RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Febbraio 2024

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

Valentina Dirindin - Media relation e relazioni esterne

ATL alexala
AGENZIA TURISTICA LOCALE
della provincia di Alessandria

Sommario

22/02/2024 – I piaceri del gusto -L'importanza di crederci 3

03/02/2024- Secolo XIX Basso Piemonte- Nel Gran Monferrato inizia l'anno del vino 7

03/02/2024 – La Stampa-Inizia l'anno del vino 9

06/02/2024- Alessandriaoggi.it- Albergo diffuso a Ricaldone 11

07/02/2024 – Targatocn- Con "TruffleLands" si valorizza il tartufo nero in Piemonte attraverso eventi e analisi sensoriali 11

07/02/2024- Il secolo XIX – Albergo diffuso a Ricaldone 16

07/02/2024- la Stampa – Hotel diffuso a Ricaldone 17

08/02/2024- Verbanonews- Alla scoperta dei tartufi 20

08/02/2024- Gazzetta d'alba – Presentato alla Borsa del turismo di Milano il progetto Trufflelands 25

09/02/2024- La stampa Cuneo- Presentato il progetto TruffleLands 27

09/02/2024- Il piccolo- Intervista Roberta Cattarin 29

09/02/2024- Il Piccolo -Il carnevale di Vho con i burattini Sarina 30

11/02/2024 – Corriere Torino- Locandina Via(e) 31

11/02/2024 – Stampa Cuneo- La stagione del tartufo spostata di due settimane 32

11/02/2024- Ancora - Albergo diffuso a Ricaldone 33

12/02/2024- giornale7- La valorizzazione dell'area archeologica di Libarna 34

13/02/2024- Secolo XIX- I progetti del politecnico di Torino per Libarna 37

13/02/2024 – La Stampa- Serravalle Scrivia, tutela e valorizzazione di Libarna 38

13/02/2024 – Monferrato- Rosignano accoglie "I Saperi e Sapori" 40

13/02/2024 – Il monferrato.it – Il progetto Trufflelands alla bit di Milano 42

15/02/2024- La stampa- Il direttore Malaguti incontra i lettori ad Alessandria 44

15/02/2024 – Idea Trufflelands, nuova storia per il tartufo nero 46

15/02/2024 – Popolo Dertonino- Il Politecnico di Torino valorizzerà Libarna 48

16/02/2024-Italia a tavola- check-in- Il museo della Bicicletta di Alessandria inaugura la stagione 2024 49

16/02/2024 – Panorama di Novi – Il politecnico di Torino e il progetto turistico su Libarna 52

17/02/2024 – Secolo XIX Basso Piemonte - Corsa tra i vigneti 54

17/02/2024- La Stampa- Ad Alessandria l'incontro con il direttore Malaguti 55

19/02/2024- Il Piccolo- il politecnico di Torino al lavoro su Libarna 56

21/02/2024- Secolo XIX – rilancio dell'area archeologica di Libarna 58

21/02/2024-La Stampa- Gli studenti del Politecnico pensano il futuro di Libarna..... 59

21/02/2024- il Piccolo – Strade storiche di montagne..... 60

22/02/2024 – Oggicronaca – Per la prima volta sul territorio alessandrino un finanziamento per le strade storiche di montagna..... 63

22/02/2024- La Stampa – Malaguti racconta La Stampa..... 65

22/02/2024- La Stampa- Gli ospiti dell'incontro ad Alessandria 67

23/02/2024 – Panorama di Novi La regione sceglie il tratto del cammino. 69

23/02/2024-Il Piccolo – Bike & Wine 71

23/02/2024 – Secolo XIX – Acqui sempre più attrattiva ma non solo per le terme..... 72

23/02/2024 – La Stampa – Il turismo cresce del 13%..... 74

23/02/2024 –La Stampa – A Ovada cresce il turismo Outdoor..... 75

23/02/2024 – La Stampa – Il turismo di Acqui riparte dalla "Giornata della Guida"..... 76

24/02/2024 – Corriere Torino – Locandina..... 77

24/02/2024 – La Stampa – Patto fra enti per le strade di montagne..... 78

25/02/2024 – La Stampa – Turismo Green e stranieri..... 79

25/02/2024- La Stampa – Fra i centri minori svetta Rosisgnano 81

26/02/2024 –Primaalessandria.it - Strade storiche di montagna: per la prima volta un finanziamento per l'Alessandrino..... 82

27/02/2024- Atnews.it- Unione dei comuni della core zone..... 84

28/02/2024 – Radio Gold-Alessandria preziosa..... 87

28/02/2024- La stampa – sostegni ai comuni della core zone 91

28/02/2024-La stampa- Prove di gradimento dopo dieci anni di Unesco 92

28/02/2024- Ansa- Unione dei comuni per valorizzare il territorio Unesco..... 94

29/02/2024 – Stampa Alessandria – Reliquiari crocifissi e opere in oro e argento raccontano due secoli di artigianato prezioso. 95

29/02/2024 – Vita Casalese- Progetto accoglienza diffusa incontro venerdì a Calliano 97

22/02/2024 – I piaceri del gusto -L'importanza di crederci

I piaceri del Gusto

22 FEBBRAIO 2024

L'importanza di crederci

Il grande successo turistico del territorio alessandrino è un modello di come utilizzare la leva dell'enogastronomia

di LUCA FERRUA

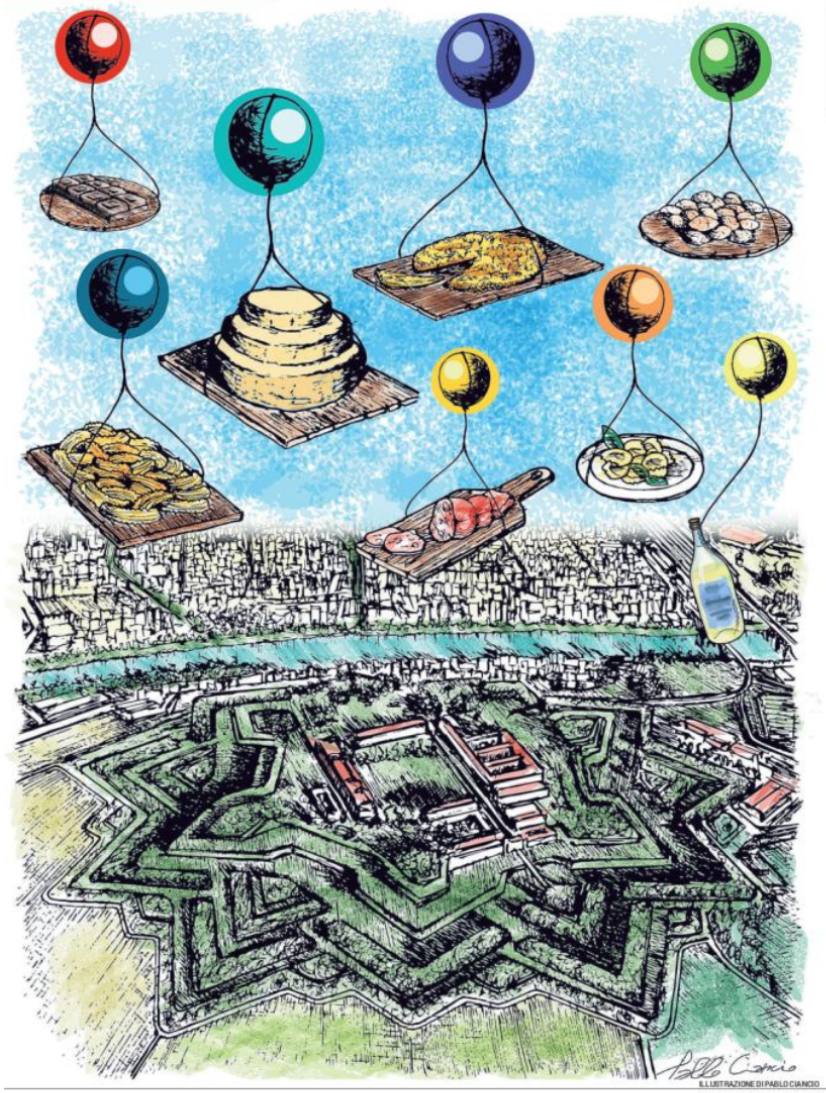


ILLUSTRAZIONE DI PABLO CIANCIO

Il turismo ha una parola chiave che ogni anno che passa avra sempre più importanza: destagionalizzare.

Contro l'iperturismo di brevi periodi dell'anno bisogna convincere il viaggiatore che i momenti giusti per visitare una città, un territorio, un luogo, un ristorante sono vari, figli della stagionalità ma anche del lavoro dell'uomo e delle sue proposte. E il tema della destagionalizzazione riguarda ancora di più la montagna perché a segnare il cambiamento su molte delle Alpi piemontesi è un drastico calo delle precipitazioni nevose. Sono questi i temi chiave su cui lavorano a «Visit Piemonte», guidati dal presidente Beppe Carlevaris e dal direttore Alessandro Zanon, mettendo continuamente a punto progetti per dare sostegno ai territori. Le conseguenze del cambiamento climatico poi toccano tutti dalla produzione della Fontina nella vicina Valle d'Aosta, fino ai formaggi, per arrivare ai tartufi e così - sempre con l'ombrello Visit Piemonte - è nato e cresce un progetto di valorizzazione del tartufo nero - eccellenza ancora tutta da scoprire - che con il più famoso fratello «bianco» arriva a coprire tutta la stagione. Perché se Langhe. Roero, Monferrato. Monregalese, e Alessandrino sono le terre da dove arrivano i migliori tartufi bianchi del mondo , probabilmente quelle marne, quei boschi e quelle colline sanno fare lo stesso anche con il nero come dice da tempo l'assessore al Tartufo (e vicepresidente della Regione Piemonte) Fabio Carosso.

Con i «Piaceri del Gusto» edizione Piemonte e Valle d'Aosta - in edicola con La Stampa ogni ultimo govedì del mese - cominciamo oggi un viaggio tra destagionalizzazione e promozione delle eccellenze del territorio.

La prima tappa la facciamo nell'Alessandrino. Perché magari con la complicità virtuosa di un'asssessora regionale al Turismo figlia del territorio, l'alessandrina appunto Vittoria Poggio, tra Novie Tortona, passando per Acqui, Valenza, Casale Monferrato, Gavi, Ovada e tutte le principali città si è assistito a un miracolo turistico. Il Piemonte che cinque anni fa aveva quattro grandi motori di attrazione: a Torino, nelle Langhe, sulle montagne della neve e sui Langhi ha oggi arricchito la sua offerta facendo diventare turistici - ognuno con la sua vocazione - un po' tutti i territori.

> Un'alleanza capace di andare oltre la politica e unire sindaci imprenditori e artigiani

Tra questi l'Alessandrino ne ha approfittato e non poco. Grazie a un'alleanza trasversale - che ha spezzato i confini della politica - di assessori regionali come Poggio e il collega all'Agricoltura Marco Protopapa. sindaci, imprenditori, artigiani, vignaioli, ristoratori questo territorio si è unito sotto uno slogan coniato dal presidente di Alexala - l'ente di promozione turistica -, Roberto Cava: «Finalmente ci crediamo». E quando sei un territorio piemontese dove la biodiversità è dominante e dove non esiste una monocultura ma tanti aspetti da scoprire tutto è più facile.

Così l'Alessandrino ha fatto aumenti a doppia cifra negli arrivi sia negli stranieri che nei visitatori italiani. Segni di crescita che si riscontrano in una qualità sempre più alta della ristorazione, della produzione e dell'enologia. Camminando per le strade della bellissima Casale si è accompagnati dal profumo dei biscotti, come a Tortona ci sono decine di occasioni per assaggiare il Timorasso e il Derthona, tra i bianchi di tendenza nel mondo. E se poi pensate che ad Acqui c'è un signore di 90 anni che fa probabilmente il miglior torrone del mondo allora c'è da stupirsi che non abbiano cominciato a crederci prima. Ma l'importante è cominciare. E ad Alessandria sono partiti.

1 Alessandria

L'Agnolotto imbevuto di Barbera

La ricetta preferita e che appartiene alla tradizione di famiglie alessandrine da generazioni è caratterizzata dall'abbondante e robusto Barbera in cui cuoce una carne di bovino adulto prelevata dal collo (matamà). La carne di cavallo o di asino, apprezzata e sicuramente indicata per fare buoni agnolotti, è una variante però non abitualmente impiegata. Il classico agnolotto alessandrino è leggermente grande, di circa 3,5 o 4 centimetri di lato.



2 Ovada

La farinata da servire con i classici del territorio

Viene preparata ancora secondo l'antica tradizione, con la cottura nel forno a legna. Prodotta ovviamente con farina di ceci e acqua, questa specialità deve essere servita a tavola molto calda con la crosta fragrante, spesso cosparsa di pepe, al di sopra di uno strato soffice e gustoso. Una curiosità: la farina di ceci è l'ingrediente anche della panissa, piccoli gnocchi di farina di ceci prima bolliti e poi fritti. Il tutto da abbinare ai prodotti del territorio, che sono tanti.



3 Gavi

Gavi, quel bianco Cortese e principesco decantato da Mario Soldati

Con i suoi 1600 ettari vitati nella denominazione, 12 milioni di bottiglie e 190 aziende, Gavi accoglie l'enoturista con la sua storia affascinante che lega il vino alla principessa Gavia figlia di Clodomiro, re dei Franchi. Il vitigno è il Cortese, uva bianca la cui prima attestazione ufficiale risale all'inventario della cantina del castello di Casale Monferrato nel 1614. Una terra magica, decantata da Mario Soldati, che offre un calice gentile e profondo, anche nella veste spumantizzata, che sta vivendo un momento d'oro.



4 Valenza

Amaretti, morbidi, leggeri, fragranti sono diversi da tutti gli altri

La ricetta risale alla fine dell'Ottocento. A distinguerli è la lavorazione: mandorle e armelline vengono passate in raffinatrice e impastate con l'albume montato a neve. Leggeri e morbidi, gli amaretti di Valenza hanno forma di piccole noci e sono più leggeri (circa 8- 10 grammi ciascuno) rispetto agli omologhi provenienti da altre realtà. A garantirne la fragranza ci pensa la caratteristica carta con cui vengono rivestiti "a caramella" allo scopo di mantenere più a lungo la morbidezza.



IL GUSTO E IL TURISMO

Città e persone da assaggiare

Il segreto dei risultati della provincia di Alessandria sta nel valorizzare il territorio senza dimenticanze L'assessore Poggio: "Prossima tappa i Comuni piccoli"

di CARLO BERTONE

Il Piemonte è uno dei protagonisti dell'ultima stagione turistica, i numeri sono incoraggianti un po' ovunque e altrettanto ovunque è l'enogastronomia ad avere un ruolo importante per il legame che riesce a creare con il territorio e per il grande potenziale di destagionalizzazione.

La provincia di Alessandria è stata una delle regine dell'ultima annata, ma soprattutto ha saputo mettere a fuoco le eccellenze del territorio con un viaggio alle radici del gusto. Su ogni città è stato creato un focus per evidenziare prodotti ed eccellenze con straordinari ritorni, ma soprattutto con la diffusione della consapevolezza che il territorio ha le carte giuste per conquistare turisti in tutto il pianeta. Un percorso di crescita in cui ha avuto un ruolo decisivo Alexala, l'organismo guidato dal presidente Roberto Cava e dal direttore Marco Lanza.

Il coraggio di un territorio che crede in se stesso grazie a una rete di sindaci, di imprenditori, di cuochi, di vignaioli al femminile e al maschile spinti dalla voglia di crescere. Ogni città della provincia vive con orgoglio almeno un suo prodotto, ma sono molti di più a comporre questo paniere di contaminazione tra Monferrato, Liguria, Lombardia. Alessandria crede nel suo agnolotto, anzi nel suo raviolotto. Valenza esalta i suoi amaretti. Novi si emoziona per il cioccolato; Casale per i krumiri; Ovada per la farinata e i vini; Tortona per il Montébore e ovviamente per Derthona e Timorasso; Acqui per il filetto baciato anche se in città si assaggia probabilmente uno dei migliori torroni al mondo fino a Gavi dove potete assaggiare la «testa in cassetta» oltre ovviamente a un vino orgoglioso. Questo elenco conferma come la virtù di Alessandria sia la biodiversità che oggi è un grande trattore di turisti. E lo spiega bene l'assessore regionale al Turismo, Vittoria Poggio: «L'andamento regionale del 2023 ha registrato un incremento in tutto il Piemonte. Infatti i dati provvisori hanno registrato un incremento del 12,6% rispetto al 2019 di arrivi e del 7,8% di pernottamenti. Alessandria ha rilevato invece un +13% di arrivi e di pernottamenti rispetto al 2019. Il dato più importante riguarda però il grande incremento di turisti stranieri del 18%, confermando anche per questo territorio una maggiore internazionalizzazione della domanda». Alessandria è cresciuta e crede nel futuro, e dopo le città principali vuole guardare anche ai Comuni più piccoli da valorizzare: una scelta di sistema perché per fare turismo con successo bisogna soprattutto dare continuità alle idee. «Il progetto che ha coinvolto i centri zona alessandrini andando a coniugare i prodotti enogastronomici, la parte culturale e la parte delle aziende è stato un successo – conclude Vittoria Poggio –. Le aziende sono il motore pulsante del nostro territorio, oltre a essere motore trainante della cultura dei territori in molti casi. Ora mi immagino di replicare Le Radici del Gusto rivolgendo l'attenzione sui piccoli comuni, sui territori meno scoperti dal turismo attuale, ma altrettanto attrattivo se ben comunicato. Sto pensando a quelle aree della Val Borbera e della Val Curone. Territori speciali, che una volta erano più conosciuti. Io mi ricordo da piccola, quando andavo in "montagna" a Caldirola, meta che ora non è più così famosa per motivi climatici, ma che ha saputo reinventarsi con l'outdoor. Sono anche grandi produttori di eccellenze gastronomiche, dal Montébore ai grissini, a tutto ciò che ruota intorno al mondo del pane e della carne». L'attenzione ai dettagli è il segreto del successo di Alessandria. «Il turismo sono persone, sono opportunità, sono imprese e per la nostra provincia è una realtà – spiegano il presidente di Alexala, Roberto Cava, e il direttore, Marco Lanza –. Non lo diciamo noi, lo dicono i numeri e lo dice il lavoro di tanti attori qualificati che si impegnano in questo settore. Loro, come noi, ci credono, ma questo "noi" deve diventare sempre più numeroso, sempre più unito. Solo così ci affermeremo definitivamente, noi ci siamo e faremo la nostra parte con determinazione e convinzione». E i risultati si vedono.

> Il 2023 ha segnato un aumento di turisti del 13% rispetto al 2019 e un +18% di stranieri



Una degustazione di agnolotti nelle strade di Alessandria

19 BORGHI PROTAGONISTI

Il Gran Monferrato nell'olimpo della Rete europea del vino

Il 2024 rappresenterà un anno importante per il turismo dell'enogastronomia piemontese: diciannove località tra il Gran Monferrato e l'Alto Piemonte sono entrate nel gotha della Rete europea del vino. Protagoniste le città di Acqui Terme, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Brusnengo, Casale Monferrato, Fara Novarese, Gattinara, Ghemme, Maggiora, Mezzomerico, Ovada, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vigliano Biellese e Villa del Bosco. È stato il consiglio di Recevin (Rete Europea delle Città del Vino) a formalizzare la nomina del vincitore al Parlamento Europeo di Bruxelles nel luglio 2023, scegliendo la qualità della proposta piemontese tra un'ampia rosa di territori in corsa. Dopo un lungo percorso, avviato dal Comitato promotore nel 2022, questi luoghi possono finalmente esprimere tutto il proprio potenziale nel mondo della viticoltura facendo parlare di sé. «Il risultato che abbiamo ottenuto – dichiara l'assessora regionale alla Cultura, al Turismo e al Commercio, Vittoria Poggio – è frutto di una forte sinergia tra i territori che hanno creduto nel progetto ideato dal Comitato promotore, della capacità produttiva e degli eccellenti prodotti vitivinicoli». G. AND.

5 Casale Monferrato

Krumiri, quell'antica delizia annunciata da un profumo irresistibile

A Casale Monferrato da quasi un secolo e mezzo si cuociono i krumiri, pastefrolle prodotte secondo una ricetta custodita gelosamente, piegate a forma di "v" ed esportate in tutto il mondo nelle inconfondibili scatole di latta. L'impasto viene lasciato riposare per un giorno intero, poi infornato fino alla doratura. Squisiti e delicati nella versione dolce, annunciati da un profumo irresistibile, c'è chi si spinge anche a produrli in versione salata, aromatizzati alle spezie.



6 Novi Ligure

Cioccolato da annusare, assaggiare, celebrare

Il meglio della cioccolateria riconosciuto in questo territorio ha casa a Novi Ligure: una cittadina che in Italia e non solo viene associata alle specialità a base di cacao, paradiso di golosi e buongustai. L'identificazione del luogo con praline e tavolette è così profonda che numerose sono le manifestazioni dedicate alla dolcezza, ma attenzione considerate il cioccolato un pretesto per andare alla scoperta delle eccellenze del territorio, dei suoi ristoranti e dei suoi vini. Il cioccolato sarà ovunque, ma non sarà solo.



7 Acqui Terme

Filetto baciato, il salume più originale del Piemonte

Il filetto baciato di Ponzone è un prodotto ottenuto avvolgendo il cuore del filetto suino, aromatizzato, con una pasta di salame pure suino. Per la lavorazione vengono utilizzati tagli pregiati di maiale (suino pesante). Oltre al sottofiletto - il "cuore del prodotto" - si utilizzano pasta di salame, tagli magri pregiati con l'aggiunta di guanciale e di pancetta. Insaccato in un budello naturale e stagionato da uno a due mesi, è considerato il prodotto artigianale di salumeria più originale dell'intero Piemonte.



8 Tortona

Montébore, il formaggio dalla forma di torta nuziale

Formaggio Presidio Slow Food, il suo nome deriva dall'omonima frazione e sembra risalire al X secolo, prodotto dai monaci dell'abbazia benedettina di Santa Maria di Vendersi, sul Monte Giarolo. Solo nel XII secolo le prime testimonianze ufficiali. Scelto come formaggio per il banchetto delle nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza, celebrate da Leonardo Da Vinci, ha forma a cerchi concentrici sovrapposti, che ricorda una torta nuziale, viene prodotto con latte crudo: il 75% di latte bovino e il 25% di latte ovino.



IL PUNTO

Quando il rilancio di un territorio comincia dal gusto delle donne

L'ascesa dell'Alessandrino nel turismo è in mani femminili. Le testimonianze: "Si lavora con meno "se" e meno "ma". E che bello poi dire: ci siamo riuscite"

di VALENTINA FREZZATO
da Alessandria

Dietro a un grande territorio c'è una grande donna. Anzi: più di una. L'Alessandrino sta vivendo (finalmente) una crescita a livello turistico, dopo decenni passati solo a parlare della potenzialità di questo settore. Non si può definire «rinascita» perché è stato un percorso costruito quasi da zero, passo dopo passo, incontro dopo incontro, inciampo dopo inciampo. È servita tenacia. E ci sono alcune figure femminili che hanno, come si dice in questi casi, tenuto il punto.

«Non è affatto una teoria pretenziosa: «Che il turismo sia donna è risaputo e sempre più confermato – sottolinea Vittoria Poggio, assessore regionale a Turismo e Cultura, alessandrina –. Basta passeggiare nei corridoi di una fiera e ci si accorge come la presenza femminile sia determinante. Questo aspetto si riflette anche sulla nostra provincia: la maggior parte delle imprese turistiche alessandrine sono guidate, magari non sempre formalmente, da donne. Non possiamo tralasciare l'aspetto delle cantine e dell'enoturismo, dove molte delle degustazioni vengono guidate da sapienti donne del vino. Penso di poter affermare, senza molta presunzione, che grazie alle donne il turismo della nostra provincia ha compiuto uno svolta, la svolta che altri territori avevano fatto prima noi». I numeri, oggi, supportano le affermazioni: «I flussi turistici – aggiunge Poggio – confermano che il territorio alessandrino è una meta che sta acquisendo nuove fasce di mercato, ora dovremmo andare ad analizzare il tipo di turista che ci sceglie per migliorare l'offerta».

Molto è partito dalle tavole, dal cibo: «Nell'Alessandrino si mangia bene» è, ormai, un assioma. Ma nell'Alessandrino si trova, a tavola, anche un ambiente piacevole, caldo. Famigliare nel senso più alto del termine: si accoglie con attenzione, si condivide con amore. E sono gesti portati avanti con sapienza proprio dalle donne. «Sempre più donne sono in prima fila nella nostra provincia – dice Anna Ghisolfi, chef, che gestisce con grande cura dei dettagli il ristorante che porta il suo nome a Tortona –: penso alle tante produttrici, alle enologhe, a chi guida le aziende agricole. Alle stesse ristoratrici, che tutti i giorni collaborano nel raccontare una parte della storia del gusto del nostro territorio. Siamo riuscite ad avere un ruolo da protagoniste, forti delle nostre esperienze, evolvendo il nostro ruolo di donna. Nutriamo per natura con il latte materno e per tradizione portando a tavola il pasto per la famiglia e, nel mio caso, il piacere di accudire, deliziare, coccolare o stupire i miei ospiti, nel mio ristorante, non è molto diverso dal piacere che ho e che avevo nel farlo per i miei figli, la famiglia, gli amici. La cucina va oltre una ricetta o un piatto, perché nasce da questo desiderio di accogliere e condividere. È un istinto naturale e molto femminile, che non deve essere pensato né insegnato, ma che fa la differenza».

A pochi chilometri, c'è una delle produttrici di cui Ghisolfi parla: «A Cascina Giambolino – racconta Alice Castellani da Carbonara Scrivia, nel Tortonese – stiamo ottenendo risultati molto buoni con l'enoturismo. Essendo produttori di vino, Derthona Timorasso e Monleale Barbera in primis, carne e salumi, come Salame Nobile del Giarolo, possiamo offrire una bella selezione di prodotti del territorio durante le degustazioni guidate, di cui mi occupo in prima persona. Ricevo spesso complimenti per la comunicazione, che cerco di curare con attenzione e spontaneità. Spesso chi viene a trovarmi ci scopre attraverso i social ed è invogliato da ciò che vede e legge su Instagram e sul nostro nuovo sito, confermando l'autenticità di quello che viene comunicato una volta che viene a farne personalmente esperienza in cantina».

«Sono Donna del vino e donna in Confagricoltura e le mie colleghe sono semplicemente fantastiche – aggiunge Michela Marenco, produttrice di Strevi –. E dico questo perché noto che le donne guardano avanti, al futuro, e apprezzano il paesaggio e il turismo, che migliora il nostro lavoro nelle aziende agricole, che senza turismo non hanno proprio ragione di esistere. Finalmente ad Alessandria è stato dato "il giro", che era necessario e importante».

Dietro a molte delle scelte per la realizzazione del Museo Borsalino di Alessandria, nel palazzo dove la manifattura di cappelli è nata, c'è Sasha Camperio, vice presidente della Fondazione Borsalino: «È vero che quando noi donne ci dedichiamo a un progetto, ci mettiamo tutto l'impegno possibile mettendo in gioco pazienza, diplomazia e ascolto, oltre alla capacità tutta femminile di perseguire un obiettivo senza mollare mai». «È proprio l'inclinazione delle donne che è indispensabile per il turismo – sostiene Orietta Alice, amministratrice della Cantina produttori del Gavi –: sono allineata con questo pensiero perché credo che la presenza femminile sia fondamentale. Abbiamo tutte le caratteristiche del buon operatore turistico: il senso estetico, sappiamo gestire i rapporti umani, abbiamo l'inclinazione alla condivisione nel senso del "dividere con". C'è una generosità diversa anche nel mostrare ciò che si ha, non c'è quella tendenza a tenere le "persiane chiuse". Sappiamo attribuire valore e mantenere quel valore attraverso la cura». «Noi qui siamo tutte donne, quote rosa al 100 per cento – dice Cristiana Rolandi, cuoca e titolare de La Genzianella di frazione Selvapiana, a Fabbrica Curone –. Rappresento la terza generazione di una realtà aperta negli Anni 50. Io sono in cucina, ho un aiuto, poi cameriere, addette ai piani: tutte ragazze. La differenza noi la facciamo nell'attenzione. Abbiamo quella cura in più, c'è un grande senso dell'accoglienza, ma con equilibrio: chi arriva qui vuole sentirsi in famiglia, ma senza mai esagerare». Anche al fianco di Alba Biglieri, portavoce delle associazioni della Val Borbera e Spinti, ci sono molte donne: «Dal punto di vista delle iniziative e della fantasia c'è meno ritrosia e più coraggio nel genere femminile. Si lavora con meno "se" e meno "ma"». E con qualche «proviamoci» in più. Che, poi, si trasforma in «ci siamo riuscite».



Anna Ghisolfi, chef ed ex campionessa di basket con la sua squadra al femminile

LE PROTAGONISTE



Cristiana Rolandi, cuoca e titolare (terza generazione) del ristorante La Genzianella, Fabbrica Curone



Alice Castellani, titolare insieme al marito di Cascina Giambolino realtà a Carbonara Scrivia



Vittoria Poggio, alessandrina, assessore al Turismo e alla Cultura del Piemonte



Michela Marenco, produttrice dei Vini Marenco a Strevi e presidente Confagricoltura Donna Alessandria

03/02/2024- Secolo XIX Basso Piemonte- Nel Gran Monferrato inizia l'anno del vino

03/02/2024 Secolo XIX Basso Piemonte Pagina 30

Nel Gran Monferrato inizia l'anno del vino «Pronti i primi eventi occasione fantastica»

Gli appuntamenti si svolgeranno nell'arco di tutto il 2024 «Faremo conoscere al mondo tutte le nostre eccellenze»

Daniele Prato
OVADA

Dunque, ci siamo. Il titolo di Città europea del Vino che il Gran Monferrato di Acqui, Casale e Ovada e l'Alto Piemonte hanno conquistato per il 2024 (lo ereditano dalla regione portoghese del Douro) si prepara a prendere forma sui territori con appuntamenti, incontri, masterclass, press tour, degustazioni che per i prossimi dodici mesi metteranno sotto la lente di tutto il mondo enologico internazionale le eccellenze di due territori non troppo conosciuti.

In Monferrato la data dell'evento di apertura è fissata per venerdì 1 e sabato 2 marzo. «Sarà un appuntamento grandioso che speriamo lasci il segno nella memoria dei territori e diventi il punto di partenza di un percorso sul quale impostare il nostro futuro», ha annunciato il presidente del comitato di candidatura che ha portato al riconoscimento, Mario Arosio, ieri all'Enoteca regionale di Ovada. Lì associazioni ed enti locali si sono radunati con l'assessore regionale al Turismo Vittoria Poggio per iniziare a tracciare le linee guida dei prossimi mesi. Il programma della due giorni inaugurale nel Monferrato è ancora in formato bozza, ma è già chiaro lo spirito dell'esperienza che si farà vivere a chi abita sui territori, perché prenda consapevolezza della portata di questa opportunità, e a chi sui territori arriverà da ospite.

Fra loro, lo squadrone delle delegazioni straniere legate al mondo di Città del Vino e del Recevin, il network che le riunisce a livello internazionale: sono attese per l'inaugurazione almeno 150 persone, con giornalisti al seguito. La prima tappa della due giorni sarà ad Acqui Terme il venerdì, con visita turistica della città, riunione plenaria istituzionale e, in serata, musica popolare, aperitivo e cena in Enoteca.

Il sabato mattina toccherà a Ovada, con i produttori di vino sparsi nel centro storico affollato per il mercato settimanale: quindi lo stop in Enoteca per le degustazioni. La giornata si chiuderà poi a Casale, con tour al Museo della Doc e della città, la cena e il grande concerto al Teatro Municipale della Monferrato Classic Orchestra. «L'occasione offerta dal titolo di Città del vino europea - ha sottolineato l'assessore regionale Poggio - è enorme, non solo in termini di visibilità ma anche per le ricadute economiche che avrà non solo quest'anno ma, anche, in futuro. Le caratteristiche di eccellenza e sostenibilità delle nostre aziende agricole rendono naturale il posizionamento del territorio come esempio virtuoso in questo settore. Questo riconoscimento offre un'opportunità di slancio alle imprese». «Perché succeda però - ha aggiunto l'assessore ovadese Sara Olivieri, portavoce per l'occasione dei Comuni di Ovada, Acqui e Casale - non solo le istituzioni ma pure imprenditori, aziende, negozi, singoli cittadini dovranno fare la loro parte: o faremo il grande salto o imploderemo». Da Alexala è arrivata un'iniezione di fiducia di fronte anche alle richieste di associazioni agricole e produttori che sono pronti a impegnarsi ma auspicano ricadute concrete sul reddito: «Avremo di fronte un palcoscenico europeo. Da qui può partire un racconto nuovo del territorio che fa della sostenibilità e autenticità le sue linee guida: lavorando insieme e con fiducia si arriverà ai risultati». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA


BASSO PIEMONTE

I PREPARATIVI PER ACCOGLIERE LE DELEGAZIONI STRANIERE



Un paesaggio tipico del Monferrato

03/02/2024 – La Stampa-Inizia l'anno del vino

03/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 39

IL TITOLO VINTO A BRUXELLES, PER TUTTO IL 2024 I TERRITORI SOTTO I RIFLETTORI DEL MONDO ENOLOGICO

Città europea del vino: si parte

Annunciato il primo evento per i tre centri del Gran Monferrato: attesi 150 delegati ad Acqui

DANIELE PRATO

Dunque, ci siamo. Il titolo di Città europea del Vino che il Gran Monferrato di Acqui, Casale e Ovada e l'Alto Piemonte si sono conquistati per il 2024 (lo ereditano dalla zona portoghese del Douro) si prepara a prendere forma sui territori con appuntamenti, incontri, masterclass, press tour, degustazioni che per i prossimi dodici mesi metteranno sotto la lente di tutto il mondo enologico le eccellenze di due angoli della regione poco conosciuti. – P. 40



Inizia l'anno del vino

Prende forma il titolo di Città europea 2024 vinto dai territori del Gran Monferrato e dell'Alto Piemonte
Il primo evento sarà venerdì 1 e sabato 2 marzo fra i centri di Ovada, Acqui e Casale: attesi 150 delegati

DANIELE PRATO
OVADA

Dunque, ci siamo. Il titolo di Città europea del Vino che il Gran Monferrato di Acqui, Casale e Ovada e l'Alto Piemonte si sono conquistati per il 2024 (lo ereditano dalla zona portoghese del Douro) si prepara a prendere forma sui territori con appuntamenti, incontri, masterclass, press tour, degustazioni che per i prossimi dodici mesi metteranno sotto la lente di tutto il mondo enologico internazionale le eccellenze di due angoli della regione poco conosciuti.

In Monferrato la data dell'evento di apertura è già fissata per venerdì 1 e sabato 2 marzo. «Sarà un appuntamento grandioso che speriamo lasci il segno nella memoria dei territori e diventi il punto di partenza di un percorso sul quale impostare il nostro futuro» ha annunciato il presidente del comitato di candidatura che ha portato al riconoscimento, Mario Arosio, ieri all'Enoteca regionale di Ovada. Lì associazioni ed enti locali si sono radunati con l'assessore regionale al Turismo Vittoria Poggio per iniziare a tracciare le linee guida dei prossimi mesi. Il programma della due giorni inaugurale nel Monferrato è ancora in formato bozza, ma è già chiaro lo spirito dell'esperienza che si farà vivere a chi abita sui territori, perché prenda consapevolezza della portata di questa opportunità, e a chi sui territori arriverà da ospite.

Fra loro, lo squadrone delle delegazioni straniere legate al mondo di Città del Vino e del Recevin, il network che le riunisce a livello internazionale: sono attese, per l'inaugurazione, almeno 150 persone, con giornalisti al seguito. La prima tappa della due giorni sarà ad Acqui, il venerdì, con visita turistica della città, riunione plenaria istituzionale e, in serata, musica popolare, aperitivo e cena in Enoteca.

Il sabato mattina toccherà a Ovada, con i produttori di vino sparsi nel centro storico affollato per il mercato settimanale: quindi lo stop in Enoteca per le degustazioni. La giornata si chiuderà poi a Casale, con tour al Museo della Doc e della città, la cena e il grande concerto al Teatro Municipale della Monferrato Classic Orchestra. «L'occasione offerta dal titolo di Città del vino europea – ha sottolineato l'assessore regionale Poggio – è enorme, non solo in termini di visibilità ma anche per le ricadute economiche che avrà non solo quest'anno ma, anche, in futuro. Le caratteristiche di eccellenza e sostenibilità delle nostre aziende agricole rendono naturale il posizionamento del territorio come esempio virtuoso in questo settore. Questo riconoscimento offre un'opportunità di slancio alle imprese». «Perché succeda però – ha aggiunto l'assessore ovadese Sara Olivieri, portavoce per l'occasione dei Comuni di Ovada, Acqui e Casale – non solo le istituzioni ma pure imprenditori, aziende, negozi, singoli cittadini dovranno fare la loro parte: o faremo il grande salto o imploderemo». Da Alexala è arrivata un'iniezione di fiducia di fronte anche alle richieste di associazioni agricole e produttori che sono pronti a impegnarsi ma auspicano ricadute concrete sul reddito: «Avremo di fronte un palcoscenico europeo. Da qui può partire un racconto nuovo del territorio che fa della sostenibilità e autenticità le sue linee guida: lavorando insieme e con fiducia si arriverà ai risultati». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VITTORIA POGGIO
ASSESSORE REGIONALE

L'occasione è enorme non solo in termini di visibilità ma anche per le ricadute economiche



Un panorama con i vigneti nel territorio del Gran Monferrato: il titolo di Città europea del vino 2024 coinvolge i centri di Ovada, Acqui e Casale



L'incontro ieri sera a Ovada



Al centro: l'assessore Vittoria Poggio

06/02/2024- Alessandriaoggi.it- Albergo diffuso a Ricaldone

Dal Comune di Ricaldone (AL) – Nuova struttura residenziale di Albergo Diffuso: avviso pubblico per l'affidamento della gestione

alessandriaoggi.info/sito/2024/02/06/dal-comune-di-ricaldone-al-nuova-struttura-residenziale-di-albergo-diffuso-avviso-pubblico-per-laffidamento-della-gestione/

Comune di Ricaldone

'Amministrazione comunale comunica che è in pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente, l'avviso pubblico per l'affidamento della gestione del nuovo "albergo diffuso", quale struttura residenziale per lo sviluppo turistico di Ricaldone. Si tratta di una delle più importanti iniziative avviate per il rilancio complessivo del settore turistico ed economico del territorio. La conclusione della procedura consentirà di disporre di un'offerta turistica volta a soddisfare la domanda crescente di visitatori della zona collinare dell'Alto Monferrato Acquese. Dopo l'apertura di tre strutture di ristorazione, l'albergo diffuso rappresenta un salto di livello nella capacità turistica di Ricaldone e del suo territorio anche grazie alla proficua collaborazione progettuale ottenuta dall'Agenzia per la promozione turistica della Provincia di Alessandria Alexala.

Ricaldone, 5 febbraio 2024

07/02/2024 – Targatocn- Con "TruffleLands" si valorizza il tartufo nero in Piemonte attraverso eventi e analisi sensoriali

Con "TruffleLands" si valorizza il tartufo nero in Piemonte attraverso eventi e analisi sensoriali

Il progetto ha fatto il suo debutto alla Borsa Internazionale del Turismo di Milano e si basa su attività di comunicazione, promozione e formazione



Ha fatto il suo debutto a **Milano**, alla **Borsa Internazionale del Turismo**, il progetto **TruffleLands**, che unisce tre territori piemontesi: **Langhe Monferrato Roero, il Monferrato Alessandrino e la prima collina di Torino.**

Partner del progetto, sostenuto dalla Regione Piemonte con l'Assessorato allo Sviluppo della Montagna, Foreste e Parchi, sono l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero (capofila), l'ATL di Alexala e Turismo Torino. L'obiettivo: valorizzare e promuovere ogni tipologia di tartufo nero in un'ottica di destagionalizzazione del turismo enogastronomico.

Il cuore del progetto comprende attività di comunicazione, promozione e formazione sul tema del **Tartufo Nero** (Tartufo Nero pregiato e Tartufo Nero estivo o scorzone) nel territorio del **Nord Astigiano**, **Monferrato Alessandrino** e nell'**area Sud della provincia di Torino**: tre territori apparentemente diversi, ma accomunati da un prodotto tipico trasversale, in una terra, il Piemonte, che sa offrire un mix di eccellenze enogastronomiche, paesaggi che sembrano dipinti, cultura e monumenti.

TruffleLands è stato protagonista in autunno alla scorsa edizione delle **NITTO ATP Finals** a Torino con una giornata dedicata alla degustazione e all'analisi sensoriale di tartufo nero estivo e tartufo nero pregiato in abbinamento ai vini del territorio.

Il progetto inoltre comprende un **sito web dedicato** (www.trufflelands.it), che ospiterà anche i **webinar formativi**, spazi di **formazione in stile "world cafè"** per operatori, ristoratori e studenti di accademie alberghiere, sessioni di **analisi sensoriali** e **degustazioni** di tartufo nero in eventi di promozione all'estero e sui territori coinvolti, **eventi** in Italia e all'estero e **tour** sul territorio riservati alla stampa.

Il primo world cafè è in programma **martedì 20 febbraio ad Asti**, a cui seguirà **mercoledì 21 febbraio Alessandria**.

"In questi anni – aggiunge **Roberto Cava**, presidente di Alexala –, *la Regione Piemonte ha ben lavorato sulla destagionalizzazione del prodotto turistico, un intervento strategico e ben riuscito che passa anche attraverso la riscoperta di tesori della nostra terra come il tartufo nero, che si integra perfettamente alla nostra cucina regionale esaltando sia i sapori che le capacità dei nostri chef, e il cui calendario di raccolta ci permette di avere un anno interno accompagnato dal tartufo. Con questo progetto vogliamo far scoprire le terre più vocate al tartufo nero promuovendole e lavorando per affermarle come destinazioni turistiche".*

"Siamo felici – sottolinea **Marcella Gaspardone**, Dirigente di Turismo Torino e Provincia – *di far parte di questo progetto di valorizzazione del tartufo nero; siamo certi che potrà contribuire ad incrementare il flusso di turisti che amano scoprire un territorio attraverso i prodotti tipici che lo caratterizzano; il settore del turismo è sempre di più un mondo di esperienze e la voglia di sperimentare l'enogastronomia una delle principali motivazioni di viaggio".*

«Con la creatività dei nostri chef – dice **Antonio Degiacomi**, presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo –, *stiamo riscoprendo e valorizzando i tartufi neri del Piemonte, rimasti in ombra rispetto alla straordinaria gamma del nostro tartufo bianco, con le loro varie specie, i differenti aromi, le diverse stagioni. Storia, analisi sensoriale e assaggio hanno incuriosito alla BIT giornalisti e appassionati, che potranno fino a metà marzo approfondire la conoscenza del nero pregiato nei nostri territori".*

QUALCHE CURIOSITÀ SUL TARTUFO NERO

Tante le esperienze che si possono vivere con e grazie al Tartufo Nero Pregiato e lo Scorzone Estivo. Dalla cerca nei boschi all'analisi sensoriale guidati da esperti giudici, dai corsi di cucina alla scoperta di un piatto della tradizione a base di tartufo nero. Da quale partire?

La cerca del tartufo

Così importante e radicata nella tradizione culturale da essere stata riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Un'immersione totale nella cultura e nella natura locale. Cane e cercatore in piena simbiosi si ascoltano l'uno con l'altro, percependo i suoni del bosco, pronto a svelare il suo tesoro. Sembra quasi di prendere parte a un rito magico. E, in parte, è proprio così.

Analisi sensoriale del tartufo

Una volta raccolto, si possono scoprire tutti i segreti di questo regalo della terra all'uomo: un'esperienza tra gioco e scienza. Guidati da un giudice di analisi sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo, si mettono alla prova i 5 sensi, scoprendo curiosità inaspettate.

Il Nero Pregiato in cucina

Diversamente dal Bianco, il Nero Pregiato si può cucinare. Anzi, proprio in cucina esalta le sue qualità migliori. Per scoprire i tanti usi del nero a tavola, basta affidarsi alle mani sapienti di chef e cuoche della tradizione, per imparare piccoli grandi segreti da replicare a casa. O, perché no, anche "solo" cercarlo nei menù dei tanti ristoranti della zona. Anche quella è una vera esperienza da *local*.

La struttura sorgerà all'interno di un immobile comprato dal Comun
La sindaca Bruna: «Pronto il bando per individuare un gestore»

Un nuovo albergo diffuso Il progetto di Ricaldone per conquistare i turisti

IL RETROSCENA

RICALDONE

Una nuova struttura ricettiva a Ricaldone sarà messa a disposizione dei turisti. A realizzarla, ricavandola da un immobile recentemente acquistato nel centro del paese, è l'amministrazione comunale. «Ora dobbiamo trovare il gestore del nostro albergo diffuso - spiega la sindaca Laura Bruna - per questo abbiamo emesso un bando». L'albergo, dotato di 6 stanze con bagno, di ascensore e un'area da adibire a reception, sarà classificato con 3 stelle. «La nostra idea è quella di creare un prodotto che possa attirare l'attenzione di tutti quei turisti, devo dire sempre più numerosi, che al mare e alla montagna preferiscono la collina» aggiunge Bruna. E se poi quelle colline sono patrimonio dell'Unesco ecco che la partita in gioco assume un certo peso. Da qui dunque l'idea di creare un albergo diffuso. Alle 6 stanze già pronte, a breve se ne aggiungerà una settima ricavata nella canonica poco distante dall'edifico in cui, oltre all'albergo, hanno trovato dimora la farmacia e l'ambulatorio medico. L'albergo diffuso rappresenta una delle più importanti iniziative avviate per il rilancio complessivo del settore turistico ed economico del territorio. Il bando finalizzato a trovare un gestore, consentirà, una volta conclusa la proceduta, di disporre di un'offerta turistica volta a soddisfare la domanda crescente di visitatori della zona collinare dell'Alto Monferrato Acquese. Dopo l'apertura di tre strutture di ristorazione, l'albergo diffuso rappresenta un salto di livello nella capacità turistica di Ricaldone e del suo territorio anche grazie alla proficua collaborazione progettuale ottenuta da Alexala, l'Agenzia per la promozione turistica della Provincia di Alessandria. Tra i servizi che sarà tenuto ad erogare il nuovo gestore, ci sono l'apertura dell'attività per almeno 296 giorni l'anno, una adeguata pubblicizzazione dell'albergo, anche attraverso i social, e una fattiva collaborazione con Comune e Alexala nella programmazione di eventi ed attività. —



L'edificio di piazza Culeo in cui sorgerà il nuovo albergo diffuso

G. GALL.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



07/02/2024- la Stampa – Hotel diffuso a Ricaldone

A RICALDONE NASCE L'ALBERGO DIFFUSO PER ATTIRARE TURISTI AMANTI DEL CANTAUTORE E DEL BUON VINO



Un hotel nel paese di Tenco

Il sindaco Laura Bruna conosce bene il fascino che esercita la sua Ricaldone, cerniera fra le vigne di Brachetto e Moscato nel Monferrato Unesco: quiete, relax, vino, buon cibo e il culto musicale di Luigi Tenco. Così, il Comune, dopo l'apertura di tre ristoranti, si è deciso a dare al settore una spinta decisiva, provando a fargli spiccare il volo con l'apertura di un «albergo diffuso», partendo da spazi di proprietà pubblica. L'hotel «policentrico» sarà articolato su due moduli. Quello principale, con gli spazi per l'accoglienza dei visitatori e sei camere, ognuna dotata di bagno, è stato ricavato nell'edificio a «elle» che il Comune ha acquistato e ristrutturato in piazza Culeo. Il secondo polo è stato individuato nell'ex canonica, al civico 21 di via D'Alanconio, rimasta vuota del parroco. La struttura nel suo complessa verrà data in gestione per 9 anni. DANIELE PRATO – P. 41


ALESSANDRIA

Ricaldone, un albergo diffuso nel borgo del culto di Tenco

Svolta turistica di uno dei paesi del vino, che punta sull'accoglienza in spazi di proprietà pubblica L'hotel sorgerà in due poli: sei camere nell'edificio di piazza Culeo, l'altra parte nell'ex canonica

LA STORIA/1

DANIELE PRATO
RICALDONE

«È evidente che "turismo" oggi non significhi più solo scegliere fra mare e montagna e che le nostre colline, le vigne, i paesaggi e l'enogastronomia siano sempre più ricercate. Dunque, è giusto puntare sull'accoglienza e per noi avere scelto una formula nuova come quella dell'albergo diffuso è un investimento sul futuro».

Il sindaco Laura Bruna conosce bene il fascino che esercita la sua Ricaldone, cerniera fra le vigne di Brachetto e Moscato nel Monferrato Unesco: quiete, relax, vino, buon cibo e il culto musicale di Luigi Tenco. Così, il Comune, dopo l'apertura di tre ristoranti, ha deciso di dare al settore una spinta decisiva, provando a fargli spiccare il volo con l'apertura di un «albergo diffuso», partendo dagli spazi di proprietà pubblica.

L'hotel «policentrico» sarà articolato su due moduli. Quello principale, con gli spazi per l'accoglienza dei visitatori e sei camere, ognuna dotata di bagno, è stato ricavato nell'edificio a «elle» che il Comune ha acquistato e ristrutturato in piazza Culeo. Il secondo polo è invece stato individuato nell'ex canonica, al civico 21 di via D'Alanconio, rimasta vuota del parroco.

Grazie all'accordo fra Comune e parrocchia dei Santi Simone e Giuda Taddeo, la struttura (due piani fuori terra con un seminterrato) è stata ceduta in comodato d'uso: ha già una camera con bagno, con la possibilità di ricavare uno spazio colazione al piano terra.

«Ma ci sono margini perché si possano creare altre quattro stanze e, in futuro, all'hotel si potranno aggregare altri immobili di privati» spiega il sindaco. Il bando di gestione, appena pubblicato, chiuderà il 5 marzo: 30 giorni a disposizione di chi vorrà farsi ~~avanti~~ per presentare la propria proposta, che dovrà rispettare i paletti del capitolato. Il contratto durerà 9 anni, rinnovabile per tre (ma non tacitamente), con un canone annuo da corrispondere al Comune che parte, come base d'asta, da 2.400 euro (in aumento del 25% dal quarto anno): i gestori dovranno garantire almeno 296 giorni di apertura annuale, obbligatorio il periodo 20 marzo-10 gennaio, farsi carico degli arredi degli ambienti e trovare il nome al nuovo hotel, che sarà di categoria «tre stelle».

«Lasceremo a chi arriverà la facoltà di scegliere il nome – dice Laura Bruna – ma è chiaro che dovrà piacere anche a noi». Il Comune sul progetto ha investito fra i 250 e i 280 mila euro, in particolare sul recupero del grande edificio di piazza Culeo, dagli interni alle facciate, con risorse del ministero e del Pnrr. «Salvo intoppi – auspica il sindaco – l'albergo potrà accogliere i primi ospiti tra maggio e giugno. Con la sua esperienza ci aiuterà, come ha fatto finora, anche Alexala». —



L'edificio a «elle» di piazza Culeo che sarà il polo principale dell'albergo diffuso di Ricaldone

Investiti oltre 250 mila euro, pronto il bando per una gestione della durata di nove anni



LAURA BRUNA
SINDACO
DI RICALDONE

Ci sono margini per altre 4 stanze e in futuro vorremmo aggregare all'hotel immobili di privati

08/02/2024- Verbanonews- Alla scoperta dei tartufi

PIEMONTE

Dalla ricerca nei boschi all'assaggio, viaggiare in Piemonte alla scoperta del "tartufo nero"

Dal Monferrato alle colline torinesi: sono tante le esperienze che si possono vivere con e grazie al Tartufo Nero Pregiato e allo Scorzone Estivo

monferrato Piemonte tartufo nero turismo



Ha fatto il suo debutto a **Milano**, alla **Borsa Internazionale del Turismo**, il progetto **TruffleLands**, che unisce tre territori piemontesi: **Langhe Monferrato Roero, il Monferrato Alessandrino e la prima collina di Torino.** Partner del progetto, sostenuto dalla **Regione Piemonte** con **l'Assessorato allo Sviluppo della Montagna, Foreste e Parchi**, sono **l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** (capofila), l'**ATL di Alexala** e **Turismo Torino**. L'obiettivo: valorizzare e promuovere ogni tipologia di tartufo nero in un'ottica di destagionalizzazione del turismo enogastronomico.

Il cuore del progetto comprende attività di comunicazione, promozione e formazione sul tema del **Tartufo Nero** (Tartufo Nero pregiato e Tartufo Nero estivo o scorzone) nel territorio del **Nord Astigiano**, **Monferrato Alessandrino** e nell'**area Sud della provincia di Torino**: tre territori apparentemente diversi, ma accomunati da un prodotto tipico trasversale, in una terra, il Piemonte, che sa offrire un mix di eccellenze enogastronomiche, paesaggi che sembrano dipinti, cultura e monumenti.

TruffleLands è stato protagonista in autunno alla scorsa edizione delle **NITTO ATP Finals** a Torino con una giornata dedicata alla degustazione e all'analisi sensoriale di tartufo nero estivo e tartufo nero pregiato in abbinamento ai vini del territorio.

Il progetto inoltre comprende un **sito web dedicato** (**www.trufflelands.it**), che ospiterà anche i **webinar formativi**, spazi di **formazione in stile "world cafè"** per operatori, ristoratori e studenti di accademie alberghiere, sessioni di **analisi sensoriali** e **degustazioni** di tartufo nero in eventi di promozione all'estero e sui territori coinvolti, **eventi** in Italia e all'estero e **tour** sul territorio riservati alla stampa.

Il primo world cafè è in programma **martedì 20 febbraio ad Asti**, a cui seguirà **mercoledì 21 febbraio Alessandria**.

"Abbiamo presentato una storia nuova – dichiara **Fabio Carosso,** vicepresidente della Regione Piemonte – *quella del tartufo nero. Un prodotto di eccellenza che grazie ad un progetto come Oro Monferrato ha rivelato tutte le sue potenzialità: una rete di collaborazioni e progetti nel Monferrato, la ristorazione con gli chef stellati, interesse e giusto prezzo per i cercatori di tartufo, destagionalizzazione dell'offerta turistica e nel 2024 la prima fiera dedicata al nostro oro nero.*

«TruffleLands – commenta il presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Mariano Rabino** – *è declinato non per caso al plurale, ma perché è un progetto che mette in rete tre province e tre ATL, unite dal tartufo nero, che fa da fil rouge ad azioni positive per il territorio come formazione agli studenti e agli operatori, attività turistiche e valorizzazione di tutta la filiera produttiva. L'obiettivo finale è un'ulteriore spinta alla destagionalizzazione per valorizzare le potenzialità di tutte le aree e tutti i momenti dell'anno».*

«In questi anni – aggiunge **Roberto Cava**, presidente di Alexala –, *la Regione Piemonte ha ben lavorato sulla destagionalizzazione del prodotto turistico, un intervento strategico e ben riuscito che passa anche attraverso la riscoperta di tesori della nostra terra come il tartufo nero, che si integra perfettamente alla nostra cucina regionale esaltando sia i sapori che le capacità dei nostri chef, e il cui calendario di raccolta ci permette di avere un anno interno accompagnato dal tartufo. Con questo progetto vogliamo far scoprire le terre più vocate al tartufo nero promuovendole e lavorando per affermarle come destinazioni turistiche».*

"Siamo felici – sottolinea **Marcella Gaspardone**, Dirigente di Turismo Torino e Provincia – *di far parte di questo progetto di valorizzazione del tartufo nero; siamo certi che potrà contribuire ad incrementare il flusso di turisti che amano scoprire un territorio attraverso i prodotti tipici che lo caratterizzano; il settore del turismo è sempre di più un mondo di esperienze e la voglia di sperimentare l'enogastronomia una delle principali motivazioni di viaggio".*

«Con la creatività dei nostri chef – dice **Antonio Degiacomi**, presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo –, s*tiamo riscoprendo e valorizzando i tartufi neri del Piemonte, rimasti in ombra rispetto alla straordinaria gamma del nostro tartufo bianco, con le loro varie specie, i differenti aromi, le diverse stagioni. Storia, analisi sensoriale e assaggio hanno incuriosito alla BIT giornalisti e appassionati, che potranno fino a metà marzo approfondire la conoscenza del nero pregiato nei nostri territori».*

QUALCHE CURIOSITÀ SUL TARTUFO NERO

Tante le esperienze che si possono vivere con e grazie al Tartufo Nero Pregiato e lo Scorzone Estivo. Dalla cerca nei boschi all'analisi sensoriale guidati da esperti giudici, dai corsi di cucina alla scoperta di un piatto della tradizione a base di tartufo nero. Da quale partire?

La cerca del tartufo

Così importante e radicata nella tradizione culturale da essere stata riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Un'immersione totale nella cultura e nella natura locale. Cane e cercatore in piena simbiosi si ascoltano l'uno con l'altro, percependo i suoni del bosco, pronto a svelare il suo tesoro. Sembra quasi di prendere parte a un rito magico. E, in parte, è proprio così.

Analisi sensoriale del tartufo

Una volta raccolto, si possono scoprire tutti i segreti di questo regalo della terra all'uomo: un'esperienza tra gioco e scienza. Guidati da un giudice di analisi sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo, si mettono alla prova i 5 sensi, scoprendo curiosità inaspettate.

Il Nero Pregiato in cucina

Diversamente dal Bianco, il Nero Pregiato si può cucinare. Anzi, proprio in cucina esalta le sue qualità migliori. Per scoprire i tanti usi del nero a tavola, basta affidarsi alle mani sapienti di chef e cuoche della tradizione, per imparare piccoli grandi segreti da replicare a casa. O, perché no, anche "solo" cercarlo nei menù dei tanti ristoranti della zona. Anche quella è una vera esperienza da *local.*

Pubblicato il 08 Febbraio 2024

08/02/2024- Gazzetta d'alba – Presentato alla Borsa del turismo di Milano il progetto Trufflelands

Presentato alla Borsa del turismo di Milano il progetto Trufflelands

8 Febbraio 2024 Altre notizie Versione accessibile



TURISMO Ha fatto il suo debutto a Milano, alla Borsa internazionale del turismo, il progetto Trufflelands, che unisce tre territori piemontesi: Langhe Monferrato Roero, il Monferrato Alessandrino e la prima collina di Torino.

Partner del progetto, sostenuto dalla Regione Piemonte con l'Assessorato allo sviluppo della montagna, foreste e parchi, sono l'Ente turismo Langhe Monferrato Roero (capofila), l'Atl di Alexala e turismo Torino. L'obiettivo: valorizzare e promuovere ogni tipologia di tartufo nero in un'ottica di destagionalizzazione del turismo enogastronomico.

Il cuore del progetto comprende attività di comunicazione, promozione e formazione sul tema del tartufo nero (tartufo nero pregiato e tartufo nero estivo o scorzone) nel territorio del Nord Astigiano, Monferrato Alessandrino e nell'area Sud della provincia di Torino: tre territori apparentemente diversi, ma accomunati da un prodotto tipico trasversale, in una terra, il Piemonte, che sa offrire un mix di eccellenze enogastronomiche, paesaggi che sembrano dipinti, cultura e monumenti.



Trufflelands è stato protagonista in autunno alla scorsa edizione delle Nitto Atp Finals a Torino con una giornata dedicata alla degustazione e all'analisi sensoriale di tartufo nero estivo e tartufo nero pregiato in abbinamento ai vini del territorio.

Il progetto inoltre comprende un sito Web dedicato (**www.trufflelands.it**), che ospiterà anche i webinar formativi, spazi di formazione in stile "world cafè" per operatori, ristoratori e studenti di accademie alberghiere, sessioni di analisi sensoriali e degustazioni di tartufo nero in eventi di promozione all'estero e sui territori coinvolti, eventi in Italia e all'estero e tour sul territorio riservati alla stampa.

Il primo World cafè è in programma martedì 20 febbraio ad Asti, a cui seguirà mercoledì 21 febbraio Alessandria.

09/02/2024- La stampa Cuneo- Presentato il progetto TruffleLands

09/02/2024 Stampa Cuneo Pagina 41

Alla Borsa internazionale del turismo a Milano è stato presentato il progetto TruffleLands per valorizzare e promuovere anche il tuber nero

Il tartufo nel piatto in tutte le stagioni Una nuova offerta turistica delle colline

IL CASO

ROBERTO FIORI
ALBA

La natura è generosa e ci offre più di cento tipi di tartufo. Ma solo nove varietà sono considerate commestibili e solo sei riscuotono successo a tavola e quindi vengono commercializzate con maggiore frequenza. Stiamo parlando del tartufo bianco pregiato (il Tuber Magnatum Pico di cui Alba è l'indiscussa capitale), di quello nero pregiato, dell'uncinato, del marzuolo, del brumale e del tartufo estivo, o scorzone. Tutti questi tartufi hanno sfumature di colori, sapori e profumi unici che li rendono speciali e contribuiscono a distinguerli l'uno dall'altro. Hanno differenti stagioni di raccolta, che di fatto impegnano tutto l'anno i quattromila cercatori attivi in Piemonte.

Iniziativa di Langhe Roero, Monferrato Alessandrino e Torinese

Ed è proprio a partire da queste caratteristiche che sulle colline di Langhe, Monferrato e Roero, ma anche dell'Alessandrino e del Torinese, si è iniziato a discutere sull'opportunità di valorizzare non solo l'arcinoto tartufo bianco, ma anche gli altri gioielli che si nascondono nel sottosuolo del Sud Piemonte. A partire dal tartufo nero pregiato: quasi ignorato dalla tradizione culinaria, in Francia è uno dei prodotti più ricercati. Se per il bianco le rotte commerciali sono tutte direzionate verso Alba, dove magicamente acquistano valore, per il nero accade il contrario: raccolti tra le nostre colline, migrano spesso verso Oltralpe per diventare blasonati tartufi del Périgord.

È arrivata l'ora di invertire la tendenza? Per l'Ente Turismo nghe Monferrato Roero, l'Atl Alexala e Turismo Torino, evintemente sì. Per questo, insie- alla Regione, hanno colto ccasione della Borsa interna- nale del turismo appena con- sasi Milano per lanciare il ogetto TruffleLands, che ha biettivo di valorizzare e pro- iovere ogni tipologia di tartu- nero in un'ottica di destagio- lizzazione del turismo enoga- onomico. Il cuore del proget- comprende attività di comu- azione, promozione e forma- ne sui vari territori: aree apparentemente diverse, ma accomunate da un prodotto tipico sversale e in grado di soddire il palato del turista non solo nei mesi autunnali.

«Il tartufo nero è un prodotto di eccellenza che dobbiamo lorizzare – dice Fabio Carosso, vicepresidente della Regione -. Abbiamo iniziato a farlo l'anno scorso con l'evento Oro Monferrato, che ha rivelato le sue potenzialità: una rete di collaborazioni e progetti nel Monferrato, la ristorazione con gli chef stellati, interesse e giusto prezzo per i cercatori di tartufo, destagionalizzazione dell'offerta turistica. Nel 2024 siamo pronti a lanciare a fine giugno la prima fiera dedicata al nostro oro nero».

TruffleLands è già stato protagonista alle Nitto Atp Finals a Torino, con una giornata dedicata alla degustazione e all'analisi sensoriale di tartufo nero estivo e tartufo nero pregiato in abbinamento ai vini del territorio. Il progetto comprende un sito web dedicato (www.trufflelands.it), che ospiterà anche i webinar formativi, spazi di formazione in stile «world cafè» per operatori, ristoratori e studenti di accademie alberghiere, sessioni di analisi sensoriali e degustazioni in eventi di promozione all'estero. «TruffleLands, declinato non per caso al plurale, è un progetto che mette in rete tre province e tre Atl, unite dal tartufo nero, che fa da fil rouge ad azioni positive per il territorio come formazione agli studenti e operatori, attività turistiche e valorizzazione della filiera produttiva – dice il presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Mariano Rabino -. L'obiettivo finale è un'ulteriore spinta alla destagionalizzazione per un prodotto turistico attrattore in tutte le aree del basso Piemonte e in tutti i momenti dell'anno». —





I tartufi hanno differenti stagioni di raccolta che di fatto impiegano tutto l'anno i quattromila cercatori attivi in Piemonte BRUNO MURIALDO



FABIO CAROSSO
VICE PRESIDENTE
DELLA REGIONE

A giugno lanceremo la prima fiera sul tartufo nero prodotto d'eccellenza

09/02/2024- Il piccolo- Intervista Roberta Cattarin

09/02/2024 IL PICCOLO Giornale di Alessandria e Provincia Pagina 31

L'INTERVISTA
ROBERTA CATTARIN

Il Monferrato a Bit tra cammini, tartufo e turismo delle radici



Il consorzio di operatori turistici Sistema Monferrato ha presentato la propria offerta anche alla Bit, la prestigiosa Borsa internazionale del turismo di Milano.
La rappresentante Roberta Cattarin, tra le ideatrici del catalogo Via(e), individua i principali trend che traineranno la domanda sul territorio.

Quali sono le principali novità in termini di prodotto?
Il riconoscimento di Città europea del Vino 2024 sicuramente darà una grande spinta nella realizzazione di nuovi itinerari a tema tra Casale, Acqui Terme, Ovada e le città del novarese. A questo si aggiungono due importanti eventi sportivi come il passaggio della terza tappa del Tour de France tra Tortona, Alessandria e Castellazzo Bormida e quello del Giro d'Italia ad Acqui Terme. Circostanze che andranno inevitabilmente a sviluppare ulteriormente il segmento del cicloturismo, già fortemente in ascesa sul nostro territorio.

Quindi outdoor ancora in primo piano per la prossima stagione?
Sicuramente, e non solo bici ma anche cammini. Alexala ha definito un articolato programma sia per quanto riguarda quelli naturalistici che quelli religiosi in vista del Giubileo del 2025, uno strumento utile per andare alla scoperta dei borghi. Tra le tante aree interessate spiccano Crea, la Val Borbera, il Parco delle Capanne di Marcarolo, la Val Curone e il basso Monferrato.

Oltre ai piani in ambito sportivo, ci sono novità per altri segmenti?
Quello gastronomico. L'Atl Langhe Roero e Monferrato e Alexala, infatti, hanno presentato in Bit il progetto "Truffle-lands" per promuovere l'eccellenza del tartufo nero pregiato del nostro territorio attraverso la ricerca della prezioso tubero e cooking class a tema.

Qual è la tipologia di viaggiatori che sceglie l'Alessandrino come destinazione?
Tra i principali mercati sicuramente si registra un boom degli Stati Uniti, con un consolidamento di bacini di riferimento come Francia, Germania e Scandinavia.

Si stanno affacciando nuove tendenze?
Il 2024 sarà l'Anno del Turismo delle Radici. Le terze generazioni provenienti dal Sud America (in particolare Brasile e Argentina) tornano da noi non solo per scoprire la storia legata alle origini della propria famiglia, ma per conoscere le bellezze dei luoghi che ha dato loro i natali. Un trend che ha visto un'importante accelerata ad esempio con Papa Francesco, che ha fatto visita a Portacomaro.

Flussi solo per vacanza o legati pure al business travel?
Team building e settore Mice stanno prendendo piede e la nostra zona offre molteplici possibilità come la cerca dell'oro, giochi di ruolo all'interno dei castelli e il forest bathing. Non essendoci strutture alberghiere sufficientemente capienti, nella maggior parte dei casi si opta per un'ospitalità diffusa.

Oltre alla Bit, porterete il Monferrato in vetrina in altre fiere internazionali?
Parteciperemo a Discover Italy a Sestri Levante, all'Itb di Berlino, al Free di Monaco, al Ttg di Rimini e al Wtm di Londra.



09/02/2024- Il Piccolo -Il carnevale di Vho con i burattini Sarina

09/02/2024 IL PICCOLO Pagina 42

Vho Torna la polenta in piazza La novità? I burattini di Sarina

La Soms del borgo è al lavoro da diverse settimane per l'evento che richiama visitatori da tutta la provincia

Il Carnevale Vhoese si volgerà a Vho di Tortona martedì 13 febbraio. La manifestazione è organizzata dalla Soms Vhoese in collaborazione con il Comune di Tortona, la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e l'associazione Sarina.
Il Carnevale Vhoese, festeggiato nel giorno di Martedì Grasso, è uno dei più antichi del Tortonese, con radici che risalgono ai primi anni del Settecento. In quel periodo, quando il paese era sotto la Signoria degli Zenone e le carestie erano frequenti, gli abitanti di Vho e delle zone circostanti si riunivano in un'atmosfera di condivisione.
Il "banchetto del contado", come veniva chiamato all'epoca, era una tradizione autorizzata dai Castellani, durante la quale ognuno portava qualcosa del proprio raccolto, inclusi prodotti alimentari e vinicoli, per condividerli in famiglia e comunità. Nell'Ottocento questa festa si è trasformata nel Carnevale Vhoese, una celebrazione che coinvolgeva il parroco del paese, che regalava le tradizionali "saracche," e le famiglie locali che contribuivano portando i loro paioli in rame per la cottura della polenta. La festa si svolgeva per l'intera giornata, con la distribuzione di polenta, salumi cotti, frutta di stagione e il vino locale, concludendosi in serata con un gruppo ristretto di partecipanti che consumavano in allegria ciò che avanzava.
Oggi, il Carnevale Vhoese è organizzato dalla locale Società di Mutuo Soccorso ed è diventato un simbolo di orgoglio per la comunità. Per il 2024, c'è la volontà di portare avanti questa straordinaria tradizione e arricchirla con l'arte dei burattini grazie alla collaborazione con l'Atelier Sarina.

Il programma
Martedì, dalle 10 alle 12, si terranno i laboratori sui burattini, In collaborazione con le scuole tortonesi. La partecipazione è gratuita previa iscrizione presso la biblioteca (tel. 0131 864444 - biblioteca@comune.tortona.al.it). Dalle 14.30 alle 17,30 polenta e salamini in piazza. Alle 15 e alle 16.30 grande tradizione riscoperta grazie al teatro dei burattini, con due diversi spettacoli. Gli organizzatori desiderano ringraziare, per la collaborazione, la Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona e tutte le associazioni di volontariato.



NEL 2019 I volontari della Pro Loco Vhoese durante l'edizione del Carnevale e la tipica polenta



11/02/2024 – Corriere Torino- Locandina Via(e)

11/02/2024 Corriere Torino Pagina 16

destinazioni

ViA(E)®

www.viaeperviaggiare.it

viaggi



esperienze

sostenibilità

11/02/2024 – Stampa Cuneo- La stagione del tartufo spostata di due settimane

11/02/2024 Stampa Cuneo Pagina 36

La raccolta del tartufo bianco posticipata di due settimane

"Dimentichiamoci quegli autunni freschi e umidi già a inizio ottobre"

IL RETROSCENA

Anche il tartufo si adatta al clima che cambia. Accogliendo le richieste di trifolao e operatori, la Regione ha deciso quest'anno di posticipare il calendario di inizio della stagione di raccolta del tuber magnatum pico, il bianco più pregiato e ricercato. L'avvio sarà il primo ottobre, due settimane in ritardo rispetto alla tradizionale data del 21 settembre. «Un segnale concreto di attenzione per un settore che da sempre è un formidabile ambasciatore dell'eccellenza piemontese» spiega il vicepresidente della Regione, Fabio Carosso, che tra le sue deleghe ha anche il tartufo. «Sono stato di recente a Roma al ministero dell'Agricoltura e ho ribadito la nostra richiesta di uniformare il calendario a livello nazionale, per evitare concorrenze sleali tra regioni – dice Carosso -. La Toscana ha già deliberato il posticipo, speriamo che anche Liguria ed Emilia Romagna facciano altrettanto».

D'altra parte, ai tartufi non importa nulla del calendario ufficiale e per crescere considerano solo l'umidità del terreno e la temperatura dell'aria. «Ormai sta diventando anacronistico immaginare che nei prossimi anni avremo autunni freschi e piovosi già a inizio ottobre – dicono i trifolau -. Il cambiamento climatico sta scombussolando i modelli agricoli e gestionali in tutto il mondo, difficile pensare che il tartufo ne resti fuori. Piuttosto che continuare a nascondersi dietro all'eccezionalità della singola annata, è giusto iniziare ad affrontare il problema e mettere in campo tutti i provvedimenti possibili, compresa la salvaguardia delle tartufaie».

Terminata a fine gennaio la raccolta del bianco, ora è il turno del tartufo nero pregiato, un prodotto molto diffuso in tutto il mondo e altrettanto apprezzato nella ristorazione internazionale. La stagione di raccolta proseguirà fino a metà di marzo: viene utilizzato in cucina per la preparazione di salse e in varie lavorazioni, ma quasi mai usato fresco. Nella nostra zona, è diffuso soprattutto in Alta Langa, nel Cuneese e nel Cebano.

Per valorizzarlo, l'Atl Langhe Monferrato Roero, insieme all'Atl di Alexala e Turismo Torino, ha lanciato il progetto TruffleLands, che ha l'obiettivo di promuovere ogni tipologia di tartufo piemontese in un'ottica di destagionalizzazione del turismo enogastronomico. R.F.—

©RIPRODUZIONE RISERVATA



La raccolta del tartufo bianco quest'anno inizierà il 1° ottobre



11/02/2024- Ancora - Albergo diffuso a Ricaldone

Ricaldone • In collaborazione con la Provincia di Alessandria

Albergo diffuso: parte il bando di affidamento

Ricaldone. L'Amministrazione comunale di Ricaldone ha pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente, un avviso pubblico per l'affidamento della gestione del nuovo albergo diffuso, quale struttura residenziale per lo sviluppo turistico di Ricaldone.

Si tratta di una delle più importanti iniziative avviate per il rilancio complessivo del settore turistico ed economico del territorio.

La conclusione della procedura consentirà di disporre di un'offerta turistica volta a soddisfare la domanda crescente di visitatori della zona collinare dell'Alto Monferrato Acquese.

Dopo l'apertura di tre strutture di ristorazione, l'albergo



diffuso rappresenta un salto di livello nella capacità turistica di Ricaldone e del suo territorio anche grazie alla proficua collaborazione progettuale ottenuta dall'Agenzia per la promozione turistica della Provincia di Alessandria Alexala.

La valorizzazione dell’Area dell’Antica Libarna nei progetti degli studenti di architettura.

Saranno presentati al pubblico il 20 febbraio nella sede del Consorzio tutela del Gavi gli elaborati realizzati nell’ambito del seminario “Resilienza e patrimonio”.

di **Redazione** - 12 Febbraio 2024 0

Condividi su Facebook Crea un Tweet Post



Libarna antica

L'Area archeologica di Libarna è stata oggetto di studio dagli studenti del corso di laurea magistrale in Architettura del Politecnico di Torino, nell'ambito del seminario **"Resilienza e patrimonio".** Le attività didattiche hanno affrontato i temi emergenti connessi alla resilienza del patrimonio coinvolgendo circa 50 studenti che si sono confrontati con il sito archeologico di Serravalle Scrivia e il suo territorio di pertinenza con l'obiettivo di definire scenari di valorizzazione sostenibile.



Teatro di Libarna (Foto Consorzio Gavi)

Il confronto con gli attori locali che si è tenuto lo scorso ottobre a Libarna con la partecipazione dei Comuni di Serravalle Scrivia, Arquata Scrivia e Gavi, della Direzione Regionale Musei Piemonte, del Consorzio tutela del Gavi, di Alexala, del Distretto del Novese, del Serravalle Designer Outlet, dell'Istituto Comprensivo di Serravalle, del Teatro della Juta e dell'Azienda vinicola Ezio Poggio, ha rappresentato un aspetto essenziale per definire criticità e potenzialità e ha permesso di immaginare scenari progettuali trasformando in valore la resilienza del bene culturale in una prospettiva territoriale.

L'obiettivo prioritario è stato quello di permettere alle studentesse e agli studenti di acquisire specifiche competenze rispetto alla costruzione del quadro conoscitivo necessario alle attività progettuali che riguardano un bene culturale e il suo territorio.

Il seminario è stato coordinato dalle docenti Michela Benente per la disciplina del Restauro e da Benedetta Giudice e Ombretta Caldarice per le materie di Urbanistica con lo scopo di presentare e discutere, con un approccio interdisciplinare, i temi legati alle innovazioni e alle sperimentazioni in corso per la valorizzazione del patrimonio culturale nel governo del territorio e nei progetti per il patrimonio e per il paesaggio.



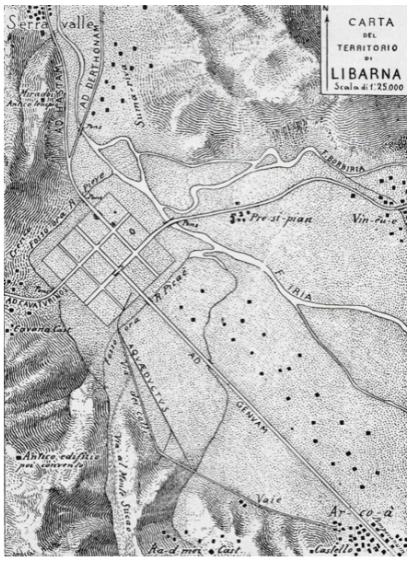
Libarna, il teatro.

I contributi proposti dagli attori locali nelle occasioni seminariali hanno inoltre favorito la riflessione sulle sfide che un sito culturale come quello di Libarna può innescare in relazione alle dinamiche globali che caratterizzano la contemporaneità.

Gli esiti del percorso di studio e ricerca propongono diversi scenari che, declinando il concetto di resilienza, offrono suggestioni su possibili sinergie territoriali.

La presentazione dei lavori agli stakeholders si terrà **martedì 20 febbraio alle 14.30 nella sede del Consorzio tutela del Gavi**, e sarà sicuramente un ulteriore momento di confronto, riflessione e crescita per studentesse e studenti e non solo.

Il seminario ha rappresentato una prima occasione di studio del sito archeologico di Libarna e del suo sistema territoriale, ma anche un punto di partenza per proseguire nelle attività didattiche. Infatti, già a partire dal prossimo mese di marzo gli studenti dell'Atelier "Restauro e conservazione integrata del patrimonio architettonico", coordinati dai docenti Michela Benente di Restauro, Fabio Giulio Tonolo di Geomatica e Emiliano Matta di Strutture, si confronteranno con Libarna e il suo territorio definendo nuovi scenari progettuali di valorizzazione del sito archeologico.



La carta di Libarna realizzata a inizio '900 da Gaetano Poggi

Gli studenti del primo anno di laurea magistrale in Architettura per la sostenibilità iscritti all'Atelier lavoreranno quindi con una scala di maggior dettaglio e approfondimento affrontando la sfida di rendere il sito di Libarna un luogo che accoglie e valorizza il passato e il presente con uno sguardo verso il futuro.

13/02/2024 Secolo XIX Basso Piemonte Pagina 32

L'iniziativa del Politecnico di Torino

I progetti di cinquanta universitari «Nuova luce per l'antica Libarna»

IL CASO

SERRAVALLE SCRIVIA

Un percorso iniziato a ottobre a Torino, al Politecnico, che ha coinvolto 50 studenti universitari con l'obiettivo di tutelare e valorizzare Libarna.

Il sito archeologico nel territorio di Serravalle Scrivia è la testimonianza della grande città romana nata intorno al 148 avanti cristo grazie all'apertura della via Postumia, che collegava Genova e Aquileia. Il seminario "Resilienza e patrimonio" del corso di laurea magistrale in Architettura, coordinato dalle docenti Michela Benente, Benedetta Giudice, Ombretta Caldarice ha come oggetto di studio proprio Libarna. Lo scorso autunno a Torino si era tenuto l'incontro introduttivo sulle attività di tutela e valorizzazione del sito, quindi a Libarna studenti e docenti avevano partecipato alla tavola rotonda con i portatori di interesse del territorio. All'evento avevano preso parte i Comuni di Serravalle, Arquata e Gavi, la Direzione Regionale Musei Piemonte, la Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio di Alessandria, il Consorzio tutela del Gavi, Alexala, il Distretto del Novese, Serravalle Designer Outlet, l'Istituto Comprensivo di Serravalle, il Teatro della Juta e l'azienda vinicola Ezio Poggio.

«Il confronto di ottobre a Libarna - dice Iudica Dameri, presidente dell'associazione Libarna Arteventi - ha rappresentato un aspetto essenziale per definire criticità e potenzialità e ha permesso di immaginare vari scenari. L'obiettivo era permettere agli studenti di acquisire specifiche competenze».

I lavori realizzati dai 50 studenti saranno presentanti martedì 20 febbraio, alle 14.30, nella sede del Consorzio tutela del Gavi. «Sarà un ulteriore momento di confronto, riflessione e crescita - aggiunge Dameri - il seminario ha rappresentato una prima occasione di studio di Libarna e del suo sistema territoriale, ma anche un punto di partenza per proseguire in attività didattiche».

Da marzo gli studenti dell'Atelier "Restauro e conservazione integrata del patrimonio architettonico", coordinati dai docenti Michela Benente, Fabio Giulio Tonolo ed Emiliano Matta, saranno a confronto con Libarna per definire nuovi scenari di valorizzazione. «Gli studenti del primo anno di laurea magistrale in Architettura per la sostenibilità iscritti all'Atelier - conclude Dameri - lavoreranno con una scala di maggior dettaglio e approfondimento affrontando la sfida di rendere Libarna un luogo che accoglie e valorizza il passato e il presente con uno sguardo verso il futuro». —

G. C.

©RIPRODUZIONE RISERVATA


BASSO PIEMONTE

Novi, cede l'intonaco del Palalbarbagelata «Struttura obsoleta via a lavori urgenti»

13/02/2024 – La Stampa- Serravalle Scrivia, tutela e valorizzazione di Libarna

13/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 45

SERRAVALLE SCRIVIA, TUTELA E VALORIZZAZIONE DELL'AREA ARCHEOLOGICA

Libarna, il futuro nei progetti di 50 studenti del Politecnico

I lavori saranno presentati martedì prossimo al Consorzio del Gavi
"Sarà un momento di confronto, riflessione e crescita per i ragazzi"

Da marzo l'iniziativa proseguirà per definire nuovi scenari di riscoperta turistica

GIAMPIERO CARBONE
SERRAVALLE SCRIVIA

Un percorso iniziato a ottobre a Torino, al Politecnico, e che ha coinvolto 50 studenti universitari con l'obiettivo di tutelare e valorizzare Libarna. Il sito archeologico situato nel territorio di Serravalle Scrivia è la testimonianza della grande città romana nata intorno al 148 avanti cristo grazie all'apertura della via Postumia, strada che collegava Genova e Aquileia. Il seminario «Resilienza e patrimonio» del corso di laurea magistrale in Architettura del Politecnico, coordinato dalle docenti Michela Benente, Benedetta Giudice, Ombretta Caldarice ha come oggetto di studio proprio Libarna. Lo scorso autunno a Torino si era tenuto l'incontro introduttivo sulle attività di tutela e valorizzazione del sito e successivamente a Libarna studenti e docenti avevano partecipato alla tavola rotonda con i portatori di interesse del territorio coinvolti nella valorizzazione. Un incontro sul campo con coloro che si impegnano per far conoscere l'area archeologica. All'evento avevano preso parte i Comuni di Serravalle Scrivia, Arquata Scrivia e Gavi, la Direzione Regionale Musei Piemonte, la Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio di Alessandria, il Consorzio tutela del Gavi, Alexala, il Distretto del Novese, Serravalle Designer Outlet, l'Istituto Comprensivo di Serravalle, il Teatro della Juta e l'azienda vinicola Ezio Poggio. Da allora i 50 studenti e studentesse hanno iniziato a lavorare su progetti per far conoscere Libarna. «Il confronto di ottobre con gli attori locali a Libarna – spiega Iudica Dameri, presidente dell'associazione Libarna Arteventi – ha rappresentato un aspetto essenziale per definire criticità e potenzialità e ha permesso di immaginare vari scenari progettuali. L'obiettivo è stato permettere alle studentesse e agli studenti di acquisire specifiche competenze rispetto alle conoscenze necessarie alle attività progettuali che riguardano un bene culturale e il suo territorio».

I lavori realizzati dai 50 studenti universitari saranno presentati martedì 20 febbraio, alle 14, 30, nella sede del Consorzio tutela del Gavi, a Gavi. «Sarà sicuramente un ulteriore momento di confronto, riflessione e crescita – aggiunge Dameri – per studentesse e studenti e non solo. Il seminario ha rappresentato una prima occasione di studio di Libarna e del suo sistema territoriale, ma anche un punto di partenza per proseguire nelle attività didattiche».

Da marzo gli studenti dell'Atelier «Restauro e conservazione integrata del patrimonio architettonico», coordinati dai docenti Michela Benente, Fabio Giulio Tonolo e Emiliano Matta, saranno a confronto con Libarna per definire nuovi scenari di valorizzazione. «Gli studenti del primo anno di laurea magistrale in Architettura per la sostenibilità iscritti all'Atelier – conclude Iudica Dameri – lavoreranno con una scala di maggior dettaglio e approfondimento affrontando la sfida di rendere Libarna un luogo che accoglie e valorizza il passato e il presente con uno sguardo verso il futuro». —





Uno scorcio dell'area archeologica di Libarna, in particolare dell'anfiteatro romano: la zona è al centro di un progetto del Politecnico di Torino

a

13/02/2024 – Monferrato- Rosignano accoglie “I Saperi e Sapori”

Nell’ambito di Bando Borghi Focus sull’avanzamento dei programmi

Rosignano Accoglie I “Saperi e Sapori” in terra monferrina

A Casa Cassano
A maggio verranno inaugurati la Scuola del Gusto e il Laboratorio di Cucina

Ricerca storica
Storytelling turistico incentrato sull’agricoltura e i prodotti locali

ROSIGNANO MONFERRATO

● Focus sull’avanzamento di programma e sui termini di perfezionamento del progetto “Rosignano Accoglie. Saperi e Sapori in Monferrato”, venerdì 9 febbraio nella sala consigliare di Rosignano, nell’ambito delle programmazione “Bando Borghi” a finanziamento europeo. Ognuno dei 10 macro interventi pianificati sta trovando sviluppo ed espressione negli step di avanzamento illustrati dal sindaco Cesare Chiesa, col supporto della curatrice Silvia Sassone.

I 10 macro interventi

In particolare, presso la Casa Cassano, il prossimo mese di maggio verranno inaugurati la Scuola del Gusto e il Laboratorio di Cucina, con tre workshop: uno di scrittura curato dal Direttore del mensile di cultura e gastronomia “La Cucina Italiana” e Traveller Maddalena Fossati, uno di cucina e uno di fotografia con il direttore Leica Akademie, la più antica e rinomata scuola di fotografia moderna. La stessa struttura, accoglierà la seconda Grignoliteca del Monferrato Casalese (ndr quella di Crea inaugurata da Massobrio, festeggerà due lustri proprio quest’anno). Ad aprile, nei locali ex Asl verranno inaugurati gli spazi di co-working messi a disposizione del tessuto economico locale, di cui alle imprese private che hanno aderito all’estensione del bando Borghi (sono state una trentina le domande presentate per poter usufruire di circa 70mila euro ad azienda). All’ex asilo Bonelli, invece, inizieranno nei prossimi mesi i lavori per la creazione di spazi destinati all’hospitality, la cui fine lavori è prevista entro il giugno 2025.

Incluse nella programmazione anche una serie di azioni di comunicazione social, con narrazioni dedicate ai prodotti agroalimentari locali e loro trasformati, quali: il melone bianco, le pere del curato, le pampanelle, i pomodori del corno, le pesche e le prugne selvatiche, il tartufo, l’aglio, le ciliegie graffioni e la torta di mele antiche. A corredo delle iniziative di valorizzazione delle valenze locali, a cura degli archivisti Michele Castelli, Antonio Barbato e Manuela Meni, col supporto dello storico Carlo Aletto, verranno illustrati i lavori di ricerca storica incentrata sul comparto enoico, in particolare sui consumi, le mode del tempo e le produzioni, grazie ai ritrovamenti alto medievali riferiti ai territori del Monferrato, in particolare, ricompresi tra Casale e Rosignano Monferrato; uno studio mirato ad arricchire il bagaglio di conoscenze storiche e, soprattutto, prezioso per foraggiare la narrazione che contraddistinguerà il nuovo storytelling turistico incentrato su agricoltura e prodotti.

Non mancheranno, poi, due convegni a grande respiro: un primo, calendarizzato nel mese di giugno, verrà dedicato al Decennale dei Paesaggi Vitivinicoli Larghe-Monferrato e Roero inseriti tra i beni dell’Umanità patrimonio Unesco; il secondo, invece, in programma il prossimo autunno, verrà dedicato al Tartufo. Nei mesi di settembre e ottobre, inoltre, sono previsti dei Press Tour dedicati a giornalisti, anche, internazionali.

Per il Progetto Land Art, vi è la riqualificazione dell’area naturale di Castellari, con la creazione di: orti di comunità, roseto, uliveto, spazio servizi e anfiteatro, quale contenitori di spettacoli e arte. Rispetto all’intervento 10, è prevista la collaborazione con la Fondazione Casa Artusi per la realizzazione di azioni di cooperazione interterritoriale e per la divulgazione della cultura enogastronomica monferrina, con l’avvio di collaborazioni e l’organizzazione della prima disfida “tortellini contro agnolotti”, per uno scambio interculturale tra la sfoglia emiliana e quella piemontese.

Ultima quella riferita alla rivalorizzazione della valenza artistica legata al Morbelli, con opere di recupero, in programma presso la sua casa rosignanese che interessano, tra gli altri, il ridisegno dell’accesso allo studio e il recupero del giardino storico nonché dell’orto morbelliano. Tra i presenti, anche Roberto Cerrato e Luigi Cabuto (Centro Studi sul Paesaggi Culturale di Langhe Roero Monferrato), Andrea Desana (Centro Nazionale delle DOC), gli archivisti curatori del progetto di ricerca storica, la Sassone, Davide Costanzo (agronomo), Carla Rondano (Ente Morale Luparia) e Simonetta Ghia (per Alexala).

Chiara Cane



Casa Cassano. *Da maggio ospiterà Scuola del Gusto e Laboratorio di Cucina*



Rosignano Monferrato. *La presentazione in Municipio del progetto sui 'Saperi e Sapori' nell'ambito del Bando Borghi*

Presentazione

Il progetto TruffleLands alla Bit di Milano

Con l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero



di r.m.

Ha fatto il suo debutto a Milano, alla Borsa Internazionale del Turismo, il progetto TruffleLands, che unisce tre territori piemontesi: Langhe Monferrato Roero, il Monferrato e la prima collina di Torino.

Partner del progetto, sostenuto dalla Regione Piemonte con l'Assessorato allo Sviluppo della Montagna, Foreste e Parchi, sono l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero (capofila), l'ATL di Alexala e Turismo Torino. L'obiettivo: valorizzare e promuovere ogni tipologia di tartufo nero in un'ottica di destagionalizzazione del turismo enogastronomico.

Il cuore del progetto comprende attività di comunicazione, promozione e formazione sul tema del Tartufo Nero (Tartufo Nero pregiato e Tartufo Nero estivo o scorzone) nel territorio del Nord Astigiano, Monferrato Alessandrino e nell'area Sud della provincia di Torino: tre territori apparentemente diversi, ma accomunati da un prodotto tipico trasversale, in una terra, il Piemonte, che sa offrire un mix di eccellenze enogastronomiche, paesaggi che sembrano dipinti, cultura e monumenti.

TruffleLands è stato protagonista in autunno alla scorsa edizione delle NITTO ATP Finals a Torino con una giornata dedicata alla degustazione e all'analisi sensoriale di tartufo nero estivo e tartufo nero pregiato in abbinamento ai vini del territorio.

Il progetto inoltre comprende un sito web dedicato (www.trufflelands.it), che ospiterà anche i webinar formativi, spazi di formazione in stile "world cafè" per operatori, ristoratori e studenti di accademie alberghiere, sessioni di analisi sensoriali e degustazioni di tartufo nero in eventi di promozione all'estero e sui territori coinvolti, eventi in Italia e all'estero e tour sul territorio riservati alla stampa.

Il primo world cafè è in programma martedì 20 febbraio ad Asti, a cui seguirà mercoledì 21 febbraio Alessandria.

«Abbiamo presentato una storia nuova – dichiara Fabio Carosso, vicepresidente della Regione Piemonte – *quella del tartufo nero. Un prodotto di eccellenza che grazie ad un progetto come Oro Monferrato ha rivelato tutte le sue potenzialità: una rete di collaborazioni e progetti nel Monferrato, la ristorazione con gli chef stellati, interesse e giusto prezzo per i cercatori di tartufo, destagionalizzazione dell'offerta turistica e nel 2024 la prima fiera dedicata al nostro oro nero».*

«TruffleLands – commenta il presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Mariano Rabino – *è declinato non per caso al plurale, ma perché è un progetto che mette in rete tre province e tre ATL, unite dal tartufo nero, che fa da fil rouge ad azioni positive per il territorio come formazione agli studenti e agli operatori, attività turistiche e valorizzazione di tutta la filiera produttiva. L'obiettivo finale è un'ulteriore spinta alla destagionalizzazione per valorizzare le potenzialità di tutte le aree e tutti i momenti dell'anno».*

«In questi anni – aggiunge Roberto Cava, presidente di Alexala –, *la Regione Piemonte ha ben lavorato sulla destagionalizzazione del prodotto turistico, un intervento strategico e ben riuscito che passa anche attraverso la riscoperta di tesori della nostra terra come il tartufo nero, che si integra perfettamente alla nostra cucina regionale esaltando sia i sapori che le capacità dei nostri chef, e il cui calendario di raccolta ci permette di avere un anno interno accompagnato dal tartufo. Con questo progetto vogliamo far scoprire le terre più vocate al tartufo nero promuovendole e lavorando per affermarle come destinazioni turistiche».*

«Siamo felici – sottolinea Marcella Gaspardone, dirigente di Turismo Torino e Provincia – *di far parte di questo progetto di valorizzazione del tartufo nero; siamo certi che potrà contribuire ad incrementare il flusso di turisti che amano scoprire un territorio attraverso i prodotti tipici che lo caratterizzano; il settore del turismo è sempre di più un mondo di esperienze e la voglia di sperimentare l'enogastronomia una delle principali motivazioni di viaggio».*

«Con la creatività dei nostri chef – dice Antonio Degiacomi, presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo –, *stiamo riscoprendo e valorizzando i tartufi neri del Piemonte, rimasti in ombra rispetto alla straordinaria gamma del nostro tartufo bianco, con le loro varie specie, i differenti aromi, le diverse stagioni. Storia, analisi sensoriale e assaggio hanno incuriosito alla BIT giornalisti e appassionati, che potranno fino a metà marzo approfondire la conoscenza del nero pregiato nei nostri territori».*

15/02/2024- La stampa- Il direttore Malaguti incontra i lettori ad Alessandria.

15/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 37

Appuntamento giovedì 22 a Cultura e Sviluppo: si parlerà di attualità, economia, turismo e ci sarà spazio anche per la satira

"La Stampa è con voi" ad Alessandria il direttore Malaguti incontra i lettori

L'EVENTO

Come nasce il giornale, quali sono i criteri che indirizzano le scelte per comporre la prima pagina e come vengono selezionati gli articoli più interessanti: sono solo alcuni dei temi che verranno affrontati giovedì 22 febbraio al Centro convegni «Cultura e Sviluppo», in piazza De Andrè. Fra una settimana ci sarà infatti la tappa alessandrina del tour «La Stampa è con voi», che il quotidiano ripropone per tutto il Piemonte e la Valle d'Aosta e che ha preso il via il 9 febbraio da Novara.

Dopo il passaggio di testimone alla direzione del giornale, quest'anno toccherà dunque ad Andrea Malaguti salutare i lettori e svelare in anticipo i contenuti del giornale in lavorazione, che sarà poi in edicola il giorno seguente.

L'appuntamento è alle 17,30, l'invito a tutti è quello di arrivare all'Acsal almeno con un quarto d'ora d'anticipo per non perdere l'inizio dell'evento, particolarmente divertente perché affidato a un video satirico di Luca Bottura, il giornalista bolognese che dal 2022 collabora con La Stampa curando la pungente e apprezzata pagina della domenica, ribattezzata «Il giornalone».

All'avvio soft, seguiranno temi di attualità scottante: se nel 2023 era toccato a Domenico Quirico ripercorrere alcuni aspetti della guerra in Ucraina, adesso sarà Francesca Mannocchi a parlare dell'orrore che da mesi si sta perpetrando lungo la striscia di Gaza. Il conflitto Israele-Palestina rischia di avere pesantissime ripercussioni a livello mondiale e Mannocchi affronterà l'argomento in una chiacchierata con il vicedirettore de La Stampa, Federico Monga.

Successivamente, si accomoderà sulla poltroncina dei relatori la presidente di Confindustria Alessandria, la casalese Laura Coppo, prima donna a ricoprire l'incarico nella confederazione provinciale. Anche Coppo sarà a colloquio con Federico Monga.

I temi locali del pomeriggio saranno affrontati dal sindaco Giorgio Abonante che, a distanza di 12 mesi, spiegherà i passi avanti fatti dall'amministrazione comunale sui tanti progetti per lo sviluppo della città, dalla logistica (con la posa della prima pietra del maxi-centro Amazon) alla sanità (la firma del protocollo sul nuovo ospedale) e alla viabilità e ai trasporti, con la conurbazione prevista fra Alessandria e Valenza e con le prove di Ztl attuate in una porzione del centro storico.

In ambito di alessandrinità non si potrà poi non tracciare la figura di Umberto Eco, l'illustre semiologo a cui è stato di recente intitolato il complesso scolastico Saluzzo-Plana. Del Professore parlerà con la giornalista Simonetta Sciandivasci il regista Davide Ferrario, che aveva collaborato con Eco all'allestimento della biblioteca privata nella sua casa di Milano, raccontandola poi in un documentario.

L'amministratore delegato di Alegas (Gruppo Iren) Luca Ottolini e un rappresentante di Banca Bpm discuteranno di servizi ed economia, chiusura affidata al direttore de «Il Gusto», Luca Ferrua, che parlerà di enogastronomia e turismo con l'assessore regionale Vittoria Poggio e con il presidente di Alexala, Roberto Cava, nell'anno in cui Acqui Terme, Casale Monferrato e Ovada hanno lo scettro di «Città europea del vino». M.D. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA





Andrea Malaguti, direttore de La Stampa, sarà ad Alessandria per l'incontro con i lettori giovedì 22

LE PRENOTAZIONI

Ci si può iscrivere usando il Qr-Code o andando sul sito

La sala dell'Acsal, in piazza De Andrè, era gremita lo scorso anno ed è quindi opportuno registrarsi e prenotarsi anche in questo caso per avere la certezza di un posto a sedere per l'iniziativa di giovedì prossimo. È molto semplice aderire, due le opzioni: inquadrare il Qr-Code che è pubblicato in questa pagina, nello spazio pubblicitario della parte bassa, oppure andare sul sito eventi-live.gedidigital.it e indicare le proprie generalità. La registrazione è obbligatoria, la partecipazione è libera e gratuita fino all'esaurimento dei posti, non sarà possibile restare in piedi. —

TRUFFLELANDS «NUOVA STORIA PER IL TARTUFO NERO»

Il progetto mira a destagionalizzare il turismo enogastronomico attraverso eventi, formazione per gli operatori e analisi sensoriali

Debutto in grande stile a Milano, alla Borsa Internazionale del Turismo, il progetto TruffleLands, che unisce tre territori piemontesi: Langhe Monferrato Roero, il Monferrato Alessandrino e la prima collina di Torino.

Partner del progetto, sostenuto dalla Regione Piemonte con l'Assessorato allo Sviluppo della Montagna, Foreste e Parchi, sono l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero (capofila), l'Atl di Alexala e Turismo Torino. L'obiettivo: valorizzare e promuovere ogni tipologia di tartufo nero in un'ottica di destagionalizzazione del turismo enogastronomico.

Il cuore del progetto comprende attività di comunicazione, promozione e formazione sul tema del Tartufo Nero (Tartufo Nero pregiato e Tartufo Nero estivo o scorzone) nel territorio del Nord Astigiano, Monferrato Alessandrino e nell'area Sud della provincia di Torino: tre territori apparentemente diversi, ma accomunati da un prodotto tipico trasversale, in una terra, il Piemonte, che sa offrire un mix di eccellenze enogastronomiche, paesaggi che sembrano dipinti, cultura e monumenti.

TruffleLands è stato protagonista in autunno alla scorsa edizione delle Nitto Atp Finals a Torino con una giornata dedicata alla degustazione e all'analisi sensoriale di tartufo nero estivo e tartufo nero pregiato in abbinamento ai vini del territorio.

Il progetto inoltre comprende un sito web dedicato (www.trufflelands.it), che ospiterà anche i webinar formativi, spazi di formazione in stile "world cafè" per operatori, ristoratori e studenti di accademie alberghiere, sessioni di analisi sensoriali e degustazioni di tartufo nero in eventi di promozione all'estero e sui territori coinvolti, eventi in Italia e all'estero e tour sul territorio riservati alla stampa.

Il primo world cafè è in programma martedì 20 febbraio ad Asti, a cui seguirà mercoledì 21 febbraio Alessandria.

«Abbiamo presentato una storia nuova», dichiara Fabio Carosso, vicepresidente della Regione Piemonte, «quella del tartufo nero. Un prodotto di eccellenza che grazie ad un progetto come Oro Monferrato ha rivelato tutte le sue potenzialità: una rete di collaborazioni e progetti nel Monferrato, la ristorazione con gli chef stellati, interesse e giusto prezzo per i cercatori di tartufo, destagionalizzazione dell'offerta turistica e nel 2024 la prima fiera dedicata al nostro oro nero».

«TruffleLands», commenta il presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Mariano Rabino, «è declinato non per caso al plurale, ma perché è un progetto che mette in rete tre province e tre Atl, unite dal tartufo nero, che fa da fil rouge ad azioni positive per il territorio come formazione agli studenti e agli operatori, attività turistiche e valorizzazione di tutta la filiera produttiva. L'obiettivo finale è un'ulteriore spinta alla destagionalizzazione per valorizzare le potenzialità di tutte le aree e tutti i momenti dell'anno».

«In questi anni», aggiunge Roberto Cava, presidente di Alexala, «la Regione Piemonte ha ben lavorato sulla destagionalizzazione del prodotto turistico, un intervento strategico e ben riuscito che passa anche attraverso la riscoperta di tesori della nostra terra come il tartufo nero, che si integra perfettamente alla nostra cucina regionale esaltando sia i sapori che le capacità dei nostri chef, e il cui calendario di raccolta ci permette di avere un anno intero accompagnato dal tartufo. Con questo progetto vogliamo far scoprire le terre più vocate al tartufo nero promuovendole e lavorando per affermarle come destinazioni turistiche».

«Siamo felici», sottolinea Marcella Gaspardone, dirigente di Turismo Torino e Provincia, «di far parte di questo progetto di valorizzazione del tartufo nero; siamo certi che potrà contribuire ad incrementare il flusso di turisti che amano scoprire un territorio attraverso i prodotti tipici che lo caratterizzano; il settore del turismo è sempre di più un mondo di esperienze e la voglia di sperimentare l'enogastronomia è una delle principali motivazioni di viaggio».

«Con la creatività dei nostri chef», dice Antonio Degiacomi, presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo, «stiamo riscoprendo e valorizzando i tartufi neri del Piemonte, rimasti in ombra rispetto alla straordinaria gamma del nostro tartufo bianco, con le loro varie specie, i differenti aromi, le diverse stagioni. Storia, analisi sensoriale e assaggio hanno incuriosito alla Bit giornalisti e appassionati, che potranno fino a metà marzo approfondire la conoscenza del nero pregiato nei nostri territori».


TRUFFLELANDS
«NUOVA STORIA PER IL TARTUFO NERO»





ALPI E APPENNINI DEL PIEMONTE: PRESENTATI 69 PERCORSI DA GUARDARE CON OCCHI NUOVI



Vedere le Alpi e gli Appennini con occhi nuovi e rispondere ad una richiesta crescente di nuove esperienze in inverni sempre più poveri di neve.
Questi i concetti chiave sottolineati nel corso del talk show "Le Vie Storiche di montagna, così il Piemonte gioca la carta della destagionalizzazione", svoltosi presso lo stand del Piemonte alla Borsa Internazionale del Turismo di Milano. Un momento di dibattito e approfondimento dedicato ad uno dei nuovi progetti turistici di punta della Regione Piemonte, che con una legge del 2021 ha individuato e sta promuovendo ben 69 Vie Storiche di montagna su tutto il proprio arco alpino, dalle Valli dell'Ossola alle Alpi Marittime, e sull'Appennino nella provincia di Alessandria: percorsi d'alta quota su ex strade militari, vie devozionali o itinerari delle emigrazioni e degli antichi commerci da percorrere a piedi, in bici e, su alcuni tratti regolamentati, anche in moto e fuoristrada.
Per l'occasione, in Bit sono state presentate anche le nuove mappe suddivise per aree territoriali montane del Piemonte, dedicate ad una prima rappresentazione cartografica degli itinerari.
Tutti e 69 sono consultabili sia sul sito visitpiemonte.com che sulla piattaforma internazionale www.outdooractive.com.


Foto: I.Com Multimedia

VIE STORICHE DI MONTAGNA

15/02/2024 Popolo Dertonino Pagina 12

Il 20 febbraio la presentazione dei lavori del Seminario per l'area archeologica

Il Politecnico di Torino valorizzerà Libarna

SERRAVALLE SCRIVIA - Il seminario "Resilienza e patrimonio" del corso di laurea magistrale in Architettura del Politecnico di Torino, dell'anno accademico 2023/2024, ha preso come bene culturale di riferimento da studiare l'Area archeologica di Libarna.
Le attività didattiche hanno affrontato i temi emergenti connessi alla resilienza del patrimonio coinvolgendo circa 50 studenti che si sono confrontati con il sito archeologico di Serravalle e il suo territorio, con l'obiettivo di definire scenari di valorizzazione sostenibile.
Il confronto con gli attori locali, che si è tenuto lo scorso ottobre a Libarna, con la partecipazione dei Comuni di Serravalle Scrivia, Arquata Scrivia e Gavi, della Direzione Regionale Musei Piemonte, della Soprintendenza archeologia belle arti e paesaggio per le province di Alessandria, Asti e Cuneo, del Consorzio Tutela del Gavi, di Alexala, del Distretto del Novese, del Serravalle Designer Outlet, dell'Istituto Comprensivo di Serravalle, del Teatro della Juta e dell'azienda vinicola Ezio Poggio, ha rappresentato un aspetto essenziale per definire criticità e potenzialità e ha permesso di immaginare scenari progettuali trasformando in valore la resilienza del bene culturale in una prospettiva territoriale. Il seminario è stato coordinato dalle docenti Michela Benente per la disciplina del Restauro e da Benedetta Giudice e Ombretta Caldarice per le materie di Urbanistica. I contributi proposti dagli attori locali nelle occasioni seminariali hanno favorito la riflessione sulle sfide che un sito culturale come quello di Libarna può innescare in relazione alle dinamiche globali che caratterizzano la contemporaneità. La presentazione dei lavori si terrà martedì 20 febbraio alle ore 14.30 nella sede del Consorzio Tutela del Gavi, e sarà un momento di confronto, riflessione e crescita per studenti e non solo. Il seminario ha rappresentato una prima occasione di studio del sito archeologico di Libarna e del suo sistema territoriale, ma anche un punto di partenza per proseguire nelle attività didattiche. Da marzo, infatti, gli studenti dell'Atelier "Restauro e conservazione integrata del patrimonio architettonico" definiranno nuovi scenari progettuali di valorizzazione del sito archeologico per rendere Libarna un luogo che accoglie e valorizza il passato e il presente guardando al futuro.





16/02/2024-Italia a tavola- check-in- Il museo della Bicicletta di Alessandria inaugura la stagione 2024

CHECK-IN
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Domenica 25 Febbraio 2024 | aggiornato alle **14:05**| **103384** articoli in archivio

ACDB

Il museo delle Biciclette di Alessandria inaugura il 2024 con una mostra esclusiva

Una stagione del ciclismo che si apre con la mostra "Accoppiata Giro-Tour" e che vede protagoniste tre biciclette "specialissime" che hanno pedalato con successo sulle strade delle grandi corse a tappe

di **Stefano Calvi** 16 febbraio 2024 | 12:17

Una giornata di passione per la **bicicletta**, coincisa con San Valentino, apre l'anno in maglia rosa e gialla del **Museo Alessandria città delle Biciclette** (AcdB), una delle **attrattive turistiche della città piemontese**. Inaugurata a **Palazzo Monferrato**, sede del museo la mostra che apre la stagione 2024 ricca di iniziative, aspettando il Giro e il Tour dei France nella provincia di Alessandria, terra di Campionissimi e di appassionati alla storia delle biciclette. Sarà un 2024 in maglia rosa e gialla. Una stagione del ciclismo che si apre con la mostra "**Accoppiata Giro-Tour**", allestita nella sala dedicata alle **rassegne temporanee del percorso espositivo di AcdB**, in via San Lorenzo, e che **vede protagoniste tre biciclette "specialissime" che hanno pedalato con successo sulle strade delle grandi corse a tappe**, costruendo indimenticabili capitoli di storia del ciclismo internazionale. Esse sono in ordine di "partecipazione".



Il museo delle biciclette di Alessandria ha inaugurato la stagione 2024

Il museo delle biciclette ad Alessandria, un elemento di promozione della città e del territorio

«**Sappiamo bene che il 14 febbraio è una data tragica nella biografia di Marco Pantani**, **ma la coincidenza non ci frena**. Anzi, ci spinge a ricordare che i miti sono tali nei momenti di luce e in quelli bui. E qui ad AcdB l'affetto per il Pirata cresce di anno in anno» inizia con queste parole del direttore del museo di Palazzo Monferrato, **Roberto Livraghi**, la giornata di apertura delle iniziative dedicate al Grande Ciclismo nella Provincia di Alessandria, in una giornata densa di emozioni organizzata in collaborazione con il Comune di Alessandria.

Il presidente della Camera di Commercio Alessandria-Asti, **Gian Paolo Coscia**, nel suo saluto ha sottolineato l'emozione per iniziare le attività di un anno così importante in compagnia di tanti ospiti illustri, ribadendo che la Camera crede nella mission del Museo come **elemento di promozione della città e del territorio**. Il sindaco di Alessandria, **Giorgio Abonante**, ha confermato l'impegno dell'amministrazione per far sì che il passaggio del Tour sulle strade della città sia un appuntamento straordinario, di cui non perdere le opportunità offerte. La **mostra inaugurata si intitola "Accoppiata Giro-Tour"**.

Le tre specialissime biciclette in mostra al museo di Alessandria

Ecco, quindi, le **tre specialissime biciclette in mostra al terzo piano** di Palazzo Monferrato, ad Alessandria. La bicicletta di **Marco Pantani di proprietà di Wilier Triestina**. Usata dal Pirata nel 1997. È una bicicletta Wilier costruita con tubazioni in alluminio, leggerissime, per rispondere alla ricerca di una leggerezza che "Il Pirata" prediligeva. Il telaio è un Wilier Easton Elite. «Questa bicicletta non era mai uscita da Casa Wilier Triestina» ha detto **Massimo Rava** di Mania Bike, prezioso amico del Museo AcdB, team leader per l'Italia Shimano NRS (Neutral Race Support), team laison per Wilier Triestina. **Seconda bicicletta in sala**, la bicicletta di **Ivan Gotti**. Una Fratelli Masciaghi "Fausto Coppi", una bici da crono usata nella frazione contro il tempo di Ancona, al Giro 1999, Giro vinto dal campione bergamasco e usata alla crono del Tour dello stesso anno. «Manca il manubrio con le corna di bue che stiamo cercando, una mia invenzione del momento» ha detto **Vittorio Algeri**, direttore sportivo storico, 17 partecipazioni al Tour de France, tre titoli italiani quando correva (2 su strada, da dilettante e professionista e uno su pista).







Tecnico di riferimento del ciclismo mondiale, da 13 stagioni nel team partito con l'australiana GreenEDGE, oggi **Jayco Alula**: «Realizzai quel manubrio su richiesta di Ivan, maniaco e perfezionista della bicicletta e della sua meccanica, sono felice che la bicicletta sia qui in mostra, in un museo bellissimo che merita di essere raccontato» ha detto Algeri, presente al vernissage. Il direttore sportivo dell'allora Dream Team Polti con la sua presenza ha raccontato una pagina importante del ciclismo. **Terza bicicletta in mostra quella di Vincenzo Nibali**. Di proprietà di Massimo Rava usata da Vincenzo nella sua ultima stagione il 2022. Una "Filante SLR". In gergo è la "bicicletta di casa" usata per gli allenamenti dello Squalo. Tre biciclette, ma anche altrettante maglie da brivido. Marco Pantani, Ivan Gotti e Vincenzo Nibali sono tre campioni che hanno a loro volta esaltato il protagonismo silenzioso di queste tre biciclette d'autore. Che raccontano la storia delle grandi corse a tappe dell'era moderna. Sono biciclette specialissime e da leader, i leader che hanno vestito con orgoglio i colori rosa e giallo indossando in corsa le maglie simbolo delle grandi imprese. **Con tre memorabilia a fare da cornice**: la **maglia gialla di Fiorenzo Magni**, la **rosa di Fausto Coppi** (Collezione Chiapuzzo) e la **rosa di Gianni Bugno** (Giro d'Italia 1990 della collezione Museo del Ghisallo/ La Gazzetta dello Sport). A proposito di quest'ultima, quella di Gianni Bugno, il campione svizzero - brianzolo, in rosa dalla prima all'ultima tappa, è stato raggiunto attraverso i social, scattati anche dalla mostra di Alessandria, da testimonianze di affetto incredibile, l'affetto dimostrato dai visitatori che lo hanno festeggiato per il suo sessantesimo compleanno. La mostra, disponibile fino alla prossima estate, si trova nell'ultima sala del percorso del museo permanente in via San Lorenzo 21, AcdB Museo, esposizione che racconta la storia della prima bicicletta giunta in Italia, ad Alessandria, nel 1867.

Quando apre il museo delle biciclette ad Alessandria?

Il museo **apre ogni fine settimana con ingresso gratuito e su prenotazione**, ed è un progetto di successo promosso dalla Camera di Commercio di Alessandria ed Asti, ospitato al terzo piano di Palazzo Monferrato, luogo di cultura per eccellenza, in pieno centro storico alessandrino. In prima fila ad ascoltare l'affascinante e coinvolgente racconto sul Tour de France che entrava ed usciva dalle pagine del libro fresco di stampa di Beppe Conti "Il giallo del Tour" anche il sindaco di **Alessandria Giorgio Abonante** che ha testimoniato la grande attenzione che la città rivolge al mondo della bicicletta, non solo quello appassionante agonistico, con il passaggio del Tour de France, ma anche per la sua valenza come attrazione turistica. Presenti anche Vittoria Poggio, assessore regionale a cultura e turismo del Piemonte, l'assessore allo sport del Comune di Alessandria Vittoria Oneto, il vice presidente della provincia di Alessandria Gian Paolo Lumi, il presidente dell'ATL Alexala Roberto Cava e il presidente del Consiglio comunale di Tortona, Giovanni Ferrari Cuniolo.



Non solo biciclette: anche cultura e cimeli al museo di Alessandria

In sala conferenze a Palazzo Monferrato, dopo una visita al Museo del terzo piano, **alcuni studenti del Vinci**, accompagnati dal dirigente scolastico dell'istituto Giuseppe Ferina, e **del Volta hanno partecipato ad una lezione sul "mestiere del ciclismo"**, affascinati dai racconti e dagli aneddoti dei presenti. La giornata emozionante di Palazzo Monferrato si è conclusa con un **talk che ha visto protagonista Franco Balmamion**, di None Canavese, che ha esibito il suo trofeo Senza Fine, consegnatogli di recente dopo averlo incoronato nella Hall of Fame del Giro d'Italia, il più anziano vincitore del Giro d'Italia vivente, capace di vincere due Giri consecutivi: «Tutti ricordano il mio record, che forse non è un record, di aver vinto due giri senza conquistare una sola tappa. Io sono un corridore che non ama mettersi in mostra e se avessi saputo di questa fama a posteriori, dovuta appunto alla mia capacità di gestire la corsa e le amicizie in corsa, che mi ha portato a non vincere tappe in quei due giri diventando inconsapevolmente famoso, beh, forse se tornassi indietro ne vincerei almeno una per evitare che si parli troppo di me…». Campione in umiltà e gentilezza, Franco Balmamion ha incantato letteralmente le giovani studenti, **raccontando episodi umani e di valori che sono tipici del ciclismo**, spiegando loro «**la possibilità di crescere e maturare prendendo talvolta da sole decisioni nei momenti più delicati**, senza farsi condizionare dall'esterno».

16/02/2024 – Panorama di Novi – Il politecnico di Torino e il progetto turistico su Libarna

16/02/2024 Panorama di Novi Pagina 19

LIBARNA ROMANA La tavola rotonda il 20 febbraio

Il Politecnico di Torino e il progetto turistico sul sito archeologico

Cultura, economia, pubblico, abbiamo cercato di coinvolgere un po' tutti per fare emergere le potenzialità inespresse del luogo.

Antonio Santopietro

Maurizio Iappini

Erano arrivati per una giornata di lavoro e confronto a ottobre, gli esiti di quella tavola rotonda saranno illustrati il 20 febbraio nella sede del Consorzio Tutela del Gavi. Quel giorno, cinquanta studenti del Politecnico di Torino, facoltà di architettura, illustreranno ai partecipanti al convegno le loro idee, espresse su tavole su come rendere appetibile turisticamente il sito archeologico di Libarna. Non a caso fra i promotori dell'iniziativa il gruppo Libarna Arteventi che da sempre è un po' angelo custode e guardiano della memoria della città romana i cui resti furono riscoperti solo nella seconda metà dell'Ottocento. A ottobre quel gruppo di studenti con i loro insegnanti erano stati ospitati nel sito: una visita, qualche scatto e soprattutto un confronto con alcuni operatori pubblici e privati come i comuni limitrofi e adiacenti il sito, il Consorzio Tutela del Gavi, l'Outlet, Alexala e altri soggetti che 'fanno turismo' in ogni declinazione. L'impressione fu quella di una tavola rotonda che permettesse ai futuri architetti di capire esigenze e potenzialità di un luogo che da sempre è poco sfruttato turisticamente.

Spiega Antonio Santopietro, segretario di Libarna Arteventi: «Cultura, economia, pubblico, abbiamo cercato di coinvolgere un po' tutti per fare emergere potenzialità inespresse di un luogo che ne avrebbe di enormi e che potrebbe sfruttare le idee degli studenti torinesi per vedere migliorato il profilo architettonico del sito. Il vantaggio? Gli studenti non erano della zona per cui non avevano alcun giudizio formato su Libarna e il territorio».

Da quella discussione sono state elaborate quattordici tavole frutto del lavoro di equipe di gruppi di studenti, lavori presentati il 20 febbraio. Si tratta di bozze che non coinvolgono la parte archeologica dell'area ma tutto quanto gli gravita intorno, da un'ipotetica rivisitazione delle strutture di accoglienza a molto altro. Progetti che sono un'idea per il futuro, un modo per pensare al domani di un'area archeologica che per oltre il 75% è ancora sotterrata perché nonostante i lavori ferroviari che la attraversano e la circumnavigano, Libarna è ancora molto inesplorata.

Ci sarebbe la necropoli da trovare, l'area pubblica, le terme e molto altro ma per ora finanziamenti per campagne di scavi non se ne vedono all'orizzonte.

Per questo si guarda a un'ipotetica e per ora teorica forma di innovazione delle strutture recettive e logistiche dell'area.

Gli studenti del Politecnico di Torino sono stati invogliati proprio a questo. Quando sono arrivati a ottobre scorso oltre alla visita del sito sono stati messi nelle condizioni di parlare con tanti soggetti, dalle scuole di Serravalle ai protagonisti del teatro della Juta di Arquata senza dimenticare gli operatori turistici ed economici pubblici e privati che dalla valorizzazione dell'area archeologica potrebbero trarre giovamento in termini di ritorno di immagine e turismo.

Quelle tavole che saranno presentate il 20 febbraio nella sede del Consorzio Tutela del Gavi costituiscono uno spunto e uno stimolo per il territorio perché possa trarre giovamento dalla valorizzazione di un sito archeologico che spesso finisce nei libri di storia e archeologia ma che qui da noi è poco sentito. Perché lo scopo del corso di Resilienza e patrimonio tenuto dalla professoressa Michela Venente del Politecnico di Torino ha proprio lo scopo di individuare un luogo e di provare a restituirlo alla comunità con una veste migliore.







Il sopralluogo degli studenti e, spra, l'incontro con gli attori del territorio

17/02/2024 Secolo XIX Basso Piemonte Pagina 30

Domani la gara a Rocca Grimalda organizzata da un team genovese

La corsa tra i vigneti del Monferrato «Mix di sport e amore per la natura»

L'EVENTO

Daniela Terragni
ROCCA GRIMALDA

Si svolge domani a Rocca Grimalda una corsa podistica campestre che accompagnerà sportivi e appassionati tra i vigneti del Monferrato con il passaggio anche in una stalla, tra file di mucche. La terza edizione della corsa RaRòca Cross Gran Monferrato si snoda lungo un percrso di 9 chilometri e 800 metri. «Una gara incredibile, tra i filari più panoramici del Gran Monferrato, Città europea del vino 2024», dicono i responsabili del Team Martìn 10zerouno di Genova, che organizza la terza edizione sotto l'egida di Uisp e Coni. Non è solo una gara impegnativa (il dislivello è di circa 400 metri), ma anche un modo per tanti amanti della corsa di gareggiare in contesto rurale e ospitale. L'evento sportivo si svolge in collaborazione con la Polisportiva e la Saoms di Rocca Grimalda, l'azienda agricola Luca Pescee con il patrocinio del Comune di Rocca, dell'Enoteca regionale di Ovada e del Monferrato e di Alexala. Alle 7.30 è prevista l'apertura della segreteria e la consegna dei pettorali nelle cantine storiche di Palazzo Borgatta e dei giardini Paravidino del Comune; alle 9.45 briefing pre-gara.

Alle 10 partenza dal giardino Belvedere Marconi, dove è fissato il traguardo alle 11,30. Alle 12 circa le premiazioni e poi "Pasta Party" offerto dalla Polisportiva e dalla Saoms. L'iscrizione online sul sito www.teammartin10zero uno.it o presso il CentroSport Ovada costa 8 euro, ma si può fare last minute il giorno della gara a 10 euro (inclusi pacco gara e pastasciutta collettiva). La gara mette a disposizione 66 premi tra cui 6 assoluti, 54 di categoria e premi speciali. Per trofeo il quadro "Espressioni in natura" del pittore Andrea Corbino. Che osserva: «La corsa tra le vigne di Rocca Grimalda è un viaggio secolare nella tradizione contadina che vi sorprenderà». Si parte dal borgo del castello, si fa il giro del paese e si va in località Monzolo fino alla fattoria Pesce: previsti due giri ad anello, alternando salite e discese ripide di filari prima di tornare nel cuore del paese.—

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Domani la corsa tra i vigneti



17/02/2024- La Stampa- Ad Alessandria l'incontro con il direttore Malaguti

17/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 39

UN EVENTO CON FIRME DEL GIORNALE E OSPITI PRESTIGIOSI

"La Stampa è con voi" giovedì all'Acsal il direttore Malaguti incontrerà i lettori

Si avvicina il giorno del grande evento: giovedì il sipario de «La Stampa è con voi» si alzerà all'Acsal di Alessandria, per la seconda tappa del tour che porta in tutto il Piemonte e in Valle d'Aosta il direttore Andrea Malaguti e alcune delle firme più autorevoli del quotidiano.

L'appuntamento è alle 17,30, per non perderlo è necessario registrarsi inquadrando il Qr-Code presente sulla locandino del convegno oppure lasciando le generalità sul sito sito eventi-live.gedidigital.it.

In avvio, il direttore Malaguti svelerà i contenuti del giornale che sarà in edicola il giorno seguente, poi lascerà spazio agli ospiti per tornare sul palco alla conclusione dei lavori e rispondere alle domande della platea. In mezzo, un ricco menù, con il video satirico di Luca Bottura, che collabora con La Stampa curando la pungente e apprezzata pagina della domenica, ribattezzata «Il giornalone».

A Francesca Mannocchi il compito di parlare dell'orrore che da mesi si sta perpetrando lungo la striscia di Gaza. Il conflitto Israele-Palestina rischia di avere pesantissime ripercussioni a livello mondiale e Mannocchi affronterà l'argomento in una chiacchierata con il vicedirettore Federico Monga. I temi locali saranno sviluppati dalla presidente di Confindustria Alessandria, Laura Coppo, e dal sindaco Giorgio Abonante che parlerà dei progetti per lo sviluppo della città, dalla logistica.

Alessandria è anche e soprattutto Umberto Eco: della figura dell'illustre semiologo parlerà con la giornalista Simonetta Sciandivasci il regista Davide Ferrario, che aveva collaborato con Eco all'allestimento della biblioteca privata nella sua casa di Milano, raccontandola poi in un documentario.

L'amministratore delegato di Alegas (Gruppo Iren) Luca Ottolini e un rappresentante di Banca Bpm discuteranno di servizi ed economia, chiusura affidata al direttore de «Il Gusto», Luca Ferrua per un approfondimento sul turismo con l'assessore regionale Vittoria Poggio e con il presidente di Alexala, Roberto Cava. R. AL. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Il direttore Andrea Malaguti il 9 febbraio, nella tappa di Novara





Elio Defrani 19 FEBBRAIO 2024 ore 12:00

IL SEMINARIO

Libarna, il Politecnico di Torino al lavoro sulla valorizzazione

Circa 50 studenti del Politecnico di Torino hanno lavorato a un progetto di valorizzazione di Libarna

SERRAVALLE SCRIVIA — Circa 50 studenti del **Politecnico di Torino** hanno lavorato a un progetto di valorizzazione di **Libarna**. L'**antica città romana** che sorgeva in valle Scrivia, tra le attuali Serravalle ed Arquata, è stata al centro di un seminario organizzato dal corso di laurea in Architettura.

Il seminario è stato coordinato dalle docenti **Michela Benente** per la disciplina del Restauro e da **Benedetta Giudice** e **Ombretta Caldarice** (Urbanistica). Lo scopo? Sperimentare nuovi progetti di **valorizzazione del patrimonio culturale** e del paesaggio.



Libarna, concerto del tramonto nell'antico teatro romano

LIBARNA (SERRAVALLE SCRIVIA) — È tratto da una citazione di Seneca – “Mutano i cieli sotto i quali ti trovi”…

Lo scorso ottobre studenti e insegnanti hanno incontrato i rappresentanti delle **realtà locali**: Comuni di Serravalle, Arquata e Gavi, Direzione Musei del Piemonte, Consorzio di tutela del Gavi, Alexala. E ancora: Distretto del Novese, Serravalle Designer Outlet, Istituto comprensivo di Serravalle, Teatro della Juta e azienda vinicola Ezio Poggio.

Una riflessione sulle sfide che un **sito archeologico** come quello di Libarna può innescare in relazione alle dinamiche globali che caratterizzano la contemporaneità. Gli esiti del percorso di ricerca propongono diversi scenari che offrono suggestioni su possibili sinergie territoriali. La **presentazione dei lavori** si terrà domani nella sede del Consorzio del Gavi.

Libarna, studenti al lavoro

Sarà però solo un punto di inizio, come spiegano dall'associazione **Libarna Arteventi**, che da anni si occupa della promozione dell'area. Già a partire dal mese di marzo gli studenti dell'atelier “Restauro e conservazione integrata del patrimonio architettonico” si confronteranno con Libarna definendo nuovi scenari progettuali di valorizzazione del sito archeologico. Saranno coordinati dai docenti Michela Benente di Restauro, **Fabio Giulio Tonolo** di Geomatica e **Emiliano Matta** di Strutture,

Gli studenti lavoreranno quindi con una scala di maggior dettaglio, affrontando la sfida di rendere Libarna un luogo che valorizza il passato e il presente con uno sguardo verso il futuro.

21/02/2024 Secolo XIX Basso Piemonte Pagina 34

In campo gli studenti di Architettura dell'Università di Torino

Piano di rilancio dell'area Libarna firmato dai ragazzi del Politecnico

IL CASO

Federica Riccardi
SERRAVALLE SCRIVIA

L'area archeologica di Libarna è stata presa come bene culturale di riferimento del seminario "Resilienza è patrimonio" del corso di laurea magistrale in Architettura del Politecnico di Torino. Gli studenti hanno realizzato una serie di elaborati che hanno come obiettivo quello di definire possibili scenari di valorizzazione sostenibile dell'area di Libarna. Il tutto facendo rete con le istituzioni culturali del territorio. A ottobre, infatti, gli studenti universitari hanno incontrato i vari stakeholders del territorio - Comuni, Direzione regionale Musei del Piemonte, Consorzio tutela del Gavi, Alexala, Distretto del Novese, Serravalle Designer Outlet, Istituto comprensivo di Serravalle, Teatro della Juta e l'Azienda vinicola Ezio Poggio - che hanno raccontato la loro idea di valorizzazione del bene culturale di Libarna in rapporto alle loro realtà.

«Libarna è il cuore antico del nostro territorio ed è l'esempio per eccellenza di un bene resiliente perché nel tempo è stato attraversato da tre ferrovie, ma ha bisogno comunque di un futuro – è il commento della presidente dell'Associazione Libarna Arteventi, Iudica Dameri – Prenderemo spunto dai lavori degli studenti perché loro sono il futuro. Se Libarna viene raccontata è un bene che ritorna ad essere familiare e vivo. Noi facciamo da collante da anni tra tutti gli stakeholders perché, se siamo uniti, possiamo andare avanti. Come associazione siamo impegnati nella valorizzazione di Libarna da dieci anni, ma non dobbiamo essere soli».

Oltre 50 gli studenti che, divisi in 14 gruppi, hanno raccolto le informazioni fornite da enti e associazioni e presentato altrettante proposte per incrementare i flussi di turisti sul territorio. Proposte come quella della "Domus Farmea", basata su una strategia agro-culturale con centro a Libarna, o della "Territorial wine" che invece unisce la promozione culturale a quella enogastronomica. In ogni elaborato il fattore comune è stato quello di collegare Libarna al territorio circostante ricalcando quella che era l'antica via Postumia, anche attraverso la linea ferroviaria che, nonostante sia stata vista finora come una criticità, potrebbe così diventare un punto di forza. «A marzo un gruppo di studenti inizierà a fare degli studi in un atelier di restauro e conservazione integrata che avrà come oggetto nuovamente Libarna», anticipa la docente di Restauro, Michela Benente. —


BASSO PIEMONTE

Omicidio Megardi parlano i detective «Travolta e uccisa in quattro minuti»

21/02/2024-La Stampa- Gli studenti del Politecnico pensano il futuro di Libarna

21/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 38

GAVI, ILLUSTRATI I PIANI PER L'AREA ARCHEOLOGICA DI SERRAVALLE

Gli studenti del Politecnico pensano il futuro di Libarna

Sono 14 le tavole nelle quali 50 studenti del Politecnico di Torino, chiamati dall'associazione Libarna Arteventi, dalla Direzione regionale dei musei e dalla Soprintendenza, hanno immaginato il futuro di Libarna. Le hanno presentate ieri a Gavi, nella Casa del Gavi sede del Consorzio di tutela alla presenza dei sindaci, del presidente della Provincia, Enrico Bussalino, dell'assessore regionale Vittoria Poggio e del presidente di Alexala, Roberto Cava. Le tavole sono il prodotto del percorso iniziato a ottobre con l'obiettivo di tutelare e valorizzare Libarna. Gli studenti hanno partecipato al seminario «Resilienza e patrimonio» del corso di laurea magistrale in Architettura. L'argomento del seminario è stato il sito archeologico romano di Serravalle Scrivia, sul quale i ragazzi hanno lavorato portando a termine una serie di elaborati che, in sostanza, puntano soprattutto sull'aumento dei turisti per Libarna ma anche sulla volontà di far emergere il legame tra la popolazione locale e i resti dell'antica città. Fra le proposte, far diventare Libarna un polo della promozione della cultura e del vino, coinvolgendo i produttori di tutto il territorio. Oppure, creare una rete di siti archeologico di origine romana con Acqui Terme e Tortona, organizzando tour



Un momento dell'illustrazione del progetto

guidati e «archeolaboratori» con le scuole. Alcune idee puntano sul turismo lento, facendo arrivare, come già previsto inizialmente, la pista ciclopedonale di Arquata a Libarna e

I ragazzi hanno presentato 14 progetti per rilanciare il sito dell'antica città romana

organizzando un servizio navetta. Per portare i giovani a conoscere Libarna gli studenti del Politecnico hanno immaginato lezioni scolastiche e rappresentazioni teatrali tra le rovine ma anche «esperienze mulisensoriali» grazie all'enogastronomia, coinvolgendo Arquata, Gavi e l'Outlet di Serravalle e ancora le scuole. Altre tavole puntano sulla posizione strategica che aveva e ha ancora Libarna prima grazie all'antica via Postumia e poi alle ferrovie, una situazione da sfruttare per il turismo dolce a piedi e in bici per tutto il territorio circostante. Una fra le proposte più originali punta, in base al piano paesaggistico regionale, a utilizzare i terreni agricoli limitrofi a Libarna per coltivare prodotti tipici e prevedere eventi agro-culturali nel sito archeologico. Dal prossimo mese il lavoro sul Libarna proseguirà più nel dettaglio mentre da ottobre si confronteranno con Rfi per l'utilizzo dell'ex casello ferroviario. G.C. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA



21/02/2024- il Piccolo – Strade storiche di montagne.



Bussalino, Poggio e Cava

Marcello Feola 21 FEBBRAIO 2024 ore 20:44

REGIONE

Strade storiche di montagna, fondi per l'Alessandrino

Interessato un tratto del Cammino del Piemonte Sud lungo 57 km, da Bosio al Santuario delle Rocche di Molare

TORINO – Strade storiche di montagna, c'è anche l'Alessandrino. Il **turismo** degli ultimi anni, del resto, è profondamente mutato, dando importanza sempre maggiore al **comparto outdoor**. Una scelta che discende dal recente periodo pandemico, ma che ha permesso di scoprire molti paesaggi e luoghi. Prima lontani dai percorsi tradizionali.

La Regione Piemonte ha scelto quindi di dotarsi di una norma per promuovere e valorizzare le **strade storiche di montagna**. Cammini antichi, spesso usati come strade per collegare la nostra regione con le regioni vicine a scopo commerciale.

Nei giorni scorsi si è tenuta, presso la Provincia di Alessandria, la riunione per elaborare una strategia di comunicazione condivisa. E per la definizione del tratto di percorso su cui intervenire e condividere la programmazione d'area.

Al termine, è stato selezionato un **tratto del Cammino del Piemonte Sud** lungo 57 km. Da Bosio al Santuario delle Rocche di Molare, legato alle vicende della Resistenza. In particolare quello che si sviluppa nei pressi del Sacrario della Benedicta, di cui quest'anno ricorre l'ottantesimo anniversario.



La Regione stanzierà quindi **100mila euro** per migliorare la fruibilità dei percorsi delle strade bianche di montagna. E **20mila euro** per una comunicazione integrata

“Strade storiche: un tracciato simbolo”

«Sono molto contenta che la provincia di Alessandria sia **entrata nel circuito** delle strade storiche di montagna – sottolinea l'assessore al Turismo **Vittoria Poggio** -. Parliamo di un **tracciato-simbolo** per il 2024 come quello del Sacrario della Benedicta. Aver portato queste prime risorse per valorizzare un cammino dalla nostra provincia è un primo traguardo. Che, sono certa, si allargherà già nel 2024».

«Voglio ringraziare la Regione Piemonte per **l'attenzione** che ha dimostrato per il nostro territorio. – commenta il presidente della Provincia di Alessandria, **Enrico Bussalino** – Da 20 anni ci occupiamo della valorizzazione del **patrimonio escursionistico**. Siamo perciò ben lieti di intervenire sulle strade storiche per incrementare il flusso turistico sui nostri cammini. E per riconoscere un patrimonio storico e culturale di inestimabile valore, come il Sacrario della Benedicta»

«Siamo molto felici che, grazie all'impegno della Regione – chiosa il presidente di Alexala, **Roberto Cava** – si sia riusciti a includere nel registro regionale delle strade storiche anche alcuni percorsi della nostra provincia. Quest'anno, vista l'importante ricorrenza degli **ottant'anni dell'eccidio della Benedicta**, partiremo proprio da quell'area. E lo faremo con un progetto inclusivo, volto al posizionamento complessivo in chiave turistica della rete sentieristica della provincia di Alessandria. Anche per avvicinare i turisti a quante più zone del nostro territorio».

22/02/2024 – Oggicronaca – Per la prima volta sul territorio alessandrino un finanziamento per le strade storiche di montagna



Il turismo degli ultimi anni è profondamente mutato dando importanza sempre maggiore al comparto outdoor. Una scelta che discende dal recente periodo pandemico, ma che ha permesso di scoprire molti paesaggi e luoghi prima lontani dai percorsi tradizionali.

La Regione Piemonte ha scelto quindi di dotarsi di una norma per promuovere e valorizzare le strade storiche di montagna, cammini antichi, spesso usati come strade per collegare la nostra regione con le regioni vicine a scopo commerciale.

Nei giorni scorsi si è tenuta, presso la Provincia di Alessandria, la riunione per elaborare una strategia di comunicazione condivisa e per la definizione del tratto di percorso su cui intervenire e condividere la programmazione d'area al termine della quale **è stato selezionato un tratto del Cammino del Piemonte Sud Lungo 57 km da Bosio al Santuario delle Rocche di Molare**, legato alle vicende della Resistenza, in particolare quello che si sviluppa nei pressi del Sacrario della Benedicta, di cui quest'anno ricorre l'ottantesimo anniversario.
«*Sono molto contenta che la provincia di Alessandria sia entrata nel circuito delle strade storiche di montagna* – sottolinea l'Assessore al Turismo **Vittoria Poggio** – *con un tracciato simbolo per il 2024 come quello del Sacrario della Benedicta. Aver portato queste prime risorse*

per valorizzare un cammino dalla nostra provincia è un primo traguardo, traguardo che sono certa si allargherà già nel 2024».

«*Voglio ringraziare la Regione Piemonte per l'attenzione che ha dimostrato per il nostro territorio.* – dice il Presidente della Provincia di Alessandria **Enrico Bussalino** – *La Provincia di Alessandria da 20 anni si occupa della valorizzazione del proprio patrimonio escursionistico ed è ben lieta di intervenire sulle strade storiche per incrementare il flusso turistico sui nostri cammini e per riconoscere un patrimonio storico e culturale di inestimabile valore, come il Sacrario della Benedicta*»

L'incontro si è svolto alla presenza dell'Associazione «Memoria della Benedicta», del Comune di Molare, del Comune di Voltaggio, dell'Ente di gestione delle Aree protette dell'Appenino piemontese e dell'Unione Montana «Dal Tobbio alla Colma» oltre al Comune di Ovada, coordinati dalla Regione Piemonte, dalla Provincia di Alessandria e dall'ATL Alexala.

«*Siamo molto felici che, grazie all'impegno della Regione*, – dichiara il Presidente di ALEXALA **Roberto Cava** – *si sia riusciti a includere nel registro regionale delle strade storiche anche alcuni percorsi della nostra provincia. Quest'anno, vista l'importante ricorrenza degli ottant'anni dell'eccidio della Benedicta, partiremo proprio da quell'area, con un progetto inclusivo, volto al posizionamento complessivo in chiave turistica della rete sentieristica della provincia di Alessandria, anche per avvicinare i turisti a quante più zone del nostro territorio*»

22/02/2024- La Stampa – Malaguti racconta La Stampa

OGGI IL DIRETTORE ALL'ACSAL DI ALESSANDRIA PER L'EVENTO CON I LETTORI

Malaguti racconta La Stampa



Il grande giorno è arrivato, il tour «La Stampa è con voi» approda ad Alessandria. Dalle 17,30, a Cultura e Sviluppo, i lettori potranno ascoltare il direttore Andrea Malaguti, altre illustri firme del quotidiano e alcuni ospiti prestigiosi. Si spazierà dall'impostazione della prima pagina all'attualità, dall'economia al turismo, per due ore che rafforzeranno il legame del giornale con il territorio in cui è radicato. SERVIZI – P. 49, 51, 52, 53 E 55

L'APPUNTAMENTO ALLE 17,30 ALL'ASSOCIAZIONE CULTURA E SVILUPPO: SUL PALCO TANTI OSPITI ILLUSTRI

Un viaggio nella città del cambiamento

Alessandria oggi accoglie il direttore Malaguti

A un anno di distanza, La Stampa torna a incontrare i lettori della provincia di Alessandria: lo fa con tante novità, con un menù ricco e con ospiti di grande rilievo, in una città e in una provincia che a loro volta hanno attuato cambiamenti negli ultimi dodici mesi.

La seconda tappa de «La Stampa è con voi», il tour organizzato fra i territori del Piemonte in cui la presenza del quotidiano è più radicata, comincia alle 17,30 nella sede dell'Associazione Cultura e Sviluppo, in piazza De Andrè. Gli alessandrini lo conoscono con l'acronimo Acsal, il luogo della cultura fortemente voluto dal compianto imprenditore Piergiacomo Guala, che lo ideò con i fratelli Roberto e Giorgio.

Un polo che ha ospitato negli anni scrittori di fama, eco-



nomisti, politici e che nei suoi «giovedì culturali» ha trattato argomenti di ogni genere, dalle guerre al Covid, dalla violenza di genere alla medicina, dall'università all'astronomia e ai voli nello spazio.

Oggi le porte si apriranno per il direttore de La Stampa, Andrea Malaguti, cui saranno affidati il saluto inaugurale e la chiusura con l'illustrazione della prima pagina del giornale che i lettori potranno trovare domani in edicola e la risposta alle domande della platea. In un programma snello, che prevede interventi brevi, saliranno sul palco alcune delle firme più illustri del giornale ed esponenti rilevanti dell'economia del territorio.

Riflettori soprattutto su Davide Ferrario, il regista che ha curato il docufilm sui tesori custoditi nella biblioteca di uno dei personaggi simbolo di Alessandria, cioè Umberto Eco. Il lavoro di Ferrario fu trasmesso in anteprima nazionale proprio al cinema teatro Alessandrino, oggi ci sarà l'occasione per rievocare quanto lui fosse rimasto affascinato dall'incontro col «professore». Il tema dell'economia sarà trattato in tre atti: dapprima da Laura Coppo, prima presidente donna di Confindustria Alessandria, che dialocherà con il vice direttore de La Stampa, Federico Monga, poi da Riccardo Satragno, responsabile commerciale per Alessandria, Novara e Nord Ovest del Banco Bpm, un grande istituto di credito nazionale che ha saputo consolidarsi nel locale continuando nel solco tracciato dalla Cassa di Risparmio, infine da Luca Ottolini, amministratore delegato di Alegas, gruppo Iren.

Si parlerà anche di guerra, con l'inviata Francesca Mannocchi chiamata a descrivere l'orrore del conflitto fra israeliani e palestinesi lungo la striscia di Gaza. I temi più leggeri saranno due: un video satirico di Luca Bottura, collaboratore de La Stampa che cura ogni domenica «Il Giornalone», e una chiacchierata su turismo e vino fra il direttore de «Il Gusto», Luca Ferrua, l'assessore regionale Vittoria Poggio e il presidente di Alexala, Roberto Cava. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il direttore Andrea Malaguti e il vice direttore Federico Monga saranno oggi in città

22/02/2024- La Stampa- Gli ospiti dell'incontro ad Alessandria

FRA GLI OSPITI FRANCESCA MANNOCCHI, VITTORIA POGGIO E LAURA COPPO

Economia, turismo, vino e cinema accanto ai grandi temi d'attualità

Sul palco oggi saranno intervistati dai giornalisti de La Stampa

Umberto Eco e la sua estesissima biblioteca, motivo di stupore per gli amici e rifugio sicuro per lo studioso nella sua casa di Milano, che è stata raccontata in un documentario dal regista Davide Ferrario («rischiando» di essere fra i candidati all'Oscar 2024). Il vino che nel 2024 sarà al centro di una serie di eventi culturali e turistici e che potrebbe dare un ulteriore spinta al già lanciato settore del turismo. L'export che, molto spesso, «salva» l'economia provinciale, il settore orafo, le manifatture, l'economia che traina il territorio. Poi la rinascita del Teatro Comunale e la amata-odiata viabilità del centro storico, il grande nodo della logistica e la grande partita del nuovo ospedale di Alessandria, che è proprio pochi mesi fa è diventata azienda ospedaliera universitaria e presto cambierà contenitore, diventando uno spazio per cure d'avanguardia.

Questi i temi locali di cui di discuterà oggi ad Alessandria durante l'evento «La Stampa è con voi» – in programma all'Acsal alle 17,30 –, che si aprirà con un video editoriale di Luca Bottura, il giornalista bolognese che dal 2022 collabora con La Stampa curandone le pagine satiriche, «Il giornalone». Il direttore Andrea Malaguti saluterà i lettori e, al termine, svelerà i contenuti del giornale in lavorazione. Gli altri giornalisti de La Stampa (Federico Monga, Luca Ferrua, Massimo Delfino, Simonetta Sciandivasci) dialogheranno con gli ospiti.

S'inizia con il sindaco Giorgio Abonante, che tratterà i principali temi legati al capoluogo, a seguire ci sarà una chiacchierata con l'amministratore delegato di Alegas (Gruppo Iren) Luca Ottolini.

La giornalista Francesca Mannocchi, spesso inviata in luoghi di guerra, racconterà cosa sta accadendo in Medio Oriente, facendo riferimento all'attuate situazione nella Striscia di Gaza, poi ci sarà l'intervista a Riccardo Satragno, responsabile commerciale Novara, Alessandria e Nord Ovest di Banco Bpm. Turismo e cultura, a seguire, con il direttore de «Il Gusto», che parlerà di enogastronomia e turismo con l'assessore regionale Vittoria Poggio e con Roberto Cava (presidente di Alexala). Il vice direttore de La Stampa intervisterà Laura Coppo, presidente di Confindustria Alessandria (prima donna a ricoprire l'incarico nella confederazione provinciale). Si chiude con il regista Davide Ferrario e il suo docu-film su Eco. Al termine dell'evento, ci sarà il catering. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Francesca Mannocchi



Riccardo Satragno





Giorgio Abonante



Luca Ottolini



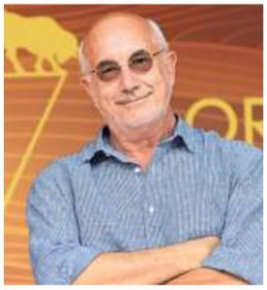
Vittoria Poggio



Roberto Cava



Laura Coppo



Davide Ferrario

23/02/2024 – Panorama di Novi La regione sceglie il tratto del cammino.

23/02/2024 Panorama di Novi Pagina 17

TURISMO Per la prima volta un finanziamento per le strade storiche di montagna

La Regione sceglie il tratto del Cammino: andrà da Bosio al Santuario delle Rocche

Stanziati 100.000 euro per migliorare la fruibilità dei percorsi e 20.000 euro per una comunicazione integrata

■ Il turismo degli ultimi anni è profondamente mutato dando importanza sempre maggiore al comparto outdoor. Una scelta che deriva dal recente periodo pandemico, ma che ha permesso di scoprire molti paesaggi e luoghi prima lontani dai percorsi tradizionali. La Regione Piemonte ha scelto, quindi, di dotarsi di una norma per promuovere e valorizzare le strade storiche di montagna, cammini antichi, spesso usati come strade per collegare la nostra regione con le regioni vicine a scopo commerciale. Nei giorni scorsi si è tenuta, presso la Provincia di Alessandria, la riunione per elaborare una strategia di comunicazione condivisa e per la definizione del tratto di percorso su cui intervenire e condividere la programmazione d'area al termine della quale è stato selezionato un tratto del Cammino del Piemonte Sud Lungo 57 chilometri da Bosio al Santuario delle Rocche di Molare, legato alle vicende della Resistenza, in particolare quello che si sviluppa nei pressi del Sacrario della Benedicta, di cui quest'anno ricorre l'ottantesimo anniversario.

«Sono molto contenta che la provincia di Alessandria sia entrata nel circuito delle strade storiche di montagna – sottolinea l'Assessore al Turismo Vittoria Poggio – con un tracciato simbolo per il 2024 come quello del Sacrario della Benedicta. Aver portato queste prime risorse per valorizzare un cammino dalla nostra provincia è un primo traguardo, traguardo che sono certa si allargherà già nel 2024».

«Voglio ringraziare la Regione Piemonte per l'attenzione che ha dimostrato per il nostro territorio – dice il Presidente della Provincia di Alessandria Enrico Bussalino –. La Provincia di Alessandria da vent'anni si occupa della valorizzazione del proprio patrimonio escursionistico ed è ben lieta di intervenire sulle strade storiche per incrementare il flusso turistico sui nostri cammini e per riconoscere un patrimonio storico e culturale di inestimabile valore, come il Sacrario della Benedicta».

L'incontro si è svolto alla presenza dell'Associazione 'Memoria della Benedicta', del Comune di Molare, del Comune di Voltaggio, dell'Ente di gestione delle Aree protette dell'Appennino piemontese e dell'Unione Montana 'Dal Tobbio alla Colma' oltre al Comune di Ovada, coordinati dalla Regione Piemonte, dalla Provincia di Alessandria e dall'ATL 'Alexala'.

«Siamo molto felici che, grazie all'impegno della Regione, – dichiara il Presidente di 'Alexala' Roberto Cava – si sia riusciti a includere nel registro regionale delle strade storiche anche alcuni percorsi della nostra provincia. Quest'anno, vista l'importante ricorrenza degli ottant'anni dell'eccidio della Benedicta, partiremo proprio da quell'area, con un progetto inclusivo, volto al posizionamento complessivo in chiave turistica della rete sentieristica della provincia di Alessandria, anche per avvicinare i turisti a quante più zone del nostro territorio».




PROVINCIA
DI

23/02/2024-Il Piccolo – Bike & Wine

23/02/2024 IL PICCOLO Giornale di Alessandria e Provincia Pagina 41

materiale gestito da Me

"Bike & Wine"
Forze attrattive del territorio

Enoturismo e il cycling in primo piano: Alexala lavora da tempo per un posizionamento del territorio all'interno del segmento della gravel bike

Meravigliose colline, chilometri e chilometri di percorsi cicloturistici e una storica tradizione di campioni sulle due ruote, che su queste strade sono cresciuti e si sono allenati per arrivare al vertice del mondo: i motivi per cui l'Alessandrino è il territorio giusto per chi ama la bicicletta non mancano.

Da anni il territorio Alessandrino lavora per posizionarsi come una delle destinazioni Gravel più importanti d'Italia, mappando percorsi con specifiche site inspections e costruendo circuiti dedicati in particolare al binomio "Bike & Wine", in modo da unire due grandi forze attrattive del territorio, l'enoturismo e il cycling.

Anche per il 2024 Alexala continua, dopo aver coperto in maniera esaustiva il prodotto turistico più generale dedicato al tema bike, a lavorare su un posizionamento del territorio all'interno di un segmento specifico, quello della gravel bike, creando nuove tracce gravel aggiornate sia sui portali già esistenti (http://www.piemontescape.com/) sia su nuovi canali (Komoot) e via via si sta lavorando per coprire tutto il territorio con percorsi secondo questo nuovo concept che prevede un anello gravel, di rilevanza turistica e paesaggistica, il cui ritorno/andata può sempre essere gestito in treno.



In particolare, nel nuovo anno, il progetto Gravel prevede da un lato l'espansione in aree indicate (come la Val Curone e la Val Bormida, ma anche la Val Grue e la Val Borbera) e dall'altro la definizione e la mappatura di nuovi tour tematici, per esempio dedicati agli appassionati di enoturismo ma anche alle famiglie.

Grazie alla collaborazione di Helios e TOP - The Outdoor Project, il circuito cicloturistico della provincia di Alessandria verrà implementato con quattro nuove proposte di tour, che verranno mappati e segnalati con gli apposti POI volti a indicare cantine, musei e altri punti di interesse. I tour seguiranno diverse tematiche: l'Avventura, il Bike&Wine, e la Cultura e Territorio.

«Crediamo fortemente che il lavoro fatto fino a oggi per rendere la nostra provincia un punto di riferimento per gli amanti del cicloturismo vada tutelato e rafforzato», spiega Roberto Cava, presidente di Alexala. «I risultati ottenuti in questi anni confermano un crescente interesse per questo segmento turistico che porta sul nostro territorio viaggiatori slow, attenti alla natura e alle bellezze locali, e interessati anche a scoprirle da un punto di vista nuovo, rispettoso della cultura e delle tradizioni oltre che dell'ambiente».

«Siamo felici della possibilità di unire i circuiti cicloturistici, che ormai caratterizzano positivamente il nostro territorio, alle nostre proposte culturali ed enoturistiche», prosegue Marco Lanza, direttore di Alexala. «Per questo sposiamo l'idea di nuovi percorsi tematizzati, che portino gli appassionati di sport outdoor alla scoperta delle nostre cantine d'eccellenza o dei nostri musei storici: un modo di viaggiare sostenibile e contemporaneo, che non dubitiamo attirerà sempre più turisti sul territorio».



23/02/2024 – Secolo XIX – Acqui sempre più attrattiva ma non solo per le terme

23/02/2024 Secolo XIX Basso Piemonte Pagina 33

I DATI RACCOLTI DALL'UFFICIO IAT E DIFFUSI DA ALEXALA

«Acqui sempre più attrattiva ma non solo per le terme»

n crescita i turisti stranieri: «Molti chiedono informazioni su storia e gastronomia»

Giovanna Galliano
ACQUI TERME

Acqui attrae sempre più turisti, che arrivano in città non solo per le cure termali. Vogliono conoscere le bontà enogastronomiche, le manifestazioni che vengono organizzate durante i fine settimana, le bellezze architettoniche storiche e paesaggistiche. Molte anche le richieste di informazioni sulle strutture alberghiere presenti sul territorio e sui trasporti pubblici.

I dati forniti da Alexala riguardano i passaggi allo Iat, l'Ufficio turistico acquese. Dati che danno una fotografia piuttosto dettagliata della città sul fronte turistico: Acqui è una destinazione che suscita interesse, in particolare nel periodo che va dalla tarda primavera all'inizio dell'autunno, quando l'affluenza raggiunge il suo picco annuale. Le presenze del 2023 sono equiparabili a quelle del 2022, con un totale di 5.083 presenze, equamente ripartite tra visitatori italiani e stranieri. Il flusso di stranieri (2.259 accessi nel 2023, contro i 2026 del 2022) è particolarmente interessante perché potrebbe indicare un trend di crescita dovuto a un flusso turistico più ampio e diversificato: un valore aggiunto per il territorio.

Gli italiani che arrivano ad Acqui sono per lo più turisti di prossimità, provenienti dal Piemonte, dalla Lombardia e dalla Liguria. Gli stranieri, invece, arrivano da Olanda, Germania, Francia, Regno Unito, Svizzera e Paesi Scandinavi.

«I dati dello Iat fotografano i passaggi presso questa importante realtà territoriale e non il flusso turistico in città, ma notiamo con piacere che il numero di turisti che richiedono informazioni è notevole», spiega Rossana Benazzo, assessore comunale al Marketing territoriale di Acqui Terme: «Dati interessanti anche alla luce del nuovo posizionamento dell'ufficio Iat che diventerà ancora più visibile grazie ad una nuova cartellonistica. Ritengo che la città stia sviluppando un piano di marketing solido e credibile, che parte dal recente riconoscimento di Città europea del vino».

Anche quest'anno, infatti, a partire dal prossimo mese di marzo, si svolgeranno una serie di eventi per animare i fine settimana. Dalle visite guidate ai cortili storici agli eventi sportivi, tra cui spicca il primo raduno nazionale del Vespa Club, il 23 e il 24 marzo, e la tappa del Giro d'Italia il 7 maggio. Dagli appuntamenti enogastronomici come la "Buseca d'Aicq", domenica 3 marzo, ai vari mercatini dell'antiquariato e dei libri, la quarta e la seconda domenica di ogni mese, passando per i concerti, gli spettacoli teatrali e gli eventi storici.

A proposito di appuntamenti con la storia, dal prossimo maggio, la città farà rivivere la grande storia dell'impero romano. È infatti pronta a partire la rassegna Acqui Terme Romana il cui obiettivo è far conoscere ai turisti i fasti dell'antica Aquae Statiellae. Il ricco programma di eventi prevede, poi, attività didattiche, visite guidate, spettacoli, rievocazioni in costume, enogastronomia e molte altre iniziative. Il clou è previsto nel weekend tra venerdì 31 maggio e domenica 2 giugno. Sono poi in fase di programmazione incontri di approfondimento sul mondo antico, aperti a tutti, con il coinvolgimento di ospiti internazionali. —





L'ufficio Iat di Acqui Terme

Nel 2023 registrate oltre cinquemila presenze, il picco a inizio autunno

23/02/2024 – La Stampa – Il turismo cresce del 13%

IL RACCONTO DI REGIONE E ALEXALA



Da sinistra l'assessore Vittoria Poggio e il presidente Roberto Cava

Il turismo in provincia cresce di un +13% "Bisogna solo crederci"

DANIELE PRATO

Ne ha fatta di strada la provincia di Alessandria, che un tempo di turismo parlava e pianificava e che oggi porta a casa risultati e una crescita a doppia cifra.

Lo dimostra la prima edizione italiana degli «Oscar del Gusto», che non a caso il prossimo 22 aprile si terranno a Tortona. E poi ci sono i numeri, come ha spiegato ieri al direttore de «Il gusto» Luca Ferrua l'assessore regionale al Turismo Vittoria Poggio: «Il Piemonte, rispetto al 2019 pre-pandemico, registra oggi un +12,8% di arrivi e un +7,8% nelle presenze. E l'Alessandrino non fa eccezioni, con una media del +13% e una componente di visitatori stranieri che sale grazie alle campagne sui mercati esteri e pure al modo nuovo di raccontare il territorio». Città, borghi e colline dove a crederci non sono più solo istituzioni e politica, ma il tessuto economico e i cittadini. «Non si può fare turismo andando contro al territorio – sottolinea Roberto Cava che dal 2021 guida l'Atl Alexala – e senza che le imprese investano. Crederci è un atto concreto e non un atto di fede. Ed è quello che è successo qui e che ha portato alla svolta, con una politica per il turismo che ha lavorato sulla costruzione di un prodotto di valore, ne ha studiato il posizionamento e ha puntato su una comunicazione sincera. Un lavoro che ha richiesto pazienza: abbiamo iniziato nel 2008 con il treno Autoslaap che portava qui le auto dei turisti olandesi, oggi cresciuti del 640% rispetto ad allora».

Il nuovo schema è quello di una provincia che invece di prestarsi al gioco di campanile sta imparando a fare sistema, come dimostra il titolo di «Città europea del vino 2024» che ha conquistato, unito, il Gran Monferrato di Acqui, Casale e Ovada. «Dal confronto e dall'ascolto sono arrivati gli spunti per creare iniziative condivise – spiega Poggio parlando pure di un percorso di destagionalizzazione –, con il coinvolgimento di tanti segmenti, non solo turistici ma anche culturali, commerciali, artigianali, produttivi».

Presa per esempio l'eccellenza di Alba come punto di partenza, la Regione per arrivare a questi traguardi ha fatto leva sullo studio dei dati e dei numeri per profilare i turisti e le aspettative, oggi soddisfatte da quello che Cava definisce un sistema incardinato su una «triplice A»: «Accoglienza, accessibilità e autenticità». —



23/02/2024 –La Stampa – A Ovada cresce il turismo Outdoor

PUBBLICATI I DATI DELLO IAT

A Ovada crescono viaggiatori in camper e voglia di outdoor

Ovada prosegue nel suo percorso di accreditamento come località turistica di pregio, apprezzata da italiani e stranieri. Nel 2023 lo Iat di via Cairoli ha fatto il pieno di passaggi superando perfino i dati di accesso registrati da quello di Acqui, destinazione più blasonata e solida: 5.300 contro 5.083. Tuttavia l'Atl Alexala, che ha diffuso i dati, nel caso di Ovada fa una precisazione ulteriore, indicando come "turisti" solo 1.700 persone ripartite in maniera bilanciata tra italiani (da Lombardia, Liguria, Piemonte, Veneto, Valle d'Aosta, Toscana, Lazio) e stranieri (da Francia, Olanda, Germania, Inghilterra, Spagna, Svizzera).

«Gli ingressi allo Iat – spiega Alexala – riflettono comunque una situazione interessante e un numero di passaggi consistente. Si nota un certo interesse per l'outdoor, con un aumento dei viaggiatori che si muovono in camper, e un interesse crescente per i sentieri del territorio. I turisti si sono dimostrati anche molto incuriositi dal calendario delle manifestazioni di Ovada e dell'Ovadese e dagli spettacoli artistici e culturali». Anche se i passaggi allo Iat non sono sovrapponibili ai dati sui pernottamenti effettivi sul territorio (la Regione non ha ancora divulgato i numeri del 2023), per la città dell'Orba e dello Stura sono comunque un incentivo a continuare sulla strada intrapresa, specie all'inizio di un 2024 che potrebbe rappresentare l'anno della svolta se lo si saprà sfruttare a dovere: a offrire a Ovada un'inedita ribalta e visibilità internazionale sarà il titolo di «Città europea del vino», condiviso con Acqui e Casale. D.P.—



L'ingresso dello Iat di Ovada

© RIPRODUZIONE RISERVATA



23/02/2024 – La Stampa – Il turismo di Acqui riparte dalla “Giornata della Guida”

23/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 57

Domani torna l'appuntamento alla scoperta del patrimonio storico della città

Il turismo di Acqui riparte dalla “Giornata della guida”

L'EVENTO

DANIELE PRATO
ACQUI TERME

Appuntamento domani alle 15 allo Iat di Palazzo Levi, cuore pulsante del sistema di accoglienza turistica di Acqui. Poi via al tour di due ore in centro alla scoperta del patrimonio storico, artistico e architettonico della città, con secondo turno alle 15,30 e finale in Enoteca a degustare Brachetto.

Riparte dalla «Giornata internazionale della guida turistica» (le visite sono gratuite, si prenota al 339-7288810) la stagione di eventi fra strade, palazzi e giardini per valorizzare le bellezze meno note di Acqui che la rendono attrattiva anche al di là di un appeal termale traballante dopo anni di crisi. Lo confermano i dati dello Iat, coordinato da Daniela Acton e diffusi da Alexala, l'agenzia turistica provinciale. «Nel 2023 gli accessi allo Iat sono stati 5083 – spiega Alexala –, in linea con quelli dell'anno precedente, ripartiti in modo equo tra italiani e stranieri con i primi in arrivo soprattutto da Piemonte, Liguria e Lombardia e i secondi, in lieve crescita, da paesi come Olanda e Germania, ma pure Francia, Uk, Svizzera e Nord Europa. Ad attirare il loro interesse, e quindi a essere oggetto delle principali domande, è la città stessa, specie nella sua componente culturale: al primo posto tra le richieste ci sono le informazioni su Acqui con spiegazioni dettagliate su cosa visitare e su quali sono orari e modalità di apertura di luoghi e monumenti».

Lo sforzo che il Comune sta facendo da anni per promuovere Acqui come destinazione fatta di storia, paesaggi, enogastronomia, compensando in parte il deficit del turismo termale, sembra dunque dare i primi frutti. «La città sta sviluppando un piano di marketing solido e credibile – dice Rossana Benazzo, assessore alla Valorizzazione del territorio – che parte dal titolo di “Città europea del vino” e che, in collaborazione con l'Atl, prosegue con eventi sempre più qualificati che portano a un'Acqui vivace e a un'offerta turistica diversificata». Per questo Benazzo annuncia già il ritorno, da Pasqua, delle visite guidate tematiche e di «Cortili aperti», che ha debuttato nel 2023 sul modello dei Rolli Days genovesi con tre appuntamenti tra primavera e autunno: centinaia i turisti conquistati dal percorso fra sei giardini e palazzi privati della città. «Un vero successo – conferma Benazzo –. Quest'anno proveremo ad ampliare l'offerta, con quattro o cinque date e più tappe: abbiamo già avuto l'ok all'ingresso nella Sala delle Effigi del Palazzo Vescovile». —



Il Palazzo Vescovile affollato di visitatori per il Trekking Urbano



24/02/2024 – Corriere Torino – Locandina

24/02/2024 Corriere Torino Pagina 9




Il weekend delle guide Tour gratuiti per una festa

24/02/2024 – La Stampa – Patto fra enti per le strade di montagne

24/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 46

COLLEGHERÀ TUTTI I PARCHI PROTETTI

Patto fra enti per le strade di montagna

Siglata l'intesa per la valorizzazione del tratto del Cammino Piemon-Sud

GIAMPIERO CARBONE
ALESSANDRIA

Sette enti locali uniti per valorizzare uno dei tratti più importanti del Cammino PiemonSud. Il percorso escursionistico appenninico è stato voluto per collegare tutti i parchi gestiti dalle Aree protette dell'Appennino Piemontese, dall'Acquese alla Val Borbera. L'accordo approvato, per iniziare, dalla Provincia prevede il contributo economico e non solo di ognuno dei soggetti coinvolti per la manutenzione e la promozione: oltre alle Aree protette, i Comuni di Voltaggio, Molare, Ovada, l'Unione montana Dal Tobbio al Colma e l'Associazione Memoria Della Benedicta.

Il percorso indicato nell'accordo riguarda le tappe 11, 12 e 13, cioè dal Valico degli Eremiti, sotto il monte Tobbio a Bosio, fino al santuario delle Rocche di Molare, passando per il territorio di Belforte Monferrato. Grazie però all'interessamento della Provincia, si è aperta un'ulteriore possibilità sia per l'arrivo di fondi sia per lo sviluppo del tratto del Cammino su altri sentieri. «Nella sede della Provincia – spiega Danilo Repetto, presidente delle Aree protette – si sono incontrati tutti i soggetti aderenti al protocollo d'intesa. Il tratto costituito dalle tre tappe che si intendono valorizzare con il documento coincide in buona parte con un percorso che potrebbe diventare una strada storica di montagna». Sarebbe la prima riconosciuta sul territorio alessandrino dopo quelle già presenti a Biella, Vercelli, Torino e Cuneo. Sono cammini un tempo utilizzati a scopo commerciale per collegare il Piemonte alle regioni limitrofe. Per Alessandria il riconoscimento riguarda invece gli eventi della Seconda guerra mondiale, testimoniati dal sacrario Partigiani della Benedicta e di Voltaggio, modificando quindi il percorso previsto, e dal monumento ai caduti di Olbicella, nel territorio di Molare. «In un prossimo futuro – dice Repetto – si punta arrivare con il percorso fino a Ponzone, dove c'è il sacrario di Pian Castagna. Questo tratto del Cammino diventerebbe così un percorso storico legato alla memoria della Resistenza e della guerra».

I fondi regionali saranno destinati ad Alexala, l'agenzia turistica provinciale, precisa Repetto. «La Provincia di Alessandria – commenta il presidente Enrico Bussalino – da vent'anni si occupa della valorizzazione del patrimonio escursionistico ed è ben lieta di intervenire sulle strade storiche per incrementare il flusso turistico sui nostri cammini e per riconoscere un patrimonio storico e culturale di inestimabile valore». Ad aprile saranno 80 anni dall'eccidio nazifascista del 6 e 7 aprile 1944. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Il sacrario della Benedicta



25/02/2024 – La Stampa – Turismo Green e stranieri

"LA STAMPA È CON VOI"

Il turismo green dà impulso all'Alessandrino

GIAMPIERO CARBONE



Passa anche dal rilancio dei piccoli comuni, particolarmente gettonati per una semplice gita in giornata, il boom del turismo green in provincia di Alessandria. Dopo le osservazioni dell'assessore regionale Poggio e del presidente di Alexala, Cava, le associazioni agricole del territorio confermano la crescita e rimarcano come sia significativo il lavoro svolto su ben 178 dei paesi in provincia di Alessandria con meno di 5 mila abitanti. Sommati contano circa 200 mila residenti che dispongono di oltre il 54% del territorio e lo valorizzano. – P. 37

Le associazioni agricole plaudono alle parole del presidente di Alexala a "La Stampa è con voi" e confermano i numeri
I pernottamenti per l'enoturismo crescono in doppia cifra percentuale, il visitatore vuole scoprire persino paesi minuscoli

"Il turismo green porta gli stranieri anche per un solo giorno qui da noi"

LE REAZIONI

GIAMPIERO CARBONE
ALESSANDRIA

Aveva lasciato tutti sbalorditi Roberto Cava, presidente di Alexala, sottolineando a «La Stampa è con voi» che i risultati positivi del turismo negli ultimi anni erano arrivati grazie agli investimenti, al lavoro di squadra e alla pazienza. «Quando c'era il servizio Autoslaap, che portava dal Nord Europa in treno la gente ad Alessandria - ha detto Slala -, si chiedevano benefici nell'immediato, ma serviva calma. Infatti, negli anni i turisti olandesi che scelgono la provincia sono aumentati del 640%».

In platea all'Acsal, c'era fra gli altri Roberto Bianco, direttore di Coldiretti Alessandria, che spiega: «I numeri diffusi da Cava, in costante crescita per turismo e accoglienza sul territorio, sono uno slancio per continuare un percorso di rilancio del territorio che è fondamentale per sostenere e salvaguardare la biodiversità. Nel 2023 il territorio locale ha fatto registrare una forte crescita di stranieri, con oltre il 49% dei pernottamenti rispetto ai dati pre-pandemia, e questo concorre a un bilancio molto positivo».

Coldiretti sostiene e promuove «questo turismo green grazie alle aziende agri-


ALESSANDRIA

cole che presidiano quotidianamente territori svantaggiati e meno conosciuti. E ciò avviene grazie anche al rilancio dei piccoli comuni, particolarmente gettonati anche solo per una gita in giornata: sono ben 178 in provincia di Alessandria quelli con meno di 5 mila abitanti e contano complessivamente circa 200 mila residenti che dispongono di oltre il 54% del territorio». «Coldiretti - aggiunge il direttore - punta a far crescere ancora di più il grande interesse per l'enoturismo nei nostri territori per scoprire cantine, agriturismi e peculiarità dei vini "made in Alessandria" degustando, in abbinamento, i piatti tipici locali, mettendo sempre al primo posto l'attenzione verso la sostenibilità ambientale, le politiche di green marketing ed il rapporto sempre più diretto con i consumatori».

Michela Marenco, presidente di Confagricoltura Donna Alessandria e componente dell'associazione Donne del Vino, si dice «fiduciosa su un'ulteriore crescita in questo settore se sapremo lavorare uniti. Il turismo del vino è cresciuto in tutta Italia. La Regione e la provincia di Alessandria in particolare sono terra di grandi prodotti e l'enoturismo non può che rivestire una grande importanza. Come associati di Confagricoltura e come ente Donne del Vino, siamo stati tra le prime a crederci. È importante ora continuare a lavorare per dare il valore e la visibilità che questo nostro meraviglioso territorio merita. La collaborazione di tutti è ovviamente essenziale».

Secondo Gabriele Carenini, presidente di Cia Piemonte, «grazie all'evento organizzato a Cultura e Sviluppo si è dato un importante rilievo all'agricoltura, valore aggiunto dell'Alessandrino insieme al turismo. È giusto continuare a fare informazione su questi temi, sui quali i nostri imprenditori fanno sempre la loro parte cercando di essere il motore di questa nostra economia». —

©RIPRODUZIONE RISERVATA



ROBERTO CAVA
PRESIDENTE
ATL ALEXALA

Serve pazienza per avere risultati, i dati sugli olandesi giunti qui con Autoslaap sono clamorosi



L'assessore regionale Vittoria Poggio e il presidente di Alexala, Roberto Cava, durante lo spazio dedicato al turismo nel tour alessandrino de "La Stampa è con voi"

25/02/2024- La Stampa – Fra i centri minori svetta Rosisgnano

25/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 37

Fra i centri minori, quello monferrino ha avuto le cifre più rilevanti

Rosignano, 6000 passaggi all'Infopoint "Gli Infernot la nostra vera attrazione"

LA STORIA

FRANCA NEBBIA
ROSIGNANO

Seimila turisti in un solo anno all'Infopoint del paese, con l'interesse a scoprire il borgo e il suo territorio. I dati di una piccola località come Rosignano certificano il buon andamento del turismo provinciale, lievitato del 13% come hanno ricordato l'assessore regionale Vittoria Poggio e il presidente di Alexala Roberto Cava, parlando proprio dei borghi e dei centri minori.

I dati raccolti e forniti dall'Infopoint, con questionari sottoposti ai visitatori, parlano «di persone che trascorrono uno o più giorni in Monferrato – dice il sindaco Cesare Chiesa – attratti dalla visita agli Infernot del patrimonio Unesco e ovviamente dalle numerose manifestazioni culturali ed enogastronomiche che organizziamo nell'arco dell'anno».

Su un campione di circa 1500 visitatori, si evidenzia che 9 su 10 risiedono fuori provincia e arrivano soprattutto da Milano e Torino. Il 40% è rappresentato da lombardi. La maggiore attrattiva è costituita da visite culturali o con obiettivi enogastronomici ed è per questo che il Comune sta lavorando ampiamente su Casa Cassano per il progetto «Rosignano accoglie – Saperi e Sapori in Monferrato» inserito nel Bando Borghi, per rispolverare antiche ricette e divulgare la storia di chi le ha create. Altra attrattiva ampiamente gettonata la visita agli infernot , a cominciare da quelli comunali che hanno visto nell'arco del 2023 quindici gruppi di turisti chiedervi accesso.

Altrettanto apprezzata la disponibilità dell'Infopoint, gestito da ragazze e ragazzi appassionati del proprio territorio e qualche commento lasciato sui questionari che parla di «ottima accoglienza in un paesaggio che riempie gli occhi e il cuore», «paese incantevole e tranquillo, lo consigliamo» e «non mi aspettavo un borgo così bello». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Uno scorcio di Rosignano Monferrato



26/02/2024 –Primaalessandria.it - Strade storiche di montagna: per la prima volta un finanziamento per l'Alessandrino

È stato selezionato un tratto del Cammino del Piemonte Sud Lungo 57 km da Bosio al Santuario delle Rocche di Molare, legato alle vicende della Resistenza



La Regione stanzia 100mila euro per migliorare la fruibilità dei percorsi delle strade bianche di montagna e 20mila euro per una comunicazione integrata

L'incontro in Provincia

"Il turismo degli ultimi anni è profondamente mutato - spiegano dalla Provincia di Alessandria - dando importanza sempre maggiore al comparto outdoor. Una scelta che discende dal recente periodo pandemico, ma che ha permesso di scoprire molti paesaggi e luoghi prima lontani dai percorsi tradizionali".

La Regione Piemonte ha scelto quindi di dotarsi di una norma per promuovere e valorizzare le strade storiche di montagna, cammini antichi, spesso usati come strade per collegare la nostra regione con le regioni vicine a scopo commerciale.

Lo scorso 23 febbraio si è tenuto presso la Provincia di Alessandria la riunione volta a elaborare una strategia di comunicazione condivisa e per la definizione del tratto di percorso su cui intervenire e condividere la programmazione d'area, è stato selezionato un tratto del Cammino del Piemonte Sud Lungo 57 km da Bosio al Santuario delle Rocche di Molare, legato alle vicende della Resistenza, in particolare il tratto che si sviluppa nei pressi del Sacrario della Benedicta, di cui quest'anno ricorre l'ottantesimo anniversario.

L’incontro si è svolto alla presenza dell’Associazione “Memoria della Benedicta”, del Comune di Molare, del Comune di Voltaggio, dell’Ente di gestione delle Aree protette dell’Appenino piemontese e dell’Unione Montana “Dal Tobbio alla Colma” oltre al Comune di Ovada, coordinati dalla Regione Piemonte, dalla Provincia di Alessandria e dall’ATL Alexala.

I commenti

Il Presidente Bussalino: “Ringrazio la Regione Piemonte per l’attenzione che ha dimostrato per il nostro territorio. La Provincia di Alessandria da 20 anni si occupa della valorizzazione del proprio patrimonio escursionistico ed è ben lieta di intervenire sulle strade storiche per incrementare il flusso turistico sui nostri cammini e per riconoscere un patrimonio storico e culturale di inestimabile valore, come il Sacrario della Benedicta".

L’Assessore Poggio: “Sono molto contenta che la provincia di Alessandria sia entrata nel circuito delle strade storiche di montagna con un tracciato simbolo per il 2024 come quello del Sacrario della Benedicta. Aver portato queste prime risorse per valorizzare un cammino dalla nostra provincia è un primo traguardo, traguardo che sono certa si allargherà già nel 2024”

Il Presidente di Alexala Cava: “Siamo molto felici che, grazie all’impegno della Regione, si sia riusciti a includere nel registro regionale delle strade storiche anche alcuni percorsi della nostra provincia. Quest’anno, vista l’importante ricorrenza degli ottant’anni dell’eccidio della Benedicta, partiremo proprio da quell’area, con un progetto inclusivo, volto al posizionamento complessivo in chiave turistica della rete sentieristica della provincia di Alessandria, anche per avvicinare i turisti a quante più zone del nostro territorio”.

Un patrimonio da raccontare: 20 Comuni della Core Zone insieme per la promozione del patrimonio paesaggistico e vitivinicolo

di Redazione – Martedì 27 Febbraio 2024



Si è svolta oggi, nella storica sede delle cantine Contratto di Canelli la conferenza stampa di presentazione di "Un patrimonio da raccontare", progetto biennale di valorizzazione turistica dei Comuni con sito Unesco patrocinato dal Ministero del Turismo.

L'iniziativa prevede 20 Comuni della Core Zone dei Paesaggi Vitivinicoli – Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello Monferrato, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano Monferrato, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale Monferrato – uniti in partenariato, con capofila il Comune di Canelli, per sviluppare azioni di valorizzazione e promozione del patrimonio paesaggistico e vitivinicolo attraverso uno stile di comunicazione innovativo ed efficace.
A supporto e coordinamento delle attività, le due ATL territoriali di riferimento: Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e Alexala.

L'obiettivo di "Un Patrimonio da raccontare" è l'implementazione dell'offerta turistica dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato attraverso il miglioramento della fruibilità e dell'accessibilità culturale del prodotto turistico.

Sono 4 gli interventi previsti dal progetto, da svolgersi nel 2024 e nel 2025:
– Implementazione dei portali di destinazione turistica
– Valorizzazione e comunicazione innovativa del patrimonio enoturistico

– Miglioramento sistema di prenotazione per visite in cantina
– Nuove iniziative di promozione e comunicazione del sito UNESCO

Le azioni nel dettaglio:
Implementazione dei portali di destinazione turistica dei territori coinvolti, ATL Langhe Monferrato Roero – www.visitlmr.it e ATL Alexala – www.alexala.it. Il racconto del territorio sarà arricchito dalle parole di tre diverse tipologie di narratori, (un "Boomer", un influencer e un TikToker) con l'utilizzo di linguaggi diversi per i vari target di età dell'utenza.

Valorizzazione e comunicazione innovativa del patrimonio enoturistico attraverso l'analisi e l'attuazione di best practices mondiali. Sono previste iniziative di avvicinamento all'edizione 2024 del Food & Wine Tourism Forum (www.foodwinetourismforum.it), attraverso l'organizzazione di incontri in stile World Café da svolgersi a partire dalla primavera 2024 su casi di eccellenza di comunicazione del patrimonio vitivinicolo.

Miglioramento sistema di prenotazione visite in cantina
Sul territorio è attivo da anni Piemonte On Wine (www.piemonteonwine.it), un servizio che agevola il contatto tra enoturista e cantina, attivo in Langhe Monferrato Roero.
Le azioni da sviluppare:
• Digitalizzazione di experiences legate all'enoturismo
• Creazione di un sistema di assistenza durante l'esperienza
• Creazione di un sistema di raccolta feed-back post-esperienza

Nuove iniziative di promozione e comunicazione del sito UNESCO
Organizzazione di una Borsa del Turismo territoriale rivolta ai tour operator, ai buyer e alle imprese turistiche dei principali mercati (Germania, Nord Europa, Svizzera, Francia, UK, Nord America) che porterà all'ideazione di fam trip, educational tour e press tour sul territorio
e che coinvolgerà influencer, blogger e altri soggetti protagonisti della comunicazione digitale (es. TikToker).
Inoltre, si realizzeranno campagne marketing e comunicazione online (social media, testate online, adv, campagne SEO) contenuti mirate a stimolare l'interesse verso la destinazione, in particolare verso le nuove iniziative sviluppate dagli operatori del territorio.

Nel corso della conferenza stampa a Canelli, il direttore dell'Associazione Paesaggi Vitivinicoli UNESCO, Bruno Bertero, ha annunciato che il prossimo 15 aprile, a Verona, in concomitanza con il Vinitaly, nella Biblioteca Capitolare di Verona, verrà ufficialmente presentato il calendario delle iniziative previste nell'ambito del Decennale UNESCO.

Paolo Lanzavecchia, Sindaco di Canelli: *"Un prestigio aver aperto la conferenza stampa organizzata dall'ATL Langhe Monferrato e Roero e Alexala, a cui va il mio ringraziamento, nel luogo dov'è nata l'dea della candidatura al riconoscimento Unesco. Dalla Città di Canelli, grazie ad illuminati imprenditori, è nato l'impulso che ha dato vita al lungo percorso che ha portato nel 2014 alla nascita del 50° sito Unesco. Per Canelli essere capo fila del progetto "Un Patrimonio da Raccontare" è un onere ed un onore che l'Amministrazione porterà avanti con diligenza nell'interesse proprio e degli altri 19 comuni coinvolti, aderenti all'Associazione Paesaggi Vitivinicoli Langhe Roero e Monferrato a cui va un sentito ringraziamento per il supporto".*

Giovanni Bocchino, Vicesindaco di Canelli con delega alla Cultura e al Turismo: *"Il*

Vicesindaco Giovanni Bocchino, con delega alla Cultura e al Turismo: "Mi unisco ai ringraziamenti alle Atl presenti e all'Associazione Paesaggi Vitivinicoli Langhe Roero e Monferrato per l'organizzazione dell'evento. Unitamente agli uffici preposti del Comune di Canelli seguirò personalmente il progetto nei quattro interventi programmati per un totale investimento pari € 396.213,16 dedicati alla narrazione dei paesaggi vitivinicoli, al patrimonio enoturistico e alla promozione e comunicazione del sito".

Marco Lanza, direttore ATL Alexala: *"Un patrimonio da raccontare, è questa la sfida che il nostro progetto ha intrapreso in modo forte e completo: come ATL abbiamo avuto il compito di capire quali fossero le azioni più significative per valorizzare non il singolo Comune, ma il territorio nella sua totalità. Ecco il motivo per cui si è deciso di investire nella comunicazione e nella promozione, che sono assi strategici importanti, declinando il lavoro su quattro tipologie di azioni che vedranno impegnati i diversi team di professionisti di settore. Le ATL faranno poi da coordinatori del progetto, insieme al Comune capofila.*
Siamo molto soddisfatti, perché si tratta di un progetto biennale che vede le nostre ATL collaborare sul tema dell'enoturismo, sia dal punto di vista dell'esperienza che del racconto innovativo del territorio, per comunicarlo in modo ottimale e continuare ad affermarlo implementando i due siti di destinazione (www.visitlmr.it) e (www.alexala.it) con contenuti di assoluto pregio."

Mariano Rabino, presidente Ente Turismo Langhe Monferrato Roero: *"Da più di 10 anni il servizio Piemonte On Wine unisce le due ATL sotto il segno dell'enoturismo, prodotto fondamentale per l'economia turistica e culturale del nostro territorio. Come presidente di Ente Turismo, mi preme evidenziare la stretta collaborazione tra Alessandria e Langhe Monferrato Roero in progetti legati alla promozione del tartufo nero (Tutte le stagioni del tartufo) e all'arte (Panorama Monferrato 2024).*
In "Un patrimonio da raccontare" Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e Alexala sono "enti strumentali", ovvero i soggetti attuatori delle azioni e degli interventi previsti dal bando, al servizio dei 20 Comuni riuniti nel partenariato.
Non da ultimo, vi è il grande impegno da parte delle due ATL per la valorizzazione e la promozione dei Paesaggi Vitivinicoli UNESCO, nell'anno del decennale della nomina. Una grande opportunità di crescita che in dieci anni ha fatto segnare il +30% di arrivi e presenze. Ovviamente la nostra ambizione non è la crescita esponenziale dei numeri nel corso degli anni, ma la qualità del turismo e del turista che cerca Langhe Monferrato Roero, in un'ottica di sostenibilità economica, ambientale ed etica."

Giovanna Quaglia, presidente Associazione Paesaggi Vitivinicoli: *"L'Associazione è impegnata in queste settimane a mettere in rete tante iniziative e progetti sul territorio, e il progetto di valorizzazione di 20 Comuni core zone UNESCO "Un patrimonio da raccontare" che si presenta oggi è in linea con le nostre attività. L'ente che presiedo ha infatti il compito di tutelare e valorizzare il patrimonio dei nostri splendidi paesaggi vitivinicoli frutto dell'instancabile lavoro dell'uomo e della positiva interazione di quest'ultimo con la natura.*
Per me, che sono astigiana, celebrare Canelli e le sue cattedrali sotterranee vuol dire rivivere gli inizi di questo riconoscimento che quest'anno celebra i 10 anni dall'iscrizione del sito "I paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato" nella Lista del Patrimonio Mondiale. La dorsale forte delle attività dell'Associazione quest'anno si concentra infatti su un fitto calendario di eventi diffusi su tutto il territorio, per il quale sono in arrivo molte novità progettuali, di comunicazione e disseminazione al servizio della comunità, a partire dalla prossima conferenza stampa il 15 aprile nel contesto del Vinitaly a Verona."

28/02/2024 – Radio Gold-Alessandria preziosa

TEMPO LIBERO - ALESSANDRIA

“Alessandria preziosa”: a Palazzo del Monferrato una mostra che racconta l’arte del territorio al tramonto del Cinquecento



ALESSANDRIA – Il 21 marzo a Palazzo del Monferrato ad Alessandria aprirà la mostra “***Alessandria preziosa. Un laboratorio internazionale al tramonto del Cinquecento”.***

L’esposizione racconta la civiltà creativa tra Cinque e primo Seicento, focalizzandosi in particolare sulle arti suntuarie, a ridosso dell’avvento del Manierismo internazionale negli anni della Controriforma cattolica**.**

La mostra, con la curatela di Fulvio Cervini e la progettazione organizzativa di Roberto Livraghi, Direttore di Palazzo del Monferrato, si inserisce all’interno del programma “Uffizi diffusi”, che vedrà confluire ad Alessandria prestiti da parte della Galleria fiorentina e da alcuni dei più importanti Musei italiani.

L'esposizione è promossa da Camera di Commercio di Alessandria-Asti, Regione Piemonte, Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, Comune di Alessandria, Consulta per la valorizzazione dei beni artistici dell'Alessandrino, in collaborazione con la Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le province di Alessandria, Asti e Cuneo, la Fondazione Slala e l'ATL Alexala. Sponsor della manifestazione Guala Dispensing e Syensqo di Alessandria, la Fondazione CR Asti e il Comune di Ovada. Sponsor tecnico l'hotel Londra di Alessandria.

Alessandria preziosa si articola in **sette sezioni** composte da circa ottanta opere, in cui protagoniste sono le **sculture in metallo prezioso**, evidenziando il ruolo determinante svolto dalle **arti suntuarie, dall'oreficeria alla toreutica, dall'arte degli armorari all'intaglio delle pietre dure**. L'obiettivo della mostra è duplice: da un lato delineare l'avvento del manierismo internazionale foriero di un nuovo senso della realtà e della forma, attraverso una selezione di oreficerie e oggetti in metallo, ma anche dipinti su tela e tavola e sculture in legno e marmo che meglio dialogano con le arti preziose; il secondo focus del progetto è quello di mostrare e dimostrare come l'attuale territorio della provincia di Alessandria fosse luogo di convergenza di forze e culture diverse, che non sfiguravano al confronto di altre più gloriose città padane, ma anzi rappresentava una felice eccezione, in cui influenze nordiche si misuravano con quelle provenienti da Firenze e Roma.

Alessandria e il suo territorio fungevano da cerniera tra Milano e Pavia da un lato e Genova dall'altro, mentre proprio alle porte della città era sorto il convento di Santa Croce a Bosco Marengo, voluto da Papa Pio V, che racchiudeva in sé il clima artistico di provenienza tosco-romana.

Tra i temi cardine della mostra infatti emerge quello della devozione, rappresentata da un importante **nucleo di oggetti di carattere ecclesiastico**, molti provenienti dalle diocesi di Alessandria, Casale e Tortona, come ad esempio gli splendidi busti di Antonio Gentili realizzati per Pio V, la stauroteca della Cattedrale di Alessandria, che racchiude un più antico reliquiario bizantino, le strepitose oreficerie tedesche di San Filippo a Casale e San Salvatore Monferrato, il magnifico San Marziano del Duomo di Tortona, opera di un argentiere genovese di primo Seicento; o ancora un inedito stendardo ricamato a Milano alla fine del Cinquecento dal Museo Diocesano di Tortona, restaurato per la mostra col finanziamento della Consulta alessandrina. Non solo, si focalizza sulle correlazioni tra pittura, scultura e oreficeria che a fine Cinquecento, anche con l'influsso di maestranze nordiche, tengono a battesimo opere straordinarie come il *Calvario della Maddalena* di Novi Ligure, ma

anche sull'arte della guerra e per la guerra, rappresentata da armature e ritratti militari. Inoltre, un'intera sezione della mostra è dedicata all' "isola romano-fiorentina" di Bosco Marengo, che vede la presenza di Giorgio Vasari.

L'esposizione però non termina all'interno delle sale di Palazzo del Monferrato, ma vuole essere itinerante e **si estende in alcuni luoghi di cultura della provincia** di Alessandria, prima fra tutti la **basilica di Santa Croce a Bosco Marengo** con il relativo museo, e poi la **Confraternita della Maddalena di Novi Ligure, il complesso di Torre Garofoli** presso Tortona, la **Pinacoteca dei Cappuccini di Voltaggio**, la **parrocchiale di San Sebastiano Curone,** solo per citarne alcuni.

La mostra fa parte anche del programma di "Uffizi diffusi", un progetto ideato dal direttore del museo Eike Schmidt che vuole portare alcune opere della galleria al di fuori del capoluogo toscano e si avvale dunque dell'importante collaborazione scientifica della Galleria fiorentina e anche dell'Opificio delle Pietre Dure.

Alessandria preziosa. Un laboratorio internazionale al tramonto del Cinquecento vuole essere una riflessione etica sul patrimonio artistico alessandrino che proietta la città e il suo territorio in una dimensione sovraregionale, attraverso un progetto inedito e una storia raccontata attraverso le opere d'arte.

"*L'area alessandrina tra Cinque e Seicento* – dice **Fulvio Cervini** – *prova che l'identità culturale si costruisce dinamicamente, e non chiudendo muri. Anche quando la linea culturale è dettata da un organismo in apparenza monolitico come la Chiesa della Controriforma. Sul piano figurativo, questo spazio è un grande laboratorio della modernità, in cui artisti del metallo e dell'intaglio diventano anche più propositivi di pittori e scultori*".

"Dopo la fortunata esperienza di cinque anni fa con la mostra "Alessandria scolpita" – aggiunge Roberto Livraghi – *Palazzo del Monferrato torna a proporsi come sede di una mostra originale, dai contenuti assolutamente inediti, e come luogo di promozione di un territorio capace di riservare grandi sorprese sul piano storico-artistico. Peraltro, riflettere su una funzione storica di cerniera interregionale e di laboratorio ove si mescolano influssi culturali diversi è anche un utile esercizio per progettare le vocazioni di questo territorio per oggi e per domani".*

“Desidero ringraziare tutti gli enti e le aziende sponsor che hanno reso possibile questo appuntamento – dichiara **Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio** – *Si tratta di un evento che vuole rafforzare la capacità di attrazione turistica di un territorio che cresce. Un particolare grazie alla Regione Piemonte che ha voluto inserire “Alessandria preziosa” tra i Grandi Eventi del 2024”.*

È prevista naturalmente la realizzazione di un catalogo, al quale collaborano illustri studiosi e componenti del comitato scientifico della mostra, sia con alcuni contributi di inquadramento generale sul periodo e le correnti artistiche rappresentate, sia con puntuali schede dedicate alle opere esposte in mostra.

28/02/2024- La stampa – sostegni ai comuni della core zone

IL PROGETTO

Dal ministero budget di 400 mila euro a sostegno di 20 Comuni della core zone

S'intitola «Un patrimonio da raccontare» il progetto finanziato dal Ministero del Turismo con un budget di 396 mila. Coinvolti i 20 Comuni che rappresentano le core zone dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato: Canelli nel ruolo di capofila, Agliano Terme, Barbaresco, Barolo, Calosso, Castelnuovo Calcea, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Frassinello, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Neive, Nizza Monferrato, Novello, Rosignano, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Vaglio Serra, Vignale. Le due Atl, Langhe Monferrato Roero e Alexala, sono incaricate della progettazione e attuazione degli interventi che partiranno in primavera per concludersi a fine 2025. Tra gli obiettivi l'incremento delle presenze turistiche nell'area del sito Unesco: + 5% rispetto al 2019. ROB.FAV. —



28/02/2024-La stampa- Prove di gradimento dopo dieci anni di Unesco

28/02/2024 LA STAMPA ASTI E PROVINCIA Pagina 47

Summit a Canelli degli enti del turismo Langhe Monferrato e Alexala: allo studio nuove strategie a sostegno del territorio

Prove di gradimento dopo 10 anni di Unesco "Bisogna migliorare l'offerta di accoglienza"

L'EVENTO

ROBERTA FAVRIN

Da una parte si lavora gomito a gomito con gli operatori turistici, per ascoltare le esigenze, insegnare le nuove frontiere della comunicazione di territorio, elevare il livello dell'accoglienza. Dall'altra si «interrogano» i visitatori italiani e stranieri che vengono alla scoperta dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato per capire che cosa li ha affascinati di più, le aspettative soddisfatte e quelle deluse. Si fonda su questi binari paralleli l'azione che i due enti del turismo Langhe Monferrato e Alexala, su iniziativa del sito Unesco e dei 20 Comuni rappresentativi delle «core zone», mettono in campo a dieci anni dall'inserimento nella World Heritage List.

Il fitto programma di interventi è stato presentato ieri a Canelli, comune capofila del progetto finanziato dal Ministero del Turismo per valorizzare le 6 «core zone»: Canelli e l'Asti Spumante, Nizza Monferrato e il Barbera, la Langa del Barolo, il castello di Grinzane Cavour, le colline del Barbaresco, il Monferrato degli Infernot. Gli obiettivi? «Implementare l'offerta del sito con una comunicazione innovativa, andando incontro alle nuove esigenze del turista» spiegano i promotori. Con il sindaco di Canelli Paolo Lanzavecchia e l'assessore al turismo Giovanni Bocchino, sono intervenuti Mariano Rabino e Bruno Bertero, presidente e direttore dell'Atl Langhe Monferrato e Roero, Lara Bianchi in rappresentanza di Alexala e Angelica Corino per la Provincia di Asti. In sala imprenditori come Edoardo Gancia, promotore del treno storico nei paesaggi vitivinicoli, Pia e Polina Bosca. Nell'ultimo anno le cantine delle bollicine, le «cattedrali sotterranee» hanno accolto 15 mila visitatori.

L'esperienza dei turisti è al centro dell'attenzione. Con il supporto dell'Università statale di Milano, tra giugno e fine autunno, verrà realizzata una ricerca per studiare il comportamento degli enoturisti rappresentativi dei mercati internazionali che più sono attratti dal Sud Piemonte. I questionari saranno realizzati tra giugno e fine settembre, gli esiti verranno presentati a Canelli durante la sessione autunnale del Food & Wine Tourism Forum", momento di formazione, dialogo e confronto per tutti gli operatori dell'area che saranno coinvolti a più riprese nel corso dell'anno nei World Café con esperti del settore vitivinicolo nazionale e internazionale. Si punta ad un lavoro condiviso tra operatori pubblici e privati con un duplice obiettivo: comprendere e assecondare i desiderata dei visitatori, stupirli con esperienze sempre più immersive nella bellezza e nella cultura del paesaggio, ottimizzare le attività di organizzazione, gestione e promozione della destinazione, agevolare la costruzione e l'acquisto pacchetti turistici su web. Ad esempio si lavorerà per potenziare il sistema di prenotazione delle visite in cantina tramite il portale Piemonte On Wine: «oggi su 460 cantine aderenti solo 35 consentono di prenotare direttamente il tour», ha segnalato Mariano Rabino.

La narrazione di colline, borghi, vigneti e cantine utilizzerà lo sguardo dall'alto offerto dai droni. Le immagini spettacolari a campo largo, come i dettagli colti nel "primo piano" saranno commentati da tre diverse generazioni di influencer e narratori: i baby boomer, la x generation e i Millennials. Sono in programma educational e press tour con operatori italiani ed esteri, oltre a campagne mirate di marketing online. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Avviato un sondaggio per raccogliere su vasta scala le opinioni dei turisti





PAOLO LANZAVECCHIA
SINDACO
DI CANELLI

Dobbiamo arricchire l'offerta informativa del sito web con una comunicazione innovativa



Un momento del tavolo di confronto tra istituzioni e imprenditori

28/02/2024- Ansa- Unione dei comuni per valorizzare il territorio Unesco

Venti Comuni uniti per valorizzare il territorio Unesco

Storia di YT9-BOT • 2giorno/i



Venti Comuni uniti per valorizzare il territorio Unesco
© Provided by ANSA

(ANSA) - ASTI, 27 FEB - "Un patrimonio da raccontare". E' il nome scelto per raccontare il progetto biennale di valorizzazione turistica dei Comuni siti Unesco patrocinato dal Ministero del Turismo, descritto oggi nel corso di una conferenza stampa nella storica sede delle cantine Contratto di Canelli (Asti). L'iniziativa prevede 20 Comuni della Core Zone dei Paesaggi Vitivinicoli, capofila Canelli, uniti in partenariato, per "sviluppare azioni di valorizzazione e promozione del patrimonio paesaggistico e vitivinicolo attraverso uno stile di comunicazione innovativo".

A supporto e coordinamento delle attività, le due agenzie turistiche locali (Atl) territoriali di riferimento: Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e Alexala. Quattro le linee di interventi previsti dal progetto, da svolgersi nel 2024 e nel 2025: l'implementazione dei portali di destinazione turistica, la valorizzazione e comunicazione innovativa del patrimonio enoturistico, il miglioramento del sistema di prenotazione per le visite in cantina e nuove iniziative di promozione e comunicazione del sito Unesco.

"Dalla Città di Canelli - ha detto il sindaco di Canelli, Paolo Lanzavecchia - grazie ad illuminati imprenditori, è nato l'impulso che ha dato vita al lungo percorso che ha portato nel 2014 alla nascita del 50° sito Unesco. Per Canelli essere capo fila del progetto 'Un Patrimonio da Raccontare0 è un onere e un onore che l'Amministrazione porterà avanti con diligenza". (ANSA).

29/02/2024 – Stampa Alessandria – Reliquiari crocifissi e opere in oro e argento raccontano due secoli di artigianato prezioso.

29/02/2024 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 42

L'ESPOSIZIONE PRENDE IN ESAME IL PERIODO IN CUI IL TERRITORIO DIVENNE UN LABORATORIO ARTISTICO INTERNAZIONALE

Reliquari, crocifissi e opere in oro e argento raccontano due secoli di artigianato prezioso

Cinque anni dopo "Alessandria scolpita", la nuova mostra a Palazzo Monferrato con tappe in tutta la provincia

PIERO BOTTINO

Cinque anni dopo «Alessandria scolpita», che nel 2019 rivelò a tutta Italia i tesori d'arte della provincia, va in scena un nuovo appuntamento di grande rilievo: «Alessandria preziosa» dal 21 marzo al 6 ottobre, con sede a Palazzo del Monferrato, ma altri luoghi in tutto il territorio scelti per raccontare un periodo particolare in cui, tra la fine del Cinquecento e il Seicento, l'Alessandrino divenne un laboratorio artistico e artigianale internazionale.

Fra i promotori la Camera di commercio, la Regione (che l'ha inserita fra gli eventi 2024), la Fondazione CrAl, il Comune, la Soprintendenza, la Fondazione Slala e Alexala. A loro si aggiunge la Consulta per la valorizzazione dei beni artistici «il cui presidente Piergiacomo Guala è scomparso nei giorni scorsi – ha detto Roberto Livraghi, presidente di Palazzo Monferrato – e a cui propongo di dedicare questa mostra».

L'evento è stato dedicato al filantropo Piergiacomo Guala morto nei giorni scorsi

«Alessandria preziosa» si articola in sette sezioni con circa 80 opere in metallo prezioso, oro e argento. «Un esempio – ha spiegato Fulvio Cervini, curatore come già di «Alessandria scolpita» – è la stauroteca della Cattedrale, in argento, che conserva un più antico reliquiario bizantino con il frammento della Croce portato all'epoca delle Crociate da Obizzo de Reversati e sempre custodito da famiglie alessandrine». Ci sono anche gli splendidi busti realizzati per papa Pio V da Antonio Gentili, orafo, scultore e incisore faentino; il magnifico San Marziano realizzato da un argentiere genovese, ora nel Duomo di Tortona, dal cui Museo diocesano proviene lo stendardo ricamato a Milano a fine Cinquecento, restaurato grazie all'intervento della Consulta. «Alessandria e il suo territorio – ha aggiunto Cervini – fungevano da cerniera tra Milano e Pavia da un lato, Genova dall'altro, senza contare che qui transitava il corridoio che portava dalle Fiandre non solo eserciti, ma anche maestranze, come quelle che realizzarono il Calvario della Maddalena di Novi, grandiosa rappresentazione lignea di cui per la prima volta è stata concessa in prestito una statua». E poi alle porte di Alessandria, a Bosco Marengo, era sorto per volere del papa Pio V il convento di Santa Croce, che racchiudeva un clima artistico di provenienza tosco-romana: «Ai contemporanei doveva sembrare una specie di astronave» ha chiosato Cervini.

Il progetto di «Alessandria preziosa» è stato inserito nel programma degli Uffizi diffusi «che vedrà – ha spiegato Livraghi – confluire in città una dozzina di opere in prestito dalla Galleria fiorentina e da alcuni dei più importanti musei italiani. Tutto per documentare, in particolare focalizzandosi sulle arti suntuarie, appunto oggetti preziosi, a ridosso dell'avvento del Manierismo internazionale, negli anni della Controriforma». Ci sono poi altre tappe della mostra: ad Alessandria sarà visibile la Sala dei Corali a Palazzo Cuttica e a Palatium Vetus preziosi manufatti del Moncalvo; a Bosco Marengo la Basilica di Santa Croce col Museo Vasariano; a Tortona il Museo diocesano e a Torre Garofoli la chiesa di Santa Giustina con le opere di Camillo Procaccini; la parrocchiale di San Sebastiano Curone, con la Crocifissione del tedesco Stefano Vil; a Novi il Calvario attribuito a Daniel de Hucquellier; a Voltaggio la Pinacoteca dei Cappuccini; a Casale le opere di Moncalvo e Musso al Museo Civico. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Reliquiario della Sacra Spina, Alessandria



Reliquiario di Santo Stefano, Casale



Reliquiario di San Sebastiano, Alessandria



FULVIO CERVINI
CURATORE MOSTRA

Qui transitava il corridoio che portava dalle Fiandre eserciti e maestranze

29/02/2024 – Vita Casalese- Progetto accoglienza diffusa incontro venerdì a Calliano

29/02/2024 Vita Casalese Pagina 33

Progetto accoglienza diffusa incontro venerdì a Calliano

CALLIANO – E' tempo di primi bilanci, dopo alcuni mesi di attività, del progetto di accoglienza diffusa "True sounds, suoni dal cuore del Monferrato". Se ne parlerà **venerdì** alle 18 nell'ex chiesa dell'Annunziata, in via Roma, a Calliano, di fronte il palazzo comunale. Parteciperanno alla riunione, che presenterà anche le iniziative previste nel corso dell'anno, Fabio Carosso, vice presidente della Regione Piemonte, Giovanne Quaglia, presidente dell'Associazione Paesaggi vitivinicoli del Piemonte, Langhe-Roero e Monferrato, Bruno Bertero, direttore dell'Ente Turismo Langhe, Monferrato Roero e Marco Lanza, direttore dell'ente Turismo Alexala.


Prima "Città dell'Olio"

"Le metafore dell'umano"