo, sono stati promossi dalla Fondazione Slala, presieduta dall'avvocato Cesare Rossini, attraverso il Circuito che opera a supporto delle realtà istituzionali in campo culturale e turistico per concorrere a creare sinergie e relazioni volte a valorizzare il patrimonio culturale e del paesaggio del Basso Piemonte. Slala continua così il percorso di valorizzazione declinando il concetto di logistica anche in servizi a beneficio del territorio. I percorsi mirano a rafforzare il concetto di comunità territoriale per dare ancora più rilevanza al ruolo della provincia e dare così maggiore spinta ad alcuni dei punti cardine della Fondazione, come la mobilità.

L'evento sarà aperto da Roberto Livraghi, presidente del Circuito, seguiranno i saluti di Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria – Asti, Cesare Rossini e Roberto Cava presidente di Alexala. Quindi Marco Lanza, direttore di Alexala, e Roberto Mariano, membro del Comitato direttivo del Circuito e consigliere di Slala, entreranno nel dettaglio del progetto di promozione che ha portato alla realizzazione dei video. Al termine è previsto un dialogo tra Fabio De Vivo e Ketti Porceddu di Telecity, Fabrizio Laddago di Radio Gold, Daniele Prato de La Stampa redazione di Alessandria, Marcello Feola de Il Piccolo.

12/11/2024 - [Lapulceonline.it](https://lapulceonline.it) - Il territorio alessandrino si presenta. Video promozionali promossi dalla Fondazione Slala

Lunedì 18 novembre, alle 18, la Camera di Commercio di Alessandria – Asti ospita la presentazione dei video promozionali dedicati al territorio alessandrino

“Alla scoperta del Basso Piemonte” è il titolo dell’evento, aperto al pubblico, in programma lunedì 18 novembre, alle 18, organizzato dalla Fondazione Slala e dal Circuito Cultura & Territorio (nato dalla trasformazione degli originali ‘Circuiti’ costituiti all’interno di Slala) in collaborazione con Alexala, agenzia turistica locale. La “Sala Castellani” della Camera di Commercio di Alessandria – Asti, in via Vochieri 58, ospiterà la presentazione dei video promozionali dedicati al territorio alessandrino raccontati direttamente da Fabio De Vivo, speaker radiofonico e talent creator.

I video che valorizzano la provincia, attraverso lo sguardo di Fabio De Vivo, sono stati promossi dalla Fondazione Slala, presieduta dall’avvocato Cesare Rossini, attraverso il Circuito che opera a supporto delle realtà istituzionali in campo culturale e turistico per concorrere a creare sinergie e relazioni volte a valorizzare il patrimonio culturale e del paesaggio del Basso Piemonte. Slala continua così il percorso di valorizzazione declinando il concetto di logistica anche in servizi a beneficio del territorio. I percorsi mirano a rafforzare il concetto di comunità territoriale per dare ancora più rilevanza al ruolo della provincia e dare così maggiore spinta ad alcuni dei punti cardine della Fondazione, come la mobilità.

L’evento sarà aperto da Roberto Livraghi, presidente del Circuito, seguiranno i saluti di Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria – Asti, Cesare Rossini, e Roberto Cava, presidente di Alexala.

Quindi Marco Lanza, direttore di Alexala, e Roberto Mariano, membro del Comitato direttivo del Circuito e consigliere di Slala, entreranno nel dettaglio del progetto di promozione che ha portato alla realizzazione dei video. Al termine è previsto un dialogo tra Fabio De Vivo e Ketti Porceddu di Telecity, Fabrizio Laddago di Radio Gold, Daniele Prato de La Stampa redazione di Alessandria, Marcello Feola de Il Piccolo.

N

12/11/2024 – [Radiogold.it](https://radiogold.it) - “Alla scoperta del Basso Piemonte”. Slala presenta ad Alessandria i video di promozione del territorio con Fabio De Vivo

ALESSANDRIA – “*Alla scoperta del Basso Piemonte*” è il titolo dell’evento, aperto al pubblico, in **programma lunedì 18 novembre**, alle 18, organizzato dalla **Fondazione Slala** e dal **Circuito Cultura & Territorio** (nato dalla trasformazione degli originali ‘Circuiti’ costituiti all’interno di Slala) in collaborazione con **Alexala**, agenzia turistica locale. La “**Sala Castellani**” della **Camera di Commercio di Alessandria – Asti**, in via Vochieri 58, ospiterà la presentazione dei **video promozionali dedicati al territorio alessandrino** raccontati direttamente da **Fabio De Vivo**, speaker radiofonico e talent creator.

I video che valorizzano la provincia, attraverso lo sguardo di un narratore d’eccezione come Fabio De Vivo, sono stati promossi dalla **Fondazione Slala**, presieduta dall’avvocato **Cesare Rossini**, attraverso il Circuito che opera a supporto delle realtà istituzionali in campo culturale e turistico per concorrere a creare sinergie e relazioni volte a valorizzare il patrimonio culturale e del paesaggio del Basso Piemonte. Slala continua così il percorso di valorizzazione declinando il concetto di logistica anche in servizi a beneficio del territorio. I percorsi mirano a rafforzare il concetto di comunità territoriale per dare ancora più rilevanza al ruolo della provincia e dare così maggiore spinta ad alcuni dei punti cardine della Fondazione, come la mobilità.

L’evento sarà aperto da **Roberto Livraghi**, presidente del Circuito, seguiranno i saluti di **Gian Paolo Coscia**, presidente della Camera di Commercio di Alessandria – Asti, **Cesare Rossini**, e **Roberto Cava**, presidente di Alexala. Quindi **Marco Lanza**, direttore di Alexala, e Roberto Mariano, membro del Comitato direttivo del Circuito e consigliere di Slala, entreranno nel dettaglio del progetto di promozione che ha portato alla realizzazione dei video. Al termine è previsto un dialogo tra **Fabio De Vivo** e **Ketti Porceddu** di Telecity, **Fabrizio Laddago** di Radio Gold, **Daniele Prato** de La Stampa redazione di Alessandria, **Marcello Feola** de Il Piccolo.

12/11/2024 – [Mentelocale.it](https://mentelocale.it) -Casa Gusto in occasione delle Nitto Atp Finals di Torino: il programma delle degustazioni

Casa Gusto in occasione delle Nitto Atp Finals di Torino: il programma delle degustazioni



Anche quest'anno per accogliere al meglio il pubblico e offrire un'esperienza indimenticabile a tifosi, turisti e cittadini in occasione di [Nitto ATP Finals](#), l'importante evento sportivo internazionale, Camera di commercio di Torino e Regione Piemonte hanno organizzato, dal 9 al 17 novembre, un ricco programma di incontri dedicati all'enogastronomia.

Sarà nuovamente l'Archivio di Stato di Torino, con ingresso da piazzetta Mollino, a ospitare Casa Gusto, lo spazio dedicato alle degustazioni guidate delle eccellenze del territorio, presentazioni con assaggi e vere e proprie esperienze di gusto. Gli appuntamenti, aperti a tutti, hanno un costo simbolico di 5 euro (3 euro per i ticket holder Nitto ATP Finals) e sono prenotabili sulla piattaforma [Ticketmaster](#). Il ricavato (ad esclusione dei costi vivi della piattaforma) verrà devoluto alla Fondazione Ricerca Molinette.

Protagonisti i nuovi Maestri del Gusto di Torino e provincia, in carica da pochi mesi, le ATL – Agenzie Turistiche Locali regionali, le eccellenze certificate dei Consorzi Regionali, i vini Torino DOC, il vino Brachetto Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte, i formaggi Torino Cheese e quelli DOP, Birre Denominazione Piemonte e quelle artigianali torinesi.

Si parte con una serie di appuntamenti ricorrenti: le colazioni del territorio con degustazioni di Carne Razza Piemontese, Crudo di Cuneo, Salame Piemonte e la Tinca Gobba di Poirino; i pranzi con riso del territorio e delle ATL.

I ristoranti del circuito Mangèbin, già protagonisti durante l'ultima edizione di Terra Madre, entreranno nuovamente in scena proponendo Merende Sinoire d'autore, con menu elaborati ogni volta da almeno tre chef di tre locali diversi. Una sperimentazione continua e spesso innovativa, ma sempre rigorosamente rispettosa della tradizione culinaria piemontese: il progetto Mangèbin, infatti, promuove i ristoranti torinesi che propongono prodotti della cucina tipica e vini piemontesi per almeno il 60% dei piatti del menu.

Torna poi per allietare l'ora dell'aperitivo l'esperienza dell'Extra Vermouth: i locali aderenti al circuito proporranno l'autentico Vermouth di Torino, accompagnato da prodotti tipici offerti dai Maestri del Gusto. Sempre con i Maestri del Gusto sarà possibile vivere l'esperienza di una colazione e di un pranzo gourmet all'insegna dell'eccellenza.

Novità di quest'anno l'ingresso della mixologia tra gli aperitivi serali con la proposta del Cocktail Brachetto in abbinamento a prodotti della gastronomia locale. Tra i prodotti che sfileranno a Casa Gusto, l'olio piemontese, la vicciola (la celebre carne che abbina due eccellenze, la fassona piemontese e la nocciola Piemonte), il gelato torinese, le birre Denominazione Piemonte e quelle artigianali torinesi, i prodotti della filiera del grano di Stupinigi, il caffè e la pasticceria d'autore, le nocciole IGP Piemonte, il miele di montagna, le proposte delle aziende agricole e quelle dei territori di provincia come il canavese. Non mancheranno degustazioni a tema alimentazione, salute e sport oltre che prodotti curiosi creati ad hoc come la tart'a'tennis dei macellai torinesi.

Immane poi la presenza dell'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, con la sua ricca selezione di vini Torino DOC che si aggiungeranno alla proposta di vini piemontesi, tra cui il Brachetto, Vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte. Tutte le degustazioni saranno accompagnate da vini locali del territorio piemontese.

In totale sfileranno a Casa Gusto oltre 30 Maestri del Gusto di Torino e Provincia (in presenza o con i propri prodotti), 34 tipologie di vini DOC e DOCG torinesi, oltre 20 realtà tra Associazioni di categoria, associazioni di produttori e gruppi di settore, 6 ATL Regionali, 11 Consorzi di Tutela. Tutte le degustazioni potranno beneficiare del supporto operativo di IFSE Culinary Institute – Torino che sovrintende alla preparazione dei cibi e al servizio di sala. Ad accogliere il pubblico ci saranno anche gli studenti della Fondazione ITS - Turismo e Attività Culturali di Torino.

A Casa Gusto sarà inoltre allestita una mostra imperdibile per tutti gli appassionati di tennis, con l'esposizione di una ricca selezione di cimeli e di racchette provenienti dal M.O.R. - Museo della Racchetta di Baldissero d'Alba.

Continuano poi le prenotazioni per assistere al ricco programma di incontri esclusivi in calendario a Casa Tennis, nella grande cupola geodetica in piazza Castello, che ospiterà incontri con sportivi, giornalisti, scrittori, artisti, esperti e appassionati di varie discipline. Un palinsesto, quest'anno, ancora più variegato, con tanti appuntamenti gratuiti, prenotazione obbligatoria, sempre sulla piattaforma Ticketmaster ([link](#)).

Il Programma

SABATO 9 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano, Ossolano ed Erbaluce
L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf. Ad accompagnare, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che viene garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. Nella degustazione, la battuta al coltello verrà servita a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP e Regione Piemonte

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, la Mela Rossa Cuneo, il Raschera e la Freisa

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al formaggio Raschera DOP, altre due del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Raschera DOP e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

Olio extra vergine di oliva piemontese: alla scoperta dell'oro verde sabaudo
Scoprire l'unicità dell'olio extra vergine di oliva piemontese è il primo e fondamentale passo verso un nuovo EVO e un rinnovato sviluppo dell'olivicoltura da reddito in Piemonte. Questo percorso abbraccia l'innovazione dei processi, la sostenibilità ambientale e la sensibilizzazione dei consumatori. Il Prof. Vladimiro Cardenia (DISAFA) presenterà i risultati delle ricerche che si stanno svolgendo presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università degli Studi di Torino, e seguirà una degustazione guidata di alcuni oli tipici del territorio piemontese. La presentazione dei progetti di ricerca è svolta in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino con relatore Dott. Paolo Vittone.

A cura di Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari Università degli studi di Torino

17.30 – 18:30

Festival del Gelato Italiano artigianale e gastronomico

Raccontiamo il Festival: l'organizzazione, le mission e tutto quanto ruota intorno a questa manifestazione. Degustazioni guidate di gusti particolari creati da gelatieri che hanno partecipato al Festival nelle edizioni passate
Parteciperanno Luciano Gays, Presidente Associainsieme; Marco Nicolino, Maestro del Gusto gelatiere e Direttore Artistico Alessia Torselli, Maestra del Gusto gelatiera e responsabile scenografie; Roberto Andriollo, ex Sindaco e Maurizio Giacoletto, attuale Sindaco.

A cura di ASSOCIAINSIEME ETS

19.00 - 20.00

Alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024, dallo spumante al cocktail
Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa, Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. La degustazione offrirà il Brachetto d'Acqui in purezza e con un particolare cocktail preparato per l'occasione, a dimostrazione della versatilità di questo vitigno. Ad accompagnare, la pasticceria secca a cura del Maestro del Gusto Gastropasticceria Scaiola di Torino.

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Regione Piemonte e Camera di commercio di Torino.

DOMENICA 10 NOVEMBRE

11.30 – 12:30

Tipicamente Buono: la cooperazione agroalimentare piemontese alle ATP Finals
Legacoop Piemonte propone una selezione dei prodotti vitivinicoli delle sue imprese associate in un percorso che porti a valorizzare le eccellenze della produzione del territorio piemontese.

A cura di LEGACOOP PIEMONTE

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, il Gorgonzola e l'Erbaluce

Il Piemonte vanta l'unica denominazione di origine protetta di riso riconosciuta a livello europeo: il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese. Un prodotto unico, come il territorio in cui viene coltivato da secoli. Il Consorzio di tutela ce lo presenterà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP e Regione Piemonte

14.30 – 15.30

Storie torinesi di birra

L'incontro, condotto da un socio O.N.A.B., inizia con una introduzione sulla storia della birra nella città di Torino a partire dal XIX sec. E prosegue con qualche nozione sull'assaggio della birra. Verranno proposte in assaggio 2 birre, in collaborazione con il Maestro del Gusto: il birrificio "La Piazza" di Torino e con la probabile presenza del birraio Riccardo Miscioscia.

A cura di O.N.A.B. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Nocciola Piemonte IGP e il Brachetto

La Nocciola Piemonte IGP, uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte, verrà presentata in alcune tipologie di preparazione e trasformazione che valorizzano al meglio la sua versatilità e le sue eccezionali caratteristiche qualitative: nocciola tostata, crema di nocciole e torta. Non mancherà l'abbinamento con un calice di Brachetto, "Vitigno dell'anno" 2024 per Regione Piemonte, per una merenda davvero speciale!

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di tutela Nocciola

Piemonte IGP e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia propongono le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica. Partecipano: Alpi Graie con Panna cotta alla bagna caoda, Barba Gusto con Insalata Russa, Goustò con il vitel tannè, La Table Dlouz Amis e il dessert "La fioca", l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Il tagliere da meditazione con salumi e grappe

Il classico tagliere si mette in mostra con nuova eleganza. Si può ricavare un momento di intima soddisfazione, degustando salumi di altissima qualità del territorio piemontese, accompagnati da ricercate grappe di Barolo e Barbaresco.

A cura di ONAS – ANAG

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo, il Bra, la Mela Rossa Cuneo e il Brachetto

Anche il Piemonte ha un suo prosciutto crudo, il Crudo di Cuneo DOP; un'assoluta eccellenza dal sapore inconfondibile che il Consorzio di tutela ci proporrà in abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al formaggio Bra DOP, altre due meraviglie del nostro territorio. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela di Bra DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo

Il progetto "Tutte le stagioni, le terre e le sfumature del tartufo", frutto della collaborazione tra le ATL Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino e finanziato dalla Regione Piemonte, sarà presentato in un incontro che celebrerà il tartufo nero come protagonista di una nuova offerta turistica integrata. La presentazione sarà seguita da una degustazione, dove il tartufo nero sarà abbinato ai migliori prodotti tipici dei tre territori di eccellenza – il Monferrato Astigiano, il Monferrato Alessandrino e l'area Sud della provincia di Torino.

A cura di Regione Piemonte – Atl Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Alexala e Turismo Torino

14.30 – 15.30

Il mondo del gelato incontra le ATP

Degustazione guidata dei gusti della tradizione.

A cura di ASCOM/EPAT – sezione gelaterie

16.00 – 17.00

I sapori artigiani

Un viaggio tra dolce e salato con le eccellenze agroalimentari del territorio accompagnato da degustazione di birre ed amaro.

A cura di CNA TORINO

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica.

Partecipano: Rossorubino con polenta al forno con gorgonzola e noci, Trattoria del Sole con vitello tonnato cotto a bassa temperatura, Le Fanfaron con un Croquis di zucca, castagne e cipolla con formaggio blu di Bussoleno, Hotel Celestino con il Bounet, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la Torinesità. Protagonisti della serata Barney's - Il bar del Circolo dei Lettori e Pasticceria Giovanni Dell'Agnese 1950.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

MARTEDÌ 12 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

La cooperazione vitivinicola e i dolci del Canavese incontrano i formaggi della Valsusa

Degustazione guidata di 6 vini delle 3 cantine sociali del territorio canavesano: Cantina Produttori Erbaluce di Caluso, Cantina della Serra e Cantina Produttori Nebbiolo di Carema. 3 cantine di Torino Doc, Maestri del Gusto, come anche l'Enoteca Regionale di Caluso. In accompagnamento ai formaggi di Corbusier di Novalesa, miele dell'apicoltore Le Querce di Azeglio (Maestro del Gusto) e prodotti di pasticceria piemontese di Bonfante (locale storico) di Chivasso. A cura di Confagricoltura Torino in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino

13.00 – 14.00

Il gusto della tradizione passa per le sagre in Ossola

Tra le Valli dell'Ossola, in Alto Piemonte, a breve distanza dal Lago Maggiore e dal confine svizzero, numerosi sono gli appuntamenti dedicati ai sapori e ai prodotti tipici. Raccolte sotto il cappello di "Sagre Ossola", le principali feste del gusto sono in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Le forze, le idee, le peculiarità di terre e persone, pur con la biodiversità delle loro risorse, si uniscono in un sentimento comune: promuovere e tutelare le tradizioni gastronomiche della montagna ossolana. Piccoli frutti, uva, mele, funghi, patate, farine, formaggi, miele e birra sono i prodotti da scoprire in un percorso dal gusto e dal profumo inconfondibili. Scoprire l'Ossola attraverso le sue sagre: un viaggio autentico e goloso che vi appassionerà!

A cura di Regione Piemonte – Distretto turistico dei Laghi

14.30 - 15-30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese, il Castelmagno e il Brachetto

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese (COALVI) porta alle ATP Finals la qualità della carne della nostra razza autoctona, che viene garantita da due sistemi di certificazione: il sistema di qualità nazionale (SQN) Fassone di Razza Piemontese e l'indicazione geografica protetta (IGP) Vitelloni Piemontesi della Coscia. In una squisita degustazione, varie tipologie di prodotti di carne di razza piemontese verranno servite a fianco di un altro prodotto di eccellenza del Piemonte, il Castelmagno DOP, in abbinamento con Brachetto rosso, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: COALVI, Consorzio di Tutela del Castelmagno DOP e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

L'artigianato alimentare torinese incontra i Cuochi della Mole

Confartigianato Imprese Torino presenterà alcune delle sue più prestigiose realtà dell'artigianato alimentare con la partecipazione dell'Associazione Provinciale Cuochi della Mole. I prodotti della cioccolateria "Mascaria" dell'ecuadoriano David Sotomayor incontrano i fratelli Luca e Vittorio Ferrero del ristorante "Come in famiglia" presentano "Pigna nocciola e pino" una mousse al gianduia con pere e pralina alla nocciola, sabbia di cacao amaro ed essenza di pino. Parteciperà anche il Maestro del Gusto Birrificio Castagnero Savant Ross con birre da dessert.

A cura di Confartigianato imprese Torino in collaborazione con l'Associazione provinciale cuochi della Mole

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica.

Partecipano: Rabezzana con insalata russa e tomini al verde, Le Vitel etonné con pan brioche con burro di montagna e acciughe cantabriche, Ristorante San Giors con frittata rugnusa, Casa Broglia con il Tiramisù, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la Torinesità. Protagonisti della serata Smile Tree, San Giors, Cascina Blu e Antica Pasticceria Pan Belmondo.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, peperone e Brachetto

La Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino DOP rappresenta una vera e propria rarità nell'ambito del patrimonio gastronomico di eccellenza del Piemonte, nascosta in una piccola porzione di territorio a cavallo tra le province Torino, Asti e Cuneo. Verrà presentata in abbinamento ad un altro squisito prodotto del territorio, il Peperone di Carmagnola, in accompagnamento ad un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: produttori della Tinca Gobba dorata del Pianalto di Poirino DOP, Consorzio del Peperone di Carmagnola e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Autunno con Gusto nel Cuneese

La ricca stagione dedicata ai prodotti enogastronomici di eccellenza e al calendario fieristico-gastronomico del Cuneese. Si degusterà una selezione di 3 formaggi tipici delle Alpi di Cuneo in abbinamento a miele/confettura, la polenta bianca con farina di grano tenero e di grano saraceno accompagnata con sugo di Porro Cervere, pane di montagna porri e patate De.Co. di Garessio e la Torta Valcasotto, il tutto in abbinamento a vino delle colline Monregalesi.

A cura di Regione Piemonte – ATL del Cuneese

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: Murazzano, Roccaverano, Ossolano ed Erbaluce

L'Associazione Alte Terre DOP raggruppa quattro Consorzi: tre di questi sono i Consorzi di tutela dei formaggi DOP Murazzano, Roccaverano e Ossolano. Si tratta di piccole produzioni di eccellenza accomunate, oltre che dalla qualità dei prodotti, dall'esigenza di "fare rete" tra piccole produzioni di montagna del settore lattiero-caseario a denominazione di origine protetta. La degustazione dei formaggi è guidata da Maestri Assaggiatori Onaf. Ad accompagnarli, un calice di Erbaluce, vitigno dell'anno 2023 per Regione Piemonte.

A cura di: Associazione Alte terre DOP e Regione Piemonte

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: alla scoperta del Brachetto, vitigno dell'anno 2024 e della Nocciola Piemonte IGP

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte; dopo Dolcetto, Cortese, Freisa ed Erbaluce, nel 2024 è stato scelto il Brachetto. Durante la degustazione delle diverse tipologie di Brachetto (spumante, extra dry, rosé e passito) verranno raccontate le caratteristiche storiche e organolettiche del vitigno. In abbinamento, la Nocciola Piemonte IGP in varie tipologie e trasformazioni (tostata, crema e torta), uno dei prodotti che meglio rappresenta l'eccellenza ortofrutticola del Piemonte... per una merenda davvero speciale!

A cura di: Consorzio di Tutela Vini d'Acqui, Consorzio di Tutela Nocciola Piemonte IGP e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica.

Partecipano: Pautasso con la giardiniera, Ristorante Arcadia con lingua di vitello scottata con bagnetto verde e rosso, Porto di Savona con l'insalata di faraona con mostarda di Cremona e senape, Trattoria Monviso con il Budino allo zabaione, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Protagonisti della serata: La Drogheria, Pastificio Bolognese di Muzzarelli dal 1949 e Rosada dal 1926.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

GIOVEDÌ 14 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

Colazione da Maestri

I Maestri del Gusto di Torino e provincia ci accompagnano nella scoperta delle prelibatezze locali per un inizio di giornata ricco di energia e di golosità.

Partecipano: Boutic Caffè, Monte Agri Bio, Ballesio Cioccolato, La Margherita, Panificio Di Maggio.

A cura di Camera di commercio di Torino

13.00 – 14.00

Eccellenze del gusto delle Terre dell'Alto Piemonte

Un viaggio alla scoperta di alcuni dei sapori più tipici delle Terre dell'Alto Piemonte, Nebbiolo, toma, maccagno e gorgonzola DOP.

A cura di Regione Piemonte, ATL Terre dell'Alto Piemonte, Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte e Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola.

14.30 – 15.30

Turismo del vino e del gusto nel Canavese Village

Presentazione degli itinerari, delle esperienze e dei pacchetti turistici dedicati al turismo del gusto e all'enoturismo in Canavese. Dai sentieri nei vigneti alle esperienze con sommelier, dalle degustazioni guidate in cantina alla scoperta dei produttori del territorio. Incontro con degustazione di prodotti e di vini in collaborazione con Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.

Interverranno: Silvio Bertero e Franco Ferrero, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese; Corrado Scapino, presidente Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.

A cura del Consorzio operatori turistici Valli del Canavese

16.00 – 17.00

La "Tart a Tennis"

Introduzione del Presidente Lorenzo Lavarino: dimostrazione del preparato di carne da far degustare a cura dei Maestri Macellai Maurizio Palladino, Luca Rosso e Antonio Chetta.

A cura di Associazione Provinciale Macellai Torino sapientemente cucinati amalgamandoli tra loro, e posti in degustazione. Il servizio sarà curato da IFSE - ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION.

A cura di Distretti del cibo e del vino – Chieri/Carmagnola – Mombarone, Serra Morenica Naviglio d'Ivrea – Pinerolo (Tere Da Taste')

19.00 – 20.00

Extra Vermouth – L'ora del vermouth di Torino e i Maestri del Gusto

I locali aderenti al circuito Extra Vermouth propongono l'autentico Vermouth di Torino accompagnato da una scelta di prodotti tipici del territorio e della cucina piemontese a cura dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia". Due progetti si incontrano per far assaggiare la "Torinesità". Protagonisti della serata: Affini, Green Italy e Pasticceria Perotti.

A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia in collaborazione con il Consorzio del vermouth di Torino.

VENERDÌ 15 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

Impariamo ad assaggiare il latte, alimento proteico per lo sportivo e per il bartender

Assaggi guidati di latte pastorizzato di mucca di razza Frisona, di capra, di bufala, condotti da Giuseppe Zeppa, Università di Torino e Sara Valentino, ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi). Distillazione dimostrativa di latte vaccino con alcool di filiera agricola italiana. Assaggio di un cocktail a base di latte realizzato da Davide Pinto.

A cura di Coldiretti Torino

13.00 – 14.00

Pranzo da Maestri

I prodotti del territorio nelle sapienti mani dei Maestri del Gusto di Torino e provincia compongono un pranzo da 10 e lode. Partecipano: Delizie Andrè, Savurè, Carni tipiche della zona da Bruno e Gian, Distilleria Erboristica Alpina, Il Forno del Borgo, Birra Treebale, Casa Clara.

A cura di Camera di commercio di Torino

14.30 – 15.30

Analisi sensoriale del caffè

Esperienza sensoriale unica dedicata a tutti gli amanti del caffè.

A cura di ASCOM/ EPAT – Sezione Caffè Bar

16.00 – 17.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Bra, il Raschera, il Toma Piemontese e il Brachetto

Tre formaggi, tre storie, tre tesori della produzione casearia piemontese. I relativi Consorzi di tutela ci presentano in degustazione, anche come fonduta, questi prodotti che, con tanto gusto, sono espressione unica dei loro territori di provenienza e delle tradizioni della nostra Regione. Ad accompagnarli, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024 per Regione Piemonte.

A cura di: Consorzi di Tutela di Bra DOP, Raschera DOP e Toma Piemontese DOP, Consorzio di Tutela Vini DOC Caluso, Carema, Canavese e Regione Piemonte

17.30 – 18.30

Mangébin: la merenda sinoira della tradizione piemontese

Il circuito dei ristoranti della cucina tipica piemontese di Torino e della sua provincia che propongono ogni giorno le ricette tradizionali del Piemonte e i vini del nostro territorio per offrire un'esperienza culinaria autentica.

Partecipano: Pepino con battuta di Fassona con cipolline di Ivrea caramellate, Osteria al tagliere con il capunet della tradizione su fonduta di toma di Bra DOP, Del Cont con il vitello tonnato, Antica trattoria con calma con mousse allo zabaglione con paste di meliga, l'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino e Alessandro Felis, giornalista e critico enogastronomico. A cura di Camera di commercio di Torino, Turismo Torino e provincia, Ascom Torino, Confesercenti di Torino e provincia, Città di Torino

19.00 – 20.00

A ogni birra il suo formaggio, a ogni formaggio la sua birra!

Anche quando si parla di birra di qualità il Piemonte si rivela una delle principali realtà italiane: nel 2023 la "Birra del Piemonte" è entrata ufficialmente a far parte dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il Consorzio Birra Origine Piemonte (BOP) nasce nel 2019 ed è costituito da produttori agricoli e artigianali accomunati dalla volontà di garantire un prodotto ottenuto da una filiera locale, con materie prime coltivate e trasformate sul territorio regionale. Nella degustazione verranno proposti, dai maestri assaggiatori Onaf, dei possibili abbinamenti tra le birre prodotte dai soci del consorzio e alcune eccellenze casearie piemontesi.

A cura di: Consorzio Birra Origine Piemonte, ONAF e Regione Piemonte

SABATO 16 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Salame Piemonte, la Mela Rossa Cuneo, la Toma piemontese e il Brachetto

Il Salame Piemonte IGP rappresenta l'eccellenza dei nostri salumi; il Consorzio di tutela ce lo propone in una particolare degustazione in abbinamento a due altri tesori del Piemonte, la Mela Rossa Cuneo IGP e la Toma piemontese DOP, per un'esperienza dal gusto davvero speciale. Ad accompagnare, un calice di Brachetto, vitigno dell'anno 2024.

A cura di: Consorzio di Tutela Salame Piemonte IGP, Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP, Consorzi di Tutela Toma Piemontese DOP e Regione Piemonte

13.00 – 14.00

Il pane delle tavole di Casa Savoia

Percorso storico e degustazione di pani tradizionali.

A cura di Associazione Artigiana Panificatori

14.30 – 15.30

I tesori DOP e IGP del Piemonte: la carne di Razza Piemontese e il Brachetto

La Granda porta alle ATP Finals l'eccellenza della carne della nostra razza

16.00 – 17.00

Il cioccolato e la pasticceria tradizione torinese

Il cioccolato e la pasticceria della tradizione torinese offre un viaggio dolce e affascinante attraverso la storia e i sapori che hanno reso Torino una delle capitali mondiali dell'arte dolciaria. Alla scoperta delle origini e delle evoluzioni del cioccolato e delle creazioni pasticciere, tra segreti artigianali, abbinamenti ideali con vini e vermouth e antiche ricette, fino ai giorni nostri, celebrando un patrimonio di gusto e tradizione unico al mondo.

A cura di Regione Piemonte e Atl Turismo Torino e Provincia

17.30 – 18.30

Vicciola: la Fassona piemontese incontra la Nocciola Piemonte

Fassona piemontese e nocciola Piemonte: due eccellenze del territorio si fondono in un prodotto unico, la Vicciola, elevando la qualità di entrambi e regalando un'esperienza sensoriale inedita. Presentazione a cura del Maestro del Gusto Pino Puglisi.

a cura di Consorzio operatori turistici Valli del Canavese in collaborazione con Enoteca regionale dei vini della provincia di Torino

19.00 – 20.00

Tie-break tra vini torinesi e formaggi della Val Sangone

Ecco una bella sfida. Formaggi e vini torinesi si confrontano sul loro campo d'elezione: la tavola. Andiamo a rovistare nel Paniere della Val Sangone e, con i formaggi scopriremo quali sono i migliori vini del territorio e prodotti da forno che abitualmente gli accompagnano.

A cura di ONAF. ONAV TORINO

DOMENICA 17 NOVEMBRE

11.30 – 12.30

Oli extravergini Piemontesi

L'Associazione Piemontese Olivicoltori presenta una degustazione guidata di oli extravergini prodotti in Piemonte. Partecipano Fulvio Castagna (Presidente ASSPO) ed Eva Collini Maestra del Gusto Azienda L'Evo di Eva.

A cura di ASSPO - Associazione Piemontese Olivicoltori

13.00 – 14.00

I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Riso, il Gorgonzola e la Freisa

La Strada del Riso Piemontese di qualità nasce per promuovere il riso, il suo territorio ed il suo inimitabile territorio di comunità, di cui esso rappresenta la risorsa più preziosa. Il prodotto verrà cucinato insieme ad un altro tesoro piemontese, il Gorgonzola DOP, accompagnato da un calice di Freisa, vitigno dell'anno 2022 per Regione Piemonte.

A cura di: Strada del Riso Piemontese di qualità, Consorzio di Tutela Gorgonzola DOP e Regione Piemonte

14.30 – 15.30

Aperitivo circolare della filiera del grano di Stupinigi

Un aperitivo di presentazione dei nuovi prodotti di economia circolare promossi dalla Filiera di Stupinigi e realizzati da Panacea Social Farm in collaborazione con il PoliTo Food and Design Lab del Politecnico di Torino. I partecipanti potranno gustare focaccia e cracker alle trebbie, biscotti al pastazzo di male e altri prodotti innovativi dall'alto valore nutritivo. L'evento mira a dimostrare come la riduzione dello spreco non è solo possibile ... è anche buono.

A cura di Associazione Stupinigi e Panacea Social Farm

16.00 – 17.00

I Segreti del miele: Viaggio alla scoperta dei mieli piemontesi

Si parlerà del miele, di come viene prodotto e delle sue caratteristiche fondamentali. Il tutto accompagnato da una degustazione dei mieli piemontesi per comprenderne a pieno attraverso i sensi. A cura di CASARTIGIANI TORINO con la collaborazione di AsProMiele

17.30 – 18.30

Golosi Caffè Storici

Golosi Caffè Storici sarà una degustazione guidata nella quale andremo a ripercorrere storie e curiosità che si celano dietro ai prodotti più emblematici e conosciuti dei Caffè Storici del Piemonte. Parteciperanno i titolari di alcuni Caffè Storici piemontesi che presenteranno i loro prodotti guidando la degustazione attraverso il racconto storico.

A cura Associazione dei caffè storici di Torino e del Piemonte.

L'incontro rientra nel progetto della Regione "Eccellenze del Piemonte in vetrina"

Una masterclass sui tartufi

Natale Romagnolo ospite dell'Istituto Agrario Luparia

ROSIGNANO - Mercoledì 6 novembre gli studenti dei corsi di Agraria e Alberghiero dell'Istituto Lardi-Luparia di San Martino di Rosignano Monferrato hanno avuto la possibilità di partecipare ad un importante momento di formazione legato ai tartufi, con un'attenzione particolare ai tartufi del Piemonte - anche l'Estivo - ed il Tartufo Bianco d'Alba.

Si è trattato di una vera e propria masterclass sulla conoscenza della cerca e cavatura del tartufo italiano, Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, un'esperienza

sensoriale con i Giudici del Centro Studi Nazionale Tartufo. Protagonista della lezione sul Tartufo del Piemonte, bianco e nero, è stato Natale Romagnolo, nome rilevante nel settore tartuficolo. La masterclass a Rosignano Monferrato è stata organizzata nell'ambito del più ampio progetto della Regione Piemonte "Eccellenze del Piemonte in vetrina", inserito nella programmazione della 94ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e realizzato in collaborazione con Visit Piemonte e le Agenzie Turistiche Locali

piemontesi. Promotori dell'incontro l'ATL Alexala, l'Istituto Lardi-Luparia Alberghiero e Agrario, l'Associazione Tartufai della Valle Ghenza ed il Comune di Rosignano Monferrato, presenti all'appuntamento insieme a Silvia Sassone, che per il Comune si occupa della realizzazione del progetto del bando borghi del Pnrr "Rosignano Accoglie. Saperi e sapori in Monferrato", nell'ambito del quale sono in programma, tra novembre e dicembre, altri importanti momenti di valorizzazione del tartufo della Valle Ghenza.



In aumento gli arrivi e le strutture ricettive

Cresce il turismo a Tortona e nel Tortonese

TORTONA - Sono in crescita i dati sulle presenze nel territorio tortonese. Lo confermano le rilevazioni esposte da Alexala, l'agenzia per lo sviluppo turistico della provincia di Alessandria. «Il territorio tortonese offre specificità interessanti, dai monumenti, al sistema museale, alle rotte d'arte nel segno del Pellizza e del Divisionismo, ai grandi personaggi in particolare anche legati al turismo religioso nel segno di San Luigi Orione, oltre a interessanti proposte di tipo paesaggistico, gastronomico, cicloturistico – ha dichiarato Roberto Cava, presidente di Alexala – tuttavia non rientra in una modalità di richiamo generalistico, ma può radicarsi grazie al posizionamento nelle proposte a pacchetto, offrendo un'esperienza che spazia su vari ambiti ed inserendosi in un'offerta territoriale più ampia, legata ad altre località della Provincia oppure della parte meridionale del Piemonte o all'Ap-

pennino. Essendo una località di facile accesso, è peculiare un turismo giornaliero di prossimità, ma anche i pernottamenti sono in aumento e la presenza di direttrici ferroviarie internazionali può certamente favorire gli arrivi. Determinante, inoltre, la comunicazione su stampa e social, che permette con un moderno passaparola di rendere note realtà meno conosciute». Sono in crescita anche gli investimenti nel settore della ricettività. In dieci anni si è passati da 17 strutture ricettive per 469 posti letto nel 2014 alle attuali 29 con 515 letti. Anche i flussi sono in costante aumento: da 24.968 arrivi e 39.033 presenze nel 2014 a 29.091 arrivi e 50.751 presenze nel 2023, con un tempo medio di permanenza di 2,8 giorni. Lo sportello Iat di Palazzo Guidobono ha registrato 1506 ingressi da gennaio ad agosto.

s.b.



Il 18 novembre

La video promozione del Basso Piemonte

ALESSANDRIA

● “Alla scoperta del Basso Piemonte” è il titolo dell’evento, aperto al pubblico, in programma lunedì 18 novembre, alle 18, organizzato dalla Fondazione Slala e dal Circuito Cultura & Territorio in collaborazione con Alexala. La “Sala Castellani” della Camera di Commercio di Alessandria - Asti, in via Vochieri 58, ospiterà la presentazione dei video promozionali raccontati direttamente da Fabio De Vivo, speaker radiofonico e talent creator.

I video che valorizzano la provincia sono stati promossi dalla Fondazione Slala, presieduta da Cesare Rossini, attraverso il Circuito che opera a supporto delle realtà istituzionali in campo culturale e turistico per concorrere a creare sinergie e relazioni volte a valorizzare il patrimonio culturale e del paesaggio del Basso Piemonte. Slala «continua così il percorso di valorizzazione declinando il concetto di logistica anche in servizi a beneficio del territorio».



Alessandria Slala e i video sul territorio con De Vivo

■ «Alla scoperta del Basso Piemonte» è il titolo dell'evento, aperto al pubblico, in programma lunedì 18 novembre alle 18 nella Sala Castellani della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, in via Vochieri 58.

Organizzato da Fondazione Slala e Circuito Cultura & Territorio (nato dalla trasformazione degli originali 'Circuiti' costituiti all'interno di Slala) in collaborazione con Alexala, ospiterà la presentazione dei video promozionali dedicati al territorio alessandrino raccontati direttamente da Fabio De Vivo, speaker radiofonico e talent creator.

«Valorizzare il patrimonio»

I video che valorizzano le peculiarità e le bellezze della provincia alessandrina, attraverso lo sguardo di un narratore d'eccezione come De Vivo, sono stati promossi dalla Fondazione Slala, presieduta dall'avvocato Cesare Rossini, attraverso il circuito che opera a supporto delle



FABIO DE VIVO

realità istituzionali in campo culturale e turistico. Obiettivo, concorrere a creare sinergie e relazioni volte a valorizzare il patrimonio culturale e del paesaggio del Basso Piemonte.

Slala continua così il percorso di valorizzazione declinando il concetto di logistica anche in servizi a beneficio del territorio.

«I percorsi - spiegano dalla Fondazione - mirano a rafforzare il concetto di co-

munità territoriale per dare ancora più rilevanza al ruolo della provincia e dare così maggiore spinta ad alcuni dei punti cardine della nostra Fondazione, come la mobilità».

Anche un talk

L'evento sarà aperto da Roberto Livraghi (presidente del Circuito), cui faranno seguito i saluti di Gian Paolo Coscia (presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti), Cesare Rossini e Roberto Cava (presidente di Alexala).

Quindi Marco Lanza, direttore di Alexala, e Roberto Mariano, membro del Comitato direttivo del Circuito e consigliere di Fondazione Slala, entreranno nel dettaglio del progetto di promozione che ha portato alla realizzazione dei video.

Al termine, è previsto un dialogo tra Fabio De Vivo, il nostro Marcello Feola, Ketti Porceddu di Telecity, Fabrizio Laddago di Radio Gold e Daniele Prato de La Stampa.



LA MOSTRA MERCATO IN VAL CURONE DOMANI E IL 24 NOVEMBRE

Le trifole a San Sebastiano con l'Asta del bianco d'Alba

MARIA TERESA MARCHESE
SAN SEBASTIANO CURONE

Un evento atteso la Fiera nazionale del tartufo in programma sia domani che domenica 24 novembre a San Sebastiano Curone. In entrambe le giornate, nella Sala Sns, si svolge la Mostra Mercato del Tartufo in cui i trifolai del territorio commercializzano il raccolto di stagione garantendone la provenienza: domani pomeriggio si svolgerà l'Asta nazionale del tartufo bianco d'Alba e nero pregiato.

Dal 2015, in accordo con il Comune, il Centro nazionale studi sul tartufo effettua un servizio di accompagnamento all'acquisto per fornire indicazioni agli acquirenti. I mercati

enogastronomici sono un appuntamento tradizionale di questa fiera, per gustare e conoscere le eccellenze agroalimentari e le produzioni artigianali del territorio e italiane. A rendere più gustosa questa 41ª edizione ci sarà la «Locanda del tartufo» di chef Diego Bongiovanni, oltre a masterclass ed esperienze sul campo per gli appassionati che quest'anno si avvalgono del «Fuoritartufo», progetto di Alexala e del Comune con il contributo della Regione, finalizzato alla promozione del tartufo bianco. Nel programma di «Fuoritartufo» martedì, alle 19, si terrà la masterclass dal titolo «Giarolo Vs Barolo»: si incontrano il salame Nobile del

Giarolo e il vino Barolo con degustazioni delle migliori annate, assaggi di piatti di chef locali, completate da un risotto al Derthona e un Giarolo al cioccolato: presenterà Daniele Lucca.

Venerdì 22 novembre, alle 21, in sala Sns, sarà invece proiettato il documentario «Il mondo del tartufo in Italia. Storie di alberi, cani e cercatori», con la regia di Remo Schellino: l'ingresso è libero. La gara cinofila di ricerca tartufi avverrà nella mattinata del 24, mentre l'iniziativa «A tavola con il tartufo», con albergatori, ristoratori e agriturismi e menù a tema, accompagnerà la manifestazione. —



L'asta è fra i momenti più attesi della Fiera nazionale di San Sebastiano, tra degustazioni e masterclass



16/11/2024 – telecitynews24.it - Dei video alla scoperta del Basso Piemonte raccontati da Fabio De Vivo

IL PROGETTO

Dei video alla scoperta del Basso Piemonte raccontati da Fabio De Vivo

La provincia raccontata attraverso lo sguardo di un narratore d'eccezione come Fabio De Vivo, speaker radiofonico e content creator



[Alessandria](#) Pubblicato: 16 Novembre 2024 12:40

La Camera di Commercio di Alessandria - Asti ospita la presentazione dei video promozionali dedicati al territorio alessandrino.

Alla scoperta del Basso Piemonte

"Alla scoperta del Basso Piemonte" è il titolo dell'evento, aperto al pubblico, in programma lunedì 18 novembre, alle 18, organizzato dalla Fondazione Slala e dal Circuito Cultura & Territorio (nato dalla trasformazione degli originali 'Circuiti' costituiti all'interno di Slala) in collaborazione con Alexala, agenzia turistica locale. La "Sala Castellani" della Camera di Commercio di Alessandria - Asti, in via Vochieri 58, ospiterà la presentazione dei video promozionali dedicati al territorio alessandrino raccontati direttamente da Fabio De Vivo, speaker radiofonico e talent creator.

I video che valorizzano la provincia, attraverso lo sguardo di un narratore d'eccezione come Fabio De Vivo, sono stati promossi dalla Fondazione Slala, presieduta dall'avvocato Cesare Rossini, attraverso il Circuito che opera a supporto delle realtà istituzionali in campo culturale e turistico per concorrere a creare sinergie e relazioni volte a valorizzare il patrimonio culturale e del paesaggio del Basso Piemonte. Slala continua così il percorso di valorizzazione declinando il concetto di logistica anche in servizi a beneficio del territorio. I percorsi mirano a rafforzare il concetto di comunità territoriale per dare ancora più rilevanza al ruolo della provincia e dare così maggiore spinta ad alcuni dei punti cardine della Fondazione, come la mobilità.

L'evento sarà aperto da Roberto Livraghi, presidente del Circuito, seguiranno i saluti di Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria - Asti, Cesare Rossini, e Roberto Cava, presidente di Alexala. Quindi Marco Lanza, direttore di Alexala, e Roberto Mariano, membro del Comitato direttivo del Circuito e consigliere di Slala, entreranno nel dettaglio del progetto di promozione che ha portato alla realizzazione dei video. Al termine è previsto un dialogo tra Fabio De Vivo ed alcuni giornalisti delle testate locali, tra cui il nostro direttore Ketti Porceddu.

Il programma della rassegna

Ecco Vino e tartufi, la festa del gusto nel cuore di Ovada

MENÙ A TEMA

OVADA

La maratona della musica incontra quella della cultura e del gusto. Ad **Alessandria** "Maratona musica in rete", oggi dalle 11 alle 23, a cura del Conservatorio Vivaldi nell'auditorium Pittaluga. A **Pasturana** (sala Europa) in occasione della Settimana della Cultura, alle 17,30, torna il Festival Settimane Musicali Internazionali con il concerto "Dodici corde" del Duo StriAgo, con le chitarre di Mario Strinati e Pietro Agosti.

A Ovada, dalle 10,30 alle 18, nel centro storico va in scena "**Vi.Ta Ovada, Vino e Tartufi**" radunerà **30 tartu-fai** della zona in piazza Assunta: dopo il taglio del nastro, l'ex campione della Sampdoria **Enrico Chiesa** e il sindaco Gianfranco Comaschi premieranno il **migliore tartufo bianco**. Altrettanti vignaioli ai banchi d'assaggio in via Cairoli e via San Paolo. «Tre bancali di nuovi bicchieri pronti all'uso, non bastano mai, buon segno - dice la presidente della Pro loco Lina Turco - ringrazio i volontari sempre presenti per soddisfare la marea di richieste. Non solo tartufi, si va a caccia di

prelibatezze da scoprire. Da Genova oltre a pesto e focaccia, da provare gin e distillati. Poi vini e tipicità del Gran Monferrato e pure del Friuli e dell'Umbria».

L'iniziativa è organizzata in collaborazione con Comune, Enoteca regionale, Consorzio Ovada Docg, Alexala, Regione, Fondazione Cral, attività, associazioni e scuole per le visite guidate. Il Consorzio Gran Monferrato accompagnerà sul campanile dell'Assunta, il Fai alla casa natale di San Paolo della Croce. Sulla scia del Gran Monferrato Città europea del vino 2024, la previsione è di circa 10 mila visitatori.

«Nei ristoranti e bar menù e sorprese a tema - dicono gli assessori Sabrina Caneva e Sara Olivieri - è notevole la risposta delle attività».

In piazza Garibaldi 10 Pro loco in cucina; in piazza Mazzini attività dolciarie e gelato al tartufo; in piazza San Domenico la Castagnata degli Scout; alle Aie il laboratorio per bambini e go kart in piazza Matteotti; in via Torino i banchi degli agricoltori di tre organizzazioni da tutta la provincia e in piazza XX Settembre debutteranno i trattori d'epoca.—

D. T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DOMANI ALLE 18 IN CAMERA DI COMMERCIO

Il "creator" De Vivo presenta le sue clip per il turismo locale

Fabio De Vivo, speaker di Radio 101, influencer e content creator esperto di viaggi dice di aver scoperto «un territorio splendidamente vocato al turismo lento, dove le visite fameliche vengono sostituite dalle esperienze, anche sociali». Un'impressione che nei mesi scorsi ha maturato sul campo, scelto dalla fondazione Slala per realizzare una serie di videoclip promozionali dell'Alessandrino in una chiave nuova: fresca, veloce, lontana dallo stile istituzionale, in sintonia con i tempi e i toni che soprattutto i più giovani apprezzano sui social. Da Alessandria ad Acqui e poi a Tortona, Ovada, Novi, Valenza, Casale, più la piccola Gavi: sulla pagina Instagram di De Vivo i video hanno spopolato e ora Slala è pronta a presentare il progetto alla città, in vista di nuovi sviluppi.

L'appuntamento è per domani alle 18 alla Camera di Commercio di via Vochieri, con l'incontro: «Alla scoperta del Basso Piemonte», voluto da Slala con il Circuito Cultura& Territorio. In Sala Castellani ci saranno il presidente del Circuito Roberto Livra-



Il creator e speaker Fabio De Vivo

ghi, il presidente della Camera di Commercio Gian Paolo Coscia, il presidente di Slala Cesare Rossini e quello di Alexala Roberto Cava: l'Atl ha infatti collaborato alla promozione dei video. Interverrà pure il direttore dell'Atl, Marco Lanza, che introdurrà l'iniziativa insieme a Roberto Mariano, membro del comitato direttivo del Circuito e consigliere di Slala.

Poi, la parola sarà lasciata a Fabio De Vivo, che si confronterà sul suo lavoro per promuovere il territorio coi giornalisti alessandrini: un progetto che presto potrebbe avere nuovi sviluppi. D.P.R.A. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La vetrina delle eccellenze enogastronomiche

I vini di Ovada e zona a "Golosaria" di Milano

Ovada. I vini di Ovada e della zona a "Golosaria" di Milano, novembre 2024. E non poteva che essere così, con Gran Monferrato (Ovada, Acqui e Casale) ed Alto Piemonte (una ventina circa di Comuni vitivinicoli del nord del Piemonte, nelle province di Biella e Novara) "Città europea del vino" per l'anno in corso.

"Golosaria" è sinonimo di eccellenze enogastronomiche nazionali e dunque un'ottima vetrina per mettersi in mostra e per evidenziare ad una platea molto vasta le proprie qualità, legate al vino ed alla gastronomia.

Nella foto, tra gli altri, il presidente del CdA dell'enoteca



Regionale di Ovada nonché coordinatore dell'associazione Gran Monferrato ed Alto Piemonte Mario Arosio, il vice

Gian Franco Paravidino di Rocca Grimalda ed il direttore di Alexala, l'ovadese Marco Lanza.



SE NE PARLA OGGI IN CAMERA DI COMMERCIO AD ALESSANDRIA

Il turismo locale protagonista di Instagram

Fabio De Vivo, speaker di Radio 101, influencer e content creator esperto di viaggi dice di aver scoperto «un territorio vocato al turismo lento, dove le visite fameliche vengono sostituite dalle esperienze, anche sociali». Un'impressione che nei mesi scorsi ha maturato sul campo, scelto dalla fondazione Slala per realizzare una serie di videoclip promozionali dell'Alessandrino in una chiave nuova: fresca, veloce, lontana dallo stile istituzionale, in



Il creator Fabio De Vivo

sintonia con i tempi e i toni che soprattutto i più giovani apprezzano sui social. Da Alessandria ad Acqui e poi a

Tortona, Ovada, Novi Ligure, Valenza, Casale Monferrato e la più piccola Gavi: sulla pagina Instagram di De Vivo i video hanno spopolato e ora Slala è pronta a presentare il progetto alla città, in vista di nuovi sviluppi.

L'appuntamento è oggi alle 18 alla Camera di Commercio di via Vochieri, con l'incontro «Alla scoperta del Basso Piemonte», voluto da Slala con il Circuito Cultura & Territorio. D.P.R.A. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



18/11/2024 – [Telecitynews24.it](https://www.telecitynews24.it) - Dal 22 novembre torna Ale Chocolate, la fiera del cioccolato artigianale

ALESSANDRIA

Dal 22 novembre torna Ale Chocolate, la fiera del cioccolato artigianale

Tre giornate all'insegna di degustazione ed intrattenimento. I negozi del centro proporranno l'iniziativa "Un Bon – Bon Shopping"



 **Alessandria** Pubblicato: 18 Novembre 2024 17:49

Ale Chocolate è la mostra-mercato del cioccolato artigianale realizzata dalla Città di Alessandria in collaborazione con l'Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani.

Torna Ale Chocolate

Il **22, 23 e 24 novembre** per le vie di Alessandria arriva l'undicesima edizione di **Ale Chocolate**, con inaugurazione ufficiale sabato 23 alle ore 10,30 in piazzetta della Lega: una fiera che vedrà messa in primo piano l'eccellenza della pasticceria locale e la maestria degli esperti cioccolatai piemontesi.

Quattordici saranno i **maestri cioccolatieri** provenienti da diverse regioni quali Piemonte, Friuli-Venezia-Giulia, Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Marche e Toscana; questi artigiani porteranno in città il meglio della propria tipicità territoriale, realizzata secondo alti standard di qualità di lavorazione e materie prime, e animeranno corso Roma, piazzetta della Lega e via dei Martiri con **degustazioni e intrattenimento**. Tutti i Maestri Cioccolatieri Acai saranno a disposizione del pubblico per spiegare segreti della lavorazione, provenienza delle materie prime, caratteristiche dei diversi tipi di cioccolato e modalità di degustazione.

In occasione del rinnovato appuntamento, i negozi del centro proporranno l'iniziativa **"Un Bon – Bon Shopping"**: da venerdì 22, e per tutto il weekend, chi farà acquisti nei negozi del circuito aderente avrà un dolce omaggio o promo dedicate; ristoranti e negozi di gastronomia, poi, elaboreranno prodotti e piatti degustabili per l'occasione che, ovviamente, avranno al centro le mille sfumature del cioccolato.

*"Quella che ci aspetta a fine ottobre è una tre giorni che vuole mettere al centro la tradizione della pasticceria alessandrina, fondendola con la maestria dei cioccolatai piemontesi e la vitalità del nostro tessuto commerciale cittadino - afferma il vicesindaco e assessore al Marketing Territoriale **Giovanni Barosini** - Eventi come questo, oltre ad animare positivamente il Centro, hanno anche le potenzialità per far aumentare l'attrattiva della città per tutti quei piemontesi, o anche per i cittadini delle regioni vicine, che vogliono scoprire quanto Alessandria abbia da offrire".*

Ale Chocolate ha il sostegno e la collaborazione di **Camera di Commercio di Alessandria-Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Alexala**. Sponsor è il Gruppo Alessandria Auto.

Gli espositori presenti saranno: Stringhetto Legnago (VR); Cioccolateria Biolzi Bedonia (PR) F.T.C. s.a.s. di Franz Consuelo Staranzano (GO); Dolceria Zanlari Parma; Dolcilandia Brugherio (MB); Choco Ducale Gambolò (PV); La Dolce Vita snc Mondavio (PU); Staccoli srl Cattolica (RN); Cioccolato Puro Pinerolo (TO); Cioccolateria Mainero Villafalletto (CN); Cioccolateria Veneziana San Donà di Piave(VE); Morisco Dolciaria Cittadella (PD); **Giraudi SRL** Castellazzo Bormida (AL); **Pasticceria Gallina** Alessandria.

L'animazione nel centro

Sarà possibile avvicinarsi al dolcissimo mondo del cioccolato anche attraverso varie **attività ludiche ed intrattenimento per i bimbi** poiché ACAI ha richiesto all'**Agenzia AllegraMente**, con cui collabora attivamente da tempo, di creare angoli ludici ad ingresso libero e gratuito per i bimbi.

Il 22 e 23 novembre dalle ore 16,00 alle 19,00 nel padiglione centrale in piazzetta della Lega verranno organizzate **animazioni a tema Harry Potter**: giochi, pozioni magiche ed incantesimi. Domenica 24 l'animazione pomeridiana prevede un laboratorio a tema cioccolato, truccabimbi e giochi in legno per far divertire grandi e piccini.

Le vie coinvolte, nelle giornate di sabato e domenica, saranno inoltre animate da un simpatico trampoliere.

18/11/2024 - [Radiogold.it](https://radiogold.it) - Da venerdì a domenica torna Alé Chocolate ad Alessandria: tre giorni tutti da gustare nelle vie del centro



Redazione

LUNEDÌ, 18 NOVEMBRE 2024 - 13:17

CONDIVIDI



ALESSANDRIA – Rinviata un mese fa per maltempo, **da questo venerdì 22 novembre fino a domenica 24 novembre ad Alessandria si terrà Alé Chocolate**, la fiera del cioccolato artigianale, un evento che porterà per le vie della città le eccellenze pasticciere e cioccolatiere del territorio.

L'inaugurazione è prevista sabato 23 novembre alle 10.30 in piazzetta della Lega. Ale Chocolate è la mostra-mercato del cioccolato artigianale realizzata dalla **Città di Alessandria** in collaborazione con l'**Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani**, una collaborazione nata fin dalla prima edizione e proseguita per tutte quelle successive.

14 i maestri cioccolatieri provenienti dal Piemonte, Friuli-Venezia-Giulia, Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Marche e Toscana pronti a portare nel nostro capoluogo il meglio della propria tipicità territoriale, realizzata secondo alti standard di qualità di lavorazione e materie prime, e **animeranno corso Roma, piazzetta della Lega e via dei Martiri** con degustazioni e intrattenimento. Tutti i Maestri Cioccolatieri Acai saranno a disposizione del pubblico per spiegare segreti della lavorazione, provenienza delle materie prime, caratteristiche dei diversi tipi di cioccolato e modalità di degustazione. Oltre alle due realtà locali

Giraudi e Pasticceria Gallina, infatti, saranno presenti **Stringhetto Legnago (VR)**, **Ciocolateria Biolzi Bedonia (PR)**, **F.T.C. s.a.s. di Franz Consuelo Staranzano (GO)**, **Dolceria Zanlari (Parma)**, **Dolcilandia Brugherio (MB)**, **Choco Ducale Gambolò (PV)**, **La Dolce Vita snc Mondavio (PU)**, **Staccoli srl Cattolica (RN)**, **Ciocolato Puro Pinerolo (TO)**, **Ciocolateria Mainero Villafalletto (CN)**, **Ciocolateria Veneziana San Donà di Piave (VE)** e **Morisco Dolciaria Cittadella (PD)**.

In occasione del rinnovato appuntamento, i negozi del centro proporranno l'iniziativa **“Un Bon – Bon Shopping”**: da venerdì 22, e per tutto il weekend, chi farà acquisti nei negozi del circuito aderente avrà un dolce omaggio o promo dedicate; ristoranti e negozi di gastronomia, poi, elaboreranno prodotti e piatti degustabili per l'occasione che avranno al centro le mille sfumature del cioccolato. Di seguito l'elenco dei negozi:

Via San Lorenzo: Cioci Ricci, Cereda e Panizza, Francesca Intimo, Verdi Anni, Gustavo, Peter's Tea House, Coltelleria Boido, Lemon, La Coccinella, Si.Smica, Crestaviasanlorenzo, Agostino Equipe, Piera Fargetti, Call of Party, Enoteca Boido, Trimmer's, Genus, Quagli, La boutique delle eccellenze

Via Dante: Il Pavone, Lavanderia La Perfezione, UnipolSai, Coppo Gioielleria, Parafarmacia LAL, Erbe amiche, Henry gioielli, Pelletteria Chic, Vip accessori moda, Ortopedia Noli, Tabaccheria La 12, Gastronomia da Antonia, Creando by Federica, Bar Niki, Marengoviaggi, Petronio's, Edicola di via Dante, Profumeria Piera, Barber queen, Sapore di Pane, Arcobaleno Ricami, Due mondi di Gabriella d'Amico, Tecnocasa, My shoes

Via Modena: Movie, Corner

Corso Roma: Emme di Marella, C.R. Corso Roma, Gotha, It Girl

Via dei Martiri: Gate 21, North store, Marionnaud

Via Migliara: Mauri Monica, Agenzia Vendo Casa, Merceria Barcellona, Gioielleria Ferrando, Melchionni Fashion

Via S. Giacomo della Vittoria: Si Lab, Calzature Giò e Ro

Via Milano: La Boutique dello svapo, Queen's, La Bottega di Mastro Geppetto, Ottica Vinciguerra Vittorio, Antica Caffetteria, Bar Rossini, Guazzotti Illuminazione, Erba colta

Via Caniggia: Symbol's, Natural Secret's, Parafarmacia dottoressa Crova, La città del sole, Madame Lestrangle, Molina Fashion, Fior di Loto, Pizzeria Ricci

Via Alessandro III: Genus

Piazza Marconi: L'Amico Fruttaio

Via Bergamo: Cip e Ciop Monica for Baby

“Quella che ci aspetta è una tre giorni che vuole mettere al centro la tradizione della pasticceria alessandrina, fondendola con la maestria dei cioccolatieri piemontesi e la vitalità del nostro tessuto commerciale cittadino” ha sottolineato il vicesindaco e assessore al Marketing Territoriale **Giovanni Barosini** *“eventi come questo, oltre ad animare positivamente il Centro, hanno anche le potenzialità per far aumentare l'attrattiva della città per tutti quei piemontesi, o anche per i cittadini delle regioni vicine, che vogliono scoprire quanto Alessandria abbia da offrire”*. Ale Chocolate è stata sostenuta dalla Camera di Commercio di Alessandria-Asti, dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e da Alexala, oltre alla sponsorizzazione del Gruppo Alessandria Auto.

L'Agenzia AllegraMente allestirà inoltre degli angoli ludici a ingresso libero e gratuito per i bimbi. Il 22 e 23 novembre dalle ore 16,00 alle

19,00 nel padiglione centrale in piazzetta della Lega verranno organizzate animazioni a tema Harry Potter: giochi, pozioni magiche ed incantesimi.

Domenica 24 l'animazione pomeridiana prevede un laboratorio a tema cioccolato, truccabimbi e giochi in legno per far divertire grandi e piccini.

Le vie coinvolte, nelle giornate di sabato e domenica, saranno inoltre animate da un simpatico trampoliere. Un mondo per grandi e piccini con tanto divertimento e cioccolato di qualità con l'obiettivo di promuovere la maestria dei maestri cioccolatieri italiani di alta qualità, per riscoprirne e promuoverne la tradizione, la cultura e il valore.

Murisengo Con oltre 25 chilogrammi di tartufi in fiera e 10 in concorso

Finale in grande stile per la "Trifola d'Or"

MURISENGO

Con oltre 25 chilogrammi di tartufo in fiera e quasi 10 in concorso, la domenica conclusiva della 57ma Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or ha chiuso col botto. Piatti opulenti di tartufi e di profumo hanno letteralmente catturato il colpo d'occhio e di naso dei numerosi partecipanti in fiera, in una domenica caratterizzata dalla tipica bruma novembrina. Il primo premio, consistente in 500 euro offerti dai Commercianti di Murisengo, è andato al tartufo di 222 grammi presentato da Ama Tartufi di Moncalieri (ha premiato il presidente del Centro Nazionale Studi del Tartufo Antonio Degiacomi). Secondo miglior esemplare in rapporto qualità prezzo è stato il tartufo bianco di 359 grammi di Davide Curzietti di San Marzano Oliveto; a lui sono andati 350 euro offerti dai Produttori Locali. Terzo miglior esemplare, il bianco di Michele Distefano di Moncestino, col suo Tuber magnatum Pico di 288 grammi; in premio 100 euro offerti dalla Bottega della Carne. La miglior composizione di bianchi, che si è portata a casa 250 euro offerti da Baroero Automobili e Farmacia Druetto, è stata quella di Curzietti dal peso di 2.046 grammi. Apprezzato il consueto gesto benefico del Curzietti che è tornato a devolvere il premio alle scuole di Murisengo, in particolare, alla Scuola dell'Infanzia. La seconda miglior composizione di bianchi, che ha conquistato il premio di 150 euro offerti dal Ristorante San Candido, è stata quella di 1.264 grammi Ama tartufi di Moncalieri. Il miglior tartufo bianco presentato da un trifolau locale è stato quello di 244 grammi di Alessio Gasparini



Il primo premio. All'Ama Tartufi di Moncalieri (foto Chiara Cavagnolo)

di Murisengo; a lui sono andati 100 euro offerti dalla Pizzeria Lo Stivale. Infine, le due migliori composizioni di tartufo nero sono state quelle di Michele Distefano di Moncestino che ha presentato due piatti rispettivamente di 1.457 e 305 grammi; in premio, prodotti a km0 e piatto fiera da collezione firmato da Davide Dusio. A premiare, accanto al sindaco Giovanni Baroero, anche il consigliere regionale Fabio Carosso, il presidente della Provincia di Alessandria Luigi Benzi, il presidente di Alexala Roberto Cava, Presidente di Cosmo Guido Gabotto, il presidente dell'Associazione dei Comuni del Monferrato e dell'Unione Valcerrina Fabio Olivero, il Comandante dei Carabinieri di Murisengo Yuri Pistilli, il giudice di esame sensoriale del tartufo Giorgio Richiardi, il responsabile accettazione tartufi concorso, nonché componente

del Comitato Fiera Sergio Iura, oltre a numerosi sindaci del territorio. In giornata, c'è stata anche la visita dell'assessore regionale alla Biodiversità Tartuficola Marco Gallo. A dare ritmo e vivacità alla presentazione, i neo speaker della Trifola d'Or Maria Chiara Molino e Riccardo Belvisotti. La seconda domenica di fiera è così tornata a confermare un format vincente, quello dato dalla dimensione a misura d'uomo, dalla presenza di espositori di medio-alto livello, dalla garanzia di tartufi buoni e genuini, così, come da verifica puntuale pre fiera a cura del Centro Nazionale Studi del Tartufo, da una cucina della tradizione e da attività outdoor che, di concerto, concorrono alla promozione e valorizzazione delle valenze naturalistiche, architettoniche, storiche e culturali del luogo.

Chiara Cane



PRONTO AL "BIS" IL PROGETTO DI PROMOZIONE TURISTICA DEL BASSO PIEMONTE VOLUTO DA FONDAZIONE SLALA



ALBINO NERI

Due milioni di "click"

DANIELE PRATO

Su Instagram, le clip promozionali che il creator e influencer Fabio De Vivo ha dedicato alle 8 città della provincia su incarico di Slala hanno raggiunto i 2 milio-

ni di visualizzazioni. Ieri, il progetto è stato presentato in Camera di Commercio e ora per la comunicazione turistica provinciale potrebbe arrivare la svolta. - PAGINA 36

Svolta per la promozione turistica alessandrina
Il progetto sui social del creator è pronto al "bis"

Due milioni di "click" per i video di De Vivo "Attiriamo i giovani"

LA STORIA

Se il progetto avrà un seguito lo dirà il tempo e, soprattutto, la volontà degli enti locali di continuare a investire su un tipo di promozione del territorio innovativa, sincera, dinamica, capace di parlare ai giovani attraverso i social. In ogni caso, le ricadute delle otto mini clip dedicate alle 8 città della provincia che il content creator Fabio De Vivo ha realizzato su incarico di Fondazione Slala già si vedono: sulla sola pagi-

na Instagram da 400 mila follower dell'influencer milanese (con radici a Napoli), i video hanno totalizzato 2 milioni di visualizzazioni, con oltre 10 mila «like» per post e centinaia di commenti.

L'Atlexala guidata dal presidente Roberto Cava e dal direttore Marco Lanza, partner del progetto, ne ha già tratto le conclusioni. «È ora di lavorare concretamente sul posizionamento turistico della provincia. Insieme alla Regione creiamo una governance del settore e un brand di territorio, nuovi prodotti turistici in grado di

attrarre un pubblico più giovane, anche di prossimità» ha sintetizzato Lanza ieri alla Camera di Commercio, dove le clip firmate da De Vivo, introdotte da Roberto Livraghi, sono state presentate al pubblico alessandrina.



sandrino per la prima volta.

In un talk informale coi giornalisti del territorio, De Vivo ha parlato del progetto e di sé, dello stupore che lo ha accompagnato alla scoperta di una provincia dai tanti angoli e talenti segreti. «Mi ha fatto piacere che molte persone che vivono qui mi abbiano scritto di aver scoperto lati inediti della loro città – ha raccontato De Vivo – e c'è anche chi è stato più critico nei confronti del proprio territorio: ma è così che succede quando a un luogo vuoi bene e vorresti vederlo crescere».

Una crescita che l'Alessandrino sta affrontando con impegno (lo dicono i numeri del primo semestre 2024, +5% degli arrivi, +11% nelle presenze) e che di una comunicazione innovativa come quella lanciata da De Vivo, tra linguaggio informale e scattante, colori vividi, voli con il drone, ha bisogno. «La Provincia – ha spiegato Roberto Mariano, del Consiglio di Slala, che si è occupato del progetto – è fatta di tanti angoli, oltre alle città, che sono da scoprire, di tante esperienze da suggerire e la speranza è che le amministrazioni vogliano sostenere questo percorso». In una realtà, come ha sottolineato il presidente Slala Cesare Rossini, «che sta facendo della coesione il suo punto di forza». D. PRA. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il creator Fabio De Vivo autore di 8 clip promozionali del territorio FOTO NERI

19/11/2024 – [ilPiccolo.net](https://ilpiccolo.net) - I video per raccontare l'Alessandrino

Fabio De Vivo

Massimo Brusasco 19 NOVEMBRE 2024 ore 15:15 ✓

LA NOVITÀ

I video per raccontare l'Alessandrino

Fabio De Vivo "spiega" la nostra provincia. Dove crescono (di molto) i turisti

ALESSANDRIA – **Sette video**, da poco più di un minuto ciascuno per raccontare l'Alessandrino attraverso i suoi centri zona e Gavi.

Idea sostenuta da Slala, coordinata da Alexala e realizzata da [Fabio De Vivo](#), conduttore radiofonico (ora a R101), blogger, bravo nel raccontare. Cosa che ha fatto anche col nostro territorio, con l'occhio (critico e curioso) di chi viene da fuori (è originario di Napoli, lavora a Milano).

Ospite della Camera di commercio, De Vivo spiega che **abbiamo molte potenzialità**, che il bello dell'Alessandrino è la natura (sentieri ecc.), ma che anche le città hanno angoli interessanti, tutti da scoprire.

Video e numeri confortano

I turisti lo stanno già facendo. Tanto la Camera di commercio come Alexala spiegano che, nel primo semestre del 2024, gli arrivi sono aumentati del 5% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso e le permanenze (cioè i pernottamenti) risultano in crescita dell'11%. **Siamo la provincia che, in Piemonte, migliora più di altre.**

All'incontro di De Vivo, che ha dialogato coi giornalisti locali, hanno partecipato, tra gli altri Roberto Cava (Alexala), Cesare Rossini (Slala), Luigi Benzi (presidente della Provincia), Enrico Bussalino (assessore regionale), Roberta Panzeri (Camera di commercio), Marco Lanza (Alexala), Roberto Mariano (Slala), Lorenza Vitale (La Città nostra). A coordinare i lavori, Roberto Livraghi, presidente di Palazzo Monferrato.

19/11/2024 – [Radiogold.it](https://radiogold.it) - La provincia si scopre bella: 2 milioni di click per i video turistici di De Vivo: “Non bisogna fermarsi”

ALESSANDRIA – Due milioni di visualizzazioni sono la prova che la provincia di Alessandria ha più di qualcosa da mostrare. Gli otto video realizzati dal content creator e conduttore radiofonico di Radio 101, **Fabio De Vivo**, su incarico della Fondazione Slala, hanno mostrato le potenzialità del territorio e anche le peculiarità di una provincia che può distinguersi dai luoghi più battuti per “genuinità e sincerità”. **I reel sono stati pubblicati sui social catturando l'attenzione di moltissimi utenti** e anche di alessandrini, “stupiti da luoghi che hanno scoperto grazie ai video”, ha spiegato De Vivo. Uno stupore che merita di essere coltivato e che dovrebbe far capire l'importanza “del coinvolgere tutti nell'essere ciceroni del proprio territorio, esattamente come lo sono state le guide che con competenza e passione hanno permesso di realizzare questi video”.

L'approccio mostrato ieri alla **Camera di Commercio**, sotto la guida esperta di **Roberto Livraghi**, è stato anche un modo per ribadire **l'importanza del superamento dei campanilismi**. “Il compito di Slala era fare squadra – ha sottolineato il presidente **Cesare Rossini**. Questo risultato lo abbiamo già ottenuto nel ‘polo del ferro’, nei trasporti, risultando un territorio coeso e altrettanto vogliamo fare nel turismo, mantenendo le caratteristiche particolari di ogni luogo”. Ne è convinto anche **Roberto Mariano**, coordinatore del progetto realizzato da De Vivo e consigliere di Slala, che **ha lanciato l'invito a proseguire questo percorso descrittivo della provincia** affidando anche agli operatori del territorio il compito di farsi parte attiva, mantenendo alta l'attenzione sulla provincia dopo l'innescò creato dai video degli 8 comuni. “La collaborazione dei media locali e degli attori del territorio ha permesso di raggiungere una platea impressionante e questo lavoro merita di essere continuato – ha spiegato”.

D'altronde, ha aggiunto **Roberto Cava**, Presidente di Atl Alexala, “il turismo dipende dagli attori locali ed è necessario considerare l'intero territorio come risorsa”. Le potenzialità del settore sono confermate dall'**incremento dei turisti e soprattutto delle presenze** perché “questa è la dimostrazione che le persone vengono per scelta, sono attratte dall'autenticità, dalla cultura. Basti solo pensare che a Tortona le visite più rilevanti sono state proprio sui musei”. L'obiettivo, insomma, ha aggiunto **Marco Lanza**, direttore Alexala, “è far aumentare il turismo per un territorio che lo merita”.

Naturalmente ci sono molti margini di crescita ma le premesse hanno dimostrato la **bellezza di un luogo che ha vissuto nella timidezza e senza clamori** ma territori come il Trentino Alto Adige hanno “investito sulle esperienze e questo ha permesso di avvicinare molti giovani”, come puntualizzato da De Vivo. “E questo approccio potrebbe e dovrebbe essere mutuato anche dall'Alessandrino. Nel girare i video ho notato tanto orgoglio dei cittadini e qualche critica che però è dappertutto e mostra palesemente l'amore di chi abita questi luoghi – ha concluso il content creator”. **Questo amore deve essere solo tradotto in consapevolezza e convinzione per trovare strade nuove di sviluppo.**

REPORT ALEXALA

Tassa soggiorno
in tre mesi
Novi incassa
21 mila euro

Ammontano a 21 mila euro le entrate del primo trimestre di applicazione, da luglio a settembre, dell'imposta di soggiorno istituita dal Comune di Novi Ligure nella scorsa primavera (favorevole la maggioranza di centro sinistra, quattro astenuti - Lega e Forza Italia -, due contrari come FdI e M5S il responso della votazione in Consiglio comunale). Un importo che testimonia dei flussi turistici in zona, non solo Outlet, perché la somma prevede un importo a persona giornaliero di 1,5 euro per alberghi fino a 3 stelle e di 2 per quelli di categoria superiore, mentre agriturismi, B&B e affittacamere hanno importi simili.

Somme individuate fra Comune e Alexala in linea con quelle degli altri Comuni della provincia. A Novi gli operatori interessati sono una settantina. «Cifra positiva che testimonia che l'afflusso turistico è in crescita», spiega Simone Tedeschi, vicesindaco di Novi che pone l'accento sulla destinazione di quelle somme. «Sono vincolate per la promozione turistica - aggiunge -. L'intento è destinarli ai beni culturali per renderli più fruibili. Penso alla chiesa della Maddalena, aperta grazie ai volontari e che ci piacerebbe fosse ancor più visitabile. In altre parole, la somma finale servirà per aprire i beni culturali». M.I. —



23/11/2024 - [Radiogold.it](https://radiogold.it) - Taglio del nastro e inaugurazione di Alè Chocolate ad Alessandria

CRONACA - ALESSANDRIA

Taglio del nastro e inaugurazione di Alè Chocolate ad Alessandria



Giacomo Pelizza

SABATO, 23 NOVEMBRE 2024 - 15:23

CONDIVIDI 

ALESSANDRIA – Questa mattina alle 10:30 si è svolto il taglio del nastro per la manifestazione **Alé Chocolate**, in piazzetta della Lega ad Alessandria. L'evento si svolge tra corso Roma, piazzetta della Lega e via dei Martiri, con il centro cittadino trasformato in una mostra-mercato del cioccolato artigianale. La città, insieme all'Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani, ha organizzato questa rinnovata edizione, che vede la partecipazione di maestri cioccolatieri provenienti da Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Friuli Venezia Giulia e Marche. Tra gli espositori figurano anche due importanti realtà locali, Giraudi e Pasticceria Gallina.

L'appuntamento include degustazioni e dimostrazioni sulla lavorazione del cioccolato, con un focus sulla qualità delle materie prime e sulle tecniche di produzione. Negozi, ristoranti e attività gastronomiche del centro si uniscono alla manifestazione con l'iniziativa "Un Bon – Bon Shopping".

L'associazione AllegraMente ha preparato attività ludiche per i più piccoli. Tra sabato e domenica, giochi a tema Harry Potter, truccabimbi e laboratori creativi animeranno il padiglione centrale e le vie coinvolte. Un trampoliere si muoverà lungo le strade per intrattenere i visitatori. La manifestazione si avvale del sostegno della Camera di Commercio di Alessandria-Asti, della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e di Alexala, con il supporto del Gruppo Alessandria Auto.

LA KERMESSE, GIUNTA ALLA VENTISETTESIMA EDIZIONE, TORNA DAL 6 ALL'8 DICEMBRE

Dolci Terre, eccellenze in vetrina Novi punta anche sul formaggio

Presentato l'evento che riempirà di stand gastronomici viale dei Campionissimi
Il sindaco: «Un'occasione per garantire socialità, turismo e crescita economica»

Alessio di Vittorio
NOVILIGURE

“Svizzero? No Novi”. L'intuizione del cavalier Flavio Repetto ebbe il merito di far conoscere al grande pubblico le produzioni dell'industria dolciaria nel basso Piemonte. Ora però a Novi Ligure l'etichetta di città del cioccolato non basta più. E così nella 27esima edizione della kermesse **Dolci Terre**, che si svolgerà dal 6 all'8 dicembre, protagonista sarà il formaggio. Il territorio può vantare cascifici e prodotti d'eccellenza. Come il **Montébore**, il formaggio a forma di torta nuziale che - narra la leggenda - fu servito nel 1489 al banchetto per le nozze di Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza. “Estinto” negli anni Settanta e riscoperto due decenni dopo grazie a **Roberto Grattone e Agata Marchesotti** - che hanno recuperato la ricetta originale da Carolina Semina Bracco - oggi è un presidio Slow Food celebrato persino dal New York Times. «A rotazione, anno dopo anno, intendiamo valorizzare tutti i prodotti locali», ha detto il vicesindaco e assessore al Commercio **Simone Tedeschi**. Gli stand dedicati al for-

maggio cironderanno la “piazza” del centro fieristico di **viale dei Campionissimi**. Il cioccolato comunque non mancherà, grazie alla presenza delle tre principali aziende cittadine: **Novi, Pernigotti e Bodrato**. L'attenzione alle prelibatezze locali sarà garantita anche dallo spazio riservato ai vini (con **Gavi Docg** e **Ovada Doc** in prima linea), ai distillati, ai prodotti da forno e ai salumi. «È bello vedere un'iniziativa che si muove in un contesto territoriale ampio e senza campanilismi», ha aggiunto il presidente di **Alexala Roberto Cava**, da due anni alla guida dell'agenzia di promozione turistica provinciale. «Dolci Terre va avanti da 27 anni, qualcosa di buono lo abbiamo seminato», gli ha fatto eco il sindaco **Rocchino Muliere**. «È un momento di socialità ma anche di crescita economica, come confermano i dati su arrivi e soggiorni nel novese». La kermesse non sarà solo degustazioni o mercato (più di 80 gli espositori che parteciperanno). «Il turismo esperienziale è sempre più importante e per questo durante la kermesse ci saranno cooking class e laboratori», ha spiegato **Chiara Vi-**

gnola, direttrice del Museo del ciclismo. Presenti anche tre ospiti d'eccezione: **Diego Bongiovanni**, cuoco protagonista di diverse trasmissioni televisive come “La prova del cuoco” e “Detto fatto”; **Simone Rugiati**, il pioniere dello show cooking; e **Barbara Agosti**. Quest'ultima è forse la più attesa: chef partita dalla “Brenta rossa” di Novi Ligure, oggi gestisce locali a Roma e Milano e il suo Eggs di Trastevere per il Gambero Rosso è uno dei migliori ristoranti d'Italia. Tra i produttori di formaggio invitati alla manifestazione, Lavagè di Rossiglione, Vailati di Montaldeo, Poiana di Pradles, La Tula di Grondona, Siciliano di Ciminà e Cascina Boschetto di Stazzano (ripartita dopo che un incendio ha distrutto il caseificio nel marzo di quest'anno). A Dolci Terre il formaggio sarà anche protagonista di una **performance artistica**, grazie alle opere di Sob (al secolo Stefano Ogliari Badessi, scultore cremasco di recente trapiantato a Grondona) e alla cooperativa agricola di Umberto Bagnasco. Gli animali fantastici di Sob - realizzati in foglie, rami e ferro - saranno ospiti inaspettati del centro fieristico. —





Da sinistra: Grattone, Marchesotti e Bagnasco; Diego Bongiovanni



26/11/2024 -Stampa Alessandria – i formaggi e i tartufi per Dolci Terre atteso lo chef Rugiati

26/11/2024

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 37

A NOVI OSPITI PURE AGOSTI E BONGIOVANNI

I formaggi e i tartufi per Dolci Terre atteso lo chef Rugiati

Saranno i formaggi del territorio, con il Montebore in testa, i protagonisti della prossima edizione di «Dolci Terre di Novi», in programma da venerdì 6 a domenica 8 dicembre al centro fieristico. La rassegna enogastronomica, alla 27ª edizione, si inserisce in un ricco calendario di iniziative che il Comune ha voluto proporre in vista del Natale.

L'area eventi della struttura di viale dei Campionissimi sarà densa di appuntamenti e ospiterà nomi noti del panorama culinario nazionale. Si partirà venerdì alle 18 con il cooking show di Diego Bongiovanni, chef astigiano e portavoce della cucina piemontese che racconta attraverso piatti speciali e partecipazioni televisive. Il giorno dopo sarà Simone Rugiati a intrattenere il pubblico a partire dalle 17,30. Chef, autore e produttore tv, è particolarmente amato per la sua creatività e la cucina all'avanguardia proposta nei menù. Domenica alle 18 si chiude in bellezza con Barbara Agosti. La chef novese, che ha iniziato la carriera aprendo il ristorante «La Brenta Rossa», si è poi trasferita a Roma dove nel 2017 ha inaugurato «Eggs». Il successo riscontrato dal locale capitolino l'ha spinto a fare il bis con una nuova sede a Milano. Gli studenti del Ciampi-



Lo chef della tv Simone Rugiati

ni-Boccardo supporteranno l'attività dei cuochi durante le esibizioni dal vivo.

Il pubblico potrà gustare un'ampia gamma di formaggi, salumi, tartufi, dolci, cioccolato, vini, distillati e pasta fresca provenienti dagli oltre 80 espositori in arrivo da tutta Italia. Non mancheranno i sapori del territorio, con farinata, ravioli, fritti, focaccia e buon vino a cura dell'enoteca di Dolci Terre. Spazio anche alla ludoteca natalizia per i più piccoli. Il centro sarà aperto venerdì e sabato dalle 10 alle 22 e domenica dalle 10 alle 21. La manifestazione è organizzata con il contributo di Regione e Camera di commercio, con la partecipazione di Slow Food, Distretto del Novese e dell'agenzia turistica Alexala. L'ingresso è gratuito. L. I.O. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



26/11/2024 – [Radiogold.it](https://radiogold.it) - Oltre 80 espositori, i formaggi più golosi e tre star della cucina a Dolci Terre di Novi

EVENTI - FESTE E SAGRE - TEMPO LIBERO - NOVI LIGURE

Oltre 80 espositori, i formaggi più golosi e tre star della cucina a Dolci Terre di Novi



NOVI LIGURE – Dolce di nome e di fatto, la rassegna invernale più attesa a Novi Ligure quest'anno regala un ampio e goloso spazio anche agli amanti del salato e porta in città tre stelle della cucina. La **27esima edizione** di **“Dolci Terre di Novi”**, dal **6 all'8 dicembre**, riserva la piazza principale del **centro fieristico in viale dei Campionissimi** al formaggio. Le produzioni casearie del territorio saranno protagoniste in tutte le loro forme, a partire da quella inconfondibile che ricorda una torta nuziale del prelibato Montebore.

La rassegna organizzata dal **Comune di Novi Ligure**, con il contributo di **Regione Piemonte** e **Camera di Commercio Alessandria – Asti** e la partecipazione di **Slow Food** condotta del Gavi e Ovada, **ATL Alexala** e **Distretto del Novese**, sarà ovviamente occasione per gustare anche il goloso cioccolato novese. Nella piazza principale ci sarà spazio per le dolci creazioni dei marchi Pernigotti, Novi e Bodrato e tutto intorno si troveranno le migliori produzioni vitivinicole e gastronomiche del territorio, e non solo. Il **mercato delle “Dolci Terre” ospiterà oltre 80 espositori**. Tra formaggi, salumi, dolci, vini, distillati e pasta fresca non mancheranno i Presidi Slow Food e le De.co.. Tutti i giorni si troveranno piatti sfiziosi, dai ravioli alla focaccia calda appena sfornata, da accompagnare con i vini dell'Enoteca di Dolci Terre, realizzata in collaborazione con EnoGavi, o con fresche birre artigianali.

Nei tre giorni dedicati alle eccellenze enogastronomiche arriveranno a Novi Ligure anche **tre star della cucina**: gli chef **Diego Bongiovanni, Simone Rugiati e Barbara Agosti**. Stelle tra i fornelli, i tre super ospiti saranno protagonisti di altrettanti **show cooking nell'area eventi di “Dolci Terre di Novi”**.

Si comincia **venerdì 6 dicembre** alle 18 con lo chef astigiano **Diego Bongiovanni**, protagonista anche nelle cucine di popolari trasmissioni come “La prova del cuoco”, “Detto Fatto”, “Le amiche del sabato”, solo per citarne alcuni. **Sabato 7 dicembre**, alle 17.30, i riflettori dell’area eventi si accendono su **Simone Rugiati**, vulcanico chef e conduttore televisivo, pioniere dello show cooking in Italia. **Domenica 8 dicembre** torna a casa una grande chef: **Barbara Agosti**. Apprezzatissima dai novesi, e non solo, che hanno assaporato per la prima volta la sua cucina tra le suggestive sale del ristorante “Brenta Rossa” a Novi, la chef dal 2017 guida il ristorante “Eggs” a Roma e proprio quest’anno ha aperto un secondo locale a Milano. Nell’ultima giornata di “Dolci Terre”, a partire dalle 18, si racconterà e, soprattutto, racconterà al pubblico tutti i segreti per preparare uova “stellate” come quelle che sono ormai il marchio di fabbrica della sua cucina.

Sempre nell’area eventi durante “Dolce Terre di Novi” si alterneranno anche **laboratori per adulti e bambini**. Il primo appuntamento è dedicato proprio ai piccoli. Venerdì 6 dicembre, a partire dalle 11, i bambini scopriranno come il latte si trasforma in formaggio con gli esperti della Cooperativa Agricola La Tula di Grondona che a “Dolci Terre”, insieme al suo gustoso Montebore, porta anche l’artista Stefano Ogliari Badessi (S.O.B) e una delle suggestive installazioni dell’artista di Crema ormai di casa tra i boschi della Valle Spinti.

Sempre venerdì 6 dicembre si potrà seguire anche l’evento dedicato a vermouth e vini liquorosi a cura dell’enoteca Spiritoh, al via dalle 17, per poi chiudere alle ore 20 con la cooking class “Vieni a scoprire il perfetto dolce di Natale”, a cura di Ylenia Gazzo (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536).

Sabato 7 dicembre, a partire dalle 16, si terrà un altro laboratorio di Ylenia Gazzo per mostrare ai piccoli pasticceri come preparare e decorare i biscotti di Natale (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536).

Infine, domenica 8 dicembre alle ore 16 sono in programma le “Letture al formaggio” a cura della Bottega del Sanconiglio e, alle ore 17, la dimostrazione “Spumanti a confronto” tra metodo Martinotti e metodo classico, a cura di Incontri DiVini.

Tutti i giorni sarà aperta l’area bimbi con la **ludoteca natalizia** che proporrà laboratori di Natale, giochi e truccabimbi, a cura dell’associazione A.R.C.E.A.M. (venerdì dalle 17 alle 20; sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20) e sempre tutti i giorni si troveranno a “Dolci Terre” anche gli studenti dell’Istituto scolastico Ciampini – Boccardo che accoglieranno i visitatori all’ingresso e supporteranno gli chef ospiti durante le degustazioni.

Dopo l’inaugurazione di “Dolci Terre di Novi”, in programma venerdì 6 dicembre alle 10, si potranno gustare le migliori produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche il venerdì e il sabato dalle 10 alle 22 e domenica 8 dicembre dalle 10 alle 21. L’ingresso è gratuito.

27/11/2024- [Horecanews.it](https://www.horecanews.it) - Torna Dolci Terre di Novi 2024, in programma eventi, degustazioni e showcooking

Torna Dolci Terre di Novi 2024, in programma eventi, degustazioni e showcooking



EVENTI - Cresce l'attesa per la 27esima edizione di **"Dolci Terre di Novi"**, che si svolgerà a Novi Ligure nel centro fieristico di viale dei Campionissimi dal 6 all'8 dicembre. Tre giorni dedicati ai prodotti di eccellenza, degustazioni, laboratori e show cooking con grandi star della cucina.

La rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche, organizzata dal Comune di Novi Ligure, è uno degli appuntamenti più attesi dell'anno e rappresenta ormai un punto di riferimento tra le manifestazioni di settore. Il taglio del nastro è fissato alle **ore 10 di venerdì 6 dicembre**.

La prima novità riguarda il tema portante: quest'anno sarà il **formaggio** nelle sue forme a occupare la piazza centrale del centro fieristico. Come da tradizione, il **cioccolato** rimane comunque protagonista della rassegna grazie alla presenza di tre prestigiosi marchi del territorio, leader nel settore: **Pernigotti, Novi e Bodrato**.

Le altre novità sono concentrate nell'area eventi, mai come in questa edizione densa di appuntamenti che non mancheranno di entusiasmare il pubblico. Protagonisti assoluti saranno i tre super ospiti che si esibiranno nelle tre giornate della kermesse.

Si parte venerdì 6 dicembre (ore 18) con lo show cooking di **Diego Bongiovanni**, chef astigiano, portavoce della cucina piemontese che racconta non solo attraverso i suoi piatti, ma anche con gli show, gli eventi e una nuova forma di turismo slow, quella dei sentieri gastronomici. È uno dei cuochi più richiesti e popolari nelle trasmissioni televisive di cucina, sia sulle reti private che su quelle nazionali. Tra le partecipazioni più importanti, **"La prova del cuoco"** (Rai 1), **"Detto Fatto"** e **"Grazie dei fiori"** (Rai 2), **"Le amiche del sabato"** e **"Quelle brave ragazze"** (Rai 1).

Sabato 7 dicembre (ore 17,30) tocca a **Simone Rugiati**, considerato da sempre il pioniere dello show

cooking in Italia. Chef ma anche conduttore, autore e produttore televisivo, è molto amato dal pubblico italiano e collabora con network televisivi, radiofonici ed editoriali su circuiti nazionali di primaria importanza. Vulcanico e creativo per carattere, si occupa anche di consulenze per la ristorazione di alto livello, creando menù e progetti sempre all'avanguardia.

L'ospite della giornata di chiusura non ha bisogno di presentazioni per il pubblico locale. Domenica 8 dicembre (ore 18) riflettori puntati su **Barbara Agosti**, chef novese che ha iniziato la sua brillante carriera aprendo il ristorante "La Brenta Rossa" in una suggestiva cascina ristrutturata di Novi Ligure. Trasferitasi a Roma, ha continuato a lavorare come consulente e ha creato diverse linee di cucina per un ristorante del centro, fino a diventare chef. La sua passione per la cucina salata e per la versatilità delle uova l'ha spinta ad aprire "Eggs" nel 2017, un piccolo bistrot situato nel quartiere Trastevere. Oggi Eggs ha riscosso talmente tanti consensi da sdoppiarsi con la recente apertura di una seconda sede a Milano. Il suo ristorante romano è stato inserito dal Gambero Rosso nella guida dei migliori ristoranti d'Italia 2024.

La rassegna prevede tante altre proposte nell'area eventi.

Il programma di venerdì 6 dicembre inizia alle ore 11 con un laboratorio, dedicato soprattutto ai bambini, per mostrare la magica trasformazione del latte in formaggio (a cura di Coop. Agricola La Tula Grondona).

Alle ore 17 si parlerà di vermouth e vini liquorosi (a cura dell'enoteca Spiritoh) per poi chiudere alle ore 20 con la cooking class "Vieni a scoprire il perfetto dolce di Natale", a cura di Ylenia Gazzo (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536).

Sabato 7 dicembre (ore 16) si terrà un altro laboratorio di Ylenia Gazzo per mostrare ai piccoli pasticceri come preparare e decorare i biscotti di Natale (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536).

Infine, domenica 8 dicembre alle ore 16 sono in programma le "Lecture al formaggio" a cura della Bottega del Sanconiglio e, alle ore 17, la dimostrazione "Spumanti a confronto" tra metodo Martinotti e metodo classico, a cura di Incontri DiVini.

Naturalmente viene confermato lo spazio dedicato alle eccellenze del **mercato delle Dolci Terre**, con oltre 80 espositori, per degustare e acquistare i prodotti tipici della zona, e non solo, realizzato in stretta collaborazione con Slow Food condotta del Gavi e Ovada: formaggi e salumi, prodotti della terra, dolci, vini e distillati, pasta fresca. Non mancheranno i prodotti dei Presidi Slow Food, quelli dei produttori segnalati da Slow Food, nonché le De.Co.

Tutti i giorni in rassegna si potranno gustare piatti sfiziosi e prodotti tipici accompagnati da un'ampia scelta di vini presenti nell'Enoteca di Dolci Terre, realizzata in collaborazione con EnoGavi, e le specialità di Dolci Terre: farinata, ravioli, fritti, focaccia sfornata calda (classica, al formaggio e con le cipolle) e tanto altro. Completano la manifestazione degustazioni di vini, distillati e birre artigianali.

Tutti i giorni sarà presente l'area bimbi con la ludoteca natalizia che proporrà laboratori di Natale, giochi e truccabimbi, a cura dell'associazione A.R.C.E.A.M. (venerdì dalle 17 alle 20; sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20).

Anche per questa edizione prosegue la collaborazione con l'Istituto scolastico Ciampini – Boccardo: gli studenti dell'indirizzo turistico accoglieranno i visitatori all'ingresso, mentre quelli dell'indirizzo

enogastronomico saranno presenti nell'area eventi per supportare gli chef ospiti durante le degustazioni.

La manifestazione è organizzata con il contributo di Regione Piemonte e Camera di Commercio Alessandria – Asti, con la partecipazione di Slow Food condotta del Gavi e Ovada, ATL Alexala e Distretto del Novese.

DOLCI TERRE DI NOVI

XXVII Rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche

Periodo: dal 6 all'8 dicembre 2024

Inaugurazione: venerdì 6 dicembre ore 10

Orari di apertura: venerdì e sabato 10-22; domenica 10-21

Ingresso gratuito, ampio parcheggio

Info e programma completo: www.comunenoviligure.al.it - www.dolciterredinovi.it

28/11/2024 – Stampa Alessandria – Torna Dolci Terre di novi show cooking e 80 espositori per celebrare il formaggio

28/11/2024

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 42

DA VENERDÌ 6 A DOMENICA 8 DICEMBRE AL CENTRO FIERISTICO

Torna Dolci Terre di Novi show cooking e 80 espositori per celebrare il formaggio

Si avvicina l'edizione numero 27 di Dolci Terre di Novi, in programma da venerdì 6 a domenica 8 dicembre al centro fieristico di Viale dei Campionissimi. Tra cooking show d'eccellenza, oltre 80 espositori provenienti da tutta Italia e attività per bambini, la tradizionale rassegna enogastronomica cittadina punta ancora sulla qualità dei prodotti del territorio e sull'intrattenimento.

Se lo scorso anno è stato il cioccolato il vero protagonista della manifestazione, nella prossima manifestazione sarà invece il formaggio, e in particolare il Montebore, a farla da padrone. «Organizzare 27 edizioni significa lasciare qualcosa di importante al territorio – spiega il sindaco Rocchino Muliere –. Dolci Terre rappresenta ormai non solamente un evento dedicato all'enogastro-

nomia d'eccellenza, ma anche un momento di incontro e socialità per i novesi e non solo».

Formaggi, salumi, tartufi, prodotti della terra, dolci, focaccia, pasta fresca, vini e distillati. I visitatori potranno sbizzarrirsi tra tantissime scelte diverse. Non mancheranno i prodotti dei presidi Slow Food e le De.Co. La manifestazione è organizzata con il contributo di Regione Piemonte e Camera di commercio Alessandria-Asti, con la partecipazione di Slow Food, Distretto del Novese e dell'agenzia turistica Alexala.

«Bisogna che le attività di ogni centro zona si inseriscano in un contesto territoriale più ampio. È così che si riesce a valorizzare al meglio il prodotto turistico – sottolinea Roberto Cava, presidente di Alexala –. Abbiamo bisogno di iniziative radicate e ripetibili, proprio come questa. Enogastronomia e cultura sono i due

asset più importanti in base ai dati forniti dall'osservatorio regionale sul turismo. Le presenze stanno aumentando. Chi arriva, si ferma di più».

I cooking show partiranno venerdì, a partire dalle 18, con Diego Bongiovanni, cuoco astigiano e portavoce della cucina piemontese. Il giorno seguente, sarà Simone Rugiati a intrattenere il pubblico a partire dalle 17,30. Domenica alle 18 si chiude in bellezza con Barbara Agosti. La chef novese ha avviato la sua professione in città prima di trasferirsi a Roma dove nel 2017 ha aperto il ristorante Eggs, riscontrando un grande successo. Di recente, ha inaugurato una nuova sede a Milano. L'ingresso è gratuito e il centro sarà aperto il venerdì e il sabato dalle 10 alle 22 e la domenica dalle 10 alle 21. Il programma completo della rassegna è consultabile sul sito dolciterredinovi.it. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Dolci Terre di Novi 2024

di **Patrizia Caridi**

🍴 | FOOD

📅 | 2024 | NEWS

🕒 | NOVEMBRE 2024 | 36 VISITE | CON COMMENTI DISABILITATI

La 27^a edizione di *Dolci Terre di Novi* è pronta a tornare, confermandosi uno degli appuntamenti più attesi dell'anno per gli appassionati di enogastronomia. Dal 6 all'8 dicembre 2024, il centro fieristico di viale dei Campionissimi a Novi Ligure ospiterà questa kermesse dedicata alle eccellenze dolciarie, vitivinicole e gastronomiche, organizzata dal Comune di Novi Ligure con il supporto di numerosi partner istituzionali.

Un tema inedito: il formaggio protagonista

L'edizione 2024 si distingue per il focus sul formaggio, che occuperà la piazza centrale del centro fieristico, accanto agli immancabili stand dedicati al cioccolato. Pernigotti, Novi e Bodrato, tre marchi simbolo del territorio, confermano la loro presenza, garantendo al cioccolato un ruolo di primo piano.

Grandi chef e show cooking imperdibili

Tre protagonisti della scena culinaria italiana renderanno unica questa edizione:

- **Diego Bongiovanni** (venerdì 6 dicembre, ore 18): chef astigiano, noto per le sue apparizioni televisive, porterà in scena la cucina piemontese con un tocco di creatività.
- **Simone Rugiati** (sabato 7 dicembre, ore 17:30): pioniere dello show cooking in Italia, lo chef e conduttore entusiasmerà il pubblico con la sua energia e il suo stile innovativo.
- **Barbara Agosti** (domenica 8 dicembre, ore 18): chef novese di fama nazionale, racconterà il suo percorso di successo e il legame con il territorio, deliziando i presenti con la sua maestria.

Un programma ricco di eventi e attività

L'area eventi si anima con un calendario variegato, adatto a tutte le età:



- Laboratori per bambini, come la trasformazione del latte in formaggio e la decorazione di biscotti natalizi.
- Degustazioni di vini, vermouth e spumanti, accompagnate da dimostrazioni tecniche curate da esperti.
- Cooking class per imparare a preparare dolci natalizi.

Inoltre, la manifestazione offre un'area mercato con oltre 80 espositori, dove acquistare prodotti tipici come formaggi, salumi, vini e dolci della tradizione, molti dei quali appartenenti ai Presidi Slow Food o certificati De.Co.

Ogni giorno, i visitatori potranno gustare piatti della tradizione, tra cui farinata, ravioli e focacce, preparati al momento. L'Enoteca di Dolci Terre, in collaborazione con EnoGavi, proporrà una selezione di vini del territorio, perfetti per accompagnare le specialità gastronomiche.

Spazio ai più piccoli e formazione sul campo

Un'area bimbi con ludoteca natalizia e truccabimbi sarà attiva per tutta la durata della rassegna. La collaborazione con l'Istituto Ciampini – Boccardo vedrà gli studenti impegnati nell'accoglienza e nel supporto agli chef, offrendo loro un'opportunità formativa preziosa.

Informazioni utili

- **Date:** 6-8 dicembre 2024
- **Orari:** venerdì e sabato 10-22, domenica 10-21
- **Luogo:** Centro Fieristico, viale dei Campionissimi, Novi Ligure
- **Ingresso:** gratuito, con ampio parcheggio disponibile

Dolci Terre di Novi è organizzata con il contributo di Regione Piemonte, Camera di Commercio Alessandria-Asti, Slow Food Gavi e Ovada, ATL Alexala e Distretto del Novese.

Preparatevi a un viaggio unico tra sapori, tradizioni e innovazione, in un'atmosfera calda e conviviale. Non mancate!

Novembre – [Mentelocale.it](https://mentelocale.it) - Dolci Terre di Novi: tornano le eccellenze gastronomiche, laboratori e show cooking

Alessandria

Food

Fiere

Dolci Terre di Novi: tornano le eccellenze gastronomiche, laboratori e show cooking



Novi Ligure (AL)

[Cerca sulla mappa](#)

DA VENERDÌ

06

DICEMBRE
2024

A DOMENICA

08

DICEMBRE
2024

Dal **6 all'8 dicembre**, il **centro fieristico di viale dei Campionissimi a Novi Ligure** ospiterà la **27ª edizione di Dolci Terre di Novi**, uno degli eventi più attesi nel panorama delle manifestazioni enogastronomiche. Organizzata dal **Comune di Novi Ligure**, la rassegna celebra i migliori prodotti dolciari, vitivinicoli e gastronomici del territorio, con un programma ricco di degustazioni, laboratori e show cooking che coinvolgeranno il pubblico di tutte le età.

Tema portante e protagonisti dell'evento

Quest'anno, il tema principale sarà il **formaggio**, con una piazza centrale dedicata, ma non mancheranno i grandi classici della manifestazione, come il **cioccolato**. In particolare, saranno presenti tre rinomati marchi locali: **Pernigotti, Novi e Bodrato**, leader del settore dolciario.

Tre chef di fama nazionale saranno i protagonisti degli **show cooking**:

- **Diego Bongiovanni** (venerdì 6 dicembre, ore 18): noto volto televisivo e portavoce della cucina piemontese, famoso per il suo approccio innovativo ai percorsi gastronomici.
- **Simone Rugiati** (sabato 7 dicembre, ore 17:30): pioniere dello show cooking in Italia, chef e autore creativo, molto amato dal pubblico per la sua versatilità.
- **Barbara Agosti** (domenica 8 dicembre, ore 18): chef originaria di Novi Ligure, famosa per il successo del suo ristorante "Eggs" e riconosciuta dal Gambero Rosso tra i migliori ristoranti italiani nel 2024.

Tra le novità dell'area eventi:

- **Laboratori per bambini**: venerdì 6 dicembre (ore 11) con la creazione di formaggi e sabato 7 dicembre (ore 16) con la decorazione di biscotti natalizi, entrambi a cura di Ylenia Gazzo (prenotazione via WhatsApp: 351 8056536).
- **Focus su vermouth e vini liquorosi**: venerdì 6 dicembre (ore 17).
- **Confronto sui metodi di spumantizzazione**: domenica 8 dicembre (ore 17), a cura di **Incontri DiVini**.
- **Lecture e intrattenimento per bambini**: "Lecture al formaggio" (domenica 8 dicembre, ore 16) e l'area bimbi con laboratori natalizi e giochi, attiva durante l'intera manifestazione.

Oltre **80 espositori** proporranno formaggi, salumi, vini, dolci, distillati e altre specialità, comprese quelle dei **Presidi Slow Food** e delle **De.Co.**. Tra le proposte più attese, le specialità di Dolci Terre come farinata, ravioli, focacce e piatti tipici accompagnati da un'ampia selezione di vini curata dall'**Enoteca di Dolci Terre** in collaborazione con EnoGavi.

L'evento vede la partecipazione di **Regione Piemonte, Camera di Commercio Alessandria – Asti, Slow Food** e altre realtà locali. Gli studenti dell'Istituto Ciampini-Boccardo contribuiranno all'accoglienza e al supporto durante le degustazioni, promuovendo la valorizzazione delle eccellenze locali.

Novembre – [Shopinthecity.it](https://shopinthecity.it) - Arriva Dolci Terre a Novi Ligure

Arriva Dolci Terre a Novi Ligure



Cresce l'attesa per la **27esima edizione** di "**Dolci Terre di Novi**", che si svolgerà a Novi Ligure nel centro fieristico di viale dei Campionissimi **dal 6 all'8 dicembre**.

Tre giorni dedicati ai prodotti di eccellenza, degustazioni, laboratori e show cooking con grandi star della cucina.

La rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche, organizzata dal Comune di Novi Ligure, è uno degli appuntamenti più attesi dell'anno e rappresenta ormai un punto di riferimento tra le manifestazioni di settore. **Il taglio del nastro è fissato alle ore 10 di venerdì 6 dicembre**.

La prima novità riguarda il tema portante: quest'anno sarà il **formaggio** nelle sue forme a occupare la piazza centrale del centro fieristico. Come da tradizione, il **cioccolato** rimane comunque protagonista della rassegna grazie alla presenza di tre prestigiosi marchi del territorio, leader nel settore: **Pernigotti, Novi e Bodrato**.

Le altre novità sono concentrate nell'**area eventi**, mai come in questa edizione densa di appuntamenti che non mancheranno di entusiasmare il pubblico. Protagonisti assoluti saranno i **tre super ospiti** che si esibiranno nelle tre giornate della kermesse.

Si parte **venerdì 6 dicembre** (ore 18) con lo show cooking di **Diego Bongiovanni**, chef astigiano, portavoce della cucina piemontese che racconta non solo attraverso i suoi piatti, ma anche con gli show, gli eventi e una nuova forma di turismo slow, quella dei sentieri gastronomici. È uno dei cuochi più richiesti e popolari nelle trasmissioni televisive di cucina, sia sulle reti private che su quelle nazionali. Tra le partecipazioni più importanti, "La prova del cuoco" (Rai 1), "Detto Fatto" e "Grazie dei fiori" (Rai 2), "Le amiche del sabato" e "Quelle brave ragazze" (Rai 1).

Sabato 7 dicembre (ore 17,30) tocca a **Simone Rugiati**, considerato da sempre il pioniere dello show cooking in Italia. Chef ma anche conduttore, autore e produttore televisivo, è molto amato dal pubblico italiano e collabora con network televisivi, radiofonici ed editoriali su circuiti nazionali di primaria importanza. Vulcanico e creativo per carattere, si occupa anche di consulenze per la ristorazione di alto livello, creando menù e progetti sempre all'avanguardia.

L'ospite della giornata di chiusura non ha bisogno di presentazioni per il pubblico locale. **Domenica 8 dicembre** (ore 18) riflettori puntati su **Barbara Agosti**, chef novese che ha iniziato la sua brillante carriera aprendo il ristorante "La Brenta Rossa" in una suggestiva cascina ristrutturata di Novi Ligure. Trasferitasi a Roma, ha continuato a lavorare come consulente e ha creato diverse linee di cucina per un ristorante del centro, fino a diventare chef. La sua passione per la cucina salata e per la versatilità delle uova l'ha spinta ad aprire "Eggs" nel 2017, un piccolo bistrot situato nel quartiere Trastevere. Oggi Eggs ha riscosso talmente tanti consensi da sdoppiarsi con la recente apertura di una seconda sede a Milano. Il suo ristorante romano è stato inserito dal Gambero Rosso nella guida dei migliori ristoranti d'Italia 2024.

La rassegna prevede tante altre proposte nell'area eventi.

Il programma di venerdì 6 dicembre inizia alle ore 11 con un laboratorio, dedicato soprattutto ai bambini, per mostrare la magica trasformazione del latte in formaggio (a cura di Coop. Agricola La Tula Grondona).

Alle ore 17 si parlerà di vermouth e vini liquorosi (a cura dell'enoteca Spiritoh) per poi chiudere alle ore 20 con la cooking class "Vieni a scoprire il perfetto dolce di Natale", a cura di Ylenia Gazzo (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536).

Sabato 7 dicembre (ore 16) si terrà un altro laboratorio di Ylenia Gazzo per mostrare ai piccoli pasticceri come preparare e decorare i biscotti di Natale (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536).

Infine, domenica 8 dicembre alle ore 16 sono in programma le "Lecture al formaggio" a cura della Bottega del Sanconiglio e, alle ore 17, la dimostrazione "Spumanti a confronto" tra metodo Martinotti e metodo classico, a cura di Incontri DiVini.

Naturalmente viene confermato lo spazio dedicato alle eccellenze del **mercato delle Dolci Terre**, con **oltre 80 espositori**, per degustare e acquistare i prodotti tipici della zona, e non solo, realizzato in stretta collaborazione con Slow Food condotta del Gavi e Ovada: **formaggi e salumi, prodotti della terra, dolci, vini e distillati, pasta fresca**. Non mancheranno i prodotti dei **Presidi Slow Food**, quelli dei **produttori segnalati da Slow Food**, nonché **De.Co**.

Tutti i giorni in rassegna si potranno gustare piatti sfiziosi e prodotti tipici accompagnati da un'ampia scelta di vini presenti nell'**Enoteca di Dolci Terre**, realizzata in collaborazione con EnoGavi, e le **specialità di Dolci Terre**: farinata, ravioli, fritti, focaccia sfornata calda (classica, al formaggio e con le cipolle) e tanto altro. Completano la manifestazione degustazioni di vini, distillati e birre artigianali.

Tutti i giorni sarà presente l'area bimbi con la **ludoteca natalizia** che proporrà laboratori di Natale, giochi e truccabimbi, a cura dell'associazione A.R.C.E.A.M. (venerdì dalle 17 alle 20; sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20).

Anche per questa edizione prosegue la collaborazione con **l'Istituto scolastico Ciampini – Boccardo**: gli studenti dell'indirizzo turistico accoglieranno i visitatori all'ingresso, mentre quelli dell'indirizzo enogastronomico saranno presenti nell'area eventi per supportare gli chef ospiti durante le degustazioni.

La manifestazione è organizzata con il contributo di Regione Piemonte e Camera di Commercio Alessandria – Asti, con la partecipazione di Slow Food condotta del Gavi e Ovada, ATL Alexala e Distretto del Novese.