

Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
110	Mantova Chiama Garda	01/11/2024	<i>Montalbera eccellenze del Monferrato</i>	2
38	Tuttosport	31/10/2024	<i>FITP Padel Tour, 6a tappa. Pocapaglia, tante sorprese (R.Bertellino)</i>	3
24	Gazzetta d'Asti	25/10/2024	<i>La Fiera Nazionale del Tartufo fa il bis</i>	5
	Winenews.it	22/10/2024	<i>Marilisa Allegrini, Bellavista, Palmento Costanzo e non solo: la Top 10 by Bibenda 2025</i>	6
	Atnews.it	18/10/2024	<i>Torna la Fiera Nazionale del Tartufo di Moncalvo e festeggia le 70 edizioni con tre giornate di even</i>	26
33	Gazzetta d'Asti	18/10/2024	<i>Numero tondo per la fiera nazionale del tartufo</i>	32
1+19	Il Monferrato	18/10/2024	<i>Moncalvo, i 70 anni del Tartufo Bianco</i>	33
	Atnews.it	16/10/2024	<i>Successo per il 1° torneo Open Montalbera di padel a Valenzani</i>	35
	Wellmagazine.it	15/10/2024	<i>News & trends: le tendenze piu' innovative dell'hospitality. #2</i>	36
	Casaleneews.it	14/10/2024	<i>Fiera Nazionale del Tartufo di Moncalvo: il 20, 26 e 27 ottobre si festeggiano 70 edizioni</i>	40
	Comunicati-stampa.net	14/10/2024	<i>Arriva la Fiera Nazionale del Tartufo di Moncalvo: il 20, 26 e 27 ottobre si festeggiano 70 edizioni</i>	44
	Iltorinese.it	13/10/2024	<i>Con Go Wine Autoctono si nasce</i>	49
30	Gazzetta d'Asti	11/10/2024	<i>Padel torneo spettacolo ai Valenzani</i>	51
47	L'Eco di Bergamo	09/10/2024	<i>Si va verso il Master Non e Scandroglio ci sperano ancora</i>	52
	Notiziaoggi.it	09/10/2024	<i>Franco Morando: impegno e solidarieta' nel settore pet food</i>	53
	Turismodelgusto.com	09/10/2024	<i>Pioggia di premi per "Il Fondatore", Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021</i>	56
	Atnews.it	08/10/2024	<i>Pioggia di premi per Il Fondatore, Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 Montalbera</i>	60
65	Gazzetta d'Alba	08/10/2024	<i>Padel :Lorenzin e masoero in semifinale</i>	64

VC3

VINI

MONTALBERA ECCELLENZE DEL MONFERRATO

Situata nel cuore del Monferrato, Montalbera presenta le sue selezioni di vini. Ideali per abbinamenti gourmet che esaltano la tradizione enogastronomica piemontese. Guidata dall'innovativo imprenditore Franco Morando, l'azienda si distingue per la sua tradizione radicata e il costante impegno verso l'eccellenza. Tra le proposte per deliziare i palati spiccano quattro vini di alta qualità: Grignè Grignolino d'Asti DOC, il Vioigner Calypsos Piemonte DOC, il Timorasso Colli Tortonesi DOC Derthona e La Tradizione Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG. Questi vini, frutto di tre varietà autoctone – Ruchè, Grignolino e Timorasso – e di una varietà internazionale, il Vioigner, trovano la loro culla ideale nel territorio patrimonio dell'UNESCO, esprimendo al meglio il loro potenziale.

QUATTRO VINI DI MONTALBERA E QUATTRO PIATTI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE: ABBINAMENTI PERFETTI PER OGNI OCCASIONE

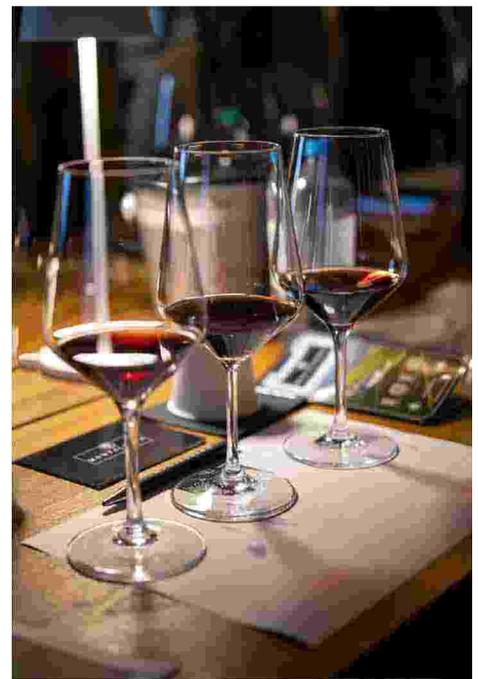
Come si può rinunciare a un calice di Grignè Grignolino d'Asti DOC, abbinato a un iconico vitello tonnato? Questo piatto tipico piemontese, composto da fettine sottili di vitello servite fredde con una salsa cremosa a base di tonno, capperi, acciughe e maionese, si sposa perfettamente con il carattere caldo e piacevole del Grignolino, creando un raffinato equilibrio gustativo. Irrinunciabile anche il Vioigner Calypsos Piemonte DOC, con il suo colore giallo paglierino cristallino e il profumo intenso di frutta fresca e fiori di campo, è ideale per accompagnare l'insalata di carne cruda all'Albese, un piatto di sottili fettine di manzo crudo condite con olio extravergine di oliva, limone, sale, pepe, parmigiano e funghi porcini freschi.

La morbidezza e la parte minerale del Vioigner armonizzano con la tenerezza della carne cruda, offrendo un'esperienza gastronomica raffinata. Il Timorasso Colli Tortonesi DOC Derthona è l'altro protagonista tra i vini bianchi di Montalbera. Con il suo colore giallo paglierino e il profumo intenso di frutta matura come mela cotogna, mandorla e nocciola, accompagnato da note minerali di pietra focaia e grafite, è perfetto con i peperoni alla piemontese.



Questo piatto tradizionale, composto da peperoni arrostiti e spellati, conditi con acciughe, capperi, prezzemolo, aglio e pane grattugiato, trova un abbinamento ideale nel Timorasso, creando un'esperienza gustativa armoniosa. La Tradizione Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è una delle espressioni Ruchè di Montalbera, nonché ottimo compagno per una cena o un pranzo gourmet. Un vino intenso, persistente e aromatico, dal palato caldo ed equilibrato che si sposa perfettamente con il Caponet, piatto tipico della tradizione composto da involtini di cavolo verza ripieni di carne tritata, riso e verdure, cotti al forno. Il ripieno è insaporito con aglio, prezzemolo e parmigiano, mentre le foglie di verza vengono sbollentate per renderle morbide e avvolgenti. Un abbinamento che racchiude diversi sapori in un abbraccio gustoso.

Sotto la guida di Franco Morando, Montalbera continua a innovare e a produrre vini di altissima qualità. La patria del Ruchè e del Lusso naturale, Montalbera offre esperienze enoturistiche complete, dalle visite in cantina alle degustazioni di tutti i vini, fino all'accoglienza nelle Luxury Wine Suites. Un angolo di paradiso e relax, pensato per far vivere la bellezza del Monferrato.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FITP Padel Tour, 6ª tappa

Pocapaglia, tante sorprese

È stato un ottobre di grandi tornei in Piemonte:
Francesca Tuninnetto, doppio trionfo a Settimo

Nel cuneese vittoria al maschile per Ontivero e Weinmeister (fuori dalle prime 8 teste di serie) e per Lorenzin e Rapalino, terze del seeding

Roberto Bertellino

Grande fermento, nel mese di ottobre, nei circuiti e circoli piemontesi. Il circuito interregionale FITP Piemonte e Valle d'Aosta Padel Tour 2024 ha messo in campo la sua sesta tappa Open, un classico "combined",

disputata in provincia di Cuneo al Padel's Island di Pocapaglia. Le gabbie braidesi hanno registrato due successi non scontati: nel draw maschile si sono imposti Ignacio Joaquin Ontivero (fascia 2, n. 283) e Franco German Weinmeister (fascia 3, n. 264). La coppia sudamericana, non inserita fra le otto teste di serie, ha piegato, al termine di una finale molto combattuta e chiusa al tie-break del terzo set, Lorenzo Ceria (fascia 2, n. 262) e Daniele Aleo (fascia 2, n. 217), binomio numero tre al via. Tra le "vittime" di Ontivero/Weinmeister anche i primi del tabellone, Filiberto Capello e Giorgio Ruello, superati nei quarti. In semifinale i sorprendenti Nicolò Giordano e Alessandro Giovanni Maturo, che hanno estromesso, sempre nei quarti, i numeri quattro Davide Casale Di Rauso e Gianluca Marino, e i vice-favoriti Giacomo Guelfo e Francisco Uceda Jimenez.

Nel torneo femminile si sono imposte Marcella Lorenzin (fascia 2, n. 50) e Camilla Rapalino (fascia 2, n. 182), terze del seeding, che hanno superato nell'ultimo atto le quarte favorite Elena Farinasso (fascia 2, n. 115) e Marika Montanaro (fascia 2, n. 101). Stop in

semifinale per le due coppie che guidavano il draw: la prima, Sofia Ciardi con Francesca Tuninnetto, e la seconda, Alexia Carlone con Gaia Enrica Banfi.

Dalla provincia di Cuneo risaliamo in quella di Torino, al Ludus Septimus di Settimo Torinese dove, nel secondo fine settimana di ottobre, si è disputato il Master, epilogo della seconda edizione del circuito Padel Tour di Torino by Regalidea (2.000 euro il montepremi complessivo): quattro i titoli assegnati, tutti vinti dai binomi primi favoriti. Da segnalare la doppietta di Francesca Tuninnetto (fascia 2, n. 35), dominatrice nel tabellone femminile con Manuela Savini (fascia 2, n. 38) e in quello misto con Nicolò Pagano (fascia 2, n. 439). Sul fronte maschile hanno timbrato Matteo Rosingana (fascia 1, n. 24) con Giorgio Ruello (fascia 2, n. 189) e, tra gli Over 40, Armando Calvetti (fascia 2, n. 259) con Daniele Colò (fascia 2, n. 243).

Sempre in Piemonte si sono giocati altri appuntamenti importanti. Iniziamo il resoconto dalla provincia di Vercelli, a Prarolo, dove la Skill Padel ha ospitato un ricco evento, l'Open Skill Padel 10.000, che ha visto una finale dal sapore ar-

gentino: ha trionfato la coppia settima favorita, Santino Giuliani (fascia 1, n. 26) e Fabian Oviedo Berazategui (fascia 2, n. 29) sui leader del seeding Cristian Marcelo Calneggia (fascia 1, n. 13) e German Dario Tamame (fascia 1, n. 18).

Dal vercellese all'astigiano, dove il Valenzani Padel Club di Asti ha organizzato il 1° Torneo Open Montalbera (2.500 euro) che ha incoronato i numeri uno Leonardo Bulgarini (fascia 2, n. 15) e Nicola Remedi (fascia 1, n. 31), vincitori nella sfida per il titolo ai danni dei secondi favoriti Lorenzo Foresti (fascia 2, n. 92) e Andrea Natoli (fascia 2, n. 68).

In conclusione il Trofeo Vetrocar (1.500 euro) di Pine-rolo, dove hanno festeggiato i due binomi leader del seeding: Alessandro Antoniazzi (fascia 2, n. 128) con Alfredo Marchese Iezza (fascia 2, n. 188) e Barbara Cravero (fascia 2, n. 48) con Cristina Leone (fascia 2, n. 49); stop ad un passo dal titolo per Lorenzo Ciervo (fascia 2, n. 72) ed Edoardo Riccardo Racca (fascia 2, n. 542), coppia non compresa tra le due teste di serie, e per le numero due del draw Carlotta Colombo (fascia 2, n. 58) e Chiara Sangiorgio (fascia 2, n. 59).

All'Open Skill Padel di Prarolo (Vercelli) una super finale tutta argentina



Marcella Lorenzin e Camilla Rapalino, terze del seeding, vincitrici della sesta tappa Open del circuito interregionale FITP Piemonte e Valle d'Aosta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



MONCALVO Domenica si replica la "festa" del "diamante grigio" con l'attribuzione dello Zappino d'Argento

La Fiera Nazionale del Tartufo fa il bis

Il prossimo week-end sarà ricco di eventi per la seconda giornata della Fiera Nazionale del Tartufo e con l'assegnazione dello Zappino d'Argento domenica 27 ottobre.

Dalle 11 alle 15 i turisti potranno degustare allo stand enogastronomico della pro loco al centro della piazza i cibi a base di tartufo e avranno la possibilità di pranzare anche nei ristoranti del territorio, fino ad esaurimento dei posti disponibili. Durante il pomeriggio musica di strada con "Donkey stuzzica band".

Quest'anno nuovo appuntamento per sabato 26 dedicato al mercatino enogastronomico e ai produttori del territorio e di altre regioni in piazza Carlo Alberto e sotto gli antichi portici cittadini. Street food con proposte a base di tartufo e prodotti tipici locali grazie a food truck e ai punti ristoro dei commercianti moncalvesi del centro storico. Dalle 16 musica dal vivo con il gruppo musicale Mama Feel Good.

Cosa si può fare d'altro a Moncalvo nel prossimo fine settimana della fiera?

Visitare il museo civico, apertura (10-18) con la mostra permanente delle opere della Collezione Montanari con capolavori originali di De Chirico, Chagall, Modigliani, Guttuso, Lici, Colonna e i dipinti di Orsola Madalena Caccia e arte giapponese e africana. Sempre nello stesso orario la mostra temporanea: Fukei - Arte giapponese.

Saranno inoltre visitabili le chiese di San Francesco, Sant'Antonio, il santuario Madre Teresa di Calcutta con opere di Guglielmo Caccia; i camminamen-

ti del castello con l'apertura dell'antico percorso di ronda. Non mancheranno le visite guidate alle cantine e alle aziende del territorio e in particolare all'azienda agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e Mazzetti d'Altavilla - distillatori dal 1846 e la loro produzione di grappe, liquori, gin e distillati. In programma anche le camminate (minimo 7 partecipanti) a cura di Luca Manzan (info al 340/9615607 - lucamanzan.guida@gmail.com) e la ricerca simulata del tartufo a cura dell'associazione tartufai delle Terre Aleramiche.

Durante la giornata sarà attivo il servizio navetta gratuito da e verso i parcheggi situati alle porte della città.

Aggiornamenti su appuntamenti di enti e aziende del territorio sono disponibili con aggiornamento costante sui canali social Facebook e Instagram del Distretto diffuso del commercio Cuore del Monferrato.

> G.El.





MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Martedì 22 Ottobre 2024 - Aggiornato alle 17:56

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



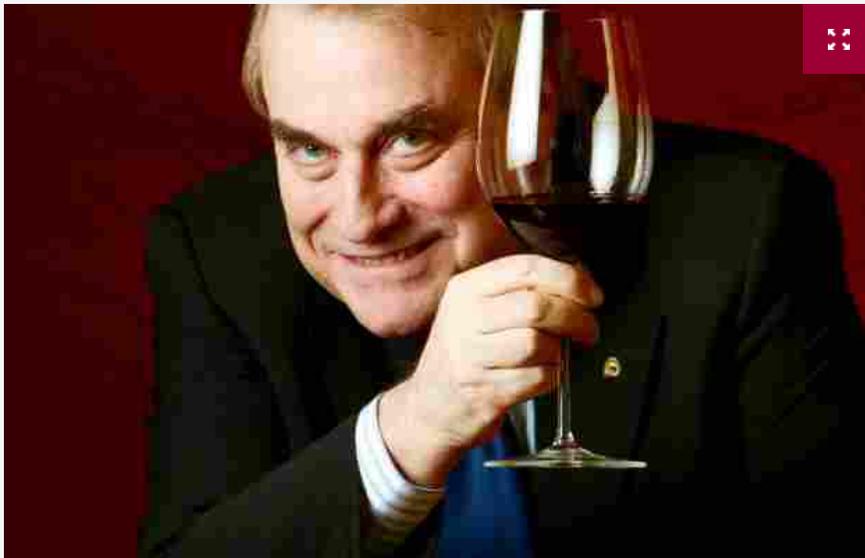
ITALIA
VINO E GUIDE

HOME > ITALIA

Marilisa Allegrini, Bellavista, Palmento Costanzo e non solo: la Top 10 by Bibenda 2025

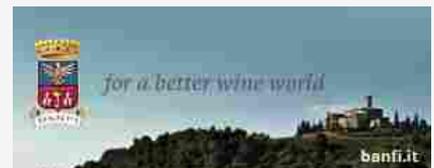
I vini "che non si dimenticano" tra gli oltre 700 "Cinque Grappoli" della guida di Fondazione Italiana Sommelier (Fis) guidata da Franco Ricci

ROMA, 22 OTTOBRE 2024, ORE 17:56



Franco Ricci, alla guida di Fondazione Italiana Sommelier (Fis) e Bibenda

Dalla Val d'Aosta il **Sopraquota 900 2022**, un bianco da uve Petite Arvine coltivate a oltre 900 metri di quota. Firmato da Luca D'Attoma, enologo alpinista, per l'azienda **Rosset Terroir**: in Lombardia il **Franciacorta Brut Teatro Alla Scala 2020 Bellavista** di Vittorio e Francesca Moretti affiancata nella conduzione enologica da Richard Geoffroy, già celebre Chef de Cave di Dom Pérignon; dalla Toscana un bianco inaspettato, il **Vermentino 2022 di Gualdo del Re**, firmato da Barbara Tamburini,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

enologa di grandi rossi che da tempo si cimenta nella realizzazione di bianchi altrettanto grandi. Ma dal Granducato viene anche il **Bolgheri Superiore Dedicato A Walter 2020, della cantina Poggio al Tesoro di Marilisa Allegrini** (l'enologo è Christian Cocco). Dalle Marche viene l'azienda **Oasi degli Angeli con il Kurni 2022**, da uve Montepulciano, creato da Marco Casolanetti, autore di vini carismatici. Dal Lazio viene il **Piglio Superiore PerEmilia 2022**, un biotipo di Cesanese di Affile, firmato da **Anton Maria Coletti Conti**, patron e enologo dell'azienda, dedicato alla moglie Emilia. Ma dalla Regione della Capitale, Roma, arrivano anche il **Donnaluce 2023, a base di Malvasia del Lazio di Poggio Le Volpi**, da Monte Porzio Catone, creato dal patron ed enologo Felice Mergè, e anche il **Lunapigra 2021, da uve Chardonnay e Fiano, della cantina Colle di Maggio di Giorgia Bagagli**, da Velletri, firmato dall'enologo Angelo Giovannini. Dalla Campania, ancora, arriva l'**Aglianico del Taburno Safinos 2020, firmato dal grande Franco Bernabei**, qui affiancato dal figlio Marco, per l'azienda **Il Poggio di Carmine Fusco**. Dalla Sicilia l'**Etna Rosso Prefillosera 2021 dell'azienda Palmento Costanzo**, della famiglia Costanzo, Nicola Centonze, enologo di profonda esperienza nella produzione dell'Etna. **Ecco i dieci vini dell'anno di Bibenda, la guida della Fondazione Sommelier (Fis), guidata da Franco Ricci, scelti tra i tanti vini premiati con i "5 Grappoli" (la presentazione in programma il 16 novembre, a Roma)**. "Etichette che restano nella mente, nell'anima e nel cuore", spiega Ricci. Che aggiunge "anche se non è mai facile scegliere solo 10 vini su migliaia di vini degustati, anche per Bibenda 2025 (edizione n. 27), sono stati utilizzati criteri che sono andati oltre i parametri previsti dal metodo di valutazione, aggirando in qualche modo le regole imposte dal grande Émile Peynaud, il maestro di ogni degustatore il quale asseriva che il degustatore è estremamente influenzabile. Pertanto, alcune suggestioni andrebbero evitate, certe sensibilità dovrebbero essere ignorate. Regole che non vengono applicate nel caso eccezionale dei dieci vini dell'anno, scelti proprio sulla base delle sensazioni che hanno suscitato. Vini che non si dimenticano".

Focus - Tutti i "Cinque Grappoli" di Bibenda 2025

Valle d'Aosta (5)

Vallée d'Aoste Pinot Noir Semel Pater 2022 - Anselmet

Ferox 2022 - La Plantze

Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri 2022 - La Vrille

Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2022 - Les Crêtes

Sopraquota 900 2022 - Rosset Terroir

Piemonte (155)

Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie 2020 - Accornero

Barbaresco Rombone Cichin Riserva 2019 - Ada Nada

Barolo Bussia 2020 - Alberto Ballarin

Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 - Andrea Oberto

Roero Sudisfà Riserva 2021 - Angelo Negro

Dogliani Superiore San Bernardo 2020 - Anna Maria Abbona

Ghemme Collis Breclerae 2017 - Antichi Vigneti di Cantalupo

Bramaterra 2020 - Antoniotti

Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 - Aurelio Settimo

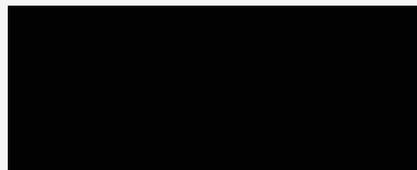


Barolo Bricco Voghera Riserva 2014 - Azelia
 Barolo Margheria 2020 - Azelia
 Barolo 2020 - Bartolo Mascarello
 Barolo Boscareto 2017 - Batasiolo
 Barolo Badarina 2017 - Bersano
 Barolo Margheria Riserva 2018 - Boasso
 Brut Nature Cuvée Germana Beltrame Editione V s.a. - Borgo Maragliano
 Barolo Cannubi 2020 - Borgogno
 Barolo Brunella 2020 - Boroli
 Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2022 - Boveri
 Barolo Arborina 2020 - Bovio
 Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2021 - Braida Giacomo Bologna
 Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglio 2020 - Broglio
 Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2020 - Brovia
 Barolo Badarina Vigna Regnola 2020 - Bruna Grimaldi
 Barbaresco Rabajà 2020 - Bruno Giacosa
 Barbaresco Currà 2020 - Bruno Rocca Rabajà
 Barolo Sottocastello di Novello 2020 - Ca' Viola
 Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2019 - Cadgal
 Barbaresco Ovello 2020 - Cantina del Pino
 Barolo Lazzarito 2020 - Casa E. di Mirafiore
 Barolo Ginestra Riserva 2018 - Cascina Chicco
 Barbaresco Ovello 2021 - Cascina Morassino
 Barbaresco Albesani Vigna Santo Stefano Riserva 2019 - Castello di Neive
 Barbaresco Rabajà Riserva 2019 - Castello di Verduno
 Barolo Monvigliero Riserva 2019 - Castello di Verduno
 Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2018 - Cavallotto
 Barolo Cannubi 2020 - Chiara Boschis - E. Pira & Figli
 Barolo Bussia Vigna Pianpolvere 2020 - Chionetti
 Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2022 - Claudio Mariotto
 Barbaresco Staderi 2021 - Collina Serragrilli
 Barolo Cannubi 2020 - Comm. G.B. Burlotto
 Barolo Arione 2020 - Conterno
 Barolo Cerretta 2020 - Conterno
 Barolo Francia 2020 - Conterno
 Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2020 - Conterno Fantino
 Alta Langa Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2015 - Contratto
 Piemonte Chardonnay Riserva di Famiglia 2019 - Coppo
 Barolo Enrico VI 2020 - Cordero di Montezemolo
 Tarasco 2020 - Cornarea
 Barbaresco Bricco di Neive Riserva 2019 - Dante Rivetti
 Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2020 - Domenico Clerico
 Barolo Serradenari 2020 - Dosio
 Barolo Cerretta Vigna Bricco Riserva 2018 - Elio Altare
 Barolo Rùncot Riserva 2016 - Elio Grasso
 Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2022 - Elio Perrone

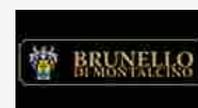
Questo è un
tappo



CASTELLOROMITORIO



Alta Langa Zero 140 Mesi Cerere 2011 - Enrico Serafino
 Barolo Arione 2020 - Enzo Boglietti
 Barolo Cerretta 2020 - Ettore Germano
 Barolo Lazzarito Riserva 2018 - Ettore Germano
 Carema Etichetta Nera 2020 - Ferrando
 Barolo Vigna Rocche Rivera Scarrone 2020 - Figli Luigi Oddero
 Barbaresco Serraboella 2021 - Fontanabianca
 Barolo Vigna La Delizia 2020 - Fontanafredda
 Loazzolo Piasa Rischei 2021 - Forteto Della Luja
 Ghemme Oltre Il Bosco 2020 - Francesco Brigatti
 Colli Tortonesi Timorasso Biancofranco 2023 - Franco M. Martinetti
 Barolo Monvigliero 2020 - Fratelli Alessandria
 Barolo Bussia Riserva 2017 - Fratelli Barale
 Barbaresco Serraboella 2020 - Fratelli Cigliuti
 Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2016 - Fratelli Giacosa
 Barolo Cerretta 2020 - Fratelli Revello
 Barolo Bricco delle Viole 2020 - G.D. Vajra
 Barbaresco 2021 - Gaja
 Barbaresco Costa Russi 2021 - Gaja
 Barbaresco Sorì San Lorenzo 2021 - Gaja
 Barbaresco Sorì Tildin 2021 - Gaja
 Barolo Conteisa 2020 - Gaja
 Barolo Sperss 2020 - Gaja
 Barolo Villero 2020 - Giacomo Fenocchio
 Barolo Ravera 2020 - Giacomo Grimaldi
 Barolo San Giovanni 2020 - Gianfranco Alessandria
 Nizza Viti Vecchie 2022 - Gianni Doglia
 Barolo Rocche Moriondino Riserva dell'Ulivo 2018 - Gigi Rosso
 Roero Bric Valdiana 2021 - Giovanni Almondo
 Barolo Brunate 2020 - Giuseppe Rinaldi
 Roero Mon Suri Riserva 2021 - Hilberg-Pasquero
 Barbaresco Staderi 2021 - Icardi
 Gattinara Galizja 2018 - Il Chiosso
 Barolo Castelletto Millenovecento48 Riserva 2018 - Joesetta Saffirio
 Brut Rosé Soldati La Scolca d'Antan 2012 - La Scolca
 Barbaresco Gallina 2021 - La Spinetta
 Barbaresco Staderi 2021 - La Spinetta
 Barbaresco Valeirano 2021 - La Spinetta
 Barolo Villero 2020 - Livia Fontana
 Barolo Bricco Ambrogio Lorens 2020 - Lodali
 Barolo Baudana 2020 - Luigi Baudana
 Roero Mombeltramo Riserva 2020 - Malvirà
 Barolo Brunate 2019 - Marcarini
 Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2021 - Marchesi Alfieri
 Barolo Cannubi 2020 - Marchesi di Barolo
 Barolo Brunate 2020 - Marengo



Barolo Cerviano-Merli 2020 - Marziano Abbona
 Barbaresco Quarantacinque45 Riserva 2018 - Massimo Rattalino
 Barolo Margheria 2020 - Massolino - Vigna Rionda
 Barolo La Serra 2020 - Mauro Molino
 Barolo Paigallo 2020 - Mauro Veglio
 Nizza La Court Riserva 2021 - Michele Chiarlo
 Barbaresco Basarin 2021 - Moccagatta
 Ruchè di Castagnole Monferrato Il Fondatore Riserva 2021 - Montalbera
 Barbaresco Stardereri 2021 - Montaribaldi
 Monferrato Bianco Timorgasso 2023 - Morgassi Superiore
 Gattinara Vigna Molsino 2020 - Nervi
 Gattinara Vigna Valferana 2020 - Nervi
 Gavi del Comune di Gavi Rovereto Minaia 2023 - Nicola Bergaglio
 Barolo Vignarionda Riserva 2018 - Oddero
 Caluso Passito Sulé 2019 - Orsolani
 Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2021 - Paitin
 Barolo Ginestra 2020 - Paolo Conterno
 Barolo Riserva 2018 - Paolo Manzone
 Barolo Monvigliero 2020 - Paolo Scavino
 Barolo Riserva 2016 - Paolo Scavino
 Gattinara Vigna Valferana 2020 - Paride Iaretti
 Barolo Mosconi 2020 - Parusso
 Barolo San Lorenzo di Verduno 2020 - Pelassa
 Barbaresco Vanotu 2021 - Pelissero
 Barbaresco Albesani Vigna Borgese 2020 - Piero Busso
 Barolo Ornato 2020 - Pio Cesare
 Barolo Marenca 2020 - Pira
 Barolo Bussia Dardi Le Rose 2020 - Poderi Colla
 Barolo Lazzarito Vigna Preve 2020 - Poderi Gianni Gagliardo
 Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva 2018 - Prunotto
 Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 - Ratti
 Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 - Renato Corino
 Barolo Cannubi 2020 - Reva
 Nizza Liberta 2021 - Roberto Ferraris
 Barolo Rocche dell'Annunziata 2020 - Rocche Costamagna
 Barolo Castelletto Vigna Madonna Assunta La Villa Riserva 2012 - Rocche Dei Manzoni
 Barolo Perno Vigna Cappella di S. Stefano 2020 - Rocche Dei Manzoni
 Barbera d'Asti Superiore La Bogliona 2019 - Scarpa
 Barolo Cerretta 2020 - Schiavenza
 Barolo Prapò 2020 - Schiavenza
 Barolo Annunziata Vigna Plicotti 2020 - Silvio Grasso
 Barbaresco Pajoré 2021 - Sottimano
 Barolo Cannubi 2020 - Tenuta Carretta
 Barolo Bricco Voghera 2020 - Tenuta Cucco
 Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2022 - Tenuta Garetto
 Grignolino d'Asti Monferace 2019 - Tenuta Santa Caterina





press,commtech. the leading company in local digital advertising

anso

ATnews.it
QUOTIDIANO ONLINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

ATTUALITÀ



Torna la Fiera Nazionale del Tartufo di Moncalvo e festeggia le 70 edizioni con tre giornate di eventi

di Redazione - 18 Ottobre 2024 - 7:42

 Stampa [Invia notizia](#) ⌚ 5 min

Più informazioni su

[fiera nazionale del tartufo di moncalvo](#) [tartufo d'oro](#)
[zappino d'argento moncalvo](#) [francesca bergesio](#) [moncalvo](#)


Grande richiamo turistico per Moncalvo e il territorio con eventi e ospiti speciali: La Città di Moncalvo si prepara ad alzare il sipario su un'edizione davvero speciale della storica **Fiera Nazionale del Tartufo** che nel 2024 raggiunge le sue prime 70 edizioni.

Un compleanno che merita di essere festeggiato con alcune novità eccezionali che accoglieranno l'atteso pubblico nel centro monferrino durante le prossime settimane. Con la macchina organizzativa ormai entrata nella fase di pieno regime, la Fiera dà il benvenuto al marchio celebrativo dei 70 anni (disegnato da Davide Gallina) che accompagna la comunicazione del programma esteso su tre giornate di manifestazioni.

Grande novità dell'anno – al suo debutto proprio in occasione del singolare anniversario – è infatti l'estensione della Fiera dalle sole due ultime domeniche del mese di ottobre (quest'anno il 20 e il 27) ad un terzo appuntamento fissato nella giornata di sabato 26 ottobre. Una "Fiera che si fa dunque in "tre" ma che abbraccia anche l'intero territorio proponendo attraverso rassegne gastronomiche e appuntamenti collaterali una vasta offerta ai turisti che sceglieranno Moncalvo e il suo comprensorio per un

ATmeteo Previsioni

Asti 19°C 14°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »



ATTUALITÀ

Meteo: le previsioni per i prossimi giorni previsioni

Commenta

ATlettere Tutte le lettere



Lettera aperta del Comitato per la Vita dei Alberi di corso Savona al Sindaco di Asti e alla direzione di Lidl Italia Srl

soggiorno nella seconda metà di ottobre.

“Ci siamo impegnati – spiega il presidente della Commissione Fiera del Tartufo Michele Rampone – per realizzare una richiesta che da qualche anno proveniva dai visitatori desiderosi di trovare iniziative anche nella giornata del sabato, cosa che quest’anno diventa realtà con una formula nuova che prevede l’apertura del grande mercato delle eccellenze a metà mattinata per poi protrarsi fino a serata inoltrata potendo contare su esibizioni musicali dal vivo e anche sulla presenza di food truck e di proposte culinarie curate dagli stessi commercianti di Moncalvo in modalità diffusa nel centro storico cittadino.”

Un’innovazione che il primo cittadino di Moncalvo accoglie con entusiasmo. *“Il maggior coinvolgimento del commercio cittadino e l’estensione della Fiera con un’ulteriore giornata di svolgimento – è il commento del sindaco di Moncalvo Diego Musumeci – vanno nella direzione di rafforzare sempre più le ricadute della Fiera sulle attività commerciali della zona ma anche di prolungare il soggiorno di turisti sul territorio grazie ad un palinsesto più ricco delle iniziative. Il tartufo è parte integrante e portabandiera delle eccellenze di Moncalvo da molti secoli. L’Archivio Storico Comunale conserva infatti documenti che attestano la presenza e la vendita di tartufi in città sin dal 1594. I 70 anni diventano così non un semplice traguardo ma un nuovo punto di partenza dal quale porsi nuovi obiettivi e ragionare sempre più in ottica di potenziamento del turismo e di sostegno ai settori della ricettività, ristorazione e del commercio.”*

IL PROGRAMMA DELLE GIORNATE DI FIERA

Nelle due **domeniche del 20 e 27 ottobre** la grande area fieristica di piazza Carlo Alberto raggrupperà dall’alba al tramonto gli oltre cento selezionati espositori di eccellenze italiane unitamente al mercatino dell’artigianato locale. Dalle 9.30 la postazione al centro della piazza aprirà ufficialmente le registrazioni dei tartufi al concorso che vedrà attribuire, da parte della giuria di esperti, i premi previsti dalle tre categorie dedicate agli esemplari singoli e agli esemplari di gruppo presentati da trifolau o commercianti. Alle 11.30 verranno chiuse le iscrizioni e dopo le 12 si procederà alle premiazioni che avranno come massimi riconoscimenti destinati al miglior esemplare solitario presente sui banchi del concorso il “Tartufo d’Oro” (nella prima domenica) e lo “Zappino d’Argento” (seconda domenica).

Non mancherà neppure nelle due domeniche, la consueta distribuzione di piatti e specialità sulla piazza della Fiera a cura della Pro Loco di Moncalvo, al suo debutto con il nuovo direttivo (fra le prelibatezze il Crostone ai formaggi con tartufo, la Battuta di Fassona piemontese con tartufo, Agnolotti artigianali di Moncalvo con tartufo e Dolci di produzione propria, con acqua e vini).

Il centro storico cittadino, per l’occasione, accoglierà i visitatori con botteghe aperte, visite ai principali siti artistici della città (fra i quali il ricco Museo Civico di Moncalvo con la mostra permanente che consente di ammirare le stupende opere del fondo Montanari e con l’esposizione temporanea “Fukey – Arte Giapponese”, le Chiese con i capolavori cacciani e gli antichi Camminamenti del Castello).

In teatro si potranno scoprire anche i fasti e le curiosità del commercio e



Asti, l’interrogazione dell’opposizione sull’impatto sproporzionato del blocco dei parcheggi in via Massimo d’Azeglio



“Tu sei lì”: al Concorso Nazionale di Poesia e Narrativa “Vittorio Alfieri”

INVIARE UNA LETTERA





delle fiere nell'ultimo secolo a partire dal lavoro di ricerca svolto dal moncalvese Alessandro Biletta e confluito nel volume recentemente pubblicato dal titolo "Moncalvo. L'Anima del Commercio". Anche la musica sarà protagonista in Fiera con esibizioni dal vivo nei pomeriggi delle domeniche con "La Curva Street Band" (20 ottobre) e "Donkey Stuzzica Band" (27 ottobre). Domenica 27 arriverà anche l'appuntamento con l'annullo filatelico in omaggio dei 70 anni della Fiera.

Sabato 26 ottobre vedrà invece svolgersi il mercato enogastronomico presso l'area fieristica e sotto gli Antichi Portici cittadini dalle 10 alle 22 e, dalle 11 fino al termine della giornata di Fiera, si potrà approfittare della presenza dei food truck e dello street food moncalvese (presso la rete delle attività commerciali locali) per gustare piatti e prelibatezze. Dalle 16 è prevista l'esibizione dal vivo del gruppo "Mama Feel Good".

GLI APPUNTAMENTI COLLATERALI

Nell'ambito della Fiera è possibile effettuare anche camminate guidate su prenotazione al numero 340 9615607 e anche la cerca simulata del tartufo bianco a cura dell'Associazione Tartufai delle Terre Aleramiche oltre a visite e degustazioni ad aziende del territorio come Montalbera e Mazzetti d'Altavilla. La Fiera porterà con sé tante ghiotte occasioni culinarie grazie ai ristoranti di Moncalvo e del territorio: non solo durante le giornate di Fiera ma in tutto il periodo del tartufo è infatti possibile gustare previa prenotazione piatti impreziositi dalla profumata grattata di tartufo bianco in numerosi ristoranti della zona che portano avanti la consueta Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del Territorio Monferrino che raggiunge le sue 38 edizioni. Dieci i ristoranti inclusi nella rassegna: Corona Reale, Centrale, Aleramo, UvaSpina, Gust'osa e Cascina Valeggia a Moncalvo, Boccadoro a Ponzano Monferrato, Bispeder a Casorzo Monferrato, Materia Prima ad Altavilla, Antico Granaio a Calliano Monferrato.

Il Teatro Comunale ospita inoltre nel periodo della Fiera la Stagione in Lingua Piemontese con, ad esempio, lo spettacolo "Meisin-a di giari" proposto dalla Compagnia Villarettese che farà da anteprima alla Fiera nella serata di sabato 19 ottobre (ore 21).

MADRINA D'ECCEZIONE SARÀ MISS ITALIA 2023 FRANCESCA BERGESIO
Ma – dulcis in fundo – c'è ancora una novità: per festeggiare degnamente l'arrivo della Fiera non mancheranno gli ospiti speciali.

La 70° edizione sarà inaugurata all'insegna della bellezza: madrina dell'evento nella sua prima domenica di fiera sarà Miss Italia 2023 Francesca Bergesio, ospite il 20 ottobre in piazza Carlo Alberto per segnare uno straordinario connubio fra l'eleganza e l'eccellenza delle terre piemontesi. Francesca proviene infatti da Cervere, nota località cuneese nota per il celebre porro, ed è stata proclamata Miss Italia 2023 l'11 novembre scorso a Salsomaggiore Terme. Alla patria del rinomato concorso di bellezza nazionale la ventenne piemontese è giunta dopo aver vinto i titoli di Miss Miluna Piemonte e Valle d'Aosta a luglio e Miss Piemonte ad agosto aggiudicandosi anche la fascia di Miss Guida Sicura. Recente la sua avventura televisiva al reality "L'isola dei famosi".

PARKING E NAVETTE GRATUITE

Una Fiera che sarà da vivere senza pensieri: come ogni edizione le aree parcheggio poste agli ingressi della città saranno attrezzate per accogliere i visitatori proponendo loro il trasferimento verso e dalla Fiera con comode

MONCALVO

La manifestazione compie 70 anni. Domenica 20 e 27 ottobre in piazza Carlo Alberto mercatino e vendita delle trifole

Numero tondo per la fiera nazionale del tartufo

Domenica 20 e 27 ottobre, più sabato 26 ottobre, ritorna il tradizionale appuntamento con la Fiera nazionale del tartufo nella città di Moncalvo, alla 70ª edizione.

Nelle giornate di fiera la centrale piazza Carlo Alberto ospiterà il mercato dei tartufi e dei prodotti enogastronomici tipici accompagnato dal mercatino dell'artigianato locale.

Nelle domeniche 20 e 27 il programma prevede dalle 9 aperture del mercato attivo fino al tramonto seguito dall'apertura delle iscrizioni al concorso degli esemplari di tartufi diviso in tre categorie: esemplare singolo, esemplari in gruppo (Categoria Trifolao), Esemplari in gruppo (Categoria Commercianti). Alla chiusura delle iscrizioni valutazione della commissione giudicatrice e premiazione con l'assegnazione del trofeo Città di Moncalvo Tartufo d'oro (il 20 ottobre) e Zappino d'argento (il 27 ottobre).

Dalle 11 alle 15 lo stand enogastronomico della pro loco al centro della piazza (senza necessità di preno-

tazione) propone specialità quali: crostone ai formaggi con tartufo, battuta di Fassona piemontese con tartufo, agnolotti artigianali di Moncalvo con tartufo, dolci di produzione propria. Vi è la possibilità di richiedere il "Tris del Trifolao" che comprende il crostone ai formaggi con tartufo, gli agnolotti monferrini con tartufo, dolce e bicchiere di vino.

Durante il pomeriggio musica di strada con "La curva street band" il 20 ottobre e "Donkey stuzzica band" il 27 ottobre.

Possibilità di pranzo anche nei ristoranti del territorio, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Nelle giornate di fiera sarà attivo il servizio navetta gratuito da e verso i parcheggi situati alle porte della città.

Nuovo appuntamento nel settantesimo della fiera con un sabato 26 dedicato al mercatino enogastronomico con produttori del territorio e da altre regioni in piazza Carlo Alberto e sotto gli antichi portici cittadini. Street food con proposte a base di tartufo e

prodotti tipici locali grazie a food truck e ai punti ristoro dei commercianti moncalvesi del centro storico. Dalle 16 musica dal vivo con il gruppo musicale Mama Feel Good.

Cosa si può fare a Moncalvo nei fine settimana della fiera?

E' possibile visitare il museo civico, apertura 10 - 18 con la mostra permanente delle opere della collezione Montanari con capolavori originali di De Chirico, Chagall, Modigliani, Guttuso, Lici, Colonna ed i dipinti di Orsola Maddalena Caccia e arte giapponese e africana.

Sempre nello stesso orario la mostra temporanea: Fukei - Arte giapponese.

Saranno visitabili le chiese di San Francesco, Sant'Antonio, il santuario Madre Teresa di Calcutta con opere di Guglielmo Caccia; i camminamenti del castello con l'apertura dell'antico percorso di ronda

Nel teatro comunale, spettacoli teatrali in lingua piemontese nelle serate del sabato 19 ottobre, alle 21 e

nel pomeriggio di domenica 3 novembre alle 16.

Nei ristoranti che aderiscono alla rassegna enogastronomica di cucina al tartufo bianco di Moncalvo e del territorio monferrino è possibile prenotare menù con tartufo in varie specialità.

Non mancheranno le visite guidate alle cantine ed aziende del territorio e in

Particolare all'azienda agricola Montalbera di Castagnole Monferrato e Mazzetti d'Altavilla - distillatori dal 1846 e la loro produzione di grappe, liquori, gin e distillati. Faranno da cornice a cura di Luca Manzan, con numero minimo di sette partecipanti, camminata sul territorio con info: 3409615607 - lucamanzan.guida@gmail.com e la ricerca simulata del tartufo a cura dell'associazione tartufai delle Terre Aleramiche.

Aggiornamenti su appuntamenti di enti e aziende del territorio, novità numerici telefonici sono disponibili con aggiornamento costante sui canali social Facebook e Instagram del Distretto diffuso del commercio Cuore del Monferrato.

↳ Giuseppe Elettrico



Due weekend con la Fiera Nazionale

Moncalvo, i 70 anni del Tartufo Bianco

MONCALVO

● Moncalvo si prepara ad alzare il sipario su un'edizione speciale della storica Fiera Nazionale del Tartufo. Sono infatti 70 le candeline che si spengono quest'anno, un compleanno che merita di essere festeggiato con alcune novità durante i prossimi due weekend. La Fiera dà il benvenuto al marchio celebrativo dei 70 anni, di-

segnato da Davide Gallina, che accompagna la comunicazione del programma esteso su tre giornate di manifestazioni. Novità dell'anno, al debutto proprio in occasione del singolare anniversario, è infatti l'estensione della Fiera dalle sole due ultime domeniche del mese di ottobre, il 20 e il 27, a un terzo appuntamento fissato sabato 26 ottobre.

» servizi a pagina 19

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Manifestazione Si parte domenica 20, poi in calendario altri due appuntamenti il 26 e 27 ottobre

Moncalvo festeggia i 70 anni a braccetto col Tartufo d'Oro

MONCALVO

● Moncalvo si prepara ad alzare il sipario su un'edizione speciale della storica Fiera Nazionale del Tartufo. Sono infatti 70 le candeline che si spengono quest'anno, un compleanno che merita di essere festeggiato con alcune novità eccezionali che accoglieranno l'atteso pubblico nel centro monferrino durante i prossimi due weekend. La Fiera dà il benvenuto al marchio celebrativo dei 70 anni, disegnato da Davide Gallina, che accompagna la comunicazione del programma esteso su tre giornate di manifestazioni.

Novità dell'anno, al debutto proprio in occasione del singolare anniversario, è infatti l'estensione della Fiera dalle sole due ultime domeniche del mese di ottobre, il 20 e il 27, a un terzo appuntamento fissato nella giornata di sabato 26 ottobre.

Una Fiera che si fa dunque in "tre" ma che abbraccia anche l'intero territorio proponendo attraverso rassegne gastronomiche e appuntamenti collaterali una vasta offerta turistica. Nelle due domeniche del 20 e 27 ottobre la grande area fieristica di piazza Carlo Alberto raggrupperà dall'alba al tramonto gli oltre cento se-

Cresce l'attesa

Per l'appuntamento più atteso dell'autunno con la premiazione dei migliori esemplari



Moncalvo. Domenica si alza il sipario sulla Fiera Nazionale del Tartufo

lezionati espositori di eccellenze italiane unitamente al mercatino dell'artigianato locale. Dalle 9.30 la postazione al centro della piazza aprirà ufficialmente le registrazioni dei tartufi al concorso che vedrà attribuire, da parte della giuria di esperti, i premi previsti dalle tre categorie dedicate agli esemplari singoli e agli esemplari di gruppo presentati da trifolau o commercianti. Alle 11.30 saranno chiuse le iscrizioni e dopo le 12 si procederà alle premiazioni che avranno come massimi riconoscimenti destinati al miglior esemplare solitario presente sui banchi del concorso il "Tartufo d'Oro", nella prima domenica, e lo "Zappino d'Argento", la seconda domenica. L'anno scorso ad aggiudicarsi l'abito premio del Tartufo d'Oro era stato un esemplare di 600 grammi portato da Davide Curzietti, commerciante di San

Marzano Oliveto, Asti. Sei i chili di diamanti grigi portati in concorso nella passata edizione, dopo un'estate caratterizzata dalla siccità.

Piogge e temperature

Quest'anno gli esperti prevedono numeri diversi contando soprattutto sulle ultime piogge e l'abbassamento delle temperature in linea con le medie stagionali. Novità sarà invece la giornata di sabato 26 ottobre che vedrà svolgersi il mercato enogastronomico presso l'area fieristica e sotto gli Antichi Portici cittadini dalle 10 alle 22 e, dalle 11 fino al termine della giornata di Fiera, si potrà approfittare della presenza dei food truck e dello street food moncalvese, presso la rete delle attività commerciali locali, per gustare piatti e prelibatezze del territorio e non solo.

Non mancherà inoltre nelle due



Cresce l'attesa. Nel centro storico

domeniche la consueta distribuzione di piatti e specialità sulla piazza della Fiera a cura della Pro Loco di Moncalvo, al suo debutto con il nuovo direttivo. Fra piatti proposti troviamo: crostone ai formaggi con tartufo, battuta di Fassona piemontese con tartufo, agnolotti artigianali di Moncalvo con tartufo e dolci di produzione propria, con acqua e vini.

Camminate guidate

Nell'ambito della Fiera è possibile effettuare anche camminate guidate su prenotazione al numero 340-9615607 e anche la cerca simulata del tartufo bianco a cura dell'Associazione Tartufai delle Terre Aleramiche oltre a visite e degustazioni ad aziende del territorio come Montalbera e Mazzetti d'Altavilla. Come ogni edizione le aree parcheggio poste agli ingressi della città saranno attrezzate per accogliere i visitatori proponendo loro il trasferimento verso e dalla Fiera con comode navette gratuite.

Alessandro Anselmo

Successo per il 1° torneo Open Montalbera di padel a Valenzani

Sono state 29 le coppie che si sono iscritte al 1° torneo Open Montalbera disputato al Padel Club dei Valenzani frazione di Asti, una nuovissima struttura dedicata agli appassionati di padel. La gara, sotto legida Fitp è stata giocata su tre campi, con un montepremi di 2500 euro, gestita dal giudice arbitro Paolo Cavaglià con l'assistente Andrea Marini, con il direttore di gara Riccardo Piano e con il valido contributo di Daniele Zito, istruttore del circolo. Il torneo, main sponsor Montalbera, proprietà Famiglia Morando, si è concluso con la vittoria della prima testa di serie,

Nicola Remedi, di livello 1, in coppia con Leonardo Bulgarini, livello 2, che vincono contro la seconda testa di serie la coppia lombarda Andrea Natoli e Lorenzo Foresti, entrambi livello 2, con lo score di 6/1, 6/4. Partita entusiasmante che ha divertito il pubblico accorso per vedere in campo dei giocatori di qualità. Remedi, classe 1988, ridendo dice che dovrebbe allenarsi molto di più. Commenta: La mia attività principale è l'insegnamento. Noi maestri italiani non siamo in grado di portare gli atleti ai massimi livelli internazionali, perché non abbiamo le competenze e la storicità a livello di insegnamento. Il mio colpo migliore, il kick alla grata. Bulgarini, classe 2001, reputa di aumentare la parte di preparazione atletica, un aspetto sempre più dominante. Dice: Il mio colpo migliore è lo smash, mentre sento di avere dei margini di miglioramento nella Volèe. Semifinali: i portacolori del Tc Alba, Andrea Masoero e Gioele Lorenzin, testa di serie numero 3, perdono contro Natoli/Foresti per 6/1, 6/3 mentre nell'altra fra i vincitori del torneo e la coppia Patrick Della Palma/Alessandro Oneili finisce 7/5, 6/3.



Home > Experience > News & trends: le tendenze più innovative dell'hospitality. #2



News & trends: le tendenze più innovative dell'hospitality. #2

by **Silvia Salvaderi** | 15 Ottobre 2024

EXPERIENCE

Cene nell'orto e colazioni tra i banchi del mercato rionale, ma anche yoga in barricaia e dog menu prelibati: quando la ristorazione d'hotel fa la differenza. La **nuova rubrica** di we:ll magazine mette in rassegna i trend più nuovi e interessanti nel mondo dell'ospitalità.



La colazione negli ibis Hotel: come al mercato rionale.

Ispirata a un vero e proprio **mercato di paese**, la sala breakfast degli **ibis Hotel** da qualche anno è allestita con banchi dedicati alla frutta e alla verdura, corner dedicati ai prodotti da forno e ai latticini, sezioni dedicate alle bevande e agli affettati, senza tralasciare l'angolo per gli ospiti intolleranti al glutine o con altre esigenze alimentari. Sui banchi, i prodotti da forno sono contenuti in cassette di legno, i salumi e i formaggi esposti su lastre in ardesia, le uova sode abbracciate da barattolini di vetro: l'allestimento nel suo complesso favorisce **un'atmosfera autentica e naturale** e rende il primo pasto della giornata un momento conviviale e familiare. La colazione ibis propone **prodotti freschi e genuini**, come uova di galline allevate a terra, cibi ipocalorici, ideali per chi segue una dieta povera di grassi, frutta e verdura fresche di stagione, corredate da una colorata nota informativa che racconta le proprietà benefiche di ciascun frutto o alimento.

Tra i banchi della colazione firmata ibis non manca poi un **prodotto locale, legato alla tradizione gastronomica regionale**. Un format, quello adottato dal marchio economy del gruppo AccorHotels che ha rivoluzionato il rito della prima colazione, con orari estesi per il buffet breakfast – dalle 6.30 alle 10 durante la settimana e dalle 6.30 alle 10.30 nei weekend e nei festivi – per assecondare le esigenze di chi si sveglia presto e di chi si attarda sotto le lenzuola, ma già dalle 4.30 e fino a mezzogiorno è comunque possibile ordinare una colazione veloce al bar dell'hotel.

\\

A Borgo Egnazia il social table immerso nell'orto.

A Savellettri di Fasano (Brindisi) c'è un posto magico in cui è possibile cenare ascoltando il rumore delle

foglie accarezzate dal vento, respirare l'aria fresca della campagna, percepire l'energia della terra rossa di Puglia ai propri piedi. Il ristorante gourmet di Borgo Egnazia [Due Camini](#), stella Michelin dal 2019, ha inaugurato due estati fa un luogo suggestivo dove vivere inedite esperienze enogastronomiche: l'Orto, un social table posizionato proprio nell'orto della struttura. Il locale accompagna gli ospiti in un'esperienza gourmet immersiva, tra i profumi e i colori delle coltivazioni, a contatto ravvicinato con ortaggi e vegetali protagonisti dei piatti cucinati ad hoc dallo chef Domingo Schingaro.

Ogni sera, infatti, il percorso di otto portate cambia in base alla disponibilità della verdura, protagonista assoluta dell'esperienza gastronomica dell'Orto e punto di partenza per l'ispirazione e la creazione del piatto e del menu. Carne, pesce e uova, pur presenti all'interno dei piatti, diventano 'un contorno', un elemento che completa la proposta culinaria, esaltando il gusto e le peculiarità del vegetale. "Orto non rappresenta altro che il **devoto rispetto nei confronti dell'orto, della natura e della terra** ci è stato tramandato dalle generazioni precedenti e la valorizzazione della biodiversità pugliese che è diventata per me una missione" conferma chef Schingaro.

\\



Yoga in terrazza e barricaia e idromassaggio sui vigneti: l'eno-wellness della cantina Montalbera.

Ha inaugurato da qualche mese la terrazza con vista panoramica sui vigneti del Monferrato, a corollario delle quattro luxury wine suites dell'azienda agricola [Montalbera](#). Un **paradiso di benessere** progettato per le pause relax prima o dopo le esperienze trekking & biking tra i vigneti, le escursioni a cavallo, lo yoga in barricaia e il cinema all'aperto nel cortile della tenuta. La terrazza, corredata di due Jacuzzi con acqua salata e temperatura costante di 30 gradi, gazebo con vista panoramica, soffici cuscini e una brezza permanente, è ideale per la degustazione di un fresco calice di bollicine che sia il Pas Dosè 120 + 1, Metodo Classico 100% Pinot Nero, o la Cuvée Rosé, spumante ottenuto da uve a bacca nera autoctone

piemontesi. È così che stupisce gli ospiti la terrazza di Montalbera: interamente realizzata in sampietrini e circondata da un anfiteatro di verde, regala una vista che si estende sullo storico borgo di Montemagno a est e sul lago dell'azienda a ovest. Una location per il relax e la riflessione che accoglie anche le sessioni di yoga al tramonto o al risveglio.

\\



Il dog menu e la politica pet friendly dell'hotel Locarno di Roma.

Il celebre five stars hotel capitolino ha previsto un posto a tavola anche per gli amici a quattro zampe: [Hotel Locarno](#) ha dedicato infatti un **pet menu**, una **carta di piatti dieteticamente bilanciati e appetitosi per cani**, disponibile tutti i giorni per i plus-one sia degli ospiti dell'hotel sia dei clienti del bar. Le proposte del menu sono state elaborate in collaborazione con un esperto veterinario nutrizionista, e vengono preparate fresche ogni giorno nelle cucine dell'hotel, con ingredienti human-grade di altissima qualità. Includono una tagliata di filetto con pesto di zucchine e semi di sesamo, manzo in tegame alla frusta marinato al tartufo, tartare di salmone con croccante della sua pelle e verdure fresche. I piatti sono serviti in ciotole dog-friendly e accompagnati da acqua fresca da 'slappare' con stile. I furry guest che soggiornano in albergo sono inoltre accolti con amenities come **ciotole da camera e cucce di velluto** in diverse misure, e sono sempre assistiti dallo staff con indicazioni utili per orientarsi tra i migliori itinerari, i parchi più adatti, i trasporti ed eventuali servizi di toelettatura nelle vicinanze. Tra gli extra, l'hotel offre il **servizio di butler-walker** per le passeggiate, booking per trattamenti in una **pet SPA** nelle vicinanze e servizi di **taxi pet-friendly**.

\\

In apertura, cena nell'orto del ristorante Due Camini di Borgo Egnazia.

Tags In



ATTUALITÀ

Fiera Nazionale del Tartufo di Moncalvo: il 20, 26 e 27 ottobre si festeggiano 70 edizioni

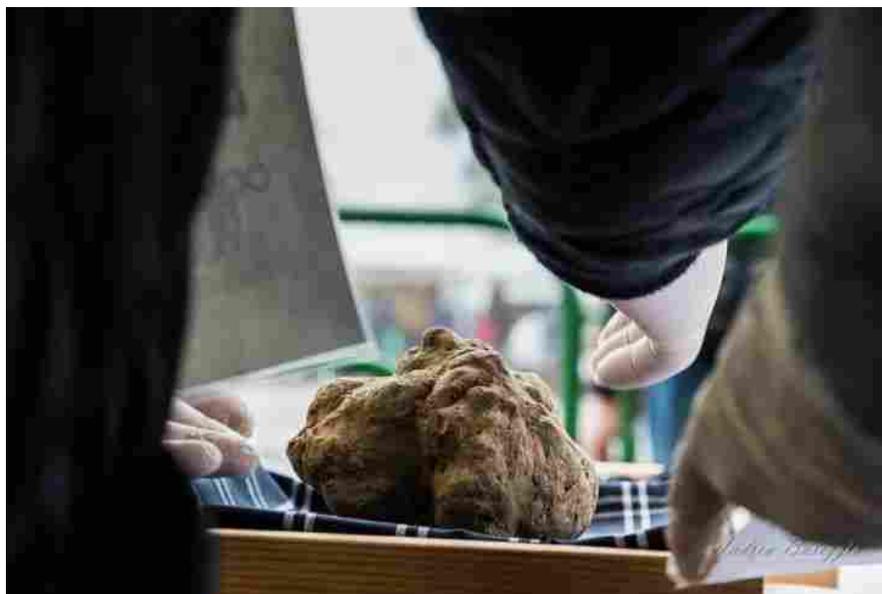
Grande richiamo turistico per la città aleramica e il territorio circostante con eventi e ospiti speciali: il programma

MONCALVO - 59 minuti fa

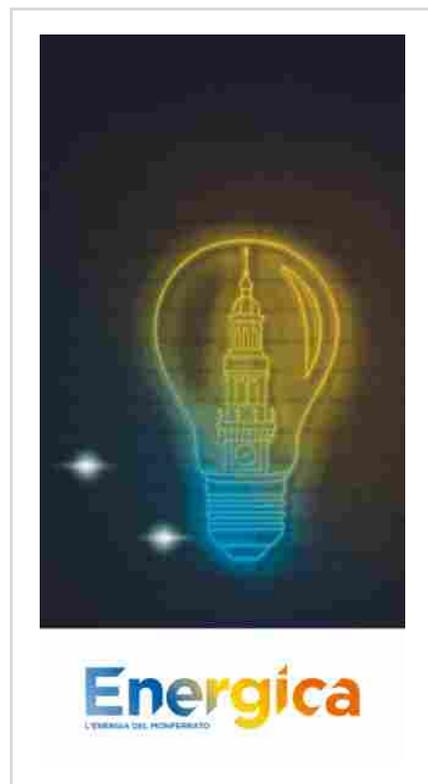
Per la tua pubblicità su **CasaleneWS** Casale Monferrato e dintorni...

Rivolgiti alla concessionaria **DN marketing**

Tel. 0142.457805
commerciale@denmarketing.it
www.denmarketing.it



La Città di Moncalvo si prepara ad alzare il sipario su un'edizione davvero speciale della storica Fiera Nazionale del Tartufo che nel 2024 raggiunge le sue prime 70 edizioni. Un compleanno che merita di essere festeggiato con alcune novità eccezionali che accoglieranno l'atteso pubblico nel centro monferrino durante le prossime settimane. Con la macchina organizzativa ormai entrata nella fase di pieno regime, la Fiera da il benvenuto al **marchio celebrativo dei 70 anni** (disegnato da Davide Gallina) che accompagna la



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



comunicazione del programma esteso su tre giornate di manifestazioni. Grande novità dell'anno – al suo debutto proprio in occasione del singolare anniversario – è infatti l'estensione della Fiera dalle sole **due ultime domeniche del mese di ottobre** (quest'anno il 20 e il 27) ad un terzo appuntamento fissato nella giornata di **sabato 26 ottobre**. Una "Fiera che si fa dunque in "tre" ma che abbraccia anche l'intero territorio proponendo attraverso rassegne gastronomiche e appuntamenti collaterali una vasta offerta ai turisti che sceglieranno Moncalvo e il suo comprensorio per un soggiorno nella seconda metà di ottobre.



IL PRESIDENTE E IL SINDACO: NON UN PUNTO DI ARRIVO MA UNA RIPARTENZA:

"Ci siamo impegnati – spiega il presidente della Commissione Fiera del Tartufo Michele Rampone - per realizzare una richiesta che da qualche anno proveniva dai visitatori desiderosi di trovare iniziative anche nella giornata del sabato, cosa che quest'anno diventa realtà con una formula nuova che prevede l'apertura del grande mercato delle eccellenze a metà mattinata per poi protrarsi fino a serata inoltrata potendo contare su esibizioni musicali dal vivo e anche sulla presenza di food truck e di proposte culinarie curate dagli stessi commercianti di Moncalvo in modalità diffusa nel centro storico cittadino."

Un'innovazione che il primo cittadino di Moncalvo accoglie con entusiasmo. *"Il maggior coinvolgimento del commercio cittadino e l'estensione della Fiera con un'ulteriore giornata di svolgimento – è il commento del sindaco di Moncalvo Diego Musumeci - vanno nella direzione di rafforzare sempre più le ricadute della Fiera sulle attività commerciali della zona ma anche di prolungare il soggiorno di turisti sul territorio grazie ad un palinsesto più ricco delle iniziative. Il tartufo è parte integrante e portabandiera delle eccellenze di Moncalvo da molti secoli. L'Archivio Storico Comunale conserva infatti documenti che attestano la presenza e la vendita di tartufi in città sin dal 1594. I 70 anni diventano così non un semplice traguardo ma un nuovo punto di partenza dal quale porsi nuovi obiettivi e ragionare sempre più in ottica di potenziamento del turismo e di sostegno ai settori della ricettività, ristorazione e del commercio."*



EUROEDIL	EUROEDIL SNC	EUROEDIL 2
	Via Mario Tullio 115	Strada Valenza 7/5
	Mirabello Monferrato	Casale Monferrato
	Tel. 0142 63124	Tel. 0142 670945
	Tel. 0142 63656	Tel. 0142 435281
APERTO LA DOMENICA POMERIGGIO DALLE 15.00 ALLE 19.00		
www.euroedil.it - info@euroedil.it		



IL PROGRAMMA DELLE GIORNATE DI FIERA

Nelle due domeniche del 20 e 27 ottobre la grande area fieristica di piazza Carlo Alberto raggrupperà dall'alba al tramonto gli **oltre cento selezionati espositori di eccellenze italiane** unitamente al **mercato dell'artigianato locale**. Dalle 9.30 la postazione al centro della piazza aprirà ufficialmente le registrazioni dei **tartufi** al concorso che vedrà attribuire, da parte della giuria di esperti, i premi previsti dalle tre categorie dedicate agli esemplari singoli e agli esemplari di gruppo presentati da trifolau o commercianti. Alle 11.30 verranno chiuse le iscrizioni e dopo le 12 si procederà alle premiazioni che avranno come massimi riconoscimenti destinati al miglior esemplare solitario presente sui banchi del concorso il **"Tartufo d'Oro"** (nella prima domenica) e lo **"Zappino d'Argento"** (seconda domenica).

Non mancherà neppure nelle due domeniche, la consueta **distribuzione di piatti e specialità** sulla piazza della Fiera a cura della **Pro Loco di Moncalvo**, al suo debutto con il nuovo direttivo (fra le prelibatezze il Crostone ai formaggi con tartufo, la Battuta di Fassona piemontese con tartufo, Agnolotti artigianali di Moncalvo con tartufo e Dolci di produzione propria, con acqua e vini).

Il centro storico cittadino, per l'occasione, accoglierà i visitatori con **botteghe aperte, visite** ai principali siti artistici della città (fra i quali il ricco **Museo Civico di Moncalvo** con la mostra permanente che consente di ammirare le stupende opere del fondo Montanari e con l'esposizione temporanea **"Fukey - Arte Giapponese"**, le **Chiese** con i capolavori cacciani e gli antichi **Camminamenti del Castello**).

In teatro si potranno scoprire anche i fasti e le curiosità del commercio e delle fiere nell'ultimo secolo a partire dal lavoro di ricerca svolto dal moncalvese Alessandro Biletta e confluito nel volume recentemente pubblicato dal titolo **"Moncalvo. L'Anima del Commercio"**. Anche la **musica** sarà protagonista in Fiera con esibizioni dal vivo nei pomeriggi delle domeniche con **"La Curva Street Band"** (20 ottobre) e **"Donkey Stuzzica Band"** (27 ottobre). Domenica 27 arriverà anche l'appuntamento con l'**annullo filatelico** in omaggio dei 70 anni della Fiera.

Sabato 26 ottobre vedrà invece svolgersi il **mercato enogastronomico** presso l'area fieristica e sotto gli Antichi Portici cittadini dalle 10 alle 22 e, dalle 11 fino al termine della giornata di Fiera, si potrà approfittare della presenza dei **food truck** e dello **street food moncalvese** (presso la rete delle attività commerciali locali) per gustare piatti e prelibatezze. Dalle 16 è prevista l'esibizione dal vivo del gruppo **"Mama Feel Good"**.

GLI APPUNTAMENTI COLLATERALI

Nell'ambito della Fiera è possibile effettuare anche **camminate guidate** su prenotazione al numero 340 9615607 e anche la **cerca simulata del tartufo bianco** a cura dell'Associazione Tartufai delle Terre Aleramiche oltre a **visite e degustazioni ad aziende del territorio** come Montalbera e Mazzetti d'Altavilla. La Fiera porterà con sé tante ghiotte occasioni culinarie grazie ai ristoranti di Moncalvo e del territorio: non solo durante le giornate di Fiera ma in tutto il periodo del tartufo è infatti possibile gustare previa prenotazione piatti impreziositi dalla profumata grattata di tartufo bianco in numerosi ristoranti della zona che portano avanti la

VALORE ARTIGIANO

La rubrica, ideata da Confartigianato Imprese Alessandria, di promozione delle aziende "eccellenti" del territorio



🕒 1 Mag
Valore Artigiano: Mininno Design



🕒 17 Apr
Valore Artigiano: Le Botteghe di Cose Vecchie



🕒 3 Apr
Valore Artigiano: Errefe Rally Team

+Babbel

Quale lingua vuoi imparare?

Inglese Francese
Tedesco Spagnolo
Portoghese Più

Comincia adesso

OLIO CORPO
ILLUMINANTE
SENSO NATURALE

ACQUISTA

PATRIÀ MONTISFERRATI

Storie Aleramiche e dintorni

consueta **Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del Territorio Monferrino** che raggiunge le sue **38 edizioni**. Dieci i ristoranti inclusi nella rassegna: Corona Reale, Centrale, Aleramo, UvaSpina, Gust'osa e Cascina Valeggia a Moncalvo, Boccadoro a Ponzano Monferrato, Bispeder a Casorzo Monferrato, Materia Prima ad Altavilla, Antico Granaio a Calliano Monferrato.

Il Teatro Comunale ospita inoltre nel periodo della Fiera la **Stagione in Lingua Piemontese** con, ad esempio, lo spettacolo "Meisin-a di giari" proposto dalla Compagnia Villarettese che farà da anteprima alla Fiera nella serata di sabato 19 ottobre (ore 21).



IL 20 MADRINA D'ECCEZIONE SARÀ MISS ITALIA 2023 FRANCESCA BERGESIO

Ma – dulcis in fundo – c'è ancora una novità: per festeggiare degnamente l'arrivo della Fiera non mancheranno gli ospiti speciali.

La 70° edizione sarà inaugurata all'insegna della bellezza: madrina dell'evento nella sua prima domenica di fiera sarà **Miss Italia 2023 Francesca Bergesio**, ospite il 20 ottobre in piazza Carlo Alberto per segnare uno straordinario connubio fra l'eleganza e l'eccellenza delle terre piemontesi. Francesca proviene infatti da Cervere, nota località cuneese nota per il celebre porro, ed è stata proclamata Miss Italia 2023 l'11 novembre scorso a Salsomaggiore Terme. Alla patria del rinomato concorso di bellezza nazionale la ventenne piemontese è giunta dopo aver vinto i titoli di Miss Miluna Piemonte e Valle d'Aosta a luglio e Miss Piemonte ad agosto aggiudicandosi anche la fascia di Miss Guida Sicura. Recente la sua avventura televisiva al reality "L'isola dei famosi".

PARKING E NAVETTE GRATUITE

Una Fiera che sarà da vivere senza pensieri: come ogni edizione le **aree parcheggio poste agli ingressi della città** saranno attrezzate per accogliere i visitatori proponendo loro il trasferimento verso e dalla Fiera con comode **navette gratuite**.

Dunque appuntamento a Moncalvo dal 20 ottobre: il programma dettagliato e tutti gli aggiornamenti sono consultabili sui canali social della Fiera e su www.fieradeltartufodimoncalvo.it/

Redazione On Line

TAGS:



17 Ago

Le Crociate e gli Aleramici (di Monferrato e Del Vasto) secondo gli st... internazionali



6 Apr

Ubertino da Casale, ignorato dalla serie Tv 'Il nome della rosa'



2 Mar

Il mistero del marchese Odobono



Arriva la Fiera Nazionale del Tartufo di Moncalvo: il 20, 26 e 27 ottobre si festeggiano 70 edizioni

Grande richiamo turistico per Moncalvo e il territorio con eventi e ospiti speciali

📅 14/10/2024 📁 Categoria: **Uncategorized**





Photo credits: fonte ufficio stampa

La Città di Moncalvo si prepara ad alzare il sipario su un'edizione davvero speciale della storica **Fiera Nazionale del Tartufo** che nel 2024 raggiunge le sue prime 70 edizioni. Un compleanno che merita di essere festeggiato con alcune novità eccezionali che accoglieranno l'atteso pubblico nel centro monferrino durante le prossime settimane. Con la macchina organizzativa ormai entrata nella fase di pieno regime, la Fiera dà il benvenuto al marchio celebrativo dei 70 anni (disegnato da Davide Gallina) che accompagna la comunicazione del programma esteso su tre giornate di manifestazioni. Grande novità dell'anno – al suo debutto proprio in occasione del singolare anniversario – è infatti l'estensione della Fiera dalle sole due ultime domeniche del mese di ottobre (quest'anno il 20 e il 27) ad un terzo appuntamento fissato nella giornata di sabato 26 ottobre. Una "Fiera che si fa dunque in "tre" ma che abbraccia anche l'intero territorio proponendo attraverso rassegne gastronomiche e appuntamenti collaterali una vasta offerta ai turisti che sceglieranno Moncalvo e il suo comprensorio per un soggiorno nella seconda metà di ottobre.

IL PRESIDENTE E IL SINDACO: NON UN PUNTO DI ARRIVO MA UNA RIPARTENZA:

“Ci siamo impegnati – spiega il presidente della Commissione Fiera del Tartufo Michele Rampone – per realizzare una richiesta che da qualche anno proveniva dai visitatori desiderosi di trovare iniziative anche nella giornata del sabato, cosa che quest’anno diventa realtà con una formula nuova che prevede l’apertura del grande mercato delle eccellenze a metà mattinata per poi protrarsi fino a serata inoltrata potendo contare su esibizioni musicali dal vivo e anche sulla presenza di **food truck** e di proposte culinarie curate dagli stessi commercianti di Moncalvo in modalità diffusa nel centro storico cittadino.”

Un’innovazione che il primo cittadino di Moncalvo accoglie con entusiasmo. “Il maggior coinvolgimento del commercio cittadino e l’estensione della Fiera con un’ulteriore giornata di svolgimento – è il commento del sindaco di Moncalvo Diego Musumeci – vanno nella direzione di rafforzare sempre più le ricadute della Fiera sulle attività commerciali della zona ma anche di prolungare il soggiorno di turisti sul territorio grazie ad un palinsesto più ricco delle iniziative. Il tartufo è parte integrante e portabandiera delle eccellenze di Moncalvo da molti secoli. L’Archivio Storico Comunale conserva infatti documenti che attestano la presenza e la vendita di tartufi in città sin dal 1594. I 70 anni diventano così non un semplice traguardo ma un nuovo punto di partenza dal quale porsi nuovi obiettivi e ragionare sempre più in ottica di potenziamento del turismo e di sostegno ai settori della ricettività, ristorazione e del commercio.”

IL PROGRAMMA DELLE GIORNATE DI FIERA

Nelle due domeniche del 20 e 27 ottobre la grande area fieristica di piazza Carlo Alberto raggrupperà dall’alba al tramonto gli oltre cento selezionati espositori di eccellenze italiane unitamente al mercatino dell’artigianato locale. Dalle 9.30 la postazione al centro della piazza aprirà ufficialmente le registrazioni dei tartufi al **concorso** che vedrà attribuire, da parte della giuria di esperti, i premi previsti dalle tre categorie dedicate agli esemplari singoli e agli esemplari di gruppo presentati da trifolau o commercianti. Alle 11.30 verranno chiuse le iscrizioni e dopo le 12 si procederà alle premiazioni che avranno come massimi riconoscimenti destinati al miglior esemplare solitario presente sui banchi del concorso il “Tartufo d’Oro” (nella prima domenica) e lo “Zappino d’Argento” (seconda domenica).

Non mancherà neppure nelle due domeniche, la consueta distribuzione di piatti e specialità sulla piazza della Fiera a cura della Pro Loco di Moncalvo, al suo debutto con il nuovo direttivo (fra le prelibatezze il Crostone ai formaggi con tartufo, la Battuta di Fassona piemontese con tartufo, Agnolotti artigianali di Moncalvo con tartufo e Dolci di produzione propria, con acqua e vini).

Il centro storico cittadino, per l’occasione, accoglierà i visitatori con botteghe aperte, visite ai principali siti artistici della città (fra i quali il ricco Museo Civico di Moncalvo con la mostra permanente che consente di ammirare le stupende opere del fondo Montanari e con l’esposizione temporanea “Fukei – Arte Giapponese”, le Chiese con i capolavori cacciani e gli antichi Camminamenti del Castello).

In teatro si potranno scoprire anche i fasti e le curiosità del commercio e delle fiere nell’ultimo secolo a partire dal lavoro di ricerca svolto dal moncalvese Alessandro Biletta e confluito nel volume recentemente pubblicato dal titolo “Moncalvo. L’Anima del Commercio”. Anche la musica sarà protagonista in Fiera con esibizioni dal vivo nei pomeriggi delle domeniche con “La Curva Street Band” (20 ottobre) e “Donkey Stuzzica Band” (27 ottobre). Domenica 27 arriverà anche l’appuntamento con l’annullo filatelico in omaggio dei 70 anni della Fiera.

Sabato 26 ottobre vedrà invece svolgersi il mercato enogastronomico presso l'area fieristica e sotto gli Antichi Portici cittadini dalle 10 alle 22 e, dalle 11 fino al termine della giornata di Fiera, si potrà approfittare della presenza dei food truck e dello street food moncalvese (presso la rete delle attività commerciali locali) per gustare piatti e prelibatezze. Dalle 16 è prevista l'esibizione dal vivo del gruppo "Mama Feel Good".

GLI APPUNTAMENTI COLLATERALI

Nell'ambito della Fiera è possibile effettuare anche camminate guidate su prenotazione al numero 340 9615607 e anche la cerca simulata del tartufo bianco a cura dell'Associazione Tartufai delle Terre Aleramiche oltre a visite e degustazioni ad aziende del territorio come Montalbera e Mazzetti d'Altavilla. La Fiera porterà con sé tante ghiotte occasioni culinarie grazie ai ristoranti di Moncalvo e del territorio: non solo durante le giornate di Fiera ma in tutto il periodo del tartufo è infatti possibile gustare previa prenotazione piatti impreziositi dalla profumata grattata di tartufo bianco in numerosi ristoranti della zona che portano avanti la consueta Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del Territorio Monferrino che raggiunge le sue 38 edizioni. Dieci i ristoranti inclusi nella rassegna: Corona Reale, Centrale, Aleramo, UvaSpina, Gust'osa e Cascina Valeggia a Moncalvo, Boccadoro a Ponzano Monferrato, Bispeder a Casorzo Monferrato, Materia Prima ad Altavilla, Antico Granaio a Calliano Monferrato.

Il Teatro Comunale ospita inoltre nel periodo della Fiera la Stagione in Lingua Piemontese con, ad esempio, lo spettacolo "Meisin-a di giari" proposto dalla Compagnia Villarettese che farà da anteprima alla Fiera nella serata di sabato 19 ottobre (ore 21).

IL 20 MADRINA D'ECCEZIONE SARÀ MISS ITALIA 2023 FRANCESCA BERGESIO

Ma – dulcis in fundo – c'è ancora una novità: per festeggiare degnamente l'arrivo della Fiera non mancheranno gli ospiti speciali.

La 70° edizione sarà inaugurata all'insegna della bellezza: madrina dell'evento nella sua prima domenica di fiera sarà Miss Italia 2023 Francesca Bergesio, ospite il 20 ottobre in piazza Carlo Alberto per segnare uno straordinario connubio fra l'eleganza e l'eccellenza delle terre piemontesi. Francesca proviene infatti da Cervere, nota località cuneese nota per il celebre porro, ed è stata proclamata Miss Italia 2023 l'11 novembre scorso a Salsomaggiore Terme. Alla patria del rinomato concorso di bellezza nazionale la ventenne piemontese è giunta dopo aver vinto i titoli di Miss Miluna Piemonte e Valle d'Aosta a luglio e Miss Piemonte ad agosto aggiudicandosi anche la fascia di Miss Guida Sicura. Recente la sua avventura televisiva al reality "L'isola dei famosi".

PARKING E NAVETTE GRATUITE

Una Fiera che sarà da vivere senza pensieri: come ogni edizione le aree parcheggio poste agli ingressi della città saranno attrezzate per accogliere i visitatori proponendo loro il trasferimento verso e dalla Fiera con comode navette gratuite.

Dunque appuntamento a Moncalvo dal 20 ottobre: il programma dettagliato e tutti gli aggiornamenti sono consultabili sui canali social della Fiera e su www.fieradeltartufodimoncalvo.it/

Con Go Wine Autoctono si nasce

? Lunedì 7 ottobre 2024 Turin Palace Hotel Via Sacchi, 8 TORINO Go Wine ha ripreso l'attività in Hotel a Torino con l'appuntamento interamente dedicato ai vitigni autoctoni italiani. Uno degli appuntamenti più importanti dell'anno in città, evento legato al tour di Autoctono si nasce che Go Wine promuove in Italia in autunno. Presso il Turin Palace Hotel alcune Cantine hanno incontrato direttamente il pubblico mentre altre cantine hanno partecipato presentando i vini in una speciale Enoteca per valorizzare la biodiversità nel vigneto. In totale erano presenti 58 Cantine . Come sempre la ricchezza del vigneto italiano, con tante



realità legate per storia e cultura a diversi territori da nord a sud è stata protagonista della serata . Oltre 65 le varietà rappresentate: un'occasione straordinaria di assaggio anche per il profilo complessivo delle cantine che partecipano. Le cantine presenti ad incontrare il pubblico : Al GALLI Pramaggiore (Ve) ASSULI Trapani CANTINA MARANZANA Maranzana (At) CASTELLO DI GABIANO Gabiano (Al) CUVAGE Acqui Terme (Al) FIORINI Terre Roveresche (Pu) CANTINA MOSCONE Monforte d'Alba (Cn) I VINI DI EMILIO BULFON Valeriano (Pn) L'AUTIN Bibiana (To) MANDIROLA Casasco (Al) MONTALBERA Castagnole Monferrato (At) PASETTI VINI Francavilla al Mare (Ch) RICOSSA Castel Boglione (At) SAPUTI Colmurano (Mc) TENUTA DI PIETRA PORZIA Frascati (Rm) TENUTA LA MARCHESA Novi Ligure (Al) TENUTA MONTEMAGNO Montemagno (At) VICARA Rosignano Monferrato (Al) VILLA CAMBIASO Serra Riccò (Ge) ZACCAGNINI Bolognana (Pe) Le degustazioni in enoteca (in ordine alfabetico per cantina) : Mandrolisai Rosso Kent 'Annos 2022 CANTINA SANTADI Santadi (Su) Vermentino di Sardegna Cala Silente 2023 Cannonau di Sardegna Noras 2021 Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2019 Basilicata Bianco Igt L'Autentica 2022 Aglianico del Vulture La Firma 2017 CANTINE DI DOLIANOVA Dolianova (Ca) Nasco di Cagliari Montesicci 2023 Vermentino di Sardegna Prendas 2023 Cannonau di Sardegna Anzenas 2021 CARLIN DE PAOLO San Damiano d'Asti (At) Terre Alfieri Arneis 2023 Terre Alfieri Nebbiolo Superiore 2022 Barbera d'Asti Superiore Ad Libitvm 2021 CASA DIVINA PROVVIDENZA Nettuno (Rm) Nettuno Bianco Dop 200 Anni 2023 Nettuno Bianco Dop Cacchione 2023 Nettuno Bianco Dop Neroniano 2023 CASCINA CASTLET Costigliole d'Asti (At) Barbera d'Asti Superiore Litina 2020 Monferrato Rosso Policalpo 2019 Monferrato Rosso Uceline 2017 CIECK San Giorgio Canavese (To) Caluso Spumante San Giorgio 2020 Erbaluce di Caluso Vigna Misobolo 2022 Caluso Passito Alladium 2018 COLTERENZIO Cornaiano (Bz) Alto Adige Gewürztraminer Lafóa 2022 Alto Adige Schiava Menzen 2023 Alto Adige Lagrein Riserva Mantsch 2021 CONTI ZECCA Leverano (Le) Salento Igp Malvasia Bianca Calavento 2023 Salento Negroamaro Cantalupi 2023 MARISA CUOMO Furore (Sa) Costa d'Amalfi Furore Bianco 2023 Costa d'Amalfi Furore Rosso 2023 Cirò Bianco Frandina Macerato 2021 Cirò Rosso Classico Superiore 2018 Cirò Rosso Classico Superiore Riserva 2018 DE TARCZAL Isera (Tn) Trentino Pinot Bianco 2023 Trentino Marzemino d'Isera Superiore 2020 FELLINE Manduria (Ta) Primitivo di Manduria Felline 2021 Primitivo di Manduria Zinfandel 2019 Salento Sussumaniello Igp Sum 2021 FONTANAVECCHIA Torrecuso (Bn) Falanghina del Sannio Dip BjondoRe 2023 Aglianico del Taburno TabaRosso 2020 FRANCONI Neive (Cn) Langhe Nascetta 2023 Barbera d'Alba L'Amorosa 2022 Barbaresco Albesani 2020 GULFI Chiaramonte Gulfi (Rg) Cerasuolo di Vittoria Classico 2019 Terre Siciliane Igt Nerosanlorè 2018 Terre Siciliane Igt Pinò 2017 IL FEUDUCCIO DI SANTA MARIA D'ORNI Orsogna (Ch) Colline Teatine Igt Pecorino Feuduccio 2023 Montepulciano d'Abruzzo Feuduccio 2020 LASTEMIA Barolo (Cn) Langhe Nascetta 2023 Barbera d'Alba 2023 Langhe Nebbiolo 2022 LA STELLARA Volpedo (Al) Derthona Timorasso La Stellara 2022 LES CRETES Aymavilles (Ao) Valle d'Aosta Dop Petite Arvine 2023 L'OLIVELLA Frascati (Rm) Frascati Superiore Bio Racemo 2023 Lazio Rosso Igt Quaranta/Sessanta 2022 Lazio Rosso Igt Cesanese 2022 MARCHESI DI BAROLO Barolo (Cn) Barolo Cannubi 2018 MARENGONI Ponte dell'Olio (Pc) Gutturino Superiore Migliorina 2023 Gutturino Riserva Farosa 2020 MAURO VINI Dronero (Cn) Vino Rosso Drôné 2021 (da uve chatus o nebbiolo di Dronero) MONTECAPPONE Jesi (An) Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Ergo 2022 Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Classico Utopia 2020 SCUBLA Premariacco (Ud) Colli Orientali del Friuli Friulano 2023 Colli Orientali del Friuli Malvasia Lo Speciale 2023 Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso 2022 STANIG Prepotto (Ud) Colli Orientali del Friuli Friulano 2023 Colli Orientali del Friuli Malvasia 2023 Colli Orientali del Friuli Schioppettino di Prepotto 2020 TENUTA LA TENAGLIA Serralunga di Crea (Al) Grignolino del Monferrato Casalese 2023 Barbera d'Asti Giorgio Tenaglia 2020 Barbera del Monferrato Superiore 1930 una buona annata 2018 TENUTA SANT'ANTONIO Mezzane di Sotto (Vr) Soave Monte di Colognola 2023 Soave Monte di Colognola Vigna Monte Ceriani 2022 Valpolicella Nanfré 2022 Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2018 TORREVENTO Corato (Ba)

Castel del Monte Riserva Vigna Pedale 2017 VAJRA G.D. Barolo (Cn) Dolcetto d'Alba Coste & Fossati 2023 Langhe Freisa Kyè 2021 Barolo Albe 2020 VILLA SIMONE Monte Porzio Catone (Rm) Lazio Igp Malvasia del Lazio 2023 Lazio Igp Cesanese Rosso 2022 Tra vari assaggi ecco quelli che mi hanno particolarmente colpito: KELLEREI COLTERENZIO MANTSCH LAGREIN RISERVA 2021 Affinamento per 12 mesi in Barrique per un terzo e due terzi in botte grande . Al naso: pieno ,elegante, sentori di viola , cannella e vaniglia In Bocca: completo molto pieno, bella beva e soprattutto grandissima pulizia . selezione da vigne vecchie. sentori di amarena e di frutti di bosco rossi . TENUTA MONTEMAGNO Montemagno (At) Mysterium Barbera d'Asti Superiore 2019 Vigneti 85 anni, vinificato in acciaio , affinamento di 18 mesi in tonneaux misti, vendemmia semi tardiva Al naso: fantastico e preciso sentori di Viola e di frutti rossi ,pepe nero e vaniglia In Bocca: pieno ,elegante, un bel finale LT molto armonico. FIORINI Terre Roveresche (Pu) ROY Cannaiolo 2021 Una vinificazione senza totale diraspatura ed un affinamento di 10 mesi in tonneaux Al naso: molto semplice, immediato In bocca: pulito, semplice da merenda, ma con una buona beva . I VINI DI EMILIO BULFON Valeriano (Pn) UCELÙT 2022 Vino da dessert ottenuto dal vitigno antocono UCELUT appartenente alle uve uccelline. Sui graticci 4 mesi, 10 giorni sulle bucce , 1 mese in fermentazione poi in acciaio al caldo. Al naso: semplice, poco erbaceo In bocca : ruspante uva lunghe come sentore e finale fantastico .veramente un bel Passito inusuale. VAJRA G.D. Barolo (Cn) Barolo Albe 2020 Blend di vigneti di Barolo tra 380- 480 mt versanti s/e e s/o Sulle bucce per 27 gg 23 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 50 e 75 ettolitri Al naso: fantasticamente elegante e vegetale In Bocca: equilibrato, pulito e con un finale lungo ed armonico Eccellente professionalità e pazienza dei sommelier presenti in sala. Molto alto il livello qualitativo dei vini presenti. Alla prossima. LUCA GANDIN Leggi qui le ultime notizie: IL TORINESE Your email address will not be published.

PADEL - TORNEO-SPETTACOLO AI VALENZANI

Sono state 29 le coppie che si sono iscritte al 1° torneo Open Montalbera disputato al Padel Club dei Valenzani. La gara, sotto l'egida Fitp è stata giocata su tre campi, con un montepremi di 2500 euro, gestita dal giudice arbitro Paolo Cavaglia con l'assistente Andrea Marini, con il direttore di gara Riccardo Piano e con il valido contributo di Daniele Zito, istruttore del circolo. Il torneo, main sponsor Montalbera, proprietà Famiglia Morando, si è concluso con la vittoria della prima testa di serie, Nicola Remedi, di livello 1, in coppia con Leonardo Bulgarini, livello 2, che vincono contro la seconda testa di serie la coppia lombarda Andrea Natoli e Lorenzo Foresti, entrambi livello 2, con lo score di 6/1, 6/4. Partita entusiasmante che ha divertito il pubblico. Remedi, classe 1988, ridendo dice che dovrebbe

allenarsi molto di più. Commenta: *“La mia attività principale è l'insegnamento. Noi maestri italiani non siamo in grado di portare gli atleti ai massimi livelli internazionali, perché non abbiamo le competenze e la storicità a livello di insegnamento. Il mio colpo migliore, il kick alla grata”*.

Bulgarini, classe 2001, reputa di aumentare la parte di preparazione atletica, un aspetto sempre più dominante. Dice: *“Il mio colpo migliore è lo smash, mentre sento di avere dei margini di miglioramento nella volée”*.

Semifinali: i portacolori del Tc Alba, Andrea Masoero e Gioele Lorenzin, testa di serie numero 3, perdono contro Natoli/Foresti per 6/1, 6/3 mentre nell'altra fra i vincitori del torneo e la coppia Patrick Della Palma/Alessandro Oneili finisce 7/5, 6/3.



Si va verso il Master Nori e Scandroglio ci sperano ancora



Chiara Fermi (a sinistra) e Gaia Banfi premiate a Bruino

Bergamo Padel Cup

I due hanno vinto l'ottava e ultima tappa a Boccaleone. L'evento finale il 20 ottobre. Fermi, successo in Piemonte

==== Dopo otto tornei Open sparsi in tre mesi e mezzo, metà al 27Padel di Boccaleone e l'altra al Padel Prime di Osio Sotto, la prima edizione della Bergamo Padel Cup è pronta per il Master finale. L'appuntamento è per domenica 20 ottobre, di nuovo al 27Padel, dove le migliori otto

coppie della classifica stagionale si daranno appuntamento per l'evento conclusivo, dotato di 3.000 euro di montepremi.

Puntano ad agguantare un posto in extremis anche Tommaso Nori e Christian Scandroglio, i due vincitori dell'ottava e ultima tappa, lo scorso weekend a Boccaleone. I due hanno dominato semifinale e finale, rifilando un doppio 6-2 prima a De Lorenzi/Barbieri e quindi a Borja Riveiro Martinez e Andrea Penza, ma la loro vittoria chiave è in realtà quella arrivata

in precedenza contro i bergamaschi William Rota e Filippo Mora, vincitori della sesta tappa e finalisti nella settima. Erano favoriti per prendersi un altro titolo, invece si sono arresi nei quarti di finale per 3-6 6-2 10/3, ma hanno comunque raccolto punti a sufficienza per garantirsi un posto al Master.

Se la Bergamo del padel non è riuscita a vincere in casa, un titolo nello scorso fine settimana è arrivato comunque grazie alla nostra numero uno Chiara Fermi, che in coppia con la milanese Gaia Banfi ha sbancato il torneo Open del G Padel di Bruino, nel Torinese. Splendida la cavalcata delle due, capaci di eliminare in semifinale le seconde favorite Tuninetto/Ciardi (7-5 6-3) e in finale le numero uno del tabellone Carboni e Trassinelli, sconfitte per 4-6 6-3 6-4.

In Piemonte, ma nell'Astigiano, anche la finale raggiunta da Lorenzo Foresti, col solito partner Andrea Natoli. I due sono arrivati a giocarsi il titolo nel 1° torneo Open Montalbera, al Valenzani Padel Club di Asti, ma sono stati costretti ad arrendersi per 6-1 6-4 ai favoriti Nicola Remedi e Leonardo Bulgarini.

Bergamo Padel Cup

Tappa numero 8 Semifinali: Riveiro Martinez/Penza b. Cantoni/Rymarczyk 6-3 6-2, Nori/Scandroglio b. De Lorenzi/Barbieri 6-2 6-2. **Finale:** Nori/Scandroglio b. Riveiro Martinez/Penza 6-2 6-2.

M. C.

©RIPRODUZIONE RISERVATA





Notizia Oggi



ZONE ▾

CRONACA

ATTUALITÀ

ECONOMIA E SCUOLA

POLITICA

SPORT

CULTURA E TURISMO

EDIZIONE DIGITALE



ABBONAMENTI

IDEE & CONSIGLI

Franco Morando: impegno e solidarietà nel settore pet food



Pubblicato 5 secondi fa il 9 Ottobre 2024

Da Redazione



Franco Morando - PetFood



Grazie all'impegno di Franco Morando e della sua famiglia, Morando Petfood è un esempio di come tradizione e innovazione possano coesistere in un'azienda che, da oltre settant'anni, si dedica alla produzione di alimenti per animali domestici. Recentemente, Morando Petfood ha effettuato una generosa donazione a Casa Francesca di Refrancore, un'associazione che si occupa di cani e gatti disabili o

PUBBLICITÀ

I PIÙ LETTI



ATTUALITÀ / 2 giorni fa

Il pullman è colmo e alcuni studenti restano a piedi: proteste in Valsesia



CRONACA / 1 giorno fa

Suv tampona moto in autostrada: muore una coppia



ATTUALITÀ / 1 giorno fa

Un piccolo centro del Biellese inventa la "multa morale"



IDEE & CONSIGLI / 24 ore fa

Scegli una piattaforma LMS per spingere in alto il tuo business



malati, fornendo 5.000 pasti completi giornalieri. Come riportato nell'articolo di [PML.it](#), questo gesto testimonia l'attenzione della famiglia Morando verso il benessere degli animali più bisognosi, seguendo i valori familiari di solidarietà e responsabilità sociale.

La donazione di Morando SpA: un impegno continuo verso gli animali

La storica azienda italiana Morando SpA, con sede ad Andezeno (Torino), è tra i leader nel settore del pet food e si distingue per il suo continuo impegno sociale. Non è la prima volta che l'azienda offre il suo supporto a Casa Francesca di Refrancore: già a inizio 2023, infatti, Morando SpA aveva avviato una prima donazione di pasti completi per animali malati e disabili. Nei mesi seguenti, una seconda fornitura ha portato 5.000 pasti completi giornalieri, tra alimenti secchi e umidi della linea superpremium Miocane e Miogatto. Questi alimenti, biologici e prodotti secondo la tradizione italiana, soddisfano le esigenze nutrizionali degli animali più bisognosi.

Franco Morando: custode dei valori familiari

In occasione della donazione, Franco Morando, in rappresentanza della sua famiglia, ha ribadito come l'azienda sia da sempre impegnata nel sociale, seguendo i valori promossi dal nonno, pioniere del settore pet food in Italia. *“Abbiamo a cuore i nostri amici a quattro zampe e siamo particolarmente sensibili ad aiutare canili e gattili che con entusiasmo e solidarietà si adoperano per fornire un quotidiano alimento equilibrato a molti animali domestici in difficoltà”*, ha dichiarato. Franco Morando ha sottolineato l'importanza di offrire prodotti “sani, leali e mercantili”, come diceva il nonno, per garantire un'alimentazione adeguata anche agli animali più vulnerabili.

Morando SpA: innovazione e crescita nel settore Pet Food



CRONACA / 23 ore fa

Aggredito dal cliente ubriaco: si era rifiutato di dargli da bere

PUBBLICITÀ



Con oltre 70 anni di storia, Morando SpA è oggi uno dei principali attori nel mercato del pet food, sia in Italia che a livello internazionale. Gli stabilimenti di Andezeno (Torino) e Molfetta (Bari) hanno contribuito a un fatturato di 208,5 milioni di euro nel 2023, con un incremento del 12% rispetto all'anno precedente.

Questo sviluppo evidenzia la validità della strategia aziendale, che combina innovazione, qualità e responsabilità sociale. Il successo di Morando SpA è il risultato di un impegno continuo nella ricerca e nell'innovazione di prodotti che rispondono alle esigenze di un mercato in costante cambiamento, mantenendo sempre come priorità la sostenibilità e il rispetto per l'ambiente.

Franco Morando: dalla riconoscenza di Forbes all'espansione di Montalbera

Franco Morando, in qualità di membro della famiglia e rappresentante della storica azienda, continua a mantenere viva l'eredità imprenditoriale che ha reso Morando Petfood un nome importante a livello nazionale e internazionale. La sua dedizione e il contributo alla crescita dell'azienda sono stati riconosciuti da Forbes Italia, che nel 2021 lo ha incluso tra i 100 manager più influenti, sottolineando l'importanza del suo ruolo nel promuovere i valori familiari e aziendali oltre il settore del pet food.

La famiglia Morando ha anche ampliato la sua presenza nel settore vitivinicolo con l'azienda Montalbera. A partire dagli anni Ottanta, l'azienda ha acquistato terreni confinanti e piantato nuovi vigneti, concentrandosi in particolare sul Ruchè, dimostrando la stessa attenzione all'eccellenza e all'innovazione che caratterizzano la tradizione familiare.

Continua a leggere le notizie di [Notizia Oggi Borgosesia](#) e segui la nostra [pagina Facebook](#)

#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Evidenza

Pioggia di premi per “Il Fondatore”, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021



Grande trionfo per il “Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 “Il Fondatore” che ha ottenuto l’attenzione dei più importanti critici enogastronomici nazionali ed internazionali e delle più autorevoli Guide dei vini. Dopo aver ricevuto il premio nell’edizione 2024 per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva “Limpronta” 2020, Montalbera conferma la sua eccellenza nell’edizione Bibenda 2025 con l’assegnazione dei **5 Grappoli al Ruchè “Il Fondatore”**, autentica espressione del *terroir monferrino* e omaggio a **Enrico Riccardo Morando**.

ViniBuoni di Italia conferisce il suo massimo riconoscimento, **Corona ViniBuoni** al Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG 2021 “Il Fondatore”, annoverato anche nei **TOP 300**, premio speciale assegnato durante le Finali Nazionali dai curatori nazionali della Guida, **Mario Busso e Alessandro Scorsone**, ai migliori 300 tra i vini che hanno ottenuto la CORONA di Vinibuoni d’Italia.

Il **WineHunter Award 2024**, prestigioso riconoscimento internazionale di qualità ed eccellenza guidato da **Helmuth Koecher**, ha assegnato la “**GOLD MEDAL**” al “Il Fondatore”,

candidato anche al “**PLATINUM 2024**” al **The WineHunter Award Platnum Award**, un traguardo a cui hanno avuto accesso i TOP 100 vini che hanno raggiunto una votazione di almeno 95/100.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 “Il Fondatore” ha ottenuto il punteggio **110 cum laude** anche dall’esperto conoscitore di vini a livello mondiale **Wine Killer Luca Gardini**, il quale lo ha descritto in casting notes come un vino “*di grande profondità, compatto nel bicchiere. In bocca è teso ed elegante, con finale fresco e balsamico, di grande bevibilità*”. Continua anche l’ascesa internazionale per Montalbera che ha visto “Il Fondatore” oggetto di numerosi riconoscimenti come i 90 punti di **James Suckling**, uno dei più noti critici di vino americano considerato un influente conoscitore vitivinicolo a livello mondiale, 96 punti di **Forbes by Tom Mullen**, 93 punti da **Forbes by Tom Hyland** e 93 punti da **Kerin O’Keefe**!



“Sono onorato di aver ricevuto questi importanti riconoscimenti dalle più prestigiose Guide di Vini. Questo successo mi suscita un’emozione particolare per il forte legame con mio nonno, capostipite di famiglia e fondatore di Montalbera. **Il Fondatore** non rappresenta solo una potente e sontuosa espressione del Ruchè, ma anche un omaggio alla storia visionaria e al ricco patrimonio viticolo di Montalbera e questi premi ne rendono ulteriore valore. Il tributo a **Enrico Riccardo Morando**, alla nostra storia e alla nostre radici.” racconta **Franco Morando**, CEO e Direttore Generale di Montalbera.

VINIBUONI D'ITALIA Touring Club Italiano

EDIZIONE 2025

MONTALBERA RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG IL FONDATORE

ha ottenuto la **CORONA**
il massimo riconoscimento assegnato ai vini d'eccellenza dalle commissioni dei curatori nazionali e coordinatori regionali della guida **Vinibuoni d'Italia**

VINIBUONI D'ITALIA Touring Club Italiano

EDIZIONE 2025

TOP 300

MONTALBERA RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA IL FONDATORE 2021

è stato inserito nella **TOP 300**
il riconoscimento speciale assegnato durante le **Finali Nazionali** dai curatori nazionali della guida **Vinibuoni d'Italia** ai migliori 300 tra i vini che hanno ottenuto la **CORONA**

Franco Morando è stato uno dei fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013, in cui si è parlato della “novità della menzione Riserva”. Montalbera è stata una delle prime aziende a **sperimentare gli affinamenti in legno** del vitigno Ruchè, prima con “LIMPRONTA” e poi con “IL FONDATORE” aggiungendo all’etichetta del vino l’indicazione RISERVA. Il Fondatore viene **affinato in botti di rovere francese**, di secondo o terzo passaggio, per circa 10-12 mesi e presenta al palato un sapore potente e caratteristico, di grande persistenza. Di colore rosso rubino con riflessi granato “**Il Fondatore**” porta con se un profumo intenso, con tendenziali ricordi aromatici e sentori di frutti di bosco che sfumano sinuosamente in **spezie orientali e pepe nero**. Fresco e setoso,



dalla piena consistenza e pura espressione dell'autoctono monferrino. La produzione ammonta a **9.500 bottiglie It 0,75 e 95 Magnum It 1,5**, numeri che presentano un ulteriore omaggio a Enrico Riccardo Morando, scomparso alla veneranda età di 95 anni.



Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato. Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente. La seconda Cantina, con 15 ettari in un unico appezzamento, è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando.





Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

MONTALBERA

- **Castagnole Monferrato – Cantina e Vigneti** Via Montalbera,1 – Castagnole Monferrato (AT)
- **Castiglione Tinella – Vigneti** Frazione San Carlo – Castiglione Tinella (CN)
- www.montalbera.it

Redazione Centrale TdG

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Redazione Centrale - Editore ADV SRLS - P.IVA 11457360011

Il sito rilascia alcuni cookies tecnici e analitici per fornirti la miglior esperienza di navigazione sul sito web. Scopri come disattivarli nelle [impostazioni](#). Questo sito non rilascia cookies di profilazione.

Acce

Rifiut

Impo



press,commtech. the leading company in local digital advertising

anso

ATnews.it
QUOTIDIANO ONLINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

ECONOMIA



Pioggia di premi per "Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 Montalbera

di Redazione - 08 Ottobre 2024 - 11:22

 Stampa [Invia notizia](#) ⌚ 3 min

Più informazioni su

[il fondatore](#) [montalbera](#)
[ruchè di castagnole monferrato docg riserva 2021](#) [castagnole monferrato](#)


Grande trionfo per il "Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 "Il Fondatore" che ha ottenuto l'attenzione dei più importanti critici enogastronomici nazionali ed internazionali e delle più autorevoli Guide dei vini.

Dopo aver ricevuto il premio nell'edizione 2024 per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva "Limpronta" 2020 Montalbera conferma la sua eccellenza nell'edizione Bibenda 2025 con l'assegnazione dei 5 Grappoli al Ruchè "Il Fondatore", autentica espressione del nostro terroir monferrino e omaggio a Enrico Riccardo Morando. ViniBuoni di Italia conferisce il suo massimo riconoscimento, Corona ViniBuoni al Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG 2021 "Il Fondatore", annoverato anche nei TOP 300, premio speciale assegnato durante le Finali Nazionali dai curatori nazionali della Guida, Mario Busso e Alessandro Scorsone, ai migliori 300 tra i vini che hanno ottenuto la CORONA di Vinibuoni d'Italia.

Il WineHunter Award 2024, prestigioso riconoscimento internazionale di qualità ed eccellenza guidato da Helmuth Koecher, ha assegnato la "GOLD MEDAL" al "Il Fondatore", candidato anche al "PLATINUM 2024" al The WineHunter Award Platinum Award, un traguardo a cui hanno avuto accesso i TOP 100 vini che hanno raggiunto una votazione di almeno

ATmeteo Previsioni

Asti



15°C 11°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »



ATTUALITÀ

Meteo: le previsioni per i prossimi giorni **previsioni**

Commenta

ATlettere

Tutte le lettere



"Tu sei lì": al Concorso Nazionale di Poesia e Narrativa "Vittorio Alfieri" premiato il componimento di Miguel Capriolo



95/100.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 "Il Fondatore" ha ottenuto il punteggio 110 cum laude anche dall'esperto conoscitore di vini a livello mondiale Wine Killer Luca Gardini, il quale lo ha descritto in casting notes come un vino "di grande profondità, compatto nel bicchiere. In bocca è teso ed elegante, con finale fresco e balsamico, di grande bevibilità". Continua anche l'ascesa internazionale per Montalbera che ha visto "Il Fondatore" oggetto di numerosi riconoscimenti come i 90 punti di James Suckling, uno dei più noti critici di vino americano considerato un influente conoscitore vitivinicolo a livello mondiale, 96 punti di Forbes by Tom Mullen, 93 punti da Forbes by Tom Hyland e 93 punti da Kerin O'Keefe.

"Sono onorato di aver ricevuto questi importanti riconoscimenti dalle più prestigiose Guide di Vini. Questo successo mi suscita un'emozione particolare per il forte legame con mio nonno, capostipite di famiglia e fondatore di Montalbera. Il Fondatore non rappresenta solo una potente e sontuosa espressione del Ruchè, ma anche un omaggio alla storia visionaria e al ricco patrimonio viticolo di Montalbera e questi premi ne rendono ulteriore valore. Il tributo a Enrico Riccardo Morando, alla nostra storia e alla nostre radici." racconta Franco Morando, CEO e Direttore Generale di Montalbera.

Franco Morando è stato uno dei fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013, in cui si è parlato della "novità della menzione Riserva". Montalbera è stata una delle prime aziende a sperimentare gli affinamenti in legno del vitigno Ruchè, prima con "LIMPRONTA" e poi con "IL FONDATORE" aggiungendo all'etichetta del vino l'indicazione RISERVA.

Il Fondatore viene affinato in botti di rovere francese, di secondo o terzo passaggio, per circa 10-12 mesi e presenta al palato un sapore potente e caratteristico, di grande persistenza.

Di colore rosso rubino con riflessi granato "Il Fondatore" porta con se un profumo intenso, con tendenziali ricordi aromatici e sentori di frutti di bosco, che sfumano sinuosamente in spezie orientali e pepe nero. Fresco e setoso, dalla piena consistenza e pura espressione dell'autoctono monferrino. La produzione ammonta a 9.500 bottiglie lt 0,75 e 95 Magnum lt 1,5, numeri che presentano un ulteriore omaggio a Enrico Riccardo Morando, scomparso alla veneranda età di 95 anni.

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato.

Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento



Luca Spiga: "Grazie a tutti per gli auguri di pronta guarigione, per l'interessamento e per le donazioni"



"Solo un direttore generale autonomo dalla politica"

INVIATA LETTERA



ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Più informazioni
su

il fondatore montalbera
ruchè di castagnole monferrato docg riserva 2021 castagnole monferrato

Continue with Facebook

ALTRE NOTIZIE DI CASTAGNOLE MONFERRATO



MONFERRATO
Panorama Monferrato: fino a domenica la mostra diffusa che mette in relazione arte e territorio



ATTUALITÀ
Voglia di picnic estivo? Scopri il servizio di picnic prêt-à-porter tra Langa e Monferrato



CULTURA
Svelato l'itinerario di Panorama Monferrato tra Camagna, Vignale, Montemagno e Castagnole



ATTUALITÀ
Tre giorni di festa in frazione Valenzani

DALLA HOME



SPORT E TURISMO
A Castiglione Tinella doppio taglio del nastro per due importanti progetti



DALLA REGIONE
Turismo outdoor: 1,9 milioni a fondo perduto dalla Regione Piemonte per migliorare le aree sosta



TEATRO ALFIERI
Da lunedì parte la vendita biglietti per la nuova stagione del Teatro Alfieri di Asti



RESTAURO
Nen Mak Bosk: riprendono a Cocconato i corsi di restauro ligneo

ATnews.it
SESTO CALENDELLI DI ASTI & LANGE ROSSO DI MONFERRATO



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Twitter



Contatti



Pubblicità

Canali Tematici

Home
Cronaca
Politica
Attualità
Cultura
Economia
Istruzione
Sociale
Curiosità
Notizie

Città

Asti
Alba
Canelli
Nizza Monferrato
San Damiano d'Asti
Villanova d'Asti
Tutti i comuni

Eventi

Home
Ambiente
Arte&Cultura
Bambini
Enogastronomia
Fiera
Lavoro
Manifestazioni&Fiere
Moda
Nightlife
Sagre
Salute
Scuola
Spettacoli&Concerti
Sport
Teatro
Tempo Libero
Volontariato&Beneficenza

WebTV

Home
Altro
Cronaca
Eventi
Sport

Photogallery

Home
Altro
Cronaca
Eventi
Politica

**PADEL:
LORENZIN E
MASOERO IN
SEMIFINALE**

Sono state 29 le coppie che si sono iscritte al primo torneo open Montalbera disputato al Padel club di Valenzani, frazione di Asti, con un montepremi di 2.500 euro. La competizione si è conclusa con la vittoria della prima testa di serie, Nicola Remedi, in coppia con Edoardo Bulgarini. I due nella finale hanno superato le

seconde teste di serie Andrea Natoli e Lorenzo Foresti con il punteggio di 6-1, 6-4. I portacolori del Tc Alba Andrea Masoero e Gioele Lorenzin, terzi del tabellone, hanno perso in semifinale con Natoli-Foresti 6-1, 6-3. In precedenza gli albesi avevano vinto contro Gazzetta-Faverato (6-1, 6-4) e contro Manavella-Griffa (6-1, 6-1). **p.ca.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

