

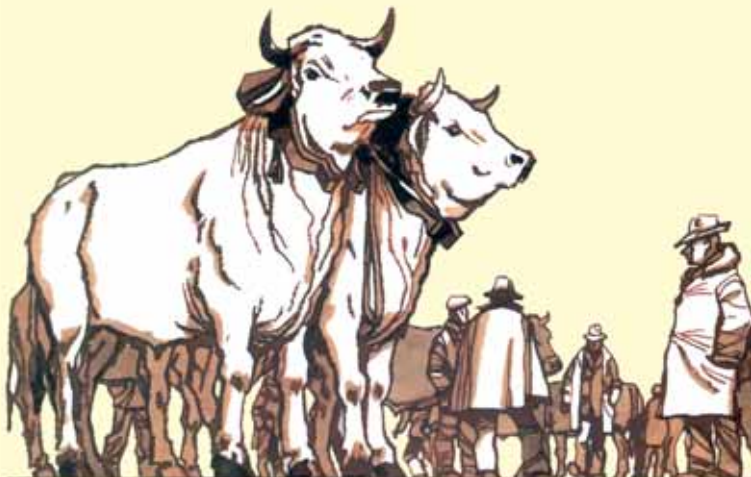


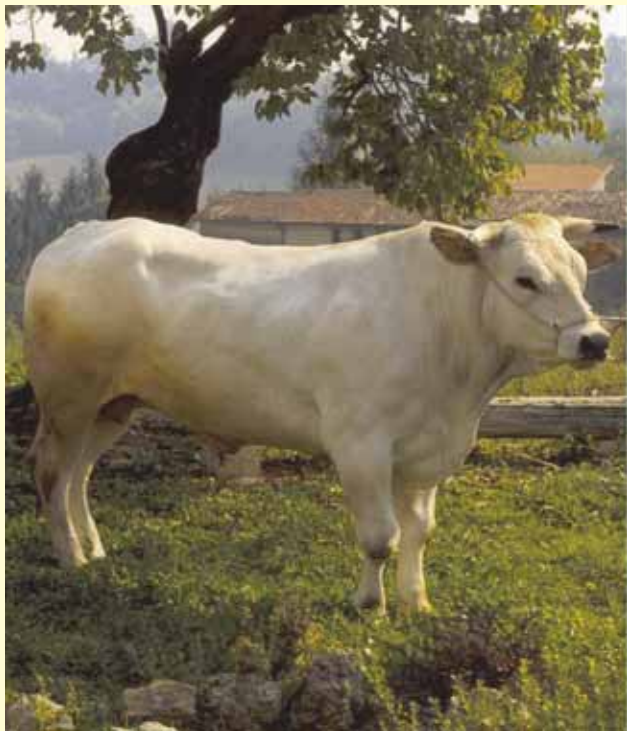
382^a Fiera Nazionale di
SUA MAESTA' IL BUE GRASSO
e Sagra del Bollito

MONCALVO

Mercoledì 11 dicembre 2019

Programma iniziative 7 - 15 dicembre 2019





**DA SABATO 7
A DOMENICA 15 DICEMBRE 2019
RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**

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

SABATO 7 DICEMBRE 2019

**FESTA IN PIAZZA PER I 50 ANNI DELLA C.R.I. DI
MONCALVO**

dalle ore 10,00 varie attività
ore 17,00 concerto sotto palatenda
info: www.criasti.it



DOMENICA 8 DICEMBRE 2019

dalle ore 8 (sotto gli antichi portici) apertura

Mercato dei Presidi SLOW FOOD del Piemonte

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

Dalle ore 10 e per tutta la giornata

GIORNATA DELL'OLIO

15ª Rassegna Mostra oleicola del Piemonte

presso la "Bottega del Vino" piazza Antico Castello (antichi camminamenti) presentazione e degustazione della nuova produzione (campagna olearia 2019/2020) degli oli extra vergini di oliva piemontesi. Con la presenza di Paolo FASOLO, Assaggiatore di olio di oliva, formatosi presso la O.N.A.O.O., ama divulgare le molteplici

ore 11 visita Museo Civico - Via Caccia

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



ALLA SCOPERTA DI GUGLIELMO E ORSOLA CACCIA

Dalle ore 14,30 alle ore 17,00 visite guidate alle opere presso la Chiesa di Sant'Antonio, la Chiesa di San Francesco e l'adiacente Museo Parrocchiale "Sacrestia aperta di Moncalvo" e il Santuario Diocesano di Santa Teresa di Calcutta a cura dell'associazione Guglielmo Caccia detto il "Moncalvo" e Orsola Caccia",
Info e prenotazioni: 366 1102024
mail: onluscacciamoncalvo@libero.it

LUNEDÌ 9 DICEMBRE 2019

Ore 9,00 in collaborazione con "Istituto Comprensivo di Moncalvo"

FATTORIA DIDATTICA

conosciamo la carne e le sue origini:

VISITA ALLA STALLA

DOMENICA 15 DICEMBRE 2019

Ore 12,30 **PRANZO DI CHIUSURA DELLA FIERA**
sotto il Palatenda riscaldato - P.zza Carlo Alberto.

A cura della Pro Loco.

Per prenotazioni: tel. 388 6466361

e.mail: mirko.ippolito@gmail.com

info@prolocomoncalvo.it

MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2019

**382^a FIERA NAZIONALE 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"

ore 10,00 per le vie del centro storico animazione musicale itinerante

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

Al vincitore cesto prodotti tipici De.Co Moncalvesi.

Dalle ore 10,00 alle ore 18,00 Apertura straordinaria Museo Civico, Via Caccia.

ore 11,00 Sotto il Palatenda riscaldato in Piazza Carlo Alberto

"Buji tut al di"

DISTRIBUZIONE CONTINUA DEL SONTUOSO

BOLLITO MISTO a cura della Pro Loco

*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 Alberto "**FIERA AGRICOLA**"*

*In Piazza Garibaldi "**MERCATINO ENOGASTRONOMICO**"*

CATEGORIE PREMI FIERA BUE GRASSO

Gran Premio - BUE GRASSO di Razza Piemontese €. 300,00

Trofeo gualdrappa e diploma.

Gran Premio - BUE PIU' PESANTE di Razza Piemontese €. 250,00

Trofeo gualdrappa e diploma

**Premio speciale Confagricoltura €. 250,00 e coppa
al miglior bue allevato in Provincia di Asti**

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

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

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

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 - Manze grasse della coscia di razza piemontese

1° premio - Coppa - €. 100,00 - Gualdrappa e diploma

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

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

4° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 8 - Vitelle grasse della coscia di Razza Piemontese

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

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

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 9 - Vitelloni Grassi della coscia di Razza Piemontese (castrati)

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

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

3° premio - Diploma e Drappo

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

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Diploma - Drappo

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

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 11 - Vitelloni grassi da incroci piemontese (maschi int.)

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

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

3° premio - Diploma e 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

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 13 - Vacche grasse di Razza Piemontese

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

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

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 14 - Vacche grasse della coscia di Razza Piemontese

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

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

3° premio - Diploma e Drappo

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



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

**RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**



DOMENICA 8 e 15 DICEMBRE 2019

**MENU DELLA FIERA
PRO LOCO DI MONCALVO**

Acciughe al verde

Giardiniera della Pro Loco

Carne cruda di manzo piemontese
battuta a coltello *DE.CO. Moncalvo*

Suntuoso bollito misto di bue 5 tagli
(piancostato, muscolo o reale, testina, cotechino, lingua)
con bagnetto verde, rosso, cougnà

Agnolottini in brodo di bue

Dolce

Grissia *DE.CO* di Moncalvo

Acqua e vino

€. 25,00 tutto compreso

**PALATENDA RISCALDATO
MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2019**

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

€. 13,00 tutto compreso

TRATTORIA VINERIA
“CORONA REALE”

Piazza Cavour 2 - Moncalvo (AT)
Tel. 0141 91.71.30 - Cuoco: Luigina Delcrè

Battuta al coltello di vitello piemontese Fassone di Moncalvo

Suntuoso Bollito di Bue con insalata di verdure e bagnetti

Agnolottini ai 30 tuorli in brodo

Bonet

Vini: Grignolino e Barbera F.lli Natta

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

Salame cotto e crudo

Carne cruda di Fassone Piemontese

Trippa in umido

Suntuoso bollito con verdure lesse e bagnetti

Agnolotti in brodo fatti in casa

Bonet

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 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 caramello

Crostata con marmellata fatta in casa

Caffè

Acqua e vino della casa (1 bottiglia a coppia)

€. 35,00 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

Zuppa di trippa e ceci

Gran Bollito Misto a carrello (punta, muscolo tenerone,
testina, cotichino, gallina, coda, lingua)

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

Bonnet e crostata

Zuccherini digestivi

Vini: Barbera, Cortese

€. 38,00

RISTORANTE "SANTISÈ"

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

tel. 0141 92.87.47

Cuochi: Gemma Tonin, Marco Scanavino, Marco Gatti

Salame cotto con fonduta

Zuppa di trippa

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

Agnolotti in brodo ristretto

Il nostro bunet riveduto e corretto

Acqua, vino, caffè e digestivo

€. 35,00

AGRITURISMO MONFERRATO RESORT

Cascina Palau - 15020 Cereseto

Tel. 0142 94.01.27 - Cuoco: Daniele Profita

Battuta di manzo alla monferrina

Sformato aperto di cardi bianchi e uovo morbido

Plin in brodo di gallinella

Bollito misto 5 tagli:

testina, cotechino, gallina, punta, lingua,

con Borettane glassate, verdure di autunno, mostarda,
rafano, bagnetto verde e rosso

Zabaione freddo con krumiri e pera al moscato

Caffè, amari

Vini: Rosso e bianco del Monferrato

€. 38,00

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

€. 35,00 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 peperoni con fonduta di acciughe

Trippa in umido alla Penanghese

Agnolotti ai tre arrostiti con sugo di carne

Gran bollito misto di Bue piemontese con salse rossa e verde

Bunet al cioccolato

Caffè, digestivo

Vino: Barbera

€. 35,00 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, testina)
con salsina rossa e verde
Consommè con agnolottini
Stracotto di bue con polentina
Assaggio di formaggio gorgonzola
Dolce della casa
Caffè corretto grappa
Digestivo
Vini dell'Azienda
€. 40,00 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**

Soma d'Aj e cacciatorino

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 Nocchie

Caffè

Acqua e vini

Barbera del Monferrato D.O.C.

Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C.

Piemonte D.O.C. Cortese

Piemonte D.O.C. Chardonnay

€. 35,00 tutto compreso

AGRITURISMO

"IL GIARDINO DEI CHERUBINI"

Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)

tel. 0141 91.84.07 - **Cuoco: Franco Russo**

Salumi misti Monferrini

Insalata russa - Torta salata contadina

Battuta classica di Moncalvo - Peperoni con bagna caoda

Risotto Carnaroli diVino e toma

Agnolotti fatti in casa in brodo

Gran bollito

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

Contorni misti

Bunet della tradizione - Torta di nocchie

Acqua, vino - Moka

€. 35,00

CASCINA VALEGGIA di Alan Bollito

Strada Casale, 63 - 14036 Moncalvo - tel. 0141 91.72.53

Cell. 335 60.20.660 - Cuoco: Riccardo Vernagallo

Affettati misti con gnocco fritto

Carne cruda di Fassone Piemontese delle nostre stalle

Insalata russa ricetta originale

Peperoni in bagna cauda

Caprino fresco con cipolla gigante di Moncalvo

Gran bollito misto con salse

e contorno di verdure di stagione

Trippa e ceci

Agnolotti monferrini fatti in casa in brodo di carne

Dolce della casa

Caffè

Vini della Cascina Valeggia

€. 35,00 tutto compreso



La carne di Moncalvo è in vendita da...

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



**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



MACELLERIA

Alemo Edoardo

**Via XX Settembre, 40
MONCALVO (AT)**

Tel. 0141 91.71.55

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



Carni Selezionate

Specialità Stagionale:

"BUE GRASSO"

P.zza Garibaldi, 8 - MONCALVO (AT)
Tel. 329 2424036



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**



BANCA C.R. ASTI

CASSA DI RISPARMIO DAL 1842



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Asti

Si ringrazia la Regione Piemonte, la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, la Banca C.R. ASTI, per la partecipazione alle spese Premi, contributi ed organizzazione della 382^a Edizione della Fiera Nazionale del Bue Grasso.



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



Ente Turismo
**Langhe
Monferrato
Roero**



Camera di Commercio
Asti

Info: Tel. 0141 917505 - 347 5367607

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

Il Presidente della Fiera del Bue Grasso
Luisella Braghero

Il Sindaco di Moncalvo
Christian Orecchia