

EVENTI
E
PARTNERSHIP



Rassegna stampa
dal 30 maggio 2025
al 25 maggio 2026

Alla kermesse di Verona Per un settore, quello vitivinicolo, che oggi necessita di nuove strategie

Al Vinitaly, Confagricoltura interlocutore di riferimento

Confagricoltura - 1

«Il settore affronta sfide che richiedono un approccio integrato e lungimirante»

Confagricoltura - 2

«Puntare sul turismo di prossimità, offrendo al visitatore esperienze uniche»

VERONA

● La 58esima edizione di Vinitaly si è chiusa la scorsa settimana, nel giorno in cui si celebrava la Giornata del Made in Italy con un messaggio chiaro da parte di **Confagricoltura**: il comparto del vino è e rimane uno straordinario elemento dell'economia nazionale che genera ricchezza diffusa e alti livelli occupazionali, ma, oggi più che mai, deve avere la giusta considerazione da parte dell'Europa e una strategia complessiva di crescita per affrontare la congiuntura attuale e il calo dei consumi.

Il settore vitivinicolo si trova infatti di fronte a sfide complesse che richiedono un approccio integrato e lungimirante. È fondamentale accompagnarlo con politiche coerenti in materia di gestione del mercato, promozione, innovazione e con una comunicazione efficace che sappia parlare ai giovani.

Confagricoltura si pone come interlocutore attivo in questo processo, sostenendo un modello di sviluppo basato su competitività, sostenibilità e valorizzazione del patrimonio culturale del vino, nel rispetto delle specificità territoriali e delle esigenze delle imprese.

Lo dimostra l'elevato numero di incontri istituzionali nello stand confederale a Vinitaly, dove il presidente **Massimiliano Giansanti**, il direttore generale **Roberto Caponi** e la Giunta hanno accolto i ministri Tajani, Salvini, Urso, Lollobrigida, i sottosegretari Leo, La Pietra, D'Eramo, il vicepresidente del Senato Centinaio, il presidente della Regione Veneto Stefani, la segretaria del PD Schlein, oltre a una nutrita delegazione di parlamentari italiani ed europei. Tra i numerosi eventi che si sono tenuti negli spazi dello stand di **Confagricoltura**, ha suscitato interesse il convegno di **Agriturist**, dedicato all'eno-turismo, moderato dal presidente di **Agriturist** Alessandria Vittorio Giulini.

I dati portati da Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione italiana Turismo Enogastronomico, indicano come l'Enoturismo in Italia sia in forte crescita e i margini di miglioramento siano notevoli. Conoscere il Paese attraverso i sapori autentici del territorio, di cui in vino è uno degli esempi più alti, è una richiesta del mercato internazionale. Puntare sul turismo di prossimità, offrendo al visitatore esperienze uniche, può essere una chiave di volta

anche per il mercato interno, soprattutto in un momento di forte incertezza come quello che stiamo vivendo. Occorre però garantire al visitatore autenticità e qualità, caratteristiche su cui gli imprenditori agricoli di **Agriturist** e **Confagricoltura** hanno sempre puntato.

Oltre a Vittorio Giulini e Roberta Garibaldi, hanno partecipato al dibattito Augusti Congionti, presidente di **Agriturist**, Christian Marchesi, presidente FNP Vino, Giulia Lovati Cottini, presidente **Agriturist** Veneto, Miriam Magnani, vicepresidente Strade del Vino del Veneto, Alessandra Scudeller della Regione Veneto.

Di rilievo l'incontro riservato organizzato dal presidente del Copa Giansanti con il commissario Ue Hansen e le più importanti aziende vitivinicole italiane associate a **Confagricoltura**, dedicato alle tematiche di attualità del settore; l'appuntamento con il presidente dell'ICE Agenzia Zoppas, incentrato sulla promozione necessaria per trovare nuovi mercati e consolidare gli attuali; l'approfondimento di Ismea sugli accordi internazionali a cura del direttore generale Marchi, e l'intervento sul lavoro con il direttore centrale Inps, Pone.





Vinitaly - 1. Il convegno di Agriturist sull'enoturismo con Augusto Cangiani, Vittorio Giulini, Giulia Lovati Cottini



Vinitaly - 2. Paola Sacco insieme a Cristina Bagnasco



Vinitaly - 3. L'intervento del presidente Massimiliano Giansanti

Data Stampa 0003589 [Confagricoltura](#)

Data Stampa 0003589 [Confagricoltura](#)

Comuni virtuosi C'è il bando Spighe Verdi

È in fase di avvio il bando 2026 del programma "Spighe Verdi", l'iniziativa promossa dalla Foundation for Environmental Education, ente che certifica anche le Bandiere Blu, in collaborazione con [Confagricoltura](#), che premia i Comuni virtuosi nella gestione sostenibile del territorio rurale. Le amministrazioni interessate – sia quelli già premiati, chiamati a rinnovare il riconoscimento, sia nuove realtà interessate – dovranno presentare la propria candidatura entro il 4 maggio.



Vai all'articolo <https://acquinews.ilpiccolo.net/2026/03/28/spighe-verdi-2026-aperto-il-bando-opportunita-per-i-comuni-dellalessandrino/>



acquinews

29 MARZO 2026 08:16:20 CEST

Monferrato 2025 Lavoro Cronaca Sport Società Necrologie

28 Marzo 2026
ore
20:18

L'IDEA

Spighe Verdi 2026, aperto il bando: opportunità per i Comuni dell'Alessandrino

Il riconoscimento Fee premia la sostenibilità rurale: candidature entro il 4 maggio, Volpedo tra i pionieri locali

ALESSANDRIA - È ufficialmente partita l'edizione 2026 del programma "Spighe Verdi", il riconoscimento promosso dalla **Foundation for Environmental Education (Fee Italia)** in collaborazione con **Confagricoltura**. È dedicato ai Comuni virtuosi nella gestione sostenibile del territorio rurale.

Giunto all'undicesima edizione, il bando rappresenta un importante strumento di valorizzazione per le amministrazioni locali impegnate su ambiente, agricoltura e qualità della vita.

Il riconoscimento "Spiga Verde" certifica un vero e proprio **percorso virtuoso**, che premia azioni concrete in ambiti come:

- Gestione delle risorse idriche ed energetiche.
- Raccolta dei rifiuti.
- Pianificazione urbanistica.
- Tutela del paesaggio.
- Sviluppo dell'agricoltura sostenibile.
- Sensibilizzazione dei cittadini.

Un approccio integrato che lega ambiente, economia e comunità.

Il ruolo dell'Alessandrino

In provincia di Alessandria il primo Comune a ottenere il riconoscimento è stato **Volpedo**, confermato negli anni successivi. Negli ultimi anni si sono aggiunti anche **Gamalero**, **Gavi** e **Acqui Terme**, contribuendo a rafforzare la presenza del territorio nel panorama regionale.

Il Piemonte si conferma infatti la regione con il maggior numero di Comuni certificati, **18 in totale**.

"Nel Programma Spighe Verdi il ruolo dell'agricoltura è centrale", sottolinea **Paola Sacco**, presidente di **Confagricoltura** Alessandria. Evidenziando il legame tra produzione di qualità, tutela del paesaggio e biodiversità. Sulla stessa linea il direttore **Cristina Bagnasco**, che rimarca come il progetto coinvolga anche valorizzazione culturale, turismo ed educazione ambientale.

Come partecipare

Le amministrazioni interessate, sia già premiate sia nuove candidate, potranno presentare domanda entro il **4 maggio 2026**, seguendo le procedure indicate sul portale della Fee Italia. **Confagricoltura** Alessandria ha confermato la propria disponibilità ad affiancare i Comuni nel percorso di candidatura.

SEGUI ANCHE: Alessandria ambiente comuni sostenibili [confagricoltura](#) FEE Italia spighe verdi sviluppo rurale volpedo

Leggi l'ultima edizione



COMPRA COPIA

ADTICCI O NON CEDIBILI E AD ALTRI AD USI ESCLUSIVI DEL CLIENTE CHE LO RICEVEE P.34580 I 00000

Vai all'articolo <https://www.ilpiccolo.net/2026/03/28/spighe-verdi-2026-aperto-il-bando-opportunita-per-i-comuni-dellalessandrino/>

IL PICCOLO

29 MARZO 2026 08:16:34 CEST | GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

Monferrato 2025 Lavoro Cronaca Sport Alessandria Calcio Newsletter Necrologie

28 Marzo 2026
ore
20:18

Spighe Verdi 2026, aperto il bando: opportunità per i Comuni dell'Alessandrino

Il riconoscimento Fee premia la sostenibilità rurale: candidature entro il 4 maggio, Volpedo tra i pionieri locali

ALESSANDRIA – È ufficialmente partita l'edizione 2026 del programma "Spighe Verdi", il riconoscimento promosso dalla **Foundation for Environmental Education (Fee Italia)** in collaborazione con **Confagricoltura**. È dedicato ai Comuni virtuosi nella gestione sostenibile del territorio rurale.

Giunto all'undicesima edizione, il bando rappresenta un importante strumento di valorizzazione per le amministrazioni locali impegnate su ambiente, agricoltura e qualità della vita.

Il riconoscimento "Spiga Verde" certifica un vero e proprio **percorso virtuoso**, che premia azioni concrete in ambiti come:

- Gestione delle risorse idriche ed energetiche.
- Raccolta dei rifiuti.
- Pianificazione urbanistica.
- Tutela del paesaggio.
- Sviluppo dell'agricoltura sostenibile.
- Sensibilizzazione dei cittadini.

Un approccio integrato che lega ambiente, economia e comunità.

Il ruolo dell'Alessandrino

In provincia di Alessandria il primo Comune a ottenere il riconoscimento è stato **Volpedo**, confermato negli anni successivi. Negli ultimi anni si sono aggiunti anche **Gamalero**, **Gavi** e **Acqui Terme**, contribuendo a rafforzare la presenza del territorio nel panorama regionale.

Il Piemonte si conferma infatti la regione con il maggior numero di Comuni certificati, **18 in totale**.

"Nel Programma Spighe Verdi il ruolo dell'agricoltura è centrale", sottolinea **Paola Sacco**, presidente di **Confagricoltura** Alessandria. Evidenziando il legame tra produzione di qualità, tutela del paesaggio e biodiversità. Sulla stessa linea il direttore **Cristina Bagnasco**, che rimarca come il progetto coinvolga anche valorizzazione culturale, turismo ed educazione ambientale.

Come partecipare

Le amministrazioni interessate, sia già premiate sia nuove candidate, potranno presentare domanda entro il **4 maggio 2026**, seguendo le procedure indicate sul portale della Fee Italia. **Confagricoltura** Alessandria ha confermato la propria disponibilità ad affiancare i Comuni nel percorso di candidatura.

SEGUI ANCHE: Alessandria ambiente comuni sostenibili [confagricoltura](#) FEE Italia spighe verdi sviluppo rurale volpedo

Leggi l'ultima edizione



COMPRA COPIA

Vai all'articolo <https://novionline.ilpiccolo.net/2026/03/28/spighe-verdi-2026-aperto-il-bando-opportunita-per-i-comuni-dellalessandrino/>



novionline

29 MARZO 2026 08:16:25 CEST

Monferrato 2025 Lavoro Cronaca Sport Società Necrologie

28 Marzo 2026
ore
20:18

L'IDEA

Spighe Verdi 2026, aperto il bando: opportunità per i Comuni dell'Alessandrino

Il riconoscimento Fee premia la sostenibilità rurale: candidature entro il 4 maggio, Volpedo tra i pionieri locali

ALESSANDRIA – È ufficialmente partita l'edizione 2026 del programma "Spighe Verdi", il riconoscimento promosso dalla **Foundation for Environmental Education (Fee Italia)** in collaborazione con **Confagricoltura**. È dedicato ai Comuni virtuosi nella gestione sostenibile del territorio rurale.

Giunto all'undicesima edizione, il bando rappresenta un importante strumento di valorizzazione per le amministrazioni locali impegnate su ambiente, agricoltura e qualità della vita.

Il riconoscimento "Spiga Verde" certifica un vero e proprio **percorso virtuoso**, che premia azioni concrete in ambiti come:

- Gestione delle risorse idriche ed energetiche.
- Raccolta dei rifiuti.
- Pianificazione urbanistica.
- Tutela del paesaggio.
- Sviluppo dell'agricoltura sostenibile.
- Sensibilizzazione dei cittadini.

Un approccio integrato che lega ambiente, economia e comunità.

Il ruolo dell'Alessandrino

In provincia di Alessandria il primo Comune a ottenere il riconoscimento è stato **Volpedo**, confermato negli anni successivi. Negli ultimi anni si sono aggiunti anche **Gamalero**, **Gavi** e **Acqui Terme**, contribuendo a rafforzare la presenza del territorio nel panorama regionale.

Il Piemonte si conferma infatti la regione con il maggior numero di Comuni certificati, **18 in totale**.

"Nel Programma Spighe Verdi il ruolo dell'agricoltura è centrale", sottolinea **Paola Sacco**, presidente di **Confagricoltura** Alessandria. Evidenziando il legame tra produzione di qualità, tutela del paesaggio e biodiversità. Sulla stessa linea il direttore **Cristina Bagnasco**, che rimarca come il progetto coinvolga anche valorizzazione culturale, turismo ed educazione ambientale.

Come partecipare

Le amministrazioni interessate, sia già premiate sia nuove candidate, potranno presentare domanda entro il **4 maggio 2026**, seguendo le procedure indicate sul portale della Fee Italia. **Confagricoltura** Alessandria ha confermato la propria disponibilità ad affiancare i Comuni nel percorso di candidatura.

SEGUI ANCHE: Alessandria ambiente comuni sostenibili [confagricoltura](#) FEE Italia spighe verdi sviluppo rurale volpedo

Leggi l'ultima edizione



COMPRA COPIA

Vai all'articolo <https://www.alessandria24.com/2026/03/27/spighe-verdi-riparte-il-riconoscimento-della-fee-dedicato-ai-comuni-virtuosi/>

27 Marzo 2026 Ultime notizie:



Cerca

- CRONACA
- POLITICA
- SPORT
- COSTUME E SOCIETÀ
- CULTURA E SPETTACOLI
- MARENGO
- VIAGGI E TURISMO
- CUCINA



Cerca



Cronaca Agricoltura Ambiente Piemonte

"Spighe Verdi": riparte il riconoscimento della Fee dedicato ai Comuni virtuosi

27 Marzo 2026 Redazione Alessandria24.com 51 Views 1 min read



Alessandria - È in fase di avvio il bando 2026 del programma "Spighe Verdi", l'iniziativa promossa dalla Foundation for Environmental Education (FEE Italia), il medesimo ente che certifica anche le Bandiere Blu, in collaborazione con Confagricoltura, che premia i Comuni virtuosi nella gestione sostenibile del territorio rurale.

Giunto all'undicesima edizione, il bando consente di ottenere il riconoscimento "Spiga Verde": si tratta di "percorso virtuoso" che valorizza il patrimonio agricolo, ambientale e paesaggistico attraverso il quale i comuni candidati mettono a frutto le azioni in diversi ambiti come la gestione delle risorse idriche ed energetiche, la raccolta rifiuti, la pianificazione urbanistica, la tutela del paesaggio, lo sviluppo dell'agricoltura sostenibile, la sensibilizzazione dei cittadini.

In provincia di Alessandria, il primo Comune ad avere ottenuto il riconoscimento, riconfermato nei successivi sei anni, è stato quello di Volpedo. Negli ultimi tre anni si sono aggiunti i Comuni di Gamalero, Gavi e Acqui Terme. Il Piemonte è la regione che vanta il maggior numero di comuni "certificati", ben 18 in totale.

Le amministrazioni interessate, sia quelli già premiati, chiamati a rinnovare il riconoscimento, sia nuove realtà interessate, dovranno presentare la propria candidatura entro il 4 maggio 2026, seguendo la procedura disponibile sul portale dedicato e trasmettendo la documentazione richiesta alla segreteria della FEE Italia.

Continua a leggere l'articolo dopo il banner

Print PDF

Vai all'articolo <https://www.oggicronaca.it/2026/03/stop-a-miasmi-a-pontecurone-che-talvolta-si-sentivano-al-mattino-grazie-alla-nuova-normativa/>

OASI CITTÀ COMMERCIALE
LO SHOPPING GRANDE, COME TE!
40 negozi specializzati
PER La grande
www.oasicity.com seguici su 

SIAMO APERTI 7 GIORNI SU 7

VIVI LA RIVIERA DI PONENTE

Luoghi, eventi, meteo, guide, prodotti, outdoor e molto altro per la vacanza perfetta in Liguria

OGGICRONACA

TORTONA, ALESSANDRIA E PROVINCIA ▾

DIANO MARINA, IMPERIA E PONENTE LIGURE ▾



OFFERTA IMPIANTO
FOTOVOLTAICO DA 6kW

QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Oggi Cronaca è un quotidiano indipendente: non riceve alcun finanziamento pubblico nè da parte di partiti politici.

La tua pubblicità su Oggi Cronaca.
Clicca qui per maggiori informazioni

OGGI CRONACA (IM)

 Facebook

 Twitter

CONTATTACI

Mail: redazione@oggicronaca.it
Tel. 339.4501161 ANCHE SU
WHATSAPP

CERCA ...



Stop a miasmi a Pontecurone che talvolta si sentivano al mattino grazie alla nuova normativa

18 Mar, 2026 | Tortonese |





Lunedì 16 in "Sala G. Berri" a Pontecurone si è tenuto un convegno pubblico sulla normativa regionale che regola la distribuzione nei campi dei gessi da defecazione. L'evento, organizzato dall'assessorato all'agricoltura del Comune, ha visto la partecipazione di esperti del settore, rappresentanti delle istituzioni, agricoltori e cittadini. L'obiettivo del convegno, introdotto dal Sindaco Valentino D'Amico e dall'assessore Marialuisa Ricotti, era di informare, discutere e chiarire gli aspetti tecnici e normativi relativi all'utilizzo dei gessi da defecazione come ammendante agricolo. Il Comandante del nucleo Carabinieri Forestale di Tortona **Brigadiere Katia Pannese** ha evidenziato l'importanza del D.G.R. della regione Piemonte n.29/1876 del 24/11/25 per avere linee guida sulla distribuzione dei gessi, al fine di garantire la sicurezza ambientale e la salute pubblica. Il **Dott. Giovanni Reggio Agronomo responsabile tecnico di Confagricoltura Alessandria** ha spiegato chiaramente, avvalendosi di numerose slides, la natura dei gessi, di cui ha messo in risalto opportunità e criticità, in relazione sia alla loro composizione, sia alle caratteristiche del terreno ospitante.

Il convegno ha rappresentato un importante momento di confronto e di condivisione di conoscenze tra gli esperti coinvolti e il pubblico, che ha interagito con opportuni interventi.



DOWNLOAD QR

CONDIVIDERE:



VALUTARE:



< PRECEDENTE

PROSSIMO >

Vai all'articolo <https://www.atnews.it/2026/03/a-casale-monferrato-tutto-pronto-per-linaugurazione-della-77a-mostra-nazionale-di-san-giuseppe-280959/>

Menù Comuni Associazioni CR Piemonte Servizi Giovedì 2 Marzo 2026 Seguici su f t r Accedi

press,commtech. the leading company in local digital advertising anso



ECONOMIA



A Casale Monferrato tutto pronto per l'inaugurazione della 77a Mostra Nazionale di San Giuseppe

di Redazione - 12 Marzo 2026 - 15:47 [Stampa](#) [Invia notizia](#) 4 min

[Più informazioni su](#) [mostra nazionale di san giuseppe](#) [casale monferrato](#)



ATmeteo Previsioni
Asti 15°C 6°C

[GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>](#)



ATTUALITÀ
Che tempo farà? Le previsioni meteo alla piemontese per San Vincenzo [previsioni](#)
[Commenta](#)

Ritorna anche quest'anno, dal 13 al 22 Marzo, la storica Fiera di Casale Monferrato, organizzata dalla ditta D&N Eventi s.r.l. con il Patrocinio di: Regione Piemonte, Città di Casale Monferrato, Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcerrina, Asproflor Comuni Fioriti e in partnership con: Confidare, Confartigianato Imprese Alessandria, [Confagricoltura Alessandria](#), Coniolo Fiori, Vivai Varallo, sponsor Alma Carpets S.p.A.

La manifestazione è diventata ormai da due edizioni "Fiera Nazionale". Si svolgerà come sempre in concomitanza al Luna Park, uno dei più grandi d'Italia, situato nella maestosa Piazza d'Armi adiacente al Polo Fieristico e, come negli anni precedenti, l'ingresso al pubblico è previsto gratuito e a percorso invertito a giorni alterni. Sono più di 150 gli espositori, presenti alla Manifestazione, provenienti da tutto il territorio Nazionale, tra i quali molte eccellenze targate Made in Italy e premiate in altri prestigiosi eventi.

ATlettere [Tutte le lettere](#)

- Lutto del Comitato Cittadini Tanaro e Bobore per la scomparsa di Mario Tanino
- Furto alla scuola media Jona, due alunne scrivono ai ladri: "Avete fatto un'azione vergognosa"
- Oggi è la Giornata Mondiale della Natura: la tutela della biodiversità come diritto umano intergenerazionale

“L’edizione 2026 si presenta con il filo conduttore di “Territori, Tradizioni, Gusti e Stili di Vita” che getta un ponte tra il territorio dove si svolge ma guarda anche oltre, su scenari più ampi, con una proposta di gusti, sapori e tradizioni variegata, ma senza rinunciare alle sue radici – spiega Nicoletta Cardillo, amministratore di D&N Eventi, insieme alle socie Daniela Cattaneo e Rossella Frenna – per questo oltre alle presenze negli spazi espositivi presentiamo un ricco programma di eventi collaterali. Così se da un lato è significativo che l’Unione dei Comuni della Valcerrina presenti un proprio progetto in Fiera, altrettanto lo è il ponte verso la Corea del Sud nello stand di Kotalia”.

Il Sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra, sottolinea: *“Ogni nuova edizione della Mostra di San Giuseppe rappresenta un momento atteso, che unisce la nostra comunità attorno a una manifestazione capace di rinnovarsi pur restando fedele alle sue radici. È un appuntamento che racconta l’identità di Casale Monferrato, la sua vitalità e la capacità di accogliere visitatori e famiglie con un’offerta espositiva sempre più curata e completa. La forza di questa manifestazione sta nel suo carattere popolare, nel coinvolgimento delle realtà economiche e associative del territorio e nel continuo dialogo tra tradizione ed evoluzione, elementi che la rendono un punto fermo del calendario cittadino. Desidero esprimere un apprezzamento sincero a D&N Eventi per l’impegno profuso nell’organizzazione: un lavoro costante che permette alla città di presentarsi al meglio e di offrire un’iniziativa che ogni anno conferma il proprio valore”.*

Tra le novità evidenziamo la presenza di due Ristoranti tra i fiori all’occhiello delle eccellenze enogastronomiche presenti alla Manifestazione; entrambi gli espositori si sono aggiudicati importanti premi anche a livello internazionale in altri eventi di spicco. Durante le varie giornate, somministreranno eccellenti piatti e vini della cucina Piemontese e di quella Sarda, per cui in questa 77° Edizione l’Area Ristorante raddoppia per la gioia dei palati più esigenti.

Tra le chicche enogastronomiche presenti in tutte le 10 giornate, verranno allestiti stand ospitanti le delizie etniche di varie Nazioni: Spagnole (paella, sangria), Argentine (empanadas ed altri prodotti tipici), Messicane, Vietnamite e Rumene, che accompagneranno, come tutti gli anni, le eccellenze alimentari italiane presenti in tutte le zone dedicate al “food di eccellenza”, spaziando da diverse tipologie di vini a specialità gastronomiche dolci e salate, salumi e formaggi, piatti tipici e tipicità: siciliane, pugliesi, toscane, laziali, lombarde, sarde, marchigiane, liguri, campane, piemontesi e trentine. Presenti anche prestigiosi birrifici artigianali, il tutto unito in un tripudio di gusti sapori e colori.

Anche quest’anno sono confermati: i nuovi orari di apertura al mattino dei due sabati 14 e 21 Marzo, a partire dalle ore 11:00 sino alle 23:00 anziché dalle ore 15:00 pomeridiane, oltre all’inserimento di sedute anche nella Piazzetta del Gusto e nella Piazza del Vino, ritenute zone focus della Manifestazione insieme all’Area Ristorazione.

Molti sono anche i commercianti, le aziende e gli artigiani territoriali, nazionali ed alcuni internazionali, che partecipano e che proporranno al pubblico prodotti e servizi di qualità, tra cui aziende egiziane con balsami, unguenti, pregiate essenze e profumi, Kotalia che promuoverà la cultura e le tradizioni della Corea del Sud con un proprio stand, a dimostrazione che questa Fiera continua ad ampliare confini ed orizzonti.

Inoltre come ogni anno, da un po’ di tempo a questa parte, non mancherà l’area dedicata a particolari “format” dai quali possano nascere in futuro vere e proprie fiere, confermando che la Mostra di San Giuseppe oltre ad essere una pregiata rassegna multisettoriale possa essere considerata anche un interessante incubatore di idee.

IN VIA UNA LETTERA



Il programma La LXXVII edizione ricca di proposte e appuntamenti

S. Giuseppe, la fiera va dal 13 al 22 marzo

CASALE MONFERRATO

● Ritorna dal 13 al 22 marzo la Fiera di San Giuseppe ora Nazionale organizzata dalla ditta D&N Eventi s.r.l. con il Patrocinio di: Regione Piemonte, Città di Casale Monferrato, Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcerrina, Asproflor Comuni Fioriti e in partnership con: Confidare, Confartigianato Imprese Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Coniolo Fiori, Vivai Varallo, sponsor Alma Carpets S.p.A. Si svolgerà come sempre in concomitanza con il Luna Park, uno dei più grandi d'Italia, situato in piazza d'Armi adiacente al Polo Fieristico e, come negli anni precedenti, l'ingresso al pubblico è previsto gratuito e a percorso invertito a giorni alterni. Il 14 marzo, alle 22,30, spettacolo pirotecnico. Sono più di 150 gli espositori provenienti da tutto il territorio nazionale, tra i quali molte eccellenze targate Made in Italy e premiate in altri prestigiosi eventi. Tra le novità la presenza di due ristoranti tra i fiori all'occhiello delle eccellenze enogastronomiche presenti; entrambi gli espositori si sono aggiudicati importanti premi anche a livello internazionale in altri eventi di spicco.

Area gastronomica raddoppia

Durante le varie giornate, somministreranno piatti e vini della cucina piemontese e di quella sarda, per cui in questa 77ª Edizione l'Area Ristorante raddoppia per la gioia dei palati più esigenti. Tra le chicche enogastronomiche presenti in tutte le 10 giornate, verranno allestiti stand ospitanti le delizie etniche di varie nazioni: spagnole (paella, sangria), argentine (empanadas ed altri prodotti

tipici), messicane, vietnamite e rumene, che accompagneranno, le eccellenze alimentari italiane presenti in tutte le zone dedicate al "food di eccellenza", spaziando da diverse tipologie di vini a specialità gastronomiche dolci e salate, salumi e formaggi, piatti tipici e tipicità: siciliane, pugliesi, toscane, laziali, lombarde, sarde, marchigiane, liguri, campane, piemontesi e trentine. Presenti anche prestigiosi birrifici artigianali, il tutto unito in un tripudio di gusti sapori e colori.

Gli orari di apertura

Anche quest'anno sono confermati i nuovi orari di apertura al mattino dei due sabati 14 e 21 marzo, a partire dalle 11 sino alle 23 anziché dalle 15, oltre all'inserimento di sedute anche nella Piazzetta del Gusto e nella Piazza del Vino, ritenute zone focus della Manifestazione insieme all'Area Ristorazione. Molti sono anche i commercianti, le aziende e gli artigiani territoriali, nazionali ed alcuni internazionali, che partecipano e che proporranno al pubblico prodotti e servizi di qualità, tra cui aziende egiziane con balsami, unguenti, pregiate essenze e profumi, Kotalia che promuoverà la cultura e le tradizioni della Corea del Sud con un proprio stand, a dimostrazione che questa Fiera continua ad ampliare confini ed orizzonti.

Spose e Oktober Fest

Le proposte di questa edizione sono due: una al mondo delle Spose, con una zona dedicata all'interno della quale presenzieranno varie aziende appartenenti al Wedding Planning, e l'altro ispirato all'Oktober Fest con allestimenti, birra e cibi tipici della tradizione bavarese.

Lo spazio artistico

Una menzione speciale merita poi la 29esima edizione di Arteinfiera, mostra d'arte contemporanea, allestita all'interno della San Giuseppe, ideata e curata, dal 1995 dal pittore e critico d'arte Pierniggi Panelli che quest'anno ha un titolo 'Guardami dentro agli occhi' ispirato a un testo di Roberto Vecchioni.

Ospite Federico Moccia

La sala eventi ospiterà incontri, convegni, spettacoli musicali e, il 19 marzo, dalle 18 in poi sarà ospite lo scrittore, saggista e regista Federico Moccia, oltre ad altre sorprese. Nello Spazio Eventi della Fiera, martedì 17 marzo, alle 18.30 a cura del Comune di San Salvatore verrà presentato il festival musicale PEM - Parole e Musica in Monferrato, mentre domenica 15 marzo alle ore 11.30 verrà presentato il progetto a cura di Asproflor Comuni Fioriti "Verde Comune Monferrato" e sabato 21 ci sarà l'illustrazione ed il primo momento del progetto 'Smart Generation'. Il Nordic Walking invece sarà il protagonista, con l'istruttore Augusto Cavallo dell'incontro 'Nordic Walking è salute' mercoledì 18 dalle 18.30. Torna poi il Circolo Subacqueo Casale con una conferenza sabato 21 marzo, dalle 14, di Stefano Schiapparelli sulle 'Immersioni scientifiche in Antartide e ai tropici: scoperte e sfide nell'era dell'intelligenza artificiale'. Sabato 14 alle 21 con la Nebulosa Rock Band, domenica 15, dalle 15.30 con i 'Grandi Artisti Canori' presentati da Federico Marchese, 'Alza il Volume' a cura degli Amici della Musica Carlo Soliva ETS venerdì 20 dalle 20, poi ci saranno gli Smokin' Mojo sabato 21 e, domenica 22 dalle 16 il CEM - Centro Esperienze Musicali.



Data Stampa 3589 Data Stampa 3589

La tradizione

Data Stampa 3589 Data Stampa 3589

Al Palafiere torna la Fiera ormai nazionale di San Giuseppe

■ Ritorna anche quest'anno, dal 13 al 22 Marzo, la storica Fiera di Casale Monferrato, organizzata dalla ditta D&NEventi s.r.l. con il Patrocinio di: Regione Piemonte, Città di Casale Monferrato, Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcerina, Asproflor Comuni Fioriti e in partnership con: Confidare, Confartigianato Imprese Alessandria, **Confagricoltura Alessandria**, Coniolo Fiori, Vivai Varallo, sponsor Alma Carpets S.p.A. La manifestazione è diventata ormai da due edizioni "Fiera Nazionale". Si svolgerà come sempre in concomitanza al Luna Park, uno dei più grandi d'Italia, situato nella maestosa Piazza d'Armi adiacente al Polo Fieristico e, come negli anni precedenti, l'ingresso al pubblico è previsto gratuito e a percorso invertito a giorni alterni.

Sono più di 150 gli espositori, presenti alla Manifestazione, provenienti da tutto il territorio Nazionale.



Vai all'articolo <https://www.casalenews.it/attualita/presentata-la-77ma-edizione-della-mostra-nazionale-di-san-giuseppe-55181.html>

Publicità | Contatti



Casale Monferrato e dintorni...

Prima pagina Attualità Cronaca Cultura Politica Spettacoli Sport Farmacie di turno Patria Montisferrati

Pubbliredazionali Altro

ATTUALITÀ

Presentata la 77ma edizione della Mostra Nazionale di San Giuseppe

Dal 13 al 22 Marzo 2026 al Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato Ingresso al pubblico gratuito

CASALE MONFERRATO - 14 ore fa

(La presentazione della 77ma Mostra Nazionale di San Giuseppe martedì pomeriggio in Comune)

Ritorna anche quest'anno, dal 13 al 22 Marzo, la storica Fiera di Casale Monferrato, organizzata dalla ditta D&N Eventi s.r.l. con il Patrocinio di: Regione Piemonte, Città di Casale Monferrato, Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcerrina, Asproflor Comuni Fioriti e in partnership con: Confidare, Confartigianato Imprese Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Coniolo Fiori, Vivai Varallo, sponsor Alma Carpets S.p.A.

La manifestazione è diventata ormai da due edizioni "Fiera Nazionale".

Si svolgerà come sempre in concomitanza al Luna Park, uno dei più grandi d'Italia, situato nella maestosa Piazza d'Armi adiacente al Polo Fieristico e, come negli anni precedenti, l'ingresso al pubblico è previsto gratuito e a percorso invertito a giorni alterni.

Sono più di 150 gli espositori, presenti alla Manifestazione, provenienti da tutto il territorio Nazionale, tra i quali molte eccellenze targate Made in Italy e premiate in altri prestigiosi eventi.

"L'edizione 2026 si presenta con il filo conduttore di "Territori, Tradizioni, Gusti e Stili di Vita" che getta un ponte tra il territorio dove si svolge ma guarda anche oltre, su scenari più ampi, con una proposta di gusti, sapori e tradizioni variegata, ma senza rinunciare alle sue radici – spiega Nicoletta Cardillo, amministratore di D&N Eventi, insieme alle socie Daniela Cattaneo e Rossella Frenna – per questo oltre alle presenze negli spazi espositivi presentiamo un ricco programma di eventi collaterali. Così se da un lato è significativo che l'Unione dei Comuni della Valcerrina presenti un proprio progetto in Fiera, altrettanto lo è il ponte verso la Corea del Sud nello stand di Kotalia".

Il Sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra, sottolinea: "Ogni nuova edizione della Mostra di San Giuseppe rappresenta un momento atteso, che unisce la nostra comunità attorno a una manifestazione capace di rinnovarsi pur restando fedele alle sue radici. È un appuntamento che racconta l'identità di Casale Monferrato, la sua vitalità e la capacità di accogliere visitatori e famiglie con un'offerta espositiva sempre più curata e completa. La forza di questa manifestazione sta nel suo carattere popolare, nel coinvolgimento delle realtà economiche e associative del territorio e nel continuo dialogo tra tradizione ed evoluzione, elementi che la rendono un punto fermo del calendario cittadino. Desidero esprimere un apprezzamento sincero a D&N Eventi per l'impegno profuso nell'organizzazione: un lavoro costante che permette alla città di presentarsi al meglio e di offrire

Vai all'articolo https://www.ilmonferrato.it/articolo/0K4d8FcGEmD0UwefP-_g/presentata-la-mostra-nazionale-di-san-giuseppe-2026

IL GIORNALE DI DOMANI ARCHIVIO SPORT ABBONAMENTI

Login Registrazione

CI PIACE
PRENDERCI CURA
DI TE.

Il Monferrato.it

Mercoledì 4 marzo 2026 07:20

BANCA DI ASTI

Pagine Rubriche Media Servizi Contatti Giornale di domani Sport Folio Museum Ricerca

Articolo »

Manifestazioni 03 marzo 2026 Casale Monferrato

Il programma

Presentata la Mostra Nazionale di San Giuseppe 2026

Dal 13 al 22 marzo al Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato



di a.mo.

Ritorna anche quest'anno, dal 13 al 22 marzo, la storica Fiera di Casale Monferrato, organizzata dalla ditta D&N Eventi s.r.l. con il Patrocinio di: Regione Piemonte, Città di Casale Monferrato, Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcenerina, Asprofor Comuni Fioriti e in partnership con: Confidare, Confartigianato Imprese Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Coniolo Fiori, Vivai Varallo, sponsor Alma Carpets S.p.A.

La manifestazione è diventata ormai da due edizioni "Fiera Nazionale". Si svolgerà come sempre in concomitanza al Luna Park, uno dei più grandi d'Italia, situato nella maestosa Piazza d'Armi adiacente al Polo Fieristico e, come negli anni precedenti, l'ingresso al pubblico è previsto gratuito e a percorso invertito a giorni alterni. Sono più di 150 gli espositori, presenti alla Manifestazione, provenienti da tutto il territorio Nazionale, tra i quali molte eccellenze targate Made in Italy e premiate in altri prestigiosi eventi.

"L'edizione 2026 si presenta con il filo conduttore di "Territori, Tradizioni, Gusti e Stili di Vita" che getta un ponte tra il territorio dove si svolge ma guarda anche oltre, su scenari più ampi, con una proposta di gusti, sapori e tradizioni variegata, ma senza rinunciare alle sue radici - spiega Nicoletta Cardillo, amministratore di D&N Eventi, insieme alle socie Daniela Cattaneo e Rossella Frenna - per questo oltre alle presenze negli spazi espositivi presentiamo un ricco programma di eventi collaterali. Così se da un lato è significativo che l'Unione dei Comuni della Valcenerina presenti un proprio progetto in Fiera, altrettanto lo è il ponte verso la Corea del Sud nello stand di Kotalia".

Il sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra, sottolinea: "Ogni nuova edizione della Mostra di San Giuseppe rappresenta un momento atteso, che unisce la nostra comunità attorno a una manifestazione capace di rinnovarsi pur restando fedele alle sue radici. È un appuntamento che racconta l'identità di Casale Monferrato, la sua vitalità e la capacità di accogliere visitatori e famiglie con un'offerta espositiva sempre più curata e completa. La forza di questa manifestazione sta nel suo carattere popolare, nel coinvolgimento delle realtà

Profili monferrini

Questa settimana su "Il Monferrato"

Pier Paolo Masoero ed Elena Favro



Cerca nell'archivio dei profili dal 1871!

Piacere di guidare

BMW SERIE 116 SPECIAL EDITION
CON M SPORT DESIGN.

NELLA CONCESSIONARIA
ROLANDI AUTO

Visualizza l'offerta

Vai all'articolo <https://radiogold.it/news-alessandria/429722-mostra-san-giuseppe-casale-monferrato-2026-quando-programma/>

4 MARZO 2026



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

EVENTI - FESTE E SAGRE - TEMPO LIBERO - CASALE MONFERRATO

A Casale Monferrato la 77esima Mostra di San Giuseppe: dieci giorni di "Territori, Tradizioni, Gusti e Stili di Vita"



CASALE MONFERRATO – Dal 13 al 22 marzo il Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato ospiterà la 77ª edizione della Mostra Nazionale di San Giuseppe, storico appuntamento fieristico cittadino che da due edizioni ha ottenuto il riconoscimento di "Fiera Nazionale".

Organizzata da D&N Eventi s.r.l., con il patrocinio di Regione Piemonte, Città di Casale Monferrato, Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcerrina e Asproflor Comuni Fioriti, e in partnership con Confidare, Confartigianato Imprese Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Coniolo Fiori, Vivai Varallo e con Alma Carpets S.p.A. sponsor, la Fiera si conferma uno degli eventi di punta del territorio.

Saranno più di 150 gli espositori provenienti da tutto il territorio nazionale, con numerose eccellenze del Made in Italy già premiate in prestigiosi eventi. Il tema scelto per il 2026, "Territori, Tradizioni, Gusti e Stili di Vita", punta a valorizzare l'identità locale aprendosi al tempo stesso a scenari più ampi, mettendo in dialogo radici e innovazione.

ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER

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

Inserisci il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

Scegli le tue edizioni:

- News Alessandria
- News Pavia
- Eventi Nord-Ovest

Accetto l'iscrizione e la [Privacy Policy](#)

ULTIMI PUBBLICATI

Don Ciotti ad Alessandria e la lotta alle mafie: "Oggi il crimine è normalizzato. L'omertà uccide la speranza"

Mercoledì, 4 Marzo 2026 - 05:58

CRONACA - ALESSANDRIA

Il migliore scacchista in provincia ha solo 10 anni: la storia dell'alessandrino Tommaso Loberti

Mercoledì, 4 Marzo 2026 - 05:44

CRONACA - ALESSANDRIA

Alessandria Calcio in Friuli nell'andata dei quarti di finale: i Grigi affrontano la Juventus S. Andrea

Mercoledì, 4 Marzo 2026 - 05:22

ALESSANDRIA CALCIO - CALCIO - ALESSANDRIA

Bollette Tari in ritardo, Buzzi Langhi (Forza Italia): "Il Comune conceda trenta giorni ai cittadini per pagare"

Mercoledì, 4 Marzo 2026 - 05:03

POLITICA - ALESSANDRIA

Referendum Giustizia: venerdì a Mirabello incontro pubblico sulle ragioni del No

Martedì, 3 Marzo 2026 - 19:33

EVENTI - INCONTRI POLITICI - CASALE MONFERRATO

Vai all'articolo <https://www.vitacasalese.it/presentata-la-fiera-di-san-giuseppe>

Mercoledì, 4 Marzo 2026 Abbonamenti Contatti Privacy

f Cerca... Q

la Vita Casalese

play-copia

HOME CRONACA CASALE COMPRESORIO SPORTI SPETTACOLI GIOVANI@SCUOLA VITA DELLA CHIESA ORARI DELLE MESSE

LA GRANDE FAMIGLIA

Presentata la Fiera di San Giuseppe

In programma da venerdì 13 a domenica 22 marzo 2026

di Redazione — 3 Marzo 2026 in Casale, Cittadina, Cronaca, Cronaca Monferrina, Prima Pagina



Condividi su Facebook Condividi su Twitter Condividi su Whatsapp

CASALE – Conto alla rovescia per la 77ª edizione della Fiera di San Giuseppe che si terrà da venerdì 13 a domenica 22 marzo organizzata dalla ditta D&N Eventi s.r.l. con il Patrocinio di: Regione Piemonte, Città di Casale Monferrato, Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Unione dei Comuni della Valcerrina, Asproflor Comuni Fioriti e in partnership con: Confidare, Confartigianato Imprese Alessandria, [Confagricoltura Alessandria](#), Coniolo Fiori, Vivai Varallo, sponsor Alma Carpets S.p.A.

La manifestazione è diventata ormai da due edizioni "Fiera Nazionale". Si svolgerà come sempre in concomitanza al Luna Park, uno dei più grandi d'Italia, situato nella maestosa piazza d'Armi adiacente al Polo Fieristico e, come negli anni precedenti, l'ingresso al pubblico è previsto gratuito e a percorso invertito a giorni alterni. Sono più di 150 gli espositori, presenti alla Manifestazione, provenienti da tutto il territorio Nazionale, tra i quali molte eccellenze targate Made in Italy e premiate in altri prestigiosi eventi.

"L'edizione 2026 si presenta con il filo conduttore di "Territori, Tradizioni, Gusti e Stili di Vita" che getta un ponte tra il territorio dove si svolge ma guarda anche oltre, su scenari più ampi, con una proposta di gusti, sapori e tradizioni variegata, ma senza rinunciare alle sue radici – spiega Nicoletta Cardillo, amministratore di D&N Eventi, insieme alle socie Daniela Cattaneo e Rossella Frenna – per questo oltre alle presenze negli spazi espositivi presentiamo un ricco programma di eventi collaterali. Così se da un lato è significativo che l'Unione dei Comuni della Valcerrina presenti un proprio progetto in Fiera,

Ti potrebbe anche interessare

- ▶ [Alla scoperta della Notte Santa con don Torterolo](#)
- ▶ [Progetto Verde Comune Monferrato, presentazione alla Fiera di San Giuseppe](#)
- ▶ [La scuola va... in barca!](#)



EDICOLA DIGITALE



Appuntamento al Polo Riccardo Coppo nel pomeriggio di domenica 15 marzo

Grandi artisti canori in Fiera

CASALE - La San Giuseppe compie 77 anni e per la seconda volta si fregerà del prestigioso titolo di Mostra Nazionale a dimostrazione della notevole crescita avvenuta negli ultimi anni e confermata anche nell'edizione 2025.

L'evento si terrà al Polo Fieristico Riccardo Coppo dal 13 al 22 marzo 2026 organizzato dalla società D&N Eventi S.R.L. con il patrocinio della Regione Piemonte, della Città di Casale Monferrato, della Provincia di Mantova, dell'Unione dei Comuni della Valcerrina e di Asproflor Comuni Fioriti e in partnership con Confartigianato Imprese Alessandria, [Confagricoltura](#) Alessandria, Conio Fiori, Vivai Varallo e Alma Carpets. Torna **domenica 15 marzo**, dalle 15 alle 17,30, il gruppo di canto "Grandi artisti canori". Nell'occasione verranno celebrati i 15 anni della attività iniziata il 6 gennaio 2011 con tante attività e anche il Festival della San Giuseppe che torna con il suo titolo originario quest'anno,

dopo due anni. Pertanto saranno eseguiti gli inediti scritti dai bambini e le musiche realizzate con il direttore artistico Federico Marchese. Ed ecco i titoli e gli artisti che canteranno: Sofia Sallustio - la mia sorellina è una regina (nuova entrata); Ginevra Zorzan - come una farfalla (nuova entrata); Marta Legora - demoni saremo combattuti (nuova entrata); Arwen Maragoni - otto colori di pace (1 anno); Rebecca Croatto - amiche in montagna (1 anno); Isabella Capra - Estate (1 anno); Ines Janku- ho visto una margherita fiorire (1 anno); Aurora Pellegrino - Evviva le stagioni (3 anno); Aurora Sammaritano - Baby fidati (3 anno); Paola Ceka - Strada verso il mare (3 anno). Presentano l'evento il direttore artistico Federico Marchese e due presenze femminili Carlotta Pesenti (consigliera dell'associazione) e Vanessa Sallustio. Come vuole la tradizione allo stand ci sarà Banco di beneficenza e la possibilità di iscrizione al centro estivo musicale.



Il gruppo canoro si esibirà alla Fiera di San Giuseppe domenica 15 marzo



L'iniziativa promossa da Confagricoltura

Taste of Italy Houston per promuovere il vino

MONFERRATO

● **Confagricoltura**, attraverso il progetto Ocm Vino Promozione Paesi Terzi 2025/2026, ha ottenuto finanziamento per sostenere le aziende vitivinicole italiane nella promozione dei propri prodotti sui mercati internazionali. Dopo la manifestazione tenutasi a Taiwan lo scorso Dicembre, come secondo evento in calendario, **Confagricoltura** propone alle aziende la partecipazione al Taste of Italy a Houston dal 1° al 3 marzo. L'iniziativa prevede diversi momenti di alto profilo e un ampio numero di qualificati operatori commerciali statunitensi. La manifestazione si articola in un Workshop commerciale

B2B, con incontri tra produttori italiani e operatori professionali locali (importatori, distributori, buyers di catene della grande distribuzione) e prevede la campagna di comunicazione internazionale, con ampia visibilità su riviste specializzate, portali web e social media. Il Taste of Italy rappresenta un'occasione strategica per promuovere i vini italiani sul mercato statunitense, attraverso un format consolidato, mirato e di grande prestigio, la manifestazione è all'11° edizione; nell'edizione del 2025 di Taste of Italy Houston, 80 aziende hanno incontrato oltre 350 operatori della Industry provenienti non solo dal Texas, ma da oltre 14 Stati americani.



L'APPUNTAMENTO

Il tour pensato per l'8 Marzo fra le colline

Il Motoclub «Città della Paglia» inaugura la stagione con l'iniziativa in programma l'8 marzo per rendere omaggio alla forza delle donne, tra vigneti, calici e la passione per le due ruote senza dimenticare la valorizzazione del territorio. L'evento, organizzato in collaborazione con Confagricoltura Donna, unirà un tour motociclistico tra le colline e momenti simbolici dedicati al ruolo delle donne in agricoltura. Il ritrovo è fissato alle 9 in piazza Ceriana, da cui partirà il percorso che condurrà i partecipanti in un tour delle colline, con una prima sosta ad Acqui Terme con una sosta con foto di gruppo e la distribuzione di mimose. Poi la visita della Cantina Marengo a Strevi con un aperitivo con degustazioni di vini e il brindisi finale. «Vogliamo dare valore al lavoro femminile in agricoltura, che è sempre più importante», spiega il presidente del motoclub Paolo Pilotto. La quota di partecipazione è di 20 euro. Le iscrizioni sono aperte fino al 3 marzo: per prenotare si può chiamare il 371 7918261. In caso di maltempo, l'iniziativa sarà rinviata. A. PAN. —

Gli associati saranno presenti anche alla Festa di Primavera del quartiere, a settembre celebreranno il loro primo anniversario con una maxi gita



Il Motoclub Città della Paglia ha radici al rione Cristo di Alessandria e si prepara a partecipare anche alla Madonnina dei Centauri



Il club non pensa solo agli eventi ma anche alla vita di gruppo



Il gruppo vede 27 iscritti alla Federazione e 54 sostenitori

Dal 4 al 7 febbraio Con iniziative di confronto e tematiche di sviluppo

La Confagricoltura presente alla 'Fieragricola' di Verona

VERONA

● Dal 4 febbraio al 7 febbraio, a Veronafiere, si terrà Fieragricola 2026, l'edizione numero 117 della rassegna internazionale dedicata all'agricoltura. Anche quest'anno **Confagricoltura** sarà presente a Fieragricola, con uno spazio di 68 mq ubicato nel Pad. 2 stand B2. All'interno della manifestazione **Confagricoltura** proporrà una serie di iniziative di confronto e di approfondimento sui temi dell'innovazione e dello sviluppo. Verranno presentati i progetti di ricerca più recenti per supportare la sostenibilità e la competitività delle imprese agroalimentari del Veneto, tra

intelligenza artificiale e nuove tecnologie. Si è partiti mercoledì con il "Progetto Agrifuture: il futuro della sostenibilità per le sfide competitive delle aziende agroalimentari venete", finanziato dalla Regione Veneto, dedicato a strategie e strumenti innovativi per le aziende agricole. Ieri, giovedì, "Transizione digitale e verde in agricoltura" che ha illustrato le soluzioni per migliorare l'efficienza produttiva, ridurre l'impatto ambientale e favorire una gestione più intelligente delle risorse, valorizzando il ruolo dell'agricoltura nella transizione ecologica e digitale anche con l'economia circolare applicata al settore agrifood. Poi l'evento

"Acquacoltura è agricoltura: allevare in acqua per creare valore per le imprese, tra sostenibilità benessere e animale e ricerca". Si parlerà dell'acquacoltura come parte integrante dell'agricoltura moderna, con attenzione alle opportunità per le imprese, alla sostenibilità ambientale, al benessere animale e al contributo della ricerca scientifica. Oggi, venerdì, l'evento "Generazione a confronto ieri, e sabato, giorno conclusivo, e il Progetto "Vitivoluzione: sviluppo di soluzioni innovative per l'evoluzione del sistema vitivinicolo veneto focalizzato su innovazione tecnologica e sostenibilità nel settore vitivinicolo.



Instrumentrix: incontro sull'agricoltura di precisione

Instrumentrix, azienda specializzata nella strumentazione di precisione, col patrocinio del comune e di Confagricoltura, organizza per martedì 27 gennaio dalle 8,30 alle 12,30, presso il Carrettino di Rivalta Scrivia, l'incontro "L'eccellenza nell'agricoltura di precisione".

Intervengono Walter Massa "Per andare avanti bisogna guardare indietro, ricordandosi che la tradizione è una innovazione ben riuscita", Michela Martinetti "Rice breeding-Tradizione e innovazione", Stefano Bergaglio "Sostenibilità: non solo ambiente!", Manuela Delpero

"L'importanza dei monitoraggi per un'agricoltura efficiente", Francesca Cinquatti "Tecnologie digitali nella ricerca e sperimentazione".

La partecipazione è gratuita, registrazione entro il 25 gennaio allo 0131 895446, e-mail: info@agridiprecisione.it.



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.radiopnr.it/notizia?id=24723-tortona-sinergia-tra-sport-scuole-e-associazioni-in-occasione-della-final-eight-femminile&t=1>

RADIO PNR 96.4 FM

RADIO NEWS SPORT TV



09 gennaio 2026

Tortona - Sinergia tra sport, scuole e associazioni in occasione della Final Eight femminile

Tanti appuntamenti collaterali hanno accompagnato le Finali di Coppa Italia di basket femminile svoltesi dal 3 al 6 gennaio, con le migliori venti squadre di Serie A1 ed A2 a livello nazionale, e sono state un esempio virtuoso di come un evento sportivo possa coinvolgere un intero territorio, con reciproca soddisfazione, grazie alla presenza di una struttura sportiva all'avanguardia.

Molti gli eventi collaterali che sono stati realizzati durante i 4 giorni in tutto la città, coinvolgendo il territorio e non solo attraverso iniziative sempre all'interno dello splendido contesto della Cittadella dello Sport di Tortona. Tra questi:

"Lo sport un gioco serio", concorso per le scuole del territorio, invitate a realizzare cartelloni ispirati ai valori dello sport e dello sport al femminile in particolare, poi esposti alla Nova Arena durante le finali, iniziativa cui hanno preso parte gli istituti Comprensivo bassa valle Scrivia (Castelnuovo Scrivia, Sale, Pontecurone), Santachiara Tortona e Voghera, Comprensivo A e B Tortona, Volta Alessandria, Maserati Voghera, Galilei Voghera, Università Pavia, Liceo Peano Tortona, istituti Baratta e Pascal Voghera;

"Women 4 Women", una grande rete di eccellenza al femminile che ha preso parte alla finalissima con una parata e foto-ricordo sul campo da gioco, momento simbolico di sostegno reciproco tra donne eccellenti con associazioni femminili, sportive, imprenditoriali e sociali coinvolte, tra cui Juventus Women, Alessandria calcio femminile, Uil Alessandria, [Confagricoltura](#) Donna Alessandria, Medea onlus, Consulta pari opportunità;

"Canestro d'impresa", con il coinvolgimento del tessuto imprenditoriale locale, per servizi di qualità ai partecipanti alla manifestazione; "La Befana dei canestri", grande evento di animazione per bambini organizzato dalla Pastorale Giovanile della Diocesi di Tortona; vari tornei giovanili di minibasket.

Senza dimenticare la grande affluenza di pubblico alla Nova Arena, con le 3267 persone che hanno assistito alla finalissima per la Coppa Italia tra Autosped BCC Derthona Basket e Famila Wuber Schio, per un totale di 9000 persone presenti in tutta la manifestazione.



Bosio Data Stampa 3589-Data Stampa 3589

Aree Protette Appennino Piemontese: Gianni Repetto vicepresidente

Bosio. C'era molta attesa per la prima riunione dell'ente Aree Protette dell'Appennino Piemontese, indetta dal neo presidente Paolo Caviglia.

Nella riunione del 15 dicembre il Presidente eletto ha provveduto alla nomina dei componenti del direttivo.

Vicepresidente, eletto all'unanimità, il prof. Gianni Repetto, già presidente delle Aree Protette e noto conoscitore del territorio, indicato dal Comune di Bosio. Consiglieri Giacomo Briata, conosciuta figura delle associazioni ambientaliste, e Gianni Chiesa, segnalato dal Comune di Carrega.

Rimane invece vacante il seggio riservato alle organizzazioni agricole: Confagricoltura ha indicato l'imprenditore Roberto Ghio ma la Regione non ha ancora formalizzato la nomina, motivandola con la mancanza di un'intesa tra le associazioni.



Alessandria - Asti Presidente, per acclamazione, del nuovo consiglio dell'ente provinciale

Per Coscia una riconferma alla Camera di Commercio

L'insediamento

Lunedì mattina, nella sala Castellani della sede alessandrina, in via Vochieri 58

ALESSANDRIA - ASTI

● Gian Paolo Coscia è stato riconfermato per acclamazione alla guida della Camera di Commercio di Alessandria - Asti.

Lunedì mattina, nella sala Castellani della sede alessandrina in via Vochieri 58, si è insediato il nuovo consiglio dell'ente camerale. Subito dopo era prevista l'elezione del presidente. Mentre in un angolo del salone era pronta l'urna ed erano anche già stati individuati i tre scrutatori, è intervenuto Adelio Ferrari (presidente di Confartigianato Alessandria) che nel definire la gestione della precedente giunta camerale (guidata sempre da Coscia) come «responsabile, equilibrata e presente» ha proposto «il voto palese per acclamazione per riconfermare il presidente uscente».

Analogha dichiarazione è arrivata da Alice Pedrazzi e Pier Franco Marrandino (ha guidato l'incontro di insediamento insieme a Roberta Panzeri, segretario generale dell'ente). A questo punto, verificata la condivisione della decisione, per appello nominale, il consiglio ha votato e alle 10.43 di lunedì Gian Paolo Coscia è

entrato ufficialmente in carica. Questa è la composizione del consiglio, suddiviso per settori:

Agricoltura - Gian Paolo Coscia (apparentamento: Confagricoltura Alessandria, Asti Agricoltura, Cia Agricoltori Italiani Alessandria-Asti) e Monica Monticone (apparentamento: Confagricoltura Alessandria, Asti Agricoltura, Cia Agricoltori Italiani Alessandria-Asti; anche in rappresentanza della piccola impresa); Industria - Valentina Bianchi, Erminio Renato Gorla, Maurizio Miglietta (apparentamento: Confindustria Alessandria, Unione Industriale della provincia di Asti, Collegio Costruttori Ance Alessandria; anche in rappresentanza della piccola impresa); Artigianato - Adelio Giorgio Ferrari, Stefania Gagliano (apparentamento: Cna territoriale di Alessandria, Cna territoriale di Asti, Confartigianato della provincia di Alessandria, Confartigianato della provincia di Asti); Commercio - Claudio Bruno, Edoardo Cei, Alice Pedrazzi (apparentamento: Confcommercio della provincia di Alessandria, Confcommercio della provincia di Asti); Trasporti e spedizioni - Maurizio Caredio (apparentamento: Confindustria Alessandria, Unione Industriale di Asti); Turismo - Piero Amarante (apparentamento: Confcommercio della provincia di Alessandria, Confcommercio della provincia di Asti); Credito e assicurazioni - Pier Franco Marrandino (apparentamento:

Associazione Bancaria Italiana, Associazione nazionale fra le imprese assicuratrici); Cooperative - Maurizio Serpentino (Confcooperative Piemonte Sud); Servizi alle imprese e altri settori - Mauro Gandolfo (apparentamento: Confcommercio della provincia di Alessandria, Confcommercio della provincia di Asti), Carlo Volpi (apparentamento: Confindustria Alessandria, Unione industriale di Asti, Fiaip Alessandria); Sindacato - Mirko Oliaro (apparentamento: Camera Confederale del Lavoro Cgil di Asti, Camera confederale del Lavoro Cgil di Alessandria); Consumatori - Bruno Pasero (apparentamento: Adiconsum Alessandria - Asti, Adoc Piemonte, Federconsumatori Piemonte, U.Di. Con regionale Piemonte); Liberi professionisti - Marco Colombo (designato dai presidenti degli ordini e collegi professionali). Il Consiglio rimarrà in carica per cinque anni.

Dopo l'intervento di Coscia, che non ha nascosto l'emozione per la riconferma, si è collegato, dalla sede nazionale, Andrea Prete, presidente di Unioncamere (classe 1956, ingegnere, dirige da oltre trent'anni un'impresa specializzata nella produzione di cavi elettrici per automazione industriale e strumentazione). «Questa riconferma - ha detto Prete - è la testimonianza della condivisione dei territori. Oggi il sistema camerale è solido, strutturato ben percepito».

Enrico Sozzetti





Foto di gruppo. Gian Paolo Coscia con il nuovo Consiglio camerale Alessandria - Asti

Data Stampa 3589 - Data Stampa 3589

Data Stampa 3589 - Data Stampa 3589

Lavagnina Aree Protette, prima seduta. Il presidente dovrà studiare

■ Sarà Gianni Repetto il vice presidente dell'Ente Aree Protette dell'Appennino Piemontese chiamato a vigilare sui territori dell'Ovadese bisognosi di tutela ambientale. L'ex presidente del parco Capanne di Marcarolo era stato in un primo momento designato dai comuni per la successione all'oramai ex presidente Danilo Repetto. Ma la Regione, forte del mancato raggiungimento dell'unanimità, aveva virato su Paolo Caviglia, avvocato e già alla guida di diverse realtà del territorio. La prima seduta del nuovo ente è andata in scena qualche giorno fa. L'intento unanime è quello di superare l'anno di impasse vissuto a causa del prolungato commissariamento dei vertici. Rimane da capire con quali indirizzi.

Agenda obbligata

Chi si aspettava una parola sul tema da parte del neo presidente è rimasto deluso. «Nel mio curriculum - ha spiegato Caviglia - ci sono le esperienze a Vignole, nella Comunità montana in Val Borbera e molto altro ma nulla sui parchi. Voglio impegnarmi per conoscere questa

realtà ascoltando il territorio». Parole destinate a riaccendere la polemica legata alla nomina in particolare sul dettaglio che i sindaci, chiamati a votare, non avevano potuto visionare prima i curriculum dei candidati.

In buona sostanza l'agenda dell'Ente sarà dettata nel prossimo futuro dalle incombenze. In particolare, sarà necessario capire quale posizione il nuovo vertice assumerà in relazione alla vicenda della Lavagnina e dei fanghi sversati su Gorzente e Piota durante i lavori di manutenzione svolti negli ultimi due anni sull'invaso principale da Iren. Le mosse, o presunte tali, del vertice oramai decaduto sono state oggetto di forti critiche da parte della galassia del volontariato ambientale che si è mosso per tutelare un'area di pregio messa a repentaglio. cato dal Comune di Bosio. Gli altri componenti sono Gianni Chiesa, scelto da Carrega, e Giacomo Briata per le associazioni ambientaliste. Manca ancora il rappresentante delle associazioni agricole: solo Confagricoltura ha fatto il nome del produttore di vino Roberto Ghio ma per ora non c'è l'accordo necessario.



AREE PROTETTE DELL'APPENNINO PIEMONTESE

**Portavoce degli agricoltori
Posto vacante in Consiglio**

La prima seduta del nuovo Consiglio delle Aree protette dell'Appennino Piemontese è convocata lunedì alle 18 nella sede di Bosio ma la Regione rischia di provocare altre polemiche anche sull'ultimo nome ancora da nominare. Il presidente per i prossimi cinque anni sarà Paolo Caviglia (Lega), indicato dalla Regione nonostante, a giugno, i sindaci fossero stati unanimi su Gianni Repetto, ex presidente del Parco Capanne. Quest'ultimo sarà nel Consiglio in rappresentanza di Bosio, insieme a Gianni Chiesa per Carrega e a Giacomo Briata, scelto dalle associazioni ambientaliste.

Il presidente della Regione, Alberto Cirio, ha nominato il nuovo Consiglio senza indicare il rappresentante delle associazioni agricole «in quanto - ha scritto nel decreto - non hanno proceduto alla designazione di loro competenza». In sostanza, non avrebbero trovato un accordo sul nome. Col diretti e Cia fanno però sapere di non aver indicato nessun nome. L'unico candidato lo ha presentato da tempo **Confagricoltura**: è Roberto Ghio, imprenditore vitivinicolo di Bosio, ex presidente del Consorzio tutela del Gavi. Lui stesso conferma di essere candidato per **Confagricoltura**, senza alcun altro nome dal territorio per il comparto agricolo. Ma per la Regione l'intesa non ci sarebbe.

Il decreto di Cirio, inoltre, svela i nomi degli altri candidati alla presidenza non resi noti ai sindaci. Oltre a Repetto, all'ormai ex commissario Danilo Repetto, a Enrico Fornasiero, Marco Pestarino e Alfio Mazzarello, tutti di Morneuse, al consigliere uscente Marco Moro e a Caviglia, si erano candidati Evaldo Pavanello, ex Lega, ora uomo del generale Vannacci; Benedetto Nicotra, legato a Fi e già sindaco di Santena (Torino), e Alessandro Figus, consigliere di opposizione a Belforte. **G. CAR.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Il candidato Roberto Ghio

IL PROGETTO HA MESSO RADICI NELL'OVADESE

La golosa Cremolina preparata con cacao e spirito solidale

Il 60% di nocciole, il 30% di zucchero di canna, il 10% di pasta di cacao. E il 100% di inclusione sociale. La Cremolina è molto più di una crema spalmabile: è un simbolo di riscatto, rinascita e futuro di giovani con disabilità che aspirano a una vita autonoma e di mamme dal passato difficile che vogliono voltare pagina e ricominciare. Sono loro a produrre questa crema spalmabile in un laboratorio di Ovada, in via Novi, in un locale dato in comodato d'uso gratuito alla cooperativa Semi di Solidarietà di Cremolino.

«I ragazzi preparano la crema dalla A alla Z – spiega Veronica Scarso, di Semi di Solidarietà –. Tritano le nocciole e poi le inseriscono in un macchinario con zucchero e cacao. Quando la crema è pronta, la mettono nei vasetti e li etichettano. Al momento lavorano con noi due ragazzi, uno già assunto e l'altro in tirocinio, seguiti dalla responsabile di produzione del laboratorio». Due i formati, uno da 170 grammi e uno da 20, monoporzionamento da colazione. Lo zucchero di canna utilizzato è a bassissimo impatto ambientale: non è raffinato e i cristalli vengono più volte lavati per eliminare la melassa. Il cacao è coltivato secondo le più antiche tradizioni sudamericane.



Sono due i ragazzi coinvolti

Sul sito del progetto, la frase «Scegliere La Cremolina significa molto più che acquistare un prodotto: significa credere nelle persone» colpisce: «Ciò che vogliamo dare è un'opportunità lavorativa – dice Scarso –. Io mi occupo più della parte amministrativa, ma quando passo in laboratorio vedo proprio i ragazzi felici. Sono autonomi ma supervisionati da un tutor». L'avvio della produzione, cominciata da poco, è stato possibile anche grazie a un bando di **Con-fagricoltura** che Semi di Solidarietà ha vinto con Azimut e Casa Wallace. L'obiettivo ora è cercare di allargarsi per poter offrire un'occupazione ad altri ragazzi. «Abbiamo cominciato a portare La Cremolina nei mercatini del territorio. Siamo stati anche alla fiera di San Baudolino». **s. fis.**—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Acqui Mostra regionale del tartufo: «Vetrina per le eccellenze locali»

Nel fine settimana, nella città termale, i trifulau del territorio protagonisti della 21ª edizione dell'evento dedicato ai pregiati funghi ipogei

Al Seminario Maggiore i banchi dei produttori di Cia, Coldiretti e Confagricoltura

■ Sabato 22 e domenica 23 ad Acqui Terme si è svolta la 21esima mostra regionale del tartufo "Acqui & Sapori". A differenza dell'edizione 2024, quest'anno la manifestazione si è svolta nell'arco di due giornate, con diversi eventi a fare da contorno ai tradizionali appuntamenti del concorso "Trifula d'Aich", della gara di cerca con i cani (andata in scena domenica pomeriggio nel parco del Castello dei Paleologi), dei banchi dei cercatori di tartufi e delle aziende agricole con i prodotti tipici del territorio.

Giuria del Centro Studi

Nella mattinata di domenica, dopo il taglio del nastro per l'i-

naugurazione ufficiale della mostra regionale da parte del sindaco Danilo Rapetti e dei membri della Giunta, si è svolto il concorso "Trifula d'Aich", per premiare i tartufi più grandi e pregiati tra quelli proposti dai cercatori in arrivo da varie zone della regione. La valutazione con pesatura e premiazione dei migliori "solitari" e del miglior cestino è stata affidata alla giuria del Centro Studi Tartufi di Alba. Tra i Tuber Magnatum Pico, più comunemente noti come "tartufi bianco", sono stati premiati esemplari di oltre 400 grammi. In totale sono stati elargiti premi per una somma di 1.500 euro. Nel chiostro del Seminario Maggiore Vescovile all'Hotel La Meridiana sono stati allestiti i banchi di assaggio e acquisto con le eccellenze enogastronomiche locali dei produttori del territorio iscritti alle associa-

zione di categoria Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Alla manifestazione ha partecipato anche Claudio Mazza, presidente di Fee Italia (Foundation for Environmental Education), l'organizzazione che la scorsa estate ha assegnato al Comune di Acqui la "Spiga verde 2025". «Acqui & Sapori - dichiara Michele Gallizzi, assessore comunale al Turismo - è un evento che nasce dall'amore per il territorio e che quest'anno è cresciuto grazie alla collaborazione di istituzioni, associazioni e produttori. I visitatori che hanno visitato la mostra porteranno con sé un ricordo autentico, fatto di profumi, incontri e sapori che restano nel cuore. Un ringraziamento a tutti coloro che a vario titolo hanno collaborato a questa edizione».

ALESSANDRO FRANCINI





CONCORSO Il via all'evento con l'apertura del premio Trifula d'Aich

I NUMERI

21

Il numero di edizioni sin qui svolte della mostra regionale del tartufo "Acqui & Saponi"

2

Le giornate in programma quest'anno, in cui hanno avuto luogo gli eventi della mostra regionale

400

Il peso in grammi superato dai tartufi al concorso Trifula d'Aich, premiati dai giurati del Centro Studi di Alba

1.500

Il totale dei premi in euro assegnati ai vincitori del concorso Trifula d'Aich, tra tartufi solitari e cesti

Tartufo, enogastronomia e cultura

Acqui & Sapori: due giorni di eccellenze del territorio

Acqui Terme. Tutto è pronto per l'edizione 2025 di "Acqui & Sapori - XXI Mostra Regionale del Tartufo", la manifestazione che da ventuno anni celebra il patrimonio tartufigeno, enogastronomico, culturale e della città e del Monferrato.

Riconosciuto dalla Regione Piemonte e patrocinato dalla Provincia di Alessandria, e promosso dalla Camera di Commercio di Alessandria ed Asti, l'evento è un punto di riferimento per chi desidera immergersi nelle eccellenze locali, scoprire i segreti della tartuficoltura, conoscere i produttori e vivere il territorio attraverso un'esperienza completa di enogastronomia, cultura e tradizione. La grande festa dei sapori e dei profumi si terrà sabato 22 e domenica 23 novembre.

È confermata la stretta collaborazione con le Associazioni di categoria degli agricoltori di Alessandria e Acqui Terme, tra cui Coldiretti, Confagricoltura e la Confederazione Italiana Agricoltori, un legame consolidato lo

scorso anno e che viene rinnovato anche quest'anno, insieme a numerosi produttori locali, che porteranno in fiera i prodotti enogastronomici più autentici del territorio. Saranno protagonisti anche Alexala, l'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino", l'Associazione Tartufai del Monferrato, Associazione Liberi Tartufai Alessandria, il CFP Alberghiero di Acqui Terme, l'Hotel La Meridiana, e I.P.L.A. - Istituto per le Piante da Legno e l'Ambiente.

Il carnet degli appuntamenti si aprirà sabato 22. Dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19, presso il museo archeologico sarà organizzata una esperienza olfattiva sugli antichi aromi del tartufo (ingresso gratuito) mentre alle 17 saranno organizzati una serie di eventi collaterali dedicati ai bambini e sarà inaugurata una mostra fotografica dedicata al patrimonio paesaggistico del territorio.

Gi.Gal.

Continua a pagina 2

DALLA PRIMA

Acqui & Sapori: due giorni di eccellenze del territorio

Alle 18 invece, in piazza Italia, è prevista l'accensione del grande albero di Natale (ben 19 metri).

Questo sarà il vero passaggio di testimone: la domenica, con la città completamente illuminata e immersa nell'atmosfera delle feste, prenderà il via "Acqui e Sapori - XXI Mostra Regionale del Tartufo a Natale", che si svolgerà nella prestigiosa sede del chiostro dell'ex Seminario Maggiore (hotel La Meridiana).

Momento clou della Mostra Regionale del Tartufo sarà l'inaugurazione ufficiale, in programma alle ore 10, che darà il via ad una giornata ricca di profumi, sapori ed eccellenze del territorio.

L'apertura della mostra segnerà l'avvio di un percorso tra stand gastronomici, produttori locali, degustazioni di vini e appuntamenti dedicati alla cultura del tartufo, nel cuore di Acqui Terme.

I visitatori potranno vivere un'intera giornata di esperienze tra stand espositivi e degustazioni, approfondimenti e momenti di scoperta, grazie al

Banco d'Assaggio dei vini del territorio a cura dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino".

Nel programma della giornata, che si concluderà alle 18, è prevista l'apertura del concorso del tartufo "Trifola d'Aich" e degli stand dei trifolau dove sarà possibile acquistare il prestigioso tubero. Alle 10,30 sarà possibile partecipare ad una visita guidata dei principali monumenti della città a cura di Alexala mentre alle 12 avverrà la premiazione del concorso Trifola d'Aich.

Sempre alle, 12, all'Hotel Meridiana, saranno gli allievi della scuola alberghiera di Acqui a pensare al pranzo mentre alle 14, questa volta nel parco del castello dei Paleologi si potrà assistere ad una gara di ricerca dei tartufi.

Sempre domenica, fra le manifestazioni collaterali di Acqui&Sapori, ci sarà spazio anche per una nuova edizione del Mercatino degli Sgaientò.



OVADA

Da "Vino e tartufi" tra degustazioni e tour La madrina sarà Benedetta Parodi

Giornata clou oggi a Ovada per «Vi.Ta - Vino & Tartufi». La città sarà in festa per i due prodotti d'eccellenza e non solo: nel centro storico degustazioni di vini insieme alla Fiera regionale del Tartufo con i trifolau che si contenderanno il premio per il miglior tartufo e saranno i protagonisti della simulazione di ricerca. I produttori «a km 0» di Cia, Coldiretti e **Confagricoltura** faranno conoscere i prodotti della terra. Non mancherà la cultura: visitabili tanti edifici storici e chiese insieme al campanile della parrocchiale dell'Assunta. Madrina dell'evento sarà Benedetta Parodi. G. CAR.—



GLI EVENTI

DATASTAMPA3589 DATASTAMPA3589

A Ovada la trifole con i calici di vino

GIAMPIERO CARBONE — PAGINA 41

L'alessandrina Benedetta Parodi
sarà volto della manifestazione

Insieme ai vini sono a Ovada fino a lunedì

Benedetta Parodi domenica sarà la madrina di «Vi.Ta – Ovada Vino & Tartufi». La conduttrice televisiva, originaria di Carpeneto, sarà il volto della manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio che in questa edizione 2025 durerà quattro giorni. La Pro loco di Ovada e dell'Ovadese, organizzatrice di «Vi.Ta», definisce Parodi «personaggio che incarna perfettamente lo spirito dell'evento: la passione per la buona tavola, la valorizzazione delle tradizioni e la capacità di unire semplicità e qualità in una grande festa del gusto». «Ovada Vino & Tartufi» inizierà domani sera nell'Enoteca di Ovada, dove alle 20 si terrà la cena guidata dalla delegazione Onav di Alessandria dal titolo «Amici da una Vi.Ta». I protagonisti saranno i vini di Ovada e Gavi. Ospiti dell'appuntamento culinario la Cantina di Quistello dalla Lombardia, l'Enoteca di Cormòns



Vino insieme ai tartufi a Ovada

dal Friuli e l'Enoteca Regionale della Liguria. Il tradizionale mercato del sabato sarà contaminato da «Vi.Ta» con produttori agricoli, musica e dallo chef Silvestri. Nella Loggia di San Sebastiano, dalle 10, il «Mercato del Vino, Città Europea del Vino» e, nel pomeriggio Nicolò Pellicano e con Riccardo Camuffo faranno raccontare ai produttori vitivinicoli la loro attività. Domenica sarà la giornata clou: nel centro storico degustazioni e la Fiera regionale del Tartufo. Circa trenta i tartufai che si contenderanno in piazza Assunta il premio per il miglior tartufo mentre in piazza Mazzini sarà organizzata una simulazione di ricerca. Lungo tutta via Torino i produttori a chilometro zero di Cia, Coldiretti e **Confagricoltura** con i prodotti di stagione mentre in piazza Cappuccini ospiti i produttori di altre regioni. G. CAR.—



Quattro giorni di eventi dal 14 al 17 novembre

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

mente altomoferrini.

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

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

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

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

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

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

E. S.



San Baudolino Domani e domenica l'appuntamento con la tradizione

Un intero fine settimana dedicato alle eccellenze enogastronomiche del territorio. Le 'nostre' De.Co, i tartufi, i vini. Il programma e le realtà coinvolte

■ Alessandria è pronta per la Fiera più attesa. Domani e domenica la città si trasforma nella capitale delle eccellenze enogastronomiche del territorio, grazie al ritorno della storica Fiera di San Baudolino, giunta alla sua 39ª edizione. Un appuntamento che richiama ogni anno migliaia di visitatori nel cuore della città e che si conferma non solo come momento di festa popolare, ma anche come vetrina delle migliori produzioni agroalimentari della provincia e non solo.

Si parte domani, sabato 8 novembre, alle 9, con l'apertura dei banchi enogastronomici nel centro cittadino: tartufi, vini, formaggi, salumi, funghi, miele, frutta secca e altre specialità saranno esposte in vendita per tutta la giornata. In piazzetta della Lega, dalle 11 alle 19, l'Associazione Piercarlo Bocchio e la Confraternita du Rabatòn proporranno la degustazione del Rabatòn di Litta Parodi e dei Salamini di vacca della Frascchetta, entrambi prodotti riconosciuti come Deco, vere bandiere della cucina alessandrina. Domenica 9, oltre ai banchi diffusi nel centro, la festa en-

tra nel vivo con l'apertura della "Corte del gusto" nel cortile della Camera di Commercio (via Vochieri 58), sempre dalle 9 alle 19.

I volontari del Fai

Saranno presenti anche i volontari del Fai con il progetto "Cittadella in cucina" e un punto informativo del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba. In Sala Castellani, alle 10, Confagricoltura Alessandria presenta il progetto "La Cremonina", vincitore del Premio Agricoltura Sociale, con degustazione finale. Alle 11, in Sala Michel, il Centro Studi Tartufo di Alba propone un seminario di analisi sensoriale sul tartufo. Sempre alle 11, viene inaugurata la "Mostra del tartufo", che premierà i migliori esemplari raccolti. Dalle 11 alle 14, Slow Food Alessandria e Colline Nicesi porteranno in piazza la zuppa di ceci di Merella, i cavoli di San Giovanni, i salamini con

Il cortile della Camera di Commercio sarà il fulcro della festa, domenica mattina

cardo gobbo di Nizza Monferrato, il "Sushi Mandrogno" vegetariano e gli agnolotti Deco di Alessandria.

Il pomeriggio prosegue con "Il Vin Brûlé: calore e tradizione nei calici d'inverno", a cura degli studenti dell'istituto alberghiero di Rosignano, in Sala Michel dalle 16 alle 17. In contemporanea, in Sala Castellani, la tradizionale presentazione de "La fabbrica di Giallo come il Miele", con i ragazzi del liceo Galilei di Alessandria.

A Palazzo Monferrato

Palazzo Monferrato ospiterà sabato e domenica dalle 10 alle 19 la rassegna "Vini a Palazzo", con i Consorzi di Tutela dei vini di Alessandria e Asti. I calici saranno abbinati a formaggi dell'Onaf e salumi locali. Nello stesso spazio, sarà possibile partecipare a due masterclass dedicate all'Alta Langa. Sempre nel cortile del palazzo, la colazione con marocchino e focaccia dolce sarà curata dagli allievi dell'E-naip.

PAOLO LIVRAGHI



Parte domani la nuova edizione della fiera che è dedicata anche alle De.Co

Rabatòn, salamini e trifole sono i re di San Baudolino

PIEROBOTTINO
ALESSANDRIA

Parte domattina la 39esima edizione della Fiera di San Baudolino, il patrono di Alessandria che la Camera di commercio, col supporto di numerosi enti, celebra allestendo una vetrina delle eccellenze locali. Appuntamento quest'anno all'insegna delle De.Co, i prodotti a denominazione comunale: due saranno proposti domani dalle 11 alle 19 in piazzetta della Lega, i rabatòn di Litta Parodi e i salamini di vacca della Frascchetta. Dalle 9 alle 19 in centro (corso Roma, via dei Martiri e primo tratto di via Milano) ci saranno le bancarelle dei prodotti enogastronomici selezionati da Procom. Si proseguirà il giorno dopo.

Domenica il clou della manifestazione. Bancarelle anche in via Vochieri, prima parte di via San Lorenzo, un tratto di via Legnano e piazza Marconi. Il punto nodale sarà la Corte del Gusto, nel cortile della Cciaa in via Vochieri, dove sempre dalle 9 alle 19 sarà possibile gustare e acquistare prodotti agroalimentari tradizionali: dalla focaccia alla farinata, dai biscotti a sua maestra il tartufo. Nelle sale circostanti alle 10 Confagricoltura presenterà il progetto «La cre-

molina», una nutella locale; alle 11 il seminario di analisi sensoriale del tartufo, di cui si terrà in contemporanea la mostra con premiazione dei migliori esemplari. Nel frattempo allo stand di Slow Food assaggi di zuppa di ceci della Merella, salamini di vacca, cavolo di San Giovanni, cardo gobbo di Nizza, fino alla sfida del «Sushi Mandrogno». Sapori Caserecci di Spinetta proporrà gli Agnolotti di Alessandria De.Co.

Per restare in tema tartufo, alle 11 ai giardini della stazione dimostrazione di cerca con cani da trifole, i lagotti romagnoli, a cura di Dario Capogrosso. In piazza Marconi, dalle 12 alle 15, il Panino dell'Alpino, prologo di un pomeriggio pirotecnico all'ex Seminario con il vin brulè dalle 16 alle 17; la Fabbrica di Giallo come il Miele, corso per i più fragili tra i più deboli, alle 16 il progetto Cittadella in Cucina; mentre saranno declamate favole nell'ambito del premio «Il cuore racconta», accompagnamento al pianoforte.

Non resta che spostarsi a Palazzo Monferrato, in via San Lorenzo, dove la farà da padrone il vino: appunto «Vini a Palazzo» con degustazioni dalle 10 alle 19, quelle del pomeriggio dedicate all'Alta Langa. Nel cortiletto gli allievi del corso di cucina Enaip proporranno colazione con marocchino e focaccia dolce. —



Un'edizione passata della Fiera di San Baudolino. FOTO ALBINO NERI



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.lastampa.it/alessandria/2025/10/28/news/programma_san_baudolino_2025_alessandria-15370402/

adv



ABBONATI



Home > Alessandria

ARTICOLO FREE

PASSA A PREMIUM

L'EVENTO

Il patrono Baudolino celebra le tradizioni del gusto alessandrino

Svelato il programma della manifestazione storica alessandrina: nella Corte del Gusto ampio spazio al tartufo, focus sulle De.co.

PIERO BOTTINO

28 Ottobre 2025 alle 09:05 | 2 minuti di lettura





S

Ci sarà anche il debutto pubblico della Nutella all'alessandrina in chiave solidarista, la Cremolina (crema di nocciole realizzata a Cremolino da Hemanair e coop Azimut, vincitrice del premio Agricoltura sociale patrocinato dal Ministero) alla trentanovesima edizione della Fiera di San Baudolino, l'8 e il 9 novembre nel centro di Alessandria.

L'iniziativa è solo una delle tante previste dal ricchissimo programma di questa festa del patrono di Alessandria che ormai dal 1986 è anche vetrina delle eccellenze enogastronomiche del territorio. L'ente promotore è la Camera di commercio Alessandria-Asti. Una due giorni di degustazioni, eventi, negozi aperti, con protagonista il tartufo. Si parte sabato dalle 9 alle 19 con le bancarelle dei produttori selezionati da Procom, assieme alle tre associazioni agricole, in via dei Martiri, ribattezzata la Via dell'Agricoltura, poi la prima parte di via Milano e corso Roma. In piazzetta della Lega invece

dalle 11 alle 19 (anche domenica) ci saranno i Rabatòn di Litta Parodi con i Salamini di vacca della Fraschetta. «Inoltre – ha spiegato Manuela Ulandi di Procom – abbiamo invitato i locali della città a proporre alla clientela la Colazione tipica, con il Marocchino e la Focaccia dolce di Alessandria».

La giornata clou è domenica 9 quando nella sede della Camera di commercio si aprirà la «Corte del gusto». Alle 10, come detto, la presentazione del progetto La Cremolina da parte di Confagricoltura. Dalle 11 alle 12 in Sala Michel il Centro nazionale studi tartufo di Alba proporrà un seminario di analisi sensoriale e in contemporanea ecco la Mostra del Tartufo con a seguire la premiazione dei migliori esemplari. Inoltre ai giardini della stazione, sempre dalle 11, dimostrazione della cerca con cani a cura di Dario Capogrosso, allevatore di Lagotti.

Dalle 11 alle 14 la «Corte» si animerà per il pranzo grazie agli stand allestiti da Slow Food e dall'Associazione panificatori: «Ci saranno – ha spiegato Giada Menabò, presidente della condotta – piatti tipici, come la Zuppa di ceci della Merella, oltre alle Focacce della Fiera con Salamini di Vacca, Cavolo di San Giovanni e Cardo Gobbo di Nizza in bagna cauda. Saperi Caserecci di Spinetta proporrà gli Agnolotti di Alessandria De.Co». Dalle 16 poi il Vin Brulè proposto dagli studenti de Luparia di Rosignano, la presentazione del corso La fabbrica di Giallo come il miele (Amici ed ex allievi Liceo Galilei) e quella del marketing territoriale Cittadella in cucina (architetti Franza e Fasciolo). E, ancora, lo spettacolo «Il cuore racconta» di Ivana Zincone, al piano, con favole declamate da Arianna Borgoglio e Chiara Corradi.

Passando a Palazzo Monferrato, l'altro punto di attrazione della fiera, dalle 10 alle 19 ospiterà «Vini a Palazzo» con una giornata di degustazione di prodotti delle province di Alessandria e Asti a cura dell'Ais, l'associazione sommelier,

L'EVENTO



Torna Baudolino con le nuove De.co e la Corte del gusto dedicata al tartufo

Ci sarà anche il debutto pubblico della Nutella all'alessandrina in chiave solidarista, la Cremolina alla trentanovesima edizione della Fiera di San Baudolino, l'8 e il 9 novembre nel centro di Alessandria. -PAGINA 47

Svelato il programma della manifestazione storica alessandrina Nella Corte del Gusto ampio spazio al tartufo, focus sulle De.co.

Il patrono Baudolino celebra le tradizioni che arrivano a tavola

L'EVENTO

PIEROBOTTINO

Ci sarà anche il debutto pubblico della Nutella all'alessandrina in chiave solidarista, la Cremolina (crema di nocciole realizzata a Cremolino da Hemanai-re e coop Azimut, vincitrice del premio Agricoltura sociale patrocinato dal Ministero) alla trentanovesima edizione della Fiera di San Baudolino, l'8 e il 9 novembre nel centro di Alessandria.

L'iniziativa è solo una delle tante previste dal ricchissi-

mo programma di questa festa del patrono di Alessandria che ormai dal 1986 è anche vetrina delle eccellenze enogastronomiche del territorio. L'ente promotore è la Camera di commercio Alessandria-Asti. Una due giorni di degustazioni, eventi, negozi aperti, con protagonista il tartufo. Si parte sabato dalle 9 alle 19 con le bancarelle dei produttori selezionati da Procom, assieme alle tre associazioni agricole, in via dei Martiri, ribattezzata la Via dell'Agricoltura, poi la prima parte di via Milano e cor-

stazione la dimostrazione della "cerca" con i cani

so Roma. In piazzetta della Lega invece dalle 11 alle 19 (anche domenica) ci saranno i Rabatòn di Litta Parodi con i Salamini di vacca della

Nei giardini della



Fraschetta. «Inoltre – ha spiegato Manuela Ulandi di Procom – abbiamo invitato i locali della città a proporre alla clientela la Colazione tipica, con il Marocchino e la Focaccia dolce di Alessandria».

La giornata clou è domenica 9 quando nella sede della Camera di commercio si aprirà la «Corte del gusto». Alle 10, come detto, la presentazione del progetto La Cremlina da parte di Confagricoltura. Dalle 11 alle 12 in Sala Michel il Centro nazionale studi tartufo di Alba proporrà un seminario di analisi sensoriale e in contemporanea ecco la Mostra del Tartufo con a seguire la premiazione dei migliori esemplari. Inoltre ai giardini della stazione, sempre dalle 11, dimostrazione della cerca con cani a cura di Dario Capogrosso, allevatore di Lagotti.

Dalle 11 alle 14 la «Corte» si animerà per il pranzo grazie agli stand allestiti da Slow Food e dall'Associazione panificatori: «Ci saranno – ha spiegato Giada Menabò, presidente della condotta – piatti tipici, come la Zuppa di ceci della Merella, oltre alle Focacce della Fiera con Salamini di Vacca, Cavolo di San Giovanni e Cardo Gobbo di Nizza in bagna cauda. Saperi Caserecci di Spinetta proporrà gli Agnolotti di Alessandria De.Co». Dalle 16 poi il Vin Brulè proposto dagli studenti de Luparia di Roignano, la presentazione del corso La fabbrica di Giallo come il miele (Amici ed ex allievi Liceo Galilei) e quella del marketing territoriale Cittadella in cucina (architetti Franza e Fasciolo). E, ancora, lo spettacolo «Il cuore racconta» di Ivana Zincone, al

piano, con favole declamate da Arianna Borgoglio e Chiara Corradi.

Passando a Palazzo Monferrato, l'altro punto di attrazione della fiera, dalle 10 alle 19 ospiterà «Vini a Palazzo» con una giornata di degustazione di prodotti delle province di Alessandria e Asti a cura dell'Ais, l'associazione sommelier, e dell'Onaf, assaggiatori formaggi. Dalle 10 nel cortile colazione con Marocchino e focaccia offerti dagli studenti Enaip, mentre al pomeriggio, dalle 16, alla Buvette due Masterclass sull'Alta Langa Docg. Domenica le bancarelle si estenderanno anche in via San Lorenzo e via Legnano, mentre in piazza Marconi dalle 12 il Gruppo Alpini distribuirà agnolotti, salamini e il Panino dell'Alpino, oltre a biscotti della nonna. —



© RIPRODUZIONE RISERVATA

I banchetti durante una delle precedenti edizioni della manifestazione dedicata a San Baudolino

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.ilpiccolo.net/2025/10/27/alessandria-l8-e-il-9-novembre-torna-la-fiera-di-san-baudolino/>

IL PICCOLO

27 OTTOBRE 2025 19:07:10 CET | GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

Lavoro Cronaca Sport Alessandria Calcio Newsletter Necrologie

27 Ottobre 2025
ore
13:00

QUIRINDO

Alessandria, l'8 e il 9 novembre torna la Fiera di San Baudolino

Un fine settimana tra sapori, degustazioni e tradizione. In Camera di Commercio protagonisti i tartufi

ALESSANDRIA – Si rinnova l'appuntamento con la tradizione: **sabato 8 e domenica 9 novembre** torna ad Alessandria la **Fiera di San Baudolino**, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia. Un fine settimana ricco di eventi, sapori, degustazioni e tradizione, in occasione della festa del Santo Patrono.



L'evento è organizzato dal **Comune di Alessandria** con la collaborazione della **Camera di commercio di Alessandria-Asti**, della **Regione Piemonte**, delle associazioni di categoria (Ascom Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), dell'ATL Alexala, di **Slow Food Alessandria** e **Colline Nicesi Aps**, dell'**Associazione Panificatori della Provincia di Alessandria**, dei **Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e Asti**, della **Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato**, di **AIS Piemonte**, di **ONAF**, dell'**Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei**, dell'**Istituto Agrario e Alberghiero "Vincenzo Luparia"** di Rosignano Monferrato e dell'**En.A.I.P. Piemonte ETS di Alessandria**.

Sabato 8 novembre

Dalle 9 alle 19

Le vie del centro ospiteranno bancarelle con prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altre specialità tipiche.

Piazzetta della Lega – dalle 11 alle 19

L'Associazione **Piercarlo Bocchio** e la **Confraternita du Ràbatòn** propongono la degustazione di **Ràbatòn di Litta Parodi** e **Salamini di vacca della Frascetta**, entrambi riconosciuti come prodotti **De.C.O.** (Denominazione Comunale di Origine).

Domenica 9 novembre

Camera di Commercio – Via Vochieri 58 – dalle 9 alle 19

Nel cortile della Camera di Commercio si svolgerà **"La Corte del gusto"** con banchi dedicati a **tartufi** e prodotti agroalimentari d'eccellenza.

In vendita e in degustazione: pane, focacce, biscotti appena sfornati dai forni alessandrini, farinata di ceci.

Presenti anche punti informativi di **FAI**, progetto **Cittadella in cucina**, e **Centro Nazionale Studi Tartufo** di Alba, con esperti pronti a valorizzare il tartufo.

Eventi speciali di domenica 9 novembre

Sala Castellani – ore 10-11

Confagricoltura Alessandria presenta il progetto **"La Cremolina"**, una crema spalmabile alla nocciola vincitrice del Premio Agricoltura Sociale. L'iniziativa favorisce l'inserimento lavorativo di giovani disabili e mamme in difficoltà. Segue degustazione. Ingresso libero.

Sala Michel – ore 11-12

Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba: seminario di **analisi sensoriale del tartufo**. Percorso visivo, olfattivo e tattile per scoprire le caratteristiche del *Tuber magnatum*. Ingresso libero, max 20 partecipanti previa iscrizione.

Ore 11-12 – Mostra del Tartufo

Esposizione e premiazione dei migliori tartufi: miglior esemplare, miglior gruppo di tartufo bianco, nero e miglior cercatore.

Dalle 11 alle 14 – Gusto Slow

Presso stand **Slow Food Alessandria** e **Colline Nicesi Aps**:

- Zuppa di Ceci di Merella
- Salamini di vacca De.C.O. con cavolo di San Giovanni
- Focacce della Fiera
- Cardo Gobbo di Nizza M.to in bagna cauda

Leggi
l'ultima
edizione



COMPRA

Il racconto I primi frutti dell'uliveto di piazza Matteotti. Idea vincente, ma per l'olio serve aspettare ancora

Un intelligente esperimento collettivo: coinvolti anche gli anziani delle panchine che "tengono d'occhio". Le piante raddoppiate, cercasi frantoio

■ Di ligure, in teoria, avrebbe soltanto il nome. Anzi, a dire il vero, manco più quello, benché per molti alessandrini piazza Matteotti sia sempre piazza Genova.

Ora di ligure, questo spazio regolare caratterizzato dall'Arco, ha però la vegetazione. Ulivi. Due anni fa ne piantarono 50 nella zona che, spalle a via Dante, sta a sinistra. Di recente hanno fruttato: 50 kg di olive (la media perfetta: un chilo a pianta), che sono state messe in salamoia oppure cucinate fritte come da tradizione pugliese e come sa ben fare Riccardo Brero, chef della Ristorazione sociale.

Lui è uno dei molti partner che stanno concorrendo alla creazione dell'uliveto urbano: sembrava una follia un po' di anni fa ma ora, causa cambiamento climatico, pare cosa perfettamente adatta alla realtà di una città di pianura, nel Nord dell'Italia.

Tant'è che la piantumazione iniziale ha avuto una replica proprio di fianco, ovvero nella parte di piazza Matteotti a destra per chi la osserva dall'Arco. E sono altre 50 piante che, quando verrà il tempo e se non ci saranno sorprese, garantiranno un altro mezzo quintale di olive.

Niente a che vedere con le produzioni industriali, ma è già qualcosa. E chissà che, allora, non si potrà imbot-

tagliare il primo olio di Alessandria (per 15 litri serve un quintale di olive...), aggiungendo un'eccellenza a quelle di un territorio che non s'accontenta del vino.

Non è una rarità

D'altronde, in Monferrato ormai gli uliveti non sono rari. Il frantoio più prossimo è quello dell'istituto agrario di San Martino di Roignano, la Liguria comunque è a pochi passi né bisogna dimenticare la richiesta avanzata da qualche produttore affinché se ne realizzi uno comunitario, idea che piacque a Federico Riboldi quando ancora era sindaco di Casale.

Sentinelle insospettite

Rimandando i sogni, stiamo sul pezzo. Ovvero sulla recente raccolta che ha coinvolto un po' di soggetti perché quello di piazza Matteotti è, a tutti gli effetti, un uliveto collettivo. Certo, ci voleva una come Gabriella D'Amico (medico, ex assessore...) a dare l'input, in quanto produttrice (in Abruzzo).

Ma, a seguire, si sono impegnati nella causa Camera di Commercio, **Confagricoltura** Donne, Cia, Associazione donne medico e Centro Down, senza dimenticare Claudio della residenza Borsalino, oppure Davide della cooperativa Coompany... E poi ci sono persone come la farmacista Cicci Villosio che, risiden-

do in zona, sono affidabili sentinelle, oppure Erika che, dall'11esimo piano del grattacielo, controlla dall'alto come vanno le cose. O anche gli «anziani della panchina», «umarell» senza cantiere ma con piante da tenere sott'occhio.

Barattoli e... fritti

Questo per dire che, tra il serio e il faceto, quella che si sta vivendo nel centro della città è un'esperienza agricola collettiva dai molteplici significati sociali, malgrado probabilmente non arricchisca nessuno se non gli animi di chi si sente parte di un progetto, o anche degli alessandrini che apprezzano le piccole cose.

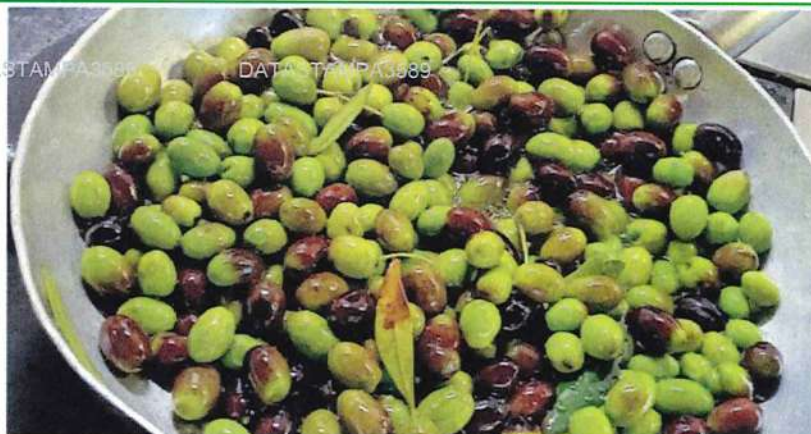
Che poi questa tanto piccola non è, come ha potuto constatare anche l'assessore comunale Gianni Ivaldi, convocato nel giorno della raccolta (gli perdoneremo il fatto di essersi presentato in camicia e giacca).

Il risultato odierno, dovuto alle diverse varietà di cultivar (alcune delle quali piuttosto rare), sta in barattoli di olive in salamoia e nelle olive fritte cucinate da Brero alla Ristorazione sociale.

Pare sia stato un piatto molto apprezzato: trattasi di un intingolo in cui il pane muore che è un piacere, come ha constatato chi, dopo le fatiche (?) agricole, s'è abbandonato ai piaceri della tavola.

MASSIMO BRUSASCO
m.brusasco@ilpiccolo.net





NOVELLI AGRICOLTORI Anche Irene Navaro di [Confagricoltura](#) e Sonia Perico della Cia hanno partecipato alla raccolta. Che è stata molto produttiva



NOVITÀ IN CENTRO In piazza Matteotti ora ci sono 100 ulivi. I primi 50 hanno dato frutti, come testimoniato anche dallo chef Riccardo Brero e dall'assessore comunale Gianni Ivaldi

Confagricoltura

Proroga al 2027 per il "Quaderno di campagna"

La proroga al 1° gennaio 2027 del termine entro il quale gli utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari sono tenuti a registrare i trattamenti colturali con metodi digitali recepisce le richieste di **Confagricoltura**, che ha fatto pressing a livello nazionale ed europeo, mettendo in luce le difficoltà degli agricoltori ad adempiere ai nuovi obblighi burocratici del cosiddetto "Quaderno di campagna".

La modifica del Regolamento 2023/564 proposta dalla Commissione UE, che deve essere ancora pubblicata in Gazzetta ufficiale dell'Unione europea prima di essere recepita dagli Stati membri, avrà conseguenze sul pieno utilizzo del registro informatizzato dei trattamenti agricoli (QdCa).



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://radiogold.it/news-alessandria/politica/418922-cibo-prodotti-agricoli-mensa-ospedale-alessandria-quando/>

16 OTTOBRE 2025



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

POLITICA - ALESSANDRIA

Entro fine anno pasti più sani con prodotti del territorio ai pazienti dell'Ospedale di Alessandria



PIEMONTE – La Regione Piemonte ha lanciato il progetto “Cibo sano, cura vicina: portiamo il km0 in corsia”, primo esempio nazionale di integrazione strutturale tra sistema sanitario e mondo agricolo. Promosso dagli assessori regionali all’Agricoltura Paolo Bongioanni e alla Sanità Federico Riboldi, il modello si propone di rivoluzionare le mense ospedaliere introducendo prodotti tipici piemontesi, garantendo pasti più sani, più buoni e più legati al territorio. A coordinare l’attuazione sarà una Cabina di Regia regionale con Regione, associazioni agricole, AMOS, ASR e Università. La fase pilota partirà nel 2025 nelle Aziende Ospedaliere – Universitarie di Alessandria, Novara e Città della Salute di Torino, per poi estendersi entro il 2030 a tutta la rete sanitaria regionale. Saranno coinvolte le associazioni agricole – Coldiretti, Confagricoltura e CIA – e le organizzazioni cooperative del settore che avranno un ruolo centrale, perché gli agricoltori non saranno semplici fornitori, ma partner nella definizione delle forniture, assicurando stagionalità, tracciabilità e qualità

ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER

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

Inserisci il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

Scegli le tue edizioni:

- News Alessandria
- News Pavia
- Eventi Nord-Ovest

Accetto l'iscrizione e la [Privacy Policy](#)

ULTIMI PUBBLICATI

Stipendi in ritardo: ad Alessandria sciopero dei corrieri della Tve, azienda filiale di Amazon

Giovedì, 16 Ottobre 2025 - 05:55

CRONACA - ALESSANDRIA

Le imprese della provincia “tengono botta” nonostante il momento difficile: alta la propensione a investire

Giovedì, 16 Ottobre 2025 - 05:44

CRONACA - ALESSANDRIA

Combattere la guerra con la musica: il pianista siriano-palestinese Aeham Ahmad all'Ottobre Alessandrino

Giovedì, 16 Ottobre 2025 - 05:40

CRONACA - ALESSANDRIA

Gaza, Cirio: “Protezione Civile del Piemonte a disposizione per aiutare la popolazione”

Mercoledì, 15 Ottobre 2025 - 22:19

POLITICA - PIEMONTE

Pro Villafranca-Alessandria Calcio si giocherà a porte chiuse per “ragioni di incolumità pubblica”

Mercoledì, 15 Ottobre 2025 - 21:27

ALESSANDRIA CALCIO - CALCIO - ALESSANDRIA

delle materie prime. Le strutture tecniche delle aziende sanitarie regionali, invece, avranno il compito di **integrare questi prodotti nei piani nutrizionali**, trasformando il pasto ospedaliero in parte attiva del percorso di cura.

Un asse decisivo del progetto riguarda **la qualità delle mense ospedaliere**. L'introduzione di prodotti locali e tipici permette di elevare lo standard del cibo servito, migliora il gusto, aumenta il gradimento dei pazienti e, grazie alla filiera corta, si ottiene un contenimento dei costi. Riducendo i trasporti inutili si abbassa l'impatto ambientale: non ha senso movimentare alimenti da altri continenti quando il Piemonte dispone di eccellenze riconosciute e sicure. In sintesi, più salute, più territorio, più sostenibilità.

"Non è un'operazione di immagine, ma un cambio di paradigma – dichiarano Bongioanni e Riboldi – "Con "Cibo sano, cura vicina" portiamo la filiera agricola dentro il sistema sanitario, restituendo dignità al pasto ospedaliero. Sanità e agricoltura tornano ad essere alleate strategiche, pilastri dell'identità piemontese". Il progetto prevede anche campagne di educazione alimentare rivolte a pazienti, famiglie e personale sanitario, per diffondere una nuova cultura del cibo come parte della cura. "Il Piemonte sarà la prima Regione dove il paziente riconosce il territorio anche a tavola, perché la cura comincia dal cibo" concludono Bongioanni e Riboldi.

CONDIVIDI 

ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER DI RADIO GOLD

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

Inserisci il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

Scegli le tue edizioni:

News Alessandria News Pavia Eventi Nord-Ovest

Accetto l'iscrizione e la [Privacy Policy](#)

VEDI ANCHE



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.viverealexandria.it/altrigiornali/12/158871-2025>

SOCIAL CATEGORIE NETWORK SERVIZI CONTATTI

Cerca

vivere alessandria
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

Top News

Ultima Ora



SEI IN > VIVERE ALESSANDRIA > ATTUALITÀ

COMUNICATO STAMPA

La Regione lancia il progetto "Cibo sano, cura vicina: portiamo il km0 in corsia"

15.10.2025 - h 17:22

27 di lettura

1



La Regione Piemonte lancia il progetto "Cibo sano, cura vicina: portiamo il km0 in corsia", primo esempio nazionale di integrazione strutturale tra sistema sanitario e mondo agricolo.

Promosso dagli assessori regionali all'Agricoltura Paolo Bongioanni e alla Sanità Federico Riboldi, il modello si propone di rivoluzionare le mense ospedaliere introducendo prodotti tipici piemontesi, garantendo pasti più sani, più buoni e più legati al territorio. Saranno coinvolte le associazioni agricole - Coldiretti, **Confagricoltura** e CIA - e le organizzazioni cooperative del settore che avranno un ruolo centrale, perché gli agricoltori non saranno semplici fornitori, ma partner nella definizione delle forniture, assicurando stagionalità, tracciabilità e qualità delle materie prime.

Le strutture tecniche delle aziende sanitarie regionali, invece, avranno il compito di integrare questi prodotti nei piani nutrizionali, trasformando il pasto ospedaliero in parte attiva del percorso di cura. Un asse decisivo del progetto riguarda la qualità delle mense ospedaliere. L'introduzione di prodotti locali e tipici permette di elevare lo standard del cibo servito, migliora il gusto, aumenta il gradimento dei pazienti e, grazie alla filiera corta, si ottiene un contenimento dei costi. Riducendo i trasporti inutili si abbassa l'impatto ambientale: non ha senso movimentare alimenti da altri continenti quando il Piemonte dispone di eccellenze riconosciute e sicure. In sintesi, più salute, più territorio, più sostenibilità.

«Non è un'operazione di immagine, ma un cambio di paradigma - dichiarano Bongioanni e Riboldi - Con "Cibo sano, cura vicina" portiamo la filiera agricola dentro il sistema sanitario, restituendo dignità al pasto ospedaliero. Sanità e agricoltura tornano ad essere alleate strategiche, pilastri dell'identità piemontese».

A coordinare l'attuazione sarà una Cabina di Regia regionale con Regione, associazioni agricole, AMOS, ASR e Università. La fase pilota partirà nel 2025 nelle Aziende Ospedaliere - Università di Alessandria, Novara e Città della Salute di Torino, per poi estendersi entro il 2030 a tutta la rete sanitaria regionale. Il progetto prevede anche campagne di educazione alimentare rivolte a pazienti, famiglie e personale sanitario, per diffondere una nuova cultura del cibo come parte della cura. «Il

IL GIORNALE DI DOMANI



Ex Ilva, convocato tavolo di crisi in Regione
👁️0

vivere piemonte

QUOTIDIANO ONLINE PER LA TUA CITTÀ



Agricoltura, Bongioanni: "Firmato accordo Agca-Arpa, domande..."
👁️2



Biella: Caporalato e incidenti sul lavoro: indagini su 5...
👁️14



Bullismo e cyberbullismo, il Consiglio regionale approva il...
👁️12



Japan Mania: videogames, manga e cultura nipponica al Polo Le...
👁️9



Omegna: Festival Rodari 2025 dall'11 al 26 ottobre. Tanti...
👁️12



Biella: RSA Cusano Milanino (MI): a Viverone (Biella) tre...
👁️17

vivere italia

QUOTIDIANO ONLINE PER LA TUA CITTÀ



Sostenibilità, Nissoli (Harley&Dickinson Esp): "Interrogarsi su impatto nostre scelte"
👁️7



Sostenibilità, Ravaneli (F2i Sgr): "Trasformiamo il capitale in economia reale"
👁️7



Adsp Mtes, nominati componenti organismo di partenariato della risorsa mare
👁️8



Professioni, Cni incontra la Camera croata degli ingegneri civili
👁️8

I 3 Articoli più letti della settimana



Pubblicelli cerca un Capo Area per Torino e il Piemonte
👁️7



Ex Ilva, convocato tavolo di crisi in Regione
👁️0

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.casalenews.it/attualita/piemonte-nasce-cibo-sano-cura-vicina-il-km-zero-in-corsia-42697.html>

Publicità | Contatti



Prima pagina Attualità Cronaca Cultura Politica Spettacoli Sport Patria Montisferrati Pubbliredazionali Altro

ATTUALITÀ

Piemonte, nasce "Cibo sano, cura vicina: il km zero in corsia!"

Gli assessori Paolo Bongioanni e Federico Riboldi: "Una politica che unisce cura, territorio e filiera produttiva con una nuova alleanza tra sanità e agricoltura"

TORINO - 2 ore fa

La Regione Piemonte lancia il progetto "Cibo sano, cura vicina: portiamo il km0 in corsia", primo esempio nazionale di integrazione strutturale tra sistema sanitario e mondo agricolo. Promosso dagli assessori regionali all'Agricoltura Paolo Bongioanni e alla Sanità Federico Riboldi, il modello si propone di rivoluzionare le mense ospedaliere introducendo prodotti tipici piemontesi, garantendo pasti più sani, più buoni e più legati al territorio.

Saranno coinvolte le associazioni agricole – Coldiretti, [Confagricoltura](#) e CIA – e le organizzazioni cooperative del settore che avranno un ruolo centrale, perché gli agricoltori non saranno semplici fornitori, ma partner nella definizione delle forniture, assicurando stagionalità, tracciabilità e qualità delle materie prime. Le strutture tecniche delle aziende sanitarie regionali, invece, avranno il compito di integrare questi prodotti nei piani nutrizionali, trasformando il pasto ospedaliero in parte attiva del percorso di cura.

Un asse decisivo del progetto riguarda la qualità delle mense ospedaliere. L'introduzione di prodotti locali e tipici permette di elevare lo standard del cibo servito, migliora il gusto, aumenta il gradimento dei pazienti e, grazie alla filiera corta, si ottiene un contenimento dei costi. Riducendo i trasporti inutili si abbassa l'impatto ambientale: non ha senso movimentare alimenti da altri continenti quando il Piemonte dispone di eccellenze riconosciute e sicure. In sintesi, più salute, più territorio, più sostenibilità.

«Non è un'operazione di immagine, ma un cambio di paradigma – dichiarano Bongioanni e Riboldi – Con "Cibo sano, cura vicina" portiamo la filiera agricola dentro il sistema sanitario, restituendo dignità al pasto ospedaliero. Sanità e agricoltura tornano ad essere alleate strategiche, pilastri dell'identità piemontese».

A coordinare l'attuazione sarà una Cabina di Regia regionale con Regione, associazioni agricole, AMOS, ASR e Università. La fase pilota partirà nel 2025 nelle Aziende Ospedaliere - Universitarie di Alessandria, Novara e Città della Salute di Torino, per poi estendersi entro il 2030 a tutta la rete sanitaria regionale. Il progetto prevede anche campagne di educazione alimentare rivolte a pazienti, famiglie e personale sanitario, per diffondere una nuova cultura del cibo come parte della cura.

«Il Piemonte sarà la prima Regione dove il paziente riconosce il territorio anche a tavola, perché la cura comincia dal cibo» concludono Bongioanni e Riboldi.

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://radiogold.it/news-alessandria/418876-primo-raccolto-ulivi-piazza-matteotti-alessandria/>

15 OTTOBRE 2025



▶ 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

Scommessa vinta: gli ulivi di piazza Matteotti hanno prodotto il primo raccolto



ALESSANDRIA – Il progetto delle “Donne dell’olio” sembrava un azzardo e invece è diventato realtà. Ad Alessandria, tempo fa, sono stati impiantati veri ulivi in piazza Matteotti, in pieno centro. Una piantumazione per regalare un po’ di alberi in uno spazio depredata da una furibonda tempesta nel 2020 e dar vita al giardino degli ulivi oltre che per creare una cultura dell’olio più consapevole. Etichette e pannelli davanti a ogni specie hanno permesso ai più curiosi di capire che le olive non sono tutte uguali. Ma anche un modo per prendere atto del fatto che questi frutti possono nascere anche nell’Alessandrino.

Il risultato è stato un raccolto di 50 chili, numero identico ai cinquanta ulivi piantati due anni fa e che hanno restituito il primo risultato concreto. Altri 50, piantati in primavera, daranno presto nuovi frutti con l’intento ambizioso e simbolico di dar vita al primo “Olio di Alessandria”. Il vero successo però è già questo raccolto, unito alla felicità dei ragazzi del Centro Down di Alessandria, protagonisti del recupero dei frutti a inizio settembre, insieme all’assessore comunale Gianni Ivaldi e ad alcuni cittadini oltre al personale delle organizzazioni agricole Cia e Confagricoltura Donne. Con loro la vulcanica Gabriella D’Amico, medico e referente

ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER

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

Inserisci il tuo indirizzo email

ISCRIVITI

Scegli le tue edizioni:

- ✓ News Alessandria
- ✓ News Pavia
- ✓ Eventi Nord-Ovest

Accetto l’iscrizione e la [Privacy Policy](#)

ULTIMI PUBBLICATI

Nomina Bressan, Locci attacca: “Chiamato chi ieri ha prodotto errori nei bilanci idrici”

Mercoledì, 15 Ottobre 2025 - 16:43

CRONACA - ALESSANDRIA

Strage nel veronese: i Vigili del Fuoco alessandrini davanti alla Caserma per abbracciare i Carabinieri

Mercoledì, 15 Ottobre 2025 - 14:44

CRONACA - ALESSANDRIA

Sbloccate le risorse Pnrr per le infrastrutture idriche, Pd: “Un successo del campo progressista”

Mercoledì, 15 Ottobre 2025 - 14:42

POLITICA - ALESSANDRIA

Valenza: oro, luce, meraviglia. Tre giorni di creatività, tecnologia e formazione

Mercoledì, 15 Ottobre 2025 - 13:25

EVENTI - INCONTRI - VALENZA

Carceri: gli educatori nelle sezioni detentive. Sindacato Sappe: “Svolta epocale, accolte nostre richieste”

Mercoledì, 15 Ottobre 2025 - 13:04

CRONACA - ALESSANDRIA

NEL CAPOLUOGO PARLA LUCA RIBUOLI

FILM E TANTO ALTRO

di Enrico Sozzetti

Ottobre Alessandrino è ancora un bambino che cresce e cerca la sua identità. Rispetto alla scorsa edizione conserviamo l'impianto degli eventi, però cresce ulteriormente la rete territoriale che coinvolge altre realtà locali, tra cui l'Università del Piemonte Orientale e alcuni enti del terzo settore, e che quest'anno vede direttamente protagoniste realtà come l'Associazione Cultura e Sviluppo e La Voce della Luna (associazione di cultura cinematografica e umanistica, ndr).

L'obiettivo è attrarre nuovi pubblici, con una particolare attenzione ai giovani e ai gruppi socialmente vulnerabili, per favorire l'inclusione sociale e lo sviluppo culturale» racconta Luca Ribuoli, regista, nato nel 1969 ad Alessandria, città nella quale ha «scoperto il cinema» come racconta lui stesso. Ribuoli è il direttore artistico (insieme a Roberto Lasagna) di 'Ottobre alessandrino - Il mese del cinema', manifestazione che torna con ambizioni e obiettivi importanti che si basano sulla prima edizione che ha registrato numeri davvero significativi.

Una edizione, quella di quest'anno, che si rinnova, senza tradire l'idea originale.

E lo dimostra anche l'identità visiva che porta la firma di Riccardo Guasco (nato nel 1975 ad Alessandria, illustratore, pittore e grafico di fama internazionale).

Il restyling gioca con una nuova palette cromatica: un dettaglio «che cambia, un segno che resta». Con un totale di quarantuno eventi, tra cui proiezioni, presentazioni, talk, laboratori e spettaco-

li, l'edizione del 2024 si è conclusa con cinquemila presenze dimostrando concretamente «che è possibile ridisegnare la percezione della città e del suo potenziale».

Alla rassegna hanno preso parte quarantanove ospiti tra registi, attori, scrittori, artisti, intellettuali, critici e musicisti.

E quest'anno? L'obiettivo è raddoppiare gli eventi e alzare l'asticella per far crescere l'attenzione nazionale sull'Ottobre Alessandrino.

In collaborazione con... / Gli enti

All'edizione 2025 collaborano AcdB Museo, AFA26 - Art for ALL, ALI 2 - Contaminazioni per il benessere dei giovani e della comunità, Andando.a.inchiostro, Aps BlogAI, Aps Cambalache, Aps Human Art, Aps Sine Limes, ASL AL - Dipartimento Salute Mentale e Dipendenze Patologiche Integrati, Associazione Prime Minister, Associazione Tessere le Identità APS, Castello di Piovera, Centro di Antiviolenza me.dea, Cinefestival Immersi nelle storie, Cineplex, Comitato Resistenza e Costituzione, Confagricoltura Alessandria, Cooperativa Company& - Ristorazione Sociale, Cooperativa Semi di Senape ReMix - Centro di riuso, creativo Alessandria, DLF Alessandria - Asti, Edizioni Falsopiano, Hospice Il Gelso, Inchiostro Festival, YGGDRA APS, Pastorale Migranti di Alessandria, Politeama Alessandrino, Progetto N.O.I per la casa, Servizio Sociale Professionale Aziendale ASL AL, Teatro della Jutta, Visioni 47, Zonta Club.



La fioritura era stata ottima

Antonio Marino, tecnico agricolo della **Confagricoltura**, è un esperto del settore corilicolo.

«In primavera questa annata lasciava ben sperare in quanto la fioritura era stata ottima. Dopo, ad aprile, ci sono stati un calo di temperatura e un eccesso di pioggia che in alcune zone, soprattutto a causa delle giaciture degli appezzamenti, ha provocato grossi rallentamenti nella gestione agronomica delle piante con l'insorgere di alcune malattie. Ma posso dire che tutta l'annata, rilevatasi particolarmente piovosa, ha finito per creare grossi problemi agronomici. Il fatto positivo di questo 2025 è stato, dopo due anni di difficoltà, vedere come le piante si siano riprese dal punto di vista vegetativo mettendo tanti nuovi frutti. Un grosso intoppo si è verificato tra la fine di giugno e l'inizio di luglio a causa delle alte temperature che ci sono manifestate in concomitanza con il periodo e, quindi, abbiamo avuto una forte "cascata" dei frutti appena formati. Questa è una delle problematiche più dibattute dell'annata visto che ha interessato in modo principale la varietà "Tonda e gentile". Questo fenomeno è stato attentamente analizzato e, a parere dei tecnici, in parte è dovuto alla scarsa allegagione dei frutti e a problematiche legate alla forte presenza di cimici. Infine lo squilibrio nutrizionale delle piante, che si sono trovate in condizioni così particolari "alla fine della campagna", ha portato a dei cali produttivi imprevisi ed in alcune zone drastici: in alcuni casi le aziende addirittura hanno rinunciato alle operazioni di raccolta in quanto le stesse non erano in grado di coprire le spese che si sarebbero sostenute per farlo. Questa è una situazione che si è manifestata a macchia di leopardo in tutte le zone del Piemonte. Alla fine la zona che ha avuto meno problemi risulta essere quella dell'Alta Langa cuneese ed Astigiana, dove fortunatamente le produzioni si sono mantenute ad un livello normale. Dal mio punto di vista sconsiglierei di estirpare noccioleti ancora in grado di produrre in condizioni climatiche normali in quanto la storia ci insegna che anche in agricoltura ci sono "cicli e ricicli storici". Diverso, invece, il caso quando siamo in presenza di piante vetuste e in parte compromesse dalla malattia. Per chi intende invece mettere nuovi noccioleti il mio consiglio è quello di puntare sulle varietà locali di piantine a partire dalla "Tonda e gentile", ma con la realizzazione di impianti perfetti dal punto di vista agronomico e scegliendo sempre materiale certificato. Come nota positiva finale non posso far a meno di far notare come i noccioleti, già in questo momento, presentino un numero elevatissimo di "amenti maschili" che lasciano ben sperare...».

DATASTAMPA05589



▲ Antonio Marino



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.casalenews.it/attualita/monferrato-green-farm-alla-scoperta-dellarea-food-54095.html>

Publicità | Contatti



Prima pagina Attualità Cronaca Cultura Politica Spettacoli Sport Patria Montisferrati Pubbliredazionali Altro

ATTUALITÀ

Monferrato Green Farm: alla scoperta dell'area Food

La terza edizione dell'innovativa Fiera del Verde e dell'Agricoltura si svolgerà dal 3 al 5 ottobre al Polo Fieristico Riccardo Coppo

CASALE MONFERRATO - 8 ore fa

Dal 3 al 5 ottobre prossimi il Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato ospiterà Monferrato Green Farm, terza edizione.

Quest'anno la Manifestazione si fregerà del titolo di "Nazionale", a testimonianza dei tanti espositori che ogni anno giungono anche da regioni esterne al Piemonte oltre a quelli locali e regionali, e riguarda tutte le cinque principali categorie della Fiera.

Si tratta dell'innovativa Fiera del Verde e dell'Agricoltura che vede il coinvolgimento al loro 'servizio' degli altri comparti produttivi, artigianato, industria e commercio in una prospettiva di crescita del territorio sostenibile per l'ambiente.

La scelta di Casale Monferrato, nel cuore di un territorio rurale patrimonio dell'Umanità Unesco, non è casuale, per la sua storia e le sue tipicità.

L'evento è organizzato da D&N Eventi S.R.L. in collaborazione con il Comune di Casale Monferrato, l'Unione dei Comuni della Valcerrina, Associazione dei Comuni del Monferrato e Confartigianato Imprese Alessandria, con il patrocinio della Regione Piemonte, del Comune di Casale Monferrato, del Comune di Olivola (Prima Città dell'Olio del Piemonte), della Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Camera di Commercio di Alessandria Asti e la partnership di Enti, Aziende ed Associazioni tra cui Asproflor Comuni fioriti, Confartigianato Alessandria, [Confagricoltura](#) Alessandria, Fai Delegazione di Casale Monferrato, Garden club di Alessandria, Istituto Tecnico Vincenzo Luparia, Ediltecnica Ferrari BK, Vivai Varallo, Marco Marinone Garden Designer, Provera, Occhio con Occhio.

Come tutti gli anni sono ben cinque le aree all'interno della Fiera che si potranno visitare:

- Vivai
- Area di esposizione e mostra di animali – Area Bimbi – Maneggio
- Agricoltura – Fattoria Didattica
- Salone delle Eccellenze Alimentari – Ristorante e Birrificio

ADTICCI O MON CERIBI E AD VI TOI AVI USI ESU TIEMVO DEI CI IENTE SUE I O DICIEVE 2500

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.atnews.it/2025/09/e-eccellenze-enogastronomiche-alla-fiera-nazionale-monferrato-green-farm-di-casale-monferrato-269122/

press,commtech. the leading company in local digital advertising anso



ECONOMIA



Le eccellenze enogastronomiche alla Fiera Nazionale Monferrato Green Farm di Casale Monferrato

di Redazione - 16 Settembre 2025 - 16:16 Stampa Invia notizia 3 min

Più informazioni su monferrato green farm casale monferrato



Dal 3 al 5 Ottobre prossimi il Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato ospiterà Monferrato Green Farm 3ª edizione. Quest'anno la Manifestazione si fregerà del titolo di "Nazionale", a testimonianza dei tanti espositori che ogni anno giungono anche da regioni esterne al Piemonte oltre a quelli locali e regionali, e riguarda tutte le cinque principali categorie della Fiera.

Si tratta dell'innovativa Fiera del Verde e dell'Agricoltura che vede il coinvolgimento al loro 'servizio' degli altri comparti produttivi, artigianato, industria e commercio in una prospettiva di crescita del territorio sostenibile per l'ambiente.

La scelta di Casale Monferrato, nel cuore di un territorio rurale patrimonio dell'Umanità Unesco, non è casuale, per la sua storia e le sue tipicità. L'evento è organizzato da D&N Eventi S.R.L. in collaborazione con il Comune di Casale Monferrato, l'Unione dei Comuni della Valcercina, Associazione dei Comuni del Monferrato e Confartigianato Imprese Alessandria, con il patrocinio della Regione Piemonte, del Comune di Casale Monferrato, del Comune di Olivola (Prima Città dell'Olio del Piemonte), della Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Camera di Commercio di Alessandria Asti e la partnership di Enti, Aziende ed Associazioni tra cui Asproflor Comuni fioriti, Confartigianato Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Fai Delegazione di

ATmeteo Previsioni
Asti 25°C 12°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >



PREVISIONI METEO... ALLA PIEMONTESE

CULTURA
Previsioni meteo alla piemontese... sui temporali! previsioni

Commenta

ATlettere Tutte le lettere

- Primo giorno di scuola: la lettera del vicepresidente della Regione Piemonte Elena Chiorino agli studenti
- Riflessioni sull'anno scolastico in avvio di Franco Calcagno: "La scuola è fatta di persone vere"
- "L'Ospedale Cardinal Massaia di Asti rappresenta una delle eccellenze sanitarie del Piemonte,

Casale Monferrato, Garden club di Alessandria, Istituto Tecnico Vincenzo Luparia, Ediltecnica Ferrari BK, Vivai Varallo, Marco Marinone Garden Designer, Provera, Occhio con Occhio.

Come tutti gli anni sono ben cinque le aree all'interno della Fiera che si potranno visitare:

Vivai

Area di esposizione e mostra di animali -Area Bimbi-Maneggio

Agricoltura- Fattoria Didattica

Salone delle Eccellenze Alimentari-Ristorante e Birrificio

Benessere e cura naturale della persona

Molte aziende espositrici partecipanti alla Green Farm, frequentano abitualmente Fiere Nazionali importanti del settore, e sono presenti in tutte le cinque categorie della Fiera.

AREA ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE- RISTORANTE- BIRRIFICIO:
L'AREA FOOD prevede: Salone delle Tipicità, Punto Ristoro e il Birrificio Baladin.

Nel corso dei tre giorni, sarà possibile degustare ed acquistare svariate tipicità ed "Eccellenze alimentari enogastronomiche" regionali e nazionali, con "chicche" a sorpresa, tra cui uno stand di cucina vegana e uno di prodotti gluten free e assaporare piatti caldi di qualità nel ristorante interno, che proporrà pietanze della tradizione contadina e piemontese ed utilizzerà, all'occorrenza, per realizzare i piatti dei menu proposti, anche prodotti di altri espositori partecipanti e presenti in Fiera.

All'interno del Salone delle tipicità è importante segnalare la presenza di molte eccellenze alimentari provenienti anche da svariate regioni quali, Puglia, Calabria, Liguria, Lombardia, Toscana, oltre che a eccellenze Piemontesi ed in particolare Monferrine con un'area dedicata ad aziende provenienti dai Comuni della Valcerrina ed uno stand che ospiterà il Comune di Olivola, riconosciuto come "Prima Città dell'Olio del Piemonte" con alcune delle sue Eccellenze.

Le aziende che cureranno il punto ristorazione sono tre aziende artigiane alimentari: Panisium, Mr Pinsata con i suoi collaboratori di Monferrato Street Food e Choccolè; espositori specializzati in ristorazione di qualità della tradizione piemontese e nazionale. Si potranno anche degustare birra artigianale del famoso birrificio Baladin e pregiati vini durante i pasti. Per tutte e tre le serate verrà anche servita la tradizionale "merenda sinoira", caratteristico "apericena" Monferrino e tra le "chicche" proposte anche deliziosi particolarissimi cocktail botanici.

Il punto ristoro vedrà la presenza di un maestro artigiano umbro che alla Green Farm 2025 somministrerà, per tutte le tre giornate, Pinse Gourmet Artigianali di svariate tipologie, realizzate con prodotti DOP Italiani, in collaborazione con il suo team Monferrino "Monferrato Street Food" che è riuscito a coniugare l'eccellenza artigiana di Mr. Pinsata con i sapori Monferrini, mentre con il brand "Panisium" lo staff di Corj e Vinicio, faranno degustare al pubblico deliziosi piatti della nostra tradizione regionale tra cui spiccano incontrastati la Panissa, gli Agnolotti Monferrini, la Polenta Concia e altre sorprese, tutte accompagnate da ottimi vini.

Infine Choccolè gestirà, con i suoi pregiati gelati artigianali, la gelateria, che in questa edizione è inserita all'interno del punto ristoro, oltre ad uno stand di puro e meraviglioso cioccolato artigianale.

L'ingresso al pubblico è gratuito e a percorso libero.

ORARI:

Venerdì 17:00 – 23:00

Sabato 10:30 – 23:00

Domenica 10:30 – 22:00

SITO WEB

Home

INVIA UNA LETTERA



Le eccellenze gastronomiche a Monferrato Green Farm

14 SETTEMBRE 2025 LIFESTYLE

Dal 3 al 5 Ottobre prossimi il Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato ospiterà Monferrato Green Farm 3° edizione.

FIERA NAZIONALE

Quest'anno la Manifestazione si fregerà del titolo di "Nazionale", a testimonianza dei tanti espositori che ogni anno giungono anche da regioni esterne al Piemonte oltre a quelli locali e regionali, e riguarda tutte le cinque principali categorie della Fiera.

Si tratta dell'innovativa Fiera del Verde e dell'Agricoltura che vede il coinvolgimento al loro 'servizio' degli altri comparti produttivi, artigianato, industria e commercio in una prospettiva di crescita del territorio sostenibile per l'ambiente.

La scelta di Casale Monferrato, nel cuore di un territorio rurale patrimonio dell'Umanità Unesco, non è casuale, per la sua storia e le sue tipicità.

L'evento è organizzato da D&N Eventi S.R.L. in collaborazione con il Comune di Casale Monferrato, l'Unione dei Comuni della Valcerrina, Associazione dei Comuni del Monferrato e Confartigianato Imprese Alessandria, con il patrocinio della Regione Piemonte, del Comune di Casale Monferrato, del Comune di Olivola (Prima Città dell'Olio del Piemonte), della Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Camera di Commercio di Alessandria Asti e la partnership di Enti, Aziende ed Associazioni tra cui Asproflor Comuni fioriti, Confartigianato Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Fai Delegazione di Casale Monferrato, Garden club di Alessandria, Istituto Tecnico Vincenzo Luparia, Ediltecnica Ferrari BK, Vivai Varallo, Marco Marinone Garden Designer, Provera, Occhio con Occhio.

Come tutti gli anni sono ben cinque le aree all'interno della Fiera che si potranno visitare:

- Vivai
- Area di esposizione e mostra di animali -Area Bimbi-Maneggio
- Agricoltura- Fattoria Didattica
- Salone delle Eccellenze Alimentari-Ristorante e Birrificio
- Benessere e cura naturale della persona

Molte aziende espositrici partecipanti alla Green Farm, frequentano abitualmente Fiere Nazionali importanti del settore, e sono presenti in tutte le cinque categorie della Fiera.

AREA ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE- RISTORANTE- BIRRIFICIO:

Leggi qui le ultime notizie: → [IL TORINESE](#)

f FACEBOOK

X TWITTER

WhatsApp WHATSAPP

EMAIL

ECONOMIA

POTREBBE INTERESSARTI...

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.casalenews.it/attualita/la-monferrato-green-farm-diventa-nazionale-54046.html>

Publicità | Contatti



Prima pagina Attualità Cronaca Cultura Politica Spettacoli Sport Patria Montisferrati Pubbliredazionali Altro



ATTUALITÀ

La Monferrato Green Farm diventa "Nazionale"

Dal 3 al 5 ottobre al Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato la terza edizione dell'innovativa Fiera del Verde e dell'Agricoltura

CASALE MONFERRATO - 17 ore fa

Dal 3 al 5 ottobre prossimi il Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato ospiterà Monferrato Green Farm, giunta alla terza edizione.

Quest'anno la Manifestazione si fregerà del titolo di "Nazionale", a testimonianza dei tanti espositori che ogni anno giungono anche da regioni esterne al Piemonte oltre a quelli locali e regionali, e riguarda tutte le cinque principali categorie della Fiera.

Si tratta dell'innovativa Fiera del Verde e dell'Agricoltura che vede il coinvolgimento al loro 'servizio' degli altri comparti produttivi, artigianato, industria e commercio in una prospettiva di crescita del territorio sostenibile per l'ambiente.

La scelta di Casale Monferrato, nel cuore di un territorio rurale patrimonio dell'Umanità Unesco, non è casuale, per la sua storia e le sue tipicità.

L'evento è organizzato da D&N Eventi S.R.L. in collaborazione con il Comune di Casale Monferrato, l'Unione dei Comuni della Valcerrina, Associazione dei Comuni del Monferrato e Confartigianato Imprese Alessandria, con il patrocinio della Regione Piemonte, del Comune di Casale Monferrato, del Comune di Olivola (Prima Città dell'Olio del Piemonte), della Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Camera di Commercio di Alessandria Asti e la partnership di Enti, Aziende ed Associazioni tra cui Asproflor Comuni fioriti, Confartigianato Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Fai Delegazione di Casale Monferrato, Garden club di Alessandria, Istituto Tecnico Vincenzo Luparia, Ediltecnica Ferrari BK, Vivai Varallo, Marco Marinone Garden Designer, Provera, Occhio con Occhio. Come tutti gli anni sono ben cinque le aree all'interno della Fiera che si potranno visitare:

- Vivai
- Area di esposizione e mostra di animali -Area Birbi-Maneggio
- Agricoltura- Fattoria Didattica
- Salone delle Eccellenze Alimentari-Ristorante e Birrificio
- Benessere e cura naturale della persona

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.oggicronaca.it/2025/08/dopo-50-anni-piazza-malaspina-torna-ad-ospitare-il-mercato-sara-agricolo-un-volta-alla-settimana-e/>

OASI CITTÀ COMMERCIALE
LO SHOPPING GRANDE, COME TE!
40 negozi specializzati
PER La grande
www.oasicity.com seguici su **f**

SIAMO APERTI 7 GIORNI SU 7

VIVI LA RIVIERA DI PONENTE

Luoghi, eventi, meteo, guide, prodotti, outdoor e molto altro per la vacanza perfetta in Liguria

OGGICRONACA

TORTONA, ALESSANDRIA E PROVINCIA ▾

DIANO MARINA, IMPERIA E PONENTE LIGURE ▾



QUOTIDIANO
INDIPENDENTE

Oggi Cronaca è un quotidiano indipendente: non riceve alcun finanziamento pubblico nè da parte di partiti politici.



La tua pubblicità su Oggi Cronaca.
Clicca qui per maggiori informazioni



Dopo 50 anni piazza Malaspina torna ad ospitare il mercato: sarà agricolo, un volta alla settimana e...

30 Ago, 2025 | Prima Pagina (AL), Ultim'ora |



OGGI CRONACA (IM)

f Facebook

t Twitter

ADTICU O NON CEDIDII E AD AI TOI AN TISO ESU I SIVVO DEI I NIENTE SUE I O DICEME 9800



Un a volta Piazza Malaspina, come vedete nella foto in alto, ospitava il mercato del formaggio. Come scriveva Armando Bergaglio in [QUESTO ARTICOLO](#) di 10 anni fa, il mercato in piazza Malaspina si è svolto fino al 1975 poi più nulla.

Nei giorni scorsi la Giunta comunale di Tortona presieduta dal Sindaco Federico Chiodi ha approvato, per i prossimi due anni, lo svolgimento di un mercato in piazza Malaspina.



Si terrà il primo venerdì utile da oggi, fino al 30 luglio 2027 con possibilità di proroga tacita per un ulteriore biennio.

Sarà un mercato di 6 banchetti gestiti da imprenditori agricoli debitamente autorizzati ai sensi di legge all'esercizio dell'attività di vendita diretta al dettaglio di propri prodotti su area pubblica, in Piazza Malaspina il giorno di venerdì dalle ore 16.30 alle ore 20.30, salvo eventuali modifiche stagionali per tempo richieste in forme idonee per una corretta valutazione.

Il mercato sarà composto da un massimo di 6 (sei) banchi ogni volta, di cui n. 3 banchi con una superficie media indicativa di 15 mq. e n. 3 banchi con una superficie media indicativa di 9 mq., esercitati da imprenditori agricoli che abbiano il centro aziendale nell'ambito territoriale della Provincia di Alessandria, con facoltà congiunta delle Associazioni C.I.A. Alessandria - Asti e Confagricoltura Alessandria di procedere alla sospensione dell'attività nei mesi di gennaio, febbraio, marzo, nonché di organizzare fino a n. 5 edizioni straordinarie l'anno(anche in luoghi diversi da Piazza Malaspina.

DOWNLOAD QR

CONDIVIDERE:



VALUTARE:



< PRECEDENTE

PROSSIMO >

Confermato anche nel 2025 il prestigioso riconoscimento al Comune della Val Curone Volpedo per il settimo anno ottiene la "Spiga Verde"



VOLPEDO - Quest'anno un nuovo Comune dell'Alessandrino ha ottenuto la "Spiga Verde 2025", si tratta di Acqui Terme che ha conquistato il riconoscimento attribuito da Foundation for Environmental Education (Fee), organizzazione che rilascia la Bandiera Blu per le località costiere, in collaborazione con Confagricoltura. L'annuncio ufficiale è stato fatto giovedì 24 luglio durante la cerimonia che si è tenuta nella sede del CNR, a Roma, alla presenza dei sindaci e del presidente Fee Italia, Claudio Mazza. Il Comune di Acqui, am-

ministrato dal sindaco Danilo Rappetti, è il primo comune centro zona della provincia a intraprendere il percorso virtuoso di Spighe Verdi.

Con Acqui hanno ricevuto la Spiga anche Gamalero, Gavi e Volpedo, amministrato dal sindaco Elisa Giardini, che la consegue per il settimo anno consecutivo.

Questo risultato non è affatto scontato perché i comuni devono presentare ogni anno un corposo dossier in cui vengono indicate nel dettaglio le iniziative e le buone pratiche per il rispetto dell'am-

biente, della biodiversità, dell'educazione, della salvaguardia del benessere. Riconferma anche per il Comune di Gamalero, guidato dal sindaco Gian Piero Ferasin, che ottiene la bandiera per la terza volta. Anche il Comune di Gavi, amministrato dal sindaco Carlo Massa, è stato riconfermato tra i 90 italiani che si possono fregiare del riconoscimento.



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.settegiorniatortona.it/2025/08/06/cronaca-dal-tortonese-edizione-dell1-8-25/>



CRONACA TORTONESE CASTELNUOVO CULTURA BASKET CALCIO SPORT DALLE SCUOLE
CERCA LAVORO

HOME > TORTONESE > Cronaca dal Tortonese – Edizione dell'1.8.25

Cronaca dal Tortonese – Edizione dell'1.8.25

Agosto 6, 2025 Redazione Tortonese

San Sebastiano Curone: Innovart per le vie, i portici e le botteghe

Si è tenuta nell'ultimo fine settimana di luglio la seconda edizione di "Innovart" fiera nazionale di arte, musica, cinema e gusto. Si sono riaperte per l'occasione le antiche botteghe e gli artigiani, provenienti da tutta Italia, hanno proposto lavorazioni tradizionali ed innovative.



La mostra d'arte è stata inaugurata con un evento simbolico di apertura alla fiera nazionale e festival culturale dedicato ad arte, musica e cinema: la posa dell'installazione firmata dall'artista Giacomo Zornetta, collocata nel cuore del borgo a rappresentare un ponte tra passato e presente unendo l'anima storica del paese alla forza evocativa della creatività contemporanea. Un gesto che non solo ha aperto il festival ma lascia un segno tangibile della vocazione culturale che da sempre caratterizza il territorio. I 40 artigiani provenienti da diverse regioni italiane hanno esposto le loro creazioni in 40 antiche botteghe e successo hanno avuto i workshop creativi di crochet con Martina Marroni, ceramica di Francesca Ercolano, arteterapia con Marta Olivieri e l'area con i giochi in legno Lodopuzzle e il museo dei burattini di Monale. Sabato 26 è stata una serata dedicata alla musica live e domenica 27 proiezione di cortometraggi selezionati tra 1.500 pervenuti.

Garbagna: vandali imbrattano il parco giochi



ARTICOLI RECENTI

La pagina di Castelnuovo Scrivia – Edizione dell'1.8.25

Cronaca dal Tortonese – Edizione dell'1.8.25

Cronaca della settimana – Edizione dell'1.8.25

Storia degli impianti sportivi tortonesi – (seconda parte)

Intervista doppia Buongiorno-D'Antoni

ADVERTISING: PIRELLI E AD ALTRI ANCHE ESCLUSIVO DEI CLIENTI CHE LO DIVERTE 2020

"Chiusura per mancanza di rispetto delle regole" così è scritto nel cartello affisso al cancello del parco giochi chiuso nei giorni scorsi dall'amministrazione comunale dopo che vandali ne hanno imbrattato l'interno con svastiche e altri scarabocchi senza senso. Un vero e proprio vandalismo di cui si spera si individuino presto i responsabili, sperando che il parco sia presto riaperto.

Casalnoceto: progetto di attività scuola dell'Infanzia

Per l'anno scolastico 2025/2026, dal lunedì al venerdì, dalle 16 alle 18, sarà offerto un servizio di attività extracurricolari per bambini della Scuola dell'Infanzia con l'obiettivo di promuovere il benessere e la crescita armonica dei bambini attraverso un processo formativo integrato.



Le attività saranno co-progettate e svolte in collaborazione con le insegnanti della Scuola dell'Infanzia, per rafforzare le esperienze vissute durante la giornata scolastica. I laboratori saranno specifici e mirati a soddisfare gli interessi dei bambini, evidenziando le abilità dei singoli anche attraverso percorsi di outdoor education. Il servizio sarà attivato con un numero minimo di 8 partecipanti e avrà una quota mensile di 100 euro. Il sindaco Silvia Figini (in foto) dice: "È necessario promuovere una specializzazione dell'offerta formativa, soprattutto nei piccoli comuni, dove la scuola deve assumere un ruolo strategico non solo come presidio educativo ma come centro di alta formazione e sviluppo delle competenze. In questi contesti territoriali, l'istruzione deve essere pensata come motore di innovazione e coesione sociale, capace di valorizzare le vocazioni locali e di rispondere ai bisogni specifici delle comunità. Parallelamente, tale specializzazione deve integrarsi con una logica di razionalizzazione e uso efficiente delle risorse pubbliche, evitando dispersioni e sovrapposizioni, e orientando gli investimenti verso modelli sostenibili, inclusivi e di qualità".

Volpedo: 7ª "Spiga Verde" consecutiva

Al comune di Volpedo, amministrato dal sindaco Elisa Giardini, è stata riconosciuta per il settimo anno consecutivo la "Spiga Verde", fatto non scontato perché i comuni devono presentare ogni anno un corposo dossier in cui vengono indicate nel dettaglio le iniziative e le buone pratiche per il rispetto dell'ambiente, della biodiversità, dell'educazione, della salvaguardia del benessere.



"Grande soddisfazione per la settima Spiga Verde – dice il sindaco – nonostante la raccolta differenziata ferma al 29% e ai problemi strutturali della 5 Valli denunciati in più sedi dal comune di Volpedo che è ostaggio della società con ancora i cassonetti stradali, Volpedo reagisce con la riqualificazione dell'edificio scolastico e la partecipazione al progetto Erasmus per le buone pratiche al contrasto dell'inquinamento atmosferico. Tra la fine del 2025 e l'inizio del 2026 sono previsti il rifacimento delle aree di sosta (grazie al contributo della Regione Piemonte) e del Parco Idillio, l'installazione di bici elettriche e relativa stazione di ricarica lungo il Cammino di San Michele, la rimozione di un manufatto in amianto e la riqualificazione del centro sportivo comunale. Ringrazio Confagricoltura Alessandria perché accompagna Volpedo con entusiasmo ormai da 7 anni".

Spighe verdi Provincia di Alessandria: salgono a quattro i Comuni virtuosi

■ Nuovo riconoscimento per i comuni della provincia di Alessandria: dopo Volpedo, Gamalero e Gavi, anche Acqui Terme ottiene il riconoscimento Spiga Verde per il 2025, attribuito ogni anno da FEE - Foundation for Environmental Education, l'organizzazione che rilascia nel mondo il riconoscimento Bandiera Blu per le località costiere.

L'annuncio ufficiale è stato fatto giovedì 24 luglio durante una cerimonia che si è tenuta nella sede del CNR, a Roma, alla presenza dei sindaci e del presidente FEE Italia Claudio Mazza.

Nuovo ingresso, dunque, per il Comune di Acqui Terme, amministrato dal sindaco Danilo Rapetti, primo comune centro zona della provincia ad intraprendere il percorso virtuoso di Spi-



ghe Verdi.

Per il comune di Volpedo, amministrato dal sindaco Elisa Giardini, è il settimo anno consecutivo, fatto non scontato perché i comuni devono presentare ogni anno un corposo dossier in cui vengono indicate nel dettaglio le iniziative e le buone pratiche per il rispetto del-

l'ambiente, della biodiversità, dell'educazione, della salvaguardia del benessere. Riconferma anche per il comune di Gamalero, guidato dal sindaco Gian Piero Ferasin, che conquista per la terza volta la bandiera Spiga Verde.

Anche il Comune di Gavi, amministrato dal sindaco Carlo Massa, è stato riconfermato tra i 90 comuni italiani che si possono fregiare del riconoscimento

«Non possiamo che essere soddisfatti di questo risultato - dichiara Paola Sacco, presidente di Confagricoltura Alessandria - Rivolgiamo i più vivi complimenti ai sindaci Giardini, Ferasin, Massa e Rapetti e alle rispettive strutture per le determinazioni nell'avviare il percorso di valorizzazione del territorio».



IL RICONOSCIMENTO**Volpedo, Spiga Verde
per il settimo anno**

VOLPEDO

Volpedo si vede confermare la Spiga Verde anche per il 2025, ovvero la certificazione assegnata ai comuni che dimostrano attenzione alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione del territorio rurale. Questo riconoscimento, conferito dalla Fondazione Fee Italia (Foundation for environmental education), in collaborazione con Confagricoltura, rappresenta per i comuni agricoli una sorta di equivalente della Bandiera Blu per le località balneari, assegnata dal medesimo ente. La selezione avviene attraverso un set di indicatori in grado di fotografare le politiche di gestione del territorio e indirizzarle verso criteri di massima attenzione alla sostenibilità. Volpedo è l'unico comune del Tortonese a fare parte del numero nazionale. L'annuncio ufficiale è arrivato nei giorni scorsi durante una cerimonia che si è tenuta nella sede del Cnr, a Roma. Per Volpedo, amministrato dalla sindaca Elisa Giardini, è il settimo anno consecutivo, fatto non scontato perché i comuni devono presentare ogni anno un corposo dossier. —



I riconoscimenti di ConfagricolturaAcqui si unisce a Gavi
Gamalero e Volpedo
e ha la "Spiga Verde"

LA STORIA

Nuovo importante riconoscimento per i Comuni della provincia: dopo Volpedo, Gamalero e Gavi, anche Acqui ottiene la Spiga Verde per il 2025. L'annuncio giovedì 24 luglio a Roma. Presenti i sindaci alessandrini, che hanno ringraziato Confagricoltura. Acqui è il primo Comune centro zona a intraprendere il percorso di Spighe Verdi. «Orgogliosi del riconoscimento, che premia la nostra sostenibilità ambientale e la valorizzazione del territorio rurale - dice il sindaco Danilo Rapetti -. Un ringraziamento va all'Assessore Rossana Benazzo per il suo prezioso lavoro».

Per Volpedo è il settimo anno consecutivo, fatto non scontato perché i Comuni devono presentare ogni anno un dossier con le buone pratiche per il rispetto dell'ambiente, della biodiversità, dell'educazione, della salvaguardia del benessere. «Soddisfazione per la settima Spiga Verde - dichiara il sindaco Elisa Giardini - nonostante la raccolta dif-

ferenziata ferma al 29% e i problemi della 5 Valli, Volpedo reagisce con la riqualificazione della scuola e la partecipazione al progetto Erasmus per il contrasto dell'inquinamento atmosferico. Previsti, tra l'altro, il rifacimento del Parco Idillio e l'installazione di bici elettriche lungo il Cammino di San Michele».

Gamalero è Spiga Verde per la terza volta: «Il riconoscimento è un attestato di eccellenza per la comunità e rappresenta un impegno costante a favore dell'ambiente e della qualità della vita». Anche il Comune di Gavi è stato confermato tra i 90 comuni top: «Non è solo un fatto simbolico - dice il sindaco, Carlo Massa -, ma la prosecuzione di un percorso importante».

«Siamo soddisfatti - dichiara Paola Sacco, presidente di Confagricoltura Alessandria -. Rivolghiamo i più vivi complimenti ai sindaci per la determinazione nell'avviare il percorso di valorizzazione del territorio. L'agricoltura è determinante nella tutela dell'ambiente e i riconoscimenti ci rendono ancor più orgogliosi del nostro lavoro». —



Un momento della premiazione della Spiga Verde 2025



Progetti da presentare entro il 27 ottobre

Agricoltura sociale Parte il decimo bando ai vincitori 40 mila euro

L'EVENTO

Aperta la decima edizione di «Coltiviamo agricoltura sociale», il bando ideato da **Confagricoltura**, Senior L'età della Saggiezza Onlus e Reale Foundation, in collaborazione con la Rete Fattorie Sociali, che premia i migliori progetti di agricoltura sociale. Ai tre vincitori 40 mila euro ciascuno, insieme a tre borse di studio per il Master di Agricoltura Sociale all'Università di Roma Tor Vergata.

Altri 20 mila euro a un progetto speciale di gestione e riqualificazione del verde pubblico. I promotori sono convinti del grande valore del comparto. La decima edizione del bando testimonia tale impegno, un investimento che va oltre il sostegno economico: coltivare il sociale è da sempre prerogativa dell'agricoltura, strumento di cura e integrazione per persone fragili, famiglie e comunità locali.

L'apertura del bando coincide anche con la ripresa delle attività dell'Osservatorio istituito presso il Ministero dell'A-

gricoltura, di cui **Confagricoltura** fa parte, che dovrebbe fornire criteri uniformi per la formazione e il riconoscimento degli operatori e monitorare l'agricoltura sociale. All'iniziativa del 2025 possono partecipare le imprese agricole, le cooperative sociali, anche in associazione con altri attori del terzo settore, ma che prevedano, come capofila, un imprenditore agricolo oppure una cooperativa sociale che svolga attività agricole. Alla «sezione speciale», con il premio aggiuntivo di 20 mila euro per progetti di gestione e riqualificazione del verde pubblico, possono prendere parte anche gli enti del Terzo Settore non agricoli, purché attivi in questo ambito. Progetti da presentare entro il 27 ottobre, sia via e-mail a coltiviamoagricolturasociale@confagricoltura.it, sia con raccomandata AR a **Confagricoltura - Agricoltura Sociale - Corso Vittorio Emanuele II, 101 - 00186 Roma**. La giuria valuterà i progetti entro fine anno. Nel 2024 aveva brillato l'azienda «Casa Wallace», di Cremolino, con il progetto della crema spalabile La Cremolina. —



C'è il bando di **Confagricoltura** per il sociale



IL PREMIO

Acqui prima città
Spiga verde
“Grande impegno
sulla sostenibilità”

Dopo Volpedo, Gamalero e Gavi, anche Acqui ha ottenuto il riconoscimento «Spiga Verde per il 2025». Un premio conferito dalla Fee (Foundation for Environmental Education), l'organizzazione che rilascia anche le Bandiere Blu per le località costiere, ai Comuni che si distinguono per le politiche ambientali. Acqui è la prima tra le sette città della provincia ad aver intrapreso il percorso virtuoso delle Spighe Verdi. - PAGINA 46

Si è guadagnata un posto fra i premiati per la sostenibilità
In provincia il riconoscimento a tre borghi: è la prima città

Acqui è Spiga verde
“Faro di eccellenza
in turismo e cultura”

Novanta Comuni
inseriti quest'anno
nel circuito italiano
Cinque in Piemonte

IL CASO

GIOVANNA GALLIANO
ACQUITERME

Dopo Volpedo, Gamalero e Gavi, anche Acqui ha ottenuto il riconoscimento

«Spiga Verde per il 2025». Un premio conferito dalla Fee (Foundation for Environmental Education), l'organizzazione che rilascia anche le Bandiere Blu per le località costiere, ai Comuni che si distinguono per le politiche ambientali. Acqui è la prima tra le sette città della provincia ad aver intrapreso il percorso virtuoso delle Spighe Verdi. Dalla tutela del paesaggio alla valorizzazione delle produzioni tipiche e dell'accoglienza: è proprio su queste basi che il Comune ha lavorato per ottenere

il riconoscimento concesso quest'anno a 90 amministrazioni italiane. «Il premio non è un traguardo ma un impegno per il futuro – spiega l'assessora all'Agricoltura, Rossana Benazzo –: per



noi significa continuare a promuovere il turismo esperienziale, la cultura enogastronomica e tutte le peculiarità che rendono il nostro territorio appetibile».

«Spighe Verdi» è un programma nazionale pensato per guidare i Comuni rurali a scegliere strategie di gestione del territorio in un percorso virtuoso che giovi all'ambiente e alla qualità della vita della comunità. La fondazione ha condiviso con Confagricoltura un set di indicatori in grado di fotografare le politiche di gestione del territorio e indirizzarle verso criteri di massima attenzione alla sostenibilità. Fra i 67 indicatori, per Acqui hanno fatto la differenza l'offerta turistica, la gestione dei rifiuti con particolare riguardo alla raccolta differenziata, l'educazione allo sviluppo sostenibile, il corretto uso del suolo, la presenza di produzioni agricole tipiche e la valorizzazione delle aree naturalistiche. L'obiettivo del Premio, insomma, è la valorizzazione del patrimonio rurale, ricco di risorse naturali e culturali, anche in un'ottica di occupazione. Affinché il programma raggiunga il massimo del risultato, sono necessari due

elementi: la volontà dell'amministrazione di iniziare un percorso di miglioramento e la partecipazione della comunità e delle imprese, in particolar modo quelle agricole, alla sua realizzazione.

«È con grande orgoglio che Acqui riceve una certificazione che premia il nostro impegno costante verso la sostenibilità ambientale e la valorizzazione del territorio rurale – aggiunge il sindaco, Danilo Rapetti –. Un ringraziamento particolare all'assessora Benazzo per il suo lavoro». Apprezzamento per i risultati raggiunti in provincia è stato espresso anche da Paolo Sacco, presidente di Confagricoltura Alessandria: «Non possiamo che essere soddisfatti di questo risultato. Rivolghiamo i più vivi complimenti ai sindaci di Acqui, Volpedo, Gamalero e Gavi per le determinazioni nell'avviare il percorso di valorizzazione del territorio, volto alla sostenibilità e alla corretta gestione ambientale». Le Spighe Verdi 2025 sono state assegnate in 15 Regioni. Il Piemonte ha ottenuto finora il maggior numero di riconoscimenti, 18. Tra i cinque nuovi ingressi di quest'anno, c'è anche Acqui. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Piazza della Bollente è il simbolo di Acqui e della sua attività termale

VOLPEDO

DS3589

DS3589

7ª "Spiga Verde" consecutiva

Al comune di Volpedo, amministrato dal sindaco Elisa Giardini, è stata riconosciuta per il settimo anno consecutivo la "Spiga Verde", fatto non scontato perché i comuni devono presentare ogni anno un corposo dossier in cui vengono indicate nel dettaglio le iniziative e le buone pratiche per il rispetto dell'ambiente, della biodiversità, dell'educazione, della salvaguardia del benessere. "Grande soddisfazione per la settima Spiga Verde - dice il sindaco - nonostante

la raccolta differenziata ferma al 29% e ai problemi strutturali

stradali, Volpedo reagisce con la riqualificazione dell'edificio scola-



della 5 Valli denunciati in più sedi dal comune di Volpedo che è ostaggio della società con ancora i cassonetti

stici e la partecipazione al progetto Erasmus per le buone pratiche al contrasto dell'inquinamento atmosferico.

Tra la fine del 2025 e l'inizio del 2026 sono previsti il rifacimento delle aree di sosta (grazie al contributo della Regione Piemonte) e del Parco Idillio, l'installazione di bici elettriche e relativa stazione di ricarica lungo il Cammino di San Michele, la rimozione di un manufatto in amianto e la riqualificazione del centro sportivo comunale. Ringrazio Confagricoltura Alessandria perché accompagna Volpedo con entusiasmo ormai da 7 anni".



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.radiopnr.it/notizia?id=23634-volpedo-confermata-la-spiga-verde-al-comune-per-la-sostenibilita-ambientale&t=1>

RADIO PNR 96.4 FM

RADIO NEWS SPORT TV



01 agosto 2025

Volpedo - Confermata la Spiga Verde al Comune, per la sostenibilità ambientale

Volpedo si vede confermare la Spiga Verde anche per il 2025, ovvero la certificazione assegnata ai singoli comuni che dimostrano impegno costante verso la sostenibilità ambientale e la valorizzazione del territorio rurale. Questo riconoscimento, conferito dalla Fondazione Fee Italia, Foundation for Environmental Education, in collaborazione con Confagricoltura, rappresenta per i comuni agricoli una sorta di equivalente della 'Bandiera Blu' per le località balneari, assegnata dal medesimo ente. La selezione avviene attraverso un set di indicatori in grado di fotografare le politiche di gestione del territorio e indirizzarle verso criteri di massima attenzione alla sostenibilità.

Volpedo è l'unico comune del Tortonese a fare parte del novero nazionale, insieme ad appena altri tre della provincia di Alessandria, ovvero Gamalero, Gavi e da quest'anno Acqui Terme.



RADIO PNR 96.4 FM

RADIO NEWS SPORT TV EXTRA CONTATTACI TUNEIN
CREDITS INFORMATIVA PRIVACY & COOKIES

Partners: Internet Radio | Online Radio

Tutela ambientale

DS3589

DS3589

«Spighe Verdi 2025»: c'è anche Acqui Terme

Il Comune di Acqui Terme è stato insignito del prestigioso riconoscimento «Spighe Verdi» 2025, assegnato dalla Fee Italia (Foundation for Environmental Education) in collaborazione con Confagricoltura, per l'impegno costante nella promozione di pratiche sostenibili, nella tutela del paesaggio rurale e nella valorizzazione del territorio. Le Spighe Verdi rappresentano l'equivalente rurale delle Bandiere Blu per i comuni costieri, e premiano quelle realtà che si distinguono per un percorso virtuoso in termini di gestione ambientale, agricoltura sostenibile, valorizzazione delle risorse naturali, educazione ambientale e qualità della vita. «Questo riconoscimento ci riempie di orgoglio», hanno dichiarato l'assessore all'Agricoltura Rossana Benazzo ed il sindaco, Danilo Rapetti Sardo Martini. «È il frutto di un lavoro di squadra che l'Ufficio Agricoltura ha condotto in collaborazione con tutti gli altri Uffici Comunali, tutti uniti dalla volontà di rendere Acqui Terme un modello di sviluppo sostenibile, attento all'ambiente e alle tradizioni del nostro territorio. Inoltre vorremmo porgere un sincero ringraziamento a Confagricoltura, da sempre impegnata a garantire alimenti sicuri e a mantenere vive le nostre origini e il legame con la terra».



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.dialessandria.it/attualita/attualita-alessandrina/225536/225536.html>

ATTUALITÀ ALESSANDRINA | COSTUME & SOCIETÀ | IN EVIDENZA

Spighe Verdi Confagricoltura: nel 2025 sono 4 i comuni virtuosi in provincia di Alessandria



Di Raimondo Bovone

LUG 31, 2025 | 2025, alessandria, comuni virtuosi, confagricoltura, FEE, provincia, Spighe Verdi



Nuovo importante riconoscimento per i comuni della provincia di Alessandria: dopo Volpedo, Gamalero e Gavi, anche Acqui Terme ottiene il riconoscimento Spiga Verde per il 2025, attribuito ogni anno, in collaborazione con Confagricoltura, da Foundation for Environmental Education, organizzazione che rilascia nel mondo il riconoscimento Bandiera Blu per le località costiere. L'annuncio ufficiale è stato fatto giovedì 24 luglio durante una cerimonia che si è tenuta nella sede del CNR, a Roma, alla presenza dei sindaci e del presidente FEE Italia Claudio Mazza.



Nuovo ingresso per il Comune di Acqui Terme, amministrato dal sindaco Danilo Rapetti, 1° comune centro zona della provincia ad intraprendere il percorso virtuoso di Spighe Verdi.

Per il Comune di Volpedo, amministrato dal sindaco Elisa Giardini, è il 7° anno consecutivo, fatto non scontato perché i comuni devono presentare ogni anno un corposo dossier in cui vengono indicate nel dettaglio le iniziative e le buone pratiche per il rispetto dell'ambiente, della biodiversità, dell'educazione, della salvaguardia del benessere.

Riconferma per il Comune di Gamalero, guidato dal sindaco Gian Piero Ferasin, che conquista per la 3ª volta la bandiera Spiga Verde.

E anche il Comune di Gavi, amministrato dal sindaco Carlo Massa, è stato riconfermato tra i 90 comuni italiani che si possono fregiare del riconoscimento.

 Confagricoltura

Nell'Alessandrino Dopo Volpedo, Gamalero e Gavi anche Acqui Terme ottiene il riconoscimento

Spighe Verdi 2025: salgono a quattro i Comuni virtuosi

ALESSANDRIA

● Nuovo importante riconoscimento per i comuni della provincia di Alessandria: dopo Volpedo, Gamalero e Gavi, anche Acqui Terme ottiene il riconoscimento Spiga Verde per il 2025, attribuito ogni anno da FEE – Foundation for Environmental Education, l'organizzazione che rilascia nel mondo il riconoscimento Bandiera Blu per le località costiere. L'annuncio ufficiale è stato fatto giovedì 24 luglio durante una cerimonia che si è tenuta nella sede del CNR, a Roma, alla presenza dei sindaci e del presidente Fee Italia Claudio Mazza. Nuovo ingresso, dunque, per il Comune di Acqui Terme, amministrato dal sindaco Danilo Rapetti, primo comune centro zona della provincia ad intraprendere il percorso virtuoso di Spighe Verdi. "È con grande orgoglio che Acqui Terme riceve il prestigioso riconoscimento della 'Spiga Verde 2025', certificazione che premia il nostro impegno costante verso la sostenibilità ambientale e la valorizzazione del territorio rurale. Questo riconoscimento, conferito dalla Fondazione FEE Italia in collaborazione con [Confagricoltura](#), rappresenta per la nostra comunità l'equivalente della 'Bandiera Blu' per le località balneari. Un ringraziamento particolare va all'Assessore all'Agricoltura Rossana Benazzo per il suo prezioso lavoro che ha contribuito al raggiungimento di questo importante risultato, confermando la qualità delle nostre politiche ambientali e la vocazione ecosostenibile del nostro territorio. Un grazie sentito a [Confagricoltura](#) da sempre presidio di sicurezza alimentare e di cura delle nostre radici e della nostra terra", ha dichiarato il sindaco. Per il comune di Volpedo, amministrato dal sindaco Elisa Giardini, è il settimo anno consecutivo, fatto non scontato perché i comuni

devono presentare ogni anno un corposo dossier in cui vengono indicate nel dettaglio le iniziative e le buone pratiche per il rispetto dell'ambiente, della biodiversità, dell'educazione, della salvaguardia del benessere. "Grande soddisfazione per la settima Spiga Verde – dichiara il sindaco – nonostante la raccolta differenziata ferma al 29% e ai problemi strutturali della 5 Valli denunciati in più sedi dal Comune di Volpedo che è ostaggio della società con ancora i cassonetti stradali, Volpedo reagisce con la riqualificazione dell'edificio scolastico e la partecipazione al progetto Erasmus per le buone pratiche al contrasto dell'inquinamento atmosferico. Tra la fine del 2025 e l'inizio del 2026 sono previsti il rifacimento delle aree di sosta (grazie al contributo della Regione Piemonte) e del Parco Idillio, l'installazione di bici elettriche e relativa stazione di ricarica lungo il Cammino di San Michele, la rimozione di un manufatto in amianto e la riqualificazione del centro sportivo comunale. Ringrazio [Confagricoltura](#) Alessandria perché accompagna Volpedo con entusiasmo ormai da 7 anni". Riconferma anche per il comune di Gamalero, guidato dal sindaco Gian Piero Ferasin, che conquista per la terza volta la bandiera Spiga Verde. "Il Comune di Gamalero è onorato di ricevere il prestigioso riconoscimento, un attestato di eccellenza per la nostra comunità, che si è distinta per la sua attenzione all'ambiente e alla sostenibilità. La Spiga Verde è un simbolo di orgoglio per la nostra comunità, e rappresenta un impegno costante a favore dell'ambiente e della qualità della vita dei nostri cittadini. Ringrazio tutti coloro che hanno contribuito a questo risultato. Il Comune di Gamalero continuerà ad impegnarsi per migliorare la qualità della vita dei cittadini, e proteggere l'ambiente per le ge-

nerazioni future", sono le parole di Ferasin.

Anche il Comune di Gavi, amministrato dal sindaco Carlo Massa, è stato riconfermato tra i 90 comuni italiani che si possono fregiare del riconoscimento: "E' con grande orgoglio che oggi, il comune di Gavi, celebra il rinnovo della Spiga Verde, un riconoscimento che conferma il nostro impegno rivolto alla valorizzazione del territorio, al rispetto delle nostre tradizioni rurali e al miglioramento di uno sviluppo ecosostenibile. La spiga verde non è solo un simbolo ma un percorso ed essere insigniti nuovamente di questo riconoscimento significa che abbiamo lavorato nella direzione giusta, anche grazie alla collaborazione dei cittadini, delle istituzioni e associazioni che in questo percorso hanno creduto e continuano a crederci. Continueremo a lavorare con passione e determinazione per migliorare il nostro territorio rendendolo capace di unire tradizione e innovazione". "Non possiamo che essere soddisfatti di questo risultato – dichiara Paola Sacco, presidente di [Confagricoltura](#) Alessandria – Rivolgiamo i più vivi complimenti ai sindaci Giardini, Ferasin, Massa e Rapetti e alle rispettive strutture per le determinazioni nell'avviare il percorso di valorizzazione del territorio, volto alla sostenibilità e alla corretta gestione ambientale. L'agricoltura svolge un ruolo determinante nella tutela dell'ambiente e riconoscimenti come quelli attribuiti da Fee non possono non renderci ancor più orgogliosi di fare il nostro lavoro". "Con Acqui Terme, sale a quattro il numero di comuni che si riconoscono per protocollo per la gestione virtuosa dell'ambiente di Fee. Auspichiamo che il numero possa ancora crescere, rafforzando la rete di enti virtuosi che si sta creando sul territorio", afferma il direttore di [Confagricoltura](#) Alessandria Cristina Bagnasco.





Spighe Verdi 2025 - 2. Il territorio alessandrino aumenta il suo carnet



Spighe Verdi 2025 - 1. Giovedì 24 luglio è arrivato l'annuncio ufficiale durante la cerimonia al Cnr

Iniziativa Con onlus Senior e Reale Foundation

Ecco l'agri sociale Il bando nazionale di Confagricoltura

MONFERRATO

● Altri 140.000 euro per i migliori progetti dell'edizione 2025, che celebra il decennale della legge 141 dedicata al comparto. Si apre la decima edizione di "Coltiviamo agricoltura sociale", il bando ideato da **Confagricoltura**, Senior L'età della Saggiezza Onlus e Reale Foundation, in collaborazione con la Rete Fattorie Sociali, che premia i migliori progetti di agricoltura sociale tra quelli che saranno presentati entro il prossimo 27 ottobre. La selezione prevede tre vincitori a cui andranno 40.000 euro ciascuno, insieme a tre borse di studio per frequentare il Master di Agricoltura Sociale all'Università di Roma Tor Vergata. Altri 20.000 euro saranno destinati a un progetto speciale di gestione e riqualificazione del verde pubblico. **Confagricoltura**, Senior L'età della Saggiezza Onlus e Reale Foundation sono convinti del grande valore sociale ed economico del comparto, che quest'anno celebra il decimo anniversario della legge quadro 141/2015 sull'agricoltura sociale. Proprio nel 2015, infatti, la Confederazione è stata la prima ad attivarsi istituendo un premio nazionale a favore delle iniziative più meritevoli messe in campo in questo settore da parte di imprese e cooperative. La decima edizione del bando testimonia tale impegno, un investimento che va oltre il sostegno economico: coltivare il sociale è da sempre

una prerogativa dell'agricoltura, strumento di cura e integrazione per persone fragili, famiglie e intere comunità locali. Un ponte tra terra e speranza, dove il lavoro nei campi si trasforma in occasione di riscatto e dignità. L'apertura della decima edizione del bando coincide anche con la ripresa delle attività dell'Osservatorio istituito presso il Ministero dell'Agricoltura, di cui **Confagricoltura** fa parte, che dovrebbe fornire criteri uniformi per la formazione e il riconoscimento degli operatori e monitorare le attività di agricoltura sociale in Italia. Al bando 2025 di **Confagricoltura**, Senior L'età della Saggiezza Onlus e Reale Foundation possono partecipare le imprese agricole, le cooperative sociali, anche in associazione con altri attori del terzo settore, ma che prevedano, come capofila, un imprenditore agricolo oppure una cooperativa sociale che svolga attività agricole. Alla "sezione speciale", con il premio aggiuntivo di 20.000 euro per progetti dedicati alla gestione e riqualificazione del verde pubblico, possono prendere parte anche gli enti del Terzo Settore non agricoli, purché attivi in questo ambito. I progetti dovranno essere presentati entro il 27 ottobre, sia via e-mail a coltiviamoagricolturasociale@confagricoltura.it, sia con raccomandata AR a **Confagricoltura** - Agricoltura Sociale - Corso Vittorio Emanuele II, 101 - 00186 Roma.



La selezione. Si apre la decima edizione di "Coltiviamo agricoltura sociale"



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://acquinews.ilpiccolo.net/2025/07/25/spighe-verdi-2025-qualtro-comuni-virtuosi-in-provincia/>



acquinews

Giornale della Provincia di Sondrio

Lavoro Cronaca Sport Società Heritage

25 Luglio 2025
ore
11:00

IL PIÙ SCORRITO

Luglio 2025: quattro comuni virtuosi premiati

Cresce il numero dei premiati per le buone pratiche di sostenibilità e tutela ambientale

ALESSANDRIA - Con l'assegnazione di Acqui Terme, sale a quattro il numero di comuni della provincia che possono fregiarsi del riconoscimento Spighe verdi 2025, attribuito ogni anno dalla Foundation for environmental education (F4e), l'organizzazione internazionale nata anche per la Bandiera Blu, in collaborazione con [Confagricoltura](#) in merito ad Acqui Terme, ritrasmesso anche Valpurga, Samolere e Gavi, per un totale di 96 località premiate a livello nazionale.

Che cos'è la Spiga verde e come si ottiene

Il programma Spighe verdi nasce per valorizzare i comuni rurali che adottano politiche virtuose in materia di **sostenibilità ambientale, gestione del territorio, educazione alla cittadinanza attiva e valorizzazione del patrimonio agricolo e naturale**.

Per ottenere il riconoscimento, le amministrazioni devono presentare ogni anno un **decalogo dettagliato** che illustra le buone pratiche adottate, dalle politiche di gestione dei rifiuti e delle acque alle iniziative di tutela del paesaggio, passando per l'accessibilità dei servizi e il sostegno all'agricoltura di qualità.

Acqui Terme, nuovo ingresso tra i comuni sostenibili

Acqui Terme, guidata dal sindaco **Davide Rapetti**, è il primo **comune verde** nella provincia ad aver ottenuto questo premio. "È con grande orgoglio che Acqui Terme riceve il prestigioso riconoscimento della **Spiga verde 2025**, certificazione che premia il nostro impegno costante verso la sostenibilità e la valorizzazione del territorio rurale", ha dichiarato il primo cittadino ringraziando il sindaco **Renzo Bernasconi** per il contributo determinante.

Valpurga, amministrato da **Elia Bianchi**, festeggia la **seconda Spiga Verde consecutiva**, un traguardo che testimonia la continuità dell'impegno ambientale. Tra i progetti avviati: la **ripulitura del versante scabioso**, la **partecipazione a programmi europei contro l'inquinamento atmosferico** e, nei prossimi mesi, il **rafforzamento delle aree di sosta** e del **Parco Italia**, oltre all'installazione di **luci elettroniche** lungo il **Cammino di San Michele**.

Per **Samolere** la volta della **terza Bandiera Spiga Verde**, come confermano dal sindaco **Elvis Piero Perotti**, insieme a Gavi, con il sindaco **Carlo Massa**, celebra inoltre il riconoscimento ottenuto anche come **quinto premio "oppure"**, "come tradizione e innovazione" nel governo del territorio.

Già nel 2024, insieme a Gavi e alla comunità di **Parla Sesto**, presidente di **Confagricoltura Alessandria**, che ha seguito l'impegno dell'amministrazione e ha sottolineato il ruolo centrale dell'agricoltura nella storia del territorio. Il direttore **Cristina Bagnasco** ha aggiunto che "con Acqui Terme si rafforza la rete di città virtuose, e ci auguriamo che altri comuni possano intraprendere questo percorso".

SEI ANCHE: acqui terme assunta; azienda; confagricoltura; fra; parlati; pari; sostenibilità; spighe verdi 2025; valpurga

Leggi l'ultima
edizione



ARTICOLO NON VENDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3589

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.alessandria24.com/2025/07/25/acqui-terme-ottiene-il-riconoscimento-spiga-verde-2025-in-provincia-di-alessandria-salgono-a-quattro-i-comuni-virtuosi/

25 Luglio 2025 - Ultime notizie: [Lega](#) e [compagni](#), per le [scelte](#)



Cerca

CRONACA - POLITICA - SPORT - COSTUME E SOCIETÀ - CULTURA E SPETTACOLI - MARENGO - VIAGGI E TURISMO



Cerca

KIA Picanto

16.800€

12.900€*

Van Personal

[Scopri di più](#)

Acqui Terme ottiene il riconoscimento Spiga Verde 2025: in provincia di Alessandria salgono a quattro i Comuni virtuosi

di [Cristina Bagnasco](#) - [sentite le nostre notizie](#) - [1719](#) - [2](#) - [1](#) - [1](#)



Provincia di Alessandria - Nuovo importante riconoscimento per i comuni della provincia di Alessandria: dopo Volpedo, Gamalero e Gavi, anche Acqui Terme ottiene il riconoscimento Spiga Verde per il 2025, attribuito ogni anno da FEE - Foundation for Environmental Education, organizzazione che rilascia nel mondo il riconoscimento Bandiera Blu per le località costiere.

L'annuncio ufficiale è stato fatto ieri durante una cerimonia che si è tenuta nella sede del CNR, a Roma, alla presenza dei sindaci e del presidente FEE Italia Claudio Mazza. Nuovo ingresso, dunque, per il Comune di Acqui Terme, amministrato dal sindaco Danilo Papetti, primo comune centro zona della provincia ad intraprendere il percorso virtuoso di Spighe Verdi.

"È con grande orgoglio che Acqui Terme riceve il prestigioso riconoscimento della Spiga Verde 2025; certificazione che premia il nostro impegno costante verso la sostenibilità ambientale e la valorizzazione del territorio rurale. Questo riconoscimento, conferito dalla Fondazione FEE Italia in collaborazione con Confaericultora, rappresenta per la nostra comunità l'equivalente della Bandiera Blu per le località balneari. Un ringraziamento

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 2599

particolare va all'Assessore all'Agricoltura Rossana Benazzo per il suo prezioso lavoro che ha contribuito al raggiungimento di questo importante risultato, confermando la qualità delle nostre politiche ambientali e la vocazione ecosostenibile del nostro territorio. Un grazie sentito a Confaericultora da sempre presidio di sicurezza alimentare e di cura delle nostre radici e della nostra terra" ha dichiarato il sindaco.

Per il Comune di Volpedo, amministrato dal sindaco Elisa Giardini, è il settimo anno consecutivo, fatto non scontato perché i comuni devono presentare ogni anno un corposo dossier in cui vengono indicate nel dettaglio le iniziative e le buone pratiche per il rispetto dell'ambiente, della biodiversità, dell'educazione, della salvaguardia del benessere.

Riconferma anche per il Comune di Gamalero, guidato dal sindaco Gian Piero Ferasin, che conquista per la terza volta la bandiera Spiga Verde.

Anche il Comune di Gavi, amministrato dal sindaco Carlo Massa, è stato riconfermato tra i 90 comuni italiani che si possono fregiare del riconoscimento.

"Non possiamo che essere soddisfatti di questo risultato - dichiara Paola Sacco, presidente di Confaericultora Alessandria - rivolgiamo i più vivi complimenti ai sindaci Giardini, Ferasin, Massa e Papetti e alle rispettive strutture per le determinazioni nell'avviare il percorso di valorizzazione del territorio, volto alla sostenibilità e alla corretta gestione ambientale. L'agricoltura svolge un ruolo determinante nella tutela dell'ambiente e riconoscimenti come quelli attribuiti da FEE non possono non renderci ancor più orgogliosi di fare il nostro lavoro".

"Con Acqui Terme, sale a quattro il numero di comuni che si riconoscono per protocollo per la gestione virtuosa dell'ambiente di FEE. Auspichiamo che il numero possa ancora crescere, rafforzando la rete di enti virtuosi che si sta creando sul territorio" ha affermato il direttore di Confaericultora Alessandria Cristina Bagnasco.

Continua a leggere l'articolo dopo il banner



Sabato 26 luglio al Campiello Vaccarone "La notte del Raggio di Luce"

Precauzioni West Nile Virus: diffuso nella Regione Piemonte un utile e sintetico compendio

Potrebbe anche interessarti



Ballottaggio: ad Alessandria e Acqui Terme, ore 12, affluenza in calo

Incidente sulla statale 456 del Turichino all'altezza di Iso la d'Asci: morta una donna di 59 anni di Acqui Terme

Weekend d'autore dal 6 al 7 settembre

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 2599

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.ilpiccolo.net/2025/07/25/spiga-verdi-2025-qualtre-comuni-virtuosi-in-provincia/>

IL PICCOLO

GIORNALE DI NOTIZIE E CRONACHE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1981

Avviso Cronaca Sport Alessandro Casoli Misure/Diritto Misure/Diritto

25 Luglio 2025
ore
18:07

Luglio 2025 quattro comuni virtuosi la provincia

Cresce il numero dei premiati per le buone pratiche di sostenibilità e tutela ambientale

ALESSANDRIA - Con l'ingresso di Acqui Terme, sulla scia di quattro comuni di provincia, si è arricchito il numero di comuni premiati Spiga verde 2025 attribuito ogni anno dalla Fondazione per l'ambiente e lo sviluppo (Fas) in collaborazione internazionale con la Bandiera Blu, in collaborazione con **Conspicuità** (premio ad Acqui Terme, attribuito anche a **Volpelle**, **Santhà** e **Geni**, per un totale di 56 località premiate a livello nazionale).

Che cos'è la Spiga verde e come si ottiene

Il programma Spiga verde nasce per valorizzare i comuni rurali che adottano politiche volute in materia di **sostenibilità ambientale**, gestione del territorio, educazione alla cittadinanza attiva e valorizzazione del patrimonio agricolo e naturale. Per ottenere il riconoscimento le amministrazioni devono presentare ogni anno un dossier dettagliato che illustra le buone pratiche attuate, data politica di gestione del rifiuti e della acqua alla luce della tutela del paesaggio, passando per l'accessibilità dei servizi e il sostegno all'agricoltura di qualità.

Acqui Terme, nuovo ingresso tra i comuni sostenibili

Acqui Terme, guidata dal sindaco **Dante Ripetti**, è il primo comune della provincia ad integrare nella propria "Carta Verde" (il documento che regola la gestione del territorio rurale) "la dichiarazione di premiazione e riconoscimento della Spiga verde 2025, in occasione del premio al merito emesso dal comitato di valutazione della Bandiera Blu, in collaborazione con **Conspicuità** (premio ad Acqui Terme, attribuito anche a **Volpelle**, **Santhà** e **Geni**, per un totale di 56 località premiate a livello nazionale).

Volpelle, amministrata da **Elisa Giordani**, festeggia la **settima Spiga Verde consecutiva**, un traguardo che testimonia la continuità dell'impegno ambientale. Tra i progetti avviati: la riqualificazione dell'edilizia scolastica, la partecipazione a programmi europei contro l'inquinamento atmosferico e, nei prossimi mesi, il rifacimento della zona di sosta e del Porto turistico alla foce del fiume Tanaro lungo il Comune di Santhà.

Per **Santhà** la foto della **bandiera Spiga Verde** come conferme dal sindaco **Elvis Piero Ferrero**, mentre **Geni**, con il sindaco **Carlo Messa**, celebra nuovamente il riconoscimento ottenuto nella scorsa edizione, "un'occasione di valorizzazione" nel governo del territorio.

Geni è sotto la guida di **Paola Sasso**, presidente di **Conspicuità** Alessandria, che ha visitato l'impegno delle amministrazioni e ha sottolineato il ruolo centrale dell'agricoltura nella tutela dell'ambiente. Il direttore **Cristina Bagacchi** ha aggiunto che "con Acqui Terme si rafforza la rete di enti virtuosi, e ci auguriamo che altri comuni possano raggiungere la stessa parità".

SEGGI ANCHE: acqui terme; alessandria; ambiente; conspiciuita; fas; genio; santhà; spiga verde 2025; volpelle

Leggi l'ultima edizione



COMPRA COI

ARTICOLO NON CREDITABILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVEVE - JBBE

AGROALIMENTARE

Gavi e Moscato
gli unici vini
venduti negli Usa



Vendemmia del Gavi

Anche sul fronte agroalimen-
tare non sono molto
allegri. Coldiretti, Confa-
agricoltura e Cia confer-
mano che il settore che ri-
schia di essere il più colpi-
to è quello enologico: in
particolare si vendono
negli Stati Uniti il Gavi e
il Moscato. «Bisogna leg-
gere la lista dei prodotti a
dazio zero - dicono le tre
confederazioni - e punta-
re a farvi rientrare il vi-
no». Si parla di bottiglie
del valore di poche deci-
ne di euro, su cui l'impat-
to del 15% (più la svaluta-
zione del dollaro) è relati-
vo: «Vedremo le reazioni
dei consumatori Usa: tro-
vare altri mercati analoghi
al momento risulta
impossibile». P. BOT.



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://alessandrianews.ilpiccolo.net/2025/07/25/spighe-verdi-2025-quattro-comuni-virtuosi-in-provincia/>

alessandrianews

25 LUGLIO 2025 15:17:20 CEST

Lavoro Cronaca Sport Società Necrologie

25 Luglio 2025
ore
13:00

RICONOSCIMENTO

Spighe verdi 2025: quattro comuni virtuosi in provincia

Cresce il numero dei premiati per le buone pratiche di sostenibilità e tutela ambientale

ALESSANDRIA – Con l'ingresso di **Acqui Terme**, sale a **quattro** il numero dei comuni della provincia che possono fregiarsi del riconoscimento **Spighe verdi 2025**, attribuito ogni anno dalla **Foundation for environmental education (Fee)**, l'organizzazione internazionale nota anche per la **Bandiera Blu**. In collaborazione con **Confagricoltura**. Insieme ad **Acqui Terme**, riconfermati anche **Volpedo**, **Gamalero** e **Gavi**, per un totale di 96 località premiate a livello nazionale.

Che cos'è la Spiga verde e come si ottiene

Il programma **Spighe verdi** nasce per valorizzare i **comuni rurali** che adottano politiche virtuose in materia di **sostenibilità ambientale**, **gestione del territorio**, **educazione alla cittadinanza attiva** e **valorizzazione del patrimonio agricolo e naturale**.

Per ottenere il riconoscimento, le amministrazioni devono presentare ogni anno un **dossier dettagliato** che illustra le buone pratiche attuate, dalle politiche di gestione dei rifiuti e delle acque alle iniziative di tutela del paesaggio, passando per l'accessibilità dei servizi e il sostegno all'agricoltura di qualità.

Acqui Terme, nuovo ingresso tra i comuni sostenibili

Acqui Terme, guidata dal sindaco **Danilo Rapetti**, è il primo **centro zona** della provincia ad intraprendere questo percorso. "È con grande orgoglio che Acqui Terme riceve il prestigioso riconoscimento della **Spiga verde 2025**, certificazione che premia il nostro impegno costante verso la sostenibilità e la valorizzazione del territorio rurale", ha dichiarato il primo cittadino, ringraziando l'assessore **Rossana Benazzo** per il contributo determinante.

Volpedo, amministrato da **Elisa Giardini**, festeggia la **settima Spiga Verde consecutiva**, un traguardo che testimonia la continuità dell'impegno ambientale. Tra i progetti avviati: la **riqualificazione dell'edificio scolastico**, la **partecipazione a programmi europei contro l'inquinamento atmosferico** e, nei prossimi mesi, il **raficimento delle aree di sosta** e del **Parco Idillio**, oltre all'installazione di **bici elettriche** lungo il Cammino di San Michele.

Per **Gamalero** si tratta della **terza bandiera Spiga Verde**, come confermato dal sindaco **Gian Piero Ferasin**, mentre **Gavi**, con il sindaco **Carlo Massa**, celebra nuovamente il riconoscimento, sottolineando come questo percorso rappresenti "unire tradizione e innovazione" nel governo del territorio.

Grande soddisfazione è stata espressa da **Paola Sacco**, presidente di **Confagricoltura Alessandria**, che ha elogiato l'impegno delle amministrazioni e ha sottolineato il ruolo centrale dell'agricoltura nella tutela dell'ambiente. Il direttore **Cristina Bagnasco** ha aggiunto che "con Acqui Terme si rafforza la rete di enti virtuosi, e ci auguriamo che altri comuni possano intraprendere questo percorso".

SEGUI ANCHE: [acqui terme](#) [alessandria](#) [ambiente](#) [confagricoltura](#) [Fee](#) [gamalero](#) [gavi](#) [sostenibilità](#) [Spighe verdi 2025](#) [volpedo](#)

Leggi l'ultima
edizione



COMPRA COP

Il premio Acqui è "Spiga Verde" «Lavoro costante sull'ambiente»

■ Dopo Volpedo, Gamalero e Gavi, anche il comune di Acqui Terme ottiene il riconoscimento Spiga Verde per il 2025, attribuito ogni anno da Fee - Foundation for Environmental Education, l'organizzazione che rilascia nel mondo le Bandiere Blu per le località costiere. L'annuncio ufficiale giovedì 24 durante una cerimonia che si è tenuta a Roma nella sede del Cnr.

Acqui, quindi, è il primo comune centro zona della provincia a intraprendere il percorso virtuoso di Spighe Verdi. «Un riconoscimento che ci riempie di orgoglio - dichiara il sindaco Danilo Rapetti - e che premia il



A ROMA Nella sede del Cnr l'assegnazione del premio

nostro impegno costante verso la sostenibilità ambientale e la valorizzazione del territorio

rurale. Questo riconoscimento, conferito dalla Fondazione Fee Italia in collaborazione con **Confagricoltura**, rappresenta per la nostra comunità l'equivalente della 'Bandiera Blu' per le località balneari. Un ringraziamento particolare va all'assessore all'Agricoltura Rossana Benazzo, che con il suo prezioso lavoro ha contribuito al raggiungimento di questo importante risultato. Ringrazio anche **Confagricoltura**, da sempre presidio di sicurezza alimentare e di cura delle nostre radici e della nostra terra.

Per il terzo anno consecutivo il premio è stato assegnato anche al comune di Gamalero.



A Crescentino

DS3589 DS3589

**Agricoltura
tra ricerca,
formazione,
innovazioni**

CRESCENTINO

● «I primi sei mesi dell'anno hanno visto Confagricoltura Piemonte portare avanti diverse battaglie, su molteplici fronti, con discreti risultati a livello territoriale; tuttavia, puntiamo a migliorare non solo l'interlocuzione con le province ma, in generale, con le Istituzioni regionali, con le quali dialogo confronto è fonte di miglioramento reciproco». Sono le parole rilasciate dal presidente della Federazione regionale del Piemonte, Enrico Allasia, a margine dell'Assemblea che si è svolta a Crescentino, nell'Agriturismo Greppi, che ha visto la partecipazione di numerosi imprenditori agricoli, in rappresentanza dei vari comparti trainanti l'economia regionale.

E proprio con il saluto dell'assessore all'agricoltura della Regione Piemonte, Paolo Bongioanni, si sono aperti i lavori. È stata occasione per incontrarsi, informarsi e formarsi: il filo conduttore, infatti, della giornata è stata una riflessione sul ruolo dell'associazione, su quanto può offrire e tramite quali mezzi, considerare i cambiamenti degli ultimi anni come opportunità per far evolvere il settore e migliorare la qualità del lavoro nel settore primario.



Prodotto naturale al 100%

Il buon cioccolato fatto da ragazzi con disabilità

Ovada. Il progetto "La Cremlina" nasce dalla collaborazione tra Casa Wallace e cooperativa sociale Azimut di Alessandria, con il supporto del Consorzio dei servizi sociali di Ovada (direttore Gianni Zillante).

Il progetto è stato presentato ad un bando nazionale di **Confagricoltura** "Coltiviamo Agricoltura Sociale". E si è aggiudicato il primo premio, su 81 progetti presentati da altre aziende agricole.

La cerimonia di assegnazione del premio di 40.000 € si è tenuta presso il palazzo della sede di **Confagricoltura** a Roma, nel mese di gennaio.

"Da febbraio abbiamo iniziato la produzione vera e propria. Il laboratorio è situato presso l'ex convitto San Giu-



seppe di Ovada, ora sede dell'agenzia Idea Lavoro, nonché del Baby Parking comunale UnDueTre, e di una comunità che dà ospitalità a mamme con figli che vivono un momento di fragilità. Al momento sono occupati due ragazzi con disabilità ed a breve si dovrebbe affiancare una mamma della succitata comunità.

Tutta la lavorazione si sviluppa sotto l'attenta supervisione di una collaboratrice di Casa Wallace e del mio supporto per la parte educativa" - così Beppe, educatore del Consorzio dei servizi sociali.

"I due ragazzi sono seguiti da me, da alcuni anni, in attività educative volte al raggiungimento di una piena autonomia e di una inclusione sociale reale.

Tutte le fasi della produzione vengono realizzate dai ragazzi, dalla produzione attraverso l'utilizzo di un mulino a sfera di ultima generazione, fino all'invasettamento ed alla etichettatura. Inoltre i ragazzi si occupano anche della vendita diretta presso i Mercatini a cui stiamo partecipando (come il recentissimo Paesi e Sapori).

Il prodotto è naturale al 100%, composto solo da tre ingredienti: nocciole Piemonte, cacao e zucchero di canna" - conclude Beppe.



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.ilpiccolo.net/2025/05/15/fuga-di-sapori-bakery-vince-il-premio-mutualita-2025-il-laboratorio-esterno-per-detenuti-diventa-realta/>

IL PICCOLO

16 MAGGIO 2025 07:35:52 CEST | GIORNALE DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA DAL 1925

Lavoro Cronaca Sport Alessandria Calcio Newsletter Necrologie

Andrea Ferrari e Carmine Falanga a Roma
Marcello Feola 15 Maggio 2025
ore
16:57

Fuga di Sapori Bakery vince il Premio Mutualità 2025: il laboratorio esterno per detenuti diventa realtà

Il progetto di economia carceraria 2.0 ideato ad Alessandria si aggiudica il prestigioso riconoscimento promosso da Itas Mutua e Reale Mutua. Obiettivo: contrastare la recidività e accompagnare i detenuti verso un futuro di lavoro stabile e dignitoso

ALESSANDRIA – Un progetto nato ad Alessandria per abbattere i muri del carcere attraverso il lavoro e la dignità. Fuga di Sapori Bakery ha vinto il Premio Mutualità 2025, iniziativa nazionale promossa da Itas Mutua e Reale Mutua, che ogni anno premia due progetti capaci di esprimere i valori più autentici della mutualità con un contributo di 50mila euro ciascuno.

La premiazione si è svolta questa mattina a Roma, nella sede di Confagricoltura, dove Carmine Falanga e Andrea Ferrari hanno ricevuto l'assegnazione direttamente dalle mani dei vertici delle due compagnie assicurative.

Economia carceraria 2.0 per combattere la recidività

Fuga di Sapori Bakery è molto più di un laboratorio: è un modello di economia carceraria 2.0 che punta a contrastare il fenomeno della recidività. Che in Italia raggiunge il 70%.

"Abbatte i muri, costruisce ponti", ha detto emozionata Carmine Falanga, ricordando l'esperienza del bistrot aperto anni fa abbattendo simbolicamente il muro del carcere di Alessandria.

"Il carcere è un congelatore sociale: chi esce dopo anni rischia di essere alienato. Noi crediamo che le persone debbano tornare in società attraverso il lavoro fuori dalle mura, non dentro", ha sottolineato.

Il nuovo obiettivo: il laboratorio esterno di San Michele

Il laboratorio interno alla bakery nel carcere di San Michele esiste già dal 2023, ma ora l'obiettivo è creare un laboratorio esterno. Così da accompagnare i detenuti nell'ultimo miglio della reintegrazione.

"Queste persone escono senza casa, documenti, lavoro. Non servono borse lavoro temporanee, ma contratti stabili e percorsi veri di inclusione. Questo è mutualità, non assistenzialismo", ha dichiarato Falanga.

A ribadire il valore umano e sociale del progetto, anche le parole di Andrea Ferrari, che ha portato i saluti di Gianfranco, Zakaria, Pier, Gerry... "Grazie a questo assegno avranno un orizzonte fuori dalle mura. Ed è questa la loro prima, grande preoccupazione".

Leggi l'ultima edizione



COMPRA COPIA

SEGUI ANCHE: [Andrea Ferrari Bakery](#) [Carmine Falanga Bakery](#) [economia carceraria 2.0](#) [Fuga di Sapori Bakery Alessandria](#) [Imprese sociali Piemonte](#)
[Itas Mutua Reale Mutua](#) [laboratorio esterno carcere San Michele](#) [Premio Mutualità 2025](#) [recidività detenuti Italia](#) [reinserimento detenuti lavoro](#)

L'iniziativa **Food&Science Festival**: prima Mantova, poi bis ad Alessandria

■ Rapidi o molto lenti, progressivi o improvvisi, radicali o leggeri: qualunque sia la natura dei cambiamenti, l'unica certezza è che per affrontarli bisogna prima di tutto capirli. Per aiutare a farlo, fornendo strumenti, creando occasioni di dialogo e coinvolgendo protagonisti esperti, torna il **Food&Science Festival**, che ai Cambiamenti dedica la nona edizione, da venerdì 16 a domenica 18 maggio. Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da FRAME - Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola, il Festival trasforma Mantova in un palcoscenico a cielo aperto in cui scienziati, accademici, divulgatori, addetti ai lavori ed esperti si confron-



tano e discutono sulle conseguenze e implicazioni che le trasformazioni nel consumo e nella produzione di cibo hanno sulle nostre tavole e nelle nostre vite.

Si replica a ottobre

Lo scorso ottobre Alessandria ha ospitato il primo

Food&Science Festival piemontese. Sarà riproposto anche quest'anno, sempre nel mese di ottobre e porterà in città e in tutta la provincia i temi e i protagonisti dell'appuntamento di Mantova, con una declinazione locale (ma non solo). Ampio spazio sarà dedicato ai laboratori per le scuole. «Alla luce del grande successo dell'edizione 2024, ci impegneremo a migliorare ancora il **Food&Science Festival** Lab Alessandria, arricchendolo di contenuti. Sarà fondamentale creare una rete di connessioni con il territorio, grazie ai numerosi partner che stiamo coinvolgendo», anticipa il direttore di **Confagricoltura Alessandria** Cristina Bagnasco (nella foto).



Confagricoltura: ricordo di Papa Francesco

«Enciclica 'Laudato Si' è guida e ispirazione»

ALESSANDRIA

● Confagricoltura esprime profondo cordoglio per la scomparsa di Papa Francesco. Tutta la Confederazione, a partire dal presidente, dalla giunta e dal direttore generale, di concerto con le rappresentanze dell'intero territorio, si uniscono con commozione al dolore della Chiesa e dei fedeli di tutto il mondo per la perdita di un pontefice che ha saputo coniugare spiritualità, coraggio e profonda attenzione per le sfide del nostro tempo. «Impossibile dimenticare l'Enciclica "Laudato Si'", con la quale il Santo Padre ha richiamato con forza l'importanza di un'agricoltura sostenibile e del rispetto per la terra, sottolineando il valore del cibo come bene primario e diritto universale. Le

sue parole sulla necessità di garantire la sicurezza alimentare per tutti, nel rispetto dell'ambiente e della dignità del lavoro agricolo, resteranno per noi guida e ispirazione. Inscalfibile anche il ricordo dell'incontro tra la nostra Onlus - Senior L'Età della Saggiezza, nel 2022, per il progetto "Il Cortile dei Bambini", e la partecipazione della Confagricoltura all'iniziativa "Together - Raduno del Popolo di Dio", in Piazza San Pietro nell'ottobre del 2023. Confagricoltura e la sua Onlus "Senior - L'età della saggezza" hanno partecipato anche il 25 e 26 maggio 2024 alla prima Giornata Mondiale dei Bambini che si è svolta alla presenza di Papa Francesco. Un appuntamento che ha visto la partecipazione di oltre 150.000 bambini «provenienti da tutto il mondo.

