

# Alessandria si (pro)muove

VALENTINA FREZZATO

Alessandria si presenta con i prodotti e i ristoranti migliori a Milano, grazie ai baci finisce in una tesi a Parma e grazie alla cucina tradizionale sulla guida delle osterie di Slow Food. Si parla del (nostro) modello di turismo sul vino agli studenti di una università in Cina e in Monferrato arriva uno dei vincitori di «Masterchef», Federico Ferrero, per sottolineare la bellezza e l'autenticità della merenda sinoira monferrina (a Vignale fra qualche giorno).

Insomma: la provincia nei prossimi giorni è un po' ovunque, presentandosi, parlando di se stessa, promuovendosi.

S'inizia sabato prossimo al MiCo, Milano Convention Center, con l'edizione lombarda di «Golosaria»,

l'evento creato dal giornalista Paolo Massobrio.

«Il tema – spiega – è “Il Gusto della Colleganza”: due termini che servono per raccontare l'idea di ripartenza che vogliamo rilanciare nel prossimo futuro».

Imprenditori e produttori da ogni angolo della provincia a Milano fino a domenica per parlare di ciò che meglio sanno fare e proporre. «Presenteremo le storie e i prodotti dei tanti alessandrini selezionati da ilGolosario – aggiunge Massobrio –: dal montebore del caseificio Terre del Giarolo di Fabbrica Curone al pane di Cuore di Pane Bio di Cabella Ligure; dai distillati della Distilleria Gualco di Silvano d'Orba fino ai mitici baci della pasticceria Gallina di Alessandria».

Poi c'è l'area dedicata ai vini con la presenza di Bastieri di Terzo d'Acqui, Ca-



Federica Rossini, chef del ristorante I Cacciatori di Cartosio, segnalato da Slow Food e su ilGolosario

scina Bertolotto di Spigno, Cascina Faletta di Casale, Bonzano Vini di Rosignano, Cinque Quinti di Cella Monte, Colle Manora di Fubine; Roberto Ghio di Bosio, Hic et Nunc di Vignale, La Casanella di Lerma, Mauro Rei di Sala, Villa Felice e la società agricola Tavoli di Cassine.

Sarà premiata Villa Sparina di Gavi, ma anche la Social Bakery di Cabella Ligure e Gusto&Co di Casale come gastronomia d'eccellenza. Per gli agriturismi riconoscimento a La Cascinotta di Oviglio e un altro a Concurro M. Antica Pizzeria Forcella dal 1937 di Alessandria per il settore di riferimento. Poi verranno assegnate le Corone e i Faccini radiosi ai migliori ristoranti della provincia, quelli segnalati sulla nuova edizione de ilGolosario. Le prime sono andate a La Fermata di Spinetta, I Cacciatori di Cartosio, a Da Manuela di Isola Sant'Antonio, al Donatella Bistrot di Oviglio, alla Casa Anna di Pontestura, a La Locanda dei Narcisi di Pozzolo Formigaro. Due segnalazioni a Tortona: Billi's e anche Anna Ghisolfi, infine l'Osteria Tревille a Tревille.

Due locali sono invece presenti nella sezione Piemonte della guida «Osterie d'Italia 2022» di Slow Food: sono Il Moro di Capriata d'Orba e i Cacciatori di Cartosio. —

LIDO VANNUCCHI