



PROVINCIA
DI ASTI



CITTA'
DI MONCALVO

SUA MAESTA' IL BUE GRASSO

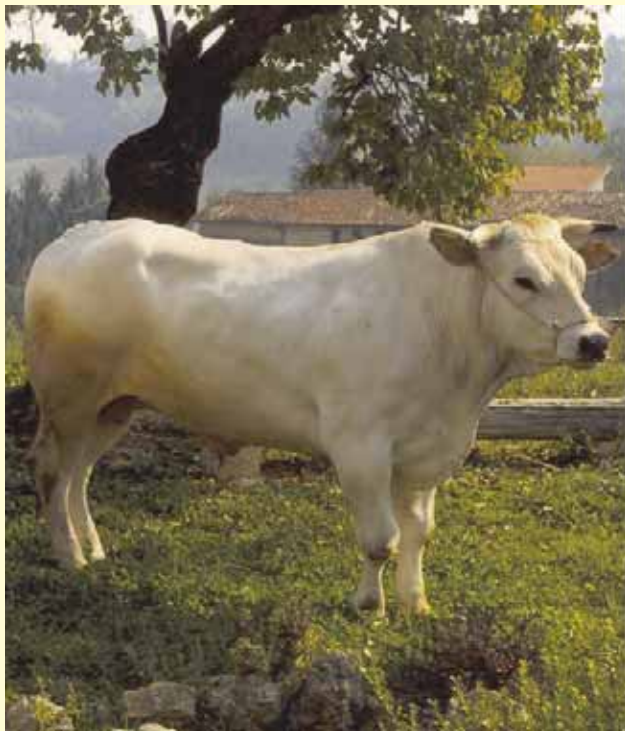
379^a Fiera del Bue Grasso e Sagra del Bollito

MONCALVO

Mercoledì 7 dicembre 2016

Programma iniziative 3 - 11 dicembre 2016





**DA SABATO 3
A DOMENICA 11 DICEMBRE 2016
RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**

presso i ristoranti locali con menù che valorizzano
i pregiati tagli di manzo e bue di Moncalvo

DOMENICA 4 DICEMBRE 2016

dalle ore 8 (sotto gli antichi portici)

Apertura mercatino dell'Antiquariato

STALLE E CANTINE APERTE

visita guidata e degustazione prodotti tipici

partenza bus da P.zza C.Alberto alle ore 10 - 10,30 - 11 - 11,30

CHIESE APERTE

Dalle ore 14,30 alle ore 17,00 apertura della Chiesa di San Francesco e di Sant'Antonio Abate con possibilità di visita guidata a cura dell'associazione "Guglielmo Caccia detto il Moncalvo e Orsola Caccia" ONLUS

Dalle 14,30 alle 17,30 apertura del "Museo: sacrestia aperta di Moncalvo" presso la Chiesa di San Francesco.

Prenotazioni Cell. 320 0989626

ore 12,30 **PRANZO DELLA**

SAGRA DEL BOLLITO DEL BUE GRASSO

Sotto il Palatenda riscaldato in piazza Carlo Alberto

A cura della Pro Loco

Per prenotazioni: tel. 388 6466361

E-mail: mirko.ippolito@gmail.com - info@prolocomoncalvo.it

LUNEDÌ 5 DICEMBRE 2016

Ore 09 in collaborazione con "Istituto Comprensivo di Moncalvo"

FATTORIA DIDATTICA

conosciamo la carne e le sue origini:

VISITA ALLA STALLA

MERCOLEDÌ 7 DICEMBRE 2016

**379^a FIERA REGIONALE DI
SUA MAESTA' IL BUE GRASSO**



Sotto gli antichi portici di piazza Carlo Alberto

ore 7,30 - Apertura Fiera, iscrizioni ed esposizione capi bovini.

ore 8,00 - Distribuzione tradizionale scodella di brodo trippa e ceci

ore 9,30 - Chiusura tassativa iscrizioni ed inizio lavori giuria, con valutazione di alcune categorie direttamente sul RING predisposto "buoi e manzi"

Dalle ore 10,00 alle ore 12,30 MUSICinSTRADA (musiche popolari e balli popolari) a cura del FABER TEATER.

*ore 10,30 Sotto gli antichi portici **STIMA DEL PESO.***

Al vincitore cesto prodotti tipici De.Co Moncalvesi.

ore 11,00 Apertura straordinaria Museo Civico . Via Caccia

ore 11,00 Sotto il Palatenda riscaldato

“Buji tut al di”

DISTRIBUZIONE CONTINUA DEL SONTUOSO

BOLLITO MISTO a cura della Pro Loco

ore 11,00 consegna PREMIO FEDELTA (riconoscimento ad un espositore storico settore enogastronomico/meccanizzazione agricola).

*ore 12,00 **PREMIAZIONE** con assegnazione delle prestigiose gualdrappe ai capi migliori*

ore 12,15 sfilata dei capi premiati

*ore 12,30 pranzo presso i ristoranti locali e della “**RASSEGNA GASTRONOMICA**” (prenotazioni presso i ristoranti stessi)*

*Dalle ore 8,00 in Piazza Carlo Albero “**FIERA AGRICOLA**”*

*In Piazza Garibaldi “**MERCATINO ENOGASTRONOMICO**”*

GIOVEDÌ 8 DICEMBRE 2016

dalle ore 8 alle ore 12,00 apertura “Mercà dal giovedì” (tradizionale mercato del Giovedì)

dalle ore 10 e per tutta la giornata

GIORNATA DELL'OLIO

12ª Rassegna Mostra oleicola del Piemonte

presso la “Bottega del Vino” piazza Antico Castello (all'interno del torrione) presentazione e degustazione della nuova produzione (campagna olearia 2016/2017) degli oli extra vergini di oliva piemontesi

dalle ore 10,00

**visita guidata al sito estrattivo di gesso della
Ditta FASSA Località Gessi**

Dalle ore 10,30 **visita libera alla stalla.**

Ore 12,00 sotto il palatenda riscaldato di Piazza Carlo Alberto

“Buji tut al di”

a cura della Pro Loco

CATEGORIE PREMI FIERA BUE GRASSO

Gran Premio - BUE GRASSO di Razza Piemontese €. 300,00 - *Trofeo offerto dall'Istituto Bancario Intesa San Paolo, filiale di Moncalvo, gualdrappa e diploma.*

Gran Premio - BUE PIU' PESANTE di Razza Piemontese €. 250,00 *Trofeo offerto dall'Istituto Intesa San Paolo, filiale di Moncalvo, gualdrappa e diploma*

SEZ. 1- Buoi grassi di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 150,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 90,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

4° premio - diploma e drappo

SEZ. 2 - Buoi grassi di Razza Piemontese con tendenza alla coscia

1° premio - Coppa - €. 150,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 90,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

4° premio - diploma e drappo

SEZ. 3 - Buoi grassi di Razza Piemontese della coscia

1° premio - Coppa - €. 150,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 90,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e drappo

SEZ. 4 - Manzi Grassi di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 130,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 70,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 30,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e drappo

SEZ. 5 - Manzi grassi di Razza Piemontese con tendenza alla coscia

1° premio - Coppa - €. 130,00 - gualdrappa e diploma

2° premio - €. 70,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 30,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e drappo

**A TUTTI GLI ALLEVATORI SARA' RICONOSCIUTO UN
CONTRIBUTO SPESE DI €. 25,00 PER OGNI CAPO ESPOSTO.**

SEZ. 6 - Manzi Grassi di Razza Piemontese della coscia

1° premio - Coppa - €. 130,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 70,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 30,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e drappo

SEZ. 7 - Vitelloni grassi di Razza Piemontese

(castrati, femmine e maschi int.)

1° Premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 8 - Vitelle grasse della coscia di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 9 - Vitelloni grassi della coscia di Razza Piem. (Castrati)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 10 - Vitelloni grassi della coscia Razza Piemontese (maschi interi)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 11 - Vitelloni grassi da incroci Piemontesi (maschi interi)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 12 - Vitelloni grassi da incroci Piemontesi (femmine e castrati)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 13 - Vacche grasse di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 14 - Vacche grasse della coscia di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio € 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 15 - Manze grasse della coscia di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

SEZ. 16 - Buoi e Manzi grassi di Razza Piemontese

Premio speciale al Macellaio del gruppo più numeroso

Buoi e Manzi (minimo 4) - € 100,00 - Gualdrappa e diploma

DOMENICA 4 DICEMBRE 2016

MENU DELLA FIERA

PRO LOCO DI MONCALVO

Affettati misti moncalvesi

Salame cotto *DE.CO. Moncalvo*

Tomino miele e nocciole

Carne cruda di manzo piemontese

battuta a coltello *DE.CO. Moncalvo*

Suntuoso bollito misto di bue 4 tagli
(punta, testina, lingua e cotechino)

con bagnetto verde e rosso

Agnolottini in brodo di bue

panettone farcito

€. 25,00 tutto compreso

**RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**

**PALATENDA RISCALDATO
MERCOLEDÌ 7 DICEMBRE E
GIOVEDÌ 8 DICEMBRE 2016**

dalle ore 11

buji tut al di

MENU SELF SERVICE

Carne cruda alla Moncalvese

Suntuoso bollito di bue piemontese 4 tagli con "bagnet"
dolce

Vino e acqua

€. 12,00 tutto compreso

TRATTORIA VINERIA
“CORONA REALE”

Piazza Cavour 2 - Moncalvo (AT)

Tel. 0141 91.71.30 - Cuoco: Luigina Delcrè

Salame cotto e crudo di Moncalvo
con sfoglia calda al tartufo nero

Agnolotti ai tre arrosti

Suntuoso Bollito di Bue con verdure scottate e bagnetti

Bounet

Vino e caffè

€. 35,00 tutto compreso

RISTORANTE
“IL BAGATTO”

Piazza Cotti 14, Grazzano Badoglio (AT)

tel. 0141 92.51.10 - www.ristoranteilbagatto.it

Cuoca: Franca Poggio

Insalatina di verza

Carne cruda di Fassone Piemontese battuta al coltello

Tripa di bue di Moncalvo alla contadina

Agnolotti fatti in casa ai tre arrosti al sugo d'arrosto

Gran bollito misto piemontese con le sue salse

Bounet piemontese

Torta di mele

Caffè

Vini sfusi Az. Vitivinicola F.lli Natta

€. 35,00 tutto compreso

RISTORANTE IL BIANCOSPINO

Regione Fugassa, 8 - Fubine (AL) - Tel. 0131 77.87.79

Cell. 340 16.38.181 - Cuoco: Andrea Lia

www.ristoranteilbiancospino.it

Salame artigianale cotto e crudo

Carne cruda di manzo di Razza Piemontese

con scaglie di Grana

Insalata Russa

Peperone cotto in acqua e aceto con salsa "bagna cauda"

Risotto al brodo di Bue Grasso sfumato al Barbera d'Asti

con salsa al Gorgonzola

Gran Bollito misto di Razza Piemontese (6 tagli)

con bagnetto verde e rosso e insalata di verdure lesse

Bavarese con salsa al fondente

Crostata con marmellata fatta in casa

Caffè e digestivo

Vino in caraffa Cantine Cabiale - Moncalvo (AT)

€. 33,00 tutto compreso

LA CANTINA DEL PARADISO - INFERNOT

Via Roma 77/C - Serralunga di Crea (AL)

Tel. 0142 940475 - Cuoco: Lolla Piera

Muletta e salame cotto monferrino

Battuto di carne cruda con scaglie di Parmigiano

Sformatino di cardi con vellutata di bagna cauda

Riso carnaroli salsiccia e vino rosso in brodo di bue

Gran Bollito Misto a carrello (punta, muscolo tenerone,

testina, cotechino, gallina, coda, lingua)

con bagnetto verde, rosso, mostarda d'uva e spinaci

Bonnet e crostata

Zuccherini digestivi

Vini: Barbera, Cortese

€. 35,00

RISTORANTE "SANTISÈ"

Strada Castelletto 2, 14031 San Desiderio di Calliano (AT)

tel. 0141 92.87.47

Cuochi: Gemma Tonin, Marco Scanavino

Carne cruda battuta a coltello

Cardi gobbi di Nizza stufati con acciughe e polenta frita.

Tegamani di trippa con erbe, formaggi e uova alla ghiotta

Gran Bollito misto di Razza Piemontese con
le verdure e le salse

Agnolotti in brodo ristretto

Crema Gelata al Moscato passito, biscotti di
pasta sablée della casa

Acqua, vino, caffè e digestivo

€. 35,00

AGRITURISMO MONFERRATO RESORT

Cascina Palau - 15020 Cereseto

Tel. 0142 94.01.27 - Cuoco: Andrea Soffientino

Cruda di manzo, salsa al timo e cristalli di sale nero

Salame cotto nostrano servito caldo
con fonduta al Maccagno

Zuppa di trippa e fagioli toscaneli

Risotto mantecato con porri scottati e ristretto al
Monferrato rosso

Maltagliati freschi allo stufato di coda di bue

Gran bollito misto della casa:

Muscolo, testina, lingua, biancostato, gallina, cotechino,
salsa e verdure lesse

Polentina con salsa allo Strega

Bunet

Vini: Barbera e Monferrato bianco

€. 35,00

RISTORANTE “CIABÒT DEL GRIGNÖLIN”

Strada Asti, Località Pirenta, Calliano (AT)

tel. 0141 92.81.95 - Cuoco: Livio Vallarin

Giardinetto di salumi

Fettina di carne cruda alla parmigiana

Insalata dei nobili contadini (con bollito)

Sformato di cardi con fonduta

Agnolotti fatti a mano al sugo d'arrosto

Risotto ai formaggi

Bollito misto piemontese (5 tagli)

con bagnetto verde, rosso, mostarda e contorni

Bunet al cioccolato, gelato al forno,

caffè, digestivo della casa

Vino bianco e rosso della casa

€. 30,00 tutto compreso

RISTORANTE “LA POSSAVINA”

Strada Asti - Casale 19 - Penango (AT)

tel. 0141 92.10.71 - Cell. 333 50.35.901

Cuoco: Bruno Zanello

Carne cruda di bue alla monferrina

Sformatino di cardi gobbi con bagna cauda

Trippa e ceci alla Penanghese

Tagliatelle al sugo di coniglio

Gran bollito misto di Bue piemontese con salse rossa e verde

Zabaione caldo al Marsala

Caffè, digestivo

Vini: Barbera

€. 30,00 tutto compreso

AGRITURISMO “CASCINA MONCUCCHETTO”

Cascina Moncucchetto, Casorzo (AT)
tel. 0141 92.91.39 - Cuoco: Paola Coppo

Carne cruda di bue
Risotto della casa al brodo di bue
Gran bollito misto di bue 7 tagli
(muscolo, biancostato, coda, cotechino, lingua, gallina)
con salsina rossa e verde
Consommè
Stracotto di bue con polentina
Assaggio di formaggio gorgonzola
Dolce della casa
Caffè corretto grappa
Digestivo
Vini dell’Azienda
€. 35,00 tutto compreso

IL RISTORANTE SAN GIOVANNI

Strada Casale, 43 - Moncalvo (AT)
Tel. 0141 91.71.34 - Cuoco: Vittorio Acuto

Misto di affettati
Insalata di carne cruda alla monferrina
Peperoni in bagna cauda
Agnolotti con sugo d’arrosto
Suntuoso bollito misto con salse verdi e rosse
Dolci della casa
Vini: Barbera, Dolcetto, Cortese
Caffè, amaro
€. 30,00 tutto compreso

AGRITURISMO CASCINA ZENEVREA

Via E. Fossati, 1 - Ponzano M.to (AT) - tel. 0141 92.72.70

Cell. 339 36.99.594 - Cuoco: Giuseppe Oltolini

Salamino al barbera

Lardo con noci

Insalata di carne cruda di Razza Piemontese

Tomini con "Mostarda ad Pum San" De.Co.

Zuppa di trippa

Agnolotti casalinghi in brodo di Bue Grasso

Suntuoso bollito misto con salse e verdure

Bunet e Torta di Nocciole

Caffè

Barbera del Monferrato D.O.C.

Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C.

Piemonte D.O.C. Cortese

Piemonte D.O.C. Chardonnay

€. 32,00 tutto compreso

AGRITURISMO

"IL GIARDINO DEI CHERUBINI"

Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)

tel. 0141 91.84.07 - Cuoco: Franco Russo

Salumi monferrini - Peperoni con bagna cauda

Carne cruda di Fassone di manzo piemontese

Tortino di verdure

Insalata fredda di bollito

Agnolotti fatti a mano in brodo

Gran bollito misto con salse frette

(testina, Brione, lingua, gallina, cotechino, biancostato)

Verdure al vapore

Dessert della casa

Acqua, vino (della casa) - Caffè

€. 33,00



*Presso tutti i Ristoranti della Rassegna Gastronomica
è gradita la prenotazione.*

La carne di Moncalvo è in vendita da...



Carni Selezionate

Specialità Stagionale:

"BUE GRASSO"

P.zza Garibaldi, 8 - MONCALVO (AT)

Tel. 0141 917936



di Cavallo Alessandro

CARNI BOVINE
PIEMONTESE CERTIFICATE
INSACCATI
DI PRODUZIONE PROPRIA
MANZO E BUE PER NATALE

C.so Regina Margherita, 3
MONCALVO (AT)

Tel. 0141 917688

MACELLERIA - SALUMERIA



ACCORNERO MAURO D.

**I migliori salumi... produzione propria
Carni bovine piemontesi - Agnolotti fatti a mano**

P.zza Garibaldi, 7 - MONCALVO - Tel. e Fax 0141 921191

Macelleria

ALEMANO GIANNI

Carni Piemontesi e insaccati



*Affettati, formaggi e pasta fresca - Pane fresco
Troverete il Bue di Natale - aperto la Domenica*

Strada Asti, 22 - MONCALVO (AT)
Tel. e Fax 0141 916079 - Cell. 380 3184512



MACELLERIA

Alemano Edoardo

Via XX Settembre, 40
MONCALVO (AT)
Tel. 0141 91.71.55



**SALUMIFICIO ARTIGIANALE
ALEMANO DANIELE**

Salami cotti e crudi, lardo alle erbe, salamini di asino,
cotechino campagnolo, pancetta con aglio,
coppe stagionate, salsiccia e toscanelle, zamponi crudi,
salami crudi senza l'aggiunta di latte

Strada Asti, 22 - Moncalvo - Tel. e Fax 0141 917394



TABACHETTI



Accende le tentazioni

INDIRIZZO: PIAZZALE TABACHETTI 88E VIA GIORDANI 12/ACENZA T. - 11026 MONGALFEO (AT)
TABACHETTI@TABACHETTI.IT - WWW.TABACHETTI.IT



Si ringrazia la Regione Piemonte, la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, la Banca C.R. ASTI, l'Istituto Intesa San Paolo, per la partecipazione alle spese Premi, contributi ed organizzazione della 379ª Edizione della Fiera Regionale del Bue Grasso.



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



Info: Tel. 0141 917505 - 347 5367607

Si ringraziano gli enti promotori, gli sponsor pubblici e privati, i componenti della Commissione Comunale "Fiera del Bue Grasso", gli allevatori, i macellai e tutte le persone che contribuiscono a rendere grande la "Fiera del Bue Grasso" di Moncalvo.

Il Presidente della Fiera del Bue Grasso
Luisella Braghero

Il Sindaco di Moncalvo
Aldo Fara