RASSEGNA STAMPA ALEXALA



Dicembre 2023

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:

01/12/2023 - STAMPA ALESSANDRIA 51 - “ALLE RADICI DEL GUSTO" L'APPUNTAMENTO OGGI A V.F. 1 PALAZZO MONFERRATO 2

01/12/2023 - ATNEWS.IT - LE ECCELLENZE DEL PIEMONTE NEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI, REGIONE PIEMONTE ED ENTE FIERA DEL TARTUFO PUNTANO SUI GIOVANI 3

01/12/2023 – CORRIERE VALSESIANO –28- ALTO PIEMONTE E GRAN MONFERRATO 6

02/12/2023- LA STAMPA - 39- C’È GUSTO IN PROVINCIA 8

04/12/2023 -ALESSANDRIA.TODAY-ASSOCIAZIONE PIETRA VERDE E.T.S: 23 ANNI DI CAMMINO “ECO-CONSAPEVOLE” 10

06/12/2023 - STAMPA ALESSANDRIA 51- IL CAMMINO ECO-CONSAPEVOLE NELL’ INCONTRO CON LA PIETRA VERDE 13

09/12/2023- IL GIORNALE WEB - L’ITALIA CHE MI PIACE… IN VIAGGIO CON RASPELLI- ARTICOLO DI STEFANIA CASTELLA. 14

09/12/2023 - PANORAMA DI NOVI LIGURE - DOLCI TERRE DI NOVI: SECONDA GIORNATA CON LO CHEF DELLA TV ANDREA MAINARDI 19

13/12/2023 – LA STAMPA -44 – LA PROMOZIONE DEL GAVI DOCG 20

14/12/2023- IL POPOLO DERTONINO -7- IL PROGRAMMA 2024 DELLA PIETRA VERDE 21

14/12/2023- IL PICCOLO -CRESCE IL TURISMO VERDE 22

16/12/2023 – FORBES-GAVI AND TIMORASSO- TWO DISTINCTIVE PIEMONTESE WHITE WINES 25

22/12/2023- VITA CASALESE- ILLUSTRATO IL BILANCIO DI PREVISIONE 30

24/12/2023 – ALESSANDRIA24.COM- SCARSI PRESENTA L’INDIRIZZO “ENOGASTRONOMICO E DELL’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”- 31

30/12/2023 - LA VOCE DI ASTI – IN CAMMINO CON ARTABÀN 35

01/12/2023 - Stampa Alessandria 51 - “Alle Radici del gusto" L'appuntamento oggi a V.f. 1 Palazzo Monferrato

01/12/2023 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 51

“Alle Radici del gusto” L’appuntamento oggi a Palazzo Monferrato

«La provincia di Alessandria è uno dei territori più sorprendenti d’Italia, perché ha una identità così marcata nei suoi centri zona che ogni volta sembra di essere in un luogo nuovo». Così Luca Ferrua, direttore de Il Gusto, hub del Gruppo Gedi che si occupa principalmente di food & wine, descrive il territorio che ha scoperto, città dopo città, nei mesi passati. I risultati del viaggio enogastronomico «Alle Radici del gusto», fortemente voluto da Alexala e Regione, ideato dallo stesso Ferrua, verranno presentati oggi alle 15 a Palazzo Monferrato. Non sarà solo un resoconto ma anche un incontro: le eccellenze della provincia dialogheranno con le amministrazioni locali per migliorare sempre di più l’offerta turistica. «Ho creduto fortemente che questo progetto potesse dare una nuova visione del legame che le imprese hanno con i paesaggi e i piatti tipici» ha detto l’assessore alla Cultura della Regione Vittoria Poggio. V.F. —



Le Eccellenze del Piemonte negli Istituti alberghieri, Regione Piemonte ed Ente Fiera del Tartufo puntano sui giovani

di Redazione – Venerdì 1 Dicembre 2023



Prodotti del territorio e Tartufo Bianco d'Alba, ma con un occhio attento alle future generazioni dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Ha chiuso in bellezza e con grandi numeri l'edizione 2023 delle "Eccellenze del Piemonte in vetrina", progetto ideato da Visit Piemonte con l'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, promosso da Regione Piemonte e realizzato in collaborazione con le 6 Agenzie Turistiche Locali: ATL Alexala, ATL del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ATL Terre dell'Alto Piemonte – Biella, Novara, Valsesia e Vercelli -, ATL Turismo Torino e Provincia.

Novità dell'edizione 2023 sono stati infatti il coinvolgimento e la partnership con gli Istituti alberghieri piemontesi che hanno conferito all'iniziativa una valenza del tutto particolare. Nell'Albese, a cura dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, il ciclo di incontri "Sostenibilità incrociate" ha rivolto uno sguardo al futuro con la giornata del 3 novembre al Teatro Sociale di Alba, dal titolo "E così vorresti fare lo chef?", curata dal narratore gastronomico Paolo Vizzari e rivolta ai giovani dell'Istituto Professionale Statale "Arte Bianca" di Neive, della Scuola Apro Formazione di Alba e Canelli e dell'Istituto Istruzione Secondaria Superiore Piera Cillario Ferrero Alba Protagonisti, lo chef Matias Perdomo, del ristorante una Stella Michelin "Contraste" di Milano ed Enrico Crippa, chef tristellato del Ristorante Piazza Duomo di Alba.

Inoltre, sempre nell'ambito della 93ª edizione Fiera del Tartufo Bianco d'Alba, è stata scelta la sede di Alba Accademia Alberghiera per la consegna del riconoscimento "Dawn to Earth", dedicato alla sostenibilità culinaria, allo chef tristellato svizzero Andreas Caminada, che ha partecipato a un talk con i giovani aspiranti cuochi della scuola.
Di grande e positivo impatto anche il ciclo di 7 cene coordinate da Visit Piemonte, che ha messo "alla prova" oltre 500 studenti di cucina, sala bar e accoglienza guidati da 7 grandi chef, 60 tra presidi e docenti e 32 collaboratori tra aiuto chef, bartender e maÎtre in 7 istituti professionali alberghieri tra Asti, Novara, Biella, Novi Ligure, Mondovì, Domodossola e Torino. Un impegno che ha permesso di servire nelle sale dei locali scolastici 30 diversi piatti a base di prodotti tipici al profumo di Tartufo Bianco d'Alba, accompagnati dai vini del territorio e da deliziosi cocktail a circa 450 commensali.

Le abilità culinarie dei 7 incontri hanno espresso "piemontesità" a 360 gradi, tra gli aromi del formaggio Roccaverano, del cardo gobbo, delle patate rosse di Mombarcaro, delle nocciole, ma anche della Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto Presidio SlowFood; protagonisti anche il riso del Novarese, la toma del Mottarone, i biscottini di Novara, il Montebore, le nocciole e gli amaretti, la Paletta di Coggiola, il cavolfiore di Moncalieri. La guancetta di maiale brasata alla birra Menabrea, la torta con crema al Ratafià biellese di ciliegie, il Bettelmatt ossolano, le patate walser e molte altre golose suggestioni.

Ma non solo: i 7 eventi, svoltisi tra il 25 ottobre e il 23 novembre, hanno coinciso con altrettanti press tour a cui hanno partecipato oltre 40 giornalisti e influencer di primo piano nella narrazione dei territori, del cibo, dei prodotti e dei produttori locali, che hanno affiancato la presenza alle cene alla visita a 100 punti di interesse, coniugando così la conoscenza delle attrattive culturali e turistiche con una rinnovata attenzione per i giovani che terranno alte le sorti della ristorazione piemontese.

Hanno aderito a questo progetto L'Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti con la Chef Mariuccia Ferrero Roggero del Ristorante San Marco di Canelli (nella foto); l'Istituto Professionale di Stato G. Ravizza sede di Vignale (Novara) con la Chef Marta Grassi del Tantris*; l'I.I.S.S. Ciampini-Boccardo di Novi Ligure con lo chef Andrea Ribaldone del Ristorante Lino* di Pavia; l'Istituto di Istruzione Superiore Gae Aulenti di Biella con gli Chef Sergio e Andrea Vineis del Ristorante Il Patio* di Pollone; l'I.I.S. Giolitti-Bellisario di Mondovì (Cuneo), con lo Chef Jerome Migotto del Ristorante Le Piemontesine di Igliano; l'Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Mellerio Rosmini di Domodossola (Verbania) con lo Chef Matteo Sormani del Ristorante Walser Schtuba di Formazza; l'Istituto di Istruzione Superiore Giovanni Giolitti di Torino con lo Chef Christian Mandura del Ristorante Unforgettable*.
Da segnalare, la collaborazione dei Bartender Franco Mo, Nicola Mancinone, Luigi Barberis, Ionut Ionescu, Vincenzo Brindisi e dei MaÎtre Luca Icardi, Daniele Genovese e Valerio Beltrami, quest'ultimo Presidente nazionale dell'Associazione MaÎtre Italiani Ristoranti e Alberghi.

«Il segreto dell'attrattività turistica di un territorio è la connessione armonica delle potenzialità delle diverse aree, risultato che si ottiene coinvolgendo soggetti privati e pubblici e l'intera società civile, comprese le istituzioni scolastiche e di formazione – sottolinea l'Assessore alla Cultura, Commercio e Turismo della Regione Piemonte, Vittoria Poggio – *Queste ultime sono state elemento caratterizzante della quarta di edizione di 'Eccellenze del Piemonte in vetrina', uno dei nostri progetti di punta nel campo enogastronomico. Consapevoli dell'importanza fondamentale di far crescere le giovani generazioni dell'hotellerie, proseguiremo nel loro coinvolgimento, perché puntare su di*

loro, significa investire sulla qualità del nostro turismo e sull'innovazione: elementi imprescindibili per una meta di livello come il Piemonte, che nei primi nove mesi del 2023 ha registrato crescite importanti nelle presenze e negli arrivi, confermandosi particolarmente attrattiva per i viaggiatori esteri».

«Il Piemonte è una regione ricca di eccellenze che si riflettono anche nella qualità della sua offerta formativa nel settore alberghiero e turistico. Gli istituti alberghieri piemontesi sono tra i più prestigiosi e innovativi d'Italia, capaci di formare professionisti competenti e preparati a operare in un mercato sempre più esigente – dichiara l'Assessore all'Istruzione e Merito, Lavoro, Formazione professionale della Regione Piemonte, Elena Chiorino – *Le eccellenze negli istituti alberghieri sono un valore aggiunto per lo sviluppo delle competenze e delle potenzialità degli studenti, che possono così inserirsi nel mondo del lavoro con una preparazione di alto livello e una maggiore competitività. Un'ulteriore opportunità per il settore è l'apprendistato duale: l'assessorato ha stanziato 2 milioni di euro per finanziare i percorsi formativi in linea con i fabbisogni professionali delle aziende, da realizzare nel periodo 2023-2025. Una iniziativa con cui il giovane, lavorando, consegue un diploma o una specializzazione: si tratta di un ulteriore strumento innovativo per formare e inserire rapidamente nel mondo del lavoro professionisti qualificati, creare un futuro certo per i nostri talenti e generare occupazione stabile».*

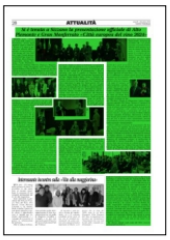
«In un periodo storico in cui si dibatte molto di giovani, prospettive future, nuove tecnologie e sostenibilità, con il payoff della 93ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 'L'Alba del Futuro' abbiamo voluto rivolgerci in particolare proprio alle nuove generazioni con il loro linguaggio e i loro strumenti – evidenzia la Presidente dell'Ente Fiera Liliana Allena – *E lo abbiamo fatto con riflessioni rivolte alle nuove professionalità del turismo e dell'enogastronomia, parlando di futuro del nostro Pianeta, di ambiente, di terra, del Tartufo che nella terra nasce e cresce insieme ai grandi vini e ai grandi prodotti figli di quella cultura materiale e immateriale che ha reso il territorio di Langhe Monferrato e Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco e una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo».*

«Siamo estremamente orgogliosi dei risultati di questa quarta edizione delle 'Eccellenze del Piemonte in vetrina' realizzata con gli Istituti alberghieri piemontesi – commenta Beppe Carlevaris, Presidente del Cda di Visit Piemonte – *Il grande impegno di studenti, docenti e dirigenti scolastici è andato al di là delle aspettative, confermando il valore dell'esperienza per i ragazzi, l'importanza di dare visibilità all'impegno degli istituti formativi che stanno facendo crescere le nuove generazioni di addetti alla ristorazione e all'accoglienza. Coinvolgere le nostre scuole in progetti di promozione legati al Tartufo Bianco d'Alba e alle eccellenze regionali è una scommessa sul futuro, su questi giovani che diventeranno gli artefici e gli ambasciatori di una straordinaria cultura culinaria, arricchendo e innovando le tradizioni gastronomiche della nostra regione. Un format riuscitissimo da replicare in altri eventi ed occasioni».*

Si è tenuta a Sizzano la presentazione ufficiale di Alto Piemonte e Gran Monferrato «Città europea del vino 2024»

SIZZANO (sm7) - Domenica scorsa nella cantina «La Piemontina» situata negli splendidi vigneti tra Ghemme e Sizzano si è tenuta la presentazione ufficiale dell'importante riconoscimento a Città Europea del Vino 2024 dato a venti Comuni piemontesi Città del Vino: Acqui Terme, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Brusnengo, Casale Monferrato, Fara Novarese, Gattinara, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Mezzomerico, Ovada, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vigliano Biellese e Villa del Bosco. L'incontro era già stato proposto nei territori del Gran Monferrato lo scorso 10 e 11 novembre, rispettivamente ad Aqui Terme, al Castello di Uviglie a Rosignano Monferrato e al Castello di Tagliolo Monferrato. Tra i diversi interventi è stato più volte sottolineato l'importanza del lavoro di squadra e della volontà di fare sistema, elementi che hanno permesso la creazione del progetto, strategico e «cementato» dalle competenze, peculiarità e diversità di ciascun Comune: un piano talmente unico che ha permesso l'assegnazione del prestigioso riconoscimento da parte della Commissione Europea di RECEVIN. Non solo vini, protagonisti indiscussi, come i Nebbioli dell'Alto Piemonte, gli autoctoni Vespolina e Uva Rara, i tradizionali ma molto amati rossi dell'Acquese e Casalese, Barbera, Grignolino e Dolcetto, con gli aromatici Brachetto e Moscato, ma anche territori straordinari: *«Gli appuntamenti che verranno proposti nel 2024 sono tutti collegati tra loro in un ideale e continuo passaggio di testimone tra le diverse province coinvolte. Essi permetteranno non solo di attirare turisti, curiosi e addetti ai lavori, ma anche di dimostrare su un palcoscenico internazionale l'importanza dell'unione di intenti: comunità diverse tra loro, portatrici di un grande patrimonio di biodiversità e cultura (tra cui tre siti iscritti nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco) presentano gli stessi valori e il comune interesse per la salvaguardia e crescita del territorio. Si può quindi dar vita a progetti impensabili, irraggiungibili se affrontati singolarmente».*

A moderare i diversi interventi è stato Marco Graziano, giornalista Mediaset, originario di Milano, ma legato fin dall'infanzia al territorio, in particolar modo a Sizzano: fin da subito ha sottolineato che il riconoscimento rappresenta una grande opportunità per far scoprire le nostre bellezze territoriali, i borghi, la cultura, le tradizioni e ovviamente il vino. Dopo i saluti dei padroni di casa, Liudmila Bobrova e Paolo Rovellotti, che hanno ringraziato le autorità per aver scelto la loro cantina per la presentazione, i primi a intervenire sono stati il sindaco di Ghemme, Davide Temporelli, il presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino, Angelo Radica, Mario Arosio e Umberto Stupenengo, rispettivamente presidente e vicepresidente del Comitato Promotore Città Europea del Vino. Temporelli ha voluto ripercorrere le tappe che hanno portato alla candidatura, mentre Radica ha spiegato che cosa significa essere Città Europea del Vino e le diverse opportunità che si affacciano per il 2024. Nel suo intervento ha salutato e ringraziato Stefano Vercelloni, vicepresidente dell'Associazione Città del Vino e coordinatore del Piemonte, purtroppo assente per motivi di salute, a cui *«spetta buona parte del merito di questa candidatura»*. Dalle sue parole anche un grazie ai presenti e in particolar modo agli ambasciatori delle Città del Vino, Guglielmino, Lozzia, Stupenengo e Arosio, ai Sindaci, al presidente del Consorzio, Andrea Fontana, all'Enoteca regionali, alle Università, alla Banca Popolare di Novara, alla Camera di Commercio, alle ATL e a Visit Piemonte. Ponendo l'accento sull'attenzione dato dalla Regione Piemonte, che ha fin da subito creduto in questo progetto, Radica ha ribadito che tra gli obiettivi della Città Europea del Vino ci sarà il *«continuare a lavorare insieme»* e dare una "vetrina" europea a questo territorio, cercando quindi di aumentarne la visibilità. Tutti i Comuni, grazie al turismo enogastronomico (settore, tra l'altro, fortemente in crescita), avranno l'opportunità di essere maggiormente conosciuti a livello internazionale. Arosio ha poi raccontato che *«col passare del tempo, lavorando insieme, abbiamo capito quante cose ci siano in comune tra Alto Piemonte e Gran Monferrato, quante le eccellenze del territorio: l'accordo è diventato strategico, ma deve andare avanti per il futuro». «Bisognerà lavorare in stretto rapporto con le Atl»* ha concluso *«perché deve essere un'occasione per tutti a livello economico. Come Comitato abbiamo stimato che ci potrebbero essere ritorni per almeno un paio di milioni di euro»*. In collegamento audiovisivo è intervenuto Marco Protopapa, assessore regionale all'Agricoltura, Cibo, Caccia e Pesca, che si è soffermato su *«quanto questa fase divulgativa sia importante per far conoscere a tutti i cittadini il traguardo raggiunto, che dovrà portare beneficio anche per il futuro. È un segno di sinergia, un*



empo inaspettata, consolida-a grazie alla rete delle Città del Vino». Stupenengo, oltre a ribadire l'identità straordinaria nata tra i diversi Comuni che vanno dal Monte Rosa fino a quasi al mare, ha letto il messaggio inviatogli da Stefano Vercelloni. Sempre in collegamento Vittoria Poggio, assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio, ha evidenziato come *«questo grande riconoscimento è sinonimo di grande capacità di fare squadra, ma è un grande stimolo per migliorare e far crescere il livello di accoglienza, presentazione e promozione del nostro patrimonio vinicolo»*. È stato poi il turno di Matteo Marnati, assessore regionale all'Energia, Innovazione e Ricerca: *«Non bisogna farsi perdere nessuna occasione. Intorno al tema del vino si devono creare infrastrutture, percorsi, servizi dedicati ai turisti, promuovendo eventi riconosciuti a livello nazionale e internazionale»*.

«Adesso abbiamo la fortuna di programmare alla luce delle esigenze» ha aggiunto *«bisogna lavorare sulle specificità, i paesaggi stupendi, dalla montagna alla pianura»*. Infine, ha toccato brevemente alcuni temi sui quali si dovrà insistere: l'ambiente, le ricerche e la tecnologia sul contrasto alla Popilia japonica, il sostegno delle pratiche agricole sostenibili, la gestione responsabile dell'acqua, il risparmio energetico, gli imballaggi ecologici, le certificazioni di sostenibilità, il turismo sostenibile e il connubio vino e turismo. Sono stati poi invitati tra i relatori diversi sindaci, Aldo Giordano per Fara, Andrea Cerri per Boca, Roberto Balzano per Maggiora, Katia Bui per Grignasco, Paolo Cantero di Ovada, Riccardo Giuliani per Suno, Daniele Baglione (vicesindaco) per Gattinara, Fabrizio Bertolino per Brusnengo e Cristina Vazzoler per Vigliano Biellese. Sono intervenuti inoltre Rino Porini, vicepresidente della Provincia del VCO e Luigi Laterza, assessore della Provincia di Novara. Maria Rosa Fagnoni come rappresentante di Atl Terre dell'Alto Piemonte ha rimarcato la grande collaborazione e disponibilità con Alexala: *«Lo sviluppo del turismo parte anche dai piccoli borghi, che sapranno dare quello che c'è di più autentico»*. Anche Andrea Fontana, presidente del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, è intervenuto come portavoce dei 118 produttori associati. Il penultimo intervento è stato della segretaria generale della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, Cristina D'Ercole e ha concluso l'incontro Roberta Gabrielli, responsabile marketing e processi aziendali di Nomisma, che ha mostrato lo studio realizzato per l'Osservatorio Nazionale del Turismo del Vino. I molteplici interventi hanno solo rappresentato l'inizio di quello che si prospetta un anno unico per i Comuni coinvolti, su cui si accenderà un importante riflettore che metterà in mostra *«questa zona geografica che fa della biodiversità, del rispetto della natura e dello stile di vita rurale il suo principale valore»*.

Per ulteriori dettagli sugli eventi del 2024: www.cittaeuropeadelvino2024.eu













02/12/2023- La Stampa - 39- c'è gusto in provincia

A PALAZZO MONFERRATO



C'è Gusto in provincia

FEDERICA CASTELLANA

Ieri tappa del viaggio alla scoperta delle radici

VALENTINA FREZZATO – P. 42

Ieri pomeriggio a Palazzo Monferrato il direttore de Il Gusto, Luca Ferrua, ha raccontato, insieme ad Alexala e Regione, i risultati del progetto «Alle Radici del gusto» che ha portato in tour in provincia giornalisti ed esperti di enogastronomia. «L'Alessandrino è un territorio sorprendente», ha detto. —

IL PROGETTO DEDICATO A CIBO E VINO È STATO IDEATO DA LUCA FERRUA, DIRETTORE DELL'HUB DEL GRUPPO GEDI "IL GUSTO"

"Alessandria, finalmente ora ci crediamo"

Ieri a Palazzo Monferrato è stato sottolineato il salto in avanti a livello di promozione e comunicazione

VALENTINA FREZZATO
ALESSANDRIA

L'Alessandrino è un territorio che si racconta poco. Questa frase era tristemente vera fino a qualche anno fa. Negli ultimi tempi, invece, la provincia ha imparato, a piccoli passi, a promuoversi, a parlare e far parlare di sé sottolineando ciò che la distingue dalle altre e cioè la sorprendente varietà.

Ed è questo che ha colpito il direttore de Il Gusto, l'hub del Gruppo Gedi che si occupa principalmente di enogastronomia, Luca Ferrua, ideatore del format «Alle Radici del gusto» che durante l'estate ha portato giornalisti e professionisti della ristorazione alla scoperta dei prodotti di punta di tutti i centri zona, passando per caffetterie, aziende agricole, vigneti, cantine, locali storici, locali innovativi, laboratori artigianali, grandi realtà industriali, uffici dei sindaci dei piccoli paesi, trattorie. Ne è nato un ampio rac-


ALESSANDRIA

Bocciata la Ovada-Alessandria "Costi alti e pochi passeggeri"

C'è Gusto in provincia

"Alessandria, finalmente ora ci crediamo"

TINO ABBIGLIAMENTO

conto – presentato ieri durante un incontro pubblico a Palazzo Monferrato insieme agli assessori regionali Vittoria Poggio e Marco Protopapa e al presidente di Alexala Roberto Cava – che porterà a un (nuovo) cambio nelle modalità di promozione e comunicazione di ciò che, in provincia, «sanno fare bene». «Finalmente ci crediamo – ha sottolineato Cava – e ora dobbiamo fare un passo avanti: non dobbiamo vendere un piatto o un vino, dobbiamo vendere l'intero territorio». Gianni Berrone, assessore del Comune di Alessandria, ha aggiunto: «Abbiamo solo bisogno di essere scoperti».

«Attenzione perché le radici sono gli ingredienti e nell'Alessandrino ne avete tanti: sono la vostra vera forza», ha detto Ferrua. Sul palco ha invitato, man mano, imprenditori e produttori che hanno raccontato una parte di quello che di «gustoso» c'è. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





FOTOSERVIZIO FEDERICA CASTELLANA

Il direttore Luca Ferrua, gli assessori regionali Poggio e Protopapa, Roberto Cava (Alexala) e Gianni Berrone (Comune); sotto Gigi Barberis e il responsabile del Museo Borsalino

LUCA FERRUA
DIRETTORE
IL GUSTO

Il Piemonte è ricco di gusti da scoprire La vere radici dei territori sono i loro ingredienti



04/12/2023 -Alessandria.Today-Associazione PIETRA VERDE E.T.S: 23 ANNI di Cammino “ECO-CONSAPEVOLE”



Date: 4 dicembre 2023Author: alessandria today 0 Commenti

23 ANNI di Cammino “ECO-CONSAPEVOLE” *è il biglietto da visita della* ***PIETRA VERDE E.T.S.****, nata nel 2001 come Associazione Naturalistica Culturale e diventata dapprima nel 2020 Associazione di Promozione Sociale e dal 2021 Ente del Terzo Settore iscritta al RUNTS (Registro Unico Nazionale Terzo Settore).*

la pietra verde

L'associazione annovera 500 soci; i fondatori, i volontari, gli istruttori IWE (Walking-eco-consapevole) hanno trasmesso ai propri associati e frequentatori delle escursioni questo modello di vivere il Turismo Lento.

Conoscere il territorio, le peculiarità naturalistiche ed ambientali, le culture e le tradizioni, le eccellenze enogastronomiche accompagnano molti dei percorsi promossi dall'Associazione.



I cammini di più giorni alla scoperta del bel Paese (ma anche le escursioni di un solo giorno a pochi passi da casa!), gli angoli nascosti, l'incontro con la saggezza delle persone che non hanno abbandonato i luoghi di origine sono il valore aggiunto del turismo lento, culturale e curioso.

All'incontro partecipano:

Flavio Mogni – Presidente Associazione "La Pietra Verde E.T.S."

Roberto Cava – Presidente ALEXALA

Mike Zena – "*Trekker*" e cantautore che racconterà l'esperienza del cammino sulle "Vie del Sale" esibendosi con un brano a sorpresa.

A seguire: proiezione del video reportage sul Cammino Francigeno a cura di **Stefano De Agostini,** "*trail photographer*".

Concluderà l'incontro la video presentazione del Calendario Escursioni 2024,a cura di Riccardo Rancan, "*hiking expert***".**

Conduce e modera: **Alessandra Dellacà,** giornalista

L'incontro è patrocinato dal ***Comune di Tortona****, da* ***Alexala –Azienda di Promozione Turistica*** *e condiviso da* ***Federconsumatori Piemonte.***

Tortona, 4 dicembre 2023

Sede Legale: Rifugio Piani di San Lorenzo, Fraz. Pallavicino, Cantalupo Ligure (AL)

Sedi Operative: Via Roma 1, Brignano Frascata (AL) – Loc. Casa Ponte 7, Val di Nizza (PV)

e-mail: associazionepietraverde@gmail.com

23 ANNI DI CAMMINO "ECO-CONSAPEVOLE" ASSOCIZIONE PIETRA VERDE E.T.S



Pubblicato da alessandria today

Ex Dirigente, consulente e ora blogger Background, di Pier Carlo Lava Le mie esperienze lavorative nel settore Commerciale & marketing, un mondo che affascina, motiva e stimola, che ha contribuito a farmi crescere sotto il profilo professionale e umano. Un mondo dove non esiste la routine in quanto si rinnova ogni giorno, quasi ogni momento, un mondo in cui organizzazione, metodo, psicologia, dialettica, ma anche creatività e improvvisazione, sono gli elementi essenziali che contraddistinguono gli abili commerciali così come i valenti creativi nel Marketing. Molti di noi potendo ricominciare da capo intraprenderebbero altre attività, altri percorsi, personalmente invece non cambierei quasi nulla farei la stessa scelta, ben sapendo che per motivazioni intrinseche non sarebbe mai uguale, forse l'unica cosa che cambierei sarebbe quella di dare maggiore spazio alla famiglia, perchè confesso di averla un po trascurata. Mostra tutti gli articoli di alessandria today

© 2023 ITALIANEWSMEDIA.IT - MAGAZINE ALESSANDRIA TODAY - P.C. LAVA

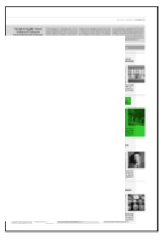
BLOG SU WORDPRESS.COM.

06/12/2023 - Stampa Alessandria 51- Il cammino eco-consapevole nell' incontro con La Pietra Verde

Tortona

Il cammino eco-consapevole nell'incontro con La Pietra Verde

Sabato alle 15,3(Dei, l'Associazior promuove l'incor Stagioni della Pie lerà dei 23 anni che promuove il c sapevole capace r re fisico e quello p presidente dell'a: Mogni, il president to Cava, il trekker conterà l'esperier Sale» esibendosi con un brano a sorpresa. A seguire proiezione del video reportage sul Cammino Francigeno di Stefano De Agostini. M.T.M. —



09/12/2023- il giornale Web - l'Italia che mi piace… in viaggio con Raspelli- articolo di Stefania Castella.

IL GIORNALE web

Cultura - Cinema e spettacolo



Stefania Castella

CONDIVIDI

09 Dicembre 2023

L' ITALIA CHE MI PIACE... IN VIAGGIO CON RASPELLI

di Stefania Castella



Ph. F. Lanzini

Sabato 9 dicembre alle 21.30 (ed in replica domenica 10 alle 15.30) la nona nuova puntata

SU ALMA TV (AliceTV e MarcoPoloTV) E SU CANALE EUROPA

A CESENA TRA SPINACI E FAGIOLINI PER LA OROGEL

PER VEDERE LE PUNTATE:

https://almatv.tv/video/viewfolder?rel=731&dm=9

https://www.canaleeuropa.tv/programmi-italiachemipiace

In prima serata sabato 9 dicembre alle 21.30 (ed in replica domenica 10 alle 15.30) andrà in onda la nona puntata della seconda serie de L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI dedicata ai fagiolini ed agli spinaci che vengono coltivati per la Orogel nella zona attorno a Cesena.

NONA PUNTATA: Cesena
Sabato 9 dicembre

Sabato 9 dicembre dopo le meravigliose "piante" di carciofi nelle grandi estensioni dei dintorni di Policoro (Matera), affacciate sul golfo di Taranto, è la volta di un altro grande territorio che rifornisce la Orogel di Cesena: in Romagna la troupe con Edoardo Raspelli racconta di fagiolini e spinaci. Nata nel 1967 tra "quattro amici al bar" capitanati da Bruno Piraccini oggi questa cooperativa di 1.650 soci e 2.000 dipendenti è leader italiano per le verdure surgelate (ma fa anche altro) e fattura 350 milioni. Edoardo Raspelli ha intervistato lo staff : l'amministratore delegato Giancarlo Foschi, Il responsabile dell'ufficio agronomico Massimo Siboni, il coltivatore Paolo Lombardi, il direttore di produzione Michele Fantini, lo chef Gaetano Ragunì. Accanto ad Edoardo Raspelli, come a Policoro, la giornalista Sara Colonna che ha intervistato la nutrizionista Sara Biondi.

Le 10 nuove puntate vanno in onda non solo su ALMA TV (canale 65 del digitale terrestre nazionale) ogni sabato alle 21.30 con replica la domenica alle 15, ma sono visibili anche su CANALE EUROPA, una delle principali piattaforme streaming a livello nazionale ed europeo, all'interno di un ricco ed interessante palinsesto che comprende anche Samsung TV Plus, Amazon Fire TV e Roku.

IlGiornaleWeb
11.916 follower
Segui la Pagina
Condividi

©2023 ilMeteo.it - Il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Torino

Venerdì 15/12/2023
Sereno
Temperatura minima: 0°C
Temperatura massima: 11°C
Probabilità di precipitazioni: 10%
Vento assente

Sabato 16	Domenica 17	Lunedì 18
Sereno	Nubi sparse	Poco nuvoloso
Minima: -1°C	Minima: -2°C	Minima: -1°C
Massima: 7°C	Massima: 6°C	Massima: 8°C
Precipitazioni: 10%	Precipitazioni: 10%	Precipitazioni: 10%
Vento debole da NNE	Vento assente	Vento assente

Altre in "Cinema e spettacolo"

- Meteo e tutela dell'ambiente. Tornano su RAI GULP: Green Meteo e Meteo Spazio
- Cusano tv e radio: highlights e anticipazioni dal 9 al 15 dicembre
- Cinema, al via la Festival della Commedia: premio alla carriera a Giacomo Rizzo
- O anche no. Inclusione sociale e disabilità nel programma di Rai3 condotto da Paola Severini Melograni
- Grisù il celebre draghetto pompiere torna in prima visione su RaiYoyo e RaiPlay

Recensioni

La principessa lucciola, di fabrizio silei e serena viola

Verso santiago ? digressioni sulle strade di spagna, di cees nooteboom

Il link del portale e delle puntate in streaming e on-demand è:

https://almatv.tv/video/viewfolder?rel=731&dm=9

In streaming e on-demand, (https://www.canaleeuropa.tv/programmi-italiachemipiace)

Canale Europa manda in onda il programma on demand su Canale Europa Primo Piano:

https://www.canaleeuropa.tv/canale-europa-uno//

il lunedì il mercoledì e il sabato alle 12 e alle 22.30 sul canale nazionale digitale terrestre 416 visibile in tutta Italia attraverso Smart TV.

Sul set, accanto ad Edoardo Raspelli, si alternano Paola Bonacina Sara Colonna ed Isabella Saladino.

L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI ha come produttore ed autore il celebre paroliere Fabrizio Berlincioni (vincitore di due Festival di Sanremo, per anni autore anche di Melaverde su Canale 5, proprio con Raspelli) con al suo fianco la figlia Nastassia. Il regista è Carlo Tagliaferri, operatore Samuele Pollini. Le foto dei set sono di Nastassia Berlincioni e Carlo Tagliaferri.

Si è iniziato con il Piemonte, con quattro province, in collaborazione con la Regione Piemonte, Visit Piemonte e le ATL, le Agenzie Turistiche Locali delle singole zone; due puntate sono in collaborazione con la Camera di Commercio di Nuoro, una con l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano, due puntate sono dedicate ai prodotti della Orogel (tra Cesena e Policoro, Matera) , una alla Novi (di Novi Ligure, Alessandria), alla King's, lo storico salumificio (dal 1907) di Sossano (Vicenza) ed al salumificio Principe (a San Daniele del Friuli, Udine).

1 Asti Langhe Monferrato Roero 14 ottobre
2 Verbano Cusio Ossola 21 ottobre
3 Alessandria e provincia 28 ottobre
4 Cuneo e provincia 4 novembre
5 Irgòli (Nùoro e provincia) I 11 novembre
6 Irgòli (Nùoro e provincia) II 18 novembre

7 Bolzano (e provincia) 25 novembre
8 Policoro (e provincia di Matera) 2 dicembre
9 Cesena e provincia 9 dicembre
10 Novi Ligure (Alessandria) –
Sossano (Vicenza) e San Daniele
del Friuli (Udine) 16 dicembre

DECIMA PUNTATA: Novi Ligure (Alessandria)- Sossano (Vicenza) & San Daniele del Friuli (Udine)
Sabato 16 dicembre

Sabato 16 dicembre-Sono un gioiello dell'alimentare italiano; sono un simbolo del Piemonte che celebra l'intero Tricolore. Anche se oggi il nome "gentile" si è perso ed è diventata la improponibile "Trilobata delle Langhe", la nocciola del Piemonte, da Cuccaro Monferrato (Alessandria) ma anche da Cortemilia (Cuneo)... è una ghiotta meraviglia.E c'è chi adopera per la propria industria alimentare creatrice di leccornie solo nocciole del Piemonte ed in particolare del territorio più vicino alla loro trasformazione in cioccolatini e creme da favola, salvando posti di lavoro, antiche tradizioni e, anche, l'ambiente...
L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI è andata nei noccioleti di Celeste Canapa, a Cuccaro Monferrato (Alessandria), a registrare le immagini della raccolta con Edoardo Raspelli ed Isabella Saladino. Il noccioleto è uno dei tanti fornitori della Novi (di Novi Ligure, Alessandria) e la troupe è stata guidata dal direttore marketing Pierluigi Gallo e dal digital projects Marco Martelli.

Sabato 16 dicembre sarà la volta anche del racconto di un'altra produzione italiana di qualità. Si parlerà della grande azienda Kin'gs (di Sossano, in provincia di Vicenza), nata nel 1907 e famosa per alcuni importanti prodotti: il prosciutto crudo "del cestello", lo snocciolato (cioè "disossato") che prende il nome Val Liona (comune situato al centro dei Colli Berici, uno dei più bei comprensori naturalistici della provincia di Vicenza) e, in particolare, dell'ultimo nato cioè il guanciale. A Sossano Edoardo Raspelli ha intervistato il direttore dello stabilimento, Paolo Colognese.
Poi trasferimento alla Principe King's di San Daniele del Friuli (Udine) con il direttore dello stabilimento, Andrea Fabbro, il mastro cantiniere Pietro Lòndero e le ricette di Stefano Nicoletti, chef della Casa Rossa ai Colli di Ragogna (a pochi chilometri da San Daniele). Accanto ad Edoardo Raspelli, come a Policoro MT ed a Cesena, la giornalista Sara Colonna che ha intervistato l'amministratore delegato della King's, Corradino Marconi.

LA PRIMA PUNTATA: ASTI LANGHE MONFERRATO ROERO

SABATO 14 OTTOBRE

Le prime quattro puntate della seconda edizione hanno il patrocinio della Regione Piemonte. L' attività rientra nelle azioni promozionali che erano previste per l'estate e autunno 2023 promosse da Regione Piemonte con il coordinamento di Visit Piemonte e il supporto delle ATL di Alexala, del Cuneese, del Distretto Turistico dei Laghi e di Langhe, Monferrato e Roero.
Sabato 14 ottobre vini, tartufo nero e formaggio Roccaverano DOP sono i protagonisti della prima puntata dedicata a Langhe Monferrato Roero e Astigiano con le carni e i salumi tipici, la cerca del tartufo e approfondimento del progetto di valorizzazione del tartufo nero ("Oro Monferrato") e la visita a un produttore del celebre formaggio Roccaverano DOP e Presidio Slowfood che nasce sulle colline della Langa astigiana e, come spiega SlowFood, l'unico caprino storico d'Italia e il solo degno di confrontarsi con i celebri chèvres d'oltralpe. Dulcis in fundo, la tradizione artigianale dei prodotti da forno: i grissini fatti a mano e le tipiche "lingue di suocera". Tavolata al Cavallo Scosso di Asti.

LA SECONDA PUNTATA: VERBANO CUSIO OSSOLA
sabato 21 ottobre

Sabato 21 ottobre la squadra de L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI racconterà la provincia di Verbano Cusio Ossola. Sarà la volta dei formaggi e vini della Val d'Ossola, della lavorazione delle erbe alpine, di un inedito incontro in piantagione con i produttori di Camelia del tè a Cuzzago di Premosello Chiovenda, momenti che si alterneranno a riprese dei panorami del lago d'Orta e del Lago Maggiore. La troupe si muoverà tra le bellezze e le bontà di Baceno, Crodo, Domodossola, Santa Maria Maggiore, Pieve Vergonte, Verbania, Gignese... Tavolata alla Cascinetta di Gignese, sopra Stresa.

TERZA PUNTATA: Alessandria e provincia
sabato 28 ottobre

Sabato 28 ottobre ad Alessandria città focus sul cioccolato e sulle pasticcerie, per non dimenticare una straordinaria storia nata sulla scia degli ufficiali, prima napoleonici e poi sabaudi, di stanza alla Cittadella e confermata dalla denominazione comunale per la pasticceria ottenuta nel 2005, una delle prime di questo genere in Italia. E poi, sul territorio, spazio al famoso formaggio Montèbore a forma di torta nuziale e Presidio Slow Food: a inventarlo furono i monaci dell'abbazia benedettina di Santa Maria di Vendersi, sul Monte Giarolo e sappiamo che venne scelto come unico formaggio per il banchetto delle nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza a Tortona nel 1489. Infine un salto a Gavi, al Resort Villa Sparina per parlare di vini e presentare la tavolata del territorio.

QUARTA PUNTATA: Cuneo e provincia
sabato 4 novembre

Sabato 4 novembre ancora un celebre prodotto dell'arte casearia piemontese saluterà lo spostamento della troupe nel Cuneese per il Castelmagno, uno dei formaggi erborinati con la storia più antica e affascinante di cui si ha notizia certa fin dal 1277 e che ha acquisito il massimo della notorietà in epoca ottocentesca, quando era presente nei menù più importanti delle cucine inglesi e francesi. Si proseguirà quindi con le farine macinate a pietra del Mulino di Dronero, ottenute da cereali coltivati sul territorio e ingrediente di biscotti molto speciali. Si proseguirà con realtà artigianali di lavorazione di frutta e verdura e della pasta e infine chiuderanno la carrellata funghi e tartufi. Tavolata a Boves, al ristorante Politano.

QUINTA E SESTA PUNTATA: Irgòli (Nùoro e provincia)
sabato 11 novembre
sabato 18 novembre

Il programma ha raccontato alcune delle meraviglie della provincia di Nùoro, in particolare dell'entroterra del golfo di Orosei, il comune di Irgóli ed i suoi dintorni: i formaggi della cooperativa La Rinascita che produce Pecorino Sardo, Pecorino Romano, caprino ed un curioso formaggio erborinato. Giuseppe Porcu parlerà del suo allevamento di suini (250 scrofe e 500 maiali all'ingrasso), Paolo Porcu delle sue 200 pecore (al suono della musica della sua figlioletta maggiore, Veronica), Tonino Porcu delle sue 500 capre. Gli spettatori vedranno poi i salumi tradizionali: la salsiccia sarda, il soave lardo, coppa salami pancette e dolci prosciutti crudi, il porcheddu... incontrando "I Salumieri di Irgoli" (Samuele Mele e Giuseppe Bruno), Antonello Cherchi della Norcineria Baroniese e Michele Battacone del Salumificio Murru. Sulle sterminate tavolate allestite del salone dell'agriturismo Piperedda, poi, questi salumi saranno accostati ai pani tipici di Irgòli e della Sardegna, i fragranti e croccanti pane carasau (o carasatu) ed il pane guttiau...Ce li racconteranno i fratelli Giampaolo e Carlo Murru del Panificio Battacone ed i fratelli Rosa ed Efisio Vinci di Isola Sarda. Nei bicchieri, la birra artigianale del Birrificio Marduk creato (assieme a molte altre cose) da Giuseppe Murru e Mauro Loddo, i vini dell'azienda Oniai (della vicina Onifai) e quelli di Marco Mossa della cantina che porta il suo nome: il grande rosso Cannonau di Sardegna, il bianco eccellente ed un nuovo prodotto invecchiato...nel granito locale.E gli spettatori vedranno anche dei dolci sensazionali, più che originali, delle vere opere d'arte (di bellezza e golosità): gli oggetti e le sculture più diverse realizzate con la pasta di mandorle (e decorate) da Anna Gardu ed apprezzate anche da Vittorio Sgarbi.

SETTIMA PUNTATA :Bolzano e provincia
Sabato 25 novembre

Sabato 25 novembre L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI era a Bolzano e provincia, in collaborazione con l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano diretta da Roberta Agosti, in occasione della grandiosa Festa delle Mele che ha avuto il suo centro nel cuore di Bolzano, piazza Walther.
Si sono toccati tutti gli aspetti della mele, che costituisce il primo prodotto che l'Alto Adige esporta: nasce su 18.000 ettari e rappresenta il 50 per cento della produzione italiana ed il 10 % di quella europea.

Dal meleto della famiglia di Roland Lazzari (a Laives), alla scoperta anche di mele appena create, all'incontro con Klaus Perathòner alla sterminata cooperativa Grufrut (a Bronzòlo), che raccoglie 80.000 tonnellate l'anno dai suoi 300 associati.
Il comparto salutistico è stato trattato dal professor Lucio Lucchin, mentre non poteva mancare una visita alla celeberrima Thun, soprattutto per conoscere l'aiuto della grande azienda alla Sorriso Academy verso giovani down mettendo a disposizione ampi spazi per sollecitare le reazioni dei ragazzi nel lavoro di bar e ristorante aperti al pubblico...
Per la gastronomia: succo di mele e sidro al Torgglerhof (a Saltusio, frazione di San Martino in Passiria), cucina all'osteria del Castel Roncolo e mele al forno in piazza Walther da Martin Pichler e la sua famiglia e tra gli altri stand presi d'assalto da migliaia di visitatori sotto gli occhi compiaciuti degli organizzatori, il Consorzio delle Mele e l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano con il suo presidente, Roland Buratti e il direttore Roberta Agosti.

OTTAVA PUNTATA: Policoro (Matera)
Sabato 2 dicembre

Sabato 2 dicembre tappa in Basilicata, in provincia di Matera, esattamente a Policoro, cittadina celebre per il suo mare, quello del golfo di Taranto su cui si affacciano le coltivazioni di alcuni dei prodotti bandiera dell'agricoltura italiana (e lucana in particolare) nel mondo. In questa zona dove le rosse fragole di qualità Candonga e Rosetta vengono coltivate su qualcosa come mille ettari, c'è un altro grande e ghiotto prodotto coltivato sulle enormi estensioni accanto al mare e sono i carciofi.
Si tratta di "alberi" alti un metro, un metro e mezzo ed anche più, uno attaccato all'altro e che producono anche venti-trenta frutti l'uno che vengono raccolti a mano man mano che crescono. Vengono colti al momento ottimale della loro crescita e lo testimonia, una volta aperti, la presenza assolutamente minima della cosiddetta "barba".
La squadra de L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI racconta il lavoro della Cooperativa Agricola ARPOR, 120 soci produttori che fanno parte del Gruppo Fruttadoro Orogel. Il carciofo appena colto nel giro di poche ore viene lavorato (molti dei processi sono fatti ancora a mano), immediatamente surgelati e, attraverso l'unione con la romagnola Orogel (di Cesena) spediti in ogni luogo d'Italia...e del mondo. Nell'ora della puntata Edoardo Raspelli incontra il direttore dello stabilimento, Gianmario Massocchi, l'agronomo Francesco Alfano, il direttore di produzione Giuseppe Pirretti. Poi un salto in cucina, dallo chef Walter Naimo che manda avanti i fornelli di un gioiello alberghiero come l' Hôtel San Vincenzo Resort, a Policoro, creato da Rocco La Rocca.

Alla giornalista Sara Colonna il compito di intervistare sulle qualità del carciofi e sulle caratteristiche della surgelazione il nutrizionista, il dottor Enrico La Cava.

09/12/2023 - Panorama di Novi Ligure - Dolci Terre di Novi: seconda giornata con lo chef della tv Andrea Mainardi

Dolci Terre di Novi: seconda giornata con lo chef della tv Andrea Mainardi

9 Dicembre 2023 | 9:36 | Cronaca



Il programma della seconda giornata della fiera Dolci Terre di Novi

Numerosi visitatori hanno riempito ieri il centro fieristico di viale dei Campionissimi per la prima giornata della rassegna di produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche Dolci Terre di Novi.
Tema della 26esima edizione è il cioccolato, con la partecipazione dei tre prestigiosi marchi e leader del settore Pernigotti, Novi e Bodrato.
Ieri mattina, l'inaugurazione con i sindaci del territorio, il primo cittadino di Novi Rocchino Muliere e il vicesindaco Simone Tedeschi, l'assessore regionale all'Agricoltura e Cibo Marco Protopapa e il presidente di Alexala Roberto Cava.
La rassegna continua oggi con un fitto programma. Alle ore 11, ci sarà Laura Donadoni di "The Italian wine girl" che presenterà il suo libro "Intrepide. Storie di donne, vino e libertà" seguita da una degustazione.
Alle ore 16 l'influencer Fabiana Mabelle terrà un workshop di autoproduzione cosmetica, ovviamente ispirata al cioccolato, mentre alle 18 ci sarà lo show cooking con il noto chef protagonista di vari programmi televisivi, Andrea Mainardi. Alle 19, invece, "Il cocktail tra storia e innovazione" nel quale il team di Spiritoh preparerà dei drink al gusto di cioccolato.
I visitatori, oltre a gustare le specialità Dolci Terre e degustare i vini nell'area dell'Enoteca, hanno la possibilità di gustare un pranzo o una cena nei locali adiacenti al centro fieristico a cura dell'istituto Ciampini Boccardo.
Per tutta la giornata, in funzione la ludoteca con giochi dei nonni in legno a cura di Circowow & Pazzanimazione, mentre dalle ore 21 fino a chiusura, dj set a cura di Francesco Pittaluga.

[Foto di Dino Ferretti]

13/12/2023 LA STAMPA ALESSANDRIA E PROVINCIA Pagina 44

SEMPRE PIÙ ATTENZIONE AL MERCATO USA E DEL REGNO UNITO

La promozione del Gavi Docg per il 2024 con un occhio all'estero e un altro "in casa"

Nel 2024 il Gavi Docg punterà ancora sulla promozione all'estero ma anche nel territorio degli 11 Comuni della denominazione, con un occhio di riguardo per la Casa del Gavi, aperta nell'ex enoteca dal Consorzio tutela. L'85% dei 14 milioni di bottiglie, prodotte su 1.600 ettari di vigneto, è venduto all'estero, in particolare negli Usa e nel Regno Unito. «Il mercato inglese – è stato detto durante l'inaugurazione della Casa del Gavi – è solido e si è consolidato dopo la Brexit. A Londra il Gavi si beve nei pub così come nei ristoranti stellati». Oltremanica il Consorzio ha organizzato corsi dedicati al cambiamento climatico in riferimento alle viti di Cortese e la stampa inglese è stata invitata a visitare le aziende produttrici. «Nel Regno Unito – è stato aggiunto – in futuro si vuole puntare sulla qualità e anche su giovani. Quest'anno abbiamo invitato nove influencer per tre giorni sul nostro territorio: hanno visitato dieci cantine». Negli Stati Uniti il Gavi è venduto in particolare sulle coste Est e Ovest. Nel 2023 sono stati organizzati eventi a Phoenix e New York: nella Grande Mela è stato registrato il tutto esaurito nella degustazione dell'ultima annata. Il prossimo anno la promozione si concentrerà proprio su New York. Tornando in Europa, il vino bianco secco viene esportato anche in Germania, Danimarca, Olanda, Belgio e Lussemburgo. In questi anni altri eventi sono stati organizzati ad Anversa e Copenaghen. Per quanto riguarda il 15% della quota di mercato che resta in Italia, il Consorzio punta in particolare a far conoscere, come avviene anche per l'estero, dove viene prodotto il Gavi, abbinando il più possibile il vino al turismo. Nel 2024 sono in programma eventi a Milano e Roma e a Verona oltre a festeggiare a Gavi i 50 anni della Doc. Roberto Cava, presidente di Alexala, ha commentato: «Il lavoro del consorzio è essenziale per il turismo poiché fa conoscere il territorio con un bicchiere di vino. Nel 2022 abbiamo avuto il 46% di presenze di stranieri, in particolare dal Nord Europa». G.C. —

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Una degustazione di Gavi Docg: ora si punta ai mercati internazionali



14/12/2023- Il popolo Dertonino -7- il programma 2024 della Pietra Verde

14/12/2023 Popolo Dertonino Pagina 7

Illustrato il programma delle camminate del 2024

Con la "Pietra Verde" alla scoperta della natura

TORTONA - Un cammino eco-consapevole che, nel 2024, compirà 23 anni di escursioni all'insegna del benessere fisico e psichico: è quello de "La Pietra Verde E.T.S." (Ente del Terzo Settore), associazione che annovera 500 soci e che, sabato scorso, al Centro "Mater Dei" di Tortona, ha presentato il calendario delle attività 2024 e fatto conoscere l'attività del rifugio Piani di San Lorenzo, a Cantalupo Ligure, in Val Borbera, dove è possibile godere della bellezza del paesaggio e di una corroborante cucina.

È stato il presidente Flavio Mogni, dopo i saluti del sindaco di Tortona Federico Chiodi che ha elogiato l'operato dei camminatori, a ricordare che il sodalizio "La Pietra Verde" è nato ben prima del 2001, quando un gruppo di amici si ritrovava per stare insieme, alla scoperta delle peculiarità di un territorio meraviglioso, poco lontano da casa. Da lì l'idea di rendere fruibile quelle bellezze attraverso percorsi



che possono durare qualche ora o giorni, in completa sicurezza e accompagnati da istruttori IWE (istruttori walking eco consapevole). Durante l'incontro, intitolato "Le Stagioni della Pietra Verde", moderato dalla giornalista Alessandra Dellacà, è intervenuto anche Roberto Cava, presidente di Alexala, l'azienda turistica locale della provincia di Alessandria, il quale ha sottolineato anche la funzione green di questi camminatori, che tracciano le reti sentieristiche e le mantengono pulite.

Mike Zena, poi, giovane trekker e cantautore originario di Campo Morone ha incantato il pubblico con la narrazione dei suoi percorsi, dall'Alta Via dei Monti Liguri alla Via del Sale, e dei suoi "esperimenti sociali" pubblicati sul suo canale youtube Mike fC, accompagnandosi con l'ukulele. La parola è passata al trail photographer Stefano De Agostini, che ha proiettato il suo reportage sul cammino lungo la Via Francigena e quello di presentazione delle escursioni 2024, che avrebbe dovuto spiegare Riccardo Rancan, colonna de "La Pietra Verde", a casa per l'influenza. A ricordare il suo instancabile operato ci ha pensato Bruno Pasero, esperto camminatore, proveniente con altri volontari dall'Appennino Trekking Valli Curone, Grue e Ossona. Lui, che ha contribuito alle origini dell'associazione, ha spiegato che la "pietra verde" era levigata dall'uomo del Neolitico e fino ai primi anni del 2000, si trovava ancora lungo i sentieri e i greti dei torrenti e consegnata ai musei della zona dai soci del sodalizio a cui ha dato il nome. Per conoscere le prossime uscite, tra cui quella del 14 gennaio nel Golfo del Tigullio, basta visitare il sito lapietraverde.org, tesserarsi e vivere le escursioni, con vari livelli di difficoltà del prossimo anno.

a.d.





Giordano Panaro 14 DICEMBRE 2023 ore 12:18

ASSOCIAZIONE PIETRA VERDE

Cresce il turismo verde, alla scoperta (lenta) dei paesaggi

Serata per presentare le attività escursionistiche future

TORTONA – La sala San Paolo Sesto del Centro Mater Dei di Tortona era gremita per assistere alla presentazione delle "Stagioni della Pietra Verde", il programma delle escursioni del 2024 per un turismo lento ed eco-consapevole. L'associazione ha tratto origine dalle orme di alcuni volontari provenienti dall'"Appennino Trekking Valli Curone Grue Ossona" nata nel 1989, come ha ricordato **Bruno Pasero**, a seguito di un corso organizzato dalla Provincia e dall'allora Comunità Montana per Accompagnatori Escursionistici della F.I.E. (Federazione Italiana Escursionismo).

La serata

All'incontro condotto dalla giornalista **Alessandra Dellacà**, ha portato il saluto della città il sindaco **Federico Chiodi,** elogiando l'operato dell'Associazione che da oltre 20 anni promuove la conoscenza del territorio. Lo stesso parere è stato espresso dal presidente Alexala, **Roberto Cava: "**Il turismo verde aiuta la salvaguardia dei sentieri e permette di far conoscere al turista, soprattutto d'altri paesi, le peculiarità del nostro territorio".

Flavio Mogni, presidente dell'Associazione, ha ricordato l'idea ispiratrice: un gruppo di amici che hanno iniziato spostandosi nelle valli ad apprezzare ciò che offrivano e come rendere fruibili quelle bellezze alle persone che avevano bisogno di essere guidate alla scoperta di luoghi meravigliosi, anche poco distanti da casa.

Essere istruttori di Walking ecoconsapevole, come **Stefano De Agostini**, significa unire il cammino alla conoscenza di ciò che ci circonda, l'ambiente, le tradizioni culturali e gastronomiche, la storia. Unire i benefici salutari del cammino alla mente per un vero benessere psicofisico della persona.

Un insolito quanto coinvolgente racconto è stato regalato al pubblico da **Mike Zena,** camminatore solitario e musicista, che ha percorso l'alta Via del Mare – da La Spezia a Ventimiglia – in solitaria ed ha realizzato un video-reportage per conto della Pietra Verde sulla via dell'olio da Bobbio a Levanto nel maggio dello scorso anno. La sua passione per il cammino è accompagnata da quella della canzone. Con l'ukulele compone liriche in dialetto ligure, anch'esse ispirate all'ambiente che scopre a piedi.

Sono stati poi proiettati " *il video presentazione del programma 2024*" elaborato da **Riccardo Rancan** e il video reportage di **Stefano De Agostini** sul tratto della Francigena "Orvieto-Roma": quest'ultimo è un cammino di 6 giorni in programma nell'aprile 2024.



FORBES > LIFESTYLE > SPIRITS

Gavi And Timorasso—Two Distinctive Piemontese White Wines

Tom Hyland Contributor
I write about wine (and sometimes food) from around the world.

Follow

0

Oct 16, 2023, 08:00am EDT



Piero Rossi Cairo, La Raia PHOTO ©TOM HYLAND

Piemonte (aka Piedmont—I'll use the Italian name) is one of the world's greatest wine producing regions, most famous for two long-lived reds, Barolo and Barbaresco from the Langhe district in the southern reaches of this territory. If these were the only two wines made in this region, Piemonte would still be known by wine lovers across the world.

But there are a lot more viticultural treasures from Piemonte, ranging from Gavi, a well-known but under appreciated white wine to spicy, distinctive reds from Alto Piemonte such as Gattinara, Boca and Ghemme. Combined with Barolo and Barbaresco, these lesser known wines help give Piemonte a strong identity of unique whites and reds from numerous zones across the region.

For now, let's look at just two of these wines, both white. **Gavi**, made entirely from the Cortese grape in the province of Alessandria, is a wine that is currently undergoing a bit of a revival. Cortese in Italian means "courteous," and indeed, many examples of Gavi are just that, pleasant, agreeable wines that are crowd pleasers, typically made without oak.

Some thirty of forty years ago, Gavi was very popular in the United States and other export markets (I believe that as the name was only four letters in length and was easy to pronounce had a lot to do with its sales success), but after Pinot Grigio from various regions in Italy became wildly famous, Gavi took a hit, as the wine was seen as little more than another straightforward Italian white wine in the opinion of the public.

Today, leading proprietors in Gavi recognize the work needed to make the wines relevant again in the minds of critics and consumers. One of the leading Gavi vintners today is Piero Rossi Cairo of **La Raia** in Novi Ligure, who questions the wisdom that the term Gavi di Gavi is somehow a requirement for excellence. "Gavi di Gavi sounds good," he says, "but do you always talk about Barolo di Barolo? The perception is that Gavi di Gavi is a better Gavi, which it's not." Needless to say, none of the examples of Gavi at La Raia is labeled in this fashion.

MORE FROM FORBES ADVISOR

The estate is biodynamic certified, and the results show in the elegant offerings, ranging from the entry level Gavi to the *riserva* and especially the Gavi Pisé, a single vineyard wine aged in oak. Displaying intriguing aromas of lemon oil, mature pear and basil, this is very Chablis-like in its acidity and structure and has great complexity, while the oak notes are subtle and do not overwhelm the fruit; this should drink well for five to eight years, and is evidence of the potential of Gavi these days. (2019 vintage, 93 points). (Note: There is a handsome locanda at La Raia, situated overlooking the local rolling hills that offer a sublime experience at sunset. There are twelve guest rooms, and the resort's restaurant is excellent, with cheeses, fruit and products from the local garden featured as a major focus of the menu.)



Bottle and glass of Vigneti Ripetto Derthona "Origo" PHOTO ©TOM HYLAND

A Piemontese white wine that has fared much better as far as its current image is **Timorasso**, produced in the Colli Tortonesi zone of Alessandria province. Timorasso is the grape and the name of the wine, although it can also be labeled as Derthona, which is an old moniker for the nearby town of Tortona. Though Timorasso is limited in terms of production, this has been the most in-demand Piemontese white over the past decade, especially with sommeliers at top dining rooms, especially for its notes of minerality, in which the wines often resemble a first-rate Premier Cru or Grand Cru Chablis from Burgundy.

Among the leading producers are **Valter Massa**, who many local producers refer to as the "godfather" of Timorasso, Elena Semino at **La Colombera**, Francesco Bellochio and Anna Manfredi at **Vigne Marina Coppi, Luigi Boveri**, and Gian Paolo Repetto at **Vigneti Repetto**. Among the best examples currently available are the Filari di Timorasso 2021 from Boveri that displays lovely aromas of green tea, melon and lily and offers wonderful freshness (93); the "Il Montino" 2021 from La

Colombera with excellent ripeness and impressive concentration; the Vigneti Repetto Derthona “Origo” 2018 with subtle tropical fruit aromas and flavors, vibrant acidity, great freshness (2018 was an outstanding year for Timorasso) and outstanding complexity and length (95), and finally the Grand Fostó Timorasso 2018 from Coppi. Here is a full-bodied Timorasso with significant richness on the palate, beautiful ripeness, perfectly tuned acidity and a lengthy, beautifully structured finish. This is outstanding at present, but will clearly offer great complexities over the next ten to twelve years. (95)



Tom Hyland

Follow

I am a Chicago-based wine writer, educator and photographer, with 40 years of experience in the wine industry. For the past 21 years, I have been a freelancer, writing... **Read More**

Editorial Standards Reprints & Permissions

ADVERTISEMENT

22/12/2023- Vita casalese- Illustrato il bilancio di Previsione

21/12/2023 Vita Casalese Pagina 29

Il consigliere Zoccola ha ribadito la richiesta dell'istituzione di un fondo di solidarietà

Illustrato bilancio di previsione

A Occimiano il Comune ha confermato le aliquote Irpef e Imu per il 2024

OCCIMIANO – (gpc) Ultimo consiglio dell'anno quello che si è svolto lunedì 11, presieduto dal sindaco Valeria Olivieri. Numerosi i punti all'ordine del giorno relativi all'approvazione del bilancio di previsione, che il sindaco ha provveduto ad illustrare ampiamente ai consiglieri.

La minoranza ha espresso riserve su diversi punti, votando contro a partire dal verbale della seduta precedente (riscontrando un errore nel verbale di delibera). La discussione, sempre corretta, si è concretizzata sulla variazione al bilancio di previsione (che ha provocato il debito fuori bilancio) in seguito al provvedimento del consiglio di stato in merito alla locazione della ex polveriera (già di proprietà demaniale ed ora comunale) che, in seguito ad un ricorso, ha condannato il comune ad un'ammenda di 60.000 euro più le spese e gli interessi (su cui potrà intervenire l'assicurazione).

La variazione comprende anche i due premi vinti (Anci digitale e Regione Piemonte per i Ccr). Il consigliere Zoccola, annunciando il voto contrario della minoranza, ha ritenuta inopportuna l'approvazione della copertura del debito fuori bilancio in Giunta e non in Consiglio comunale, perchè avrebbe permesso una più ampia discussione.

Per quanto riguarda la Nota di aggiornamento al DUPS (con voto contrario della minoranza) il sindaco ha annunziato l'intenzione del completamento della pista ciclabile in zona industriale verso il torrente Rotaldo e la costruzione una nuova aula della scuola materna.

Il Consiglio ha poi approvato (con voto contrario della minoranza) la conferma dell'aliquota Irpef ed Imuper il 2024, ritendo non realizzabile l'ipotesi di una sua riduzione per presumibile minore trasferimento da parte dello Stato.

Il consigliere Zoccola ha ribadito la richiesta già fatta in passato dell'istituzione di un fondo di solidarietà; il sindaco ha risposto come siano stati disposti una serie di contributi per visite mediche (in convenzione con la Croce verde) e di sostegno alla pratica sportiva dei minori residenti che praticano sport presso le associazioni e le strutture di Occimiano.



Il municipio di Occimiano, dove si è riunito il Consiglio per l'ultima seduta dell'anno

Per quanto le tariffe ed i servizi a domanda individuale il sindaco ricarda come lo scuolabus svolga un servizio per i paesi vicini di collegamento con la scuola; le famiglie contribuiscono annualmente (con 150 euro), anche se non è sufficiente alla copertura delle spese. Il servizio di peso pubblico sarà implementato anche con il pagamento elettronico, come per l'area camper.

Per quanto riguarda il bilancio di previsione, il Sindaco ha illustrato la situazione generale che presenta un bilancio che non è in disavanzo, non è in piano di riequilibrio e non è in dissesto finanziario. Il revisore dei conti ha rilevato coerenza interna, congruità e attendibilità contabile delle previsioni.

Nel complesso il bilancio presenta adeguati criteri di economicità, senza passività e prevede l'implementazione dei già erogati servizi con maggiori apporti digitali anche con la collaborazione di un volontario del servizio civile. la minoranza ha espresso riserve votando contro, chiedendo una progettualità futura.

In merito alla ex polveriera, si valuteranno sia possibili alienazioni a fronte di manifestati interessi di più soggetti, sia la locazione per presumibile utilizzo della superficie anche per impianti agrifotovoltaici.

Si valuteranno le diverse ipotesi, in linea con il piano regolatore unionale, anche con un confronto con gli uffici provinciali. Voto unanime invece è stato espresso sula partecipazione comunale (Cosmo ed Alexala), come pure la proroga della convenzione per lo sportello unico e la convenzione per l'affidamento alla provincia delle funzioni di committenza ausiliaria.


Ricarica elettrica

Illustrato bilancio di previsione

24/12/2023 – Alessandria24.com- Scarsi presenta l'indirizzo "enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera"-

Il Dirigente Mario Scarsi ci illustra l'indirizzo "enogastronomico e della ospitalità alberghiera" del Ciampini-Boccardo di Novi

alessandria24.com/2023/12/24/il-dirigente-mario-scarsi-ci-illustra-lindirizzo-enogastronomico-e-della-ospitalita-alberghiera-del-ciampini-boccardo-di-novi/

Redazione Alessandria24.com 24 Dicembre 2023



Lo ha detto chiaramente un paio di settimane fa Chiara Vignola, responsabile dell'Ufficio Commercio e Turismo del Comune di Novi che ha organizzato Dolci Terre di Novi: "I ragazzi del Ciampini-Boccardo indirizzo enogastronomico , chiamati a preparare i pranzi e le cene di questa rassegna hanno impressionato per la loro preparazione e competenza, oltre che per il servizio e hanno registrato il tutto esaurito con unanimi apprezzamenti."



Continua a leggere l'articolo dopo il banner

Dirigente scolastico dell'istituto Ciampini-Boccardo è Mario Scarsi e a lui abbiamo chiesto notizie in merito all'indirizzo "enogastronomico e della ospitalità alberghiera", questa la dicitura corretta.

“Per la verità-dice il dirigente scolastico-a Dolci Terre di Novi eravamo presenti anche lo scorso anno, nella prima edizione di questa manifestazione dopo l’emergenza sanitaria del Coronavirus. Eravamo all’inizio della nostra attività presso quello che era stato il ristorante Bunet. Locali che sono diventati una vera e propria sala ristorante, con tutte le attrezzature fornite dalla scuola, e dove è compresa, oltre alla sala ristorante, anche una sala bar. La Provincia di Alessandria contribuisce per il funzionamento dei locali che sono messi a disposizione dal Comune di Novi.”

“La cosa interessante-continua Mario Scarsi-è che questi locali rimangono incardinati fra il centro fieristico Dolci Terre di Novi e il Museo dei Campionissimi. L’indirizzo enogastronomico della scuola da supporto a eventi che in queste strutture vengono realizzati come per esempio delle mostre, convegni, conferenze. Abbiamo quindi una vera e propria collaborazione con il Comune di Novi e con Chiara Vignola che è responsabile dell’Ufficio Commercio e Turismo del comune e direttrice del Museo dei Campionissimi.”

“Dal punto di vista didattico in senso stretto-dice il dirigente scolastico del Ciampini Boccardo-quella è la sala del laboratorio enogastronomico. In senso più generale quando i nostri ragazzi sono chiamati a partecipare a questi eventi lo fanno anche come accoglienza oltre che di ristorazione con tutto quello che questo comporta.”

“Inoltre-afferma Mario Scarsi-da quest’anno al Museo dei Campionissimi svolgono la loro attività con laboratori anche i ragazzi dell’indirizzo turistico della scuola. Quindi ricerche, approfondimenti e abbiamo l’ambizione di coinvolgere i ragazzi dell’indirizzo Turistico anche nel presidio di un punto informativo. In qualche modo ci sentiamo protagonisti di un supporto che vogliamo e intendiamo dare al comune e al territorio. Con la nostra presenza in quei locali sviluppiamo il discorso relativo alla accoglienza, alla enogastronomia e di sviluppo della informazione turistica.”

“Con gli alunni che oggi-dice il dirigente scolastico del Ciampini-Boccardo.-sono fruitori di contenuti didattici e che una volta diplomati saranno i destinatari di queste mansioni lavorative.”

“Riguardo all’indirizzo enogastronomico-dice il dirigente scolastico Mario Scars-abbiamo partecipato non solo a Dolci Terre di Novi ma anche all’evento svoltosi a novembre e intitolato Eccellenze piemontesi in vetrina realizzato nell’ambito della rassegna sul tartufo di Alba. Una iniziativa che è risultata assai preziosa per i nostri ragazzi, quella sera era presente uno chef stellato come Andrea Ribaldone. chef che ha trascorso tutta la giornata a contatto con i nostri ragazzi a cucinare. Un momento formativo di notevole importanza. E qui bisogna ringraziare Alexala e la Regione Piemonte che ci hanno individuato come protagonisti di questa serata.”

“Una serata alla quale hanno partecipato-afferma Mario Scarsi-personalità di altissimo livello come gli assessori regionali al Turismo, Commercio e Cultura Vittoria Poggio e all’Agricoltura Marco Protopapa, il presidente di Alexala Roberto Cava e molti altri.”

“In prospettiva confrontarci con la scuola alberghiera di Acqui-dice il dirigente scolastico del Ciampini-Boccardo-con la proposta che ci viene avanzata sarà senz’altro interessante. Questo non tanto dal punto di vista della competizione fra le due scuole ma come momento di condivisione di questa iniziativa e attuazione a una ricetta che è fra quelle classiche del territorio.”

“I ragazzi dell’indirizzo enogastronomico-afferma Mario Scarsi-guidati dai loro insegnanti hanno la capacità non solo di preparare i piatti ma anche di allestire la sala dove gli eventi si collocano. Comunque i ragazzi del Ciampini-Boccardo hanno partecipato anche ad altri eventi che mi fa piacere e mi inorgoglisce riportate. Eventi come l’iniziativa curata dalla Società Storica del Novese e riguardante la presentazione del libro Sapori storici del Novese tenutasi il 7 dicembre al museo dei Campionissimi. Alcune pagine del libro sono state dedicate anche al nostro Istituto, in particolare al corso di enogastronomia e ospitalità alberghiera. Nel libro erano riportate le ricette del risotto al Montebore e un cocktail categoria Sparkling, chiamato “Granata Spritz” ideato dai ragazzi dell’indirizzo enogastronomico e dai loro docenti. “

“Inoltre i ragazzi dell’indirizzo Turistico del Ciampini-dice il dirigente scolastico-hanno collaborato alla inaugurazione del museo della Società Storica del Novese. I fatti ci stanno premiando per l’impegno messo anche nel rapportarci con i vari attori del territorio. Creando delle opportunità per gli alunni ma anche per i cittadini in modo che ci si conosca a vicenda. Con le scuole che devono essere coinvolte nel tessuto territoriale in quanto ci sono sempre e non solo nei cinque anni di studio delle persone. E che si mantengono a un alto livello di competenze e di professionalità.”

Continua a leggere l'articolo dopo il banner

“L’indirizzo della enogastronomia e della ospitalità alberghiera era stato chiesto e ottenuto-rivela Mario Scarsi-da Giovanni Bruzzone che mi ha preceduto ai vertici dell’istituto di via Verdi nel 2010. All’inizio è stato un poco un salto nel buio in quanto c’erano delle carenze a livello laboratoriale. E in effetti ci sono voluti parecchi sforzi e numerosi anni prima di riuscire a ottenere una sede idonea come quella presso l’ex ristorante Bunet e che al momento attuale rappresenta il punto di arrivo di questi sforzi.”

“La necessità di trovare un locale-afferma il dirigente scolastico del Ciampini Boccardo-è sempre stata presente ma è passata e invano attraverso diverse ipotesi. Da quella di creare un polo scolastico nelle ex caserme all’utilizzo dell’ex asilo nido Omni in viale della Rimembranza, dalle mensa della parrocchia dei Frati Francescani al seminterrato del circolo

Ilva. Abbiamo fatto ipotesi persino sul bar Demicheli che è in via Verdi dinanzi alla scuola. Abbiamo cercato di coinvolgere nel nostro problema di reperimento di locali per il nostro indirizzo anche il Comune di Novi."



"La svolta-continua Mario Scarsi-si è avuto quando è terminata la gestione dell'ex ristorante Bunet e si è aperta la possibilità di un suo utilizzo da parte nostra. Sulla vicenda dell'ex ristorante Bunet non intendo entrare nel merito ma l'importante è che questa situazione si sia sbloccata. Una situazione sbloccatasi in concomitanza con la precedente amministrazione comunale e anche grazie al contributo dato dalla Provincia di Alessandria con il presidente Enrico Bussalino."

"Gli iscritti al corso di enogastronomia e di ospitalità alberghiera-afferma il dirigente scolastico dell'istituto Ciampini-Boccardo-attualmente sono all'incirca cinquecento. C'è stato un trend negli anni scorsi di crescita degli iscritti ma adesso questo dato si è abbastanza consolidato. Sinceramente non intendiamo registrare grandi numeri anche perchè c'è un'altra questione in ballo che è quella delle aule. Nei due edifici che ospitano il Ciampini in via Verdi e il Boccardo in viale Aurelio Saffi tutti gli spazi possibili sono stati utilizzati. Un aumento di iscrizioni aprirebbe quindi e non solo nell'indirizzo enogastronomico un problema."

Continua a leggere l'articolo dopo il banner

"In questo momento l'indirizzo enogastronomico è attestato su due o tre sezioni-afferma Mario Scarsi-e nel suo ambito c'è una preferenza per la cucina piuttosto che per la sala bar ."

"In quanto agli insegnanti Giuseppe Nappi-conclude il dirigente scolastico del Ciampini Boccardo-è il docente storico dell'indirizzo . Quindi ci sono docenti giovani come Lucia Agrati, Annalisa Gatto, Federica Grimaldi, Maria Grazia D'Acunzo."

30/12/2023 - La voce di Asti – In cammino con Artabàn

CULTURA E TEMPO LIBERO | 30 dicembre 2023, 13:39

All'Epifania, in cammino con Artabàn: l'originale due giorni per scoprire la figura del Quarto Re Mago

In occasione dell'Epifania, quattro narratori saranno nel Monferrato con le loro diverse versioni dello spettacolo, offrendo al pubblico la possibilità di godere della storia



Antonio Catalano

Nel cuore del Monferrato, una tradizione millenaria rivive attraverso l'originale evento ***"In cammino con Artabàn - dal Monferrato spirituale al mondo"***. Organizzato dalla Casa degli alfieri in occasione dell'Epifania, questa due giorni celebra il momento cristiano dell'arrivo dei Magi dal bambino Gesù, con un particolare focus su **Artabàn**, il Quarto Re Mago, protagonista di una leggenda dalle radici profonde nel territorio.

Chi è Artaban?

Ma chi è Artabàn e perché non è giunto a Betlemme insieme agli altri Magi? La tradizione narra che abbia smarrito la stella, dedicando trentatré anni della sua vita ad aiutare i poveri e gli oppressi, fino a giungere a Gerusalemme nel giorno della Crocifissione. Recentemente studiato dall'antropologo astigiano **Piercarlo Grimaldi,** Artabàn trova le sue origini folclorico-tradizionali proprio nel Monferrato, accostandosi alla figura del Gelindo.

I quattro narratori

Il poeta della Meraviglia, **Antonio Catalano**, ha portato in scena il racconto "Artabàn. La leggenda del Quarto Re Mago", dipingendo con tenerezza e ironia le vicende del "più evangelico tra i Magi". Ma l'avventura continua con il coinvolgimento di altri tre narratori nazionali, coordinati dalla Casa degli alfieri, che reinterpretano il testo di Catalano, omaggiando così il tradizionale migrare delle storie.

In occasione dell'Epifania, i quattro narratori saranno nel Monferrato con le loro diverse versioni dello spettacolo, offrendo al pubblico la possibilità di godere della storia raccontata in modi unici. Il percorso si snoderà nel Monferrato Spirituale tra l'astigiano e l'alessandrino.

Il programma prevede un'immersione totale nell'universo di Artabàn. Antonio Catalano si esibirà il 5 gennaio nella Chiesa di Sant'Antonio Abate di Ponzano Monferrato. Il 6 gennaio, presso il Museo Diocesano San Giovanni di Asti, **Vincenzo Tartaglino,** il Mago Marionettista, presenterà "Artaban, il Quarto dei Re Magi", ispirandosi al racconto di Catalano. La giornata proseguirà con la visita alla mostra "Il secondo vangelo delle colline", ospitata fino al 21 gennaio.

Nel pomeriggio, al Sacro Monte di Crea a Serralunga, **Claudio Zanotto Contino**, il Mago Artabàn con l'Asina, intratterrà il pubblico con la sua interpretazione aulica e Sufi del personaggio.



A Montemagno Monferrato, **Fabio Comana**, il Mago Artabàn Giocatore, regalerà una versione teatrale giocosa e interattiva.



La giornata culminerà nella Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato, con **Antonello Cassinotti,** il Mago Artabàn Musico, che trasformerà il racconto di Artabàn in una esperienza sonora. Al termine, la possibilità di visitare la mostra di Antonio Catalano e l'esposizione di presepi di Oro Incenso e Mirra.

I dettagli e la Rete del Dono

L'ingresso a tutti gli eventi è libero, con momenti di convivialità al termine di ciascuno. Per coloro che seguiranno tutte le narrazioni, il Mago Povero riserva un dono speciale. Per ulteriori informazioni, è possibile contattare il numero 3287069085 o visitare il sito www.archivioteatralita.it.

Il progetto nel Monferrato Spirituale è realizzato dalla Casa degli alfieri, con il sostegno del MiC, della Regione Piemonte, della Fondazione CRAsti e della Fondazione CRT, in collaborazione con i Comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno Monferrato, Ponzano Monferrato, l'Associazione Ricreare Crea e Astigiani. Coinvolto nel progetto l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, con il patrocinio dell'Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale della provincia di Alessandria, Alexala.

Il progetto raccoglie fondi attraverso il sito **“Rete del Dono”**. Chiunque desideri sostenere il progetto e diffondere la storia di Artabàn può farlo tramite una donazione al seguente link.