



# Confagricoltura Donna



# A Marengo, benemerita della vite il premio «Betti»

Michela è contitolare con le sorelle dell'azienda nell'Alto Monferrato: «Lo dedico alla famiglia e al territorio»

## Colline Unesco

«Produciamo vini storici e un passito con il nome del nostro comune: Strevi»

**M**ichela Marengo, contitolare dell'azienda vitivinicola di famiglia tra le colline di Strevi nell'Alto Monferrato vicino ad Acqui Terme (Alessandria) è stata insignita al Vinitaly del premio Angelo Betti 2024 Benemeriti della vitivinicoltura con la consegna della medaglia Cangrande.

L'annuale riconoscimento, istituito nel 1973, da un'idea di Angelo Betti, padre fondatore del «Vinitaly» ed ideatore di molte iniziative di successo della Fiera di Verona, viene conferito a coloro che hanno contribuito significativamente alla valorizzazione della cultura vitivinicola nella propria regione d'appartenenza. Michela, Donna del vino fino dagli inizi dell'associazione, è presidente di Confagricoltura Donna Alessandria. «Sono emozionata ed anche orgogliosa. Ma questo riconoscimento lo dedico non solo alla lavoro fatto dalla mia famiglia, ma al nostro territorio, importante per i vini aromatici, dove è un privilegio abitar-

ci. Siamo tre sorelle, di cui una enologa, ci occupiamo dell'intera filiera: dalla vigna alla promozione del nostro vino in tutto il mondo. Ho vissuto il mondo del vino da bambina e l'ho visto anche cambiare! Ma sempre alla ricerca della qualità. Oggi siamo alla quarta generazione con mio figlio. Le nostre colline sono patrimonio Unesco, produciamo vini storici, come Moscato, Brachetto e Barbera. Del Moscato abbiamo anche la versione passito che porta il nome del nostro comune, Strevi, presidio Slow Food della valle Bagnario di Strevi. Abbiamo salvato dall'estinzione vitigni antichi come il profumato Caricalasino (barbera bianca) e l'Albarossa, rosso strutturato, incrocio tra Barbera e Nebbiolo di Dronero. Anticipando i tempi, siamo da sempre attenti alla sostenibilità ambientale, forse istintivamente come lo facevano i nostri nonni».

Inerbimento, sovescio, concimazione con sostanze organiche e organo-minerali, studio attento della disposizione dei filari, energia autoprodotta. Ed ancora la scelta delle bottiglie leggere e di vetro riciclato e sull'etichetta è indicato il nome della vigna da cui proviene l'uva.

**P. G.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





RAPPRESENTA IL PIEMONTE NEL LIBRO DELL'ASSOCIAZIONE

DS3589

DS3589

# Asti, Alessandria e Vercelli unite nel risotto preparato dalla chef Anna Ghisolfi

## LA STORIA/1

La tortonese Anna Ghisolfi la chef che rappresenta il Piemonte (e la provincia di Alessandria in particolare) nel progetto promosso da Confagricoltura Donna dal titolo «Le grandi chef in una ricetta».

Non si tratta di un semplice libro di ricette, ma di un solido percorso di valorizzazione del made in Italy e delle connessioni tra agricoltura e gastronomia. Il libro è stato presentato il 17 aprile alla Camera dei deputati alla presenza del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida.

Un'enorme soddisfazione per una delle più apprezzate esponenti della gastronomia

sul territorio, ma anche per Confagricoltura Alessandria che ha potuto celebrare al meglio un'eccellenza del territorio.

La prossima settimana, poi, esattamente martedì, a «Cibus International Food Exhibition» che si tiene a Parma, nello stand allestito dall'associazione di categoria ci saranno le delegate di Confagricoltura donna delle sezioni regionali di Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna a illustrare le ricette presenti nel volume il cui ricavato delle vendite sarà devoluto alla onlus «Vite senza paura».

Per il Piemonte ci sarà la presidente regionale di Confagricoltura Donna Piemonte, nonché presidente di Confagricoltura Alessandria, Paola Sacco. «In un mondo in cui la gastronomia è posta in prima linea, troppo spesso viene dimenticato il cuore pulsante

che c'è dietro ogni piatto, ovvero l'agricoltura». Aggiunge Sacco: «Noi non vogliamo che il nostro settore resti un fantasma sbiadito sullo sfondo e ci battiamo perché ciò non accada. È questo il motivo per cui è nato il progetto «Confagricoltura Donna incontra le grandi chef», proprio per esaltare la stretta connessione tra agricoltura e gastronomia».

La ricetta presentata da Anna Ghisolfi riunisce in un solo piatto le eccellenze della nostra regione ed è un risotto alla zucca con una spruzzata di granella di nocciole. Una sintesi perfetta: il riso è infatti prodotto nel Casalese e nel Vercellese, la zucca è uno dei tipici prodotti alessandrini (di Castellazzo Bormida in particolare), mentre le nocciole sono una peculiarità dell'Astigiano. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Oddi Baglioni: agricoltura nel cuore di ogni piatto

«In un mondo in cui la gastronomia è posta in prima linea, troppo spesso si dimentica il cuore pulsante che c'è dietro ogni piatto: l'agricoltura. Non vogliamo che il nostro settore resti un fantasma sbiadito sullo sfondo». Lo rimarca **Alessandra Oddi Baglioni**, presidente di **Confagricoltura** donna illustrando il progetto «**Confagricoltura Donna incontra le Grandi Chef**», nato per esaltare la stretta connessione tra agricoltura e gastronomia. Primo passo del progetto un libro, «**Le grandi chef in una ricetta**», recentemente presentato alla Camera dei Deputati, alla presenza del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, che ha condiviso e apprezzato l'iniziativa. Il ministro ha anche rilevato l'importanza dell'impegno sociale dietro al libro di ricette, i cui proventi serviranno a contrastare la violenza alle donne, attraverso donazioni alla Onlus «Vite senza paura».

«**I prodotti della terra, freschi o trasformati**» conti, nua Oddi Baglioni, «ci ricordano quanto sia indispensabile l'agricoltura e quanto sia importante tutelarla e sostenerla, mettendola costantemente al centro del dibattito economico e politico. Ma serve un anello di collegamento con i consumatori. E chi meglio di coloro che dedicano la propria vita e il proprio lavoro alla cucina, riesce a trasformare questi in opere d'arte?». Così **Anna Ghisolfi** (Piemonte), **Viviana Varese** (Lombardia), **Isa Mazzocchi** (Emilia-Romagna), **Francesca Vierucci** (Toscana), **Laura Colaiacovo** (Umbria), **Cristina Bowerman** (Lazio), **Rosanna Marziale** (Campania), **Solly Tomasone** (Puglia), **Valeria Raciti** (Sicilia) hanno «tradotto» l'agricoltura delle proprie regioni in meravigliose ricette.

**Da sottolineare l'aspetto sociale** dell'iniziativa: i ricavi delle vendite del libro, infatti andranno a sostenere la onlus «Vite senza paura», l'associazione presieduta da **Maria Grazia Cucinotta** impegnata contro la violenza di genere. Un tema particolarmente sentito da **Confagricoltura Donna**, che ogni anno organizza nelle piazze di tutta Italia la manifestazione delle «**Clementine antiviolenza**».

— © Riproduzione riservata — ■

Pagina a cura  
di **Confagricoltura**  
mondo.agricolo@confagricoltura.it





## Curiosità C'è anche un po' di Alessandria a Cibus con la 'nostra' chef Anna Ghisolfi

■ È Anna Ghisolfi la chef che rappresenta il Piemonte (e la provincia di Alessandria) nel progetto di **Confagricoltura Donna** "Le grandi chef in una ricetta". Non si tratta, infatti, di un semplice libro di ricette, ma di un percorso di valorizzazione del Made in Italy e delle connessioni tra agricoltura e gastronomia. Il libro è stato presentato mercoledì 17 aprile alla Camera dei deputati alla presenza del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida.

Il 7 maggio alla più importante fiera sull'agroalimentare, Cibus, a Parma, con la presenza delle delegate di **Confagricoltura donna** delle sezioni regionali di Piemonte, Lombar-



dia ed Emilia Romagna. Per il Piemonte era presente la presidente regionale di **Confagricoltura Donna** Piemonte, nonché presidente di **Confagricoltura Alessandria**, Paola Sacco. «In un mondo in cui la gastronomia è posta in prima linea, troppo spesso si dimentica il cuore pulsante

che c'è dietro ogni piatto: l'agricoltura. Non vogliamo che il nostro settore resti un fantasma sbiadito sullo sfondo. Ed è il motivo per cui è nato il progetto "Confagricoltura Donna incontra le Grandi Chef", per esaltare la stretta connessione tra agricoltura e gastronomia», ha spiegato Sacco.

La ricetta presentata da Anna Ghisolfi riunisce in un solo piatto le eccellenze della nostra regione: un risotto alla zucca con granello di nocciole. Il riso è prodotto nel vercellese; la zucca è di Castellazzo Bormida; le nocciole dell'astigiano. Il ricavato delle vendite del libro saranno devolte all'associazione "Vite senza Paura". Per prenotare il libro [info@confagricolturalessandria.it](mailto:info@confagricolturalessandria.it)



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

Link: <https://radiogold.it/news-alessandria/371845-piazza-genova-mappa-giardino-ulivi/>

4 APRILE 2024



▶ ASCOLTA LE RADIO



📺 GUARDA LA TV

RadioGold  
NEWS ALESSANDRIA

SCOPRI I CANALI DI RADIO GOLD

NEWS  
PAVIA

CANALE RADIO 1  
POP TODAY

CANALE RADIO 2  
WONDERLAND

NEWS | CRONACA | POLITICA | EVENTI | SPORT | VIDEO | DIRETTA TV | RADIO | CITTÀ | SPECIALI

ON DEMAND

CRONACA - ALESSANDRIA

# Piazza Genova: una mappa per conoscere gli ulivi e per diventare difensori dell'ambiente

RadioGold

Redazione  
GIOVEDÌ, 4 APRILE 2024 - 14:56

CONDIVIDI



ALESSANDRIA – Prime visite in piazza Genova ad Alessandria per il nuovo “Giardino degli ulivi”, il progetto portato avanti dall’associazione “Donne dell’Olio” insieme al Soggiorno Borsalino Il Gabbiano, l’IPAB

NEWSLETTER RADIO GOLD  
ALESSANDRIA

Inserisci il tuo indirizzo email per ricevere le ultime news di Radio Gold Alessandria direttamente nella tua casella di posta elettronica.

Inserisci il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

ULTIMI PUBBLICATI

I progetti di riabilitazione in carcere: Uisp a confronto con le realtà finlandesi e bulgare

Giovedì, 4 Aprile 2024 - 17:19

CRONACA - ALESSANDRIA

Pronta piazza Zanzi: rifatti i marciapiedi e il manto stradale

Giovedì, 4 Aprile 2024 - 16:13

CRONACA - ALESSANDRIA

“Sospensione frettolosa” dell’arbitro: Pro Molare-Luese Cuccaro si concluderà regolarmente

Giovedì, 4 Aprile 2024 - 15:39

CALCIO - OVADA

Pfas nell’aria, l’ex assessore Lombardi: “Quantità elevatissime. Comune Alessandria adotti provvedimenti radicali”

Giovedì, 4 Aprile 2024 - 15:18

CRONACA - ALESSANDRIA

Ad Alessandria e provincia un’app che aiuta a differenziare i rifiuti

Giovedì, 4 Aprile 2024 - 14:16

CRONACA - ALESSANDRIA



**Soggiorno Borsalino, la Consulta Pari Opportunità, l'Associazione Donne Medico, Confagricoltura Donne e Confederazione Italiana Agricoltori.**

Oggi, giovedì 4 aprile 2024, una prima classe ha iniziato a conoscere le tante specie di ulivi che cresceranno nell'area verde. *“Un progetto che vuole far conoscere alle nuove generazioni l'importanza di una **corretta alimentazione**, basata sull'impiego dell'olio, tipico prodotto dell'area Mediterranea, e il **valore del rispetto dell'ambiente** – hanno spiegato **Gabriella D'Amico**, presidente dell'associazione Donne dell'Olio e **Marina Cornara**, assessora all'Istruzione del Comune di Alessandria”.* La prima visita ha coinvolto una classe della Scuola Rattazzi.



## L'iniziativa Piazza Matteotti. le donne medico (e dell'olio) portano 50 ulivi



**LA NOVITÀ** Gli ulivi in piazza

■ Là dove la tempesta di pioggia e vento ha sradicato alberi (ricordate? era l'inizio di agosto del 2020), sono stati piantati ulivi.

Alessandria: piazza Matteotti si rifà il look, grazie a un'iniziativa che rientra a tutti gli effetti nel calendario di 'Marzo donna', anche se l'inaugurazione ufficiale non si terrà prima di aprile (sabato 6).

La proposta è a cura di due associazioni "al femminile", ovvero quella delle 'Donne medico' e quella delle 'Donne dell'olio', che hanno come denominatore comune la dottoressa alessandrina Gabriella D'Amico, che produce olio in Abruzzo.

E proprio da quella regione sono arrivati i cinquanta ulivi che, da martedì, impazziscono piazza Matteotti, grazie a un'iniziativa che coinvolge anche **Confagricoltura** Donne, Cia, Centrale del latte e Camera di commercio.

L'associazione delle 'Donne medico' è presieduta da Federica Grosso, mentre Gabriella D'Amico è referente delle 'Donne dell'olio' di Piemonte e Valle d'Aosta. Con un obiettivo (quasi) imminente: inaugurare, il 16 maggio, la prima Strada dell'olio regionale.

M.B.





## Il progetto Piazza Matteotti, oggi a dimora cinquanta ulivi

■ Il giorno tanto atteso è arrivato: oggi - martedì 19 marzo - piazza Matteotti verrà trasformata con la messa a dimora di una cinquantina di piantine per realizzare un "Giardino di Ulivi". Progetto presentato dall'Associazione nazionale donne dell'olio all'Amministrazione, che provvederà - grazie ai giardinieri comunali - alla loro collocazione nella parte destra della piazza, secondo la direttrice di traffico che entra in città a partire dalle ore 9, senza alcuna preclusione o variazione alla viabilità. Fra i promotori dell'iniziativa figurano anche Il Gabbiano, l'Ipab Soggiorno Borsalino, la Consulta Pari opportunità, l'associazione Donne medico, Confagricoltura Donne e Cia: tutte realtà unite con l'obiettivo di portare ad Alessandria un uliveto didattico con elementi selezionati per la produzione di olio. La cui inaugurazione ufficiale è già prevista per sabato 6 aprile, unitamente all'organizzazione di un convegno dal titolo "Adotta un uliveto nella tua città", che avrà luogo nella sala convegni proprio del Soggiorno Borsalino.



**Clicca qui sotto per andare all'articolo originale**

Link: [https://www.lastampa.it/il-gusto/2024/02/26/news/quando\\_il\\_rilancio\\_di\\_un\\_territorio\\_comincia\\_dal\\_gusto\\_delle\\_donne-422194238/](https://www.lastampa.it/il-gusto/2024/02/26/news/quando_il_rilancio_di_un_territorio_comincia_dal_gusto_delle_donne-422194238/)

MENU Q CERCA



IL  
 QUOTIDIANO



ABBONATI

# IL GUSTO

+ GUSTO A BOLOGNA

I PIACERI DEL GUSTO

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

## Quando il rilancio di un territorio comincia dal gusto delle donne

di Valentina Frezzato



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

26 Febbraio 2024 alle 08:10

3 minuti di lettura

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

«Non è affatto una teoria pretenziosa: «Che il turismo sia donna è risaputo e sempre più confermato – sottolinea Vittoria Poggio, assessore regionale a Turismo e Cultura, alessandrina –. Basta passeggiare nei corridoi di una fiera e ci si accorge come la presenza femminile sia determinante. Questo aspetto si riflette anche sulla nostra provincia: la maggior parte delle imprese turistiche alessandrine sono guidate, magari non sempre

**GB GREEN AND BLUE**



Tutti i bonus casa del 2024 per risparmiare energia

DI ANTONELLA DONATI

**Leggi anche**

Prima volano i calici, poi



formalmente, da donne. Non possiamo tralasciare l'aspetto delle cantine e dell'enoturismo, dove molte delle degustazioni vengono guidate da sapienti donne del vino. Penso di poter affermare, senza molta presunzione, che grazie alle donne il turismo della nostra provincia ha compiuto uno svolta, la svolta che altri territori avevano fatto prima noi». I numeri, oggi, supportano le affermazioni: «I flussi turistici – aggiunge Poggio – confermano che il territorio alessandrino è una meta che sta acquisendo nuove fasce di mercato, ora dovremmo andare ad analizzare il tipo di turista che ci sceglie per migliorare l'offerta».

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

**A pochi chilometri, c'è una delle produttrici** di cui Ghisolfi parla: «A Cascina Giambolino – racconta Alice Castellani da Carbonara Scrivia, nel Tortonese – stiamo ottenendo risultati molto buoni con l'enoturismo. Essendo produttori di vino, Derthona Timorasso e Monleale Barbera in primis, carne e

tocca ai piatti: così  
 l'Oltrepò si scopre di gran  
 moda



Lo yogurt tutto al  
 femminile nasce nella Valle  
 Arroscia



Tra armonia e perfezione:  
 nei ryokan si vive l'essenza  
 del Giappone




---

## IL GUSTO



Quando il rilancio di un  
 territorio comincia dal gusto  
 delle donne

DI VALENTINA FREZZATO

salumi, come Salame Nobile del Giarolo, possiamo offrire una bella selezione di prodotti del territorio durante le degustazioni guidate, di cui mi occupo in prima persona. Ricevo spesso complimenti per la comunicazione, che cerco di curare con attenzione e spontaneità. Spesso chi viene a trovarmi ci scopre attraverso i social ed è invogliato da ciò che vede e legge su Instagram e sul nostro nuovo sito, confermando l'autenticità di quello che viene comunicato una volta che viene a farne personalmente esperienza in cantina».

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

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

"Genova riconquista il mare":  
che cosa si mangerà nel  
futuro Waterfront

DI LORENZO CRESCI

Oltrepò Pavese, il Pinot Nero  
spumante e l'enoturismo  
guidano l'ascesa

DI LARA LORETI

Miami celebra Massimo  
Bottura. Che si prepara per  
una nuova apertura  
americana

DI ELEONORA COZZELLA

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



# Quando il rilancio di un territorio comincia dal gusto delle donne

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

di VALENTINA FREZZATO

da Alessandria

**D**ietro a un grande territorio c'è una grande donna. Anzi: più di una. L'Alessandrino sta vivendo (finalmente) una crescita a livello turistico, dopo decenni passati solo a parlare della potenzialità di questo settore. Non si può definire «rinascita» perché è stato un percorso costruito

quasi da zero, passo dopo passo, incontro dopo incontro, inciampo dopo inciampo. È servita tenacia. E ci sono alcune figure femminili che hanno, come si dice in questi casi, tenuto il punto.

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

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

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

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

Dietro a molte delle scelte per la realizzazione del Museo Borsalino di Alessandria, nel palazzo dove la manifattura di cappelli è nata, c'è Sasha Camperio, vice presidente della Fondazione Borsalino: «È vero che quando noi donne ci dedichiamo a un progetto, ci mettiamo tutto l'impegno possibile mettendo in gioco pazienza, diplomazia e ascolto, oltre alla capacità tutta femminile di perseguire un obiettivo senza mollare mai». «È proprio l'inclinazione delle donne che è indispensabile per il turismo – sostiene Orietta Alice, amministratrice della Cantina produttori del Gavi –: sono allineata con questo pensiero perché credo che la presenza femminile sia fondamentale. Abbiamo tutte le caratteristiche del buon operatore turistico: il senso estetico, sappiamo gestire i rapporti umani, abbiamo l'inclinazione alla condivisione nel senso del "dividere con". C'è una generosità diversa anche nel mostrare ciò che si ha, non c'è quella tendenza a tenere le "persiane chiuse". Sappiamo attribuire valore e mantenere quel valore attraverso la cura». «Noi qui siamo tutte donne, quote rosa al 100 per cento – dice Cristiana Rolandi, cuoca



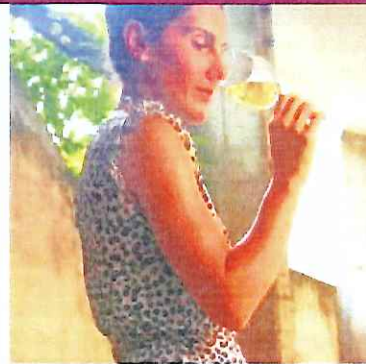


e titolare de La Genzianella di frazione Selvapiana, a Fabbrica Curone -. Rappresento la terza generazione di una realtà aperta negli Anni 50. Io sono in cucina, ho un aiuto, poi cameriere, addette ai piani: tutte ragazze. La differenza noi la facciamo nell'attenzione. Abbiamo quella cura in più, c'è un grande senso dell'accoglienza, ma con equilibrio: chi arriva qui vuole sentirsi in famiglia, ma senza mai esagerare». Anche al fianco di Alba Biglieri, portavoce delle associazioni della Val Borbera e Spinti, ci sono molte donne: «Dal punto di vista delle iniziative e della fantasia c'è meno ritrosia e più coraggio nel genere femminile. Si lavora con meno "se" e meno "ma"». E con qualche «proviamoci» in più. Che, poi, si trasforma in «ci siamo riuscite».

## LE PROTAGONISTE



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



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



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



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





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

## L'iniziativa Mille sfumature di fiori per rendere più belle le città del vino

■ Si è svolto giovedì 8 febbraio, ad Acqui Terme, a palazzo Robellini, il primo degli incontri "Mille sfumature di... Fiori", organizzati da **Confagricoltura Donna Alessandria**, con il patrocinio del Comune di Acqui Terme. Si tratta del nuovo format che verrà ripetuto anche in altre località della provincia di Alessandria (nella foto, Rossana Benazzo, assessore Comune di Acqui e Michela Marengo, presidente di **Confagricoltura Donna Alessandria**). Grazie all'assessore all'Agricoltura e Valorizzazione dei prodotti tipici del Territorio dei comuni di Acqui Terme, Rossana Benazzo gli incontri sono inseriti tra gli eventi che si terranno durante tutto il 2024 nei comuni piemontesi dell'Alto Piemonte e Gran Monferrato e che si fregiano, per l'anno in



coso, del titolo di "Città Europea del Vino". Si parla infatti di fiori a tutto campo, da quelli selvatici e quelli ornamentali, con un focus sulle varietà e l'impatto che hanno nel paesaggio vitivinicolo delle colline dell'Unesco. «Quando si pensa ai fiori, non si collegano immediatamente all'agricoltura. Eppu-

re il settore della floricoltura rientra tra le attività agricole e riveste grande importanza sotto tanti aspetti: cercheremo di analizzarne alcuni, partendo dalla funzione dei fiori nell'ambiente e nel paesaggio vitivinicolo dichiarato patrimonio Unesco», spiega Michela Marengo, presidente di **Confagricoltura Donna Alessandria**.

Il secondo incontro si terrà giovedì 22 febbraio, sempre a palazzo Robellini, dalle 17 alle 19. Al termine del momento divulgativo, gratuito e aperto al pubblico, si terrà una cena di degustazione, in abbinamento ai vini dell'acquese, all'Enoteca regionale di Acqui. Per questo ultimo momento è richiesta la prenotazione al numero di **Confagricoltura Alessandria** 0131 43151 e il pagamento di una quota di 30 euro.





Oggi e il 22 febbraio gli incontri promossi da [Confagricoltura donna](#)

# Acqui, in vetrina i segreti dei fiori «Protagonisti anche a tavola»

## L'EVENTO

### ACQUI TERME

In città si torna a parlare di piante, fiori e decorazioni in verde. “Mille sfumature di ... fiori” è il filo conduttore dei due incontri organizzati a Palazzo Robellini da [Confagricoltura Donna Alessandria](#). L'appuntamento è oggi e il 22 febbraio, dalle 17 alle 19. Durante gli incontri si parlerà di fiori a 360 gradi: da quelli selvatici e quelli ornamentali, passando per i fiori eduli ai melliferi, con un focus sulle varietà e l'impatto che hanno nel paesaggio vitivinicolo delle colline dell'Unesco.

«Quando si pensa ai fiori, non si collegano immediatamente all'agricoltura. Eppure il settore della floricoltura rientra tra le attività agricole e riveste grande importanza sotto tanti aspetti», sottolinea Michela Marengo, presidente di [Confagricoltura Donna Alessandria](#): «Cercheremo di analizzarne alcuni, partendo dalla funzione dei fiori nell'ambiente e nel paesaggio vitivinicolo dichiara-

to patrimonio Unesco, terminando poi la parte teorica con una cena di degustazione in cui i fiori saranno i protagonisti non solo per abbellire la tavola». Relatore, oggi pomeriggio, sarà la progettista di giardini Silvia Delpiano mentre i relatori della seconda serata, il 22 febbraio, saranno l'agronomo e responsabile tecnico del settore vitivinicolo di [Confagricoltura Alessandria](#), Gianluca Michelone, e ancora Silvia Delpiano. A seguire, sempre il 22 febbraio, all'Enoteca regionale di Acqui, cena di degustazione a base di fiori in abbinamento con i vini dell'Acquese». Gli incontri sono aperti a tutti e gratuiti. Per la cena è richiesta la prenotazione e un contributo di 30 euro. Per ulteriori informazioni si può contattare il numero 0131/43151 o inviare una mail a [info@confagricolturaalessandria.it](mailto:info@confagricolturaalessandria.it).

Gli eventi sono inseriti nel circuito di appuntamenti che accompagnerà tutto il 2024, nei venti Comuni piemontesi divenuti, recentemente, “Città Europea del Vino”. —

G. GAL.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rose in un vigneto



**CONFAGRICOLTURA**

DS3589 DS3589  
**Un ciclo di incontri  
sui fiori e profumi  
delle zone del vino**

**Confagricoltura** Donna propone un ciclo di incontri incentrato su petali, steli e profumi con la rassegna «Mille sfumature... di fiori», che partirà da Acqui per estendersi ad altre località della provincia nelle iniziative per il titolo di «Città europea del vino 2024» che include anche Ovada e Casale. L'8 e il 22 febbraio (dalle 17 alle 19), a Palazzo Robellini, si terranno due incontri dedicati ai fiori: selvatici, ornamentali, eduli, melliferi, con un focus sulle varietà di zona e sull'impatto che hanno nel paesaggio vitivinicolo Unesco. «Ne analizzeremo alcuni, partendo dalla funzione dei fiori nell'ambiente e nel paesaggio, terminando poi la parte teorica con una cena di degustazione in cui i fiori saranno i protagonisti» anticipa Michela Marengo, presidente provinciale dell'associazione. Relatrice la progettista di giardini Silvia Delpiano, che il 22 sarà affiancata dall'agronomo Gianluca Michelone. Ingresso gratuito, cena a tema il 22 in Enoteca, a 30 euro. Info 0131-43151. D.P. —





**Confagricoltura** Nel mese di febbraio

# 'Mille sfumature di fiori': l'8 e il 22 il ciclo d'incontri

## ALESSANDRIA

● Riprendono gli incontri promossi da **Confagricoltura Donna**, presieduta da Michela Marengo. Dopo il format di grande successo 'Le Signore Verdure', il tema scelto quest'anno sarà 'Mille sfumature di ... Fiori': si tratta di un ciclo di incontri che si svolgeranno, nella fase iniziale, a palazzo Robellini, in piazza Levi 7 ad Acqui Terme, sede concessa dal Comune che patrocina l'iniziativa, l'8 febbraio e il 22 febbraio, dalle 17 alle 19.

### Format che sarà ripetuto

'Mille sfumature di fiori' è però un format che verrà ripetuto anche in altre località della provincia di Alessandria, con l'obiettivo di portarlo, in primis, in quelle città che saranno teatro, nel corso del 2024, degli eventi legati alla campagna "Città Europea del Vino", iniziativa che **Confagricoltura** Alessandria ha sostenuto fin dalle fasi iniziali della candidatura.

Durante gli incontri 'Mille sfumature... di fiori' si parlerà di fiori a tutto campo, da quelli selvatici e quelli ornamentali, passando per i fiori eduli ai melliferi, con un focus sulle varietà e l'impatto che hanno nel paesaggio vitivinicolo delle colline dell'Unesco.

In questo primo ciclo, relatore della prima serata, 8 febbraio, sarà la progettista di giardini Silvia Delpiano mentre i relatori della seconda serata 22 febbraio,

saranno l'agronomo e responsabile tecnico del settore vitivinicolo di **Confagricoltura** Alessandria Gianluca Michelone e Silvia Delpiano. A seguire il 22 febbraio all'Enoteca regionale, sempre ad Acqui Terme, "I fiori in tavola dalla teoria alla pratica - cena di degustazione, in abbinamento con i vini dell'Acquese". Gli incontri sono aperti e gratuiti. Per la cena di degustazione è richiesta la prenotazione e un contributo di 30 euro. Per ulteriori informazioni contattare il numero 0131/43151 o inviare una mail a [info@confagricolturalessandria.it](mailto:info@confagricolturalessandria.it)

### Corso di formazione

Al via un nuovo corso di formazione per giovani agricoltori e nuovi agricoltori da 150 ore organizzato dalla Regione.

Dopo una prima edizione del corso, che si è tenuta nei mesi di luglio, agosto e settembre 2023 in stretta collaborazione con gli enti di formazione delle Organizzazioni Professionali Agricole, la Regione Piemonte ha ritenuto di organizzare in proprio l'attività formativa richiesta dal Regolamento, prevedendo di attivare un primo corso già a partire dal 5 febbraio prossimo.

Il percorso di formazione è composto da 18 moduli per un totale di 130 ore, la maggior parte con formazione a distanza, a cui si aggiungono 20 ore di visite didattiche presso aziende agricole piemontesi o centri di ricerca.



**Confagricoltura Donna.** Michela Marengo, Cristina Bagnasco e Paola Sacco

## In agenda 'Mille sfumature di fiori': da febbraio riparte il ciclo di incontri

■ Con l'inizio del nuovo anno, tornano anche le vecchie (e buone) abitudini).  
Bisogna ancora pazientare un po', ma a breve, infatti, riprenderanno gli incontri promossi da **Confagricoltura Donna**, presieduta da Michela Marengo (foto). Dopo il format di grande successo "Le Signore Verdure", il tema scelto quest'anno sarà 'Mille sfumature di ... Fiori': si tratta di un ciclo di incontri che si svolgeranno a palazzo Robellini, in piazza Levi 7 ad Acqui Terme, sede concessa dal Comune che patrocina l'iniziativa, l'8 febbraio e il 22 febbraio, dalle 17 alle 19.

### Di cosa si parla

Si parlerà di fiori a tutto campo, da quelli selvatici



quelli ornamentali, passando per i fiori eduli ai melliferi, con un focus sulle varietà e l'impatto che hanno nel paesaggio vitivinicolo delle colline dell'Unesco.

Relatore della prima serata, 8 febbraio, sarà la progettista di giardini Silvia Delpiano mentre i relatori

della seconda serata 22 febbraio, saranno l'agronomo e responsabile tecnico del settore vitivinicolo di **Confagricoltura Alessandria** Gianluca Michelone e Silvia Delpiano.

### Un altro appuntamento

A seguire il 22 febbraio all'Enoteca regionale, sempre ad Acqui Terme, "I fiori in tavola dalla teoria alla pratica - cena di degustazione, in abbinamento con i vini dell'Acquese". Gli incontri sono aperti e gratuiti.

Per la cena di degustazione è richiesta la prenotazione e un contributo di 30 euro.

Per ulteriori informazioni potete contattare il numero 0131/43151 o inviare una mail a [info@confagricolturalessandria.it](mailto:info@confagricolturalessandria.it)

