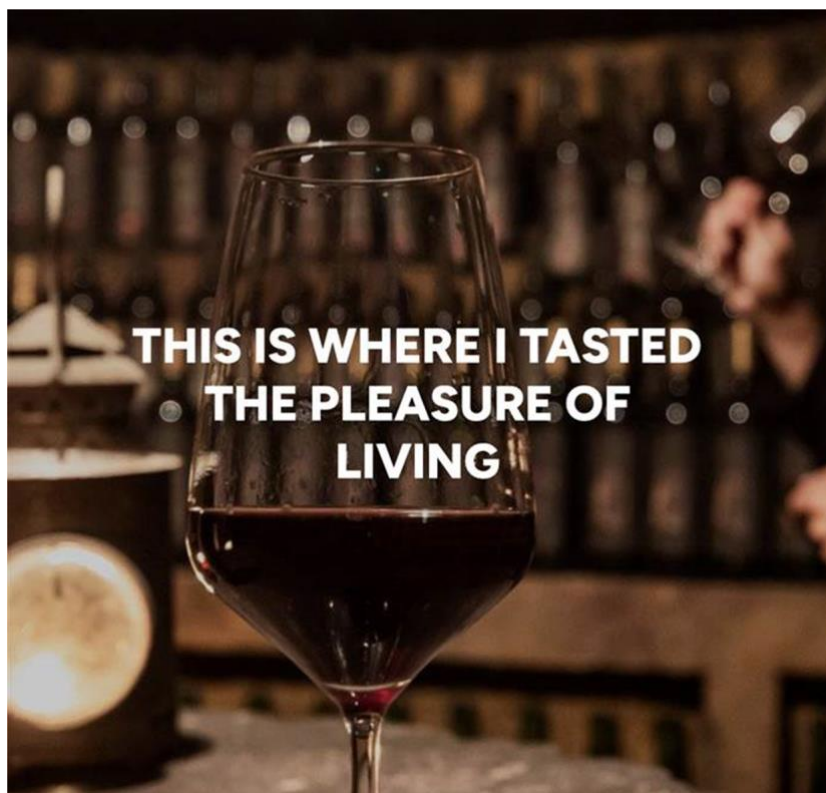


RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Novembre 2025

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne



Sommario

01/11/2025 – La Stampa Alessandria – Alessandria cerca la sua identità Il percorso serio sul city branding - Focus group, questionari, formazione "Risveglieremo orgoglio e ambizioni"	5
01/11/2025 – Il Piccolo – Alessandria, al via “Una Città i 100 Colori del Teatro”	7
01/11/2025 – Guida Viaggi – Piemonte, terra d’esperienze e di sapori: verso il 2026 con un calendario di emozioni	8
02/11/2025 – Ancora – Vino, tartufi e territorio: un convegno	10
02/11/2025 – Ancora – "Monferrato terra generosa": 57 risotti per raccontare un territorio	12
02/11/2025 – Ancora – Giornata del Festival delle conoscenze ad Ovada	13
03/11/2025 – AlessandriaNews – Le De.Co di Alessandria protagoniste di un press tour nazionale	14
03/11/2025 – Il Piccolo – Ottobre Alessandrino, storia di un successo	16
04/11/2025 – Il Secolo XIX Basso Piemonte – La fiera "ViTa" diventa regionale «Il tartufo si sposa ai vini liguri»	18
06/11/2025 – Il Secolo XIX Basso Piemonte – Ovadese, boom di turisti. La metà arriva dall'estero. Raddoppiati i posti letto	20
07/11/2025 – Il Piccolo – Alessandria: “L’uomo, la bestia e la virtù” inaugura la stagione teatrale	21
08/11/2025 – La Stampa Alessandria – Giro in piazzetta alla ricerca dell'immagine di Alessandria. Dalla nebbia al bollito dai baci alla memoria. L'immagine della città ira le voci in piazzetta	22
09/11/2025 – Ancora – L'edizione 2025 di "Vi.Ta. Ovada vino e tartufi"	25
10/11/2025 – Il Secolo XIX Basso Piemonte – Ovada, Bizzarri al Teatro Crocco. Venerdì torna "Vino e tartufi"	26
10/11/2025 – Il Piccolo – Alle Atp Finals si brinda col Gavi Docg	27
11/11/2025 – La Stampa Alessandria – Alle Atp Finals le eccellenze della provincia. A tavola arrivano risotto alla Marengo e Gavi	29
11/11/2025 – Secolo XIX Basso Piemonte – Brambilla e Romagnolo tra cronaca e memoria	30
14/11/2025 – Il Monferrato – Ecco le iniziative per fare crescere la cultura dell’olio	31
14/11/2025 – Prima Alessandria – A Filo Diretto Marco Lanza di Alexala, Roberto Mariano della fondazione Slala e Fabio De Vivo	32

14/11/2025 – Radio Gold – Tra farsa e allucinazione. Recensione di “L’uomo, la bestia e la virtù” al Teatro Alessandrino.....	33
15/11/2025 – La Stampa Alessandria – Alla ricerca dell’immagine della città fra le bancarelle. Dal sapore di farinata al glorioso Napoleone. L’immagine della città alla Corte del Gusto	36
16/11/2025 – Secolo XIX Basso Piemonte – Vino e tartufi, Ovada in festa. Sfide tra i migliori produttori con la star Benedetta Parodi.....	39
16/11/2025 – Ancora – Il direttore del "Secolo XIX" in Enoteca Regionale per il suo libro .	40
16/11/2025 – Ancora – Alla conviviale Cava e Lanza di Alexala parlano di turismo "che deve diventare impresa"	41
17/11/2025 – La Nuova Provincia – Olium, il convegno che porta il punto sul Monferrato dell’olio.....	42
18/11/2025 – Il Monferrato – Un’eccellenza del Piemonte nei luoghi patrimonio Unesco	44
18/11/2025 – Secolo XIX Basso Piemonte – Tartufo bianco da record. L’ovadese Caratto vince il primo premio alla Fiera.....	45
18/11/2025 – La Stampa Alessandria – La voce dei vignaioli si ascolta nei podcast sui percorsi turistici.....	46
18/11/2025 – ATNews – Fiera Internazionale del Tartufo Bianco. Trifola d’Or di Murisengo Monferrato: domenica si replica	48
20/11/2025 – La Stampa Alessandria – "Acqui & Saponi" celebra il tartufo e la buona tavola	55
21/11/2025 – Il Piccolo – La manifestazione. In città c’è profumo di tartufo: due giorni di mostra regionale	56
22/11/2025 – La Stampa Alessandria – Dall’aroma di rabatòn alla magia dei grigi in B. L’immagine della città legata alle opportunità	57
24/11/2025 – La Stampa Piemonte e Valle d’Aosta – Turismo, il Piemonte vince la sfida. Quando il turismo vola	59
24/11/2025 – Prima Alessandria – A Filo Diretto il presidente dell’Enoteca di Ovada Mario Arosio e il presidente di Alexala Roberto Cava	61
24/11/2025 – Prima Alessandria – Il Progetto ORI: un nuovo brand per raccontare l’eccellenza del territorio	62
26/11/2025 – Radio Gold – Anche Gabriele Bonci a Dolci Terre di Novi, la rassegna gastronomica dal 6 all’8 dicembre.....	65
28/11/2025 – La Stampa Alessandria – Dai baciùà ai salamini fino alla San Giorgio. L’immagine della città "generosa e ospitale"	69

28/11/2025 – Panorama di Novi – Dolci Terre di Novi. Tutto pronto per il via della ventottesima edizione	71
28/11/2025 – Il Piccolo – Alessandria. Zilovich e la Papessa di chi crede pur sapendo che è falso	74
30/11/2025 – La Stampa Alessandria – Al Giacometti cinque serate con la Stand up comedy. Dopo Zelig torna a casa anche l'irriverente Alice Redini.....	75
30/11/2025 – Ancora – Acqui & Saponi: edizione da record.....	76

01/11/2025 – La Stampa Alessandria – Alessandria cerca la sua identità Il percorso serio sul city branding - Focus group, questionari, formazione "Risveglieremo orgoglio e ambizioni"



Il progetto proseguirà a gennaio con un incontro tra enti, associazioni, professionisti. Sono 60 i portavoce del territorio coinvolti: presto partirà pure un corso all'università

Focus group, questionari, formazione “Risveglieremo orgoglio e ambizioni”

IL CASO

DANIELE PRATO
ALESSANDRIA

La presentazione del progetto di «city branding» risale all'inizio dell'estate e a luglio si è posata la prima pietra con una riunione a cui sono stati invitati un po' tutti quelli legittimati a parlare della città. Perché la vivono e la costruiscono ogni giorno con il proprio lavoro, il proprio agire e le proprie idee: istituzioni ed enti come Slala e Fondazione Cral, associazioni di categoria e ordini professionali, commercianti, studenti, università. Poi associazioni, terzo settore, mondo della sanità e dei media. Trenta realtà che hanno indicato i nomi di 60 persone da invitare al primo dei focus

group chiamati a disegnare l'immagine più autentica di Alessandria: si terrà a gennaio. Il Comune ha un ruolo di primo piano ma la strada che si è scelta di imboccare (il percorso durerà almeno fino all'estate del 2026) va oltre l'amministrazione e la politica: mira a costruire il futuro della città, rendendola attrattiva per i turisti ma anche e soprattutto per i capitali, economici ed umani. Un polo di sviluppo per il territorio. Una calamita per i giovani. Un luogo dove valga la pena vivere e del quale andare orgogliosi se ci si è nati. E chissà cos'altro. Ecco perché accanto a Palazzo Rosso si muovono anche l'Upo, Alexala e Costruire Insieme.

Per il vicesindaco e assessore al Marketing territoriale, Giovanni Barosini, parlare dei focus group come di sem-

plici incontri è riduttivo e fuorviante. «Sarà una seduta di autoanalisi collettiva» spiega. Non si tratterà di sedersi intorno a un tavolo per srotolare l'elenco di quello che ad Alessandria funziona oppure no. Di ciò che piace e di ciò che si potrebbe migliorare. Piuttosto, i partecipanti dovranno mettere da parte l'inclinazione alla polemica e lasciar parlare il cuore. I ricordi, le emozioni. Solo così l'essenza di Alessandria, autentica e non studiata a tavolino, potrà emergere e



imporsi, traducendosi anche in un logo efficace e iconico, subito riconoscibile, da utilizzare a tappeto su tutto il materiale promozionale e informativo. Un po' come accaduto negli Stati Uniti con «I love New York» o, per non guardare lontano, a Genova con il suo «More than this». D'altronde è da lì che arriva Cesare Torre, vice presidente di Costruire Insieme, che del percorso analogo sotto la Lanterna è stato uno dei registi. «Il pregiudizio che dobbiamo sradicare è quello della anonimità di Alessan-

dria. Non c'è niente di più falso» ha ripetuto in questi mesi.

Il traguardo fondamentale, forse il primo da raggiungere, non è quello di agganciare chi non conosce la città ma di risvegliare l'orgoglio di chi ci abita e ci è nato. «Sarà una fase cruciale del lavoro – sottolinea Barosini –. Deve crescere la consapevolezza su quanto potenziale sia custodito in questa città. Il nuovo museo,

L'iniziativa è corale
e vede la regia di
Comune, Upo, Alexala

e Costruire Insieme

il teatro che sta rinascendo, l'università che si amplia sono segnali sostanziali di un futuro inedito che si delineerà a medio termine. Alessandria deve recuperare ambizione, senso di appartenenza, rafforzare il proprio ruolo di capoluogo». Presto, accanto ai focus group, prenderanno forma il corso di Alta Formazione dell'Upo, questionari per i cittadini e, alla fine, un concorso internazionale di idee per il logo che nascerà. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La zona di Santa Maria di Castello rappresenta il cuore più antico di Alessandria ed è un angolo suggestivo della città

FOTO CASTELLANA



Con le sue linee il ponte Meier è un luogo iconico della città



Il complesso di San Francesco presto ospiterà il nuovo museo

Alessandria, al via “Una Città i 100 colori del teatro”

Il Comune lancia un progetto per promuovere mensilmente gli spettacoli teatrali locali e coinvolgere nuovo pubblico

ALESSANDRIA – Ha preso ufficialmente il via “**Una Città i 100 colori del teatro**”, la nuova **campagna di comunicazione culturale** promossa dalla **Città di Alessandria**, in collaborazione con **Asm Costruire Insieme** e **Alexala**.

L'iniziativa punta a valorizzare e rendere più visibile l'ampia offerta di spettacoli proposta da **compagnie e teatri locali**, con aggiornamenti mensili pubblicati online.

Un progetto per fare di Alessandria una città del teatro

L'obiettivo è duplice: **coinvolgere gli appassionati** e attrarre **nuovo pubblico**, offrendo l'opportunità di vivere esperienze culturali tra **prosa, danza, musica e pièce originali**. Il calendario sarà costantemente aggiornato sui siti ufficiali comune.alessandria.it, asmcostruireinsieme.it e visitalessandria.it.

«Lo sviluppo di **Alessandria come città di teatro** – ha dichiarato il sindaco **Giorgio Abonante** – passa anche attraverso la **riapertura del complesso teatrale cittadino**, un traguardo fondamentale per la vita culturale locale. Ma soprattutto attraverso la **formazione di un pubblico** attivo e partecipe, capace di nutrirsi di produzioni di qualità e grandi nomi del panorama artistico nazionale».

Con questa campagna, Alessandria intende **rafforzare la propria identità culturale**, promuovendo una visione inclusiva del teatro come **spazio di dialogo, partecipazione e crescita collettiva**. “Una Città i 100 colori del teatro” è un invito aperto alla cittadinanza per (ri)scoprire il valore del teatro nella quotidianità urbana.

<https://www.ilpiccolo.net/2025/11/01/alessandria-al-via-una-citta-i-100-colori-del-teatro/>

COMUNE DI ALESSANDRIA:

<https://www.comune.alessandria.it/vivere-comune/eventi/prende-via-una-citta-100-colori-teatro>

01/11/2025 – Guida Viaggi – Piemonte, terra d'esperienze e di sapori: verso il 2026 con un calendario di emozioni



Il Piemonte si prepara a vivere una nuova stagione di eventi ed esperienze turistiche che mettono al centro il gusto, la tradizione, la scoperta. Tra fiere, degustazioni, percorsi sensoriali e proposte esperienziali, l'autunno e i mesi successivi diventano il momento ideale per conoscere il territorio in modo autentico, attraverso il suo oro più prezioso: il Tartufo Bianco.

Piemonte: il cuore enogastronomico dell'Alessandrino

Difficile raccontare il tartufo a chi non lo conosce. Il **Tuber Magnatum Pico**, come lo definiscono gli esperti, è un piccolo tesoro della terra che da secoli lega la sua storia a quella del Piemonte. Gioacchino Rossini lo chiamava **il Mozart dei funghi** e non a caso: il suo profumo inconfondibile e la sua rarità lo rendono un protagonista assoluto della cucina e delle esperienze gourmet.

Nell'Alessandrino, patria del tartufo insieme alle Langhe e al Roero, la cultura legata alla sua ricerca e al suo utilizzo in cucina è profondamente radicata. Qui ogni autunno si rinnova un rituale antico fatto di fiere, incontri, degustazioni e momenti di scoperta, dove turisti e operatori possono vivere in prima persona la magia della caccia al tartufo e delle tradizioni contadine.

Il racconto di un territorio da gustare

“Il tartufo non è solo un prodotto delizioso, ma un'occasione per conoscere le tradizioni più autentiche del nostro territorio,”

racconta **Roberto Cava**, presidente di **Alexala**, agenzia turistica locale della provincia di Alessandria. “Intorno al tartufo si è sviluppato un mercato solido, ma anche un'offerta esperienziale che cresce di anno in anno, capace di attrarre turisti italiani e stranieri.”

La provincia di Alessandria, infatti, è oggi uno dei poli più vivaci per la valorizzazione del **Tuber Magnatum Pico**, grazie a fiere storiche e manifestazioni che uniscono enogastronomia, cultura e promozione turistica.

Le fiere del Tartufo Bianco tra profumi e tradizioni

L'autunno 2025 sarà un mosaico di eventi dedicati al tartufo, con appuntamenti diffusi in tutto il Piemonte. **Cella Monte** aprirà la stagione oggi con la **Fiera Regionale del Tartufo Bianco in Valle Ghenza**, giunta alla 33ª edizione, dove il borgo del Monferrato si animerà di mercatini, piatti tipici e visite alle cantine. Il 9 novembre sarà la volta di **Alessandria**, con la **Fiera di San Baudolino**, alla sua 39ª edizione: un intreccio di sapori e cultura che coinvolge musei, monumenti e botteghe artigiane della città.

Tra il 16 e il 23 novembre **Murisengo** accoglierà la **Trifola d'Or**, che nel 2025 festeggerà il riconoscimento come **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco**, un traguardo che consolida il suo ruolo di ambasciatrice del territorio.

Nelle stesse date si terranno anche **Vini & Tartufi** a **Ovada** e la **Fiera Nazionale del Tartufo** di **San Sebastiano Curone**, dove il Tuber Magnatum si accompagna ai vini Timorasso e Barbera, al Salame Nobile del Giarolo e al formaggio Montébore.

A chiudere il mese, dal 21 al 23 novembre, **Acqui Terme** ospiterà **Acqui & Sapori**, una mostra regionale che trasforma la città termale in una vetrina del gusto, tra degustazioni e incontri con produttori locali.

Oltre la fiera: esperienze da vivere fino al 2026

Il turismo esperienziale in Piemonte non si ferma alla stagione autunnale. Anche nel 2026 il territorio alessandrino offrirà un ventaglio di attività da vivere tutto l'anno, pensate per un pubblico curioso, slow e desideroso di autenticità.

La **vendemmia turistica**, ad esempio, invita i visitatori a partecipare al rito della raccolta dell'uva, con pigiatura tradizionale e light lunch in cantina. Chi cerca un'emozione più intensa può provare la **ricerca in notturna del tartufo**, guidati da un trifolau e dal suo cane, per poi concludere con una merenda sinoira in un'antica dimora del Monferrato. Per gli amanti dell'avventura, il tour **in fuoristrada tra le vigne** svela panorami mozzafiato lungo la Strada degli Aromatici, mentre le **cooking class autunnali** con chef pluripremiati uniscono convivialità e alta cucina.

Ci sono poi esperienze uniche come il **wine painting**, che trasforma il vino in colore, o la **wine spa**, che invita a immergersi letteralmente nel benessere dei polifenoli. E per chi ama le emozioni forti, il **lancio in paracadute sopra le colline del Monferrato** offre una prospettiva impareggiabile sul paesaggio vitivinicolo UNESCO. Infine, con l'attività **"Crea il tuo vino"**, i partecipanti diventano enologi per un giorno, miscelando vini base e personalizzando la propria etichetta: un modo originale per portare a casa non solo una bottiglia, ma un ricordo creato con le proprie mani.

<https://www.guidaviaggi.it/2025/11/01/piemonte-terra-desperienze-e-di-sapori-verso-il-2026-con-un-calendario-di-emozioni/>

Protopapa: «Necessaria più consapevolezza»

Vino, tartufi e territorio: un convegno

Acqui Terme. Tra gli eventi più significativi inseriti nel programma della Fiera del Tartufo, c'è sicuramente l'incontro con esperti, imprenditori e amministratori pubblici, nel quale si è parlato di tartufi, vini e del loro rapporto col territorio.

Presenti, insieme al sindaco Laura Bruna, il presidente dell'Ass.Liberi Tartufai, Lorenzo Tornato, il presidente della Cantina Tre Secoli Bruno Fortunato, il consigliere provinciale Giacomo Perocchio, il presidente di Alexala, Roberto Cava, e il consigliere regionale Marco Protopapa.

Nel suo intervento, Tornato ha ricordato come, a suo avviso, «il tartufo vada valorizzato anche dalle comunità locali, con l'esempio di Ricaldone dove c'è una delle prime tartufaie didattiche della provincia di Alessandria».

Forse è l'unica tartufaia didattica produttiva, poiché di solito i tartufi vengono nascosti nel terreno e poi vengono fatti trovare dal turista nella cerca.

Sarebbe importante che in provincia, la politica desse spinta alla nascita di queste tartufaie didattiche, che sono un traino importante per l'economia. E servono a far conoscere il tartufo monferrino. Quasi nessuno lo sa, ma la provincia di Alessandria è la più importante produttrice di tartufi in Piemonte. Sarebbe bello che lo sapessero i politici e si regolassero di conseguenza facendo le mosse giuste per promuovere questa nostra eccellenza».

Tornato, che è anche membro della Consulta Regionale del Tartufo, ha ricordato che la Regione sta promuovendo bandi per la creazione e il potenziamento di tartufaie produttive. «Sarebbe fondamentale che le comunità locali venissero informate e coinvolte, per sfruttare al meglio queste opportunità».

Nel suo intervento, ha anche ricordato come, grazie allo spirito di iniziativa di Franco Novelli di Vallerana, il Monferrato possa vantare anche un lavoro di ricerca scientifica di rilievo: l'Università del Piemonte Orientale ha compiuto uno studio sul genoma del tartufo monferrino, un'analisi complessa e lunga ma preziosa per affermare la qualità di un prodotto che non ha nulla da invidiare ad altri più noti. «Il nostro tartufo è eccellente – spiegano – e merita di essere riconosciuto come tale».

Infine, ha ricordato che nonostante il tartufo bianco non sia coltivabile, altre varietà, come il tartufo nero invernale (*Tuber melanosporum*) e il tartufo nero estivo (*Tuber aestivum*, o "scorzone"), possono invece essere prodotte in coltivazione controllata. Secondo Tornato «Molte aree oggi incolte potrebbero, dopo un'attenta valutazione agronomica, diventare nuove tartufaie. E non dimentichiamo che il tartufo nero estivo sta conoscendo un boom mondiale: paesi come Australia e Nuova Zelanda

stanno investendo miliardi nella sua produzione».

Oltre alla promozione, l'associazione lavora anche sulla formazione dei più giovani. «Portiamo il tartufo nelle scuole elementari – raccontano – con proiezioni, incontri e ricerche sul campo. I bambini sono curiosissimi, attenti, entusiasti. Per noi è una grande soddisfazione, perché insegnare loro il rispetto per la natura, per gli animali e per l'etica del tartufo è fondamentale».

Del momento del settore vitivinicolo ha invece parlato Bruno Fortunato, presidente della Cantina Sociale Tre Secoli, che non ha nascosto le criticità che il settore sta conoscendo.

«Il comparto vinicolo sta attraversando un momento molto particolare, per non dire difficile. È innegabile che i vini rossi stiano attraversando una fase di crisi, dovuta anche al cambiamento nelle abitudini di consumo. Oggi c'è una tendenza crescente a preferire prodotti a più basso contenuto alcolico, legata a un approccio più salutistico e a una diversa idea di convivialità. Per questo dobbiamo essere capaci di rinnovarci, orientandoci verso vini più leggeri, "low-alcohol", che rispondano alle nuove esigenze dei consumatori».

Ciò non significa, precisa il presidente, abbandonare la tradizione o rinnegare i grandi rossi del Monferrato. «I nostri vini da 14 gradi restano apprezzatissimi, ma il quadro complessivo è cambiato: dobbiamo prenderne atto e guardare avanti».

Fortunato sottolinea anche l'importanza di iniziative che permettano al pubblico di riscoprire il valore autentico della viticoltura: «Eventi come questo servono a far capire alla gente cosa significa per noi produrre vino. Far vedere le vigne dove nasce l'uva, come viene raccolta, spiegare gli abbinamenti giusti: è un modo per creare cultura e consapevolezza».

Senza però dimenticare i problemi. «Parlo senza giri di parole – afferma –: con i ricavi per ettaro siamo ai minimi termini. Sotto certe cifre non possiamo scendere. Le tensioni internazionali e la speculazione sui mercati, in primis la questione dei dazi, hanno aggravato la situazione, e speriamo di riuscire a resistere nonostante tutto».

Fortunato però cerca di essere ottimista. «Per carattere guardo sempre avanti. Stiamo vivendo un periodo complesso, ma dobbiamo continuare a credere nel nostro lavoro e nel futuro del vino. La chiave, oggi più che mai, è nella comunicazione, nella qualità del cibo, nelle idee e in eventi che uniscono persone e territori. Solo così potremo costruire un domani migliore per il nostro mondo vitivinicolo».

Dopo Bruno Fortunato, il consigliere Giacomo Perocchio ha portato il saluto della Provincia di Alessandria, rinnovando la considerazione che il

tartufo e il vino siano componenti cruciali nella promozione turistica della provincia.

«In passato l'Albese è riuscito a proporre un marketing territoriale efficace che gli ha permesso di guadagnare posizioni – ha aggiunto: – sono stati bravi, dobbiamo esserlo anche noi».

E per parlare di promozione, ecco l'intervento di Roberto Cava, presidente di Alexala, che ha fornito il quadro di una provincia in cui il turismo è effettivamente in progresso, nonostante le molte criticità. «Ma è importante costruire un'identità, mettere insieme gli elementi di eccellenza e far sì che consentano di caratterizzare il territorio. In questi elementi deve esserci l'anima del territorio, la sua autenticità. Il tartufo buono ormai si può comprare anche da casa, il vino buono anche. Ma vivere l'esperienza di vino e tartufi, magari con attività come la cerca, all'interno di un pacchetto turistico è qualcosa in più. E non dimentichiamo che il turismo è un comparto dove si semina oggi per raccogliere domani. Molti dei tanti olandesi che oggi hanno scelto di vivere sul nostro territorio ci hanno scoperto grazie all'iniziativa «auto+treno» che la Regione Piemonte aveva varato vent'anni fa, e che sta dando frutti a lungo termine. Dobbiamo essere capaci di pensare in prospettiva e promuovere il territorio con una visione a lungo termine».

A tirare le fila, con l'intervento forse più importante, è stato il consigliere regionale Marco Protopapa, che ha condensato in una parola, «consapevolezza», la necessità di realizzare una analisi politica della situazione. Dopo avere analizzato molto criticamente l'operato di Acqui come centro zona (ne parliamo a parte nelle pagine cittadine), Protopapa ha sottolineato che: «Anche sul vino è necessario lavorare con consapevolezza. Per quanto riguarda il vino dobbiamo sapere che c'è un problema. E quando c'è un problema non bisogna attendere gli eventi, ma bisogna intervenire, magari anche in modo drastico, valutando magari dei cambi di passo, dei cambi di cultura e magari anche di produzione. D'altronde oggi dobbiamo essere consapevoli che la visione del mondo del vino è cambiata. E anche che, chissà perché, da qualche tempo il «made in Italy» è sistematicamente demonizzato e penalizzato. Noto una cer-



ta antipatia: c'è qualcuno che evidentemente non ci vuole bene, fra i potenti dell'Europa, e che ultimamente ci sta facendo subire delle regole che certamente ci penalizzano, e posso parlare del vino ma potrei parlare del latte crudo, con le normative che si riverberano su produzioni di eccellenza come il Roccaverano.

E allora dobbiamo essere un passo avanti. Abbiamo brand importanti, produzioni di eccellenza. Per esempio, il tartufo nero è sempre più di gradimento degli chef, e noi siamo grandi produttori di tartufo nero... anche se in

qualche modo lo scopriamo solo adesso. Meglio tardi che mai, ma sbrighiamoci. Sbrighiamoci a fare delle operazioni di brand. Come consigliere regionale posso dirvi che sul tartufo nero siamo lavorando nell'acquese, per legarlo a prodotti come l'Albarossa e il filetto baciato e il Roccaverano. Formaggio, vino e salumi. Una operazione analoga la stiamo facendo col tartufo nero a Tortona, col Timorasso, il salame del Giarolo e il Montebore. Due sinergie tra prodotti di eccellenza del territorio, perché la sinergia è vincente, e insieme alla consapevolezza può farci fare il salto di qualità». M.Pr



Il libro di Beppe Sardi presentato in Enoteca “Monferrato terra generosa”: 57 risotti per raccontare un territorio

Ovada. Monferrato terra generosa: 57 risotti per raccontare un territorio.

Un viaggio tra sapori, cultura e identità locale: è questo lo spirito del libro "Monferrato terra generosa – Cultura e territorio in 57 originali risotti", che lo chef Beppe Sardi presenta venerdì 31 ottobre alle ore 11, presso l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato.

Protagonista della cucina monferrina, Beppe Sardi condurrà il pubblico in un racconto che intreccia tradizione gastronomica e valorizzazione del territorio.

A dialogare con lui il giornalista Enrico Sozzetti, curatore del volume e firma storica del giornalismo economico locale e nazionale, con collaborazioni per testate come Il Sole 24 Ore e Il Monferrato.

Alla presentazione del libro parteciperà anche la classe quinta dell'indirizzo di Agraria del "Barletti", a cui saranno donate copie del libro grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.

L'incontro è aperto al pubblico e rappresenta un'occasione unica per scoprire come il riso ed i prodotti tipici possano diventare ambasciatori di un territorio generoso e autentico. Un cuoco simbolo del Monferrato: Beppe Sardi, classe 1954, 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 for-



▲ Beppe Sardi

mative 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) ed 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.

A cura di Fondazione Acos

Giornata del Festival delle conoscenze ad Ovada

Ovada. "Il coraggio di fare impresa in modo sostenibile", è il messaggio lanciato al pubblico del Teatro Comunale. Il Festival delle conoscenze, promosso da Fondazione Acos per la cultura, protagonista il 21 ottobre al Teatro ovadese, sul tema del coraggio.

Un pubblico attento di studenti delle superiori ha partecipato ai tre incontri, che hanno dato stimoli, riflessioni e storie di vita e di impresa capaci di ispirare le nuove generazioni.

La giornata si è aperta con **Oscar Farinetti**, imprenditore, scrittore e fondatore di *Eataly*, protagonista dell'incontro "Amicizia, amore, impresa... bisogna aver coraggio!". Con la sua consueta energia, Farinetti ha invitato i ragazzi a credere nelle proprie idee ed a collaborare per valorizzare i territori.

A seguire, **Matteo Angri**, dirigente di Martini Rossi, ha raccontato la sua esperienza nell'innovazione alimentare nell'incontro "Mangiare sano, inclusivo, sostenibile", spiegando come ricerca e tecnologia possano contribuire a costruire un futuro più salutare e rispettoso dell'ambiente.

La mattinata si è conclusa con l'entusiasmante testimonianza di **Elia Azzali**, giovane ricercatore mantovano di *MCL Circular Lab* che, con il suo team di coetanei, ha sviluppato un innovativo processo per il recupero di metalli preziosi dai

rifiuti elettronici, utilizzando solventi non inquinanti.

La sua storia, nata da un'intuizione scolastica, ha appassionato il pubblico e rappresentato un esempio concreto di come la curiosità scientifica ed il coraggio possano trasformarsi in impresa.

Dopo la tappa di Ovada, il Festival delle conoscenze è andato a Tortona, nella Sala Polifunzionale, su tema *Il limite è non avere limiti*, incontro con **Valerio Dotti**, esperto automotive e consulente del team Ferrari; *Ricerca e scienza no limits*, con **Paola Catapano**, responsabile Comunicazione del Cern di Ginevra; *Dall'Antartide all'Alaska: un racconto di mare per imparare a decidere*, con **Andrea Pestarini**, navigatore oceanico.

Il Festival delle conoscenze 2025 continua il suo viaggio tra testimonianze, esperienze e valori, offrendo ai giovani spunti concreti per costruire il proprio futuro con curiosità, passione e coraggio.

"Fondazione ACOS per la cultura opera attraverso canali meritocratici, promuovendo progetti didattici e culturali incentrati sul rispetto delle risorse naturali e sullo sviluppo di nuove tecnologie di efficientamento energetico.

Il Gruppo occupa 356 dipendenti e riconosce nei principi della sostenibilità e della circolarità la base della propria mission aziendale".



▲ A sinistra Farinetti con il direttore di Alexala Marco Lanza e l'assessore comunale alla Cultura Sabrina Caneva

Le De.Co. di Alessandria protagoniste di un press tour nazionale

Giornalisti da tutta Italia in visita a Litta Parodi per scoprire e degustare le eccellenze enogastronomiche alessandrine



ALESSANDRIA – Le eccellenze gastronomiche del territorio sono state al centro di un **press tour nazionale**, che ha fatto tappa ad Alessandria per valorizzare le **De.Co. – Denominazioni Comunali di Origine**. Organizzato da **Atl Alexala**, l'evento ha coinvolto giornalisti di importanti testate italiane come Gambero Rosso,

Il Venerdì di Repubblica, Travel Quotidiano, La Nazione e Resto del Carlino, accolti dal **Vicesindaco Giovanni Barosini** presso la sede della **Pro Loco di Litta Parodi**.

De.Co. protagonisti del gusto: agnolotti, salamino, rabatón e focaccia

Durante l'incontro, gli ospiti hanno potuto degustare i quattro prodotti De.Co. che rappresentano l'identità culinaria alessandrina:

- **Agnolotto di Alessandria**
- **Salamino di vacca della Fraschetta**
- **Focaccia dolce**
- **Rabatón di Litta Parodi**

Queste specialità sono tutelate da uno specifico **disciplinare**, redatto da una **commissione di esperti** locali che ne garantisce l'autenticità e la qualità.

Il tour si inserisce in un progetto più ampio di promozione territoriale, che proseguirà con la presenza di un giornalista del **Sole 24 Ore** durante la prossima **Fiera di San Baudolino**, dove verrà riservata particolare attenzione sia alle De.Co. sia ad altri prodotti di pregio del territorio. Tra questi, le **pasticcerie storiche** come **Gallina**, nota per i suoi Baci, e **Mezzaro**, celebre per le Albicocche Regina, le Delizie a base di mandorla e crema al cioccolato.

Il connubio tra **tradizione gastronomica, valorizzazione territoriale e offerta culturale** rende Alessandria una meta ideale per un turismo alla ricerca dell'autenticità. Lo hanno riconosciuto anche i giornalisti presenti, apprezzando l'iniziativa che mette in rete tipicità, storia e paesaggi del territorio, compreso il vicino **Monferrato**.

<https://alessandrianews.ilpiccolo.net/2025/11/03/le-de-co-di-alessandria-protagoniste-di-un-press-tour-nazionale/>

ALESSANDRIA TODAY:

<https://alessandria.today/2025/10/30/alessandria-protagonista-di-un-nuovo-press-tour-dedicato-alle-eccellenze-gastronomiche-de-c-o/>

LA RASSEGNA

Ottobre Alessandrino, storia di un successo

Vinicio Capossela ha chiuso una kermesse di grande spessore. E i numeri lo certificano

ALESSANDRIA – **Ottobre Alessandrino**, la rassegna di cinema e non solo promossa da [Luca Ribuoli](#) e **Roberto Lasagna**, è stata indubbiamente un evento straordinaria per la città e non solo. A certificarlo sono i numeri, diramati oggi.

Complessivamente sono stati **106 gli eventi**, per un totale di oltre **150 ospiti in 35 diverse location**, capaci di richiamare oltre **10mila presenze** nel corso dell'intero palinsesto. Un trend positivo che si riflette anche sui canali social dell'evento i cui contenuti hanno registrato **1.2 milioni di visualizzazioni e 186mila interazioni**, oltre a **200 articoli** dedicati alla rassegna sulla stampa locale e nazionale.

Ospiti illustri

Tra gli ospiti di maggior richiamo, **Alessandra Mastronardi, Lino Guanciale, Enzo Decaro, Anna Foglietta, Valerio Mastandrea, Cochi Ponzoni, Lamberto Bava, Saverio Costanzo, Silvio Soldini, Alberto Barbera, Dario Bressanini, Cecilia Sala e Vinicio Capossela** che, sabato, al Teatro Alessandrino, ha chiuso la kermesse con uno straordinario concerto.

L'Ottobre della collettività

Al di là dei protagonisti, è importante rilevare come tutta la città sia stata coinvolta in una manifestazione di grande respiro, splendida per gli amanti del cinema, ma in grado di incuriosire anche i neofiti.

La fame di eventi è stata ampiamente soddisfatta. "Vedere Alessandria partecipare, ritrovarsi, riunirsi attorno alla cultura è stato molto piacevole – ha detto Ribuoli – Assistere a tutto questo, settimana dopo settimana, mi ha scosso profondamente. Sentire così tante persone (collaboratori, volontari, partner, spettatori) credere in questo progetto e sostenerlo con passione e ritmi intensi mi ha confermato che **Alessandria ha fame: fame di cinema, di incontri, di pensiero**. Il nostro impegno è stato duplice: da un lato diffondere il festival in modo capillare, raggiungendo ogni angolo della città; dall'altro intrecciare temi e linguaggi diversi, dalla disabilità all'intelligenza artificiale, dalla violenza di genere alla guerra e alle migrazioni, per restituire un'immagine viva e plurale della comunità. Fondamentale è stato il supporto del Comune di Alessandria e il lavoro con le tante realtà già attive sul territorio".

Entusiasta anche il sindaco **Giorgio Abonante**, che ha presenziato a molti appuntamenti

I partner

L'evento è stato patrocinato da Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Centro Sperimentale di Cinematografia, Film Commission Torino Piemonte e Museo Nazionale del Cinema di Torino, realizzato in collaborazione con Alessandria Film Festival, Festival Adelio Ferrero Cinema e Critica, Associazione Cultura e Sviluppo, UPO-Università del Piemonte Orientale, Alexala, Camera di Commercio di Asti-Alessandria, Teatro Alessandrino, Libraccio, Alegas, Telenergia, AIDO, Inner Wheel, DLF Alessandria e Asti, Casa di Quartiere, Comitato Resistenza e Costituzione, Confagricoltura, con il sostegno del Comune di Alessandria, Fondazione CRAL, Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione Crt e la sponsorizzazione di Paglieri Spa, Garlando, Toorx, Riccoboni Holding Spa, Borsalino, Syensqo, Firal, Consorzio Barbera e Vini del Monferrato, Mazzetti d'Altavilla, SCM Solutions Capital Management SIM, Rolandi Auto, Kids&Us, Camerano, Felizzaner, Andando e Stando – Libreria con mescita golosa.

<https://www.ilpiccolo.net/2025/11/03/ottobre-alessandrino-storia-di-un-successo/>

RADIO GOLD:

<https://radiogold.it/news-alessandria/cronaca/420376-ottobre-alessandrino-2025-numeri-dati-eventi-ospiti-visualizzazioni-social/>

A Ovada dal 14 al 17 novembre torna la mostra mercato promossa ad evento piemontese. Il presidente dell'Enoteca, Arosio: «Amplieremo gli orizzonti per essere più vicini a Genova»

La fiera "ViTa" diventa regionale «Il tartufo si sposa ai vini liguri»

L'EVENTO

Daniela Terragni / OVADA

Un connubio tra tartufo piemontese e vini liguri, per celebrare la trasformazione di "Vi.Ta", la tradizionale mostra mercato Ovada Vino&Tartufi, in fiera Regionale del Tartufo. Per l'occasione moltiplica i giorni di festa, da venerdì 14 novembre a lunedì 17 e abbraccia nuovi partner.

Saranno protagonisti i vini liguri. Esporrà l'Enoteca regionale della Liguria. «Per essere ancora più vicini a Genova e siccome Fiera regionale vuol dire anche ampliare gli orizzonti saranno presenti pure i vini Lombardi e del Friuli», ha detto Mario Arosio presidente dell'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato ieri mercoledì alla presentazione dell'evento, avvenuta nella sala Quattro stagioni del Comune di Ovada, alla presenza di tutti i partner. La manifestazione inizierà e terminerà all'enoteca: il 14 cena guidata con gli "Amici da una Vi.Ta", vale a dire i vini del territorio per antonomasia, l'Ovada Docg e il Gavi Docg. Lunedì 17 una mattinata per i professionisti del vino coor-

dinati da Paolo Massobrio, a cura della Strada del vino del Gran Monferrato. «Sabato 15 all'insegna del tartufo valorizzeremo il mercato settimanale del sabato con lo show cooking, poi il talk show pomeridiano tra i produttori, la castagnata e a cena con 10 Pro loco», ha fatto il punto la presidente Lina Turco, che domenica 16 alle 10 taglierà il nastro della prima fiera regionale con le autorità, che subito di seguito con un testimonial a sorpresa premieranno i migliori tartufo. Per tutto il giorno degustazioni e menù ispirati, giochi enologici con premi messi in palio dai produttori dell'Ovada Docg nelle cantine Carosio delle sorelle Bistagnino di Genova, divertimenti e attrazioni in tutte le vie e piazze del centro storico. Visite guidate del Fai ai monumenti e salita al campanile della chiesa in piazza Assunta. Alla presentazione ha aperto i lavori l'assessore al Turismo Sabrina Caneva con l'assessore alle attività commerciali Sara Olivieri e i consiglieri capigruppo Luisa Russo, Angelo Priolo, Ivana Nervi, Jari Calderone per Strade del Vino, il presidente del Consorzio Ovada Docg Daniele Oddone e il direttore di Alexala Marco Lan-

za. «Vino e Tartufi, un connubio di qualità e di successo che ha contribuito a creare l'identità del nostro territorio, e che si afferma anche quest'anno grazie a Vi.Ta, una manifestazione imprescindibile dell'autunno ovadese», sottolinea l'amministrazione comunale. «Il lavoro sinergico degli enti coinvolti ha permesso di costruire un programma ricco e articolato, desidero ringraziare ognuno per il proprio lavoro e tutto il Consiglio comunale sempre attento e partecipe a rendere ancor più importante questo evento - ha detto il sindaco Gian Franco

**Il sindaco Comaschi:
«Programma ricco,
questa manifestazione
è un traino al turismo»**

Comaschi - La Fiera, che da quest'anno si fregerà del titolo regionale, è un traino per il turismo e la filiera economica locale». «Crediamo - concludono Comaschi e Caneva - che questo impegno e i risultati che essa porterà saranno una forte base di partenza per nuovi riconoscimenti e per continuare su una programmazione solida e innovativa». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Uno degli stand allestiti a Ovada per l'edizione dello scorso anno della mostra mercato "ViTa"

Negli ultimi dieci anni grande successo delle iniziative in collina. Appreziate le tartufige didattiche, oltre alle visite di cantine e vigneti

Ovadese, boom di turisti

La metà arriva dall'estero

Raddoppiati i posti letto

IL DOSSIER

Daniela Terragni / OVADA

Dal 2015 le strutture turistiche ad Ovada sono aumentate del 67 per cento e dell'85 per cento nell'Ovadese, per una crescita di posti letto del 208% in città e del 169% nei Comuni del circondario. «Sta raccogliendo interesse tutta la fascia collinare della nostra provincia, l'Ovadese è una realtà che si sta muovendo tanto e bene con eventi, iniziative e lavori che dimostrano grande vitalità», fa il punto Roberto Cava, presidente di Alexala, l'azienda di promozione turistica della provincia di Alessandria. Spiega che negli ultimi 10 anni fino al 2024 le strutture del territorio mediamente sono aumentate del 189 per cento con un aumento dei posti letto. «È l'aumento più alto in assoluto, ma c'è ancora da fare. Da noi si è sviluppato molto bene un tipo di turismo che non è turismo dei grandissimi numeri, ma è caratterizzato da tante strutture ricettive legate a piccoli nuclei, al contempo si rileva la



Degustazione tra i vigneti dove si producono i vini Ovada docg

necessità di strutture in grado di accogliere più persone». Infatti i posti letto sono aumentati, ma meno in proporzione al numero di nuove strutture. La crescita media di posti letto è del 52 per cento. Il 48 per cento dei turisti è rappresentato da stranieri.

Il 2025 è iniziato con 1.844 strutture in più, se si pensa che dal 2015 ci sono voluti 7 anni per vedere un aumento di 383 strutture si capisce lo slancio verso il turismo nell'ultimo periodo. Posti letto che erano 11.800 nel 2015, 16.042 nel 2023 all'inizio del 2025 sono 17.871.

«Ovviamente per essere competitivi occorre essere adeguati alle varie tipologie

di richiesta che ci provengono». Non solo agriturismo tra le vigne, b&b e locazioni nei borghi dei castelli e nel centro storico di Ovada, ma anche grandi strutture in grado di accogliere pullman di pellegrini in visita ai luoghi dei santi ovadesi.

«Abbiamo sviluppato – spiega Cava – la capacità di offrire situazioni di autenticità e sperimentare scorci di vita di casa nostra, tra tartufige didattiche, prove di cerca dell'oro nei torrenti, visita di cantine e vigneti. Il turismo esperienziale è il nostro punto di forza, ma noi dobbiamo sviluppare un'offerta articolata». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

07/11/2025 – Il Piccolo – Alessandria: “L'uomo, la bestia e la virtù” inaugura la stagione teatrale

Alessandria: “L'uomo, la bestia e la virtù” inaugura la stagione teatrale

Giovedì 13 novembre all'Alessandrino va in scena la celebre commedia con Vanessa Gravina e Max Malatesta

ALESSANDRIA – Sarà la corrosiva e grottesca commedia “**L'uomo, la bestia e la virtù**” di **Luigi Pirandello**, a inaugurare la stagione teatrale 2025/2026 di Alessandria, giovedì 13 novembre alle ore 21, presso il Teatro Alessandrino.

Una scelta nel segno della grande Prosa, proposta dal Comune di Alessandria con Piemonte dal Vivo, in collaborazione con Asm Costruire Insieme e Alexala.

“L'uomo, la bestia e la virtù”: un cast d'eccezione

In scena **Vanessa Gravina**, **Max Malatesta** e **Nicola Rignanese**, protagonisti assoluti dell'allestimento firmato da **Roberto Valerio**, che cura sia l'adattamento che la regia. Accanto a loro: **Beatrice Fedi**, **Massimo Grigò**, **Franca Penone**, **Lorenzo Prestipino** e **Mario Valiani**.

Scene e costumi sono di **Guido Fiorato**, le **musiche originali** di **Anselmo Luisi**, le **luci** firmate da **Emiliano Pona**.

La produzione è affidata a **Teatri di Pistoia**, in collaborazione con il **Teatro Nuovo Giovanni da Udine**.

Scritta nel 1919, “**L'uomo, la bestia e la virtù**” è considerata una delle opere più **grottesche e sorprendenti** di Pirandello. Al centro della trama, il triangolo tra il **professor Paolino** (l'Uomo), la **signora Perella** (la Virtù) e il **capitano Perella** (la Bestia): una gravidanza inattesa, un marito assente, e l'urgenza di salvare l'onore, tra **ipocrisia, desideri repressi e comicità tragica**.

Il regista **Roberto Valerio** spiega: “Questa commedia è stranamente divertente, ma tocca temi attualissimi: ipocrisia, perbenismo, sessualità, possesso. Niente più del teatro, specchio del reale, riesce a svelare le nostre meschinità”.

E aggiunge: “Mettere in scena oggi questo testo significa confrontarsi con le maschere che indossiamo ogni giorno. Paolino, nel suo tentativo di ‘salvare’ la signora Perella, diventa un regista della realtà. Ma chi cadrà davvero nella trappola?”.

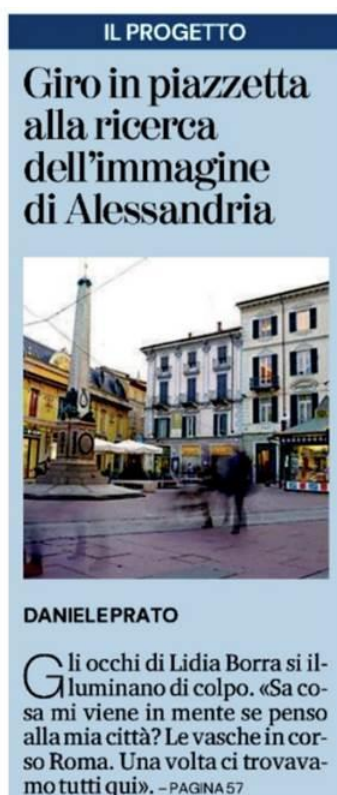
“**L'uomo, la bestia e la virtù**” sarà in scena **giovedì 13 novembre alle ore 21.00** presso il **Teatro Alessandrino**, in via Verdi 12 ad Alessandria.

I biglietti e gli abbonamenti sono disponibili:

- online su www.teatroalessandrino.it e su www.ticketone.it
- presso la biglietteria del Teatro (dal lunedì al sabato, ore 17-19)
- il giorno dello spettacolo a partire dalle ore 17.

<https://www.ilpiccolo.net/2025/11/07/luomo-la-bestia-e-la-virtu-inaugura-la-stagione-teatrale/>

08/11/2025 – La Stampa Alessandria – Giro in piazzetta alla ricerca dell'immagine di Alessandria. Dalla nebbia al bollito dai baci alla memoria. L'immagine della città fra le voci in piazzetta



Un pomeriggio nel cuore di Alessandria per coglierne l'anima
L'iniziativa è parte del progetto di city branding del Comune

Dalla nebbia al bollito dai baci alla memoria L'immagine della città fra le voci in piazzetta

IL REPORTAGE

DANIELE PRATO
ALESSANDRIA

Gli occhi di Lidia Borra, di un verde chiaro come quello della montatura che li incornicia, si illuminano di colpo. «Sa cosa mi viene in mente se penso alla mia città? Le vasche in corso Roma. Una volta ci trovavamo tutti qui. Le vetrine, i negozi. Era una

via stupenda». Ex maestra di scuola dell'infanzia al rione Cristo, dov'è nata, cresciuta e vive, oggi fa la nonna e in centro ad Alessandria capita di rado. Ma il ricordo dello «struscio» di un tempo lo porta nel cuore e si riaccende mentre passa da qui: «È tutto cambiato, da allora, la gente è diversa, manca il senso civico. Vedo però rinascere il mio quartiere, il Cristo: è un bel segnale». Una punta di amarezza e una di speranza lì dove tutti gli alessandrini si incrociano

ogni giorno: piazzetta della Lega. L'ombelico della città, l'agorà fatta di chiacchiere, di capannelli, di tavolini e di dehors. Il luogo da cui parte



il viaggio de La Stampa per provare a definire l'anima di Alessandria, raccontarne l'identità e, attraverso la voce di chi ci è nato, la vive o l'ha scelta per costruire qui il proprio futuro, mettere a fuoco la sua immagine più autentica. Un nuova tappa ogni sabato mattina, nel solco del progetto di «city branding» al quale lavorano insieme il Comune, l'Università del Piemonte Orientale, Alexala e Costruire Insieme.

«Alessandria in questo momento è un crogiolo di potenzialità che presto daranno i loro frutti – spiega il vicesindaco Giovanni Barosini – e che potranno trasformare il volto della città. Perché succeda sarà però cruciale lavorare su come la comunità si percepisce, viene percepita e sull'immagine con cui dovremo promuoverla». Il brand-Alessandria che si tradurrà anche in un logo. Ci si è già messi al lavoro e nel mese di gennaio si riunirà il primo «focus group» di confronto tra i rappresentanti di categorie, associazioni, enti. Eppure, è anche e soprattutto dai cittadini che dovranno arrivare gli spunti, parti di una comunità «della quale – spiega Barosini – si dovrà risvegliare l'orgoglio». Non sarà un percorso facile, a Palazzo Rosso lo sanno bene, e a tutti sarà richiesto uno sforzo per non cedere alla tentazione del «non va», provando a raccogliere i suggerimenti e ad andare oltre alle lamentele. Guardando alla quotidianità con lenti nuove.

«Di Alessandria mi è cara la nebbia. Lo so che è strano ma è un bel ricordo della mia infanzia, quando andavo a scuola in Pista» spiega Giovanni, 16 anni, studente al liceo classico Eco. Attraversa la piazzetta a metà pomeriggio, accanto ha la compagna di classe Caterina, che si è appena trasferita da Albenga. Altri climi, altri panorami. Eppure, il giudi-

zio per la città che da settembre ha imparato a chiamare casa non è tranchant come ci si aspetterebbe: «Ha un centro pittoresco, mi piacciono i suoi colori in autunno». Pochi passi più in là Marika Parisi spinge il passeggino. La piccola Alma, un anno, si guarda intorno con occhi curiosi. «Sono di Napoli ed è la prima volta che metto piede ad Alessandria – dice la mamma –. Ho raggiunto il mio compagno che lavora qui da un po'. Mi sembra una città a misura d'uomo, tranquilla e piacevole». Sedute a un tavolino dell'Escobar, angolo tra piazzetta della Lega e via Vochieri, l'infermiera Francesca Minetti, di Acqui, beve una tazzina di caffè con la collega Alessandra Sanò: «Non è facile identificare Alessandria in un luogo o un'immagine per me. La frequento solo per lavoro. Ma se devo dire qualcosa penso ai baci di Gallina». Sulle eccellenze della cucina si concentra anche Amanda Marino, commerciante in centro, che attraversa la piazzetta a passo svelto stretta nel cappotto: «Alessandria per me è il profumo e il sapore del bollito, che sa di casa».

È radici e memoria, come quella che scalda l'anima di Giordano Bovo, 81 anni, un passato nel mondo del commercio e un presente da presidente dell'associazione «Lisondria Ades»: «Per fortuna c'è ancora un gruppo di realtà che si adopera per conservare la nostra storia e le nostre tradizioni. Una volta al mese organizziamo una serata in un bar diverso, per parlare, rievocare, tenere vivi i ricordi. Per ricreare il clima dei vecchi cortili». E nel via vai concitato della piazzetta è evidente che Alessandria, per parlare di sé e costruire un futuro nuovo, non potrà dimenticare il suo passato. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Così su La Stampa

Alla ricerca dell'immagine di Alessandria



Su La Stampa del 1° novembre il racconto del progetto di «city branding» lanciato da Comune, Upo, Alexala e Costruire Insieme per individuare l'immagine più autentica della città e valorizzarla



FRANCESCA MINETTI
INFERMIERA
ALL'OSPEDALE

Lavoro qui ma non conosco bene la città, la associo ad esempio ai Baci di Gallina



AMANDA MARINO
COMMERCIANTE
DEL CENTRO

Per me Alessandria si identifica con le sue eccellenze gastronomiche, dal bollito ai vini



LIDIA BORRA
MAESTRA
IN PENSIONE

Alessandria per me è la vasca in corso Roma, quello della mia gioventù dove ci ritrovavamo tutti



MARIKA PARISI
IN VISITA
DA NAPOLI

È la mia prima volta qui ma Alessandria mi sembra tranquilla e piacevole con un bel centro storico



GIORDANO BOVO
EX COMMERCIANTE
IN PENSIONE

L'anima della città risiede anche nella memoria e nel suo passato tenuto vivo dalle associazioni



Piazzetta della Lega è il luogo dove tutti gli alessandrini si incrociano ogni giorno FOTOSERVIZIO ALBINONERI

Quattro giorni di eventi dal 14 al 17 novembre

L'edizione 2025 di "Vi.Ta. Ovada vino e tartufi"

Emozioni, scoperte e degustazioni nel segno della qualità e della tipicità

Ovada. Tre giorni importanti, anzi quattro per la Fiera Regionale "Vi.Ta. Ovada Vino e Tartufi", organizzata dalla Proloco in collaborazione con l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e con il Comune (ed altre associazioni) con un ricco programma dedicato al vino, ai tartufi ed alla valorizzazione del territorio.

Venerdì 14 novembre, anteprima con "Amici da una Vi.Ta.", cena guidata dalla delegazione Onav di Alessandria con i vini di Gavi e di Ovada, in Enoteca Regionale, dalle ore 20. Una serata per festeggiare il riconoscimento di Fiera Regionale 2025.

Sabato 15 novembre, mercato bisettimanale sino alle ore 14 nel centro storico.

Mercato contadino con prodotti a km. 0 in piazzetta Impastato, dj e show cooking chef Silvestri dalle ore 10 alle 14.

Novità del 2025: la Loggia di San Sebastiano per tutta la giornata diventa "Mercato del vino" perché Ovada è "Città europea del vino"; nel pomeriggio show cooking con la cucina di Silvestri di "da Pietro".

Nel pomeriggio intrattenimento talk show a cura di Nicolò Pellicano e Riccardo Camuffo, che intervisteranno produttori vinicoli ed altri protagonisti dell'evento novembrino.

In piazza San Domenico al pomeriggio i ragazzi del Gruppo Scout Ovada 1 cuoceranno le caldarroste. Dalle ore 18 in piazza Garibaldi le Pro Loco inizieranno a cucinare mentre si prosegue con le degustazioni dei vini, a cura del Consorzio di tutela dell'Ovada docg.

In piazza Assunta intrattenimento e giochi, con Pellicano e dj set con Cjelo.

Domenica 16 novembre: è il clou di tutto l'evento novembrino. Ingressi nel centro storico da via Cairoli e da via San Paolo, con vendita del calice con sacchetto e degustazioni dei produttori.

In piazza Cappuccini il "fuori regione" con ospiti interregionali ed i loro prodotti tipici della tradizione: Liguria, Lombardia, e Friuli Venezia Giulia presen-

tano una selezione dei loro vini più iconici, tra cui il Rossese di Dolceacqua, il Cinque Terre e lo Sciacchetra (vini liguri); i Lambruschi mantovani (vini lombardi) e il Merlot, Cabernet, Pinot, Sauvignon (vini friulani).

Le suggestive, storiche Cantine Carosio di via Cairoli, di proprietà delle sorelle Bistagnino, saranno aperte con le loro antiche botti in legno.

In piazza Cereseto mostra fotografica sulle Feste vendemmiali di una volta, a cura dell'Accademia Urbense e del Fai.

Nel giardino della Scuola di Musica di via San Paolo stazionerà il Camper della salute a disposizione dei cittadini, a cura di Fondazione Cigno; area relax.

In piazza Garibaldi la cucina tipica del territorio: presenti le Pro Loco e le associazioni: Battagliosi Albareto, Spigno Monferrato, Amici del Borgo, Polisportiva Rocca Grimalda, Saoms Costa d'Ovada, Mirepuà di Cremolino, la cucina itinerante dello chef Silvestri.

In piazza San Domenico il mercato a km 0 dei contadini; i vini naturali del Salotto Urbano del Baffo e gli Scout con la gustosa Castagnata.

Ma il clou della giornata festiva e dei quattro giorni di "Vi.Ta" è la Fiera Regionale del tartufo in piazza Assunta: inaugurazione alle ore 10, premiazione del miglior tartufo verso le ore 11 con un testimonial a sorpresa. Saranno presenti una trentina di raccoglitori di tartufo del territorio, delle zone di Ovada, Acqui e Casale. La grande novità di quest'anno è la simulazione della ricerca del tartufo gestita da un tartufaio e da una addestratrice di cani da tartufo in piazza Mazzini.

L'altro grande protagonista di Vi.Ta., assieme al tartufo, è naturalmente il vino: nel giorno festivo ecco il "percorso del vino" in via San Paolo e via Cairoli, dalle ore 10 sino alle 18, con degustazione presso gli stands dei produttori vinicoli con l'Ovada docg in primis e con i loro rossi e bianchi tipica-

mente altomoferrini.

Tra le diverse iniziative collaterali di "Vi.Ta.", visite alla Chiesa delle Madri Pie ed alla mostra fotografica in piazza Cereseto a cura del Fai e la salita sul campanile della Parrocchia dell'Assunta, visita alla città ed alle cantine Carosio a cura di Gran Monferrato.

Lungo tutta via Torino saranno presenti gli agricoltori di Cia, Coldiretti e Confagricoltura con tutti i loro prodotti di stagione a km 0.

Quarta ed ultima giornata di Vi.Ta. **lunedì 17 novembre:** evento dedicato ad operatori del settore ed alla stampa, quale ideale conclusione della tre giorni e momento di approfondimento, rivolto ai professionisti del vino, dal titolo "Lunga Vi.Ta. all'Ovada docg" presso l'Enoteca Regionale, con il coordinamento di Paolo Masobrio.

Funzionerà una navetta dalla Stazione Centrale sino a piazza XX Settembre, adibita solo a parcheggio.

La presentazione di "Vi.Ta." è avvenuta nella sala comunale "Quattro Stagioni" di Palazzo Delfino, nella tarda mattinata del 20 ottobre, con gli assessori Sara Olivieri e Sabrina Caneva; Lina Turco, Mara Ferrari e Anna Parodi della Pro Loco, Mario Arosio dell'Enoteca Regionale; i consiglieri comunali Luisa Russo della maggioranza, Ivana Nervi e Angelo Priolo della minoranza; Daniele Oddone presidente del Consorzio Ovada docg, Yari Calderone consigliere della Strada dei vini e dei sapori del Gran Monferrato (nella foto).

Dunque Ovada ed il suo centro storico si apprestano a vivere giorni di metà novembre molto intensi e ricchi di variegate ed interessanti iniziative. Padroni assoluti del campo il vino ed il tartufo, i due prodotti d'eccellenza della zona e di tutto l'Alto Monferrato. Due prodotti - come ha detto bene il presidente di Alexala (l'Agenzia turistica provinciale) Roberto Cava - che producono sicuramente turismo, che non è più da vedere come hobby ma come impresa.

E. S.



10/11/2025 – Il Secolo XIX Basso Piemonte – Ovada, Bizzarri al Teatro Crocco.
Venerdì torna "Vino e tartufi"

All'Enoteca Michele Brambilla, direttore del "Secolo XIX", presenta il suo libro

Ovada, Bizzarri al Teatro Crocco Venerdì torna "Vino e tartufi"

GLI EVENTI

OVADA

Il 12 novembre è un mercoledì da tutto esaurito al Teatro comunale "Dino Crocco" di Ovada, dove Luca Bizzarri alle 21 porta in scena il nuovo spettacolo teatrale dal titolo "Non hanno un (amico) dubbio", ispirato al podcast "Non hanno un amico" e al libro omonimo dell'autore genovese, che con acume e satira realizza tante micro narrazioni e uno spaccato d'attualità. Dopo il successo di Ascanio Celestini, che ha inaugurato la stagione a cura dell'assessorato alla Cultura del Comune di Ovada, Associazione Hiroshima Mon Amour e Piemonte dal Vivo, anche con Luca Bizzarri il teatro è sold out.

Segue giovedì, ore 17.30, all'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato, nell'ambito della rassegna culturale Sconfinamenti, la presentazione del libro "Non è successo niente di grave" di Michele Brambilla, direttore de "Il Secolo XIX". L'autore dialoga con la scrittrice ovadese Raffaella Romagnolo. L'incontro appena annunciato, è già l'evento letterario dell'anno. «Nel suo noir raffinato - anticipa Romagnolo, direttrice artistica di Sconfinamenti - l'autore fra cronaca e memoria ci accompagna tra verità taciute, passioni proibite e ricordi di un'Italia che non esiste più, restituendo il fascino autentico del giornalismo d'altri tempi». Ingresso libero, brindisi finale con l'Ovada Docg. Organizzano l'Enoteca e il Comune con Fondazione Cral, Alexala, Consorzio Gran Monferrato, Regione Piemonte. Infine, venerdì all'Enoteca inizia la Fiera regionale Vi.Ta Ovada Vino & Tartufi, che culmina sabato 15 e domenica 16 novembre nel centro storico e termina il 17 sempre all'Enoteca. —

D. T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alle Atp Finals si brinda con il Gavi Docg

Il Consorzio Tutela del Gavi è tra i protagonisti della Casa Gusto di Regione Piemonte, il grande spazio enogastronomico allestito presso l'Archivio di Stato di Torino

TORINO- Il Consorzio Tutela del Gavi è tra i protagonisti della **Casa Gusto di Regione Piemonte**, il grande spazio enogastronomico allestito presso l'Archivio di Stato di Torino in occasione delle **Nitto Atp Finals**, aperto fino al 16 novembre.

Un vero e proprio **"santuario del gusto"** nato grazie alla collaborazione tra Regione Piemonte, Camera di Commercio di Torino e le 6 Atl regionali, che riunisce oltre 30 Maestri del Gusto, 40 etichette Doc e Docg, Distretti del Cibo e associazioni territoriali, pronti a raccontare il meglio della cultura gastronomica piemontese.

Protagonista con il risotto Marengo

Tra le iniziative curate da Alexala (Agenzia Turistica Locale della provincia di Alessandria), il **Consorzio propone la propria etichetta** istituzionale in due momenti. Nel menù di mercoledì **12 novembre**, alle 14.30 in abbinamento al **Risotto Marengo** firmato dallo chef **Beppe Sardi** – piatto simbolo che lega storia, tradizione e gusto contemporaneo. **Sabato 15 novembre, alle 14.30**, con la degustazione **"I tesori Dop e Igp del Piemonte: Murazzano, Roccaverano e Ossolano"** in abbinamento con il Grande bianco piemontese.

Il Risotto alla Marengo nasce come omaggio al celebre Pollo alla Marengo, ricetta che – secondo la leggenda – celebrò la vittoria di Napoleone nei pressi di Alessandria. Oggi Sardi ne offre una reinterpretazione: un risotto che unisce pollo, funghi porcini e gamberi, intrecciando terra e mare, passato e presente, in un racconto gastronomico autenticamente piemontese.

Gli abbinamenti sono a cura dell'**Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino**.

Il grande bianco piemontese, vino cosmopolita

Nel contesto internazionale delle Atp Finals, il **Gavi Docg** conferma la sua vocazione cosmopolita: vino nato dal vitigno autoctono Cortese, è oggi una delle espressioni più riconosciute della qualità piemontese nel mondo. Elegante e identitario, unisce radici profonde e apertura globale, con una presenza consolidata in oltre cento Paesi.

«Il Gavi Docg, denominazione storica piemontese, parla un linguaggio universale. È radicato in un territorio preciso, ma amato in tutto il mondo per la sua eleganza, la sua versatilità e la capacità di accompagnare anche le cucine più esotiche. Portarlo alle ATP Finals significa celebrare il Piemonte nella sua dimensione più contemporanea», dichiara **Maurizio Montobbio**, Presidente del Consorzio Tutela del Gavi.

Conclude **Roberto Cava**, Presidente di Alexala: «Ringraziamo la Regione Piemonte e le istituzioni coinvolte nel progetto Casa Gusto per aver creato uno spazio dove celebrare le eccellenze enogastronomiche durante una settimana di grande richiamo internazionale come quella delle Nitto ATP Finals. Siamo felici di partecipare a questa straordinaria vetrina con una delle nostre ricette più identitarie, il Pollo alla Marengo, reinterpretato in chiave moderna da Beppe Sardi, e con un vino che rappresenta al meglio la provincia di Alessandria: il Gavi DOCG, un piccolo grande assaggio del nostro territorio».

«Con Casa Gusto celebriamo il Piemonte delle eccellenze, quello che sa raccontarsi attraverso i sapori, la qualità e l'autenticità dei suoi territori. Le Nitto ATP Finals rappresentano una vetrina internazionale straordinaria e un'occasione unica per far conoscere al mondo la nostra identità più vera: quella di una regione che unisce sport, cultura, turismo ed enogastronomia in un'unica, coerente visione di sviluppo – dichiara **Paolo Bongioanni**, assessore regionale al Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo, Sport e Post-Olimpico, Caccia e Pesca, Parchi –. Il **Gavi Docg, bianco elegante e riconosciuto, incarna perfettamente questa idea di Piemonte contemporaneo**: radicato nella tradizione ma capace di parlare a un pubblico internazionale. Ringrazio il Consorzio, Alexala e tutti i protagonisti di questa iniziativa per aver contribuito a rendere ancora più ricca l'esperienza dei visitatori, trasformando un evento sportivo d'eccellenza in un viaggio autentico nel gusto e nella cultura piemontese».

<https://www.ilpiccolo.net/2025/11/10/alle-atp-finals-si-brinda-con-il-gavi-docg/>

ZIP NEWS:

<https://www.zipnews.it/mangiarbere-a-torino-durante-le-atp-finals/>

Il piatto elaborato dallo chef Beppe Sardi è ispirato al celebre pollo inventato per Napoleone nei giorni della battaglia

Alle Atp Finals le eccellenze della provincia A tavola arrivano risotto alla Marengo e Gavi

L'EVENTO

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

Tennis ed enogastronomia? «Si-può-fare!». Anzi si fa a Torino, con la Casa del Gusto nell'Archivio di Stato, che ospita durante le Atp Finals il meglio dei cibi piemontesi proposti dalle varie aziende turistiche. Alexala ha mobilitato lo storico cuoco Beppe Sardi e il Consorzio del Gavi che domani alle 14,30 offriranno il loro meglio agli appassionati di tennis e di cibo genuino.

Sardi porta una sua recente creazione: il Risotto alla Marengo. Lui che di risotti se ne intende – ne ha ben 103 nel ricettario, mentre a 57 preparazioni ha dedicato il suo libro «Monferrato terra generosa», inoltre fa parte dell'Associazione Nazionale I Gran Maestri del Risotto ed è chef di fiducia del Consorzio di tutela del riso – stavolta ha deciso di trasporre in versione risottiera il famoso Pollo alla Marengo, nato secondo la

leggenda al termine della celebre battaglia con quello che una cuoca era riuscita a scovare in dispensa.

«Ci sono gli stessi ingredienti – spiega – con qualche aggiustamento. Ad esempio, non posso mettere il pane e le uova? Va bene, ho fatto dei crumble di entrambi e li sbriciolo sul piatto alla fine, con il prezzemolo. Prima faccio saltare in padella i polli, aggiungo la cipolla, il pomodoro, i funghi porcini». E i gamberi? «Quelli di fiume non arrivano in tempo, useremo quelli di mare. Ma, detto fra noi, meglio così: i gamberi di fiume sono piccoli, c'è poco da mangiare». Domani ci sarà un'ora di tempo: «Sì, e per cuocere il riso ci vogliono venti minuti. Vedremo di trovare un aggiustamento con gli organizzatori». Ma Beppe Sardi gioca a tennis? «Nella mia vita ho provato anche questo. Non ero granché, ma mi piaceva davvero. Adesso che c'è Sinner tutte le volte che ho tempo guardo le partite e mi diverto moltissimo».

Per annaffiare un risotto del genere ci vuole un vino di classe, appunto è stato

scelto il Gavi Docg. Nato dal vitigno autoctono Cortese, è oggi una delle espressioni più riconosciute della qualità piemontese nel mondo: elegante e identitario, unisce radici profonde e apertura globale, con una presenza consolidata in oltre cento Paesi.

«Il Gavi Docg, denominazione storica piemontese, parla un linguaggio universale – dice Maurizio Montobio, presidente del Consorzio Tutela –. È radicato in un territorio preciso, ma amato in tutto il mondo per la sua eleganza, la sua versatilità e la capacità di accompagnare anche le cucine più esotiche. Portarlo alle Atp Finals significa celebrare il Piemonte nella sua dimensione più contemporanea».

«Siamo felici di partecipare a questa straordinaria vetrina – dice Roberto Cava di Alexala – con una delle nostre ricette più identitarie, il Pollo alla Marengo reinterpretato da Beppe Sardi, e con un vino che rappresenta al meglio la provincia, il Gavi Docg». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

https://www.lastampa.it/alessandria/2025/11/11/news/atp_finals_torino_risotto_marengo_beppe_sardi_gavi_docg-15390347/

GIORNALE 7:

https://www.giornale7.it/il-gavi-docg-alle-atp-finals-di-tennis-grazie-al-consorzio-tutela/#google_vignette

Brambilla e Romagnolo tra cronaca e memoria

OGGIA OVADA

OVADA

Oggi alle ore 17.30 all'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato, nell'ambito della rassegna culturale Sconfinamenti, è in programma la presentazione del libro "Non è successo niente di grave" di Michele Brambilla, direttore de "Il Secolo XIX". L'autore dialoga con la scrittrice ovadese Raffaella Romagnolo. «Nel suo noir – spiega Romagnolo, ideatrice e direttrice artistica di Sconfinamenti – l'autore fra cronaca e memoria, ci accompagna tra verità taciute, passioni proibite e ricordi di un'Italia che non esiste più, restituendo il fascino autentico del giornalismo d'altri tempi». L'ingresso libero e dopo il dialogo ci sarà un momento conviviale e brindisi finale con l'Ovada Docg. Organizzano l'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato e il Comune con Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, AtI Alexala, Consorzio Gran Monferrato, Regione Piemonte. Sconfinamenti ha proposto appuntamenti dall'estate fino all'autunno per valorizzare il territorio e le sue eccellenze.

Da questa consapevolezza è nato il libro "La persistenza del filare". Un'opera realizzata da quattro scrittori Alessandro Barbaglia, Franco Faggiani, Gian Marco Griffi, Piera Ventre con la prefazione di Raffaella Romagnolo, che un anno fa accompagnò i colleghi in uno speciale percorso tra borghi e colline. —

D. T.

Dialogo sul noir "Non è successo niente di grave"



Raffaella Romagnolo



Michele Brambilla

Lunedì 17 novembre Un incontro alle 16,30 al Relais del Castello di Razzano ad Alfiano Natta

Ecco le iniziative per fare crescere la cultura dell'olio

ALFIANO NATTA

● È il tema su cui si confronteranno politici, amministratori, giornalisti, esperti, ristoratori e, naturalmente produttori, in un convegno-evento organizzato dalla Strada del Vino, del Cibo e dell'Olio Astesana in collaborazione con i produttori aderenti al nuovo marchio territoriale "Ramolivo". L'appuntamento è per lunedì 17 novembre alle 16.30 al Relais del Castello di Razzano ad Alfiano Natta. Annunciata tra gli altri anche la presenza dell'assessore regionale alla Sanità, Federico Riboldi. Perché di olio - giova precisarlo - si parlerà tra l'altro anche in chiave salutistica.

«Sarà l'occasione per fare il punto sulle tante iniziative promozionali in un percorso comune intrapreso proprio al Relais Castello di Razzano nei mesi scorsi e poi proseguito - spiega Stefano Chiarlo, presidente di Astesana - con un evento a Moncalvo quando la città aleramica ha ottenuto il riconoscimento di Città dell'Olio. Ed è particolarmente importante il fatto che la Strada del Vino, del Cibo e dell'Olio Astesana abbia ottenuto, proprio in questi giorni, dalla Regione Piemonte, anche il riconoscimento di "Strada regionale dell'olio"». Aggiunge Chiarlo: «Per noi una certificazione di straordinario e assoluto valore che ci consentirà di operare nel settore su tutto il territorio piemontese per la promozione di un comparto in costante crescita. Una Strada la nostra, va precisato, che è partita dal Sud Astigiano, si è poi allargata a tutto il Monferrato unendo i territori delle province di Asti e Alessandria e che ora, con l'olio, si pone nuovi ambiziosi traguardi a livello regionale. Un comparto, quello dell'olivicultura, che sta diventando sempre più una

realità produttiva importante anche nel Monferrato e un supporto concreto all'economia di tante aziende agricole attraverso la valorizzazione della gastronomia del territorio con il prezioso alimento».

«La presenza dell'olivo nelle terre monferrine e piemontesi non è una novità; già prima del '700, accanto alle vigne, c'erano anche gli oliveti, ma la pianta veniva usata anche per altri scopi: l'olio per usi religiosi, per illuminare e per produrre grasso e ora gli ulivi sono tornati ad essere una presenza importante in tutta la Regione, dal Pinerolese al Monferrato fino al Cuneese e Novarese», spiega il giornalista Luigi Caricato, direttore di Olio Officina Magazine, considerato uno dei massimi esperti e divulgatori italiani dell'olio che sarà ospite al convegno. Beppe Giordano (vicepresidente de L'Astesana e coordinatore dell'evento con il titolare del Relais Castello di Razzano, l'olivicoltore Augusto Olearo) rivela: «Presenteremo varie iniziative in cantiere, a partire dal coinvolgimento dei ristoranti del territorio per promuovere la cultura e conoscenza dell'olio. Importante anche il coinvolgimento con le scuole alberghiere di Agliano Terme - Asti e Rosignano Monferrato per la formazione degli operatori e per preparare chef e personale di sala. E ancora le Enotecche regionali, le Botteghe di prodotti tipici, i wine shop che possono diventare qualificati ambasciatori del prodotto. Si illustrerà Poi il nuovo marchio Ramolivo che riunisce un gruppo di produttori, con un nuovo sito e le varie iniziative ad esso collegate. Senza dimenticare naturalmente i tanti aspetti salutistici legati al consumo e all'uso dell'olio e per i quali avremo ospite l'assessore Riboldi». E ancora: «Ma soprattutto sarà importante il gioco di



Alfiano Natta. Il Relais del Castello di Razzano di Augusto Olearo

squadra con le Istituzioni, a tutti i livelli. Ecco perché abbiamo voluto con noi rappresentanti di Regione, Provincia, ATL Langhe Monferrato e Roero, Alexala, Comuni, Fondazioni bancarie. Con un ruolo di coordinamento concreto e importante tra i Comuni svolto dal Gal Basso Monferrato astigiano, guidato dal neopresidente e sindaco di Tigliole Daniele Basso. C'è tanto da lavorare insieme per far crescere un comparto e un territorio». Olio come economia ma anche come indotto turistico: «L'idea di proporre nel Monferrato - aggiunge Giordano - un percorso olioturistico nasce dalla consapevolezza che questo territorio può aumentare ulteriormente la propria attrattività turistica anche grazie all'olio di oliva, ai suoi produttori e a tutti quegli operatori che possono contribuire a valorizzare questo prezioso prodotto. Olioturismo che in Italia sta evolvendo nelle proposte e nei

numeri e che in Piemonte può far tesoro dell'esperienza enoturistica di successo a livello regionale e del Monferrato in particolare». Augusto Olearo del Relais Castello di Razzano conclude: «Per la seconda volta in pochi mesi abbiamo voluto ospitare questo evento per chiamare a raccolta gli amici produttori monferrini con cui ormai siamo un gruppo affiatato. La qualità del nostro olio comincia a essere riconosciuta non solo dagli esperti del settore ma anche dalla clientela che apprezza sempre di più le qualità e peculiarità organolettiche del nostro olio. Dobbiamo rafforzare iniziative e promozione perché l'olio monferrino può avere davvero un grande futuro. Lo vediamo anche noi direttamente in azienda. L'interesse per l'olio sta crescendo costantemente e con gli amici e colleghi produttori vogliamo contribuire a dare a questo comparto la dignità e l'importanza che merita».

Eventi & iniziative per tutti
www.astesana.it

14/11/2025 – Prima Alessandria – A Filo Diretto Marco Lanza di Alexala, Roberto Mariano della fondazione Slala e Fabio De Vivo

FILO DIRETTO

A Filo Diretto Marco Lanza di Alexala, Roberto Mariano della Fondazione Slala e Fabio De Vivo

La puntata andrà in onda in diretta alle ore 13.00 sul canale 10 e 110 del digitale terrestre, e in diretta streaming su Facebook



Alessandria · 14/11/2025 alle 10:05

Nuovo appuntamento con **Filo Diretto**, il nostro programma dedicato agli approfondimenti multitematici di rilevanza locale come cronaca, economia, sport e politica.

Gli ospiti di Filo Diretto

Ospiti della puntata di oggi sono **Marco Lanza** dell'ATL Alexala, **Roberto Mariano** della Fondazione Slala e lo speaker radiofonico **Fabio De Vivo**. Nel corso della puntata si parlerà del progetto '**Sud Piemonte Experiences**' realizzato da Fondazione Slala e Alexala e sostenuto dalla **Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria**,

Come di consueto, da casa potrete chiamare e porre le vostre domande **al numero 0131 231092**.

La puntata andrà in onda in diretta alle ore 13.00 sul canale 10 e 110 del digitale terrestre, e in diretta streaming sulla nostra [pagina Facebook di Telecitynews24](https://www.facebook.com/telecitynews24).

<https://primaalessandria.it/attualita/a-filo-diretto-marco-landa-di-alexala-roberto-mariano-della-fondazione-slala-e-fabio-de-vivo/>

14/11/2025 – Radio Gold – Tra farsa e allucinazione. Recensione di “L’uomo, la bestia e la virtù” al Teatro Alessandrino

Tra farsa e allucinazione. Recensione di “L’uomo, la bestia e la virtù” al Teatro Alessandrino

Tanto pubblico ieri all’apertura della Stagione Teatrale del Comune di Alessandria con PdV. In scena Vanessa Gravina, Max Malatesta e Nicola Rignanese diretti da Roberto Valerio

ALESSANDRIA – “*Bisogna essere uomini*” è la battuta finale di **“L’uomo, la bestia e la virtù”** di Pirandello, una tragicommedia dove le convenzioni sociali generano maschere grottesche che inghiottono l’umanità dei personaggi. **Con l’allestimento firmato da Roberto Valerio giovedì 13 novembre si è aperta, presso il Teatro Alessandrino, la Stagione Teatrale di Prosa del Comune di Alessandria con Piemonte dal Vivo in collaborazione con Asm Costruire Insieme e Alexala** di fronte ad un pubblico numeroso e in buona parte giovane, grazie ad un percorso di coinvolgimento degli studenti che in questi ultimi anni ha dato i suoi frutti.

Tutto ne “L’uomo, la bestia e la virtù” è giocato sul paradosso, i personaggi indossano un’apparenza che soffoca volontà e passioni, il perbenismo nasconde l’istinto e la bestialità si rivela meno semplicistica del previsto. La trama si basa su un triangolo amoroso formato dalla *bestia*, un marito (il capitano Perella/**Nicola Rignanese**) brutale e assente, che conduce, tra un viaggio per mare e l’altro, una vita extraconiugale in altra città, da una moglie virtuosa e abbandonata (la signora Perella/**Vanessa Gravina**) e dall’*uomo*, un professore (Paolino/**Max Malatesta**) dalla fama irreprendibile e precettore del figlio di lei. Dietro questa facciata, i due hanno una relazione che le convenzioni impongono di celare e che rischia di essere rivelata da una gravidanza. Per questo Paolino, con la complicità di un medico e del fratello farmacista (entrambi interpretati da **Massimo Grigò**), somministra al capitano un potente afrodisiaco per indurlo, nell’unica notte passata a casa, a consumare il matrimonio al fine di preservare le apparenze. Tutto ciò in una sequenza di situazioni paradossali in cui si muovono personaggi talvolta aggressivi, talvolta ferini o stralunati, sempre ai limiti della comicità, interpretati da **Beatrice Fedi, Franca Penone, Lorenzo Prestipino e Mario Valiani**.

L'allestimento di Roberto Valerio segue l'andamento tragicomico del testo, accentua il ritmo nei momenti più paradossali e calca sul registro farsesco. I personaggi si muovono, come da traccia pirandelliana, con movenze animalesche e il loro fare civile cede sempre più all'istinto, sino alla cancellazione del pudore e dell'amor proprio. **La sottotraccia registica ha qualcosa di sinistro, dall'intento onirico in senso allucinato.** L'ingresso dei personaggi è accompagnato da un tappeto sonoro inquietante (di **Anselmo Luisi**), tra il thriller e il surreale, le luci (di **Emiliano Pona**) sono fredde e alienanti, i cambi scena sono effettuati in modo frenetico dagli stessi protagonisti con delle maschere personalizzanti, sullo sfondo di una musica stridente.

E' un'atmosfera rarefatta, che suggerisce un altro tempo e altre discrasie ad un testo già basato su apparenze che crollano e verità che non emergono. E' una storia che esce dal suo secolo, entra in una scena (di **Guido Fiorato**) sempre più stilizzata e più glaciale per riflettersi in una macroscopica luna che cala dall'alto e diventa specchio/schermo di un tragico travestimento architettato da Paolino, sempre meno uomo e sempre più bestiale nello spingere, per disperazione, la sua donna nelle braccia di un altro.

Una cornice sinistra in cui si inquadrano le movenze sempre più animalesche di Paolino (un crescendo ben reso da Malatesta), l'enfasi dalle pose plastiche di Gravina e la rozzezza solo apparentemente prevedibile di Perella, un Rignanese ben in parte tra grugniti, scoppi di ira e lucidità finale. Una buona prova per tutto il cast, che si muove tra apparizioni oniriche improvvise, farsa e ferinità. **Un allestimento che rende merito all'ambiguità e alla complessità del testo pirandelliano con un tratto cinematografico allucinato, che ribalta tempi e luoghi per fissare ciò che avviene in un assoluto e incombente presente. In poche parole: il Teatro.**

<https://radiogold.it/news-alessandria/421258-farsa-allucinazione-recensione-luomo-bestia-virtu-teatro-alessandrino/>

15/11/2025 – La Stampa Alessandria – Alla ricerca dell'immagine della città fra le bancarelle. Dal sapore di farinata al glorioso Napoleone. L'immagine della città alla Corte del Gusto

IL PROGETTO

Alla ricerca dell'immagine della città fra le bancarelle



RICCARDO LA GROTTA

«Chi cerca non trova e chi non cerca viene trovato»: parafrasando Kafka, non c'è bisogno di sforzi per farsi sorprendere da un profumo, una suggestione, un ricordo quando si parla della città. – PAGINA 49

L'anima di Alessandria nella voce dei visitatori di San Baudolino
C'è chi la ritrova anche nello spirito di solidarietà dell'alluvione

Dal sapore di farinata al glorioso Napoleone L'immagine della città alla Corte del Gusto

IL REPORTAGE

RICCARDO LA GROTTA
ALESSANDRIA

«Chi cerca non trova e chi non cerca viene trovato»: parafrasando Kafka, non c'è bisogno di sforzi per farsi sorprendere da un profumo, una suggestione, un ricordo quando si tratta di individuare l'immagine più autentica di Ales-

sandria. «È Napoleone il simbolo della città: nel segno di Marengo tiene insieme la cultura con lo sviluppo, e ci porta all'attenzione dei turisti». Iginio Olita, ex prefetto, entra nella «Corte del Gusto» con La Stampa sottobraccio. Su queste stesse pagine una settimana fa il primo episodio della rubrica alla ricerca dell'immagine alessandrina più vera, quella raccontata dalle persone, al di là dei grandi simboli. Dal salotto dell'e-

leganza di piazzetta della Lega, la prima tappa, ci siamo spostati alla Camera di Commercio, dove nel corso dei festeggiamenti per San Baudoli-



no è stato allestito quello che si può dire sì un salotto, ma del gusto. E proprio a proposito di city branding, nell'ottica di valorizzare il profilo della città, nel cortile del palazzo sono state messe in vetrina le eccellenze del territorio. Tra le nuove De.Co. (la focaccia dolce, i rabatòn, il salaminò di vacca, l'agnolotto) e i sapori di un tempo, a trionfare per i più è il sapore dei ricordi. «Il gusto di Alessandria? Per me il vino, senz'altro – dice Olita –. Io arrivo dal Veneto, ma questa è la città che ho scelto per vivere, dopo essermi trasferito per lavoro. E adesso, ogni volta che devo fare un regalo a chi viene da fuori, scelgo il vino. In particolare il Timorasso: un'etichetta interessante, originale, in crescita. Fa fare bella figura e racconta il territorio».

«Rinetta» Frascarolo, pensionata, porta in mano una busta di farinata: «Alessandria? Roba da mangiare! – ride –. Per me è la farinata, quella di una volta. Qui la sappiamo fare bene, ma la migliore lo so dov'era: in via Bergamo, da Savino. Quante cose si perdono negli anni. E poi... la giacometta. I sapori di un tempo». A proposito dei sapori che si perdono e di quelli che si ritrovano, Selvaggia Cer-

melli, titolare della Cascina Merlanetta, è alla Corte del Gusto con lo stand del «San Giuaneii», il cavolo di San Giovanni di Casal Cermelli, valorizzato come presidio Slow Food. Ne raccoglie la tradizione: «Ha una storia centenaria di colture nelle terre fertili alluvionali tra il torrente Orba e il fiume Bormida, della piana di Alessandria – spiega –. Per anni il seme è stato perso e solo una decina di anni fa è stato ritrovato. Per me Alessandria ha proprio questo sapore, ancora di più in autunno».

Anche per Cinzia Robbiano l'immagine più genuina di Alessandria è un ricordo che sfuma negli anni: «Per me che vengo da Ovada, questa città è un posto del cuore, un luogo elegantissimo. Potrei descriverla con le persone che passeggiavano in centro: gli uomini con il cappotto e il collo di pelliccia e le signore con le pellicce e il cappello Borsalino». Ma, su tutte le suggestioni, c'è un gusto in particolare.

Sfila un pacchetto dalla borsa e legge il nome della pasticceria: «Per me Alessandria ha un sapore che solamente di recente sono riuscita a ritrovare, e quando l'ho scoperto è stato come tornare bambina:

sono gli amaretti, in particolare quelli di Rolando. Hanno lo stesso gusto degli amaretti della mia infanzia». Ci sono altri sapori, invece, che nel tempo non si perdono, e conquistano anche la Gen Z: «La mia città per me vuol dire due cose che posso trovare solo qui – racconta Giulia Violi –. Il marocchino e la focaccia dolce sono un rito tutto alessandrino, la colazione tradizionale della domenica, seduta in un bar del centro».

A rompere la sinestesia, c'è Graziella Firpo, che nel cortile vivace della Camera di Commercio, tra il profumo dei tartufi e dei formaggi e della focaccia, e gli stand e le persone, si volta indietro per guardare oltre, e rievoca, per raccontare la sua città, un odore ben più forte: «A pochi giorni dal memoriale dell'alluvione mi torna in mente il novembre del 1994 – dice –. Qui, proprio dove ci troviamo ora, c'era l'acqua che arrivava fino al primo piano. Per me Alessandria ha l'odore dell'alluvione, del fango mischiato al gasolio. Ma non è un brutto ricordo: rappresenta l'unione, la solidarietà che c'era in quei giorni. E non è nostalgia: secondo me questo è proprio lo spirito della città». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La Corte del Gusto ospitata in Cameradi Commercio in occasione di San Baudolino FOTOSERVIZIO ALBINONERI



RINETTA FRASCAROLO
PENSIONATA
D'ALESSANDRIA

**Alessandria è i suoi
sapori, specie quelli
di un tempo, come
la farinata di Savino
e la Giacometta**



GRAZIELLA FIRPO
RESIDENTE
D'ALESSANDRIA

**Alessandria è odore
di fango e gasolio
quelli dell'alluvione
Lo spirito della città
sta nella solidarietà**



GIULIA VIOLI
RAPPRESENTANTE
DELLA "GENZ"

**Alessandria per me
è la colazione in un
bar del centro con
il marocchino e la
focaccia dolce**



IGINIO OLITA
EX PREFETTO
D'ALESSANDRIA

**Napoleone è il
simbolo della città,
tiene uniti cultura e
sviluppo e ci fa
conoscere ai turisti**

Così su La Stampa

Alla ricerca dell'immagine di Alessandria



Su La Stampa del 1° novembre l'annuncio del progetto di «city branding» di Comune, Upo, Alexala e Costruire Insieme per individuare l'immagine più autentica di Alessandria e valorizzarla



SELVAGGIA CERMELLI
TITOLARE CASCINA
MERLANETTA

**Alessandria
ha il profumo dello
storico cavolo di
San Giovanni, che è
presidio Slow Food**

https://www.lastampa.it/alessandria/2025/11/15/news/napoleone_farinata_alluvione_immagine_city_branding_san_baudolino-15396611/

16/11/2025 – Secolo XIX Basso Piemonte – Vino e tartufi, Ovada in festa. Sfide tra i migliori produttori con la star Benedetta Parodi

TANTI EVENTI IN PROGRAMMA

Vino e tartufi, Ovada in festa Sfide tra i migliori produttori con la star Benedetta Parodi

Daniela Terragni / OVADA

Benedetta Parodi sarà la madrina ufficiale di Vi.Ta. Ovada Vino&Tartufi, che sfida la pioggia con un programma ancora più ricco e diversificato. Oggi novembre alle ore 11, in piazza Assunta, Parodi inaugurerà la Fiera Regionale del Tartufo e subito di seguito insieme alla commissione giudicatrice e alle autorità premierà il migliore tartufo del territorio. La domenica è il momento culminante di Vi.Ta, i festeggiamenti sono iniziati venerdì sera all'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato, sono proseguiti ieri nel centro storico con l'esposizione dei vignaioli nella Loggia di San Sebastiano.

«Niente può fermare la Pro loco, tanto meno la pioggia», afferma la presidente Lina Turco.

La Fiera regionale del tartufo è organizzata dalla Pro Loco di Ovada e del Monferrato e dall'associazione «La Strada dei vini e dei sapori del Gran Monferrato» in sinergia con il Comune di Ovada, in collaborazione con l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, Atl Alexala e Consorzio Ovada Docg.

La manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio è la più rappresentativa, capace di attrarre in città circa 10 mila appassionati.

«Vino e Tartufi, un connubio di qualità e di successo che ha contribuito a creare l'identità del nostro territorio, e che si afferma anche quest'anno grazie a Vi.Ta», una manifestazione imprescindibile dell'autunno ovadese, ottima la partecipazione e il riscontro provinciale

e regionale», ha detto l'assessore al Turismo Sabrina Caneva.

«Il lavoro sinergico degli enti coinvolti ha permesso di costruire un programma ricco e articolato – plaude il sindaco Gian Franco Comaschi – Il binomio vino e tartufi si afferma in rete su tutto il Monferrato, Ovada cerca di fare la sua parte con una visione di territorio che coinvolge tutte le realtà».

«La scrittrice e volto amatissimo della televisione italiana, Benedetta Parodi, legata a doppio filo all'Ovadese, incarna perfettamente lo spirito dell'evento – aggiungono Lina Turco e il presidente dell'Enoteca Mario Arosio - la passione per la buona tavola, la valorizzazione delle tradizioni e la capacità di unire semplicità e qualità in una grande festa del gusto».

Oggi di prima mattina circa 30 trifolao ed altrettanti vignaioli allestiranno i banchi di esposizione e degustazione con giochi a premi nelle cantine Carosio delle sorelle Bistagnino.

La tradizionale fiera di vendita regionale e apre l'esposizione ai vini della Liguria, del Friuli e della Lombardia.

Attrazioni in tutte le vie e piazze con le mostre dell'Accademia Urbense in piazza Cereseto. Visite guidate del Fai ai monumenti e salita straordinaria al campanile della chiesa in piazza Assunta.

Per produttori e ristoratori, Vi.ta terminerà domani lunedì mattina all'Enoteca con l'incontro tecnico condotto da Paolo Massobrio. Ma gli appuntamenti dell'Ovadese non finiscono qui.

All'insegna della tradizione, oggi a Casal Cermelli si svolge la festa del Ringraziamento e del Cavolo tipico di San Giovanni.

Organizza la festa il Comune di Casal Cermelli in collaborazione con la Pro loco e la Comunità Slow Food del Cavolo di San Giovanni. Dopo il prologo ieri alla frazione Portanova, oggi 16 novembre si replica a Casal Cermelli alle 10 con il raduno dei trattori in piazza Marconi, la messa in piazza alle 11.15, a seguire la benedizione dei trattori. Per l'occasione saranno allestite bancarelle per l'esposizione e la vendita dei prodotti agricoli, fra cui il rinomato Cavolo di San Giovanni. Alle 12.30 prenderà il via il pranzo nel salone delle ex scuole con il menù «A tutto Cavolo». A Frugarolo dalle 15 allegra Castagnata in piazza Kennedy.

A Lerma ieri pomeriggio il Comune ha celebrato la figura del cavalier Flavio Repetto, ricordando il contributo per il restauro della chiesa di San Sebastiano con una targa commemorativa.

Il legame tra il piccolo comune e il fondatore del gruppo dolciario Elah - Dufour - Novi si è mantenuto nel tempo. Repetto, scomparso nel settembre 2023, visse nell'Ovadese fino all'adolescenza, quando la famiglia si trasferì a Genova. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Benedetta Parodi



Il direttore del “Secolo XIX” in Enoteca Regionale per il suo libro

Ovada. Michele Brambilla, direttore del “Secolo XIX” di Genova, in Enoteca Regionale. Presenterà il libro “Non è successo niente di grave”, giovedì 13 novembre alle ore 17,30.

Il libro è un noir raffinato fra cronaca e memoria e l'autore va in dialogo con la scrittrice Raffaella Romagnolo.

Brambilla ci accompagna tra verità taciute, passioni proibite e memorie di un'Italia che non esiste più, restituendo il fascino autentico del giornalismo d'altri tempi.

Brindisi finale con l'Ovada docg.

Ingresso libero.

La serata è organizzata dall'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e dalla Biblioteca Civica del Comune di Ovada.

L'evento rientra all'interno della rassegna Sconfinamenti 2025, realizzata grazie al sostegno di Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e la collaborazione dell'Atl Alexala, il Consorzio Turistico Gran Monferrato e Regione Piemonte.

16/11/2025 – Ancora – Alla conviviale Cava e Lanza di Alexala parlano di turismo "che deve diventare impresa"



Lions Club Mornese Oltregiogo
e Monferrato Orientale

Alla conviviale Cava e Lanza di Alexala parlano di turismo “che deve diventare impresa”

Mornese. Serata interessante per il meeting autunnale del Lions Club Mornese Oltregiogo e Monferrato Orientale in un ristorante di Voltaggio, presente il sindaco Giuseppe Antonio Canepa, che ha fatto gli onori di casa.

Dopo il benvenuto, il presidente Angelo Carrosio ha ricordato i recenti services realizzati dal Club, specie quello realizzato, con altri Lions Club e il gruppo ambiente distrettuale, nell'ambito della Settimana del benessere e della salute mentale, partecipando alla giornata sull'ambiente nelle Giornate autunnali del FAI presso la Chiesetta della Madonna di Pompei e la Cascina Valponasca (dove ha vissuto gli anni della sua vocazione S. Maria Mazzarello) e che ha avuto come tema il benessere psicofisico nel rapporto tra ambiente, natura e spiritualità.

Ospiti relatori della serata Roberto Cava e l'ovadese Marco Lanza, presidente e direttore di Alexala.

Cava ha illustrato i dati relativi ai flussi turistici degli ultimi anni confrontandoli, eviden-

ziando un netto incremento di arrivi dall'Italia ma specie dall'estero, senza però un adeguato aumento proporzionale dei posti letto. Ha sottolineato una carenza di alberghi stellati nel territorio provinciale. Ha specificato che il turismo nel nostro territorio non va più considerato come un hobby ma deve diventare impresa grazie ad una stretta collaborazione tra pubblico e privato.

Lanza ha ricordato quanto Alexala ha realizzato negli anni e come ora, valorizzando le tipicità che caratterizzano i territori provinciali, sia essenziale avere una comune identità, specie per farci identificare all'estero, come macroarea ... perché "il piccolo funziona solo quando sei arrivato" e ciò può avvenire se ci si fa conoscere attraverso un unico brand, che dovrebbe essere "Piemonte Sud".

In chiusura, il presidente lionistico ha ringraziato gli ospiti, i soci e la titolare del ristorante per l'accoglienza e la cena con piatti della tradizione locale, rivisti in chiave innovativa e moderna.

17/11/2025 – La Nuova Provincia – Olium, il convegno che porta il punto sul Monferrato dell'olio

Olium, il convegno che porta il punto sul Monferrato dell'olio

Ad Alfiano Natta appuntamento lunedì 17 alle 16.30 al Relais del Castello di Razzano, sarà l'occasione per fare sulle nuove iniziative

📅 17 Nov 2025 | ⌚ 07:45

E' il tema su cui si confronteranno politici, amministratori, giornalisti, esperti, ristoratori e, naturalmente produttori, in un convegno-evento organizzato dalla Strada del Vino, del Cibo e dell'Olio Astesana in collaborazione con i produttori aderenti al nuovo marchio territoriale "Ramolivo".

L'appuntamento è per oggi alle 16.30 al Relais del Castello di Razzano ad Alfiano Natta (Alessandria).

Annunciata tra gli altri anche la presenza dell'Assessore regionale alla Sanità, il casalese Federico Riboldi. Perché di olio – giova precisarlo – si parlerà tra l'altro anche in chiave salutistica.

"Sarà l'occasione per fare il punto sulle tante iniziative promozionali in un percorso comune intrapreso proprio al Relais Castello di Razzano nei mesi scorsi e poi proseguito – spiega Stefano Chiarlo, Presidente di Astesana – con un evento a Moncalvo quando la città aleramica ha ottenuto il riconoscimento di Città dell'Olio. Ed e' particolarmente importante il fatto che la Strada del Vino, del Cibo e dell'Olio Astesana abbia ottenuto, proprio in questi giorni, dalla Regione Piemonte, anche il riconoscimento di "Strada regionale dell'olio".

Aggiunge Chiarlo: "Per noi una certificazione di straordinario e assoluto valore che ci consentirà di operare nel settore su tutto il territorio piemontese per la promozione di un comparto in costante crescita. Una Strada la nostra, va precisato, che e' partita dal Sud Astigiano, si e' poi allargata a tutto il Monferrato unendo i territori delle province di Asti e Alessandria e che ora, con l'olio, si pone nuovi ambiziosi traguardi a livello regionale.

Un comparto, quello dell'olivicoltura, che sta diventando sempre più una realtà produttiva importante anche nel Monferrato e un supporto concreto all'economia di tante aziende agricole attraverso la valorizzazione della gastronomia del territorio con il prezioso alimento. Un Monferrato non solo patria di grandi vini, ma anche terra di ulivi, secondo quella che era una antica tradizione, ora riscoperta in chiave imprenditoriale, con gli oliveti che dagli Anni '90 hanno ritrovato stabilmente casa in Monferrato e in Piemonte.

«La presenza dell'olivo nelle terre monferrine e piemontesi non è una novità; già prima del '700, accanto alle vigne, c'erano anche gli oliveti, ma la pianta veniva usata anche per altri scopi: l'olio per usi religiosi, per illuminare e per produrre grasso e ora gli ulivi sono tornati ad essere una presenza importante in tutta la Regione, dal Pinerolese al Monferrato fino al Cuneese e Novarese " spiega il giornalista milanese Luigi Caricato Direttore Di Olio Officina Magasine, considerato uno dei massimi esperti e divulgatori italiani dell'olio che sarà ospite al convegno.

Beppe Giordano (vicepresidente de L'Astesana e coordinatore dell'evento con il titolare del Relais Castello di Razzano, l'olivicoltore Augusto Olearo) rivela: "Presenteremo varie iniziative in cantiere, a partire dal coinvolgimento dei ristoranti del territorio per promuovere la cultura e conoscenza dell'olio. Importante anche il coinvolgimento con le scuole alberghiere di Agliano Terme – Asti e Rosignano Monferrato per la formazione degli operatori e per preparare chef e personale di sala. E ancora le Enotecche Regionali, le Botteghe di prodotti tipici, i wine shop che possono diventare qualificati ambasciatori del prodotto. Si illustrerà Poi il nuovo marchio Ramolivo che riunisce un gruppo di produttori, con un nuovo sito e le varie iniziative ad esso collegate. Senza dimenticare naturalmente i tanti aspetti salutistici legati al consumo e all'uso dell'olio e per i quali avremo ospite l'Assessore regionale alla Sanità Riboldi". E ancora: "Ma soprattutto – sottolinea Giordano – sarà importante il gioco di squadra con le Istituzioni, a tutti i livelli. Ecco perché abbiamo voluto con noi rappresentanti di Regione, Provincia, ATL Langhe Monferrato e Roero, Alexala, Comuni, Fondazioni bancarie. Con un ruolo di coordinamento concreto e importante tra i Comuni svolto dal Gal Basso Monferrato astigiano, guidato dal neo presidente e sindaco di Tigliole Daniele Basso. C'è tanto da lavorare insieme per far crescere un comparto e un territorio".

Olio come economia ma anche come indotto turistico. "L'idea di proporre nel Monferrato – aggiunge Giordano – un percorso olioturistico nasce dalla consapevolezza che questo territorio può aumentare ulteriormente la propria attrattività turistica anche grazie all'olio di oliva, ai suoi produttori e a tutti quegli operatori che possono contribuire a valorizzare questo prezioso prodotto. Olioturismo che in Italia sta evolvendo nelle proposte e nei numeri e che in Piemonte può far tesoro dell'esperienza enoturistica di successo a livello regionale e del Monferrato in particolare".

Augusto Olearo (Relais Castello di Razzano) conclude: "Per la seconda volta in pochi mesi abbiamo voluto ospitare questo evento per chiamare a raccolta gli amici produttori monferrini con cui ormai siamo un gruppo affiatato. La Qualità del nostro Olio comincia a essere riconosciuta non solo dagli esperti del settore ma anche dalla clientela che apprezza sempre di più le qualità e peculiarità organolettiche del nostro olio. Dobbiamo rafforzare iniziative e promozione perché l'olio monferrino può avere davvero un grande futuro. Lo vediamo anche noi direttamente in azienda. L'interesse per l'olio sta crescendo costantemente e con gli amici e colleghi produttori vogliamo contribuire a dare a questo comparto la dignità e l'importanza che merita".

<https://lanuovaprovincia.it/attualita/olium-il-convegno-che-porta-il-punto-sul-monferrato-dellolio/>

Evento internazionale I complimenti del presidente Alberto Cirio

Un'eccellenza del Piemonte nei luoghi patrimonio Unesco

MURISENGO MONFERRATO

● «Siamo come le cascate del Niagara, siamo come la Muraglia Cinese. Siamo P.a.t.r.i.m.o.n.i.o. U.n.e.s.c.o.! Siamo un forte valore aggiunto che dobbiamo rilanciare» ha detto il governatore della regione Alberto Cirio. «Siamo molto contenti di questo riconoscimento di Fiera Internazionale, che premia il sottile lavoro svolto dall'amministrazione Baroero di concerto con quello della Regione, per valorizzare l'anima e l'eccellenza di un prodotto straordinario, che concorre al 10% del Pil del Piemonte».

«La Fiera di Murisengo Monferrato rappresenta un'eccellenza dell'offerta tartuficola regionale» ha proseguito il presidente del Centro Nazionale Studi del Tartufi di Alba Antonio Degiacomi; «l'auspicio è che l'intero territorio ponga la dovuta attenzione anche all'ambiente boschivo, tutelando/salvaguardando l'ambiente, quindi, preservando la produzione di *Tuber magnatum* Pico, prodotto spontaneo che cresce solo nei luoghi in cui le condizioni di cura, manutenzione e attenzione sono elevate e



Trifola d'Or. Si conferma un'eccellenza nel territorio dell'Unesco

garantite». Della Fiera Internazionale di Murisengo quale orgoglio piemontese ne hanno parlato anche gli assessori regionali Marco Gallo ed Enrico Bussalino, mentre il Presidente della Provincia Luigi Benzi ha sottolineato come le affinate competenze dell'amministrazione Baroero siano state determinanti per far crescere la fiera fino a conquistare la meritata risonanza e rinomanza. A porre l'accento sul lavoro di squadra, per un'offerta a copertura dell'intera stagione tartuficola è stato Daniele Basso, quale presidente del Gal Basso

Monferrato Astigiano. Di incremento turistico nell'alessandrino e, in particolar modo, nel Monferrato, grazie all'attrattore tartufo ne ha invece fatto commento il presidente di Alexala Roberto Cava, mentre il sindaco di Casale Monferrato Emanuele Capra ha sottolineato come Casale Monferrato abbia conquistato maggiore visibilità e notorietà grazie al territorio del Monferrato. In conclusione, il sindaco Baroero ha posto in evidenza il forte impegno richiesto da eventi di levatura Internazionale, per tenere sempre più alta l'asticella. **CH.C.**

18/11/2025 – Secolo XIX Basso Piemonte – Tartufo bianco da record. L'ovadese Caratto vince il primo premio alla Fiera

UNA TRIFOLA DI 350 GRAMMI PER UN VALORE DI 1.500 EURO

Tartufo bianco da record L'ovadese Caratto vince il primo premio alla Fiera

OVADA

Con un Tartufo bianco del Monferrato da 350 grammi del valore di 1500 euro, Giovanni Caratto di Ovada alla prima edizione regionale della tradizionale Fiera Ovada Vini&Tartufi, Vi.Ta, si è aggiudicato il primo premio per estetica e pezzatura. Caratto in coppia con la fidata cagnolina Lea ha fatto bottino pieno, aggiudicandosi anche il primo premio per il profumo. Il primo premio per composizione e profumo è andato a Simone Acton di Alice Bel Colle. I tartufi sono stati giudicate dalla commissione presieduta da Claudio Barisone, affiancato da Franco Brofferio e Federico Ferrari. Hanno ricevuto i premi, vale a dire uno scavatotto per la cerca, miele Ami e vini Ovada Docg dalle mani della madrina Benedetta Parodi, che ha tagliato il nastro in un centro storico tutto attrezzato per far fronte alla pioggia. «La mia famiglia è originaria di Carpeneto, amo il Monferrato, sono onorata di essere qui in veste ufficiale», ha detto Parodi sul palco accanto al sindaco Gian Franco Comaschi e alla presidente della Pro loco Lina Turco. Ieri incontro tecnico per vignaioli e ristoratori assieme all'assessore al Turismo Sabrina Caneva, al presidente dell'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato Mario Arosio, al referente del Consorzio Gran Monferrato Jari Calderone, Alexala e Ovada Docg. —



La cerimonia di premiazione

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ILLUSTRATO IL NUOVO PROGETTO DI CUI È CAPOFILA L'ENOTECA DI OVADA

La voce dei vignaioli si ascolta nei podcast sui percorsi turistici

Cartelli con il Qr-code tra i filari delle zone più gettonate
Il visitatore con lo smartphone potrà seguire i racconti

GIAMPIERO CARBONE
OVADA

Con lo smartphone si potranno scaricare i racconti dei vignaioli direttamente dai filari vicini a luoghi di interesse culturale e paesaggistico. Il progetto «Vigne narranti» prevede infatti più di sessanta punti dislocati nel territorio della provincia dove saranno installati i cartelli dai quali i turisti potranno inquadrare il Qr code e ascoltare le parole di chi produce il vino.

L'iniziativa è stata presentata nell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato: i rappresentanti dell'ambito delle Enotecche Regionali e Strade del Vino della provincia di Alessandria hanno incontrato Daniela Caracciolo, vice direttore dell'Assessorato regionale all'Agricoltura, e Daniela Scarzello, funzionario della Regione Piemonte. Entrambe hanno ascoltato le caratteristiche del territorio dove verrà allestito il progetto.

Verranno infatti coinvolte l'Enoteca Regionale Acqui Terme e vino, quelle di Casale e di Ovada, l'agenzia turistica locale di Alessandria Alexala, la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monfer-

rato e la Strada del Vino e dei Sapori dei Colli Tortonesi. Una squadra di esperti del settore enoturistico che vuole arricchire l'offerta del territorio provinciale in questo settore grazie a un'audioguida attraverso le Strade del Vino e le Enotecche Regionali. «Vigne Narranti» è stato spiegato durante l'incontro a Ovada - nasce a seguito dell'espansione dell'enoturismo nel territorio, diventato una meta di interesse internazionale. Il binomio paesaggio ed enogastronomia si è rivelato accattivante e vincente. In secondo luogo, il paesaggio: le colline costituiscono un ecosistema attrattivo per il turismo. I filari che disegnano il paesaggio, riconosciuto dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità, sono il vero tratto distintivo.

A Ovada è stato inoltre rimarcato il fatto che in questi anni i produttori vinicoli abbiano messo a punto tutte le condizioni per sfruttare questa opportunità, realizzando sale degustazioni, wine shop e incentivando la realizzazione di percorsi di trekking attraverso i vigneti. Capofila di «Vigne narranti» sarà l'Enoteca Regionale di

Ovada e del Monferrato.

«Il progetto – spiega il presidente, Mario Arosio – prevede l'installazione di cartelli da affiggere ai pali di testa dei vigneti in luoghi di interesse culturale come chiese, punti panoramici e sentieri, per esempio. Con l'uso dello smartphone si potrà accedere, attraverso un Qr code, al sito internet Vigne Narranti e ascoltare i podcast narrati dei vignaioli. Sono più di 60 i punti dislocati nel territorio della provincia nei quali saranno installati i cartelli da utilizzare per i telefonini».

I video podcast saranno incentrati, come si diceva, sul territorio con i suoi beni architettonici, i vigneti, le denominazioni e le tradizioni. Il tutto verrà raccontato da una voce narrante con i sottotitoli in lingua inglese.

«Sarà un modo – aggiunge Arosio – per conoscere da vicino le realtà del territorio alessandrino. Nei prossimi mesi si lavorerà in sinergia con l'obiettivo prioritario di dare ulteriori opportunità turistiche al nostro territorio e al contempo contribuire a ottenere una ricaduta economica per tutti gli operatori del settore». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il presidente dell'Enoteca di Ovada, i rappresentanti di Alexala e degli altri enti promotori del progetto

https://www.lastampa.it/alessandria/2025/11/18/news/podcast_vignaioli_turismo_enoteca_ovada_monferrato-15400204/?ref=ST-LA-1

OVADA ONLINE:

<https://ovadaonline.ilpiccolo.net/2025/11/23/nasce-vigne-narranti-audioguide-nei-vigneti-della-provincia-di-alessandria/>

IL PICCOLO

<https://www.ilpiccolo.net/2025/11/23/nasce-vigne-narranti-audioguide-nei-vigneti-della-provincia-di-alessandria/>

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Trifola d'Or di Murisengo Monferrato: domenica si replica

Oltre sei chilogrammi di tartufi hanno invaso, con il loro intenso e travolgente aroma, il banco di concorso della prima domenica della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Trifola d'Or di Murisengo Monferrato, con un ulteriore esemplare di quasi un chilogrammo giunto fuori tempo massimo per il concorso, quindi, fuori gara.

A fare incetta di premi è stato il moncestinese Michele Distefano, che se n'è portati a casa ben 4 in un solo colpo. Con una pepita di 409 grammi Distefano ha conquistato il podio col miglior tartufo bianco Tuber magnatum Pico vincendo i 500 euro in denaro offerti dai commercianti locali e con attestati consegnati dal sindaco Giovanni Baroero insieme al presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio e al nutrizionista clinico professor Giorgio Calabrese. Con un gruppo di 1.698 grammi di tartufi bianchi si è altresì aggiudicato il premio per la seconda miglior composizione di tartufo bianco ricevendo 150 euro offerti da Giorgio Richiardi Fineco e con attestato consegnato dal sindaco di Casale Monferrato Emanuele Capra. Sono state sue anche la miglior composizione di tartufo nero pari a 2.422 grammi, per la quale ha vinto un buono pasto per due persone al Ristorante San Candido consegnato dal Presidente della Provincia Luigi Benzi e dal presidente di Alexala Roberto Cava, e il miglior tartufo nero singolo di 301 grammi, per il quale ha ottenuto piatto da collezione della fiera realizzato dalla pittrice Antonietta Cerchio, consegnato dal comandante Yuri Pistilli.

Il secondo e il terzo miglior tartufo bianco, due profumatissimi esemplari di 189 grammi e di 262 grammi, sono invece stati quelli di Ama Tartufi di Torino, che ha rispettivamente ricevuto 350 euro in denaro offerti dalla Pasticceria Quilico con attestato consegnato dagli assessori regionali Marco Gallo ed Enrico Bussalino e 100 euro in denaro offerti dalla

Macelleria Rosso con attestato consegnato dal Presidente del Gal Basso Monferrato Astigiano Daniele Basso e dai numerosi sindaci presenti.

La prima miglior composizione di bianco, pari a 635 grammi, è poi stata quella di Umberto Stocco di Mombercelli, che ha vinto 250 euro in denaro offerti da Tabaccheria Turino e Fabrizio Olivero, con attestato consegnato dal presidente del CNST Antonio Degiacomi. Infine, il miglior esemplare presentato da un cercatore locale è stato quello di 233 grammi di Marco Crosio di Cerrina Monferrato, con attestato consegnato dal Presidente del Comitato Fiera del Tartufo e vicesindaco Maria Fosson.

Delle molteplici proprietà nutrizionali e dei benefici per la salute del Tuber magnatum Pico ne ha parlato Calabrese. *“Il tartufo bianco ha molte vitamine (B1, B2, B3 e C), minerali (Ferro, Calcio, Fosforo e Magnesio), fibre, antiossidanti, poche calorie e niente colesterolo e glutine. E’ particolarmente utile per la salute cardiovascolare e ha un basso indice glicemico. Inoltre, aiuta la digestione, facendo secernere la giusta quantità di succo gastrico. Infine è un po’ antibatterico e antinfiammatorio, mentre il Potassio aiuta a drenare e a sgonfiarsi. Rispetto alle proprietà afrodisiache, quelle restano un sogno, che è sempre giusto e bello che ci accompagni”* ha chiosato il Food Scientist Calabrese, al quale è andata la Trifola d’Or Awards 2025”.

Con un evento nell'evento, domenica 23 novembre, il sindaco Giovanni Baroero conferirà due nuove cittadinanze onorarie: una all'imprenditrice e filantropa Antonella Lavazza, la cui famiglia è originaria di Murisengo, e a Gian Maria Gros-Pietro che a Murisengo Monferrato ha trovato la sua seconda dimora, entrambe, personalità che nelle professioni e nella vita si sono particolarmente distinte concorrendo alla bellezza dell'Italia che vale.

Il programma ricalcherà quello di domenica 16, ma questa volta arriverà anche la Banda la Bersagliera con partenza da piazza Boario alle ore 10,30. Poi, tornerà la littorina storica, per raggiungere la Terra dei Tartufi in un modo suggestivo e alternativo, con partenza da Biella San Paolo (fermate a Santhià, Chivasso, Cavagnolo/Brusasco). Dalla Stazione d'arrivo di Montiglio-Murisengo, navetta gratuita per il trasferimento in fiera e ritorno (pochi minuti). Info e prenotazioni: 011 9405880, agenzia@iviaggidigabryemax.com.

Non mancheranno: concorso dei migliori tartufi con premi in denaro, mostre, esposizioni, animazione, story telling guidati con gli studenti dell'IIS Leardi indirizzo Turistico (ore 14, 15 e 16 da piazza Boario e da piazza Lavazza), camminate naturalistiche, cultura, break Caffè Lavazza (gratuito in piazza Vittoria dalle ore 10 alle ore 16) e spazio bimbi "Il mondo delle api" con Francesco Collura in piazza della Vittoria alle ore 14,30.

Menu a self-service nel piazzale IV Novembre e in piazza Lavazza. Altre proposte presso la ristorazione locale. Navetta gratuita no-stop dalle ore 9 alle ore 19.

Main Sponsor: Ministero del Turismo Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e Gal Basso Monferrato Astigiano. Seguono: Interem, Lavazza, Presto Fresco, Cosmo, Scm e Banca di Asti.

I PREMI

1° miglior esemplare euro 500 (offerti dai commercianti locali: Autoriparazioni New Garage, Bar Tartufo Bianco, Despar di Donatella Giarolo, Eden Onoranze funebri, Gamarino Auto, Sergio Iura Studio Tecnico, Locanda dell'Angelo, Messaggi Floreali, Luisa Piralla e anonimo), 2° miglior esemplare euro 350 (Gruppo Alpini Murisengo), 3° miglior esemplare 100 euro (Bottega della Carne), 1° miglior composizione euro 250 (Casa degli Anziani Murisengo e Baroero Automobili), 2° miglior composizione euro 150 (Valle Agricola) e 1° miglior tartufo di un cercatore locale euro 100 (Pizzeria Lo Stivale). La premiazione si terrà alle ore 11,30/12,00.

PIATTO DA COLLEZIONE

A firmare il piatto della prima edizione Internazionale della 58 Fiera del Tartufo Bianco di Murisengo Monferrato è Antonietta Cerchio, la quale, per l'occasione, ha proposto uno spaccato sul paesaggio del borgo monferrino con un cercatore intento a cavare un tartufo dal terreno. I piatti da collezione sono realizzati in serie numerata e limitata (100 in tutto) e saranno disponibili presso la tabaccheria Turino. Diplomatasi alla Scuola d'Arte Botero, la Cerchio ha frequentato l'Accademia Albertina di Torino. La sua espressione artistica è ricompresa nell'ambito del figurativo con accenti impressionistici.

PASTO DEL TRIFOLAU

In piazza Lavazza: Cruciun del Trifolau con o senza tartufo e salame cotto e fonduta con tartufo a cura della Proloco di Odalengo Piccolo; Bagna Cauda con 5 verdure (finocchio, peperoni, cardo, cavolo e patata) e friciula salata con salumi e dolce con l'Associazione Na' Stissa 'd Sorina; tajarin con tartufo o senza, tajarin con sugo di salciccia e torta di nocciole con zabajione a cura della Polisportiva.

Nel piazzale IV Novembre: uova al tegamino con tartufo e pane grigliato, battuta di carne cruda con tartufo e tris vegetariano (tomino con tartufo, antipasto piemontese e insalata di fagioli) con bocconcino di pane a cura della Proloco di Montiglio Monferrato; agnolotti monferrini con o senza tartufo, tris di salumi (cotto, crudo e lardo) e formaggi e bunet con il Centro Ricreativo Parrocchiale di San Candido.

Vini: Monferrato doc Freisa 2022 bio e vino bianco da uve Baratuciat bio (Az. Agricola Isabella); Barbera del Monferrato doc 2023 bio (Az. Agricola Cascina Voglietti); Monsaide blend Freisa e Barbera (Az. Agricola Garoglio Davide); Barbera del Monferrato doc 2024 (Az. Agricola Clerici); Barbera d'Asti docg 2024 (Az. Agr. Profumo di vino); vini a calice: vino rosso da uve Grignolino (Voglietti), vino rosso da uve Barbera e da uve Cortese (Cerrano).

Non occorre la prenotazione.

Altre soluzioni ristoro sponsor della Fiera sono: Centro Ricreativo Parrocchiale di San Candido, la Canonica di Corteranzo, la Locanda dell'Angelo, Lo Stivale e il Ristorante San Candido; fuori Murisengo: la Cantina del Ponte e il Ristorante Cannon d'Oro di Cocconato, il Castello di Gabiano e al Ristorante Commercio di Gabiano.

Nell'ambito della Stagione del Tartufo Bianco nel Monferrato, presso il Temporary Store TargatoMurisengo&Dintorni di via Asti 2 è possibile trovare tutti i week-end, fino al 21 dicembre prossimo, sia tartufi bianchi e neri appena raccolti dal trifolau, sia i prodotti di filiera corta a km0 (vini, miele, nocciole e trasformati, zafferano, olio evo, formaggi caprini, salumi e pasta fresca). Apertura: il sabato, 9-13 e 15-19; la domenica: 9-13. Nelle domeniche di fiera, tutto il giorno; l'8 dicembre: la mattina.

ESCURSIONI LIBERE e NORDICHE

Camminata nordica e libera 22 novembre a cura di Cammini DiVini, in collaborazione con l'ATS TargatoMurisengo&Dintorni. Percorso ad anello di km 10 circa, dislivello di +300 metri per 3,5 ore di percorrenza, con difficoltà bassa.

Ritrovo in piazza Boario ore 9; partenza ore 9,30. Quota camminata: euro 9; pranzo facoltativo: euro 25. Info e prenotazioni: 339 4188277 o augusto.cavallo66@gmail.com.

Torna anche Camminare il Monferrato nella terra dei tartufi, con un nuovo appuntamento in programma per domenica 23 novembre, lungo il percorso n° 712 "Il Monte Lungo". La partenza è prevista alle ore 14,15 da Piazza Boario, con il ritrovo alle ore 14,00. Durata: 2 ore; difficoltà turistica con breve tratto di sentiero sconnesso. Info: 348 2211219.

LE MOSTRE

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Trifola d'Or di Murisengo Monferrato, nei fine settimana del 15-16 e 22-23 novembre, ospiterà ben 4 mostre: le personali di Francesco Bortone "Due borghi custodi del tempo" e "Luci e Ombre" di Dade (Davide Dusio) presso la ex chiesa di San Michele, la collettiva "Sapori della terra" dei pittori locali in via Umberto I 64 e la mostra en plein air Visagi lungo Via Umberto I.

Attraverso il disegno e il dipinto, Dade muove il suo vissuto in un'altra epoca, andando a riscoprire ambienti, stili di vita, culture e percezioni assai distanti da quelle contemporanee. Protagonista più o meno evidente della scena, Dade è spesso riprodotto nei suoi stessi disegni, ambientati in epoche lontane, a cavallo del XVI e XVII secolo, caratterizzate da allegorie e mitologie tipiche dell'arte barocca. "Credo che l'arte dovrebbe essere parte integrante della crescita di un bambino, dello sviluppo di un adolescente e della vita di un adulto, per iniziare l'essere umano alla bellezza interiore". Studente odontotecnico, a 18 anni realizzò il primo disegno su commissione. Per lui, il bisogno di disegnare trova sfogo, talvolta, lo fa su angoli di giornale, su tovaglioli o su pizzini di carta, ma quando c'è l'idea, va diritto su carta da disegno e su tela. "Disegnare è una sensazione straordinaria: è adrenalina pura. Mi sento trasportato in una dimensione sovranaturale, perdo il contatto con il presente e fluttuo nel passato alla riscoperta di un mondo sorprendente che sento mio. Disegnare è anche una medicina che lenisce la presenza in un tempo che non mi appartiene. Dipingo per vivere e per mantenere la mia anima". I suoi strumenti di lavoro sono: matita, carboncino, pennino e stilografica. "Mi è capitato anche di disegnare con una scaglia di mattone. Per il 90% delle volte il disegno resta in bianco e nero; quando lo coloro, scelgo la tecnica ad olio. Parto sempre dal nero, ovvero cospargo la tela di nero d'avorio e terra d'ombra naturale; quando asciutta, con il pennello e l'ocra tiro fuori i lati luminosi di un corpo e di un'immagine, lasciando alla mente la percezione dei lati in ombra che, non disegno, ma porto a immaginare".

A cura della figlia Helena, sempre nella San Michele, prenderà vita la personale di Bortone, in un dialogo silenzioso tra due luoghi distanti, ma affini: Murisengo Monferrato e il borgo campano che vide artisticamente nascere e crescere il pittore e restauratore d'arte scultoreo-pittorico, simbolista e figurativo religioso Bortone (Roccagloriosa 1967 – Salerno, 2025). La mostra si configura come un incontro tra due memorie collettive, due patrimoni di pietra e di luce, che condividono la medesima vocazione alla custodia del tempo. In questo contesto, "Due borghi custodi del tempo" assume un valore che travalica il titolo della mostra: diventa metafora di un legame ideale tra passato e presente, tra due comunità che, pur distanti, si riconoscono nella stessa vocazione alla conservazione della bellezza, della memoria e dell'identità. Murisengo Monferrato e il borgo di Bortone si specchiano così l'uno nell'altro, uniti dall'arte e dal tempo, testimoni di una continuità che solo la pittura sa rendere visibile. Apertura: sabato pomeriggio (in orario 15-17) e domenica dalle ore 10 alle ore 13 e dalle ore 14 alle ore 17. Vernissage domenica 16 novembre alle ore 16.

La collettiva "Sapori della terra" propone opere di: Gigi Allovio, Graziella Barocco, Antonietta Cerchio, Aldo e Luigi Gino, Renzo e Roberto Turino e Alceste e Giorgio Zinzi. Visagi, infine, è composta da maxi immagini posizionate lungo la via dedicate al tamburello, ai trifolau, ai vigneron e ai mestieri. Ingressi liberi.

<https://www.atnews.it/notizie/cronaca/>

MONFERRATO WEB TV

<https://www.monferratowebtv.it/2025/11/21/torna-nel-weekend-la-fiera-internazionale-del-tartufo-bianco-trifola-dor-di-murisengo/>

Weekend ricchissimo nella città termale: il concorso "Trifola d'Aich" e l'accensione dell'albero di Natale

"Acqui & Saponi" celebra il tartufo e la buona tavola

È l'edizione numero 21 della kermesse, che ha il riconoscimento della Regione Piemonte

Torna l'atteso appuntamento con «Acqui & Saponi – XXI Mostra Regionale del Tartufo», la manifestazione che da 21 anni celebra il patrimonio tartufigeno, enogastronomico e culturale della città e del Monferrato. Riconosciuto dalla Regione, l'evento è un punto di riferimento per chi desidera immergersi nelle eccellenze locali.

Il 22 e 23 novembre, la città si trasformerà in un palcoscenico di profumi e sapori: sarà possibile scoprire e acquistare le eccellenze della filiera agroalimentare, dalle farine ai vini, dai salumi ai prodotti da forno, dalle conserve ai formaggi. Protagonista assoluto sarà il tartufo «Tuber Magnatum Pico», venduto direttamente dai Trifulau, che garantiscono

qualità e provenienza. Il carnet degli appuntamenti si aprirà sabato mattina. Dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19, presso il museo archeologico sarà organizzata una esperienza olfattiva sugli antichi aromi del tartufo (ingresso gratuito) mentre alle 17 saranno organizzati una serie di eventi collaterali dedicati ai bambini e sarà inaugurata una mostra fotografica dedicata al patrimonio paesaggistico del territorio. Alle 18, in piazza Italia, è prevista l'accensione del grande albero di Natale (ben 19 metri) e di tutte le luminarie.

La domenica prenderà il via «Acqui e Saponi – XXI Mostra Regionale del Tartufo a Natale», nella sede del chiostro del Seminario Maggiore in piazza Duomo. Momento clou sarà l'inaugurazione ufficiale, in programma alle 10. L'apertura della mostra segnerà l'avvio di un percorso tra stand gastronomici, produttori locali, degustazioni di vini e appuntamenti

dedicati alla cultura del tartufo, nel cuore di Acqui Terme. Nel programma è prevista l'apertura del concorso del tartufo «Trifola d'Aich» e degli stand dei trifulau dove sarà possibile acquistare il prestigioso tubero. Alle 10,30 si potrà partecipare ad una visita guidata dei principali monumenti della città a cura di Alexala mentre alle 12 avverrà la premiazione del concorso Trifola D'Aich.

Sempre alle 12, all'Hotel Meridiana, saranno gli allievi della scuola alberghiera di Acqui a pensare al pranzo insieme allo staff dell'Hotel Meridiana, mentre alle 14, questa volta nel parco del castello dei Paleologi si potrà assistere ad una gara di ricerca dei tartufi. Sempre domenica, fra le manifestazioni collaterali di Acqui & Saponi, ci sarà spazio anche per una nuova edizione del Mercatino degli Sgaintò. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il tartufo sarà il «re» ad Acqui nel fine settimana



La manifestazione sarà nel cuore della città termale

La manifestazione In città c'è profumo di tartufo: due giorni di mostra regionale

Nel fine settimana al Seminario Maggiore torna "Acqui&Sapori", con vari appuntamenti a tema e degustazioni

■ "Acqui&Sapori" torna quest'anno con una programmazione spalmata su due giorni di eventi, degustazioni e attrazioni. Il cuore nevralgico della mostra regionale del tartufo, come un anno fa, rimane il Chiostro del Seminario Maggiore all'Hotel La Meridiana, in salita Duomo.

Il programma dell'evento

La manifestazione prende il via sabato alle 10 – fino alle 13 e poi dalle 15 alle 19 – con l'esperienza olfattiva sugli antichi aromi e sul tartufo (con ingresso gratuito) al Castello dei Paleologi negli spazi del Civico Museo Archeologico. Dalle 17 nel cortile del palazzo comunale l'Associazione Liberi Tartufai si cimenterà in una dimostrazione di cerca al tartufo con i cani a scopo didattico e creativo per i più piccoli. Sempre a Palazzo Levi sarà allestita una mostra fotografica sul patrimonio paesaggistico, culturale ed enogastronomico del territorio acquese. Alle 18 avverrà il simbolico passaggio di testimone tra "Acqui & Sapori" e il Natale acquese con l'accensione del grande albero allestito in piazza Italia e delle luminarie nelle vie dello shopping.

Domenica 23 la giornata "clou". Dalle 9 e fino al tardo pomeriggio nel Chiostro del Seminario Maggiore dell'Hotel La Meridiana saranno presenti gli stand gastronomici di prodotti tipici locali con la parte-



NEL '24 Lo scorso anno Acqui & Sapori si è svolta in un solo giorno

cipazione di Coldiretti, Confagricoltura e Cia. A cura dell'Enoteca regionale Terme & Vino saranno presenti i banchi di assaggio con le eccellenze vitivinicole del territorio. Alle 10 l'inaugurazione ufficiale della mostra da parte del sindaco Danilo Rapetti con il via al tradizionale concorso "Trifula d'Aich", durante il quale sarà possibile acquistare i pregiati tartufi proposti dagli stessi cercatori della provincia. Alle 10.30, a cura dell'Atl Alexala, dall'ufficio Iat di via don Tornato prenderà il via la visita guidata gratuita al patrimonio

Premio Trifula d'Aich, gara di cerca con i cani, stand di prodotti tipici e tante altre iniziative

architettonico, artistico e culturale di Acqui Terme.

Alle 12 si terrà la premiazione del concorso Trifula d'Aich a cui parteciperà anche Claudio Mazza, presidente di Fee Italia, organizzazione riconosciuta dall'Unesco come leader mondiale nel campo dell'educazione ambientale e dell'educazione allo sviluppo sostenibile.

Dalle 12 alle 14.30 il pranzo a menù fisso a cura dell'Hotel La Meridiana e del Cfp Alberghiero di Acqui Terme. Nel primo pomeriggio, a partire dalle 14.30, nel parco del Castello di Paleologi prende il via la gara di cerca con i cani, a cura dell'Associazione Tartufai del Monferrato. Alle 17 la premiazione che chiuderà la ventunesima edizione di "Acqui & Sapori".

ALESSANDRO FRANCONI



Alessandria nei racconti dei ragazzi dell'Upo a Palazzo Borsalino
Per alcuni la sua anima è vivace e colorata, piace l'accoglienza

Dall'aroma di rabatòn alla magia dei grigi in B L'immagine della città legata alle opportunità

IL REPORTAGE

RICCARDO LA GROTTA
ALESSANDRIA

Da una lezione sul mercato all'idea su come lanciare sul mercato un'intera città il passo è breve. Un'immagine, un profumo, una sensazione, un gusto, un colore: una fotografia dell'Alessandria più intima, quelle delle persone, ritratta dal suo profilo migliore, oltre i luoghi comuni della Cittadella, della nebbia, del «grigio». Al Dipartimento di Giurisprudenza, Scienze politiche, economiche e sociali dell'Upo è mercoledì mattina, l'orologio segna le nove, gli studenti entrano nelle aule di Palazzo Borsalino e si lasciano sorprendere da una suggestione per raccontare a La Stampa la propria città. La terza tappa alla ricerca dell'Alessandria da raccontare per il progetto di «city branding», dopo il reportage in piazzetta della Lega e il racconto dei sapori tipici alla fiera di San Baudolino, passa dalla lezione di Economia politica. In cattedra c'è il professor Marco Novarese, coordinatore per l'Università del Piemonte Orientale del progetto di marketing territoriale in sinergia con il Comune (regia del vicesindaco Giovanni Barosini), Alexala e Costruire Insieme. «Come ateneo – spiega – stiamo conducendo un'indagine scientifica per comprendere come la città veda sé stessa, con focus group e questionari per produrre dati. Finora abbiamo chiesto a oltre 500 stranieri e italiani, cittadini e forestieri, quali parole associ-

no alla città. Abbiamo coinvolto pure i bambini, che a Upo Junior ci hanno raccontato la loro piccola Alessandria».

Al primo anno di Scienze Politiche e di Giurisprudenza le opinioni sono le più disparate, su alcuni aspetti anche opposte. Di che colore è la città? La risposta per molti è scontata: «Alessandria per me è il grigio». Valentina Morgavi, 19 anni, ne è convinta: «Sono nata e cresciuta a Bosco Marengo, qui ci vengo solo per l'università». Forse però le sfumature non sono che i riflessi dei diversi gradi di affezione al territorio. Fiona Contaldo, ventenne, è di Asti, piemontese cresciuta in Spagna. È tornata nella sua città di recente e frequenta l'Upo da pendolare: «Quanti giovani qui! Alessandria è rossa, vivace: la si vede grigia solo se si pensa alle cose da migliorare. Ma è bella: penso al Meier, che per me significa l'arrivo, viaggiando in auto. E sarò fortunata, ma il parcheggio lo trovo sempre». L'anno scorso frequentava Biologia al Disit di viale Teresa Michel: «Lasciavo la macchina dove d'inverno fermano i baracconi. Su tutti, per me questa città ha il profumo delle frittelle, che sentivo appena arrivata, a ora di colazione. Simboleggia l'accoglienza».

Anche Martina Rizzatti, 19 anni, viene da Asti. Per lei il primo impatto con Alessandria è stato alla laurea in Giurisprudenza della madre, di cui ha seguito le orme: «Ricordo l'aperitivo per festeggiare la laurea: nel buffet c'era anche la focaccia dolce. Una sorpresa: te l'aspetti salata e invece è dolcissima, ha una consisten-

za tutta da scoprire. Come questa città, un posto sorridente».

Alessandria è un sapore che si mischia con i ricordi anche per Francesco Oliva, 21 anni, e per Dalida Perticone. Racconta il primo: «Indimenticabile lo stage alla Luna in brodo: da alessandrino porto nel cuore la prima volta che ho cucinato e servito i rabatòn». La seconda a 35 anni lega il capoluogo a un momento di riscatto. «Lavoro all'Asl di Novi e sto studiando Scienze politiche per salire di grado – dice –, però vivo a Tortona e sono cresciuta a Vercelli. Ho origini siciliane, che qui ritrovo a «La Sicilia in bocca», dove gli arancini hanno lo stesso sapore di quelli in provincia di Caltanissetta, terra natale dei miei genitori. Per me questa città non si può separare dal primo appuntamento col mio attuale marito, quando ho assaggiato per la prima volta quegli arancini». Ma racconta pure che Palazzo Borsalino ha un fascino che la incanta sempre. «Vengo dall'Ungheria e ad Alessandria ho trovato il mio ragazzo – racconta Laura Kiss, 23 anni –. Mi ci sono stabilita iniziando a lavorare per l'Atc, nella sede dell'elegante via Milano: penso che quel palazzo la rappresenti». Ciliegina sulla torta delle architetture, la più vissuta, il Moccagatta. «Abito a Valenza ma da tutta la vita trascorro ogni domenica allo stadio, il mio posto del cuore – spiega Tommaso Lenti, 20 anni –. Quante emozioni su quegli spalti: la gioia, la rabbia, la tensione. In questi tempi bui per la squadra, per me Alessandria è la felicità della promozione in serie B». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Così su La Stampa

Alla ricerca dell'immagine di Alessandria



Su La Stampa del 1° novembre l'annuncio del progetto di «city branding» di Comune, Upo, Alexala e Costruire Insieme per individuare l'immagine più autentica di Alessandria e valorizzarla



FIONA CONTALDO
STUDENTESSA
DI ASTI



**Alla città si associa
il grigio solo se non si
vogliono vedere i
suoi pregi, io la vedo
vivace come il rosso**





TOMMASO LENTI
STUDENTE
DI VALENZA



**Quante emozioni
che ho vissuto allo
stadio Moccagatta
La città per me è la
magia dei grigi in B**



MARTINA RIZZATTI
STUDENTESSA
DI ASTI



**Alessandria è tutta
da scoprire come la
sua focaccia con lo
zucchero, la pensi
salata ma è dolce**



LAURA KISS
STUDENTESSA
UNGHERESE



**Ho trovato l'amore
qui e il mio primo
lavoro è stato all'Atc
di via Milano che per
me si lega alla città**



FRANCESCO OLIVA
STUDENTE
DI ALESSANDRIA



**Ho fatto uno stage
alla Luna in Brodo
Indimenticabile la
prima volta che ho
preparato i rabatòn**

DA DICEMBRE LA REGIONE DARÀ IL VIA AD UNA GRANDE CAMPAGNA PUBBLICITARIA DEDICATA A SCI E AGROALIMENTARE

Turismo, il Piemonte vince la sfida

Presenze in crescita nei primi 9 mesi del 2025: bene tutte le province anche con gli stranieri

PAOLA SCOLA

Il turismo in Piemonte cresce nei primi mesi dell'anno, secondo i dati aggiornati al 17 novembre ed elaborati dall'Osservatorio regionale. I movimenti hanno tutti un segno positivo: +5% di arrivi e +7% di presenze rispetto al 2024. Il sentiment del «prodotto turistico Piemonte» rimane superiore rispetto al parametro italiano. La soddisfazione della Regione che svela qualche progetto. – PAGINA 40

Quando il turismo vola

Soddisfazione per i dati del Piemonte nei primi 9 mesi dell'anno: crescono tutte le province e i prodotti-territorio. Stranieri attratti da laghi e paesaggi delle colline Unesco. L'exploit delle Atp Finals. Le strategie della Regione

IL CASO

PAOLA SCOLA

Il Piemonte vince ancora la sfida del turismo. I dati provvisori (aggiornati al 17 novembre ed elaborati dall'Osservatorio della Regione), sui movimenti turistici nei primi 9 mesi del 2025, sono in crescita: quasi +5% di arrivi e +7% di presenze rispetto al 2024. Gli arrivi dall'estero crescono del 6% e le presenze del 7%. Da dove provengono? Da Germania, Benelux, Francia, Svizzera e Regno Unito. Al sesto posto gli Stati Uniti, con un'impennata del 13% di arrivi, del 13% di pernottamenti e 20% di presenze.

Ma aumentano anche gli italiani (+4%) con i pernottamenti (+8%). «Il Piemonte è la prima regione di provenienza dei turisti nazionali - confermano dalla Regione -, in crescita del 5% di arrivi e a doppia cifra di presenze». Poi Lombardia, Lazio, Liguria e Emilia-Romagna.

Torino e la prima cintura registrano una crescita di 2,6% di arrivi e 6% di presenze (30,2% del totale regionale). Bene la montagna (+8,5% di arrivi e +16,9% di pernottamenti, il 20,6% del totale regionale), che attrae ita-

liani, ma anche da Regno Unito (in calo), Germania (+9,8) e Francia (+9,4). Buono il trend del «prodotto lago» (+2,8% di arrivi, +4,2 di presenze): l'85% dei turisti è straniero, da Germania (+2), Benelux (+4) e Francia (+5,8). Di richiamo le colline, con +6,3% di arrivi e +8,7 di presenze: dall'estero giunge il 60% del totale, la maggior quota di pernottamenti riguarda Benelux (+8,3%), Svizzera (+1,8), Germania (+17,3) e Scandinavia (+11,9).

Le province. La Città Metropolitana di Torino (42,9% dei pernottamenti regionali) registra +3,7% in arrivi e 10% di presenze. Il Vco cresce del 3,3% in arrivi e 5,5 in presenze, con prevalenza dall'estero (82,3%). Il Cuneese sale del 10,5% in arrivi e 9,9 in presenze; nel Novarese +7,3% di arrivi e 8,9 di presenze. Crescita del 4,9% per la provincia di Alessandria; Asti incrementa dell'8,3% gli arrivi e del 10,1 le presenze. Segno più nel Vercellese (+5,1% arrivi e 4,2 presenze) e Biellese (+9,5% arrivi e +8,9 presenze). Discorso a parte le Atp Finals a Torino: dall'8 al 17 novembre d'offerta ricettiva di Torino e prima cintura ha registrato una saturazione del 61,7% e un picco dell'

81,8% per il 15 novembre».

Il presidente della Regione Alberto Cirio: «I dati in continua crescita confermano che la strategia è vincente. Organizzare grandi eventi al meglio mette il territorio sotto i riflettori del mondo. Lo vediamo dal costante incremento di stranieri: nel 2015 erano il 44%, oggi il 55, con punte più alte nelle zone di maggior appeal all'estero, come laghi e paesaggi Unesco Langhe, Monferrato e Roero». Paolo Bongioanni, assessore a Commercio, Agricoltura e Cibo, Turismo: «I dati ci collocano ai vertici nazionali e sottolineano come il passaparola che genera sul Piemonte sia positivo. Bisogna lavorare per dare identità al Piemonte, che vive sulle singolarità, e al lago, il più grande attrattore di turismo straniero. Un passo importante, come riorganizzare il quadrante nord». «Continuiamo il lavoro di brandizza-



zione con la filiera agroalimentare - dice -, che stiamo sposando col turismo, raccontando il Piemonte in Europa e nel mondo. Da metà dicembre inizierà una campagna pubblicitaria su agroalimentare e turismo legato allo sci, senza precedenti per noi: il turismo della neve riverbera 7 euro per ogni euro speso. E potenzieremo l'Osservatorio come strumento per individuare i mercati e razionalizzare le risorse. A metà dicembre, con Atl, Consorzi di operatori e Visit Piemonte definiremo il piano della promozione del 2026». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PAOLO BONGIOANNI
ASSESSORE TURISMO
CIBO E COMMERCIO



Da metà dicembre inizia la campagna pubblicitaria su agroalimentare e turismo dello sci



La suggestiva isola di San Giulio nel lago d'Orta è diventata una meta turistica molto richiesta

VISIT PIEMONTE/GETTY IMAGES



Barolo per Visit Piemonte GETTY IMAGES



Alagna Monterosa Ski TERRE ALTOPIEMONTE

24/11/2025 – Prima Alessandria – A Filo Diretto il presidente dell'Enoteca di Ovada Mario Arosio e il presidente di Alexala Roberto Cava

A Filo Diretto il presidente dell'Enoteca di Ovada Mario Arosio e il presidente di Alexala Roberto Cava

La puntata andrà in onda in diretta alle ore 13.00 sul canale 10 e 110 del digitale terrestre, e in diretta streaming su Facebook



Nuovo appuntamento con **Filo Diretto**, il nostro programma dedicato agli approfondimenti multitematici di rilevanza locale come cronaca, economia, sport e politica.

Gli ospiti di Filo Diretto

Ospiti della puntata di oggi sono **Mario Arosio**, presidente dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato e **Roberto Cava**, presidente Alexala.

In collegamento **Paolo Bongioanni**, assessore regionale Commercio e Agricoltura.

Come di consueto, da casa potrete chiamare e porre le vostre domande al **numero 0131 231092**.

La puntata andrà in onda in diretta alle ore 13.00 sul canale 10 e 110 del digitale terrestre, e in diretta streaming sulla nostra [pagina Facebook di Telecitynews24](#).

<https://primaalessandria.it/attualita/a-filo-diretto-il-presidente-dellenoteca-di-ovada-mario-arosio-e-il-presidente-di-alexala-roberto-cava/>

24/11/2025 – Prima Alessandria – Il Progetto ORI: un nuovo brand per raccontare l'eccellenza del territorio

FILO DIRETTO

Il Progetto ORI: un nuovo brand per raccontare l'eccellenza del territorio

Il percorso nato dal riconoscimento "Vitigno dell'anno" è diventato un modello di valorizzazione che sostiene produttori e qualità



Il Progetto ORI nasce come risposta concreta alle sfide che i piccoli produttori del Monferrato si trovano a dover affrontare. Ne abbiamo parlato a Filo Diretto con **Mario Arosio**, presidente dell'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, **Roberto Cava**, presidente Alexala, e il vicepresidente della commissione regionale Commercio e Agricoltura, **Marco Protopapa**.

Il progetto ORI

Quando nel 2019 la Regione Piemonte designò il dolcetto come "vitigno dell'anno", le enoteche del territorio colsero l'occasione per avviare un percorso di rilancio. Da quell'impulso prese forma il Progetto ORI, fortemente sostenuto dall'assessorato all'Agricoltura. L'obiettivo era chiaro: trasformare la rete delle enoteche in un centro di promozione non solo del vino, ma dell'intera produzione agroalimentare locale.

A distanza di alcuni anni, ORI ha definito i suoi pilastri: qualità, salubrità e filiera corta. Le difficoltà dei piccoli produttori – dall’impatto del clima ai costi energetici – hanno reso ancora più urgente un sostegno strutturato. Il progetto ha quindi messo in campo strumenti di promozione moderni, con una forte presenza digitale e la partecipazione coordinata a fiere regionali e nazionali. I risultati sono significativi: milioni di contatti sui social e oltre trenta eventi di promozione in cui le aziende locali hanno potuto presentarsi in modo coordinato.

Il nome stesso, “ORI”, richiama l’idea dei tesori del territorio. Tesori che vanno dal vino alle nocciole, dai cereali ai prodotti dell’apicoltura, sino all’olio, sempre più coltivato anche nel Monferrato. Valori che non sono soltanto gastronomici, ma culturali ed economici.

Per il futuro, il progetto punta a rafforzare il brand e a creare ulteriori opportunità per i produttori, lavorando su esperienze, relazioni e qualità. Una strategia che unisce tradizione e innovazione, offrendo un modello replicabile per altre realtà rurali che vogliono crescere senza perdere autenticità.

Turismo esperienziale in Monferrato e Ovadese

Il territorio dell’Alessandrino sta vivendo una nuova stagione turistica, sospinta dal fascino dei borghi, dal patrimonio enogastronomico e dalle esperienze all’aria aperta. Un modello che punta sulla qualità e non sui grandi numeri.

Secondo i dati citati in trasmissione, nel 2024 il 48% dei turisti che ha soggiornato nella zona proviene dall’estero. Una percentuale sorprendente per un’area che punta su un turismo “slow”, lontano dalle dinamiche del tutto esaurito. Le ragioni di questo successo risiedono nella capacità del territorio di offrire esperienze autentiche, fatte di prodotti locali, panorami collinari, percorsi trekking e bike, oltre a un tessuto culturale ricco e spesso poco conosciuto.

L’Agenzia turistica locale Alexala ha lavorato a stretto contatto con l’Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato per costruire pacchetti integrati che uniscano degustazioni, visite in cantina e attività outdoor. Questa sinergia ha permesso di attrarre un pubblico interessato al contatto diretto con i produttori e alla scoperta del modo in cui nascono i vini e i cibi locali.

Un elemento apprezzato dai visitatori, soprattutto stranieri, è l’atmosfera rilassata dei borghi, la dimensione “a misura d’uomo” e la possibilità di incontrare chi realmente produce ciò che si assaggia. Molti turisti rimangono stupiti dalla bellezza del territorio, spesso sottovalutato o poco noto all’estero.

Il futuro del turismo locale sembra orientato verso esperienze sempre più curate, che combinano natura, cultura ed enogastronomia. Un modello sostenibile che permette al territorio di crescere senza snaturare la propria identità.

Ristoranti, agriturismi e produttori

Uno dei temi più sentiti dagli operatori locali è la necessità di creare una rete stabile tra produttori, ristoratori ed enoteche. Un passo fondamentale per permettere ai turisti di vivere un'esperienza coerente e riconoscibile.

Durante la puntata emerge con forza un'idea: il turista che arriva nel territorio deve poter ritrovare nei ristoranti ciò che ha scoperto nelle fiere, nelle cantine e nelle enoteche regionali. Una sfida non banale, perché molti locali propongono solo prodotti che provengono dal proprio immediato contesto agricolo.

L'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato sottolinea invece i vantaggi di una proposta più ampia, capace di raccontare la biodiversità locale. Questo significa includere vini, miele, cereali, nocciole, olio e molte altre produzioni che rappresentano la ricchezza del territorio, anche quando non provengono direttamente dall'azienda che gestisce il locale.

L'idea è quella di creare una vera e propria rete d'impresa, connessa e strutturata, in grado di facilitare i ristoratori nell'approvvigionamento e di garantire ai produttori una presenza più costante nei luoghi dell'accoglienza turistica. Un'offerta più completa aumenta l'appeal dei locali e rafforza l'immagine complessiva del territorio.

Il progetto punta anche a rispondere alle richieste dei visitatori, spesso curiosi di provare prodotti artigianali e tipici. Una coerenza che si traduce in una migliore percezione del territorio e in un maggiore ritorno economico per le aziende coinvolte.

La sfida ora è trasformare le buone idee in un sistema condiviso e duraturo. Un percorso che richiede collaborazione, visione comune e una narrazione territoriale forte. Ma le basi, come emerso in puntata, sono già ben solide.

<https://primaalessandria.it/turismo/il-progetto-ori-un-nuovo-brand-per-raccontare-leccellenza-del-territorio/>

26/11/2025 – Radio Gold – Anche Gabriele Bonci a Dolci Terre di Novi, la rassegna gastronomica dal 6 all'8 dicembre

Anche Gabriele Bonci a Dolci Terre di Novi, la rassegna gastronomica dal 6 all'8 dicembre



NOVI LIGURE – Saranno oltre **80 gli espositori** ospiti della 28esima edizione di **Dolci Terre di Novi**, la rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche prevista **da sabato 6 a lunedì 8 dicembre 2025**, al centro fieristico di **viale Campionissimi**, aperto il sabato e la domenica dalle 10 alle 22 e lunedì dalle 10 alle 21, con **ingresso gratuito**. Il taglio del nastro si terrà alle 10 di sabato 6 dicembre.

Al centro di questa edizione ci saranno i sensi e il piacere del gusto, tema portante che prenderà forma in tre appuntamenti laboratoriali aperti al pubblico. Ogni giorno i visitatori saranno coinvolti in un'esperienza diretta, pensata per esplorare e valorizzare le molteplici sfumature del gusto. Come da tradizione, il **cioccolato** rimane comunque protagonista della rassegna grazie alla presenza di tre prestigiosi marchi del territorio, leader nel settore: **Pernigotti, Novi e Bodrato**.

La prima novità è il ritorno del ristorante “**Dolci Terre a tavola**”, curato dagli studenti dell’**Istituto Superiore Ciampini Boccardo**, indirizzo enogastronomico, e situato nei locali adiacenti il centro fieristico. Si potrà pranzare tutti i giorni, dalle 12, con un menù tipico della tradizione piemontese (sabato e domenica: **rabatòn, bollito misto e bunet**; lunedì: **plin in brodo, bollito misto, bunet**).

DUE SUPER OSPITI NELL’AREA EVENTI

Si parte sabato 6 dicembre (alle 18) con lo show cooking di **Anna Ghisolfi**, chef tortonese, proprietaria del ristorante che porta il suo nome nel centro di Tortona, ricavato all’interno di un’affascinante chiesa sconsacrata. La sua formazione culinaria è eterogenea, arricchita da viaggi gastronomici e stage in ristoranti rinomati che hanno plasmato il suo stile innovativo e autentico. Ha iniziato la sua attività nel mondo della ristorazione con un servizio di catering di alto livello, che le ha permesso di conciliare la passione per la cucina con la vita familiare. Propone una cucina legata al territorio, con particolare attenzione alle verdure e ai prodotti di prossimità, ma che guarda anche alle esperienze internazionali.

Domenica 7 dicembre (ore 18) tocca a **Gabriele Bonci**, chef e pizzaiolo romano, noto come il “re della pizza al taglio” e riconosciuto a livello internazionale per il suo approccio rivoluzionario alla panificazione e all’uso di ingredienti di alta qualità. Nel 2003, all’età di 25 anni, ha aperto “Pizzarium”, il suo primo locale, con l’intento di unire l’alta cucina con prodotti agricoli di eccellenza. La sua visione si basa su un profondo legame tra agricoltura, produzione alimentare e consumo consapevole. Promuove l’autoproduzione degli ingredienti e una filiera corta, collaborando con aziende agricole del territorio romano per valorizzare i prodotti locali. Bonci è anche un volto noto della televisione italiana, avendo partecipato a programmi come “La Prova del Cuoco” e condotto “Pizza Hero – La sfida dei forni”.

LE ALTRE PROPOSTE NELLA AREA EVENTI

Dopo l'inaugurazione delle 10, la giornata di sabato 6 dicembre inizia alle 11,30 con il laboratorio **“Piccoli pasticciieri”**, a cura di **Ylenia Gazzo**, per insegnare ai bambini a realizzare i biscotti perfetti per l'albero di Natale (partecipazione gratuita su prenotazione al numero whatsapp **351 8056536**). Alle 16 si prosegue con il percorso di analisi sensoriale dedicato al cioccolato e condotto da **Milena Lambri**, docente di Scienze e tecnologie alimentari all'Università Cattolica del Sacro Cuore.

La giornata di domenica 7 dicembre si aprirà alle 11 con **“Aroma Game”**, un coinvolgente gioco a premi dedicato al mondo dei sensi, che metterà in palio un pranzo al ristorante delle Dolci Terre. Si prosegue alle 16.30 con il workshop **“Passiti e vini speciali”** a cura di **Incontri Divini**.

Lunedì 8 dicembre, giornata conclusiva della rassegna, alle ore 15,30 si terrà un altro laboratorio di **Ylenia Gazzo** dedicato ai piccoli pasticciieri (partecipazione gratuita su prenotazione al numero whatsapp 351 8056536). Si prosegue alle 17 con il workshop di **Spiritoh** **“Curiosità e sapori nel mondo del gin”**. L'ultimo appuntamento è alle ore 18 con **“Assaggia il panettone con i 5 sensi”**, a cura di **Giorgia Spigno** dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Confermato lo spazio dedicato alle eccellenze del mercato delle Dolci Terre, con oltre 80 espositori, per degustare e acquistare i prodotti tipici della zona, e non solo: **formaggi e salumi, prodotti della terra, dolci, vini e distillati, pasta fresca**. Tutti i giorni in rassegna si potranno gustare piatti sfiziosi e prodotti tipici accompagnati da un'ampia scelta di vini presenti nell'**Enoteca di Dolci Terre**, realizzata in collaborazione con EnoGavi, e le specialità di Dolci Terre: **farinata, agnolotti, fritti, focaccia sfornata calda** (classica, al formaggio e con le cipolle) e tanto altro. Completano la manifestazione degustazioni di **vini, distillati e birre artigianali**.

Tutti i giorni i più piccoli potranno immergersi in un'area bambini completamente rinnovata, pensata per essere coinvolgente, interattiva e ricca di stimoli scientifici. Cuore dello spazio sarà la mostra multimediale “**Dal piatto al pianeta**“, a cura di Ecofficina e realizzata in collaborazione con la Regione Piemonte: un percorso esperienziale che invita i giovani visitatori a scoprire, giocando, il legame tra ciò che mangiamo e l'ambiente. (sabato, domenica e lunedì dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20).

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

<https://radiogold.it/news-alessandria/eventi/422139-dolci-terre-novi-ligure-programma-2025-orari/>

Al rione Cristo negli anni si sono integrati italiani di ogni regione
Oggi la sede della Pro loco è casa di una comunità varia e coesa

Dai baciùà ai salamini fino alla San Giorgio L'immagine della città “generosa e ospitale”

NICOLÒ FOTO
ALESSANDRIA

Esolo chiudendo gli occhi che i ricordi più vividi si attivano, risvegliati dal cuore più che dalla mente. Pensieri lontani, momenti vissuti nella spensieratezza della gioventù che riportano a profumi, suoni o sapori. Alessandria, raccontata da chi l'ha conosciuta in un tempo distante, si perde tra il colore grigio del cielo, le ballate dei bar del centro, alimentate da qualche bicchiere di Barbera e poi confortate dai piatti della tradizione. Vite raccolte intorno a un tavolo in via Parri 8, nel quartiere Cristo, là dove si trova la sede della Pro loco «Lisòndria 1168», quarta tappa del viaggio de La Stampa tra gli alessandrini per raccontare l'immagine più autentica della città: un'iniziativa nel solco del progetto di city branding avviato dal Comune, col vicesindaco Giovanni Barosini, Upo, Alexala e Costruire Insieme.

Il presidente della Pro loco è Michele Caridi, adottato dalla città a 18 anni: «Alessandria mi ha dato tantissimo, anche se all'inizio volevo scappare. Quando arrivai, negli Anni Settanta, la nebbia durava tre mesi e non si vedeva a pochi metri. Figuratevi, io sono calabrese. Poi mi sono ambientato anche grazie al rugby, diventando anche un arbitro nazionale. Ora la mia impresa festeggerà 50 anni: questa città per me ha rappresentato la speranza». Non troppo dissimile è il racconto di Paolo Pilotto, che da queste parti vive dal 1953: «La nebbia non è più

la stessa da quando hanno bucato le montagne per fare la A 26. Io ho origini veneziane, il mio ricordo più vivido? La fiera di San Giorgio, un evento capace di condensare l'agricoltura e l'edilizia, passando anche per la gastronomia».

Manifestazioni che aggregano e non allontanano, come nella cultura di questo quartiere popolare, che ha unito nel tempo uomini e donne arrivati da ogni parte d'Italia e si è rilanciato attraverso l'associazionismo e la collaborazione di chi lo abita, diventando un esempio virtuoso di comunità. «Ho origini milanesi – dice con portamento elegante Alberto Carughi, che ora recita in dialetto le poesie di Sandrino Locardi –, i miei studi in lingue slave mi hanno portato in giro per il mondo, a lungo in Unione Sovietica. Dei miei posti mi mancava soprattutto la cucina». Una prelibatezza cittadina su tutte? «I baciùà sono tipicamente alessandrini. Cosa sono? I piedini del maiale, impanati e fritti, poi messi a marinare nell'aceto. Altrimenti diventerebbero troppo pesanti...». A prepararglieli la moglie Ezia Zulfarino, che ai viaggi d'affari non partecipava per proseguire la sua carriera da insegnante: «Io sono alessandrina doc e mio padre era un vero “baletiano” – racconta con nostalgia non troppo velata del celeberrimo bar a cavallo tra vicolo dell'Erba e via Alessandro III –. In quel locale le donne non entravano e, quando gli studenti provavano a saltare la scuola, qualche avventore li riaccompanava sui banchi fingendosi uno zio lontano. Era un'istituzione, si giocava a biliardo e sul tavolo

verde, il Baleta (al secolo Carlo Gemme, ndr), che era stato un ginnasta, mi faceva fare la candela. Ma c'era anche la sala destinata alle carte. Pensi che gli uomini d'estate giocavano persino in mutande. Alessandria però è anche Borsalino e i suoi cappelli, il borsalco di Paglieri e la nebbia poetica. In lei rivedo il mio carattere: tende a nascondere sé stessa e gli altri, un po' come me. Però poi quando mi notano sono contenta».

Chi la vita l'ha vissuta per mari è Olimpio Scarrone, batterista imbarcatosi sulle navi per suonare a pelo d'acqua: «La mia famiglia aveva un negozio, ma io volevo seguire la musica. Così imparai il francese e feci anche il Cicerone. Dove porterei i turisti in visita ad Alessandria? Sicuramente alla chiesa di Sant'Alessandro e a quella di Santa Maria di Castello». Gite di cultura ma anche di piacere.

Ed è proprio la tavola a scaldare gli animi perché se «la bagna cauda è buona ma è astigiana», ricordano all'unisono i saggi, «i salamini di vacca sono proprio di Mandrogne». «Anche gli agnolotti d'asino sono alessandrini» asserisce Giordano Bovo, ma se c'è una prelibatezza troppo spesso passata sottotraccia quella è la focaccia dolce: «È nostra e solo nostra – rammenta Lucia Sarmentino –, le mie cugine che vivono a Torino mi chiedono di portargliela sempre, perché fuori da qui non si trova». Magari il branding mandrogno potrebbe ripartire proprio dalla «fugassa». —

Così su La Stampa



Su La Stampa del 1° novembre l'annuncio del progetto di «city branding» di Comune, Upo, Alexala e Costruire Insieme per individuare l'immagine più autentica di Alessandria e valorizzarla



MICHELE CARIDI
PRESIDENTE
PRO LOCO LISÒNDRIA



Sono calabrese e Alessandria mi ha dato tanto, per me ha rappresentato la speranza





La sede della Pro loco Lisòndria 1168 in via Parri è un punto di riferimento per il Cristo FOTOSERVIZIO ALBINO NERI



LUCIA
SARMENTINO
ALESSANDRINA



**La focaccia dolce
è una specialità
tutta nostra
La porto sempre
alle cugine di Torino**



PAOLO
PILOTTO
ALESSANDRINO



**Ho radici veneziane
ma ricordo in
gioventù la Fiera di
San Giorgio tra
edilizia e agricoltura**



OLIMPIO
SCARRONE
ALESSANDRINO



**Ho girato il mondo
suonando in nave
ma porterei i turisti
a vedere Santa
Maria di Castello**



EZIA
ZULFARINO
ALESSANDRINO



**Sono alessandrina
doc, porto nel cuore
il bar di Baleta ma
pure la nebbia
Borsalino e Paglieri**

CENTRO FIERISTICO Dal 6 all'8 dicembre

Dolci Terre di Novi

Tutto pronto per il via della ventottesima edizione

Maurizio Priano

■ Ventotto le edizioni con questa della manifestazione 'Dolci Terre di Novi', tre i giorni da sabato 6 dicembre a lunedì 8 dicembre in cui sarà aperta al centro fieristico 'Dolci Terre di Novi', sempre tre le aziende leader nella produzione del cioccolato che vi saranno presenti ovvero Pernigotti, Novi e Bodrato; oltre ottanta gli espositori negli stand che verranno allestiti all'interno del centro fieristico; due gli ospiti di eccezione entrambi chef di notevole livello ovvero Anna Ghisolfi di Tortona e Gabriele Bonci di Roma: questa, in estrema sintesi, la rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche organizzata dal Comune di Novi con il contributo di Regione Piemonte e Camera di Commercio Alessandria-Asti e con la partecipazione di Alexala ovvero dell'Agenzia turistica locale della provincia di Alessandria e del distretto del Novese. 'Dolci Terre di Novi' verrà inaugurata sabato 6 dicembre alle 10 e rimarrà aperta al sabato e alla domenica dalle 10 alle 22 e il lunedì dalle 10 alle 21.

La rassegna 'Dolci Terre di Novi' è stata presentata nel corso di una conferenza stampa dal Sindaco di Novi Rocchino Muliere, dall'Assessore al Commercio Simone Tedeschi, dal direttore dell'Ufficio Turismo e commercio del comune di Novi Chiara Vignola. Nel corso della conferenza stampa sono intervenuti anche Giampaolo Bovone del Consiglio di Amministrazione di Alexala e il dirigente scolastico dell'Istituto 'Ciampini-Boccardo' Mario Scarsi. Una presenza significativa anche

quest'ultima e non solo perché la conferenza stampa di presentazione della rassegna 'Dolci Terre di Novi' si è tenuta nei locali del laboratorio enogastronomico situato nei locali un tempo del ristorante 'Bunet' ma anche perché i ragazzi dell'indirizzo enogastronomico della scuola con sede in via Verdi a Novi cureranno il ristorante della manifestazione. Posto nei locali accanto al centro fieristico nei tre giorni della rassegna presenterà un menù tipico della tradizione piemontese: sabato e domenica rabaton, bollito misto e bunet; lunedì plin in brodo, bollito misto e bunet. Gli studenti del 'Ciampini-Boccardo' saranno presenti anche nella accoglienza ai visitatori con l'indirizzo Turistico.

Simone Tedeschi, Assessore al Commercio con delega al Turismo, ha iniziato il suo intervento affermando che negli ultimi anni l'amministrazione comunale ha cercato di realizzare eventi che comportavano una valorizzazione dei prodotti di eccellenza del territorio: «Dolci Terre di Novi è diventata un punto di riferimento di questa valorizzazione e ha riscosso negli anni un sempre maggiore consenso da parte del pubblico. Diventando un centro in cui effettuare anche compere in vista dei regali natalizi e con una politica che ha trovato il consenso e la collaborazione di Alexala».

Rocchino Muliere, Sindaco di Novi, ha tenuto a ringraziare innanzitutto i ragazzi dell'Istituto 'Ciampini-Boccardo' per il loro apporto e l'ufficio del turismo e del commercio di Novi per il lavoro svolto nella realizzazione di questo evento. Il Sindaco di Novi ha quindi affermato che 'Dolci

Terre di Novi' è diventato importante anche come punto di socializzazione nel quale le persone si ritrovano, stanno insieme, discutono, si fermano a mangiare o a degustare i vari prodotti degli stand che sono presenti alla rassegna.

Rocchino Muliere ha successivamente citato i laboratori presenti all'interno della rassegna e i protagonisti di assoluto livello che parteciperanno a 'Dolci Terre di Novi' ovvero Anna Ghisolfi, proprietaria di un ristorante che porta il suo nome nel centro di Tortona ricavato all'interno di una chiesa sconsacrata, sabato 6 dicembre alle 18 e Gabriele Bonci domenica 7 dicembre alle 18.30. Gabriele Bonci, annotiamo, chef e pizzaiolo romano, noto come il 'Re della pizza al taglio', riconosciuto a livello internazionale per il suo approccio innovativo alla panificazione e all'uso di ingredienti di alta qualità, ha partecipato anche a trasmissioni televisive come *La prova del cuoco* con Antonella Clerici. Anche Rocchino Muliere ha ringraziato l'apporto dato da Alexala alla realizzazione della rassegna novese.

Mario Scarsi, dirigente scolastico dell'Istituto 'Ciampini-Boccardo', ha ringraziato il Comune di Novi e la Provincia di Alessandria per avere dato in uso alla scuola per il suo laboratorio enogastronomico i locali una volta dell'ex ristorante Bunet e posto in evidenza l'impegno degli studenti di questo indirizzo nella valorizzazione del nuovo quartiere.

Giampaolo Bovone del consiglio di amministrazione di Alexala ha posto l'accento sul ruolo futuro che potranno avere sul territorio di Novi i circa duecentocinquanta stu-



denti iscritti all'indirizzo enogastronomico dell'istituto 'Ciampini-Boccardo' anche nella valorizzazione dei prodotti di eccellenza.

È spettato quindi a Chiara Vignola dirigente dell'Ufficio Turismo e commercio del comune di Novi illustrare il fitto programma della rassegna 'Dolci Terre di Novi'. Con una premessa: ha detto infatti che in questa edizione di 'Dolci Terre di Novi' i sensi e il piacere del gusto costituiranno il tema portante che prenderà forma in tre appuntamenti laboratoriali aperti al pubblico. «Ogni giorno i visitatori - ha affermato - saranno coinvolti in un'esperienza diretta e pensata per esplorare e valorizzare il gusto. Come da tradizione il cioccolato rimane comunque protagonista della rassegna grazie alla presenza di tre prestigiosi marchi del territorio leader nel settore ovvero Pernigotti, Novi e Bodrato».

Scendendo a illustrare il programma dell'edizione 2025 di 'Dolce Terre di Novi' ha affermato che, dopo l'inaugurazione delle 10, la giornata di sabato 6 dicembre inizia alle 11.30 con il laboratorio 'Piccoli pasticceri', a cura di Ylenia Gazzo, per insegnare ai bambini a realizzare i biscotti per-

fetti per l'albero di Natale (partecipazione gratuita su prenotazione: WhatsApp 351 8056536). Alle ore 16 si prosegue con il percorso di analisi sensoriale dedicato al cioccolato e condotto da Milena Lambri, docente di Scienze e tecnologie alimentari all'Università Cattolica del Sacro Cuore.

La giornata di domenica 7 dicembre si aprirà alle 11 con 'Aroma Game', un coinvolgente gioco a premi dedicato al mondo dei sensi, che metterà in palio un pranzo al ristorante delle Dolci Terre. Si prosegue alle 16.30 con il workshop 'Passiti e vini speciali' a cura di Incontri Divini.

Lunedì 8 dicembre, giornata conclusiva della rassegna, alle 15.30 si terrà un altro laboratorio di Ylenia Gazzo dedicato ai piccoli pasticceri con partecipazione gratuita su prenotazione. Si prosegue alle 17 con il workshop di Spiritoh 'Curosi e sapori nel mondo del gin'. L'ultimo appuntamento è alle 18 con 'All'origine del panettone', a cura di Giorgia Spigno dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

Tutti i giorni i più piccoli potranno immergersi in un'area bambini completamente

rinnovata, pensata per essere coinvolgente, interattiva e ricca di stimoli scientifici. Cuore dello spazio sarà la mostra multimediale 'Dal piatto al pianeta', a cura di Ecofficina e realizzata in collaborazione con la Regione Piemonte: un percorso esperienziale che invita i giovani visitatori a scoprire, giocando, il legame tra ciò che mangiamo e l'ambiente. Si svolgerà nelle tre giornate dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20.

Chiara Vignola ha quindi affermato che viene confermato lo spazio dedicato alle eccellenze del mercato delle 'Dolci Terre', con oltre ottanta espositori, per degustare e acquistare i prodotti tipici della zona, e non solo: formaggi e salumi, prodotti della terra, dolci, vini e distillati, pasta fresca. Tutti i giorni in rassegna si potranno gustare piatti sfiziosi e prodotti tipici accompagnati da un'ampia scelta di vini presenti nell'Enoteca di 'Dolci Terre', realizzata in collaborazione con EnoGavi, e le specialità di 'Dolci Terre': farina, agnolotti, fritti, focaccia sfornata calda (classica, al formaggio e con le cipolle) e tanto altro. Completano la manifestazione degustazioni di vini, distillati e birre artigianali.



Tre giorni dedicati ai prodotti di eccellenza, degustazioni, laboratori e show cooking con grandi star della cucina. La rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche, organizzata dal Comune, è uno degli appuntamenti più attesi dell'anno e rappresenta un punto di riferimento tra le manifestazioni di settore



28/11/2025 – Il Piccolo – Alessandria. Zilovich e la Papessa di chi crede pur sapendo che è falso

Alessandria Zilovich e la Papessa di chi crede pur sapendo che è falso

Lo spettacolo dell'autore alessandrino debutterà stasera al San Francesco. A interpretarlo sarà Federico Fauro, tra grammelot e lingue bizzarre

■ Una prima nazionale al Teatro San Francesco di Alessandria.

Stasera, venerdì, alle ore 21, Federico Fauro sarà protagonista di 'Ecce Femina - L'credibile storia della donna che divenne Papa', un testo dell'alessandrino Luca Zilovich. La produzione è del Teatro della Juta e Associazione Commedia Community, con la direzione artistica di Enzo Ventriglia.

Lo spettacolo apre la Stagione Off 2025/2026, rassegna dedicata alle compagnie alessandrine, promossa da

Comune e Piemonte dal Vivo, in collaborazione con Alexala e Costruire Insieme, sul cui sito è disponibile il podcast 'La Papessa, una fake news', realizzato da Brunello Vescovi, all'interno del progetto AscoltAle.

I biglietti costano 10 euro (ridotto studenti: 5) e si possono prenotare al 339 3584518

La manipolazione della verità e il ruolo delle credenze. Podcast per saperne di più

o su www.teatrostregatti.it. Ispirata alla leggenda della papessa Giovanna, «la pièce fonde teatro giullaresco, satira e linguaggi ibridi, dal latino maccheronico al grammelot».

Sul palco, un unico attore che dà corpo «a un bestiario di personaggi maschili: papi, poeti, chierici e testimoni oculari».

La narrazione esplora il potere delle storie, la manipolazione della verità e il ruolo del linguaggio nella costruzione delle credenze. È uno spettacolo sul bisogno di credere anche le cose che sappiamo essere false. A pensarci, dunque, c'è molto d'attualità...

M.B.



IN SCENA Federico Fauro darà voce a molti personaggi

30/11/2025 – La Stampa Alessandria – Al Giacometti cinque serate con la Stand up comedy. Dopo Zelig torna a casa anche l'irriverente Alice Redini

ANOVIIL DIVERTENTE CARTELLONE DI "DOMANI È LUNEDÌ", ATTESI FEDERICO BASSO DI LOL E IPPOLITA BANDINI

Al Giacometti cinque serate con la Stand up comedy Dopo Zelig torna a casa anche l'irriverente Alice Redini

MAURIZIO IAPPINI

Un poker di artisti specializzati nella Stand up comedy sarà protagonista nel 2026 a Novi. Parte a gennaio al Teatro Giacometti il ciclo di cinque appuntamenti «Domani è lunedì», titolo ironico e goliardico che sottolinea la filosofia che anima gli organizzatori. Le serate comiche saranno tutte di domenica sera, per riempire un vuoto di appuntamenti che colpisce l'ultimo giorno di riposo del weekend: quasi un invito ai novesi, e non solo, a sfidare la pigrizia per passare due ore di allegria con artisti di nome.

In calendario c'è anche lo spettacolo di Alice Redini, novese doc che, in questi ultimi anni, è emersa fra i protagonisti del genere con passaggi recenti anche sul palcoscenico di Zelig: ha vinto anche premi importanti, come quelli intitolati a «Mariangela Melato e ad Alberto Sordi». Il suo spettacolo più recente e dal titolo provocatorio «Cazzcalling» sta spopolando nei teatri.

L'organizzazione è del Comune di Novi il cui assessore alla Cultura, Stefano Moro, ha sottolineato lo spirito

del nuovo ciclo di appuntamenti: «La Stand up comedy usa un linguaggio diretto, capace di parlare alle nuove generazioni e di intercettare pubblici che solitamente non frequentano il teatro. Vogliamo rivolgere un sentito ringraziamento alla Fondazione CrAl e alla Fondazione Cr Torino per il sostegno alla diversificazione della proposta culturale della nostra città».

Si parte il 9 gennaio con Federico Basso, recente vincitore di «Lol» e cultore del genere, con apparizioni importanti in Tv. Il primo febbraio sarà la volta di Ippolita Bandini, la «Lucy» che racconta le sventure della vita metropolitana milanese. Poi Alice Redini (22 febbraio) e il 12 aprile «Pino e gli Anticorpi» (gruppo sardo composto dai fratelli Michele e Stefano Manca dalla comicità surreale e naïf). Si chiuderà il 22 aprile con Alberto Farina, comico romano che racconta la vita dell'immaginaria Cupinio. I biglietti (a 20 euro) per tutti gli spettacoli sono disponibili sul circuito Ticketone (dal 1° dicembre) e al Welcome Point di Alexala di piazza Dellepiane. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alice Redini è l'attrice novese che ha vinto il premi Sordi e Melato



Tra l'attesa delle luminarie e i profumi del tartufo, la città inaugura il mese delle feste

Acqui & Sapori: edizione da record

Acqui Terme. Si è chiusa con grande successo la XXI edizione di Acqui & Sapori - Mostra Regionale del Tartufo, un evento che si conferma quale punto di riferimento dell'enogastronomia e della cultura piemontese. Ancora una volta la manifestazione, riconosciuta dalla Regione Piemonte, patrocinata dalla Provincia di Alessandria e promossa dalla Camera di Commercio di Alessandria e Asti, si è svolta sabato 22 e domenica 23 novembre, ha celebrato il patrimonio tartufigeno, enogastronomico e culturale del Monferrato, unendo tradizione, innovazione e sostenibilità.

Nell'edizione 2025 si sono contati 40 stand dedicati a produttori ed eccellenze del territorio, offrendo una vetrina completa dei sapori locali. Tra le proposte sono spiccati vini, salumi, formaggi, miele e prodotti apistici, dolci e biscotti artigianali, conserve, farine, cereali, cioccolato, oltre alla celebre pasticceria secca, come amaretti, torte di nocciole e baci di dama.

Il protagonista assoluto è stato naturalmente il tartufo bianco, Tuber Magnatum Pico, venduto direttamente dai Trifulau, i cercatori esperti che garantiscono qualità e provenienza. L'evento ha potuto contare anche sul supporto di ATL Alexala, dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino", dell'Associazione Tartufai del Monferrato, dell'Associazione Liberi Tartufai Alessandria, del CFP Alberghiero di Acqui Terme, dell'Hotel La Meridiana e di I.P.L.A. - Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente, che hanno contribuito in maniera

significativa al successo della manifestazione.

Gi.Gal.

Continua a pagina **2**

Acqui & Sapori è stata preceduta sabato pomeriggio dall'accensione del grande albero di Natale posizionato in piazza Italia.

Un evento che avrebbe dovuto svolgersi alle 18 con tanto di conto alla rovescia per lo "start" delle migliaia di lucine, ma che invece è avvenuto con più di mezz'ora di ritardo.

Un fatto che ha creato parecchio malumore fra chi (soprattutto famiglie con bambini al seguito) puntuale, si è presentato in piazza Italia, ma che a causa del freddo e della lunga attesa è tornato a casa, affidando ai social tutto il proprio disappunto.

Un episodio spiacevole che però non ha guastato del tutto l'atmosfera creata grazie alla presenza di Babbo Natale, dei giochi di luce sulla parete del Grand Hotel e di Palazzo Levi, la pista di pattinaggio e la cioccolata calda. Elementi importanti del Natale acquese pronti a partire con una lunga serie di eventi per grandi e piccini.

Tornando ad Acqui & Sapori, sempre sabato pomeriggio, presso i portici di via Saracco, il Camper Informativo Forestale Mobile della Regione Piemonte, a cura di I.P.L.A., ha fornito approfondimenti sulla tartufigicoltura, sulla gestione del bosco e sulle opportunità offerte dai bandi regionali.

Domenica 23 novembre, invece, la manifestazione si è spostata nella suggestiva cor-

nice del cortile dell'Hotel La Meridiana, dove si è svolta la Mostra Regionale del Tartufo e il concorso "Trifola d'Aich".

Tutti i tartufi presentati al concorso provenivano dal territorio circostante, tra Acqui Terme, Alice, Bel Colle, Melazzo e Nizza Monferrato, sottolineando l'autenticità, la qualità e la tracciabilità dei prodotti locali raccolti dai Trifulau. Il concorso ha visto la partecipazione di oltre 2,5 kg di tartufi, con i solitari che si sono distinti per profumo, struttura e qualità. I vincitori dei tartufi solitari sono stati M. E., con un esemplare di 211 grammi, N. F. con 210 grammi e T. L. con 406 grammi, mentre per i cesti i primi posti sono stati conquistati da A. S., con 528 grammi, G. S. con 377 grammi e L. R. M. con 330 grammi.

Al mattino, la visita guidata gratuita al patrimonio storico, artistico e culturale del centro storico, organizzata da ATL Alexala, ha registrato una partecipazione numerosa, offrendo ai visitatori l'opportunità di scoprire veri e propri gioielli, come il Seminario Vescovile, tra le perle artistiche più significative della città, e i tesori custoditi nella Cattedrale. Nel po-



meriggio, la gara di ricerca del tartufo nel Parco del Castello, organizzata dalla Cascina Bavino di Pareto, ha coinvolto 19 cani e numerosi appassionati, offrendo un'esperienza unica a contatto con la natura e le tradizioni locali.

Come ha sottolineato Rossana Benazzo, Assessore al Marketing Territoriale e Agricoltura: *"Acqui & Saperi rappresenta un'esperienza multisensoriale che racconta la terra e il valore delle persone che la vivono, celebrando sapori autentici, passione, comunità e orgoglio territoriale"*. Michele Gallizzi, Assessore al Turismo, ha aggiunto: *"La manifestazione è la vetrina ideale per raccontare la bellezza di Acqui e del Monferrato, unendo enogastronomia, cultura e tradizione"*.

Il sindaco Danilo Rapetti ha concluso affermando che *"Il fine settimana ha permesso alla città di accogliere cittadini e visitatori in un percorso ricco di gusti e profumi, accompagnandoli verso il Natale con la tradizione e gli elementi tipici del territorio"*. Un ulteriore motivo di orgoglio per Acqui Terme è arrivato quest'anno con il riconoscimento "Spiga Verde 2025" per i Comuni rurali, eco-label nazionale della FEE – Foundation for Environmental Education, pensato per valorizzare le comunità e le politiche di sostenibilità rurale. La presenza di Claudio Mazza, presidente di FEE Italia, ha sottolineato come: *"Acqui Terme rappresenti un esempio virtuoso di gestione del territorio, attenzione all'ambiente, innovazione agricola e valorizzazione delle tradizioni locali"*.

