

ALESSANDRIA 9-10 NOVEMBRE 2019 BENVENUTI A SAN BAUDOLINO







10 novembre
**MOSTRA
DEL TARTUFO**

FIERA DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE
DUE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, EVENTI E NEGOZI APERTI

BENVENUTI A SAN BAUDOLINO

SABATO 9 E DOMENICA 10 NOVEMBRE

Torna con l'autunno il tradizionale appuntamento con la **Fiera di San Baudolino**, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria, ricca di appuntamenti e iniziative che animeranno la città nel fine settimana della festività del Santo patrono.

Giunta alla 34esima edizione, la manifestazione è organizzata dalla Camera di Commercio di Alessandria e dal Comune di Alessandria, con la collaborazione della Regione Piemonte, delle associazioni di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (ASCOM Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), di #Weconf, di Slow Food Alessandria e dell'Associazione Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria.

Sabato 9 e domenica 10 novembre le vie del centro saranno animate da numerose bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici a cura di #Weconf e delle Associazioni Agricole.

In Via Dei Guasco (angolo Via Savonarola) il negozio condiviso di Campagna Amica offrirà degustazioni di prodotti del territorio. I lettori de IL PICCOLO che presenteranno il coupon riceveranno un omaggio.

Non potranno mancare le celebrazioni religiose in onore del Santo Patrono di Alessandria: in **CATTEDRALE** le **Sante Messe** (sabato ore 21:00 e domenica ore 10:30) saranno presiedute da S.E. Mons. Guido Gallese Vescovo della Diocesi di Alessandria.

Sabato 9 novembre

A partire dalle ore 19.00 a **Palazzo Monferrato**, in Via San Lorenzo 21, il **Festival del Raviolotto "Monfrà"**, che avrà inizio con l'**Aperitivo #Monferrato Autentico Drink List**.

Tre cocktails ideati e proposti da Luigi Barberis i cui ingredienti protagonisti saranno i vini Dolcetto, Brachetto e Grignolino delle Enotecche regionali di Ovada, Acqui Terme e Casale Monferrato. Non mancheranno vini del territorio per ogni gusto con finger food ispirati alla tradizione gastronomica monferrina, alla stagionalità, al km. 0, ai Presidi e all'Arca del Gusto Slow Food.

Alle 20.30, sempre presso Palazzo Monferrato, si svolgerà la tradizionale **“DISFIDA DEL RAVIOLOTTO”**, una gara tra vari tipi di paste ripiene che potranno deliziare i palati dei veri intenditori.

Saranno messe a confronto sei paste ripiene, con i propri sughi, proposte da ristoratori e agriturismi di 4 zone del Monferrato: Alto Monferrato di Acqui, Ovada e Gavi; Alto Monferrato di Asti; Basso Monferrato di Asti e Monferrato Casalese, realtà inserite nella Guida Osterie d'Italia Slow Food 2020.

Durante l'assaggio i partecipanti, secondo il proprio gusto, daranno un voto a ognuno dei raviolotti in gara, contestualmente giudicati da una giuria selezionata. Ogni raviolotto verrà recensito, durante l'assaggio, dal proprio produttore o dalla Condotta Slow Food territoriale. A conclusione della serata verrà premiato il Raviolotto più votato.

Non mancherà il risvolto dolce della serata con dessert a sorpresa dedicati all'autunno. I Krumiri monferrini accompagneranno un buon caffè.

I raviolotti e i dolci verranno abbinati a vini vincitori del 45° Concorso enologico provinciale **“Premio Marengo Doc”**.

Quota di partecipazione € 25,00 (€ 22,00 per i soci Slow Food) per prenotazioni Libreria Mondadori – Via Trotti 58 – Alessandria – o telefonare al 338 8879620.

Domenica 11 novembre

Il cortile della **Camera di Commercio di Alessandria** - in Via Vochieri 58 - denominato **“La corte del gusto”** si animerà a partire dalle ore 9.00 con bancarelle per la vendita di tartufi e prodotti agroalimentari tradizionali di eccellenza della provincia di Alessandria; l'Associazione Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria sarà presente con assaggi e vendita di prodotti da forno, pane, focaccia e biscotti appena sfornati dalle abili e sapienti mani di fornai alessandrini.

Durante la mattinata si svolgerà la consueta **“MOSTRA DEL TARTUFO”** con l'esposizione e la presentazione dei migliori esemplari: un momento irrinunciabile per gli appassionati visitatori della Fiera, che si concluderà intorno alle ore 12.00 con la **premiazione dei migliori tartufi** esposti.

Con il proseguire della giornata, dalle 12.00 alle 14.00, la Condotta Slow Food di Alessandria proporrà piatti tipici quali zuppa di Ceci di Merella e Salamini di Mandrogne abbinati ad un gustoso contorno di Cavolo di San Giovanni di Casalmellè stufato, ricette della tradizione alessandrina accompagnate da un buon bicchiere di Dolcetto, designato vino del 2019 dalla Regione Piemonte.

Alle 14.30 avrà luogo l'inaugurazione de **“La fabbrica di GIALLO come il MIELE - V edizione”**, con il saluto dell'Assessore comunale ai Servizi Educativi di Alessandria Silvia Straneo e visita alle esposizioni, alla presenza dei Dirigenti Scolastici delle scuole facenti parte della rete.

A seguire dalle ore 15.00 in Sala Conferenze **“IL FUTURO NELL'INTUITO DELLA NATURA”** – Seminario a ingresso libero, età consigliata dai 3 anni in su.

Momento musicale a cura di Istituto Comprensivo Galileo Galilei di Alessandria e cerimonia di conferimento premi concorso **“IL MIELE NEL MONDO - I edizione”**. Degustazione.

In Sala Viale alle ore 15.00 **“TEORIA E PRATICA”** prima lezione corso di formazione per docenti **I PIÙ FRAGILI TRA I PIÙ DEBOLI/GIALLO come il MIELE** VII edizione.

Alle 16.00 in Sala Castellani – Convegno **“FARINA, FARINE: TRA GRANI ANTICHI E MODERNI, MOLITURE E TIPI”** a cura dell'Università del Piemonte Orientale. Al termine del convegno, il Consorzio Nazionale Produttori San Pastore realizzerà un laboratorio sensoriale dedicato ai vari tipi di farina, per imparare a riconoscerne le caratteristiche; il gruppo panificatori del Pane Grosso di Tortona guiderà i partecipanti ad assaporare le mille sfumature del Grano San Pastore.

In Via Milano l'Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani proporrà produzioni artigianali con cioccolato puro, mentre in Piazza Santo Stefano saranno presenti stand di enogastronomia, castagne e farinata e in Via Verona si potrà ammirare una collezione di antichi cavatappi e scolabottiglie, oltre alla Raffigurazione di San Baudolino.

In Via San Lorenzo SLOW WINE & BEER - vini e birre artigianali di aziende alessandrine e monferrine.

In Galleria Guerci il Ristorante Locatelli proporrà agnolotti e ravioli con un bicchiere di vino o di birra; non mancherà il Raviolotto dolce, creazione della Pasticceria Bonadeo abbinata al Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi - Presidio Slow Food.

L'iniziativa assumerà un risvolto artistico con l'esposizione di quadri di pittori locali che saranno disponibili ad illustrare le loro opere.

In Piazza Marconi il Gruppo Alpini Alessandria "Domenico Arnoldi" distribuirà agnolotti, salamini, panino dell'alpino e frittelle a partire dalle ore 11.00 e sino alle ore 17.00.

La giornata proseguirà a partire dalle ore 18.30 in Piazza Santa Maria di Castello all'interno del Chiostro: la rassegna itinerante "**Pupille Gustative**" proporrà il concerto del gruppo newyorkese Sugar Sugar, che presenterà per la prima volta in Italia il suo nuovo album. Ad accompagnare la serata, l'esposizione dell'artista Riccardo Bruno con le sue sculture in legno e l'immane aperitivo targato Pupille. *Costo del biglietto 5 euro.*

Sia nella giornata di Sabato 9, sia di Domenica 10 novembre, a **Palazzo Monferrato** sarà possibile visitare il Museo "**Alessandria Città delle Biciclette**" e la Mostra fotografica "**Fausto Coppi e i suoi fotografi**", con ingresso gratuito dalle 10.00-13.00 e 16.00-19.00.

Apertura straordinaria con orario continuato domenica 10 dalle 10.00 alle 19.00 delle **Sale d'Arte** e del **Museo Civico Palazzo Cuttica**.

"La Fiera di San Baudolino – dichiara Gian Paolo Coscia Presidente della Camera di Commercio di Alessandria - che quest'anno coincide con la giornata di celebrazione del Santo Patrono, rappresenta un'occasione per promuovere il territorio alessandrino con tutte le sue eccellenze agroalimentari.

E' ormai tradizione, da ben 34 anni, ritrovare nelle vie del centro espositori di qualità, che attirano un pubblico sempre più numeroso, grazie ad una ricca animazione della città durante l'intero week end.

Anche quest'anno, visto il successo delle ultime edizioni della Fiera, gli organizzatori ripresenteranno gli appuntamenti più graditi sia presso la sede camerale, sia nelle vie del centro storico, con l'aggiunta di alcuni nuovi eventi.

Fondamentale per la realizzazione di un programma così ricco è stata la sinergia creatasi fra istituzioni, associazioni ed operatori di tutti i settori dell'economia alessandrina, che insieme si sono adoperati per fare di questa rassegna un evento sempre più attraente e qualificato, che contribuisce a diffondere la conoscenza delle migliori produzioni del nostro territorio.

Desidero ringraziare tutti questi preziosi compagni di viaggio: il Comune di Alessandria, le Associazioni di categoria del commercio, dell'agricoltura e dell'artigianato, la Condotta Slow Food di Alessandria e tutti coloro che hanno lavorato con noi per condividere e migliorare la formula della rassegna".