

RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Marzo 2026

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne



Sommario

01/03/2026 – Weekend Premium – Fubine e gli Infernot: tesori sotterranei del Monferrato	4
03/03/2026 – Il Piccolo – Strategie per nuovi cicli di sviluppo.....	8
08/03/2026 – La Stampa Alessandria – A Cavatore si incontrano il tartufo nero e l'Albarossa	9
08/03/2026 – Ancora – Marco Protopapa: «Tartufo nero e Albarossa: tesori e risorse per lo sviluppo del territorio»	10
08/03/2026 – Ancora – Tra tartufo nero pregiato e Piemonte Doc Albarossa	11
10/03/2026 – La Stampa Alessandria – Tartufo, filetto baciato Albarossa e robiola. Quattro sapori uniti per creare un'identità.....	12
11/03/2026 – Monferrato Web TV – Presentazione della mostra “Qui si fa l'Italia. L'immagine dell'eroe da Bistolfi a Baroni	14
12/03/2026 – Vita Casalese – Si celebra l'Unità d'Italia	17
12/03/2026 – Vita Casalese – Golosaria taglia il traguardo dei 20 anni	19
13/03/2026 – Il Monferrato – Bistolfi, l'immagine dell'eroe Una nuova mostra al Museo ..	20
14/03/2026 – La Stampa Alessandria – City branding .A metà aprile i primi focus group. Influencer e voci di riferimento del territorio. Il progetto di city branding entra nella fase 2	22
14/03/2026 – La Stampa Alessandria – Entro il 2027 arriveranno lo slogan e il logo.....	24
15/03/2026 – Ancora – "Tra Tartufo Nero Pregiato e Piemonte Doc Albarossa"	25
15/03/2026 – Ancora – "Un progetto identitario per quattro eccellenze"	26
17/03/2026 – Radio Gold – Alessandria e le terre di Coppi verso un turismo inclusivo con negozi e luoghi accessibili a tutti	27
18/03/2026 – La Stampa Alessandria – Arriva l'edizione speciale di "Aperto per Cultura" dedicata al Giro d'Italia	29
18/03/2026 – Il Piccolo – “I festival rendono”. E anche Casale aderisce a PEM!.....	30
19/03/2026 – Vita Casalese – Casale entra nel festival PeM.....	32
20/03/2026 – Panorama di Novi – Giro d'Italia: concerto con big 'top secret' in piazza Dellepiane	33
22/03/2026 – La Stampa Alessandria – Ad Acqui Terme si va alla scoperta degli angoli segreti. Percorsi per scoprire la città segreta. Acqui ritrova lo storytelling urbano.....	35
22/03/2026 – Ancora – "Ti racconto Acqui", visite guidate al centro storico	37
22/03/2026 – La Verità– In Monferrato dove il Gavi, vino bianco italiano, è incoronato re	38

24/03/2026 – Monferrato – La tavola rotonda "Piazze Vive" per il territorio	39
26/03/2026 – Vita Casalese – Il nuovo viaggio di "Echos"	40
26/03/2026 – Vita Casalese – L'immagine dell'eroe al Museo.....	42
26/03/2026 – TargatoCN – Attraverso Festival arriva all'11° edizione: Massini, Fabi, Angiolini e Costa animeranno le terre UNESCO da luglio a settembre	43
27/03/2026 – La Stampa Alessandria – City branding . Ora è il momento dei focus group e del corso Upo. City branding, ora tocca all'Università	47
27/03/2026 – Panorama di Novi – 'Aspettando il Giro', Un mese di eventi in centro città ..	49
27/03/2026 – Il Monferrato – Cazzullo e Branduardi. La storia di Francesco	52
27/03/2026 – Il Piccolo – Da Ottiglio a Moleto: un anello tra vigneti e la Valle dei Frati.....	53
28/03/2026 – Casale News – Inaugurata la mostra “Qui si fa l'Italia. L'immagine dell'eroe da Bistolfi a Baroni”	55
29/03/2026 – Ancora – "Ti racconto Acqui". Visite guidate al centro storico.....	58
30/03/2026 – Il Monferrato – Vivere la provincia di Alessandria attraverso il racconto di un territorio unico	59
31/03/2026 – Il Monferrato – Provincia Alessandria: cultura, storia, sport... ..	61
31/03/2026 – Dove – Che sorprese, in Val Borbera!	62
31/03/2026 – Viaggiare Con Gusto Sano – In viaggio tra le colline UNESCO dell'Alto Monferrato	65
31/03/2026 – Radio Gold – Sud Piemonte Experiences: i video social di Fabio De Vivo spingono il turismo in Provincia di Alessandria	73

01/03/2026 – Weekend Premium – Fubine e gli Infernot: tesori sotterranei del Monferrato



Fubine e gli Infernot: tesori sotterranei del Monferrato

Written by Redazione / on 26 Febbraio 2026

Di Giuseppe Ortolano

Nel cuore del Monferrato, patrimonio Unesco, la scoperta di **Fubine** e dei suoi **Infernot** permette di coniugare arte, storia e natura. Gli Infernot, antiche cantine scavate nella pietra arenaria sotto le case e le colline, raccontano l'arte della conservazione del vino e la vita rurale di un tempo. Luoghi misteriosi e suggestivi, che custodiscono ancora botti, tini e graffiti, simboli di una tradizione contadina e vinicola secolare.



Cosa vedere

Gli Infernot di Fubine sono tra i più spettacolari del territorio: con oltre 50 cantine sotterranee ufficialmente censite, il borgo detiene il primato per densità e varietà di queste gemme ipogee. In particolare, gli Infernot degli Angeli, recuperati sotto il palazzo comunale, sono visitabili tutto l'anno.

Ma Fubine offre molto di più: il suo centro antico con piazzette raccolte, antichi casolari, il maniero e scorci sulle colline delimitate da filari di vite e boschi.



Cosa fare

Visitare un Infernot non è solo scendere in una cantina: è riscoprire un'eredità contadina, respirare pietra fresca e muffa buona, osservare nicchie e architetture che un tempo custodivano il vino delle famiglie.

Dopo la visita, si può proseguire con passeggiate tra colline e vigne, assaggiare vini autoctoni, soggiornare in agriturismi o borghetti restaurati, o ancora seguire sentieri che attraversano boschi e prati. Il Monferrato regala lentezza, quiete e sapori genuini — un invito ideale per chi cerca un turismo slow attento alle radici.



<https://www.weekendpremium.it/fubine-e-gli-infernot-tesori-sotterranei-del-monferrato/>

Incontro L'analisi del rapporto Quadrante Sud Est di Ires Piemonte

Strategie per nuovi cicli di sviluppo

ALESSANDRIA

● La provincia di Alessandria è un territorio «in transizione tra fragilità e opportunità strategiche» dove «ogni criticità è accompagnata da un seme di opportunità. Il paesaggio non è sfondo, ma asset competitivo e il completamento di infrastrutture strategiche può innescare nuovi cicli di sviluppo». Il rapporto Quadrante Sud Est di Ires Piemonte (istituto di ricerche socio economico della Regione Piemonte, svolge indagini in campo sociale, economico e territoriale) presentato venerdì nella sala Castellani della Camera di Commercio di Alessandria - Asti ha presentato una fotografia socioeconomica aggiornata e fornito spunti di riflessione durante la tavola rotonda cui hanno partecipato Cesare Rossini, presidente della Fondazione Slala (Sistema logistico del nord ovest d'Italia); Gian Paolo Aschero, presidente di Confindustria Alessandria; Roberto Cava, presidente di Alexala (agenzia turistica della provincia); Sara Marchetti, direttore di Ires Piemonte. L'incontro è stato moderato da Ettore Grassano, giornalista.

Il confronto è avvenuto dopo la presentazione del rapporto illustrato dalla ricercatrice casalese Cristina Bargerò e commentato da Gian Paolo Coscia, presidente dell'ente camerale.

«Le possibilità di crescita ci sono» sono state le parole del presidente di Ires Piemonte, Alessandro Ciro Sciretti. E la ricerca ha confermato il quadro delle criticità, ma anche dei fattori di successo. L'analisi integrata ha infatti consentito di individuare alcuni driver strategici a partire «dal rilancio demografico selettivo tramite attrazione di lavoratori qualificati e nuovi residenti, politiche per la casa e servizi per l'infanzia». Non mancano la transizione verde e digitale «come leva per ammodernare filiere produttive e logistiche» e l'integrazione infrastrutturale tra porti liguri, rete ferroviaria regionale e

piattaforme logistiche.

Appare strategico poi il rafforzamento della coesione territoriale «attraverso politiche localizzate per aree interne e centri minori». E non manca il riferimento alla necessità di una governance «multilivello più solida, con strumenti programmatori integrati e uso sistematico dei dati per pianificazione e monitoraggio». Sul piano demografico i residenti (il dato è del 2024) sono 407.029 con un invecchiamento della popolazione decisamente superiore alla media regionale.

Cresce in modo più marcato l'incidenza dei residenti stranieri (12,7 per cento) sia rispetto alla vicina provincia di Asti (11,5 per cento), sia alla media regionale (10,5 per cento).

Il prodotto interno lordo pro capite di Alessandria, pari a 32.300 euro, supera significativamente quello di Asti, confermando la capacità produttiva della provincia, pur rimanendo inferiore alla media regionale piemontese. Il valore economico aggiunto si attesta a 18,3 miliardi.

Mercato del lavoro: il quadro è misto con il tasso di occupazione leggermente inferiore alla media regionale e quello di disoccupazione contenuto, posizionando meglio il territorio rispetto al dato piemontese.

La provincia traina l'export del quadrante (7,3 miliardi) grazie ai distretti di eccellenza, confermandosi snodo cruciale per i mercati esteri.

Il settore della logistica misura sempre di più il grado di competitività del territorio che si fonda sull'integrazione tra poli produttivi specializzati e una rete logistica strategica. Il sistema trae forza «dalla posizione baricentrica lungo i corridoi europei e dalla presenza di distretti industriali consolidati (sia strutturati come quello gioiello, sia 'di fatto' come quello della plastica)».

La manifattura manifatturiera si basa «sull'alta specializzazione tecnica, filiere integrate e proiezione verso i mercati globali».

Enrico Sozzetti



Tra gli interventi. Quello della ricercatrice Bargerò e del presidente Coscia

La nostra provincia
Territorio in transizione:
ogni criticità è
accompagnata da un
seme di opportunità



Oggi tra vie e piazze assaggi e convegni
con la masterclass di Paolo Massobrio

A Cavatore si incontrano il tartufo nero e l'Albarossa

L'EVENTO

GIOVANNA GALLIANO
CAVATORE

Cavatore è pronto a incontrarsi con i sapori più nobili del territorio. In particolare il tartufo nero pregiato e il Piemonte doc Albarossa. L'evento in programma oggi vede in prima linea il Comune, la Regione e le principali realtà del settore come il Consorzio di tutela Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Golosaria, l'Ati Alexala e l'associazione Tartufai del Monferrato. La manifestazione si snoderà tra le vie del borgo, il salone comunale Casa Scuti e i suggestivi spazi di Casa Felicità.

Molto fitto il calendario degli eventi. Già alle 10 è prevista una tavola rotonda dal titolo «Valorizzazione del tartufo nero» a cura di Alexala, che per l'occasione si abbinerà al Piemonte doc Albarossa, quale sodalizio ideale del territorio. Sarà l'occasione anche per la presentazione del libro dello chef Beppe Sardi, «Monferrato. Terra generosa». A seguire è prevista una masterclass a cura del giornalista e fondatore di Golosaria Paolo Massobrio che guiderà la sessione «Conosciamo il Piemonte doc Albarossa». Ovvero, un viaggio

sensoriale alla scoperta delle potenzialità evolutive e dell'identità unica di questa denominazione vinicola. «I piccoli borghi – spiega Massobrio – sono la nostra passione, che abbiamo raccontato in quasi 40 anni. E Cavatore rappresenta un luogo di autentica “resistenza umana”, dove il tartufo nero pregiato è una realtà che valorizza la cucina locale, ancora di più se abbinata a quello che per molti è un nuovo vino piemontese, l'Albarossa, che racchiude la forza del Nebbiolo di montagna con la freschezza della Barbera».

Sempre in mattinata sarà allestito un banco di assaggi a Casa Felicità dove il pubblico avrà la possibilità, attraverso l'aiuto di sommelier professionisti, di scoprire una selezione di etichette di Albarossa. Vino che sarà abbinato al filetto baciato di Ponzzone, alla Robiola di Roccaverano e ad altre eccellenze casearie prodotte nell'Alto Monferrato acquese.

All'ora di pranzo, invece, sarà protagonista il tartufo nero pregiato, proposto dalla Pro loco nei locali di piazza Gianoglio. Durante la giornata sarà anche possibile assistere a una gara di ricerca del tartufo a cura dell'Associazione Tartufai del Monferrato. La «cerca», a premi, sarà aperta a cani di tutte le razze. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il tartufo nero pregiato sarà protagonista a pranzo con la Pro loco



PAOLO MASSOBRIO
GIORNALISTA
E GOURMAND



**Cavatore è un luogo
di resistenza umana
dove il tartufo nero
è una risorsa specie
con l'Albarossa doc**



Cavatore • Il Consigliere regionale: «Possono essere volano di sviluppo»

Marco Protopapa: «Tartufo nero e Albarossa: tesori e risorse per lo sviluppo del territorio»

Cavatore. Tartufo nero pregiato e Albarossa, ma anche formaggio Roccaverano e il filetto baciato di Ponzzone.

Le eccellenze gastronomiche, oltre che un vanto, possono essere davvero un brand a cui il territorio acquese può fare riferimento per farsi conoscere e apprezzare, e possono diventare volano per il turismo e quindi per l'economia.

Bisogna però far conoscere le nostre eccellenze e in questo senso si colloca l'evento di Cavatore "Tra Tartufo Nero Pregiato e Piemonte Doc Albarossa", che si svolgerà domenica 8 marzo. Un evento sul quale l'impronta di Marco Protopapa, consigliere regionale da sempre molto attento alle eccellenze locali, è forte, anzi determinante, visto che è stato proprio l'esponente della Lega a dare l'impulso da cui è nata l'iniziativa.

Proprio Protopapa ci spiega le forti motivazioni alla base della sua proposta. «I nostri territori custodiscono, sul piano enogastronomico, veri e propri tesori, prodotti di altissima qualità, che però, per le loro caratteristiche, per le loro modalità di produzione o per altre ragioni, sono relativamente poco conosciuti e quindi non riescono a richiamare l'attenzione che invece meriterebbero».

Da qui l'idea di lavorare per dare risalto a quattro prodotti del territorio, quattro eccellenze che per caratteristiche possono anche essere proficuamente abbinate fra loro.

«In primis, il tartufo nero, per il quale il nostro territorio è molto vocato. Per molti anni è stato considerato quasi un prodotto "di serie B" rispetto al tartufo bianco, ma negli ultimi tempi la sua importanza è cresciuta anche e soprattutto grazie al crescente utilizzo da parte degli chef di alto profilo. Il tartufo nero infatti, per le sue caratteristiche, si presta, a differenza del bianco, anche ad essere utilizzato in cottura. Questa sua versatilità, insieme al fatto che sul nostro territorio è presente in relativa abbondanza quasi per tutto l'anno, prima con il tartufo pregiato invernale, poi con lo scorzone e quindi con il nero estivo, lo rendono molto adatto per essere un tassello della promozione territoriale».

Ovviamente, accanto al tartufo, non può che esserci posto per il vino. «L'Albarossa qui sul nostro territorio ha le sue radici.

Qui questo vitigno è stato sviluppato e affinato, fino a produrre un vino che per quanto meno rinomato, non ha nulla da invidiare rispetto a denominazioni prestigiose.

La scelta di Cavatore per l'evento dell'Albarossa fra l'altro è doppiamente importante in quanto proprio a Cavatore, in un infernot sotto Casa Felicità, è stato costituito anni fa il "Caveau dell'Albarossa", da parte di una associazione di produttori che non ha purtroppo avuto molto seguito [ndr: oggi il vitigno è sotto la tutela del Consorzio del Barbera], ma ancora oggi nel sotterraneo sono custodite bottiglie d'annata che sono testimoni di questi passaggi importanti. Spero si possa riproporre questa valorizzazione, già parten-

do dall'evento di Cavatore». Durante l'evento saranno proposti anche piatti in abbinamento con tartufo e Albarossa, e qui entrano in scena altre due eccellenze di nicchia. «Il filetto baciato, prodotto essenzialmente nel Ponzzone e nelle vallate retrostanti Acqui, è un prodotto che ha attratto interessi anche da molto lontano, e che rappresenta un patrimonio da non disperdere. Al pari dei formaggi caprini - su tutti il Roccaverano Dop, ma anche altri prodotti affini non direttamente posti sotto il consorzio - che nelle nostre vallate raggiungono, grazie a produttori attenti, che curano ogni particolare della lavorazione, delle autentiche vette nel sapore.

Io credo fermamente che questo tipo di prodotti siano una ricchezza per il nostro territorio e una fonte potenziale di sviluppo. Dobbiamo crederci tutti, e mi piace aver trovato sostegno e sponda da parte di realtà come il Consiglio Regionale, come Alexala, il Consorzio del Barbera d'Asti, l'associazione tartufai e Golosaria. Spero in una bella affluenza e che questo di Cavatore sia solo il primo evento di una lunga serie capace di dare notorietà e lustro al territorio».



▲ Riccardo Cotarella presidente di Assoenologi e Marco Protopapa

Cavatore • Domenica 8 marzo tra le vie del borgo, a "Casa Felicità" e nel salone comunale "Casa Scuti"

Tra tartufo nero pregiato e Piemonte Doc Albarossa

Cavatore. Il comune di Cavatore ospiterà una giornata dedicata al Tartufo Nero Pregiato, eccellenza nascosta del sottosuolo e all'Albarossa, vitigno nato dall'incrocio tra la Barbera e il Nebbiolo di Droneo, molto diffuso nel Monferrato.

Domenica 8 marzo, dalle ore 10 alle 18, in collaborazione con la Regione Piemonte e le principali realtà del territorio come Consorzio del Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Alexala, Golosaria e l'Associazione Tartufai del Monferrato si terrà infatti l'evento dal titolo "Cavatore tra Tartufo nero pregiato e Piemonte Doc Albarossa".

La manifestazione si snoderà tra le vie del borgo, "Casa Felicità" e il Salone Comunale "Casa Scuti", dove per tutta la giornata ci saranno eventi.

Si parte dalle ore 10, con una "Tavola Rotonda, Tartufo Nero Pregiato del Monferrato e Piemonte Doc Albarossa: un matrimonio d'amore", a cura di Alexala che avrà luogo presso la Sala Convegni "Casa Scuti", modera l'incontro il giornalista Paolo Massobrio, coadiuvato da esperti del settore. Si tratta di un momento importante per dialogare sul legame tra viticoltura di qualità e valorizzazione del territorio. Per l'occasione verrà anche presentato il libro "Monferrato. Terra generosa" del cuoco Piero Sardi.

Nello stesso luogo alle ore 11, si terrà invece la degustazione "Masterclass: conoscenza

mo il Piemonte Doc Albarossa" guidata da Paolo Massobrio. Per i partecipanti sarà anche l'occasione per scoprire i pregi di questa denominazione che meritano di essere diffusi. La gara è aperta a coloro che sono appassionati e che vogliono approfondire il mondo del Piemonte Doc Albarossa, occorre però informare che per questo evento la partecipazione è gratuita, ma i posti sono limitati. Dalle ore 12, si terrà "Dai banchi... al piatto" dove presso i locali della Pro Loco, in piazza Gianoglio, si potrà assaggiare i piatti a base di Tartufo Nero Pregiato con ravioli, polenta e rosbef in abbinamento al Piemonte doc Albarossa.

Dalle ore 14, presso i Giardini della Torre avranno inizio le iscrizioni per la gara di Ricerca al Tartufo a cura dell'Associazione Tartufai Monferrato, che prenderà il via alle 14.30. Il regolamento prevede gara a tempo per il ritrovamento di tre tartufi nel giro di tre minuti; saranno premiati i primi tre classificati assoluti. Pacco gara a tutti. Premi speciali: alla concorrente più giovane, alla prima concorrente donna, al cucciolo più giovane e quello proveniente da più lontano. L'evento è rivolto ai tartufai con i cani addestrati e registrati presso l'anagrafe canina.

Inoltre per tutto l'arco della giornata, dalle ore 10 alle ore 18, presso "Casa Felicità" sarà attivo un banco di degustazione,

gestito da sommelier professionisti dove i partecipanti, potranno scoprire una selezione di vini di Albarossa delle cantine associate al Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato accanto ai banchi tartufai del Monferrato e a quelli dedicati alle eccellenze locali come Filetto Baciato di Ponzzone, la Robiola di Roccaverano e altri prodotti dell'Alto Monferrato Acquese. L'evento si terrà grazie al patrocinio e la collaborazione della Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Alexala Agenzia Turistica Locale, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Golosaria. La manifestazione è aperta a tutti i cittadini, turisti, appassionati di enogastronomia e di tartufi.

«I piccoli borghi – dichiara Paolo Massobrio – sono la nostra passione che abbiamo raccontato in quasi 40 anni. E Cavatore rappresenta un luogo di autentica "resistenza umana", dove il tartufo nero pregiato è una realtà che valorizza la cucina locale, ancor più se abbinata a quello che per molti è un nuovo vino piemontese, l'Albarossa, che racchiude la forza del nebbiolo di montagna con la freschezza della Barbera. Sarà una sorpresa!».

Paolo Massobrio è un giornalista, scrittore e gastronomo italiano, fondatore di Golosaria, rassegna di cultura e gusto e presidente del Club Papillon, movimento di consumatori dedicato al gusto. **E.P.**



IL PROGETTO HA L'OBIETTIVO DI COSTRUIRE UN CONCEPT ENOGASTRONOMICO

Tartufo, filetto baciato Albarossa e robiola Quattro sapori uniti per creare un'identità

I prodotti al centro di un patto per rilanciare Cavatore
La Regione: "Questo territorio ha un'immagine preziosa"

GIOVANNA GALLIANO
CAVATORE

Albarossa, tartufo nero pregiato, filetto baciato e robiola di Roccaverano. Un vino, un tubero, un salume e un formaggio: quattro sapori intensi che oggi sono protagonisti di un progetto che ha come obiettivo creare un concept enogastronomico.

Il progetto è stato presentato ufficialmente domenica scorsa a Cavatore durante la manifestazione organizzata da «Golosaria» e Alexala. Un evento dedicato alla valorizzazione delle produzioni locali che è diventato l'occasione per condividere con il pubblico un lavoro di sintesi culturale e gastronomica che punta a rafforzare la riconoscibilità del territorio attraverso le sue eccellenze più autentiche. Un progetto lanciato dal consigliere regionale Marco Protopapa che spiega: «Il tartufo rappresenta la nostra tradizione boschiva, l'Albarossa è il frutto di una ricerca enologica che guarda al futuro, il filetto baciato custodisce la memoria della nostra più abile produzione artigianale e

la Robiola di Roccaverano è un patrimonio caseario unico in Italia. Riunirli in un'unica cornice significa dare voce a un'identità territoriale forte, che merita di essere raccontata con coerenza e visione».

Durante l'evento si è voluto dare l'inizio a un percorso il cui collante potrebbe essere il tartufo nero pregiato che a Cavatore ha teso la mano al vitigno dell'Albarossa, nato molti anni fa nel vicino territorio di Bistagno. Questo vitigno affonda le sue radici nella ricerca scientifica del professor Giovanni Dalmasso, ampelografo di fama internazionale che negli Anni Trenta ne avviò la sperimentazione alla Tenuta Cannona, azienda agricola sperimentale del Piemonte. Proprio da quel lavoro di studio e selezione è nato l'Albarossa che nel piccolo borgo acquese ha oggi una sede nella storica «Casa Felicità», il caveau dedicato: un progetto che nel tempo vorrà comprendere anche poi le altre eccellenze che a Cavatore sono rappresentate nei banchetti della piccola fiera.

L'evento appena passato ha offerto degustazioni, incontri e momenti di approfondimento sotto la regia di Paolo Massobrio e della struttura di «Golosaria», coinvolgendo produttori provenienti dal Consorzio di tutela della Barbera, ristoratori e appassionati, mentre per il Tartufo è stata organizzata dalle associazioni tartufai una gara per la cerca, momenti suggestivi riconosciuti anche patrimonio culturale universale.

«È un passo importante – prosegue il consigliere regionale Protopapa –, perché dimostra come la collaborazione tra istituzioni, comunità e filiere produttive possa generare progetti capaci di valorizzare davvero il territorio. Non si tratta semplicemente di creare un brand, ma di costruire un racconto identitario che appartiene a tutti: un riferimento per la promozione culturale e gastronomica dell'area con l'obiettivo di consolidare un'immagine unitaria e riconoscibile delle sue eccellenze». —



Tradizione boschiva
ricerca enologica
memoria artigianale
e patrimonio caseario
sono le eccellenze
protagoniste
della zona acquese



A Cavatore l'evento di "Golosaria" e Alexalaper per rilanciare il territorio attraverso i suoi sapori locali

11/03/2026 – Monferrato Web TV – Presentazione della mostra “Qui si fa l’Italia.
L’immagine dell’eroe da Bistolfi a Baroni

Presentazione della mostra “Qui si fa l’Italia – L’immagine dell’eroe da Bistolfi a Baroni”

il 11/03/2026

Sabato 28 marzo 2026 alle ore 11,30 sarà inaugurata la mostra “Qui si fa l’Italia. L’immagine dell’eroe da Bistolfi a Baroni”, allestita nel Salone Vitoli del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi. L’iniziativa nasce dalla rinnovata collaborazione tra la Città di Casale Monferrato, il Rotary Club di Casale Monferrato e la Fondazione De Ferrari, avviata lo scorso anno con la mostra “La bellezza liberata. Leonardo Bistolfi e gli amici divisionisti”, che ha registrato un’ampia partecipazione di pubblico. Il titolo dell’esposizione richiama la celebre espressione attribuita a Giuseppe Garibaldi, figura simbolo dell’epopea risorgimentale, e rappresenta anche un omaggio al ruolo svolto da Casale Monferrato negli eventi che portarono all’Unità d’Italia con un percorso espositivo prende avvio dall’importante lascito artistico “Martelli-Bistolfi 2021/2023” e approfondisce lo sviluppo della rappresentazione dell’eroe, inteso anche come simbolo o figura emblematica, dai primi anni dell’Italia unitaria fino al primo dopoguerra.

In questo periodo si afferma progressivamente uno stile più retorico e legato ai richiami della classicità, di cui lo scultore Eugenio Baroni, formatosi artisticamente a Genova, è stato tra i primi e più autorevoli interpreti.

Attraverso le opere in mostra viene inoltre evidenziata l'influenza esercitata dalla lezione bistolfiana sugli artisti contemporanei: gli sconvolgimenti introdotti dalla modernità e, soprattutto, gli effetti della Prima guerra mondiale modificano profondamente la sensibilità dell'opinione pubblica, che individua nuove figure eroiche, spesso legate al sacrificio dei caduti. Da questa frattura emergono nuovi percorsi stilistici e interpretativi, tra cui quello rappresentato dalla produzione di Baroni.

Accanto ai lavori di Bistolfi e Baroni, l'articolazione espositiva mette in dialogo opere plastiche e pittoriche di artisti quali Gaetano Previati, Giuseppe Pellizza da Volpedo, Plinio Nomellini, Libero Andreotti ed Eliseo Sala. Una ricca selezione di opere di Bistolfi provenienti dalla donazione "Martelli-Bistolfi 2021/2023", in parte ancora inedite e restaurate per l'occasione, sarà presentata al pubblico: dai disegni, ai bassorilievi, alle sculture in gesso. I materiali supportano il tema individuato dal Comitato scientifico della mostra, composto dagli studiosi Sandra Berresford, Leo Lecci e Aurora Scotti, e sono arricchiti da prestiti provenienti da musei, istituzioni pubbliche e collezionisti privati.

Il Sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra, ha sottolineato: "Questa mostra rappresenta un'importante occasione per valorizzare il patrimonio artistico custodito nel Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi e per rileggere, attraverso l'arte, una stagione fondamentale della storia nazionale. Il dialogo tra le opere di Bistolfi e Baroni consente di approfondire l'evoluzione dell'immagine dell'eroe tra Risorgimento e primo dopoguerra, confermando il ruolo di Casale Monferrato come luogo centrale per lo studio e la diffusione dell'eredità bistolfiana".

"Dopo l'emozionante risposta ottenuta con 'La Bellezza Liberata', vogliamo continuare a offrire alla città momenti di riflessione profonda," sottolinea il Presidente del Rotary Club Casale Monferrato, Lillo D'Ambrosio "Questa mostra celebra l'unità e l'ingegno italiano, rendendo omaggio a chi ha costruito il nostro presente".

L'esposizione sarà accompagnata da un catalogo di 175 pagine a colori edito da Fondazione De Ferrari ETS, contenente i saggi di approfondimento dei curatori, le introduzioni del Sindaco di Casale Monferrato e del Presidente del Rotary Club di Casale Monferrato, e la riproduzione delle opere in mostra con un ampio apparato iconografico. Il volume sarà disponibile presso la biglietteria del museo al prezzo speciale di 25 euro.

In concomitanza con la mostra, sono previste visite di approfondimento realizzate dallo staff del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi nelle giornate di domenica 5 aprile, sabato 11 aprile, domenica 19 aprile e sabato 25 aprile, tutte con inizio alle 16,00. La partecipazione prevede il pagamento del biglietto di ingresso al museo più un supplemento di 4 euro per la visita guidata.

La mostra, che gode del patrocinio della Regione Piemonte, della Provincia di Alessandria e di ATL Alexala, si realizza con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e con il sostegno di Bcube, Buzzi Unicem, Energica, Magnoberta, Pastorfrigor, Enosis Meraviglia e Gruppo Stat.

Il percorso espositivo resterà aperto al pubblico fino al 28 giugno 2026 e l'accesso avverrà negli orari di apertura del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi.

<https://www.monferratowebtv.it/2026/03/11/presentazione-della-mostra-qui-si-fa-litalia-limmagine-delleroe-da-bistolfi-a-baroni/>

L'iniziativa culturale nasce dalla rinnovata collaborazione tra la Città, il Rotary Club e la Fondazione De Ferrari

Si celebra l'Unità d'Italia

Da Bistolfi a Baroni: l'immagine dell'eroe in mostra dal 28 marzo al Museo Civico di Casale

CASALE - Sabato 28 marzo alle 11,30 sarà inaugurata la mostra **"Qui si fa l'Italia. L'immagine dell'eroe da Bistolfi a Baroni"**, allestita nel Salone Vitoli del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi. L'iniziativa nasce dalla rinnovata collaborazione tra la Città di Casale Monferrato, il Rotary Club di Casale Monferrato e la Fondazione De Ferrari, avviata lo scorso anno con la mostra "La bellezza liberata. Leonardo Bistolfi e gli amici divisionisti", che ha registrato un'ampia partecipazione di pubblico. Il titolo dell'esposizione richiama la celebre espressione attribuita a Giuseppe Garibaldi, figura simbolo dell'epopea risorgimentale, e rappresenta anche un omaggio al ruolo svolto da Casale Monferrato negli eventi che portarono all'Unità d'Italia con un percorso espositivo prende avvio dall'importante lascito artistico "Martelli-Bistolfi 2021/2023" e approfondisce lo sviluppo della rappresentazione dell'eroe, inteso anche come simbolo o figura emblematica, dai primi anni dell'Italia unitaria fino al primo dopoguerra. In questo periodo si afferma progressivamente uno stile più retorico e legato ai richiami della classicità, di cui lo scultore Eugenio Baroni, formatosi artisticamente a Genova, è stato tra i primi e più autorevoli interpreti. Attraverso le opere in mostra viene inoltre evidenziata l'influenza esercitata dalla lezione bistolfiana sugli artisti contemporanei: gli sconvolgimenti introdotti dalla modernità e, soprattutto, gli effetti della Prima guerra mondiale modificano profondamente la sensibilità dell'opinione pubblica, che individua nuove figure eroiche, spesso legate al sacrificio dei caduti. Da questa frattura emergono nuovi percorsi stilistici e interpretativi, tra cui quello rappresentato dalla produzione di Baroni. Accanto ai lavori di Bistolfi e Baroni, l'articolazione espositiva mette in dialogo opere plastiche e pittoriche di artisti quali Gaetano Previati, Giuseppe Pellizza da Volpedo, Plinio Nomellini, Libero Andreotti ed Eliseo Sala. Una ricca selezione di opere di Bistolfi provenienti dalla donazione "Martelli-Bistolfi 2021/2023", in parte ancora inedite e restaurate per l'occasione, sarà presentata al pubblico: dai disegni, ai bassorilievi, alle sculture in gesso. I materiali supportano il tema individuato dal Comitato scientifico della mostra, composto dagli studiosi Sandra Berresford,

Leo Lecci e Aurora Scotti, e sono arricchiti da prestiti provenienti da musei, istituzioni pubbliche e collezionisti privati.

Il sindaco Emanuele Capra, ha sottolineato: "Questa mostra rappresenta un'importante occasione per valorizzare il patrimonio artistico custodito nel Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi e per rileggere, attraverso l'arte, una stagione fondamentale della storia nazionale. Il dialogo tra le opere di Bistolfi e Baroni consente di approfondire l'evoluzione dell'immagine dell'eroe tra Risorgimento e primo dopoguerra, confermando il ruolo di Casale Monferrato come luogo centrale per lo studio e la diffusione dell'eredità bistolfiana". "Dopo l'emozionante risposta ottenuta con 'La Bellezza Liberata', vogliamo continuare a offrire alla città momenti di riflessione profonda," sottolinea il Presidente del Rotary Club Casale Monferrato, Lillo D'Ambrosio "Questa mostra celebra l'unità e l'ingegno italiano, rendendo omaggio a chi ha costruito il nostro presente".

L'esposizione sarà accompagnata da un catalogo di 175 pagine a colori edito da Fondazione De Ferrari ETS, contenente i saggi di approfondimento dei curatori, le introduzioni del Sindaco di Casale Monferrato e del Presidente del Rotary Club di Casale Monferrato, e la riproduzione delle opere in mostra con un ampio apparato iconografico. Il volume sarà disponibile presso la biglietteria del museo al prezzo speciale di 25 euro. In concomitanza con la mostra, sono previste visite di approfondimento realizzate dallo staff del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi nelle giornate di domenica 5 aprile, sabato 11 aprile, domenica 19 aprile e sabato 25 aprile, tutte con inizio alle 16. La partecipazione prevede il pagamento del biglietto di ingresso al museo più un supplemento di 4 euro per la visita guidata. La mostra, che gode del patrocinio della Regione Piemonte, della Provincia di Alessandria e di ATL Alexala, si realizza con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e con il sostegno di Bcube, Buzzi Unicem, Energica, Magnoberta, Pastorfrigor, Enosis Mera-viglia e Gruppo Stat. Il percorso espositivo resterà aperto al pubblico fino al 28 giugno e l'accesso avverrà negli orari di apertura del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi.





Un momento della presentazione della mostra "Qui si fa' Italia"

La rassegna enogastronomica si svolgerà il 16 e il 17 maggio in diversi paesi dell'Alessandrino e dell'Astigiano

Golosaria taglia il traguardo dei 20 anni

CASALE - Sarà un record questa edizione celebrativa di **Golosaria** tra i castelli del Monferrato, che a metà maggio taglierà il traguardo dei 20 anni. E i paesi a cavallo fra le province di Asti e Alessandria si stanno organizzando, sotto la regia del Club di Papillon e del giornalista Paolo Massobrio, per presentare i propri eventi nel week end di **sabato 16 e domenica 17 maggio**. Ma venerdì 15 ci sarà una preview nel comune di Quargnento, per ricordare una fan del Monferrato, Ornella Vanoni, che veniva volontieri fra queste colline fra le più "castellate" d'Europa.

Saranno circa 40 i paesi che si stanno organizzando per mostrarsi al grande pubblico, a iniziare da Casale Monferrato, nel cui castello saranno radunati i produttori di cose buone e quelli del vino recensiti sul best seller *Il Golosario*. Da qui la partenza verso itinerari mozzafiato, sapendo che ogni paese avrà le sue specialità, anche gastronomiche, a partire dal piatto che celebra questa edizione che sarà il Pinzimonio, voluto per raccontare la nascita dei tanti uliveti che stanno modificando, in meglio, il paesaggio monferrino. Ma non mancherà anche l'insalata di bollito misto ad evocare la presenza degli allevamenti bovini e delle ottime macellerie della zona.

Il tema di questa 20 edizione sarà infatti "Il Gusto, la Casa, le Colline", dove la parola "casa" sta a significare la scelta di tanti di venire a vivere in questi luoghi assai accoglienti e di investire in seconde case per il relax e il tempo libero, o in attivi-

tà legate alla ricettività e alla viticoltura. "È un festival di bellezza – sintetizza il patron Paolo Massobrio - dove si incontrerà la storia, l'arte, ma anche il vino e il senso di amicizia e di comunità, che poi sono le cifre di un Monferrato che attrae sempre di più i cittadini metropolitani". Per questo motivo Massobrio ha scelto di celebrare il traguardo dei 4 lustri annunciando 20 Campioni +1 che hanno saputo tradurre il presente e il futuro di questa terra. Verranno presentati durante la conferenza stampa del 5 maggio a Palatium Vetus, e dettagliati minuziosamente sul sito www.golosaria.it. C'è la signora umbra che ha creato una scuola di scrittura e quella che arriva dalla Toscana che scrive poesie per ridare vita agli oggetti. Ma c'è anche la ragazza che fa ceramiche coi fiori e il signore che crea opere con la pietra dei cantoni. Nei paesi poi si troveranno mercatini artistici e di specialità golose, incontri letterari e mostre, rappresentazioni teatrali e passeggiate, insomma tutti gli ingredienti per innamorarsi di quel Suol D'Aleramo, che il Carducci evocò in una famosa ode patriottica del 1895.

Golosaria tra i castelli del Monferrato è realizzata con il contributo di Regione Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Fondazione CRT, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Camera di Commercio di Alessandria-Asti e con il patrocinio della Provincia di Alessandria, del Comune di Alessandria, Comune di Asti, Comune di Casale Monferrato e AtI Alexala.



Golosaria sarà l'occasione per degustare i vini del territorio

Dal 28 marzo "Qui si fa l'Italia" è il titolo dell'esposizione ospitata nel Salone Vitoli. Iniziativa del Rotary Club Casale

Bistolfi, l'immagine dell'eroe Una nuova mostra al Museo

CASALE MONFERRATO

● Sabato 28 marzo alle ore 11,30 sarà inaugurata la mostra "Qui si fa l'Italia. L'immagine dell'eroe da Bistolfi a Baroni", allestita nel Salone Vitoli del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi e presentata nel pomeriggio di martedì 10 marzo in Sala Gialla di Palazzo San Giorgio, dove al tavolo dei relatori sono intervenuti il Presidente del Rotary di Club Casale Monferrato, Lillo D'Ambrosio; la curatrice, Sandra Berresford; il Sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra; la curatrice, Aurora Scotti e l'editore del catalogo a corredo della mostra Fabrizio De Ferrari. L'iniziativa nasce dalla rinnovata collaborazione tra la Città di Casale Monferrato, il Rotary Club di Casale Monferrato e la Fondazione De Ferrari, avviata lo scorso anno con la mostra "La bellezza liberata. Leonardo Bistolfi e gli amici divisionisti". In sala anche Elena Varvelli e Alessandra Montanera (Museo Civico) e Fabio Brogna (past president del Rotary).

Da Garibaldi...

Il titolo dell'esposizione richiama la celebre espressione attribuita a Giuseppe Garibaldi, figura simbolo dell'epopea risorgimentale, e rappresenta anche un omaggio al ruolo svolto da Casale Monferrato negli eventi che portarono all'Unità d'Italia con un percorso espositivo prende avvio dall'importante lascito artistico "Martelli-Bistolfi 2021/2023" e approfondisce lo sviluppo della rappresentazione dell'eroe, inteso anche come simbolo o figura emblematica, dai primi anni dell'Italia unitaria fino al primo dopoguerra. In questo periodo si afferma progressivamente uno stile più retorico e legato ai richiami della classicità, di cui lo scultore Eugenio Baroni, formatosi artisticamente a Genova, è stato tra i primi e più autorevoli interpreti.

Influenza bistoliana

Attraverso le opere in mostra viene inoltre evidenziata l'influenza esercitata dalla lezione bistoliana

sugli artisti contemporanei: gli sconvolgimenti introdotti dalla modernità e, soprattutto, gli effetti della Prima guerra mondiale modificano profondamente la sensibilità dell'opinione pubblica, che individua nuove figure eroiche, spesso legate al sacrificio dei caduti. Da questa frattura emergono nuovi percorsi stilistici e interpretativi, tra cui quello rappresentato dalla produzione di Baroni.

Articolazione espositiva

Accanto ai lavori di Bistolfi e Baroni, l'articolazione espositiva mette in dialogo opere plastiche e pittoriche di artisti quali Gaetano Previati, Giuseppe Pellizza da Volpedo, Plinio Nomellini, Libero Andreotti ed Eliseo Sala. Una ricca selezione di opere di Bistolfi provenienti dalla donazione "Martelli-Bistolfi 2021/2023", in parte ancora inedite e restaurate per l'occasione, sarà presentata al pubblico: dai disegni, ai bassorilievi, alle sculture in gesso. I materiali supportano il tema individuato dal Comitato scientifico della mostra, composto dagli studiosi Sandra Berresford, Leo Lecci e Aurora Scotti, e sono arricchiti da prestiti provenienti da musei, istituzioni pubbliche e collezionisti privati.

«Luogo di studio»

Il Sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra, ha sottolineato: "Questa mostra rappresenta un'importante occasione per valorizzare il patrimonio artistico custodito nel Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi e per rileggere, attraverso l'arte, una stagione fondamentale della storia nazionale. Il dialogo tra le opere di Bistolfi e Baroni consente di approfondire l'evoluzione dell'immagine dell'eroe tra Risorgimento e primo dopoguerra, confermando il ruolo di Casale Monferrato come luogo centrale per lo studio e la diffusione dell'eredità bistoliana". "Dopo l'emozionante risposta ottenuta con 'La Bellezza Liberata', vogliamo continuare a offrire alla città momenti di riflessione profonda," sottolinea il Presidente del Rotary Club Casale Monferrato, Lillo D'Ambrosio "Questa

mostra celebra l'unità e l'ingegno italiano, rendendo omaggio a chi ha costruito il nostro presente".

Catalogo di 175 pagine

L'esposizione sarà accompagnata da un catalogo di 175 pagine a colori edito da Fondazione De Ferrari ETS, contenente i saggi di approfondimento dei curatori, le introduzioni del Sindaco di Casale Monferrato e del Presidente del Rotary Club di Casale Monferrato, e la riproduzione delle opere in mostra con un ampio apparato iconografico. Il volume sarà disponibile presso la biglietteria del museo al prezzo speciale di 25 euro.

Visite di approfondimento

In concomitanza con la mostra, sono previste visite di approfondimento realizzate dallo staff del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi nelle giornate di domenica 5 aprile, sabato 11 aprile, domenica 19 aprile e sabato 25 aprile, tutte con inizio alle 16. La partecipazione prevede il pagamento del biglietto di ingresso al museo più un supplemento di 4 euro per la visita guidata.

A fianco anche le realtà locali

La mostra, che gode del patrocinio della Regione Piemonte, della Provincia di Alessandria e di ATL Alexala, si realizza con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e con il sostegno di Bcube, Buzzi Unicem, Energica, Magnoberta, Pastorfrigor, Enosis Meraviglia e Gruppo Stat.

Fino a giugno 2026

Il percorso espositivo resterà aperto al pubblico fino al 28 giugno 2026 e l'accesso avverrà negli orari di apertura del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi.

Info e biglietti

Orari di apertura: giovedì 8,30-12,30/14,30-16,30; venerdì sabato domenica e festivi 10,30-13/15-18,30.

Biglietti: - intero euro 8;
- ridotto euro 5 (riservato a studenti fino a 24 anni, ultra 65enni, associazioni convenzionate, grup-



pi superiori a 10 persone);
- gratuito (riservato a ragazzi frequentanti la scuola dell'obbligo, persone con disabilità e accompagnatore, giornalisti, titolari di Abbonamento Musei). Tel. 0142444309 (museo) 0142444249 (segreteria; e-mail: museo@comune.casale-monferrato.al.it

Andrea Mombello

Bistolfi e Baroni

Gaetano Previati,
Pellizza da Volpedo,
Plinio Nomellini, Libero
Andreotti, Eliseo Sala...

Comitato scientifico

Composto dagli
studiosi Sandra
Berresford, Leo Lecci
e Aurora Scotti



***Fantasma di Garibaldi.** Bronzo di Leonardo Bistolfi, modellino del monumento di Savona*



***Conferenza stampa.** Il volume edito da Fondazione De Ferrari ETS presentato a Palazzo San Giorgio*

14/03/2026 – La Stampa Alessandria – City branding .A metà aprile i primi focus group. Influencer e voci di riferimento del territorio. Il progetto di city branding entra nella fase 2

IL PROGETTO

City branding A metà aprile i primi focus group

Ci si avvicina, in questi giorni, alla seconda fase dell'ambizioso progetto del city branding: il percorso di Alessandria verso l'individuazione della sua immagine più autentica, ai fini del marketing territoriale. Un percorso che non taglia fuori nulla, dalla gastronomia alle tradizioni, dal turismo agli hub culturali. – PAGINA 47

L'iniziativa per individuare l'immagine più vera di Alessandria e farne un veicolo di promozione apre il capitolo dei focus group

Influencer e voci di riferimento del territorio Il progetto di city branding entra nella fase 2

L'Upo darà il via a un corso specifico di Alta formazione e nel piano saranno coinvolti anche i prodotti locali a marchio De.co.

LA STORIA

RICCARDO LA GROTTA
ALESSANDRIA

Ci si avvicina, in questi giorni, alla seconda fase dell'ambizioso progetto del city branding: il percorso di Alessandria verso l'individuazione della sua immagine più autentica, ai fini del marketing territoriale. Un percorso che non taglia fuori nulla, dalla gastronomia alle tradizioni, dal turismo agli hub culturali (che saranno), e che promette promozione e sviluppo del territorio. Dopo la breve pausa festiva, «al rientro da Pasqua ci attende il primo dei focus group – annuncia il vicesindaco Giovanni Barosini –, che ci impegniamo a fissare nelle giornate tra il 7 e l'11 aprile. Sarà un'importante occasione di confronto a cui hanno aderito

to i portatori di interesse che ci sono stati segnalati da istituzioni, associazioni, realtà cittadine che hanno voluto prendere parte al progetto. In totale sono attese tra le 50 e le 60 persone: risale a ieri l'aggiunta, a titolo di esempio, di Ance e Consulta pari opportunità. Saranno costruiti tavoli da poche unità in modo da dialogare in maniera pertinente, approfondita e propositiva sui punti di forza di Alessandria, le bellezze autentiche, i tratti distintivi, i legami profondi, i tesori da esaltare».

I tavoli saranno gestiti dall'Università del Piemonte Orientale, che parallelamente in questa seconda fase del progetto avvierà pure il Corso di alta formazione sulle competenze per valorizzare e costruire il brand di un territorio. Dopo la prima fase avviata lo scorso luglio, che si è avvalsa dei sondaggi in collaborazione con l'Upo e dei reportage su La Stampa, adesso entrano in campo strumenti nuovi. «Sarà lanciato e diffuso un link che rimanderà a un sondaggio online ad hoc – anticipa Barosini –. In questa fase di ascolto è previsto pure uno stand itinerante con Alexala per gli eventi, specie quelli più importanti, già in primavera con il Giro d'Italia, la StrAlessandria, l'AlPride. E inoltre

ci sarà una approfondita rielaborazione dei concetti e delle parole specifiche emerse dal prezioso ciclo di reportage della Stampa, con analisi, confronti e studi. Un altro ruolo eminente per il contatto e l'ascolto dei cittadini sarà giocato da incontri pubblici e conferenze, includendo pure gli influencer. Non ci riferiamo solo ai grandi nomi o al mondo social, ma a chi è opinion leader sul territorio, chi esalta la dimensione locale, chi è al centro della vita reale della città. Importante il contributo della Film Commission Torino Piemonte (già inclusa nell'Ottobre Alessandrino, ndr), che lavorerà sulla visione e sulle percezioni della città».

Questi i binari su cui procederà il city branding nei mesi a venire, «che andranno incontro a una sintesi narrativa in vista del Concorso internazionale di idee per la creazione di un brand vero e proprio, con tanto di logo – aggiunge il vicesindaco –. Pre-



vediamo che entro l'inizio del 2027 la città avrà la sua immagine, da distribuire poi alle attività con tanto di manuale d'uso e invito alla diffusione». Ma non è tutto qui: «Lavoreremo ancora sulle Deco, le Denominazioni comunali che legano al territorio i suoi prodotti tipici, li normano e li promuovono, con una risonanza nazionale. E punteremo tanto sui 14 sobborghi, ognuno con la sua gastronomia, la sua storia e le sue tradizioni. Così si rilancia Alessandria». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GIOVANNI BAROSINI
VICESINDACO
DI ALESSANDRIA



**I primi focus group
si terranno ad aprile
Costituiamo tavoli
di poche unità per
creare un dialogo**



Uno scorcio del centro di Alessandria: la città punta a trovare uno slogan e un logo che la rendano riconoscibile nel mondo FOTO NERI

GLI OBIETTIVI

Entro il 2027 arriveranno lo slogan e il logo

Sulla scia delle grandi città che hanno saputo creare un brand trainante dal punto di vista del turismo (un esempio è «I Love NY» per New York City, diventato un logo e uno slogan iconico in tutto il mondo), anche Alessandria sta lavorando sodo per trovare la sua immagine. Un percorso in sinergia tra Palazzo Rosso, con l'impegno del vicesindaco Giovanni Barosini, l'Università del Piemonte Orientale, Alexala e Asm Costruire Insieme che è nato a giugno 2025 e che dovrebbe terminare, si stima, entro i primi mesi del 2027. L'obiettivo dell'operazione è la creazione di un brand con tanto di logo, per valorizzare l'immagine più autentica di Alessandria in modo da orientare, integrare e rendere coerente il racconto della città attraverso tutti i canali, gli strumenti, le opportunità di comunicazione all'esterno, a livello territoriale, nazionale e pure internazionale. Si punta così allo sviluppo della destinazione turistica, come della consapevolezza dell'identità della città e del senso di appartenenza degli abitanti, e dell'attrattiva per investimenti, aziende, ricerca, collegamenti, migliorando gli indici di qualità della vita. Ad affiancare le realtà coinvolte in prima fila nel progetto ci sono stati in questi mesi anche i reportage de La Stampa che hanno raccolto sul tema le voci dei cittadini. R.L.G. —

Cavatore • Tavola rotonda su 4 sapori uniti per creare un'identità e un progetto enogastronomico

"Tra Tartufo Nero Pregiato e Piemonte Doc Albarossa"

Cavatore. C'è stata una grande partecipazione per l'evento organizzato dal Comune di Cavatore dal titolo "Tra tartufo Nero Pregiato e Piemonte Doc Albarossa", svoltosi nella giornata di Domenica 8 marzo a Cavatore.

Manifestazione che ha avuto il patrocinio della Regione Piemonte, Alexala, Associazione Tartufai del Monferrato, Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e Golosaria.

Le bancarelle hanno animato già dal mattino le vie del centro attirando l'interesse di appassionati e commercianti del settore. La giornata ha avuto inizio alle ore 10, con la presentazione del libro "Monferrato. Terra generosa" del cuoco Beppe Sardi alla presenza di Paolo Massobrio, noto giornalista gastronomico e fondatore della rassegna "Golosaria", che ha moderato la tavola rotonda & Master Class. In una sala convegni "Casa Scuti" piena di gente era presente oltre al sindaco di Cavatore, Carlo Alberto Masoero e il vicesindaco, Gaia Ivaldi, anche Marco Protopapa, consigliere regionale del Piemonte, Cinzia Cottani, direttrice della CIA di Alessandria, Lorenzo Tornato presidente dell'Associazione Liberi Tartufai e il presidente di Alexala, Roberto Cava, Antonella Scaglia, presidente dell'Associazione Tartufai del Monferrato. Il primo a prendere la parola è stato Marco Protopapa che ha sottolineato l'importanza dei prodotti quali tartufo, filetto baciato, Albarossa e robiola: «In questo anno zero lo chiamiamo così, perché spero che sia un inizio di eventi fatti nel territorio. Ringrazio l'Amministrazione che ha accettato l'idea di creare un riconoscimento nei confronti dei nostri prodotti che abbiamo nascosti sempre dentro un cassetto e non apriamo. Protagonista è il Tartufo Nero Pregiato che merita di essere conosciuto insieme all'Albarossa, che in questo piccolo comune in una casa storica si ricavò tra i produttori un piccolo tesoretto e fu creata l'identità di un vitigno storico che merita di essere valutato». Riferimento alla nascita del vitigno avvenuta presso "Casa Felicità" nel paesino situato sulle colline dell'Acquese in seguito agli studi degli anni trenta eseguiti dal professor Giovanni Dalmasso, ampelografo di fama internazionale. Dove si presentò primariamente il vitigno fu a Bistagno, negli anni 2000 (promotore fu il sindaco di allora Arturo Voglino).

E poi intervenuto il sindaco Carlo Alberto Masoero per i saluti e i ringraziamenti: «Grazie di essere venuti, questo è l'anno zero, ma speriamo poi continui. Voglio ringraziare tutti gli organizzatori di questo evento».

All'incontro ha partecipato anche il presidente della Provincia di Alessandria, Luigi Benzi, sindaco di Quarengheto, che ha sottolineato: «Ringrazio i presenti e tutti coloro che ci tengono a mettere in evidenza i prodotti e le eccellenze della provincia di Alessandria. Quando si mette in evi-

denza i prodotti della terra non si sbaglia mai. Il tartufo nero pregiato è una risorsa che può abbracciare l'enogastronomia tutto l'anno e quindi può essere rispetto al tartufo bianco un'opportunità».

Durante l'evento è stato inoltre presentato un progetto, che mira ad unire l'Albarossa, tartufo nero pregiato, filetto baciato e Roccaverano Dop. L'idea è stata lanciata da Marco Protopapa: «Il tartufo rappresenta la nostra tradizione boschiva, l'Albarossa è il frutto di ricerca enologica che guarda al futuro, il filetto baciato custodisce la memoria della nostra più abile produzione artigianale e la Roccaverano Dop è un patrimonio caseario unico in Italia. Unirli significa dare voce ad un'identità territoriale forte, che merita di essere raccontata con coerenza e visione».

La parola è passata poi ad Antonella Scaglia: «Sono molto orgogliosa di essere qui e di parlare del tartufo nero pregiato. La mia associazione nasce nel 2018 e già dalla nascita abbiamo sempre sostenuto e valorizzato non solo il tartufo bianco pregiato, ma anche il tartufo nero perché è tipico delle nostre zone. Esso ha delle caratteristiche importanti rispetto a quello bianco perché quest'ultimo non resiste ad alte temperature, mentre quello nero resiste bene e si appresta a molte ricette di cucina». La Presidente ha poi ricordato l'importante riconoscimento ottenuto nel 2022 per la ricerca e cavatura del tartufo diventato poi patrimonio dell'Unesco.

Una descrizione generica dell'Albarossa è stata data anche dal sommelier dell'Enoteca di Acqui Terme, Alessio Lo Sardo che ha aggiunto: «In questo caso specifico parliamo di una cosa unica che ci rappresenta, parliamo di prodotti radicati nel territorio e quindi difficili da esportare e quindi sono un valore aggiunto per venirci a trovare. Albarossa è l'incrocio tra la parte femminile del fiore della Barbera e la parte maschile del fiore del Nebbiolo. Il nostro territorio è stato sempre conosciuto per la presenza di vini aromatici e l'assenza di un vino rosso ha incentivato la sua produzione».

Non poteva infine mancare l'intervento dell'autore del libro, lo chef Beppe Sardi che ha spiegato di come è nata l'idea di scrittura del suo libro, avvenuta durante la pandemia da Covid-19. Nel testo egli descrive le ricette dei suoi risotti: «Avevo in testa il pallino di vedere quanti risotti avevo fatto, mi sono detto se ne trovo 100 faccio il libro, ma poi ho ripreso il quaderno scritto con il mio babbo e sono diventati 126. Il testo è molto apprezzato e l'abbiamo fatto anche in inglese, oggi Amazon lo commercializza in tutto il mondo».

Dalle ore 11, sempre presso il salone comunale di casa Scuti ha preso il via la degustazione Masterclass dei diversi tipi di vino Doc Albarossa. Il pubblico ha potuto assaggiare i se-

guenti vini: Piemonte Doc Albarossa del 2023 dell'Azienda agricola "Marenco"; Piemonte Doc Albarossa "La Lus" del 2022 dell'Enoteca Banfi; il Piemonte Doc Albarossa del 2022 della Cantina di Casorzo; il Piemonte Doc Albarossa "Sofia di Bricherasio" del 2022 del Castello di Uviglie; il Piemonte Doc Albarossa "Le Giare" del 2022 della Cantina di Maranzana; il Piemonte Doc Albarossa 2022 di Franco Ivaldi; il Piemonte Doc Albarossa "Ray" del 2021 di Colle Manora; il Piemonte Doc Albarossa "Del Marusè" del 2021 di Poggio Ridente; il Piemonte Doc Albarossa 2021 della cantina "Tre Secoli"; il Piemonte Doc Albarossa 2016 della "La Tribuleira"; il Piemonte Doc Albarossa "Albarone 2012" di Marco Bonfante. La degustazione delle medesime tipologie è stata accompagnata dalla descrizione da parte di Alessio Lo Sardo sommelier dell'Enoteca regionale di Acqui.

Dopodiché sempre dalle ore 10 ha avuto inizio presso Casa Felicità la mostra mercato con i produttori del territorio e banco istituzionale con etichette del Piemonte Doc Albarossa, che ha incuriosito gli appassionati del settore.

Alle ore 14.30, è iniziata la gara di ricerca del tartufo organizzata dall'Associazione Tartufai del Monferrato. Per l'occasione è stato usato il nero pregiato fresco (*tuber melanosporum* Vitt.). La competizione è stata avvincente e caratterizzata dalla passione per la ricerca e ovviamente per il tartufo. Il primo classificato, è stato Giuseppe Cassi con il cane Tonic, che ha trovato 3 tartufi trovati in 1.08 minuti; secondo classificato, Mirko Zunino con il cane Audrey, 3 tartufi, trovati in 2.19 minuti; terzo classificato, Virginia Chiabotti con Isotta che ha trovato 3 tartufi in 2.23 minuti. Sono poi stati assegnati i premi speciali come migliori cuccioli a Alessandra Pascucci con Italo e Anselmo Damasseno con Aria; il premio concorrente proveniente da più lontano a Lucia di Pierro e Giuseppe Cassi con Gin e Tonic; il premio concorrente più giovane a La Bimba di laia Alice con Nikita e il premio prima donna a Virginia Chiabotti con Isotta. Per questo evento l'Associazione Tartufai del Monferrato, la cui presidente è Antonella Scaglia, ci tiene a ringraziare gli sponsor e i giudici Lino Scaiola e Silvia Milani, il consigliere regionale, Marco Protopapa, il sindaco Carlo Alberto Masoero, il vicesindaco, Gaia Ivaldi. **E.P.**



"Un progetto identitario per quattro eccellenze"

Cavatore. «Lo scorso autunno ho avuto il piacere di incontrare i rappresentanti dei produttori di Albarossa: è stato un confronto ricco, concreto, che ha messo in luce non solo il valore di questo vitigno, ma anche la necessità di costruire una narrazione più ampia e condivisa delle eccellenze del nostro territorio. Da quel dialogo è nata l'idea di un progetto identitario, una sorta di concept enogastronomico, capace di unire quattro simboli che raccontano, ciascuno a modo suo, l'anima dell'Alto Monferrato: il tartufo, l'Albarossa, il filetto baciato e la Robiola di Roccaverano».

Con queste parole il consigliere regionale Marco Protopapa introduce il percorso presentato ufficialmente domenica 8 marzo a Cavatore, in occasione dell'evento dedicato alla valorizzazione delle produzioni locali. Un appuntamento che diventa l'occasione per condividere con il pubblico un lavoro di sintesi culturale e gastronomica che punta a rafforzare la riconoscibilità del territorio attraverso le sue eccellenze più autentiche.

Nell'occasione si è voluto dare inizio ad un percorso dove il collante di un'iniziativa

che potrebbe diventare una proposta enogastronomica anche in altri territori sarà il tartufo nero pregiato, che a Cavatore ha teso la mano al vitigno dell'Albarossa, nato molti anni fa nel vicino territorio di Bistagno. Questo vitigno affonda le sue radici nella ricerca scientifica del professor Giovanni Dalmasso, ampelografo di fama internazionale, che negli anni Trenta ne avviò la sperimentazione presso la Tenuta Cannona, azienda agricola sperimentale della Regione Piemonte. Proprio da quel lavoro di studio e selezione è nato l'Albarossa, che nel piccolo borgo acquese ha oggi nella storica "Casa Felicità" il caveau dedicato: un progetto che nel tempo vorrà comprendere anche poi le altre eccellenze a Cavatore rappresentate nei banchetti della piccola fiera.

«Il tartufo rappresenta la nostra tradizione boschiva, l'Albarossa è il frutto di una ricerca enologica che guarda al futuro, il filetto baciato custodisce la memoria della nostra più abile produzione artigianale, mentre la Robiola di Roccaverano è un patrimonio caseario unico in Italia. Riunirli in un'unica cornice, come ho for-

temente voluto, significa dare voce a un'identità territoriale forte, che merita di essere raccontata con coerenza e visione». L'evento di Cavatore ha offerto degustazioni, incontri e momenti di approfondimento sotto la regia di Paolo Massobrio e della struttura di Golasaria, coinvolgendo produttori provenienti dal Consorzio di tutela della Barbera, ristoratori e appassionati mentre per il Tartufo è stata organizzata dalle associazioni tartufai una gara per la cerca, momenti suggestivi riconosciuti anche patrimonio culturale universale.

«È un passo importante – prosegue Protopapa – perché dimostra come la collaborazione tra istituzioni, comunità e filiere produttive possa generare progetti capaci di valorizzare davvero il territorio. Non si tratta di creare un brand, ma di costruire un racconto identitario che appartiene a tutti, un riferimento per la promozione culturale e gastronomica dell'area, con l'obiettivo di consolidare un'immagine unitaria e riconoscibile delle sue eccellenze. Un particolare ringraziamento va all'ospitalità dell'amministrazione di Cavatore e ad Alexala che ha creduto fortemente a questa iniziativa».



Cavatore • L'evento spiegato dal consigliere regionale Marco Protopapa



CRONACA - ALESSANDRIA

Alessandria e le Terre di Coppi verso un turismo inclusivo con negozi e luoghi accessibili a tutti

ALESSANDRIA – Alessandria e le Terre di Fausto Coppi puntano a diventare un modello di **turismo accessibile e inclusivo** grazie al progetto “**Rampe, ruote e parole giuste per un territorio senza barriere**”. L’obiettivo è rendere il territorio sempre **più fruibile, senza ostacoli o limitazioni**, valorizzando ricchezze culturali, storiche ed enogastronomiche per tutte le persone. Il progetto nasce dalla collaborazione tra enti pubblici, consorzi turistici e realtà del terzo settore e prevede nuovi itinerari turistici accessibili oltre al miglioramento di quelli già esistenti. Musei, percorsi naturalistici, luoghi di interesse storico e attività commerciali dovranno così essere visitabili in autonomia e sicurezza anche da persone con disabilità motorie, sensoriali o cognitive.

Un aspetto centrale è il **coinvolgimento diretto delle associazioni di volontariato specializzate**, che parteciperanno alla co-progettazione e alla realizzazione delle attività, offrendo consulenza, formazione e supporto agli utenti. Allo stesso tempo anche gli operatori turistici del territorio prenderanno parte a **workshop e momenti formativi** dedicati all’accoglienza accessibile. **La promozione sarà sostenuta da Alexala e dal Consorzio Turistico Terre di Fausto Coppi**, che inseriranno i nuovi percorsi nei canali turistici ufficiali.

Tra gli interventi previsti ci sono **due percorsi turistici accessibili**, in continuità con il progetto “**Via liberAlessandria**”, uno dedicato ad **Alessandria** e uno alle **Terre di Fausto Coppi**. In programma anche **l’acquisto e la gestione di biciclette speciali per persone con disabilità**, affidate ad **Anteas Alessandria** e disponibili gratuitamente per i visitatori.

Il progetto prevede poi la distribuzione di rampe removibili per facilitare l'accesso ad attività commerciali e spazi culturali, **materiali informativi accessibili sia cartacei sia digitali con QR code**, e l'introduzione del **"bollino di accessibilità" ideato dal CSVA**, una vetrofania che segnerà i luoghi davvero inclusivi e contribuirà a creare una rete riconoscibile sul territorio.

Non mancheranno anche **la formazione per gli operatori turistici** e una giornata inaugurale, **"Alessandria Accessibile"**, pensata come evento pubblico con dimostrazioni, incontri e attività di sensibilizzazione. Tutti gli esercizi commerciali interessati ad aderire **dovranno fare richiesta entro il 31 marzo**. Chi parteciperà potrà contare su formazione dedicata, una valutazione tecnica sull'accessibilità del locale, la fornitura di pedane in alluminio per gli ingressi con barriere, il bollino di accessibilità e l'inserimento dell'attività nei canali promozionali e nei tour operator.

*"Con questo progetto" ha sottolineato il vicesindaco di Alessandria Giovanni Barosini "vogliamo compiere **un passo concreto verso un territorio sempre più accogliente e accessibile**. Rendere Alessandria e le Terre di Fausto Coppi fruibili da tutti significa non solo abbattere le barriere fisiche, ma anche promuovere una nuova cultura dell'accoglienza che coinvolga l'intera comunità e, in particolare, il tessuto commerciale e turistico. Invitiamo quindi gli esercizi commerciali a partecipare e a cogliere questa occasione: costruire un territorio senza barriere significa migliorare la qualità della vita dei cittadini e rendere la nostra città **una destinazione sempre più inclusiva, moderna e attrattiva**".*

<https://radiogold.it/news-alessandria/cronaca/430839-turismo-disabilita-alessandria-tortona-coppi-progetto-luoghi-accessibili-carrozzina/>

IL PICCOLO:

<https://www.ilpiccolo.net/2026/03/16/rampe-ruote-e-parole-giuste-turismo-accessibile-tra-alessandria-e-le-terre-di-coppi/>

PRIMA ALESSANDRIA:

<https://primaalessandria.it/turismo/al-via-il-progetto-per-un-turismo-accessibile-e-inclusivo-nelle-terre-di-fausto-coppi/>

ALESSANDRIA TODAY:

<https://alessandria.today/2026/03/16/alessandria-vuole-diventare-una-citta-senza-barriere-il-nuovo-progetto-per-un-turismo-accessibile/>

Arriva l'edizione speciale di "Aperto per Cultura" dedicata al Giro d'Italia

Il 22 e il 23 maggio Alessandria si vestirà di rosa in occasione dell'evento
Una tappa della corsa partirà dal capoluogo, che si trasformerà a tema

Venerdì 22 e sabato 23 maggio Alessandria si vestirà di rosa e accoglierà «Aperto per il Giro», edizione speciale di «Aperto per Cultura» nata dalla sinergia tra il format ideato nel 2016 da Confcommercio Alessandria e la partenza del Giro d'Italia dal capoluogo, prevista proprio la mattina del 22 maggio.

La città si trasformerà in un palcoscenico diffuso, animato da spettacoli, installazioni, musica ed enogastronomia, in un dialogo continuo tra creatività e spirito sportivo.

«Aperto per il Giro è molto più di un evento: è un messaggio che Alessandria manda a chi vorrà scoprirla e a chi la vive ogni giorno – sottolinea il presidente provinciale di Confcommercio, Vittorio Ferrari –. È la dimostrazione che una città cresce quando cultura, sport, istituzioni e imprese lavorano insieme».

La trasformazione inizierà già nei giorni precedenti, quando il centro storico si colorerà con decori urbani e illuminazioni dedicate, accompagnando cittadini e visitatori in un percorso visivo ispirato ai colori della corsa rosa. Il programma prenderà forma nel pomeriggio di venerdì con «Parole, Sport e Bollicine», iniziativa che unisce presentazioni di libri a tema sportivo, momenti

conviviali, tour tematici e spettacoli nei locali del centro. Un'anteprima che introduce la giornata clou del 23 maggio. «Questa edizione nasce dalla volontà di valorizzare il territorio in un momento di grande visibilità, mostrando un'identità capace di innovare senza perdere le proprie radici», prosegue Ferrari.

Sabato Alessandria diventerà un grande teatro a cielo aperto. Il teatro manterrà la sua cifra distintiva con spettacoli brevi replicati in negozi sfitti, cortili e palazzi storici, restituendo attenzione a luoghi spesso dimenticati. A questi si affiancheranno le performance di teatro di strada, tra magia, equilibrio e giocoleria.

La musica sarà protagonista con concerti diffusi tra balconi, cortili, piazze e chiese aperte per l'occasione. Ensemble e solisti di musica classica e jazz, insieme a marching band e artisti di repertori italiani e internazionali, accompagneranno il pubblico in un percorso sonoro che in alcune piazze inviterà anche al ballo. Il design avrà un ruolo centrale con installazioni dedicate al rosa, al ciclismo e al movimento, creando scenografie contemporanee in dialogo con l'architettura storica.

L'enogastronomia, da sempre punto di forza, ve-

drà il «Tavolone delle Maviglie» lungo corso Roma, trasformato in un grande buffet all'aperto. I locali proporranno piatti dedicati e allestimenti tematici, valorizzando le eccellenze del territorio anche attraverso mappe digitali.

«La sinergia con il Giro è un'occasione per creare un'esperienza condivisa e portare benefici concreti alle attività del centro – aggiunge Ferrari –. Un progetto che mette in moto energie nuove e rafforza il senso di comunità».

L'organizzazione è affidata a Confcommercio Alessandria con il coinvolgimento di Comune, Camera di commercio Alessandria-Asti, Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria, Atl Alexala, Museo Acdb, Museo Borsalino, Conservatorio Vivaldi e Teatrodistinto.

L'edizione 2026 sarà inoltre supportata da un sistema di monitoraggio dei flussi basato su big data e analisi demografiche, per restituire una lettura precisa dei movimenti durante l'evento.

Un progetto quindi che non si limita a celebrare un grande appuntamento sportivo, ma propone una visione più ampia: una città capace di unire tradizione e innovazione, trasformandosi in un laboratorio creativo aperto a tutti. A.PAN. —



“I festival rendono”. E anche Casale aderisce a PeM

Un euro investito ne genera 3,5. Dopo Alessandria e Valenza, salgono a tre i centri zona che ospiteranno 'Parole e musica'



CASALE MONFERRATO – I **festival** che vengono organizzati in provincia rendono, a testimonianza del fatto che non è vero che “con la cultura non si mangia”.

Se si è avveduti, la resa c'è eccome, anche in una provincia come quella di Alessandria, che solo in tempi recenti (grazie anche alla benedizione dell'Unesco) ha scoperto la vocazione turistica.

Festival in crescita

Ieri, alla **Fiera di San Giuseppe**, **svoltasi a Casale**, il tema “quanto rendono i festival” è stato affrontato esperti della materia, a cominciare da **Corrado Tagliabue, sindaco di San Salvatore**.

E' il Comune che, una ventina d'anni, fa ha ideato **PeM**, ovvero 'Parole e musica in Monferrato', una rassegna di grande successo, sempre più coinvolgente e cresciuta anche grazie alla direzione artistica di **Enrico Deregibus**. Il quale, da quest'anno, lascia PeM per organizzare **Monferr'Autore**, un'iniziativa analoga che sostanzialmente conferma la premessa, ovvero che i festival rendono al territorio.

Gli ospiti

In Fiera, s'è consumato un dibattito interessante (moderato da Fabrizio Laddago), con ospiti Roberto Livraghi, attento studioso di “ciò che avviene nel territorio”, Roberto Cava di Alexala (è stato lui a parlare di cifre), **Sergio Marchegiani, promotore di Echos**, una collaudata rassegna musicale itinerante che coinvolge molte località dell'Alessandrino. E poi c'era il sindaco locale, ovvero Emanuele Capra, che ha annunciato l'ingresso di Casale in PeM.

Questione di reddito

Dunque, **dopo Alessandria e Valenza, arriva un terzo centro zona a dare lustro al festival**, nella certezza che non mancheranno benefici, come hanno potuto confermare sindaci di quei paesi già coinvolti e come si augurano di avere altri amministratori che, in questi giorni, stanno chiedendo informazioni agli addetti allo stand di PeM.

Questo sta diventando un punto di riferimento per chi vuole sapere di più di una manifestazione che, tra agosto e settembre, porterà in provincia non solo nomi popolari ma anche interessanti iniziative a carattere culturale.

Se poi tutto ciò **aumenta il reddito di ristoratori, albergatori** e, in generale, degli addetti alla ricezione e al turismo, tanto meglio.

<https://www.ilpiccolo.net/2026/03/18/i-festival-rendono-e-anche-casale-aderisce-a-pem/>

Una tavola rotonda per analizzare come la cultura possa generare ricchezza e nuove opportunità per le comunità locali

Casale entra nel festival PeM

“Piazze Vive” al Palafiere: il sindaco Emanuele Capra ha aperto l’incontro di martedì



Il sindaco di Casale Emanuele Capra ha aperto la tavola rotonda “Piazze Vive”

SAN SALVATORE - Da esperimento locale a vero e proprio brand di territorio: **PeM – Parole e Musica in Monferrato** si prepara a celebrare il suo ventunesimo anniversario confermandosi come un motore di innovazione e coesione sociale dell'area. Nato nel 2006 a San Salvatore Monferrato, il festival ha saputo tessere negli anni una rete capillare che nel tempo ha coinvolto 13 comuni, enti e centri culturali e di intrattenimento, trasformando piazze e spazi pubblici in centri pulsanti di capitale cognitivo e identità collettiva. In vista dell'edizione 2026 (prevista tra agosto e ottobre), PeM compie un decisivo salto di qualità istituzionale, essendo presente con un proprio stand, da venerdì scorso e fino a domenica 22 marzo, presso la popolare fiera monferrina di San Giuseppe, a Casale Monferrato. In questi primi giorni sono migliaia le persone che hanno transitato davanti allo stand blu e arancione con le inconfondibili tre lettere col punto esclamativo e il personale non solo ha dato informazioni, ma ha

fatto promozione dei comuni degli enti che ospiteranno il festival nei prossimi mesi. Martedì sera inoltre, PeM si è fatto promotore di un convegno-tavola rotonda sul valore economico e il potenziale di sviluppo che hanno i festival.

Il sindaco di Casale Emanuele Capra ha aperto la tavola rotonda sull'importanza dei festival come motore di sviluppo del territorio annunciando che Casale Monferrato aderirà a PeM 2026.

“Piazze Vive” è stata l'occasione per raccogliere le opinioni di Alexala, di Camera di Commercio, di operatori culturali come l'ideatore di **Echos e PianoEchos** Sergio Marchegiani e naturalmente si è parlato anche di PeM - Parole e Musica in Monferrato con uno degli ideatori, il sindaco di San Salvatore Monferrato Corrado Tagliabue. La tavola rotonda è stato un utile momento per portare a confronto esperti del settore e rappresentanti istituzionali al fine di analizzare come la cultura possa generare ricchezza tangibile e nuove opportunità per le comunità locali.

21 MAGGIO La festa del dopo tappa

Giro d'Italia: concerto con big 'top secret' in piazza Dellepiane

Del comitato cittadino per il passaggio della carovana fanno parte Rocchino Muliere, Chiara Vignola, Armando Caruso, Dario Grassi, Lara Braggion, Massimiliano Cavallo, Antonio Capuccilli, Stefano Brollo, Roberto Timossi, Gabriele Lo Scavo, Morena Bartoluccio, Marcello Merlano, Michele Carrozzi, Irene Parodi, Martina Sciutto, Paola Cavanna, Giampaolo Bovone, Michela Guani e Massimo Subbrero

Maurizio Priano

■ Verranno presentate in una conferenza stampa che si terrà martedì 24 marzo le manifestazioni previste per il 21 maggio quando la tappa del Giro d'Italia avrà come punto di arrivo Novi provenendo da Imperia. Con la carovana che il giorno dopo partirà per Alessandria. Un momento particolarmente importante da un punto di vista promozionale per la nostra città e per il nostro territorio e infatti saranno realizzate grazie a un comitato, presieduto dal Sindaco di Novi Rocchino Muliere, appositamente costituito, delle iniziative per farli conoscere. Con il crisma dell'ufficiosità delle iniziative ce ne parla l'Assessore allo Sport del Comune di Novi Stefano Moro.

Le iniziative saranno sia a carattere culturale che sportivo, dalle presentazioni di libri alla realizzazione di spettacoli e inoltre, afferma l'Assessore alla Cultura e allo Sport, all'arredo urbano della città. «Stiamo lavorando a iniziative – dice Stefano Moro – localizzate nelle principali vie del centro storico per attirare un po' di turismo. Quello che per il momento, in attesa che vengano presentate ufficialmente le manifestazioni, posso dire è che a conclusione della tappa del Giro d'Italia a Novi, in piazza Dellepiane ci sarà una festa. Stiamo definendo il gruppo musicale che la

intratterrà ma posso anticipare che sarà di livello nazionale».

«Riguardo gli altri appuntamenti – afferma l'Assessore – anche qui ci saranno protagonisti di rilievo sia nel campo dell'editoria che del ciclismo. In merito alla copertura finanziaria delle iniziative che avremo in programma stiamo aspettando le sponsorizzazioni, al momento abbiamo quella della ditta Elah-Dufour».

E, infatti, la ditta dolciaria, rispondendo a un bando pubblicato sul sito internet del Comune di Novi di avviso di ricerca di sponsor per eventi culturali, sportivi e turistici, ha concesso la somma di 120.000 euro, esclusa IVA, per la realizzazione di manifestazioni legate alla tappa del Giro d'Italia che arriverà in città il 21 maggio.

Continua l'Assessore allo Sport e alla Cultura Stefano Moro: «Non abbiamo ancora stabilito una cifra di spesa per la realizzazione di iniziative per manifestazioni legate alla tappa del Giro d'Italia ma a spanne penso che complessivamente sarà tra i venti e i trentamila euro. Ma adesso siamo ancora in fa-

se di preventivo».

Nella realizzazione delle iniziative sono stati coinvolti anche i commercianti e le

scuole. Dice infatti Stefano Moro: «Abbiamo cercato la collaborazione dei commercianti di Novi e quello che abbiamo loro proposto è piaciuto. Ma questo costituisce una sorpresa che sveleremo nella prossima conferenza stampa. E abbiamo coinvolto anche associazioni cittadine e le scuole».

«Nelle nostre iniziative per il Giro d'Italia – aggiunge Stefano Moro – stiamo organizzando un evento rivolto alle scuole assieme al museo della Bicicletta. Sono previsti dei laboratori nelle scuole, uno nei locali della Biblioteca civica di Novi in via Marconi 66 e rivolto ai bambini delle scuole primarie. Laboratorio che prevede la presentazione di un libro sul ciclismo. Inoltre RCS Media Group che organizza il Giro d'Italia



ogni anno propone delle iniziative per studenti delle scuole di educazione alla bicicletta, gratuiti e su richiesta. Noi abbiamo mandato la comunicazione ai dirigenti scolastici cittadini e poi loro decideranno se aderirvi o meno».

Stefano Moro anticipa un'iniziativa: «Il 9 maggio, in collaborazione con il Comune di Pasturana, stiamo organizzando un appuntamento da svolgersi con la bicicletta rivolta alle famiglie. Una iniziativa che partirà da Pasturana, percorrerà le strade toc-

cate dal Giro d'Italia a Novi e arriverà nel centro storico della nostra città. L'obiettivo è quello di realizzare ogni sabato, eccetto il 25 aprile che è la festa della Liberazione e che sarà oggetto di altre manifestazioni, a partire dalla metà del mese di aprile e fino alla data della tappa del Giro d'Italia che arriverà a Novi, delle iniziative legate al ciclismo».

Lo studio delle iniziative legate alla tappa del Giro d'Italia che prevede l'arrivo a Novi è opera di un comitato appositamente costituito presieduto dal sindaco di Novi Rocchino Mulie-

re, coordinato da Chiara Vignola. È composto da dipendenti del Comune di Novi che si occupano ognuno dei propri settori: i responsabili della Polizia locale Armando Caruso, dell'Ufficio Tecnico Dario Grassi, il capo ufficio di quest'ultimo settore Lara Braggion e sempre per l'ufficio tecnico comunale Massimiliano Cavallo e Antonio Capuccilli; per l'ufficio Sport Stefano Brollo; responsabile della viabilità Roberto Timossi; il delegato Open village solo arrivo dal coordinatore dell'Ufficio Commercio Gabriele Lo Scavo; i delegati quartiere tappa solo arrivo e riposi gli istruttori amministrativi Morena Bartoluccio e Marcello Merlano; il capo ufficio stampa del comune Michele Carrozzi; per il settore Grafica e comunicazione Irene Parodi; per la vigilanza centrale operativa Martina Sciutto; per lo staff di Giunta Paola Cavanna; per la consulenza storica Giampaolo Bovone; dal disability manager Michela Guani. Coinvolto anche un responsabile esterno nella persona di Massimo Subbrero.

Iniziativa in occasione dell'arrivo della tappa nella vicina Novi si terranno anche a Pasturana, iniziative che sono state presentate ufficialmente nel corso di una riunione pubblica tenutasi giovedì 19 marzo. Abbiamo chiesto anche qui delle anticipazioni, questa volta al Sindaco di

Pasturana Massimo Subbrero.

«Saranno organizzati una serie di eventi che avranno luogo - dice Massimo Subbrero - fino al 9 maggio e che comprendono anche la presentazione delle iniziative tenutasi ieri sera. Alcuni eventi verranno svolti anche in collaborazione con il Comune di Novi. Posso dire che una delle iniziative riguarda un incontro che si terrà il 18 aprile in comune a Pasturana, in collaborazione con Alexala, che riguarda sport, cultura e turismo nell'ottica di una promozione del territorio. In questo incontro saranno coinvolti tutti i comuni interessati dal passaggio della tappa del 21 maggio dell'Ovadese e del Novese, con i sindaci e le associazioni di promozione del territorio fra le quali figurano le Pro Loco. Associazioni di paesi come Cassinelle, Ovada, Molare, Silvano d'Orba, Capriata d'Orba e altri ancora».

«Un convegno, quello del 18 aprile - afferma il Sindaco di Pasturana - dove andremo a toccare anche gli aspetti economici che un evento come quello dell'arrivo della tappa del Giro d'Italia a Novi ha per la zona».

«Gli eventi realizzati dal Comune di Pasturana - conclude Massimo Subbrero - si intitolano 'Passa il Giro' mentre quello di 'Arriva il Giro' ci sembra giusto riservarlo a Novi dove effettivamente la tappa si conclude».



Il Gruppo Elah-Dufour-Novì ha concesso la somma di 120.000 euro per la realizzazione di manifestazioni legate alla corsa



L'EVENTO

Ad Acqui Terme si va alla scoperta degli angoli segreti

Gli archi Romani sotto il ponte Carlo Alberto, la piscina di epoca analoga sotto palazzo Valbusa, i pregiati mosaici conservati nei sotterranei del castello dei Paleologi. Si tratta solo di alcuni dei tesori che potranno essere ammirati durante le escursioni promosse ad Acqui Terme per scoprire gli angoli più segreti della città. – PAGINA 43

Da aprile ogni settimana un tour guidato fra le bellezze meno conosciute, gli aneddoti e i tesori del centro

Percorsi per scoprire la città segreta Acqui ritrova lo storytelling urbano

L'EVENTO

GIOVANNA GALLIANO
ACQUI TERME

Gli Archi romani sotto il ponte Carlo Alberto, la piscina millenaria di Palazzo Valbusa e i pregiati mosaici conservati nei sotterranei del castello dei Paleologi. Si tratta solo di alcuni dei tesori che potranno essere ammirati durante le escursioni organizzate dal Comune di Acqui in collaborazione con il Consorzio Gran Monferrato, l'agenzia turistica Alexala, la Provincia e l'Enoteca Terme&Vino. Il progetto di storytelling urbano «Ti racconto Acqui» avrà inizio sabato 4 aprile e andrà avanti fino a ottobre con cadenza settimanale. Si inizierà con «Un tuffo nella storia – Un viaggio lungo duemila anni». Protagonista il passato della città, nato insieme al popolo degli Statielli, i primi a colonizzare

una terra dove l'acqua calda sgorgava in mezzo a un prato, con il tempo diventato il fulcro della comunità. Quella piazza Bollente dove la fonte è attiva ancora oggi e dove si possono anche ammirare i resti di un antico anfiteatro di epoca romana, nella vicina piazzetta Scatilazzi. Faranno parte dell'escursione anche la Casa del Vasaio in via Cassino, la fontana romana in piazza Conciliazione e il Museo archeologico del castello, ricco di testimonianze di epoca romana ma anche medioevale.

«La nostra città è un palcoscenico dove la storia prende vita. – spiega il sindaco Danilo Rapetti –. Dall'età romana al Medioevo, dal Barocco al Novecento, ogni vicolo, piazza e monumento racconta storie che aspettano di essere scoperte». Le visite guidate non si limiteranno a mostrare luoghi: trasformeranno ogni passeggiata in un'esperienza immersiva, guidata dalle voci delle guide che sapranno ren-

dere tangibile il passato, far rivivere personaggi, aneddoti e dettagli. «Il grande apprezzamento registrato nelle passate edizioni – aggiunge l'assessora al Marketing territoriale, Rossana Benazzo – dimostra quanto queste narrazioni appassionino cittadini e turisti, spingendoci a riproporre ogni anno percorsi sempre più ricchi e coinvolgenti, capaci di far sentire ogni visitatore parte della storia stessa di Acqui».

Oltre al percorso legato alla storia, ne sarà realizzato uno con protagonisti i tesori custoditi nei palazzi e chiese della città. Ad esempio, il Palazzo Vescovile, con i suoi affreschi, la cattedrale che custodisce il Trittico della Madonna del Monserrat dipinto dal Bermejo, ma anche i frammenti di due affreschi del 1100 e il sarcofago di San Guido, la chiesa di Sant'Antonio e l'Addolorata. Per informazioni 334 1028294. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La fontana di epoca romana che si trova in corso Roma

Storytelling Tours

"Ti racconto Acqui", visite guidate al centro storico

Acqui Terme. Torna con grande entusiasmo "Ti racconto Acqui – Visite guidate al centro storico di Acqui Terme", il progetto di storytelling urbano promosso dall'Amministrazione comunale in collaborazione con il Consorzio Gran Monferrato, l'Agenzia Turistica Locale (ATL) della provincia di Alessandria Alexala e l'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino".

L'iniziativa, che ha riscosso un enorme successo tra cittadini e turisti nelle precedenti edizioni, rappresenta un'occasione unica per vivere la città in modo nuovo e coinvolgente.

Attraverso percorsi guidati tematici e narrazioni appassionanti, è possibile scoprire angoli nascosti, dettagli artistici e storici spesso poco noti, immergendosi nella ricchezza culturale di Acqui Terme.

"Il centro storico di Acqui Terme – affermano il sindaco, Danilo Rapetti, e l'assessore al Marketing Territoriale, Rossana Benazzo – è un vero e proprio palcoscenico dove la storia prende vita. Dall'età romana al Medioevo, dal Barocco fino al Novecento, ogni vicolo, piazza e monumento racconta storie che aspettano di essere scoperte. [...] Il grande apprezzamento registrato nelle passa-

te edizioni dimostra quanto queste narrazioni appassionino cittadini e turisti, spingendoci a riproporre ogni anno percorsi sempre più ricchi e coinvolgenti, capaci di far sentire ogni visitatore parte della storia stessa di Acqui Terme".

In tutte le visite del weekend, il percorso si conclude con un momento conviviale: presso le cantine dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino", viene offerto un brindisi con il celebre Brachetto d'Acqui DOCG, un'occasione perfetta per unire la scoperta dei luoghi con i sapori del territorio, celebrando storia, cultura e gusto in un unico percorso sensoriale.

Calendario delle visite

- Sabato 4 aprile ore 16: Un tuffo nella storia – un viaggio lungo 2000 anni.
- Sabato 25 aprile – ore 16: I Tesori di Acqui Terme
- Venerdì 1 maggio – ore 16: I Tesori di Acqui Terme
- Sabato 23 maggio – ore 16: Un tuffo nella storia – un viaggio lungo 2000 anni
- Martedì 2 giugno – ore 10.30: I Tesori di Acqui Terme
- Sabato 27 giugno – ore 16: Un tuffo nella storia – un viaggio lungo 2000 anni
- Sabato 11 luglio – ore 21:

Acqui al chiaro di luna

- Domenica 9 agosto – ore 21: Acqui al chiaro di luna
- Sabato 5 settembre – ore 16: Un tuffo nella storia – un viaggio lungo 2000 anni
- Sabato 19 settembre – ore 16: I Tesori di Acqui Terme

Acqui Ebraica

Visite guidate gratuite (partenza IAT Acqui Terme ore 17:30): venerdì 8 maggio; venerdì 5 giugno; venerdì 3 luglio; venerdì 7 agosto; venerdì 4 settembre.

Informazioni e prenotazioni: iat@comune.acquiterme.al.it – tel. 0144 322142 WhatsApp 3341028294.

Punto di incontro: IAT Acqui Terme – viale Don Tornato / corso Roma.

Costo: intero € 5,00; ragazzi e studenti fino ai 25 anni € 3,00; disabili e bambini fino ai 14 anni gratuito. Pagamenti digitali solo con carta.

Durata: circa 2 ore.

I percorsi includono tratti o situazioni non completamente accessibili a persone con mobilità ridotta.

È attivo un servizio di assistenza.

I visitatori che necessitano di tale servizio devono comunicarlo con almeno 24 ore di anticipo al numero WhatsApp 334 1028294.

► IN VIAGGIO

In Monferrato dove il Gavi vino bianco italiano è incoronato re

Dalla Confraternita del raviolo al cioccolato. Poi tutti in bicicletta tra le colline e i vigneti della terra dei Campionissimi

di ANNA MARIA CATANO

■ Tutto cominciò con una fetta di salame. Perché proprio a 14 anni un giovanissimo garzone di nome Fausto trovò lavoro come addetto alle consegne in una salumeria di Novi Ligure. Fu così che cominciò a pedalare. Sempre in bicicletta, mattina e sera. E poi il ritorno a casa e quella interminabile salita da Villalvernia a Castellania.

Cosa altro dire se non che quel giovane, Fausto di nome, faceva Coppi di cognome? Oggi il museo dei Campionissimi di Novi, all'interno di un insediamento industriale dismesso, celebra i suoi trionfi e quelli di tanti che resero lo sport italiano celebre nel mondo. Erano gli anni del ciclismo eroico, i primi decenni del Novecento, quando i campionissimi, Coppi, Girardengo, Bartali, Gimondi, Moser si sfidavano a colpi di pedale, quando le ebike non esistevano ed il cicloturismo non era ancora di moda.

In Monferrato oggi sono in tanti a pedalare, non più per necessità o sfida, ma solo per diletto. Un modo per godere in ogni stagione di panorami straordinari.



Non è per caso che i Paesi Vitivinicoli del Piemonte - che comprendono Langhe, Roero e Monferrato - sono Patrimonio Unesco dal 2014.

Novi Ligure, quieta cittadina nella valle dello Scrivia, a ridosso dell'Appennino, vanta palazzi dipinti, la Collegiata di Santa Maria Assunta e il Teatro Marengo. Nonostante sia in provincia di Alessandria mantiene il suffisso «Ligure» che indica l'antica ap-

partenenza a Genova, durata quasi tre secoli, dal 1447 al 1815, grazie ad un regio decreto del 1863.

Un territorio rinomato per le eccellenze enogastronomiche: deliziosa la farinata cotta nel forno a legna del ristorante Il Banco. Come il cioccolato di Bodrato, già bottega artigianale, oggi moderno laboratorio di delizie. Boeri, cremini, gianduotti, ma anche tavolette alle spezie, praline al tèmatcha, cremini al

TERRE FERTILI
Nella tenuta La Raia, azienda biodinamica, la natura coltivata dall'uomo crea un paesaggio armonico. Nella foto a sinistra il Museo dei Campionissimi di Novi Ligure



libatezza! - vengono intinti nel vino purpureo. La cooking class del Raviolo di Gavi ricetta antichissima, gelosamente custodita dall'Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi - nel laboratorio del ristorante Cantine del Gavi, ovviamente a Gavi, è un'esperienza. Il locale, gestito da due affabili sorelle, Roberta ed Elisa Rocchi, è nelle stanze di un antico palazzo ed è composto da una sala con volte a botte, una cappella privata, un giardino all'italiana con roseto e piante aromatiche.

Altra visita d'obbligo è alla Cantina dei Produttori del Gavi che rappresenta la principale realtà vitivinicola del territorio. Il Cortese di Gavi docg, tra l'altro, uno dei vini bianchi italiani più esportati nel mondo: ben l'85% della produzione. Dal 1951 la cooperativa cura la coltivazione e la produzione del più grande vigneto della denominazione Gavi docg: 80 soci, 300 mila bottiglie, 200 ettari distribuiti tra gli 11 comuni che costituiscono le Terre del Gavi.

Nel cuore di quelle colline s'incontra anche La Raia, azienda agricola biodinamica: 180 ettari, dei quali 50 col-

tivati a vigneto, 60 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco in un microclima unico che favorisce la maturazione dell'uva. Vera oasi di biodiversità anche per api ed insetti impollinatori. L'azienda infatti produce pure mieli biologici: un aromatico millefiori e un monofloreale di acacia. Ma la sorpresa è quella di un itinerario artistico legato al paesaggio. Architetti, artisti, agronomi, fotografi sono stati invitati a vivere e sperimentare i vigneti, i campi e i boschi della Tenuta. E ad offrire, attraverso opere d'arte ed installazioni permanenti, un percorso che dialoga con la natura circostante. Oggi a La Raia, che gestisce anche un raffinato ristorante e una locanda di design, si producono tre tipi di Gavi docg - Gavi, Gavi Riserva Vigna Madonna e Gavi Pisè che ha una permanenza di 20 mesi sui lieviti e fa un passaggio in botte - e due tipi di Piemonte doc Barbera - Barbera e Barbera Large, affinata in barrique di rovere per 18 mesi prima di invecchiare. «Perché quando si stappa una bottiglia è casa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alla San Giuseppe Casale “entra” in PeM

La tavola rotonda “Piazze Vive” per il territorio

CASALE MONFERRATO

● Non solo intrattenimento, ma un vero e proprio “circolo virtuoso”, capace di rigenerare il tessuto economico e sociale del territorio. È questo il messaggio emerso martedì scorso al Polo Fieristico “Riccardo Coppo”, dove la 77ª Mostra di San Giuseppe ha ospitato la tavola rotonda “Piazze Vive”, curata da PeM. Parole e Musica in Monferrato. L'incontro ha visto la partecipazione di figure chiave della cultura e del turismo locale, come Roberto Livraghi, Vicepresidente della Società di Storia, Arte e Archeologia), Roberto Cava, Presidente dell'agenzia di accoglienza e promozione turistica Alexala, il direttore artistico di Echos Sergio Marchegiani e il sindaco di San Salvatore e membro del direttivo PeM Corrado Tagliabue.

Nonostante la crescita degli ultimi anni, il confronto ha evidenziato come ci sia ancora tanta strada da fare per allinearsi alle grandi realtà, pur mantenendo il proprio dna monferrino. Due i pilastri fondamentali emersi: da un lato, l'indispensabile supporto dei volontari, anima delle

comunità locali e di qualsiasi festival; dall'altro, la necessità di sponsorizzazioni strutturate per ingaggiare professionisti in grado di far compiere il salto di qualità alle manifestazioni.

Secondo il sindaco Tagliabue, per attrarre visitatori dall'estero è necessario puntare sulla continuità, ovvero fissare i festival in periodi precisi dell'anno - per quanto delle piccole oscillazioni siano sempre inevitabili - permettendo così ai turisti che programmano i viaggi con largo anticipo di farne una tappa importante del loro itinerario. Fondamentale, inoltre, la centralità della musica, che è per definizione uno dei pochi linguaggi universali, innegabilmente capace di abbattere ogni barriera linguistica e culturale. I festival si confermano dunque uno strumento di aggregazione sociale e un volano economico fondamentale, le cui ricadute positive beneficino sull'intero indotto della provincia di Alessandria. Infine, sulla scia di questa voglia di crescita, il sindaco di Casale Emanuele Capra ha colto l'occasione per annunciare la partecipazione della città alla prossima edizione di Pem. **M.M.**

Presentato il cartellone musicale che valorizza il territorio con numerosi eventi e progetti per le nuove generazioni

Il nuovo viaggio di "Echos"

Inaugurazione del festival il 25 aprile nella chiesa di San Domenico di Casale Monferrato

ALESSANDRIA - Dal 25 aprile al 21 giugno torna in scena **"Echos. I Luoghi e la Musica"**, festival itinerante organizzato dall'associazione Musicale Ondasonora con la direzione artistica di Sergio Marchegiani. Il festival, che ogni anno propone un appassionante viaggio musicale in compagnia di interpreti straordinari alla scoperta di borghi e tesori artistici del territorio di Alessandria e del Monferrato, giunge quest'anno alla 28ª edizione e presenta un fitto cartellone di 24 concerti, tappe di un intenso viaggio musicale con esecuzioni che spaziano tra diversi repertori. L'articolato programma concertistico è arricchito da numerosi eventi che valorizzano le specificità dei luoghi: le visite guidate, le aperture straordinarie e le degustazioni di vini e prodotti tipici.

Viene confermato il progetto **"I Luoghi del vino"**, mini ciclo di tre concerti nei meravigliosi paesaggi collinari del Gran Monferrato. Quest'anno le tappe saranno la Distilleria Magnoberta di Casale Monferrato, il Castello di Tagliolo Monferrato e l'Azienda C. Faso' di Bistagno.

Tra i tanti eventi del festival c'è la consegna del Premio Tasto d'Argento, riconoscimento istituito nel 2004 e attribuito ogni anno a una personalità di spicco del panorama pianistico internazionale.

Il Tasto d'Argento 2026 sarà consegnato sabato 23 maggio, nel corso di un'imperdibile serata al Teatro Sociale di Valenza, ad Andrea Lucchesini, uno dei migliori pianisti italiani in attività che si esibirà in un recital con pagine di Schubert e Chopin.

Nel 2026 si conferma anche il sostegno del festival a giovani musicisti di talento attraverso la consegna di due borse di studio. Quella intitolata alla memoria di Mario Patrucco, violinista e critico musicale di Casale Monferrato, premierà il Quartetto Doré, uno dei migliori quartetti d'archi emergenti

del nostro Paese. L'altra, denominata **"Echos per il Vivaldi"**, vede la luce quest'anno con l'obiettivo di incoraggiare il percorso accademico di studenti particolarmente meritevoli del Conservatorio **"A. Vivaldi"** di Alessandria e sarà assegnata all'Hexa Percussion Trio. **"Nel suo avvicinamento alla 30ª edizione - afferma il direttore artistico Sergio Marchegiani - Echos propone un programma sempre più ricco, interessante ed articolato. Gli elementi identitari del festival sono la qualità dei musicisti invitati - artisti affermati a livello internazionale e giovani talenti provenienti quest'anno da tre continenti - e il viaggio alla scoperta del magnifico e misconosciuto patrimonio artistico e paesaggistico della provincia di Alessandria"**. **"L'avvio di questa ventesima edizione di 'Echos. I Luoghi e la Musica' - dichiara, il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, notaio Luciano Mariano - rappresenta un momento significativo per la vita culturale della nostra provincia. Il festival, divenuto negli anni una realtà consolidata e riconosciuta, testimonia la capacità del territorio di Alessandria e del Monferrato di coniugare eccellenza artistica, valorizzazione dei luoghi e promozione del patrimonio identitario"**.

L'inaugurazione del festival, **sabato 25 aprile** nell'antica chiesa di San Domenico a Casale Monferrato, vedrà protagonisti il noto attore Eugenio Mastrandrea, in queste settimane in televisione nella popolare serie **"Don Matteo"**, e Marco Sollini al pianoforte con lo spettacolo originale **"Andante mistico. Robustoso et forte"**, scritto da Stefano Valanzuolo e dedicato agli 800 anni dalla morte di San Francesco d'Assisi. Lo spettacolo, con musiche di Chopin e dello stesso Sollini, è un racconto in musica che ripropone la vicenda del santo più popolare di sempre non in termini agiografici bensì come la storia di un ragazzo nato ric-

co e morto in povertà che voltò le spalle consapevolmente alle convenzioni. Una storia senza tempo e di sorprendente attualità. Poi appuntamenti il 26 aprile a Novi Ligure, venerdì 1º maggio, nella storica cornice del complesso conventuale di San Francesco ad Alessandria, domenica 3 maggio alla Distilleria Magnoberta di Casale, venerdì 8 maggio all'Accademia Filarmonica di Casale. Si prosegue sabato 9 maggio nell'antico chiostro di Santa Croce a Casale, domenica 10 maggio sul percorso della **"Strada Franca del Monferrato"** tappa nella chiesa di San Pietro a Felizzano, sabato 16 maggio nella chiesa di San Pietro Apostolo a Silvano d'Orba, domenica 17 maggio nella meravigliosa cornice dell'Abbazia di Santa Giustina a Sezzadio. Tra gli appuntamenti da non perdere c'è sicuramente quello di sabato 23 maggio al teatro Sociale di Valenza, domenica 24 maggio al Castello dei Paleologi di Acqui Terme, sabato 30 al Castello di Tagliolo Monferrato, domenica 31 maggio nell'Abbazia di Rivalta Scrivia. Numerosi gli appuntamenti in cartellone anche nel mese di giugno. Martedì 2, nella Chiesa di San Pietro a Cassano Spinola, sabato 6 giugno a Villa Claudia di Morbellio e sabato 20 giugno nell'Azienda C. Faso' a Bistagno. Domenica 7 giugno nella chiesa dell'Assunta di Grondona, domenica 14 giugno nella chiesa dei Santi Maria e Siro di Sale. Il gran finale del festival, domenica 21 giugno, è affidato al Trio Hèrmes, formazione che si sta imponendo all'attenzione del panorama musicale nazionale e internazionale. L'im-



magine di Echos 2026 è realizzata dall'art designer Danilo Seregni. Echos 2026 si avvale del contributo di Ministero della Cultura, Regione Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino ed è realizzata in collaborazione con numerose Amministrazioni comunali (Alessandria, Acqui Terme, Bistagno, Casale Monferrato, Cassano Spinola, Castelnuovo Scrivia, Felizzano, Fubine Monferrato, Grondona, Masio, Morbello, Novi Ligure, Sale, Sezzadio, Silvano d'Orba, Tagliolo Monferrato, Tortona, Valenza e Voltaggio), Associazioni del territorio (Arcangelo Pinacoteca Voltaggio, Accademia Filarmonica di Casale Monferrato, Castello di Tagliolo Monferrato, Corsari di Morbello, Fondazione Robotti, Sistema Bibliotecario Tortonese), privati (C. Faso', Magnoberta), Conservatorio "A. Vivaldi" di Alessandria, Alexala, Strada dei vini e sapori del GranMonferrato e gode del patrocinio della Commissione Europea. Gli eventi sono ad ingresso libero fino ad esaurimento dei posti ad eccezione di quello del 23 maggio (posto unico costo 5 euro). Per i concerti del 2 e 3 maggio e per quello del 13 giugno l'ingresso è libero, ma con prenotazione obbligatoria a causa del limitato numero di posti. Per informazioni su ingresso e biglietti: mail info@festivalechos.it - tel. 348 7161557 web www.festivalechos.it



Marco Sollini ed Eugenio Mastrandrea saranno i protagonisti del concerto nella chiesa di S. Domenico

Un percorso espositivo per approfondire l'evoluzione attraverso l'arte del periodo tra Risorgimento e primo dopoguerra

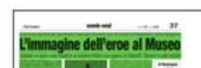
L'immagine dell'eroe al Museo

Sabato si apre una mostra al salone Vitoli con opere di Bistolfi, Baroni e altri artisti

CASALE - Sabato 28 marzo alle 11,30 sarà inaugurata la mostra **"Qui si fa l'Italia. L'immagine dell'eroe da Bistolfi a Baroni"**, allestita nel Salone Vitoli del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi. L'iniziativa nasce dalla rinnovata collaborazione tra la Città di Casale Monferrato, il Rotary Club di Casale Monferrato e la Fondazione De Ferrari, avviata lo scorso anno con la mostra "La bellezza liberata. Leonardo Bistolfi e gli amici divisionisti", che ha registrato un'ampia partecipazione di pubblico. Il titolo dell'esposizione richiama la celebre espressione attribuita a Giuseppe Garibaldi, figura simbolo dell'epopea risorgimentale, e rappresenta anche un omaggio al ruolo svolto da Casale Monferrato negli eventi che portarono all'Unità d'Italia con un percorso espositivo prende avvio dall'importante lascito artistico "Martelli-Bistolfi 2021/2023" e approfondisce lo sviluppo della rappresentazione dell'eroe, inteso anche come simbolo o figura emblematica, dai primi anni dell'Italia unitaria fino al primo dopoguerra. In questo periodo si afferma progressivamente uno stile più retorico e legato ai richiami della classicità, di cui lo scultore Eugenio Baroni, formatosi artisticamente a Genova, è stato tra i primi e più autorevoli interpreti. Attraverso le opere in mostra viene inoltre evidenziata l'influenza esercitata dalla lezione bistolfiana sugli artisti contemporanei: gli sconvolgimenti introdotti dalla modernità e, soprattutto, gli effetti della Prima guerra mondiale modificano profondamente la sensibilità dell'opinione pubblica, che individua nuove figure eroiche, spesso legate al sacrificio dei caduti. Da questa frattura emergono nuovi percorsi stilistici e interpretativi, tra cui quello rappresentato dalla produzione di Baroni. Accanto ai lavori di Bistolfi e Baroni, l'articolazione espositiva mette in dialogo opere plastiche e pittoriche di artisti quali Gaetano Previati, Giuseppe Pellizza da Volpedo, Plinio Nomellini, Libero Andreotti ed Eliseo Sala. Una ricca selezione di opere di Bistolfi provenienti dalla donazione "Martelli-Bistolfi 2021/2023", in parte ancora inedite e restaurate per l'occasione, sarà presentata al pubblico: dai disegni, ai bassorilievi, alle sculture in gesso. I materiali supportano il tema individuato dal Comitato scientifico della mostra, composto

dagli studiosi Sandra Berresford, Leo Lecci e Aurora Scotti, e sono arricchiti da prestiti provenienti da musei, istituzioni pubbliche e collezionisti privati.

Il sindaco Emanuele Capra, ha sottolineato: "Questa mostra rappresenta un'importante occasione per valorizzare il patrimonio artistico custodito nel Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi e per rileggere, attraverso l'arte, una stagione fondamentale della storia nazionale. Il dialogo tra le opere di Bistolfi e Baroni consente di approfondire l'evoluzione dell'immagine dell'eroe tra Risorgimento e primo dopoguerra, confermando il ruolo di Casale Monferrato come luogo centrale per lo studio e la diffusione dell'eredità bistolfiana". "Dopo l'emozionante risposta ottenuta con 'La Bellezza Liberata', vogliamo continuare a offrire alla città momenti di riflessione profonda," sottolinea il Presidente del Rotary Club Casale Monferrato, Lillo D'Ambrosio "Questa mostra celebra l'unità e l'ingegno italiano, rendendo omaggio a chi ha costruito il nostro presente". L'esposizione sarà accompagnata da un catalogo di 175 pagine a colori edito da Fondazione De Ferrari ETS, contenente i saggi di approfondimento dei curatori, le introduzioni del Sindaco di Casale Monferrato e del Presidente del Rotary Club di Casale Monferrato, e la riproduzione delle opere in mostra con un ampio apparato iconografico. Il volume sarà disponibile presso la biglietteria del museo al prezzo speciale di 25 euro. In concomitanza con la mostra, sono previste visite di approfondimento realizzate dallo staff del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi nelle giornate di domenica 5 aprile, sabato 11 aprile, domenica 19 aprile e sabato 25 aprile, tutte con inizio alle 16. La partecipazione prevede il pagamento del biglietto di ingresso al museo più un supplemento di 4 euro per la visita guidata. La mostra, che gode del patrocinio della Regione Piemonte, della Provincia di Alessandria e di ATL Alexala, si realizza con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e con il sostegno di Bcube, Buzzi Unicem, Energica, Magnoberta, Pastorfrigor, Enosis Meraviglia e Gruppo Stat. Il percorso espositivo resterà aperto al pubblico fino al 28 giugno e l'accesso avverrà negli orari di apertura del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi.



26/03/2026 – TargatoCN – Attraverso Festival arriva all'11° edizione: Massini, Fabi, Angiolini e Costa animeranno le terre UNESCO da luglio a settembre

Attraverso Festival arriva all'11^a edizione: Massini, Fabi, Angiolini e Costa animeranno le terre UNESCO da luglio a settembre



40 appuntamenti a tema #pop, la parola chiave che celebra il carattere popolare e inclusivo della rassegna. Teatro, musica, letteratura e divulgazione scientifica



Un incontro della scorsa edizione a La Zizzola di Bra

Dal 13 luglio al 18 settembre Attraverso Festival riprende il cammino attraverso **Langhe, Roero, Monferrato e Appennino Piemontese**, terre UNESCO che dal 2016 sono palcoscenico naturale per una rassegna diffusa nei borghi piemontesi che in dieci edizioni ha realizzato 300 eventi in più di 50 luoghi diversi. **L'XI edizione offre oltre 40 appuntamenti in quasi 30 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo**, intrecciando teatro, musica, letteratura, divulgazione scientifica e filosofia in linguaggi complementari che divertono, emozionano e riflettono sul presente. Per questi motivi Attraverso per quest'anno ha scelto **#pop** come parola guida dell'edizione 2026.

*«“Pop” è un bellissimo aggettivo, nonostante sia stato, negli anni, ingiustamente bistrattato. Rivalutarlo è un dovere. - dichiarano le direttrici artistiche Paola Farinetti e Simona Ressico - Deriva direttamente da “popolo” e non c'è niente di più bello del popolo, che poi siamo tutti noi. **ATTRAVERSO** ha scelto proprio **#pop** come parola guida dell'edizione 2026 perché mai come quest'anno attraverseremo tutti i generi dello spettacolo e mai come quest'anno cercheremo di parlare a tutti tra risate, musica, teatro e riflessioni profonde sui tempi in cui viviamo. E poi perché essere un Festival Popolare che tocca quasi 30 comuni è una gran bella cosa e ne siamo fieri.»*

Il percorso coinvolge emozioni e periferie, con **Stefano Massini** che a **Cherasco** evoca *La ricerca della felicità* e a **Cassano Spinola** decifra *L'alfabeto delle emozioni*, seguito da **Ascanio Celestini** che ad **Alba** dà voce ai *Poveri Cristi* sulle vite dimenticate, mentre **Domenico Iannaccone** porta storie reali in *Che ci faccio qui*, reportage teatrale a **La Morra** e **Cassano Spinola**. Si sposta su identità e rinascita, con **Paolo Rossi** che ad **Alba** trasforma conflitti familiari in *Operaccia satirica - Onora i padri e paga la psicologa*, accompagnato da Caterina Gabanella, Emanuela Dell'Aquila e Alex Orciari, poi **Ambra Angiolini** che nel Cortile di Palazzo Langosco a **Casale Monferrato** presenta lo spettacolo del suo debutto alla regia, *La misteriosa scomparsa di W* di Stefano Benni con suoni di Dardust, un soliloquio tragicomico sulla ricomposizione di sé, e **Giuseppe Cederna** che a **Rocchetta Palafea** e **Spigno** fonde parola, poesia e memoria in *Maestri* con Walter Porro e Nicola Testa.

Sfide globali, guerra, politica, ambiente e salute prendono corpo con **Francesco Costa** che a **Pozzolo Formigaro** e **Nizza Monferrato** analizza l'eredità Trump, mentre **Cecilia Sala** a **Bra** offre uno sguardo sui conflitti contemporanei, **Mario Tozzi** che al Parco Capanne di **Marcarolo** esplora *50 sfumature di Sapiens* e **Francesca Santolini** che a Gavi discute *Clima e politica* per immaginare un futuro sostenibile tra uomo e pianeta.

L'ironia quotidiana resiste con **Luca Bizzarri** che da **Casale Monferrato** a **Canelli** e **Savigliano** evolve *Non Hanno Un Amico* in *Non hanno un dubbio*, catturando lo spirito dell'attualità; **Maurizio Lastrico** che a Gavi, Tenuta La Centuriona, scompone l'umanità in *Sul Lastrico* tra teatro e stand-up, **Federico Basso** che esordisce a Attraverso Festival con *Profilo Basso* a **Nizza Monferrato** e **Grinzane Cavour**, così come **Paolo Ruffini** che medita sul tempo in *Presente* a **Saluzzo** e **Rocca Grimalda**. La stand-up si fa tagliente con **Laura Formenti** che a **Trisobbio** riflette su vita e cambiamenti in *Io mortah live*, **Yoko Yamada** che ad **Alba** dissacra attualità e contraddizioni in *Stellina Scintillina*, **Eleazaro Rossi** che a **Novi Ligure** e **Cherasco** porta autocritica spietata in *Kamikaze*.

Non può mancare la musica d'autore ad animare il cammino, con **Niccolò Fabi** al Parco La Zizzola di **Bra** con opening della vincitrice del Premio Gianmaria Testa 2026 **Chiaré**, **Aldo Cazzullo** e **Angelo Branduardi** che a **Busca** intessono dialogo su San Francesco tra memoria e note, **Elio Germano** e **Theo Teardo** che nell'arena estiva del Teatro Sociale di **Alba** adattano Pasolini in *Il sogno di una cosa*, **Federico Buffa** che con la sua capacità di raccontare e coinvolgere si sposta dallo sport e a **Mornese** rivive *Le ultime 48 ore di Lucio Dalla*, il *music teller* **Federico Sacchi** che a **Ovada** e **Savigliano** esplora Paolo Conte in *Sono venuto a suonare*.

Il sapere diventa passione coinvolgente con **Alessandro Barbero** che ad **Alessandria** svela *La (vera) storia di San Francesco*, **Matteo Saudino** che a **Rocchetta Palafea** unisce Oriente e Occidente in *Maya e Zarathustra*, **Vincenzo Schettini** che a San Cristoforo, con esperimenti interattivi, anima *La fisica dell'estate*. Relazioni e legami fra noi e gli altri si approfondiscono con **Roberta Bruzzone** che a **Saluzzo** disseziona dinamiche oscure in *Amami da Morire*, **Stefania Andreoli** che a **Serravalle Scrivia**, Tenuta La Bollina, apre *Il venerdì delle parole live*, **Paolo Mazzarello** che a **Gamalero** narra grandezze e miserie in *La storia della medicina come avventura*.

Attraverso Festival 2026 completa il mosaico unitario dal personale al globale, ogni evento legato al suo luogo, con prospettive femminili e sguardi curiosi su emozioni, società, scienza e ambiente: letteratura e poesia chiudono il cerchio di una lunga estate di incontri, pensieri, risate, suoni, con **Franco Arminio** che a **Morbello** celebra *La grazia della fragilità* tra piccole cose e vulnerabilità, **Paolo Nori** che a **Ovada** rilegge con passione *Delitto e castigo* di Dostoevskij, **Alessandro Perissinotto** che a Rocca Grimalda intreccia memoria familiare e storia in *La guerra dei Traversa*, mentre **Oscar Farinetti** arricchisce il dialogo col territorio.

Attraverso Festival è un progetto dell'Associazione Culturale Hiroshima Mon Amour ETS e Produzioni Fuorivia con la collaborazione dell'Ente Aree Protette Appennino Piemontese. Con il patrocinio di Unesco World Heritage List - Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, è realizzato grazie al sostegno di Ministero della Cultura, Regione Piemonte e grazie al contributo di Fondazione CRT, Fondazione CRC, Fondazione CRAL e di Banca d'Alba. Con la collaborazione e il sostegno dei comuni di Alessandria, Alba, Bosio, Bra, Busca, Casale Monferrato, Cassano Spinola/Gavazzana, Castellazzo Bormida, Canelli, Cherasco, Gavi, Gamalero, Grinzane Cavour, La Morra, Morbello, Mornese, Nizza Monferrato, Novi Ligure, Pozzolo Formigaro, Ovada, Rocca Grimalda, Rocchetta Palafea, Saluzzo, San Cristoforo, Savigliano, Trisobbio. Un ringraziamento speciale va inoltre alla Direzione Regionale Musei Piemonte, ai numerosi soggetti che operano sul territorio e che sono partner fondamentali di questo Festival: Fondazione Amleto Bertoni, Occit'amo, Distretto del Novese, Associazione Oltregiogo, Amici del Forte di Gavi, Enoteca Regionale Piemontese Cavour - Castello di Grinzane, Ente Turismo Langhe Monferrato e Roero, Alexala, i Consorzi dei vini, i produttori, le associazioni culturali e sociali del territorio.

https://www.targatocn.it/2026/03/26/leggi-notizia/argomenti/eventi/articolo/attraverso-festival-arriva-all11a-edizione-massini-fabi-angiolini-e-costa-animeranno-le-terre-u.html#goog_rewarded

27/03/2026 – La Stampa Alessandria – City branding . Ora è il momento dei focus group e del corso Upo. City branding, ora tocca all'Università

IL PROGETTO

City branding Ora è il momento dei focus group e del corso Upo



È già oltre la metà il percorso di city branding messo a punto dal Comune di Alessandria, con il vicesindaco Giovanni Barosini, insieme a Upo, Alexala e Asm Costruire Insieme, per creare un marchio che rispecchi al meglio le potenzialità della città da utilizzare per il marketing territoriale e non solo. L'agenda è fitta. «Addentrandoci in questa seconda fase – anticipa Barosini – prenderanno il via il 7 maggio i focus group con settanta partecipanti».

APERTE LE ISCRIZIONI AL NUOVO PERCORSO CON 30 INTERESSATI. A MAGGIO I FOCUS GROUP PER INDIVIDUARE L'IMMAGINE PIÙ VERA DI ALESSANDRIA E VALORIZZARLA

City branding, ora tocca all'Università

Il 28 aprile partirà il corso di Alta formazione per insegnare i principi di costruzione di un marchio in vari contesti

RICCARDO LA GROTTA
ALESSANDRIA

È già oltre la metà il percorso di city branding messo a punto dal Comune di Alessandria, con il vicesindaco Giovanni Barosini, insieme a Upo, Alexala e Asm Costruire Insieme, per creare un marchio che rispecchi al meglio le potenzialità della città da utilizzare per il marketing territoriale e non solo. L'agenda è fitta. «Addentrandoci in questa seconda fase – anticipa Barosini – prenderanno il via il 7 maggio i focus group: incontri con una sessantina di partecipanti designati dai portatori di interesse selezionati tra enti, associazioni e istituzioni che già dalla

scorsa estate si sono riuniti per individuare tesori nascosti, punti di forza, pregi di Alessandria da valorizzare».

Nel mentre vengono aperte le iscrizioni al corso di alta formazione in «Branding e ascolto pubblico» organizzato dall'Upo gratuitamente grazie a un contributo di Comune e Alexala pari a 10 mila euro. «Si tratterà di un percorso con impostazione laboratoriale capace di offrire strumenti concreti e applicabili anche alla costruzione di brand in contesti diversi, sia pubblici sia privati», spiega il professore Marco Novarese. Il corso, di 60 ore, rilascerà un attestato ma anche crediti formativi (1 ogni 15 ore) per gli studenti

del Digspes. Sarà possibile frequentare pure singoli moduli da 15 ore, ottenendo specifici open badge che certificano le soft skills di «Pensiero critico», «Coinvolgimento strategico» e «Risoluzione di problemi complessi». Si valuta, poi, la possibilità di estendere la partecipazione ai ragazzi delle superiori. «Sarebbe uno strumento importante per i



giovani – dice l'assessora alla Pubblica istruzione, Irene Molina –, così come per gli universitari, che contribuiscono alla creazione di quell'immagine di Alessandria universitaria che sogniamo». Si partirà il 28 aprile. «Ci sono già 20–30 persone – rivela Novarese – interessate e qualcuno si è già iscritto, all'indirizzo marco.novarese@uniupo.it».

Si valutano altre modalità per includere nel percorso quanti più cittadini, «con un approccio bottom-up – spiega Cesare Torre di Costruire Insieme –, che rende unico questo percorso di city branding anche grazie alla stretta collaborazione di amministrazioni e Università». Così si anticipa l'inclusione di influencer, l'introduzione di seminari pubblici e la creazione di uno stand per i grandi eventi e di un «selfie-set» per il Centro, insieme con il progetto delle De.Co e la valorizzazione dei patrimoni storici e culturali dei sobborghi.

L'ottica è quella di concludere il progetto con un concorso internazionale di idee per la creazione di brand e logo entro fine anno, o nei primi mesi del 2027. «Solo con una rappresentazione coerente del territorio – dice Roberto Cava, presidente di Alexala –, vinceremo questa sfida». —

di ANTONIO DI NINO / UNIPRESS



La presentazione della nuova fase del progetto

FOTOCASTELLANA

https://www.lastampa.it/alessandria/2026/03/26/news/iscrizioni_corso_alta_formazione_up_o_city_branding-15561851/

LE MANIFESTAZIONI A partire dal 17 aprile

'Aspettando il Giro'

Un mese di eventi in centro città

Novi celebra la dodicesima tappa della corsa rosa con un ricco programma di musica, arte ed enogastronomia



DAL 17/04
VIA GIRARDENGO
FLAG SHOW
Di Lorenzo Petrantonì

18/04
NELLE VETRINE DEL CENTRO
MUSEO IN GIRO
Itinerario della mostra itinerante

18-19/04
CORTILE INTERNO DI PALAZZO DELLEPIANE
MUSICA IN ROSA
Con i coristi delle scuole, delle scuole novesi e delle associazioni musicali della città

27/04
A cura del Liceo Amaldi
MUSEO DEI CAMPIONISSIMI
OLYMPIA, IL MITO DELLO SPORT
Rappresentazioni, giochi, spettacoli e mostre
Di Alberto Camerotto, Enrico Chies, Valeria Melis
Università Ca' Foscari Venezia

07/05 | 16/05 | 17/05
FESTIVAL DELLA LETTERATURA SPORTIVA edizione zero
A cura di Luca Lenzi

09/05
DA FRAUTURANA A NOVI
SULLE STRADE DEL GIRO
Ciclopeditore per famiglie

10/05
MUSEO DEI CAMPIONISSIMI
CONCERTO PER UN CAMPIONISSIMO
Con i Solisti dell'Orchestra Classica di Alessandria

15-16-17/05
CENTRO STORICO
DOLORE TERRE DI PRIMAVERA IN ROSA
Vino - street food - musica - sport
Eventi musicali con Ron plus ultra, B-side, Cristian Marini, Jessica Staffari, Bandoligo

19/05
CENTRO COMUNALE DI CULTURA
"G. CAPURRO" - BIBLIOTECA CIVICA
LISRI NEL GIRO Scorta di corridori e animali
In collaborazione con la Biblioteca della Bicicletta
Luca Chies

21/05
ARRIVA IL GIRO
12° tappa | Imperia - Novi Ligure
AL TRIAGLIO
CICLOSTORICA
In collaborazione con La Milizia
LA FESTA CONTINUA IN CENTRO CON LA
NOTTE ROSA
Musica e street food in centro
ore 18:00 | Esplosioni bonari
ore 22:00 | Di Musica





■ Novi si prepara ad accogliere il Giro d'Italia con 'Aspettando il Giro', un programma diffuso di eventi che trasformerà la città in un palcoscenico a cielo aperto dove sport, cultura, musica ed enogastronomia si fondono per celebrare la grande tradizione ciclistica locale. Dal 17 aprile via Girardengo diventerà il fulcro di un'esperienza visiva unica grazie al Flag Show di Lorenzo Petrantonì, un'installazione monumentale composta da oltre cinquanta bandiere decorate con illustrazioni collage ispirate all'iconografia dell'Ottocento. Per l'occasione, l'artista genovese ha realizzato cinque nuove grafiche dedicate specificamente alla corsa rosa, mentre le vetrine dei negozi sfitti in via Roma verranno animate da particolari vetrofanie.

Parallelamente, il 18 aprile prenderà il via 'Museo in Giro', una mostra itinerante che porta i tesori del Museo dei Campionissimi direttamente nelle vetrine del centro città-

dino attraverso originali strutture a forma di prisma, rendendo la storia del ciclismo un'esperienza quotidiana e condivisa. La musica sarà protagonista a partire dal weekend del 18 e 19 aprile con 'Musica in Rosa', una rassegna che si terrà presso il cortile interno di Palazzo Dellepiane e alla quale parteciperanno le corali, le scuole novesi e le associazioni musicali della città.

Sabato 18 aprile (dalle 16) si alterneranno l'Orchestra 'Note di Classe-Boccardo', l'Associazione 'Alfredo Casella' e i giovani studenti di 'Music'Arte', mentre domenica 19 (dalle 16) sarà la volta del Gruppo Musicale del Liceo 'Amaldi' e di 'Novincanto'. Per creare un clima di festa, tutti i partecipanti si esibiranno indossando la maglia rosa 'Aspettando il Giro', fornita dal Comitato di Tappa.

Il percorso musicale proseguirà il 10 maggio (ore 21) presso il Museo dei Campionissimi con il 'Concerto per un Campionissimo'. I Solisti del-

l'Orchestra Classica di Alessandria accompagneranno la voce narrante di Emanuele Arrigazzi e la partecipazione straordinaria di Faustino Coppi, che offrirà un ritratto intimo e umano di suo padre Fausto.

Il 27 aprile presso il Museo dei Campionissimi (a partire dalle 10) si terrà l'evento 'Olympia, il mito dello sport'. Si tratta di un approfondimento culturale curato dai ricercatori Alberto Camerotto, Enrico Chies e Valeria Melis dell'Università Ca' Foscari di Venezia. L'iniziativa, realizzata dal Liceo 'Amaldi', esplora i significati e i



valori dello sport attraverso il tempo, analizzando il legame tra competizione, guerra e pace a partire dagli eroi di Omero fino all'epoca contemporanea.

L'impegno per il territorio proseguirà il 9 maggio (dalle 15) con l'evento 'Sulle strade del Giro', una ciclopedalata per famiglie che partirà da Pasturana per arrivare a Novi, unendo sport e sostenibilità attraverso l'attività di plogging per prendersi cura dell'ambiente pedalando.

Spazio anche alla cultura con il 'Festival della letteratura sportiva'. L'edizione zero, curata dal giornalista Luca Lovelli, proporrà incontri con autori e campioni: il 7 maggio in Biblioteca Civica, alle 17 inaugurazione della mostra bibliografica 'Pedalando nella storia: percorsi tra libri e memorie d'archivio'. Alle 18 presentazione di *Odiarsi un po'* con Luca Gregorio e Pietro Pisaneschi sulle grandi rivalità del ciclismo. Il 16 maggio alle 11, in centro storico, Gabriele Moroni e Franca Porciani presenteranno la biografia di Giulia Occhini, *La Dama Bianca*, moderati da Simone Sacco. Alle 17, sempre nel centro storico, incontro con 'I Campioni' nel Centro Storico. Al momento hanno confermato la partecipazione Valentina Scandolara (ciclismo su strada e pista) e Vittorio Podestà (pluricampione paralimpico di handbike).

Torna per il suo decimo anniversario 'Libri nel Giro', progetto di promozione della lettura e della cultura della bicicletta curato dalla Biblioteca della Bicicletta Lucos Cozza e dall'associazione 'Ti con Zero' di Bracciano e organizzato da Fernanda Pessolano. L'edizione 2026, dal titolo 'Storie di corridori e animali', propone un fitto programma di incontri e laboratori nella giornata del 19 maggio.

Al mattino nella sala conferenze della Biblioteca Civica si terrà 'Narrazione di sport', incontro dedicato agli studenti della Scuola Secondaria Superiore. A guidare il racconto sarà Marco Pastonesi, noto giornalista sportivo e storica firma della *Gazzetta dello Sport*. Sempre al mattino sono in programma due laboratori creativi presso gli istituti della Scuola Primaria del Sistema Bibliotecario, curati da Fernanda Pessolano. Nel pomeriggio (alle 17.30), sempre in Biblioteca si terrà un laboratorio di promozione del libro e della lettura a cura di Fernanda Pessolano.

Dal 15 al 17 maggio, l'attenzione si

sposterà sulle eccellenze del territorio con l'edizione speciale di 'Dolci Terre di Primavera in Rosa' dedicata al vino. Per tre giorni, la città si animerà con wine, street food, musica e incontri, in un percorso che valorizza le eccellenze del territorio e il legame con il Giro d'Italia. Protagoniste saranno le cantine locali e i tre consorzi presenti, ambasciatori di qualità e tradizione, affiancati dal partner Enogavi.

Accanto all'offerta enogastronomica, il programma proporrà anche appuntamenti spin off dedicati al ciclismo e alla letteratura sportiva, con ospiti e momenti di racconto capaci di coinvolgere appassionati e curiosi. Ogni sera, la manifestazione sarà accompagnata da ospiti musicali che vedrà protagonisti artisti del calibro di Cristian Marchi, Jessica Stalfieri, i Non plus ultra, i B-side e i Bandaliga.

Il culmine si raggiungerà il 21 maggio, con l'arrivo della dodicesima tappa Imperia-Novi Ligure.

Un gruppo di appassionati di ciclismo epico, guidati da Gianpaolo Bove (Presidente della Fondazione ACOS per la Cultura), darà vita a una rievocazione storica suggestiva per riportare lungo le strade cittadine il fascino e lo stile intramontabile del ciclismo di un tempo. I partecipanti sfileranno in abiti d'epoca indossando l'abbigliamento delle squadre Siof, Bianchi e Fossati. L'iniziativa, organizzata in collaborazione con La Mitica, si svolgerà tra il passaggio del Giro-E e l'arrivo della tappa ufficiale del Giro d'Italia.

I festeggiamenti si concluderanno in bellezza con la Notte Rosa: il centro città si animerà con musica e street food dalle 19 con la Explosion Band, per poi scatenarsi alle 22 con dj set di un ospite d'eccezione: il dj, produttore discografico e conduttore radiofonico Maurizio Molella, in arte Dj Molella. Pioniere della italo-dance e figura storica di Radio DeeJay, con oltre trentacinque anni di carriera, si distingue per la capacità di unire il mondo del clubbing a quello radiofonico nazionale, firmando alcuni dei più grandi successi internazionali degli Anni Novanta e Duemila. Il programma delle manifestazioni è stato presentato in una conferenza stampa dal Sindaco di Novi Rocchino Muliere, dall'Assessore alla Cultura e allo Sport Stefano Moro e dalla responsabile dell'ufficio Turismo e Commercio del Comune di Novi Chiara Vignola. Assieme a loro Roberto Cava presidente di Alexala l'a-

genzia di accoglienza e promozione turistica locale della provincia di Alessandria.

Nella sua introduzione il Sindaco Rocchino Muliere ha rimarcato l'importanza per Novi e per il territorio tutto di avere l'arrivo della tappa del Giro d'Italia e il giorno dopo la partenza della tappa da Alessandria con la quale quindi si profila una collaborazione per cogliere tutti i vantaggi derivanti dall'evento.

«Noi vogliamo - ha detto Rocchino Muliere - che il periodo che ci separa dall'arrivo della tappa del Giro d'Italia sia un periodo di festa per tutta la città, del suo commercio, delle attività economiche, delle scuole della nostra città alle quali abbiamo dedicato delle iniziative per avvicinare questo meraviglioso sport ai ragazzi, ai giovani. Ci saranno tantissime iniziative, oggi ne presentiamo alcune, ma intendiamo organizzarne altre». E, infatti, ha invitato anche le associazioni presenti in città a proporre altre iniziative.

Rocchino Muliere non ha mancato di ricordare e di ringraziare chi ha contribuito alla organizzazione delle manifestazioni ovvero la Novi-Elah-Dufour, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, il Gruppo ACOS, Alexala e il sindaco di Pasturana Massimo Subbrero. Oltre ai dipendenti del comune che vi si sono impegnati a cominciare da Chiara Vignola ma non solo e a tutta la giunta comunale che ha collaborato e alla direttrice della Biblioteca civica che ospiterà molti eventi. Rocchino Muliere ha anche ricordato le volte in cui Novi è stata arrivo o anche partenza del Giro d'Italia. E ha ricordato anche come alcuni giorni fa da Novi, dal Museo dei Campionissimi, sia partita la seconda edizione del Giro dell'Appennino donne, «un fatto che ha confermato il legame profondo tra la nostra città e il grande ciclismo».

Una tappa, quella del Giro d'Italia, che ha sottolineato il Sindaco di Novi rappresenta un'ottima occasione per la valorizzazione del territorio, dei prodotti enogastronomici, della sua cultura, della sua storia.

Roberto Cava presidente di Alexala ha affermato come l'agenzia di accoglienza e promozione turistica locale della provincia di Alessandria sia sempre a disposizione per collaborare a iniziative volte alla valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze. (red.)

Ha collaborato Maurizio Priano



Teatro Alessandrino Il fine settimana sul palco del capoluogo

Cazzullo e Branduardi La storia di Francesco

ALESSANDRIA

● Un altro fine settimana di spettacoli ad Alessandria. Oggi, venerdì, l'appuntamento è doppio, sempre alle 21. Il Teatro Alessandrino di via Verdi ospita 'Francesco' di Aldo Cazzullo e Angelo Branduardi. Attraverso parole, musica dal vivo e immagini, Cazzullo narra le storie (da quella devozionale a quella storica) del Santo intrecciate alle atmosfere musicali di Branduardi. Al giornalista di carta stampata e televisione è stato assegnato il riconoscimento di 'Testimone dell'informazione', nell'ambito del premio Marchiaro, che gli verrà consegnato oggi, alle 17, nel corso di un incontro nella sala del Broletto di Palatium Vetus, sede della Fondazione Cra.

Sempre stasera, ma al Teatro San Francesco di Alessandria, va in scena una nuova produzione della Compagnia Teatrale 'Stregatti', nell'ambito della stagione teatrale realizzata dal Comune di Alessandria con Piemonte dal Vivo, in collaborazione con 'Costruire Insieme' e Alexala. 'La Foresta incantata' è un viaggio nella giungla della realtà è uno spettacolo che esplora i confini tra realtà e finzione, un viaggio



Musicista e giornalista. Branduardi e Cazzullo sul palco ad Alessandria

nella giungla dell'esistenza che vuole fare riflettere sulla natura della rappresentazione e sulla capacità di evadere dalla realtà. Domani, ore 21, sul palco del Teatro Alessandrino, sale Umberto Galimberti in 'L'io e il noi - Il primato della relazione'. Galimberti, classe 1942, è uno dei più autorevoli filosofi, psicoanalisti e saggisti italiani. Laureato in Filosofia all'Università Cattolica di Milano ha proseguito gli studi in Germania, dove si è avvicinato al pensiero di Heidegger e alla psicoanalisi junghiana, di cui è diventato uno dei principali divulgatori in Italia.

Domenica 29, alle 18, ancora all'Alessandrino, 'Pink Sonic - The Wall & The Greatest hits'. Ritenuti dalla critica e dal pubblico il miglior tributo europeo ai Pink Floyd, portano in scena l'opera che ha consacrato i Pink Floyd. Il gruppo britannico è stato fondato a Londra nel 1965 dal chitarrista Syd Barrett, dal bassista Roger Waters, dal batterista Nick Mason e dal tastierista Richard Wright (David Gilmour arriva nel 1968). Pink Sonic è un'esperienza dove musica, luci e proiezioni accompagnano il viaggio nel mondo floydiano.

Enrico Sozzetti

CONSIGLI PER IL WEEKEND

Da Ottiglio a Moletto: un anello tra vigneti e la Valle dei Frati

Anna Maria Bruno guida gli escursionisti in un itinerario che racchiude sia un luogo che una storia. Ecco curiosità e consigli per un'esperienza unica



OTTIGLIO – Come ogni venerdì, **Anna Maria Bruno** ci guida alla scoperta di sentieri, borghi e paesaggi unici con la rubrica **Cammina Piemonte**. Un appuntamento settimanale dedicato a chi ama camminare e vuole esplorare il territorio con uno sguardo attento alla natura, alla storia e alle tradizioni locali.

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



In Monferrato in primavera lungo un percorso ad anello di 7 km che parte da **Ottiglio**, raggiunge lo splendido borgo di **Moletto** e, attraversando la **Valle dei Frati**, ritorna al punto di partenza.

Il percorso

La partenza avviene dalla **via centrale di Ottiglio, via Mazza**, nello spazio antistante la sede della **Pro Loco**. Da qui si imbecca la **provinciale n. 37**, che si segue in salita per circa **400 metri**.

Si abbandona quindi la provinciale svoltando **a destra**, seguendo le indicazioni per **Cascine Prera e Monsaietto**. Proseguendo su questa strada si giunge a un **trivio**: si prende la **strada di destra**, che continua a salire fino a raggiungere un modesto rilievo conosciuto come **"Otto Tigli"**. Qui si trova una **piccola edicola dedicata alla Madonna**, circondata da alberi e dotata di panchine, ideale per una breve sosta.

Si riprende il cammino proseguendo in **lieve discesa** e, poco dopo, si svolta **a sinistra**, imboccando un percorso a **mezza costa** che attraversa un bosco. Questo tratto, lungo circa **2 km** e conosciuto come **Sentiero Ecologico**, termina su strada asfaltata in prossimità delle **cave di Moletto**, la cui attività estrattiva è ormai cessata.

Si scende quindi sull'asfalto che conduce a **Moletto**, frazione di Ottiglio, piccolo borgo adagiato su un minuscolo altipiano e circondato da vigneti. Attraversato l'abitato, caratterizzato da edifici costruiti in **pietra da cantone**, la strada diventa sterrata e costeggia la **chiesetta romanica di San Michele**, punto panoramico di grande fascino.

Si prosegue in **discesa tra le vigne** verso **Moletto Basso**. In corrispondenza di un grande cascinale si svolta **a sinistra**. Il percorso continua tra **prati e campi coltivati**; sulla destra si osservano, sui colli, la **borgata Magrina** e le **Cascine Mezzano**. Al bivio si tiene ancora la **sinistra**, imboccando una sterrata che, con un lungo e continuo rettilineo, attraversa la **Valle dei Frati**.

Si percorre interamente la valle e, quando la strada da terrosa diventa **inghiaia**, si trascura la prima via che sale a destra e si prosegue iniziando gradualmente la salita. Si giunge così al **trivio già incontrato all'andata**, dove termina la salita. Da qui si percorre a ritroso la strada già conosciuta che, in discesa, riporta rapidamente al punto di partenza a **Ottiglio**.

<https://www.ilpiccolo.net/2026/03/27/da-ottiglio-a-moletto-un-anello-tra-vigneti-e-la-valle-dei-frati/>

28/03/2026 – Casale News – Inaugurata la mostra “Qui si fa l’Italia. L’immagine dell’eroe da Bistolfi a Baroni”

Inaugurata la mostra “Qui si fa l’Italia. L’immagine dell’eroe da Bistolfi a Baroni”

Il percorso espositivo resterà aperto al pubblico fino al 28 giugno 2026 nel Salone Vitoli del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi

È stata inaugurata questa mattina, sabato 28 marzo, la mostra “Qui si fa l’Italia. L’immagine dell’eroe da Bistolfi a Baroni”, allestita nel Salone Vitoli del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi.

L’iniziativa nasce dalla rinnovata collaborazione tra la Città di Casale Monferrato, il Rotary Club di Casale Monferrato e la Fondazione De Ferrari, avviata lo scorso anno con la mostra “La bellezza liberata. Leonardo Bistolfi e gli amici divisionisti”, che ha registrato un’ampia partecipazione di pubblico.

Il titolo dell’esposizione richiama la celebre espressione attribuita a Giuseppe Garibaldi, figura simbolo dell’epopea risorgimentale, e rappresenta anche un omaggio al ruolo svolto da Casale Monferrato negli eventi che portarono all’Unità d’Italia con un percorso espositivo prende avvio dall’importante lascito artistico “Martelli-Bistolfi 2021/2023” e approfondisce lo sviluppo della rappresentazione dell’eroe, inteso anche come simbolo o figura emblematica, dai primi anni dell’Italia unitaria fino al primo dopoguerra. In questo periodo si afferma progressivamente uno stile più retorico e legato ai richiami della classicità, di cui lo scultore Eugenio Baroni, formatosi artisticamente a Genova, è stato tra i primi e più autorevoli interpreti.

Attraverso le opere in mostra viene inoltre evidenziata l’influenza esercitata dalla lezione bistolfiana sugli artisti contemporanei: gli sconvolgimenti introdotti dalla modernità e, soprattutto, gli effetti della Prima guerra mondiale modificano profondamente la sensibilità dell’opinione pubblica, che individua nuove figure eroiche, spesso legate al sacrificio dei caduti. Da questa frattura emergono nuovi percorsi stilistici e interpretativi, tra cui quello rappresentato dalla produzione di Baroni.

Accanto ai lavori di Bistolfi e Baroni, l’articolazione espositiva mette in dialogo opere plastiche e pittoriche di artisti quali Gaetano Previati, Giuseppe Pellizza da Volpedo, Plinio Nomellini, Libero Andreotti ed Eliseo Sala. Una ricca selezione di opere di Bistolfi provenienti dalla donazione “Martelli-Bistolfi 2021/2023”, in parte ancora inedite e restaurate per l’occasione, sarà presentata al pubblico: dai disegni, ai bassorilievi, alle sculture in gesso. I materiali supportano il tema individuato dal Comitato scientifico della mostra, composto dagli studiosi Sandra Berresford, Leo Lecci e Aurora Scotti, e sono arricchiti da prestiti provenienti da musei, istituzioni pubbliche e collezionisti privati.

Il Sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra, ha sottolineato: “Questa mostra rappresenta un’importante occasione per valorizzare il patrimonio artistico custodito nel Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi e per rileggere, attraverso l’arte, una stagione fondamentale della storia nazionale. Il dialogo tra le opere di Bistolfi e Baroni consente di approfondire l’evoluzione dell’immagine dell’eroe tra Risorgimento e primo dopoguerra, confermando il ruolo di Casale Monferrato come luogo centrale per lo studio e la diffusione dell’eredità bistolfiana”.

"Dopo l'emozionante risposta ottenuta con 'La Bellezza Liberata', vogliamo continuare a offrire alla città momenti di riflessione profonda," sottolinea il Presidente del Rotary Club Casale Monferrato, Lillo D'Ambrosio "Questa mostra celebra l'unità e l'ingegno italiano, rendendo omaggio a chi ha costruito il nostro presente".

L'esposizione sarà accompagnata da un catalogo di 175 pagine a colori edito da Fondazione De Ferrari ETS, contenente i saggi di approfondimento dei curatori, le introduzioni del Sindaco di Casale Monferrato e del Presidente del Rotary Club di Casale Monferrato, e la riproduzione delle opere in mostra con un ampio apparato iconografico. Il volume sarà disponibile presso la biglietteria del museo al prezzo speciale di 25 euro.

In concomitanza con la mostra, sono previste visite di approfondimento realizzate dallo staff del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi nelle giornate di domenica 5 aprile, sabato 11 aprile, domenica 19 aprile e sabato 25 aprile, tutte con inizio alle 16,00. La partecipazione prevede il pagamento del biglietto di ingresso al museo più un supplemento di 4 euro per la visita guidata.

La mostra, che gode del patrocinio della Regione Piemonte, della Provincia di Alessandria e di ATL Alexala, si realizza con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e con il sostegno di Bcube, Buzzi Unicem, Energica, Magnoberta, Pastorfrigor, Enosis Meraviglia e Gruppo Stat.

Il percorso espositivo resterà aperto al pubblico fino al 28 giugno 2026 e l'accesso avverrà negli orari di apertura del Museo Civico e Gipsoteca Bistolfi.

<https://www.casalenews.it/cultura/inaugurata-la-mostra-qui-si-fa-litalia-limmagine-delleroe-da-bistolfi-a-baroni-24619.html>



Acqui Terme. Con rinnovato entusiasmo riparte "Ti racconto Acqui – Visite guidate al centro storico di Acqui Terme", il progetto di storytelling urbano promosso dall'Amministrazione comunale insieme al Consorzio Gran Monferrato, all'Alexala e all'Enoteca Regionale Acqui Terme e Vino. Dopo il grande apprezzamento registrato nelle passate edizioni, l'iniziativa torna a proporre un modo originale e coinvolgente per scoprire e vivere il centro cittadino, rivolgendosi sia ai residenti sia ai visitatori.

Attraverso percorsi guidati tematici e narrazioni appassionanti, è possibile scoprire angoli nascosti, dettagli artistici e storici spesso poco noti, immergendosi nella ricchezza culturale di Acqui Terme. In tutte le visite del weekend, il percorso si conclude con un momento conviviale: presso le cantine dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino", viene offerto un brindisi con il celebre Brachetto d'Acqui DOCG, un'occasione perfetta per unire la scoperta dei luoghi con i sapori del territorio, celebrando storia, cultura e gusto in un unico percorso sensoriale.

"Ti racconto Acqui"

Visite guidate al centro storico

Calendario delle visite

- Sabato 4 aprile ore 16: Un tuffo nella storia – un viaggio lungo 2000 anni.
- Sabato 25 aprile – ore 16: I Tesori di Acqui Terme
- Venerdì 1 maggio – ore 16: I Tesori di Acqui Terme
- Sabato 23 maggio – ore 16: Un tuffo nella storia – un viaggio lungo 2000 anni
- Martedì 2 giugno – ore 10.30: I Tesori di Acqui Terme
- Sabato 27 giugno – ore 16: Un tuffo nella storia – un viaggio lungo 2000 anni
- Sabato 11 luglio – ore 21: Acqui al chiaro di luna
- Domenica 9 agosto – ore 21: Acqui al chiaro di luna
- Sabato 5 settembre – ore 16: Un tuffo nella storia – un viaggio lungo 2000 anni
- Sabato 19 settembre – ore 16: I Tesori di Acqui Terme

Acqui Ebraica – visite guidate gratuite (partenza IAT

Acqui Terme ore 17:30): venerdì 8 maggio; venerdì 5 giugno; venerdì 3 luglio; venerdì 7 agosto; venerdì 4 settembre.

Info e prenotazioni: iat@comune.acquiterme.al.it – tel. 0144 322142 – WhatsApp 3341028294. Punto di incontro: IAT Acqui Terme – viale Don Tornato / corso Roma.

Costo: intero € 5,00; ragazzi e studenti fino ai 25 anni € 3,00; disabili e bambini fino ai 14 anni gratuito. Pagamenti digitali solo con carta.

Durata: circa 2 ore.

I percorsi includono tratti o situazioni non completamente accessibili a persone con mobilità ridotta. È attivo un servizio di assistenza. I visitatori che necessitano di tale servizio devono comunicarlo con almeno 24 ore di anticipo al numero WhatsApp 334 1028294.

30/03/2026 – Il Monferrato – Vivere la provincia di Alessandria attraverso il racconto di un territorio unico

“Vivere la provincia di Alessandria attraverso il racconto di un territorio unico”

Il progetto Sud Piemonte Experiences



«Sono quindici esperienze, pensate e testate per voi. Perché il mio obiettivo non è solo mostrarvele, ma invogliarvi a viverle. La provincia di Alessandria è un mix di adrenalina, cultura, storia, sport e tanto altro. Io le sto provando sulla mia pelle, così che possiate dire: ok, questo devo farlo anch'io». Fabio De Vivo, speaker radiofonico e talent creator, presenta con queste parole la seconda fase del progetto 'Sud Piemonte Experiences' di Fondazione Slala e Alexala (Agenzia turistica locale), sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, che è stato pensato per promuovere la provincia di Alessandria attraverso il racconto di un territorio unico e le esperienze targate Alexala.

Il primo ciclo di racconti è stato rappresentato dai video emozionali di De Vivo che hanno raccontato i Comuni centro zona, quindi è stata la volta delle 'esperienze' (dal tartufo al vino, dall'oro alla bicicletta, dal cioccolato ai castelli, dai borghi più belli ai percorsi d'arte), rese possibili grazie al contributo della Fondazione Cra guidata da Luciano Mariano: l'ideazione è della Fondazione Slala presieduta da Cesare Rossini, mentre la gestione operativa è affidata ad Alexala (il presidente è Roberto Cava) sul cui sito sono pubblicate le esperienze selezionate da Fabio De Vivo. L'Atl a sua volta diffonde i contenuti attraverso i propri canali social. Alcuni dei video emozionali hanno toccato la punta di un milione di visualizzazioni.

Mentre il progetto si avvia verso la conclusione, non viene esclusa la possibilità l'estensione anche ad altre realtà che si occupano di promozione e sviluppo del territorio.

"I percorsi - commenta Cesare Rossini - mirano a rafforzare il concetto di comunità territoriale per dare ancora più rilevanza al ruolo della provincia. La differente tipologia dei video è stata pensata per essere integrata e offrire una visione davvero globale dell'Alessandrino".

Aggiunge Roberto Mariano, consigliere Slala: *"Questi video mirano a rafforzare il concetto di comunità sottolineano quanto sia determinante il valore aggiunto del turismo che significa crescita dell'economia".*

"Siamo consapevoli - sottolinea Marco Lanza, direttore di Alexala - che oggi i linguaggi turistici e promozionali siano molto cambiati e che viaggiano su canali nuovi. Per questo siamo stati felici del coinvolgimento di un personaggio come Fabio De Vivo, che non solo ha un pubblico trasversale su diversi media, ma che si è dimostrato un viaggiatore curioso, avventuroso e desideroso di approfondire le tante esperienze che il nostro territorio ha da offrire. I video 'esperienziali' confermano la validità del taglio narrativo, apprezzato da centinaia di migliaia di visualizzazioni".

"Come Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria - afferma il presidente, notaio Luciano Mariano - abbiamo creduto fin dall'inizio in questo percorso, sostenendolo con convinzione perché capace di unire promozione culturale, valorizzazione economica e narrazione contemporanea. L'alto numero di visualizzazioni ottenuto dai video e la capacità di coinvolgimento di Fabio De Vivo sono il segnale della validità di questo progetto nato dalla visione condivisa con la Fondazione Slala e sviluppato grazie alla competenza di Alexala".

<https://www.ilmonferrato.it/articolo/zkybVIPTpE-Ob4qUp9iGOA/vivere-la-provincia-di-alessandria-attraverso-il-racconto-di-un-territorio-unico>

Sud Piemonte Experiences Progetto presentato da Fabio De Vivo

Provincia Alessandria: cultura, storia, sport...

ALESSANDRIA

● «Sono quindici esperienze, pensate e testate per voi. Perché il mio obiettivo non è solo mostrarvele, ma invogliarvi a viverle. La provincia di Alessandria è un mix di adrenalina, cultura, storia, sport e tanto altro. Io le sto provando sulla mia pelle, così che possiate dire: ok, questo devo farlo anch'io». Fabio De Vivo, speaker radiofonico e talent creator, presenta con queste parole la seconda fase del progetto 'Sud Piemonte Experiences' di Fondazione Slala e Alexala (Agenzia turistica locale), sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, che è stato pensato per promuovere la provincia di Alessandria attraverso il racconto di un territorio unico e le esperienze targate Alexala. Il primo ciclo di racconti è stato rappresentato dai video emozionali di De Vivo che hanno raccontato i Comuni centro zona, quindi è stata la volta delle 'esperienze' (dal tartufo al vino, dall'oro alla bicicletta, dal cioccolato ai castelli, dai borghi più belli ai percorsi d'arte), rese possibili grazie al contributo della Fondazione Cra guidata da Luciano Mariano: l'ideazione è della Fondazione Slala presieduta da Cesare Rossini, mentre la gestione operativa è affidata ad Alexala (il presidente è Roberto Cava) sul cui sito sono pubblicate le esperienze selezionate da Fabio De Vivo. L'Atla a sua volta diffonde i contenuti attraverso i propri canali social. Alcuni dei video emozionali han-



Sud Piemonte Experiences. Un momento della presentazione del progetto

no toccato la punta di un milione di visualizzazioni.

Mentre il progetto si avvia verso la conclusione, non viene esclusa la possibilità di estenderlo anche ad altre realtà che si occupano di promozione e sviluppo del territorio. «I percorsi - commenta Cesare Rossini - mirano a rafforzare il concetto di comunità territoriale per dare ancora più rilevanza al ruolo della provincia. La differente tipologia dei video è stata pensata per essere integrata e offrire una visione davvero globale dell'Alessandrino».

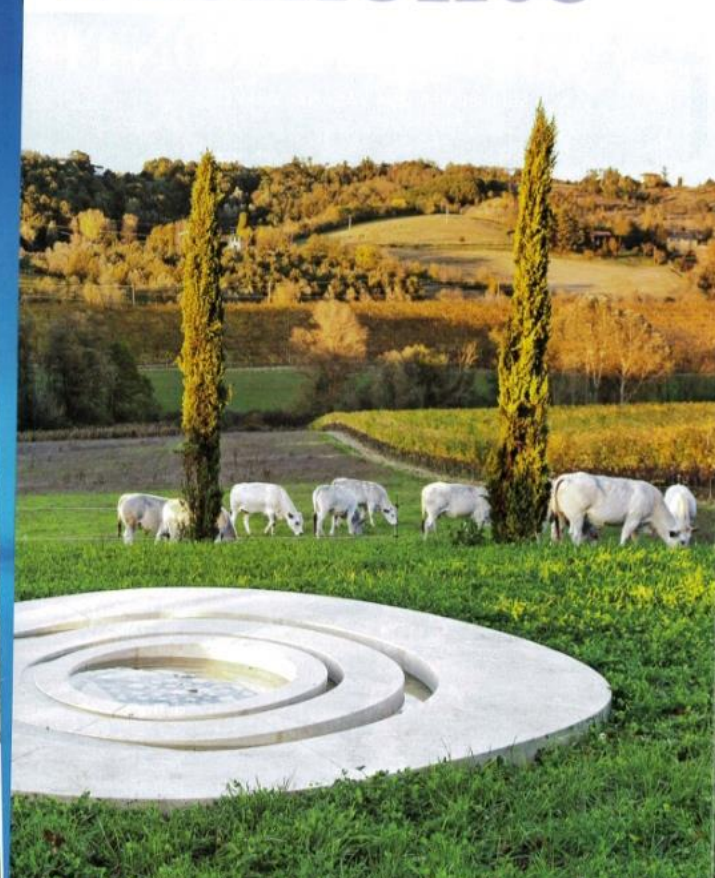
Aggiunge Roberto Mariano, consigliere Slala: «Questi video mirano a rafforzare il concetto di comunità sottolineano quanto sia determinante il valore aggiunto del turismo che significa crescita dell'economia».

«Siamo consapevoli - sottolinea Marco Lanza, direttore di Alexala - che oggi i linguaggi turistici e promozionali siano molto cambiati e che viaggiano su canali nuovi. Per questo siamo stati felici

del coinvolgimento di un personaggio come Fabio De Vivo, che non solo ha un pubblico trasversale su diversi media, ma che si è dimostrato un viaggiatore curioso, avventuroso e desideroso di approfondire le tante esperienze che il nostro territorio ha da offrire. I video 'esperienziali' confermano la validità del taglio narrativo, apprezzato da centinaia di migliaia di visualizzazioni».

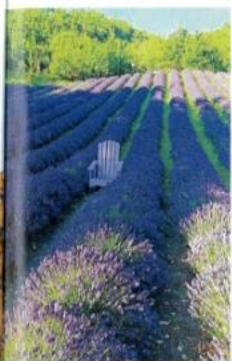
«Come Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria - afferma il presidente, notaio Luciano Mariano - abbiamo creduto fin dall'inizio in questo percorso, sostenendolo con convinzione perché capace di unire promozione culturale, valorizzazione economica e narrazione contemporanea. L'alto numero di visualizzazioni ottenuto dai video e la capacità di coinvolgimento di Fabio De Vivo sono il segnale della validità di questo progetto nato dalla visione condivisa con la Fondazione Slala e sviluppato grazie alla competenza di Alexala».

Piemonte



4

 GIORNI




CHE SORPRESE IN VAL BORBERA

Un itinerario tra arte e pratiche di rigenerazione, nella natura a cavallo tra Piemonte e Liguria. Qui troverete storie che sanno stupire. L'unica regola? Accettare di perdersi, senza fretta di ritrovare la strada

di Paolo Galliani

● Da sinistra in senso orario, l'opera di Remo Salvadori il sabello piantare il cipresso... nel percorso d'arte interno all'azienda La Rala. Campi di lavanda fioriti con spaventapasseri a Venderai, un'idea di Silvia Porcile e Isana Zanella. Passeggiata in vigna con degustazione nella cantina La Cedraia a Novi Ligure.

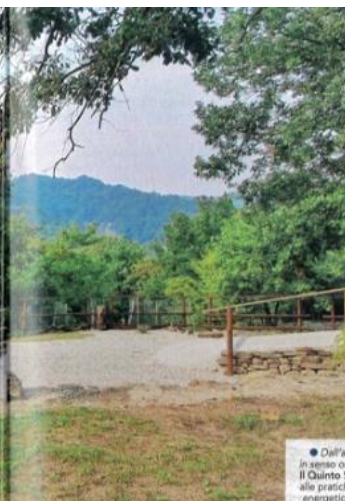


Non è un singolo racconto. Semmai un'antologia di racconti. E, ascoltandoli, va in frantumi la convinzione che in una contrada così defilata del Basso Piemonte sia improbabile rintracciare storie intense ed emozionanti. In realtà, certi incontri risultano più illuminanti di un master universitario sulle aree montane frustrate dallo spopolamento e dall'erosione dei valori che tengono insieme le piccole comunità dell'Appennino. Peraltro abbondano attorno alle **Strette di Pertuso**, gola rocciosa e alluvionale che si allunga per quasi sei chilometri marcando la distanza fisica, anche emotiva, tra l'Alta Val Borbera e quella più addomesticata, in basso, che arriva a lambire l'autostrada A7 per Genova.

Geologa e guida ambientale, Irene Zembo è una *foresta*, come si usa dire qui, cioè "una che viene da fuori", milanese che ha scelto di vivere nella parte più *wild* dell'Alessandrino, a **Cantalupo Ligure**, e di mettere a disposizione competenza ed entusiasmo per promuovere lo sviluppo rurale, ripristinare vecchi mulini ad acqua e stimolare un turismo responsabile che abbia ricadute positive per tutti. Una narrazione, la sua, davvero invitante. E poco male se la carrozzabile tra Cantalupo e **Cappelletto Ligure** è una sequenza di curve e saliscendi: permette di scoprire luoghi dove l'ingegno e la creatività abbondano. Pura evidenza. Perché sarà anche concettuale o povera, allegorica o raffinata, ma è proprio l'arte a tenere insieme la Val Borbera e la vicina **Valle Spinti**.

L'AMBIENTE DELLE IDEE
C'è lo spazio **Il Quinto Sole** di Alessandra Conanno, che è un hub energetico dove sperimentare percorsi di consapevolezza, corsi di yoga e stage teatrali. E, poco lontano,

Piemonte



● Dall'alto a sinistra in senso orario: lo spazio Il Quinto Sole, dedicato alle pratiche di recupero energetico; l'arte della filigrana nel museo di Campo Ligure; la piscina dell'azienda La Raia. Massimo Martina, chef del ristorante Il Fierle.

c'è Stefano Ogliari Badessi, appassionato di land art, che ha riempito i dintorni di **Grondona** con fantasiose sculture realizzate con rami di potatura intrecciati. A **Borghetto di Borbera**, poi, Maurizio Scaglia, psicologo con la fissa per le fioriture, ha realizzato un giardino di nome **Spinarosa** - perché le piante stimolano la sintonia tra gli umani - dove organizza laboratori di pittura botanica ed eventi culturali (giardinospinarosa.it), a pochi passi da **Boscopiano**, area attrezzata che Giovanni Moro ha sapientemente votato all'accoglienza (boscopiano.it). E, a una ventina di chilometri, Silvia Porcile e Ivana Zanella hanno animato il minuscolo borgo di **Vesder** affidando la loro serve creativa a decine di elaboratissimi spaventapasseri, invocando buoni auspici per il mondo contadino e la resilienza di una contrada in penombra che sogna di non esserlo.

Curioso posto. Materico come può esserlo un'azienda agricola

biodinamica che si distende per 200 ettari sulle colline tra **Gavi** e **Novi Ligure** ammantati da vigne, boschi e campi seminati. Eppure così metafisico da risultare un luogo colto e pensante. La prima impressione aiuta.

E l'ospitalità empatica di Giorgio Rossi Cairo e della moglie Irene Crocco, promotrice a Milano di progetti d'arte contemporanea, rivela l'accanto: **La Raia** non è solo un gioiello della viticoltura nella terra eletta del vitigno Cortese. È anche una galleria a cielo aperto promossa dall'omonima Fondazione, creata per stimolare riflessioni sul paesaggio, sulla biodiversità, sull'impatto tra il lavoro dell'uomo e i cicli della natura. Risultato: si passeggia lungo il sentiero che dalla cantina porta al Borgo e alla Locanda e s'inciampa in una decina di installazioni *site specific* realizzate negli anni da artisti internazionali che qui hanno soggiornato e trovato ispirazione. Un piacevole shock

estetico: un grande cerchio in acciaio chiamato *Cantino Infinito Presente*, firmato da Remo Salvadori, che fa pensare a un campo energetico; *Bales 2014/2017*, rotoballe multicolori di cannuce di plastica realizzate dal tedesco Michael Beutler per ricordare l'interazione tra gli esseri viventi e la macchina; il *Pulsus delle Api* proposto dal francese Adrien Miasika perché gli insetti impollinatori nomadi trovino un loro riparo. E *Ouser*, simil-affresco dell'anglo-coreana Koo Jeong-A posizionato sulla parete di una cascina e rivestito con uno smalto che si carica di giorno, con la luce del sole, e risulta visibile la notte. Come dire: prendetevi del tempo. Spesso a La Raia le emozioni arrivano quando nessuno le aspetta.

FRA I MONTI E IL MARE

Un vero viaggio e non solo una traversa. Perché nell'inizio di primavera che tarda a uscire dall'apnea





C'è Stefano Ogilvi Baroni, appassionato di land art, che ha riempito i disegni di *Land Art* con tante cose scritte realizzate con tanti di prototipi interattivi. A *Borghetto di Borbera*, poi, Maurizio Vaghi, psicologo con la linea per le finiture, ha realizzato un giardino di nome *Sipontina* - perché le piante siano la stessa tra di loro - dove organizza laboratori di prima mano ed eventi culturali (giardini, spettacoli), a pochi passi da *Borghetto di Borbera*, dove ancora che Giovanni Mora ha sapientemente visto all'accoglienza. (Sipontina.it). E, a una ventina di chilometri, Silvio Piccoli e Anna Zucchi hanno animato il minicentro di *Vignole* affidando la loro vera vocazione a decine di elaborazioni, opere, percorsi, invadendo buoni aspetti per il mondo contadino e la bellezza di una comunità in presenza che segue di loro esseri.

Così come, Maurizio come può esserlo un'azienda agricola

biologica che si distende per 200 ettari sulle colline tra Gavi e Novi Ligure, animata da vigna, boschi e campi coltivati. Eppure così meticolosa da risultare un luogo ricco e prezioso. La prima impressione è stata.

E l'ospitalità empatica di Giorgio Rossi Cacci e della moglie Irene Cacci, premiate a Milano di progetti d'arte contemporanea, invita l'artista *La Raia* non è solo un gioiello della viticoltura nella zona della vigna Cacci. E anche una galleria a cielo aperto promossa dall'associazione *Fondazione*, creata per stimolare riflessioni sul paesaggio, sulla biodiversità, sull'equilibrio tra il lavoro dell'uomo e i cicli della natura. Riuscono al paesaggio lungo il sentiero che dalla cascina porta al borgo e alla Lancia e si incastano in una decina di installazioni che spaziano negli anni da arte interattiva che qui hanno raggiunto e tenuto insieme. Un paesaggio shock

entico: un grande archivio in azione chiamato *Contesto Infinito*. Prossimo, formato da Renato Nalducci, che fa pensare a un campo d'energia. *Arte 2014/2017*, rotelle multimediali di carattere di plastica realizzate dal telefono Michael Bender per ricordare l'installazione tra gli spazi storici e la macchina. Il *Palazzo delle Arti* promosso dal Comune di *Monforte* perché gli inserti interattivi sono stati creati in loco. E *Osservatorio dell'arte* dell'architetto Kari Jorgensen puntando sulla parte di una cascina e rievocando con uno studio che si carica di giorni, con la luce del sole e rinasce stabile la notte. Come dispendiosi del tempo. Spesso a *La Raia* le emozioni arrivano quando nessuno le aspetta.

FRATELLI MONTE E IL MARE
Un vero viaggio è non solo una strada. Perché nell'idea di prima vera che tarda a uscire dall'opera



invernale, la strada che attraversa il *Parco delle Capanne di Marcarolo* è un'immersione nella dimensione ruvida dell'Appennino, anche se la Riviera è vicinissima. Tant'è. Se la fretta è stonata, la velocità di crociera non è consigliata da queste parti.

Dopo una ventina di chilometri, da *Voltaggio* si entra formalmente nell'alto Genovese e a fare gli onori di casa ci pensa *Campo Ligure*, località che definire graziosa è un eufemismo riduttivo. Perché se l'estetica conta, a certificarla è l'entusiasmo dei turisti slow per i suoi vicoli innestati a pettine, per i tre corsi d'acqua che incominciano il borgo, raccolto attorno al fotogenico castello sullo sfondo del vicinissimo *Parco del Beigua*, e per i palazzi nobiliari che certificano i fasti di una minuta *polis* a tempo strategica tra Monferrato e Ponente. Una sorpresa. Ma a prendersi la scena è ancora una volta la creatività. Quella rintracciabile nei piccoli laboratori sparsi un po' ovunque che tengono in vita la tradizionale filigrana, raccontata anche in un museo (museofiligrana.org), che ha fatto di questo centro della *Valle Stura* un'eccellenza mondiale.

Da rimanere incantati: i maestri artigiani realizzano pregevoli manufatti lavorando sottili fili d'argento ritorti e granati. **Davide Oddone**, presidente dell'associazione *Intrecci Preziosi*, si concede alla curiosità nel suo piccolo atelier-bottega di via Rossi, **Filigranart**. E regala un aforisma che diventa il manifesto dell'intero viaggio tra Basso Piemonte e Liguria: "L'arte racconta chi siamo. E cosa vogliamo essere" (Fb: *Filigranart Campo Ligure*).

Qui sopra, una suite del *Relais Villa Pomela*, ospitato in una villa di inizio Ottocento a Novi Ligure. In basso, una proposta golosa del ristorante *Il Fiorile*.



Piemont

IN 4 GIORNI

PER QUESTO WEEKEND IL COSTO PARTE DA 350 € A PERSONA, TRASPORTI ESCLUSI

COME ARRIVARE

In auto: per la Val Borbera, A7 uscita Vignole Borbera, poi SP 140. Per Campo Ligure, A7, E25, poi SS 456.

DORMIRE

La Finestra sul Borgo

Tre appartamenti *shabby* e rustici trasformati in un gioiellino dell'accoglienza. **Indirizzo:** vicolo allo Stura 3/1, Campo Ligure (Ge) **Tel.** 347.11.10.623 **Fb:** la Finestra sul Borgo **Prezzi:** da 70 a 90 €

Relais Villa Pomela

Eccellenza dell'ospitalità locale in una villa inizio '800, con 47 camere e ristorante del territorio. **Indirizzo:** Strada Serravalle 69, Novi Ligure (Al) **Tel.** 0143.32.99.10 **Web:** pomela.it **Prezzi:** doppia b&b da 140 a 360 €

Foresteria La Merlina

B&b stile anni '70 di Marco Pietranera e Luciana Boccardo: quattro camere, ristorante e piscina. **Indirizzo:** loc. Ca' Bellaria, Dornice (Al) **Tel.** 347.17.47.634 **Web:** foresterialamerlina.it **Prezzi:** doppia b&b da 100 a 120 €

MANGIARE

Il Fiorile

Country club con ristorazione di qualità. Specialità: risotto al formaggio Montebore e alle viole. **Indirizzo:** frazione Castel Ratti, Borghetto di Borbera (Al) **Tel.** 0143.69.73.03 **Web:** ilfiorile.com **Prezzo medio:** 35 €

Locanda del Daino

Nella riserva di caccia Cascina Emanuele, propone una cucina a base di selvaggina. **Indirizzo:** via Oratorio 33, Grondona (Al) **Tel.** 0143.14.34.935 **Web:** locandadeldaino.com **Prezzo medio:** 40 €

Locanda La Raia

Stella verde Michelin, è firmata dallo chef Tommaso Arrigoni con lo chef reside Mirko Natali. **Indirizzo:** loc. Lomellina 26, Gavi (Al) **Tel.** 0143.64.28.60 **Web:** locandalaraia.it **Prezzo medio:** 80 €

Caccia C'ha Bugge

Piccola osteria che interviene la cucina ligure con rigore stagionale. **Indirizzo:** via Trieste 32, Campo Ligure (Ge) **Tel.** 010.92.09.99 **Fb:** Caccia C'ha Bugge **Prezzo medio:** 30 €

COMPRIARE

Cuore di Pane Bio

Qui si acquistano farine antiche e pagnotte tipiche, come il panis plebeius con farro monococco. **Indirizzo:** via Casellina 7, Cabella Ligure (Al) **Tel.** 379.10.71.485 **Fb:** Cuore di Pane Bio

La Tula

Produce il formaggio Montebore, specialità della Valle Spinti. **Indirizzo:** local. Berseiga, Grondona (Al) **Tel.** 335.87.72.836 **Web:** cooplatula.it

VISITARE

Cascina Emanuele

Birdwatching, percorsi nei boschi, tour tra i castagni. **Indirizzo:** via Oratorio 33, Grondona (Al) **Tel.** 344.65.03.737 **Web:** cascinaemanuele.com

La Cedraia

Azienda vitivinicola di Marco Cremonini. *Wine Art Experience* con degustazioni in cantina, laboratori pittorici ispirati al vino e incontri con artisti. **Indirizzo:** strada del Castellone 3, Novi Ligure (Al) **Tel.** 0143.14.34.716 **Web:** lacedraia.it

In viaggio tra le colline UNESCO dell'Alto Monferrato

Con i suoi bellissimi paesaggi così diversi, così affascinanti che parlano di storia e tradizioni lontane, l'Alessandrino accoglie con la sua calda ospitalità fatta di arte, tradizione, cultura e gastronomia

Di Luca Carta



Il Monferrato è uno splendido territorio caratterizzato da un dolce paesaggio collinare. Un susseguirsi di sinuose onde verdi disegnate dai filari delle vigne, che da sempre abitano questi luoghi. Il Monferrato occupa la parte del Piemonte compresa tra Asti e Alessandria, e si estende a sud fino ai primi contrafforti dell'Appennino ligure. Si suddivide fondamentalmente in tre ampie sottozone: il Basso Monferrato, che comprende l'area attorno a Casale, il Monferrato astigiano e l'Alto Monferrato, che abbraccia la provincia di Alessandria fino al confine ligure.

Un mare di colline che sembrano strizzare l'occhio al mare ligure poco distante e poi boschi e vigneti a perdita d'occhio e ancora le pianure rese suggestive dalle risaie allagate, a formare tanti piccoli "laghi quadrati" con il fiume Po che tra loro scorre con il ritmo rilassante delle sue acque. Questi luoghi offrono, a chi ha voglia di scoprirli, **meravigliose occasioni di soggiorno in incantevoli bed & breakfast, oppure in hotel di charme** ma anche in suggestivi castelli dove il vero lusso è quello di "entrare nella storia". Questa è terra di ospitalità: dalle cantine ai ristoranti è possibile provare un'enogastronomia fatta di **vini di eccellenza come il Barbera, il Grignolino, il Gavi**, immancabili poi il Moscato e il Brachetto e di preziose ricette recuperate alla tradizione monferrina come gli agnolotti ripieni di carne, il vitello tonnato, i deliziosi amaretti e i Baci di Dama: i dolci dell'Alessandrino sono prodotti in varietà e qualità tali da fare la felicità di tutti i golosi, che possono scoprire prodotti indimenticabili.





NOVI LIGURE

Iniziamo il nostro viaggio da Novi Ligure: la “città dipinta”. Dominata dai resti del castello duecentesco, è una città ricca di influenze liguri: anche qui c’era l’usanza di dipingere le facciate delle case, soprattutto quelle dei nobili e dei ricchi commercianti, con finti elementi architettonici e figure storiche e mitologiche: un tripudio di colori che ritroviamo tutt’oggi passeggiando per i suoi vicoli. Poco distante da qui sorge Libarna: il più sviluppato sito romano in territorio alessandrino; dell’antica città romana, abbandonata nel corso del VII sec. a seguito delle ripetute invasioni barbariche, rimangono perfettamente conservati il Teatro, l’Anfiteatro, le Terme e il Foro, uniti dal complesso acquedotto e dal condotto fognario, che attraversa abitazioni un tempo arricchite da preziose decorazioni, in parte ancora visibili.

Per il pranzo consigliamo di restare a Novi e di assaggiare la **“farinata”**: una **torta salata molto bassa a base di farina di ceci**, acqua, sale e olio di oliva; cotta in forno a legna, in teglia (o anche in un’ampia padella di rame), si presenta con una crosticina in superficie dal vivace colore dorato, mentre sotto rimane liscia e

senza crosta. Ottima mangiata da sola ma decisamente goduriosa se accompagnata con un filetto baciato di Ponzone o spalmata con un buon erborinato. Subito dopo il pranzo d’obbligo una “dolce sosta” per la quale ideale è **una visita all’azienda Bodrato**: dal 1943 è sinonimo di eccellenza artigianale. Partendo da materie prime piemontesi selezionatissime come la ciliegia Bella di Garbagna (presidio Slow Food), le nocciole Igp Piemonte, la menta di Pancalieri nell’azienda vengono realizzati i grandi classici come nocciolato, boeri, gianduiotti, cremi, creme spalmabili, e si sperimentano golose innovazioni contemporanee (tavolette alle spezie, praline al tè matcha, cremi al sale Maldon), tutte acquistabili presso lo shop aziendale. In alternativa si considerano **i canestrelli al Gavi, ossia i tradizionali biscotti secchi rustici** senza uova e “profumati” al Cortese di Gavi Dg che sono presenti in tutte le pasticcerie della città, anche se una menzione particolare la merita **la Pasticceria del Vicolo**.

Subito dopo, vale certamente la pena visitare **il Museo dei Campionissimi, il più grande museo ciclistico europeo**. Un omaggio appassionato dedicato ai campioni piemontesi della bicicletta come Costan-



■ XXXXXXXXXXXX
■ XXXXXXXXXXXX



te Girardengo, che a Novi nacque e cominciò la sua formidabile carriera sportiva, o Fausto Coppi, che di Novi è stato cittadino onorario. Il Museo si rivolge a un pubblico eterogeneo, che va dagli amanti del ciclismo agonistico ai cicloamatori o a chi, semplicemente, inforca la bicicletta per pedalare in libertà. Allestito in un ex-capannone industriale di 3000 metri quadri, offre la possibilità di avvicinarsi al mondo della bicicletta a tutto campo: l'allestimento è infatti stato concepito con i criteri museografici più avanzati, con supporti multimediali e virtuali, maxischermi che proiettano i momenti più emozionanti della storia del ciclismo e un calendario di proposte di itinerari cicloturistici per la valorizzazione del territorio.

LA RAIA

Il Piemonte è storicamente terra di grandi vini e patria di una tradizione gastronomica che può vantare prodotti tipici di alta qualità. Se le Langhe sono ormai conosciute anche a livello internazionale, grazie ai prestigiosi vini rossi di Barolo e Barbaresco, **il Monferrato si sta affermando nel panorama della regione come una delle aree emergenti più interessanti e vivaci.** Tra

Indirizzi utili: DOVE MANGIARE

Il Banco

Il locale dove mangiare forse la migliore farinata della città.

Via Monte di Pietà, 5 - Novi Ligure
Tel: 0143 744690

La Raia

Una cucina d'autore è la protagonista di questo ristorante che privilegia i prodotti biodinamici che provengono dalla propria azienda agricola. Stagionalità e km 0, dunque, per un menù gustoso in un ambiente ricercato e luminoso.

Località Lomellina 26 - Gavi
la-raia.it

Cantine del Gavi

È senza dubbio il miglior ristorante della cittadina, dove gustare piatti locali preparati con cura e maestria da Elisa e Roberta Rocchi. La bellissima cantina è composta da 400 etichette e – da sola – meriterebbe già una sosta.

Via G. Mameli 69 - Gavi
ristorantecantinedelgavi.it

le tante cantine nella zona del Gavi **una citazione particolare merita La Raia**, un progetto della famiglia Rosi Cairo che conduce l'azienda agricola biodinamica dal 2002. **Si tratta di** un'azienda agricola biodinamica che si estende per 180 ettari su due comuni, Gavi e Novi Ligure.

La tenuta è certificata Demeter e nei suoi 180 ettari produce Gavi D.O.C.G. e Piemonte Barbera D.O.C., oltre a cereali antichi e miele biologico, mentre nei prati pascolano libere vacche di razza Fassona. La tenuta accoglie La Locanda, un relais di 12 camere Stella Verde Michelin, e Il Borgo, un antico borgo contadino con ampi spazi per celebrazioni ed eventi. All'interno della Raia ha sede anche Fondazione La Raia, dedicata ad arte, cultura e territorio, che dal 2013 commissiona opere site specific ad artisti internazionali invitandoli a gettare il proprio sguardo sul paesaggio del Gavi.

Tornando al vino, si tratta di 52 ettari di vigneti coltivati secondo il metodo biodinamico. La grande attenzione per i terreni e per l'ambiente ha permesso nel tempo dei grandi risultati qualitativi. Questa azienda possiede vigne che hanno da 10 a 70 anni ed è proprio da quelle più antiche che nasce il loro Gavi Pisé, un vino che si



Indirizzi utili: DOVE DORMIRE

Locanda La Raia

Rappresenta un vero luogo di rigenerazione questa casa padronale, dove godere di eleganza raffinata, grandi spazi all'aperto e colture biodinamiche.
(Vedi box nell'articolo)

Hotel Monteverde

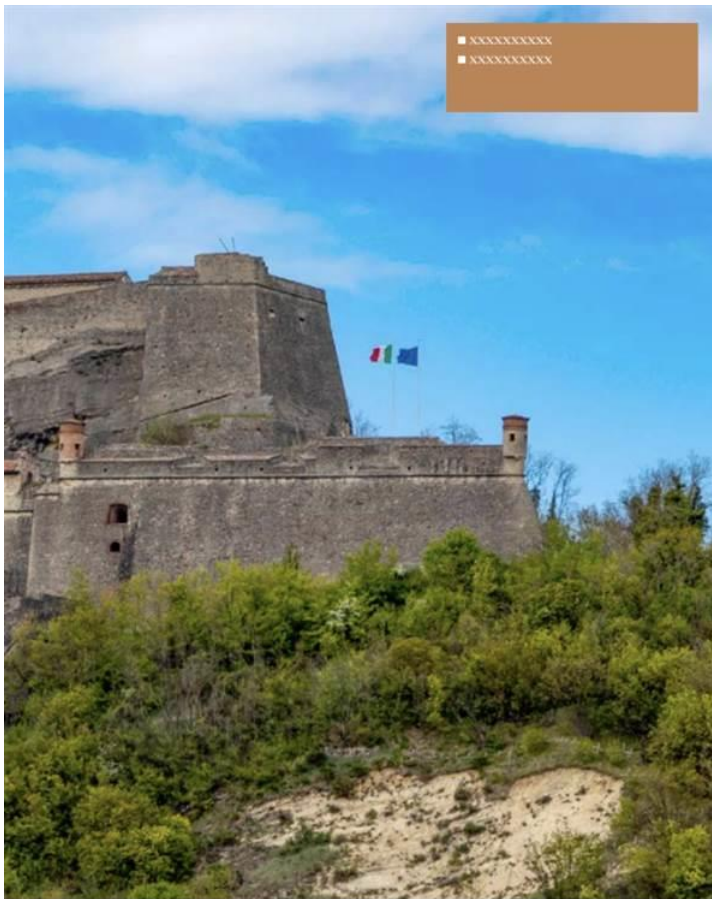
Un hotel comodo e rilassante in una posizione ideale per raggiungere le principali attrazioni della zona. Qui si possono inoltre noleggiare mountain bike, ebike e Vespe con cui esplorare i diversi sentieri naturalistici presenti.

Corso Italia 17 - Bistagno
Tel: 0144 79195

apre ampio con un bouquet espressivo dalle note citrine e ammandorlate, per poi virare su frutta gialla matura, miele e una nuance di erbe aromatiche. In bocca è morbido e avvolgente, molto fresco, con un'accentuata sapidità. Lunga persistenza agrumata.

GAVI

La cittadina di Gavi vanta origini molto antiche e la sua posizione è sempre stata strategica, sin dall'epoca in cui venne fondata con il nome latino "Gavium". Il Comune si formò nel XII secolo, sotto la protezione di Enrico VI, figlio di Federico Barbarossa. A quell'epoca quasi tutta l'opera del marchesato, retto per ben sessant'anni da Alberto Obertenghi, ruotava intorno al castello, finché l'abitato non venne rilevato dalla Repubblica di Genova nel 1202. Un secolo dopo subentrarono i Visconti, da qui una lunga serie di passaggi di proprietà fino al ritorno della Repubblica Genovese, garante di una pace duratura e necessaria a Gavi, stanca di essere al centro di dispute, alleanze e giochi di potere. Nel 1625 ci fu l'assedio da parte dei franco-piemontesi, il cui assalto si protrasse per ben di-



ciassette giorni, ma a scacciare gli invasori ci pensarono ancora una volta i genovesi.

Il Gaviese è un territorio che ha quindi storicamente un legame particolare con Genova: ne hanno costituito per secoli l'entroterra viario e commerciale (l'Oltregiogo), così come testimonia il diffuso attributo "ligure" che accompagna i nomi di alcuni comuni limitrofi, un legame che ha fatto di questa terra una delle sedi di soggiorno estivo della nobiltà ligure fin dal XVII secolo, con la costruzione di magnifiche ville legate alle proprietà terriere. La cittadina si trovava inoltre sulla Strada del Sale ed era di fatto l'unico collegamento tra la Val Padana e Genova (nell'XI secolo divenne anche sede del dazio doganale); per questo motivo fu sempre molto contesa tra i piemontesi e i liguri diventando, di conseguenza, un luogo di passaggio e di sosta per i mercanti. Ciò portò il fiorire di locande e osterie. Il turista che arriva a Gavi può ammirare monumenti ricchi di storia, come il maestoso Forte seicentesco progettato dal Fiorenzuola, dai cui spalti pressoché intatti si apre uno stupendo paesaggio sull'abitato circostante e i vigneti, dominando tutta la Val Lemme. Ma il fascino

di questo luogo va ben oltre le sue mura. Avvicinandosi, si scorge infatti la salita ripida e la robusta cinta che domina la scena, un effetto di grande impatto nonostante il Forte di Gavi non abbia mai avuto una funzione militare offensiva. Oggi questo sommo punto d'interesse è affidato alle cure della Sovrintendenza dei Beni Architettonici del Piemonte e dal 1946 è diventato monumento nazionale.

Se le chiese si fanno ammirare il tutto il loro splendore, non meno attrae il celebre Portino, l'unico ingresso sopravvissuto fra i quattro che nel Medioevo attraversavano le mura permettendo l'accesso al centro urbano. Consta di una semplice torre rettangolare con tetto a spioventi, una copertura dapprima assente preceduta da classiche merlature. Nel centro della cittadina, poi, si possono ammirare alcuni palazzi signorili in stile gotico e rinascimentale come Casa Romano, Casa Ayroli, Palazzo Serra, Palazzo Borlasca, solo per citarne i più celebri.

In una località come Gavi cultura gastronomica e tradizione vitivinicola assurgono a cardini di un prestigio mai tramontato, oggi al servizio di un turismo al centro dell'economia locale. Dialecto, costumi e arte culinaria rappresentano i capisaldi inossidabili che rendono il borgo un baluardo di tipicità. Addentrandosi per le viuzze della **cittadina troverete infatti numerosi negozi e botteghe artigiane che offrono specialità, come i famosi amaretti** (a base di mandorle, zucchero e miele), i canestrelli, la torta di riso e i fantastici ravioli con ripieno di carne bovina e suina, borragine, parmigiano e uovo. Si narra siano stati inventati proprio qui nel XII secolo per mano della famiglia Raviolo, e si condiscono con il "tocco" (il tipico sugo di carne, in scodella con il vino), oppure "a culo nudo", cioè solo schiumati, senza condimenti con il solo formaggio. Ci sono inoltre le focacce locali, quella stirata, oliata e salata o quella con le patate. Imperdibile è anche la testa in cassetta (Presidio Slow Food), un salume prodotto utilizzando la maschetta, la lingua e il muscolo di vitello, con l'aggiunta del guanciale di maiale e spezie. Una particolarità è l'assenza di nitrati o nitriti.

Se volete avere un'esperienza a tutto tondo, il Ristorante Cantine del Gavi non vi deluderà. Sorge in un palazzo del Settecento in pieno centro, dove verrete accolti in una bellissima sala rosa con soffitto affrescato dai bei colori sui toni dell'azzurro, che all'epo-

ca era la cappella privata dei Mazzarello (proprietari dell'edificio) e dove è ancora presente un altarinio. In estate invece potrete godere di un bellissimo giardino tra le rose antiche e le erbe aromatiche o del pergolato d'uva che si accende di splendidi colori rossastri in autunno. Qui troverete un'ottima materia prima declinata in una cucina di tradizione (prevalentemente di carne) e di ricerca che mira a esaltare i prodotti locali e i frutti dell'orto. Una cucina sfiziosa, dagli abbinamenti perfettamente azzeccati, e a km 0, dove i piatti più tipici vengono mixati con innovazione per offrire al cliente un excursus a 360 gradi. Ravioli, ovviamente, ma anche risotto al Gavi, tortelli di zucca, cappelletti in brodo, vitello tonnato e tartare di Fassona sono alcuni esempi dei piatti storici del locale, giunto alla seconda generazione, grazie alle sapienti mani di Elisa e Roberta Rocchi, le due sorelle chef che gestiscono l'attività.

Ma è il vino la primadonna assoluta di queste terre e l'uva principe si chiama Cortese, che dà origine a un vino bianco secco, ricco di aromi freschi e fruttati, con una spiccata acidità, struttura elegante e un ottimo potenziale di affinamento. Stiamo parlando naturalmente del Gavi Docg, che ha legato indissolubilmente il suo successo a queste colline, dove regna ancora un'atmosfera contadina, evoluta nel segno della tradizione. Vitis autoctona, coltivata in queste zone fin dal XVII secolo, negli 11 Comuni della Docg, a un'altitudine tra i 180 e i 500 m e su terreni marnosi, calcarei e argillosi che gli apportano particolare vigore e complessità, questo vino gode anche di un particolare clima moderatamente continentale, grazie alla brezza marina che soffia dal vicino Mar Ligure (che dista in linea d'aria solo 35-40 km). Nato per i nobili e i prelati, il Gavi è sempre stato considerato il grande bianco piemontese. D'obbligo il passaggio quindi alla **Cantina dei Produttori del Gavi che rappresentano la principale realtà vitivinicola del territorio**. Dal 1951, si occupano della cura e della coltivazione del più grande vigneto della denominazione Gavi Docg, con oltre 200 ettari distribuiti sugli 11 comuni che fanno parte delle Terre del Gavi. Il cortese di Gavi Docg è uno dei vini bianchi italiani più esportati nel mondo, ben il 92% della produzione.

RICALDONE

Ricaldone è uno dei borghi più belli del Monferrato, un gioiello attrattivo in tutte le stagioni, con le sue vigne che modellano le colline con antica armonia e sapienza e in autunno le dipingono di colori straordinari, con



le sue cantine che tramandano una secolare tradizione di produzione di vini di pregio famosi nel mondo, con la sua gastronomia di alta qualità arricchita in autunno dal tartufo, che insieme ai vini compone un'offerta davvero unica. Nelle giornate di autunno e primavera è frequente il **fenomeno emozionante dell'"isola in collina"**, quando il borgo emerge al sole da un mare di nebbia, componendo con le cime delle colline un arcipelago multiforme e mutevole che offre uno spettacolo naturale unico. L'"isola in collina" dà il nome a un importante festival musicale organizzato in estate e ispirato alla canzone d'autore, nel ricordo di Luigi Tenco, che visse a Ricaldone gli anni più belli della sua tormentata esistenza. Nel borgo è visitabile il Museo a lui dedicato, con oggetti, lettere autografe, dischi, documenti e altri materiali del cantautore, che fu fra i fondatori della "scuola genovese". Nel cimitero di Ricaldone è possibile visitare la tomba dove **Luigi Tenco** è sepolto.

Il territorio circostante è caratterizzato da ampie aree di boschi di castagni, querce, pioppi e noccioli selvatici, che salgono verso i monti. **È una zona particolarmente interessante per gli appassionati di funghi porcini e di tartufo bianco**, due prodotti d'ec-



LOCANDA LA RAIA

Si trova all'interno dell'azienda agricola biodinamica La Raia. Un tempo stazione di posta e luogo di sosta per i viaggiatori, la Locanda è una grande casa verde abbracciata da vigneti, pascoli e boschi, in cui il confort degli spazi interni dialoga con la bellezza della natura circostante. Le dodici camere, una diversa dall'altra, e gli spazi raffinati accolgono gli ospiti con antichi mobili piemontesi accostati a elementi di design contemporaneo. Realizzata con pezzi unici, la Locanda propone un concetto di ospitalità fatto di accuratezza e tempi rilassati, con dettagli insospettabili e un servizio eccellente ma discreto. Immersa nella natura della Raia, la Locanda è essa stessa un progetto di paesaggio, che punta a recuperare fluidità tra lo spazio interno e i vigneti, i campi e gli spazi verdi che la circondano. Una piccola sorpresa è il giardino che accompagna l'ingresso, che reinterpreta in nuove forme il giardino all'italiana: una selezione di sole erbe aromatiche sono disposte in modo

da ricreare la forma di una grande foglia. Alla Locanda il cibo è occasione per scoprire il territorio, stare insieme e concedersi tempo. Tommaso Arrigoni, chef proprietario di Innocenti Evasioni di Milano, firma i menù del ristorante della Locanda, Stella Verde Michelin 2025. Ha centrato la sua proposta sulla stagionalità e sull'interpretazione dell'antica tradizione della cucina del Gavi, incrocio unico di influenze liguri e piemontesi. Nel suo menù si trovano, secondo stagione, dal baccalà mantecato brand de cujun ai ravioli del plin, dal petto di galletto rosolato al tonno di gallina, al piemontesissimo bonet con pere sciropate. Immane il risotto della Locanda con erbe del giardino e la battuta di carne Fassona al coltello, dall'allevamento della Raia.

Locanda La Raia

Località Lomellina 26 – Gavi (AL)
Tel: 0143 642860 – locanda@la-raia.it
locandalarai.it

Indirizzi utili: DOVE ACQUISTARE

Casa del Raviolo

Nel cuore di Gavi potete trovare questo piccolo negozio gestito con passione, dove si preparano i famosi ravioli a livello artigianale (il laboratorio è nel retro bottega), che vengono realizzati con carne di Fassona piemontese, Grana Padano stagionato da 24 a 40 mesi, saliccia di maiale, prezzemolo e maggiorana.

Via G. Mameli, 95

Pasticceria Canelin

Qui si può acquistare vera eccellenza della pasticceria del territorio, il torrone di Giovanni Verdesse detto Canelin. Dal 1948 un capolavoro con solo 4 semplici ingredienti: miele millefiori locale, nocciola tonda gentile del Piemonte Igp, zucchero di canna bianca e albume d'uovo.

Via Acqui, 123 - Visone

cellenza, che fanno parte della grande tradizione gastronomica locale. Il tartufo bianco del Monferrato è particolarmente pregiato per i suoi aromi intensi, molto fini ed eleganti. A tavola, i piatti a base di tartufo bianco, tajerin, plin, crepes, risotti, uova, scaloppine, prediligono gli abbinamenti con vini bianchi dagli aromi intensi e di buona struttura. Imperdibile **la tartufoia didattica**, esempio unico di tartufoia in piena attività dedicata dal Comune di Ricaldone e dall'Associazione Liberi Tartufai all'insegnamento e alla pratica della cerca del tartufo, per tramandare alle nuove generazioni - ma anche ai turisti che vogliano provare un'esperienza straordinaria - l'antica tradizione patrimonio secolare di questa terra. In un'area di bosco dedicata alla tutela delle piante tartufigene, una passeggiata nella natura per scoprire tutti i segreti del re della tavola e partecipare in prima persona alla cerca seguendo i fidatissimi "tabui". La tartufoia didattica non presentando dislivelli, è adatta anche a persone con disabilità motoria ed è inserita nelle proposte di turismo for all del territorio.

Si conclude qui il nostro viaggio nel Monferrato, in una terra dove storia, arte e tradizioni enogastronomiche, convivono in un paesaggio straordinario, tutto da scoprire. ●

31/03/2026 – Radio Gold – Sud Piemonte Experiences: i video social di Fabio De Vivo spingono il turismo in Provincia di Alessandria

Sud Piemonte Experiences: i video social di Fabio De Vivo spingono il turismo in provincia di Alessandria



PROVINCIA DI ALESSANDRIA – **Quindici esperienze** per raccontare e far vivere la provincia di Alessandria. Entra nella seconda fase “**Sud Piemonte Experiences**”, il progetto promosso dalla **Fondazione Slala** insieme ad **Alexala**, con il sostegno della **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria**, pensato per promuovere il territorio attraverso una narrazione diretta e coinvolgente. “Sono *quindici esperienze, pensate e testate per voi. Perché il mio obiettivo non è solo mostrarvele, ma invogliarvi a viverle. La provincia di Alessandria è un mix di adrenalina, cultura, storia, sport e tanto altro. Io le sto provando sulla mia pelle, così che possiate dire: ok, questo devo farlo anch’io*”. Così **Fabio De Vivo**, speaker radiofonico e talent creator, ha presentato il nuovo step del progetto.

Il primo ciclo era stato dedicato ai video emozionali **sui Comuni centro zona**. Poi è arrivata la fase delle **esperienze, dal tartufo al vino, dall'oro alla bicicletta, dal cioccolato ai castelli, fino ai borghi più belli e ai percorsi d'arte**. Le attività sono state rese possibili grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio, guidata dal presidente Luciano Mariano.

L'ideazione è della Fondazione Slala, presieduta da **Cesare Rossini**, mentre la gestione operativa è affidata ad Alexala, presieduta da **Roberto Cava**. **Sul sito dell'Agenzia Turistica Locale** sono pubblicate le esperienze selezionate da **Fabio De Vivo**, poi rilanciate anche sui canali social. Alcuni video hanno sfiorato il milione di visualizzazioni. Mentre il progetto si avvia verso la conclusione, resta aperta la possibilità di **un'estensione anche ad altre realtà** impegnate nella promozione e nello sviluppo del territorio.

“I percorsi mirano a rafforzare il concetto di comunità territoriale per dare ancora più rilevanza al ruolo della provincia. La differente tipologia dei video è stata pensata per essere integrata e offrire una visione davvero globale dell'Alessandrino”, ha commentato **Cesare Rossini**. *“Questi video mirano a rafforzare il concetto di comunità e sottolineano quanto sia determinante il valore aggiunto del turismo, che significa crescita dell'economia”*, ha aggiunto **Roberto Mariano**, consigliere Slala, con delega al Turismo

“Siamo consapevoli che oggi i linguaggi turistici e promozionali siano molto cambiati e che viaggiano su canali nuovi. Per questo siamo stati felici del coinvolgimento di un personaggio come Fabio De Vivo, che non solo ha un pubblico trasversale su diversi media, ma che si è dimostrato un viaggiatore curioso, avventuroso e desideroso di approfondire le tante esperienze che il nostro territorio ha da offrire. I video ‘esperienziali’ confermano la validità del taglio narrativo, apprezzato da centinaia di migliaia di visualizzazioni”, ha sottolineato **Marco Lanza**, direttore di Alexala.

*“Come Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria abbiamo creduto fin dall’inizio in questo percorso, sostenendolo con convinzione perché capace di unire promozione culturale, valorizzazione economica e narrazione contemporanea. L’alto numero di visualizzazioni ottenuto dai video e la capacità di coinvolgimento di Fabio De Vivo sono il segnale della validità di questo progetto nato dalla visione condivisa con la Fondazione Slala e sviluppato grazie alla competenza di Alexala”, ha concluso **Luciano Mariano**, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.*

<https://radiogold.it/news-alessandria/cronaca/431873-esperienze-turismo-provincia-alessandria-progetto-slala-alexala-fondazione-cassa-risparmio/>