



**eO** ENOTECA  
REGIONALE DI OVADA  
E DEL MONFERRATO



# magazine

*Monferrato Ovadese,  
un territorio che piace*

## TESORI DA SCOPRIRE

Viaggio tra castelli  
e paesaggi millenari  
sulle strade del Dolcetto

*Journey through castles  
and ancient landscapes  
on the roads of Dolcetto*

**IL PICCOLO**

**l'ovadese**

**il novese**



**CARRELLI ELEVATORI VENDITA, NOLEGGIO, ASSISTENZA, VENDITA RICAMBI**



Linde Material Handling

*Linde*

Concessionaria del marchio Linde per le province di  
Alessandria - Asti - Genova - Savona e Imperia

## CORSI DI FORMAZIONE

per carrelli elevatori, piattaforme aeree e macchine operatrici  
come da accordo stato regioni del 22.02.2012



## TENSOSTRUTTURE

## SCAFFALATURE



## MAGAZZINI VERTICALI



## MACCHINE PER LA PULIZIA



## NOLEGGIO E VENDITA PIATTAFORME AEREE



Via Pernigotti 7/A 15070 Belforte M.to (AL) Tel. 0143.80169 Fax 0143.81798  
certificata OHSAS 18001:2007 e ISO 9001:2008 P.Iva e C.F. 00972500060  
[www.mgacarrellielevatori.com](http://www.mgacarrellielevatori.com) [info@mgacarrelli.it](mailto:info@mgacarrelli.it)  M.G.A. di Scarsi M. e C. s.r.l.





# Raccontiamo l'ovadese

Cari lettori, l'obiettivo di questa iniziativa di "ORI magazine" è quello di accompagnarvi, periodicamente, in un viaggio tra cultura, tradizioni e sapori del territorio ovadese. Auspichiamo che possiate intraprendere questa avventura con un forte spirito di curiosità: potrete scoprire le nostre bellezze, che meritano di essere riconosciute da chi vive ogni giorno la nostra realtà e da chi decide di sceglierla come meta del proprio tempo libero. Con questa pubblicazione vogliamo salutare e accogliere i numerosi turisti che stanno arrivando anche da fuori i confini italiani, per questo abbiamo deciso di tradurre tutto il magazine in lingua inglese, per rendere fruibile a un pubblico ancora più vasto la nostra realtà. L'ovadese offre occasioni per attività sportive emozionanti e varie, luoghi di culto carichi di storia e leggende, paesaggi autentici e incontaminati, prodotti artigianali da assaggiare e ammirare e una viticoltura in espansione e di grande pregio. Per noi raccontare un territorio è incasellare le nostre ricchezze in un mosaico, abbiamo iniziato a raccontarne alcuni pezzi, la nostra volontà è di proseguire con altre pubblicazioni e continuare a narrare le nostre ricchezze. Uno spaccato del Monferrato che sorprende, che si fa vitale e ricco nelle sue differenze.

**Mario Arosio, presidente  
Enoteca Regionale di Ovada  
e del Monferrato**

## The Ovada territory

*Dear readers, the purpose of this initiative by "ORI magazine" is to accompany you, periodically, through a journey among cultures, traditions and the different flavors of Ovada's territory. We hope you will start this journey with a creative mind: you can find out our beauties deserving to be recognized by whoever lives our city every day and whoever chooses it as a destination to visit during their spare time. With this magazine we want to welcome the numerous tourists coming from outside of Italy as well. For this reason we have decided to translate the whole magazine in English, to help a even wider public understanding our reality. The Ovada territory offers opportunities for various exciting sports activities, places of worship loaded with stories and myths, pure environments, handmade products ready to be tasted and admired and a prestigious expanding viticulture. To us, describing our land is like putting together pieces of a puzzle. We started adding some pieces. Our will is to keep going, publishing more and narrating about our treasures. Cross section on the Monferrato that surprises and comes to life in its differences.*

**Mario Arosio, president  
of the Regional Wine House  
of Ovada and Monferrato.**



**SUPPLEMENTO AL NUMERO  
DEL 4 E DEL 5 LUGLIO 2019**

**Redazione di Ovada**  
Via Buffa 39  
Tel. e fax 0143 81054

**In collaborazione con**  
Medial pubblicità  
Via Parnisetti 10  
Alessandria  
Tel. 0131 56364  
Fax 0131 251139

**Grafica e impaginazione**  
Nunzia Santomauro  
Mattia Papili  
Mauro Risciglione

**Stampa**  
Italgrafica  
Via Verbano 146  
Veveri (NO)

Immagini: designed by Freepik

**Direttore editoriale  
gruppo So.G.Ed.**  
Alberto Marelli

Il Piccolo:  
Reg. Trib. di Alessandria n. 5  
17/5/1950

Il Novese:  
Reg. Trib. di Alessandria n. 149  
27/8/1963

L'Ovadese:  
Reg. Trib. di Alessandria n. 485  
9/10/1997

# La creazione di un brand all'insegna del Monferrato

*Gian Paolo Coscia presidente della Camera di Commercio di Alessandria racconta il Monferrato*

*Gian Paolo Coscia president of the Chamber of Commerce of Alessandria talks about Monferrato brand*



«Come si possono sviluppare tutte le eccellenze di un territorio che offre davvero molto? Per prima cosa bisogna puntare sui flussi turistici». Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio di Alessandria, è ottimista sul futuro dell'Ovadese, chiamato a compiere il definitivo salto di qualità. «I dati che abbiamo a disposizione testimoniano un incremento significativo per quanto riguarda i servizi di alloggio e di ristorazione. A mio parere è questa la strada da percorrere, cercando di ottimizzare le tante risorse a disposizione. L'anno del Dolcetto? Una grande opportunità, ma è necessario compiere uno sforzo ulteriore e andare ancora oltre, sfruttando gli strumenti adatti per vincere questa sfida. A cominciare proprio dal turismo e dalla ricezione». Parliamo di un territorio, del resto, che anche a livello logistico può esercitare un peso strategico notevole. «Quello di Ovada è l'ultimo casello autostradale prima della Liguria, bisogna creare i presupposti per invogliare le persone a visitare le nostre zone, apprezzandone le straordinarie virtù. Qualità deve essere la parola d'ordine». Puntando molto sul gioco di

squadra, sul concetto di fare rete ponendosi un obiettivo comune. «In questo senso i due consorzi e l'Enoteca Regionale rappresentano gli strumenti ideali, ma anche noi come Camera di Commercio rinnoviamo l'impegno e siamo in prima linea per vincere una partita tanto importante». Il Dolcetto è il fiore all'occhiello, simbolo di una crescita che negli ultimi anni ha raggiunto proporzioni evidenti. «E' vero, e i recenti riconoscimenti del Marengo d'Oro lo testimoniano in maniera eloquente. Parliamo di un grande vitigno, capace di ristrutturarsi e di evolversi sino a raggiungere risultati di spessore. Mi piacerebbe che il Dolcetto, ma anche i castelli e i percorsi naturalistici, diventassero motore di una realtà ancora più grande, capace di creare un brand che si inserisca nel Monferrato e nell'Unesco».

## Creating a brand

«How can you develop the excellences of a territory that offers many? First of all, we need to aim at the touristic flows». Gian Paolo Coscia, president of the Chamber of Commerce of Alessandria, is really positive about the future of Ovada and its villages, expected to definitively improve the quality of their products. «The data we own tells us about a significant growth in terms of accommodations and restaurants. I think this is the road to follow always trying to optimize the many resources we have available. The year of Dolcetto is a big opportunity, but we have to push forward, go beyond that, taking advantage of the tools we have to win this challenge. Starting from tourism and how to make the public receive us better». We are talking about a land that, logistically, can have a big strategic impact. «Ovada's highway toll is the last before entering Liguria, we have to

create ways to persuade people to visit our area, to appreciate their extraordinary virtues. Quality has to be our code word». We must also focus on teamwork, on the concept of creating a network with an identical goal. «With this in mind, the two consortium and the Enoteca Regionale are the ideal tools, our Chamber of Commerce is on the front line as well to win such an important challenge». Dolcetto is our pride, symbol of a growth process that has recently seen a significant development. «It is true and the recent recognitions from the Marengo d'Oro are significant witnesses of it. We are talking about a big vine, able to modify itself and evolve to achieve important results. I would like that Dolcetto and all the naturalistic paths and various castles as well, become the driving force for an even bigger reality, able to create a brand to add to Monferrato and Unesco».





# Centro storico un set che affascina

*Tra storia, arte e scorci di vita quotidiana*

*Histories, culture, art in the old streets*

Nel 2014 il regista Luca Ribuoli utilizzò gli spazi aperti di piazza Assunta e Piazza Garibaldi per ricavarne un angolo di Sicilia per la fiction Rai "Questo nostro amore". In realtà le strade strette, tra via Cairoli e via San Paolo, e i palazzi colorati ricordano uno scenario tipico dei borghi della Liguria. «Via Cairoli è così - scrive Mario Canepa, voce della cultura locale - un po' grigia, un po' ocra, un po' rosa, e con tante finestre. Via Cairoli è trecento passi ed è subito finita. Via Cairoli è una lunga amicizia». Domina Palazzo Maineri, costruito nella seconda metà del XVII secolo e attuale sede della biblioteca. Al termine il cuore della città, piazza Assunta, che unisce il borgo medievale alle contrade nate fuori le mura. La Chiesa è intitolata a Maria Assunta in cielo e San Gaudenzio: il suo interno misura 60 metri di lunghezza per 20 di larghezza e l'altezza dal pavimento al sommo della volta della navata centrale è 19,50 metri. Sullo sfondo piazza Garibaldi, oggi sede del mercato bisettimanale, "ei Piôzu" (lo spiazzo), per gli ovadesi.

A breve distanza il Borgo Medievale, composto da piazza Mazzini e piazza Castello, in cui dominano la Loggia di San Sebastiano e l'Oratorio di San Giovanni. La prima, oggi contenitore multimediale destinato agli eventi culturali, è stata per secoli la vecchia parrocchiale di Ovada con il titolo di Santa Maria. Il secondo è posizionato accanto alla Loggia; la Confraternita intitolata a San Giovanni Battista o dei "rossi", per il colore delle cappe indossate durante le cerimonie, costruì il proprio oratorio ristrutturato poi nel Settecento con decorazioni sullo stile del tempo. All'interno sono custodite le due casse processionali utilizzate ogni 24 giugno per la tradizionale processione.

La contrada di Sant'Antonio comprende via San Paolo, con l'Oratorio dell'Annunziata, sede della Confraternita dei "turchini", la Chiesa di San Domenico, punto di aggregazione della comunità degli Scolopi, Palazzo Spinola,

la casa natale di San Paolo della Croce e la scuola di musica intitolata al compositore Antonio Rebora.

<http://www.archiviostorico.net/guide>  
<http://www.iatovada.it/it/>

## Old Town

*In 2014, Luca Ribuoli, a film director, decided to use the open spaces of Assunta Square and Garibaldi Square to recreate a little Sicily for a Rai tv series titled "Questo nostro amore".*

*In reality, the narrow streets around Cairoli street and San Paolo street and their colorful buildings remind us of the typical villages in Liguria. «Cairoli street is like this - writes Mario Canepa, voice of the local culture - a little gray, a little ochre, a little pink and with many windows. Cairoli street is 300 steps long. It is like a long friendship». Palazzo Maineri, built in the second half of the XVII Century, now housing the city's library, overlooks the area. At the end of the street, the heart of the city, Assunta Square, linking the medieval villages with the city quarters situated outside of the city walls. The Church is named after Maria Assunta into heaven and San Gaudenzio: it is 60 meters long, 20 meters wide and 19,50 meters tall, from the floor to the highest point of the central nave. In the background, Garibaldi Square, now location of the city market taking place once every two weeks, "ei Piôzu" (lo spiazzo - the open space), as*



*the Ovada locals call it.*

*Close by we can find the Medieval Village, consisting of Mazzini Square and Castello Square, overlooked by San Sebastiano's Loggia and San Giovanni's Oratory. The Loggia, now multimedia center designated for cultural events, has been the old parish named after Santa Maria. The Oratory is right beside the Loggia; the Confraternity named after San Giovanni Battista or the color red, because of the color of the cowls used during services, built its oratory, renovated later on in 1700 with decorations characteristic of the time. Inside the oratory the two processional boxes, used every 24th of June for the traditional procession, are safely guarded.*

*The city quarter named after Sant'Antonio consists of San Paolo street, home of the Annunziata Oratory, headquarter of the "turchini" brotherhood, San Domenico's Church, meeting point for the Scolopi community, and Palazzo Spagnola, birthplace of San Paolo della Croce and musical school named after the famous composer, Antonio Rebora.*

<http://www.archiviostorico.net/guide>  
<http://www.iatovada.it/it/>





# Mercatino dell'antiquariato, la città si apre al turismo

*Ogni anno successo di espositori e migliaia di visitatori*

*An extraordinary success of stands and visitors*

È oramai diventato un appuntamento fisso del Ferragosto ovadese. Dalle prime luci dell'alba, e per tutto il giorno, le vie principali del centro storico ospitano stand e bancarelle degli espositori provenienti da tutto il nord ovest. È il Mercatino dell'Antiquariato organizzato dalla Pro Loco dell'Ovadese, un'iniziativa creata più di vent'anni fa con l'obiettivo di valorizzare la parte più caratteristica della città e cresciuta fino a diventare ogni anno meta di migliaia di visitatori da Liguria, Piemonte e Lombardia. «Selezioniamo da anni gli espositori - spiega Tonino Rasore, presidente dell'associazione organizzatrice - Lo scenario della manifestazione è indubbiamente molto suggestivo e affascinante e di recente l'area di esposizione si è pure ampliata in un percorso che permette anche di scoprire angoli caratteristici e di pregio architettonico». E gli appassionati arrivano puntualmente alla ricerca di quel disco di vinile diventato quasi introvabile o del-

l'oggetto della memoria che in tanti avevano in casa della nonna, tra libri, mobili di epoche e dimensioni diverse. «Il crescente consenso di pubblico ci ha spinto ad aggiungere date al nostro calendario, fino ad arrivare quasi a una cadenza mensile». Il primo appuntamento di ogni anno è fissato per il lunedì di Pasquetta. Altre date "storiche" sono il 1 maggio e il 2 giugno. Nel periodo autunnale e invernale sono previ-

sti l'1 novembre e l'8 dicembre. Per queste occasioni, la città si riempie di colori e iniziative collaterali messe a punto dai commercianti, per una festa sempre diversa e accattivante. «L'idea di fondo è che in questo scenario ogni ovadese dev'essere testimonial della sua città rispetto a chi arriva da fuori».

<https://accademiaurbense.it/>  
<http://www.archivistorico.net/>



## NoviClima

di Nicola Fabrizio



**VENDITA RISCALDAMENTO  
E CONDIZIONAMENTO**

**NOVI LIGURE • Via Roma 137**

**Tel. 0143 14.32.727**

**Cell. 346 5123166**





## Antiques market

*It is already become a regular event on the 15th of August in Ovada. From dawn, throughout the whole day, the main streets of the Old Town are the home of stands of exhibitors coming from every part of the North-West. It is the antiques market organized by the Ovada Pro Loco, an event created more than twenty years ago with the purpose of promoting the most distinctive part of the city and grown to become, every year, the destination of thousands of visitors from Liguria, Piedmont and Lombardy. «We have been selecting the exhibitors for years – says Tonino Rasore, president of the association organizing the event. The scenery of the event is, without a doubt, very appealing and suggestive. Recently, the space designated for it has been expanded, creating a path to follow to discover distinctive corners of great architectural value». Enthusiasts always come looking for a really rare vinyl or an object full of memories kept inside their grandmothers' homes, among which books and vintage furniture of various sizes. «The growing consensus from the public has allowed us to add dates to our calendar, at this point we could organize the event monthly». The first date of every year is on Little Easter's Monday. Other "historic" dates are May 1st and June 2nd. During fall months, November 1st and December 8th. In those days the city is filled with colors and parallel initiatives organized by merchants to propose an always different and captivating celebra-*



*tion. «The idea is that every Ovada citizen has to be a testimonial for their city to whoever comes from outside».*

<https://accademiaurbense.it/>  
<http://www.archivistorico.net/>

### Perimetro ampio

Le bancarelle che si posizionano da piazza XX Settembre a via Cairoli, via San Paolo, fino all'area di piazza Castello con parcheggi comodi e alla portata di tutti i visitatori

### Wide perimeter

Stands situated from XX Settembre square to Cairoli street, San Paolo street, until Castello square with convenient parking and within every visitor's reach.

**DAL 1994 AGENZIA IMMOBILIARE**

**IDEA CASA**

Compravendita - Consulenza Immobiliare

**NOVI LIGURE • Via Roma, 141**

**Tel. e fax 0143.323050**

**Cellulare 346.2455096**



[www.agenziaimmobiliareideacasa.com](http://www.agenziaimmobiliareideacasa.com)  
[info@agenziaimmobiliareideacasa.com](mailto:info@agenziaimmobiliareideacasa.com)

# Dolcetto: il Piemonte celebra il suo rosso

*L'Ovada, il Dogliani e il Diano d'Alba: tre DOCG, un anno di grandi eventi*

*The "year of Dolcetto" by the Piedmont Region promoting this wine variety*

Un progetto nato per riaffermare un'identità. Il Dolcetto è il Piemonte e il Piemonte è il Dolcetto. Un rosso con una forte personalità che lega quattordici Enotecche Regionali, comprese nelle aree di produzione, e sei denominazioni tra le province di Alessandria, Asti, Cuneo con un'incursione in Liguria nell'Imperiese. "L'Anno del Dolcetto" proclamato per il 2019 dalla Regione vuole spingere verso la promozione di questo vitigno che rappresenta un valore identitario. Un patrimonio che merita di essere riscoperto da un pubblico di appassionati sempre più ampio e qualificato. Il programma degli eventi si è aperto lo scorso febbraio con una degustazione guidata delle tre DOCG piemontesi, oltre a Ovada, Diano D'Alba e Dogliani. Nel corso di questi dodici mesi saranno tantissimi gli appuntamenti. Il Dolcetto del territorio ha avuto un

ruolo da protagonista nell'edizione più recente del "Vinitaly" e della Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier a Palazzo Reale a Torino. I prossimi mesi saranno ancora ricchissimi di occasioni per degustare il frutto di un vitigno conosciuto fin dal XVI secolo che sulle nostre colline ha sempre trovato il suo habitat naturale. L'Anno del Dolcetto vede l'Enoteca Regionale e il Consorzio dell'Ovada DOCG lavorare in sinergia con il forte obiettivo di valorizzare al massimo una rete di piccoli e medi produttori del Dolcetto. Un vino che racconta come nessun altro il territorio dal quale proviene e che rappresenta la chiave di volta per un viaggio attraverso tradizioni e culture che sorprendono chi vi si immerge.

<https://enotecaregionaleovada.com/>



## Ambasciatori d'eccezione

Tra i tanti volti che hanno voluto supportare la campagna a favore del Dolcetto il giornalista Rai Giuseppe di Tommaso e il conduttore televisivo Marco Berry.

## Exceptional Ambassadors

*Among the many faces who wanted to support the campaign in favor of Dolcetto, Giuseppe di Tommaso, a Rai journalist, and the television anchor-man Marco Berry.*

## BUONGIORNO DOLCETTO

**15 AGOSTO 2019, ORE 5:30**

AGRITURISMO VAL DEL PRATO, ROCCA GRIMALDA (AL)

**FERRAGOSTO ALLE PRIME LUCI DEL MATTINO:  
UN'ESPERIENZA DI EMOZIONI E MUSICA TRA LE VIGNE**

### PROGRAMMA

**4:30** - partenza a piedi dal piazzale del cimitero di Rocca Grimalda guidati dal CAI sez. Ovada verso Agriturismo Val del Prato

**5:30** - caffè di benvenuto

**6:00** - concerto dei **Dodecachellos**

Al termine, colazione campestre.

**INFO** Dotazione per la passeggiata: torcia elettrica e scarpe stringate con suola scolpita. È possibile pranzare presso **Agriturismo Val del Prato** previa prenotazione (0143 873437). **EVENTO APERTO RAGGIUNGIBILE ANCHE CON MEZZI PROPRI. PARTECIPAZIONE GRATUITA**



di Ovada e del Monferrato

0143 1921243

[enotecaregionaleovada@gmail.com](mailto:enotecaregionaleovada@gmail.com)

**Club Alpino Italiano sez. Ovada**

0143 822578

[info@caiovada.it](mailto:info@caiovada.it)

**#BUONGIORNODOLCETTO**





## 2019 ANNO DEL DOLCETTO

### The year of Dolcetto 2019

A project created to assert an identity. Dolcetto is Piedmont and Piedmont is Dolcetto. A red wine with a strong personality that combines fourteen Regional Winehouses included in their production areas and six denominations among the provinces of Alessandria, Asti, Cuneo same areas in Liguria around Imperia.

2019 has been proclaimed the "year of Dolcetto" by the Region wanting to promote this wine variety as it represents an important identity. A heritage that deserves being rediscovered by a more and more passionate and qualified public.

The events program started last February with a guided tasting of the three Piedmont based DOCG, in addition to Ovada, Diano D'Alba and Dogliani.

During these twelve months, the events will be many.

Our territory's Dolcetto has been the main character of the latest release of "Vinitaly" and of the National Wine and Oil Culture Day organized by the Italian Sommelier Association at Palazzo Reale in Turin.

The next months will be abundant of opportunities to taste the product of a Winehouse known since the XVI Century, our hills being its natural habitat.

The year of Dolcetto sees the Enoteca Regionale and the Consorzio dell'Ovada DOCG working together to promote to their best abilities a network of small and medium producers who have made Dolcetto their first priority.

A wine that represents like no other its territory and could be the medium for a journey through traditions and a culture that always surprises whoever wants to fully immerse themselves in it.

<https://enotecaregionaleovada.com/>



## GOOD MORNING DOLCETTO

### 15<sup>TH</sup> AUGUST 2019, 5:30 AM

AGRITURISMO VAL DEL PRATO, ROCCA GRIMALDA (AL)

**MID-AUGUST AT EARLY MORNING LIGHT: AN EXPERIENCE FULL OF EMOTIONS AND MUSIC IN THE VINEYARDS**

#### PROGRAM

**4:30 am** - departure on foot from Rocca Grimalda Cemetery forecourt, guided by CAI sez. Ovada to Agriturismo Val del Prato

**5:30 am** - welcome coffee

**6:00 am** - Dodecacellos concerto del  
At the end, breakfast.

#### INFO

Required equipment for the walk: flashlight and hiking shoes.

If you wish to book your lunch at Agriturismo Val del Prato

please call 0143 873437. OPEN EVENT. THAT CAN BE REACHED BY OWN TRANSPORT AS WELL. FREE PARTICIPATION.



#BUONGIORNODOLCETTO



Enoteca Regionale  
di Ovada e del Monferrato  
0143 1921243  
enotecaregionaleovada@gmail.com

Club Alpino Italiano sez. Ovada  
0143 822578  
info@calovada.it



**MOBILI  
FOSSATI** s.n.c.

*Da oltre 50 anni...*

**FINANZIAMENTI 24 MESI A TASSO 0**



**TANTE NUOVE PROMOZIONI  
IN ARRIVO, VENITE A SCOPRIRLE!**

Via Cassano, 17 - Serravalle Scrivia (AL)  
tel. 0143 340320 fax 0143 608472  
email: [fossatimobili@yahoo.it](mailto:fossatimobili@yahoo.it) - [www.fossatimobili.it](http://www.fossatimobili.it)



# Buongiorno Dolcetto!

## Ferragosto di musica ed emozioni

*Concerto in vigna alle prime luci del mattino*

*Mid-august at early morning light, music in the vineyards*



Buongiorno Dolcetto! Metti un risveglio in vigna, il sole che sorge alle spalle di un'orchestra classica che suona. La bellezza della collina tra Rocca Grimalda e San Giacomo a fare da sfondo. Lo scenario incantevole si materializzerà per la prima volta il 15 agosto prossimo, con l'iniziativa ideata dall'Enoteca Regionale, in collaborazione con il Consorzio dell'Ovada DOCG, e il Cai di Ovada. A esibirsi saranno i Dodecacellos, dodici violoncelli, un pianoforte e percussioni, che con arrangiamenti curati dal direttore Andrea Albertini, proporranno le più celebri colonne sonore di Ennio Morricone, Nino Rota, John Williams e altri nomi di spicco. Della formazione fa parte anche Arianna Menesini, solista del Rondò Veneziano. «L'iniziativa - racconta Mario Arosio, presidente di Enoteca Regionale che l'ha curata - vuole simboleggiare l'inizio di un nuovo periodo per nostro Dolcetto e dare la possibilità di vivere un'esperienza che coinvolga i sensi principali: la vista, l'olfatto e il gusto. Siamo sicuri diventerà appuntamento fisso dell'estate ovadese». Il Cai organizzerà una passeggiata tra le vigne per raggiungere il luogo del concerto, l'agriturismo Val Del Prato. «Un'iniziativa diversa - commenta Diego Cartasegna, volto storico dell'associazione - che rientra alla perfezione tra le attività che il nostro gruppo sviluppa lungo l'arco dell'anno». «Ci è sembrata - racconta Antonio Facchino, titolare dell'azienda - un'ottima occasione per dialogare con appassionati di vino e natura e presentare tutta la bellezza dei paesaggi in cui nascono i nostri prodotti». Alla giornata si collega anche il concorso fotografico che lo stesso Cai di Ovada ha deciso di dedicare al vino locale, celebrando l'anno del Dolcetto.

**enotecaregionaleovada.com**  
<https://www.caiovada.it/>

### Good morning Dolcetto! Smell, taste and music

*Good morning Dolcetto! You wake up in the wine house, with a classic orchestra playing, the sun and rising behind it. The beautiful hill between Rocca Grimalda and San Giacomo in the background. This beautiful scenario will become real on August 15th thanks to the initiative organized by Enoteca Regionale in collaboration with Consorzio dell'Ovada DOCG and Cai (Club Alpino Italiano - Italian Alpines Club) from Ovada. The Dodecacellos, twelve cellos, one piano and drums will be performing. Thanks to the arrangements by the director Andrea Albertini, they will propose the most famous soundtracks by Ennio Morricone, Nino Rota, John Williams and other famous artists. Arianna Menesini, solo artist from the Rondò Veneziano, will also take part in the event. «This initiative wants to mark the beginning of a new era for our Dolcetto and give the possibility of living an experience involving our main senses: sight, smell and taste - says Mario Arosio, president of the Enoteca Regionale responsible for the initiative. We are sure this will become a regular stop in our summer in Ovada». The Cai will plan a walk through the wineries to reach the concert venue, the Val Del Prato agriturismo.*

*«A different initiative that fits perfectly with the different events our association plans throughout the year - says Diego Cartasegna, historic member of the association». «We thought it would be a great opportunity to communicate with wine and nature enthusiasts and show the beauty of the landscapes where all our products come from - comments Antonio Facchino, owner of the company». During the day, the Cai is going to plan a photography contest dedicated to local wine, celebrating, this way, the year of Dolcetto.*

**enotecaregionaleovada.com**  
<https://www.caiovada.it/>



# Anita e Erik: le colline come scelta di vita

*Wine&Kitchen gestisce l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato*

*Anita and Erik together at Wine&Kitchen*

Per diciassette anni è cresciuta tra le vigne ovadesi dell'azienda condotta dal padre Eugenio. Anita Burnengo ha fatto della cultura del vino respirata in famiglia fin dalla più giovane età un progetto di vita. E appena si è presentata la possibilità ha scelto di riabbracciare la città della sua infanzia. Con il marito Erik Fanelli ha deciso di creare "Wine&Kitchen", espressione della gestione del locale commerciale dell'Enoteca Regionale situato nelle cantine di Palazzo Delfino. «Conosciamo bene il territorio - racconta Anita che negli ultimi anni si è occupata per il centro e nord Italia del ramo commerciale del brand "Signorvino" - e abbiamo scelto di tornarci per la qualità della vita che può offrire. Vogliamo che l'Enoteca diventi il punto di incontro dell'Alto Monferrato, proponendoci agli appassionati ma anche a chi vuole avvicinarsi al mondo del vino». Da qualche mese Wine&Kitchen è al fianco dell'Enoteca nelle attività di promozione del vino e dei prodotti del territorio: eventi, serate a tema, e corsi si affiancano a un'attività ristorativa che punta a reinterpretare la tradizione con innovazione e creatività.

«Cibo e vino - aggiunge Erik Fanelli - sono il miglior biglietto da visita di una zona. Noi vogliamo raccontarli con un approccio più semplice e amichevole, alla portata di tutti». All'interno dei locali, aperti dal martedì al sabato, con orari tra le 10.00 e le 18.00 e tra le 10.00 e le 24.00, è possibile acquistare a prezzo di cantina i vini dei produttori soci dell'ente. Un ambiente caldo e accogliente consente di apprezzare a pieno l'eccellenza del territorio che con frequenza sempre maggiore esercita il suo fascino nei confronti di visitatori in cerca di esperienze diverse e turisti.

[www.facebook.com/WKwinekitchen/](http://www.facebook.com/WKwinekitchen/)

## Wine house management

*For seventeen years she has been living among the vineyards of her father Eugenio's facility. Anita Burnengo has turned her family's passion for wine and its culture into a life project and, as soon as she could, she went back home to embrace her childhood city once again.*



### La coppia del vino

Anita Burnengo e Erik Fanelli (39 e 38 anni) all'interno di Wine&Kitchen

### The wine couple

Anita Burnengo and Erik Fanelli (39 and 38), inside Wine&Kitchen.

*She has created, together with her husband, Erik Fanelli, "Wine&Kitchen", expression of the Regional Wine house situated in the cellars of Palazzo Delfino. «We know our area pretty well - says Anita, manager for the brand "Signorvino" commercial branches in the North and Center of Italy - and we decided to come back for the quality of life it can offer. We want our wine house to become a meeting point in the High Monferrato, offering our wine to the enthusiasts but also to anyone who wants to get to know the wine world better». "Wine&Kitchen" has been working with the Regional Wine house to promote wine and products of the territory for a couple of months now: events, themed nights and classes are the right hand of a catering activity whose goal is to serve traditional products with a hint of innovation and creativity. «Food and wine - adds Erik Fanelli - make up a region's best business card. We want to talk about them simply and within everyone's reach». Inside their spaces, open from Tuesday to Saturday between 10:00 and 18:00 and 10:00 and 24:00, it is possible to buy local wine at a cellar price. A warm and welcoming environment is ideal to appreciate the excellence of our territory, frequently seducing visitors looking for new experiences as well as tourists.*

[www.facebook.com/WKwinekitchen/](http://www.facebook.com/WKwinekitchen/)





# Agnolotti, tradizione di famiglia

La ricetta trascritta su un libricino di norma custodito gelosamente dalla mamma, qualche piccola variante in ossequio alla tradizione famigliare: il rito della preparazione degli agnolotti, o "anloti" per dirla davvero all'ovadese, è un ponte tra le generazioni e pratica ancora molto diffusa. «A casa mia – racconta Paolo Bavazzano, storico del costume della nostra città – la stagione dei ravioli inizia il 18 ottobre con San Paolo della Croce: la finestra della cucina con i vetri appannati dava il segnale che l'acqua nella pentola stava bollendo e i ravioli erano in fase di cottura». Quel giorno niente porzioni. ognuno si sarebbe servito da solo e in proporzione al proprio appetito: ravioli in bianco sconditi, nella scodella con il vino invecchiato, conditi con "u tucu" tipico sugo di carne genovese, più volte, fino a che ne rimanevano quattro o cinque isolati sul fondo del grilletto. Da sempre l'agnolotto è protagonista della vita pubblica della città. Memorabile è la raviolata imbandita sulla "Piazza del Giuoco del Pallone", oggi Piazza Garibaldi di Ovada, il giovedì grasso del 1848, offerta e servita al popolo dalla borghesia e dal ceto commerciale. L'evento è ricordato come il pranzo della fratellanza dopo che le fasce meno abbienti della popolazione avevano solo assistito ai festeggiamenti per la concessione dello Statuto Albertino. La raviolata in piazza ancora oggi è ripro-

posta dalla Confraternita di San Giovanni nell'ambito delle celebrazioni che si tengono ogni anno al 24 giugno.

[paolobavazzano.weebly.com](http://paolobavazzano.weebly.com)  
[accademiaurbense.it](http://accademiaurbense.it)

## Agnolotti, a family tradition

*The recipe written on a booklet jealously guarded by his mother, a few little variations according to his family tradition: the practice of agnolotti making, or "anloti" as people from Ovada call them, is still an utterly common procedure, as a bridge between generations. «In my home – Paolo Bavazzano, historian studying the costumes of our town, says – ravioli season starts on October 18th with San Paolo della Croce: the steam on the kitchens' windows was a clear sign that the water was boiling and the ravioli were cooking». That day there were no set rations. Everyone would have helped themselves and eaten according to their own appetite: plain ravioli, ravioli in a bowl with aged wine or seasoned with the typical meat sauce from Genoa, the "u tucu", refilled over and over again until only four or five were left on the bottom of the pot. The agnolotto has always been the protagonist of the city's public life. Truly memorable is the raviolata in "Piazza del Giuoco del Pallone", today Garibaldi Square in Ovada, on Mardis Gras*

*in 1848, offered and served to the people by the bourgeoisie and the merchant class. The event had been remembered as the brotherhood meal, as the lower social classes had only been witnesses of the celebrations following the granting of the Albertine Statute. The raviolata in the main square is still offered today by the brotherhood of San Giovanni during the annual celebrations taking place on the 24th of June.*



### Chi è Paolo Bavazzano

66 anni, è un grande esperto di storia locale, con particolare riferimento a costume e tradizioni.



### Who Paolo Bavazzano

66 years old, he is an expert in local history with special attention to costumes and traditions.

13  
ORI



TENUTA  
LA MAREMMA

Frazione Albareto 9 - Molare (AL)  
Telefono 0143 888323

Per ordini e prenotazioni  
Anfosso - Via Migliara - Alessandria  
Telefono 0131 266265 - 56228  
Fax 0131 232372

e-mail: [ranfos@tin.it](mailto:ranfos@tin.it) - [www.anfossimoda.it](http://www.anfossimoda.it)

Romano

Anfosso





## Chi è Italo Danielli

Produttore di vino presidente del consorzio dell'Ovada fin dalla sua nascita

## Who Italo Danielli

*He's a wine maker and also the president of the consortium of Ovada since its launch.*

# Ovada: il Consorzio punta all'eccellenza

*Giovani produttori e voglia di guardare al futuro*

*The new future for the young wine makers*

Il battesimo ufficiale al grande pubblico degli appassionati di vino, dopo il riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole, è arrivato lo scorso aprile nello stand allestito a Verona per il Vintaly 2019. Una squadra composta da trentasei giovani produttori orgogliosi di portare in alto la bandiera dell'Ovada DOCG, la produzione di punta del settore vitivinicolo del territorio. Per l'occasione è stata organizzata una degustazione guidata e condotta dai due di Decanter, Fede&Tinto, dove le annate 2017, 2016, 2011, 2004, 1998, 1991 sono state proposte come l'estrema versatilità di un rosso, che può essere "pop" ma anche longevo sfatando i luoghi comuni legati al passato. «I produttori della nostra associazione - spiega Italo Danielli, presidente del consorzio - hanno lavorato molto, partendo dall'ottenimento della DOCG nel 2008, con l'obiettivo di innalzare la qualità. Oggi possiamo dire che lo scenario è pronto per un rilancio complessivo. Il riconoscimento e l'attività dell'Enoteca Regionale sono stru-

menti importanti sui quali lavorare». Il disciplinare prevede che i vini siano ricavati esclusivamente da uve di Dolcetto provenienti da ventiquattro comuni dell'Ovadese e delle zone limitrofe da terreni argillosi, tufacei, calcarei e loro eventuali combinazioni, posti esclusivamente in zone collinari ad altitudini fino ai 600 metri sul livello del mare. Il vino del 2017 presentato a Verona ha evidenziato profumi freschi e fragranti di frutti di bosco, ribes rossi, lamponi, seguiti da sentori minerali. Il gusto è fresco e tannico, tipico della sua gioventù, che insieme alla struttura e un adeguato riposo in bottiglia fanno intuire a una lunga evoluzione. Il grande scrittore Mario Soldati, nel viaggio compiuto per la guida "Vino al vino" testimoniava del "maggior profumo, maggiore gradazione, maggiore densità e una maggiore possibilità di invecchiamento", rispetto ad altri rossi simili del Piemonte.

[www.ovada.eu/](http://www.ovada.eu/)  
[www.facebook.com/ovadadocg/](https://www.facebook.com/ovadadocg/)



**LA ROSSA**  
quellidellarossa.it

**Agriturismo con camere e ristoro**  
**Produzione Dolcetto D'Ovada e Barbera del Monferrato**  
**Fattoria didattica • Camminate su percorsi tracciati**  
**Prova in cucina • Vendemmia collettiva**

Strada per Cremolino, 15  
Morsasco (AL) • tel. 0144 73388  
info@quellidellarossa.it  
[www.quellidellarossa.it](http://www.quellidellarossa.it)







## Ovada DOCG consortium

The official inauguration to the public of wine enthusiasts, after being recognized by the Ministry of Agricultural Policies, took place last April on its own stand in Verona at Vinitaly 2019. A passionate team of thirty-six young wine makers, proudly of representing the Ovada DOCG, the core product of the production of their wine-making industry. For the occasion, a tasting has been planned, guided by the decanter duo Fedè&Tinto, where the 2017, 2016, 2011, 2004, 1998 and 1991 years red wines show their versatility, they can be "pop"

but also enduring, debunking the common knowledge of the past. «Producers from our association – says Italo Danielli, president of the consortium – have worked hard, starting from earning the DOCG title in 2008, their goal being raising their quality. Today, we can safely say that the scenery is ready for a new launch. The recognition and the activities of the Enoteca Regionale are important aspects to work on». According to the procedural guidelines, this wine has to come exclusively from Dolcetto grapes coming from twenty-four municipalities in the Ovada area and from its neighboring regions of clay-rich, tuff, calcareous lands and their possible combinations, always on uphill areas, at altitudes

not higher than 600 meters above the level of the sea. The 2017 wine presented in Verona underlined fresh scents such as of berries, red currant, raspberries followed by mineral hints. The taste is fresh and tannic as well, symbol of its young age. Its structure and an adequate sitting time already let us foresee an important evolution. Famous writer Mario Soldati, during his time passed traveling for the guide "Vino al vino", stated that wine had a "stronger scent, bigger strength, higher density and a higher chance at aging well", compared to similar Piedmont red wines.

[www.ovada.eu/](http://www.ovada.eu/)  
[www.facebook.com/ovadadocg/](https://www.facebook.com/ovadadocg/)

15  
ORI

AZIENDA AGRICOLA  
**GHIO**  
 ROBERTO  
*Vignaioli dal 1881*

*Osteria*  
**PIEMONTEMARE**  
*Il Piemonte più vicino al mare*





Siamo presenti su  
[www.cantine.wine](http://www.cantine.wine)



AZIENDA AGRICOLA GHIO ROBERTO • Via Circonvallazione 3 • Bosio (AL) • 347 7789371 • [info@ghiovini.it](mailto:info@ghiovini.it)  
 OSTERIA PIEMONTEMARE • Vico Rose 2 R • Gavi (AL) • 0143 642411 • [osteria@ghiovini.it](mailto:osteria@ghiovini.it) • [www.osteria.ghiovini.it](http://www.osteria.ghiovini.it)



**alessandria**

AUTO

**VIAGGIA SEMPRE CON VOI**



**SUBARU**

**Jeep**



**PROFESSIONAL**

**SPINETTA MARENGO (AL) - S. S. 10, N° 20**



# Aco: arcobaleno di sapori per un buon caffè

*Da Ovada, un'azienda storica a casa e nei bar*

*Artisan coffee from Ovada*

L'aroma rotondo e avvolgente che solo il caffè artigianale può avere. Trentasei anni di esperienza al centro di quella che ha da sempre rappresentato un'area di passaggio delle materie prime tra il vicino porto di Genova e il Piemonte. ACO (Artigiana Caffè Ovadese) nasce nel 1983 dalla passione per la torrefazione del fondatore Stefano Carosio. Oggi dall'area della Rebba, una bottega che coniuga l'innovazione tecnologica nel campo e la stessa attenzione artigiana nella creazione, partono in direzione dei bar della provincia quattro miscele particolari e personalizzate. «Il caffè – spiega Alberto Carosio, prosecutore della tradizione di famiglia – arriva qui ogni lunedì, il giorno in cui ci occupiamo della tostatura. Lo ordiniamo dopo averlo testato secondo i nostri parametri. Sono la base per la preparazione dei nostri prodotti. La mia passione per questo lavoro nasce dalle ore trascorse con mio papà alla scoperta dei segreti di questo mestiere». All'interno della tostatrice, i chicchi

sottoposti al procedimento fanno il tipico rumore delle caldarroste, vedono il loro colore di partenza diventare più scuro. Il risultato è un sapore complesso che mette assieme l'amaro, l'acidità, la dolcezza che pongono le basi della struttura, armonizzata dal fruttato, dal cioccolato.

<https://caffeco.it/>

## Aco coffee

*The rich and embracing scent that only homemade coffee can have. Thirty-six years of experience living in what has always been considered a passing point for raw materials between the close by Port of Genoa and Piedmont. ACO (Artigiana Caffè Ovadese) sees the light in 1983 from the passion about roasting and coffee shops of Stefano Carosio, its founder. Today, around Rebba street, a small shop links technological innovation with handcraft attention. Four unique and personalized blends depart from here to move to the province's bars. «Coffee – says Alberto Ca-*

*rosio, who has followed his family tradition for years – arrives here every Monday, the day we decided assigning to roasting. We order it after having it tested according to our parameters. Those are the roots of the making of our products. My passion for this job has its origin in the hours spent alongside my dad to the discovery of its secrets». Inside the roasting machine, the processed beans make the typical sound of chestnuts being roasted and they see their original color turning darker. The outcome is complex, a taste linking together bitterness, acidity and sweetness, the bases of its structure, balanced by fruit and chocolate nuances.*

<https://caffeco.it/>



17  
ORI



... CREATORI DI SAPORI  
DAL 1983

**ARTIGIANA CAFFÈ OVADESE**

Ovada (AL) • Strada Rebba 59  
Tel. 0143 86169 • Cell. 335 6048218 • [www.caffeco.it](http://www.caffeco.it)

# Cucina: un amore di famiglia «Ovada, un confine da gustare»

*Sebastiano e Rosario Papalia, due fratelli ai fornelli*

*Sebastiano and Rosario Papalia, two brothers in the kitchen*

La clientela arriva dalla Sicilia come da Bolzano. Nel 2014 la sua cucina meritò una citazione sul prestigioso New York Times per l'attenzione nei riguardi dei clienti con allergia al glutine. Sebastiano Papalia è il volto de "L'Archivoltò - Osteria Nostrale" da vent'anni. Uno spirito imprenditoriale che l'ha portato a mettere a frutto l'esperienza maturata in una gastronomia per creare in piazza Garibaldi un angolo che fosse la vetrina dei prodotti del territorio. «In un ristorante - racconta - la cucina è la prima cosa. Subito dopo viene l'abbinamento con il vino. Ovada è cresciuta molto in questi anni ed è pronta per fare il definitivo salto di qualità. Io nella prima pagina della carta dei vini, ho quaranta tipi di Dolcetto». Agnolotti alla vecchia maniera, funghi e tartufi al culmine della stagione, le grandi carni alla piemontese e un utilizzo sapiente della materia prima offerta dal mare. «Possiamo attingere ad un panorama molto ampio - prosegue Papalia - dal pesto alla bagna cauda,



tanti clienti vengono qui per questo piatto della tradizione che ormai non si fa più. Anche il bollito l'abbiamo innovato servendolo nella terracotta, così rimane caldo e personalizzato. In cucina con me c'è mio fratello Rosario capace di innovare grazie ad un lungo percorso fatto con chef diversi: la cosa più difficile è rimanere aggiornati».

La forza di una famiglia che mette

amore nelle cose che fa, l'ambizione di essere testimonial del territorio in cui si vive. «Anche se vengo riconosciuto come eccellenza non dormo sugli allori. La cucina mi impegna molto, è la mia passione».

[www.archivoltotoosterianostrale.it/](http://www.archivoltotoosterianostrale.it/)  
[www.facebook.com/Lacantinadellarchivolt/](https://www.facebook.com/Lacantinadellarchivolt/)



## LA PROMOZIONE SCAVOLINI CHE PIACE A TUTTA LA FAMIGLIA

Con la tua nuova cucina Scavolini, completa del set Samsung tra cui il nuovo forno Dual Cook Flex™.



**IL TV SAMSUNG  
UHD 55" E' IN  
OMAGGIO!**

Acquista una cucina Scavolini dal valore minimo di € 4.500,00 completa di 4 elettrodomestici Samsung tra cui il nuovo forno con doppia porta Dual Cook Flex™. Avrai in omaggio un TV Samsung Ultra HD da 55 pollici.

Operazione valida dal 1 Aprile al 31 Luglio 2018.  
Scopri di più su [www.scavolini.com/cookshow](http://www.scavolini.com/cookshow)



**MOBILI PARODI**  
Via Provinciale, 23  
Tagliolo Monferrato (AL)  
Tel. 0143.1979399

**SCAVOLINI**



## L'Archivolto Osteria Nostrale

*The clientele comes from Sicily as well as from Bolzano. In 2014 his cuisine earned a quote on the prestigious New York Times for the attention for his celiac customers. Sebastiano Papalia has been the face of "L'Archivolto - Osteria Nostrale" for twenty years. His entrepreneurial spirit allowed him to take advantage of his experience gained in an eatery to open his personal corner and make it a window on the products of his territory. «Cooking is the most important thing in a restaurant - he says. Wine-pairing comes right after. Ovada has notably grown these past few years and it is ready to take the next step towards a higher quality. In the first page of my wine list I have forty different kinds of Dolcetto». Old-fashioned way agnolotti, ripened mushrooms and truffles, great Piedmontese meats and an expert employment of what the sea has to offer. «We can draw from a very diverse panorama - says Papalia - from pesto to bagna cauda, many customers come here to try this traditional dish that's not being cooked anymore. We innovated our boiled meat too by serving it in our terracotta dinnerware as to keep it warm and personalized. My brother, Rosario, stays in the kitchen with me and his mentality must be one of learning, through a journey, from the professionals. The most difficult thing is being*



*updated». The power of a family who love what they do, the aspiration and ambition of being a testimonial for their own territory. «Even if I get recognized as an excellence, I am not sleeping on my laurels. I busy myself with cooking, it's my passion».*

**[www.archivoltoosterianostrale.it/](http://www.archivoltoosterianostrale.it/)  
[www.facebook.com/Lacantinadellarchivolto/](https://www.facebook.com/Lacantinadellarchivolto/)**

**L'Archivolto Osteria Nostrale**

Foto ristorante

**L'Archivolto Osteria Nostrale**

Photo of restaurant

19  
ORI

  
**CANTINA DI MANTOVANA**  
 — DAL 1955 —  

**Festeggia l'Anno del Dolcetto  
 con i Nostri Vini!**

Via Martiri della Resistenza, 48 - Fraz. Mantovana - Predosa (AL)  
 Tel. e fax 0131 710131 - [www.cantinamantovana.it](http://www.cantinamantovana.it)



# Silvano d'Orba: borgo e grappe da medaglia

*I distillati diventano un tratto distintivo del territorio*

*Silvano d'Orba, special district for distillates*

Nasce dalla seconda vita delle vinacce utilizzate per la produzione del Dolcetto uno dei prodotti più tipici. A Silvano d'Orba la grappa non è solo un distillato ma un percorso fatto di memoria e innovazione sempre attenta alla tradizione. Il "metodo discontinuo alla piemontese" racchiude una storia e un universo di aromi e sapori. Gli studenti dell'Università del gusto di Pollenzo arrivano ogni anno a studiare il segreto di Gino Barile, l'uomo che da più di quarant'anni regala agli appassionati grappe d'autore. A breve distanza i fratelli Giorgio e Marcella custodiscono i segreti di un'attività nata nel 1870 che si è tramandata, attraverso differenti rami della famiglia, per sei generazioni. «Nel nostro impianto - spiega Giorgio Soldatini - le vinacce vengono caricate a mano. La Regione Piemonte con un decreto ha messo nero su bianco l'unicità del nostro metodo che consente di ricavare un prodotto senza eguali che si richiama direttamente a ciò che nostra nonna Susanna ha

creato per più di trent'anni». A Silvano la grappa rappresenta anche un'esperienza. In autunno le porte delle distillerie si aprono per il tradizionale festeggiamento legato al termine della produzione. La bottega di Gualco, nel centro del paese, rappresenta un luogo incantato dove assaggiare e vivere a pieno la magia di questo prodotto. La visita guidata prenotabile è un percorso emozionale dal locale dello stoccaggio delle vinacce, all'impianto per la distillazione, fino alla cantina per l'invecchiamento del 1700. Dal lavoro sapiente della distilleria prodotti che nel tempo hanno ricevuto tanti riconoscimenti a livello internazionale. Nella recente edizione 2019 del Craft Spirit Award di Berlino sono state riconosciute con la medaglia d'oro la Grappa di Barbera, la Grappa Rubinia e la Grappa Stravecchia che ha ricevuto anche la menzione come "Best in class".

<https://www.distilleriagualco.it/>  
[www.facebook.com/distilleria.gualco/](https://www.facebook.com/distilleria.gualco/)



## Non solo grappa

Giovani, invecchiate e aromatizzate. Le bottiglie di Gualco partono da Silvano per raggiungere anche il Canada, il Giappone, di recente gli Stati Uniti, e anche la Città del Vaticano

## Distilleria Gualco

DAL 1870 GRAPPE, LIQUORI E SPIRITI



### IL NEGOZIO

Assaggia, osserva e scegli la tua grappa dei sogni nella nostra sede a Silvano d'Orba



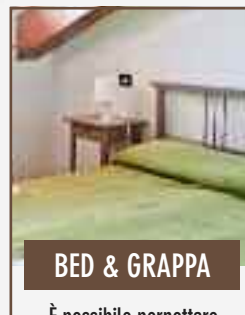
### SUPERLA

Liquore a base di grappa Ricetta degli anni '30 di Bartolomeo Gualco



### VISITE GUIDATE

Prenota la tua visita con degustazione nella nostra cantina



### BED & GRAPPA

È possibile pernottare in distilleria in una delle nostre camere e fare una visita guidata con degustazione gratuita



### DISTILLERIA GUALCO

Silvano D'Orba (AL)  
 Via XX Settembre 5  
 Tel. 0143 841113  
 Aperto tutti i giorni  
 9-12,30 / 15-19  
[www.distilleriagualco.it](http://www.distilleriagualco.it)



## Silvano d'Orba, the magical "grappa"

*Grappa comes from the second life of the pomaces used to produce Dolcetto, one of our most traditional products. In Silvano D'Orba, grappa is not only a distillate, it is a journey through memory and innovation always respecting tradition. The "Piedmontese discontinuous method" holds an universe and a history of scents and flavors. The students of the University of Taste in Pollenzo study, every year, the secrets of Gino Barile, a man who has been producing signature grappa for more than forty years. Close by, we also find Giorgio and Marcella, siblings who hold the secrets of a company born in 1870, passed on among family members for six generations. «In our facility the pomaces are hand carried – says Giorgio Soldatini. The Piedmont Region has released a decree attesting the uniqueness of our method, thanks to which we produce high quality products reminiscent of what our Grandmother, Susanna, has produced for more than thirty years».*

*In Silvano, grappa is also an experience to live. In autumn the doors of various distilleries open to celebrate the end of the year's production. The Guasco small shop, situated in the center of the small village, resembles an enchanted world where people can taste and feel the real magic of this product. People can book a guided visit and go through an emotional journey starting from the pomaces warehouse, moving to the distillery facility and proceeding to the aging cellar, dated 1700. From the expert work of the distillery come products that have been repeatedly recognized internationally.*

*In the latest 2019 edition of the Craft Spirit Awards in Berlin, the Barbera Grappa and the Rubinia Grappa have been awarded the Gold Medal and the Stravecchia Grappa has even brought home the title of "Best in Class".*

<https://www.distilleriagualco.it/>  
[www.facebook.com/distilleria.gualco/](https://www.facebook.com/distilleria.gualco/)

### Not just grappa

Young, aged and flavored. Gualco's bottles leave Silvano to reach Canada, Japan, more recently United States and even the Vatican City.

## Tre domande a Giorgio Soldatini

L'aroma inconfondibile accoglie i visitatori all'interno del negozio storico nel centro del paese. «Le nostre grappe – racconta Giorgio Soldatini – derivano dai vitigni di Dolcetto, Barbera, Cortese e Moscato; si dividono in giovani, invecchiate dai due ai sei anni, e aromatizzate con erbe e frutta. Il segreto? Il nostro impianto di distillazione discontinuo».

### Qual è il funzionamento?

Le vinacce vengono inserite nell'alambicco con la loro naturale umidità. Il nostro metodo discontinuo a bagnomaria è completamente artigianale. Il caricamento avviene manualmente di volta in volta. Il forno viene caricato con la legna il lunedì mattina. Per tutto il resto della settimana vengono utilizzate le vinacce stesse. Nell'arco di un'ora e venti minuti produciamo tra dodici e quattordici litri di grappa da 250 chili di vinaccia. Noi siamo pienamente convinti che questo modo di lavorare dia vantaggi a livello qualitativo.

### Anche le vostre ricette sono il frutto della tradizione di famiglia?

La Superla è una creazione di Bartolomeo Gualco ed è un infuso di diciassette erbe che coniuga l'amaro del digestivo e il sapore della grappa. La Suavitas è più dolce, per questo mia nonna Susanna la definiva la grappa delle donne per il gusto caratteristico. Entrambi sono marchi registrati. Mia nonna prima e mio papà hanno reso quest'azienda piccola ma solida. Noi siamo la sesta generazione: per me e mia sorella Marcella la scelta di proseguire su questa strada è stata un piacevole omaggio alle nostre radici.

## Three questions to Giorgio Soldatini

*The unmistakable aroma is welcoming our guests inside the shop in the old town part of the village. «Our grappa – says Giorgio Soldatini – comes from the same vine as Dolcetto, Barbera, Cortese and Muscat; they are divided in young, aged between two and six years and balanced with herbs and fruits. Their secret? Our discontinuous distillation system».*

### How does it work?

*The pomaces are inserted in a still with their natural humidity. Our discontinuous double boiler system is completely handmade. The pomaces are manually loaded each time. The oven is filled with firewood every Monday morning. For the rest of the week we simply use the pomaces themselves. In around one hour and twenty minutes we produce between twelve and fourteen liters of grappa from 250 kilos of pomaces. We are absolutely certain that this system gives us higher quality products.*

### Are your recipes following your family tradition as well?

*The Superla is a creation of Bartolomeo Gualco and it consists of an infusion of seventeen herbs blending the bitter characteristics of the digestif with with typical taste of grappa. The Suavitas is sweeter, for this reason my grandmother Susanna used to call it the women grappa for its characteristic taste. Both of them are registered brands. My grandmother first, my father then, have made this small company strong. We are the sixth generation: for me and my sister Marcella, the choice to follow this path has been a pleasant homage to our roots.*





# La Farinata, un ponte tra le culture

*Piatto tipico a base di ceci cotti nel forno a legna ad alta temperatura*

*“Farinata”, typical and traditional recipe in Ovada*

«La farinata è scolpita nella tradizione degli ovadesi. In passato l'usanza più tipica per chi scendeva in città dai paesi per il mercato era quella di ripartire con un cartoccio di farinata bella calda». Lucia Barba ha affiancato l'insegnamento di materie classiche nelle scuole superiori allo studio del patrimonio storico della gastronomia del territorio, dedicando all'argomento diverse pubblicazioni come “Tagliatelle stese al sole” e “Il re agnolotto e il principe andarino”. «La farinata - racconta - è un viaggio ideale attraverso diversi paesi. Esistono piatti simili in Marocco (calentita), Toscana (cecina), ovviamente Liguria e Francia meridionale (socca)». La ricetta classica prevede una torta salata di minimo spessore che ha come ingredienti, oltre alla farina di ceci, acqua, sale e olio d'oliva. Preferibilmente cotta in forno a temperatura molto alta. In dialetto viene chiamata “panissa”. «Si tratta di una variazione semantica quando del piatto originario si è perso l'uso». L'ingrediente base è lo stesso della farinata, la farina di ceci. Quest'ultima, per la panissa, viene versata in una

pentola con acqua e sale e si fa cuocere fino a una morbida consistenza. Quindi si versa in un contenitore cilindrico o in un piatto, si taglia a fette o a cubetti e si fa friggere o si mangia fredda condita con olio e limone o cipolla affettata. Questo piatto, che non ha nulla a che fare con l'omonimo piatto vercellese dove ci sono riso, lardo e fagioli, esiste anche in Spagna, a Cadice, con il nome di “paniza”. In un porto di commerci transoceanici come Cadice ci devono essere state felici confluenze gastronomiche.

## The Farinata

«Farinata is etched in Ovada's tradition. In the past, people who left their villages to visit the city, used to go back to their homes with a portion of hot farinata with them». Lucia Barba has helped teaching classic subjects in various high schools as well as studying the historic heritage of the land's gastronomy, object of several of her publications such as “Tagliatelle stese al sole”

and “Il re agnolotto e il principe andarino”. «Farinata is an ideal trip through several countries - she explains. There are similar dishes in Morocco (calentita), Tuscany (cecina), obviously in Liguria and Southern France (socca)». The traditional recipe sees a very thin savory pie made of chickpea flour, water, salt and olive oil. Preferably cooked in the oven at high temperatures. Its dialect name is “panissa”. «It is a semantic variation, opted for when the original dish lost its purpose».

The main ingredient is the same as farinata, chickpea flour, that, for the making of panissa, is poured into a pot with water and salt and cooked until it reaches a soft consistency. Then poured into a plate or a cylindrical container, cut into slices or squares. It can be eaten fried as well as cold adding some oil, lemon juice or minced onions. This dish, totally different from the one from Vercelli containing rice, lard and peas, can be found in Spain too, in Cadice, with the name “paniza”. In such an important transoceanic commercial port there must have been gastronomic convergences.



# PERCHÉ NON HAI UNA SUBARU



Forse non ti importa la sicurezza che hai con l'EyeSight? Forse non ti interessa la trazione integrale Symmetrical AWD o la stabilità del motore SUBARU BOXER? Forse non vuoi la tranquillità di cinque anni di garanzia\*? O forse non ne hai mai guidata una.

**Prenota il tuo test drive, scopri tutte le ragioni che non puoi ignorare.**

\*I primi tre anni o 100.000 km sono coperti dalla garanzia di fabbrica, nel rispetto delle condizioni previste nel libretto di garanzia. I successivi due anni, a partire dal giorno successivo la scadenza della garanzia di fabbrica di tre anni o 100.000 km (quale dei due eventi si verifichi prima), sono coperti dall'estensione di garanzia, nel rispetto delle condizioni riportate nell'accordo di garanzia Car Garantie. Sul modello SUBARU BRZ l'opzione è a pagamento.

SUBARU BRZ ciclo combinato: consumi 7,8 (l/100km); emissioni CO2 180 (g/km).  
LEVORG ciclo combinato: consumi da 6,9 a 7,1 (l/100km); emissioni CO2 da 159 a 164 (g/km).  
WRX STI ciclo combinato: consumi 10,4 (l/100km); emissioni CO2 242 (g/km).  
OUTBACK ciclo combinato: consumi da 5,6 a 7,0 (l/100km); emissioni CO2 da 145 a 161 (g/km).  
FORESTER ciclo combinato: consumi da 5,7 a 10 (l/100km); emissioni CO2 da 148 a 197 (g/km).  
SUBARU XV ciclo combinato: consumi da 5,4 a 9,2 (l/100km); emissioni CO2 da 138 a 160 (g/km).



**SUBARU**  
*Confidence in Motion*

VI ASPETTIAMO PRESSO LA CONCESSIONARIA

## Centralcar

SHOWROOM • ALESSANDRIA • VIA MARENGO 155 • TEL. 0131 231250

SUBARU CONSIGLIA



SEGUI SUBARU ITALIA





**Clinica Salus**  
**Policlinico di Monza**  
Istituto ad Alta Specializzazione



## **SPECIALITÀ DI RICOVERO E CURA**

- **CHIRURGIA GENERALE**
- **ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA**
- **RIABILITAZIONE MOTORIA**
- **NEUROLOGIA**
- **DAY SURGERY  
(CHIRURGIA-OCULISTICA  
ORTOPEDIA)**
- **CAVS (CONTINUITÀ ASSISTENZIALE  
VALENZA SANITARIA)**
- **MEDICINA GENERALE**

## **ATTUALITÀ AMBULATORIALI**

- **CARDIOLOGIA**
- **CHIRURGIA GENERALE**
- **FISIATRIA / FISIOKINESITERAPIA**
- **NEUROLOGIA  
E NEUROFISIOPATOLOGIA**
- **OCULISTICA**
- **ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA**

## **PER INFORMAZIONI**

- **Centralino: 0131 29461**
- **E-mail: [info@clnicasalus.it](mailto:info@clnicasalus.it)**

## **SERVIZI SPECIALI E DIAGNOSI DI CURA**

- **DIAGNOSTICA PER IMMAGINI  
(RADIOLOGIA TRADIZIONALE-RX,  
OPT, ECOGRAFIA, TAC)**
- **LABORATORIO ANALISI**

Tutte le specialità esercitate sono rese in regime di Accreditamento al Servizio Sanitario Nazionale. Il paziente è tenuto esclusivamente al pagamento dell'eventuale ticket

## **PER PRENOTARE**

- **Centro Unico Prenotazioni:**  
**tel. 0131 29461** Servizio attivo dalle ore 8,30 alle 13,00 e dalle ore 14,00 alle 16,30 dal lunedì al venerdì.  
E' attiva la segreteria telefonica durante la chiusura degli uffici
- **Accesso diretto senza prenotazione**  
Esami di laboratorio ed ECG dal lunedì al venerdì dalle ore 7,30 alle 9,30
- **Prenotazione a distanza**  
Collegandosi al sito [www.clinicasalus.it](http://www.clinicasalus.it)  
Sms al numero: 338 5714132

Alessandria  
Via Trotti 21 - Tel. 0131 29461  
Fax 0131 2946192  
[www.clinicasalus.it](http://www.clinicasalus.it)

Direttore Sanitario:  
Dott. Clemente Ponzetti  
Spec. in Igiene  
e Medicina Preventiva



UNI EN ISO 9001:2015



# **Policlinico di Monza**

Istituto ad Alta Specializzazione

## **Clinica Città di Alessandria**

### **Clinica Salus**



**Città di Alessandria**  
**Policlinico di Monza**  
Istituto ad Alta Specializzazione

## **CENTRO CUORE**

- **CARDIOCHIRURGIA**
- **CHIRURGIA VASCOLARE**
- **ANESTESIA E TERAPIA INTENSIVA POSTOPERATORIA CARDIOCHIRURGICA**
- **CARDIOLOGIA CLINICA**
- **EMODINAMICA**
- **ELETTROFISIOLOGIA**
- **CARDIOLOGIA RIABILITATIVA**
- **DIAGNOSTICA PER IMMAGINI CARDIOLOGICA**

## **ATTIVITÀ AMBULATORIALI**

- **CARDIOCHIRURGIA**
- **CARDIOLOGIA**
- **CHIRURGIA GENERALE**
- **CHIRURGIA VASCOLARE**
- **MEDICINA GENERALE**
- **ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA**
- **UROLOGIA**
- **ENDOSCOPIA DIGESTIVA**
- **COLON E GASTROSCOPIA**

## **PER INFORMAZIONI**

- **Centralino: 0131 314500**
- **E-mail: [info@clinicacittadialessandria.it](mailto:info@clinicacittadialessandria.it)**

## **ALTRE SPECIALITÀ DI RICOVERO E CURA**

- **CHIRURGIA GENERALE**
- **DAY SURGERY**
- **MEDICINA GENERALE**
- **OCULISTICA**
- **ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA**
- **UROLOGIA**

## **SERVIZI SPECIALI DI DIAGNOSI E CURA**

- **DIAGNOSTICA PER IMMAGINI (RADIOLOGIA TRADIZIONALE-RX, MAMMOGRAFIA DIGITALE, MOC, OPT, ECOGRAFIA, RISONANZA MAGNETICA, TAC)**
- **LABORATORIO ANALISI**

Tutte le specialità esercitate sono rese in regime di Accreditamento al Servizio Sanitario Nazionale. Il paziente è tenuto esclusivamente al pagamento dell'eventuale ticket

## **PER PRENOTARE**

- **Centro Unico Prenotazioni (CUP): 0131 314500**  
dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle 13 e dalle 14 alle 16,30. E' attiva la segreteria telefonica durante la chiusura degli uffici
- **Accesso diretto senza prenotazione**  
Esami di laboratorio ed ECG  
dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle 10
- **Prenotazione a distanza**  
Collegandosi al sito [www.clinicacittadialessandria.it](http://www.clinicacittadialessandria.it)  
Sms al numero: 338 6098694

Alessandria - Via Vittorio Moccagatta 30  
Tel. 0131 314500 - Fax 0131 236114  
[www.clinicacittadialessandria.it](http://www.clinicacittadialessandria.it)  
Direttore Sanitario:  
Dott. Clemente Ponzetti  
Spec. in Igiene e Medicina Preventiva



UNI EN ISO 9001:2015

# Idea Verde s.r.l.

**Vendita e assistenza macchine agricole e giardinaggio**

 **Husqvarna®**



**Professionisti sull'erba**



 **Gianni  
Ferrari**

**Idea Verde** s.r.l.

**ALESSANDRIA • VIA POLIGONIA 30/32  
TEL. 0131 288309 • FAX 0131 228059 • [domenicotractors@libero.it](mailto:domenicotractors@libero.it)**



# Castelletto d'Orba, un tuffo nel medioevo

*Un antico museo e una borgata che unisce cultura ed escursioni nella natura*

*An old press museum, a village and a nice excursions through nature*

Un torchio datato 1716 per la realizzazione dell'olio di noci. Attorno a esso un museo che racconta della tradizione contadina del luogo in cui è nato ed è una testimonianza del tempo andato. A Castelletto d'Orba, un tempo paese delle acque minerali, il "Museo del Torchio" rappresenta la chicca della Bozzolina, una borgata antica nata prima della metà del Settecento, quando due fratelli lasciarono Castelletto d'Orba per trasferirsi e stabilirsi in questa località. Attorno a questa piccola frazione, che è il punto di partenza di diverse piacevoli escursioni nella natura, nascono numerose iniziative curate dall'associazione nata per preservarne la memoria del nucleo originario. Un'anima medievale che a Castelletto d'Orba si desume anche dalla conformazione del paese e tante manifestazioni che fondano le basi su questa suggestione. È di maggio "Quattro passi nel medioevo", tre giorni curati da "Fratelli d'Arme" che trasforma il borgo in uno scenario d'epoca tra rievocazioni, combattimenti, antichi mestieri. A settembre è invece la Torniella, altra borgata tipica del paese che apre le sue porte ai vi-

sitatori trasformandosi in un'esposizione a cielo aperto di presepi artistici e artigianali.

[www.facebook.com/AmicidiBozzolina/](http://www.facebook.com/AmicidiBozzolina/)  
[www.facebook.com/fratellidarme/](http://www.facebook.com/fratellidarme/)

## Press Museum in Castelletto d'Orba

*A 1716 press to make walnut oil. All around it, a museum telling the public about a farmer tradition from the place where it was born, a testament of old times gone by. In Castelletto d'Orba, once the village of mineral waters, the "Press Museum" represents a treat in Bozzolina, an old village born in the first half of 1700, when two brothers left Castelletto d'Orba to move to this area. Around this little fraction, starting point of many nice excursions through nature, are created several initiatives curated by an association whose purpose is to preserve the memory of the original core. A medieval soul that in Castelletto d'Orba is presumed from the conformation of the village and a lot of events that establish their basis on this idea. "Quattro passi nel medioevo", a three day*



*event curated by "Fratelli d'Arme", takes place in May and transforms the village into a classic scenery with commemorations, battles and old crafts. In September, the "Torniella", another classic village that opens its doors to tourists, turning into an outdoor exhibition of artistic and handmade Nativity scenes.*

27  
ORI



# IMPRESA EDILE CAMPANA DOMENICO

## RIMOZIONE E SMALTIMENTO AMIANTO

# 50%

**DETRAZIONI FISCALI  
PER RISTRUTTURAZIONI  
EDILIZIE**

**E TUTTE  
LE PRATICHE  
TE LE  
SBRIGO IO!**



Sezzadio (AL) • Via Aleramo 13 • Cell. 338 1310542 • Tel./Fax 0131 703328  
 impresacampana@gmail.com • [www.impresaedilecampana.com](http://www.impresaedilecampana.com)

# Trisobbio, regno del tartufo bianco

*Dalla ricerca alla Fiera Nazionale, il percorso che racconta e valorizza il tartufo*

*Trisobbio and the success of the National Truffle Fair*

Trisobbio, Montaldo Bormida e Carpeneto. Un meraviglioso triangolo di natura, borghi medievali e cultura contadina, che trova il suo legame grazie a sua maestà il tartufo bianco. Una politica attenta e ragionata, che da più di un decennio punta a fare del tubero veicolo di sviluppo del territorio con un occhio alla preservazione dell'ambiente nel quale esso nasce. È quanto Trisobbio ha saputo sviluppare nella "conca" verde accanto al paese. I trifolai non vanno solo alla ricerca di tartufi ma lavorano in associazione per mantenere le condizioni di parenza del territorio, tutelare gli spazi. In questo contesto è nato qualche anno fa il percorso del tartufo, una via tra i pioppi dov'è possibile immergersi nei profumi della vegetazione più favorevole alla nascita dei prodotti migliori. I cercatori del territorio con-

tribuiscono ogni anno al successo della Fiera Nazionale del Tartufo, la manifestazione che a fine ottobre, con il coordinamento del Comune, richiama migliaia di visitatori a conferma dello straordinario indotto turistico che il tartufo è in grado di generare. Il borgo medievale di Trisobbio diviene un piccolo spaccato di Medioevo con antichi mestieri, artigianato di pregio che il paese può ancora offrire, esibizioni in costume. Il valore aggiunto sono gli stand rigorosamente locali e la possibilità di degustare, unitamente al vino del territorio, i tartufi migliori tra quelli trovati nei giorni precedenti. Una festa per i palati più esigenti, un inno alla riscoperta della bellezza dei piccoli borghi.

[www.facebook.com/fieratartufobiancotrisobbio/](http://www.facebook.com/fieratartufobiancotrisobbio/)



**Trisobbio, la tartufaia**

Percorso naturalistico  
del tartufo bianco

**Trisobbio's truffle ground**

Natural truffle path  
immersed in poplars

## TRISOBBIO

Domenica **27** Ottobre  
2019

**3<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE  
DEL TARTUFO BIANCO**



*tutto  
il giorno  
nel Centro  
Storico*

**TARsöbi  
TUFFI & vino**



visualizza il programma completo  
sul sito [www.comune.trisobbio.al.it](http://www.comune.trisobbio.al.it)





## Truffle and wine in Trisobbio, Montaldo Bormida and Carpeneto

*Trisobbio, Montaldo Bormida and Carpeneto are the three sides of a beautiful triangle made of nature, medieval villages and rural culture, all linked together by his majesty, the white truffle. Attentive and reasoned politics have been trying to convey the importance of the truffle to promote and develop its territory for the last decade, as well as focusing on the preservation of the land where it grows. This is what Trisobbio has been able to develop in the green "dip" next to the village. Truffle hunters do not just go looking for truffles, they also work together to maintain the territory as it is and protect its spaces. Keeping an eye on this, a couple of years ago, they created a truffle path, a path immersed in poplars where it is possible to enjoy at its fullest the scents of nature and the vegetation responsible for the growth of their best products. Local researchers contribute every year to the success of the National Truffle Fair, event coordinated by the city and taking place at the end of October gathering thousands of visitors, confirming the important flow of tourists that truffle can create. The medieval village of Trisobbio has become a little medieval corner with old crafts, excellent craftsmanship that the village can still offer and exhibitions with typical costumes. The cherry on top are the local stands where people can taste local wine and the best truffles among the ones collected picked in the previous days. A celebration for the most demanding palates, a hymn to the beauty of small villages.*

**[www.facebook.com/fieratartufobiancotrisobbio/](https://www.facebook.com/fieratartufobiancotrisobbio/)**







30  
ORI

#### Parrocchia di Ovada

Chiesa di Nostra Signora Assunta, in piazza Assunta a Ovada.

#### Ovada's Church

Nostra Signora Assunta's Church, in Assunta square Ovada

# Turismo religioso tra fede e radici

*Chiese, duomo, monasteri, sentieri antichi e percorsi dei pellegrini*

*Churches, cathedrals, monasteries, ancient paths and roots of religious tourism*

Un filo conduttore che si sviluppa attraverso diversi paesi del nostro territorio alla ricerca di un elemento comune. Un richiamo che trova tra Mornese, piccolo borgo dell'Oltregiogo che segna il confine con la Liguria, Cremolino, Molare e Rocca Grimalda la sua massima espressione. È la radice del turismo religioso che parte dal Collegio di Mornese, che fu la prima casa madre delle Figlie di Maria Ausiliatrice, la congregazione religiosa femminile della quale Santa Maria Domenica Mazzarello fu cofondatrice assieme a San Giovanni Bosco. A Cremolino si perde nella leggenda l'origine del Santuario della Bruceta del IX secolo; meta da secoli di numerosi pellegrinaggi, gode, a partire dal 1808, di una particolare forma di indulgenza plenaria che nel linguaggio popolare venne sommariamente indicata come "giubi-

leo". Deve la sua origine a una apparizione della Madonna, avvenuta nel secolo XVI (1500), il Santuario di Madonna delle Rocche, a breve distanza dal comune di Molare. La versione originale della chiesa, eretta con grandi sacrifici dagli abitanti è del 1600, con successivo ampliamento a tre navate. L'anno 1980 è stato il "primo centenario" della venuta dei Passionisti alle Rocche. Sorge infine a Rocca Grimalda la chiesa di Santa Limbania, dedicata a Santa Limbania, monaca cipriota, oggetto di venerazione a Genova dal XIV secolo come patrona dei mulattieri i quali facevano la spola tra Rocca Grimalda e Genova partendo dall'omonima chiesetta di Voltri.

<https://www.parrocchiaovada.it/>  
[www.iatovada.it/](http://www.iatovada.it/)



## Religious tourism

A theme developing through several villages in our territory searching for a common ground. A call that finds among Mornese, small village of the Oltregiogo area confining with Liguria, Cremolino and Molare, and Rocca Grimalda its maximum expression. It constitutes the roots of religious tourism starting from the Mornese college, the main house of the Daughters of Maria Ausiliatrice, the feminine religious congregation founded by Santa Maria Domenica Mazzarello and San Giovanni Bosco. In Cremolino, the origin of the Bruceta Sanctuary in the IX century is lost in tales; destination of several pilgrimages throughout the centuries, it benefits of a plenary indulgence called "jubilee" by the people. It is said that it was born after an apparition of the Virgin Mary, in the XVI century (1500), the Sanctuary of Madonna delle Rocche, close to the Molare city's municipality. The original version of the church, built with people's efforts, is dated 1600, it was later on expanded with three new naves. 1980 was the "first hundredth anniversary" of the coming of the Passionist to Rocche. In Rocca Grimalda we can find the church of Santa Limbania, dedicated to Santa Limbania, Cypriot nun venerated in Genoa since the XIV century as



patron of the muleteers always traveling between Rocca Grimalda and Genoa, departing from the church of the same name in Voltri.

<http://www.santuariorocche.it/>  
[santuariodellabruceta.blogspot.com/](http://santuariodellabruceta.blogspot.com/)  
<http://www.santuariorocche.it/>

**Cremolino**

L'antico Santuario della Bruceta

**Cremolino**

The ancient Bruceta Sanctuary in Cremolino

31  
ORI

**PER RAGAZZI 14-24 ANNI**

**OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA**

Corso TRIENNALE per la Qualifica professionale **GRATUITO con STAGE ... E DOPO?**

**STUDIO** **LAVORO**

**www.casadicarita.org**

**Ovada**  
Via Roberto Quiroli, 9  
800-901187

**SERVIZI OFFERTI**

**CORSI GRATUITI**

**CORSI PRIVATI PER AZIENDE**

**PERCORSI DI ORIENTAMENTO**

**SERVIZI AL LAVORO**

**SETTORI FORMATIVI**

|              |              |                        |
|--------------|--------------|------------------------|
| MECCANICA    | PAGHE        | COMUNICAZIONE          |
| TURISMO      | SEGRETARIALE | IMPORT-EXPORT          |
| CONTABILITÀ  | E-COMMERCE   | SISTEMI BIM            |
| LINGUE       | SICUREZZA    | <b>e altro ancora!</b> |
| MECCATRONICA | INFORMATICA  |                        |



# Cassinelle: una storia lontana che non ti aspetti

*Le strade del Dolcetto tra i vigneti che sanno di salsedine*

*The roads of Dolcetto among the vineyards with a special sea taste*

«Da bambino accompagnavo mio nonno Giulien in vigna. Spesso capitava di trovare fossili e conchiglie di chiara provenienza marina». Ha una genesi sorprendente il territorio di Cassinelle, al giorno d'oggi posto a 340 metri di altitudine, e l'area che si sviluppa tra Ovadese e Acquese. Tra 34 e 28 milioni di anni fa c'era un mare che ritirandosi ha lasciato dietro di sé testimonianze della sua presenza. Mariano Peruzzo, seguendo la passione nata di fianco al nonno, è diventato biologo marino. «Per gli studiosi - racconta oggi - quest'area è nota come Bacino Terziario Piemontese e ha una grande valenza paleontologica. Non a caso, vi si è concentrata l'attenzione di molti ricercatori e professori universitari, che organizzano tour con i loro allievi». Le "rocce verdi" di Cassinelle, distribuite nella campagna attorno al paese, nascondono testimonianze di ogni tipo, il fascino di una storia lontana e inimmaginabile. Mariano Peruzzo sta lavorando per valorizzarla. Il suo progetto prevede la nascita un percorso, da integrare fra quelli già segnati dal Cai, con pannelli bilingue con informazioni precise e puntuali. Poi la creazione di un "geotour" per appassionati e semplici curiosi. Poi un video da realizzare a

scopi promozionali e un fumetto divulgativo già in fase di realizzazione. L'idea ha già ottenuto il patrocinio di Legambiente Nazionale e l'avvallo del Museo Paleontologico Maini che ha organizzato una presentazione ufficiale. «La passione e la voglia di scoprire - conclude Peruzzo - possono fornire l'occasione per dare al territorio un'identità diversa, un tassello in più da aggiungere a un mosaico che dal punto di vista turistico è già molto ricco».

[www.museopaleontologicomaini.it/](http://www.museopaleontologicomaini.it/)  
[www.facebook.com/mariperuvisualarts/](https://www.facebook.com/mariperuvisualarts/)

## Cassinelle, a very surprising origin story

«When I was a child, I used to accompany my grandfather to his vineyard. We often happened to find fossils and shells obviously coming from the sea». Cassinelle, at 340 meters of altitude between Ovada and Acqui, has a very surprising origin story. Around 34 and 28 million years ago there was a sea that, receding, left several testimonies of its presence. Mariano Peruzzo, following the passion born being at

his grandfather's side, became a marine biologist. «Scholars call this area "Bacino Terziario Piemontese" and it has an important paleontologic value. Many researchers and University professors organize tours with their students to study the area». The "green rocks" of Cassinelle, spread in the countryside all around the village, hide testimonies of all sorts and the charm of a far and unconceivable past. Mariano Peruzzo is working to promote it. His project, to be added to the ones already approved by the Cai (Club Alpino Italiano - Italian Alpines Club), consists of a path to follow, with bilingual panels showing precise information. Then, the creation of a "geotour" for enthusiasts as well as whoever is curious about it. Following, a promotion video and an educational comic already in the process of being made. The idea has already been approved by the National Legambiente community as well as being backed up by the Maini Paleontological Museum, already planning an official presentation on it. «Passion and will to learn - finishes Peruzzo - can help with giving our territory a different identity, an extra piece to add to its already very rich puzzle».

[www.museopaleontologicomaini.it/](http://www.museopaleontologicomaini.it/)  
[www.facebook.com/mariperuvisualarts/](https://www.facebook.com/mariperuvisualarts/)



# Peirbuieira, quel sapore antico



## C'era una volta la Peirbuieira

Tutto il paese di Rocca Grimalda partecipa all'organizzazione dell'appuntamento con la Peirbuieira

## Once upon a time the Peirbuieira

The whole village of Rocca Grimalda takes part in the organization of Peirbuieira recipe

Non è davvero possibile contare quanti piatti sono usciti dalle cucine del Belvedere dal giorno della nascita della sagra più famosa dell'Ovadese, nata più di quarant'anni fa. La ricetta è segreta, custodita gelosamente dai volontari della Polisportiva del paese. A Rocca Grimalda la Peirbuieira è ben più di piatto, la minestra in cui i fagioli cotti per ore si fondono con le verdure e l'aglio. In paese la ricetta, che prende il nome dalla pentola tradizionale utilizzata da sempre dai contadini per la sua preparazione, rappresenta un viaggio a ritroso verso le radici di una comunità antica. «Nei ristoranti – spiega Marco Pernigotti, presidente della Polisportiva – la ricetta tradizionale non viene più proposta, è una preparazione troppo lunga che non si concilia con i tempi della ristorazione moderna». E per tutelare l'unicità del prodotto, il piatto è stato brevettato in modo che il nome non possa essere utilizzato senza permesso. Una catena di montaggio particolare, formata dalle nonne e dai nipoti, inizia per tempo a tirare la pasta per le lasagne che finiscono nel brodo. Nei giorni della sagra, l'ultima settimana di agosto, sono più di quaranta le persone che collaborano alle operazioni. Alla stessa sagra chi non ama l'aglio può buttarsi sull'arrosto del folklore, carne di tacchino cotta e addolcita nel latte. Ogni anno sullo splendido Belvedere del paese, una terrazza panoramica che domina la valle dell'Orba, si alternano quasi 3.500 avventori.

## Peirbuieira, a secret recipe in Rocca Grimalda

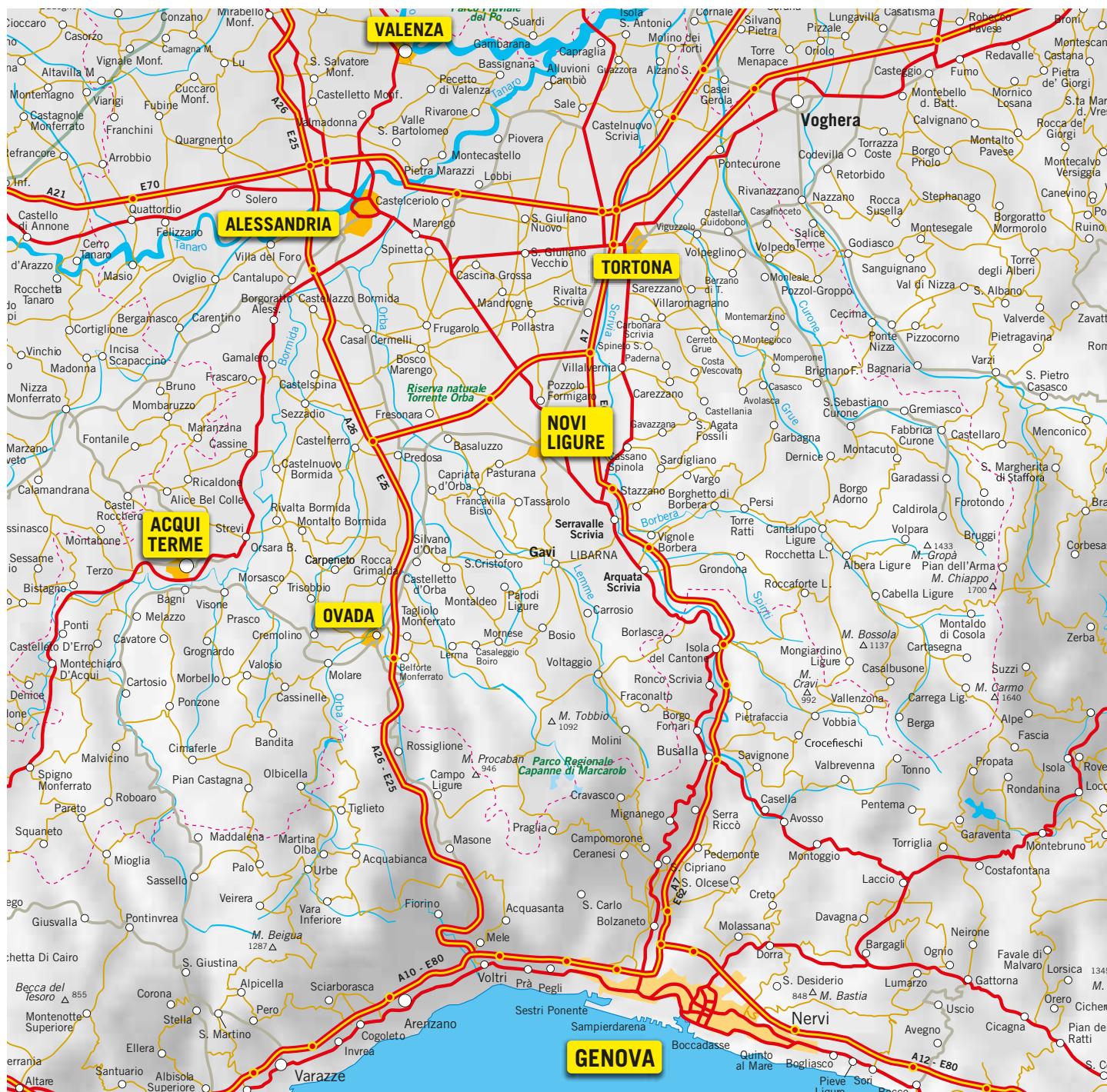
*It is not possible to precisely know how many dishes have left the kitchens of Belvedere from the day the most famous festival in Ovada opened, more than forty years ago. The recipe is a secret, scrupulously guarded by the volunteers of the city's Polisportiva. In Rocca Grimalda, the Peirbuieira is more than a simple dish, a soup where beans cooked for hours blend perfectly with vegetables and garlic. This recipe, taking the name from the traditional pot used by farmers, represents a journey into the past, towards the roots of an old community. «In restaurants – says Marco Pernigotti, president of the Polisportiva – the traditional recipe is no longer offered, it consists of a too long preparation that is not in line with the modern restaurant times». To preserve the authenticity of the product, the dish has been patented so that no one can use its name without our authorization. It is a special production line, formed by grandmothers and grandchildren, who start preparing the pasta for the lasagna in time, lasagna that, later on, is cooked in a broth. During the festival days, the last week of August, there are more than forty people helping. Whoever does not like garlic can opt for the folklore roasted turkey meat softened in milk. Every year, on the beautiful Belvedere, a panoramic terrace overlooking the Orba valley, the city sees almost 3.500 visitors.*



**MONTALDO BORMIDA (AL)**  
Via Alcide de Gasperi 96  
388 5678821 • 0143 1921556  
[ciapavent@gmail.com](mailto:ciapavent@gmail.com)



## L'Alto Monferrato in tavola e fuori dalla finestra



## CENTRI DI CONSULTAZIONE IN ZONA

Diamo assistenza ai possessori di apparecchi acustici di tutte le marche

CSI



IMQ

### OTTICA UGO

Ovada - Via San Paolo 77  
Tel. 0143 80161  
1° e 3° sabato mattina 9/12

### OTTICA PASTORELLI

Novi Ligure - Corso Marengo 67  
Tel. 0143 2731  
Tutti i giovedì mattina

### OTTICA PROGETTO VISIONE

Arquata Scrivia - Via Roma 84  
Tel. 0143 605959  
2° e ultimo giovedì pomeriggio 16/18

### FARMACIA BALBI

Serravalle Scrivia - Via Berthoud 188  
Tel. 0143 65108  
3° giovedì pomeriggio 15,30/18





35  
ORI



#monferratoautentico  
[www.alexala.it](http://www.alexala.it)



**Sordità?** Regalati il tempo per un  
**controllo gratuito dell'udito**

- Controlli gratuiti dell'udito
- Prove di ascolto personalizzate
- Audio protesisti diplomati

- Assistenza anche a domicilio
- Fornitura gratuita agli aventi diritto Asl-Inail

**AUDIO CENTER srl**

ALESSANDRIA - Via Parma 22 - Tel. 0131 251212 - [www.audiocentersrl.it](http://www.audiocentersrl.it)  
[info@audiocentersrl.it](mailto:info@audiocentersrl.it) - APERTO TUTTI I GIORNI dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 19

- Apparecchi acustici delle migliori marche: Phonak • C.R.A.I. • Autel • Oticon • Starkey

**centro acustico**  
del centro storico di Alessandria

# Tamburello, quando lo sport si fa arte

È lo sport delle piazze dei piccoli paesi. Ne ha scritto Carlo Petrini, il fondatore di Slow food, che ha girato il Monferrato alla ricerca delle sue radici profonde. Il tamburello è simbolo del Piemonte, un gioco antico per il quale bastano dieci persone (divise in due squadre) e uno spiazzo sufficientemente ampio. La variante più diffusa prevede che si giochi anche con il muro. Negli anni '70 e '80 spopolava in tutto l'Ovadese. Ora s'è quasi ritirato a Cremolino, paese dove la disciplina vanta ancora affezionati estimatori e la società locale da anni mantiene la sua formazione nella massima serie. «La storia del tamburello – spiega Filippo Piana che a questo sport ha dedicato un volume ricco di documenti – s'intreccia inevitabilmente con le vicende dei nostri avi. Scrivere di tamburello significa scrivere di noi». Disposizione sul campo come la faccia del dado col cinque. Punteggio come nel tennis, due set e un eventuale spareggio rapido. Il gioco lega la nostra regione alla Lombardia, al Veneto e alla Liguria, attraverso la "palla pugno", membro della famiglia allargata degli sport sferistici, e la Francia. Atleti in grado di colpire la pallina con violenza e precisione per traiettorie spesso difficili da leggere. Il campionato accompagna i mesi dalla primavera all'estate, come da consolidata tradizione. Alle spalle dei giocatori principali, non solo a Cremolino, tanti praticanti che si cimentano nelle serie inferiori e riempiono le serate

estive col tipico suono pieno e profondo della pallina colpita dal tamburello.

<http://www.tambass.org/>

## Tamburello, old game in the village

*It's the sport played in the squares of small villages. Carlo Petrini, the founder of "Slow food" who has traveled the Monferrato looking for its deeper roots, has written about it. The tamburello is the symbol of Piedmont, an old game that only requires ten people (divided into two teams) and a decently wide space. The most popular modification of its rules allows to play with a wall as well. It was really popular in Ovada in the 1970s and 1980s. Nowadays, it is located more in Cremolino, village where the game can still find many enthusiasts and where training for it is still important. «Tamburello's history – explains Filippo Piana, author of a volume and many documents on this subject – is inevitably linked to the one of our ancestors. Writing about tamburello means writing about us». The disposition on the field is the same as the one on the 5 dots face of a dice. The scoring system is the same as tennis, two sets and a possible fast draw. This game links our region to Lombardia, Veneto and Liguria thanks to the "palla pugno" (similar to soccer, but using fists to throw the ball), family member of all sports using balls, and France. Athletes are able to hit the ball hard and*

*fast and create unpredictable trajectories. This sport has its own league taking place during spring and summer months, an already solidified tradition. In addition to the main players and not only in Cremolino, we can find many others learning and playing in the inferior leagues filling summer nights with the typical full and deep sound of the ball hit by the tamburello.*



**All'ombra del palazzo**

Una partita sul campo del Cremolino, sullo sfondo il castello che domina lo scenario

**Under the palace's shades**

A match on the Cremolino field, in the background the castle overlooking the scenery



**1996**

## IL TAMBURELLO A OVADA

**A.T.D. Ovada Tamburello**  
**"Paolo Campora"**  
**Impianti sportivi Geirino**  
**Strada Grillano - OVADA (AL)**  
**[www.ovadatamburello.it](http://www.ovadatamburello.it)**



# Torrenti dell'ovadese

Nomi suggestivi come "il Roccione", "le Camminaje" e "lago Tana". Un torrente che disegna il suo scorrere delimitando l'antico confine tra Monferrato e Genova. A Molare tutti hanno un legame indissolubile con l'Orba, ancora oggi molto frequentato nei mesi estivi da bagnanti e turisti alla ricerca di una natura vera, poco modificata dal passaggio dell'uomo. Lago tana è più comunemente chiamato "terzo lago", quello più frequentato perché situato in posizione più decentrata. Attualmente "il Roccione" è raggiungibile da frazione Battagliosi ed è un luogo assai tranquillo. Alle Camminaje è presente una vecchia briglia dell'acquedotto di Cassinelle. A monte di essa un lungo e sottile specchio d'acqua è delimitato da due rive lussureggianti e verdissime di vegetazione, che conferiscono al luogo uno scenario molto caratteristico. Vittorio Bonaria è un geologo molarese che ha riversato tutta la passione per la terra di nascita e gli studi universitari sul sito [www.molare.net](http://www.molare.net), nato inizialmente per ricostruire in modo puntuale la tragedia della diga del 13 agosto 1935. Successivamente, il materiale è stato costantemente arricchito con spunti naturalistici, itinerari e folklore locale. Alle spalle della vecchia diga si trova la frazione di Olbicella, estremo lembo di terra in cui il Piemonte si fonde con la Liguria di Tiglieto, punta settentrionale del Parco del Beigua. In prossimità della frazione si trova il rio Arzella e l'area chiamata comunemente "il

canyon" per la caratteristica conformazione delle rocce incise e modellate dallo scorrere delle acque.

[www.molare.net](http://www.molare.net)  
[www.parcofaunisticoappennino.com](http://www.parcofaunisticoappennino.com)

## "The Roccione", "the Camminaje", "Tana lake"

*Suggestive names such as "the Roccione", "the Camminaje", "Tana lake" and a torrent delimiting the border between the Monferrato and Genova. In Molare, everyone has a lasting bond with the Orba, very popular during summer months among swimmers and tourists looking for intact nature, touched as less as possible by men. Tana lake is more commonly called "third lake", the most frequented one thanks to its decentralized location. Nowadays, the "Roccione" is accessible from Battagliosi and can be found in a very quiet location. At the "Camminaje", people can also see old weirs belonging to Cassinelle's aqueduct. Upstream we can find a long and narrow glass-like stream with two green and rich shores at its sides giving the location a very distinctive look. Vittorio Bonaria is a geologist studying the Molare torrent, he has conveyed all his passion and his university studies on the subject to the public by telling his story on the website [www.molare.net](http://www.molare.net),*



## Chi è Vittorio Bonaria

Ha 45 anni e lavora a Genova, nel 2015 ha pubblicato "La storia della diga di Molare – Il Vajont dimenticato".

## Who Vittorio Bonaria

*He is 45 years old and works in Genoa. In 2015 he published "La storia della diga di Molare – Il Vajont dimenticato".*

*originally created to faithfully describe the tragedy involving its dam that took place on the 13th of August 1935. The content of the website has been always updated adding naturalistic hints, itineraries and local folklore. Behind the old dam we can find Olbicella, farthest patch of territory where Piedmont meets Liguria di Tiglieto, northern part of Beigua park. Nearby, the Arzella stream shows itself, together with the area normally called "the canyon" because of the form of its rocks, carved and modeled by the flow of the water.*

37  
ORI

**IL MATERASSAIO**  
L'antica fabbrica artigiana dal 1920

**Materassi - Reti - Guanciali**  
**Letti in ferro - Sartoria**  
**Rifacimento materassi**  
**e guanciali in lana**

**TAPPEZZERIA IN STOFFA SU:**  
**sedie, poltrone, divani, auto e moto**

**Via Circonvallazione 4 - Molare (AL)**  
**tel. 347 0129622**  
**[www.ilmaterassaiomolare.com](http://www.ilmaterassaiomolare.com)**  
 **[ilmaterassaiomolare](https://www.facebook.com/ilmaterassaiomolare)**

*Dal 1936*  
**Sugherificio Maino**



**Il sigillo**  
**della qualità**

tappi per vini bianchi,  
vini rossi, tappi fungo  
per champagne sterilizzati  
con garanzia di qualità

**Via Del Progresso, 10 • Spinetta Marengo (AL)**  
**cell. 349 8203979 • [info@sugherificiomaino.it](mailto:info@sugherificiomaino.it)**  
**[www.sugherificiomaino.it](http://www.sugherificiomaino.it)**

# Gambetta: «La mia chitarra e tutto il fascino dell'ovadese»

*Il grande musicista genovese vive in luoghi che lo ispirano per le sue composizioni*

*Beppe Gambetta, expert guitar player who feels in love with this area of the Monferrato*

«Ovada? Una bellissima donna che non sa di esserlo. E questa inconsapevolezza aumenta il suo fascino». Beppe Gambetta, da virtuoso dello strumento, ha girato il mondo con la sua chitarra. Il suo nome è conosciuto in tutto il mondo da milioni di appassionati. Da qualche anno la città è diventata il "buen retiro", dove vivere attimi di quotidianità tra un concerto e l'altro e costruire nuovi percorsi musicali. «Un artista - racconta - ha bisogno di un luogo bello. Mi sono innamorato di questa zona del Monferrato che non conoscevo e che rappresenta un ponte tra le culture. Ho trovato gli aspetti belli della Liguria fusi con forti accenti piemontesi e con le sue tradizioni. Ci sono contrasti ma a volte le differenze danno una marcia in più». Il centro storico è diventato il punto di partenza e di arrivo delle sue passeggiate. Nello studio

della sua abitazione sono nate le idee e le scalette delle recenti "Acoustic Night", l'attesissimo appuntamento dedicato alla musica acustica che da quasi vent'anni richiama a Genova pubblico da tutta Europa. I suoi polpastrelli scivolano leggeri sulle corde della chitarra per "Benedicta 2019", una delle idee nate dalla connessione tra l'artista e il patrimonio culturale della zona. «Abbiamo esplorato il territorio, queste colline incredibili - prosegue - alla Benedicta ci sono ancora le vibrazioni legate ai fatti storici». Nel 2017 Lerma è stato lo scenario della sua prima esibizione. Il 10 agosto Gambetta tornerà, per la rassegna "Musica Estate", nella piazza principale del paese. «Un luogo bellissimo e da valorizzare. Cercheremo di farlo con la musica e con scenografie realizzate per l'occasione. Abbiamo scelto una cadenza biennale per

## Chi è Beppe Gambetta

54 anni, è considerato uno dei migliori interpreti della musica country e blue grass americana. Ha all'attivo dodici album in una carriera che l'ha portato a esibirsi con i più grandi artisti del genere. Il suo lavoro più recente si intitola "Short stories" pubblicato nel 2017 con la Borealis Records. Per la stessa etichetta l'anno prima è uscito "Round trip"

## Who Beppe Gambetta

*Beppe Gambetta (54) is considered one of the best faces of country and American blue grass music. He has released twelve albums throughout his career and has had the opportunity to perform with the biggest artists of the genre. His most recent release is titled "Short stories", published in 2017 with Borealis Records. With the same label he released "Round trip" a year before.*

dal 1969



## MACELLERIA SALUMERIA PRIMO

carni piemontesi di prima qualità



**Carni di scottone fassone piemontesi  
nate e allevate in piccole aziende locali**

**Produzione propria di: salami, salsiccia,  
cotechini, pancetta, coppa, lonzini**

**LERMA (AL)**  
**Via Martiri della Benedicta 13**  
**Tel. 0143 877150**





non essere troppo presente e aver sempre qualcosa di speciale da dire».

<http://www.beppegambetta.com/>

## Beppe Gambetta, Lerma events

«Ovada? Ovada is a beautiful woman who does not recognise her beauty. Her unawareness makes her even more fascinating». Beppe Gambetta, expert guitar player, has traveled the world. His name is worldwide known among millions of his fans. Recently, the city of Ovada has become his hideout where he can live a normal and relaxing life between one concert and the other and create new musical paths. «An artist – he says – needs a nice place. We fell in love with this area of the Monferrato I did not know about and that represents a bridge between cultures. Here I have found the beautiful characteristics of Liguria mixed with heavy Piedmontese nuances and their traditions. There are contrasting features, but, sometimes, differences really make the difference». The Old Town has turned into the starting and ending point of his walks. In the studio built inside his house, he came up with the ideas for his most recent set lists for “Acoustic Night”, the very anticipated event dedicated to acoustic music that gathers, in Genoa, people from all over Europe. His fingertips move delicately on the cords of his guitar for “Benedicta 2019”, one of the idea born from the synergy between the artist and the cultural heritage of the area.



«We have explored the area, these incredibly beautiful hills – he says. The Benedicta still incorporates the vibrations characterized by the historical event that took place here». In 2017, Lerma has been the scenario of his first performance. Gambetta will be back on August 10th for his festival “Musica Estate” taking place in the town’s main square. «A beautiful place to appreciate and promote. We will try doing so through music and scenic designs created for the occasion. We have opted for a biennial event as not to be too present and have always something special to convey».

<http://www.beppegambetta.com/>

**Beppe Gambetta**

Durante “Musica Estate”  
a Lerma.

**Beppe Gambetta**

During “Musica Estate”  
in Lerma.

39  
ORI



**Biglietteria Aerea, Marittima, Ferroviaria**  
**Concerti • FlixBus • Crociere**  
**Viaggi di Nozze • DHL Service Point**  
**Organizzazione Eventi**  
**e Congressi Aziendali**

**Via Torino 30 • Ovada • tel 014381014**  
**[www.oravatravel.com](http://www.oravatravel.com)**

*I nostri  
prossimi  
viaggi*

con partenza da Ovada

**16-20 OTTOBRE**  
Tour della Transilvania

**14-15 settembre**  
Padova e le Ville Venete



#### Laghi della Lavagnina

Nei comuni di Casaleggio Boiro, Mornese e Bosio in provincia di Alessandria

#### Lavagnina lake

In the municipalities of Casaleggio Boiro, Mornese and Bosio in the province of Alessandria, Piedmont Italy

# Raffaella Romagnolo «Vi racconto il mio angolo di paradiso»

*Piemonte meta ideale 2019 per Lonely Planet*

*Piedmont, according to Lonely Planet, ideal destination in 2019*

Piemonte, secondo Lonely Planet: è questa la meta ideale nel 2019. Per i piemontesi (di natura, si sa, poco festaioli), ci sarebbe già da brindare se la gara fosse tra le regioni italiane. Ma in Lonely Best in Travel 2019, il Piemonte è la prima destinazione - al mondo! - da mettere in carnet. Davanti alle Catskills negli Stati Uniti, al Perù, persino ad Ayers Rock in Australia e alle Highlands scozzesi. Nientemeno. Tutti in Piemonte, dunque. Le residenze sabaude. Le ville sul Lago Maggiore. Barolo. Tartufo. Per parte mia, piemontese nipote di contadina, propongo un'alternativa un po' meno glam. Provincia di Alessandria, autostrada A26, uscita Ovada e poi su per le colline. Belforte, Tagliolo, Lerma. Tutti borghi col loro bel castello. La provincia di Alessandria è la più castellata d'Italia, dicono. Segno di un'indole litigiosa, temo. Prima incontrerete le vigne: ordinate, pettinate, Langhe sty-

le. Poi solo castagni, roveri, acacie e qualche faggeta. Roba antica, relitti medioevali, viene in mente la "foresta urba" di Paolo Diacono. Seguite le indicazioni per "Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo".

Che, poi, è Piemonte per modo di dire e vincolo amministrativo. Queste sono terre alte, sospese tra Regno di Sardegna e Repubblica di Genova, la pianura padana di qua, il mare di là. Non ci abita più quasi nessuno. Eppure, a mettersi in ascolto, è un luogo pieno di storia, di vite. I segni del tempo sono incisi nei muretti a secco, nella vegetazione che inghiotte i ruderi, nel reticolo ancora leggibile delle abitazioni abbandonate. Indovini un passato glorioso e vitale, un via vai di gente, muli, gabellieri e briganti, quando qui transitavano merci utili ai Romani prima, e ai genovesi poi: sale, vino, olio. E i roveri diventavano chiglie, caravelle, velieri, e solcavano gli oceani.



Potete andare in alto, in cima al Monte Tobbio, mille metri circa, e guardare sotto quel gran mare che è l'Appennino. Se aguzzate la vista, potreste incontrare la *Coleophora Marcarolensis*, farfallina innamorata delle ginestre, endemismo del Parco. E potete fermarvi qualche minuto al sacrario della Benedicta. Lì, i ragazzi che nella settimana santa del '44 sono stati trucidati dai nazifascisti, ti sembra di sentirli correre nel bosco, cercando una via di fuga. Piemonte meno glam, insomma. Ma tanta, tanta vita.

## Capanne of Marcarolo's natural park

*Piedmont, according to Lonely Planet, is the ideal destination in 2019. Piedmont people (not known for their party spirit) would already be happy and celebrating if they were competing against the other Italian regions. However, in Lonely Best in Travel 2019, Piedmont is the first destination in the book of tickets - in the world! Above the American Catskills, Peru, even the Ayers Rock in Australia and the Scottish Highlands. Everybody welcome to Piedmont then. The Savoy residences, the mansions around Lago Maggiore, barolo, truffle. I, as a Piedmontese woman, niece of a Piedmontese farmer, would like to suggest a less glamorous idea. Alessandria's province, A26 highway, Ovada exit and then up towards the hills. Belforte, Tagliole, Lerma. All villages with their own castle. The Province with the highest percent of castles they*

*say, sign of a belligerent soul, I fear. First thing you are going to see are the vineyards: tidy, combed, Langhe style. Following, chestnut trees, durmasts, acacias and some beechwood. Old stuff, medieval wreckages that make the "Foresta urba" by Paolo Diacono come to mind. Follow the signs leading to "Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo" (Capanne of Marcarolo's natural park), considered Piedmont only because the administrative offices say so. These are high lands, between the Kingdom of Sardinia and the Republic of Genoa, the Po valley on one side, the sea on the other. Barely populated, place full of history, of life. The signs of time are evident on the dry stone walls, in the vegetation that devours the wreckages, in the still visible lattice of abandoned houses. You can imagine a glorious and lively past, people coming and going, mules, tax collectors and thieves when here used to pass by goods useful to the Romans first, to the people from Genoa then: salt, wine, oil. The durmast was turned into keels, caravels, sailing ships that traveled the oceans. You can go even higher, on top of Mount Tobbio, around a 100 meters in altitude, and look down at the sea that's the Apennines. If you look hard enough, you can even find the *Coleophora Marcarolensis*, little butterfly in love with brooms, native of the park. You can also stop for a little bit at the memorial monument of the Benedicta. There, you can almost feel and hear the men killed by the Nazis during the Holy week in 1944 running through the woods looking for an escape route. A less glamorous Piedmont, but full of life.*



### Chi è Raffaella Romagnolo

È insegnante di lettere presso la scuola superiore "Barletti" di Ovada e scrittrice. Nel suo ultimo romanzo "Destino", edito da Rizzoli, le vicende dei protagonisti di fantasia si fondono con la realtà storica dell'Ovadese della prima metà del '900

### Who Raffaella Romagnolo

*She is a literature teacher at "Barletti" highschool in Ovada and a writer. In her latest novel "Destino", published by Rizzoli, the fictional stories of her characters meet the Ovada of the first half of 1900 and its historic events.*

41  
ORI



**C**à Mimia è un agriturismo bio di charme situato nel cuore dell'Alto Monferrato, a circa un'ora di distanza da Genova, Milano e Torino, in un contesto naturalistico incontaminato, tra le valli del Piota e dell'Orba. L'azienda produce vini biologici tratti da vigneti autoctoni che sono stati recuperati. La cantina sottostante la casa, risale al 1700, è scavata nel tufo e caratterizzata dalle tipiche volte in mattoni. Il ristorante, aperto il sabato sera e la domenica a pranzo e, per eventi, anche in altri giorni, offre piatti bio, tradizionali e vegetariani, cucinati con i prodotti dell'orto aziendale. A disposizione degli ospiti vi è una piccola struttura autonoma arredata con cura e molto accogliente.

Tel. **0143 89526** • Cell. **340 7889546**

e-mail: [info@cascinamimia.it](mailto:info@cascinamimia.it)

**[www.cascinamimia.it](http://www.cascinamimia.it)**



ca'mimia



Ca\_Mimia



# Il trekking per tutti, sei itinerari con il Cai

*A spasso per le colline tra filari sterrati, quando il tramonto si fonde con le stelle*

## Chi è Giancarlo Berchi

È capospedizione e direttore della scuola nazionale di Alpinismo giovanile. Nel 2014 è stato protagonista, con la spedizione da lui coordinata, dell'ascesa al Monte Ararat sulle tracce dell'Arca di Noè. Sul tema dell'alpinismo è autore di diverse pubblicazioni

## Who Giancarlo Berchi

*He is the head of the expedition as well as director of the National Young Alpines School. In 2014 he has been the protagonist of the climbing of Mount Ararat, searching for Noah's Arc, expedition coordinated by him. He has also released several publications on mountain-climbing.*

*Trekking for everybody, six different paths by the Ovada section of the Cai*

Una linea tratteggiata che unisce le bellezze del territorio. Sentieri alla portata di tutti che accompagnano chi ama l'attività all'aria aperta attraverso i profumi e i colori della natura. La vetrina sono le "Passeggiate sotto le stelle", che la sezione ovadese del Cai propone all'inizio di ogni estate. L'edizione 2019 è in corso con altri tre appuntamenti tra il 9, il 16 e il 23 luglio. «Il bosco - spiega Gian Carlo Berchi, uno dei promotori dell'iniziativa - è uno dei tratti tipici di questo territorio. Noi proponiamo sentieri che permettono a tutti di scoprire le bellezze di questo paesaggio poco modificato dalla presenza dell'uomo. Ogni anno c'è chi si sorprende a scoprire luoghi poco conosciuti e incantevoli, che mai avrebbe immaginato

da queste parti. A chi vuole accompagnarci in questo viaggio chiediamo solo una minima attrezzatura (scarpe con suola scolpita e pila frontale ndr) e voglia di condividere». Camminate di un'ora e mezza in cui il punto di partenza e quello d'arrivo coincidono, da affrontare al tramonto con gli amici; un modo per rigenerarsi, rimanere in forma e socializzare. «Negli ultimi anni il passa parola ha fatto crescere il numero dei partecipanti». Nei prossimi tre appuntamenti le mete saranno gli anelli di Grillano, del Bricco Grosso di Casaleggio e di Costa d'Ovada. Scorci incantevoli che rappresentano una garanzia.

<https://www.caiovada.it/>  
<http://www.gcberchi.it/>



## OSTELLO DEL GEIRINO



### OSTELLO DEL GEIRINO

Via Grillano • Impianto Geirino  
OVADA • TEL. 0143 835654  
[ostelloovada@gmail.com](mailto:ostelloovada@gmail.com)





## Walks under the stars

*A dotted line links together the beauties of our territory. Paths anyone can access accompany whoever loves outdoor activities through nature and its scents and colors. Its showcase is "Passeggiate sotto alle stelle" (walks under the stars), event planned every year, at the beginning of summer, by the Ovada section of the Cai (Club Alpino Italiano - Italian Alpines Club). The 2019 edition is ongoing, the next three events are on July 9th, 16th and 13th. <<The woods are one of the distinguishing characteristics of this territory - Giancarlo Berchi, one of the promoters of the event, explains. We suggest paths that allow everyone to discover the beauty of this scenery, barely touched by men. Every year, people are surprised to find such hardly known and magical places they would have never thought about. To whoever wants to join us in this journey, we ask basic equipment (carved-sole sports shoes and headlamp ndr) and willingness to share>>. 1 hour long walks where starting and ending points coincide, with friends, at sunset; a way to heal, stay active and socialize. <<In the last few years, the number of people involved has grown by to worth of mouth>>. In the next three events, our destinations will be the Grilano rings, Bricco Grosso in Casaleggio and Costa d'Ovada. Beautiful corners of hearth, satisfaction guaranteed.*

<https://www.caiovada.it/>  
<http://www.gcberchi.it/>





# Ovada in Randonnée

*Una nuova dimensione del ciclismo,  
sesta edizione 6 ottobre 2019*

*A different way of seeing cycling,  
next 6th October 2019*

## Associazione Uà Cycling

L'associazione Uà Cycling è nata nel 2012, per aggregare l'alto numero di praticanti amatoriali di ciclismo sul territorio ovadese. Tra gli obiettivi dell'associazione, oltre all'attività giovanile, l'organizzazione di eventi per coniugare, sport e turismo.

## *The association Uà Cycling*

*The association Uà Cycling was created in 2012 to gather all the amateur cyclists of the Ovada area. Among its goals, apart from promoting the activity for the young people, the organization of events to put together and promote sport and tourism.*

“Né forte, né piano ma lontano”. Porta con sé l'idea di scoprire una dimensione diversa del ciclismo. Meno agonismo e più voglia di andare alla scoperta di panorami e luoghi nascosti. E' lo spirito delle Randonnée, manifestazioni ciclistiche che affondano le loro radici negli albori della pratica amatoriale. «Noi volevamo fortemente un'iniziativa che non fosse una gara». Enrico Ravera è il presidente di Uà Cycling, la società che anche nel 2019, il prossimo 6 ottobre darà vita a “Ovada in Randonnée”, una giornata che lega a doppio filo pratica sportiva, territorio e turismo. «L'organizzazione - racconta Ravera - è già al lavoro. Il percorso lungo da 200 chilometri tocca tre provincie e due regioni. E' il bello di essere un'area di confine. Gli scenari sono diversi e sorprendenti, tra collina, montagna e terrazze sul mare. Ci sono poi due tracciati più agevoli, un modo per consentire a tutti di vivere la loro passione per il pedale nella giusta dimensione». Dietro alla Randonnée c'è un progetto



**Torrente Le Camminaje**

## **The Camminaje torrent**

più ampio di valorizzazione che guarda a un settore, quello dei viaggi legati alla bicicletta, in forte crescita. Le prime quattro edizioni hanno ottenuto un grande successo di partecipanti, da tutto il nord Italia, e un gradimento diffuso per la proposta. «Nella nostra visione - conclude Ravera - chi pedala al tuo fianco non è un avversario ma un compagno di viaggio». Una visione che la Uà sta trasmettendo anche ai bambini con la Scuola di Ciclismo Ovadese avviata da qualche anno. All'edizione 2019 di “Ovada in Randonnée” sarà possibile ottenere il Brevet Randonneur Italia e per il Campionato Italiano Ari.

[www.facebook.com/uacyclingteam/](http://www.facebook.com/uacyclingteam/)



maranzana  
cerimonia

Via Fontana 11, silvano d'orba (ro)  
[www.maranzana.net](http://www.maranzana.net)

prenota il tuo appuntamento al n. 0143 841296







## Ovada in Randonnée

*“Neither fast, nor slow, but far”. This carries the idea of a different way of seeing cycling. Less competition and more desire to discover hidden landscapes and places. This is the Randonnée spirit, cycling events staying true to the roots of this recreational activity. «We really wanted to organize an event that was not a competition». Enrico Ravera is the president of Uà Cycling, the association that will give life to “Ovada in Randon-*

*née” the next 6th of October. A day that links together sport, territory and tourism. «The event’s planning has already begun – says Ravera. It consists of a 200 kilometers long road passing through three provinces and two regions. That is the best about being close to other borders. Sceneries are all different and unexpected, hills, mountains and terraces overlooking the sea. There are also two simpler paths, a way to allow everyone to live their passion for cycling in the right dimension». Behind the Randonnée there is a way broader*

*project aiming at promoting the field of traveling by bike, strongly growing. The first four editions were very successful, people from all around the North of Italy joined and appreciated what we had to offer. «In our vision – finishes Ravera – whoever cycles next to you is not a rival but a travel buddy». The Uà is also passing his way of thinking to the children of the Ovada Cycling School, born a couple of years ago. At the 2019 edition of the “Ovada in Randonnée” it will be possible to earn the Brevet Randonneur Italia and for the Italian Ari League.*

45  
ORI



**POLISPORTIVA “M. DENEGRİ” A.S.D.**

# CASTELFERRO

**DI PREDOSA (AL)**

## 44<sup>a</sup> Sagra dei Salamini d’Asino

**DAL 15 AL 22 AGOSTO 2019**

**RISTORAZIONE dalle ore 19 alle ore 23**

**[www.castelferro.it](http://www.castelferro.it)**



**Distretto  
del Novese**  
Commercio  
Turismo  
Arte e Cultura  
Enogastronomia  
Eccellenza Agricola  
ed altro

# Un tour tra storia e racconti

Un format diverso. Una visita del centro storico accompagnati dalla suggestione della storia e dal fascino dei colori e degli aromi. La passeggiata che i volontari di Les Carrelages proporranno ai visitatori il 5 luglio prossimo. Lo scenario è quello accattivante del centro storico. «Siamo nati – spiega Gianluigi Robbiano, fondatore dell'associazione che nasce come spin off del Corso per Accompagnatore Turistico della Casa di Carità "Arti e Mestieri di Ovada" – per raccontare il territorio attraverso curiosità e aneddoti poco conosciuti tramandati accanto allo storia ufficiale della nostra zona. È un approccio più accattivante e rilassato che già lo scorso anno ha ottenuto un notevole successo». In due orari differenti, alle 20 e alle 21.30, partiranno i gruppi coordinati dagli accompagnatori. Non è l'unica iniziativa nella quale Les Carrelages si è impegnata per i prossimi mesi. Ogni sabato dei prossimi due mesi, i volontari accompagneranno curiosi e visitatori alla scoperta dei luoghi più caratteristici e dei prodotti locali offerti nel mercato "bisettimanale". Il nome



stesso dell'associazione richiama le emozioni. «L'abbiamo scelto – precisa Robbiano – perché le piastrelle (traduzione in italiano del termine ndr) sono di mille forme e colori un po' come la zona in cui viviamo».

## A visit through the Old Town in Ovada

*A different format. A visit through the Old Town accompanied by history and the charm of colors and scents. It consists of a walk that volunteers from Les Carrelages will suggest to visitors on July 5th. The scenery is the Old Town. «We are born to describe our territory, to tell stories and barely known anecdotes passed by generations alongside our area's official history - says Gianluigi Robbiano, founder of the association born following the steps of the Touristic Helper Class by the Charity House "Arti e Mestieri" in Ovada. It is a more involving and relaxing way of talking about our land that has already succeeded last year». At two different times, at 20:00 and 21:30, two guided groups will start their walks. This is not the only event Les Carrelages have planned for the next months. Every Saturday for the next two months, volunteers will accompany visitors and just curious people to the discovery of the most distinctive places and the local foods offered in our markets taking place twice a week. The name of the association itself creates emotions. «We chose it - says Robbiano - because the tiles (Italian translation of the term ndr) have a million shapes and colors just like the area we live in».*

**<https://www.iatovada.it>  
facebook: @monferratovadese**

## Giovanni Grillo Osteopata D.O.

**VALUTAZIONE OSTEOPATICA E POSTUROLOGICA**

**TRATTAMENTO MANIPOLATIVO OSTEOPATICO**

**RIEQUILIBRIO POSTURALE AD APPROCCIO GLOBALE**

### PREVENZIONE E TRATTAMENTO

- Disturbi articolari • Cervicalgie • Dorsalgie • Lombalgie • Pubalgie • Sciatalgie
- Cruralgie • Colpi di frusta • Nevralgie • Dolori reumatici • Emicrania • Cefalea
- Spasmi e crampi muscolari • Squilibri posturali • Asimmetrie • Traumi sportivi
- Disturbi collegati al sistema craniale e viscerale

**RICEVE SU APPUNTAMENTO**

**STUDIO MEDICO BENESSERE Via G.A. Chenna 25 - ALESSANDRIA**

**LABO CLINIC Via G. Carducci 13/A - OVADA**

**PER INFORMAZIONI E APPUNTAMENTI Tel 553 7717455 - E-mail: giovannigrillo15@yahoo.it**



# silenzio



## Il silenzio delle cassette Pucci. Il piacere del vostro bagno.

Quando ricarica, non si sente. Quando c'è, non si vede.  
Quando è installata, non ha bisogno di nulla.  
La cassetta Pucci è così, fa il suo lavoro giorno dopo giorno,  
bene e silenziosamente. La qualità Pucci di cui non vi  
abbiamo mai parlato:

### cassetta incasso

|      | 3 bar   |                |            | 5 bar          |            |
|------|---------|----------------|------------|----------------|------------|
|      | Sample  | flow rate[l/s] | Lap[dB(A)] | flow rate[l/s] | Lap[dB(A)] |
| Open | 1       | 0,13           | 10,0       | 0,18           | 14,0       |
|      | 2       | 0,14           | 11,0       | 0,17           | 14,0       |
|      | 3       | 0,14           | 10,0       | 0,18           | 13,0       |
|      | AVERAGE | 0,14           | 10,0       | 0,18           | 14,0       |

### cassetta esterna

|      | 3 bar   |                |            | 5 bar          |            |
|------|---------|----------------|------------|----------------|------------|
|      | Sample  | flow rate[l/s] | Lap[dB(A)] | flow rate[l/s] | Lap[dB(A)] |
| Open | 1       | 0,12           | 12,0       | 0,15           | 16,0       |
|      | 2       | 0,12           | 12,0       | 0,15           | 16,0       |
|      | 3       | 0,12           | 11,0       | 0,15           | 15,0       |
|      | AVERAGE | 0,12           | 12,0       | 0,15           | 16,0       |

solo 14 db (-30%) 16 db (-20%) di intensità sonora in fase di ricarica,  
le più silenziose di tutte, e nettamente al di sotto della soglia  
stabilita dalla norma EN ISO 3822.



CASSETTE  
**PUCCI**

stile e tecnologia italiani  
[www.pucciplast.it](http://www.pucciplast.it)



# MONFERRATO OVADESE, UN TERRITORIO CHE PIACE



MONFERRATO OVADESE,  
A TERRITORY THAT APPEALS

VIA TORINO 69, PALAZZO COMUNALE, OVADA  
[enotecaregionaleovada.com](http://enotecaregionaleovada.com)



ENOTECA  
REGIONALE DI OVADA  
E DEL MONFERRATO

