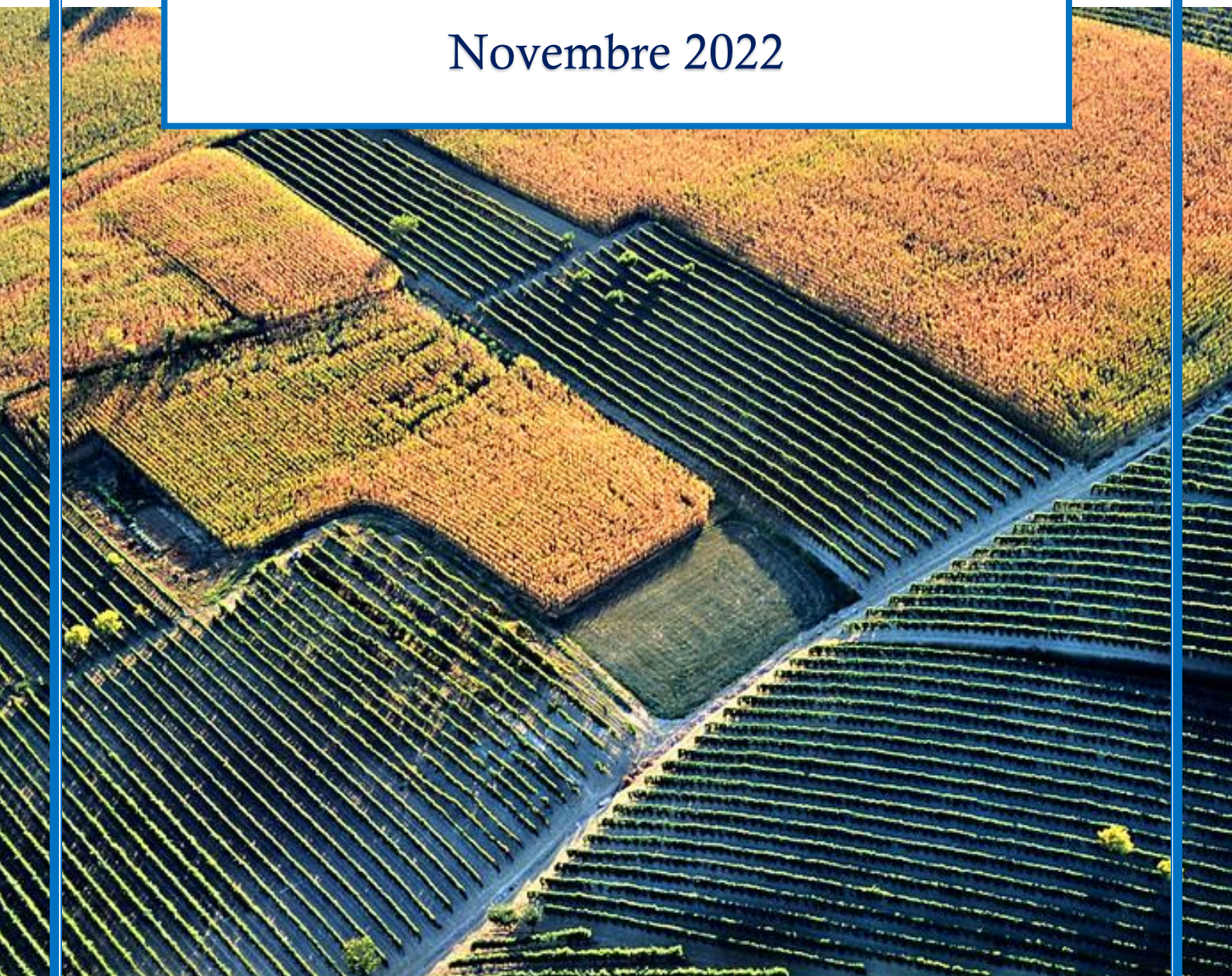


RASSEGNA STAMPA ALEXALA

Novembre 2022



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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni
esterne

ATL
alexala
AGENZIA TURISTICA LOCALE
della provincia di Alessandria

Sommario

01/11/2022 – La Nuova Provincia di Asti – Fiera Lugano	3
01/11/2022 – Il Monferrato – Eventi Regione a Bruxelles	4
03/11/2022 - GRP – Giornale Radio Piemonte –Tartufo.....	5
03/11/2022 – Identità Golose Web – Cantine Accoglienti	6
03/11/2022 – Radio Gold – Benedicta (cit. Alexala)	9
03/11/2022 – Eco di Biella – Eventi Regione a Bruxelles	11
04/11/2022 – Il Piccolo – Benedicta (cit. Alexala)	12
04/11/2022 – Sette giorni a Tortona – IAT Tortona	13
05/11/2022 – Alessandria 24.com – Vino e Tartufi ad Ovada.....	14
06/11/2022 – Rai 1 – Paesi che vai ad Alessandria	16
06/11/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Vino e Tartufi Ovada.....	17
07/11/2022 – Italian Network – Eventi Regione a Bruxelles.....	19
07/11/2022 – Il Secolo XIX – Vino e Tartufi Ovada.....	20
07/11/2022 – L’Ancora – Vino e Tartufi ad Ovada	21
07/11/2022 – Corriere dell’Economia – Vino e Tartufi Ovada	22
07/11/2022 – AgenFood – Vino e Tartufi Ovada.....	24
07/11/2022 – Shop in the City – Vino e Tartufi Ovada.....	26
08/11/2022 – Il Piccolo – Vino e Tartufi ad Ovada	28
08/11/2022 – NewsFood – Vino e Tartufi Ovada	29
08/11/2022 – Turismo del Gusto – Vino e Tartufi ad Ovada.....	31
09/11/2022 – Federvini – Vino e Tartufi ad Ovada	33
10/11/2022 - GRP – Giornale Radio Piemonte – Fiera San Baudolino	34
11/11/2022 – TeleCity News24 – Fiere del Tartufo	35
12/11/2022 – Ovada Online – Eventi Ovadese	36
13/11/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Eventi Ovadese	37
13/11/2022 – L’Ancora – Vino e tartufi ad Ovada.....	38
15/11/2022 – Il Piccolo – Fiera San Baudolino	40
15/11/2022 – Taste of Passion – Vino e tartufi ad Ovada.....	41
15/11/2022 – Primo Canale – Vino e Tartufi ad Ovada.....	43
15/11/2022 – Radio Gold – Acqui&Sapori	45
16/11/2022 – Alessandria 24.com – Acqui&Sapori.....	47
16/11/2022 – Shop in the city – Acqui&Sapori	49
17/11/2022 - GRP – Giornale Radio Piemonte – Fiera di Murisengo.....	51
18/11/2022 – Il Piccolo – Vino e tartufi ad Ovada	52
18/11/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Acqui&Sapori e Vi.ta. ad Ovada	54

18/11/2022 – La Cucina Italiana – Fiere del Tartufo	57
19/11/2022 – Stuzzichevole – Alessandria e Tartufo	59
20/11/2022 – RadioGold – Vino e Tartufi ad Ovada	61
21/11/2022 – Guida Torino – Fiere Tartufo in Piemonte	63
22/11/2022 – Il Monferrato – Tartufo	64
23/11/2022 – Alessandria24.com – Acqui&Sapori (2 articoli)	65
24/11/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Acqui&Sapori	67
24/11/2022 – Radio Alex – Intervista Pres. Cava su Cantine Accoglienti	69
24/11/2022 – Alessandria 24.com – Natale nell’alessandrino	70
25/11/2022 – Turismo del gusto – Fiere del tartufo	72
25/11/2022 – Il Piccolo – Natale ad Alessandria	75
27/11/2022 – L’Ancora – Acqui&Sapori	76
29/11/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Santa Maria di Castello (cit.)	77
29/11/2022 – Il Secolo XIX – Santa Maria di Castello (cit.)	79
29/11/2022 – La Nuova Provincia – Progetto Vieae	80
30/11/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Santa Maria di Castello (cit.)	82

01/11/2022 – La Nuova Provincia di Asti – Fiera Lugano

01/11/2022

Nuova Provincia (Asti)

Pagina 32



Il Monferrato a Lugano

Grande successo per la partecipazione del Monferrato al Salone del Turismo "I Viaggiatori" di Lugano.

Presenti con Alexala, Sistema Monferrato e Monferrato to Taste sono stati presentati i nuovi Experience Day per la primavera 2023. Le proposte sono anche on line: www.viacperviaggiare.it

Ad oggi l'offerta "VIADE" è commercializzata da 2100 agenzie di viaggio in Italia.



Anche il Monferrato Giornate di promozione allo speed-networking

Turismo ed enogastronomia Il Piemonte va a Bruxelles

BRUXELLES

● Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le ATL Turismo Torino, Novara, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e Distretto Laghi e i consorzi Conitours, Bardonecchia, Langhe Experience e Canottieri Outdoor Lago d'Orta hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori. Hanno quindi portato i saluti istituzionali l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte Vittoria Poggio, l'assessore all'Innovazione della Regione Piemonte Matteo Marnati e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris. Protagonisti della giornata di mercoledì 26 ottobre sono stati i prodotti tipici: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte,

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

il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.

Turismo domanda-offerta

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

Poggio e Marnati

Quindici operatori belgi e 10 giornalisti con la presenza delle ATL e i Consorzi

03/11/2022 - GRP – Giornale Radio Piemonte –Tartufo



03/11/2022 – Identità Golose Web – Cantine Accoglienti

IDENTITÀ GOLOSE *web* Magazine internazionale di cucina

Cantine Accoglienti: la rete di cantine e produttori che promuove tutto il buono dell'Alessandrino

Dal Gavi al Timorasso, il progetto promosso da Alexala, l'Agenzia turistica locale della Provincia di Alessandria, per rilanciare il territorio attraverso nuovi itinerari gastronomici

03-11-2022

a cura di Luca Milanetto



La cantina di *Villa Sparina*, una delle strutture di accoglienza che hanno preso parte al progetto *Cantine Accoglienti* promosso da *Alexala*, l'Agenzia turistica locale della Provincia di Alessandria

Che le cantine siano un segno tangibile di sviluppo territoriale è chiaro ormai da milioni di pagine web e di carta stampata che certificano come il turismo enogastronomico sia in costante crescita, tra le opzioni predilette nella pianificazione di una vacanza, orientando i visitatori verso nuove località da scoprire, catturando appassionati da tutta Europa, o chiunque abbia voglia di rimanere lontano dalle masse vocanti dei litorali balneari, all'ombra di una vigna o in una fresca cantina.

Senza considerare che quegli stessi litorali, densi di umanità d'estate, restano inesorabilmente vuoti per la gran parte dell'anno, mentre i luoghi del vino conservano un'attrattiva che perdura di stagione in stagione. L'offerta prevede il territorio e la sua storia, che non si può di certo inventare, tantomeno la tradizione, punto di partenza per rilanciare una porzione di Piemonte – e le sue eccellenze - non ancora segnalata nelle guide per turisti sia italiani che stranieri.



Il Monferrato

Anteposte queste considerazioni arriviamo nelle terre alessandrine, dove la vite è coltivata dal XIII secolo e le colline tra Alessandria e Ovada; procedendo da nord a sud fin verso il mare, si presentano quale esempio interessante di commistione tra l'eredità dei nobili liguri, che portano in quest'area le uve a bacca bianca, e quelli piemontesi che, invece, prediligono da tempo le uve a *bacca rossa*.

Le produzioni sono molteplici: il *Gavi*, il *Dolcetto di Ovada*, *Derthona Timorasso*, *Barbera del Monferrato* e *Grignolino del Monferrato* casalese per citarne alcune a denominazione di origine della zona. Il turista contemporaneo, quindi, ricerca luoghi da scoprire, ma anche le *tipicità agro-alimentari* di questi ultimi, tutto ciò che i colli alessandrini sono in grado di offrire.

«Un territorio selvaggio e "non pettinato", che per questo ha un grande vantaggio da cui partire, insieme alla qualità assoluta delle sue eccellenze gastronomiche», afferma **Andrea Ribaldone**, chef alessandrino, alla guida con **Charles Pearce** delle cucine del resort *Nordelaia* con il ristorante *L'Orto*, che può contare su una cucina - e cantina - a km zero.

Alla luce di un tale valore, *Alexala*, l'Agenzia turistica locale della Provincia di Alessandria lancia il progetto *Cantine accoglienti*, un circuito di cantine e produttori connessi in una rete atta a migliorare l'offerta di ospitalità sul territorio oltre che le produzioni di qualità. Per aderire al progetto, il primo passo da compiere è sottoscrivere una *Carta dell'accoglienza*, che definisce gli impegni e le linee guida a cui si ispireranno poi i gestori, generando così un vero e proprio *marchio di qualità per i visitatori*. A poco più di un mese dal lancio, sono circa 80 le cantine che hanno già aderito, alimentando un catalogo di proposte che hanno quale focus centrale la produzione dell'enologia locale.

«Abbiamo immaginato un percorso che desse vita a una *proposta turistica incentrata sulle cantine del territorio*: un progetto in divenire che, ci auguriamo, possa coinvolgere altre virtuose realtà, e attrarre nuovi turisti alla scoperta della nostra terra e dei suoi vini d'eccellenza», così presenta il progetto **Roberto Cava**, presidente di *Alexala*.

Consideriamo, per esempio, il *Gavi* e due rinomati modelli di accoglienza a esso grati.



Uno scatto suggestivo del meraviglioso *Resort Villa Sparina* nel cuore del Gavi

Il primo, *Villa Sparina*, vive in una villa settecentesca immersa tra le colline Mandrogne, gialla come la bacca da cui sgorga il suo nettare e dorata come le bottiglie impiegate per contenerlo. Gestita con grande passione dalla famiglia **Moccagatta**, *Villa Sparina* è prova concreta di chi ha saputo credere nel proprio potenziale, nei suoi prodotti, nonché nella sua forza di attrazione.

La sua storia ha inizio nel 1970, con la cantina e i primi vini: le produzioni iniziali, a base di uva *Cortese*, danno vita al Gavi, simbolo indiscusso di queste colline. Negli anni a seguire, la produzione inizia a variare grazie all'introduzione prima del *Barbera del Monferrato*, poi del *Monterotondo* (un Gavi prodotto da una storica vigna del 1945), quindi il *metodo classico* con una lunga permanenza sui lieviti per un minimo di 42 mesi, oltre che un Gavi 10 anni, con il fine di rilanciare anche la capacità di invecchiamento di questo vitigno. Dal vino all'Ostellerie della famiglia **Moccagatta**, a partire dal 2004, con l'inaugurazione del resort, immerso nei filari e dotato di ben 33 camere. Si aggiunge, quindi, il ristorante *La Gallina*, che da quest'anno è seguita dallo chef **Graziano Caccioppoli** che propone una cucina semplice, di riduzione, quasi domestica, per recuperare una vecchia gestualità e antichi sapori.



Un classico della collezione di *Villa Sparina*, il Gavi



A completare la ricchezza produttiva dell'azienda agricola e la bellezza visiva dell'ambiente, *La Raja* negli spazi della proprietà accoglie anche opere d'arte contemporanea

Il secondo modello tra le *Cantine accoglienti* è l'azienda agricola *La Raja*, a pochi chilometri da *Villa Sparina*. Un progetto, che nasce nel 2003 dalla famiglia *Rossi Cairo*, con l'idea di valorizzare il vitigno autoctono con un approccio fondato sull'equilibrio e sulla sostenibilità. All'orizzonte, i vigneti di Cortese ma anche pascoli, boschi, ortaggi e cereali, all'insegna della biodiversità vegetale e della valorizzazione del paesaggio. *La Raja* è un progetto di ospitalità a tutto tondo: un parco dotato di installazioni di arte contemporanea, con 12 camere decorate e arredate con cura e grande attenzione al dettaglio.



Le cantine de *La Raja*

Anche qui, l'offerta si completa con il corredo di sapori del ristorante *La Locanda*, coordinato da *Tommaso Arrigoni*, chef dell'insegna meneghina una stella Michelin, *Innocenti Evasioni*, che reinterpreta le tradizioni locali, valorizzando la produzione dell'azienda agricola, sempre a sua disposizione. In termini di produzioni vitivinicole, sventa il Gavi, secondo tradizione, in una versione naturale, con una permanenza di due anni sui lieviti, a cui si sommano un cru *Riserva della Madonnina* e due rossi da uve Barbera.

L'ultima tappa che chiude il giro delle *Cantine Accoglienti* ci porta più ad est, tra i colli che separano il Piemonte dalla Lombardia e dall'Emilia. Ci troviamo sui colli Tortonesi, dinanzi a una produzione più ristretta, sebbene di grande interesse e profondità: il Timorasso. *Luigi Boveri* è il titolare della cantina che produce vini dal 1992, recuperando e valorizzando un territorio che inizia a riscoprire le sue produzioni enologiche negli ultimi decenni.



La famiglia *Boveri* in uno scatto tra i vigneti situati tra i colli tortonesi. Crediti fotografici *DeaDue*

«Se c'è un atto onesto e altamente rivoluzionario da attribuirsi a un vignaiolo è "fare politica" attraverso la produzione di ottimi vini, che sappiano raccontare e promuovere un territorio», afferma la moglie *Germana*. Dai suoi suoi 28 ettari, *Boveri* produce, oltre a un gran *Timorasso Derthona*, interpretato in tutta la sua longevità (sono ancora in vendita le annate 2012), anche Barbera (ottimo il *Poggio delle Amarene*) e poi *Croatina* e *Cortese*, ritornando alle bacche bianche.

Ecco l'accoglienza dei colli alessandrini, autentica e mai sbrigativa, figlia di un territorio che incanta, tutto da scoprire, fuori dai tradizionali itinerari gastronomici.

03/11/2022 – Radio Gold – Benedicta (cit. Alexala)

RadioGold News

Comincia a prendere forma l'Archivio della Benedicta: "Uno scrigno di storia e memoria per lo sviluppo del territorio"

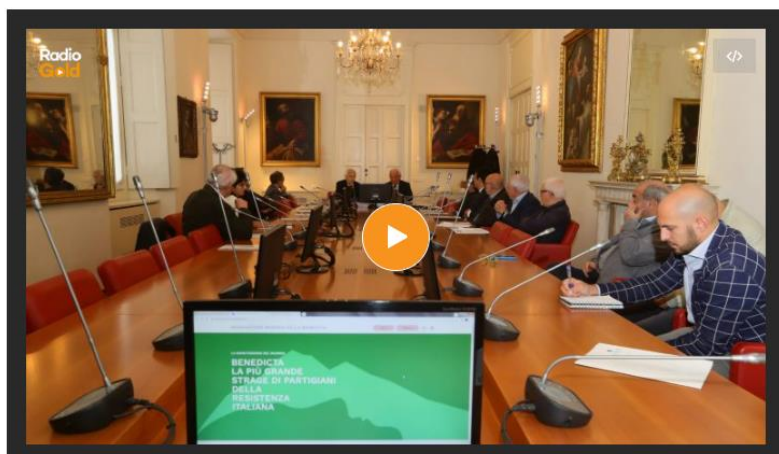
Redazione Giovedì, 3 Novembre 2022 - 14:13

Facebook Twitter WhatsApp Più...



ALESSANDRIA – Comincia a prendere forma l'**archivio digitale della Benedicta**. L'**Associazione Memoria della Benedicta** ha deciso di sfruttare le più moderne tecnologie per **conservare e diffondere la memoria** dei fatti accaduti nel territorio di **Capanne di Marcarolo** durante la **Seconda Guerra Mondiale** e, in particolare, durante il rastrellamento messo in atto dalle truppe tedesche e fasciste durante la **settimana di Pasqua del 1944**, culminato nella la più grande strage di partigiani della storia della Resistenza italiana.

Grazie ai **finanziamenti del bando "Storia e memoria della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria"**, l'Associazione Memoria della Benedicta ha completato "**il primo lotto**" dell'importante, e imponente, lavoro di digitalizzazione di fonti storiche, da testimonianze audio e video a fotografie, documenti e scritti. È stato "**Promemoria**", operatore specializzato in questo campo, a curare la digitalizzazione del primo gruppo di fonti e a formare i collaboratori dell'Associazione Memoria della Benedicta in modo che possano gestire autonomamente la piattaforma e implementare il caricamento di dati.



Per sua natura, l'archivio digitale costituisce, infatti, un *“work in progress”* al quale è difficile, se non impossibile, imporre una data di conclusione. L'archivio digitale andrà infatti a raccogliere carte, oggetti e testimonianze oggi custodite negli Istituti storici della Resistenza o in altre istituzioni culturali con documenti di più recente acquisizione, già nella disponibilità dell'Associazione *“Memoria della Benedicta”*. Le connessioni che ne nasceranno, anche grazie al lavoro dell'archivista Chiara Quargnolo, dottoranda di ricerca in Ecologia dei sistemi culturali e istituzionali e del professor Vittorio Tigrino dell'Università del Piemonte Orientale, potranno quindi indicare **nuovi percorsi di approfondimento e studio**. L'archivio digitale della Benedicta vuole inoltre recuperare e rendere consultabili anche fonti e documenti che sono, invece, rimasti sempre in un ambito privato.

Grazie al finanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, l'Associazione Memoria della Benedicta ha iniziato a concretizzare il progetto con la **digitalizzazione del primo gruppo di fonti**, il cuore del **“Fondo Armano”** composto da circa cinquanta interviste inedite a testimoni diretti della strage, delle quali è in corso in questi giorni la pubblicazione sul sito e sul caveau digitale. *“Siamo partiti da questo generoso e prezioso lascito di don Giampiero Armano – ha sottolineato il Presidente dell'Associazione Memoria della Benedicta Daniele Borioli – che oltre alla rilevanza storiografica assume anche un particolare valore morale, quale testimonianza dell'impegno infaticabile e originale che egli dedicò alla vicenda della Benedicta e, al tempo stesso, al complicato lavoro di dialogo con i testimoni rimasti e con quanti erano in grado di fornire nuove informazioni”*.

Il risultato finale del lavoro di digitalizzazione sarà un sito web dove si potranno consultare gli archivi della Benedicta, si potranno creare itinerari e percorsi tematici e rimanere aggiornati sul lavoro e sulle iniziative dell'Associazione *“Memoria della Benedicta”*.

Sempre grazie al finanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, l'Associazione Memoria della Benedicta ha inoltre raggiunto altri due obiettivi: promuovere una produzione culturale/teatrale originale, presentata in anteprima la scorsa primavera, nell'ambito della rassegna *“Archivissima”* di Torino; avviare la costruzione di una rete di rapporti con il tessuto delle comunità locali e degli operatori che vivono e svolgono le loro attività nel territorio appenninico.

L'opera **“Partigiani sempre”**, composta di brani scritti e letti dallo scrittore di fama internazionale, Massimo Carlotto, e di musiche e canzoni scritte e interpretate dagli Yo Yo Mundi con Maurizio Camardi, per la regia di Velia Mantegazza, è oggi consolidata in un prodotto culturale di grandi potenzialità divulgative a livello nazionale, che fonda la propria trama proprio sull'incursione tra le fonti e le testimonianze che riguardano la vicenda della Benedicta e altri episodi cruciali di quella stagione quali la strage di Marzabotto.

“L'impegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria – afferma il presidente, notaio Luciano Mariano – a favore dell'associazione “Memoria della Benedicta” testimonia il valore che il nostro Ente attribuisce alla conservazione del patrimonio archivistico sulla storia della Resistenza in provincia di Alessandria e alla sua divulgazione. In questo caso, il progetto dell'Associazione non si limita alla custodia delle fonti e dei documenti, ma ne cura l'incremento, raccogliendo sempre nuove testimonianze, aprendosi a nuove forme di divulgazione culturale, stabilendo contatti con altri soggetti, ma soprattutto dedicandosi a una definitiva organizzazione dei materiali sotto il profilo della utilizzabilità archivistica. In quest'ottica, la digitalizzazione dei testi e delle immagini diventa un prezioso strumento a disposizione di esperti di storia, studiosi e studenti che desiderano approfondire la materia. La collaborazione con altre associazioni del territorio che ne condividono gli interessi e la volontà di promuovere insieme ai fatti della Resistenza anche il territorio che ne è stato teatro colloca questo progetto esattamente nello spirito del bando “Storia e memoria” che anche quest'anno è stato oggetto di numerosissime richieste”.

“Per quanto riguarda invece la costruzione di una rete territoriale tra le attività della nostra Associazione e le attività di altri soggetti presenti nell'ambito pre appenninico e appenninico – conclude il Presidente Borioli – abbiamo aperto altre due proficue collaborazioni. Quella più specificatamente storiografica in collaborazione con il “Museo della Resistenza della Valle Borbera” per il quale abbiamo finanziato la mostra interattiva dedicata alla figura dell'aviatore americano, conosciuto con il nome di battaglia “Red”, che si trovò a vivere parte della propria esperienza bellica nelle nostre vallate. Quella maggiormente legata all'obiettivo di inserire il lavoro sulla storia nel contesto più ampio dei progetti e delle iniziative di valorizzazione del patrimonio culturale insistenti sul territorio: a questo scopo abbiamo avviato la collaborazione con l'Associazione “Oltregiogo”, che auspichiamo possa crescere negli anni. Mentre dal rapporto che abbiamo cominciato a profilare con Alexala, dovrebbe scaturire un positivo intreccio tra l'attività culturale finalizzata e quella dedicata invece alla promozione e valorizzazione di un territorio di grandissimo pregio culturale, paesaggistico e ambientale, le cui comunità, così duramente colpite durante l'occupazione tedesca, meritano oggi di avere restituita una possibilità di futuro, legata a un turismo culturale e green, che può conoscere in quelle vallate appenniniche importanti dinamiche di sviluppo”.



CON LA REGIONE

Promozione turistica, la due giorni a Bruxelles

Grande soddisfazione per l'esito delle giornate di promozione del Piemonte a Bruxelles, caratterizzate dalla presentazione dell'offerta turistica ed enogastronomica del territorio e dall'illustrazione delle eccellenze tecnologiche riguardanti la trasformazione digitale e la cybersicurezza. Martedì 25 ottobre si è svolto alla presenza di 15 operatori belgi e 10 giornalisti lo "speed-networking", dove le Atl Turismo Torino, Novara, Alexala, Langhe Monferrato e Roero e Distretto Laghi e i consorzi Comitours, Bardonecchia, Langhe Experience e Canottieri Outdoor Lago d'Orta hanno portato l'attenzione sulle proposte dei propri territori. Hanno quindi portato i saluti istituzionali l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte Vittoria Poggio, l'assessore all'Innovazione della Regione Piemonte Matteo Marnati e il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris. Protagonisti della giornata di mercoledì 26 ottobre sono stati i prodotti tipici: attraverso una master class i buyer belgi sono stati guidati alla scoperta dei pregiati vini dell'Alto Piemonte, proposti in abbinamento alle eccellenze agroalimentari del territorio. Il focus food&wine, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte e la sua azienda speciale Fedora e Ceipiemonte, ha visto inoltre lo svolgimento di incontri b2b con imprese produttrici delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano-Cusio-Ossola, favorendo così una migliore conoscenza della qualità dei prodotti e lo sviluppo di relazioni d'affari tra gli operatori. Entrambi gli appuntamenti si sono conclusi con il buffet curato dalla chef Paola Bertinotti del ristorante Pinocchio di Borgomanero.



04/11/2022 – Il Piccolo – Benedicta (cit. Alexala)

04/11/2022

IL PICCOLO
Mensile di Alessandria e Provincia

Pagina 39

Memoria Inizia da don Giampiero Armano il grande archivio digitale della Benedicta

■ Il grande archivio digitale della Benedicta parte dal ricordo di don Giampiero Armano. Si tratta di circa cinquanta interviste inedite a testimoni diretti della strage. «Siamo partiti - spiega Daniele Borioli, presidente dell'Associazione Memoria della Benedicta - da questo generoso e prezioso lascito di don Giampiero Armano, che oltre alla rilevanza storiografica assume anche un particolare valore morale». Di questa prima parte dell'Archivio è in corso in questi giorni la pubblicazione sul sito e sul caveau digitale.

La presentazione

L'intero progetto è stato presentato ieri nella sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, dal cui bando "Storia e memoria" ha ottenuto il finanziamento. «L'impegno - dice il suo presidente Luciano Mariano - a favore dell'associazione "Memoria della Benedicta" testimonia il valore che il nostro Ente attribuisce alla conservazione del patrimonio archivistico sulla storia della Resistenza in provincia di Alessandria e alla sua divulgazione». Sempre grazie al finan-

ziamento della Fondazione, è stato prodotto lo spettacolo 'Partigiani sempre' ed è stata avviata la costruzione di una rete di rapporti con il tessuto delle comunità locali e degli operatori che vivono e svolgono le loro attività nel territorio appenninico. Ieri sono intervenuti anche Enrico Bussalino, presidente della Provincia, Paolo Punta, commissario prefettizio di Novi Ligure, Roberto Cava, presidente di Alexala, e Vittorio Tigrino dell'Università del Piemonte Orientale. Corrado Trione, presidente di 'Promemoria' (l'operatore a cui è affidata la digitalizzazione), Chiara Lombardi dell'associazione Memoria della Benedicta, e Chiara Quagnolo, dottoressa dell'Università del Piemonte Orientale, hanno mostrato come si potrà consultare l'archivio.

Daniele Borioli ha sottolineato le collaborazioni in atto per la valorizzazione del territorio con l'associazione Oltregiogo e con Alexala mentre più specificatamente storiografico è il rapporto con il Museo della Resistenza della Valle Borbera.

A.B.



RICORDO La digitalizzazione parte dal fondo di Don Armano



51.550 EURO PER L'UFFICIO TURISTICO

Sinceramente ci siamo meravigliati, per non dire altro, quando abbiamo letto questa determinazione dirigenziale che prevede, in base ad una decisione della giunta assunta a maggio, di affidare ad Alexala la gestione dell'ufficio turistico (Iat, acronimo di informazione ed accoglienza turistica) a Palazzo Guidobono. Il costo è per un anno, ed è sostenuto per 34 mila euro dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona, per 1.000 euro dal Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi e per 16.550 euro con risorse proprie del comune. Sinceramente l'utilità di quell'ufficio non ci è nota.



05/11/2022 – Alessandria 24.com – Vino e Tartufi ad Ovada



Cultura e Spettacoli Eventi Ovada

“Vi.Ta. – Vino & Tartufi”: la fiera di Ovada torna il 20 novembre

5 Novembre 2022 Roberto Cavallero 198 Views 4 min read

Ovada – Andrà in scena domenica 20 novembre “Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi”, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell’Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest’anno avrà il sottotitolo “Tutta un’altra vita”, sarà dedicata al meglio dell’enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il Tartufo Bianco. La fiera coinvolgerà l’intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l’altro dedicato al vino

(via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell’evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all’interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione “al naturale” presso la zona delle Aie con l’iniziativa “Naturali in piazza”, approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un’area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all’interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. – Vino & Tartufi sarà dunque una grande festa di territorio che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.

I prodotti agricoli del territorio avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall’Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà

dato anche alle produzioni di eccellenza provenienti dalla Liguria, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l’occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una zona di street food (in piazza Garibaldi), con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest’anno un vero e proprio “polo dolciario” in Piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest’anno, alla promozione turistica della Città con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

“Come primo atto della mia Presidenza e del nuovo consiglio”, dichiara Lina Turco neo presidente della Pro loco di Ovada, “abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest’anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno cioè mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare”.

“L’Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato”, commenta il Presidente Mario Arosio, “Crede molto in Vi.Ta. abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un’occasione importante per la Città di aprirsi svelando il suo

lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere”.

“Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio – spiega il Presidente di Alexala Roberto Cava – Vino e tartufi è esattamente un’occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell’autunno, stagione meravigliosa per tutta la Provincia”.

“L’evento quest’anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi.Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in fiera Regionale e poi Nazionale. Crescere

significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentarne il valore e lo sviluppo.” Così Sara Olivieri e Angelo Priolo, consiglieri comunali.

“Condivisione, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi.Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell’orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore.” Così l’Assessore al turismo di Ovada Marco Lanza.

Per informazioni: <http://www.prolocoovada.it>.

06/11/2022 – Rai 1 – Paesi che vai ad Alessandria



"Paesi che vai" fa tappa a Alessandria

Sulle tracce dei castelli e delle dimore storiche del Monferrato



Dedicherà una puntata ad Alessandria per raccontare la città e tutto il territorio della provincia "Paesi che vai", il programma di Rai 1 ideato e condotto da Livio Leonardi, patrocinato dal ministero della Cultura, in onda domenica 6 novembre alle 9.40 su Rai 1. Caratterizzata da edifici barocchi, piazze scenografiche, chiese e portici, Alessandria si trova nel cuore di un territorio che è il risultato di una perfetta fusione tra verdi pianure e dolci paesaggi collinari: il Monferrato. Una terra in cui la produzione di vino ha una tradizione antichissima, e che, proprio per questo, nel 2014, è stata dichiarata, insieme a Langhe e Roero, "Patrimonio Mondiale Unesco per i Paesaggi Vitivinicoli". Alessandria e tutto il Monferrato però, sono noti anche per il grande numero di castelli e di palazzi, edificati dalle più importanti famiglie nobili del Monferrato. Maestosi edifici che sorsero durante il governo delle tre importanti dinastie del Marchesato di Monferrato, ovvero gli Aleramici, i Paleologo e i Gonzaga. Livio Leonardi, partendo dalla spettacolare Piazza Duomo di Alessandria porterà gli spettatori alla scoperta di alcuni importanti monumenti, per ripercorrere la magnificenza del Monferrato, nelle epoche e nelle dominazioni che l'hanno attraversato. Leonardi immergerà quindi il racconto nella storia di Alessandria e del Monferrato, e si addenterà tra le mura di antichi manieri e prestigiosi palazzi nobiliari. Dal Castello di Sannazzaro, il racconto proseguirà al Castello di Camino e

al Castello Balbi di Piovera. Le telecamere si sposteranno poi a Casale Monferrato all'interno del Palazzo Gozzani di Treville, e arriveranno fino al Sacro Monte di Crea, un vero e proprio gioiello di arte, storia e sacralità. Non mancheranno storie e atmosfere ricostruite, come sempre, da personaggi in costume d'epoca. Inoltre, il programma condurrà alla scoperta di un edificio storico di Alessandria, che ha fatto da sfondo a una celebre miniserie televisiva. Infine "Paesi che vai" visiterà il primo Parco nazionale istituito in Italia, la cui storia è legata alla protezione dello stambecco.

A OVADA

Torna "Vi.Ta" tra stand di vini e trenta tartufai

Il 20 novembre a Ovada torna «Vi.Ta. - Ovada Vino e Tartufi», la grande kermesse del gusto con cui la città celebra le sue eccellenze e che, da un paio di anni, cerca la svolta. Il Comune, che organizza con la Pro loco e con il sostegno operativo dell'Ati Alexala, punta alla qualifica di fiera regionale e poi nazionale. Saranno più di 30 produttori di vino locali per le degustazioni e i 30 tartufai provenienti anche da oltre Appennino. PRATO - P.47

L. TURPINI

Riscoprire i profumi di casa camminando "Sarà l'edizione più varia di sempre"

A Ovada il 20 novembre torna "Vi.Ta", la manifestazione dedicata a vini e tartufi in centro città. Presenti più di 30 produttori e altrettanti tartufai provenienti anche da oltre Appennino

DANIELE PRATO
OVADA

«Non sarà solo una festa ma una giornata dedicata all'identità, al senso di appartenenza e alla cultura. All'orgoglio per l'unicità di un territorio che anche gli ovadesi devono riscoprire». Sta tutto nelle parole dell'assessore al Turismo Marco Lanza il senso della nuova edizione di «Vi.Ta. - Ovada Vino e Tartufi», la grande kermesse del gusto con cui la città celebra le sue eccellenze e che, da un paio di anni, cerca la svolta.

Il Comune, che organizza con la Pro loco e con il sostegno operativo dell'Ati Alexala, punta alla qualifica di fiera regionale e poi nazionale. E i passi avanti in termini di complessità, ricchezza e qualità sono un segnale chiaro dell'ambizione di Palazzo Delfino. Il programma di domenica 20 novembre è il più ricco e articolato di sempre e la presidente della Pro loco Lina Turco, alla presentazione di ieri in Enoteca, ha parlato di numeri record: «Avremo più di 30 produttori di vino locali per le degustazioni e oltre 30 tartufai, in tre aree diverse. Per noi, un successo senza precedenti».

I produttori di Dolcetto doc

e Ovada doc accoglieranno i visitatori in portoni e androni del centro storico, tra via San Paolo e via Cairoli, dove ci saranno due dei tre varchi (l'altro sarà in piazza Garibaldi) nei quali acquistare i bicchieri griffati Pro loco per iniziare il tour. I tartufai saranno ospitati in piazza Matteotti, piazza Cereseto e alla Loggia di San Sebastiano. Intorno a questi due cardini, si snoderà tutto il resto con spazio anche per la cucina e la cultura. In via Torino ci saranno 27 produttori agricoli di Cia, Coldiretti, Confagricoltura, in piazza San Domenico le prelibatezze dei contadini oleari, alla Via Pango, lo curato da Il Baffo s'impegna dedicato ai vini naturali, in piazza Garibaldi lo street food delle Pro loco, in piazza Mazzini i dolci dei pasticciotti dell'Ovadese con golosità anche a tema tartufo. Piazza Assunta, in nome del legame con Genova, si trasformerà in «Piazza Liguria» con produttori di oltre Appennino targati Cia. Davanti al Comune tornerà il container istituzionale della Regione con uno spazio per il consorzio Gran Monferrato che riporterà le visite guidate nell'Ovada vecchia («Faremo un focus sulle facciate colorate ripiche della città», annuncia Marisa Mazzarello) e sui

campanili dell'Assunta, oltre a un training olfattivo per cani e padroni. E ancora la caldarroste degli Scout, la farinata, ingozi aperti con gli scontrini.

I commercianti non si sono tirati indietro. «Ringraziamo le aziende che hanno accettato di fare da sponsor», spiega il consigliere comunale Sara Olivieri e Angelo Priolo. Mai, in tanti anni, Ovada aveva costruito un programma così vasto nel rispetto della zona. «È questo il valore aggiunto», dice il presidente di Alexala Roberto Cava, «un'accoglienza autentica e non artefatta». Come annuncia Mario Arosio, alla guida dell'Enoteca, Vi.Ta. avrà per la prima volta anche un'anteprima nelle cantine di Palazzo Delfino: «Il 13 novembre Bruno Gambarotta e Cinzia Montagna regaleranno un racconto inedito del territorio». —

010/51000000000000





Lo stand con i vini di un produttore a "Vi.Ta. Ovada Vino & Tartufi" del 2021: quest'anno sarà il 20 novembre

07/11/2022 – Italian Network – Eventi Regione a Bruxelles



[home](#) | [italiannetwork.it](#) | [italialavorotv.it](#) | [palinsesto tv](#) | [servizi](#) | [forum](#) | [contatti](#)

Direttore responsabile Maria Ferrante – sabato 19 novembre 2022

ECONOMIA ITALIANA - VISIT PIEMONTE- A BRUXELLES SUCCESSO OFFERTA TURISTICA ED ENOGASTRONOMICA DEL PIEMONTE

(2022-11-07)

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

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

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

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

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

"Sono state giornate estremamente proficue, dove abbiamo raccolto grande interesse sia per le proposte turistiche che per quelle agroalimentari - sottolinea il presidente di VisitPiemonte Beppe Carlevaris - E questo sia da parte degli operatori belgi presenti, che da quelli piemontesi e dall'ENIT che ci ha supportato nell'organizzazione. Tutte le ATL regionali ed i consorzi turistici presenti hanno allacciato concreti rapporti commerciali con le agenzie di viaggi belghe. Particolare apprezzamento è andato ai prodotti tipici e ai vini dell'Alto Piemonte, che per molti ospiti sono stati una novità e una bella scoperta. Importante per noi anche il momento istituzionale che ha visto la presenza, tra gli altri, dell'ambasciatore italiano a Bruxelles, Francesco Genuardi, oltre che di europarlamentari e funzionari dell'Unione Europea".

Il tema della trasformazione digitale e della cybersicurezza ha chiuso l'iniziativa mettendo in vetrina le eccellenze tecnologiche e di innovazione che offre il Piemonte. "Un tema - afferma l'assessore regionale all'Innovazione Matteo Marnati - di fondamentale importanza per costruire il futuro e garantire la sicurezza dei dati ma anche un tema da 'presidiare' soprattutto qui, nel centro dell'Europa".

Se ne è discusso durante un convegno al quale hanno partecipato, portando esperienze e progetti in cantiere, il direttore generale del Csi Piemonte Pietro Pacini, Laura Morgagni, direttore di Fondazione Piemonte Innova, Stefano Buscaglia, direttore generale di Fondazione LINKS e Davide Calonico, presidente di TOP-IX e responsabile della Divisione Metrologia Quantistica di INRiM, che ha illustrato il progetto Quid, creazione di una rete di comunicazione quantistica in Italia che registra la partecipazione delle migliori realtà del nostro Paese, sia pubbliche che private. (07/11/2022-ITL/ITNET)

LA FIERA TORNA IL PROSSIMO WEEKEND

Ovada si accende con Vino e Tartufi «Tutto il meglio»

Daniela Terragni
OVADA

Non è ancora iniziata ed è già un'edizione da record quella di Vino & Tartufi, che tornerà domenica 20 novembre nelle vie e nelle piazze di Ovada.

Il 13 novembre, giornata mondiale dell'enoturismo, dalle 17.30, la fiera sarà preceduta nell'Enoteca regionale dall'incontro con Bruno Gambarotta e Cinzia Montagna. In questa occasione l'atleta paralimpico ovadese Gabriele Lanza e la sua squadra saranno nominati ambasciatori del Dolcetto d'Ovada.

Con il supporto dell'Enoteca e il contributo del Comune di Ovada, insieme all'Atl della provincia di Alessandria Alexala e consiglio regionale del Piemonte, la Pro loco di Ovada organizza la fiera, che dal 2021 prende il nome di Vi.Ta. «Ci saranno tre esposizioni di tartufi anziché una sola, hanno aderito oltre 30 tartufai, mai così tanti», ha detto, presentando l'evento, la presidente della Pro loco Lina Turco. Ci saranno bancarelle in piazza Matteotti, dove Gran Monferrato allestirà il suo stand informativo, in piazza Cereseto all'interno della Loggia di San Sebastiano. Hanno aderito oltre 30 produttori vitivinicoli, che proporranno degustazioni, mentre in via Torino 27, accanto ai forni della farina, le aziende agricole porteranno nocchie, formaggi e prodotti tipici. Street food in piazza Garibaldi, dove saranno ospiti alcune Pro loco e in piazza Assunta, con lo show cooking dei corzetti al pesto in collaborazione con la Cna di Genova e la novità del polo



Uno stand della scorsa edizione

dolciario del tartufo, in piazza Mazzini. Sono in programma visite guidate del campanile e delle "Case colorate".

«Le nostre case hanno i colori della Liguria, territorio a noi molto vicino» dice Mari-sa Mazzarello per Gran Monferrato, che inaugurerà il percorso per cinofili "Va dove ti porta il naso". L'Istituto casa di Carità e l'Alberghiero di Acqui con la Pro Loco faranno da tutor agli studenti per mostrare come nasce una fiera, mentre gli scout faranno le caldarroste.

«Condivisione, passione e eccellenza sono le tre parole che descrivono Vi.Ta. Siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Sarà un momento di consapevolezza e orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore», così l'assessore comunale al Turismo Marco Lanza, insieme al sindaco Paolo Lantero e al presidente dell'Enoteca Mario Arosio. La Pro loco ha ordinato 150 balle di paglia, che saranno utilizzate come seduta per una sosta tra le degustazioni e lo shopping. —

GIORGIO LUCAS/PIRELLA



07/11/2022 – L’Ancora – Vino e Tartufi ad Ovada

L'ANCORA
Settimanale di informazione - EDIZIONE ON LINE

Home Acqui Terme Acquese **Ovada** Valle Stura Cairo M.te Valle Belbo Sport Regione Video Diocesi Comuni ragg

Home / Ovada / Ovada Vi.Ta. – Vino & Tartufi: la Fiera del 20 novembre

Ovada

Ovada Vi.Ta. – Vino & Tartufi: la Fiera del 20 novembre

07/11/2022

0 126 1 minute read

Ovada. Domenica 20 novembre è in programma Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi, la Fiera organizzata dalla Pro Loco di Ovada (presidente Lina Turco) con il supporto organizzativo di Alexala, dell’Enoteca Regionale e il contributo del Comune.

La rassegna è dedicata al meglio dell’enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti rappresentativi del Monferrato Ovadese: il Dolcetto docg e doc di Ovada e il tartufo bianco.

La Fiera coinvolgerà l’intero centro cittadino, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, Loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l’altro al vino (via San Paolo, via Cairoli).

Ai tre ingressi dell’evento i visitatori riceveranno il bicchiere con cui degustare i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare negli spazi allestiti. Vini protagonisti anche “al naturale” alle Aie con l’iniziativa “Naturali in piazza”, approfondimenti e degustazioni del vino naturale.

Un’area è per i bambini, con uno spazio di animazione nel cortile della Scuola di musica di via san Paolo e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

P premiazioni per i tartufai e i loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. – Vino & Tartufi è una grande festa di territorio che porterà nelle vie e piazza i migliori produttori di vino e le materie prime locali, in Fiera direttamente dai produttori agricoli.

I prodotti agricoli del territorio avranno un mercato in via Torino e spazio anche alle produzioni di eccellenza della Liguria (pesto e olio) in piazza Assunta, ribattezzata piazza Liguria.

Tre aree sono dedicate al cibo: street food in piazza Garibaldi, con eccellenze locali (tra cui il “fiazain” della Pro Loco di Battagliosi-Albareto anche al tartufo) da gustare per le vie; la seconda gestita dalla Corte dei contadini con prelibatezze a km. zero e novità di quest’anno un “polo dolciario” in piazza Mazzini con golosità a base di tartufo e non solo.

Spazio poi alla promozione turistica con visite guidate per tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali nel container della Regione Piemonte in piazza Matteotti, curato dal Consorzio Gran Monferrato.

07/11/2022 – Corriere dell’Economia – Vino e Tartufi Ovada

CdE Corriere dell’Economia



Vi.Ta.: Ovada celebra il vino e il tartufo

Appuntamento il 20 novembre nel centro storico: degustazioni, street food, dolci e giochi per i bambini

Andrà in scena domenica 20 novembre Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell’Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest’anno avrà il sottotitolo “Tutta un’altra vita”, sarà dedicata al meglio dell’enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il **Dolcetto di Ovada** e il **Tartufo Bianco**.

La fiera coinvolgerà l’intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l’altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell’evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all’interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti anche in versione “al naturale” presso la zona delle Aie con l’iniziativa “Naturali in piazza”, approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un’area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all’interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. – Vino & Tartufi sarà dunque una grande festa di territorio che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.

I prodotti agricoli del territorio avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria Cia, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall’Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza provenienti dalla Liguria, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l’occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una zona di street food (in piazza Garibaldi), con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest’anno un vero e proprio “polo dolciario” in piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest’anno, alla promozione turistica della città con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

“Come primo atto della mia presidenza e del nuovo consiglio – dichiara **Lina Turco, neo presidente della Pro loco di Ovada** – abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest’anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno, cioè mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare”.

“L’Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato – commenta il **presidente Mario Arosio** – crede molto in Vi.Ta. abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un’occasione importante per la città di aprirsi svelando il suo lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere”.

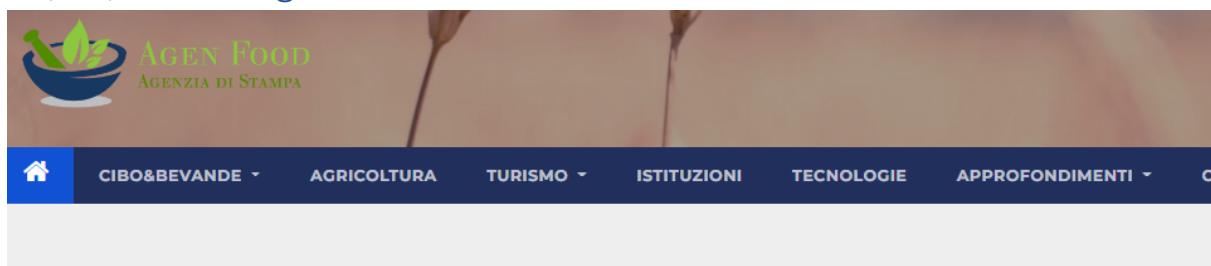
“Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio – spiega il **presidente di Alexala Roberto Cava** – Vino e tartufi è esattamente un’occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell’autunno, stagione meravigliosa per tutta la provincia”.

“L’evento quest’anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi.Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in fiera regionale e poi nazionale. Crescere significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentarne il valore e lo sviluppo” spiegano **Sara Olivieri e Angelo Priolo, consiglieri comunali**.

“Condivisione, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi.Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell’orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore”. Così l’**assessore al Turismo di Ovada Marco Lanza**.

Per informazioni: <http://www.prolocoovada.it>.

07/11/2022 – AgenFood – Vino e Tartufi Ovada



ViTa: la fiera di Ovada torna il 20 novembre

NOV 7, 2022 Fiera, Ovada

(Agen Food) – Ovada (AL), 07 nov. – Andrà in scena domenica 20 novembre Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest'anno avrà il sottotitolo "Tutta un'altra vita", sarà dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il Tartufo Bianco.

La fiera coinvolgerà l'intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l'altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell'evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione "al naturale" presso la zona delle Aie con l'iniziativa "Naturali in piazza", approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all'interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. – Vino & Tartufi sarà dunque una grande festa di territorio che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.

I prodotti agricoli del territorio avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza provenienti dalla Liguria, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una zona di street food (in piazza Garibaldi), con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest'anno un vero e proprio "polo dolciario" in Piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest'anno, alla promozione turistica della Città con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

"Come primo atto della mia Presidenza e del nuovo consiglio", dichiara Lina Turco neo presidente della Pro loco di Ovada, "abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest'anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno cioè mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare".

"L'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato", commenta il Presidente Mario Arosio, "Crede molto in Vi.Ta. abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un'occasione importante per la Città di aprirsi svelando il suo lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere".

"Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio", spiega il Presidente di Alexala Roberto Cava, "Vino e tartufi è esattamente un'occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell'autunno, stagione meravigliosa per tutta la Provincia".

“L'evento quest'anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi.Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in fiera Regionale e poi Nazionale. Crescere significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentarne il valore e lo sviluppo.” – Sara Olivieri e Angelo Priolo, consiglieri comunali.

“Condivisone, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi.Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell'orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore. Così l'Assessore al turismo di Ovada Marco Lanza.

#Ovada #fiera

Visualizzato da: 32



07/11/2022 – Shop in the City – Vino e Tartufi Ovada



Vi.Ta., vini e tartufi: la fiera di Ovada torna il 20 novembre



ndrà in scena domenica 20 novembre **Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi**, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest'anno avrà il sottotitolo **"Tutta un'altra vita"**, sarà dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il Tartufo Bianco.

La fiera coinvolgerà l'intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l'altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell'evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione "al naturale" presso la zona delle Aie con l'iniziativa "Naturali in piazza", approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all'interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. – Vino & Tartufi sarà dunque **una grande festa di territorio** che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.

I **prodotti agricoli del territorio** avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza **provenienti dalla Liguria**, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una **zona di street food (in piazza Garibaldi)**, con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest'anno un vero e proprio "polo dolciario" in Piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest'anno, alla **promozione turistica della Città** con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

*"Come primo atto della mia Presidenza e del nuovo consiglio", dichiara **Lina Turco neo presidente della Pro loco di Ovada**, "abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest'anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno cioè mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare".*

*"L'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato", commenta **il Presidente Mario Arosio**, "Crede molto in Vi.Ta. abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un'occasione importante per la Città di aprirsi svelando il suo lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere".*

*"Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio", spiega **il Presidente di Alexala Roberto Cava**, "Vino e tartufi è esattamente un'occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell'autunno, stagione meravigliosa per tutta la Provincia".*

*"L'evento quest'anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi.Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in fiera Regionale e poi Nazionale. Crescere significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentarne il valore e lo sviluppo." – **Sara Olivieri e Angelo Priolo, consiglieri comunali**.*

*"Condivisione, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi.Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell'orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore. Così **l'Assessore al turismo di Ovada Marco Lanza**.*

Per informazioni: <http://www.prolocoovada.it>

Il ritorno Tra vino, tartufi e visite la città mette in vetrina la sua identità

■ Si terrà il prossimo 20 novembre "Vi.Ta. - Ovada Vino & Tartufi", la fiera organizzata dalla Pro Loco di Ovada in collaborazione con l'Enoteca Regionale e Alexala. Due percorsi che si intersecheranno, il primo legato al tartufo, il secondo al vino, sono gli elementi principali di una manifestazione che vuole mettere in vetrina tutta la potenzialità turistica della città. Ad aggiungersi il mercato dei prodotti agricoli locali, il container messo a disposizione dalla Regione come area degustazioni multimediale, le visite guidate.



TRA I CARUGGI Uno degli espositori nel 2021

Programma variegato
I cercatori di tartufi saranno sistemati in tre punti: la

Loggia di San Sebastiano, l'area accanto alla sede dell'Enoteca Regionale e la novità di piazza Cereseto. «Gli espositori - chiariscono Marco Lanza e Lina Turco, rispettivamente assessore al Commercio e presidente della Pro Loco - saranno una trentina. La giornata del 20 non sarà solo una festa ma uno spazio dedicato a riaffermare l'attività ovadese». In piazza Assunta lo spazio dedicato ai prodotti tipici liguri realizzato con la CNA. Tra le visite un focus specifico sui colori tipici del centro storico recuperati in questi anni.



08/11/2022 – NewsFood – Vino e Tartufi Ovada

newsfood.com

NUTRIMENTO & nutri-MENTE

[Home](#) » [ViTa](#), la fiera di Ovada torna il 20 novembre

ViTa, la fiera di Ovada torna il 20 novembre



R. Nicotri - 20177 Ovada (Alessandria)

Andrà in scena domenica 20 novembre **ViTa. – Ovada Vino & Tartufi**, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest'anno avrà il sottotitolo **"Tutta un'altra vita"**, sarà dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il Tartufo Bianco.

La fiera coinvolgerà l'intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l'altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell'evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione "al naturale" presso la zona delle Aie con l'iniziativa "Naturali in piazza", approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all'interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

ViTa. – Vino & Tartufi sarà dunque **una grande festa di territorio** che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.

I **prodotti agricoli del territorio** avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza **provenienti dalla Liguria**, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una **zona di street food (in piazza Garibaldi)**, con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest'anno un vero e proprio "polo dolciario" in Piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest'anno, alla **promozione turistica della Città** con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

*"Come primo atto della mia Presidenza e del nuovo consiglio", dichiara **Lina Turco neo presidente della Pro loco di Ovada**, "abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest'anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno cioè mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare".*

*"L'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato", commenta il **Presidente Mario Arosio**, "Crede molto in Vi.Ta. abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un'occasione importante per la Città di aprirsi svelando il suo lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere".*

*"Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio", spiega il **Presidente di Alexala Roberto Cava**, "Vino e tartufi è esattamente un'occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell'autunno, stagione meravigliosa per tutta la Provincia".*

*"L'evento quest'anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi.Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in fiera Regionale e poi Nazionale. Crescere significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentarne il valore e lo sviluppo." – **Sara Olivieri e Angelo Priolo, consiglieri comunali**.*

*"Condivisione, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi.Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell'orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore. Così **l'Assessore al turismo di Ovada Marco Lanza**.*

08/11/2022 – Turismo del Gusto – Vino e Tartufi ad Ovada

#Turismo del Gusto

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

Home / Eventi / Manifestazioni

Vi.Ta. – Vino & Tartufi

La fiera di Ovada torna il 20 novembre



Andrà in scena domenica 20 novembre **Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi**, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest'anno avrà il sottotitolo **"Tutta un'altra vita"**, sarà dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il Tartufo Bianco.

La fiera coinvolgerà l'intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l'altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell'evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione "al naturale" presso la zona delle Aie con l'iniziativa **"Naturali in piazza"**, approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all'interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. – Vino & Tartufi sarà dunque **una grande festa di territorio** che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.

I **prodotti agricoli del territorio** avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza **provenienti dalla Liguria**, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una **zona di street food (in piazza Garibaldi)**, con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest'anno un vero e proprio "polo dolciario" in Piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest'anno, alla **promozione turistica della Città** con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

"Come primo atto della mia Presidenza e del nuovo consiglio", dichiara Lina Turco neo presidente della Pro loco di Ovada, "abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest'anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno cioè mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare".

"L'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato", commenta il Presidente Mario Arosio, "Crede molto in Vi. Ta. abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un'occasione importante per la Città di aprirsi svelando il suo lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere".

"Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio", spiega il Presidente di Alexala Roberto Cava, "Vino e tartufi è esattamente un'occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell'autunno, stagione meravigliosa per tutta la Provincia".

"L'evento quest'anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi. Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in fiera Regionale e poi Nazionale. Crescere significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentare il valore e lo sviluppo." – Sara Olivieri e Angelo Priolo, consiglieri comunali.

"Condivisione, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi. Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell'orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore. Così l'Assessore al turismo di Ovada Marco Lanza.

Per informazioni: <http://www.prolocoovada.it>

09/11/2022 – Federvini – Vino e Tartufi ad Ovada

FEDERVINI
Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed
Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti e Affini

Agenda

Tutti gli appuntamenti da non perdere

🏠 / Agenda / Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi

Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi



Andrà in scena domenica 20 novembre **Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi**, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest'anno avrà il sottotitolo **"Tutta un'altra vita"**, sarà dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il Tartufo Bianco.

La fiera coinvolgerà l'intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l'altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell'evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione "al naturale" presso la zona delle Aie con l'iniziativa "Naturali in piazza", approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all'interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. - Vino & Tartufi sarà dunque **una grande festa di territorio** che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.

I **prodotti agricoli del territorio** avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza **provenienti dalla Liguria**, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una **zona di street food (in piazza Garibaldi)**, con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest'anno un vero e proprio "polo dolciario" in Piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest'anno, alla **promozione turistica della Città** con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

Per informazioni: <http://www.prolocoovada.it>

10/11/2022 - GRP – Giornale Radio Piemonte – Fiera San Baudolino



11/11/2022 – TeleCity News24 – Fiere del Tartufo



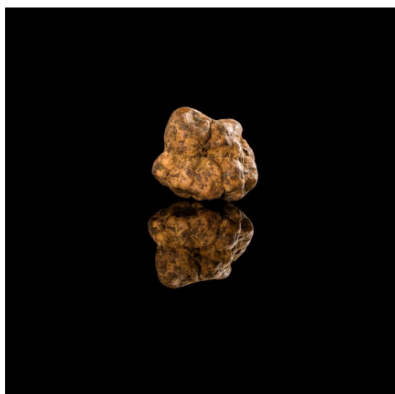
EVENTI E MANIFESTAZIONI

Fiera del Tartufo 2022, degustazioni e visite in giro per la provincia di Alessandria e Asti



Pubblicato 1 settimana fa il 11 Novembre 2022 10:10
Da Redazione Telecity News 24

ALESSANDRIA- Fino a **dicembre**, presso i ristoranti e gli agriturismi certificati **Marchio Q-Ospitalità Italiana** che aderiscono all'iniziativa, sarà possibile trovare **menù** accompagnati dal **tartufo**. Il progetto è stato organizzato dalla **Camera di Commercio Alessandria-Asti**, in collaborazione con **Alexala**. Per informazioni su **prezzi** e **disponibilità**, si potranno contattare direttamente le **strutture**, disponibili sul **sito** www.asperia.it



12/11/2022 – Ovada Online – Eventi Ovadese

ovadaonline

ROCCA GRIMALDA

RaRoca, torna la sfida che porta a correre tra le vigne

Il prossimo 4 dicembre la seconda edizione della gara di cross

→ 12 Novembre 2022 ore 12:17



Atleti in gara nell'edizione dell'anno scorso

ROCCA GRIMALDA - Tornerà il prossimo 4 dicembre la RaRoca, corsa podistica organizzata tra le vigne di Mobbio a Rocca Grimalda dall'associazione Team Martin 1001 per coniugare amore per lo sport e turismo. Dieci chilometri tra le vigne attorno a Rocca, **un percorso innovativo fatto di due giri che mette assieme competizione e bellezza del paesaggio**. Da quest'anno la manifestazione si avvale della collaborazione dell'Enoteca Regionale con il patrimonio di Alexala.

"L'evento dello scorso anno - raccontano Alessio Alfieri e Ugo Gaggero, rispettivamente presidente e vice dell'associazione organizzatrice - era una prova che ci ha dato buone risposte. L'edizione di quest'anno nasce dalla collaborazione di tanti soggetti che credono in quest'iniziativa". Si corre tra i filari, in collina su un terreno tipico del cross. L'evento **è valido come campionato nazionale Winter Cross organizzato dal Movimento di Promozione Sportiva Csen**. "La Vigna presenta difficoltà tecniche rilevanti ma l'ambiente è molto suggestiva e attraente - prosegue Alfieri - Il percorso riduce il dislivello e le difficoltà ma è comunque molto impegnativo. Gli atleti si devono trovare bene tra competizione e ambiente familiare".

Per le iscrizioni (costo 10 euro) è possibile consultare **il sito www.vertikalpuntamartin.it, le pagine social dell'associazione oppure recarsi al Centro Sport di via San Paolo Ovada**. Uno stand per le iscrizioni sarà presente il 20 novembre in occasione di "Vi. Ta. - Vino e Tartufi".

IL 4 DICEMBRE A ROCCA GRIMALDA

Si torna a correre tra le vigne ovadesi

DANIELE PRATO
ROCCA GRIMALDA

Finora, nelle vigne dell'Ovadesi si è passeggiato sotto le stelle grazie al Cai e si è suonata musica classica all'alba di Ferragosto, su iniziativa dell'Enoteca regionale. Ora, tra i filari, si comincerà anche a correre.

Dopo l'edizione zero del 2021, che si svolse dopo una spettacolare nevicata, tornerà il 4 dicembre «RaRoca Cross Gran Monferrato», una corsa lungo le colline vitate della azienda agricola di Luca Pesce, a Rocca Grimalda, località Mobbio, che non ha esitato a lasciarsi coinvolgere nel progetto. Percorso di 10 chilometri, con un anello di 5 da percorrere due volte in un tempo massimo di 90 minuti che metterà alla prova le gambe dei partecipanti ma regalerà lo spettacolo del paesaggio monferrino autunnale.

«Rispetto all'edizione 2021, proporremo un dislivello più contenuto, in modo da rendere più facile la partecipazione di tutti i crosisti puri. In ogni caso, la corsa in vigna è suggestiva ma anche molto impegnativa, proprio per le caratteristiche del terreno, in termini

di coordinazione e di sforzo. Sarà una bella sfida», spiegano Alessio Alfieri e Ugo Gaggero, presidente e vicepresidente di «Team Martin 10ZeroUno» che organizza l'evento con Atl Alexala, consorzio Gran Monferrato, Comune di Rocca, Centro Sport ed Enoteca regionale di Ovada, dove si è tenuta la presentazione.

«Per il territorio è un'altra occasione di promozione – dice il presidente dell'Enoteca Mario Arosio – e ai vincitori verranno consegnate proprio le nostre bottiglie». La corsa è aperta a tutti, uomini e donne, ma per i tesserati ci sarà la possibilità di agguantare i titoli del Campionato nazionale Winter Cross – Csen Outdoor. «La gara è unica in tutto il Monferrato – dicono Gaggero e Alfieri –, la speranza è che RaRoca, che prende il nome proprio dal paese, possa crescere ed entrare nell'intercross nazionale».

Per tutti i partecipanti è prevista anche la visita guidata al Museo della Maschera. Iscrizioni (10 euro) a info@vertikalpuntamartin.it, al Centro sport di Ovada o il 4 dicembre alla partenza. —

di CORRADO DI PRIMA



Due partecipanti della scorsa edizione



Domenica 20 novembre nel centro città

“Ovada Vi.Ta. vino e tartufi” premia le eccellenze del territorio

Ovada. Si svolgerà domenica 20 novembre **Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi**.

È la Fiera autunnale dei due prodotti principe del territorio, organizzata dalla Pro Loco di Ovada (presidente Lina Turco) con il supporto organizzativo di Alexala, dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e con il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest'anno avrà il sottotitolo "Tutta un'altra vita", sarà dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto docg e doc di Ovada ed il tartufo bianco.

La Fiera festiva del 20 novembre coinvolgerà l'intero centro della città, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, Loggia di San Sebastiano, piazza Cereseto) e l'altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell'evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti.

Vini che saranno protagonisti anche in versione "al naturale" presso la zona delle Aie, con l'iniziativa "Naturali in piazza", approfondimenti e degustazioni dedicati a questo tipo di vino, in crescita di diffusione.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all'interno del cortile della Scuola di Musica "A. Rebora" di via San Paolo e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. - Vino & Tartufi del 20 novembre sarà dunque una grande festa di territorio, che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in Fiera direttamente dai produttori agricoli.

I prodotti agricoli del territorio avranno un mercato dedi-

cato in via Torino, grazie alla collaborazione con le associazioni di categoria Cia, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte.

A spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza **provenienti dalla Liguria**, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta (come il pesto e l'olio), ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una zona di **street food (in piazza Garibaldi)**, con eccellenze locali (tra cui il gustoso "fiascin" della Pro Loco di Battigliosi-Albaretto stavolta anche con il tartufo) da gustare passeggiando per le vie di Ovada; la seconda gestita direttamente dalla Corte dei contadini (quella del sabato in piazza Impastato) e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero.

Novità di quest'anno un vero e proprio "polo dolciario" in piazza Mazzini, con sfiziosità e golosità a base di tartufo e non solo, rappresentate dai pasticciari locali.

Il Gruppo Scout Ovada 1 cuocerà le buone caldarroste in piazza, da sposarsi bene con il vino.

Spazio, anche quest'anno, alla **promozione turistica della città**, con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada (anche dall'alto del campanile della Parrocchia nel pomeriggio mentre al mattino spazio a "Ovada e le sue case colorate" con un percorso artistico alla ricerca dei colori liguri) e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

"Come primo atto della mia presidenza e del nuovo Consiglio" - afferma **Lina Turco**, neo presidente della Pro Loco di Ovada (nella prima foto) - "abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest'anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno cioè

mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare". **"L'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato"** - commenta il presidente del Cda dell'Enoteca Regionale **Mario Arosio** - "crede molto in Vi.Ta. Abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un'occasione importante per

la città di aprirsi svelando il suo lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere".

"Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio" - spiega il presidente di Alexala **Roberto Cava** (nella seconda foto). "Vino e tartufi è esattamente un'occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell'autunno, stagione meravigliosa per tutta la provincia".

"L'evento quest'anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali, oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi.Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in Fiera Regionale e poi Nazionale. Crescere significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentare il valore e lo sviluppo" - rimarkano **Sara Olivieri** e **Angelo Priolo**, consiglieri comunali (nella terza foto).

"Condivisione, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi.Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell'orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore" - così l'assessore comunale al Turismo **Marco Lanza**.

Per informazioni: <http://www.prolocoovada.it>; Valentina Dirindin valentinadirindin@yahoo.it; press@alexala.info, cell. 393 9196933.

E. S.



▲ Lina Turco



▲ Roberto Cava con Marco Lanza



▲ Sara Olivieri e Angelo Priolo con Marco Lanza

La festa Alessandria 'in vetrina' grazie alla fiera di San Baudolino

■ Vie e piazze del centro piene di gente, nel corso del fine settimana, per l'edizione numero 36 della Fiera di San Baudolino: un evento che ha realmente 'messo in vetrina' il bello e il buono che le nostre terre sanno proporre e che «ha fatto mettere - come sottolineato dal presidente di Alexala, Roberto Cava - alla città di Alessandria il vestito delle grandi occasioni».

«Eccellenze promosse»

Ovviamente soddisfatto il presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, motore della manifestazione: «San Baudolino - le parole di Gian Paolo Coscia - ha confermato di essere un'importante vetrina per promuovere le molteplici eccellenze agroalimentari dell'Alessandrino a non solo. Desidero perciò ringraziare tutti coloro che hanno collaborato all'ottima riuscita della festa: il Comune di Alessandria, le associazioni di categoria del commercio, dell'agricoltura e dell'artigianato e tutti coloro che hanno lavorato con noi per condividere e migliorare la formula della rassegna. Un ringraziamento particolare va soprattutto agli espositori, premiati dall'apprezzamento del pubblico. Quindi, appuntamento già fissato, sempre più numerosi, per l'edizione 2023».

Tartufi e... meteo

Tra stand di tartufi e funghi, salumi e formaggi, miele, nocciole e ortofrutta, alla 'Corte del Gusto' di via Vochieri si è tenuta pure la tradizionale Mostra-mercato del tartufo: «È stata un'annata molto difficile - la sottolineatura di Mario Palenzona, agronomo, esperto di

tartufi ed ex direttore dell'Istituto piante da legno e ambiente della Regione Piemonte - A causa dell'andamento termopluviometrico anomalo con scarse precipitazioni e temperature elevate fuori dalla norma, c'è stato un estremo compattamento dei terreni, fattore negativo per la formazione dei corpi fruttiferi del tartufo».

La qualità, al solito, è stata però eccelsa e i premi dell'ente camerale sono andati a Pasotti Tartufi di Melazzo per il "Miglior esemplare unico" con un tartufo di 96 grammi; Scillo Luca e Christian di Alessandria per il "Miglior gruppo di tartufo bianco" (852 grammi); Brilli Pasqualino di Carpeneto per il "Premio al Cercatore" con un gruppo di tartufi bianchi da 606 grammi; di nuovo Pasotti Tartufi di Melazzo per il "Miglior gruppo di tartufo nero" di 552 grammi.

Un aiuto alla ricerca

Così, tra un assaggio delle focacce proposte dagli Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria, di salamino di Mandrogne con cavolo di San Giovanni o cardo gobbo di Nizza in bagna cauda e zuppa di ceci di Merella proposti dalla Condotta Slow Food di Alessandria, spazio pure alla Sanità e alla ricerca: alla 'due giorni' in omaggio del patrono, infatti, è stato presente un punto informativo della "Settimana della ricerca" organizzata da Azienda ospedaliera 'Santi Antonio e Bioglio e Cesare Arrigo', Fondazione Solidal e Solidal per la Ricerca. Indietro, Alessandria, non vuole lasciare nessuno.

M.F.



IL PATRONO Centro storico pieno nel weekend per San Baudolino



15/11/2022 – Taste of Passion – Vino e tartufi ad Ovada



Vi.Ta. – Vino & Tartufi

Data: 15 Novembre 2022



Vi.Ta. – Vino & Tartufi. La fiera di Ovada torna il 20 novembre

Andrà in scena domenica 20 novembre Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest'anno avrà il sottotitolo "Tutta un'altra vita", sarà dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il Tartufo Bianco.

La fiera coinvolgerà l'intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l'altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell'evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione "al naturale" presso la zona delle Ale con l'iniziativa "Naturali in piazza", approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all'interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. – Vino & Tartufi sarà dunque una grande festa di territorio che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.



I prodotti agricoli del territorio avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza provenienti dalla Liguria, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una zona di street food (in piazza Garibaldi), con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest'anno un vero e proprio "polo dolciario" in Piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest'anno, alla promozione turistica della Città con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

"Come primo atto della mia Presidenza e del nuovo consiglio", dichiara Lina Turco neo presidente della Pro loco di Ovada, "abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest'anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno cioè mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare".

"L'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato", commenta il Presidente Mario Arosio, "Crede molto in Vi.Ta. abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un'occasione importante per la Città di aprirsi svelando il suo lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere".

"Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio", spiega il Presidente di Alexala Roberto Cava, "Vino e tartufi è esattamente un'occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell'autunno, stagione meravigliosa per tutta la Provincia".

"L'evento quest'anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi.Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in fiera Regionale e poi Nazionale. Crescere significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentare il valore e lo sviluppo." – Sara Olivieri e Angelo Priolo, consiglieri comunali.

"Condivisione, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi.Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell'orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore. Così l'Assessore al turismo di Ovada Marco Lanza.

Per informazioni: <http://www.prolocoovada.it>

15/11/2022 – Primo Canale – Vino e Tartufi ad Ovada



IL SITO DELLA LIGURIA

ATTUALITÀ
CRONACA
POLITICA
SANITÀ
PORTO E TRASPORTI
CULTURA E SPETTACOLO
SPORT
ON DEMAND

CRONACA



Vino & Tartufi: la fiera di Ovada torna il 20 novembre

di redazione

martedì 15 novembre
2022



Andrà in scena domenica 20 novembre **Vi.Ta. - Ovada Vino & Tartufi**, la fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto organizzativo di Alexala, dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada.

La rassegna, che quest'anno avrà il sottotitolo "Tutta un'altra vita", sarà dedicata al meglio dell'enogastronomia locale, e in particolare a due prodotti fortemente rappresentativi del Gran Monferrato Ovadese: il Dolcetto di Ovada e il Tartufo Bianco.

La fiera coinvolgerà l'intero centro di Ovada, con due differenti percorsi: uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto) e l'altro dedicato al vino (via San Paolo, via Cairoli). Ai tre ingressi dell'evento i visitatori potranno ricevere il proprio bicchiere con cui degustare tutti i vini direttamente dai produttori, e una mappa per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione "al naturale" presso la zona delle Aie con l'iniziativa "Naturali in piazza", approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno spazio di animazione allestito all'interno del cortile della scuola di musica e una zona gonfiabili in piazza Garibaldi.

Non mancheranno ovviamente le premiazioni per i tartufai, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

Vi.Ta. - Vino & Tartufi sarà dunque una grande festa di territorio che porterà per le vie e le piazze di Ovada i migliori produttori di vino e le materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori agricoli.

I **prodotti agricoli del territorio** avranno un mercato dedicato in via Torino, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria CIA, Coldiretti e Confagricoltura con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza **provenienti dalla Liguria**, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una **zona di street food (in piazza Garibaldi)**, con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla Corte dei Contadini e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest'anno un vero e proprio "polo dolciario" in Piazza Mazzini con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest'anno, alla **promozione turistica della Città** con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali presso il container della Regione Piemonte, posto in Piazza Matteotti, curato direttamente dal Consorzio Gran Monferrato.

*"Come primo atto della mia Presidenza e del nuovo consiglio", dichiara **Lina Turco neo presidente della Pro loco di Ovada**, "abbiamo deciso di dedicarci con entusiasmo alla organizzazione di questa festa. Vino e Tartufi è fondamentale per il mio ente e sono convinta che quest'anno, alla luce delle tante novità che presentiamo, abbiamo colto nel segno cioè mettere in vetrina tutto il meglio che Ovada sa offrire e raccontare".*

*"L'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato", commenta il **Presidente Mario Arosio**, "Crede molto in Vi.Ta. abbiamo lavorato duramente per ridisegnare questo evento e crediamo di esserci riusciti, è un'occasione importante per la Città di aprirsi svelando il suo lato migliore e i suoi gusti di eccellenza, una giornata da non perdere".*

*"Siamo sempre molto felici di raccontare ai turisti le eccellenze del nostro territorio", spiega il **Presidente di Alexala Roberto Cava**, "Vino e tartufi è esattamente un'occasione di questo tipo: un momento che ci permette di mettere in mostra le nostre eccellenze e i produttori che le realizzano. Ma non soltanto: si tratta anche di una grande festa collettiva, un momento di celebrazione dell'autunno, stagione meravigliosa per tutta la Provincia".*

*"L'evento quest'anno sarà sostenuto da molte attività commerciali, ristoranti e locali oltre ad un pool di aziende che credono fortemente nel progetto di crescita di Vi.Ta., progetto che vuole trasformare questa manifestazione in fiera Regionale e poi Nazionale. Crescere significa promuovere un territorio dove queste attività sono nate, cresciute e con la loro attività quotidiana contribuiscono ad aumentarne il valore e lo sviluppo." - **Sara Olivieri e Angelo Priolo, consiglieri comunali**.*

*"Condivisione, passione e eccellenza sono queste le tre parole chiave che descrivono, in modo preciso, Vi.Ta. siamo riusciti a condensare tutto il meglio di Ovada in una giornata, in ogni via. Animeremo tutto il centro storico, sarà un momento di festa ed anche di consapevolezza dell'orgoglio di appartenere ad un territorio di assoluto valore. Così **l'Assessore al turismo di Ovada Marco Lanza**.*

15/11/2022 – Radio Gold – Acqui&Sapori



Il 26 e 27 novembre la Mostra regionale del Tartufo "Acqui&Sapori"

Redazione Martedì, 15 Novembre 2022 - 14:52



ACQUI TERME – **Sabato 26 e domenica 27 novembre** al **Centro Congressi di Acqui Terme**, in viale Antiche Terme, si terrà la nuova edizione di **"Acqui&Sapori", la Mostra regionale del Tartufo**.

La 18a edizione di "Acqui&Sapori" sarà una due giorni all'insegna dei migliori sapori del territorio. Troverete il **Brachetto d'Acqui** docg, la **Robiola di Roccaverano** dop e presidio Slow Food e poi i **salumi**, il **miele**, le **nocciole** e le **conservenze**, oltre ai **migliori prodotti di diverse regioni italiane**. Non mancherà "il Re" **tartufo bianco del Monferrato** che sarà presente in entrambe le giornate esposto ed in vendita dai Trifulau – i cercatori di tartufo del nostro pregiato territorio.

Di seguito il **programma**:

SABATO 26 NOVEMBRE

ORE 10 – inaugurazione 18^a edizione Acqui&Sapori Mostra regionale del Tartufo ed apertura stand enogastronomici

DALLE 15 ALLE 18 – consegna goloso omaggio agli acquesi over 70 presso lo stand della Città di Acqui Terme – fino ad esaurimento scorte

ORE 16 – "Mangiare bene e stare bene, secondo la dieta mediterranea": seminario a cura della Dott.ssa Paola Gnerre Primario di Medicina dell'Ospedale di Acqui Terme in collaborazione con la Onlus Mons. Giovanni Galliano e show cooking con lo chef Fabio Todde.

16/11/2022 – Alessandria 24.com – Acqui&Sapori



0144 770274 - 240 - 298

Centro Congressi
viale Antiche Terme

turismo@comune.acquiterme.al.it

turismo.comune@acquiterme.al.it

Acqui & Sapori

18ª Mostra Regionale del Tartufo

ACQUI TERME 26 - 27 NOVEMBRE

Sua Maestà il Tartufo
Concorso "Trifola d'Aich"

Gara di ricerca tartufi

Tipicità enogastronomiche del territorio

ingresso libero

Sabato 26

ore 10
inaugurazione 18ª edizione Acqui&Sapori Mostra Regionale del Tartufo ed apertura stand enogastronomici

dalle ore 15 alle ore 18
convegno goloso omaggio agli acquesi over 70 presso lo stand della Città di Acqui Terme - fino ad esaurimento scorte

ore 16
"Mangiare bene e stare bene, secondo la dieta mediterranea"
seminario a cura della Dott.ssa Paola Gnerre Primario di Medicina dell'Ospedale di Acqui Terme in collaborazione con la Onlus Mons. Giovanni Galliano e showcooking con lo chef Fabio Todde

ore 17.30
Convegno
"Alla ricerca del Tartufo Bianco nel Piemonte dell'Alto Monferrato"

Solati istituzionali

- Daniela Rapetti - Sindaco di Acqui Terme
- Michela Quilico - Assessore al Turismo
- Rossana Benazzo - Assessore all'Agricoltura

intervento

- Antonio Degrossi - Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba
- Frances Novelli - Presidente ASO per la valorizzazione del tartufo bianco pregiato del Monferrato
- Giuseppe Martorelli - Docente Centro di formazione professionale obbligatoria di Acqui Terme
- Lorenzo Sandoz - Presidente Associazione Liberi Tartufi di Alessandria

tutto il giorno
Animazione e rassegne storiche a cura dell'Associazione IX Regio e Monferrato Confraternacci

ore 20
chiusura esposizione

Domenica 27

ore 10
apertura stand enogastronomici e concorso "Trifola d'Aich"

dalle ore 10 alle ore 18
convegno goloso omaggio agli acquesi over 70 presso lo stand della Città di Acqui Terme - fino ad esaurimento scorte

ore 12.30
premiazione concorso "Trifola d'Aich"

ore 14.30
gara di ricerca tartufi

ore 16
Fornelli Fuori Sede
show cooking a cura di Adele Gilardo foodblogger e scrittrice

tutto il giorno
Animazione e rassegne storiche a cura dell'Associazione IX Regio e Monferrato Confraternacci

ore 19
chiusura 18ª edizione Acqui&Sapori Mostra Regionale del Tartufo

Cultura e Spettacoli Acqui Terme Eventi Provincia di Alessandria Splendido Piemonte

"Acqui e Sapori": la mostra regionale del tartufo di Acqui Terme torna il 26 e il 27 novembre

16 Novembre 2022 Roberto Cavallero 131 Views 2 min read

Acqui Terme – Torna ad Acqui Terme la Mostra Regionale del Tartufo "Acqui e Sapori" che andrà in scena con la sua diciottesima edizione il 26 e il 27 novembre.

La manifestazione, che come ogni anno trasformerà la città termale in un'importante vetrina del gusto, avrà luogo presso il Centro Congressi in zona Bagni e proporrà due giorni di sapori d'eccellenza, vetrina ideale per conoscere un territorio unico e straordinario.

Negli stand della mostra regionale faranno bella mostra di sé i prodotti più famosi della zona, dal tartufo bianco del Monferrato, al Brachetto d'Acqui alla Robiola di Roccaverano DOP. Ai visitatori verranno proposti pasta fresca artigianale, farine pregiate, polenta, formaggi, salumi, miele, dolci e nocciole, riso, confetture di frutta e mostarde, leccornie sott'olio, vini, liquori, birre artigianali, dal Piemonte e da diverse regioni italiane. E poi, naturalmente, grande protagonista indiscusso della due giorni acquese sarà il Re Tartufo, che sarà messo in vendita dagli espositori e raccontato dai trifolau, i cercatori del territorio accompagnati dai loro fedelissimi cani.

Spazio anche a un programma culturale e didattico, fatto di iniziative collaterali, seminari, convegni e showcooking sul tema. Sabato 26 alle ore 16, ad esempio, si terrà il seminario "Mangiare bene e stare bene, secondo la dieta mediterranea" a cura della Dott.ssa Paola Gnerre Primario di Medicina dell'Ospedale di Acqui Terme in collaborazione con la Onlus Mons. Giovanni Galliano, accompagnato da uno show cooking dello chef Fabio Todde. Alle 17.30 invece andrà in scena il convegno "Alla ricerca del Tartufo Bianco nel Piemonte dell'Alto Monferrato", con interventi istituzionali e professionali sul tema. Leggero e divertente è invece lo show cooking che si terrà domenica 27, con protagonista Adele Gilardo, foodblogger e scrittrice di "Fornelli Fuori Sede".

Da non perdere anche l'appuntamento domenicale con il concorso "Trifola d'Aich", dove saranno premiati i migliori tartufi e l'avvincente gara di ricerca del prezioso tubero con i cani da tartufo, sotto lo sguardo dei loro amici Trifolau.

Infine, un'Archeotavola per scoprire i gusti dei nostri antenati completa di ingredienti, piatti e vasellame sarà messa in scena e perfettamente imbandita dell'associazione IX Regio, che in costume romano accoglieranno i visitatori durante i due giorni di manifestazione, con pittoreschi combattimenti in costume a cura dell'Associazione Monferrato Cavalleresco.

Il pacchetto turistico dedicato

In occasione della Mostra Regionale del Tartufo "Acqui e Sapori" Alexala, ATL della provincia di Alessandria, ha pensato di proporre ai turisti uno speciale pacchetto per scoprire le bellezze dei dintorni. Al prezzo di 180 euro a coppia si avrà diritto a un pernottamento ad Acqui Terme con colazione e a una cena per due in un'osteria del centro con menu degustazione del territorio (supplemento di 70 euro a persona nel caso si voglia degustare il menu a base tartufo), cogliendo l'occasione per scoprire Acqui Terme in un momento di grande festa.

Per informazioni sul pacchetto:

<https://www.alexala.it/it/proposte-turistiche/acqui-sapori-mostra-regionale-del-tartufo/e7457ff703f8f445b46e084813748d2c/>

Per informazioni su Acqui & Sapori:

Organizzatore: Comune di Acqui Terme

Indirizzo e contatti: Centro Congressi – viale Acquedotto Romano – Acqui Terme

Telefono: +39 0144.770274 – 240 – 298

Email: turismo@comune.acquiterme.al.it

Sito web: <https://turismo.comuneacqui.it>.

16/11/2022 – Shop in the city – Acqui&Sapori



“Acqui e Sapori”: la mostra regionale del tartufo di Acqui Terme torna il 26 e il 27 novembre



Torna ad Acqui Terme la **Mostra Regionale del Tartufo, “Acqui e Sapori”**, che andrà in scena con la sua diciottesima edizione il **26 e il 27 novembre**.

La manifestazione, che come ogni anno trasformerà la città termale in un'importante vetrina del gusto, avrà luogo presso il Centro Congressi in zona Bagni e proporrà **due giorni di sapori d'eccellenza, vetrina ideale per conoscere un territorio unico e straordinario**.

Negli stand della mostra regionale faranno bella mostra di sé i prodotti più famosi della zona, dal tartufo bianco del Monferrato, al Brachetto d'Acqui alla Robiola di Roccaverano DOP. Ai visitatori verranno proposti pasta fresca artigianale, farine pregiate, polenta, formaggi, salumi, miele, dolci e nocciole, riso, confetture di frutta e mostarde, leccornie sott'olio, vini, liquori, birre artigianali, dal Piemonte e da diverse regioni italiane. E poi, naturalmente, grande protagonista indiscusso della due giorni acquese sarà il **Re Tartufo, che sarà messo in vendita dagli espositori e raccontato dai trifolau, i cercatori del territorio accompagnati dai loro fedelissimi cani**.

Spazio anche a un programma culturale e didattico, fatto di **iniziative collaterali, seminari, convegni e showcooking sul tema**. Sabato 26 alle ore 16, ad esempio, si terrà il seminario “Mangiare bene e stare bene, secondo la dieta mediterranea”, a cura della Dott.ssa Paola Gnerre Primario di Medicina dell'Ospedale di Acqui Terme in collaborazione con la Onlus Mons. Giovanni Galliano, accompagnato da uno show cooking dello chef Fabio Todde. Alle 17.30 invece andrà in scena il convegno “Alla ricerca del Tartufo Bianco nel Piemonte dell'Alto Monferrato”, con interventi istituzionali e professionali sul tema. Leggero e divertente è invece lo show cooking che si terrà domenica 27, con protagonista Adele Gilardo, foodblogger e scrittrice di “Fornelli Fuori Sede”.

Da non perdere anche l'appuntamento domenicale con il concorso “Trifula d'Aich” dove saranno premiati i migliori tartufi e l'avvincente gara di ricerca del prezioso tubero con i cani da tartufo, sotto lo sguardo dei loro amici Trifulau.

Infine, un'Archeotavola per scoprire i gusti dei nostri antenati completa di ingredienti, piatti e vasellame sarà messa in scena e perfettamente imbandita dell'associazione IX Regio, che in costume romano accoglieranno i visitatori durante i due giorni di manifestazione, con pittoreschi combattimenti in costume a cura dell'Associazione Monferrato Cavalleresco.

Il pacchetto turistico dedicato

In occasione della Mostra Regionale del Tartufo Acqui & Sapori Alexala, ATL della provincia di Alessandria, ha pensato di proporre ai turisti uno speciale pacchetto per scoprire le bellezze dei dintorni. Al prezzo di 180 euro a coppia si avrà diritto a un pernottamento ad Acqui Terme con colazione e a una cena per due in un'osteria del centro con menu degustazione del territorio (supplemento di 70 euro a persona nel caso si voglia degustare il menu a base tartufo), cogliendo l'occasione per scoprire Acqui Terme in un momento di grande festa.

Per informazioni sul pacchetto:

<https://www.alexala.it/it/proposte-turistiche/acqui-sapori-mostra-regionale-del-tartufo/e7457ff703f8f445b46e084813748d2c/>

17/11/2022 - GRP – Giornale Radio Piemonte – Fiera di Murisengo



18/11/2022 – Il Piccolo – Vino e tartufi ad Ovada

18/11/2022

IL PICCOLO
Giornale di Alessandria e Provincia

Pagina 25

Territorio in vetrina Con vino e tartufi la città si racconta tra Piemonte e Liguria

**Domenica la manifestazione nel centro storico
Vendita in tre punti, produttori tra portici e vie
In rassegna i gusti tipici del Monferrato ovadese**

■ In vetrina, attraverso prodotti d'eccellenza e quell'anima a cavallo tra Piemonte e Liguria c'è l'intera città. Manca poco all'edizione 2022 di "Vi. Ta. - Vino e Tartufi", la manifestazione in programma domenica con l'organizzazione della Pro Loco, la supervisione dell'Enoteca Regionale. Mai così ricco di suggestioni l'evento che potrà contare sulla presenza di trenta ricercatori, dislocati tra Loggia di San Sebastiano, area accanto alla sede dell'Enoteca e la centralissima piazza Cereseto. Anche il vino avrà un ruolo di primo piano con i produttori pronti a condividere il frutto del loro lavoro. E poi il ristorante "a chilometro zero" della "Corte dei contadini" in piazza Garibaldi, lo stand dedicato ai gusti liguri, tra pesto, farinata e corzetti preparati al momento in piazza Assunta e altre degustazioni.

Lavoro corale

«Non sarà solo una festa ma un modo per riproporre la nostra identità», chiarisce Marco Lanza assessore al Commercio. Ed una delle grandi novità è la forte alleanza con i privati, aziende e attività commerciali che hanno sostenuto l'evento dal punto di vista economico per renderlo più ricco. «L'edizione di quest'anno - chiarisce Lina Turco, presidente della Pro Loco - presenta tante novità. Ovada ha molto da offrire e raccontare, qui ne abbiamo dato un esempio significativo». «L'evento - aggiunge Mario Arosio, presidente dell'Enoteca - è un'occasione importante per a-

pirsi e mostrare il lato migliore della città». Anche Alexala ha offerto il suo supporto organizzativo. CIA, Coldiretti e Confagricoltura proporranno gli stand dei loro associati in via Torino. In piazza Mazzini una speciale area dedicata a chi ama i dolci.

Altre suggestioni

Tra mattina e pomeriggio una serie di visite guidate collegate al consorzio Gran Monferrato. Dalle 10.30, con partenza di fronte al comune, un viaggio suggestivo tra i colori del centro storico per apprezzarne la storia e l'impronta ligure. Al pomeriggio, in tre turni fra le 15.00, 15.30 e 16.00, l'ascesa al campanile principale della parrocchia dell'Assunta. «Da quell'altezza - racconta Ester Polentes, coordinatrice delle visite - si apprezza meglio tutto il territorio, un sistema unico in cui Ovada è al centro. Il campanile visto come elemento di aggregazione». Info e prenotazioni: 339.72.88.810.

EDOARDO SCETTINO

**«Vogliamo mostrare
il nostro lato migliore»
Visite tra i colori
e ascesa sul campanile**





TRE INGRESSI Via Cairoli, tra gli spazi principali del percorso

"ACQUI&SAPORI"

**Tra tartufi e vini
anche un pacchetto
hotel per turisti**

Per salutare il ritorno dell'evento a pieno regime, dopo gli intoppi legati ad alluvione e pandemia Alexala ha perfino predisposto un pacchetto turistico: chi vorrà visitare la città il 26 e 27 novembre, in occasione della nuova edizione di «Acqui&Sapori», potrà farlo con una spesa di soli 180 euro che prevede il pernottamento con colazione e cena per una coppia in un ristorante del centro.

La due giorni del gusto organizzata dal Comune al Centro congressi di zona Bagni offrirà stand dedicati ai prodotti tipici del territorio, dal Brachetto d'Acqui docg alla Robiola di Roccaverano Dop. E, poi, grande spazio per il tartufo che oltre agli stand dei trifolau sarà protagonista domenica del concorso «Trifula d'Aich». Agli stand gastronomici, faranno da contraltare molti eventi, dai seminari alle dimostrazioni di cucina: dall'incontro di sabato alle 16 «Mangiare bene e stare bene, secondo la dieta mediterranea», con il primario di Medicina di Acqui Paola Gnerre e lo chef Fabio Todde, al convegno «Alla ricerca del tartufo bianco nel Piemonte dell'Alto Monferrato», fino allo showcooking con la food blogger Adele Gilardo, autrice di «Fornelli Fuori Sede».

L'associazione acquese IX Regio darà vita a una archeotavola con i cibi dell'antica Roma, affiancata dai duelli di Monferrato Cavalleresco. D.P. —

GIORNALISMO REGIONALE



Pensata dal consorzio Gran Monferrato, la visita è gratuita in occasione dell'evento "Vi.Ta" che si tiene domenica a Ovada

Un tour per alzare gli occhi verso le facciate "Così riscopriamo il legame con Genova"

LA STORIA

DANIELE PRATO
OVADA

Rosa antico, giallo ocra, verde salvia. Nelle vie storiche di Ovada le tonalità pastello si intrecciano in disegni di lesene e colonne, incorniciano porte, finestre e balconi con dettagli architettonici raffinati ma immaginari.

È l'inganno ottico del «trompe - l'oeil», tecnica pittorica che caratterizza le facciate liguri ma pure quelle della città tra l'Orba e lo Stura su cui il consorzio turistico Gran Monferrato ha deciso di accendere i riflettori con una visita guidata inedita, in occasione della manifestazione «Vi.Ta. - Ovada Vino & Tartufi» che domenica tornerà ad animare il centro tra degustazioni e tour enogastronomici e culturali. «I turisti resta-

rello, referente ovadese del consorzio che promuove, con la città dei due fiumi, anche Acqui e Casale -. Abbiamo pensato fosse bello far alzare gli occhi alle persone che invaderanno la città sia per valorizzare le similitudini che ci legano a Genova sia per riconoscere lo sforzo dei proprietari di tanti edifici storici che in questi anni hanno investito sul recupero delle facciate».

Il tour organizzato da Gran Monferrato è gratuito: il ritrovo è fissato alle 10,30 di fronte al container informativo della Regione, in piazza Matteotti. Sarà la guida Ester Polentes ad accompagnare i visitatori. «Le case colorate sono un marchio di fabbrica della città - spiega Polentes -. Faremo anche tappe nelle chiese e negli oratori ma il focus saranno proprio le antiche facciate, da via Cairoli a via San Paolo e piazza Assunta. Ci sarà anche una sosta dalle Botteghe di Cose Vecchie dove i giovani fratelli Pini portano avanti la tradizione e dove scopriremo come si realizzano e restaurano queste decorazioni particolari». La giornata regalerà anche l'opportunità di salire su uno dei due campanili della parrocchiale dell'Assunta, per

osservare la città da 47 metri d'altezza: ci sono tre torri, alle 15, alle 15,30 e alle 16, già quasi sold out, ma meglio tentare (contattare Polentes al 3397288810).

«Vino e Tartufi» grazie al lavoro di Pro loco, Comune, Alexala porterà in centro 30 produttori di vino dell'Ovadese, 30 trifolau, stand di coltivatori del territorio e angoli gastronomici. Il tutto sarà anticipato, domani, da «Va dove ti porta il naso» che alle 14,15 e alle 15,30, nella corte di Palazzo Delfino, accompagnerà padroni e cani alla scoperta del senso dell'olfatto dell'animale. In questo scenario, le visite guidate di Gran Monferrato si confermano un momento molto apprezzato che in futuro potrebbe diventare un'attività usuale e non solo episodica.

«Stiamo lavorando - dice l'assessore Marco Lanza - perché un giorno passeggiare con una guida per scoprire le bellezze e le facciate colorate di Ovada diventi un'opportunità di cui usufruire qualsiasi giorno della settimana. È un percorso: la nascita del consorzio Gran Monferrato, che ha già crea-

to anche dei pacchetti turistici, è il primo passo in quella direzione». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Rosa, giallo e verde
sono i colori pastello
che decorano i palazzi
tra Orba e Stura**

no colpiti da dettagli come questi che, invece, gli ovadesi non notano neppure più - spiega Marisa Mazza-

30

I produttori di vino
ovadesi e trifolau
presenti domenica
nel centro storico





Le facciate dipinte con la tecnica pittorica del "trompe - l'oeil" che decorano i palazzi dell'Ovadesi tra l'Orba e lo Stura. I turisti potranno vederle con il tour del Gran Monferrato



MARISA MAZZARELLO
REFERENTE OVADESE
CONSORZIO GRAN MONFERRATO

I visitatori restano colpiti dai dettagli che gli ovadesi invece non notano nemmeno più

18/11/2022 – La Cucina Italiana – Fiere del Tartufo

LA CUCINA ITALIANA

CUCINA REGIONALE RICETTE TUTORIAL DOVE NEWS GREEN VIDEO LA SCUOLA CORSI DIGITALI

VIAGGI DI GUSTO

Piemonte, 5 fiere del tartufo da non perdere

Guida di fine autunno nei borghi tra Asti e Alessandria: oltre alle trifole, anche vini e piatti tipici. Pronti per un weekend di gusto in Piemonte?



di Danilo Poggio
18 novembre 2022



Pronti per una gita in **Piemonte** alla ricerca delle **fiere del tartufo**? Infatti, se la stagione del tartufo vi pare sia ormai conclusa, c'è da ricredervi. Anzi, in Piemonte sono ancora in programma molte occasioni per godersi al meglio il pregiato fungo ipogeo, la cui ricerca è **diventata da circa un anno Patrimonio universale dell'umanità**. D'altra parte – è il caso di ricordarlo – per il Tuber Magnatum Pico (il famoso tartufo bianco) la stagione piemontese della raccolta è **iniziata il 21 settembre e si concluderà soltanto il 31 gennaio**. E se la **Fiera internazionale ad Alba** prosegue fino al 4 dicembre, in queste ultime settimane di autunno il territorio tra Asti e Alessandria offre altre diverse fiere tradizionali, durante le quali possono prospettarsi interessanti occasioni di degustazione, tra tartufi, vini e specialità locali.

5 fiere del tartufo da non perdere

Murisengo (At), Fiera nazionale del tartufo Trifola d'or – fino al 20 novembre

Il territorio di **Murisengo**, uno dei punti di riferimento del Monferrato Casalese, è particolarmente vocato per il tartufo, grazie alle condizioni ambientali, climatiche e del sottosuolo. Iniziata lo scorso weekend, la **Fiera nazionale del tartufo Trifola d'or** prosegue fino a domenica prossima. E' nata nel 1967 ma ha radici ben più antiche, che arrivano al 1530 e alla Fiera di S. Martino. Oltre cento stand enogastronomici e di artigianato piemontese per le vie del borgo fino ad arrivare alla tensostruttura nella piazza principale.

Asti - Fiera Nazionale del Tartufo, 19-20 novembre

La storica fiera autunnale nella città del Palio. In piazza San Secondo, il mercato del tartufo proseguirà dalle ore 10 alle ore 19 e domenica sarà affiancato dalla presenza di vini e prodotti tipici. In contemporanea, in città c'è anche il **Mercatino di Natale** (tra i più grandi d'Europa) nelle vie del centro, nell'ambito della manifestazione Il magico paese di Natale nelle terre Unesco (da non perdere anche la visita alla **Casa di Babbo Natale a Govone**, a pochi chilometri di distanza, nel Roero).

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

Tartufi bianchi e neri delle Terre del Giarolo, terre che recentemente stanno acquistando sempre maggiore notorietà. Oltre al tartufo, infatti, sono le zone del vitigno Timorasso, del Salame nobile e del Montebore. La fiera, 39esima edizione, propone anche la divertente **Asta del tartufo**, con tanto di battitore e pubblico attentissimo e partecipe. E poi, assaggi all'enoteca territoriale, a cura del **Consorzio di Tutela Vini Colli Tortonesi**, menù tipici a base di tartufo nei ristoranti e agriturismo del territorio e, in centro, la locanda del tartufo con i piatti della tradizione piemontese.

Canelli (AT) - Fiera Regionale del Tartufo, 27 novembre

In una delle patrie storiche delle bollicine italiane, lo slogan della fiera regionale è **"Canelli il luogo delle trifole"**. Il programma prevede anche, alla mattina, un raduno (con sfilata) dei **Trifulau e dei loro cani**, il concorso dei tartufi e la ricerca simulata della "cerca" al parco dell'asilo Bocchino. All'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana sarà allestito un **banco d'assaggio** dei vini dei produttori associati e durante tutta la giornata saranno organizzate visite guidate della città. E, se avete ancora tempo, ci sono le cattedrali sotterranee patrimonio Unesco tutte da scoprire.

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

Sarà nell'ampio Centro Congressi la **Mostra Regionale del Tartufo, Acqui & Sapori**, da sempre un'importante vetrina del gusto del territorio piemontese di confine verso l'Appennino. Spazio al tartufo ma anche al **Brachetto d'Acqui docg**, la **Robiola di Roccaverano** e poi i salumi, il miele, le nocciole e le conserve. Ingresso gratuito per l'intera manifestazione, con banchi di degustazione, incontri show coking, la gara (da vedere!) di cerca del tartufo e il concorso **"Trifula d'Aich"**.

19/11/2022 – Stuzzichevole – Alessandria e Tartufo

Stuzzichevole.com

MONFERRATO

Le Tavole del Tartufo 2022: seconda tappa, Alessandria

19 Novembre 2022



Seppur più giovane di Asti, anche Alessandria custodisce una grande ricchezza tra storia, prodotti enogastronomiche e aziende che hanno fatto la storia di questa città...

scopri la tappa di asti per le tavole del tartufo 2022

Passeggiando tra la storia

Un po' come abbiamo scoperto ad Asti, anche qui troviamo qua e là segni di varie tappe storiche seppur di un passato più giovane dato che **Alessandria nasce nel 1168** prendendo il nome da Papa Alessandro III a cui era fedele.

Nel 1215 Alessandria si allea con altre città forti come Milano, Pavia e Vercelli e muove guerra nei confronti di Casale Monferrato radendola al suolo, da qui ancora oggi rimane una gran rivalità tra queste due cittadine.

Pensate che dove oggi trovate *Piazza della Libertà*, piazza principale della città, un tempo sorgeva la Cattedrale di Alessandria demolita da Napoleone Bonaparte nel 1803. La leggenda racconta che lo fece per amore della Marchesa Ghilini che si affacciava sempre su quella piazza e non voleva alcuna costruzione che gli impedisse di ammirarla dal suo palazzo.

Ci sono molti edifici storici da scoprire come Palazzo Cuttica costruito nel XVIII secolo e sede del Museo Civico. Il mio consiglio è di affidarvi ad una brava guida come lo è stato Ivan ([QUI I RIFERIMENTI](#))

MONFERRATO TRAVEL

AcdB Museo - Alessandria città delle biciclette

Ho scoperto una grande tradizione fatta di storia e campioni con protagonista lei, la bicicletta. Si deve a *Carlo Michel*, nato a San Salvatore Monferrato, l'introduzione della bicicletta dopo il 1897, infatti, fu uno dei primi a portarla in Italia. Lo sapevate?

Nel museo potrete fare un vero viaggio temporale sulla sua evoluzione fino al racconto di alcuni dei grandi campioni che hanno lasciato un segno importante. Sto parlando di **Fausto Coppi** e **Gino Bartali**. Qui accanto vedete una foto storica che mi ha colpito per il sentimento di collaborazione e amicizia anche nell'agonismo.

Quindi pronti per una bella pedalata nella storia della bicicletta?

SITO MUSEO

ITINERARI E TOUR CON BICICLETTA



Tra un dolce e un aperitivo



Tra una visita e l'altra, vi consiglio una sosta per ottimi cocktail al **Caffè degli Artisti** realizzati con prodotti territoriali come il "Tacchi a spillo" (Vermouth, rabarbaro, zenzero, sciroppo di spumante) o "Un Americano a Ovada", versione monferrina dell'Americano sbagliato!

E se avete voglia di dolce, non potete che passare dalla **Pasticceria storica Bonadeo** dove assaggiare la famosa *Polenta del Marengo*, ve ne ho parlato già nel 2013 —> [QUI](#)

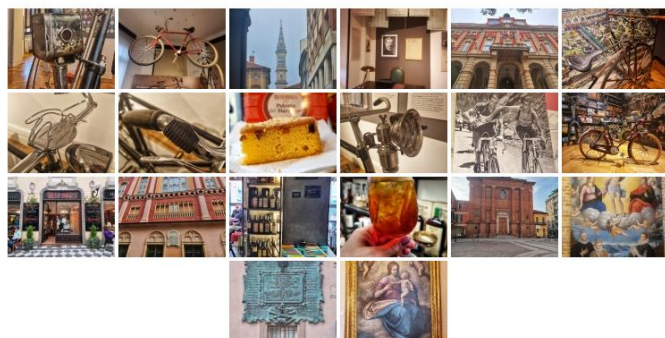
L'Arte per tutti

Quello della **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria** è un esempio che in molti dovrebbero seguire. Mettere a disposizione opere d'arte a tutte le persone **GRATUITAMENTE** è il corretto senso dell'arte, nutrire l'anima e la mente di tutti per arricchire non solo la nostra conoscenza, ma Noi stessi come individui e cittadini.

Ogni 2 - 3 mesi vengono cambiate le opere. In questo momento potrete ammirare grandi artisti come Pellizza Da volpedo (in foto la mia preferita), Le Corbusier e molti altri. Non potete perdersela!



Piaciuta questa passeggiata tra le strade di Alessandria? Quali altri posti da scoprire mi consigli?



20/11/2022 – RadioGold – Vino e Tartufi ad Ovada



La DIRETTA VIDEO di “Tutta un’altra Vi.Ta.” con Ovada Vino & Tartufi

Redazione · Domenica, 20 Novembre 2022 - 5:00



OVADA – Il Dolcetto di Ovada, il Tartufo Bianco e tutto il meglio dell’enogastronomia del territorio questa domenica sono protagonisti a “Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi”. La fiera, organizzata dalla Pro Loco di Ovada con il supporto di Alexala, dell’Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e il contributo del Comune di Ovada, riempirà le vie e le piazze del centro storico di Ovada con le migliori bottiglie di vino del territorio e le migliori materie prime locali, portate in fiera direttamente dai produttori.





Anche **RadioGold** questa domenica sarà a **“Vi.Ta. – Ovada Vino & Tartufi”**. In diretta dal **container della Regione Piemonte** curato dal Consorzio Gran Monferrato, in piazza Matteotti, **dalle 9.30 alle 13** racconteremo sulla [pagina Facebook di RadioGold](#) i tanti eventi legati alla manifestazione.

Saranno **due i percorsi da seguire** muovendosi per le vie del centro storico di Ovada. **Uno dedicato ai tartufi (piazza Matteotti, loggia San Sebastiano, piazza Cereseto)** e l'altro dedicato al **vino (via San Paolo, via Cairoli)**. Ai **tre ingressi** dell'evento i visitatori riceveranno il **bicchiere con cui degustare tutti i vini** direttamente dai produttori, e **una mappa** per girare comodamente all'interno degli spazi allestiti. Vini che saranno protagonisti che in versione “al naturale” presso **la zona delle Aie** con l'iniziativa “Naturali in piazza”, approfondimenti e degustazioni dedicati a questi vini.

Un'area sarà poi dedicata ai bambini, con uno **spazio di animazione** allestito all'interno del **cortile della scuola di musica** e una **zona gonfiabili in piazza Garibaldi**.

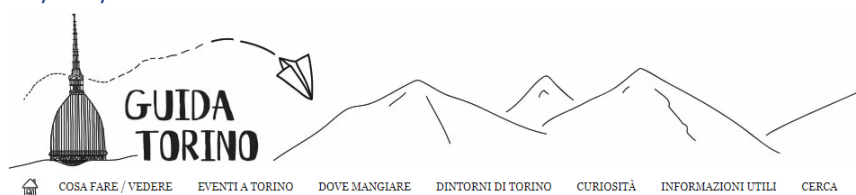
Non mancheranno ovviamente le **premiazioni per i tartufai**, che con il loro prezioso lavoro tengono alto il nome di queste zone e dei loro eccellenti prodotti, accompagnati dai loro fedelissimi amici a quattro zampe.

I **prodotti agricoli del territorio** avranno un **mercato dedicato in via Torino**, grazie alla collaborazione con le Associazioni di Categoria **CIA, Coldiretti e Confagricoltura** con rappresentanze provenienti dall'Alessandrino e da tutto il Piemonte, e ampio spazio verrà dato anche alle produzioni di eccellenza **provenienti dalla Liguria**, che porteranno il meglio delle loro realtà in piazza Assunta, ribattezzata per l'occasione piazza Liguria.

Ci saranno anche tre aree dedicate al cibo, una **zona di street food (in piazza Garibaldi)**, con eccellenze locali da gustare passeggiando per le vie di Ovada, la seconda gestita direttamente dalla **Corte dei Contadini** e dedicata alle prelibatezze a chilometro zero e novità di quest'anno un vero e **proprio “polo dolciario” in Piazza Mazzini** con sfiziosità e golosità a base tartufo e non solo.

Spazio, anche quest'anno, alla **promozione turistica della Città** con visite guidate durante tutto il giorno alla scoperta degli angoli più suggestivi di Ovada e con un punto di divulgazione delle bellezze locali nel container della Regione Piemonte in Piazza Matteotti dove vi aspetta anche RadioGold.

21/11/2022 – Guida Torino – Fiere Tartufo in Piemonte



Guida Torino > Eventi > Sagre a Torino e in Piemonte del 26 e 27 novembre 2022

Sagre a Torino e in Piemonte del 26 e 27 novembre 2022



Le **sagre di Torino e del Piemonte** ci faranno compagnia anche nel weekend del **26 e 27 novembre 2022** con tanti gustosissimi appuntamenti gastronomici in programma nei piccoli borghi e nelle città in giro per le varie province del Piemonte. Ecco **le sagre in Piemonte del weekend** assolutamente da non perdere.

Questo **ultimo fine settimana di novembre** è particolarmente ricco di gustosi appuntamenti dedicati ai piatti e ai prodotti della tradizione gastronomia piemontese tipici della meravigliosa stagione autunnale: zucca, tartufo bianco, porro, vino e molto altro ancora. Ad Alba vi aspetta ancora per qualche settimana la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco 2022**, mentre nelle varie province del Piemonte si apre il primo fine settimana del **Bagna Cauda Day 2022**. E poi tante altre sagre, fiere e feste popolari. Con l'avvicinarsi del Natale, non mancheranno ovviamente gli appuntamenti natalizi, i famosi mercatini e i borghi addobbati a festa.

Sagre a Torino e in Piemonte del 26 e 27 novembre 2022

- **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2022**: dall'8 Ottobre al 4 Dicembre 2022 al Alba (Cuneo)
- **Mercatino di Natale di Asti**: dal 12 novembre al 19 dicembre 2022 ad Asti
- **Fiera del Porro**: dal 12 al 27 Novembre 2022 a Cervere (Cuneo)
- **Magico Paese di Natale di Govone**: dal 12 novembre al 19 dicembre 2022 a Govone (Asti)
- **Fiera del Tartufo Bianco e dei vini del Roero**: dal 19 al 27 novembre 2022 a Vezza d'Alba (Cuneo)
- **Borgo di Babbo Natale**: dal 19 novembre all'11 dicembre 2022 a a Ricetto Candelo (Biella)
- **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco e del Nero Pregiato**: il 20 e il 27 novembre 2022 a San Sebastiano Curone (Alessandria)
- **Fiera dij Pocio e dij Bigat**: dal 21 al 27 novembre 2022 a Trinità (Cuneo)
- **Bagna Cauda Day 2022**: il 25-26-27 novembre 2022 e del 2-3-4 dicembre 2022 a Torino
- **Una Mole di Panettoni**: il 26 e 27 novembre 2022 a Torino
- **Fiera regionale del tartufo**: il 26, 27 e 28 novembre 2022 a Castenuovo don Bosco (Asti)
- **Acqui e Saporì & Fiera Regionale del Tartufo**: il 26 e 27 novembre 2022 a Acqui Terme (Alessandria)

Quando

Data/e: **26 Novembre 2022 - 27 Novembre 2022**

Orario: **10:00 - 23:00**

A Murisengo Tante iniziative fino a Natale

Ma la stagione del tartufo va ancora avanti...



Murisengo. Un momento della fiera del tartufo (Le Fotografie di Chiara)

MURISENCO

● Mentre la 55ma Fiera Nazionale del Tartufo Trifola d'Or ha appena chiuso col botto, rendendo grazie anche alla clemenza del tempo che ha regalato splendide giornate assolate, i profumi del tartufo continuano a profumare la stagione autunnale, con tante iniziative e appuntamenti tra la tavola, la spesa, la natura e la cultura del luogo, in programma a Murisengo fino a Natale. Tutti i fine settimana, infatti, sarà possibile trovare tartufi freschi appena raccolti direttamente presso l'Angolo del Trifolau allestito in piazza Boario e, a pochi passi, tuffarsi in una variegata offerta agroalimentare, enologica e artigianale con prodotti Targato Murisengo a kmZero. In parallelo, ai visitatori è offerta una motivazione aggiunta da spendere in paese e in Valcerriena, con le proposte outdoor trufle consistenti in tour guidati a piedi e in ebike. Inoltre, tutto l'anno e con accesso libero, si potrà visitare la nuova Tartufaia Didattica Tabul, fortemente voluta del sindaco Gianni Baroero, e realizzata

nel suggestivo borgo panoramico di San Pietro.

Le occasioni certo non mancano, così come ricordato domenica scorsa dal sindaco stesso e dai numerosi ospiti che sono tornati ad apprezzare l'alta valenza della Trifola d'Or al vantaggio di un intero territorio. Tra i presenti, l'onorevole Federico Fornaro, l'assessore regionale Marco Protopapa, il vice presidente della provincia Matteo Gualco con il consigliere Riccobono, il DS Nunzio Faraci e per la Fondazione Cral Carla Rondano, Guido Gabotto (Cosmo), Federico Calvi (Maresciallo Stazione Forestale di Casale Monferrato), il comandante dell'arma locale Yuri Pistilli, il Presidente di Alexala Roberto Cava, il Presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco, il Presidente della Fondazione Ecomuseo Pietra da Cantoni Comado Calvo, Ugo Cavallera e numerosi amministratori del territorio. La giornata, si è aperta con la presentazione del progetto scientifico integrato "Caratterizzazione e andamento delle macro aree del Tuber magnatum Pico nel Monferrato casalese".

CH.C.

23/11/2022 – Alessandria24.com – Acqui&Sapori (2 articoli)



Cultura e Spettacoli Acqui Terme Provincia di Alessandria Splendido Piemonte

“Acqui & Sapori” sabato 26 e domenica 27 novembre: il programma dettagliato

📅 23 Novembre 2022 👤 Roberto Cavallero 👁 214 Views ⌚ 2 min read

Acqui Terme – Torna ad Acqui Terme la Mostra Regionale del Tartufo “Acqui & Sapori” che andrà in scena con la sua diciottesima edizione sabato 26 e domenica 27 novembre.

La manifestazione, che come ogni anno trasformerà la città termale in un importante vetrina del gusto, avrà luogo presso il Centro Congressi in zona Bagni e proporrà due giorni di sapori d'eccellenza, vetrina ideale per conoscere un territorio unico e straordinario.

Acqui & Sapori 2022: il programma dettagliato

L'inaugurazione della 18esima edizione di “Acqui & Sapori – Mostra regionale del Tartufo”, è prevista alle ore 10 di sabato 26, con l'apertura degli stand gastronomici. Dalle ore 15 alle ore 18 ci sarà la consegna di un goloso omaggio agli Acquesi over 70 presso lo stand della Città di Acqui Terme. Alle ore 16 è previsto il seminario “Mangiare bene e stare bene, secondo la dieta mediterranea” a cura della Dott.ssa Paola Gnerre Primario di Medicina dell'Ospedale di Acqui Terme in collaborazione con la Onlus Mons. Giovanni Galliano e show cooking con lo chef Fabio Todde; mentre alle ore 17.30 ci sarà il convegno “Alla ricerca del Tartufo Bianco nel Piemonte dell'Alto Monferrato” con i saluti istituzionali e una partecipazione di esperti sul tema: Antonio Degiacomi, Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba, Franco Novelli, Presidente ATS per la valorizzazione del Tartufo bianco pregiato del Monferrato, Samuela Mattarella, Docente Centro di formazione professionale alberghiero di Acqui Terme, Lorenzo Tornato, Presidente Associazione Liberi Tartufai di Alessandria. Modera Massimo Prosperì, giornalista del settimanale L'Ancora. La giornata – che verrà allietata dall'animazione e dalle rievocazioni storiche a cura dell'Associazione IX Regio e Monferrato Cavalleresco – si concluderà alle ore 20.

Domenica 26 novembre la nuova giornata di Acqui & Sapori inizia alle ore 10, con l'apertura stand enogastronomici e il concorso “Trifula d'Aich” con la premiazione alle 12.30. Seguirà, alle 14.30, una gara a premi di ricerca tartufi e alle ore 16 lo showcooking di “Fornelli Fuori Sede” a cura di Adele Gilardo, foodblogger e scrittrice. La giornata – che verrà allietata dall'animazione e dalle rievocazioni storiche a cura dell'Associazione IX Regio e Monferrato Cavalleresco – e la manifestazione si concluderanno poi alle ore 19.

Il pacchetto turistico dedicato

In occasione della Mostra Regionale del Tartufo "Acqui & Saponi" Alexala, ATL della provincia di Alessandria, ha pensato di proporre ai turisti uno speciale pacchetto per scoprire le bellezze dei dintorni. Al prezzo di 180 euro a coppia si avrà diritto a un pernottamento ad Acqui Terme con colazione e a una cena per due in un'osteria del centro con menu degustazione del territorio (supplemento di 70 euro a persona nel caso si voglia degustare il menu a base tartufo), cogliendo l'occasione per scoprire Acqui Terme in un momento di grande festa.

Per informazioni sul pacchetto:

<https://www.alexala.it/it/proposte-turistiche/acqui-saponi-mostra-regionale-del-tartufo/e7457ff703f8f445b46e084813748d2c/>

Per informazioni su Acqui & Saponi:

Organizzatore: Comune di Acqui Terme

Indirizzo e contatti: Centro Congressi – viale Acquedotto Romano – Acqui Terme

Telefono: +39 0144.770274 – 240 – 298

Email: turismo@comune.acquiterme.al.it



Eventi

La grande attesa per Acqui e Saponi il 27 e 28 novembre

📅 23 Novembre 2021 📍 Redazione Alessandria24.com 👁 643 Views ⌚ 2 min read

Dal 27 al 28 novembre la Città di Acqui Terme accoglierà la kermesse Acqui & Saponi, un incontro perfetto tra eccellenze enogastronomiche del territorio e l'intrattenimento.

Dal 27 al 28 novembre sarà possibile vivere la Mostra regionale del Tartufo, *Acqui & Saponi*. La nuova edizione si svolgerà all'aperto, presso l'area mercatale del centro storico (corso Italia, piazza Italia, corso Bagni). Saranno presenti numerosi stand gastronomici per il palato di tutti. La città termale si trasformerà in un'importante vetrina del gusto, dando il via alla storica manifestazione dedicata al tartufo e ai prodotti enogastronomici locali. Due giorni all'insegna dei sapori, in cui degustare i cibi di un territorio unico e straordinario, che culmineranno domenica 28 novembre con il **Concorso Trifula d'Aich** (dalle ore 10.00) e con la **Gara di ricerca tartufi** (dalle ore 14.30).

Si potrà così trascorrere un meraviglioso weekend nella cornice di Acqui Terme, un borgo inserito tra vigneti e paesaggi riconosciuti nel 2014 Patrimonio Mondiale UNESCO. Un territorio ricco di suggestioni enogastronomiche e naturalistiche.

In occasione della Mostra regionale del Tartufo *Acqui & Saponi*, sarà proiettato, su proposta della società Dianorama, presso il cinema Cristallo ad Acqui Terme ***The Truffle Hunters***, un docu-film dedicato al **Tartufo Bianco d'Alba**, girato fra le Langhe e il Monferrato e diretto dai registi americani Michael Dweck e Gregory Kershaw, prodotto da **Luca Guadagnino** con l'intervento della Film Commission di Torino e del Centro Nazionale Studi Tartufi. Il docufilm è un vero e proprio viaggio pieno di emozioni nel mondo dei Trifulau ed è ambientato nei boschi delle Langhe, di Roero e Monferrato e racconta uno stile di vita del tutto fuori dagli schemi, mettendo in evidenza le difficoltà di una professione che richiede enorme dedizione e grandi sacrifici.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Acqui Terme ed è una grande opportunità per conoscere l'enogastronomia del Monferrato.

L'EVENTO

“Acqui & Sapori” sarà un weekend di tartufi e cibo

«Acqui & Sapori» diventa maggiorenni. La Mostra regionale del tartufo, in programma sabato e domenica al Centro congressi della città, è giunta alla diciottesima edizione in un'annata caratterizzata dalla scarsità del prodotto a causa soprattutto della siccità dei mesi scorsi. Ma la qualità non manca e sarà un'occasione per discuterne. Il taglio del nastro dell'evento sarà sabato alle 10. **CARBONE - P.49**

NEL WEEKEND LA DICHIOTESIMA EDIZIONE DI “ACQUI & SAPORI”

Tartufi, spettacoli di cucina e rievocazioni storiche

Torna la Mostra regionale: per l'occasione Alexala prevede pacchetti turistici con una cena in osteria

GIAMPIERO CARBONE
ACQUI TERME

«Acqui & Sapori» diventa maggiorenni. La Mostra regionale del tartufo, in programma sabato e domenica al Centro congressi della città, è giunta alla diciottesima edizione in un'annata caratterizzata dalla scarsità del prodotto a causa soprattutto della siccità dei mesi scorsi. Ma la qualità non manca e sarà un'occasione per discuterne.

Il taglio del nastro dell'evento, organizzato dal Comune insieme alla Regione, sarà sabato alle 10 con l'apertura degli stand gastronomici. Il pomeriggio sarà dedicato a seminari e convegni. Alle 16 «Mangiare bene e stare be-

ne, secondo la dieta mediterranea» con Paola Gnerre, primario di Medicina dell'Ospedale di Acqui Terme. A seguire lo show cooking con lo chef Fabio Todde. Alle 17,30 il convegno, moderato dal giornalista Massimo Prosperi, dal titolo «Alla ricerca del Tartufo Bianco nel Piemonte dell'Alto Monferrato» con tanti esperti.

La seconda e ultima giornata della manifestazione sarà caratterizzata dal concorso «Trifula d'Aich», con la premiazione dei tartufi più belli alle 12,30. Nel primo pomeriggio la gara di ricerca delle trifole e alle 16 un altro spettacolo di cucina, «Fornelli Fuori Sede», con Adele Giarlo, foodblogger e scrittrice,

Entrambe le giornate della diciottesima edizione di «Acqui & Sapori» saranno animate dalle rievocazioni storiche che vedranno come protagonisti i figuranti dell'associazione IX Regio e Monferrato Cavalleresco. In occasione del fine settimana e della Mostra regionale, l'agenzia turistica provinciale Alexala propone un pacchetto turistico speciale: 180 euro a coppia con un pernottamento ad Acqui Terme, con colazione e a una cena per due in un'osteria del centro con menu degustazione del territorio. «Sarà l'occasione – spiegano da Alexala – per scoprire la città termale in un momento di grande festa». —

© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA





Nella giornata di domenica verranno premiati i tartufi più belli per il concorso "Trifula d'Aich"

24/11/2022 – Radio Alex – Intervista Pres. Cava su Cantine Accoglienti



ASCOLTA ►

PROGRAMMI



Roberto Cava, Presidente ALEXALA, presenta il progetto "Cantine Accoglienti" e l'impegno per la promozione del territorio.

24/11/2022 – Alessandria 24.com – Natale nell'alessandrino



Cultura e Spettacoli | Alessandria | Eventi | Provincia di Alessandria

Il Natale alessandrino 2022 sarà all'insegna di "Animazione, spettacolo e intrattenimento"

24 Novembre 2022 | Roberto Cavallero | 181 Views | 3 min read

Alessandria – Anche quest'anno Alessandria si prepara al Natale con una programmazione di iniziative ed eventi che coinvolgeranno tutte le fasce d'età, dal centro storico alle periferie.

Il "progetto Natale" vede coinvolti, oltre all'Amministrazione Comunale di Alessandria, molti Soggetti pubblici e privati che concorrono alla riuscita di questo programma che vede tanti immancabili appuntamenti per celebrare il momento più magico dell'anno. Al cuore dell'evento ci sarà l'immancabile Mercatino che suscita sempre una grande attesa e un forte entusiasmo con le sue 'casette' che accoglieranno ogni giorno i visitatori in un caldo clima fatto di luci, colori e profumi.

Confermata anche la presenza delle luminarie per le vie della città durante il periodo delle festività natalizie e di inizio anno in quanto l'Amministrazione Comunale ritiene opportuno sostenere le attività commerciali, già provate da oltre due anni di pandemia, dando loro un segnale concreto di vicinanza, ricordando però l'importanza dei comportamenti individuali per consumi più attenti e consapevoli, attivando anche molte iniziative per rendere più green la manifestazione.

Lo start ufficiale sarà venerdì 2 dicembre con l'accensione delle luminarie e gli alberi di Natale (situati ai giardini, in piazza Santa Maria di Castello, in piazza Santo Stefano, nei piazzali delle chiese di San Giovanni Evangelista e San Giuseppe Artigiano al Cristo, in via della Libertà a Spinetta e davanti al Comune, in piazza della Libertà), ma già domenica i negozi saranno aperti.

"Il nostro orgoglio – hanno affermato il vicesindaco Marica Barrera e l'assessore al Commercio, Giovanni Berrone – è esser riusciti a coinvolgere non solo il centro, ma anche i rioni e i sobborghi, perché il cuore di Alessandria batte allo stesso modo in tutto il territorio. E tutti hanno lavorato in un'unica direzione, con l'obiettivo di valorizzare la città".

Diverse le sorprese come un Babbo Natale a tre dimensioni alto tre metri in piazzetta della Lega a cura di Ascom Confcommercio e grazie alla sponsorizzazione di privati (Studio dentistico Canestri con Marcello Canestri, Kimono Casa con Mario Gualeni, Padel 22 con Edoardo Necchi e Azimut Wealth Management Alessandria), e alcuni lampadari a led in corso Roma. Come da tradizione torneranno la giostrina in piazza Marconi e le renne luminose in via Dante a cura del Comune.

“L'obiettivo? Fare sistema – le parole del presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, Gian Paolo Coscia – questo può essere davvero un momento di rilancio per la città, tanto in centro, quanto nei quartieri e nei sobborghi e come Camera di Commercio siamo lieti di supportare le associazioni di categoria.”

Strutturata sarà la campagna di comunicazione per “raccontare l'amore che proviamo per Alessandria attraverso immagini di eccellenze storiche, artistiche e architettoniche” ha sottolineato Silvia Curti di Ascom Confcommercio mentre Manuela Ulandi, Confesercenti, ha ricordato che da venerdì 2 dicembre a sabato 24 le Casette di Natale torneranno in piazza della Libertà.

“Sarà un Natale meno sfarzoso rispetto ad altri anni, ma sarà un Natale bello, quest'anno punteremo molto sui bimbi” ha sottolineato, invece, Enzo Cirimele, dell'Associazione commercianti del quartiere Cristo mentre Cristina Mazzoni, assocommercianti di Spinetta Marengo, ha ammesso la soddisfazione di essere stati finalmente chiamati e coinvolti nel programma del Natale. “Tante sorprese in serbo, per i bimbi e non solo, tra alberi di Natale e vetrine addobbate in maniera speciale anche per un concorso” ha sottolineato la Mazzoni.

In chiusura Roberto Cava, presidente di Alexala, ha espresso “grande soddisfazione, perché quando un territorio e una città come Alessandria si danno così da fare per un'occasione importante, questo rappresenta un importante segnale dal punto di vista turistico. Una città è animata e accogliente se i primi a crederci siamo noi, se riuscissimo ogni tanto a smetterla di dire che è tutto brutto ed evidenziassimo ciò che di bello abbiamo, renderemmo un servizio alla comunità intera. Tutta la città deve fare squadra.” (Foto Paolo Baratto).

25/11/2022 – Turismo del gusto – Fiere del tartufo

#Turismo del Gusto

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

Home / Eventi / Manifestazioni

Percorsi culturali e ultime Fiere del Tartufo nelle provincie di Alessandria e di Asti

C'è ancora un mese abbondante per godere dell'inebriante aroma e del meraviglioso gusto del Tartufo Bianco Pregiato. A dicembre infatti si chiuderà la stagione 2022 – mai così avara – messa in crisi dalla siccità e, di conseguenza, mai così cara, dato che la scarsità di offerta genera un incremento della domanda e ovviamente un'impennata dei prezzi di vendita arrivando a superare la cifra sbalorditiva di oltre 750 euro all'etto, avvicinandosi quindi al massimo storico del 22 dicembre '21 di 843 €/hg.



La speranza è che la temperatura si abbassi, magari sotto lo zero, che Giove Pluvio regali qualche lacrima dal cielo e che l'umidità del terreno compia l'auspicato miracolo di Natale regalando ancora qualche preziosa perla di questo raro fungo ipogeo, il più prezioso al mondo.

Nella speranza che tutto ciò accada, si può continuare a godere della vista del "Mozart dei funghi" – così lo definiva Gioacchino Rossini – frequentando le ultime fiere a lui dedicate in alcune città della provincia di Asti e Alessandria, magari legandole ad un percorso che porti alla scoperta di chiese, palazzi e vicoli di assoluto interesse senza ovviamente tralasciare ristoranti e agriturismi che possano valorizzare sulle tavole l'oggetto dei nostri desideri gastronomici, come dire...dal turismo culturale a quello della tavola!

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



Acdb Museo – Alessandria Città delle Biciclette
Acdb Museo – Alessandria Città delle Biciclette
Acdb Museo – Alessandria Città delle Biciclette – Fausto e Serse Coppi
Acdb Museo – Alessandria Città delle Biciclette

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



AcdB Museo – Alessandria Città delle Biciclette



AcdB Museo – Alessandria Città delle Biciclette

Appuntamenti golosi:

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

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

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



Uno scrigno prezioso

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

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

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

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

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

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



Soufflé con Tartufo Bianco

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

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

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

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

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

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

Alcuni suggerimenti – Alessandria:

Museo civico di Palazzo Cuttica Di Cassine

Fatto costruire nel XVIII secolo dal Marchese Cuttica di Cassine, presenta uno stile tra il rococò ed il classicismo. Un'ala del Palazzo è oggi adibita a Museo Civico e si possono ammirare splendidi arazzi della seconda metà del XVII secolo, reperti provenienti dalla zona dell'antica Dertona dall'età del bronzo, alla fondazione della colonia romana, fino al periodo di dominazione gota, pale d'altare tra cui il polittico dell'Incoronazione della Vergine di Gandolfino da Roreto, cimeli storici napoleonici e le Sale dedicate a San Pio V, l'unico papa piemontese.

Per maggiori informazioni: www.asmcostituireinsieme.it/category/evanti-palazzo-cuttica

AcdB Museo – Alessandria Città delle Biciclette

La visita al museo offre un'occasione unica: entrare nella storia della bicicletta, che ad Alessandria ha mosso molti primi passi a fine Ottocento inizio Novecento e appassionarsi al mezzo a due ruote e senza tempo, capace di interpretare molte passioni: quella agonistico sportiva, meccanico-tecnologica, creativa e artigianale, e persino della comunicazione e dell'immagine. Le biciclette dei campioni, la storia di Fausto Coppi, il Campionissimo, delle prime fabbriche di biciclette.

Per maggiori informazioni: www.acdbmuseo.it



Museo civico di Palazzo Cuttica



Museo civico di Palazzo Cuttica

Alcuni suggerimenti – Asti:

Cattedrale di Santa Maria Assunta

Il Duomo di Asti, che è anche conosciuto come Cattedrale di Santa Maria Assunta, è il principale luogo di culto cattolico di Asti, cattedrale dell'omonima diocesi. Con ottantadue metri di lunghezza e ventiquattro di altezza e larghezza è una delle più grandi chiese del Piemonte, massima espressione dell'architettura gotica della regione e collocabile fra i maggiori esempi del gotico lombardo apprezzabili nel nord Italia. La Cattedrale gotica di Asti è il risultato di tre ricostruzioni succedutesi nell'arco di settecento anni, è realizzata in cotto e tufo, con zone di decorazione policroma, con mattoni alternati a pietre arenarie.

Per maggiori informazioni: www.diocesiasi.it/storia



Cattedrale di Santa Maria Assunta



Cattedrale di Santa Maria Assunta

Palazzo Alfieri e Museo Alfieriano

Palazzo Alfieri è un edificio di Asti in stile barocco, conosciuto in quanto casa natale del poeta Vittorio Alfieri. Si trova in corso Alfieri nel rione Cattedrale ed è la sede del Centro Nazionale Studi Alfieriani. Il museo è stato riaperto nel 2016 dopo una ventennale chiusura per ristrutturazione. È formato da una decina di sale del piano nobile, che conservano gli arredi originali, comprendenti l'appartamento del poeta e la camera natale. Presenta anche costumi, bozzetti e documenti teatrali delle opere, oltre ad alcuni cimeli e curiosità.

Per maggiori informazioni: www.fondazionealfieri.it

Paolo Alciati

È Natale Luci, alberi e tanti appuntamenti «Uno sforzo comune per abbellire la città»

Presentato a Palazzo Rosso il programma di eventi che ci accompagnerà nel periodo delle festività:
venerdì 2 dicembre l'accensione di luci e 7 alberi

■ «Stavolta in tanti abbiamo fatto squadra. Certo, c'è ancora qualcuno che pensa solo alla propria. Ma la squadra è la città: la chiesa di Roberto Cava, presidente di Alexala, rappresenta bene gli sforzi che enti, associazioni di categoria e istituzioni hanno fatto per "accendere" il Natale di Alessandria.

«È stato un lavoro d'equipe con tantissime realtà del territorio, comprese quelle di rioni e sobborghi - spiegano il vicesindaco Marica Barrera e l'assessore al Commercio, Giovanni Berrone - La domanda che ci siamo posti era se fosse giusto investire, considerato il periodo che stiamo attraversando, e la risposta è stata "sì", ma in maniera corretta. Una impostazione "dal basso" che tanti hanno capito e apprezzato, impegnandosi affinché nelle settimane delle feste Alessandria potesse essere attraente, accogliente e accessibile».

«L'impostazione data mi piace molto e la volontà è davvero quella di "fare sistema" - aggiunge Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti - Parole quanto mai usate, ne sono consapevole, ma basta vedere il programma per capire il lavoro fatto. Per questo credo il Natale 2022, nonostante le difficoltà, possa essere un momento di rilancio per la comunità nel suo complesso, dal centro ai quartieri, fino ai sobborghi».

La tradizione e le Casette

Una compattezza che si evince dalle parole di Enzo Cirieme, vicepresidente dell'Associazione commercianti del rione Cristo: «Noi ci siamo,

come sempre: abbiamo puntato sui bambini ma uno sforzo è stato fatto pure per le luminarie, oggetto di un forte dibattito, visto il momento, ma comunque confermate. Saranno magari meno sfarzose rispetto agli anni passati, ma il Cristo c'è».

Concorda Cristina Mazzoni (commercianti di Spinetta Marengo): «Finalmente siamo stati chiamati e coinvolti nel programma del Natale e, con entusiasmo, ci dedicheremo ai più piccoli ma senza dimenticare... i grandi, con alberi e vetrine addobbate in maniera speciale».

Un impegno che testimonia quanto le realtà del commercio puntino sul mese di dicembre: «Avvieremo una campagna di comunicazione per raccontare l'amore che proviamo per Alessandria» svela Silvia Curti di Ascom, mentre Manuela Ulandi di Confesercenti ufficializza che «da venerdì 2 dicembre a sabato 24 le Casette di Natale torneranno in piazza della Libertà, area peraltro destinata a un'importante riqualificazione grazie a un bando regionale a cui di recente si è partecipato».

Luci accese venerdì 2

Così, posto che sarebbe impossibile elencare nel dettaglio il calendario completo degli eventi (che si possono però leggere tramite il Qr Code sottostante, ndr), l'appuntamento è per venerdì 2 dicembre per l'accensione di luminarie e alberi di Natale (situati ai giardini, in piazza Santa Maria di Castello, in piazza Santo Stefano, nei piazzali delle chiese di San Giovanni Evangelista e San Giuseppe

Artigiano al Cristo, in via della Libertà a Spinetta e davanti al Comune, in piazza della Libertà), mentre da tradizione torneranno la giostrina in piazza Marconi e le renne luminose in via Dante.

Tra le sorprese, un Babbo Natale a tre dimensioni e alto tre metri in piazzetta della Lega e lampadaria led in corso Roma a cura di Ascom Confcommercio e grazie alla sponsorizzazione di privati (Studio dentistico Canestri con Marcello Canestri, Kimono Casa con Mario Gualeni, Padel 22 con Edoardo Nocchi e Azimut Wealth Management Alessandria), un pacchetto turistico "Natale intorno al centro - Il Natale di Gagliardo" realizzato dalle agenzie di viaggio alla scoperta della città, delle sue bellezze e giottonerie (regia di Confesercenti), le performance degli allievi del Conservatorio "Vivaldi" in alcuni negozi sfitti del centro (via Migliara 31, Galleria Guerci angolo via San Lorenzo, via dei Martiri 15) e - a cura dell'Asm Costruire Insieme (presente con il presidente Franco Ferrari e il direttore Laura Polastri) - laboratori per i più piccoli nei musei e in biblioteca ed esposizioni all'interno della stessa "Calvo" o nelle Sale d'Arte di Palazzo Cattica.

Con la chicca del concerto di musica classica "Mozart l'italiano" sabato 17 dicembre, luogo e orario da definire - con l'Orchestra dell'Opera del "Carlo Felice" di Genova. Insomma, il Natale "quando arriva, arriva", diceva qualcuno: l'importante è avere la consapevolezza di «essere squadra». E non fare il tifo per altri.

MARCELLO FEOLA



MARICA BARRERA



GIOVANNI BERRONE



GIAN PAOLO COSCIA



ROBERTO CAVA



GIANNI GIOVANOLA



SILVIA CURTI



MANUELA ULANDI



LAURA POLASTRI

27/11/2022 – L'Ancora – Acqui&Sapori

27/11/2022

Ancora

Pagina 1

Sabato 26 e domenica 27 novembre

Acqui & Sapori al Centro Congressi con la Fiera Regionale del Tartufo

Acqui Terme. Tutto è pronto per Acqui&Sapori, la manifestazione che sabato 26 e domenica 27 novembre tornerà ad animare il Centro Congressi di zona Bagni, trasformando la città in un'importante vetrina del gusto. L'amministrazione comunale, per agevolare questo importante aspetto della manifestazione, ha deciso di concedere gratuitamente gli spazi espositivi all'interno della mostra. Una possibilità presa al volo da molte aziende del territorio. *"Chiedere soldi alla gente per allestire uno stand sarebbe stato troppo" - spiega il sindaco Danilo Rapetti - la crisi esiste e c'è per tutti. Se vogliamo dare una mano al commercio ma anche favorire la crescita di questo evento, dobbiamo fare noi la prima parte".*

L'inaugurazione della 18ª edizione di Acqui & Sapori - Mostra regionale del Tartufo, è prevista alle ore 10 di sabato 26, con l'apertura degli stand gastronomici.

Dalle 15 alle 18 ci sarà la consegna di un goloso omaggio agli acquisti over 70 presso lo stand della Città di Acqui Terme. Alle ore 16 è previsto il seminario «Mangiare bene e stare bene, secondo la dieta mediterranea», a cura della dott.ssa Paola Gnerre, Primario di Medicina dell'Ospedale di Acqui Terme in collaborazione con la Onlus Mons. Giovanni Galliano, a seguire show cooking con lo chef Fabio Todde.

Alle ore 17.30 ci sarà il convegno "Alla ricerca del Tartufo Bianco nel Piemonte dell'Alto Monferrato" con i saluti istituzionali del sindaco

Danilo Rapetti e dell'assessore regionale Marco Protospa, interverranno esperti sul tema: Antonio Degiacomi, presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba, Franco Novelli, presidente ATS per la valorizzazione del Tartufo bianco pregiato del Monferrato, Samuela Mattarella, docente Centro di formazione professionale alberghiero di Acqui Terme, Lorenzo Tornato, presidente Associazione Liberi Tartufai di Alessandria. Modererà Massimo Prosperi, giornalista del settimanale «L'Ancora». Seguiranno le conclusioni, affidate agli assessori comunali Rossana Benazzo e Michele Gallizi.

La giornata si concluderà alle ore 20.

Domenica 27 novembre la giornata di Acqui & Sapori ini-

zia alle 10 con l'apertura stand enogastronomici e il concorso «Trifula d'Aich», con la premiazione alle 12.30.

Gl.Gel.

Continua a pagina 2

Seguirà, alle 14.30, una gara a premi di ricerca tartufi e alle ore 16 lo show cooking di «Fornelli Fuori Sede», a cura di Adele Gilardo, foodblogger e scrittrice. Da segnalare, infine, che l'intero finesettimana sarà allietato dall'animazione e dalle rievocazioni storiche a cura dell'Associazione IX Regio e Monferrato Cavalleresco; mentre i gestori dell'Acqui Green Park porteranno le loro attività all'interno della Fiera: sarà possibile fare colazione, prendere un aperitivo o pranzare con specialità tipiche del territorio.

Acqui & Sapori si concluderà domenica alle ore 19.



29/11/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Santa Maria di Castello (cit.)

29/11/2022

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 39



Il Fai di Alessandria ha appena candidato la chiesa di Santa Maria di Castello, la più antica della città, al censimento dei Luoghi del Cuore. Se dovesse vincere, arri-

verebbero 50 mila euro per il restauro. Si spera che la popolarità aiuti a trovare fondi per gli interventi.

PIERO BOTTINO - P. 42

VENERDÌ MATTINA IL CROLLO DI UN CORNICIONE: NELLA PIAZZA DELLA CHIESA ORA C'È UN PRIMO CANTIERE

Diciotto giorni per raccogliere 50 mila firme

Doppio obiettivo per il Fai di Alessandria: far conoscere Santa Maria di Castello e trovare fondi per il restauro

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

Diciotto giorni di tempo per raccogliere 50 mila firme e far vincere a Santa Maria di Castello la campagna nazionale Luoghi del Cuore del Fai. In palio 50 mila euro (40 mila per il secondo e 30 mila per il terzo classificato), ma non è tanto l'importo quanto la visibilità che darebbe alla chiesa simbolo di Alessandria, sfregiata venerdì dal crollo di un cornicione sul tetto spiovente della navata destra. Una sfida, anzi di più: una scommessa.

“Per Natale facciamo un regalo alla nostra città: non costa nulla, basta un autografo”

sa, in cui si è lanciata la delegazione Fai cittadina.

«Stiamo organizzando

nuovi punti di raccolta firme – dice la responsabile Ileana Spriano – cercando di coinvolgere tutti». Un possibile slogan? «Per Natale facciamo un regalo alla nostra città: non costa nulla, basta una firma». Al momento si può firmare all'Ostello nel chiostro di Santa Maria di Castello, da Symbol in via Caniggia, alla libreria Andando e Stando, poi alla chiesa di San Giacomo della Vittoria, che per altro già è candidata ai Luoghi del cuore. «Il parroco, don Orsini – prosegue la Spriano – ha realizzato un video per promuovere l'iniziativa, altri ne faremo. Inoltre abbiamo contattato il vicesindaco Marica Barrera per aprire alla raccolta firme anche l'Ufficio Iat sotto i portici del Comune e ad Alexala, mentre potrebbe aiutarci il comando provinciale dei Carabinieri. Ma l'appello lo rivolgiamo a tutte le istituzioni.

Le scuole si erano già mobilitate per San Giacomo, sarebbe facile per loro unire anche Santa Maria di Castello».

La provincia ha un buon palmares nei Luoghi del Cuore: nel 2018 aveva vinto la Cittadella con 53.953 segnalazioni, mentre la Scuola di Polizia si era imposta in Piemonte; due anni prima Santa Croce di Bosco Marengo era arrivata seconda a livello nazionale. Non conta tanto vincere quanto muovere le coscienze e cercare di mobilitare chi dispone di fondi per un lavoro di restauro che si annuncia lungo e dispendioso. —

GIORGIO DI NATALE





FEDERICA CASTELLANA

La chiesa di Santa Maria di Castello è la più antica di Alessandria

29/11/2022 – Il Secolo XIX – Santa Maria di Castello (cit.)

29/11/2022

Secolo XIX Basso Piemonte

Pagina 34

Per sostenere il restauro di Santa Maria di Castello

Fai in campo per la chiesa simbolo «Puntiamo a cinquantamila firme»

IL CASO

Piero Bottino
ALESSANDRIA

Diciotto giorni di tempo per raccogliere 50 mila firme e far vincere a Santa Maria di Castello la campagna nazionale Luoghi del Cuore del Fai. In palio 50 mila euro (40 mila per il secondo e 30 mila per il terzo classificato), ma non è tanto l'importo quanto la visibilità che darebbe alla chiesa simbolo di Alessandria, sfregiata venerdì dal crollo di un cornicione sul tetto spiovente della navata destra. Una sfida, anzi di più: una scommessa, in cui si è lanciata la delegazione Fai cittadina.

«Stiamo organizzando nuovi punti di raccolta firme - dice la responsabile Ileana Spriano - cercando di coinvolgere tutti». Un possibile slogan? «Per Natale facciamo un regalo alla nostra città: non costa nulla, basta una firma». Al momento si può firmare all'Ostello nel chiostro di Santa Maria di Castello, da Symbol in via Caniggia, alla libreria Andando e Stando,

poi alla chiesa di San Giacomo della Vittoria, che per altro già è candidata ai Luoghi del cuore. «Il parroco, don Orsini - prosegue la Spriano - ha realizzato un video per promuovere l'iniziativa, altri ne faremo. Inoltre abbiamo contattato il vicesindaco Marica Barrera per aprire alla raccolta firme anche l'Ufficio Iat sotto i portici del Comune e ad Alexala, mentre potrebbe aiutarci il comando provinciale dei Carabinieri. Ma l'appello lo rivolgiamo a tutte le istituzioni. Le scuole si erano già mobilitate per San Giacomo, sarebbe facile per loro unire anche Santa Maria di Castello».

La provincia ha un buon palmares nei Luoghi del Cuore: nel 2018 aveva vinto la Cittadella con 53.953 segnalazioni, mentre la Scuola di Polizia si era imposta in Piemonte; due anni prima Santa Croce di Bosco Marengo era arrivata seconda a livello nazionale. Non conta tanto vincere quanto muovere le coscienze e cercare di mobilitare chi dispone di fondi per un lavoro di restauro che si annuncia lungo e dispendioso. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Verifiche dei vigili del fuoco



Sulle strade dei grandi campioni del ciclismo: 16 proposte turistiche

Nella zona tra Piemonte e Liguria; ViA(E) presenta a Torino il primo catalogo "Viaggi e Vacanze"

**DALLE TERRE
DEI CAMPIONISSIMI ALLA
VIA DEL GOTICO, DALLA
CIMA PANTANI AL COLLE
DELL'AGNELLO, IN ATTESA
DEL TOUR DE FRANCE**

PASSIONE CHE CRESCE

Il cicloturismo si conferma un importante volano di sviluppo territoriale, un beneficio concreto per le piccole comunità rurali e dell'industria turistica in generale. Viaggiare in bicicletta non è soltanto un modo alternativo di concepire il turismo in maniera green e slow, ma è un meccanismo virtuoso che muove lo sviluppo territoriale con un impatto economico stimato di circa 338.000 euro per km di ciclabile, grazie a nuove forme imprenditoriali e le opportunità di lavoro create dal comparto, pensiamo alle guide cicloturistiche, al noleggio e agli altri servizi dedicati.

In base ai dati più recenti elaborati da Ismart per il 2022 è possibile stimare 21 milioni circa di presenze attribuibili ai cicloturisti, pari al 4% di quelle totali registrate in Italia fino ad oggi. Nel corso del TTG Travel Experience molto spazio è stato dedicato all'intermodalità e, in particolare, all'accoppiata treno + bici. Grazie a Sistema Montemarta, Alexala, Fonda-

zione Matrice e a molti partner pubblici e privati di Piemonte e Liguria nella primavera 2023 sulla tratta ferroviaria Alessandria-Savona che attraversa tutta la ValBormida sarà proposto il "bike&train", una grande opportunità anche per il Montemarta, dopo l'esperienza positiva della Cuneo-Ventimiglia con la Via del Sale. Un impatto economico, quello generato dal fenomeno cicloturismo, tutt'altro che trascurabile: la spesa per consumi turistici nei luoghi di vacanza generata dai cicloturisti è stata stimata per il 2022 in quasi 4 miliardi e il 2022 ha segnato, in particolare, un progresso dei cosiddetti cicloturisti "puri", ovvero quei turisti per i quali la bicicletta è una delle principali motivazioni di scelta della destinazione, con una stima per quest'anno di 8,5 milioni di presenze turistiche. Il cicloturista non trascorre tutta la vacanza su due ruote ma si dedica a numerose attività per vivere il territorio a 360 gradi, è un turista che predilige il contatto con la natura, amante dell'enogastronomia e dell'artigianato locale, attento a quell'insieme di valori legati alla sostenibilità economica, sociale e ambientale che costituiscono un patrimonio turistico su cui è vincente investire.

«Con "ViA(E) per Viaggiare" - porta Andrea Cernato Presidente della Federazione dei Consorzi Turistici della Regione Piemonte e co-founder del progetto - abbiamo creato un modello pubblico-privato vincente uni-

co in Italia, oggi con un network di 2000 agenzie di viaggio. Il 30 novembre alle 11 al Motovelodromo di Torino presenteremo, insieme a UN-CEM nazionale, il primo catalogo di viaggi e vacanze sul cicloturismo di emulazione. Abbiamo preso gli atlati più avvincenti del Giro d'Italia e li abbiamo trasformati in esperienze che tutti noi possiamo fare, ripercorrendo le imprese mitiche di Pantani, Coppi, Durolo Rosso e tanti altri! - www.viaepervaggiare.it.

Il cicloturismo è una passione che accomuna tutte le fasce di età, con i cicloturisti "puri" che appartengono per la maggioranza alla generazione del Millennio (il 41%) e alla Generazione X (il 30%), collocandosi nella fascia che va dai 26 ai 57 anni. Percentuali inferiori si registrano tra i giovanissimi (il 10% appartiene alla Generazione Z) e, ovviamente, tra i più anziani (i baby boomers sono il 16%). Una tipologia di clienti molto ricercata, che per l'industria della ricettività turistica, rileva Ismart, è ora, essendo istruita (l'84% ha almeno il diploma), occupata (il 77%) e con una buona situazione economica, quindi una buona propensione alla spesa. Per il viaggio, un cicloturista "puro" italiano spende in media 96 euro, mentre un cicloturista straniero arriva a spendere 215. Per l'alloggio l'italiano spende in media 48 euro al giorno contro i 59 di chi proviene dall'estero. A ciò si aggiungono le spese accessorie: 70 euro gli italiani e 68 gli stranieri.





IL CICLOTURISMO, GRANDE VOLANO DI SVILUPPO TERRITORIALE

30/11/2022 – La Stampa ed. Alessandria – Santa Maria di Castello (cit.)

30/11/2022

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA

Pagina 51

Corsa contro il tempo per S. Maria di Castello “Basta una firma”

«Non soldi, ma un'opera di bene: la vostra firma per Santa Maria di Castello». Ileana Spriano punta ad ampliare l'iniziativa dei Luoghi del Cuore Fai, di cui è la referente per Alessandria, nella speranza di raccogliere un numero sufficiente di sottoscrizioni, in modo che la chiesa simbolo della città scali la classifica nazionale della campagna del Fondo Ambiente e riesca così a ottenere quella visibilità a livello italiano che consenta di riparare il tetto dopo il crollo di venerdì scorso. È una corsa contro il tempo visto che il limite per presentare le firme raccolte è fissato al 15 dicembre e per arrivare ai primi posti bisogna attestarsi attorno alle 50 mila: la Cittadella vinse nel 2018 con 53.953. I punti di raccolta per ora sono all'Ostello nel chiostro di Santa Maria di Castello, da Symbol in via Caniggia, alla libreria Andando e Stando di via Bissati, alla chiesa di San Giacomo della Vittoria. Altri dovrebbero aggiungersi nelle prossime ore grazie anche all'intervento ad esempio del Comune e di Alexala. P.R. —

