

**PROVINCIA  
DI ASTI****CITTA'  
DI MONCALVO**

*380<sup>a</sup> Fiera Nazionale di*  
**SUA MAESTA' IL BUE GRASSO**  
e Sagra del Bollito

**MONCALVO****Mercoledì 6 dicembre 2017***Programma iniziative 2 - 10 dicembre 2017*



**DA SABATO 2**  
**A DOMENICA 10 DICEMBRE 2017**  
**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 3 DICEMBRE 2017**

*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**

### **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" a cura dell'associazione Guglielmo Caccia detto il "Moncalvo" e Orsola Caccia" ONLUS

Per informazioni e prenotazioni; 366 1102024

mail: [onluscacciamoncalvo@libero.it](mailto:onluscacciamoncalvo@libero.it)

*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](mailto:mirko.ippolito@gmail.com) - [info@prolocomoncalvo.it](mailto:info@prolocomoncalvo.it)

## **LUNEDÌ 4 DICEMBRE 2017**

Ore 09 in collaborazione con "Istituto Comprensivo di Moncalvo"

**FATTORIA DIDATTICA**

**conosciamo la carne e le sue origini:**

**VISITA ALLA STALLA**

**MERCOLEDÌ 6 DICEMBRE 2017**

# **380<sup>a</sup> 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 10,30 Sotto gli antichi portici **STIMA DEL PESO.***

*Il ricavato andrà alle scuole materne di Moncalvo.*

*Al vincitore cesto prodotti tipici De.Co Moncalvesi.*

*ore 11,00 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**”*

**VENERDI' 8 DICEMBRE 2017**

*dalle ore 10 e per tutta la giornata*

## **GIORNATA DELL'OLIO**

### **13<sup>a</sup> Rassegna Mostra oleicola del Piemonte**

presso la "Bottega del Vino" piazza Antico Castello (antichi camminamenti) presentazione e degustazione della nuova produzione (campagna olearia 2017/2018) degli oli extra vergini di oliva piemontesi

*Dalle ore 10,00 sotto gli antichi portici di Piazza C. Alberto*

## **LA FATTORIA VA' IN PIAZZA**

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

**"Buji tut al di"**

**a cura della Pro Loco**

*Dalle ore 15,30 presso il Palatenda riscaldato 2 ore di avvicinamento all'olio extravergine di oliva, partecipazione gratuita a cura di OLEUM (Associazione Nazionale Assaggiatori olii vergini di oliva)*

## **CATEGORIE PREMI FIERA BUE GRASSO**

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

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

**Premio speciale - Miglior Bue allevato in Provincia di Asti**

**Premio speciale Confagricoltura €. 250,00 e coppa**

### **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*

**RASSEGNA GASTRONOMICA  
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**



**DOMENICA 3 DICEMBRE 2017**

**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 5 tagli  
(punta, gallina, testina, lingua e cotichino)  
con bagnetto verde e rosso  
Agnolottini in brodo di bue  
Dolce

**€ 25,00 tutto compreso**

**PALATENDA RISCALDATO  
MERCOLEDÌ 6 DICEMBRE E  
VENERDÌ 8 DICEMBRE 2017**

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**

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](http://www.ristoranteilbagatto.it)**

**Cuoca: Franca Poggio**  
Salame cotto e muletta  
Carne cruda di Fassone Piemontese battuta al coltello  
Insalata di nervetti  
Agnolotti fatti in casa ai tre arrostiti al sugo d'arrosto  
Gran bollito misto piemontese con le sue salse  
e sontuosa trippa  
Dolce del Bagatto  
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 caramello

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

Bonet 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

Tegamino di polenta ghiotta ai porri con aggiughe e toma piemontese

Zuppa di trippa

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: Corrado Gianotti**

Insalata di manzo alla monferrina, fiocchi di sale e olio evo

Tradizionale lingua di bue in salsa rossa e dadolata di patate

Sfogliatina croccante di verze brasate in bagna caoda

Risotto mantecato con foglie di spinaci, toma e sciroppo di brasato

Tortelli di vitello e nocciole, ristretto di arrosto ed erba San Pietro

Gran bollito misto della casa:

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

Torta di zucca e amaretti

Panna cotta alla nocciole e salsa Zabaione

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

Peperoni al forno con bagna cauda

Trippa e ceci alla Penanghese

Agnolotti ai tre arrostiti con sugo di carne

Gran bollito misto di Bue piemontese con salse rossa e verde

Bunet al cioccolato - Zabaione caldo al Marsala

Caffè, digestivo

Vini: Barbera

**€. 32,00 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'arrostro  
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

**€. 35,00 tutto compreso**

## **AGRITURISMO**

### **"IL GIARDINO DEI CHERUBINI"**

**Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)**

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

Peperoni con bagna cauda - Salumi misti di Moncalvo

Flan di verdure con salsa invernale

Fassona piemontese battuta a coltello con misticanza

Agnolotti fatti a mano in brodo misto

Gran bollito misto con salse

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

Contorno di stagione

Dolci tipici della casa

Acqua, vino (della casa) - Moka

**€. 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  
PIEMONTESI 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,  
cotichino 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*

SALUMIFICIO PASQUALE TABACHETTI S.R.L. - V. G. GIORDANO, 7 - 11036 MONCALVO (AS) -  
TABACHETTI@TABACHETTI.IT - WWW.TABACHETTI.IT



**BANCA C.R. ASTI**

CASSA DI RISPARMIO DAL 1842



**FONDAZIONE**  
Cassa di Risparmio di Asti

**INTESA**  **SANPAOLO**

*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 380ª Edizione della Fiera Nazionale del Bue Grasso.*



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



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**  
*Aldo Fara*