

RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Ottobre 2025

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne



Sommario

02/10/2025 – Il Secolo XIX Basso Piemonte – Via alla stagione del tartufo Aumentano le cercatrici	5
03/10/2025 – Il Monferrato – Musica, libri e camminate	6
03/10/2025 – Il Monferrato – A Castagnole Monferrato, tappa anche ad Altavilla	7
03/10/2025 – Il Monferrato – Un mese di arte.....	8
03/10/2025 – Il Monferrato – Deep ecology.....	9
05/10/2025 – Travel Quotidiano – Alessandria, alla scoperta dell'identità del territorio tra storia ed enogastronomia.....	10
07/10/2025 – Il Monferrato – Vinoso con la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato	13
07/10/2025 – Quotidiano Canavese – Turismo, Il Piemonte al TTG di Rimini	15
09/10/2025 – Travel Quotidiano – Monferrato, autunno alla scoperta del tartufo e del vino tra eventi ed esperienze	19
09/10/2025 – La Stampa Asti – Germinale, la carica dei visitatori quando l'arte racconta un territorio.....	21
09/10/2025 – La Stampa Asti – Il turismo fa rete Nasce l'alleanza di tre territori – Il turismo fa sistema Nasce l'alleanza a tre "Terre Sud Piemonte"	24
10/10/2025 – La Stampa Alessandria – Al Castello di Casale la due giorni di "Vinoso".....	26
10/10/2025 – Il Piccolo – Turismo Accogliente, autentica e storica: la provincia torna al Ttg.....	27
11/10/2025 – La Stampa Alessandria – Turismo, la provincia è meta unica. È qui il primo sistema del Piemonte. Turismo senza confini. Il sud del Piemonte ora è destinazione unica.....	28
11/10/2025 – La Stampa – Turismo, un solo brand per l'Alessandrino: debutta il progetto "Terre del Sud Piemonte"	31
12/10/2025 – La Stampa Alessandria – Il libro "La persistenza del filare" protagonista alla fiera del Tartufo	34
14/10/2025 – Il Monferrato – "Std Terre del Sud Piemonte" insieme a Gran Monferrato....	35
14/10/2025 – Weekend Premium – Alessandria e Infernot del Monferrato.....	36
15/10/2025 – 24oreNews.it – Tartufo Alessandrino: una stagione di eventi, gusto e tradizione.....	39
16/10/2025 – Voce Alessandrina – Te la racconto io...Alessandria!.....	42
17/10/2025 – La Stampa Viaggi – Autunno, proposte di viaggio	43

17/10/2025 – Corriere della Sera (Sette) – In mongolfiera sopra le vigne	44
17/10/2025 – Viaggiare Con Gusto Sano – Tra tartufi e mongolfiere: la magia di Ricaldone nel cuore del Monferrato	45
17/10/2025 – Monferrato – Alessandria, raddoppiata la stagione nel capoluogo. Da Pirandello a Wilde Il Teatro Alessandrino accoglie anche Piemonte dal Vivo.....	47
17/10/2025 – Sette Giorni a Tortona – Sistema Turistico di Destinazione per valorizzare il territorio.....	48
18/10/2025 – Quotidiano Nazionale – Alessandria, terra di tartufi. Saperi, segreti, cucina e una miriade di appuntamenti	49
18/10/2025 – In Libertà – A Ricaldone, la ricerca del tartufo e i giri in mongolfiera tra le colline UNESCO del Monferrato.....	51
19/10/2025 – Ancora – Per la Fiera del Tartufo una «invasione» di buongustai.....	54
20/10/2025 – CiboToday Instagram	55
21/10/2025 – Secolo XIX Basso Piemonte – Festival delle Conoscenze, la lezione di Oscar Farinetti: Focus su impresa e coraggio	56
25/10/2025 – CiboToday – Il torrone più leggendario d'Italia lo fa un artigiano di 94 anni in un borgo in Piemonte	57
26/10/2025 – Ancora – "La persistenza del filare" si racconta tra territorio e turismo	60
26/10/2025 – Fortune Italia – Cappelli d'Italia	61
27/10/2025 – Prima Alessandria – Terminata la settima edizione del Festival delle Conoscenze della Fondazione Acos	64
27/10/2025 – Casale News – Una storia da attraversare alla Biblioteca Civica	66
27/10/2025 – Radio Gold – Alessandria celebra le sue eccellenze alla Fiera di San Baudolino	67
28/10/2025 – Il Monferrato – A Casale il quiz per ragionare sulle fake news in agricoltura	71
28/10/2025 – Il Piccolo – L'evento «La Fiera di San Baudolino é traino per promuovere il territorio»	72
29/10/2025 – Experiences – La cultura del vino e del tartufo, l'oro bianco dell'alessandrino e del Monferrato	74
29/10/2025 – Il Piccolo – Enogastronomia e Monferrato: Beppe Sardi racconta la sua storia	76
30/10/2025 – Travel Quotidiano– Ricaldone, dal tartufo al vino, la promozione passa per la valorizzazione dei prodotti locali.....	77

TUTTO IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI DEDICATI AI BUONGUSTAI

Via alla stagione del tartufo Aumentano le cercatrici

Il mondo dei trifolai è sempre più in rosa: 92 donne hanno ottenuto l'abilitazione

Daniela Terragni / OVADA

La cerca del tartufo bianco è ripresa ieri e si chiuderà il 31 gennaio con nuove avvertenze per la valorizzazione delle piante tartufigene e nuove tendenze, sono infatti in aumento le cercatrici. Tra il 2022 e il 2024 la Regione ha rilasciato 471 nuovi tesserini di idoneità, portando a oltre 5.000 il numero di trifolai abilitati. Con 92 nuove iscritte il mondo dei trifolai sta diventando sempre più rosa.

L'introito di 450 mila euro sarà investito nella tutela delle tartufige e valorizzazione dei tartufi. Dopo il periodo di sospensione di settembre per il fermo biologico di tutte le specie, inizia la stagione più attesa per i tartufige e i tanti appassionati che possono viverla sul territorio attraverso numerose fiere. Oltre alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, evento di punta riconosciuto a livello mondiale, protagonista della stagione sarà la Fiera di Murisengo, che diventa internazionale.

La Camera di Commercio di Alessandria e Asti in collaborazione con Alexala, l'azienda di promozione turistica della provincia di Alessandria, segnala 23 appuntamenti con le rassegne nazionali e regionali, dal 5 ottobre al 30 novembre.

Apri la Fiera regionale del Montiglio Monferrato, premio Cane d'Argento, che replica il 12 ottobre in contemporanea alle fiere regionali di Odalengo Piccolo e Bergamasco; il 18 e 19 si va alla fiera nazionale di Mombercelli e a Moncal-

vo, che fa il bis della fiera nazionale il 26 ottobre.

Il 26 ottobre è domenica del tartufo dell'Alto Monferrato a Ricaldone; il 26 ottobre a Trisobbio, la Fiera nazionale del Tartufo celebra la stagione nell'Ovadese, che culminerà a Ovada nella fiera regionale Vi.Ta Ovada Vino&Tartufi il 16 novembre. La tappa di metà novembre sarà in contemporanea a San Sebastiano Curone, Murisengo e Asti.

Novembre del Tartufo inizia l'1 e il 2 a Cella Monte e il 2 e 3 a San Damiano d'Asti; il 9 novembre appuntamento ad Alessandria con la fiera regionale di San Baudolino, a Canello e di nuovo a San Damiano d'Asti. Il 22 e 23 novembre 21^a Acqui & Saporì, Mostra regionale del Tartufo, il 23 novembre c'è pure la fiera regionale a Castelnuovo Don Bosco e si concludono le mostre di Murisengo e a San Sebastiano; il 30 novembre ultima fiera regionale del Tartufo Bianco del Monferrato a Cortazzone.

A queste si aggiungono 11 fiere di rilevanza nazionale e 9 di rilevanza regionale inserite nel Calendario fieristico regionale, sostenute dalla Regione Piemonte con un contributo complessivo di oltre 170 mila euro. Per garantire la qualità dei tartufi e il rispetto delle norme ambientali, sono attive le associazioni dei cercatori e i nuclei dei Carabinieri Forestali, oltre al Punto Informativo Forestale Mobile della Regione, che con il camper toccherà 40 comuni, in 70 tappe da qui a dicembre. —



Tartufo bianco: la stagione della "cerca" proseguirà fino al 31 gennaio

DAL 4 OTTOBRE IL CALENDARIO IN MONFERRATO

MUSICA, LIBRI E CAMMINATE

di **Massimo Castellaro**

Appuntamenti anche nel mese di ottobre per “PeM!”, un festival diffuso che fa tappa in Monferrato.

La rassegna, che ha come direttore artistico il giornalista casalese Enrico Deregibus, è diventata ormai un punto di riferimento nel panorama musicale e culturale italiano; un progetto che ha sempre avuto il sostegno economico della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria alla quale, nel tempo, si sono affiancati enti come la Regione Piemonte, la Fondazione Crt, la Fondazione Carlo Palmisano.

Il festival si avvale da sempre del patrocinio della Provincia e i principali enti che si occupano di promozione turistica come Alexala e Gran Monferrato. Ecco gli appuntamenti di ottobre.

Sabato 4 ottobre / Vivian Lamarque

Sabato 4 ottobre alle 18 nella Chiesa di San Michele (Piazza Marconi) di Mirabello Monferrato si terrà un incontro con Vivian Lamarque: nelle poesie di una delle maggiori poetesse contemporanee è tutto semplice, non serve ‘spiegarle’ per apprezzarne la magia e la grazia.

L'autrice, vincitrice di numerosi premi, fra i quali il Premio Srega 2023 con *L'amore da vecchia* (Mondadori), che ha un profondo legame con Mirabello (Provera è il suo cognome da nubile), dialogherà con il Prof. Giovanni Tesio.

Domenica 5 ottobre / Camminata letteraria

Domenica 5 ottobre alle 15 largo alla Passeggiata Letteraria camminando con Myriam

Belfiore: ritrovo a Cascina Dionigi 4.0, Cascina Dionigi 73 a Lu Cuccaro Monferrato. “La consueta camminata letteraria questa volta in compagnia della giovane cantautrice e performer Myriam Belfiore, originaria di San Salvatore Monferrato, che ha vinto le recenti edizioni di due contest come Je So Pazzo Music Festival e Ivisionatici. Un anello di circa 6 km sulle colline monferrine dove non mancheranno le parole (di Myriam), la focaccia (di Cascina Dionigi) e un bicchiere di vino” garantiscono gli organizzatori.

Giovedì 9 ottobre / Lella Costa legge Vassalli

Giovedì 9 ottobre alle 21 gran finale al Teatro Comunale di San Salvatore Monferrato con Lella Costa che leggerà Sebastiano Vassalli: la Fondazione Carlo Palmisano – Biennale Piemonte Letteratura, a dieci anni dalla scomparsa intende omaggiare la figura di uno dei maggiori narratori italiani del secondo '900, autore di opere indimenticabili quali *“La notte della cometa”* (Einaudi, 1984), *“L'oro del mondo”* (Einaudi, 1987), *“La chimera”* (Einaudi, 1990). Roberto Cicala, amico e studioso di Vassalli introdurrà alcune delle pagine più belle dell'autore novarese che verranno lette da Lella Costa. Scenofonie di Roberto Tarasco. Nel corso della serata verrà consegnato il Premio Saggistica “Città di San Salvatore Monferrato – Carlo Palmisano” alla professoressa Giovanna Ioli. L'evento è realizzato in collaborazione con l'edizione 2025/26 della Biennale Piemonte e Letteratura, a cura della Fondazione Carlo Palmisano.



DA SABATO 4 OTTOBRE

A CASTAGNOLE MONFERRATO

TAPPA ANCHE AD ALTAVILLA

Sabato 4 ottobre alle ore 10 “La corriera dell’arte”, partenza da Torino e Asti, passerà da Rinco di Montiglio, Frinco e Castell’Alfero. Doppio appuntamento a Castagnole Monferrato, alle ore 16 alla Tenuta La Mercantile, alle ore 18 e alle 21 a Casa degli alferi per due spettacoli, mentre alle 16.30 alla distilleria Mazzetti di Altavilla si terrà il talk dal titolo “L’arte di collezionare arte”. Domenica 5 ottobre alle ore 10 workshop di cucito all’ex cinema di Piovà Massaia, Asti, mentre il pomeriggio dalle ore 16 diversi appuntamenti a Castagnole tra Tenuta La Mercantile e la Casa degli alferi. La rassegna terminerà domenica 12 ottobre preceduta sabato 11 dalla “Corriera dell’arte” che porterà i partecipanti tra Murisengo, Villadeati e Alfiano Natta. Domenica si parte invece alle ore 10 alla Tenuta La Mercantile con la performance di costruzione collettiva del Drappo della Passiun, alle 10 all’ex Asilo Regina Elena di Castagnole “Dialogo con Alfredo Pirri e presentazione dell’opera ‘Passi’”, alle ore 16 alla Cappella di San Giovanni di Castelnuovo don bosco concerto “Tensioni armoniche” e alle 17.30 sempre presso l’ex Asilo appuntamento conclusivo della rassegna con la premiazione dei vincitori del “Selva Art Prize”. Programma completo su www.germinale.art

FINO AL 12 OTTOBRE

TRADIZIONI AD ALESSANDRIA

UN MESE DI ARTE

di **Alessandro Anselmo**

Prosegue sino al prossimo 12 ottobre la seconda edizione di “Germi-
nale - Monferrato art Fest”, la rassegna diffusa di arte contemporanea
in Monferrato.

Un mese di iniziative, mostre, residenze e molto altro in 27 sedi espositi-
ve tra 22 comuni e con circa 50 artisti coinvolti: 25 invitati, 7 in residen-
za, 1 per il bando “I’m in love with my car” e 15 per il Premio Selva. La
rassegna di arte contemporanea diffusa, a cura di Francesca Canfora, si
intitola “Alimurgia. Nutrire lo sguardo e coltivare il pensiero” e prevede
diversi spettacoli e performing Arts, a cura di Casa degli alfieri di Casta-
gnole Monferrato, ad esempio “La Corriera dell’Arte”, che accompagna
in tour i visitatori a conoscere le varie sedi espositive di Germinale, gli
artisti e le loro opere oppure le passeggiate poetiche ed esperienziali di
Teatro Natura. Numerosi i talk che hanno coinvolto e coinvolgeranno
artisti e personalità del territorio, in cui si è parlato e si parlerà ad esem-
pio di quanto l’arte contemporanea possa essere motore di sviluppo per
questa parte di Monferrato.

Promozione della Cultura

Nata a Rinco di Montiglio dalla “Quasi Fondazione Carlo Gloria”, “Ger-
minale - Monferrato art Fest”, ha come obiettivi la promozione dell’arte
e della cultura e la valorizzazione del territorio e del paesaggio, tramite
l’attivazione di progetti e percorsi dedicati all’arte contemporanea che
coinvolgono e mettono in rete ventidue comuni del Basso Monferrato
tra le province di Asti e Alessandria. Ogni comune rappresenta la tappa
di un percorso articolato.

A MURISENGO FINO AL 12 OTTOBRE

DEEP ECOLOGY

di **Chiara Cane**

La pratica artistica di Salomé Nascimento, in Residenza Artistica a Murisengo Monferrato fino al prossimo 12 di ottobre nell'ambito del Germinale Monferrato Art Fest, nasce come strumento di mediazione con la realtà, un processo in continuo equilibrio e trasformazione che accompagna anche la sua crescita personale. In questo percorso, Salomé si rifà ai concetti greci di Phronesis ed Eudaimonia. La sua ricerca si concentra sul dialogo tra scienza e filosofia contemporanea, con particolare attenzione ai temi della coscienza e delle emozioni. In questo ambito, indaga le idee di Estetica Esistenziale, Ecology of the Self e Deep Ecology, esplorando come l'essere umano possa trovare connessioni più profonde con sé stesso e con il mondo che lo circonda. "La mia ricerca recente mette in discussione la posizione dominante degli esseri umani all'interno dell'ecosistema, sottolineando la necessità di un cambio di paradigma: dal pensiero separatista a una visione sistemica, fondata sull'interconnessione tra fenomeni e forme di vita" scrive l'artista a proposito del suo lavoro, "Il movimento e la performance sono diventati strumenti privilegiati per esprimere l'urgenza di tornare al corpo, riconnettersi con la natura e riconoscere l'umanità come parte della biologia. In questo senso, il lavoro si configura come un esercizio di integrazione sostenibile nell'ecosistema. Il mio corpus di opere comprende pittura, disegno, performance, video e installazioni. A livello formale, esploro un'estetica organica e viscerale, combinando elementi naturali con materiali industriali – come plastica riciclata, tessuti e scarti – per mettere in tensione la fragilità del vivente e la realtà della produzione artificiale". Durante la sua Residenza Artistica a Murisengo Monferrato, Salomé incontrerà gli studenti delle Scuole Primaria e Secondaria di Primo Grado oltre che dell'Infanzia, e, prima del commiato, lascerà una sua opera al Comune che l'ha ospitata. Ingresso libero tutti i sabati e le domeniche dalle ore 10,30 alle ore 19.

Alessandria, alla scoperta dell'identità del territorio tra storia ed enogastronomia

28 ottobre 2025 10:24

Vino e tartufo, ma non solo. **La provincia di Alessandria, nel sud del Piemonte, forte della presenza di ingredienti e prodotti di altissima qualità, punta su un turismo che va alla scoperta dell'autenticità del territorio.**

A cominciare dal capoluogo, per creare un itinerario, non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Dalla storia, alla cultura, fino all'enogastronomia tutto parla di un percorso che oggi possiamo seguire grazie ad iniziative e programmi che hanno lo scopo di promuovere e far vivere l'unicità del territorio.



L'Atl Alexala nasce diversi anni fa con il preciso obiettivo di fornire alla provincia gli strumenti più idonei alla valorizzazione delle sue potenzialità turistiche .

Da una parte si punta sul turismo marketing oriented che sappia soddisfare o anticipare le richieste e le esigenze del turista e che abbia come linee guida la custom satisfaction. Dall'altro si promuove l'attivazione di sinergie tra istituzioni e imprenditoria privata.

«Il territorio insieme agli enti locali – **spiega Roberto Cava, presidente Alexala** – ha puntato con impegno su quelli che possono diventare prodotti turistici. E' fondamentale mettere insieme tutti gli elementi, in modo che esprimano la propria autenticità, per promuovere e vivere il territorio.

Lavorando insieme è possibile potenziare la comunicazione, fondamentale per arrivare al pubblico».

Grazie alle diverse forze in campo è più facile evidenziare e sfruttare le potenzialità del territorio. **A cominciare dai prodotti enogastronomici legati alle attività locali, come la Pasticceria Gallina di Alessandria**, famosa per i Baci di Gallina, e **la Pasticceria Caffetteria Mezzaro** conosciuta per le Albicocche Regina e le Delizie a base di mandorle e crema di cioccolato, ma anche per il caffè.

Gli itinerari alla scoperta dei prodotti tipici, partendo da Alessandria, fino al più piccolo degli oltre 180 comuni della provincia, consentono un'immersione nella cultura e nelle tradizioni locali.



Nel 2005 Alessandria fu tra le prime città italiane ad attivare le De.Co., le denominazione comunale di origine, che rappresentano una testimonianza dell'eccellenza gastronomica della città e del territorio comunale.

Dopo 20 anni, nell'aprile del 2025, sono stati inseriti nella De.Co 4 piatti tradizionali, fortemente identitari e radicati nella storia gastronomica alessandrina: il Rabaton di Litta Parodi, l'agnolotto di Alessandria, il Salamino di vacca della Fraschetta e la Focaccia dolce di Alessandria. A maggio è stata inserita nella De.Co anche la piccola pasticceria alessandrina.

«Si tratta di un'operazione di marketing territoriale della città di Alessandria, con l'obiettivo di valorizzare e di promuovere i prodotti tipici, originali e caratteristici di questo territorio – spiega **Giovanni Barosini, vicesindaco di Alessandria** – Abbiamo costituito una commissione di esperti, coloro che conoscono la storia gastronomica della città e del territorio, elaborato un disciplinare, ovvero la ricetta originale di questi prodotti. **Vogliamo farli conoscere meglio sia agli alessandrini che ai visitatori e fare in modo che vengano proposti nei ristoranti.** Si tratta di un cibo sano, identitario, nato in questo specifico territorio, che comprende anche saperi antichi e tradizioni».



Alessandria è molto ricca dal punto di vista storico ed artistico. Tra palazzo Cuttica, con le sue sale dedicate agli Arazzi ed alle varie epoche, la cattedrale, fino al museo Borsalino, la città è un susseguirsi di testimonianze della propria storia.

In particolare le Sale d'Arte sono aperte al pubblico nei locali ristrutturati già sede del Museo, della Pinacoteca civica e della biblioteca ed ospitano una rassegna delle più importanti opere e oggetti d'arte appartenenti alle collezioni alessandrine.

Le sale sono divise in quattro sezioni espositive. Il Medioevo e la civiltà comunale offre una riflessione sull'identità civica della città e delle sue radici, ed ospita lo splendido ciclo di affreschi ispirati alle storie di Artù: sono esposti, qui gli splendidi affreschi parietali risalenti alla fine del Trecento. Gli affreschi provenienti dalla torre di Frugarolo costituiscono uno dei più antichi esempi di 'Camera Lanzaloti' che si sia conservato fino a i nostri giorni. Seguono le sezioni dedicate all'Ottocento, al Novecento e alle Mostre Contemporanee.



<https://www.travelquotidiano.com/incoming/alessandria-alla-scoperta-dellidentita-del-territorio-storia-ed-enogastronomia/tqid-500170>

Al Castello di Casale Ingresso libero e degustazioni a pagamento

Vinoso con la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato

CASALE MONFERRATO

●Dopo il successo delle precedenti edizioni, torna per il terzo anno "Vinoso!" organizzato dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, che si svolgerà al Castello di Casale Monferrato nei giorni di sabato 11 e domenica 12 ottobre.

L'evento ha il patrocinio del Comune di Casale Monferrato e di Alexala e la collaborazione della Camera di Commercio di Alessandria e Asti e delle Enotecche Regionali della provincia di Alessandria. «"Vinoso!" intende valorizzare le aziende del territorio offrendo un'opportunità di conoscenza per i visitatori, che potranno degustare e acquistare direttamente dai produttori presenti agli stand. Saranno presenti aziende del territorio di vari settori: Cantine, salumifici, aziende casearie, produttori di miele, olio del Monferrato, prodotti da forno», fanno sapere gli organizzatori.

Gli orari di svolgimento saranno dalle 11 alle 20 nella giornata di sabato e dalle 11 alle 19 nella giornata di domenica. Il taglio del nastro, alla presenza delle autorità, sarà sabato 11 ottobre alle ore 12,30. L'ingresso è libero

Carlo Ricagni

«Un punto di riferimento per chi ama scoprire e vivere il territorio»

e gratuito ma per fare le degustazioni ai vari stand presenti in fiera si dovrà acquistare all'ingresso il calice fornito dall'organizzazione al costo di 10 euro.

La terza edizione

Commenta Carlo Ricagni, presidente della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato: «Siamo orgogliosi di presentare la terza edizione di Vinoso!, un appuntamento che ormai sta diventando un punto di riferimento per chi ama scoprire e vivere il territorio attraverso le sue eccellenze enogastronomiche. Questo evento nasce per valorizzare i produttori locali e i loro prodotti, offrendo loro uno spazio prestigioso come il Castello di Casale Monferrato e un pubblico attento e curioso. Vogliamo che Vinoso! sia non solo una vetrina, ma un'occasione concreta per far conoscere l'anima autentica del Gran Monferrato, fatta di passione, qualità e tradizione».

Dichiara il sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra: «Vinoso! rappresenta un'importante occasione per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio e per promuovere il Monferrato come meta di cultura, tradizione e gusto. Siamo felici che anche quest'anno il Castello del Monferrato, dopo lo straordinario successo della Festa del Vino del Monferrato, possa ospitare questa manifestazione, contribuendo a rafforzare l'identità e la visibilità delle nostre imprese locali con un supporto concreto».

Vinoso! è realizzato con la misura di Sviluppo Rurale Pie-

monte 2023/2027 – Intervento SRG07.1.regione.piemonte.it/svilupporurale. La Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato è stata istituita ufficialmente dalla Regione Piemonte ad agosto 2022; è la Strada più lunga di Italia con i suoi 630 km che toccano oltre 100 Comuni; i soci fondatori sono le tre Enotecche regionali di Acqui Terme, del Monferrato, di Ovada e del Monferrato.

L'Onav al Master in Food and Wine Communication

Il Master in Food and Wine Communication dell'Università Iulm si arricchisce di un nuovo partner: Onav – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, che entra per la prima volta in aula portando con sé oltre settant'anni di esperienza nella formazione sensoriale. A partire dall'anno accademico 2025/2026, esperti, assaggiatori e formatori Onav terranno lezioni all'interno dei moduli del Master, offrendo alle studentesse e agli studenti un approccio che unisce la scientificità dell'analisi sensoriale, la cultura del vino e la scoperta approfondita dei territori italiani.

«Con l'ingresso in Iulm portiamo la cultura dell'assaggio come strumento di conoscenza, comunicazione e valorizzazione del vino italiano nel mondo», commenta Vito Intini, presidente Onav. «La nostra missione è formare assaggiatori consapevoli, e oggi siamo felici di contribuire a creare anche comunicatori capaci di raccontare il vino con competenza e sensibilità».



Al Castello del Monferrato. L'appuntamento con i produttori del territorio è per l'11 e il 12 ottobre

TURISMO - Il Piemonte al TTG di Rimini

Dall'8 al 10 ottobre le montagne, le Residenze Sabaude, gli eventi e il turismo sostenibile al centro dell'offerta del Piemonte al TTG Travel Experience

Dall'8 al 10 ottobre la Regione Piemonte partecipa alla **62^a edizione del TTG Travel Experience di Rimini**, evento leader per la promozione del turismo internazionale in Italia. Il tema di quest'anno, **"AWAKE"**, invita a osservare il presente con occhi nuovi, a risvegliare la consapevolezza e ad affrontare i cambiamenti con lucidità e visione.

Il Piemonte risponde a questo richiamo con un'offerta turistica fondata su identità, innovazione e accoglienza diffusa, portando in fiera un sistema integrato e pronto ad accompagnare viaggiatori, operatori e mercati lungo percorsi autentici, responsabili e coinvolgenti.

Giovedì 9 ottobre alle ore 11.30 - nello stand del Piemonte - sarà sottoscritto un accordo di collaborazione **tra Regione Piemonte e Regione Liguria** per sviluppare una **strategia congiunta di valorizzazione turistica**.

L'intesa punta a promuovere un'offerta integrata tra le due regioni, unendo eccellenze montane, marine, culturali ed enogastronomiche, e si tradurrà in iniziative comuni, promozione coordinata in Italia e all'estero, strumenti digitali condivisi e partecipazione congiunta a fiere ed eventi. L'accordo prevede anche l'attivazione di un gruppo tecnico interregionale per individuare progettualità concrete e facilitare l'accesso a fondi europei.

All'interno del Padiglione C5 (stand 227-314), la Regione presenta un'ampia rete composta da **Agenzie Turistiche Locali, Residenze Reali Sabaude e oltre 30 operatori specializzati** per raccontare un territorio che mette al centro il valore del paesaggio, delle comunità e dell'esperienza.

La programmazione 2025 rilancia la montagna come asset strategico per il turismo piemontese, con un'offerta articolata che promuove le stagioni autunno e inverno attraverso attività outdoor, proposte culturali e itinerari naturalistici.

Le **Alpi di Cuneo**, presentate dall'ATL del Cuneese, propongono una gamma completa di esperienze che spaziano dallo sci allo scialpinismo, dalle ciaspolate alle attività per famiglie, con un'attenzione particolare all'inclusività grazie a progetti come **DiscesaLiberi**, che consente anche a persone con disabilità di vivere pienamente l'ambiente alpino.

Nella **Val Susa**, nasce **Turin Alps**, una sinergia tra operatori per dare vita a un'offerta coordinata che unisce le vette alpine alla vicinanza della città, in un equilibrio ideale tra natura, cultura e sport.

L'autunno 2025 segna anche l'apertura di **nuovi cammini nell'Alto Piemonte**, come il Cammino di San Bernardo delle Alpi, il Cammino di Ermenegildo in collaborazione con Oasi Zegna e il Cammino Varallo Alagna, percorsi naturalistici e spirituali sviluppati da ATL Terre Alto Piemonte e Geo4Map.

I territori si raccontano anche attraverso i progetti congiunti delle aree **Langhe Monferrato Roero e Cuneese**, che presentano due iniziative concrete: **PAYSAGE+ Aimable**, dedicato allo sviluppo di un nuovo prodotto turistico transfrontaliero nei temi dell'outdoor, wellness e accessibilità, e **Bikeland**, progetto che valorizza i percorsi cicloturistici panoramici del territorio attraverso materiali multimediali e promozione nazionale e internazionale.

In un'ottica di sistema, si distingue il percorso verso il **Sistema Turistico di Destinazione del Piemonte Sud**, promosso da **Alexalac**on i **Consorzi Sistema Monferrato, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato**. ATL Alexala guida questa visione innovativa di governance territoriale, promuovendo una rete che mette a sistema identità locali, consorzi e destinazioni, al fine di costruire un'offerta coordinata e riconoscibile sul mercato nazionale e internazionale. In linea con questa visione, l'**Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato** presenta il progetto "**Residenza d'Autore**", connesso alla pubblicazione del volume "**La persistenza del filare**", un racconto poetico e autentico del paesaggio vitivinicolo piemontese, tra storia e contemporaneità. Un patrimonio che si rinnova nel dialogo con le persone e con il territorio.

L'evoluzione digitale è al centro del lavoro dell'**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**, che propone un ecosistema integrato fatto di strumenti avanzati, gestione dati, CRM e piattaforme multicanale. L'obiettivo è accompagnare il visitatore lungo tutto il viaggio, migliorando l'esperienza e valorizzando il patrimonio UNESCO con tecnologie accessibili, sostenibili e interattive.

Anche il patrimonio culturale trova spazio da protagonista nell'offerta piemontese al TTG. Il progetto **"Residenze Sabaude. Un territorio da Re"** propone un racconto esperienziale del sistema **UNESCO delle dimore reali**, attraverso i **Royal Community Tour**, itinerari animati da chi vive quotidianamente questi luoghi e li racconta con uno sguardo contemporaneo.

A rafforzare l'offerta culturale contribuisce il progetto pilota sulle **Dimore Storiche promosso da FIAVET**, nato in Piemonte e oggi in fase di estensione su scala nazionale. Un'iniziativa che valorizza le dimore storiche come luoghi di ospitalità e racconto del territorio, puntando su qualità, identità e sostenibilità.

I **Giardini Botanici di Villa Taranto**, infine, offrono uno spunto ispirato e fuori dal tempo: un luogo dove la bellezza si trasmette da generazioni, oggi interpretata in chiave sostenibile per il pubblico giovane. Una narrazione che unisce visione, cura e apertura al futuro (a cura del distretto turistico dei laghi e dell'Ente Giardini Botanici Villa Taranto). Radici solide e visione contemporanea si intrecciano in una proposta turistica che punta a raccontare un Piemonte autentico e competitivo. Dalla forza dell'offerta culturale alla ricchezza del turismo attivo e naturalistico, il territorio continua a distinguersi per la capacità di accogliere e valorizzare grandi eventi, a conferma dell'investimento strategico che la Regione ha scelto di sostenere, sia in termini economici che promozionali.

In vista della stagione invernale, la presenza al **TTG 2025** si arricchisce con i prodotti di punta del territorio: dall'**outdoor** ai **percorsi artistici**, dai **grandi appuntamenti enogastronomici** alle **fiere internazionali**, fino ai temi più attuali come l'**intelligenza artificiale applicata al turismo** e le **proposte dedicate ai viaggiatori più giovani**. Un'offerta integrata e inclusiva, che interpreta pienamente lo spirito del tema **"AWAKE"**, aprendo lo sguardo verso un futuro del turismo sempre più consapevole, sostenibile e umano.

Tra gli appuntamenti di rilievo internazionale in programma nei prossimi mesi, il Piemonte si conferma una destinazione di riferimento nel panorama degli eventi culturali, enogastronomici e sportivi a livello globale. Si parte l'11 ottobre 2025 con l'inaugurazione della **95ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, che animerà la città e le colline delle Langhe fino all'8 dicembre, per poi proseguire dal 9 al 16 novembre con la quinta edizione torinese delle **Nitto ATP Finals**, che porterà nel capoluogo i migliori talenti del tennis mondiale. Dal 21 al 29 novembre, **Torino** ospiterà la **43ª edizione del Torino Film Festival**, uno degli appuntamenti cinematografici più attesi del panorama nazionale. **Artissima 2025**, la principale fiera d'arte contemporanea in Italia, si svolgerà dal 31 ottobre al 2 novembre all'**Oval Lingotto Fiere**, confermando il legame tra la città e la scena artistica internazionale. Anche il **2026** si apre con eventi di rilievo, a partire da **CioccolaTò**, in programma a Torino dal 13 al 17 febbraio: un evento dedicato alla cultura del cioccolato che trasformerà piazze e palazzi storici in luoghi di degustazione, laboratori ed esperienze culturali. Dal 18 al 22 febbraio, le **Final Eight di basket** torneranno per il terzo anno consecutivo a Torino, consolidando il ruolo della città come punto di riferimento del grande basket italiano. Il calendario proseguirà con il **Salone Internazionale del Libro** (14-18 maggio) e con **Terra Madre – Salone del Gusto** (22-26 settembre), che tornerà ad animare **Parco Dora - Torino** con produttori, cuochi, attivisti e visitatori da tutto il mondo, nel segno dell'agricoltura sostenibile e dell'alimentazione consapevole..

<https://www.quotidianocanavese.it/lifestyle/ttg-travel-experience-rimini-regione-piemonte-57266>

MENTELOCALE:

<https://www.mentelocale.it/rimini/93582-piemonte-al-ttg-travel-experience-2025-montagne-innovazione-e-turismo-sostenibile-al-centro-della-nuova-stagione.htm>

Monferrato, autunno alla scoperta del tartufo e del vino tra eventi ed esperienze

[0] 8 ottobre 2025 09:09

Il tartufo è, insieme al vino, il grande protagonista dell'autunno delle colline dell'Alessandrino e dell'intero Piemonte, patria dei migliori tartufi del mondo.



L'Alessandrino è una delle zone dove scoprire e vivere il tartufo, attraverso le tante

manifestazioni dedicate all'oro bianco del territorio e attraverso una serie di esperienze turistiche eccezionali che intorno al tartufo sono state costruite.

«Il tartufo non è solo un prodotto delizioso, ma è un'occasione unica per conoscere alcune delle tradizioni più radicate e particolari del nostro territorio – **spiega Roberto Cava, presidente di Alexala** – Attorno al tartufo si è da sempre costruito un mercato solido ed economicamente interessante, vista la natura di grandissima eccellenza del prodotto. Non solo però: **l'interesse intorno alle tradizioni del tartufo oggi fa sì che si moltiplichino le iniziative di divulgazione**, di racconto, e di proposta di esperienze sul tema. Un'occasione interessante per offrire qualcosa di nuovo ai turisti che vengono sul nostro territorio: la provincia di Alessandria è uno dei centri in cui si cerca, si trova e si commercia il Tuber Magnatum Pico: nelle nostre fiere i turisti possono trovare i tartufi piemontesi e approfondire meglio la conoscenza di questo fantastico prodotto».

Tanti gli eventi e le attività interessanti da fare nel territorio della provincia di Alessandria legate al tartufo.

Vendemmia turistica

Armati di ceste e di forbici prenderete parte al "rito" della vendemmia per raccogliere i frutti di un anno di duro lavoro. Raccolta dell'uva e pigiatura tradizionale con i piedi per una esperienza multisensoriale completa. Incluso light lunch degustazione e visita in cantina.

Ricerca in notturna

Un'esperienza in compagnia del Trifulau e del suo fidato cane alla ricerca del Tartufo Bianco attraverso le tartufaie naturali del Monferrato. L'attività dura circa un'ora e si svolge in notturna nei noccioleti circostanti grazie all'aiuto delle torce da testa fornite agli ospiti. Al termine si sarà accolti da una Merenda Sinoira secondo la migliore tradizione monferrina, all'interno di un'antica dimora storica astigiana, durante la quale si ascolteranno i racconti della tenuta che risale al 960.

In fuoristrada tra le vigne

Tra le colline del Monferrato un'avventura per conoscere i vini della Strada degli Aromatici: un tour panoramico tra i vigneti in fuoristrada. Accompagnati da viticoltore per conoscere ed ammirare gli spettacolari panorami patrimonio Unesco. Al rientro visita in cantina e degustazione dei vini di produzione accompagnati da un tagliere di prodotti di eccellenza del territorio.

Cooking Class con i profumi d'autunno

Una esperienza divertente in cucina sotto l'attenta guida di un pluripremiato chef che svelerà i segreti di ogni piatto e di ogni ingrediente.

Crea il tuo vino

In una nota cantina delle Strada del Dolcetto, sotto la guida di un enologo esperto, ci sarà la possibilità di assaggiare diversi vini base, che sono il prodotto di singoli vitigni o di miscele parziali. L'enologo spiegherà le caratteristiche di ciascun vino e come combinarli per ottenere diverse sfumature di sapore, profumo e struttura. Ci sarà l'opportunità di miscelare i vini per creare il proprio blend personale, fino a personalizzare l'etichetta con il proprio nome e portare a casa, 6 bottiglie del vino creato.

Tra gli eventi in zona:

Odalengo Piccolo – Fiera Tufo & Tartufo, 12 ottobre; Bergamasco – Mostra mercato regionale del tartufo, 12 ottobre; Ricaldone – Fiera del Vino e del Tartufo – Patronale dei Santi Simone e Giuda, 24-26 ottobre; Trisobbio – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, 26 ottobre ; Cella Monte – Fiera Regionale del Tartufo Bianco in Valle Ghenza, 1-2 novembre; Alessandria – Fiera San Baudolino, 9 novembre; Murisengo – Fiera Internazionale del Tartufo "Trifola d'Or", 16-23 novembre; Ovada – Vini & Tartufi, 16 novembre; San Sebastiano Curone – Fiera Nazionale del Tartufo, 16-23 novembre; Acqui Terme – Acqui e Sapori, 21-23 novembre

<https://www.travelquotidiano.com/incoming/monferrato-autunno-alla-scoperta-del-tartufo-del-vino-eventi-ed-esperienze/tqid-498404>

PLEIN AIR:

<https://www.pleinair.it/eventi/autunno-nel-monferrato-sagre-del-tartufo-e-non-solo/>

09/10/2025 – La Stampa Asti – Germinale, la carica dei visitatori quando l'arte racconta un territorio

LA STAMPA

Germinale, la carica dei visitatori Quando l'arte racconta un territorio

Il bilancio della rassegna dopo i primi quattro weekend di iniziative: 15 mila presenze in 22 comuni

VALENTINA FASSIO



L'arte non come entità astratta, ma come legame con il territorio: «Germinale Monferrato Art Fest» è la creatività che abita gli spazi, che riesce a incuriosire e coinvolgere. A meno di una settimana dalla conclusione, la rassegna diffusa è già un successo: oltre 15 mila i visitatori nei primi quattro weekend.

Merito degli artisti protagonisti nei 22 comuni che hanno aderito, alle cinque residenze con sette artisti, alle decine di classi coinvolte e ai migliaia i visitatori, soprattutto a Frinco, Calliano e Cocconato. Buona la partecipazione anche agli incontri organizzati a Frinco, a Nizza Monferrato e ad Altavilla, sempre affollare le Corriere dell'Arte curate da Ecomuseo Bma e Casa degli Alfieri che ha unito teatro, arte e natura con il cartellone autunnale del festival «La Casa in Collina».

«Germinale» vivrà la sua «opera conclusiva» sabato e domenica. Sabato la «Corriera dell'arte» viaggerà tra Murisengo, Villadeati e Alfiano Natta. Il programma di domenica si aprirà alle 10 alla Mercantile di Castagnole Monferrato con «Tessuto connettivo», costruzione collettiva del drappo della Passiùn, insieme a Barbara Mugnai ed Elena Formantici.

Sempre a Castagnole Monferrato, alle 16 nell'ex asilo Regina Elena, «Dialogo con Alfredo Pirri» e presentazione dell'opera «Passi»; seguirà, alle 17,30, la premiazione dei vincitori del «Selva Art Prize». Nello stesso pomeriggio, alle 16 a Castelnuovo Don Bosco, la Cappella San Giovanni ospiterà il concerto «Tensioni armoniche» con i maestri Adrian Pinzaru e Lara Albesano, International Music Exchange Association.

Soddisfatti tutti gli attori di «Germinale», a partire da AstiMusei: la Fondazione guidata da Francesco Antonio Lepore ha inserito «Germinale» nel circuito territoriale della Fondazione.

Tanti i valori del festival nelle parole dei sindaci pronti a ripetere l'esperienza: da Montiglio Dimitri Tasso sottolinea la ricaduta positiva in termini turistici, da Frinco Luigi Ferrero si sofferma sulla presenza degli artisti in residenza «adottati dal paese e dalla scuole» e sulla «presenza costante del pubblico, con il castello che in un solo weekend ha superato le 500 presenze».

Soddisfatto Massimo Barbero di Casa degli Alfieri: «L'unione tra esposizioni artistiche e arti performative è stato apprezzato, ha ampliato il pubblico anche in chiave turistica: una progettazione partecipata su cui continuare a lavorare». Per la scrittrice Laurana Lajolo «l'arte inserita nel paesaggio e in luoghi aperti al pubblico, acquista un fascino particolare che iniziative come "Germinale" sanno esaltare».

Il tema di quest'anno, l'Alimurgia, ha riscontrato successo soprattutto nelle residenze, con artisti scelti tramite il bando creato da Francesca Canfora. Dice: «Per iniziative come la nostra saper fare rete è indispensabile. Abbiamo incontrato interlocutori aperti e interessati. Dall'Osservatorio Astronomico di Cerreto alle due Atl, Alexala di Alessandria e Langhe Monferrato Roero, alla disponibilità degli artisti e delle gallerie coinvolte».

https://www.lastampa.it/asti/2025/10/09/news/germinale_la_carica_dei_visitatori_quando_l_arte_racconta_un_territorio-15343272/

L'INIZIATIVA

Il turismo fa rete Nasce l'alleanza di tre territori

ANTONELLA M. LARocca

Ecco «Terre del Sud Piemonte», sistema turistico di destinazione nazionale. – PAGINA 43

Il modello di gestione presentato al TTG Travel Experience
Coinvolti nel progetto Astigiano, Alessandrino e Val Bormida

Il turismo fa sistema Nasce l'alleanza a tre “Terre Sud Piemonte”

L'INIZIATIVA

ANTONELLA M. LARocca

Si chiama «Terre del Sud Piemonte» ed è il primo Sistema Turistico di Destinazione a livello nazionale. È stato presentato ieri al TTG Travel Experience di Rimini, fiera di settore dedicata a professionisti e operatori di viaggio, e coinvolge le province Asti e Alessandria e tutta la Val Bormida. Pensato da Alexala, agenzia turistica locale alessandrina, il nuovo modello di gestione del territorio nasce infatti dalla collaborazione di tre consorzi turistici: Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato. Scopo? Assicurare una risposta concreta e strutturata alle opportunità previste dall'articolo 31 della Legge 206 del 2023, la cosiddetta legge “Made in Italy”, che riconosce ai sistemi turistici di destinazione un ruolo fondamentale nella valorizzazione delle località italiane attraverso modelli di controllo integrato tra pubblico e privato. «Cogliamo

questa opportunità grazie al confronto quotidiano con destination manager di altri territori – afferma Andrea Cerrato presidente di Sistema Monferrato & Val Bormida - La volontà di dotarci di una nuova governance è dimostrato anche dal fatto che Terre del Sud Piemonte è il primo sistema turistico di destinazione italiano». I tre consorzi rappresentano, uniti, oltre cinquecento aziende della filiera turistica e sono i promotori del Sistema turistico di destinazione con Alexala. L'obiettivo è essere maggiormente incisivi sui mercati esteri, come ad esempio il Nord Europa, ma anche su quelli emergenti, come il Giappone. «È importante lavorare con un brand unico per ottimizzare fondi economici e obiettivi comuni – precisa Cerrato – Desideriamo essere ancora più incisivi nel panorama turistico mondiale, consapevoli che le alleanze tra territori turisticamente complementari faranno la differenza». Presente alla prima uscita ufficiale del nuovo sistema anche l'assessore regionale al Turismo, all'Agricoltura e allo Sport Paolo Bongioanni. «Terre del sud Piemonte

si configura come un modello replicabile a livello regionale, in grado di essere adattato ad altri contesti territoriali ed eventualmente anche integrato con altre realtà – precisa Bongioanni - L'elemento chiave è la co-progettazione multilivello, fondata sul coinvolgimento reale dei territori, sull'efficienza operativa e sulla visione di lungo periodo». E aggiunge: «Questo primo accordo segna una pietra miliare nella costruzione di una nuova governance turistica regionale, dove il territorio non è solo promosso, ma parte attiva del proprio sviluppo». Aperto a nuovi soggetti, l'accordo definisce in particolare la costituzione di una cabina di regia interconsortile che coordini la promozione condivisa con Alexala. Prevista anche la creazio-



ne di una divisione unica incoming e la messa a pun-

Tra gli obiettivi puntare a diventare maggiormente incisivi sui mercati esteri

to di strategie di comunicazione digitale basate su un brand unificato, sulla narrazione territoriale coordinata e su campagne promozionali basate sui dati. «Si tratta di un'incredibile opportunità per superare le logiche frammentarie che costituiscono un ostacolo allo sviluppo di una proposta che invece può essere estremamente attrattiva - spiega Marco Lanza, direttore Alexala - Con questo accordo, che rappresenta una comune logica strategica, vogliamo farci promotori di un modo nuovo e più forte di pensare la proposta turistica». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pensata dall'agenzia Alexala l'iniziativa coinvolge consorzi e 500 aziende



Turisti nel centro di Asti



ANDREA CERRATO
PRESIDENTE SISTEMA
MONFERRATO E VAL BORMIDA

Importante lavorare con un brand unico per ottimizzare fondi economici e obiettivi comuni



PAOLO BONGIOANNI
ASSESSORE REGIONALE
AL TURISMO

Il modello può essere adattato ad altri contesti ma anche integrato con altre realtà

CON TUTTI I PRODUTTORI

Al Castello di Casale la due giorni di "Vinoso"

Organizzata dalla Strada dei Vini e dei sapori del Gran Monferrato, la manifestazione «Vinoso!» apre la terza edizione domani e domenica nella suggestiva cornice del Castello di Casale.

L'evento è dedicato alle eccellenze del territorio e vede la collaborazione delle Enotecche Regionali della provincia, oltre ad essere patrocinata dal Comune e da Alexala.

La location storica ospiterà una due giorni dedicata al gusto e alla qualità con circa 250 referenze di vino in degustazione e in vendita diretta, che provengono dalle migliori cantine del Monferrato. Ma ad affiancare il «nettare di Bacco» ci saranno prodotti tipici, come salumi, formaggi, miele, prodotti da forno, olio del Monferrato, un vero percorso del gusto tra i sapori più autentici della provincia. L'ingresso è gratuito, mentre le degustazioni di vino prevedono l'acquisto di un calice a 10 euro che si può comprare all'ingresso della manifestazione.

È dunque un'occasione rilevante per incontrare direttamente i produttori e acquistare i grandi vini del Monferrato. «Un evento – dicono gli organizzatori – che unisce cultura del vino, promozione territoriale e convivialità». F.N. —

alla manifestazione "Vinoso" al Castello di Casale

MONFERRATO WEB TV

<https://www.monferratowebtv.it/2025/10/09/nel-weekend-dell11-e-12-ottobre-torna-al-castello-del-monferrato-la-terza-edizione-di-vinoso/>

Turismo Accogliente, autentica e storica: la provincia torna al Ttg

Trenta espositori del Piemonte, nella tre giorni di fiera, hanno presentato la propria offerta a una platea di oltre mille buyer di ben 70 Paesi

■ Identità, innovazione e accoglienza: sono questi i driver dell'offerta turistica della Regione Piemonte alla 62ª edizione di Ttg Travel Experience, la fiera di riferimento del settore in scena a Rimini da mercoledì e fino a questa sera.

La destinazione svela trenta espositori che presentano la propria offerta a oltre mille buyer provenienti da 70 diverse nazioni: il Piemonte offre un sistema integrato e pronto ad accompagnare viaggiatori, operatori e mercati lungo percorsi autentici, responsabili e coinvolgenti.

Tre gli operatori provenienti dalla provincia di Alessandria: Sistema Monferrato & Valbormida, Consorzio Gran Monferrato e #ThinkSerravalle Consorzio turistico Terre di Fausto Coppi. A questi si aggiunge Adsi Dimore Amiche del Piemonte, che nella nostra area conta ben 15 ville e castelli, con una rappresentanza del Castello di Piovera e della Tenuta La Marchesa di Novi Ligure.

Un'offerta a tutto tondo

In un'ottica di sistema, si distingue il percorso verso il Sistema Turistico di Destina-

zione del Piemonte Sud, promosso da Alexala in collaborazione con i Consorzi Turistici Sistema Monferrato, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato. Un nuovo modello di governance condivisa per il settore turistico che intende rafforzare il coordinamento territoriale e la capacità di promozione integrata dell'offerta turistica locale.

Sinergie che hanno dato vita anche alla sesta edizione del catalogo "Via(e)", che racchiude prodotti ed esperienze a cavallo tra Piemonte, Lombardia, Liguria e Valle d'Aosta. Un'offerta "liquida" che ragiona per unioni di prodotto e aggregazioni, superando i localismi e lavorando su un'offerta turistica multifunzionale che insiste su più territori e regioni per la definizione di un nuovo Distretto Turistico che conta su un bacino potenziale di oltre 7 milioni di turisti.

Un tuffo nella storia

Per tutti coloro che cercano un'esperienza di qualità, unica, lontana dalle rotte più battute e "fuori dal tempo", ville storiche e castelli sono la risposta. «La nostra struttura

cinquecentesca conta 12 camere, un ristorante e una cantina - spiega Vittorio Giulini, presidente della Tenuta La Marchesa - Un mix di prodotto che attrae numerosi turisti stranieri provenienti da Svizzera, Stati Uniti, Germania e Gran Bretagna. Non solo soggiorni, ma anche esperienze concentrate soprattutto sull'ampia e variegata proposta enogastronomica del Monferrato e della zona del Gavi». Sono quattro, invece, le camere da sogno nelle quali pernottare nel Castello di Piovera: qui l'incidenza della clientela straniera (Europa e Usa) tocca quota 90%. «Visite alla struttura, degustazioni, escape room per gruppi o team building sono i tasselli della nostra proposta che conquistano turisti da tutto il mondo», evidenziano Alessandro Calvi di Bergolo e Hilary Bernardi. Fino al 26 ottobre, tra l'altro, tutte le domeniche dalle 10 alle 19 il castello ospiterà la mostra immersiva "Cinemoda", ispirata alla moda e al cinema anni Venti.

SVEVA FALDELLA

11/10/2025 – La Stampa Alessandria – Turismo, la provincia è meta unica. È qui il primo sistema del Piemonte. Turismo senza confini. Il sud del Piemonte ora è destinazione unica

LA PRESENTAZIONE AL TTG DI RIMINI, L'ASSESSORE REGIONALE BONGIOANNI: "PIETRA MILIARE DI UNA NUOVA GOVERNANCE"

Turismo, la provincia è meta unica È qui il primo sistema del Piemonte

L'idea di Alexala insieme ai consorzi dell'accoglienza: si lavorerà su una sola destinazione

PIERO BOTTINO

Dalla possibilità che la provincia venisse scissa in due Atl, agenzie turistiche locali – una a guida albese, l'altra novarese –, a una collaborazione tra tutti i principali soggetti turistici di questo territorio. Nasce il primo sistema turistico di destinazione regionale. – PAGINA 40



Alessandria va oltre i campanilismi e le divisioni: nasce il primo sistema regionale
L'accordo tra Alexala e i Consorzi, Bongioanni: "Questo è un modello replicabile"

Turismo senza confini Il sud del Piemonte ora è destinazione unica

L'Atl lavorerà insieme a Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato
"Questo è l'inizio di un percorso"

L'ANALISI

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

Dalla possibilità che la provincia venisse scissa in due Atl, agenzie turistiche locali – una a guida albese, l'altra novarese –, a una collaborazione tra tutti i principali soggetti turistici di questo territorio.

Era l'inizio del 2021

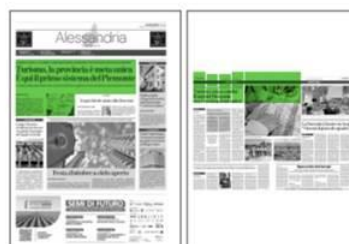
quando comparve l'ipotesi, avanzata dal capogruppo della Lega, Alberto Preioni, di suddividere la regione in cinque zone in base al prodotto turistico: Torino e hinterland; Biellese con Laghi e Valsesia; le montagne del Cuneese; le colline di Alba e Asti; le Terre d'acqua al confine della Lombardia, con Novara e Vercelli. Metà Alessandrino, il Monferrato, finiva con Langhe e Roero; il restante (parte del Casalese, il Valenzano e il Tortonese) nel contesto risicolo. Alessandria città? Boh.

Il progetto non ebbe seguito, restava il problema di una provincia divisa in varie realtà che ora verrebbe superato dal primo Sistema turistico di destinazione (Std) regionale Terre del Sud Piemonte.

È stato presentato da Alexala al Ttg di Rimini,

la più importante fiera nazionale di settore, facendo leva su un articolo della legge del 2023 «Made in Italy» che riconosce agli Std un ruolo fondamentale e quindi, si presume, potranno ricevere finanziamenti ad hoc. Alexala ha raggiunto un accordo di massima con Alexala con i Consorzi Turistici Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi, Gran Monferrato.

«È l'inizio di un percorso – spiega il presidente dell'Atl, Roberto Cava – che pre-



vede associati sia di parte pubblica che di parte privata, i consorzi innanzitutto, a partire da quelli vinicoli o dalle Strade del vino, ma anche singoli operatori del turismo. Il brand identifica bene questo territorio e si può estendere oltre la nostra provincia».

Anche in Lombardia o Liguria. «Il riconoscimento è della Regione Piemonte, ma non si possono escludere intese sovraregionali».

Come sarebbe organizzato? «L'Atl avrebbe un ruolo di coordinamento – aggiunge Cava –, ma poi va costituito qualcosa di più dell'attuale accordo strategico». Per fare cosa? «Ad esempio una programmazione più strutturata: già oggi lavoriamo assieme su alcuni eventi, che sono moltissimi, ma resta il fatto che ognuno vive di vita pro-

pria. Siamo legati ad alcune finestre temporali: c'è il tempo del vino, quello del tartufo, quello delle sagre e così via. Si tratterebbe di organizzare alcuni di questi momenti su un'area sovraterritoriale, inquadrando le iniziative analoghe e più vendibili sul mercato turistico per ottenere una maggiore attrattività».

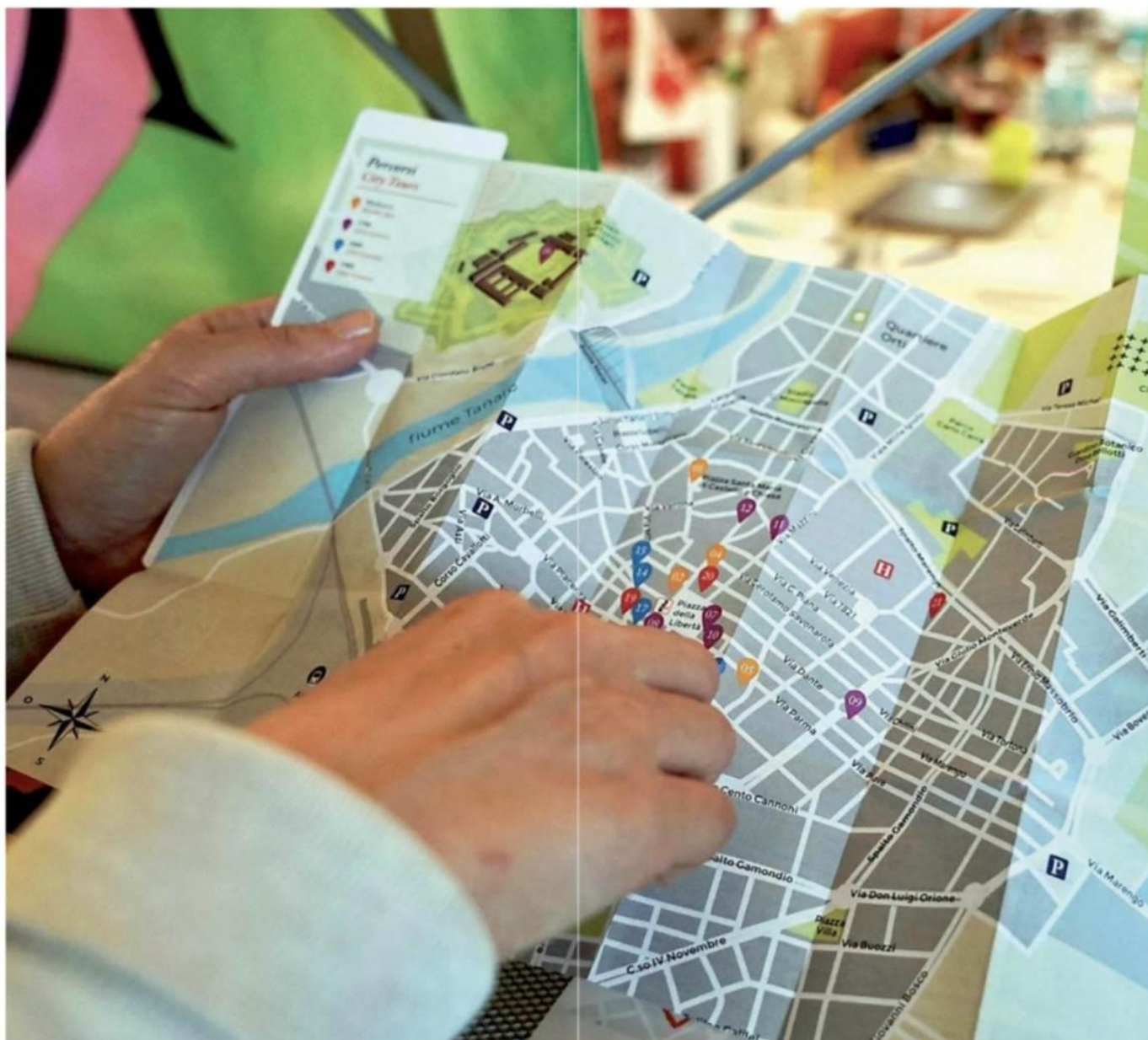
Poi c'è il lavoro sulle attrazioni culturali: castelli, palazzi, monumenti. «Certo, gli orari di apertura, ad esempio, dovrebbero confluire su un'unica piattaforma e si dovrebbe garantire la visita, mentre oggi a volte basta poco per bloccare tutto. Insomma si deve lavorare sui percorsi: il turista che arriva in un posto deve sapere quali altri può visitare lì attorno».

«Terre del Sud Piemonte si configura come un modello replicabile a livello

regionale, in grado di essere adattato ad altri contesti territoriali ed eventualmente anche integrato con altre realtà – ha detto l'assessore regionale al Turismo, Paolo Bongioanni –. Questo primo accordo segna una pietra miliare nella costruzione di una nuova governance turistica piemontese, dove il territorio non è solamente promosso, ma parte attiva del proprio sviluppo».

«Con questo accordo, che rappresenta una comune logica strategica – aggiunge il direttore di Alexala, Marco Lanza, ex assessore a Ovada –, la provincia di Alessandria darà vita a una proposta turistica ancor più strutturata, basata non su confini territoriali, ma su un'operatività e attività condivisa. Speriamo seguano altri soggetti». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La mappa di Alessandria nella sede Alexala

FOTO ALBINONERI



Il cicloturismo nelle Terre di Coppi è ormai un "must" del territorio



Trisobbio è uno dei borghi simbolo del Monferrato di Ovada

11/10/2025 – La Stampa – Turismo, un solo brand per l'Alessandrino: debutta il progetto “Terre del Sud Piemonte”

LA STAMPA

Turismo, un solo brand per l'Alessandrino: debutta il progetto “Terre del Sud Piemonte”

Alexala presenta a Rimini l'accordo con i consorzi Monferrato, Val Bormida, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato: una governance unitaria per fiere, eventi e percorsi culturali

PIERO BOTTINO



Il cicloturismo nelle Terre di Coppi è ormai un “must” del territorio

Dalla possibilità che la provincia venisse scissa in due Atl, agenzie turistiche locali – una a guida albese, l'altra novarese –, a una **collaborazione tra tutti i principali soggetti turistici di questo territorio.**

Era l'inizio del 2021 quando comparve l'ipotesi, avanzata dal capogruppo della Lega, Alberto Preioni, di suddividere la regione in cinque zone in base al prodotto turistico: Torino e hinterland; Biellese con Laghi e Valsesia; le montagne del Cuneese; le colline di Alba e Asti; le Terre d'acqua al confine della Lombardia, con Novara e Vercelli. **Metà Alessandrino, il Monferrato, finiva con Langhe e Roero**; il restante (parte del Casalese, il Valenzano e il Tortonese) nel contesto risicolo. **Alessandria città? Boh.**

Il progetto non ebbe seguito, restava il problema di una provincia divisa in varie realtà che ora verrebbe superato dal primo Sistema turistico di destinazione (Std) regionale Terre del Sud Piemonte.

Il progetto

È stato presentato da Alexala al Ttg di Rimini, la più importante fiera nazionale di settore, facendo leva su un articolo della legge del 2023 «Made in Italy» che riconosce agli Std un ruolo fondamentale e quindi, si presume, potranno ricevere finanziamenti ad hoc. **Alexala ha raggiunto un accordo di massima con Alexala con i Consorzi Turistici Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi, Gran Monferrato.**

«È l'inizio di un percorso – spiega il presidente dell'Atl, Roberto Cava – che prevede associati sia di parte pubblica che di parte privata, i consorzi innanzitutto, a partire da quelli vinicoli o dalle Strade del vino, ma anche singoli operatori del turismo. **Il brand identifica bene questo territorio e si può estendere oltre la nostra provincia.**»

Anche in Lombardia o Liguria. «Il riconoscimento è della Regione Piemonte, ma non si possono escludere intese sovraregionali».

Come sarebbe organizzato? «L'Atl avrebbe un ruolo di coordinamento – aggiunge Cava –, ma poi va costituito qualcosa di più dell'attuale accordo strategico». Per fare cosa? **«Ad esempio una programmazione più strutturata: già oggi lavoriamo assieme su alcuni eventi, che sono moltissimi, ma resta il fatto che ognuno vive di vita propria. Siamo legati ad alcune finestre temporali: c'è il tempo del vino, quello del tartufo, quello delle sagre e così via. Si tratterebbe di organizzare alcuni di questi momenti su un'area sovraterritoriale, inquadrando le iniziative analoghe e più vendibili sul mercato turistico per ottenere una maggiore attrattività.**»

Poi c'è il lavoro sulle attrazioni culturali: castelli, palazzi, monumenti. «Certo, gli orari di apertura, ad esempio, **dovrebbero confluire su un'unica piattaforma e si dovrebbe garantire la visita**, mentre oggi a volte basta poco per bloccare tutto. Insomma si deve lavorare sui percorsi: **il turista che arriva in un posto deve sapere quali altri può visitare lì attorno**».

«Terre del Sud Piemonte si configura come un modello replicabile a livello regionale, in grado di essere adattato ad altri contesti territoriali ed eventualmente anche integrato con altre realtà – ha detto l'assessore regionale al Turismo, Paolo Bongioanni –. **Questo primo accordo segna una pietra miliare nella costruzione di una nuova governance turistica piemontese**, dove il territorio non è solamente promosso, ma parte attiva del proprio sviluppo».

«Con questo accordo, che rappresenta una comune logica strategica – aggiunge il direttore di Alexala, Marco Lanza, ex assessore a Ovada –, **la provincia di Alessandria darà vita a una proposta turistica ancor più strutturata**, basata non su confini territoriali, ma su un'operatività e attività condivisa. Speriamo seguano altri soggetti».



OGGI CRONACA:

<https://www.oggicronaca.it/2025/10/presentato-al-ttg-il-primo-sistema-turistico-di-destinazione-del-piemonte-un-nuovo-modello-di-gestione-del-territorio/>

A RIMINI ANCHE LA VOCE DEL MONFERRATO

Il libro “La persistenza del filare” protagonista alla fiera del Turismo

«La persistenza del filare», libro nato dalla rassegna «Sconfinamenti» e scritto da quattro autori, cioè Franco Faggiani, Alessandro Barbaglia, Piera Ventre e Gian Marco Griffi, è stato presentato al TTG di Rimini, la più importante fiera italiana del turismo. Alla presentazione hanno preso parte l'assessore regionale all'Agricoltura Paolo Bongioanni e Mario Arosio, presidente dell'Enoteca Regionale di

Ovada e del Monferrato. «La presenza al TTG – dice Arosio – conferma il ruolo di questo libro come ambasciatore del Monferrato. L'evento è stato un momento significativo per la promozione culturale del territorio e ha portato sul palcoscenico nazionale la voce del Monferrato Ovadese». Al progetto hanno contribuito l'agenzia turistica provinciale Alexala e il Consorzio Turistico Gran Monferrato. G.CAR. —

Presentazione Il progetto di valorizzazione territoriale al TTG di Rim

“Std Terre del Sud Piemonte” insieme a Gran Monferrato

RIMINI

● È stato il TTG di Rimini, la più importante fiera nazionale del settore turistico, il palco scelto da Alexala per presentare il primo Sistema Turistico di Destinazione (Std) del Piemonte. Un nuovo modello di gestione del territorio, pensato da Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria, in collaborazione con i Consorzi Turistici Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato «per assicurare una risposta concreta e strutturata alle opportunità previste dall'articolo 31 della Legge 206/2023 "Made in Italy", che riconosce agli Std un ruolo fondamentale nella valorizzazione delle destinazioni italiane attraverso modelli di governance integrata tra pubblico e privato». Si tratta come è stato evidenziato durante la presentazione, «del punto di arrivo di un percorso condiviso e seguito fin dall'inizio anche dalla Regione Piemonte per valorizzare collettivamente le tante eccellenze del territorio pur mantenendo intatta la promozione e la tutela della propria identità specifica: la provincia di Alessandria, grazie a questa col-

Paolo Bongioanni

Terre del Sud Piemonte si configura come un modello replicabile a livello regionale

laborazione, diventa dunque più forte e inserita all'interno di un contesto virtuoso e si fa forte di un ulteriore strumento di lavoro che, in linea con le politiche regionali, può permetterle di rafforzarsi come destinazione turistica. Il progetto del Std Terre del Sud Piemonte, presentato questa primavera con la firma dell'accordo strategico preliminare da parte dei tre consorzi turistici del territorio, prevede dunque un'alleanza strategica, e punta a diventare un modello di riferimento anche per altri territori che vogliano seguire l'esempio di sviluppo di un sistema turistico unitario ed efficiente, con una forte attenzione anche alla valorizzazione dei prodotti tipici».

«Il Std Terre del Sud Piemonte si configura come un modello replicabile a livello regionale, in grado di essere adattato ad altri contesti territoriali ed eventualmente anche integrato con altre realtà - dichiara Paolo Bongioanni, assessore al Turismo, all'Agricoltura e allo Sport della Regione Piemonte - L'elemento chiave è la coprogettazione multilivello, fondata sul coinvolgimento reale dei territori, sull'efficienza operativa e sulla visione di lungo periodo. Questo primo accordo segna una pietra miliare nella costruzione di una nuova governance turistica regionale, dove il territorio non è solo promosso, ma parte attiva del proprio sviluppo».

«Nella nostra volontà il nuovo Sistema Turistico di Destinazione del Piemonte rappresenta un'incredibile opportunità di svi-

luppo di una proposta estremamente attrattiva - spiega Marco Lanza, Direttore di Alexala - Con questo accordo, che rappresenta una comune logica strategica, la provincia di Alessandria darà vita ad una proposta turistica ancor più strutturata, diventando promotrice di un modo nuovo, più forte, di costruire la sua progettualità, non sulla base di confini territoriali, ma su un'operatività e attività condivisa, cui speriamo seguano altri soggetti, perché il nostro vuole assolutamente essere un sistema aperto, capace di valorizzare le identità e le comunità locali anche come strumenti di riconoscibilità territoriale».

«Da sempre Alexala ha individuato nella collaborazione con il settore incoming del territorio una risorsa che potenziasse da una parte l'apparato comunicativo, sostenendolo con un prodotto turistico, e dall'altra l'attività di accoglienza diffusa sul territorio con informazioni dirette e certificate circa l'offerta turistica integrata con proposte esperienziali - ha dichiarato Lara Bianchi, responsabile del progetto per Alexala - Progetti di successo come il catalogo ViA(E), che unisce Piemonte, Lombardia e Liguria in un network commerciale, sono la dimostrazione di quanto Alexala abbia saputo costruire negli anni collaborazioni virtuose che hanno portato a risultati promozionali ed economici concreti. In questo senso va anche la costruzione del Std, che è pensata proprio per rendere la nostra provincia ancora più forte e attrattiva».



ALLA RICERCA DEL BELLO E BUONGUSTO

L'autunno è stagione ideale per muoversi. Il clima mite, la brezza gentile, il paesaggio screziato d'oro e di porpora orchestrano condizioni perfette per quei buongustai della bellezza, che desiderano andare alla scoperta di un'Italia sconosciuta. Per loro un itinerario - da nord a sud - in dieci città ai margini del grande turismo, custodi di tesori insospettabili che valgono un viaggio.

CITTÀ E TESORI

di Beba Marsano



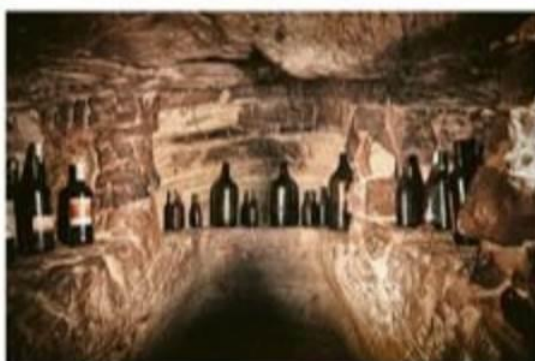


ALESSANDRIA (Piemonte)

La culla dei cappelli Borsalino - la cui storia è dipanata in un accattivante museo con 2mila esemplari e postazioni multimediali - è città d'arte sotto traccia, dove farsi sorprendere da almeno tre capolavori. Gli incantevoli af-freschi tardo-trecenteschi sulle gesta di Artù e Lancillotto nelle Sale d'arte, il rutilante mosaico cubo-futurista di Gino Severini sulla storia delle tele-comunicazioni ai piedi del Palazzo delle Poste e il formidabile esagono del-la Cittadella, fortezza tra le più grandiose d'Europa.

DA GUSTARE. Qui si mangiano i **rabatòn**, gnocchetti dal formato extra large preparati con spinaci, ricotta ed erbe di campo, gratinati con formaggio, burro, salvia, e il **pollo alla Marengo**, condito con uova, pomodori e gamberi di fiume. Tra i dolci si impongono il **lacabòn**, impasto di miele e zucchero, e la **polenta del Marengo**, a base di farina di mais, mandorle e uvetta, realizzata in onore della vittoria di Napoleone nella battaglia di Marengo.

In alto, Palazzo delle poste e telegrafi (Alessandria), dettaglio sul mosaico di Gino Severini; sotto, Sale d'arte. In basso a destra, piatto di rabatòn.



Il Monferrato degli infernot

C'è un Monferrato più schivo, poco conosciuto dal turismo di massa, dove il vino e i sapori della terra non sono ancora moda o inquadrature da selfie. È il Monferrato degli infernot, piccole camere sotterranee, scavate nella Pietra da Cantoni senza luce ed aerazione, generalmente raggiungibili attraverso una cantina, e utilizzate per custodire il vino imbottigliato. Le caratteristiche di temperatura e umidità costanti consentono l'ottima conservazione delle bottiglie più preziose.

DA VEDERE. Uno degli infernot aperti al pubblico dall'Ecomuseo della Pietra Cantoni, una delle pietre da costruzione mioceniche più pregiate. Ce ne sono una decina, da Rosignano a Vignale Monferrato a Cella Monte e sono solitamente visitabili la domenica, il venerdì e il sabato su prenotazione.

DA FARE. Una sosta all'azienda agricola il Mongetto (www.mongetto.it) che accoglie gli ospiti nel palazzotto signorile di fine Settecento denominato Dré Casté dalla zona del paese in cui sorge, "dietro" o meglio sotto il castello del fu Cardinale Callori. Nelle giornate terse, dalla sua terrazza si vedono all'orizzonte il massiccio del Monte Bianco, quello del Monte Rosa e tutta la catena alpina. Si alloggia in due camere e due miniappartamenti, in parte affrescati, e si possono provare i buoni piatti tradizionali della cucina piemontese, accompagnati dai vini dell'azienda.

www.ecomuseopietracantoni.it

Tartufo Alessandrino: una stagione di eventi, gusto e tradizione

Il Tartufo Alessandrino: eccellenza del Piemonte

Parlare del tartufo a chi non lo ha mai assaggiato è una sfida affascinante. Il **Tuber Magnatum Pico**, conosciuto come tartufo bianco, è una delle gemme gastronomiche più preziose al mondo. Cresce nascosto sotto terra, come un piccolo diamante, e porta con sé una tradizione secolare che intreccia natura, cultura e arte culinaria. Definito da Gioacchino Rossini il “**Mozart dei funghi**”, il tartufo è il simbolo dell’autunno piemontese. Nell’**Alessandrino**, la sua ricerca, la preparazione dei cani da tartufo e i segreti della cucina diventano un racconto vivo che si rinnova ogni anno, tra colline e borghi antichi.

Un territorio che celebra il tartufo tutto l’anno

Come ricorda **Roberto Cava**, presidente di Alexala, “il tartufo non è solo un prodotto pregiato, ma un modo per conoscere l’anima del nostro territorio”.

Attorno al **Tartufo Alessandrino** si è sviluppato un mercato solido e un turismo esperienziale in forte crescita: degustazioni, fiere e attività immersive attirano visitatori da tutto il mondo. In ogni borgo della provincia, l’autunno diventa la stagione del gusto: un intreccio di sapori, cultura e convivialità. Ecco perché il tartufo va **vissuto, non solo assaggiato** — per coglierne davvero l’essenza.

Esperienze da vivere nel cuore dell'Alessandrino

Chi sceglie di esplorare il territorio può cimentarsi in esperienze autentiche, costruite intorno al tartufo e ai prodotti locali. Ecco alcune delle attività più amate:

Vendemmia turistica

Vivi la magia della raccolta dell'uva, partecipa alla pigiatura tradizionale e degusta vini locali in cantina. Un'esperienza sensoriale tra natura e tradizione.

[Scopri di più su Alexala.it](#)

Caccia al tartufo in notturna

Accompagnati dal *trifulau* e dal suo cane, si parte per un'emozionante ricerca tra le tartufaie naturali del Monferrato. Il tour si conclude con una "**merenda sinoira**" in una dimora storica.

[Info sull'esperienza](#)

Tour in fuoristrada tra le vigne

Un percorso panoramico tra i vigneti patrimonio UNESCO, con degustazione e visita in cantina lungo la Strada degli Aromatici.

[Dettagli qui](#)

Cooking class d'autunno

Sotto la guida di uno chef pluripremiato, impara a valorizzare il tartufo in cucina. Dalla teoria alla pratica, in un'atmosfera raffinata e conviviale.

[Info su Alexala.it](#)

Wine painting e Wine Spa

Scopri l'arte del dipingere con il vino o concediti un bagno rigenerante in barrique. Le esperienze del Monferrato uniscono creatività, benessere e gusto.

[Wine painting](#)

[Wine Spa](#)

Crea il tuo vino

Con l'aiuto di un enologo, scegli le uve, realizza il tuo blend e porta a casa le bottiglie con la tua etichetta personalizzata.

[Scopri di più](#)

Le grandi fiere del Tartufo Alessandrino

Da ottobre a novembre, l'Alessandrino diventa la capitale del tartufo con fiere, mostre e sagre diffuse in tutto il territorio:

- **Odalengo Piccolo – Fiera Tufo & Tartufo (12 ottobre)**
- **Bergamasco – Mostra Mercato Regionale del Tartufo (12 ottobre)**
- **Ricaldone – Fiera del Vino e del Tartufo (24–26 ottobre)**
- **Trisobbio – Fiera Nazionale del Tartufo Bianco (26 ottobre)**
- **Cella Monte – Fiera Regionale del Tartufo Bianco (1–2 novembre)**
- **Alessandria – Fiera San Baudolino (9 novembre)**
- **Murisengo – Fiera Internazionale del Tartufo “Trifola d’Or” (16–23 novembre)**
- **Ovada – Vini & Tartufi (16 novembre)**
- **San Sebastiano Curone – Fiera Nazionale del Tartufo (16–23 novembre)**
- **Acqui Terme – Acqui e Sapori (21–23 novembre)**

Ogni evento è un’occasione per immergersi nei profumi e nei sapori dell’autunno piemontese, tra degustazioni, mercatini, spettacoli e incontri culturali.

Un invito a vivere il Piemonte autentico

Partecipare alle manifestazioni dedicate al **Tartufo Alessandrino** significa entrare nel cuore della cultura piemontese. È un viaggio tra colline dorate, antiche tradizioni e sapori che raccontano la storia di un territorio unico. Che tu sia un gourmet, un viaggiatore curioso o un amante della natura, l'Alessandrino ti accoglie con esperienze da ricordare e il profumo inconfondibile del suo tesoro più prezioso: il tartufo bianco.

<https://www.24orenews.it/eventi/135489-tartufo-alessandrino-una-stagione-di-eventi-gusto-e-tradizione>

ITALIA DA GUSTARE

<https://www.italiadagustare.it/tartufo-alessandrino-sapori-e-autunno-in-piemonte/>

Te la racconto io... Alessandria!

UN PROGETTO DI CONFARTIGIANATO CON LAV COMUNICAZIONE

Sabato 10 ottobre si è svolta la conferenza stampa di presentazione del progetto di Confartigianato Alessandria, "Vuoi conoscere la Tua città? Vieni con me, che Te la racconto io...", che si pone l'obiettivo di unire l'arte, la cultura e il turismo con il mondo imprenditoriale radicato nel territorio della provincia di Alessandria. Le guide saranno affiancate da altrettanti filmati video realizzati da LaV Comunicazione (anche editore di La Voce Alessandrina), con il commento del professor Rino Tacchella, che saranno pubblicati quindicialmente online su Il Piccolo.net e disponibili sul canale YouTube di Confartigianato a partire dal 3 novembre.

La conferenza stampa si è svolta presso la Sala del Capitolo nella Cattedrale dei Santi Pietro e Marco con la partecipazione del Vescovo di Alessandria, monsignor Guido Callese, in occasione del Giubileo degli 850 anni della Diocesi di Alessandria. Alla conferenza hanno partecipato anche il vicesindaco Giovanni Barosini e il presidente di Alexale Roberto Cava, oltre al presidente di Confartigianato Alessandria, Adelio Giorgio Ferrari e al presidente dell'Associazione pensionati di Confartigianato, Giuseppe Capra, i due enti promotori del progetto, patrocinato da Comune Città di Alessandria e dalla Provincia di Alessandria, che ha ricevuto anche il patrocinio ed il contributo della Camera di Commercio di Alessandria-Asti e della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria. In occasione della conferenza sono stati consegnati gli espositori contenenti le guide cartacee relative a quindici monumenti e luoghi d'arte della città ad altrettante aziende testimonial aventi sede in città, che li utilizzeranno per promuovere la loro visita. È seguita una visita alla cattedrale insieme a monsignor Callese e successivamente ad altri luoghi d'arte presenti nel centro cittadino.

«Si tratta di un progetto ambizioso, partito nel 2017 con l'intento di unire la bellezza culturale della storia del nostro territorio al tessuto imprenditoriale. Molte volte entriamo nelle nostre città e non conosciamo neanche i nostri monumenti. Farlo, permettendo ai nostri artigiani e produttori di farsi conoscere, può essere un traino importante per l'economia» ha spiegato

Adelio Giorgio Ferrari (nel tondo).

Ogni azienda, che prende parte al progetto, ha una brochure che può distribuire ai clienti facendosi "ambassador" del progetto per il singolo monumento: «Negli scorsi anni abbiamo fatto Alessandria, Acqui, Ovada e Tortona. Quest'anno torniamo ad Alessandria con 15 monumenti, tra cui la Cattedrale, Ponte Meier, Santa Maria di Castello e Cittadella. Sarà tutto pubblicato sui social e sul nostro sito.

Crediamo che questa iniziativa possa favorire la conoscenza delle bellezze delle nostre città e delle eccellenze delle nostre imprese» ha aggiunto il presidente di Confartigianato. «Le imprese artigiane sono luoghi in cui si trasmettono i saperi, si crea la comunità e si fa socializzazione. Se c'è un emblema di essere all'interno dei territori della nostra città, questa è l'impresa artigiana: imprese, per lo più, familiari che si tramandano di figlio in figlio. Il trasmettere i saperi, a salvaguardia dell'economia. Saperlo fare crea, oggi, una differenza tra quello che è un prodotto standardizzato, che viene da lontano.

Noi siamo quelli che non vanno via dai territori, e soprattutto customizzano il prodotto. Non c'è miglior pubblicità che entrare in una chiesa o guardare un monumento: senza gli artigiani quei capolavori non sarebbero nemmeno stati infatti» conclude Ferrari.

Questo il video promozionale caricato sul canale YouTube Confartigianato Alessandria: www.confartigianatoal.it/Video/71/oeRCH-D7Njs/.

Dal compleanno di Strauss a Vienna alla cerca dei tartufi in Monferrato. Altra selezione di news autunnali

di Marco Berchi

L'ultimo numero, una delle aziende più longeve del distretto. [Info qui.](#)

SERRALUNGA DI CREA (AL) Andare di notte alla cerca dei tartufi in compagnia di un "trifulau" e del suo fidato cane. Obiettivo: scovare il prelibato e raro tartufo bianco. L'esperienza si può vivere nelle tartufaie naturali del Monferrato, dura circa un'ora e si svolge in notturna tra i noccioleti camminando alla luce delle torce frontali fornite dall'organizzazione. Al termine, una merenda ascoltando i racconti di un'antica dimora storica monferrina. [Info qui.](#)

CANICHILO DI MAREBBE (BT) C'è un "C" in "C" e un "C" in "C".

<https://nl->

[kataweb.emailsp.com/f/rnl.aspx/?ihh=qqywsu_a&x=pv&fh=rw/zag&=spzyxwz8a5&x=pv&&x=pv&=a4g8b359h5&:&x=pp&u/9a4-b26cb1&7g=ruyqzzNCLM](https://nl-kataweb.emailsp.com/f/rnl.aspx/?ihh=qqywsu_a&x=pv&fh=rw/zag&=spzyxwz8a5&x=pv&&x=pv&=a4g8b359h5&:&x=pp&u/9a4-b26cb1&7g=ruyqzzNCLM)

MAPPAMONDI

ITINERARI

Dal 24 al 26 ottobre

RICALDONE (AL)

In mongolfiera sopra le vigne

Il tartufo bianco, eccellenza del Monferrato, è protagonista di degustazioni, laboratori e giochi della tradizione alla *Fiera del vino e del tartufo* che si svolge nel borgo di Ricaldone. **Domenica 26** sarà anche possibile fare un giro in mongolfiera sulle vigne.



17/10/2025 – Viaggiare Con Gusto Sano – Tra tartufi e mongolfiere: la magia di Ricaldone nel cuore del Monferrato

TRA TARTUFI E MONGOLFIERE: LA MAGIA DI RICALDONE NEL CUORE DEL MONFERRATO

17 Ott, 2025

Tre giorni di gusto, musica e tradizione nel suggestivo borgo di Ricaldone (AL), uno dei più affascinanti del Monferrato Patrimonio UNESCO. Dal **24 al 26 ottobre 2025**, torna la **Fiera del Vino e del Tartufo**, in occasione della festa patronale dei Santi Simone e Giuda Taddeo: un appuntamento che unisce cultura, enogastronomia, intrattenimento e spiritualità.

LA FIERA DEL VINO E DEL TARTUFO

Per tre giorni, il borgo dell'Alto Monferrato si trasformerà in un vivace palcoscenico di eventi per famiglie, giovani e appassionati del buon cibo. Dalle degustazioni ai concerti, dai giochi tradizionali agli incontri culturali, ogni angolo di Ricaldone racconterà l'anima autentica di questa terra.

Protagonista assoluto sarà il **tartufo bianco**, eccellenza del territorio e simbolo della tradizione monferrina. I visitatori potranno scoprire la **tartufaia didattica**, un'esperienza unica dedicata alla cerca del tartufo, creata dal Comune di Ricaldone e dall'Associazione Liberi Tartufai per tramandare un sapere secolare alle nuove generazioni e ai turisti curiosi.

LA GARA DEI “CAN DA TRIFULA”

Tra gli eventi più attesi, la spettacolare **gara dei “can da trifula”**, i cani da tartufo del Piemonte. Lagotti e “trifulai” si sfideranno in prove di abilità e fiuto, valutate per pedigree, portamento, velocità e precisione nella ricerca del prezioso fungo ipogeo. Una tradizione popolare che emoziona grandi e piccoli e racconta l'anima rurale del Monferrato.

VOLI IN MONGOLFIERA TRA LE COLLINE UNESCO

La giornata di domenica 26 ottobre sarà dedicata alle emozioni in alta quota: sarà infatti possibile partecipare a un **giro in mongolfiera** per ammirare i colori autunnali delle vigne e delle colline Patrimonio UNESCO. Il volo, della durata variabile tra 1 e 3 ore, offrirà anche brevi ascensioni verticali fino a 15 metri di altezza, ideali per chi desidera un assaggio di libertà.

RICALDONE, L'ISOLA IN COLLINA

Ricaldone è un borgo incastonato tra le vigne del Monferrato, dove la natura e la tradizione convivono in perfetta armonia. In autunno, i colori delle colline e il profumo dei vini pregiati regalano atmosfere uniche. Non è raro assistere al suggestivo fenomeno dell’**“isola in collina”**, quando il borgo emerge dal mare di nebbia come un piccolo arcipelago sospeso nel silenzio.

Questo incantevole paesaggio ha ispirato anche il festival musicale estivo *L'isola in collina*, dedicato alla **canzone d'autore** e alla memoria di **Luigi Tenco**, che visse qui parte della sua vita. A lui è dedicato un museo che conserva oggetti, lettere e dischi del celebre cantautore, mentre nel cimitero del paese è possibile visitare la sua tomba.

<https://viaggiarecongustosano.it/ricaldone-fiera-vino-tartufo-monferrato/>

17/10/2025 – Monferrato – Alessandria, raddoppiata la stagione nel capoluogo. Da Pirandello a Wilde Il Teatro Alessandrino accoglie anche Piemonte dal Vivo

Alessandria

Raddoppiata la stagione nel capoluogo

ENRICO SOZZETTI PAGINA 22

Una stagione teatrale che punta a superare i numeri della scorsa edizione. Il Comune di Alessandria con Piemonte dal Vivo, in collaborazione con l'azienda speciale municipale Costruire Insieme e Alexala, agenzia turistica locale, guardano al cartellone che intreccia grandi classici e nuove produzioni, con particolare attenzione perché gli obiettivi sono due: fare crescere la platea degli spettatori e la riapertura del teatro comunale «che segnerà una svolta nella vita culturale e urbanistica della città» afferma Giorgio Abonante, sindaco di Alessandria.

Da Pirandello a Wilde

Il Teatro Alessandrino accoglie anche Piemonte dal Vivo

Una stagione teatrale che punta a superare i numeri della scorsa edizione. Il Comune di Alessandria con Piemonte dal Vivo, in collaborazione con l'azienda speciale municipale Costruire Insieme e Alexala, agenzia turistica locale, guardano al cartellone che intreccia grandi classici e nuove produzioni, con particolare attenzione perché gli obiettivi sono due: fare crescere la platea degli spettatori e la riapertura del teatro comunale «che segnerà una svolta nella vita culturale e urbanistica della città» afferma Giorgio Abonante, sindaco di Alessandria. «Con la stagione 2025/2026 del Teatro Alessandrino - aggiunge dichiara Matteo Negrin, direttore di Piemonte dal Vivo - rinnoviamo il nostro impegno a rendere il teatro un'esperienza viva, accessibile e condivisa. La programmazione nasce dal desiderio di connettere territori, comunità e linguaggi artistici, valorizzando il dialogo tra tradizione e contemporaneità. È grazie alla collaborazione con le istituzioni del territorio che possiamo costruire un'offerta culturale solida, radicata nei luoghi e proiettata verso il futuro». La stagione si apre giovedì 13 novembre con L'Uomo, la Bestia e la Virtù di Luigi Pirandello, nell'adattamento e regia di Roberto Valerio. In scena Vanessa Gravina, Max Malatesta, Nicola Rignanese, Franca Penone, Massimo Grigò, Franca Penone, Lorenzo Prestipino e Mario Valiani con una rilettura in chiave attuale della celebre commedia pirandelliana. Mercoledì 10 dicembre sarà la volta de La Bisbetica Domata di William Shakespeare, l'adattamento e la drammaturgia sono firmati da Francesco Niccolini, con un cast che vede in scena Amanda Sandrelli, Giuliana Colzi, Andrea Costagli, Dimitri Frosali, Massimo Salvianti, Lucia Socci e Riccardo Naldini. Lo spettacolo sarà audiodescritto per le persone non vedenti e ipovedenti. Venerdì 19 dicembre il palco accoglierà L'Importan-

za di Chiamarsi Ernesto di Oscar Wilde, tradotto da Masolino D'Amico e diretto da Geppy Gleijeses. Con Lucia Poli, Giorgio Lupano, Maria Alberta Navello e Luigi Tabita, una commedia degli equivoci frizzante e sofisticata che continua a incantare per la sua satira sottile sui costumi e sull'identità.

Il 15 gennaio 2026, con una recita scolastica al mattino e una serale, andrà in scena Voci Sole, scritto e interpretato da Christian Olcese.

Domenica 8 febbraio, Arturo Cirillo firma regia e interpretazione di Don Giovanni, liberamente tratto da Molière, Da Ponte e Mozart.

Accanto a lui, Irene Ciani, Rosario Giglio, Francesco Petruzzelli, Giulia Trippetta e Giacomo Vigentini. Una produzione che fonde teatro e musica, restituendo nuova vita al mito del seduttore impenitente.

Domenica 15 marzo, nell'ambito di We Speak Dance, la MM Contemporary Dance Company presenta una serata dedicata a due creazioni di Michele Merola per una Bolero Soirée che unisce suggestioni liriche e dinamismo incalzante: Vivaldi Umane Passioni, un viaggio coreografico sulle musiche di Antonio Vivaldi che esplora emozioni e sensibilità umane, e Bolero un'esplosione di energia collettiva sulle note di Maurice Ravel e Stefano Corrias.



Presentato da Alexala

Sistema Turistico di Destinazione per valorizzare il territorio

È stato il TTG Travel Experience di Rimini, la più importante fiera nazionale del settore turistico, il palco scelto da Alexala per presentare il primo Sistema Turistico di Destinazione (STD) del Piemonte. Un nuovo modello di gestione del territorio, pensato da Alexala, l'Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria, in collaborazione con i Consorzi Turistici Sistema Monferrato & Val Bormida, Terre di Fausto Coppi e Gran Monferrato per assicurare una risposta concreta e strutturata alle opportunità previste dalla legge sul "Made in Italy", che riconosce agli STD un ruolo fondamentale nella valorizzazione delle destinazioni italiane attraverso modelli di governance integrata tra pubblico e privato. Si tratta del punto di arrivo di un percorso condiviso e seguito fin dall'inizio anche dalla Regione Piemonte per valorizzare collettivamente le tante eccellenze del territorio. La provincia di Alessandria, grazie a questa collaborazione, diventa dunque più forte e inserita all'interno di un contesto virtuoso e si fa forte di un ulteriore strumento di lavoro che, in

linea con le politiche regionali, può permetterle di rafforzarsi come destinazione turistica.

Il progetto del STD Terre del Sud Piemonte, presentato questa primavera con la firma dell'accordo strategico preliminare da parte dei tre consorzi turistici del territorio, prevede dunque un'alleanza strategica, e punta a diventare un modello di riferimento anche per altri territori che vogliano seguire l'esempio di sviluppo di un sistema turistico unitario ed efficiente, con una forte attenzione anche alla valorizzazione dei prodotti tipici.

"Nella nostra volontà il nuovo Sistema Turistico di Destinazione del Piemonte rappresenta un'incredibile opportunità di sviluppo di una proposta estremamente attrattiva - spiega Marco Lanza, direttore di Alexala - Con questo accordo, che rappresenta una comune logica strategica, la provincia di Alessandria darà vita ad una proposta turistica ancor più strutturata, diventando promotrice di un modo nuovo, più forte, di costruire la sua progettualità, non sulla base di confini territoriali, ma su un'operatività e atti-

vità condivisa, cui speriamo seguano altri soggetti, perché il nostro vuole assolutamente essere un sistema aperto, capace di valorizzare le identità e le comunità locali anche come strumenti di riconoscibilità territoriale".

"Da sempre Alexala ha individuato nella collaborazione con il settore incoming del territorio una risorsa che potenziasse da una parte l'apparato comunicativo, sostenendolo con un prodotto turistico, e dall'altra l'attività di accoglienza diffusa sul territorio con informazioni dirette e certificate circa l'offerta turistica integrata con proposte esperienziali - ha detto Lara Bianchi, responsabile del progetto per Alexala - Progetti di successo come il catalogo ViA(E), che unisce Piemonte, Lombardia e Liguria in un network commerciale, sono la dimostrazione di quanto Alexala abbia saputo costruire negli anni collaborazioni virtuose che hanno portato a risultati promozionali ed economici concreti. In questo senso va anche la costruzione del Std, che è pensata proprio per rendere la nostra provincia ancora più forte e attrattiva".

18/10/2025 – Quotidiano Nazionale – Alessandria, terra di tartufi. Sapori, segreti, cucina e una miriade di appuntamenti

Alessandria, terra di tartufi. Sapori, segreti, cucina e una miriade di appuntamenti

di Olga Mugnaini Il nome tecnico del tartufo bianco è *Tuber Magnatum Pico*, piccolo diamante commestibile che cresce sotto terra e...

di Redazione Itinerari 18 ottobre 2025



di Olga Mugnaini il nome tecnico del tartufo bianco è **Tuber Magnatum Pico**, piccolo diamante commestibile che cresce sotto terra e che costruisce intorno a sé una tradizione secolare. Gioacchino Rossini lo chiamava il 'Mozart dei funghi', e con al vino è il protagonista dell'autunno delle colline dell'Alessandrino e del **Piemonte**. Qui tutto racconta la cultura del tartufo: la ricerca, l'addestramento dei cani, i segreti per utilizzarlo in cucina. La provincia di **Alessandria** dedica numerose manifestazioni all'oro bianco delle sue colline.

"Il tartufo è un prodotto delizioso e un'occasione unica per conoscere le tradizioni più radicate del nostro territorio" spiega Roberto Cava, presidente di Alexala. Tanti gli eventi. Dal 24 al 26 ottobre a Ricaldone si svolge la 'Fiera del Vino e del Tartufo' dedicata ai patroni Santi Simone e Giuda, con approfondimenti sul tartufo, giochi e spazi per famiglie, degustazioni del **tartufo bianco** del Monferrato e dei vini prodotti dalle cantine locali. A Trisobbio il 26 ottobre c'è la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco 'Tarsobi, Tartufi & Vino', con ogni anno migliaia di visitatori. Il primo e 2 novembre a Cella Monte, 'Fiera Regionale del Tartufo Bianco' in Valle Ghenza (edizione 33). Le vie vengono invase dal profumo del prezioso tubero, tra aziende vinicole da visitare, mercatini da spulciare, enoteche da scoprire e piatti della tradizione. Il 9 novembre arriva ad Alessandria tocca alla 'Fiera San Baudolino', con eventi enogastronomici, intrattenimento e visite ai monumenti.

A Murisengo, c'è la 'Trifola d'Or', il 16-23 novembre; a Ovada 'Vini & Tartufi', il 16 novembre con un evento che omaggia l'enogastronomia dell'Ovadese proponendo due prodotti principe: il Dolcetto e il **tartufo bianco**. A San Sebastiano Curone, 'Fiera Nazionale del Tartufo' sempre dal 16-23 novembre, con prodotti tipici tra cui i vini Timorasso e Barbera dei Colli Tortonesi, il Salame Nobile del Giarolo e il formaggio Montébore. Il 21-23 novembre nel centro di Acqui Terme la 'Mostra Regionale del Tartufo, Acqui & Saporì'. Tantissime le attività collaterali nel territorio, come la vendemmia turistica con la pigiatura con i piedi per una esperienza multisensoriale completa o la ricerca in notturna nelle tartufaie naturali del Monferrato.

<https://www.quotidiano.net/itinerari/gusto/alessandria-terra-di-tartufi-sapori-322dbf5f>

18/10/2025 – In Libertà – A Ricaldone, la ricerca del tartufo e i giri in mongolfiera tra le colline UNESCO del Monferrato

A Ricaldone, la ricerca al tartufo e i giri in mongolfiera tra le colline UNESCO del Monferrato

👤 Melina Cavallaro 🕒 18 Ottobre 2025 📁 Eventi, HomePage, Viaggi e Turismo



Ricaldone (AL) celebra la tradizione dal 24 al 26 ottobre con la “Fiera del vino e del tartufo, in occasione della Patronale dei SS. Simone e Giuda Taddeo. Tre giorni di cultura, enogastronomia, musica e intrattenimento per tutte le età: Ricaldone, borgo fra i più antichi e belli del Monferrato Patrimonio Unesco, si prepara ad accogliere l’edizione 2025 della Fiera del Vino e del Tartufo, un appuntamento che si svolge in occasione della festa patronale dei Santi Simone e Giuda Taddeo.

Il borgo dell’Alto Monferrato sarà animato da eventi per famiglie, giovani, bambini e appassionati del buon cibo e della musica, con un ricco programma che spazia dai concerti alle degustazioni, dai giochi tradizionali alla spiritualità, fino all’incontro tra culture.

Il tartufo bianco, grande eccellenza del Monferrato e in particolare della zona di Ricaldone, sarà protagonista assoluto dell’evento, con degustazioni, approfondimenti e la tartufaia didattica, esempio unico di tartufaia 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.

Da non perdere la gara dei “can da trifula” (nome tradizionale piemontese dei cani da tartufo), con la partecipazione di cani (prevalentemente “lagotti” ma anche di altre razze) e cercatori (“trifulai”) da tutto il Piemonte. La gara includerà diverse prove, con relativi punteggi: pedigree, bellezza, portamento, modalità della ricerca, minor tempo, risposta ai comandi, segnalazione ed estrazione del tartufo senza danneggiarlo ecc..

E domenica 26 ottobre sarà possibile fare un Giro in mongolfiera tra i colori autunnali delle vigne. Il volo della durata di 1-3 ore prevede brevi ascensioni verticali di 15 metri di altezza.

L'isola in collina

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 ad 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 visibile 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.

Per gli appassionati è possibile prenotare la Truffle experience (su prenotazione sul [sito del comune](#)) presso la nuova tartufaia didattica gestita dalla Associazione Liberi Tartufai: 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 tartufaia didattica non presentando dislivelli, è adatta anche a persone con disabilità motoria ed è inserita nella proposte di turismo for all del territorio.

Il programma della Fiera

Venerdì 24 ottobre – Anteprima musicale

- Ore 21:00 – Concerto inaugurale *“Quattro chitarre”* al Teatro Umberto I, con brani di **Fabrizio De André** e **Luigi Tenco**. Un evento che celebra la canzone d'autore nel suggestivo teatro ottocentesco del borgo.

Sabato 25 ottobre – Cultura e amicizia internazionale

- Ore 15:00 – Attività nella tartufaia per bambini e famiglie.
- Ore 18:00 – Conferenza sul tartufo bianco e il suo valore turistico.
- Ore 19:30 – Cerimonia di accoglienza della **delegazione di Chibi (Cina)**, nell'ambito del Patto di Amicizia.
- Ore 20:00 – Aperitivo con vini locali e tartufo.
- Ore 21:30 – Concerto della **Explosion Band**.

Domenica 26 ottobre – Fede, festa e tradizione

- Ore 10:00 – Inaugurazione della **Fiera Mercato** con majorette, bersaglieri e sbandieratori.
- Durante la giornata: mercato di prodotti tipici, street food piemontese e macedone, giochi in legno e spettacoli per tutte le età.
- Ore 11:00 – Cerimonia religiosa in onore dei Santi Patroni.
- Ore 12:00 – Processione con le Confraternite storiche dell'Acquese.
- Ore 15:00 – Giro in mongolfiera e concerto dell'**Orchestra Tarantino** con ballo liscio.
- Ore 16:00 – *Concorso “Miss Cina di Ricaldone”*, simbolo di amicizia tra culture.
- Ore 18:00 – Chiusura ufficiale della Fiera.

<https://www.inliberta.it/a-ricaldone-la-ricerca-al-tartufo-e-i-giri-in-mongolfiera-tra-le-colline-unesco-del-monferrato/>

24ORENEWS

<https://www.24orenews.it/eventi/135570-fiera-del-vino-e-del-tartufo-ricaldone>

ITALIA DA GUSTARE

<https://www.italiadagustare.it/fiera-del-vino-e-del-tartufo-ricaldone-nel-mmonferrato/>

Bergamasco • Ottima riuscita per la 27ª edizione

Per la Fiera del Tartufo una «invasione» di buongustai

Bergamasco. Una splendida giornata di sole, una grandissima affluenza di visitatori, giunti da ogni angolo del Nord Ovest, e soprattutto, tanti tartufi, sono stati ancora una volta le carte vincenti della Fiera Regionale del Tartufo di Bergamasco, che nella giornata di domenica 12 ottobre ha mandato in scena la sua 27ª edizione.

L'evento bergamaschese, che tradizionalmente segna l'inizio della stagione del tartufo nel nostro territorio, è stato reso possibile grazie al supporto della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e della Regione Piemonte, nonché all'impeccabile organizzazione del Comune e della Pro Loco.

Tantissime anche le autorità presenti: due onorevoli, i deputati Riccardo Molinari e Enzo Amich (poi protagonista di un divertente siparietto durante le premiazioni), l'assessore regionale Enrico Bussalino, i consiglieri regionali Davide Buzzi Langhi, Marco Protopapa e Silvia Raiteri; il presidente dell'Associazione Nazionale Magistrati, Cesare Parodi, il presidente della Provincia di

Alessandria Luigi Benzi, insieme al vice Vincenzo De Martè, il presidente di Alexala Roberto Cava, il presidente Coldiretti Alessandria, Mauro Bianco e tantissimi Sindaci del territorio.

Tra i numerosi eventi che hanno catturato l'attenzione del pubblico il più atteso era certamente il tradizionale concorso per i tartufi, esposti in piazza della Repubblica, che ha visto la partecipazione di numerosi trifolau, sia locali che non.

Davvero tanti i «pezzi» di pregio, ma alla fine il premio per il tartufo più grande se lo è aggiudicato Bartolomeo Gorreta (che ha ottenuto anche quello per il cesto più grande di tartufi neri). Il premio riservato al pacchetto più bello è andato invece a Umberto Stocco, Mirko Nogarotto, infine, ha meritato il premio per il pacchetto più bello.

Il prestigioso riconoscimento per il tartufo bianco più profumato, infine, è stato assegnato a Gian Paolo Guastavigna e Virginia Testa per un esemplare eccezionale, selezionato dalla Commissione dei Degustatori del Tartufo d'Alba.

Stagionata l'affluenza per il pranzo a base di tartufo, organizzato in collaborazione con i ristoranti locali, che ha attirato centinaia di buongustai. La popolarità dell'evento è tale che molti hanno già prenotato per l'edizione del prossimo anno. In parallelo, sono stati organizzati numerosi eventi: dalle bancarelle che hanno animato il paese con prodotti di qualità, alla «Pompieropoli», un'attività dedicata ai più piccoli per ricordare la figura di Felice Guastavigna. Consensi anche per la degustazione dei vini Rosta Rio Di...Vino, che ha concluso la manifestazione in grande stile.

La giornata è stata arricchita anche dalla 4ª «Camminata del Tartufo», che ha visto la partecipazione di numerosi escursionisti, desiderosi di scoprire il paesaggio che circonda Bergamasco.

A manifestazione conclusa, il sindaco Gianluigi Ratti ha commentato con soddisfazione: «*Tutto è andato per il meglio, la gente era tanta, e mi è sembrata contenta, e questa è la cosa che mi fa più piacere*». Appuntamento al 2026 per la 28ª edizione.





<https://www.instagram.com/p/DQBv3LhDA6P/?hl=en>

Oggi al teatro Crocco di Ovada protagonista il fondatore di Eataly
In primo piano l'incontro "Mangiare sano, inclusivo e sostenibile"

Festival delle Conoscenze, la lezione di Oscar Farinetti Focus su impresa e coraggio

L'EVENTO

Daniela Terragni / OVADA

Appuntamento questa mattina al Teatro Dino Crocco di Ovada con l'imprenditore Oscar Farinetti patron di Eataly. È uno degli incontri più attesi della settima edizione del Festival delle Conoscenze, che organizzato da Fondazione Acos per la Cultura, si rivolge agli studenti, toccando anche Novi Ligure e Tortona.

Il tema dell'edizione 2025 è "Il coraggio". La mattinata inizia alle 8.30, tema dell'incontro è "Amicizia, amore e impresa: bisogna avere coraggio". Farinetti è imprenditore e scrittore.

Dalle 9.45 un focus sul cibo con "Mangiare sano, inclusivo, sostenibile", dialogo con Matteo Angri esperto in food innovation e presidente della Onlus Environomica. Alle 11 confronto su "Oro invisibile: il coraggio di tentare", interverrà Elia Azzali, ricercatore di Mcl Mantova.

Moderano la mattinata il direttore di Alexala Marco Lanza e l'assessore alla Cultura Sabrina Caneva. Ovada apre le gior-



Oscar Farinetti, imprenditore e scrittore, fondatore di Eataly, sarà ospite alla settima edizione dell'atteso Festival delle Conoscenze

nate dedicate a impresa, etica e sostenibilità. "Il coraggio sta nelle scelte di innovare, affrontare le sfide, guardare al futuro con la voglia di mettersi in gioco e con maggiore consapevolezza", anticipa il presidente della Fondazione Giampaolo Bovone, che in questa edizione vuole mettere a disposizione dei giovani nuovi strumenti per affrontare scelte di studio e lavoro.

Il Festival delle Conoscenze supportato dai comuni di Novi Ligure, Tortona, Ovada e dell'Agenzia Turistica per la provincia di Alessandria Alexala. Partecipa all'iniziativa l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, dove Farinetti è stato ospite nel 2021 nell'am-

bito di Attraverso Festival.

Il Festival delle Conoscenze è iniziato ieri a Novi al Teatro Giacometti. La mattinata si è aperta con l'incontro "Ogni ostacolo è una nuova partenza", che ha visto protagonisti due grandi atleti paralimpici, Roberto La Barbera e Gianluca Cosentino, testimoni straordinari di come il coraggio possa trasformare le difficoltà in nuove possibilità.

A seguire, l'energia e la determinazione di Alice Nardo, giovane promessa della pallavolo nazionale, hanno appassionato i ragazzi nell'incontro "Oltre la rete", trasmettendo il valore della dedizione e della resilienza. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

25/10/2025 – CiboToday – Il torrone più leggendario d'Italia lo fa un artigiano di 94 anni in un borgo in Piemonte

LE STORIE

Il torrone più leggendario d'Italia lo fa un artigiano di 94 anni in un borgo in Piemonte

Giovanni Verdesse, detto Nanni, 94 anni, continua ogni mattina a produrre a mano un torrone unico al mondo nella sua bottega di Visone, nell'Alessandrino. Un'arte che custodisce da oltre settant'anni e una storia di famiglia da sei generazioni

Prima ancora di vedere l'insegna, in Via Acqui 17 a Visone, l'olfatto ti precede: miele caldo, nocciole tostate, zucchero che fruscia. Qui, nel laboratorio di **Canelin, Giovanni Verdesse** — “Nanni” per gli amici — continua a lavorare a 94 anni, mescolando, tostando e selezionando nocciole con la stessa cura di cinque generazioni. “*Con il torrone bisogna fare l'amore, altrimenti non si fa*”, dice mentre controlla la consistenza della massa dolce nella vecchia macchina degli Anni '50.



L'insegna di Canelin a Visone

La storia di Canelin a Visone

Fondata nel 1864 da Antonio Porta, la Bottega Canelin è una delle più antiche del Piemonte.

Canelin, forse da canarin, “il canarino che fischia”: così lo chiamavano tutti in paese. “*Chi ha iniziato era mio bisnonno*”, racconta Nanni Verdesse, “*andava di paese in paese con il banco del torrone*”.

All'inizio del Novecento l'attività passa al figlio Paolo, che continua la tradizione portando il suo torrone da taglio alle fiere e alle feste patronali. Fin da bambino Nanni osserva il nonno schiacciare le nocciole a martello, sul vaso di pietra ancora presente in laboratorio. A 14 anni entra in bottega e, alla morte dello zio Paolo, prende in mano tutto lui, che già da trentasette anni stava in bottega. Cinque generazioni dopo, tutto è ancora lì, nel laboratorio di Via Acqui: il marmo bianco, le caldaie in rame, la carta oleata annodata a mano come packaging. E in fondo, viene da pensare, quando le cose vanno bene, perché cambiarle?

Nanni Verdesse e il suo torrone leggendario

Nato nel 1930, Verdesse entra in laboratorio a soli 14 anni. *“Era il 1944, fuori c’erano i tedeschi e la guerra, ma qui si continuava a fare torrone”.* Ben presto impara a riconoscere il punto esatto del miele solo dal profumo: *“lo capisci quando pizzica il naso, non prima e non dopo”.* Il torrone diventa per lui una lingua madre, trasmessa solo a voce, mai su un foglio. Negli anni ’60 riceve lettere da Milano, da Parigi, da New York: tutti lo vogliono. *“Ma andare via voleva dire cambiare modo di fare le cose, e io non ci riuscivo”.* Così Nanni sceglie di restare, preservando la sua arte e le dimensioni dell’attività di famiglia, rifiutando grandi distribuzioni e spedizioni online. *“Si fa praticamente solo per chi viene a stringerti la mano”.*

Un rito più che un mestiere

La ricetta è la stessa da oltre 160 anni. *“Io lo faccio come mi ha insegnato il nonno”*, racconta. **Solo quattro ingredienti principali: albume, zucchero, miele millefiori di Fossano e nocciole Tonda Gentile.** Sei ore di cottura lenta, friabile e mai gommoso, dolce ma non stucchevole: il segreto è pochissimi ingredienti e tantissima pazienza. Il torrone di Canelin non ha un tempo o una temperatura fissa: ha piuttosto un momento giusto, percepibile solo dalla mano di chi lo lavora da sempre. Oltre al torrone però, in laboratorio si producono anche marroni glassati, amaretti e varianti ricoperte di cioccolato.

La produzione e la piccola bottega di Visone

Alle 4.30 del mattino la caldaia è già accesa: albume, zucchero e miele formano una massa bianca che viene rigirata con pale di legno per almeno sette ore. *“Finché lo tocco e capisco che è pronto: un attimo prima è crudo, un attimo dopo troppo secco. Il torrone va ascoltato, mai lasciato solo”.* Solo dopo entrano le nocciole, tostate separatamente. Nessun termometro digitale o timer: *“Se ti fidi delle macchine, disimpari ad ascoltare”.* Il torrone viene steso su tavoli di marmo bianco, lasciato raffreddare sull’ostia sottile e tagliato. Così tutto continua a essere fatto a mano: tostatura, selezione delle nocciole, taglio a coltello, incarto singolo su carta paraffinata e fiocchetto dorato che fa molto Anni ’80.

La gelateria di Acqui Terme e il gusto torroncino

La tradizione non si ferma al torrone: Canelin ha portato la propria arte anche nella gelateria di Acqui Terme, aperta dal 1958. All’inizio erano solo quattro gusti: crema, cioccolato, nocciola e limone, preparati secondo la stessa filosofia artigianale del laboratorio di Visone. **Oggi Paola Piana, nipote di Antonio, crea fino a sedici gusti**, tra classici e ricette originali. Tra questi immancabile il torroncino, realizzato con il torrone della bottega, tra i più amati insieme ai marrons glacés. *“Abbiamo mantenuto le ricette storiche, facendo ancora bollire a mano le basi al fiordilatte e al cioccolato; per la crema usiamo il pastorizzatore”*, spiega Paola. Tutti i prodotti restano artigianali: pasta di nocciole e pistacchio fatti in casa, latte di cascina di Spigno Monferrato, uova fresche dell’Astigiano e frutta fresca.

Memoria e futuro del torrone Canelin

A 94 anni, Giovanni Verdesè è ancora al banco di marmo della bottega di Visone, a mescolare, tostare e tagliare nocciole con le sue mani. La produzione resta piccola, controllata, e ogni anno arrivano richieste da tutta Italia. *“Faccio quello che posso”*, risponde Nanni. In suo aiuto ci sono Paola e il cugino Matteo, in pensione - che dice di non aver mai lavorato così tanto in vita sua - ma il cuore del lavoro resta nelle mani di Giovanni. Il suo torrone, premiato da Veronelli, Vissani e Nonino, non è solo un prodotto eccellente: è memoria, mestiere e territorio. Non si ordina, si compra in bottega, tra il rumore del marmo mentre viene tagliato a coltello. Chi entra capisce subito che qui il tempo, la pazienza e la passione creano un prodotto unico e autentico.

<https://www.cibotoday.it/storie/torrone-canelin-visone-piemonte.html>



Il libro protagonista al TTG di Rimini

“La persistenza del filare” si racconta tra territorio e turismo

Ovada. Il libro “La persistenza del filare” è approdato al TTG di Rimini, la più importante Fiera italiana dedicata al turismo, portando sul palcoscenico nazionale la voce e l'identità del Monferrato Ovadese.

Un momento significativo per la promozione culturale del territorio, che ha visto la partecipazione di Paolo Bongioanni assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Marco Lanza direttore dell'Atl di Alessandria Alexala, Marco Prosperi direttore del Consorzio Turistico Gran Monferrato e Mario Arosio presidente dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato.

La presentazione del libro su Ovada e zona ha rappresentato un'occasione di dialogo tra istituzioni, cultura e turismo, evidenziando come la narrazione letteraria possa diventare strumento di valorizzazione e promozione territoriale.

“La persistenza del filare” nasce nell'ambito di “Scorfinamenti”, la rassegna letteraria promossa dall'Enoteca Regionale di Ovada dove la scrittura incontra il paesaggio e le sue comunità. Durante la residen-

za d'autore svoltasi nell'ottobre 2024, quattro autori – Franco Faggiani, Alessandro Barbaglia, Piera Ventre e Gian Marco Griffi – hanno esplorato i borghi e le colline ovadesi, traducendo la loro esperienza in racconti inediti curati da Raffaella Romagnolo, la scrittrice ovadese finalista al Premio Strega 2024.

Sintesi di viaggio, memoria e identità, il libro diventa una testimonianza viva di come la cultura possa contribuire a costruire un'immagine autentica e attrattiva del territorio.

Il progetto è stato realizzato grazie al sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, che ha creduto nel valore della cultura come leva di crescita territoriale e promozione delle eccellenze locali. Partner del progetto Atl di Alessandria Alexala e Consorzio Turistico Gran Monferrato. La presenza al TTG di Rimini ha confermato il ruolo del libro come ambasciatore del Monferrato: un racconto collettivo capace di unire la forza della parola alla bellezza del paesaggio, in un equilibrio tra tradizione, identità e innovazione turistica.

BELLA ITALIA

LE ECCELLENZE DEL MADE IN ITALY



MANIFATTURA

CAPPELLI D'ITALIA

Dal 1857 sinonimo di eleganza e stile, i Borsalino hanno conquistato nella loro lunga storia le boutique di tutto il mondo, entrando nella leggenda anche grazie ai film di Hollywood. Un mito del Made in Italy che, nato ad Alessandria, si racconta oggi in un museo

DI BIAGIO PICARDI

NEL CUORE DI ALESSANDRIA, in corso Cento Cannoni 21, c'è un edificio dalla porta grande e dentro vetrine piene di cappelli d'ogni forma e colore. Duemila differenti modelli ognuno col suo cartellino che ne racconta il tessuto e la storia. È il Museo Borsalino, inaugurato nel 2023 per iniziativa del Comune piemontese e della Fondazione Borsalino in questa "Antica Casa" (come si legge sulla facciata del palazzo), dove nel 1857 cominciò l'avventura del cappello italiano per eccellenza, in principio piccola azienda manifatturiera e poi vanto nazionale capace di portare il made in Italy nelle vetrine del mondo e perfino a Hollywood, sulle teste dei divi più famosi. "Molti legano il marchio al cinema", ci spiega Tomaso Cavagnoli, coordinatore del museo, "ma le creazioni della Borsalino già molto tempo prima erano conosciute a livello internazionale e rappresentavano la moda italiana, il fatto su misura, l'eleganza esclusiva in un tempo in cui un cappello indicava uno status sociale. Questo grazie alle capacità del fondatore, Giuseppe, uno dei primi a inventare il marketing moderno, a studiare il mercato mondiale per soddisfarne le esigenze e ad avere una sua firma. Borsalino è stato tra i primi brand creati nella storia oltre a essere una delle prime manifatture dotate di un impianto industriale, con macchinari all'ultimo grido".

DAL 1857

Si chiamava "Giuseppe Borsalino e fratello" (di nome Lazzaro) quel piccolo cappellificio inaugurato il 4 aprile del 1857, frutto del lavoro dell'artigiano Giuseppe, quinto figlio di una famiglia umile che aveva lasciato a tredici anni per diventare apprendista di un cappellaio di Alessandria. Poi le esperienze in altre botteghe, la lunga permanenza in Francia a studiare l'arte del copricapo e infine il ritorno a casa per aprire quell'attività tutta sua, con dieci operai e una produzione di altrettanti cappelli al giorno. Iniziò così l'epopea di un marchio che, registrato ufficialmente nel 1882, anno dopo anno, creazione dopo creazione, spopolò in tutto il mondo. Fino ad arrivare, nella sede di corso Cento Cannoni, a produrre quasi 2mila cappelli al giorno nel 1896. Tra tutti i modelli creati spiccava quello in feltro morbido, creato nel 1870 con fossette anteriori e piegature sulla corona. Elegante e



In alto, il Museo Borsalino, nel centro di Alessandria

funzionale, diventò il simbolo dell'azienda, fotografato su tutte le riviste di moda e meritevole nel 1900 del premio più prestigioso che un'impresa potesse ottenere all'epoca, il Grand Prix all'Esposizione Universale di Parigi "Per la qualità dei suoi feltri e la raffinata confezione dei cappelli". Il marchio s'affermò ancora di più quando nel 1907 Teresio, figlio di Giuseppe e nuovo titolare dall'azienda, registrò la firma con il logo che conosciamo oggi e che accompagna tutti i modelli, compresi quelli di paglia e femminili aggiunti alla produzione.

DIVO TRA I DIVI

Un altro anno fondamentale nella storia della Borsalino è stato il 1930,



COURTESY BORSALINO

quando le sue creazioni arrivarono a Hollywood, indossati dai grandi divi soprattutto nei film noir e gangster. Nel 1942 lo portava anche Humphrey Bogart nel cult *Casablanca* e poi Marcello Mastroianni in *8½* di Federico Fellini (1963) e Alain Delon e Jean-Paul Belmondo nella pellicola che nel 1970 addirittura portava il nome dell'azienda, con tanto di seguito, *Borsalino & Co.* (1974). «Potremmo citare anche *C'era una volta in America* o *Il Padrino*», riprende Cavagnoli, «ma per spiegare il prestigio che l'azienda aveva in quegli anni basti dire che è l'unico marchio che non ha mai pagato per comparire nei film. Erano invece attori, registi e sceneggiatori a chiedere il permesso di usarlo». E non è mai stata soltanto una questione

di set: i Borsalino li hanno indossati personalità di ogni tipo, da Al Capone a Francois Mitterrand, da Ernest Hemingway a Giuseppe Verdi e all'imperatore del Giappone Hirohito, tanto per citarne alcuni.

NUOVE STRADE

«Fedora, trilby, pork pie, cappello da cow boy e paglietta: cinque modelli emblematici che hanno intrecciato la loro storia con quella del cinema, della musica e del costume, aprendo nuove strade e tracciando percorsi inediti», recita uno dei cartelli più grandi, all'inizio di una delle sezioni che compongono il percorso del museo. Esposti ci sono le pagliette degli Impressionisti, la coppola de *Il Padrino*, naturalmente il Bogart

di *Casablanca* e poi basco, cloche, berretto da marinaio, colbacco, aviatore, turbante. Perfino un cappello di Robin Hood e una raccolta di copricapo ecclesiastici come la saturna di papa Giovanni XXIII del 1958. «Esposti qui ci sono tanti modelli eccezionali», riprende il coordinatore, «ma se devo sceglierne due tra i più iconici direi sicuramente quello realizzato con Swarovski, tempestato di diamantini, pesantissimo e scomodissimo da portare ma bellissimo, e il panama Montecristi, frutto della collaborazione con gli artigiani dell'Ecuador». Cappello, quest'ultimo, che richiede sei mesi di lavorazione e può costare oltre 1700 euro.

OGGI

La storia di Borsalino continua ancora oggi, nella fabbrica di Spinetta Marengo, frazione di Alessandria. Nonostante i problemi iniziati nel 1987 con la cessione del capellificio da parte degli ultimi eredi della famiglia e culminati nel 2017 con l'apertura di una procedura fallimentare che ha fatto temere la fine di un mito italiano come pochi. Problemi risolti da una nuova proprietà, la Haeres Equita dell'imprenditore Philippe Camperio. E nonostante lo scorso anno sia stato discusso un piano di riorganizzazione interna con prevista riduzione del personale. «Anche se i giornali scrivevano di fallimento», conclude Cavagnoli, «la produzione è sempre continuata ed è stata poi ripresa dal nuovo proprietario, che l'ha risolledata e ha continuato l'attività nel segno della tradizione, tanto che la lavorazione è ancora completamente artigianale e utilizza macchinari di oltre cent'anni fa». Oggi la Borsalino produce circa 180mila cappelli all'anno distribuiti in tutto il mondo e continua ad attirare prestigiose collaborazioni, come quella della scorsa primavera con la Karl Lagerfeld. ■

27/10/2025 – Prima Alessandria – Terminata la settima edizione del Festival delle Conoscenze della Fondazione Acos

Terminata la settima edizione del Festival delle Conoscenze della Fondazione Acos

Si è chiusa con grande successo di pubblico la settima edizione del Festival delle conoscenze della Fondazione Acos, con il patrocinio dei comuni di Novi Ligure, Tortona Ovada e di Alexala.



Il **Festival delle Conoscenze** della Fondazione **Acos per la Cultura**, un appuntamento fisso con la cultura e non solo per la città di Novi Ligure, mette in campo le migliori menti e i progetti più interessanti per offrire ai cittadini e agli studenti spunti di riflessione e come sempre, soprattutto per i più piccoli, anche di divertimento.

*"Concludiamo questa settima edizione del Festival delle Conoscenze con questo piccolo happening rivolto ai bambini più piccoli. – commenta **Giampaolo Bovone**, presidente della Fondazione Acos per la Cultura – Abbiamo un laboratorio in Piazza Dellepiane, Piazza della Collegiata con laboratori finalizzati alla costruzione di piccoli robot e poi a seguire uno spettacolo teatrale per bambini dai 5 ai 95 anni".*

C'è sempre un tema intorno al quale le diverse discipline presentate si mettono alla prova, questa volta la parola chiave era **il coraggio**. Così, mentre venerdì i ragazzi delle scuole primarie si sono cimentati nell'auditorium della biblioteca nel **costruire il loro piccolo robot** e poi anche in Piazza Dellepiane, nel Museo dei Campionissimi si assisteva a *"Il coraggio di vivere di sogni, la mia odissea"* del collettivo teatrale V.A.N. di Siracusa, e la testimonianza di *"Un bidello di successo"* come **Oliver Scardi**, già cantante del gruppo reggae dei "Pitura Freska".

*"Il gruppo Acos si dimostra sempre molto attento al territorio, alla socialità e soprattutto alla cultura e all'istruzione. – aggiunge **Monica Puppo**, responsabile comunicazione del Gruppo Acos – Tramite la fondazione ACOS, infatti, organizza sempre eventi che sono di grandissima rilevanza per tutta la cittadinanza".*

Il Festival delle Conoscenze di quest'anno è stato anche un momento per ribadire ancora una volta, in tempi che sembrano richiedere sempre più prestazioni competitive, che il **coraggio di sbagliare fa anche crescere**, così come ha ribadito la formatrice dell'Università di Padova, **Maria Cristina Calvani**, nel suo incontro. *"Sicuramente sbagliare vuol dire avere coraggio di guardare i propri limiti, ma anche avere la capacità di guardare all'errore come qualcosa di nuovo, qualcosa da cui può scaturire una nuova idea. Noi abbiamo tanti esempi di idee nuove che sono nate da un errore. Pensiamo per esempio alla Coca-Cola stessa, il forno a microonde o la penicillina di Fleming. Quindi guardare all'errore studiando attraverso le neuroscienze, quello che i neuroscienziati stanno scoprendo in questi anni, stiamo comprendendo quanto davvero l'errore faccia parte del cammino di apprendimento dell'uomo e di crescita".*

<https://primaalessandria.it/rubriche/idee-e-consigli/terminata-la-settima-edizione-del-festival-delle-conoscenze-della-fondazione-acos/>

"Una storia da attraversare" alla Biblioteca Civica

Da giovedì 30 ottobre, alle ore 18, nel Salone del Senato un ciclo di incontri sulla storia di Casale Monferrato

(I

I Duomo - Photo Credit Alexala)

Prenderà il via giovedì 30 ottobre, alle ore 18,00 nel Salone del Senato della Biblioteca Civica Giovanni Canna, il ciclo di incontri "Una storia da attraversare. La storia di Casale Monferrato vista attraverso luoghi, monumenti e personaggi", percorso di approfondimento dedicato alla conoscenza e alla valorizzazione dell'identità cittadina che, partendo dai luoghi simbolo, tratterà le vicende storiche dell'antica capitale del Marchesato.

L'iniziativa, frutto della collaborazione tra la Biblioteca Civica e l'Associazione casalese Arte e Storia, si articolerà in quattro appuntamenti che, attraverso luoghi-simbolo del paesaggio urbano, proporranno un viaggio nella storia di Casale Monferrato dal Medioevo all'età moderna.

Il primo incontro, dal titolo "Alle origini della città medievale: S. Evasio (il Duomo)", sarà curato da Antonella Perin e metterà in luce come la chiesa di Sant'Evasio sia stata il centro generatore della città medievale. Attorno all'importante polo religioso, infatti, si formarono i quattro cantoni che ancora oggi definiscono la struttura urbana. Saranno inoltre illustrati gli sviluppi dell'insediamento, la formazione delle mura e dei fossati e le norme statutarie che regolavano la vita civile nel Medioevo casalese.

I successivi appuntamenti si svolgeranno sempre nel Salone del Senato della Biblioteca Civica, con inizio alle ore 18,00:

- Venerdì 7 novembre con Carla Solarino e "La città rinascimentale: il Castello";
- Venerdì 28 novembre con Beatrice Del Bo insieme ad Antonella Perin per "La città rinascimentale: il 'Largamento di Cantone Brignano'";
- Venerdì 12 dicembre con Luca Gianazza e "I luoghi della moneta: la Zecca a Casale".

La partecipazione agli incontri sarà libera e gratuita.

<https://www.casalenews.it/cultura/una-storia-da-attraversare-alla-biblioteca-civica-38351.html>

27/10/2025 – Radio Gold – Alessandria celebra le sue eccellenze alla Fiera di San Baudolino

EVENTI - FESTE E SAGRE - TEMPO LIBERO - ALESSANDRIA

Alessandria celebra le sue eccellenze alla Fiera di San Baudolino

ALESSANDRIA – L'autunno riporta ad Alessandria il tradizionale appuntamento con la Fiera di San Baudolino, la storica manifestazione dedicata alle **eccellenze agroalimentari del territorio, giunta alla 39ª edizione.**

Organizzata dal **Comune di Alessandria** in collaborazione con la **Camera di Commercio di Alessandria-Asti**, la **Regione Piemonte**, le principali associazioni di categoria e numerosi enti del territorio, la fiera si svolgerà **sabato 8 e domenica 9 novembre** nel cuore della città e animerà vie, piazze, palazzi storici e musei.

La fiera che unisce tradizione, sapori e cultura del territorio quest'anno mette ancora più in luce le **DE.C.O. territoriali**, simbolo dell'identità e delle tradizioni locali, ha sottolineato il **vicesindaco e assessore al Marketing territoriale Giovanni Barosini**, e offre una importante vetrina alle tante eccellenze dell'Alessandrino grazie alla sinergia tra istituzioni, associazioni e operatori locali, che permette ogni anno di rendere la Fiera di San Baudolino un evento sempre più ricco, partecipato e rappresentativo dell'identità alessandrina, hanno aggiunto il **presidente della Camera di Commercio, Gian Paolo Coscia**, e il **presidente di Alexala, Roberto Cava**.

La due giorni di San Baudolino 2025 prende il via **sabato 8 novembre**. Dalle 9 le **bancarelle di tartufi, vini, salumi, formaggi, miele, cioccolato e ortofrutta** profumeranno e coloreranno le strade del **centro storico** e in **piazzetta della Lega**, dalle 11 alle 19, l'Associazione Piercarlo Bocchio e la Confraternita du Rabatón offriranno in **degustazione** due eccellenze alessandrine a marchio De.C.O.: i **Rabatón di Litta Parodi** e i **Salamini di vacca della Fraschetta**.

La Fiera di San Baudolino entrerà poi nel vivo **domenica 9 novembre** con l'apertura della **Corte del Gusto e il trionfo dei tartufi nella sede della Camera di Commercio di Alessandria**, in via Vochieri 58. Dalle 9 alle 19 nel cortile ci saranno **esposizioni di tartufi, prodotti da forno, pane, focacce e farinata** e si potranno incontrare il Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba, il FAI e scoprire il progetto "Cittadella in Cucina".

Alle 11, nella Sala Michel, si terrà un **seminario di analisi sensoriale del tartufo**: un'esperienza multisensoriale per conoscere le caratteristiche organolettiche del Tuber magnatum. Sempre dalle 11 si svolgerà la tradizionale **"Mostra del Tartufo"** con la premiazione dei migliori esemplari. Nella Corte del Gusto, dalle 11 alle 14, saranno protagonisti anche i "Gusti Slow" e le tradizioni culinarie del territorio con la possibilità di gustare la **Zuppa di Ceci di Merella**, i **Salamini di vacca della Fraschetta** bolliti con **Cavolo di San Giovanni**, le celebri **Focacce della Fiera**, dolci e salate, e persino il curioso **"Sushi Mandrogno"**, anche in versione vegetariana. Immane anche gli **Agnolotti di Alessandria De.C.O.**, protagonisti della recente "Disfida del Raviolotto 2025".

Vin Brûlé e incontri culturali

Nel pomeriggio, dalle 16 alle 17 in Sala Michel, **gli studenti dell'Istituto "Vincenzo Luparia"** proporranno la **degustazione del tradizionale Vin Brûlé**, mentre in Sala Castellani, sempre dalle 16, si terrà la presentazione della XIII edizione del **progetto dell'Associazione Culturale "Amici ex exallievi del Liceo Scientifico Galilei "Giallo come il Miele"**, dedicato alla formazione e all'inclusione sociale, con la presentazione del progetto di marketing territoriale "Cittadella in Cucina" e letture di favole con Arianna Borgoglio e Chiara Corradi accompagnate al pianoforte da Ivana Zincone.

Palazzo del Monferrato: “Vini a Palazzo”

Palazzo del Monferrato (via San Lorenzo 21) sarà teatro della rassegna “**Vini a Palazzo**”, aperta dalle 10 alle 19. Un’occasione unica per degustare i vini dei Consorzi di Tutela di Alessandria e Asti, con la collaborazione di **AIS Piemonte, ONAF e la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato**. Degustazioni: 1 vino a 2 euro, 3 vini a 5 euro e assaggi di formaggi e salumi (5 euro).

Alle 16 e 17.30, due **Masterclass dedicate all’Alta Langa Docg**, “Vino dell’Anno Regione Piemonte 2025” (€10,00 con prenotazione su www.aa.camcom.it).

Nel cortile, dalle 10 alle 19, spazio anche a “**Colazione con marocchino e focaccia dolce di Alessandria**“, a cura degli studenti dell’En.A.I.P. Piemonte ETS.

Caccia al tartufo, Alpini e solidarietà

Alle 11, ai Giardini Pubblici (zona stazione), si terrà una **dimostrazione di cerca del tartufo** con i cani Lagotti Romagnoli guidati da Dario Capogrosso. In **Piazza Marconi**, il Gruppo Alpini “Domenico Arnoldi” offrirà agnolotti, salamini e il “**Panino dell’Alpino**”, con il ricavato devoluto in beneficenza.

Durante il weekend, sarà possibile fare shopping nei negozi della città, aperti per l'occasione, e visitare mostre e musei.

Sale d'Arte (via Machiavelli 13) – visita continuata 10-19 con mostra di Davide Minetti.

Museo Civico di Palazzo Cuttica (via Parma 1) – visite guidate 15-19.

Marengo Museum (Spinetta Marengo) – visite al plastico della battaglia, 15-19.

Palatium Vetus (piazza Libertà 28) – esposizione “Il Moncalvo” e mostra “Alessandria devota”, 9-13 e 15-19.

Borsalino Museum (corso Cento Cannoni 21) – orario continuato 10-19.

Teatro delle Scienze (via 1821 n.11) – visite al Planetario, domenica 15-19.



<https://radiogold.it/news-alessandria/419791-alessandria-fiera-san-baudolino-2025-programma/>

Food&Science Festival Lab Grande partecipazione all'incontro del 14 ottobre al Municipa

A Casale il quiz per ragionare sulle fake news in agricoltura

CASALE MONFERRATO

● Ha toccato anche la città di Casale Monferrato il Food&Science Festival Lab Alessandria. Lo scorso 14 ottobre, infatti, al Teatro Municipale, grazie alla collaborazione e ospitalità del Comune, si è svolto l'incontro dal titolo "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi segui: un quiz per ragionare sulle fake news in agricoltura". Si tratta di un format divertente e interattivo, che punta ad affrontare temi scientifici, con un linguaggio comprensibile a tutti. Gli studenti, attraverso una serie di domande, sono stati invitati a riflettere su educazione alimentare, sostenibilità, consumo consapevole, lotta allo spreco, contrasto alle fake news. L'obiettivo era quello di fornire ai ragazzi gli strumenti per distinguere informazioni affidabili da quelle fuorvianti in ambito agroalimentare e di favorire la capacità di analizzare il percorso del cibo, dalla produzione al consumo, e comprendere le sue implicazioni sociali, ambientali ed economiche. Il "Quizzone" è stato condotto da Alberto Agliotti di Frame - Divagazioni scientifiche. Sul palco erano presenti: Francesco Giorda, attore e autore comico; Greta Durante, divulgatrice scientifica e co-fondatrice di Non è la Zebra; Alberto Marelli, giornalista, Alberto Ielisei, presidente di Anga Alessandria. In apertura, il sindaco Emanuele Capra ha dato il benvenuto agli studenti.

Il Concorso "Semi di verità"

È stato lanciato anche un concorso per le scuole che hanno partecipato all'incontro al Teatro Municipale. Gli studenti, singolarmente o in gruppo, saranno invitati a realizzare un contenuto multimediale (video, podcast, infografica, post social, ecc.) per una campagna creativa contro le fake news in agricoltura. Un modo per mettere in pratica quanto appreso

e diventare veri fact-checker del futuro. I migliori elaborati saranno selezionati da una giuria di esperti in comunicazione scientifica e agricoltura sostenibile. I vincitori verranno premiati durante un evento conclusivo, con la possibilità di vedere il proprio lavoro pubblicato su canali ufficiali. Il premio sarà del valore di 500 euro per il primo classificato; 300 per il secondo classificato; 200 per il terzo classificato. A breve, sui canali di informazione di Confagricoltura Alessandria, sarà pubblicato il regolamento e le indicazioni per l'iscrizione.

L'apporto di Confagricoltura

Il Food&Science Lab Alessandria nasce come spin off del Food&Science Festival di Mantova, evento di rilevanza internazionale dedicato alla scienza e all'innovazione nella produzione e consumo del cibo, partendo dalla coltivazione, passando dalla trasformazione, fino alla tavola.

Anche nel 2025 l'intento degli organizzatori - Confagricoltura Alessandria con Anga Alessandria e Agriturist Alessandria, la supervisione scientifica di Frame Divagazioni Scientifiche, con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, del Comune di Alessandria, della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, della Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona, gli sponsor tecnici e gli enti che hanno concesso il patrocinio - è stato quello di proporre in provincia di Alessandria il format legato al festival mantovano. Alessandria entra così a fare parte del circuito delle città toccate dal Festival e dai Lab, insieme a Ferrara, Parma, Rovigo, Modena, Bergamo e Udine, unica città del Piemonte ad ospitare l'evento consolidato di divulgazione scientifica.

«Per il secondo anno consecutivo, abbiamo in provincia di Alessan-

dria i contenuti del Food&Science Festival di Mantova, con un programma ancora più ricco che ha toccato, oltre ad Alessandria, anche le città di Tortona e Casale Monferrato - dichiara Paola Sacco, presidente di Confagricoltura Alessandria - Come associazione di imprenditori agricoli sosteniamo un modello agroalimentare moderno, aperto alla ricerca, improntato su una sostenibilità produttiva ed economica che non sia ideologica».

«Vogliamo riaffermare la centralità del settore primario come elemento distintivo dell'economia provinciale e regionale e, nel contempo contribuire a stimolare il dibattito sul futuro delle produzioni agroalimentari, troppo spesso lasciato in secondo piano. L'alessandrino, con le sue oltre 5.800 imprese agricole, vanta eccellenze uniche: siamo tra i principali produttori italiani di grano tenero e pomodoro da industria, senza contare il numero di Doc e Dcog nel settore vitivinicolo».

Tutti i sostenitori

Sostengono il Food&Science Festival Lab Alessandria 2025: Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Comune di Alessandria, Camera di Commercio Alessandria-Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona. Sponsor: Barilla, Apsover Sementi, Syngenta, Umana; sponsor tecnici: Alexala, Derthona Basket, Confesercenti, Confcommercio, Associazione Cultura e Sviluppo, Confagricoltura Donna Alessandria, Ottobre Alessandrino.

Partner istituzionali: Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Comune di Acqui Terme, Comune di Casale Monferrato, Comune di Gamalero, Comune di Gavi, Comune di Novi Ligure, Comune di Ovada, Comune di Tortona, Comune di Volpedo, Asl Alessandria, AouAL, Confindustria Alessandria, Fondazione Viva, Università del Piemonte Orientale.



L'evento «La Fiera di San Baudolino è traino per promuovere il territorio»

Sabato 8 e domenica 9 novembre andrà in scena l'edizione numero 39. Le 'nostre' eccellenze in vetrina. Barosini: «Un autunno da protagonisti»

■ «La Fiera di San Baudolino rappresenta da quasi 40 anni (quest'anno siamo giunti alla 39ª edizione, ndr) un'importante occasione per promuovere il territorio alessandrino con tutte le sue eccellenze agroalimentari. È ormai tradizione ritrovare nelle vie del centro e presso il cortile della Camera di Commercio, che per l'occasione diventa la "Corte del gusto", molti espositori del settore enogastronomico che attirano un pubblico sempre più numeroso e affezionato attento a gustare prodotti tipici di qualità, non solo provenienti dalla nostra provincia».

Parole di Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria e Asti, che ieri - in conferenza stampa - ha presentato la nuo-

va edizione di quello che è a tutti gli effetti un prezioso punto di riferimento per il territorio. Le 'nostre' eccellenze in vetrina, insomma, a cominciare dai tartufi, ma non solo. «Tra le iniziative della Fiera - aggiunge Coscia - è stata confermata a Palazzo del Monferrato, in Via San Lorenzo 21, la rassegna "Vini a Palazzo", dove i Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti, in collaborazione con Ais Piemonte, Onaf e la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato faranno degustare i vini ed i prodotti tipici della nostra zona».

La chiusura del cerchio

Per Giovanni Barosini, vice sindaco di Alessandria, «l'importante storia di questa Fiera si arricchisce ulteriormente con

la valorizzazione delle nostre Deco a significare una costante crescita della nostra comunità, attraverso le sue ricchezze e tradizioni, le sue peculiarità, i propri tratti distintivi».

Un evento che assume un significato ancora più speciale. «Abbiamo vissuto un autunno da protagonisti - ancora Barosini - con Ottobre Alessandrino e con la prima apertura del Museo Civico. San Baudolino chiude idealmente il cerchio». Chiusura con una considerazione di Roberto Cava, presidente di Alexala. «Sua maestà il tartufo è trainante, è evidente, ma San Baudolino non è solo un prodotto. È un intero territorio».

PAOLO LIVRAGHI
p.livraghi@ilpiccolo.net

I NUMERI DELLA RASSEGNA

2

Giorni di eventi nel cuore di Alessandria: sabato 8 e domenica 9 novembre torna la 'nostra' Fiera

3

Le 'sedi' principali: oltre a Camera di Commercio e Palazzo Monferrato, anche le vie del centro

5

Le Deco protagoniste: rabaton, salamini di vacca, agnolotti, ceci di Merella e cavolo di San Giovanni

20

È il numero massimo ammesso al percorso sensoriale proposto dal Centro Studi Tartufo



FARE RETE Camera di Commercio e Amministrazione comunale



<https://www.ilpiccolo.net/2025/10/27/alessandria-l8-e-il-9-novembre-torna-la-fiera-di-san-baudolino/>

LA CULTURA DEL VINO E DEL TARTUFO, L'ORO BIANCO DELL'ALESSANDRINO E DEL MONFERRATO

Difficile raccontare il tartufo a chi non lo conosce. Il *Tuber Magnatum Pico* – questo il nome tecnico del tartufo bianco – è uno tra i prodotti più preziosi e apprezzati del mondo, piccolo diamante commestibile che cresce sottoterra e che costruisce intorno a sé una tradizione secolare.

Il “**Mozart dei funghi**”, come lo chiamava Gioacchino Rossini è, insieme al vino, il grande protagonista dell'autunno delle colline dell'Alessandrino e dell'intero Piemonte, patria dei migliori tartufi del mondo. Qui, da sempre, si sa raccontare la cultura del tartufo: la sua caccia, l'addestramento dei cani, i segreti per utilizzare questa incredibile materia prima in cucina.

Insomma: **il tartufo va vissuto, per essere davvero capito**. E l'Alessandrino è una delle zone dove farlo, attraverso le tante manifestazioni dedicate all'oro bianco delle nostre colline e attraverso una serie di esperienze turistiche eccezionali che intorno al tartufo sono state costruite.

“Il tartufo non è solo un prodotto delizioso, ma è un'occasione unica per conoscere alcune delle tradizioni più radicate e particolari del nostro territorio. Attorno al tartufo si è da sempre costruito un mercato solido ed economicamente interessante, vista la natura di grandissima eccellenza del prodotto. Non solo però: l'interesse intorno alle tradizioni del tartufo oggi fa sì che si moltiplichino le iniziative di divulgazione, di racconto, e di proposta di esperienze sul tema. Un'occasione interessante per offrire qualcosa di nuovo ai turisti che vengono sul nostro territorio. Quello che vogliamo ribadire è che la provincia di Alessandria è uno dei centri in cui si cerca, si trova e si commercia il Tuber Magnatum Pico: nelle nostre fiere i turisti possono trovare i tartufi piemontesi e approfondire meglio la conoscenza di questo fantastico prodotto” racconta Roberto Cava, presidente di Alexala agenzia turistica locale.

<https://www.experiences.it/archives/95589n>

TURISMO ITINERANTE

<https://www.turismoitinerante.com/site/da-ottobre-in-piemonte-al-via-tante-feste-dedicate-al-tartufo/>

29/10/2025 – Il Piccolo – Enogastronomia e Monferrato: Beppe Sardi racconta la sua storia

Enogastronomia e Monferrato: Beppe Sardi racconta la sua storia

Appuntamento venerdì alle 11 all'Enoteca Regionale



OVADA – E' considerato un cuoco simbolo del Monferrato Beppe Sardi, protagonista di una delle storie più brillanti di ristorazione sul nostro territorio grazie alla sua esperienza con "Il grappolo", il ristorante che ha rappresentato un esempio tra il 1978 e il 2017. Oggi Sardi ama considerarsi cuoco free lance ed è conosciuto in particolare per il suo inimitabile bollito. Con il libro "Monferrato terra generosa – Cultura e territorio in 57 originali risotti" vuole condividere la sua parabola e la sua esperienza con il pubblico. Il libro sarà presentato venerdì 31 ottobre, dalle 11, presso l'Enoteca Regionale di Ovada. Alla presentazione parteciperà anche la **classe quinta dell'Istituto Agrario di Ovada**, alla quale saranno donate copie del libro grazie al contributo della **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria**.

Protagonista assoluto della cucina monferrina, Beppe Sardi condurrà il pubblico in un racconto che intreccia tradizione gastronomica e valorizzazione del territorio. L'incontro è **aperto al pubblico** e rappresenta un'occasione unica per scoprire come il riso e i prodotti tipici possano diventare ambasciatori di un territorio generoso e autentico.

Simbolo del Monferrato

Beppe Sardi, classe 1954, ha collaborato è stato chef titolare del ristorante 'Il Grappolo' di Alessandria dal 1978 al 2017. Dall'anno successivo è cuoco freelance. Dal 2007 svolge lezioni di cucina per agenzie formative regionali. Ha collaborato a iniziative nazionali e internazionali di promozione del **riso italiano** (in particolare con il Consorzio tutela e varietà dei risi italiani e con Saiagricola) e a trasmissioni televisive (**Gambero Rosso**, **Rai**, **Sky**) dedicate all'enogastronomia. Dal 2011 collabora con **Saporie.com** per le ricette e la **scuola di cucina di Conad**. Ha creato per Johnson & Johnson un ricettario per diabetici. Collabora con **Alexala**, agenzia turistica della provincia di Alessandria, e dall'ottobre 2019 con il castello di Montalero nel Monferrato.

"**Monferrato terra generosa**" è il racconto di un territorio attraverso 57 risotti unici, dove ogni ricetta diventa una storia di sapori, paesaggi e persone.

<https://www.ilpiccolo.net/2025/10/29/enogastronomia-e-monferrato-beppe-sardi-racconta-la-sua-storia/>

30/10/2025 – Travel Quotidiano– Ricaldone, dal tartufo al vino, la promozione passa per la valorizzazione dei prodotti locali

Ricaldone, dal tartufo al vino, la promozione passa per la valorizzazione dei prodotti locali

30 ottobre 2025 12:42

Sinergia, passione e tanti progetti con la consapevolezza di appartenere ad un territorio. Un territorio che si presenta con le proprie unicità e una nuova forza.

Ricaldone, in provincia di Alessandria, famoso per i vigneti, per le cantine conosciute per vini di pregio, ma anche per il tartufo bianco, punta su eventi ed iniziative, con l'obiettivo di far riscoprire tradizioni uniche e promuovere i prodotti locali, a cominciare proprio dal tartufo e dal vino.



Di recente si è svolta la seconda edizione della Fiera del vino e del tartufo.

Protagonista dell'evento il tartufo bianco, eccellenza del Monferrato. Sono stati organizzati degustazioni, approfondimenti ed anche una tartufaia didattica, esempio unico di tartufaia 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, l'antica tradizione.

«Cerchiamo di sensibilizzare il pubblico e promuovere questo prodotto della nostra terra – **spiega Laura Bruna, sindaca di Ricaldone** – Non solo, molte aziende e produttori si sono associati per valorizzare il territorio e i tartufi. 21 comuni si sono uniti e sono stati tracciati per quanto concerne il tartufo. **Possiamo certificare la tracciabilità per tutelare il consumatore finale**».

Ogni evento, ogni fiera può essere un'occasione di confronto.



«Anche la seconda edizione della Fiera del vino e del tartufo – aggiunge Laura Bruna – ha offerto l'opportunità per valorizzare tutto il territorio. Nel nostro piccolo crediamo che il tartufo debba essere promosso dalla comunità locale. E' indubbio che il tartufo possa essere un volano per l'economia locale. Ogni iniziativa può essere un'occasione interessante per offrire qualcosa di nuovo ai turisti».

Durante l'estate, nell'ultima settimana di luglio, da 30 anni, **Ricaldone organizza l'Isola in Collina, un festival musicale ispirato alla canzone d'autore**, nel ricordo di Luigi Tenco che visse nel paese prima di trasferirsi a Genova. Nel borgo è visitabile anche il Museo Tenco, con oggetti, lettere autografe, dischi, documenti e altri materiali del cantautore.

La rassegna musicale, uno spin-off del Premio Tenco, attira moltissimi visitatori e comprende concerti, appuntamenti nelle cantine della zona ed angoli dedicati allo street food locale.



https://www.travelquotidiano.com/enti_istituzioni_e_territorio/ricaldone-dal-tartufo-al-vino-la-promozione-passa-la-valorizzazione-dei-prodotti-locali/tqid-500441