

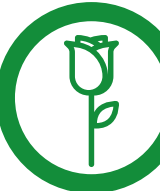


## 22 COMUNI

Ovada  
Belforte Monferrato  
Bosio  
Capriata d'Orba  
Carpeneto  
Casaleggio Boiro  
Cassinelle  
Castelletto d'Orba

Cremolino  
Lerma  
Molare  
Montaldeo  
Montaldo Bormida  
Mornese  
Morsasco  
Parodi Ligure

Prasco  
Rocca Grimalda  
San Cristoforo  
Silvano d'Orba  
Tagliolo Monferrato  
Trisobbio



## BIODIVERSITÀ

L'ovadese è un territorio collocato sulla cintura di confine tra Piemonte e Liguria. Presenta molte diversità sia in termini di colture che di biodiversità con **boschi di pioppi, querce e tigli, vigneti e pascoli**. Ricco di percorsi che si snodano tra tortuosi sentieri, **rinfrescanti torrenti e rigogliosi boschi**, il territorio è meta degli amanti del trekking.

Vi sono itinerari da percorrere a piedi o in bicicletta per piacevoli passeggiate e percorsi più impegnativi, anche per mountain bike, con notevoli dislivelli raggiungendo oltre 700mt di altezza.

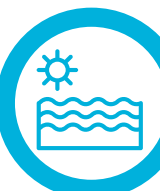


## CASTELLI E MONUMENTI

Le colline dell'ovadese sono costellate da 19 manieri, fortezze e castelli. I più antichi, il Castello di Carpeneto e quello di Casaleggio Boiro, risalgono al X° secolo.

**La Strada dei Castelli dell'Ovadese**, un percorso cicloturistico che parte da Ovada, permette di ammirare alcuni degli imponenti castelli tra cui quelli di Belforte Monferrato, Tagliolo Monferrato, Casaleggio Boiro, Mornese e Montaldeo.

Attraverso dolci saliscendi si raggiunge Novi Ligure per una visita al *Museo dei Campionissimi*, dedicato ai grandi campioni del ciclismo. Fausto Coppi e Costante Girardengo hanno vissuto e si sono allenati tra le colline ovadesi.



## TORRENTI E CORSI D'ACQUA BALNEABILI

Il Torrente Gorzente  
Il Torrente Piota  
Il Fiume Orba

## POSIZIONE GEOGRAFICA



Situata a 186 mt sul livello del mare tra le colline piemontesi di Gavi e Acqui Terme in Provincia di Alessandria, la città di Ovada è ubicata sulla confluenza dei fiumi Stura e Orba. Da tempo importante crocevia per le rotte commerciali, stradali e ferroviarie, è agevolmente raggiungibile sia dal Ponente Ligure che dalle grandi città del Nord come Torino e Milano. Il nome Ovada deriva infatti dal latino *Vadum* (guado) a indicare che già in epoca romana era luogo di transito e fulcro di affari.

## COME ARRIVARE



**A26** Bretella di collegamento **A7-A26** (Genova Voltri – Gravellona Toce) USCITA OVADA

### Tempi di percorrenza

Da <b>Milano</b>	115 km	1,15 h circa
Da <b>Genova</b>	50 km	50 m circa
Da <b>Torino</b>	125 km	1,25 h circa

## ENOGASTRONOMIA



*Terra di confine tra Piemonte e Liguria, l'ovadese esprime una tradizione gastronomica frutto di uno speciale mix di sapori e saperi tra cucina monferrina e genovese.*

**Ovada DOCG**, uno dei grandi rossi piemontesi.

**La Farinata di Ovada**  
Originaria della vicina Genova, oggi è lo street food di eccellenza dell'ovadese.

**La Peirbureira**  
Tradizionale piatto di pasta e fagioli con ricette segrete tramandate di famiglia in famiglia. Festa della Peirbureira, ultima domenica di agosto a Rocca Grimalda.

**Il tartufo bianco dell'Alto Monferrato Ovadese**  
Con i *trifolai* e i loro cani alla ricerca di uno dei più pregiati frutti del territorio piemontese.

**I Biscotti della Salute**  
Tipici di Ovada, hanno una forma allungata ovale, sono friabili e profumano delicatamente di anice.



#ovadarevolution





## #ovadarevolution



Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, fondato nel 2013, raggruppa una quarantina di produttori e ha l'obiettivo di promuovere la conoscenza dell'Ovada DOCG e di tutelare e valorizzare la denominazione dell'Ovada DOCG.

**Elenco Cantine: [www.ovada.eu](http://www.ovada.eu)**

Il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG punta a fare sistema con le realtà e istituzioni pubbliche e private del territorio per rilanciare l'economia locale, tutelare la sua unicità paesaggistica e sviluppare il turismo enogastronomico.

Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG

Via Torino, 69 | 15076 Ovada (AL) | +39 339 56 34 721  
info@ovada.eu | PEC: consorzioovada@legalmail.it  
www.ovada.eu @ovadadocg

**Link utili**  
Informazione ed Accoglienza Turistica Ovada  
[www.iat.it](http://www.iat.it)  
Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato  
[www.enotecaregionaleovada.com](http://www.enotecaregionaleovada.com)



## STORIA



Le prime tracce della coltivazione del vino Dolcetto nell'Ovadese trovano menzione in alcuni atti notarili

Noto in epoca longobarda, nel periodo tra il 700 e l'800 è commercializzato nelle principali piazze europee con il nome di Uva di Ovada

Gallesio nel 1800, all'interno della sua opera *Pomona Italiana*, scrive "[...] I più stimati [Dolcetti] sono quelli d'Ovada e dei suoi contorni... pare che il clima di quelle colline sia il più appropriato alla natura di quest'uva, mentre essa vi matura perfettamente senza che cadano gli acini, come avviene nei paesi meridionali e vi acquista un grado di perfezione a cui non giunge in verun altro luogo"

Riconoscimento della DOC nel 1972, prima denominazione di origine controllata per il Dolcetto in tutto il Piemonte

Riconoscimento a DOCG, con la denominazione di Dolcetto di Ovada Superiore o Ovada DOCG

Viene istituita l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato grazie a 20 Comuni e all'impegno e volontà di tutti i produttori

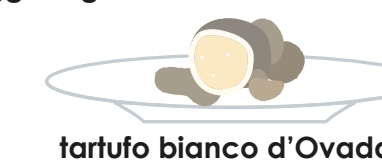
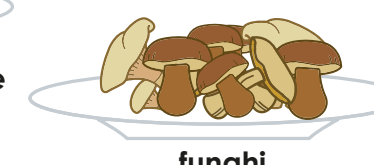
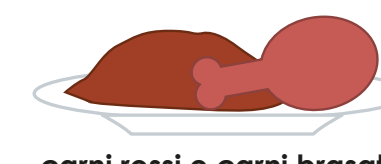
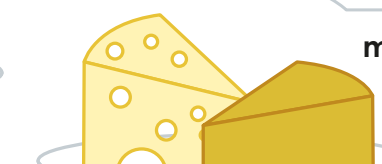
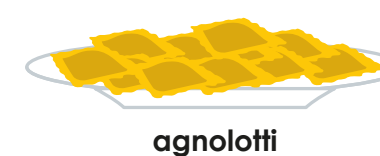
Viene costituito il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG con l'obiettivo di tutelare e valorizzare l'Ovada DOCG e la sua unicità

La Regione Piemonte proclama il 2019 Anno del Dolcetto

## ABBINAMENTI



L'Ovada DOCG si abbina armoniosamente con i prodotti tipici dell'ovadese in particolare, data la sua struttura, con piatti impegnativi.



fine '200

tra '700 e '800

1800

1972

2008

2010

2013

2019

## PRODUZIONE



L'Ovada DOCG è prodotto interamente con uve Dolcetto coltivate in 22 comuni collinari dell'Alto Monferrato Ovadese e immediati dintorni, tra Acqui e Gavi, dagli Appennini verso la valle del Po ad un'altitudine di 200-400 mt sul livello del mare. La massima altitudine ammessa dal disciplinare è 600 mt.

**Nata nel 2008 per ridare al vitigno Dolcetto il prestigio che merita, la denominazione OVADA DOCG è in forte crescita con tassi annui superiori al 20%.**

*«I più stimati [Dolcetti] sono quelli d'Ovada e dei suoi contorni... pare che il clima di quelle colline sia il più appropriato alla natura di quest'uva, mentre essa vi matura perfettamente senza che cadano gli acini, come avviene nei paesi meridionali e vi acquista un grado di perfezione a cui non giunge in verun altro luogo»*

Gallesio  
Pomona Italiana, 1800

## IL TERROIR



Dal punto di vista geologico, il terroir dell'Ovada DOCG presenta terreni di matrice diversa che rendono uniche le caratteristiche del vino e del paesaggio.

La **terra argillosa** delle vigne che si estendono verso la pianura conferisce al vino struttura e colore.

La **terra calcarea**, bianca, delle vigne verso l'Appennino conferisce la componente minerale e favorisce la produzione di uve con un alto tasso di acidità.

*«[il Dolcetto a Ovada] è vino che (a differenza del normale Dolcetto che ama essere bevuto giovane) per le caratteristiche particolari del clima e la natura del terreno, gradisce un invecchiamento anche prolungato come altri più conosciuti vini del Piemonte.»*

Luigi Veronelli  
Epoca

## LE CARATTERISTICHE



Le specifiche caratteristiche dei terroir dell'Ovadese e il particolare microclima della zona danno vita a un **vino di notevole struttura**, caratterizzato da robustezza e forza — più alcol, più tannini, più acidità — da sapore concentrato e persistente e, proprio per la maggior struttura, da una spiccata attitudine all'invecchiamento.

Caratterizzato dal **colore rosso rubino intenso con tonalità di mora**, esprime **sentori di prugne e ciliegie nere** per evolvere progressivamente verso una notevole complessità, con **sentori di spezie, mandorle e cioccolato amaro**.

*«[...] Lo si distingue da maggior profumo, maggiore gradazione, maggiore densità e una maggiore possibilità di invecchiamento»*

Mario Soldati  
Vino al vino

# 100% Dolcetto

