RASSEGNA STAMPA ALEXALA



OTTOBRE 2026

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

ATL alexala
AGENZIA TURISTICA LOCALE
della provincia di Alessandria

Sommario

01/10/2026 – La Stampa Alessandria – In città arriva l'esperimento di un maxi "Veg Festival"..... 4

01/10/2026 – Radio Gold – Il 10 e l'11 ottobre debutta l'Alessandria Veg Festival tra street food, incontri, musica e laboratori..... 6

02/10/2026 – Novese – Turismo in valle Palazzo Spinola ospita un convegno per la collaborazione 11

02/10/2026 – Panorama di Novi – La seconda rassegna di stand-up comedy 12

02/10/2026 – AT News – Germinale Monferrato Art Fest: gli ultimi appuntamenti della rassegna di arte contemporanea diffusa..... 14

02/10/2026 – Targato CN – Bra, 50 studenti a Villa Moffa per l'hackaton "Hack the landscape" sul futuro dei Paesaggi Vitivinicoli 17

02/10/2026 – Il Giornale dell'Arte – A Morsasco prende vita il "Museo Aero Solar" di Tomàs Saraceno, tra "archeologia del presente" e attivazione collettiva del territorio.. 21

03/10/2026 – La Stampa Alessandria – Turismo in Val Borbera oggi il convegno..... 24

03/10/2026 – Vita Casalese – A mezz'ora da Casale: una passeggiata d'autunno tra colline, infernot e piccoli borghi 25

04/10/2026 – Ancora – "Passo dopo passo, sapore dopo sapore". Accoglienza "slow" e territorio 29

06/10/2026 – La Stampa Alessandria – Pennacchi dà voce a San Francesco. Poi City branding e il Premio Ferrero 30

06/10/2026 – La Stampa Asti – La Vitalità dell'Arte 31

07/10/2026 – AgroNotizie – Tutto pronto per il Food&Science Festival Lab Alessandria 2026..... 33

08/10/2026 – Vita Casalese – "Giovani Attivi in Monferrato" 35

08/10/2026 – PlenAir – Escursioni d'Autunno in Monferrato con degustazione in cantina 36

09/10/2026 – Monferrato – Giovani Attivi in Monferrato: un'esperienza da continuare 38

09/10/2026 – Il Piccolo – Il Premio Uva conquista l'Italia: il polo museale trionfa a Genova 39

10/10/2026 – La Stampa Alessandria – La prima volta del "Veg Festival" ad Alessandria. Alessandria scopre il mondo vegano grazie al maxi evento 41

11/10/2026 – La Stampa Alessandria – Archivi, arte e percorsi verdi. A Genova un premio a "Uva"..... 43

14/10/2026 – Giornale della Liguria e del Piemonte – Piemonte protagonista a Rimini per turismo sostenibile..... 44

15/10/2026 – La Repubblica Torino – Locandina 46

16/10/2026 – La Stampa Alessandria – Il futuro del Monferrato riparte dalla promozione 47

16/10/2026 – Sette Giorni a Tortona – Progetto "Una valle di artisti" a Genova..... 48

18/10/2026 – Ancora – In migliaia alla fiera anche se i tartufi (per ora) sono pochi..... 49

18/10/2026 – Ancora – "QUI" patto per lo sviluppo del Gran Monferrato 51

19/10/2026 – Nord Ovest Economia – Paolo Arrobbio Fondazione Cra "Oltre 6 milioni per il territorio". "I nostri fondi a cultura imprese e territorio Da maggio 6,3 milioni"..... 52

22/10/2026 – Blasting News – Monferrato, l'autunno è un foliage orizzontale tra vigne e borghi 54

22/10/2026 – Ansa – Autunno in Monferrato tra borghi, infernot e vigneti colorati..... 57

23/10/2026 – Novese – Cabella Ligure. Al termine il Tour Gastronomico 2026 60

25/10/2026 – Ancora – Progetto Museo Aero Solar la scuola protagonista fra arte, ambiente, comunità 61

27/10/2026 – Monferrato – Food&Science Alessandria. Primo bilancio lusinghiero 62

27/10/2026 – Radio Gold – La Fiera di San Baudolino compie 40 anni: il 7 e l'8 novembre ad Alessandria vini, tartufi e sapori del territorio 63

28/10/2026 – La Stampa Alessandria – Con la strada del riso piemontese San Baudolino festeggia 40 anni 71

30/10/2026 – La Stampa Alessandria – "Le strade del vino porta d'ingresso in un territorio che va migliorato"..... 72

01/10/2026 – La Stampa Alessandria – In città arriva l'esperimento di un maxi "Veg Festival"

Più di settanta espositori attesi nei giardini pubblici il prossimo fine settimana, dal 10
Organizza Procom Confesercenti: "Due giorni per scoprire e lasciarsi sorprendere"

In città arriva l'esperimento di un maxi "Veg Festival"

L'EVENTO

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

Il primo festival vegano in città si terrà sabato 10 e domenica 11 ottobre ai giardini della stazione, due giorni «per scoprire, assaggiare, lasciarsi sorprendere» come sottolineano gli organizzatori. L'«Alessandria Veg Festival» è stato presentato ieri alla Fondazione CrAl, che sostiene l'evento patrocinato anche da Comune, Regione, Camera di commercio, Alexala e dalle fondazioni Slala, Solidal e Social. Promuove e organizza Procom Confesercenti.

Spazio anche per talk e laboratori, show cooking e la presenza di nutrizionisti Ci saranno stand dedicati allo yoga e plastic free

«Abbiamo fatto a marzo un primo test in provincia di Torino – ha spiegato Manuela Ulandi di Confesercenti – e il risultato ci ha convinti a portare in città questa sfida. È la prima volta per questi temi che stanno diventando contemporanei, con numeri che crescono: al centro c'è no solo cibo, ma uno stile di vita diverso, in armonia con ambiente, piante, animali». Si parte dai giovanissimi con il coinvolgimento di Primarie e scuole dell'infanzia e il Bosco del futuro, si arriva al resto della popolazione. «Siamo riusciti a trovare ben 70 operatori del settore, cifra enorme, quasi tutte microimprese innovative» ha aggiunto Ulandi.

Che cosa ci sarà ai giardini e in viale Repubblica? «Un po' di tutto – ha spiegato Veronica Bresciani, fondatrice e direttrice di Vegorà Events –: dallo yoga allo stand plastic free, agli sportivi vegani e poi laboratori, band, nutrizionisti».

Si parte alle 10 per terminare sabato alle 20-21 al Corner Cocktail, domenica con stand aperti fino alle 22. Appuntamenti anche al Broletto della Fondazione CrAl con una serie di talk, mentre il prologo sarà venerdì sera a Ortozero con una cena (su prenotazione) ovviamente vegana.

Sono già arrivati interessamenti anche da regioni lontane: «Una sana e corretta alimentazione è un bel biglietto da visita» ha chiosato Gian Paolo Coscia, presidente della Cciaa. Mentre Roberto Cava, di Alexala, ha sottolineato che «progetti con originalità sono un punto di forza attrattivo per la città».

«Noi diamo spazio – ha concluso il vicepresidente CrAl, Domenico Mercogliano – a chiunque possa aiutare Alessandria e la sua provincia a crescere. Qui non ci dev'essere contrapposizione tra chi è vegano e chi non lo è, ma apertura tra due mondi».

«Alessandria Veg Festival è nato dal desiderio di creare un luogo dove informazione scientifica, etica e comunità possano incontrarsi. Vogliamo offrire strumenti concreti per scegliere con maggior consapevolezza. Questo evento vuole diventare l'occasione perfetta per intercettare chi magari non parteciperebbe a un'iniziativa esclusivamente vegana» aggiunge Veronica Bresciani.

L'invito dunque è quello di provare: ci saranno cibi all'apparenza tradizionali, show cooking che mostreranno come cucinarli, esperienze varie. Uno dei talk s'intitola: «Nutrire la mente per invecchiare felicemente». Che è un po' la conclusione della Bresciani: «Si è quello che si mangia». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MANUELA ULANDI
CONFESERCENTI

È la prima volta in città per questi temi che stanno diventando contemporanei con numeri che crescono: al centro c'è no solo cibo, ma uno stile di vita diverso, in armonia con ambiente, piante, animali

VERONICA BRESCIANI
VEGORÀ EVENTS

Gli alessandrini fra i banchi del Festival in viale della Repubblica troveranno un po' di tutto: dallo yoga allo stand plastic free, agli sportivi vegani e poi laboratori band e nutrizionisti



La presentazione del primo Alessandria Veg Festival ieri pomeriggio a Palatium Vetus FOTO ALBINO NERI

IL PICCOLO

https://www.ilpiccolo.net/2026/09/30/ad-alessandria-il-festival-dei-vegani/

01/10/2026 – Radio Gold – Il 10 e l’11 ottobre debutta l’Alessandria Veg Festival tra street food, incontri, musica e laboratori

ARTE ATTIVITÀ E BENI CULTURALI - CRONACA - EVENTI - FESTE E SAGRE - ALESSANDRIA

Il 10 e l’11 ottobre debutta l’Alessandria Veg Festival tra street food, incontri, musica e laboratori

ALESSANDRIA – Street food vegetale, incontri, laboratori, musica, yoga e approfondimenti sulla sostenibilità. **Sabato 10 e domenica 11 ottobre** debutta **Alessandria Veg Festival**, un nuovo appuntamento dedicato all’alimentazione vegana, alla sostenibilità e alla cultura del rispetto. Il cuore della manifestazione saranno i **Giardini pubblici di corso Crimea**, mentre incontri e approfondimenti si terranno nella **Sala del Broletto di Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28**. L’ingresso è libero. L’evento nasce dalla collaborazione tra **Procom** e **Confesercenti,** con il sostegno della **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria** e in sinergia con **Vegorà Events.** Nei Giardini troveranno spazio **street food completamente vegetale, proposte dolci e salate, birre e vini vegani, artigianato etico e bevande cruelty-free**. Alla parte espositiva si affiancheranno momenti di divulgazione, incontri con professionisti della salute, show cooking e approfondimenti tematici. Sabato gli stand dedicati a food&beverage resteranno aperti **fino alle 22**. Nel programma dettagliato è indicata l’apertura fino alle 22 di food truck e stand anche per domenica. L’evento gode inoltre del patrocinio di **Regione Piemonte, Consiglio Regionale, Camera di Commercio di Alessandria e Asti, Atl Alexala, Fondazione Slala, Fondazione Solidal e Fondazione Social.**

*“Questo nuovo e atteso format arriva ad Alessandria grazie al sostegno della Fondazione Cra, presieduta da **Paolo Arrobbio**, che crede e sostiene lo sviluppo economico del territorio, dando ossigeno ai piccoli imprenditori, alle attività economiche e alla crescita turistica”* le parole di **Manuela Ulandi**, segretaria provinciale di Pro.com e Confesercenti *“Alessandria Veg Festival gioca la sua carta più intelligente: attirare le persone con la curiosità, con il gusto, con la scoperta. Passeggi tra le bancarelle della fiera, magari senza un’intenzione precisa, e ti ritrovi ad assaggiare qualcosa che non conoscevi. Un piatto che sorprende. Una scelta che fino a ieri sembrava distante. La possibilità di scegliere inizia così”.*

“Il nostro sostegno all’Alessandria Veg Festival” ha affermato **Domenico Mercogliano**, vicepresidente della Fondazione Cra “*si inserisce all’interno della condivisione del più ampio progetto di marketing urbano diffuso grazie al quale Pro.Com Confesercenti anima città e borghi in tutta la nostra provincia, nella consapevolezza di quanto le attività di prossimità abbiano non solo un’importante rilevanza economica, ma più ancora sociale e culturale. Una comunità che ospita eventi, iniziative, fiere diventa sempre più attrattiva e vivibile, senza dimenticare anche che le attività commerciali portano vivacità, riaccendono le piazze e generano un senso di condivisione e di sicurezza tra le persone. Alessandria Veg Festival è un appuntamento nuovo, un’apertura importante verso una cultura, quella vegana, che non è solo cibo, ma salute e sostenibilità ambientale. La Fondazione non discrimina alcun percorso alimentare, e anzi auspica un confronto aperto a tutti sulle diverse forme di alimentazione”*.

“Alessandria Veg festival è nato dal desiderio di creare un luogo dove informazione scientifica, etica e comunità possano incontrarsi” ha aggiunto **Veronica Bresciani**, fondatrice e direttrice di Vegorà Events “*vogliamo offrire strumenti concreti per scegliere con maggiore consapevolezza, nel rispetto degli animali, della salute e dell’ambiente. Questo evento vuole diventare l’occasione perfetta per intercettare chi magari non parteciperebbe a un evento esclusivamente vegano, ma è disposto a lasciarsi incuriosire. Perché il veganismo oggi non è più una nicchia invisibile: è una presenza culturale, filosofica, gastronomica e sociale sempre più diffusa. E riportarlo in piazza – letteralmente – significa renderlo parte del tessuto cittadino”*.

Il programma completo di Alessandria Veg Festival

Venerdì 9 ottobre

“Aspettando il Festival” da Orto Zero ad Alessandria, in piazza Santa Maria di Castello, appuntamento a numero chiuso.

Sabato 10 ottobre-Azione&Corpo

Ore 10: apertura del festival ai Giardini.

Dalle 10 alle 19: Bosco del Futuro ai Giardini, con stand fisso.

Ore 10.30: Yoga al parco con **Marianna Gallina** e **Francesca Di Mari**, accompagnato dalla kora dal vivo di **Elena Russo** e da una tisana. Ancora da definire la tipologia della sessione: tra mamme e bambini oppure principianti e avanzati.

Dalle 13 alle 18.30: dj set ai Giardini con **Stefano Pancot-Panca Push the Tempeh**, nell’ambito del Vegan Artists Dj Set.

Ore 14: nella **Sala del Broletto di Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28**, talk con **Valentina Leardi** dedicato a **Plastic Free Zero Spreco**. Lo stand Plastic Free sarà presente anche ai Giardini.

Ore 15: nella **Sala del Broletto di Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28**, incontro su **sport, muscoli e alimentazione vegan** con **Simo Veggie**, **Simone Tavarani**, **Giada e Davide di Famiglia Erbivora** ed **Elena Ferraris di Nutrisophia**.

Ore 15: nell’area laboratori appuntamento con **Alissa Mantero** spazio ai **“Custodi del Bosco”** e ai **“Sassi Magici di Verdaluna”**.

Ore 16: nella **Sala del Broletto di Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28**, la pedagogista **Monia Monti** presenta **“Rosa e Matilda, la felicità si costruisce insieme”** e **“Un unico cuore: riscoprire il legame uomo-animale tra empatia e consapevolezza”**.

Ore 18.30: il programma indica la **chiusura del festival ai Giardini**, mentre food truck e stand resteranno aperti fino alle 22 e la serata proseguirà con musica e cocktail.

Dalle 20 alle 21: concerto della **Swing Ensemble Band** sul palco dei Giardini.

Dalle 20 alle 21: Corner Cocktail con **Giada Stango/The Office Alessandria**, con cocktail alcolici e analcolici in contemporanea con la band.

Domenica 11 ottobre-Valori&Comunità

Ore 10: apertura del festival ai Giardini.

Dalle 10 alle 19: Bosco del Futuro ai Giardini, con stand fisso.

Ore 10: Yoga al parco con **Giulia Cittaro di Semi di Yug**, accompagnato dalla kora dal vivo di **Elena Russo** e da una tisana. Anche in questo caso la kora avrà una **pelle vegana appositamente preparata**.

Ore 10: nella **Sala del Broletto di Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28**, incontro **"Nutrire la mente per invecchiare felicemente"** con la psicologa **Deborah Rastiello** ed **Elena Ferraris di Nutrisophia**, nutrizionista vegana.

Ore 11: nella **Sala del Broletto di Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28**, **Daniele Oldani** presenta il libro **"Abbracciami (anche x finta)"**. L'incontro avrà una durata indicativa di un'ora.

Dalle 12 alle 18.30: ai Giardini dj set con **Stefano Pancot-Panca Push the Tempeh**, nell'ambito del Vegan Artists Dj Set.

Ore 13: nell'area laboratori **"Lancia la Biodiversità!"** con Habitanti di **Vittoria Garrone**, attività proposta in loop per cinque bambini alla volta e rivolta ai partecipanti dai 6 anni.

Ore 13: sul palco dei Giardini il programma riporta il cooking show **"La Cucina della Zia Vegan"** con **Elena di Casa Rava**.

Ore 13.30: laboratorio di pasticceria dedicato ai dolci con **Gennaro Marfella/Gerry**, vincitore di Bake Off 2025. L'attività è prenotabile.

Ore 14: nella **Sala del Broletto di Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28**, talk con **Marco Boccia di Human Maple** dedicato a **mozziconi e inquinamento**, della durata indicativa di 45 minuti.

Ore 15: nella **Sala del Broletto di Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28**, **"Processi Bestiali"** con **Grazia Cominato**, spettacolo teatrale della durata indicativa di due ore.

Ore 17.15: nell'area laboratori **Alissa Mantero** conduce **"Mini-Mondi in Barattolo"**, laboratorio dedicato alla realizzazione di terrarium di fantasia.

Ore 18.30: chiusura della giornata ai Giardini. **Food truck e stand resteranno aperti fino alle 22**.

https://radiogold.it/news-fondazione-cra/arte-attivita-beni-culturali-cra/447767-alessandria-veg-festival-programma-cibo-vegano-laboratori-incontri/

LA STAMPA

https://www.lastampa.it/alessandria/2026/10/01/news/programma_eventi_veg_festival_2026_alessandria_ricette_vegane-15753574/

VITA CASALESE

https://www.vitacasalese.it/news/appuntamenti/103888/un-universo-vegetale-per-due-giorni-ad-alessandria.html

LA PULCE ONLINE

https://lapulceonline.it/2026/10/01/alessandria-vegana/cultura-ed-eventi/

02/10/2026 – Novese – Turismo in valle Palazzo Spinola ospita un convegno per la collaborazione

Turismo in valle
Palazzo Spinola ospita un convegno per la collaborazione



Rilanciare il territorio valborberino perché è di grande bellezza naturale, impedire lo spopolamento che purtroppo si sta facendo sentire nella zona, far conoscere ed apprezzare a quanti più possibile storia, cultura ed arte che abbondano in valle. È questo lo scopo conclamato e l'oggetto di discussione che troverà spazio, domani, sabato 3 a partire dalle 15, nel prestigioso e storico Palazzo Spinola, con il convegno "Turismo in Val Borbera tra arte, storia e cultura". Intento degli organizzatori quello di indicare linee, fornire idee, per rilanciare il territorio. Il programma elenca relatori di eccezione, ad iniziare da rappresentanti del Consiglio Regionale Piemonte ed amministratori e figure istituzionali locali, a partire dal sindaco di Rocchetta Fabio Cogo, a significato che Regione Piemonte e Provincia di Alessandria intendono sostenere la zona. Poi, alle 15,30, occhi puntati su di un primo panel dedicato all'arte; interverranno la project manager Laura Parodi e Alberto Lugano, coordinatore del Polo Museale Uva. Si cambia argomento alle 16 quando il dibattito si sposterà sul tema "Cultura e valore della memoria storica". A introdurlo Maria Cristina Pertica, curatrice del Museo Resistenza e Vita Sociale Val Borbera: con lei ci sarà lo storico Paolo Vigo. Ultima tematica, quando l'orologio segnerà le 16,30, il turismo, oggi non propriamente forte ma verso il quale la zona vanta potenzialità enormi. A parlarne saranno lo chef nonché imprenditore turistico Andrea Ribaldone, quindi seguirà Cesare Torre, che è consulente di marketing territoriale, e Marco Lanza, direttore dell'Atl Alexala. A moderare l'evento è stato invece chiamato Andrea Bonfante. Il termine dei lavori è previsto attorno alle 17, non prima però di avere il tempo necessario a trarre una sintesi finale e si faranno considerazioni conclusive, magari lanciando anche qualche idea per attirare persone in un territorio quasi incontaminato, tanto bello quanto poco conosciuto e che tante iniziative soprattutto promosse dalle Pro Loco, tentano di portare all'attenzione della gente.

DINO FRAMBATI

SPETTACOLI Dall'8 gennaio 2027

Teatro 'Paolo Giacometti'

La seconda rassegna di stand-up comedy





Con 'Domani è lunedì... forse', il progetto promosso dall'Amministrazione Comunale che porta sul palco alcuni tra i comici più apprezzati del panorama nazionale. Un cartellone composto da quattro appuntamenti di grande energia, ironia e leggerezza

Maurizio Priano

■ Quattro appuntamenti per una rassegna teatrale di stand-up comedy che avrà inizio l'8 gennaio del 2027 e che si concluderà il 3 aprile, in un progetto promosso dall'Amministrazione comunale. Si tratta della seconda edizione ma con un titolo leggermente cambiato e che adesso è 'Domani è lunedì... forse'.

«Questo perché – ha spiegato l'Assessore alla Cultura Stefano Moro nel corso della conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa tenutasi lunedì 28 settembre – lo scorso anno la rassegna di teatro si teneva sempre di domenica



mentre adesso si è pensato che fissa in quel giorno della settimana avrebbe escluso dalla partecipazione una fetta di pubblico. Questo anche se lo scorso anno tutte le rappresentazioni in programma hanno registrato il tutto esaurito. Quindi, quest'anno, la rassegna si svolge anche al venerdì e al sabato».

Stefano Moro ha quindi fatto presente che, a differenza dello scorso anno, è stata introdotta anche la possibilità di sottoscrivere abbonamenti con riduzione dei costi.

Il carattere allegro e anche comico degli spettacoli in programma è stato sottolineato dal sindaco Rocchino Muliere il quale così si è espresso: «In momenti tristi come questo, in momenti pieni di problemi, c'è il bisogno di trascorrere due ore in allegria».

La rassegna teatrale, che si terrà al teatro 'Paolo Giacometti' di Novi, è stata presentata da Chiara Vignola responsabile degli uffici Turismo e Cultura del Comune di Novi. Chiara Vignola che ha iniziato il suo intervento parlando del successo ottenuto dall'iniziativa lo scorso anno. «Lo scorso anno ha registrato numeri di assoluto rilievo, e in totale sono stati venduti mille biglietti per un incasso pari a quasi 20.000 euro. Risorse che verranno reimpiegate nella rassegna di quest'anno».

Riconoscendo successivamente l'apporto dato dalle Fondazioni Cassa di Risparmio di Alessandria e da quella di Torino. Gli spettacoli avranno tutti inizio alle 21 e il primo in calendario l'8 gennaio del prossimo anno con Federica Camba e Gianluca Scintilla Fubelli in *Io Marte, tu Mercole*. Nello spettacolo portano sul palco la loro relazione reale, fatta di complicità, differenze, melodie e tante risate e durante la rappresentazione sorgono anche domande sugli errori commessi dalla coppia nel loro rapporto.

Il secondo spettacolo si terrà il 28 febbraio, si intitola *Il bar sotto il mare*, protagonista Antonio Ornano affiancato dall'attrice Gaia Elisa Russi. Antonio Ornano è celebre soprattutto per la sua partecipazione alla trasmissione televisiva *Zelig*, La sua comicità affronta temi universali come l'amore, il sesso e la vita di coppia. Lo spettacolo *Il bar sotto il mare* è infatti uno spettacolo che fa ridere e pensare allo stesso tempo.

Terzo appuntamento della rassegna il 12 marzo con Angelo Pisani, *Habemus Papà*. Angelo Pisani è molto noto per fare parte assieme a Marco Silvestri del duo comio 'Pali e Dispari', duo che costituisce una presenza fissa in *Zelig*. *Habemus Papà* è un racconto comico sulle varie situazioni della paternità.

Ultimo spettacolo il 3 aprile con Barbara Foria e con il titolo *Basta un filo di rossetto*. Barbara Foria è un'attrice , autrice e conduttrice brillante, volto noto della comicità teatrale e televisiva, nota anche per le sue partecipazioni a spettacoli come *Colorado* e *Quelli che il calcio* e nel cinema con *Natale da chef* e *Chi ha rapito Jerry Calà*. Lo spettacolo che presenterà a Novi riguarda le riflessioni di una quasi cinquantenne pronta a trarre un bilancio della propria vita, portando in scena esilaranti storie di vita vissuta, usando il rossetto come simbolo di potere e di vitalità.

Gli abbonamenti alla rassegna teatrale sono in vendita sul circuito Ticketone da martedì 29 settembre fino al 16 ottobre al prezzo scontato di 92 euro.

A partire dal 16 ottobre alle 11 saranno disponibili i biglietti singoli a 25 euro, acquistabili anche tramite Carta del Docente e Carta dello Studente. Oltre al canale Ticketone, i titoli di ingresso saranno acquistabili direttamente presso gli uffici comunali preposti e al Welcome Point Alexala di piazza Dellepiane.

02/10/2026 – AT News – Germinale Monferrato Art Fest: gli ultimi appuntamenti della rassegna di arte contemporanea diffusa

Germinale Monferrato Art Fest: gli ultimi appuntamento della rassegna di arte contemporanea diffusa

Volge al termine **Germinale – Monferrato Art Fest**, la rassegna di arte contemporanea diffusa, a cura di Francesca Canfora, intitolata “Di marne feconde, un mare”.

Ricco di appuntamenti l’ultimo weekend che terminerà simbolicamente domenica 4 ottobre alle ore 18.30 presso l’ex Teatro – Ipogeo S. Bartolomeo, di Portacomaro. Si terrà infatti la performance con la demolizione dell’installazione di Raffaele Salvoldi. Migliaia di tavolette di legno naturale identiche, tagliate al decimillimetro e impilate a mano senza colla né incastri: le mirabolanti strutture si reggono unicamente per attrito tra le superfici lisce.

A conclusione dell'esposizione la distruzione totale: un sistema di leve fatto degli stessi elementi innesca, rimossa la sicura, provocherà lo spettacolare collasso controllato dell'intera opera. Mai il weekend inizia sabato 3 ottobre con "Dentro il restauro": le visite guidate al cantiere del presbiterio della chiesa di Santa Caterina di Casale Monferrato. Quattro gli

appuntamenti: 9.30, 10.15, 11 e 11.45. Offerta libera da 30 euro a sostegno dei restauri. Prenotazione obbligatoria a info@santacaterinacasalemonferrato.it

Alle ore 11, ultima degustazione culturale "Di marne feconde, un mare" presso l'azienda vitivinicola Bava di Cocconato. Ingresso con prenotazione obbligatoria: 25 euro. Per prenotazioni: benvenuti@bava.com / telefono 0141907083

"Cantieri di roccia" dalle 15.30 alle 18.30, un itinerario performativo attraverso la storia del cemento casalese, dalla materia della marna al patrimonio da custodire. Partenza alle ore 15.30 da Gabanon di Casale Monferrato per un itinerario guidato con pullman al paraboloide, furnasetta, Santa Caterina e ritorno a Gabanon. Danza, musica, azione scenica e parola accompagnano il pubblico tra paesaggio, memoria e trasformazione. Una produzione di Fabbrica di Santa Caterina ETS, a cura di Le Muse – Accademia Europea d'Arte, realizzato con il contributo dell'Associazione Il Cemento e del Gruppo STAT.

Alle 16.30 ci si sposta a Murisengo, con “Terra rossa, tu vieni dal mare”, la passeggiata poetica ed esperienziale nel paesaggio tra la chiesa di san Michele e l’ex asilo Lavazza insieme a Francesco Occhetto e Patrizia Camatel.

Ultimi appuntamenti domenica 4 ottobre. Si inizia alle ore 16, presso l’ex Asilo Regina Elena di Castagnole Monferrato con la premiazione di “Selva art prize”. Si conclude la seconda edizione del Premio Selva, che vede protagonisti i 18 finalisti in mostra. In questa giornata conclusiva saranno annunciati i vincitori dei vari premi in palio tra cui: un premio acquisizione; la possibilità di prendere parte a Germinale 2027 come artista in mostra e come artista in residenza.

Talk alle ore 17 presso la Casa dell’Artista di Portacomaro con la presentazione del libro di Enrico Tealdi. Immagini e riflessioni in cui la natura umana, memoria e paesaggio si intrecciano in un racconto poetico: “Manifesto”. Ospiti: Silvia Griglio, grafica e Presidente Associazione Culturale Progetto Parallelo; Stefania Margiacchi, galleria Société Interludio; Enrico Tealdi, artista. Modera Allegra Fantini, curatrice e storica dell’arte. Alle 18.30 ci si sposta presso l’ex Teatro – Ipogeo S. Bartolomeo di Portacomaro per la demolizione finale dell’installazione di Raffaele Salvoldi (in foto).

Sabato 3 e domenica 4 ottobre tutte le 30 sedi espositive dislocate in 19 comuni tra Asti e Casale Monferrato saranno aperte al pubblico gratuitamente dalle ore 11 alle 19.

Germinale è realizzato con il sostegno del Consiglio Regionale del Piemonte e patrocinato dalla Regione Piemonte. L’iniziativa è resa possibile grazie al sostegno maggiore di Fondazione CRT, al contributo di Fondazione Compagnia di San Paolo e Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, e al supporto del Main Sponsor Energica, con la collaborazione operativa sul territorio di ATL Langhe Monferrato Roero e Alexala.

https://www.atnews.it/2026/10/germinale-monferrato-art-fest-gli-ultimi-appuntamento-della-rassegna-di-arte-contemporanea-diffusa-294234/

02/10/2026 – Targato CN – Bra, 50 studenti a Villa Moffa per l’hackaton “Hack the landscape” sul futuro dei Paesaggi Vitivinicoli

Bra, 50 studenti a Villa Moffa per l'hackathon "Hack the landscape" sul futuro dei Paesaggi Vitivinicoli

Bra, cinquanta studenti a Villa Moffa per l'hackathon "Hack the landscape" sul futuro dei Paesaggi Vitivinicoli Prima edizione per la maratona di idee dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato: otto progetti su ambiente, digitale, comunità e mobilità, con mentor come gli Eugenio in Via Di Gioia, Pietro Morello e Frank Lotta

Cinquanta ragazzi tra i 17 e i 18 anni, arrivati da 13 scuole superiori delle province di Cuneo, Asti e Alessandria. Otto progetti, sostenuti da 15 professionisti e 4 "mentor" sui temi Ambiente, Digital, Comunità e Mobilità. Sono i numeri del primo hackathon promosso dall'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, dal titolo "Hack the landscape – Idee per coltivare il futuro".

L'evento si è svolto martedì 29 e mercoledì 30 settembre a Bra, sulla collina di Bandito, a Villa Moffa. La struttura è oggi gestita dalla Cooperativa Sociale Progetto Emmaus ed è pensata come luogo di accoglienza, formazione, cultura, natura e aggregazione sociale.

Due giorni di lavoro in gruppo

Divisi in piccoli gruppi, gli studenti hanno vissuto due giornate di confronto, progettazione e sfida simbolica. L'obiettivo era contribuire al futuro dei Paesaggi Vitivinicoli mettendo insieme competenze diverse, creatività e uno sguardo giovane e originale sul mondo.

Ad accompagnarli nell'analisi, nel confronto e nella ricerca di idee c'era un gruppo di professionisti diversi:

gli psicologi del lavoro di Laborplay di Firenze;

la Fondazione Santagata per l'Economia della Cultura di Torino, comitato scientifico dell'evento;

i progettisti di Weco di Cuneo;

i giovani dell'associazione ambientalista Wild Life Protection.

Il soggiorno-studio è stato organizzato con il supporto dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e di Alexala, l'agenzia turistica locale della provincia di Alessandria. Non sono mancati momenti di svago e socialità a Villa Moffa, con attività all'aperto e momenti conviviali.

La prima giornata è cominciata con una sessione di forest bathing, per favorire il rilassamento, staccare dagli stimoli esterni e concentrarsi. Poi gli studenti sono stati assegnati ai tavoli operativi, dove hanno formato i gruppi e analizzato contesto e criticità dei quattro temi.

Nel pomeriggio sono arrivati i mentor, che prima hanno ispirato i ragazzi e poi li hanno seguiti nella discussione ai tavoli:

la band torinese Eugenio in Via Di Gioia per il tema Ambiente;

Pietro Morello, musicista, creator e operatore umanitario torinese, per la Comunità;

Francesco "Frank" Lotta, conduttore di Radio Deejay, videomaker e viaggiatore lento, per la Mobilità;

il giovane imprenditore digitale ed esperto di intelligenza artificiale Federico Crosato per il Digital.

A quel punto i gruppi hanno dovuto elaborare soluzioni e progetti per rispondere ai problemi emersi nell'analisi dei quattro temi, anche con l'aiuto dei mentor.

La sfida e i premi

La seconda giornata è stata dedicata a mappare, selezionare e presentare le proposte. A valutarle, in una "sfida" simbolica, è stata una giuria popolare composta da giornalisti, rappresentanti delle istituzioni, imprenditori e genitori. I criteri erano coinvolgimento, creatività, innovazione, concretezza e originalità. Ogni gruppo si è presentato con un nome di fantasia, un progetto concreto e uno slogan efficace.

Sono stati assegnati tre premi, più una menzione speciale "Impatto Unesco 2026" per il progetto più equilibrato rispetto a tutti i criteri:

Azione più concreta: I Decisi

Idea più innovativa: Power Danger

Migliore storytelling: Salvini Ascoltaci

Menzione "Impatto Unesco 2026": Stark AI

Le voci degli organizzatori

"I ragazzi hanno accettato la sfida che abbiamo proposto: una maratona per immaginare, costruire e coltivare idee per il futuro", dice Giovanna Quaglia, presidente dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato. "Questi studenti sono già il presente e il futuro dell'Associazione e delle nostre comunità, e nelle loro mani affidiamo con fiducia la cura del nostro paesaggio. Ringrazio tutte le associazioni e gli enti che hanno affiancato i ragazzi in questo percorso. Agli studenti faccio una promessa, che è insieme un dovere e una responsabilità: le vostre idee non verranno accantonate, ma diventeranno le proposte che l'Associazione porterà sul territorio nei prossimi mesi".

Soddisfatto anche Stefano Alessandria, presidente e fondatore di Wild Life Protection Ets. "Quando ci è stato proposto di affiancare i ragazzi ai tavoli di lavoro abbiamo accettato subito, con entusiasmo", racconta. "Il nostro gruppo si occupa spesso di attività educative con giovani di ogni età e di progetti con enti del territorio, soprattutto in campo ambientale. Ma sono davvero rare le occasioni di confrontarsi alla pari con dei "quasi coetanei" su sfide di interesse generale come quelle dell'hackathon. Sono state due giornate dedicate ad analizzare e risolvere problemi seri e complessi, affrontati però in modo davvero positivo".

https://www.targatocn.it/2026/10/02/leggi-notizia/argomenti/attualita/articolo/bra-50-studenti-a-villa-moffa-per-lhackathon-hack-the-landscape-sul-futuro-dei-paesaggi-vitivini.html#goog_rewarded

CUNEO DICE:

https://www.cuneodice.it/varie/bra-e-roero/si-chiude-il-primo-hackathon-dei-paesaggi-vitivinicoli-unesco_128071.html

02/10/2026 – Il Giornale dell'Arte – A Morsasco prende vita il "Museo Aero Solar" di Tomàs Saraceno, tra "archeologia del presente" e attivazione collettiva del territorio

A Morsasco prende vita il «Museo Aero Solar» di Tomàs Saraceno, tra «archeologia del presente» e attivazione collettiva del territorio

Nel Monferrato, un castello medievale diventa «infrastruttura culturale» attraverso il progetto promosso dall'artista in dialogo con Arts For e Alexala. Al centro, un processo partecipativo che trasforma rifiuti plastici in dispositivo pubblico e spazio condiviso

È con un processo di riattivazione collettiva che il Castello di Morsasco torna brulicante di vita. Le mura medievali, le stratificazioni storiche e il paesaggio del Monferrato entrano a fare parte di una dinamica che li riattiva senza cancellarli. Al centro di questa trasformazione c'è il «Museo Aero Solar» di **Tomás Saraceno**, un progetto che trasforma il castello in una piattaforma di lavoro collettivo, sperimentazione ambientale e relazione diretta con il territorio.

L'intervento nasce dalla collaborazione tra **Arts For**, realtà milanese attiva nella progettazione culturale, e **Alexala**, agenzia di promozione territoriale della provincia di Alessandria impegnata in un piano strategico triennale con la **Regione Piemonte**. In questa cornice il progetto di **Saraceno** delinea una modalità diversa di leggere il territorio, in cui il paesaggio e la comunità diventano parte attiva dell'opera, mentre le pratiche artistiche si trasformano in strumenti di accesso, partecipazione e inclusione. «La progettualità triennale coincide con un percorso di coinvolgimento – riferisce **Alexala** – che deve portare a un modello condiviso di lettura dei luoghi e delle comunità. Ci è sembrato particolarmente coerente con la poetica di **Tomás Saraceno**, perché le sue opere nascono a partire dal dialogo con la cittadinanza e rafforzano, così, sia il legame con il territorio sia una prospettiva esterna che permette di percepirlo come un insieme costruito e dotato di una forte identità condivisa».

E anche il Castello stesso entra in questa logica di trasformazione. Dopo secoli di funzioni diverse – presidio militare, residenza nobiliare, proprietà privata – viene riattivato come infrastruttura culturale contemporanea. E le sue stratificazioni diventano parte della progettualità stessa, e materia viva di una nuova funzione collettiva. A fornire la base per lo sviluppo e la continuità del progetto è la Fondazione ETS «Il nido della gazza ladra e il sogno della ragna-tela», promossa da **Saraceno**. Una realtà che lavora intrecciando ricerca artistica, formazione e pratiche territoriali, con particolare attenzione al coinvolgimento delle comunità locali e alla costruzione di processi condivisi nel tempo. E il Museo Aero Solar rappresenta il punto in cui queste riflessioni prendono forma concreta. La struttura viene infatti costruita attraverso il riuso di sacchetti di plastica raccolti sul territorio, puliti, selezionati e assemblati collettivamente. Il polimero – simbolo della produzione di massa del Novecento e della crisi ecologica contemporanea – si trasforma così in superficie narrativa e traccia materiale del presente. Perché è proprio a partire da questo materiale che il progetto delinea la sua dimensione collettiva e simbolica. Le microplastiche attraversano, inaftti, ecosistemi, oceani e corpi umani; il materiale che per decenni ha rappresentato l'idea stessa di consumo illimitato è diventato parte dell'atmosfera contemporanea. Ed è in questa tensione – e contraddizione – che prende forma l'opera promossa da **Saraceno**: un corpo leggerissimo costruito con il materiale che più di ogni altro rappresenta il «peso ecologico» del nostro tempo.

Il percorso di attivazione e costruzione del Museo Aero Solar si è sviluppato attraverso la raccolta diffusa delle buste plastiche nei comuni di Morsasco, Acqui Terme e Ovada, ove i punti di raccolta sono diventati dei veri e propri luoghi di lavoro condiviso: i sacchetti sono stati ripuliti, selezionati per materiale e colore, decorati con messaggi e disegni, e trasformati in moduli assemblati collettivamente da cittadini, scuole e associazioni. Il progetto ha previsto poi workshop e laboratori dedicati alla realizzazione della struttura. I moduli sono stati quindi assemblati fino a creare una grande membrana rettangolare progettata per sollevarsi sfruttando esclusivamente il calore del sole – in una logica che richiama le visioni di **Buckminster Fuller** sulla «Spaceship Earth» e sul rapporto tra progettazione umana e sistemi energetici del pianeta. di abitare il territorio.

Il momento pubblico è previsto per domenica 4 ottobre, quando alle ore 10 il Museo Aero Solar di Morsasco prenderà il volo, guidato dalle condizioni atmosferiche e sfruttando unicamente il calore solare, senza combustibili fossili né elio. A seguire, **Tomás Saraceno** e **Maximiliano Laina** presenteranno «Aerocene» e il progetto che ha accompagnato questa edizione di Morsasco. La giornata proseguirà con la possibilità di abitare il Museo, che al termine della mattinata e nel pomeriggio verrà gonfiato e reso accessibile al pubblico. Il rapporto diretto con l'opera continuerà anche attraverso i laboratori di bag pasting, in programma dalle 14 alle 18, dedicati alla decorazione e alla costruzione collettiva di nuovi elementi per le future sculture aerosolari.

Seppur il progetto possa essere letto come un'azione di sensibilizzazione ecologica legata al materiale plastico, il lavoro di **Saraceno** apre una riflessione più stratificata sul rapporto con i materiali «contemporanei»: i sacchetti assemblati, infatti, diventano frammenti di un'epoca, tracce di una civiltà costruita sull'accumulo e sulla produzione continua di materiali sintetici. In questo senso il Museo Aero Solar assume il carattere di «archeologia preventiva del presente». Una riflessione che si avvicina alle idee del filosofo **Timothy Morton** e al concetto di «iperoggetto», perché la plastica è forse uno degli «iperoggetti» più evidenti del contemporaneo, presente ovunque e destinato a durare ben oltre la scala temporale delle generazioni umane. E in questa prospettiva, il MAS trasforma il rifiuto in memoria materiale. Le enormi membrane assemblate collettivamente diventano tracce visibili del presente, quasi reperti anticipati di una civiltà – la nostra – che verrà osservata, in futuro, attraverso i materiali che ha prodotto. Ed è qui che il carattere collettivo del progetto diventa centrale.

Come sottolinea **Saraceno**, «la costruzione del Museo Aero Solar non è focalizzata sulla mia figura di artista, ma su un processo collettivo e decentrato. L'autore dell'opera è l'intera comunità. Io ne sono un facilitatore. E, soprattutto, non stiamo "semplicemente" riciclando materiali né modificandone la natura chimica. Stiamo attivando un processo di riflessione sulla crisi ambientale e sulle modalità attraverso cui la affrontiamo». Anche il team della fondazione descrive il progetto come una pratica in continua trasformazione: «La prima volta a Milano, circa vent'anni fa, Museo Aero Solar è stato accolto in un contesto già attraversato da tensioni sociali legate alla trasformazione urbana. L'aspetto decisivo è che non si è trattato di un'opera imposta dall'alto, ma di un progetto costruito insieme. È una pratica che si appropria e si disappropria continuamente del luogo e del tempo: ogni comunità che la incontra la rilegge, la modifica, la carica di un significato diverso. In questo senso è un'opera d'arte aperta, che si costruisce per frammenti singoli uniti in un'ottica di collettività».

In questa prospettiva la collaborazione tra **Arts For** e **Alexala** inserisce il progetto in una riflessione più ampia sul Monferrato come territorio culturale in evoluzione, dove arte, paesaggio e comunità si intrecciano in forme operative e condivise.

Il Castello di Morsasco diventa quindi un punto di incontro tra memoria storica, sperimentazione artistica e progettazione territoriale. E l'idea di «museo», qui, si sposta verso quella di una struttura attiva, capace di generare relazioni, pratiche condivise e nuovi modi

https://www.ilgiornaledellarte.com/Articolo/A-Morsasco-prende-vita-il-Museo-Aero-Solar-di-Tomas-Saraceno-tra-archeologia-del-presente-e-attivazione-collettiva-del-territorio-

03/10/2026 – La Stampa Alessandria – Turismo in Val Borbera oggi il convegno

Rocchetta Ligure

Turismo in Val Borbera oggi il convegno

«Turismo in Val Borbera: arte, storia, cultura» è il titolo del convegno in programma oggi alle 15. A Palazzo Spinola tre sessioni tematiche: sull'arte interverranno la project manager Laura Parodi e Alberto Lugano, coordinatore UVA; sulla cultura Maria Cristina Pertica e Paolo Vigo; sul turismo lo chef Andrea Ribaldone, Cesare Torre e Marco Lanza, direttore ATL Alexala. G.CAR.

03/10/2026 – Vita Casalese – A mezz’ora da Casale: una passeggiata d’autunno tra colline, infernot e piccoli borghi

A mezz’ora da Casale: una passeggiata d’autunno tra colline, infernot e piccoli borghi

Bastano pochi chilometri per ritrovarsi in uno dei paesaggi più belli del Monferrato: vigne che cambiano colore, strade bianche, case in pietra da cantoni e antiche camere scavate nella roccia. Un itinerario lento, perfetto per una giornata d’autunno

CASALE MONFERRATO - Ci sono giornate d’autunno in cui non serve andare lontano. Basta lasciare Casale Monferrato, imboccare una delle strade che salgono verso le colline e, nel giro di poco, il paesaggio cambia completamente.

La pianura resta alle spalle, le curve diventano più strette, le vigne iniziano a colorarsi di giallo, rame e rosso. Compaiono piccoli borghi arroccati, cascine isolate, filari e strade di campagna.

È il **Monferrato degli infernot**, una delle zone più caratteristiche del territorio casalese e parte dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato riconosciuti dall’UNESCO dal 2014.

E proprio l’autunno è probabilmente uno dei momenti più belli per scoprirlo.

Una meta perfetta: Cella Monte

Una delle destinazioni più immediate è **Cella Monte**, inserito tra i Borghi più belli d’Italia e adagiato fra colline coltivate a Barbera, Grignolino e Freisa.

Il paese ha qualcosa che si presta particolarmente bene a una passeggiata senza fretta.

Case costruite con la tipica pietra da cantoni, cortili, vicoli e scorci sulle colline compongono un piccolo paesaggio che sembra fatto apposta per essere attraversato lentamente.

La pietra racconta anche una storia molto più antica: **milioni di anni fa** questa parte del Piemonte era occupata dal mare, e proprio i sedimenti di quell’epoca hanno dato origine all’arenaria tipica del Monferrato casalese.

In alcuni muri non è insolito trovare perfino tracce fossili e conchiglie.

Il segreto è sotto terra

Ma la vera particolarità della zona non è immediatamente visibile.

Si trova sotto le case.

Sono gli **infernot**, piccoli ambienti sotterranei scavati direttamente nella pietra da cantoni, generalmente collegati alle cantine.

Venivano utilizzati per conservare le bottiglie più preziose grazie alla **temperatura e all’umidità naturalmente stabili**. Alcuni sono semplicissime camere scavate nella roccia; altri possiedono nicchie, decorazioni e persino tavoli ricavati direttamente nella pietra.

Ogni infernot è praticamente un pezzo unico.

Ed è proprio questa rete di piccoli ambienti nascosti sotto le abitazioni a rendere così particolare il paesaggio del Monferrato casalese.

A Cella Monte, **Ecomuseo della Pietra da Cantoni** permette di conoscere questa tradizione e conserva anche un infernot visitabile. Per le visite è comunque consigliabile verificare in anticipo aperture e prenotazioni.

Non serve essere grandi camminatori

La cosa bella è che non occorre organizzare una vera escursione.

Intorno a Cella Monte esiste anche un **percorso panoramico ad anello** che attraversa il territorio attorno al borgo, passando tra edifici in pietra da cantoni, infernot e scorci sulle colline UNESCO.

Ma si può tranquillamente scegliere anche una formula molto più semplice: lasciare l'auto vicino al paese, attraversare il centro storico e poi imboccare una delle strade di campagna.

In autunno basta poco per trovare quello che si cerca.

Un filare ormai dorato.

Una foglia rossa sulla strada.

La nebbia che rimane qualche metro più in basso nella valle.

Oppure quelle giornate limpide in cui dalle colline lo sguardo sembra allungarsi all'infinito.

Da Cella Monte verso Rosignano

Se si vuole allungare la giornata, il territorio offre molti altri borghi vicinissimi.

Uno dei più interessanti è **Rosignano Monferrato**, anch'esso compreso nella zona UNESCO degli infernot. Nel centro storico sono presenti diversi ambienti sotterranei visitabili, tra cui infernot legati al Municipio e ad altri edifici del paese. alexala.it

È proprio tra Cella Monte e Rosignano che si incontra uno dei paesaggi più riconoscibili del Monferrato: strade che seguono il profilo delle colline, vigneti, piccoli nuclei rurali e campanili che compaiono dietro ogni curva.

Il percorso escursionistico ufficiale del Monferrato degli Infernot collega proprio Cella Monte, Rosignano, Frassinello, Camagna e Vignale lungo una tappa di **circa 19 chilometri**.

Non è necessario percorrerla tutta: se ne possono scegliere brevi tratti semplicemente per godersi il paesaggio.

L’autunno qui ha un colore diverso

Il momento più affascinante arriva tra **ottobre e novembre**.

I vigneti cambiano continuamente.

Prima il verde perde intensità. Poi arrivano il giallo e l’arancio. Infine alcune vigne diventano quasi rosse.

Basta che il sole scenda un po’ sull’orizzonte perché le colline sembrino illuminate dall’interno.

E c’è un altro elemento che rende questo periodo speciale: nei dintorni della Valle Ghenza, proprio lungo alcuni itinerari tra Cella Monte e Frassinello, l’autunno è anche **stagione di tartufi** e non è raro incontrare cercatori al lavoro. Visit Piemonte

Una giornata semplice, quasi fuori dal tempo

Forse è proprio questo il bello.

Non servono grandi programmi.

Un paio di scarpe comode, una macchina fotografica o semplicemente il telefono in tasca, qualche ora libera.

Si può partire da Casale al mattino, passeggiare tra le vie di Cella Monte, visitare un infernot, proseguire sulle strade di campagna e magari fermarsi in un altro borgo prima di rientrare.

È una gita che non ha bisogno di grandi attrazioni.

Il protagonista è il paesaggio.

E in autunno il Monferrato possiede una qualità particolare: **sembra rallentare**.

Le vigne diventano più silenziose, i paesi si svuotano un poco, l’aria si fa più fresca e ogni curva regala una tonalità diversa.

E pensare che tutto questo è praticamente dietro casa.

A pochi chilometri da Casale.

https://www.vitacasalese.it/news/cronaca/103933/a-mezzora-da-casale-una-passeggiata-dautunno-tra-colline-infernot-e-piccoli-borghi.html

04/10/2026 – Ancora – "Passo dopo passo, sapore dopo sapore". Accoglienza "slow" e territorio

CREMOLINO Se ne è parlato a Casa HEMA

"Passo dopo passo, sapore dopo sapore". Accoglienza "slow" e territorio

Cremolino. Il paese ha ospitato un confronto dedicato al turismo lento e alla valorizzazione delle produzioni del territorio. Mercoledì 23 settembre, nel complesso alberghiero di Casa HEMA, si è svolto il workshop gratuito "Passo dopo passo, sapore dopo sapore. Creazione di itinerari turistici esperienziali: consolidare un modello di accoglienza 'Slow'", promosso dal Distretto del Cibo dell'Appennino e delle Colline di Langa e Monferrato.

L'incontro è stato dedicato in particolare al rapporto tra promozione enogastronomica e fruizione turistica a passo lento, con l'obiettivo di individuare strategie e strumenti per costruire proposte capaci di valorizzare in modo integrato le peculiarità del territorio. L'evento rientra nel progetto finanziato nell'ambito dello Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027 e si inserisce nel percorso del Distretto del Cibo dell'Appennino e delle Colline di Langa e Monferrato volto a costruire nuove opportunità di sviluppo per le aree rurali.

A moderare la serata è stato l'architetto e pianificatore territoriale Emilio Nervi, mentre gli interventi hanno portato esperienze e punti di vista differenti, accomunati dalla necessità di fare sistema.

Marco Lanza, direttore di Alexala, l'agenzia turistica locale della provincia di Alessandria, ha posto l'accento proprio sull'importanza della rete, illustrando gli strumenti oggi disponibili sul territorio e le possibilità offerte da una collaborazione più stretta tra i diversi soggetti coinvolti nella promozione turistica.

Dal versante della pubblica amministrazione è arrivato invece il contributo di Carlo Cotti, consigliere comunale di Felizzano, che ha portato l'esperienza maturata dal proprio Comune nell'ambito di un progetto condiviso con altre amministrazioni.

Cotti ha spiegato come, attraverso un protocollo d'intesa sottoscritto dai Comuni interessati, sia stato possibile definire anche gli aspetti legati ai costi di manutenzione del percorso. Un passaggio importante, insieme alle modalità individuate per coinvolgere concretamente le attività commerciali private, chiamate a partecipare alla costruzione e alla gestione dell'offerta.

Particolarmente legato alla dimensione escursionistica e culturale è stato l'intervento di Devis Zamburlin, guida ambientale escursionistica e ideatore di molte iniziative legate alla Strada Franca del Monferrato.

Nel corso della serata Zamburlin ha illustrato nel dettaglio il progetto, sottolineando come la cultura possa rappresentare il punto di partenza per conoscere e valorizzare il territorio attraverso un percorso capace di unire ambiente, storia, tradizioni e identità locali.

Dal confronto è emersa quindi l'idea di un turismo esperienziale che non si limiti alla semplice proposta di una destinazione, ma costruisca occasioni per vivere il territorio attraverso i suoi paesaggi, le sue produzioni e il suo patrimonio culturale.

Un modello di accoglienza "Slow" nel quale la dimensione enogastronomica diventa parte di un'esperienza più ampia e nella quale la collaborazione tra enti pubblici, operatori privati e realtà locali assume un ruolo centrale.

06/10/2026 – La Stampa Alessandria – Pennacchi dà voce a San Francesco. Poi City branding e il Premio Ferrero

Il ricco programma della settimana dell'Ottobre Alessandrino

Pennacchi dà voce a San Francesco Poi City branding e il Premio Ferrero

L'EVENTO

RICCARDO LA GROTTA

L'Ottobre Alessandrino entra nel vivo con una settimana ricchissima. Si parte oggi con i festeggiamenti per gli ottocento anni dalla morte di San Francesco nel complesso conventuale a lui dedicato ad Alessandria: un appuntamento intenso sul «Cantico delle creature» interpretato da Andrea Pennacchi con Maria Virgillito. «Laudato sie, mi' Signore» va in scena alle 21 e propone, tra narrazione, danza e musica, una riflessone su uomo, natura e spiritualità.

Oggi alle 16 a Palazzo Borsalino si parla anche di «Alessandria tra realtà e racconto. Cinema, cultura e immagine della città» sul progetto del city branding con Upo, Costruire insieme e Alexala, con Cultura e sviluppo, la Film Commission Torino Piemonte e l'uscita del nuovo libro del giornalista Claudio Braggio, «Abbiamo immaginato di fare cinema» (Sisifo edizioni), sul territorio e la sua storia con la settima arte. Alle 18,30 a Palatium Vetus, poi, si affronta il tema della donazione di organi con l'Aido e la presidente piemontese Nadia Biancato, la proiezione di «Briciole al cielo» di Gian Francesco Tiramani e la storia di Giordano con la sua mamma.

Ancora da oggi e fino a sabato appuntamento fisso alle 18,30 all'Auditorium Pittaluga con gli ospiti internazionali della «Flute week» del Conservatorio Vivaldi. Domani si riflette sulla «Città a misura» e il futuro degli spazi collettivi nella sede dell'Ordine degli architetti di Alessandria, insieme con l'Ance, alle 18,30. Al Multisala Kristalli alle 21 c'è «Sapore di Vanzina. L'Italia in commedia» sul grande regista, con il figlio Enrico in sala. Giovedì è il giorno di Daniele Gaetano, alle 21 al Teatro Alessandrino in «Perestrojka e pancake», mentre a Spazio Andando alle 18 c'è la presentazione di «Saturday night cinema», sulla scuola della risata americana dalla Tv al grande schermo.

Il fine settimana è della tradizione cinematografica alessandrina: tra gli appuntamenti «Ring!», a cura di Giulio Sangiorgio tra venerdì e sabato a Spazio Yggdra con gli scontri a colpi di opinioni tra critici. Domenica il Premio Adelio Ferrero da Visioni_47. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Andrea Pennacchi oggi interpreta il "Cantico delle creature"

La vitalità dell'arte

La rassegna Germinale si è chiusa con la demolizione dell'opera di Raffaele Salvioli realizzata con pezzi di legno
Le mostre diffuse allestite nei paesi del Monferrato e le iniziative teatrali hanno attirato migliaia di visitatori

IL BILANCIO

Migliaia di tavolette di legno naturale identiche, tagliate al decimillimetro e impilate a mano senza colla né incastri e tenute insieme dalla sola forza di gravità sono implose su loro stesse: un sistema di leve fatto degli stessi elementi ha innescato lo spettacolare collasso controllato dell'opera «La fragilità della bellezza». Così il suo autore, Raffaele Salvioli, ha demolito l'opera ospitata nell'ex teatro – ipogeo San Bartolomeo per «Germinale Monferrato Art Fest», la rassegna di arte contemporanea diffusa curata da Francesca Canfora e intitolata «Di marne feconde, un mare».

«Effetti speciali hanno concluso il festival con la grande demolizione dell'installazione di Salvoldi che diventa l'evento di chiusura e di arrivederci alla prossima edizione – commenta la curatrice e direttrice artistica Francesca Canfora - Tantissimi i visitatori in queste quattro settimane, tanti i progetti speciali, meravigliose le opere create appositamente per le sedi espositive». Perché «Germinale Monferrato Art Fest» non è solo un festival o una semplice rassegna artistica, ma «un modello capace di trasformare l'evento temporaneo in un generatore diffuso di welfare relazionale per il territorio»: «E questa terza edizione – conclude Francesca Canfora - è andata particolarmente bene, oltre ogni aspettativa».

Con quattro fine settimana di eventi (laboratori diffusi, talk, workshop, performance e degustazioni), trenta sedi espositive in diciannove Comuni tra Asti e Casale, 65 artisti coinvolti, «Germinale» chiude con oltre 25 mila presenze: «Abbiamo superato i risultati del 2025 – commnenta Carlo Gloria, artista e presidente dell'associazione organizzatrice - All'incredibile successo hanno contribuito sia le splendide sedi, molte delle quali poco conosciute al grande pubblico, sia la qualità degli artisti invitati e, soprattutto, la massiccia presenza di visitatori stranieri e dei giovani delle scuole del territorio». Proprio questi ultimi sono gli artefici insieme all'artista Gregorio Furnari del laboratorio «Micromondi sotto i piedi» da cui è nata l'opera ancora visitabile nella Pieve di San Lorenzo di Montiglio: 460 alunni delle elementari hanno realizzato delle formelle in argilla, veri e propri fossili del presente, attraverso l'impronta di oggetti quotidiani, naturali e tecnologici. «Il grande interesse per questa mostra ci ha spinti a prolungarne l'apertura – commenta Dimitri Tasso, sindaco di Montiglio - Sarà visitabile sia domenica, per la seconda domenica della Fiera Nazionale del Tartufo, sia fino alla chiusura del 21 ottobre, quando accoglieremo l'arrivo del treno storico con oltre 150 ragazzi per il progetto LocoMonferrato - LocoLab: un incontro virtuoso tra arte, territorio e scuola». E proprio le scuole sono state e saranno ancora protagoniste dell'evento: dodici classi hanno prenotato le visite dopo la chiusura del 4 ottobre, mentre fino a oggi sono già arrivate in visita diciannove scolaresche, con oltre 450 studenti. «I laboratori che hanno dato esito all'installazione collettiva realizzata in otto plessi scolastici monferrini continuano ad alimentare la partecipazione dei piccoli studenti e artisti - spiega l'artista Furnari - Mi ha catturato l'esaltazione dei bambini nel cercare il proprio lavoro in mezzo alle altre formelle e come la superficie li attraesse a livello tattile. Educatamente si avvicinavano al tappeto colorato e vi passavano sopra le mani come per sentirne la consistenza mutata dall'ultima volta che le avevano toccate».

Questa iniziativa, una novità nell'ambito di Germinale che intende sempre di più entrare a far parte integrante della comunità a partire dai più piccoli, è stata realizzata grazie al contributo di Siderurgica Commerciale Ferrero. **V.FA.** —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CARLO GLORIA
COMITATO ORGANIZZATORE

Abbiamo superato i risultati del 2025 grazie alla presenza dei turisti e alla risposta delle scuole


La vitalità dell'arte



La demolizione simbolica



Un gruppo di studenti



Montiglio: l'opera creata dagli studenti

07/10/2026 – AgroNotizie – Tutto pronto per il Food&Science Festival Lab Alessandria 2026

Tutto pronto per il Food&Science Festival Lab Alessandria 2026

 Giulia Romualdi

Raccontare il rapporto tra agricoltura e scienza è l'obiettivo dell'evento che per tutto il mese di ottobre prevede numerosi incontri nella provincia

Il **Food&Science Festival Lab**, lo spin off del **Food&Science Festival**, l'evento che da dieci anni è il punto di riferimento di agricoltori, comunità scientifica, appassionati e studenti sui temi della ricerca e dell'innovazione applicati alla produzione del cibo, torna ad **Alessandria**. E lo fa a partire da oggi, **7 ottobre 2026**, con un'edizione ricca di appuntamenti in programma per tutto il mese di ottobre.

Filo conduttore degli incontri di questa terza edizione sarà **"Agricoltura e scienza, la svolta necessaria"**.

Accanto alla tappa di oggi in programma a **Tortona**, le altre tappe si svolgeranno il **prossimo 9 ottobre**, sempre a Tortona, il **14 ottobre prossimo** a **Casale Monferrato**, il **16 ottobre prossimo** ad **Alessandria**, il **prossimo 19 ottobre** a **Novi Ligure**, il **20 ottobre prossimo** a **Ovada** e, per finire, il **prossimo 23 ottobre** di nuovo ad Alessandria.

Il Food&Science Festival Lab Alessandria, che vede come promotori **Confagricoltura Alessandria**, **Anga Alessandria** e **Agriturist Alessandria**, si propone di raccontare lo stato dell'**agroalimentare** contemporaneo, un comparto attraversato da cambiamenti climatici, tecnologici, economici, sociali e politici che ne stanno ridisegnando il presente e, soprattutto, il futuro. L'agricoltura, e quindi la produzione di cibo, è sempre più un asset strategico per ogni Paese: produrre cibo significa infatti garantire salute, stabilità, energia, sicurezza.

*"**Raccontare** il mondo agricolo, in tutti i suoi aspetti, fornendo chiavi di lettura che siano basate su dati scientifici ad un pubblico vasto, a partire degli studenti, è l'**obiettivo** che ci siamo posti fin dal primo anno, quando nel 2024 abbiamo accettato l'invito e la sfida di portare in provincia di Alessandria il Lab del Food&Science Festival. Noi agricoltori stiamo percorrendo, non senza fatica e sacrifici, una **traiettoria virtuosa** fatta di ricerca, investimenti, difficoltà, risultati e miglioramenti continui ed è proprio questo percorso che dobbiamo imparare a raccontare. Dobbiamo spiegare gli sforzi che stiamo facendo in mezzo a mille ostacoli, perché comunque non siamo arrivati ma siamo in cammino"*, ha affermato **Paola Maria Sacco**, presidente di Confagricoltura Alessandria.

"Il Lab Alessandria - ha continuato - *alternerà momenti di **approfondimento**, rivolti agli imprenditori agricoli, al mondo della ricerca scientifica e alla politica, con momenti di **divulgazione** rivolti al pubblico, con un occhio di riguardo per le scuole".*

Per **maggiori informazioni** è possibile consultare la locandina con il programma di tutti gli incontri.

I protagonisti del Food&Science Festival Lab Alessandria 2026

Sostengono l'evento la **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria**, il **Comune di Alessandria**, la **Camera di Commercio Alessandria-Asti**, la **Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona**. Il Food&Science Festival Lab Alessandria 2026 vede anche la compartecipazione dell'**Università del Piemonte Orientale**.

Gli sponsor sono **Mondelez International**, **Pefc**, **Syngenta**, **Umana**; gli sponsor tecnici sono **Alexala**, **Confesercenti**, **Confcommercio**, **Associazione Cultura e Sviluppo**, **Ottobre Alessandrino**, **Derthona Basket**, **Fondazione Acos per la Cultura**.

Partner istituzionali sono la **Regione Piemonte**, la **Provincia di Alessandria**, il **Comune di Acqui Terme**, il **Comune di Casale Monferrato**, il **Comune di Gamalero**, il **Comune di Gavi**, il **Comune di Novi Ligure**, il **Comune di Ovada**, il **Comune di Tortona**, il **Comune di Volpedo**, l'**Asl Alessandria**, **Irccs Aou-AL**, **Confindustria Alessandria** e la **Fondazione Viva**.

La supervisione scientifica è di **Frame - Divagazioni Scientifiche**.

Il Food&Science Festival di Mantova è promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da Frame - Divagazioni Scientifiche e organizzato da **Mantova Agricola**.

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2026/10/07/tutto-pronto-per-il-foodampscience-festival-lab-alessandria-2026/89798

I sindaci rilanciano: "Dare continuità con un nuovo progetto"

"Giovani Attivi in Monferrato"

Il bilancio di un percorso tra territorio e partecipazione



I protagonisti del progetto G.A.M. insieme ai rappresentanti dei sei Comuni coinvolti

ROSIGNANO - Domenica 4 ottobre il paese è tornata al centro del progetto "G.A.M. - Giovani Attivi in Monferrato", ospitando al Teatro Ideal l'evento conclusivo di un percorso che, da febbraio a ottobre, ha coinvolto ragazze e ragazzi tra i 15 e i 34 anni. Un progetto nato con un obiettivo preciso: avvicinare i giovani al territorio, stimolarne la partecipazione civica e la cittadinanza attiva e offrire loro nuove opportunità di crescita e confronto. Nel corso dei mesi, i partecipanti hanno vissuto esperienze formative e immersive, incontrato realtà imprenditoriali, visitato borghi e aziende d'eccellenza e scoperto da vicino le tante risorse del Monferrato.

A fare il punto sull'esperienza sono stati i sei sindaci dei Comuni coinvolti: Rosignano, Comune capofila, insieme a Terruggia, Ozzano, Treville, Cella Monte e San Giorgio. Tutti i primi cittadini hanno espresso soddisfazione per il percorso compiuto e per la ricchezza di appuntamenti e incontri organizzati nei sei borghi. La collaborazione tra Comuni è stata indicata come uno degli elementi decisivi per guardare al futuro e sviluppare nuove iniziative comuni, mettendo in rete competenze, idee e opportunità. Nel corso dell'incontro è stato inoltre rivolto un ringraziamento particolare, da parte dei sindaci e di Simonetta Ghia Bonzano, in rappresentanza di ATL Alexala, alla dottoressa Gabriella Bigatti, manager e professionista che ha fornito un importante supporto alla realizzazione del progetto. Ma i veri protagonisti della giornata sono stati soprattutto loro: i giovani che hanno partecipato al percorso G.A.M.

Alcuni di loro hanno portato sul palco la propria testimonianza, raccontando un'esperienza che ha fatto nascere nuove amicizie e, soprattutto, una maggiore consapevolezza del ruolo che le nuove generazioni possono avere nello sviluppo del territorio. A raccontare in immagini questa esperienza è stato un video riassuntivo del progetto, particolarmente apprezzato dal pubblico. La giornata si è conclusa con uno sguardo già rivolto al futuro. I sei sindaci hanno infatti condiviso la volontà di dare continuità all'esperienza attraverso un nuovo step del "Progetto Giovani", raccogliendo le indicazioni e le idee emerse durante questi mesi.

08/10/2026 – PlenAir – Escursioni d’Autunno in Monferrato con degustazione in cantina

Escursioni d’autunno in Monferrato con degustazione in cantina

Non stai fermo nemmeno nel tempo libero? Un weekend in Piemonte è sempre una buona idea: sia se ami andare in bici, sia se ami le camminate. E, con il foliage e il vino novello, l'esperienza può rivelarsi ancora più affascinante

Anche nel tempo libero ami stare in movimento? Se sei tra quelli che viaggia con la bici al seguito o con le pedule nel gavone, le escursioni in autunno nel **Monferrato** regalano tante soddisfazioni. Sia a chi piace pedalare tra le vigne e godersi il paesaggio lentamente, sia a chi piace fare attività sportiva. Ma le anche a chi si concede qualche peccato di gola. Dai un’occhiata alle proposte di **Alexala – Agenzia Turistica locale della provincia di Alessandria** che ha confezionato numerosi tracciati interessanti da percorrere sulle dueruote oppure con le pedule.

Il Percorso Pellizziano, il trekking a piedi a Volpedo

Mai prima di allora lo sciopero e l’ascesa del movimento operaio erano stati rappresentati nell’arte italiana. A **Volpedo**, all’interno del Palazzo del Torraglio, un museo interattivo racconta l’evoluzione dell’artista Giuseppe Pellizza, autore di celebri opere tra cui *Il quarto stato* dipinto nel 1901. Un tracciato di poco più di sei chilometri e 170 metri di dislivello ripercorre i luoghi legati al pittore piemontese: lungo il tragitto si incontrano le riproduzioni di alcune sue tele, posizionate proprio nei punti dove furono realizzate.

Il percorso tra Cereseto e Sala Monferrato

Un altro percorso si snoda nel versante occidentale, attraversa i vigneti e s’incunea tra i borghi di Cereseto, Treville, Cella Monte e Sala. Particolarità della zona è l’impiego della pietra da cantoni, una morbida arenaria alternata ai mattoni in un singolare effetto cromatico. Qui, scavando nella nuda roccia con picconi e scalpelli, gli abitanti crearono dei veri e propri frigoriferi naturali, gli **infernot**: ambienti sotterranei ai quali si accede solitamente dalla cantina dell’abitazione. Gli alloggiamenti per le bottiglie sono piani continui, gradoni o nicchie e molti hanno un tavolo centrale scavato nella roccia. Quelli ufficiali sono cinquantanove, alcuni visitabili contattando l’**Ecomuseo della Pietra da Cantoni**. Trovi tutti i percorsi sul sito di **Alexala**.

Il paesaggio vitivinicolo dichiarato patrimonio Unesco in autunno regala emozioni uniche: per completare l'esperienza tra le vigne conviene degustare un buon calice di Grignolino. Quello della cantina **Cinque Quinti** di **Cella Monte** nasce da vigneti affacciati sulle colline e sul borgo di Rosignano Monferrato. Dal 2008 i fratelli Arditi coltivano con passione i vitigni autoctoni – tra cui il Barbera – e organizzano degustazioni, tour agli infernot, eventi con musica dal vivo e proiezioni di film sotto le stelle. Parcheggio a 300 metri.

Non hai ancora la tessera del PLEINAIRCLUB? **Scopri** come ottenerla e risparmiare nelle aziende convenzionate.

Se ti è piaciuta questa proposta di escursioni d'autunno nel Monferrato puoi valutare di spostarti qualche chilometro per immergenti nelle **Langhe e nel Roero** che in autunno regalano paesaggi strepitosi.

https://www.pleinair.it/eventi/escursioni-dautunno-in-monferrato-con-degustazione-in-cantina/

Amministrazioni Domenica scorsa a Rosignano l'atto conclusivo del progetto sul territorio

Giovani Attivi in Monferrato: un'esperienza da continuare

ROSIGNANO MONFERRATO



Rosignano Monferrato. *Amministratori locali e partner hanno preso parte alla conclusione del progetto*

● Domenica scorsa Rosignano Monferrato è tornata al centro del progetto "G.A.M. Giovani Attivi in Monferrato", ospitando presso il Teatro Ideal l'evento finale del progetto, che nel corso del 2026 (da febbraio ad ottobre) ha portato nel cuore del Monferrato ragazzi di età compresa tra i 15 e i 34 anni, a vivere esperienze uniche tra incontri formativi, weekend immersivi e visite a borghi e aziende d'eccellenza del Monferrato, con la finalità di incoraggiarne la partecipazione civica e la cittadinanza attiva, favorendo la conoscenza del territorio e lo sviluppo delle competenze territoriali.

Nel corso dell'evento - che si è tenuto all'interno del fine settimana dedicato alla kermesse "Vendemmia in Arte (altro servizio a pag. 17) - hanno preso la parola tutti sei sindaci dei Comuni coinvolti: oltre al Comune capofila di Rosignano Monferrato, Terruggia, Ozzano Monferrato, Treville, Cella Monte, San Giorgio Monferrato.

Tutti hanno espresso piena soddisfazione per l'intesa e proficua attività che si è sviluppata nei sei paesi con una molteplicità di appuntamenti e occasioni di incontri che hanno consolidato il rapporto di condivisione e collaborazione sul territorio, riconosciuti come elementi determinati per raggiungere nuovi obiettivi e iniziative comuni.

Da parte di tutti i sindaci e di Simonetta Ghia Bonzano, rappresentate di Alexala, è stata espressa gratitudine e sincero apprezzamento per il supporto al progetto fornito dalla dottoressa Gabriella Bigatti, manager esperta e professionista di qualità.

Hanno, poi, portato la loro testimonianza diversi giovani che sono stati i veri protagonisti di G.A.M.: sono nate nuove amicizie, una sempre più diffusa consapevolezza dei giovani nello sviluppo del territorio, una corresponsabilità che si sviluppa nel saper essere protagonisti del futuro di queste realtà, che molto investono su di loro.

Tra speranza e passione

Di grande valore e impatto il video riassuntivo del progetto, dove tanti giovani imprenditori e testimonial del territorio hanno saputo rappresentare al meglio la speranza, la passione, la concretezza che li anima e che costituisce una certezza per il futuro del Monferrato.

Nel corso dell'appuntamento di domenica 4 ottobre, hanno portato o fatto pervenire il loro saluto ed interventi le altre partnership: la Regione Piemonte, la Provincia di Alessandria, il Servizio Socio Assistenziale Asl di Alessandria, l'ANPCI e l'ANCI Piemonte, l'Istituto Tecnico Agrario "Vincenzo Luparia" – Istituto Leardi e gli Enti del Terzo Settore, Asd e CCR.

Il meeting si è concluso con la comune volontà dei sei sindaci di procedere con un nuovo step del "Progetto Giovani" che cosi tante soddisfazioni, indicazioni operative ed esperienziali, ha fornito sia ai giovani coinvolti (diverse decine complessivamente) che ai Comuni ed istituzioni partecipanti.

09/10/2026 – Il Piccolo – Il Premio Uva conquista l'Italia: il polo museale trionfa a Genova

Il Premio Uva conquista l'Italia: il polo museale trionfa a Genova

La Fondazione Italia Patria della Bellezza sceglie la rete diffusa che unisce la città e tutta la val Curone

Il connubio virtuoso tra grandi capolavori pittorici, paesaggio collinare e turismo sostenibile proietta il Tortonese al centro dell'attenzione nazionale. Il polo museale diffuso lungo le antiche vie del sale, denominato "Uva - Una Valle di Artisti", entra a pieno titolo nell'élite dei migliori progetti di sviluppo territoriale italiani del 2026. A certificarlo è la prestigiosa Fondazione Italia Patria della Bellezza, che ha selezionato la realtà locale tra centinaia di candidature provenienti da ogni angolo della penisola.
Il traguardo spalanca le porte del prestigioso "Forum della Bellezza", in programma giovedì 15 ottobre nello storico Palazzo della Meridiana a Genova, dove la delegazione tortonese illustrerà il proprio modello di valorizzazione culturale in una vetrina di altissimo profilo.

Da Tortona al Giarolo

Nato nel 2023, il progetto Uva mette a sistema l'incredibile vocazione artistica delle terre che dalla pianura tortonese risalgono verso le pendici del monte Giarolo. Una terra madre che ha dato i natali o ha ispirato maestri del calibro di Felice Giani, Giuseppe Pellizza, Angelo Barabino e i pittori della Scuola Tortonese, fino ad autori moderni e contemporanei come Piero Leddi e Clemen Parrocchetti.
Il circuito collega realtà museali d'eccellenza dislocate lungo un tracciato complessivo di circa cinquanta chilometri: a Tortona troviamo la Pinacoteca Il Divisionismo, Casa Barabino, il Museo Diocesano e la Pinacoteca Civica; a Volpedo i Musei di Pellizza; a San Sebastiano Curone gli Archivi Piero Leddi e Pittor Giani; a Borgo Adorno l'Archivio Clemen Parrocchetti e a Rocchetta Ligure il Museo d'arte sacra. A rendere unico l'itinerario è la sua vocazione green: i singoli poli culturali dialogano tra loro attraverso la riscoperta degli storici sentieri delle Vie del Sale, percorribili a piedi o in bicicletta tra borghi fortificati, pievi, torri, l'osservatorio astronomico, il sito archeologico di Guardamonte e colline disegnate da vigneti riconosciuti dall'Unesco.

Sinergie territoriali

La crescita della rete rappresenta il frutto di un'ampia alleanza territoriale che ha visto convergere le Fondazioni bancarie di Alessandria, Torino e Tortona, la Regione Piemonte, il Gal Giarolo Leader, la Diocesi e i Comuni di Tortona e San Sebastiano Curone, insieme al sostegno

Rampello & Partners adotta questo progetto: già pronto un piano per la comunicazione

operativo di Alexala, Terre Derthona Gavi, Unione Montana Terre Alte e numerosi municipi della valle come Volpedo, Cantalupo, Dernice e Montacuto.
Oltre all'invito a Genova, il successo nel bando porta in dote un prezioso strumento di sviluppo: l'adozione da parte della rinomata agenzia di comunicazione Rampello & Partners. Gli esperti milanesi affiancheranno il polo museale per strutturare un posizionamento d'immagine sempre più competitivo, capace di attrarre visitatori esigenti e consolidare un modello di accoglienza sostenibile per l'intera provincia di Alessandria.

MARCO GOTTA



NEL SEGNO DI PELLIZZA La ricostruzione a Volpedo dello studio dell'autore del 'Quarto Stato'

10/10/2026 – La Stampa Alessandria – La prima volta del "Veg Festival" ad Alessandria. Alessandria scopre il mondo vegano grazie al maxi evento

LA RASSEGNA

La prima volta del "Veg Festival" ad Alessandria

Dal muscolo di grano con crema di ceci e capperi alle polpette di piselli, patate e zenzero. Il mondo vegano si presenta innanzitutto a tavola. – PAGINA 46

Il "Veg Festival" è in programma nel capoluogo nel weekend
Fra gli stand nuovi e vecchi sapori, ma anche yoga e curiosità

Alessandria scopre il mondo vegano grazie al maxi evento

IL FESTIVAL

ADELIA PANTANO
ALESSANDRIA

Dal muscolo di grano con crema di ceci e capperi alle polpette di piselli, patate e zenzero. Il mondo vegano si presenta innanzitutto a tavola, con piatti che reinterpretano la tradizione e invitano a scoprire nuovi sapori. I primi stand hanno cominciato ad arrivare ieri pomeriggio ai Giardini pubblici di corso Crimea, ma l'«Alessandria Veg Festival» entrerà nel vivo oggi e domani, con due giornate dedicate all'alimentazione vegetale, al benessere e alla sostenibilità.

Ieri, tra chi era impegnato ad allestire gli spazi, c'erano anche Silvia e Genziana, le Vegabond, pronte a proporre i loro bao abbinati a diverse specialità vegane. Al lavoro anche Birra Love, arrivata da Brescia, che presenta quella che definisce la prima birra olistica, vegana e artigianale al mondo. Sono alcune delle realtà che animeranno una manifestazione pensata per unire gastronomia, curiosità e divulgazione.

Fra gli altri piatti in menù figurano il falafel di lenticchie rosse, un menu indiano con riso basmati, verdure di stagione e lenticchie speziate, oltre al Bacio d'Alessandria in versione vegetale, con crumble al bacio di dama, crema Novi fondente e gel al limone. Accanto agli stand alimentari sono previsti laboratori, show cooking, attività sportive, yoga e incontri con nutrizionisti. Una parte degli appuntamenti si svolgerà anche al Broletto della Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria, con una serie di talk.

«Abbiamo fatto a marzo un primo test in provincia di Torino e il risultato ci ha convinti a portare in città questa sfida», aveva spiegato Manuela Ulandi di Confesercenti durante la presentazione. «Al centro c'è non solo il cibo, ma uno stile di vita diverso, in armonia con ambiente, piante e animali».

Il festival coinvolge anche le scuole dell'infanzia e primarie, con iniziative come il Bosco del futuro. «Siamo riusciti a trovare ben 70 operatori del settore, cifra enorme, quasi tutte microimprese innovative», aveva aggiunto Ulandi.

L'obiettivo è raggiungere anche chi non segue già un'alimentazione vegana. «Alessandria Veg Festival è nato dal desiderio di creare un luogo dove informazione scientifica, etica e comunità possano incontrarsi. Vogliamo offrire strumenti concreti per scegliere con maggior consapevolezza», ha spiegato Veronica Bresciani, fondatrice e direttrice di Vegorà Events.

La manifestazione è promossa e organizzata da Procom Confesercenti, con il contributo della Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria e del Comune. Tra i soggetti che patrocinano e sostengono l'iniziativa Regione Piemonte, Consiglio regionale del Piemonte, Camera di Commercio Alessandria-Asti, Alexala, Slala e Solidal. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



70

Gli operatori coinvolti nella rassegna dedicata non solo all'alimentazione vegana ma anche al benessere

2

Le location per gli appuntamenti Gli stand sono ai giardini di corso Crimea e i talk sono a Palatium Vetus



Allestimento in corso, ieri pomeriggio, per il Veg Festival in programma nel fine settimana

RADIO GOLD

https://radiogold.it/news-alessandria/448878-vegfestival-alessandria-soddisfazione/

CONFESERCENTI

https://www.confesercenti.it/blog/confesercenti-alessandria-alessandria-veg-festival-sole-sorrisi-e-tanta-partecipazione-per-la-prima-edizione/

11/10/2026 – La Stampa Alessandria – Archivi, arte e percorsi verdi. A Genova un premio a "Uva"

Il progetto di polo museale diffuso è stato selezionato da Italia Patria della Bellezza
Si tratta di una strategia di marketing che unisce Tortona, le Vie del Sale e il Giarolo

Archivi, arte e percorsi verdi A Genova un premio a "Uva"

LA STORIA

MARIA TERESA MARCHESE
TORTONA

Non è soltanto un itinerario culturale. È un modo nuovo di raccontare un territorio attraverso l'arte, il paesaggio e la storia. E oggi questo progetto nato tra Tortona, le colline del Giarolo e le antiche Vie del Sale, ottiene un importante riconoscimento nazionale. «Uva», acronimo di «Una Valle di Artisti», il polo museale diffuso che collega musei, archivi d'artista e percorsi naturalistici del Tortonese, è stato infatti selezionato dalla Fondazione Italia Patria della Bellezza tra i migliori progetti italiani di sviluppo territoriale per il 2026. Un risultato che porterà il progetto a essere presentato il 15 ottobre a Genova, nel prestigioso contesto del Forum della Bellezza, appuntamento nazionale dedicato alle eccellenze che sanno valorizzare identità, cultura e territorio.

L'idea alla base di Uva è quella di mettere in rete il patrimonio artistico custodito tra la pianura tortonese e le valli che salgono verso il monte Giarolo, collegandolo attraverso sentieri recuperati che ricalcano le antiche Vie del Sale. Nasce così un percorso di circa 50 chilometri che unisce arte, natura e turismo lento, consentendo di spostarsi a piedi o in bicicletta tra musei e archivi spesso poco conosciuti ma di straordinario valore, con uno sfondo popolato da artisti come Felice Giani, Giuseppe Pellizza da Volpedo, Angelo Barabino, Piero Leddi e Clemen Parrocchetti. La rete comprende la Pinacoteca Il Divisionismo, il Museo Diocesano e la Pinacoteca Civica di Tortona, la Casa Barabino, i Musei Pellizza di Volpedo, l'Archivio Piero Leddi e l'Archivio Pittor Giani di San Sebastiano, l'Archivio Clemen Parrocchetti a Borgo Adorno e il Museo d'arte sacra di Rocchetta Ligure.

«La particolarità del progetto sta proprio nella sua dimensione diffusa – spiegano da Uva –. Non un unico museo, ma una costellazione di luoghi culturali immersi in un paesaggio che diventa parte integrante dell'esperienza. Percorrendo gli antichi cammini commerciali che per secoli collegarono la Pianura Padana al Mar Ligure, il visitatore può scoprire non solo opere d'arte, ma anche castelli, torri, pievi, borghi storici, il sito archeologico di Guardamonte e gli scenari delle colline vitate riconosciute dall'Unesco». Dal 2023, anno della sua ideazione, il progetto è cresciuto grazie alla collaborazione di archivi e musei, al contributo delle Fondazioni Cassa di Risparmio di Alessandria, Torino e Tortona, di Regione, Gal Giarolo Leader, Comuni di Tortona e San Sebastiano, Diocesi; al sostegno di Alexala, Terre Derthona Gavi, Unione Montana Terre Alte e alla collaborazione con Comuni (Volpedo, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Dernice, Montacuto), realtà come Fiori di Pesco, Pro loco e associazioni. Un lavoro di rete che ha convinto «Italia Patria della Bellezza» a inserire il progetto tra quelli più meritevoli a livello nazionale. Al riconoscimento si aggiunge l'adozione da parte dell'agenzia di comunicazione «Rampello&Partners», che supporterà il progetto nel rafforzamento della propria visibilità. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

14/10/2026 – Giornale della Liguria e del Piemonte – Piemonte protagonista a Rimini per turismo sostenibile

TTG 2026

Piemonte protagonista a Rimini per turismo sostenibile

Dalle Alpi alle colline, un programma tra outdoor, cultura ed enogastronomia

Walter Caputo

■ Il Piemonte si presenta al Ttg Travel Experience 2026 di Rimini puntando su esperienze autentiche, tutela dei territori e identità locali.

Oggi e domani la Regione sarà protagonista nel Padiglione C1 (stand 126-216-217-123) con un programma che spazia dalle Alpi alle colline Unesco, dai laghi alle città. Outdoor, sostenibilità, cultura, enogastronomia e accoglienza rurale sono le parole chiave rivolte agli operatori internazionali.

Al Ttg, la borsa italiana del turismo professionale, il Piemonte si presenta come un sistema di itinerari integrati, non come una somma di attrazioni.

A rappresentare la Regione sarà l'assessore al Turismo Paolo Bongioanni, presente all'inaugurazione della manifestazione, prevista oggi con il ministro del Turismo Gianmarco Mazzi, e agli incontri dello spazio Piemonte.

«Ttg Italia è un appuntamento annuale fondamentale in cui territori, operatori, agenzie di promozione ed enti locali con il coordinamento della Regione hanno la possibilità di presentare e far conoscere in modo diretto ai mercati i loro prodotti turistici e le proposte che innovano, allargano e rafforzano l'offerta turistica del Piemonte», sottolinea Bongioanni.

La strategia unisce promozione e investimenti, compreso un bando da 1,5 milioni di euro per le strade storiche di montagna e il turismo accessibile.

Bongioanni ricorda anche il marchio agroalimentare «PiemonteIs» e la partecipazione all'Italian Hospitality Investment Conference di Milano per incontrare investitori e catene alberghiere. La sfida è intercettare una domanda interessata a mobilità dolce e contatto con le comunità. Il tema del Ttg 2026, «Exist», invita infatti a riscoprire il valore dell'esperienza reale.

La risposta piemontese passa anzitutto dalla sostenibilità. Alle 15 di oggi sarà illustrato il progetto «Il Piemonte ti appartiene. Strategie integrate per la promozione del turismo sostenibile in Piemonte», cofinanziato dal Fondo unico nazionale per il turismo.

La Regione ha avviato un percorso per arrivare al riconoscimento del Piemonte come destinazione sostenibile secondo gli standard del 'Global Sustainable Tourism Council', un traguardo ancora da raggiungere. Oltre mille operatori, tra strutture ricettive, tour operator, musei, guide e altri servizi, hanno partecipato a una rilevazione sulla sostenibilità dell'offerta regionale.

Secondo la Regione, si tratta del più ampio campione finora coinvolto in Italia in un'analisi di questo tipo. L'obiettivo è individuare criticità e buone pratiche, oltre gli slogan.

Per la provincia di Cuneo, un progetto specifico è sostenuto dalla Fondazione Crc. Al panel interverranno, insieme a Bongioanni, la direttrice regionale della Cultura, Turismo, Sport e Commercio Raffaella Tittone e Robert Kropfitsch della società Territori sostenibili. Modererà Giulia Marcon.

La natura è anche un modo per viaggiare. Il primo incontro tematico, oggi alle 14, sarà dedicato a Lamas Rally Monviso e Ame Festival, due iniziative che da tre anni animano a settembre le valli alpine del Cuneese. Il rally offre percorsi alpini, il festival incontri su guida responsabile e territorio, accompagnati da momenti dedicati alla gastronomia. A illustrarli saranno Gabriella Giordano, presidente dell'Atl del Cuneese, e Manuel Podetti, amministratore delegato di Adventure Moto Events. L'intento è conciliare mototurismo e rispetto dei luoghi.

Sul versante della mobilità lenta, domani alle 12.30 l'incontro «Dentro il paesaggio» proporrà un itinerario ideale a piedi e in bicicletta tra Langhe, Monferrato e Roero. Al centro «Rod - Roero Outdoor Destination», nelle colline dell'Ecomuseo delle Rocche, e l'«8 Basso Monferrato», proposte per escursionisti italiani e stranieri. Ne parleranno Andrea Cauda, presidente dell'Ecomuseo, Fabio Rinaldi, responsabile del progetto Rod, e un referente dell'8 Basso Monferrato.

Alle 14, sempre domani, il racconto si sposterà sulle Colline Novaresi, dove il cammino omonimo attraversa vigneti, boschi, borghi e paesaggi del vino. Un percorso fra natura e tradizioni produttive.

Accanto all'outdoor, il Piemonte punta sull'intreccio tra immaginazione e identità culturale. Oggi alle 14.30 sarà la volta del Parco della Fantasia «Gianni Rodari» di Omegna, nato venticinque anni fa nella città dello scrittore e diventato nel tempo un parco letterario diffuso.

Tra ludoteca, Museo Rodari, «moca» e Fabbriche del Gioco, il parco anima anche strade e


Piemonte protagonista a Rimini per turismo sostenibile
LAVORO

sentieri fino al Lago d'Orta e all'Isola di San Giulio, sulle tracce del Barone Lamberto.

Il parco dialoga con «Cusio 25», nuovo marchio per una destinazione unitaria. A parlarne saranno Antonio Longo Dorni, presidente del Distretto turistico dei Laghi, e Alberto Poletti, direttore della Fondazione Parco delle Arti e della Cultura di Omegna.

Un'altra prospettiva culturale guarda al 2027 e parte da Alba, designata Capitale italiana dell'arte contemporanea per quell'anno. Oggi alle 16 il panel «L'arte contemporanea come nuova esperienza di territorio» mostrerà come mostre, residenze d'artista e progetti diffusi possano diventare strumenti per visitare le colline di Langhe, Monferrato e Roero con occhi diversi. Tra le esperienze, il circuito Orma e il progetto «Capitali Sorelle». Interverrà Bruno Bertero, direttore dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e coordinatore di «Capitali Sorelle», insieme a un rappresentante della città di Alba.

La tradizione teatrale avrà invece uno spazio domani alle 11 con la «Passione di Sordevolo 2027», spettacolo popolare che affonda le sue radici nel 1816 e si svolge nel Biellese in un anfiteatro di quattromila metri quadrati. Il presidente dell'Associazione Teatro Popolare di Sordevolo Stefano Rubin Pedrazzo e Mauro Benedetti ne racconteranno la storia e la prossima edizione, valorizzandone il ruolo di patrimonio culturale e richiamo turistico. La stessa logica di rete riguarda il mondo agricolo.

Alle 11.45 di domani sarà presentata la crescita di Agriturist, l'organizzazione promossa da Confagricoltura che mette in collegamento gli agriturismi delle province di Alessandria, Asti e Vercelli. L'obiettivo è valorizzare cucina, produzioni tipiche e ospitalità rurale. Interverranno Vittorio Giulini, presidente di Agriturist Alessandria, Maria Pia Lottini, referente di Agriturist Asti, e rappresentanti delle Atl coinvolte.

Il vino sarà protagonista anche del confronto dedicato alle Terre del Sud Piemonte, oggi alle 16.30. Il Sistema Turistico di Destinazione presenterà le proposte per il 2027 e i cataloghi elaborati insieme ai consorzi, tra cui «Tra Vigna e Cantina», legato alla Strada del Vino e dei Sapori del Gran Monferrato, e «Cantiere in Cantina». Il tema è trasformare le eccellenze in proposte turistiche organizzate e commercializzabili.

Al tavolo Lara Bianchi, responsabile prodotto del Sistema Turistico di Destinazione dell'Atl Alexala, Andrea Cerrato, presidente di Sistema Monferrato, Marco Lanza, direttore di Alexala, e Marco Prosperi, direttore del Gran Monferrato.

Nel quadro regionale trovano posto anche il Canavese e Ivrea, impegnati nello sviluppo di forme partecipate di governo del turismo, e Torino, che guarda a una nuova stagione di appuntamenti culturali, sportivi e gastronomici, a partire dal ritorno di 'Cioccolatò'.

Da Rimini emerge la volontà di collegare mete note e percorsi meno battuti, allungare la stagione e coniugare crescita e tutela dei luoghi piemontesi. La sfida è tradurre questa narrazione in servizi accessibili, collegamenti, proposte acquistabili e risultati misurabili. Perché una destinazione è davvero competitiva non quando promette tutto, ma quando riesce a mantenere ciò che racconta.



Le bellezze regionali in vetrina alla fiera

15/10/2026 – La Repubblica Torino – Locandina



16/10/2026 – La Stampa Alessandria – Il futuro del Monferrato riparte dalla promozione

In un convegno a Casa Hema, a Cremolino, martedì si parlerà di strategie per fare rete tra imprese e comunità con l'obiettivo di attrarre più turisti

Il futuro del Monferrato riparte dalla promozione

L'iniziativa è promossa dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato

Mettere in rete imprese, istituzioni e comunità locali per rafforzare l'identità del Gran Monferrato e trasformare le potenzialità del territorio in concrete opportunità di sviluppo. È questo l'obiettivo del convegno "QUI, Qualità Unicità Identità: un patto per lo sviluppo del Gran Monferrato», in programma martedì alle 18 a Casa Hema, in via Piazze 3, a Cremolino.

L'iniziativa, promossa dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, nasce dalla volontà di avviare un percorso di collaborazione tra i diversi protagonisti della vita economica e sociale locale. La crescita del territorio richiede una visione comune e una maggiore integrazione tra le iniziative pubbliche e private. Il Gran Monferrato dispone di un patrimonio di paesaggi, borghi, tradizioni, produzioni vitivinicole ed enogastronomiche, attività imprenditoriali e testimonianze storico-culturali che rappresentano una base importante per consolidare l'attrattività turistica dell'area, ma che necessitano di un sistema di promozione e sviluppo sempre più coordinato. Il convegno intende quindi porre le basi per un patto territoriale capace di coinvolgere amministrazioni, associazioni, produttori, operatori turistici e imprese superando la frammentazione e individuando obiettivi, strumenti e progetti condivisi.

Nell'incontro sarà presentato il «Patto della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato» che punta a rafforzare la collaborazione tra imprese, istituzioni e comunità, riconoscendo nel turismo e nelle produzioni locali due leve di sviluppo economico. Parteciperanno rappresentanti istituzionali ed esperti di turismo, enogastronomia e comunicazione territoriale: Paolo Arrobbio, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria; Giovanna Quaglia, presidente dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte di Langhe-Roero e Monferrato; Roberto Cava, presidente dell'ATL di Alessandria Alexala; Paolo Massobrio, giornalista e gastronomo; Danilo Poggio, direttore responsabile di GRP TV e giornalista specializzato nel settore vitivinicolo e territoriale. Le conclusioni affidate a Carlo Ricagni, presidente della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato. Il convegno sarà l'occasione per riflettere sulla costruzione di un'offerta turistica integrata e anche sulla necessità di rafforzare la promozione del territorio attraverso una comunicazione coordinata e iniziative capaci di attrarre visitatori tutto l'anno. —



Il convegno sarà l'occasione per riflettere sulla costruzione di un'offerta turistica



Il Gran Monferrato dispone di un patrimonio di paesaggi, borghi e tradizioni

Progetto "Una valle di artisti" a Genova

Il polo museale diffuso lungo le Vie del Sale UVA-Una Valle di Artisti è stato selezionato tra i migliori progetti di sviluppo territoriale in Italia per il 2026 dalla Fondazione Italia Patria della Bellezza e, per questo, è stato invitato a partecipare alla quinta edizione del Forum della Bellezza, organizzato al Palazzo della Meridiana di Genova giovedì 15 ottobre. Il progetto UVA-Una Valle di Artisti, promuove la propensione all'arte delle terre che da Tortona salgono alle pendici del monte Giarolo creando una rete, tra i musei ed archivi d'artista presenti nel territorio tortonese, capace di distinguersi sia per la qualità dell'offerta culturale proposta, sia per il fatto di essere collegata da suggestivi sentieri, recentemente recuperati, risalenti alle antiche Vie del Sale. Nasce così, nella terra di Felice Giani, Giuseppe Pellizza, Angelo Barabino ed i pittori della Scuola Tortonese e successivamente di Piero Leddi, Clemen Parrocchetti ed altri, una proposta che caratterizza il territorio e permette di scoprire al meglio le eccellenze culturali, ambientali ed enogastronomiche favorendo un turismo green e sostenibile in grado di caratterizzare l'area. Pinacoteca Il Divisionismo, Casa Barabino, Museo Diocesano e Pinacoteca Civica a Tortona, Musei di Pellizza a Volpedo, Archivio Piero Leddi ed Archivio Pittor Giani a San Sebastiano Curone, Archivio Clemen Parrocchetti a Borgo Adorno (frazione di Cantalupo Ligure) e Museo d'arte sacra a Rocchetta Ligure costituiscono un polo museale diffuso lungo le vie del sale della provincia di Alessandria che sa affascinare anche i visitatori più esigenti.

Distanti da qualche centinaio di metri ad una quindicina di chilometri l'uno dall'altro (per uno sviluppo complessivo di circa 50 km) archivi e musei coinvolti offrono la possibilità di ammirare capolavori unici ed opere sorprendenti. Il progetto ha potuto crescere, dal 2023 quando è stato ideato, grazie all'impegno ed alla disponibilità di archivi e musei coinvolti, al contributo delle Fondazioni Cassa di Risparmio di Alessandria, Torino e Tortona, della Regione Piemonte, del Gal Giarolo Leader, del Comune di Tortona, del Comune di San Sebastiano Curone, della Diocesi di Tortona; al sostegno di Alexala, Terre Derthona Gavi, Unione Montana Terre Alte ed alla fruttuosa collaborazione con Comuni (Volpedo, Rocchetta Ligure, Cantalupo Ligure, Dernice, Montacuto), importanti realtà come Fiori di Pesco e diverse Pro Loco ed Associazioni. I responsabili della Fondazione Italia Patria della bellezza hanno apprezzato tutto questo e la vetrina di Genova è stata una splendida occasione per dare visibilità al progetto in un contesto prestigioso.

18/10/2026 – Ancora – In migliaia alla fiera anche se i tartufi (per ora) sono pochi

BERGAMASCO Per la 28ª edizione un grande successo di pubblico

In migliaia alla fiera anche se i tartufi (per ora) sono pochi

Bergamasco. Una giornata di sole, tanti visitatori e tartufi di ottima qualità, anche se ancora piuttosto scarsi sul piano quantitativo: con questi «ingredienti», la Fiera Regionale del Tartufo di Bergamasco ha rinnovato domenica 11 ottobre il suo tradizionale appuntamento, giunto alla 28ª edizione e da tempo imprescindibile punto di riferimento per buongustai e appassionati, che segna per tradizione l'apertura della stagione del tartufo nel territorio dell'Alto Monferrato.

L'appuntamento è stato organizzato dal Comune con il patrocinio oneroso della Regione Piemonte, il patrocinio della Provincia di Alessandria e il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Pro Loco, il sostegno di Alexala e Gruppo Amag, la collaborazione del Gruppo Alpini e della Protezione Civile, oltre al coinvolgimento di Soms, Acli e dei trifolau bergamaschesi.

La mostra - mercato ha aperto i battenti alle 10,30, dando modo al pubblico di ammirare gli esemplari portati dai trifolau e di respirare l'atmosfera di una manifestazione che, nel tempo, ha saputo consolidare il proprio richiamo. Alle 12 si è svolta la tradizionale premiazione, presentata da Carlotta Iossetti di Primantenna, momento centrale della giornata e occasione per valorizzare il lavoro di chi dedica tempo e passione alla ricerca di questo prezioso prodotto del nostro territorio. Numerose le autorità presenti, a testimonianza dell'importanza che la Fiera riveste per il territorio. Tra loro l'on. Riccardo Molinari, il consigliere regionale Marco Protopapa, i Sindaci di Castellazzo Bormida, Frascaro, Bruno, Castelletto Monferrato, Quattordio, Mombaruzzo e Cortiglione, il presidente di Coldiretti Alessandria Mauro Bianco, il presidente di Alexala Roberto Cava e il rappresentante del Cissaca Giuseppe Quarati.

Particolarmente significativo ci è sembrato l'intervento di Protopapa, che ha posto l'accento sulle difficoltà della stagione in corso. La scarsità di prodotto, ha sottolineato, non può essere considerata un fenomeno isolato, ma riflette i cambiamenti climatici in atto e le conseguenze che questi stanno producendo sull'ambiente e sulla ricerca del tartufo. Una situazione che richiede attenzione e rispetto per un patrimonio naturale ed economico del territorio, ma anche un impegno concreto da parte della Regione per sostenere il mondo tartufigeno.

Se la quantità disponibile è al momento inferiore alle aspettative, la qualità degli esemplari presentati a Bergamasco conferma comunque le potenzialità di una stagione che potrebbe riservare sviluppi positivi nei prossimi mesi.

Passando alle premiazioni, il riconoscimento più prestigioso, quello riservato al tartufo bianco più profumato, è stato assegnato a Mauro D'Addato, di Incisa, che ha presentato un esemplare di 52 grammi caratterizzato da un aroma giudicato incomparabile. Il premio, accompagnato da una targa, è stato conferito dalla seconda Commissione degustatori del Centro Nazionale di Alba e dal vicepresidente dell'Associazione del Tartufo Bianco Pregiato dell'Alto Monferrato, Marco Scazzola.

Gli altri riconoscimenti, premiati con la tradizionale «Trifola d'argento», hanno visto Matteo Coco aggiudicarsi il premio per il tartufo più grande, grazie a un esemplare di ben 151 grammi. Il premio per il pacchetto più bello tra quelli presentati dai trifolau di Bergamasco è andato invece a Bartolomeo «Meo» Gorreta, mentre Gabriele Poggio ha conquistato il riconoscimento per il cesto più grande di tartufi neri, con un peso complessivo di 112 grammi. La cerimonia è stata anche l'occasione per ricordare la figura di Felice Guastavigna, vigile del fuoco bergamaschese scomparso prematuramente, alla cui memoria la comunità continua a rendere omaggio. Alla premiazione erano presenti i familiari, in un momento di partecipazione e affetto che ha rinnovato il legame tra la manifestazione e il ricordo di una persona cara al paese.

Staordinaria (come sempre) l'affluenza per il pranzo a base di tartufo, organizzato in collaborazione con i ristoranti locali, che ha attirato centinaia di buongustai, molti dei quali hanno approfittato dei «piatti veloci» preparati dalla Pro Loco a due passi dalla mostra mercato.

Accanto al tartufo, non sono mancati gli appuntamenti dedicati alla cultura e alle eccellenze enogastronomiche. All'interno del Municipio è stata allestita una mostra retrospettiva con i quadri premiati nelle diverse edizioni del concorso di pittura di Bergamasco, iniziativa che per molti anni aveva accompagnato la Fiera fino all'interruzione legata alla pandemia. Un patrimonio artistico che il Comune intende valorizzare nuovamente, con l'obiettivo di riproporre il concorso già dal prossimo anno e di recuperare così un appuntamento apprezzato dalla comunità.

Consensi anche per «Rosta Rio Di...Vino», una degustazione che ha permesso a numerosi visitatori di conoscere e apprezzare i vini del territorio. Presenti cinque Cantine Sociali – Nizza, Mantovana-Predosa, Vinchio e Vaglio Serra, Tre Secoli e Tre Castelli – insieme a una dozzina di aziende private, che hanno proposto alcune delle loro etichette più pregiate. Un'occasione per mettere in luce la ricchezza della produzione vitivinicola locale e affiancare alla cultura del tartufo quella del vino, entrambe espressione dell'identità e delle tradizioni del territorio. Tante le bancarelle che hanno riempito le strade del paese, mentre al campo di San Pietro sono state molto apprezzata sia la mostra di trattori d'epoca che l'evento di «Pompieropoli» dedicato ai più piccini.

A vivacizzare l'intera giornata è stata infine la postazione di Radio Valle Belbo, che ha accompagnato lo svolgimento della manifestazione, contribuendo ad animare le vie del paese.


DALL'ACQUESE








CREMOLINO

"QUI" patto per lo sviluppo del Gran Monferrato

Martedì 20 ottobre, alle 18, a **Casa Hema**, in via Piazze 3, convegno: *"QUI, Qualità Unicità Identità: un patto per lo sviluppo del Gran Monferrato".*

Un impegno che unisce Imprese, Istituzioni e Comunità per la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato. Il gusto di fare rete: presentazione del Patto della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, con: **Giovanna Quaglia**, presidente Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte di Langhe - Roero e Monferrato; **Roberto Cava**, presidente ATL di Alessandria Alexala; **Paolo Massobrio**, giornalista e gastronomo; **Danilo Poggio**, direttore responsabile GRP Tv e giornalista specializzato nel settore vitivinicolo e territoriale. Conclusioni: **Carlo Ricagni**, presidente Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato.

19/10/2026 – Nord Ovest Economia – Paolo Arrobbio Fondazione Cra "Oltre 6 milioni per il territorio". "I nostri fondi a cultura imprese e territorio Da maggio 6,3 milioni"



Paolo Arrobbio
Fondazione Cra
"Oltre 6 milioni
per il territorio"
PIERO BOTTINO – PAGINA IV

Paolo Arrobbio "Il presidente della Fondazione Cra "Desertificazione bancaria? Aumentiamo gli sportelli"

"I nostri fondi a cultura imprese e territorio Da maggio 6,3 milioni"

L'INTERVISTA

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

Casalese, diplomato al Leardi, poi la lunga carriera al Banco di Novara, oggi Bpm, e dal 2017 al 2022 presidente di Amag, multiservizi alessandrina, Paolo Arrobbio è andato in pensione a fine 2020 («Ero condirettore commerciale generale di Bpm») e dall'8 maggio è presidente della Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria dopo la tragica scomparsa del notaio Luciano Mariano. Inoltre è tuttora nel cda di Gme, gestore mercati energetici, dov'è entrato nel 2022.

Presidente, da maggio a oggi che ha fatto la Fondazione?

«Fino al 15 settembre circa 6,3 milioni di erogazioni, pari a 578 pratiche: la parte più consistente per sostenere il volontariato, con 2,1 milioni; quindi arte e cultura, quasi 1,6 milioni; poi lo sviluppo locale, poco meno di 1,4 milioni; infine istruzione, ricerca scientifica, protezione ambientale con un altro milione. Inoltre in 89 giorni di insediamento ho incontrato 445 associazioni, enti locali, amministratori pubblici: circa 5 visite al giorno».

A parte gli interventi istituzionali Arrobbio punta sulla lotta alla desertificazione bancaria: in provincia hanno sportelli meno di quaranta comuni su 187.

«La settimana scorsa ho fatto inviare lettere a tutti gli amministratori delegati delle banche del territorio, al Governatore della Banca d'Italia nonché al direttore della sede regionale di Torino, poi al ministro dell'Economia, a tutti i sindaci, a Cassa depositi prestiti e ai vertici di Provincia e Regione. Stiamo aspettando le risposte, qualche sindaco ci ha già scritto che è molto interessato. Verso il 20 ottobre partiremo con gli incontri per cercare di andare sopperire a una carenza che sta diventando grave».

Qual è lo scopo?

«Bisogna riportare sul territorio i servizi bancari, che sono fondamentali per l'economia: innanzitutto per le persone anziane, ma anche per le piccole e medie aziende, i commercianti, gli artigiani. Oggi il problema è che banche del territorio ne sono rimaste pochissime, gli istituti diventano sempre più grandi, ma hanno interessi praticamente zero nell'andare incontro a



piccole e medie imprese».

La vostra idea qual è: sportelli unici?

«Innanzitutto chiedere ai Comuni la disponibilità di locali dove non si debbano pagare affitto, riscaldamento, luce; per l'eventuale arredamento la Fondazione è disponibile a un sostegno, ma al Comune ovviamente non alla banca, che deve mandare una persona a fare normali servizi di sportello. Con cinque o sei clienti che portano un po' di depositi e comprano un po' di prodotti hai già coperto i costi annuali».

Secondo lei come la prendono le banche un'iniziativa del genere?

«I grandi istituti si tapperanno le orecchie: a loro interessa il cliente che porta depositi che poi non impiegano sul territorio. E' una battaglia che ho sempre fatto alla Novara, ma lì non era difficile perché era un istituto territoriale; poi ci siamo trasformati in Bpm allontanandoci man mano. Ma è un errore drammatico: le Banche devono tornare a fare Banca».

Altri progetti?

«Il problema chiave è il calo demografico: abbiamo un rapporto del 5,4% di nascite, contro un 18,45% di decessi. Famiglia media, due persone; il 18,5% dei giovani lasciano la provincia. Gli esperti però parlano già da tempo di una netta inversione di tendenza: oggi ormai è impossibile vivere in metropoli, come Milano, visto il caro-affitti: lì dobbiamo andare a presentare il nostro territorio che è molto bello e nei paesi ancora vivi con uno stipendio. Abbiamo la fortuna che con l'alta velocità da Genova a Milano presto si arriverà in 40': se si riuscisse a far fermare a Tortona due treni al mattino e due al pomeriggio, quelle zone, assieme a Novese-Gavi, avrebbero uno sviluppo notevolissimo. Mentre Casale e il Casalese dovrebbero puntare su Vercelli, che è sulla Torino-Milano: treni ogni mezz'ora».

Allora che avete fatto?

«Abbiamo una testimonial, Alice Agnelli, influencer di moda e cibo, che da Milano s'è innamorata ed è venuta a vivere in Monferrato. L'altra sera abbiamo fatto un evento milanese dove la Agnelli ha portato 58 giornalisti e abbiamo presentato tramite un video le bellezze della provincia, in stretta in collaborazione con Alexala, e le due strade dei vini e dei sapori, la Tortona-Gavi e la Gran Monferrato da Casale ad Acqui. Ho detto che abbiamo tutti i servizi: un ospedale, ora anche Irccs; un'università, l'Upo, con 4 mila studenti. A proposito, secondo il rettore mancano 400 posti letto: ho scritto a Cassa depositi e prestiti che sta investendo in città universitarie e c'è la disponibilità ad aprire un tavolo di confronto per finanziare pure Alessandria». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Paolo Arrobbio, presidente della Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria

Paolo Arrobbio

Oggi il problema è che sono rimaste pochissime banche del territorio disposte ad ascoltare i bisogni dei piccoli

Gli istituti diventano sempre più grandi, ma hanno zero interesse nell'andare incontro a piccole e medie imprese

2,1
Milioni di euro
Le erogazioni destinate a sostenere il volontariato

1,6
Milioni di euro
L'ammontare investito a supporto di attività artistiche e culturali

1,4
Milioni di euro
Il patrimonio impiegato per lo sviluppo del territorio



La sede L'edificio storico del Palatium Vetus, sede della Fondazione ad Alessandria

22/10/2026 – Blasting News – Monferrato, l’autunno è un foliage orizzontale tra vigne e borghi

Monferrato, l'autunno è un 'foliage orizzontale' tra vigne e borghi

PUBBLICITÀ



Borghi d'autunno nella provincia di Alessandria: tra colline ... © Creative Commons

Il Monferrato si colora d'autunno: tra vigneti e borghi, un 'foliage orizzontale' da vivere lentamente

L'**autunno in Monferrato** trasforma il paesaggio post-vendemmia con una tavolozza di colori vibranti: i vigneti si accendono di sfumature gialle, ocra, rosse e ruggine, creando un itinerario cromatico diffuso che avvolge colline e filari. Alexala propone di vivere questa stagione attraverso il concetto di *“foliage orizzontale”*, un modo per esplorare il territorio seguendo la continuità visiva di vigne, borghi e strade collinari che si snodano tra il **Basso e l'Alto Monferrato**, senza concentrarsi su un singolo bosco o punto panoramico, ma abbracciando l'intera estensione del paesaggio.

Questo viaggio è pensato per essere vissuto con *ritmi lenti*, offrendo la possibilità di percorrere l'area in auto, a piedi o in bicicletta. Il territorio si rivela attraverso **paesaggi vitivinicoli** di grande suggestione, centri storici ricchi di fascino e opportunità di immergersi nella cultura locale. Un elemento distintivo e profondamente radicato sono gli **infernot**: particolari camere sotterranee scavate nella pietra, nate dalla tradizione contadina e vinicola, e riconosciute come parte integrante del **patrimonio Unesco**. La loro presenza crea un legame suggestivo tra il paesaggio visibile delle colline e una dimensione più nascosta, fatta di ambienti ipogei dedicati alla conservazione del vino e alla custodia di antiche pratiche familiari e comunitarie.

Tra le mete indicate, spicca il **Sacro Monte di Crea**, un punto di riferimento sia spirituale che paesaggistico per l'intera regione. Il percorso prosegue poi nel **Monferrato Casalese**, toccando borghi caratteristici come *Cella Monte, Olivola, Moleto e Vignale*. L'itinerario si estende ulteriormente verso l'**Alto Monferrato** e l'area di Ovada, includendo località affascinanti come *Trisobbio, Tagliolo e Rocca Grimalda*. Queste tappe offrono l'occasione non solo di ammirare le spettacolari variazioni cromatiche dei filari, ma anche di scoprire architetture rurali tipiche, nuclei storici ben conservati e luoghi significativi legati alla produzione vinicola del territorio.

Il "foliage orizzontale": un'esperienza autunnale tra le colline del Monferrato

L'espressione *“foliage orizzontale”* definisce una prospettiva specifica per vivere appieno l'autunno monferrino. Non si tratta di una semplice salita verso un bosco compatto, ma di un'esperienza di **attraversamento continuo** di colline coltivate, vigne, noccioleti, macchie alberate e piccoli centri abitati. Questo approccio al territorio conferma che il periodo ideale per osservare i colori autunnali si concentra tra **ottobre e novembre**. È importante considerare che l'intensità e la tempistica del fenomeno possono variare in base a fattori come il clima, l'altitudine e l'esposizione dei versanti. Per questo motivo, l'esperienza non è legata a una data fissa, ma si inserisce in una *finestra stagionale* in cui la campagna si trasforma progressivamente, offrendo uno spettacolo cromatico in continua evoluzione e sempre sorprendente.

https://it.blastingnews.com/cultura-spettacoli/2026/10/monferrato-lautunno-e-un-foliage-orizzontale-tra-vigne-e-borghi-004192931.html

22/10/2026 – Ansa – Autunno in Monferrato tra borghi, infernot e vigneti colorati

Autunno in Monferrato tra borghi, infernot e vigneti colorati

Dal Sacro Monte di Crea alle colline di Ovada, viaggio lento nel foliage



E' arrivato quel momento dell'anno in cui il paesaggio cambia completamente volto.

Nel Monferrato la vendemmia è terminata, le giornate si accorciano e sui vigneti comincia una trasformazione che ridisegna le colline: il verde lascia progressivamente spazio al giallo, all'ocra, al rosso e alle tonalità più intense del ruggine.

È il foliage, uno spettacolo che accompagna il territorio piemontese fino a novembre e che offre un motivo in più per attraversarlo senza fretta. Alexala, l'agenzia turistica della provincia di Alessandria, propone di scoprirlo attraverso quello che definisce il foliage 'orizzontale': non soltanto boschi da osservare dal basso verso le chiome degli alberi, dunque, ma un paesaggio da abbracciare con lo sguardo, seguendo le geometrie dei filari che corrono lungo i pendii e che cambiano colore con l'avanzare dell'autunno. È un modo diverso di vivere le colline piemontesi, muovendosi tra Basso e Alto Monferrato in automobile, a piedi o in bicicletta. Il viaggio stesso diventa così parte dell'esperienza: una strada panoramica tra le colline, una deviazione verso un piccolo paese, una passeggiata tra i filari o un percorso in bicicletta possono diventare altrettanti modi per osservare il cambiamento della natura. Il viaggio attraversa territori vitivinicoli e piccoli centri storici, ma anche il paesaggio degli infernot, le caratteristiche camere sotterranee scavate nella pietra che rappresentano uno degli elementi più originali di queste colline inserite nel Patrimonio dell'Unesco. Dai Colli Tortonesi al Gaviese, dall'Ovadese e dall'Acquese fino al Monferrato Casalese, l'intera provincia di Alessandria si trasforma nella meta di un fine settimana autunnale. Si può partire alla ricerca degli scorci migliori, fermarsi nei borghi, alternare una passeggiata tra i vigneti a una visita culturale e naturalmente approfittare del viaggio per scoprire vini e sapori del territorio. Una delle mete indicate per ammirare il foliage è il Sacro Monte di Crea, nel Basso Monferrato; qui il colle, ricoperto da una vegetazione ricca e diversificata, permette di immergersi nell'ambiente naturale e offre anche la possibilità di avvistare animali selvatici. In autunno il paesaggio assume una dimensione ancor più suggestiva e il percorso diventa una destinazione adatta a chi cerca un turismo lento, fatto di cammino, silenzio e soste panoramiche. Un altro luogo

interessante per ammirare il foliage è il Monferrato Casalese, dove si attraversano vigneti che dominano il paesaggio e creano un mosaico di gialli, rossi e viola e si visitano borghi come Cella Monte, sede dell'Ecomuseo della pietra da cantoni, la stessa che ha reso possibili gli infernot, gli ambienti sotterranei che costituiscono una delle testimonianze più caratteristiche della cultura contadina e vinicola del territorio. Da Cella Monte il viaggio prosegue verso Olivola, Moleto e Vignale, piccoli centri circondati dalle vigne.

Spostandosi verso l'Alto Monferrato e la zona di Ovada, lo scenario cambia completamente tra boschi e vigneti che si affiancano al colore degli alberi. I borghi di Trisobbio, Tagliolo e Rocca Grimalda rappresentano alcuni dei punti di riferimento per esplorare questa parte del territorio.

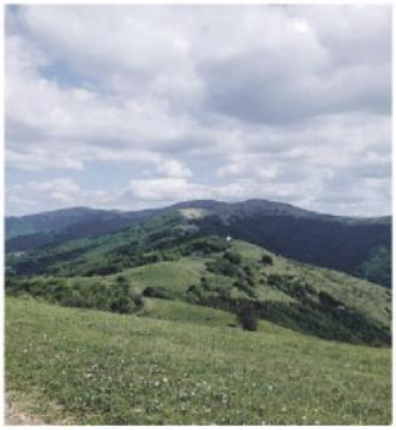
https://www.ansa.it/canale_viaggi/notizie/gusto/2026/10/22/autunno-in-monferrato-tra-borghi-infernot-e-vigneti-colorati_278334c4-afdb-4ab2-a116-89870f007bbe.html

BLASTING NEWS:

https://it.blastingnews.com/cultura-spettacoli/2026/10/foliage-in-monferrato-borghi-infernot-e-vigneti-in-festa-004192903.html

Cabella Ligure Al termine il Tour Gastronomico 2026

È iniziato in primavera e termina in autunno, dopo aver avuto grande successo come sempre, il Tour Gastronomico Valli Borbera e Spinti, giunto quest'anno all'edizione numero 46. Un giro da buongustai tra ristoratori e somministrazione, soprattutto durante i fine settimana di questo arco di tempo, alla scoperta di come sono accoglienti le valli, di come sono bravi e preparati gli operatori turistici della zona, gli chef e quanto sono genuini e gustosi i prodotti. Bar, ristoranti soprattutto, che propongono una serie di menù di eccellenza, con in primo luogo tuttavia l'aspetto turistico, di far conoscere prodotti della natura e del luogo, anteposto a quello economico. Ed è proprio questo l'aspetto di una iniziativa che



IL GIAROLO Simbolo della valle

dura nel tempo, senza perdere il suo smalto di interesse e successo e che, in base a tale logica, permette anche un tour nelle valli, nei borghi, lungo le strade che passano nel verde e nella natura. Chi arriva dalle più svariate località resta infatti incantato nell'ammirare piccoli paesi sparsi tra monti e colline, torrenti, in mezzo al verde e spesso raggiungibili attraverso strade che salgono a discreta quota e permettono una visione panoramica da incanto. Tutto questo è il Tour Gastronomico della vallate Borbera e Spinti, che può contare sul contributo di Camera di Commercio Alessandria-Asti e pure il patrocinio di Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Unione Montana Borbera e Spinti, Terre Alte, Appennino Piemontese, Terre di Fausto Coppi, Alexala, Federalberghi, Slow Food di Gavi e Ovada e di Tortona, di Terre Derthona, Appenino Futuro remoto e Valborberae-Spinti. Con il tutto targato Associazione Albergatori e Ristoratori Val Borbera e Spinti.

D. F.

25/10/2026 – Ancora – Progetto Museo Aero Solar la scuola protagonista fra arte, ambiente, comunità

Con i vari plessi dell'IC2

Progetto Museo Aero Solar la scuola protagonista fra arte, ambiente, comunità



Sugli scorsi numeri del nostro settimanale abbiamo raccontato della buona riuscita, a Morsasco, di «Autunno in festa», manifestazione nata dall'energia e dalla collaborazione dell'intero paese, delle sue associazioni, dell'Amministrazione comunale e della scuola, realtà unite dalla volontà di valorizzare il territorio e renderlo un luogo vivo di cultura, incontro e partecipazione.

Fra i protagonisti di questo percorso, un ruolo importante spetta anche alla scuola primaria "Leonardo Da Vinci" di Morsasco, una piccola scuola dalla forte identità, capace di trasformare le dimensioni contenute in un'opportunità per sperimentare, collaborare e aprirsi al territorio.

Insieme ad altre scuole dell'area compresa tra Ovada e Acqui Terme, la scuola ha partecipato attivamente al progetto Museo Aero Solar, promosso dall'artista Tomàs Saraceno in dialogo con Arts For e Alexala, contribuendo a un'esperienza educativa che intreccia arte, sostenibilità ambientale e cittadinanza attiva.

Attraverso la raccolta e la trasformazione delle buste di plastica, cittadini, alunni, insegnanti e associazioni hanno collaborato alla realizzazione di una grande membrana destinata a sollevarsi grazie al calore del sole. Un'opera collettiva che invita a riflettere sull'impatto delle azioni umane sull'ambiente, sulle energie naturali e sulla possibilità di dare nuova vita ai materiali di scarto. Per l'I.C.2, partecipare significa andare oltre le mura dell'aula: imparare attraverso esperienze concrete, sviluppare sensibilità ecologica, sentirsi parte di una comunità e scoprire che anche i gesti più semplici possono contribuire a un cambiamento condiviso.

La presenza della "Leonardo Da Vinci" e delle scuole dell'IC2 di Acqui testimonia il valore di una scuola piccola ma dinamica, profondamente legata al proprio territorio e capace di offrire ai bambini occasioni formative significative, mettendoli in relazione con il mondo dell'arte, della cultura e della sostenibilità. Una scuola che trasmette conoscenze, costruisce legami, promuove partecipazione e rende gli alunni protagonisti del presente e cittadini consapevoli del futuro.

Confagricoltura Il festival dedicato alla scienza applicata alla produzione di cibo e all'agricoltura

Food&Science Alessandria Primo bilancio lusinghiero

ALESSANDRIA

● È stata un'edizione intensa e molto apprezzata la terza del Food&Science Festival Lab Alessandria.

Il festival dedicato alla scienza applicata alla produzione di cibo e all'agricoltura, si è aperto a Tortona, il 7 ottobre, per toccare poi Casale Monferrato, Ovada , Alessandria con un primo incontro con la divulgatrice scientifica Beatrice Mautino nella sede dell'Associazione Cultura e Sviluppo di Alessandria (evento inserito nel calendario dell'Ottobre Alessandrino). Il Food&Science Festival Lab Alessandria ha vissuto poi la sua giornata più intensa venerdì 23 ottobre, ad Alessandria.

La manifestazione, che nasce come spin off del Food&Science Festival di Mantova, evento di rilevanza internazionale dedicato alla scienza e all'innovazione nella produzione e consumo del cibo, ha l'obiettivo di coinvolgere un pubblico vasto ed eterogeneo per affrontare, con un linguaggio divulgativo ma rigoroso, tutto ciò che ruota attorno all'agricoltura, al "food", all'ambiente.

La giornata del 23 ottobre si è articolata in più momenti e ha coinvolto tutta la città.

Al mattino i laboratori per gli studenti: Food Check: intervista senza filtri a chi coltiva il domani, al Museo Civico di Palazzo Cuttica, grazie alla disponibilità dell'azienda speciale del Comune di Alessandria Costruire Insieme; Mangiare e Vivere Sano, a cura dell'Azienda Ospedaliera di Alessandria, nella sede della Camera di Commercio Alessandria e Asti; la Provetta del Cuoco, animazioni scientifiche in galleria Guerci a cura di Frame Divagazioni Scientifiche; La dieta dello sportivo e i sani stili di vita a cura del Derthona Basket nel cortile di Palazzo Monferrato; La fattoria didattica in città, a cura di Verde Commerce, nella sede della Camera di Commercio Alessandria e Asti; Pac Game, a cura di Regione Piemonte e Crea, a palazzo Ghilini, sede della Provincia di Alessandria; Le Soft Skill che fanno la differenza e Metodi di ricerca nel mercato del lavoro, a cura di Umana, a palazzo Ghilini, sede della Provincia di Alessandria.

Sono rivolte al pubblico le conferenze che si sono svolte, sempre al mattino, in sala Castellani, sede della Camera di Commercio Alessandria e Asti. "Carbon Farming, l'agricoltura come fabbrica di carbonio". La Carbon Farming è un insieme di pratiche agricole e di gestione del territorio pensate per assorbire la CO_2 dall'atmosfera e immagazzinarla nel suolo e nella biomassa vegetale.

"Tea, novità nel campo della viticoltura", Dalle frontiere della ricerca e dell'applicazione sul campo: le TEA, Tecniche di Evoluzione Assistita, si candidano a ridisegnare il futuro della viticoltura, puntando su piante naturalmente resistenti ai patogeni e ai nuovi climi.

Nel pomeriggio, alle 15, i lavori sono ripresi a palazzo Borsalino, sede dell'Università del Piemonte Orientale, nell'aula 108.

"Agricoltura, un futuro in cui credere". Hanno partecipato: l'europarlamentare Carlo Fidanza; la senatrice Silvia Fregolent; l'onorevole Riccardo Molinari; il vicepresidente del Consiglio regionale Domenico Ravetti; il consigliere e presidente della commissione agricoltura della regione Piemonte Claudio Sacchetto; il presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti e Unioncamere Gian Paolo Coscia; il vicepresidente di Confagricoltura Luca Brondelli di Brondello.

Si è parlato ancora di futuro nell'ultimo incontro della giornata: "La sostenibilità in agricoltura, aspetti, criticità, opportunità. Il ruolo dei giovani" con Giuseppe Concaro, agronomo e presidente di Sata, Francesco Crocco, Esg specialist per Mondelez International; Tommaso Cinquemani, giornalista e divulgatore scientifico. Innovazione digitale e nuova leva imprenditoriale alla guida della transizione ecologica: smart farming e criteri ESG diventano il motore del ricambio generazionale nel settore primario. Un'analisi concreta su modelli aziendali sostenibili e strumenti tecnologici.

La direzione scientifica e la moderazione delle conferenze è affidata al team di Frame Divagazioni Scientifiche.

Qualche curiosità: a Tortona hanno partecipato ai laboratori oltre 300 studenti delle scuole primarie; all'incontro ospitato nella sala Polivalente del Comune di Tortona erano presenti circa 100 studenti degli istituti di secondo grado. A Casale Monferrato erano presenti circa 200 studenti di tutte gli istituti di secondo grado della città. Hanno seguito il talk di Beatrice Mautino, con la professoressa Simona Mariotti e Marco Caneva, circa 200 persone. Anche ad Ovada, tutto esaurito al Teatro Dino Crocco. Oltre 330 gli studenti di tutte le età ai laboratori di Alessandria.

Sostengono il Food&Science Festival Lab Alessandria 2026: Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Comune di Alessandria, Camera di Commercio Alessandria-Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona, Università del Piemonte Orientale. Sponsor: Mondelez, Syngenta, Umana Pefc; sponsor tecnici: Alexala, Derthona Basket, Confesercenti, Confcommercio, Associazione Cultura e Sviluppo, Confagricoltura Donna Alessandria, Ottobre Alessandrino. Partner istituzionali: Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Comune di Acqui Terme, Camune di Casale Monferrato, Comune di Gamalero, Comune di Gavi, Comune di Novi Ligure, Comune di Ovada, Comune di Tortona, Comune di Volpedo, Asl Alessandria, Irccs-Aou Al, Confindustria Alessandria, Fondazione Viva.



27/10/2026 – Radio Gold – La Fiera di San Baudolino compie 40 anni: il 7 e l’8 novembre ad Alessandria vini, tartufi e sapori del territorio

La fiera di San Baudolino compie 40 anni: il 7 e l’8 novembre ad Alessandria vini, tartufi e sapori del territorio



ALESSANDRIA – **La Fiera di San Baudolino festeggia la 40ª edizione**. **Sabato 7 e domenica 8 novembre 2026 Alessandria** celebrerà il patrono con due giornate tra eccellenze agroalimentari, tartufi, vini, degustazioni, incontri e appuntamenti culturali. La manifestazione è organizzata dal **Comune di Alessandria**, con il contributo della **Camera di commercio di Alessandria-Asti**, della **Regione Piemonte** e della **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria**. Collaborano Ascom Confcommercio, Confesercenti, Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Cna, Confartigianato, Atl Alexala, Slow Food Alessandria e Colline Nicesi, Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, consorzi di tutela dei vini delle province di Alessandria e Asti, Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, Ais Piemonte, Associazione culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria, Ciofs-Fp Piemonte di Alessandria, Enaip Piemonte di Alessandria, Derthona Truffle e Strada del Riso Piemontese di qualità.

Sabato 7 novembre

Dalle **9 alle 19**, nelle vie del centro, le bancarelle proporranno **tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici**. In **via Vochieri** ci sarà **“La Via dell’Agricoltura”**, con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari a cura delle associazioni agricole. In **piazzetta della Lega**, dalle **11 alle 19**, l’Associazione Piercarlo Bocchio e la Confraternita du Rabatòn proporranno degustazioni di **rabatòn di Litta Parodi e salamini di vacca della Fraschetta**, prodotti riconosciuti con la De.Co., la Denominazione comunale di origine.

Domenica 8 novembre: le vie del centro

Dalle **9 alle 19** torneranno le bancarelle di prodotti enogastronomici nelle vie del centro e **“La Via dell’Agricoltura”** in via Vochieri. In **via San Lorenzo** debutterà **“La Via dei Sapori”**, promossa da **Procom-Confesercenti** per valorizzare il patrimonio enogastronomico, culturale e turistico alessandrino in collaborazione con **Enaip** e **Ciofs**. Spazio a prodotti De.Co. e altre specialità, tra pasticceria, rabatòn, agnolotti, vini, tartufi e birre artigianali. **I negozi saranno aperti**.

Camera di commercio: la Corte del gusto, gli incontri e i tartufi

Nel cortile della **Camera di commercio, in via Vochieri 58**, dalle **9 alle 19**, **“La Corte del gusto”** ospiterà bancarelle di tartufi e prodotti agroalimentari tradizionali. Sarà possibile degustare e acquistare pane, focaccia, biscotti appena sfornati dai fornai alessandrini e farinata di ceci. Sarà presente anche un **punto informativo del Fai**. Nella **Sala Viale**, dalle **10 alle 10.30**, **Gabriella D’Amico** guiderà il **“Viaggio sensoriale alla scoperta dell’olio extravergine di oliva”**, in collaborazione con Cia Alessandria-Asti. L’appuntamento approfondirà caratteristiche organolettiche, tecniche di produzione, profumi e sapori dell’olio. Si concluderà con una degustazione insieme alla produttrice. **Ingresso gratuito**.

Sempre nella Sala Viale, dalle **11 alle 11.30**, Confagricoltura Alessandria presenterà **“Riso Aromatico 100% italiano: la proposta per una nuova filiera sostenibile”**. Seguirà una degustazione di riso aromatico proposta da Fuga di Sapori. **Ingresso gratuito**. Nella **Sala Castellani**, dalle **10 alle 12**, l’Associazione Derthona Truffle, con Provincia e Comune di Alessandria, proporrà **“Tartuficoltura alessandrina: dalla relazione con il cane alle sfide del clima, fino a Tokyo”**. La tavola rotonda coinvolgerà amministratori locali, associazioni e tecnici del settore e affronterà tre temi:

- **Il cane al centro**, tra fiducia, rispetto, allevamento etico ed educazione dolce, per valorizzarne le attitudini naturali e costruire una relazione basata sulla collaborazione, superando i metodi coercitivi.
- **Il tartufo alessandrino e la sfida del clima**, con un confronto su siccità, fragilità degli ambienti tartufigeni, raccolta, coltivazione e tutela del territorio.
- **Il tartufo alessandrino verso Tokyo**, attraverso il percorso di Derthona Truffle e la presentazione prevista a novembre all’Ambasciata d’Italia, per aprire nuove opportunità di promozione.

Dalle **11 alle 12** si terrà la **Mostra del tartufo**, con esposizione e successiva premiazione. I riconoscimenti saranno assegnati al **miglior esemplare unico, miglior gruppo di tartufo bianco, miglior gruppo di tartufo nero e miglior cercatore**. Dalle **11 alle 14**, nello stand **Gusto Slow**, Slow Food Alessandria e Colline Nicesi proporrà **agnolotto di Alessandria De.Co., zuppa di ceci di Merella anche vegetariana e salamini di vacca della Fraschetta De.Co.**, bolliti e accompagnati da cavolo di San Giovanni stufato e da un bicchiere di vino rosso del territorio. Ci saranno anche le **Focacce della Fiera**, salate, dolci De.Co. o preparate per l'occasione con salamini di vacca della Fraschetta e cavolo di San Giovanni oppure con **Cardo Gobbo di Nizza Monferrato in bagna cauda**. Collaborerà l'Associazione Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria. Alcune proposte rivisiteranno la tradizione con il **"Sushi Mandrogno"**, vegetariano e non.

Dalle **16**, nella Sala Castellani, si terrà la dodicesima edizione di **"La fabbrica di giallo come il miele"**, coordinata da **Antonella Talenti**, dirigente scolastica dell'Istituto comprensivo Sibilla Aleramo. L'appuntamento comprenderà il quattordicesimo corso di formazione **"I più fragili tra i più deboli/Giallo come il miele"**, progetto gestito dall'Associazione culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria.

Gli studenti del corso **"Operatore delle produzioni alimentari" dell'Enaip di Alessandria**, diretto da **Nicoletta Faccini**, presenteranno **"Enaip Bakery Class"**, l'impresa formativa dedicata alla produzione e alla vendita all'ingrosso di prodotti da forno a realtà sociali del territorio. Il percorso, a cura del professor **Andrea Bajardi**, permette agli allievi di sviluppare competenze professionali e personali attraverso l'esperienza pratica. Saranno offerti prodotti da forno realizzati con il **miele dell'azienda agricola Cascina RaglioDiLuna**. **Ingresso gratuito**.

Palazzo del Monferrato: vini, cioccolato e riso

Dalle **10 alle 19**, **Palazzo del Monferrato, in via San Lorenzo 21**, ospiterà **“Vini a Palazzo”**, con degustazioni curate da **Ais Piemonte-Associazione italiana sommelier**. I vini saranno accompagnati da formaggi e salumi, con la collaborazione della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato. Saranno presenti il **Consorzio Colline del Monferrato Casalese**, il **Consorzio Tutela del Gavi**, il **Consorzio di Tutela dell’Ovada Docg**, il **Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi**, il **Consorzio Tutela Vini d’Acqui**, il **Consorzio Asti e Moscato d’Asti** e il **Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato**. **La degustazione di un vino costerà 2 euro, quella di tre vini 5 euro. Gli assaggi di formaggi e salumi costeranno 5 euro**. Nel cortile, dalle **10 alle 18**, **“CioccoMarocco”** abbinerà il **Marocchino De.Co. ai cioccolatini**, offerti in degustazione dagli allievi del corso tecnico di cucina dell’**Enaip Piemonte di Alessandria.**

Alle **10.30**, nella **buvette di Palazzo del Monferrato**, il giornalista e gastronomo **Paolo Massobrio** condurrà l’incontro sui **“Vini d’Autore della provincia di Alessandria”**, proposto dall’Atl Alexala. Il pubblico sarà accompagnato alla scoperta della storia, delle caratteristiche e dell’identità dei vini del territorio. **Ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria allo 0131 332181, fino a un massimo di 60 partecipanti**.

Alle **15.30** si terrà **“I colori dell’Asti Docg”**, a cura del Consorzio Tutela dell’Asti: un percorso attraverso **quattro vini**, dal giallo paglierino al dorato fino alle sfumature rosé. Alle **17** seguirà **“L’anima aromatica del Monferrato: il Brachetto d’Acqui Docg”**, dal Rosé Brut al Rosso Secco, fino allo spumante e al “Tappo Raso”.

Ciascuno dei due incontri pomeridiani costerà 10 euro, con prenotazione su www.aa.camcom.it e un massimo di **30 partecipanti per appuntamento**. La partecipazione darà diritto a una degustazione gratuita tra i vini presenti nel salone.

Davanti a Palazzo del Monferrato, dalle **10 alle 18**, il **Ciofs-Fp Piemonte di Alessandria** presenterà **“Dal chicco alla tradizione”**, con degustazioni di focaccia dolce e salata, pasticceria secca e cioccolato fondente.

Sempre davanti al palazzo, dalle **10 alle 19**, la **Strada del Riso Piemontese di qualità** racconterà il riso e l'intera filiera, dalla terra alla tavola, con istituzioni, agricoltori, produttori locali ed esperti.

Il presidente **Massimo Biloni**, agronomo e ricercatore, e i produttori associati approfondiranno le caratteristiche delle varietà, dal Carnaroli a quelle storiche locali, le tecniche di coltivazione sostenibile e le sfide dell'agricoltura. Spazio anche al **riso di Baraggia Dop**, al rapporto tra qualità del prodotto e tutela del paesaggio agricolo e al confronto diretto tra produttori, pubblico, acquirenti e autorità.

La sommelier del riso **Alessandra Bossola** guiderà incontri e approfondimenti sulle caratteristiche organolettiche, sulle varietà piemontesi, dal Carnaroli al Sant'Andrea, e sui corretti criteri di valutazione del chicco.

La dimostrazione con il cane da tartufo

Alle **11**, ai **Giardini pubblici in zona stazione**, si terrà una **dimostrazione di cerca del tartufo** con il cane, a cura dell'allevatore di Lagotti Romagnoli **Dario Capogrosso**, titolare di Cacao Meravigliao a Sarezzano. **La durata prevista è di circa 30 minuti**.

Piazzetta della Lega, piazza Marconi e la fiera del disco

In **piazzetta della Lega**, dalle **11 alle 19**, l'Associazione Piercarlo Bocchio e la Confraternita du Rabatòn proporranno nuovamente **rabatòn di Litta Parodi e salamini di vacca della Fraschetta**, entrambi riconosciuti De.Co. In **piazza Marconi**, dalle **12 alle 15**, il **Gruppo Alpini Alessandria "Domenico Arnoldi"** distribuirà **agnolotti, salamini alla griglia, "Panino dell'Alpino" e biscotti della nonna**, fino a esaurimento. **Il ricavato sarà destinato in beneficenza ad associazioni alessandrine**.

Sotto i **portici di piazza Garibaldi, lato corso Roma e piazza Marconi**, dalle **9 alle 18**, si terrà **"Vinile Alessandria-Fiera del Disco e della Musica"**. Il Circolo del Cinema Adelio Ferrero, in collaborazione con Afa26, proporrà un'edizione speciale della manifestazione e la possibilità di entrare in una comunità di appassionati di musica e cultura. **Ingresso gratuito**.

Sabato 7 e domenica 8 novembre: mostre e musei

A **Palazzo del Monferrato, in via San Lorenzo 21**, dalle **10 alle 13 e dalle 16 alle 19**, saranno visitabili il museo **“Alessandria Città delle Biciclette”** e la mostra **“Alessandria e il Giro d’Italia-una lunga storia d’amore”**. **Ingresso gratuito**. Informazioni su www.acdbmuseo.it. Le **Sale d’Arte, in via Machiavelli 13**, apriranno dalle **15 alle 19**, con **visite guidate al ciclo arturiano**. Il **Museo Civico di Palazzo Cuttica, in via Parma 1**, sarà aperto dalle **15 alle 19**, con **visite guidate comprese nel biglietto d’ingresso**, a cura di Asm Costruire Insieme.

Domenica 8 novembre, dalle **15 alle 19**, il **Teatro delle Scienze, in via 1821 numero 11**, proporrà **visite guidate al planetario e alle collezioni naturalistiche**, a cura di Asm Costruire Insieme. L’**ex complesso conventuale di San Francesco, in via XXIV Maggio 5**, aprirà dalle **10 alle 12.30 e dalle 15 alle 19** con la nuova mostra fotografica **“Gianni e il Jazz. Storie in ascolto” di Pino Ninfa**. Le **visite guidate all’ex chiesa** partiranno alle **10.30, alle 16 e alle 17.15**. Informazioni sugli appuntamenti delle Sale d’Arte, di Palazzo Cuttica, del Teatro delle Scienze e di San Francesco su www.asmcostruireinsieme.it/musei.

Palatium Vetus, in piazza della Libertà 28, sarà aperto dalle **9 alle 13 e dalle 16 alle 19**, con la mostra **“Frammenti di un’era liquida”**. Sabato **7 novembre alle 16** si terrà il convegno **“Frammenti di un’era liquida: arte, identità, conoscenza. Quando il corpo diventa immagine, chi decide chi siamo?”**. Domenica **8 novembre alle 17** è previsto l’appuntamento conclusivo della mostra **“Nebbie, storie, memorie. Lo sguardo sul Monferrato di Fabio Menino Hofmann e le suggestioni di Umberto Eco”**.

Sempre domenica, alle **21**, Palatium Vetus ospiterà un appuntamento del **XVII Festival internazionale “Alessandria barocca e non solo…”**, dal titolo **“Le stanze di Liszt a Roma, in Vaticano, a Tivoli”**, con un racconto a cura di **Gaston Fournier-Facio**, organizzato dall’Associazione Pantheon. Informazioni su www.fondazionecralessandria.it. Il **Borsalino Museum, in corso Cento Cannoni 21**, aprirà dalle **10 alle 19**, con **ultimo ingresso alle 17.30**. Informazioni su www.borsalinomuseum.com.

Le dichiarazioni degli organizzatori

“La Fiera di San Baudolino è un appuntamento imperdibile, che riscuote un grande successo ogni anno anche per la sua capacità di lavorare sul tema dell’agroalimentare, valorizzando il nostro territorio e le sue ricchezze” hanno sottolineato il sindaco **Giorgio Abonante e il vicesindaco Giovanni Barosini.** I due esponenti della giunta hanno ricordato il rinnovamento del calendario delle manifestazioni alessandrine, da Ottobre alessandrino al Food&Science Festival Lab, fino alla San Giorgio e al compleanno della città. Ha inoltre richiamato il **decennale della scomparsa di Umberto Eco** e il legame tra la fiera e il protagonista del suo romanzo: *“Sarà particolarmente suggestivo, pertanto, festeggiare i 40 anni della manifestazione insieme a tutti gli Enti e le persone che hanno lavorato nell’organizzazione e saranno impegnati nella realizzazione di questo weekend ricchissimo”*.

Per **Gian Paolo Coscia**, presidente della Camera di commercio di Alessandria-Asti, la fiera *“vuole rappresentare anche quest’anno un’occasione importante per promuovere il territorio alessandrino con tutte le sue eccellenze agroalimentari”*. Coscia ha sottolineato il ruolo degli espositori nelle vie del centro e nel cortile camerale, insieme alle degustazioni di “Vini a Palazzo”, e ha ringraziato istituzioni, associazioni e operatori per il lavoro condiviso.

“La Fiera di San Baudolino rappresenta la vetrina autunnale delle eccellenze enogastronomiche alessandrine”, ha rimarcato **Paolo Arrobbio**, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria. *“Mai come quest’anno, in occasione dei 40 anni della manifestazione, la Fondazione è lieta di sostenere l’iniziativa”*. Arrobbio ha ricordato anche il programma di Palatium Vetus, tra mostre, incontri conclusivi e concerti, per affiancare alla proposta commerciale quella artistica e culturale.

https://radiogold.it/news-alessandria/eventi/450222-fiera-san-baudolino-2026-programma-alessandria-cibo-vino-tartufi-gusto/

28/10/2026 – La Stampa Alessandria – Con la strada del riso piemontese San Baudolino festeggia 40 anni

È la novità dell'edizione che celebra il traguardo della festa patronale, di nuovo in città il 7 e 8 novembre

Con la strada del riso piemontese San Baudolino festeggia 40 anni

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

Quarant'anni fa l'allora presidente della Camera di commercio Attilio Castellani varò il primo mercatino delle bancarelle fra i giardini della stazione e piazza Garibaldi, in occasione della festa patronale. Da allora la Fiera di San Baudolino, nel secondo weekend di novembre, è un appuntamento fisso che si è man mano sviluppato cambiando sede e infine arrivando in centro.

L'edizione di quest'anno, quella del quarantennale appunto, è stata presentata ieri nella sede della Cciaa dal presidente Gian Paolo Coscia, dal vicesindaco Giovanni Barosini (è il Comune che organizza), da Roberto Livraghi per la Fondazione CrAl, principale sponsor, da Roberto Cava di Alexala, oltre ai rappresentanti di Confesercenti, SlowFood, Ex allievi del liceo Galilei, Enaip: si preannuncia una due giorni, sabato 7 e domenica 8 novembre, di grande impatto e come sempre vetrina delle eccellenze enogastronomiche del territorio.

Una delle novità di quest'anno è «La strada del riso piemontese di qualità». «È una coltivazione da sempre importante per una larga parte della provincia, a Nord, che si è piano piano estesa», ha spiegato Coscia. Domenica davanti a Palazzo Monferrato ci saranno produttori ed esperti, tra cui a guidare il racconto la sommelier del riso Alessandra Bossola, mentre nella sede della Camera (sala Viale), dalle 11 alle 11,30 è prevista una degustazione proposta da Fuga di sapori.

Le strade si moltiplicano: accanto alla «Via dell'Agricoltura», sabato e domenica in via Vochieri, ci sarà anche, solo domenica, la «Via dei Sapori» in via San Lorenzo con bancarelle di tutte le specialità locali, dai rabatòn (assaggiabili in piazzetta della Lega, con l'omonima Confraternita) agli agnolotti, alla pasticceria. In gran parte si potranno gustare anche alla Corte del Gusto, nel cortile della Cciaa, dove allo stand di Slow Food saranno disponibili anche i ceci della Merella, il cavolo di San Giovanni di Castelceriolo e molte altre specialità, compresa la focaccia dolce alessandrina, proposta dall'Associazione panificatori.

Detto dell'enologia – con fra l'altro «Vini a Palazzo del Monferrato» e la masterclass «Vini d'autore della provincia», guidata da Paolo Massobrio –, il clou della fiera sarà come sempre la «Mostra del Tartufo» domenica dalle 11 alle 12, ancora nel cortile, affiancata da una tavola rotonda che partendo dalle sfide climatiche arriverà a Tokyo. Fino in Giappone? «Ormai i turisti si muovono con l'intelligenza artificiale, per intercettarli dobbiamo restare sui siti», ha detto Cava. —



Un momento della presentazione della Fiera FOTO ALBINO NERI



GIAN PAOLO COSCIA
PRESIDENTE
CAMERA COMMERCIO

La novità è il riso, una coltivazione che si è estesa pian piano ed è essenziale per il territorio locale



30/10/2026 – La Stampa Alessandria – "Le strade del vino porta d'ingresso in un territorio che va migliorato"

ECCELLENZE E TURISMO A CASTELLETTO D'ORBA

"Le strade del vino porta d'ingresso in un territorio che va migliorato"

GIAMPIERO CARBONE
CASTELLETTO D'ORBA

Stop ai musei e ai monumenti chiusi: serve uno sforzo organizzativo per il turismo in provincia, creando un'offerta integrata. È stato il messaggio del convegno «Qui - Qualità Unicità Identità: un patto per lo sviluppo del Gran Monferrato», ieri nel Villa Carolina Resort, a Castelletto d'Orba, promosso dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato con l'obiettivo di creare una rete tra imprese, istituzioni e comunità locali.

È stata l'occasione per discutere su quanto è stato fatto finora ma soprattutto su quello che manca. «Le presenze sul territorio – ha spiegato Roberto Cava, presidente di Alexala – dal 2019 al 2025 sono cresciute del 26%. Alessandria e la sua provincia sono attrattive poiché è stata creata una rete, come è stata l'esperienza di Autozug all'inizio degli anni 2000 per i turisti tedeschi e olandesi, che continuano a tornare da noi. Ora però serve un'offerta turistica integrata: ogni Comune deve ovviamente valorizzare ciò che ha di buono ma i sindaci devono collaborare così come Regione e Provincia, ognuno per quanto gli compete, per esempio sulla manutenzione delle strade e la connessione internet. Impossibile fare turismo senza le imprese: va bene il sostegno dei volontari per tenere aperti musei e monumenti ma serve un'organizzazione imprenditoriale altrimenti, come spesso capita, il turista trova le porte chiuse».

L'obiettivo è un turismo in grado di creare posti di lavoro utilizzando in particolare il web e l'intelligenza artificiale, «capace – ha concluso Cava – di organizzare esperienze turistiche». «Gli strumenti - ha sottolineato Paolo Arrobbio, presidente della Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria - ci sono ma la nostra provincia ha bisogno di un rilancio economico per tenere qui i giovani. Le due Strade del vino sono la porta di ingresso del nostro territorio, che può attirare chi non riesce più a vivere a Milano per il costo degli affitti, per esempio. Però servono strade in ordine e ferrovie efficienti».

Parole condivise da Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di commercio di Alessandria e Asti: «Serve un coordinamento tra i musei, come ad Asti. Abbiamo creato una rete in questi anni ma ora serve un passo avanti, puntando sull'eccellenza rappresentata dai nostri vini, fra l'altro». E anche sul fatto che parte della provincia è inserita nel Patrimonio Unesco, associazione rappresentata da Gianfranco Baldi, sindaco di Cassine: «Langhe e Roero hanno saputo sfruttare al meglio questo riconoscimento, Acqui, Casale e anche Ovada devono saper lavorare insieme». —



Un momento dell'incontro a Castelletto d'Orba

