Confagricoltura
Alessandria

Gli eventi

14-MAG-2024
da pag. 22 / foglio 1 / 2

IL PICCOLO
Bisettimanale Dir. Resp.: Alberto Marello
Tiratura: N.D. Diffusione: 18500 Lettori: 74000 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

Confagricoltura

I giardini per ricordare la figura di Camillo Ravazzi

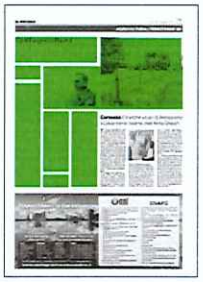
In occasione del centenario, celebrato nel 2019, Confagricoltura Alessandria aveva promosso una ricerca sulla figura di Camillo Ravazzi, avvocato che fu tra i fondatori del Sindacato alessandrino, all'epoca Associazione Agricola Provinciale e che, per primo, ne ha assunto la presidenza nel settembre del 1919.
A distanza di cinque anni, il Comune di Alessandria ha deliberato di intitolare un'area verde, nella zona del Lungotanaro Magenta, alla memoria di Ravazzi. La cerimonia si terrà il 30 maggio e segnerà la nascita ufficiale del Giardino Camillo Ravazzi, nel tratto compreso tra viale Teresa Michel e via Cilea, alla presenza della autorità cittadine e della dirigenza di Confagricoltura.

Ricerche di Livraghi
A svolgere le ricerche sulla figura di Ravazzi è stato Roberto Livraghi che, tra le tante competenze e passioni, annovera quella della ricerca storica.
Raccontare la storia di Camillo Ravazzi equivale a ricostruire la storia dell'associazionismo agricolo in provincia di Alessandria. Delle vicissitudini che segnarono la nascita di Confagricoltura Alessandria e del suo fondatore ne è stato realizzato un volume, che sarà pubblicato proprio in concomitanza con l'inaugurazione dei Giardini Camillo Ravazzi.

Il commento di Sacco
«L'Associazione guidata da Camillo Ravazzi contava inizialmente parecchie migliaia di associati e ha accompagnato il mondo dei proprietari terrieri alessandrini dal primo Dopoguerra fino agli inizi degli anni Cinquanta, attraversando il difficile periodo fascista. L'agricoltura e la rappresentanza agricola necessaria da allora sono profondamente cambiate, ma quello che è rimasto immutato è l'impegno di molte donne e molti uomini che hanno lavorato, e continuano a farlo, come soci, come dirigenti e come dipendenti, testimoniando in questo modo, ogni giorno, l'orgoglio dell'appartenenza alla Confagricoltura di Alessandria», ha commentato la presidente Paola Sacco.
Ravazzi nasce ad Alessandria il 1° marzo 1883 da Bartolomeo e Marietta Boidi, una famiglia di agricoltori con proprietà fondiarie nelle campagne a sud del quartiere Cristo. Si spegnerà il 3 dicembre 1960 all'età di 77 anni.

Strumento associativo
La sua figura risalta come quella del vero fondatore dell'Associazione Agricola Provinciale, convinto sostenitore dello strumento associativo per la rappresentanza e la difesa degli interessi di categoria e, più ancora, forse, ri-costruttore negli anni del consolidamento della rappresentatività associativa dopo il 1945.
Dopo l'inaugurazione dell'area, i lavori proseguono per i soci di Confagricoltura Alessandria per l'annuale Assemblea Generale. Un momento di rilievo, che testimonia un impegno costante a sostegno di un intero settore.

«Un impegno costante, a sottolineare orgoglio e profondo senso di appartenenza» Lungotanaro Magenta: un'area dedicata a colui che fu tra i fondatori del Sindacato cittadino



Secolo XIX Basso Piemonte

05-MAG-2024
da pag. 37 / foglio 1 / 2

Quotidiano - Dir. Resp.: Stefania Aloia
Tiratura: N.D. Diffusione: 2258 Lettori: 23000 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

La tipica pasta ripiena è il piatto forte dei menu di trentuno ristoranti
In mostra per l'occasione opere di Fontana e Follini. Aperte le chiese

L'agnolotto protagonista della festa di San Giorgio «Nei menu di tutti i locali»

IL CASO

Adelia Pantano
ALESSANDRIA

Per i più tradizionalisti c'è l'agnolotto burro e salvia, al brasato o al sugo di stufato al Barbera. Per i palati alla ricerca di gusti nuovi, invece ecco la variante con baccalà, nocciole e robiola, fino alla versione bio o con il brasato di soia. Ancora per oggi si potrà assaggiare la pasta ripiena tipica della cucina piemontese in 31 ristoranti di Alessandria, che per l'edizione rivisitata di quest'anno della Fiera di San Giorgio hanno deciso di puntare su un piatto che mette tutti d'accordo.

Ogni locale ha ideato un menù completo - prezzo fisso 35 euro - in cui si è lasciato ispirare dai propri gusti e stili. Da venerdì molti ristoranti hanno registrato il pienone ma c'è tempo ancora oggi per approfittarne. Dunque, ecco che La prosciutteria propone gli agnolotti del Basso Monferrato. Spostandosi in via Alessandro III da Interno la tipica pasta è saltata con burro e una pioggia di parmigiano 36 mesi. Arcimboldo propone i raviolini del plin con ripieni di carne e verdure o con ricotta e spinaci. Si punta sul classico anche al Gallo d'oro con gli agnolotti ripieni al sugo di brasato, mentre da Napoleon il brasato è al Barbera, così come Ai due storti. Si rispetta la ricetta originale anche al Marconi Bistrot, al ristorante De Palma, all'Osteria del Vinacciolo, al Bistrot Cavour, all'Osteria della luna in brodo. Ancora tradizione da Le petit cafè, Favorite, Vicoletto, Arteria, Rovida Signorelli, Ratafià, Spinacorona, Il Paladino, Andando e stando e Antico Cappelverde. Antica Casa Rava, ristorante veg, propone gli agnoletti con il brasato di soia. Da Hop mangiare di birra non potevano che essere allo stufato del Birraio. Da Diego c'è il ripieno con baccalà, nocciole e robiola di Roccaverano. Il Moscardo propone agnolotti di stufato bio. Da Raviol house c'è solo l'imbarazzo della scelta. L'enoteca Retrogusto propone i ravioli gaviesi con burro e salmoriglio. Nel menù del Melchionni Café lo hanno chiamato il Santo raviolo: il ripieno è con ricotta e spinaci mantecati al burro, Gavi e salsa di Montebore La Tula. Il Mezzolitro propone gli agnolotti al vino di Gavi ma anche al Dolcetto. Da Il Porfido si possono assaggiare i plin fatti a mano ai tre arrosti. Per chi volesse uscire dal centro, all'iniziativa ha aderito anche il Bar Sport nella frazione di Lobbi che propone agnolotti allo stufato o al radicchio rosso con crema di zola e noci.

L'enogastronomia è al centro dei dibattiti che da venerdì si sono alternati in piazzetta della Lega grazie alla collaborazione di Alexala e delle associazioni degli agricoltori: Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Ooggi si parlerà di olio e della filiera del grano alessandrino.

Nella festa di quest'anno, diventata contenitore di eventi e

In piazzetta della Lega sono in programma dibattiti e convegni sull'enogastronomia

iniziative, non mancano l'arte e la storia. A Palazzo Cuttica si può ammirare il San Giorgio di Lucio Fontana e l'opera dell'alessandrino Mario Follini dedicata al grande artista. Nel cortile di Palazzo di Città è esposta la creazione di Carlo Ciarli "9 sedie". Si potranno visitare anche la sagrestia della cattedrale e della chiesa di Nostra Signora del Carmine. —

05-MAG-2024
da pag. 35 / foglio 1 / 3

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA
Quotidiano - Dir. Resp.: Andrea Malaguti
Tiratura: N.D. Diffusione: 4854 Lettori: 43000 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

L'EVENTO

Agnolotto presente "in tutte le salse" nei menù di 31 locali

ADELIA PANTANO

Condimenti adatti ai tradizionalisti e ai palati alla ricerca di gusti nuoviin 31 ristoranti della città di Alessandria. – PAGINA 40

Sua maestà l'agnolotto

È il piatto protagonista della "Fiera di San Giorgio", festa che si conclude oggi nel centro di Alessandria In 31 ristoranti, uno pure in Fraschetta, si trova il menù a costo fisso che ruota attorno alla pasta ripiena

Da venerdì molti locali hanno registrato il pienone ma c'è ancora tempo per l'assaggio

Enogastronomia in piazzetta con i convegni di Coldiretti Cia e Confagricoltura

31

I ristoranti che hanno aderito all'iniziativa per la "Fiera di San Giorgio" proponendo dei menù che ruotano attorno ai ravioli

35

Euro: è il costo fisso per il pasto nei locali del centro città La portata principe è accompagnata da altre specialità

L'EVENTO

ADELIA PANTANO
ALESSANDRIA

Per i più tradizionalisti c'è l'agnolotto al burro e salvia, al brasato oppure al sugo di stufato al Barbera. Per i palati alla ricerca di gusti nuovi, invece, ecco pronta la variante con baccalà, nocciole e robiola ma c'è anche la versione bio o con il brasato di soia. Ancora per oggi si potrà assaggiare la pasta ripiena tipica della cucina piemontese in 31 ristoranti della città di Alessandria che per l'edizione rivisitata di quest'anno della «Fiera di San Giorgio» hanno deciso di puntare su un piatto che riesce a mettere tutti d'accordo.

Ogni locale ha ideato un menù degustazione completo – con prezzo fisso a 35 euro – in cui ognuno si è sbizzarrito e si è lasciato ispirare dai propri gusti e stili ma mantenendo come primo proprio l'agnolotto con un vino del territorio. Da venerdì molti ristoranti hanno registrato il pienone, ma c'è tempo ancora oggi per approfittarne. E dunque ecco che La prosciutteria propone gli agnolotti del Basso Monferrato.

Spostandosi in via Alessandro III da Interno la tipica pasta ripiena è saltata con burro e una pioggia di parmigiano 36 mesi. Arcimboldo propone i raviolini del plin della tradizione con ripieni di carne e verdure ma c'è anche la versione con ricotta e spinaci. Si punta sul classico anche al Gallo d'oro con gli agnolotti ripieni al sugo di brasato, mentre da Napoleon il brasato è al Barbera, così come Ai due storti. Si rispetta la ricetta originale anche al Marconi Bistrot, al ristorante De Pal-

ALESSANDRIA
Trasporti, la transizione è lenta

Sua maestà l'agnolotto

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA
Quotidiano - Dir. Resp.: Andrea Malaguti
Tiratura: N.D. Diffusione: 4854 Lettori: 43000 (DS0003589)
03-MAG-2024
da pag. 31 / foglio 1 / 2
DATA STAMPA
www.datastampa.it

L'EVENTO

Tre giorni di festa fra cibo e arte per il compleanno di Alessandria

VALENTINA FREZZATO

Non ci saranno torte con 856 candeline, ma certamente si mangeranno ben più di ottocentocinquantasei agnolotti. Alessandria celebra, proprio oggi, il suo «compleanno», l'anniversario dalla fondazione. E lo fa regalando ai cittadini tre giorni di festa dedicati all'arte contemporanea, al buon cibo (non uno qualunque, ma la pasta ripiena che rappresenta più di tutte la «piemontesità»), un Consiglio comunale aperto (consuetudine iniziata per le celebrazioni degli 850 anni) e la consegna delle onorificenze e delle civiche benemerenze. Fra queste per il 2024 c'è anche un «Gran Gagliaudo d'Oro». E non succede mica sempre. Dopo Umberto Eco, Urbano Cairo e pochi altri, se l'è meritato Antonio Maconi, medico che dirige il Dipartimento di Ricerca (Dairi) all'ospedale universitario di Alessandria. In contemporanea con il compleanno, va in scena la Fiera di San Giorgio. - PAGINA 32 E 33

Alessandria celebra i suoi 856 anni con tre giorni di festa e di sorprese

Sarà attribuito il "Gran Gagliaudo d'Oro" al dottor Maconi del centro ricerche dell'ospedale

VALENTINA FREZZATO
ALESSANDRIA

Non ci saranno torte con 856 candeline, ma certamente si mangeranno ben più di ottocentocinquantasei agnolotti. Alessandria celebra, proprio oggi, il suo «compleanno», l'anniversario dalla fondazione. E lo fa regalando ai cittadini tre giorni di festa dedicati all'arte contemporanea, al buon cibo (non uno qualunque, ma la pasta ripiena che rappresenta più di tutte la «piemontesità»), un consiglio comunale aperto (consuetudine iniziata per le celebrazioni degli 850 anni) e la consegna delle onorificenze e delle civiche benemerenze. Fra queste per il 2024 c'è anche un «Gran Gagliaudo d'Oro». E non succede mica sempre.

Dopo Umberto Eco, Urbano Cairo e pochi altri, se l'è meritato Antonio Maconi, medico che dirige il Dipartimento di Ricerca (Dairi) all'ospedale universitario di Alessandria, siede nel cda dell'Upo, presiede la Fondazione Solidal e ha altri importanti incarichi. La motivazione: «Per l'impegno profuso nell'ambito della ricerca e innovazione medico-scientifica, della solidarietà sociale e delle istituzioni. Lui, per prima cosa, ringrazia: «Questo è un riconoscimento dato per più livelli d'impegno e quindi dovrei ringraziare moltissime persone. E lo farò. Ringrazio già da ora tutti gli alessandrini di nascita e d'ado-

ALESSANDRIA

DATA STAMPA
ILMONFERRATO.IT
Visitatori unici giornalieri: 1.700 - fonte: SimilarWeb
2-MAG-2024
Clicca qui sotto per andare all'articolo originale
Link: https://www.ilmonferrato.it/articolo/DGCqrD0SnUW1PX8q1_Vqmw/ponzano-in-giardini-aperti-torna-nel-fine-settimana

TI CONVIENE CONOSCERCI DI PERSONA.

Il Monferrato.it
Fondato nel 1871
BISETTIMANALE D'INFORMAZIONE
Venerdì 3 maggio 2024 07:37

BANCA DI ASTI

Comprensorio 01 maggio 2024 Ponzano Monferrato

Manifestazione

Ponzano in...Giardini Aperti torna nel fine settimana

Si inizierà sabato 4 maggio con l'incontro dal titolo: "Dal paesaggio al giardino"

Il giardino di Villa Cedro sarà meta delle visite

di Massimo Iaretti

Puntuale torna nel primo fine settimana di maggio l'appuntamento con "Ponzano in…Giardini Aperti", la manifestazione promossa da Comune e Pro loco di Ponzano Monferrato.

Si comincerà nella mattinata di sabato 4 maggio con un momento di confronto e approfondimento dal titolo "Dal paesaggio al giardino", previsto a partire dalle ore 10 presso la Sala Consiliare di Piazza Marconi 1 con lo slogan "ricreare la natura". Nutrita la lista dei relatori al talk fra i quali l'architetto Silvio Carlevaro, direttore del GAL Basso Monferrato Astigiano che tratterà il focus "Ambiente e Paesaggio, la natura e gli esseri umani", Fabiola Serra, guida naturalistica che parlerà di "Giardini Spontanei", l'architetto Luca Zanellati di Asproflor in "Fiorire è accogliere" ed ancora Gabriele Carenini (Presidente CIA Piemonte), Mauro Bianco (Presidente Coldiretti Alessandria) e infine Paola Sacco (Presidente Confagricoltura

Profili monferrini
Questa settimana su "Il Monferrato"
Augusto Olearo

Cerca nell'archivio dei profili dal 1871!

30-APR-2024
da pag. 16 / foglio 1

Monferrato

Bisettimanale Dir. Resp.: Pierluigi Buscaiolo
Tiratura: N.D. Diffusione: 18500 Lettori: 83000 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

Manifestazione Visite agli spazi fioriti del borgo nelle ville e al castello

Torna 'Giardini Aperti' nel weekend a Ponzano

PONZANO MONFERRATO

Ponzano in...giarduini aperti. *La kermesse torna nel prossimo weekend*

● Puntuale torna nel primo fine settimana di maggio l'appuntamento con "Ponzano in...Giardini Aperti", la manifestazione promossa da Comune e Pro loco di Ponzano Monferrato.

Si comincerà nella mattinata di sabato 4 maggio con un momento di confronto e approfondimento dal titolo "Dal paesaggio al giardino", previsto a partire dalle ore 10 presso la Sala Consiliare di Piazza Marconi 1 con lo slogan "ricreare la natura". Nutrita la lista dei relatori al talk fra i quali l'architetto Silvio Carlevaro, direttore del GAL Basso Monferrato Astigiano che tratterà il focus "Ambiente e Paesaggio, la natura e gli esseri umani", Fabiola Serra, guida naturalistica che parlerà di "Giardini Spontanei", l'architetto Luca Zanellati di Asproflor in "Fiorire è accogliere" ed ancora Gabriele Carenini (Presidente CIA Piemonte), Mauro Bianco (Presidente Coldiretti Alessandria) e infine Paola Sacco (Presidente Confagricoltura Alessandria) che porteranno il loro contributo sul tema "L'agricoltura in questo momento storico: criticità e opportunità". Alle ore 19 di sabato, in piazza Unità d'Italia, si terranno un incontro musicale e la cena a base di griglia e birra a cura della locale Pro Loco con "Los Bukoski" e la loro musica "Demensial piemunteis". Domenica 5 maggio appuntamento alle ore 9 in piazza Unità d'Italia per la partenza della camminata "Di Giardino in Giardino", organizzata in collaborazione con Nordic Walking Valcerrina (prenotazioni al numero telefonico 339-4188277) su un itinerario lungo circa 8 km e di facile percorrenza. Tutti i visitatori potranno infatti accedere agli spazi fioriti di Villa Il Cedro, Villa Marta, Castello di Ponzano e Castello di Salabue che compongono da tempo la De.Co. del "Giardino Diffuso". Le visite sono previste fra le ore 10 e le 12 e, nel pomeriggio, fra le 14 e le 18 e sono ad ingresso gratuito con il coordinamento degli operatori turistici volontari di Ponzano Monferrato. Inoltre sarà possibile effettuare 2 tour (alle ore 10 e alle 16,30) allo straordinario Zoo Artistico di Salabue, con le installazioni diffuse a cura dell'artista e patron di casa Giancarlo Bonaventi. Alle 12,30 la Pro Loco di Ponzano servirà il pranzo, accessibile anche ai camminatori mentre nel pomeriggio della domenica le visite ai giardini saranno animate dalla musica popolare dei "Brich & Foss" alle 15,30 a Ponzano e alle 17,30 a Salabue. In caso di maltempo l'evento sarà annullato.

Massimo Iaretti

29-APR-2024
da pag. 38 / foglio 1

LA STAMPA
PIEMONTE E VALLE D'AOSTA
Quotidiano - Dir. Resp.: Andrea Malaguti
Tiratura: N.D. Diffusione: 31270 Lettori: 293000 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

NEL WEEKEND TORNA LA STORICA FIERA

Alessandria rivive la sua "San Giorgio" tra arte e agnolotti

DS3589 DS3589

PIERO BOTTINO
ALESSANDRIA

La Fiera di San Giorgio, una delle più antiche del Piemonte, si amplia e si arricchisce. Il 3 maggio, giorno del compleanno di Alessandria, e poi il 4 e 5, il Comune ha deciso di celebrare proprio San Giorgio sotto diversi aspetti: storico-artistico, storico-architettonico, ma soprattutto gastronomico.

La presenza d'arte sarà assicurata dalla possibilità di rivedere, dopo anni, una scultura invetriata di Lucio Fontana che rappresenta appunto il santo che sconfigge il drago: sarà esposta al Museo Civico di Palazzo Cuttica, assieme a un'opera dell'alessandrino Mario Fallini intitolata «Lucio Fontana» che intende essere un omaggio al grande artista. Nel cortile del Comune, invece, il venerdì sarà presentata «9 sedie» dell'artista a Carlo Ciarli: «Un'opera-installazione in dialogo diretto con lo spazio circostante – ha detto il sindaco Giorgio Abonante – per valorizzare quel quadrilatero tra Palazzo Rosso e Palazzo Monferrato, uniti dalla Galleria Guerci, che vorremmo diventasse luogo d'incontro ed eventi».

La parte architettonica sarà affidata, sabato e domenica, alle visite guidate gratuite a tesori storico-artistici della città solitamente non accessibili: dallo stesso Palazzo Comunale, con i magnifici affreschi di Pietro Sassi, a Palazzo Cuttica, ma anche le preziose sacrestie del Duomo e del Carmine.

Il clou comunque resterà la parte gastronomica con 31 ristoranti di Alessandria impegnati per tre giorni a proporre menù con agnolotti e ravioli al prezzo concordato di 35 euro. «Un successo di partecipanti che dimostra come la ristorazione sia un elemento di forza della città in chiave turistica» ha detto l'assessore Gianni Berrone.

«Alessandria storicamente ospitava gente – ha aggiunto il presidente di Alexala, Roberto Cava – che arrivava da Genova, Pavia, Milano in occasione di mercati e fiere: eventi come questo ci aiutano a recuperare quella dimensione».

Sabato e domenica sarà piazzetta della Lega a ospitare una serie di appuntamenti, dalle degustazioni di olio ai laboratori di panificazione, proposti da Cia, Confagricoltura e Coldiretti. Ci sarà pure un talk-show condotto da Luca Ferrua, direttore de «Il ~~Gusto~~». Manca solo l'aspetto botanico: Berrone ha confermato che quest'anno «Floreale» non si farà. «L'anno scorso si era ridotto a 14 espositori», ha sottolineato. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agnolotto principe della "Fiera di San Giorgio" in 31 ristoranti cittadini

28-APR-2024
da pag. 38 / foglio 1 / 2

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA
Quotidiano - Dir. Resp.: Andrea Malaguti
Tiratura: N.D. Diffusione: 4854 Lettori: 43000 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

DAL 3 AL 5 MAGGIO GLI EVENTI IN CONCOMITANZA CON IL COMPLEANNO DELLA CITTÀ

La San Giorgio ad Alessandria cambia volto tre giorni di arte, storia e ottima gastronomia

La San Giorgio ha cambiato volto e sono tante le novità per l'edizione 2024. La più significativa, è che l'evento della prima settimana di maggio, in concomitanza con l'856° compleanno della città, non sarà più una fiera ma un contenitore di appuntamenti di valorizzazione. Si punta a creare una sorta di marchio riconoscibile e legato ad Alessandria. Un concetto rimarcato dal sindaco Giorgio Abonante: «La San Giorgio è innovazione: arte, territorio, gastronomia sono legate dal fil rouge di una tradizione che si avvicina ai 500 anni di storia e si propone come elemento di identità cittadina».

Punto centrale sarà l'aspetto gastronomico. Le tre giornate, da venerdì 3 a domenica 5, saranno dedicate all'agnolotto e al raviolo. Sono 31 i ristoranti della città che proporranno il menù degustazione a 35 euro con piena libertà di ispirarsi alla tradizione e di proporre innovazioni dedicate a stili di vita e gusti diversi. Lo schema di ogni menù sarà classico: antipasto, primo a base di agnolotto o raviolo, secondo, dolce, acqua e vino compresi (una bottiglia del territorio ogni quattro commensali). «Abbiamo voluto coinvolgere in questo percorso i rappresentanti dell'importante filiera agroalimentare nelle varie declinazioni territoriali – spiega l'assessore al Commercio, Giovanni Berrone –. Le associazioni degli agricoltori hanno risposto con entusiasmo e saranno presenti con diverse, interessanti, iniziative».

In piazzetta della Lega verrà allestito uno spazio dibattiti con la collaborazione delle associazioni di agricoltori, Cia, Coldiretti, Confagricoltura dove saranno ospitati convegni a tema, tavoli di lavoro o moderni show cooking. Grazie ad Alexala tutte le iniziative seguiranno la filiera dal grano al piatto e con soggetti principali agnolotto e raviolo. Atteso il giornalista Luca Ferrua, direttore de Il Gusto, per parlare dei diversi aspetti della produzione agroalimentare delle nostre terre. «È un percorso che esalterà il prodotto più iconico della nostra tradizione gastronomica, l'agnolotto, nelle sue ghiotte varianti - prosegue l'assessore -. Strizziamo l'occhio non solo agli alessandrini, ma ad un turismo che sappiamo essere incuriosito dalle proposte di qualità». E poi l'arte, con grandi nomi legati ad Alessandria e non solo. Dopo lungo tempo torna visibile una preziosa scultura delle collezioni civiche di Lucio Fontana. Dal 3 maggio al museo civico di Palazzo Cuttica sarà possibile ammirare il «San Giorgio», una preziosa terracotta che raffigura il Santo a cavallo nell'atto di sconfiggere il drago. Sarà esposta anche l'opera di Mario Fallini intitolata «Lucio Fontana» che rende omaggio al grande artista. Nel pomeriggio di venerdì 3, nel cortile del palazzo Comunale, verrà presentata l'opera-installazione di Carlo Ciarli con la sua «9 sedie». Sabato 4 e domenica 5 si potrà accedere a edifici storici, da Palazzo Comunale, con gli affreschi di Pietro Sassi, a Palazzo Cuttica, dove ogni sala racconta una storia. Aperte pure due preziose sagrestie: quella della Cattedrale e della chiesa di Nostra Signora del Carmine. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alessandria, gli eventi in programma in provincia domenica 14 aprile

PUBBLICITÀ

EVENTI E MANIFESTAZIONI

La San Giorgio in versione enogastronomica per festeggiare il compleanno della Città di Alessandria

Pubblicato 1 ora fa il 19 Aprile 2024 12:45
Da **Redazione Telecity News 24**

ALESSANDRIA – Trentun ristoranti con menù degustazione dedicati all'Agnolotto e al Raviolo per festeggiare il compleanno della città.

Tre giornate – il 3, 4 e 5 maggio -dedicate all'Agnolotto e al Raviolo: questo il regalo che La San Giorgio 2024 porta in dono in occasione del Compleanno della Città di Alessandria, mettendo in primo piano la degustazione di questi prodotti tipici del territorio, cui ben 31 ristoranti del capoluogo di provincia e non solo si sono ispirati per offrire altrettanti menù, tutti quanti rigorosamente accompagnati da ottimi vini della zona.

La San Giorgio 2024 nella versione enogastronomica si ispirerà alla tradizione ovvero sarà possibile proporre innovazioni dedicate a stili di vita e gusti diversi, tenendo in debito conto anche eventuali intolleranze alimentari. Non soltanto questo,

perché da venerdì 3 maggio e fino a domenica 5 maggio in piazzetta della Lega verrà allestito uno spazio dibattiti con la collaborazione della associazioni di agricoltori, CIA, Coldiretti, Confagricoltura dove saranno ospitati convegni a tema, tavoli di lavoro o moderni "show cooking", tutto quanto seguendo la filiera dal grano al piatto; avendo sempre quale soggetti principali Agnolotto e Raviolo, sarà affidata ad Alexala, venerdì 3 maggio, sempre in piazzetta della Lega, l'avvio dell'originale iniziativa.

Condividi:

CLICCA PER COMMENTARE

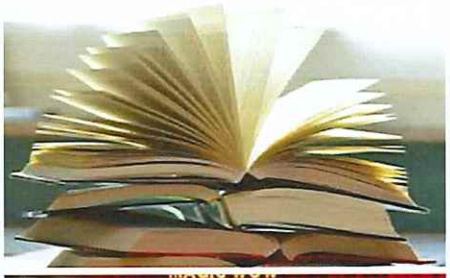
ARTICOLI CORRELATI: #ALESSANDRIA #COMPLEANNO ALESSANDRIA #ENOGASTRONOMIA #SAN GIORGIO 2024

DA NON PERDERE
L'autrice de "Il canto della fortuna" Chiara Bianchi alla libreria "Ubik" di Alessandria

PROSSIMO
Domeniche a teatro: ultimo appuntamento con "Il mondo è favoloso" al teatro San Francesco

PUBBLICITÀ

TI POTREBBERO INTERESSARE



PUBBLICITÀ

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale
Link: https://www.mantovanotizie.com/eventi/20240417-mantova-food-science-festival-2024.php

Mantova Food & Science Festival 2024

Mantova Food & Science Festival 2024
8a edizione
Tema: intrecci
17-18-19 maggio 2024

Preparatevi per un viaggio entusiasmante nel mondo degli intrecci, dove cibo e scienza si fondono in un connubio affascinante. Torna con la sua ottava edizione il **Mantova Food & Science Festival, in programma dal 17 al 19 maggio 2024**, promettendo tre giorni intensi di esplorazione, scoperta e dibattito.

Mantova Notizie

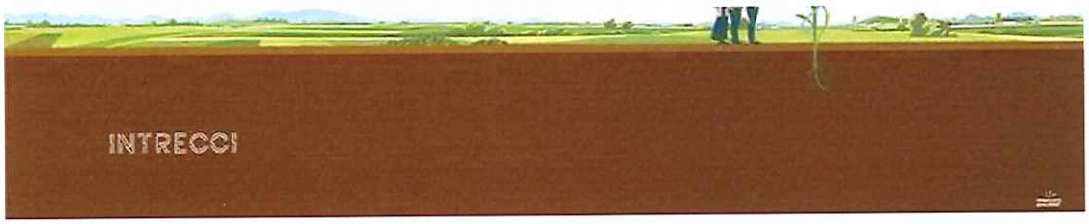
- Chi siamo
- Contatti
- Visitare Mantova
- Guida Mantova
- Festivaletteratura
- Meteo Mantova
- Ricette cucina mantovana
- Agriturismo Mantova
- B&B Mantova
- Hotel Mantova
- Ristoranti Mantova

Segnala un Evento o Pubblica un Articolo!

Quotidiani in Edicola Oggi

GAZZETTA DI MANTOVA
la Voce di Mantova

Seguici sui social!



Organizzato da Confagricoltura Mantova e ideato da FRAME – Divagazioni scientifiche, il festival è sostenuto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, dalla Regione Lombardia, dalla Provincia di Mantova, dal Comune di Mantova e dalla Camera di Commercio di Mantova. Quest'anno, l'evento si propone di affrontare le sfide globali del nostro tempo, dall'impatto dell'emergenza climatica alle nuove frontiere della digital transformation nel settore agroalimentare.

Il tema dell'ottava edizione è Intrecci. Gli Intrecci saranno infatti al centro di conferenze, laboratori, mostre e spettacoli, offrendo al pubblico l'opportunità di esplorare i legami profondi tra cibo, agricoltura e ricerca scientifica. Saranno coinvolti esperti del settore agroalimentare, scienziati, divulgatori e professionisti culturali, pronti a condividere le proprie conoscenze e a stimolare la riflessione su come plasmare un futuro migliore attraverso la scienza e l'innovazione.

Ma le novità non finiscono qui: quest'anno il festival si espande oltre i confini di Mantova grazie ai Food & Science Festival Lab, una serie di eventi che toccheranno città come Bergamo, Ferrara, Parma, Pavia e Alessandria. La prima tappa si terrà a Rovigo l'8 marzo, con una conferenza sull'agricoltura e l'intelligenza artificiale, che anticiperà alcuni dei temi chiave del festival principale.

Uno straordinario evento che celebra l'intersezione tra cibo e scienza, aprendo nuove prospettive per il futuro della nostra alimentazione e del nostro pianeta.

Per il programma completo, per ulteriori informazioni e aggiornamenti sull'evento: https://www.foodsciencefestival.it/it/

Scritto da: MantovaNotizie.com
Data: 17 Aprile 2024
Categoria: Eventi
Tag: Mantova città

Inserisci un commento

Scrivi un commento qui

Nome

Email

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Invia commento >

09-APR-2024
da pag. 20 / foglio 1

IL PICCOLO
Giornale di Alessandria e Provincia
Bisettimanale Dir. Resp.: Alberto Marello
Tiratura: N.D. Diffusione: 18500 Lettori: 74000 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

L'incontro Piovan: «Vincere le sfide condividendo strumenti e strategie»

DS3589 DS3589

«Oggi ci sono nuove biotecnologie utili per la sostenibilità ambientale ed economica del processo di produzione del cibo: in Italia si chiamano Tea, tecniche di evoluzione assistita, il Europa Ngt, nuove tecniche del genoma. Finalmente anche l'Italia ha fatto richiesta per le prove in campo. Ci auguriamo che da questa apertura arrivi anche una nuova stagione di finanziamenti per la ricerca e una chiara strategia per la filiera del cibo. Ci serve una politica che aiuti a creare un clima fertile per l'innovazione e, banalmente, serve la volontà di tagliare la burocrazia».

L'innovazione e la semplificazione burocratica sono stati due dei temi affrontati da Deborah Piovan, imprenditrice agricola e divulgatrice, nel corso di un dialogo con il direttore di Confagricoltura Alessandria Cristina Bagnasco durante Fiori di Pesco - L'AgricUltura in Mostra, che si svolta a lo scorso fine settimana a Volpedo.

Piovan è anche autrice del libro "Agricoltura: femminile singolare. Donne che coltivano il futuro", che era stato presentato lo scorso anno a Sarezzano, in occasione dell'incontro promosso da Confagricoltura Donna.

Con Bagnasco

Dal palco di Volpedo, Piovan ha affrontato, insieme a Bagnasco, le problematiche più attuali, passando anche dalla protesta degli agricoltori che, nei mesi scorsi, aveva infiammato le piazze d'Europa.

«Abbiamo sfide importanti da affrontare, come il cambiamento climatico e la sostenibilità. Con la società dobbiamo condividere strategie e strumenti innovativi per affrontarle». La strada è tracciata, ora bisogna adottare le misure adeguate.

07-APR-2024
da pag. 48 / foglio 1 / 2

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA
Quotidiano - Dir. Resp.: Andrea Malaguti
Tiratura: N.D. Diffusione: 4854 Lettori: 43000 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

A VOLPEDO UNA DELLE PRINCIPALI ESPONENTI DI CONFAGRICOLTURA

Piovan: "Il racconto delle sfide per il clima e per la sostenibilità"

L'occasione è stata la prima edizione di "Fiori di Pesco", dove ha pure presentato il suo libro

Alla prima edizione di Fiori di Pesco-Agricoltura in mostra, ieri a Volpedo, Deborah Piovan, presidente della federazione nazionale proteoleaginose di Confagricoltura, ha presentato il libro «Agricoltura femminile singolare» e ha parlato delle sfide che il settore agricolo ha davanti: dal cambiamento climatico alla sostenibilità, ambientale ma anche economica. Ad esempio c'è l'utilizzo di Tea, le Tecnologie di Evoluzione Assistita, tecniche moderne per il miglioramento genetico, che permettono di ottenere delle «super-piante», più produttive e resistenti a batteri, funghi e ai cambiamenti climatici.

«È una nuova frontiera interessantissima - racconta -. Sono tecniche tutto sommato anche economiche, non la bacchetta magica, perché si lavora sul materiale che già si ha, ma offrono molte opportunità. È il caso del riso, su cui si sta sperimentando in Lomellina per aumentare la resistenza alle malattie fungine, evitando i trattamenti: è importante perché in laboratorio il riso così trattato resiste alla malattia Brusone. Ora si potrà vedere se in campo l'esito è identico».

L'approccio scientifico può risolvere il contrasto tra sostenibilità economica e ambientale, che è anche alla base della protesta agricola degli ultimi tempi in tutta Europa? «È importante che si dialoghi tutti insieme su questa problematica: lo devono fare gli agricoltori con tutta la società, tutti insieme dobbiamo creare un clima fertile per l'innovazione. Ma in tutto questo si inserisce anche la tutela della tradizione, che non può essere fissa e immutabile, altrimenti si estingue, va però aiutata a cambiare mantenendosi fedele al suo spirito.

Tradizione e innovazione non sono in contrasto, anzi devono dialogare tra loro e con la società. Se no si perde tutti».

E il libro? «Sono interviste a donne che si occupano di cibo in diversi Paesi del mondo. Sono agricoltrici, ricercatrici o politiche, come la senatrice a vita Elena Cattaneo che da alcuni anni si occupa con grande passione di agricoltura, o ancora giornaliste scientifiche, od operatrici delle Ong. Raccontando ciò che sta intorno al cibo, alla sua produzione, alla ricerca, a come viene raccontato, ho costruito questi "assaggi" delle vite delle persone: obiettivo è portare il lettore ad avvicinarsi a questo mondo, a scoprire che c'è responsabilità, serietà, passione». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vita Casalese

21-MAR-2024
da pag. 6 / foglio 1 / 2

Settimanale - Dir. Resp.: Pier Paolo Busto
Tiratura: 10000 Diffusione: N.D. Lettori: 17294 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

Tutto esaurito per il concerto della band tributo a Zucchero. Piace la proposta nell'area Smart Living dedicata alla domotica

Assalto alla S. Giuseppe

DS3589 DS3589

Il grande protagonista della prima settimana della 75ª Mostra è stato il pubblico

CASALE - Il grande protagonista del primo fine settimana della 75ª Mostra Regionale di San Giuseppe è stato il pubblico.

Moltissimi, infatti, sono stati i visitatori che si sono succeduti nei primi tre giorni di fiera, dopo il taglio del nastro di venerdì scorso alle ore 18, come vuole una tradizione consolidata.

Questo era stato preceduto da brevi interventi del sindaco di Casale Monferrato, Federico Riboldi, degli assessori regionali Maria Vittoria Poggio e Marco Protopapa, del presidente della Provincia di Alessandria Enrico Bussalino, del presidente della Provincia di Mantova Carlo Bottani, di Adelio Giorgio Ferrari componente la giunta della Camera di Commercio di Alessandria Asti e presidente Confartigianato Imprese Alessandria, dell'amministratore di D&N Eventi Nicoletta Cardillo, del vice sindaco ed assessore alle manifestazioni Emanuele Capra, e del vescovo di Casale Monferrato, monsignor Gianni Sacchi che ha dato la benedizione.

I visitatori sin dalla serata di venerdì sono stati davvero numerosi attratti dalle varie curiosità che la Mostra presenta ma nel fine settimana, sabato e domenica, si è dovuto complessivamente regolare l'afflusso, bloccandolo temporaneamente, per ben 55 volte complessive, a dimostrazione dell'interesse che questa manifestazione registra e della capacità di attrazione non soltanto dall'area del Casalese, ma anche dalle province e dalle regioni vicine.

Accanto alla parte espositiva, che rappresenta le varie categorie merceologiche oltre ad un molto ben rappresentato settore del food, hanno destato interesse gli eventi collaterali: sabato mattina nell'area Smart living primo momento di 'Domo a scuola' con la partecipazione dell'Istituto Sobrero, in sala eventi la degustazione delle delizie dell'Etna e successivamente la Cipo Sugar Band con il sosia ufficiale di Zucchero Sugar Fornaciari, mentre domenica è stata la volta in sala eventi del Concerto di primavera dei Grandi Artisti Canori. Gli appuntamenti sono proseguiti lunedì nel tardo pomeriggio con il secondo momento in area Smart Living dedicato alla Domotica ed al suo utilizzo nel sociale. Martedì sera nello stand di Radio In Fiore è stata la volta della 'Cultura Artigiana', trasmissione radiofonica in diretta con Monferrato Green Farm.

Ieri in sala eventi c'è stata la presentazione del libro 'Vino E' Donna' di Maria Luisa Alberigo. La Mostra di San Giuseppe si tiene al Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato fino a domenica 24 marzo organizzata dalla società D&N Eventi S.R.L. con il patrocinio della Regione Piemonte, del Comune di Casale Monferrato, della Provincia di Alessandria, della Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcerrina, Confartigianato Imprese Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Asproflor. Tra i partner della Manifestazione figurano, Coniolo Fiori e Vivai Varallo.

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale
Link: https://iltorinese.it/2024/03/18/mostra-regionale-di-san-giuseppe-un-successo-di-pubblico/

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura
10 ANNI
2014 - 2024

Mostra Regionale di San Giuseppe, un successo di pubblico

18 MARZO 2024 ECONOMIA E SOCIETA'

MOLTISSIMI I VISITATORI NEL PRIMO WEEK END

Il grande protagonista del primo fine settimana della 75esima Mostra Regionale di San Giuseppe è stato il pubblico. Moltissimi, infatti, sono stati i visitatori che si sono succeduti nei primi tre giorni di fiera, dopo il taglio del nastro di venerdì alle ore 18, come vuole una tradizione consolidata.

Questo era stato preceduto da brevi interventi del sindaco di Casale Monferrato, Federico Riboldi, degli assessori regionali Maria Vittoria Poggio e Marco Protopapa, del presidente della Provincia di Alessandria Enrico Bussalino, del presidente della Provincia di Mantova Carlo Bottani, di Adelio Giorgio Ferrari componente la giunta della Camera di Commercio di Alessandria Asti e presidente Confartigianato Imprese Alessandria, dell'amministratore di D&N Eventi Nicoletta Cardillo, del vice sindaco ed assessore alle manifestazioni Emanuele Capra, e del vescovo di Casale Monferrato, monsignor Gianni Sacchi che ha dato la benedizione.

LA STAMPA
ALESSANDRIA E PROVINCIA
Quotidiano - Dir. Resp.: Andrea Malaguti
Tiratura: N.D. Diffusione: 4854 Lettori: 43000 (DS0003589)
15-MAR-2024
da pag. 39 / foglio 1

DATA STAMPA
www.datastampa.it

FINO AL 24 MARZO

San Giuseppe al via oggi la nuova mostra regionale

Scoccherà oggi alle 18 l'apertura della 75ª Mostra regionale di San Giuseppe che ha avviato l'iter per assurgere a mostra nazionale. Organizzata da D&N Eventi guidata da Nicoletta Cardillo con il patrocinio di Regione, Comune, Provincia di Alessandria e di Mantova, oltre a Confartigianato imprese Alessandria, Confagricoltura Al e Asproflor, la manifestazione che durerà fino al 24 marzo ha ampliato gli orari di visita.

Centrale la piazzetta del Gusto, affiancata dai migliori vini del territorio e completata dall'offerta delle eccellenze delle varie regioni d'Italia e pure di Spagna, Argentina e Messico. Attesissima la showgirl Valeria Marini che sarà presente sabato 23 dalle 12 alle 18,30, pronta a far foto con i visitatori. Atteso anche il cantautore Franco Fasano che il 24 marzo alle 18 offrirà al pubblico le sue più celebri canzoni e presenterà il libro «Io amo». Centrali alcuni eventi impostati sulla domotica. Come ogni anno la mostra vede anche l'evento artistico «Arteinfiera», organizzato dal pittore e critico d'arte Piergiorgio Panelli con pittori locali e non. Aperture nei giorni feriali dalle 18 alle 23, i sabati e le domenica dalle 11 alle 23 tranne l'ultima domenica che vedrà la chiusura anticipata alle 22. F.N.—

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Vita Casalese

22-FEB-2024
da pag. 9 / foglio 1

Settimanale - Dir. Resp.: Pier Paolo Busto
Tiratura: 10000 Diffusione: N.D. Lettori: 17294 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

Nuove etichette per il vino: giovedì l'incontro

ALESSANDRIA - Dall'8 dicembre è entrato in vigore il regolamento UE riguardante i nuovi obblighi di etichettatura dell'elenco degli ingredienti e della dichiarazione nutrizionale dei prodotti vitivinicoli e prodotti vitivinicoli aromatizzati. Più precisamente, devono essere aggiunte in etichetta tre indicazioni obbligatorie: dichiarazione nutrizionale, l'elenco degli ingredienti e il termine minimo di conservazione nel caso di prodotti dealcolizzati. La normativa è complessa e numerose questioni sono ancora aperte. Confagricoltura Alessandria si è attivata fin da subito per cercare di fornire tutte le indicazioni necessarie alle aziende associate. In quest'ottica, ha organizzato un incontro con il dottor Angelo Di Giacomo, che si terrà il giorno 23 febbraio, alle ore 10, nella sala Conferenze, in via Trotti 122. L'incontro è gratuito ed è rivolto ai tecnici e alle aziende con l'intento di fornire indicazioni utili sui recenti aggiornamenti, con una panoramica delle normative in vigore. Prenotazioni al numero 0131/43151 o inviando una mail a info@confagricolturalessandria.it.

Protesta a Bruxelles
Tenere alta l'attenzione

Vita Casalese

15-FEB-2024
da pag. 2 / foglio 1

Settimanale - Dir. Resp.: Pier Paolo Busto
Tiratura: 10000 Diffusione: N.D. Lettori: 17294 (DS0003589)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

Fra le novità di quest'edizione le aperture anticipate nelle giornate di sabato

Verso la S. Giuseppe

La Mostra Regionale si terrà in città dal 15 al 24 marzo

CASALE - Si avvicina la data di venerdì 15 marzo, giorno di inaugurazione dell'edizione numero 75 della Mostra Regionale di San Giuseppe a Casale Monferrato e iniziano a delinearsi le prime novità dell'evento. Una, in particolare, riguarda gli orari del sabato che prevedono l'ingresso in Fiera sin dal mattino sia il 16 che il 23 marzo anziché alle ore 15 come avveniva nelle precedenti edizioni. Invariato è invece l'orario di chiusura sempre alle ore 23 tutti i giorni.

Inoltre per consentire di 'gustare' la Mostra con maggiore tranquillità e comodità, saranno collocati panche e tavoli anche nei due angoli espositivi della Piazzetta del Gusto e della Piazza del Vino che si vanno ad aggiungere a quelle già presenti nell'area del ristorante.

A proposito di cibo e ristorazione è proprio in questo settore che ci sarà una 'chicca' di sapore davvero internazionale (anzi è il caso di dire intercontinentale) che andrà ad aggiungersi ai gusti ed ai sapori degli espositori locali, regionali e nazionali: ci saranno, infatti, due grandi stand per la somministrazione e la vendita di prodotti spagnoli come la paella e la sangria, argentini con empanadas e churros e messicani. La San Giuseppe 2024, insomma, assocerà l'offerta di questo vero e proprio 'Rione Latino' all'Eccellenza Italiana del food e del beverage e ai prodotti della terra di Monferrato con tutti i suoi ottimi vini.

La Mostra di San Giuseppe si terrà al Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato dal 15 al 24 marzo 2024 organizzata dalla società D&N Eventi S.R.L. con il patrocinio della Regione Piemonte, del Comune di Casale Monferrato, della Provincia di Alessandria, della Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcerrima, Confartigianato Imprese Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Asproflor. Tra i partner della Manifestazione figurano, Coniolo Fiori e Vivai Varallo.

Nello stesso periodo in cui si svolgerà la Fiera, non mancherà neppure il tradizionale Luna Park installato in piazza D'Armi, di fronte al Polo Fieristico Riccardo Coppo, appuntamento molto atteso ogni anno da giovani e giovanissimi. Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a D&N Eventi S.r.l. (335/7404114) e info@mostrasangiuseppe.it.

La mostra è aperta nei giorni feriali dalle 18 alle 23, sabato 16 e sabato 23 marzo dalle 11 alle 23, domenica 17 marzo dalle 11 alle 23 e domenica 24 marzo dalle 11 alle 22.

Massimo Iaretti