



SABATO 11 E DOMENICA 12 NOVEMBRE: TUTTI IN CITTÀ'

BENVENUTI A SAN BAUDOLINO

Si conferma e si consolida con nuove iniziative il tradizionale appuntamento con la Fiera di San Baudolino, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria, che occuperà quest'anno l'intero fine settimana della festività del patrono cittadino, con un ricco programma.

La manifestazione, giunta alla 32esima edizione, 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, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), del Consorzio Procom, di Slow Food Alessandria e dell'Associazione dei commercianti del Borgo Rovereto.

SABATO 11 NOVEMBRE

A partire da **sabato 11** numerose bancarelle animeranno le vie del centro della città con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici di qualità.

Alla Buvette di Palazzo Monferrato – Via San Lorenzo 21 – si svolgerà la terza edizione del Festival del Raviolotto, una gara tra vari tipi di paste ripiene presentate con i propri sughi da ristoratori di diversi territori dal Piemonte al Veneto.

Alle 19.00 si svolgerà Il Cineaperitivo **“IL RAVIOLOTTO E IL PO: CENA DELLA DISFIDA”**, una degustazione di presidi Slow Food, di prodotti dell'Arca del Gusto, di tipicità gastronomiche alessandrine e di vini del Progetto di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta “Cantine a Nord Ovest”, con esposizione di locandine, foto e proiezioni di presidi cinematografici piemontesi sull'esperienza della Manifestazione Movie Tellers, diretta dalla Condotta Slow Food di Alessandria in collaborazione con Piemonte Movie.

Durante l'evento si avrà occasione di conoscere anche alcuni prodotti dell'Arca del Gusto provenienti dalla Cina che ha ospitato il VII Congresso Internazionale di Slow Food.

Alle 20.30 – sempre alla Buvette di Palazzo Monferrato – si terrà la **Disfida de “Il Raviolotto e il Po”**, condotto da Slow Food Alessandria in collaborazione con la Camera di Commercio e con il quotidiano “LA STAMPA” come media partner.

Degustazione di paste ripiene, con i propri sughi, prodotte da osterie, ristoranti, agriturismi e trattorie sul percorso di VEN.TO, un progetto di ciclovia portante, per un sistema di mobilità dolce, che corre lungo il Po, da Venezia a Torino, progettata dal Politecnico di Milano.

Ogni raviolotto sarà presentato dal proprio produttore o dalla Condotta Slow Food territoriale e abbinato ad un vino della zona di appartenenza.

Durante l'assaggio i partecipanti dovranno dare un voto ad ogni raviolotto secondo il proprio gusto, contestualmente al voto di una giuria selezionata.

Il viaggio del Raviolotto terminerà con dolci alessandrini accompagnati dal Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi – Presidio Slow Food.

Per gli amanti del genere, in alternativa al caffè, verrà proposta una bevanda calda al gelsomino proveniente dalla regione dello Sichuan – Cina.

A conclusione della serata verrà premiato il Raviolotto più votato e consegnato un attestato di partecipazione ai produttori concorrenti.

Prenotazioni presso Libreria Mondadori – Via trotti 58 – Alessandria – oppure telefonando al 338 8879620.

Alle 21.00 in Cattedrale - Festa della Chiesa Locale con la Santa Messa presieduta di Mons. Guido Gallese, Vescovo della Diocesi di Alessandria.

DOMENICA 12 NOVEMBRE

Il programma più tradizionale della Fiera si terrà **domenica 12** ed ancora una volta avrà come protagonista la qualità dei prodotti agroalimentari della provincia di Alessandria.

Le vie del centro storico saranno animate dalle bancarelle degli espositori ed a partire dalle **ore 10.00** verrà inaugurato il **trenino di Natale** che girerà per le vie del centro, con capolinea in Piazza Libertà.

Dalle ore 9.00 di domenica fino a sera, la sede della **Camera di Commercio di Alessandria** si trasformerà ne **“LA CORTE DEL GUSTO”**, ospitando per l’esposizione e la vendita le bancarelle di tartufi e di prodotti agroalimentari tipici del territorio.

Sono altresì previsti assaggi e vendita di prodotti da forno, pane, focaccia e biscotti sfornati dall’Associazione Panificatori di Alessandria.

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.

Alle 11.00 avrà luogo la proclamazione dei diplomati del I Master in “Economia, Innovazione, Comunicazione e Accoglienza per l’impresa turistica” a cura dell’Università del Piemonte Orientale (UPO) e di Alexala.

Una delle novità di quest’anno sarà l’Anteprima **“RASSEGNA DEL VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI”** - Degustazioni e aperitivi a cura del CONSORZIO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI VINI PIEMONTESI, in collaborazione con Caffetteria Mazzetti di APOIS ART & FOOD SNC, in programma durante l’intera giornata presso il porticato della Camera di Commercio – Via Vochieri 58.

“SAPORI DA NON PERDERE” presenta, secondo una tradizione ormai consolidata, **dalle ore 12.00 alle 14:00** le degustazioni di due piatti della cucina alessandrina: saranno protagonisti la zuppa di ceci di Merella proposta Beppe Sardi e il Salamino di Mandrogne accompagnato da un contorno di Cavolo di San Giovanni stufato, presentati dalla Condotta Slow Food in collaborazione con Cascina La Presidenta di Valle San Bartolomeo e con l’azienda agricola Praglia Luca di Castelletto Monferrato.

In **GALLERIA GUERCI - Via San Lorenzo** - alle 10.30 la Condotta Slow Food di Alessandria proporrà il **“LABORATORIO DEL GUSTO SLOW”**, un laboratorio gratuito aperto alla cittadinanza per conoscere la ricetta e imparare a confezionare l’agnolotto tradizionale alessandrino e quello senza glutine in collaborazione con l’AIC Piemonte Valle d’Aosta – Onlus, l’Agriturismo Il Buonvicino di Cassine e il Forno di Madama Caterina di Alessandria.

Alle 11.30: LO STREET SLOW FOOD: il ristorante DaDiego di Alessandria, la Gastronomia gluten free L’Isola Che Non C’è di Acqui Terme e il ristorante Montecarlo di Mombisaggio, vincitore del Festival del Raviolotto 2016 per la provincia di Alessandria, proporranno alla cittadinanza il proprio Raviolotto abbinato ad un vino alessandrino di “Cantine a Nord Ovest” – Slow Food Piemonte e Valle d’Aosta; non mancherà il risvolto

dolce del Raviolotto con la creazione della Pasticceria Bonadeo abbinata al Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi - Presidio Slow Food.

In via Vochieri e in Via dei Martiri, nell'area denominata **"LE VIE DELL'AGRICOLTURA"** sarà possibile degustare ed acquistare prodotti agroalimentari tipici con bancarelle e gazebo delle Associazioni Agricole della provincia.

In Via Caniggia - dalle 9.00 alle 19.00: "Settimana mondiale del diabete 2017. I Lions: screening ed informazioni sul diabete".

In Piazza Marconi, dalle ore **11.00 alle 17.00** il Gruppo Alpini Alessandria "Domenico Arnoldi" distribuirà agnolotti e frittelle.

In Via Alessandro III angolo Corso Roma dalle 9.00 alle 19.00 Domenico Sorrentino proporrà **MONFRA' - Il Panino Piemontese gourmet**, simbolo del territorio e delle nostre eccellenze gastronomiche. Talk show coi produttori partner del progetto: SoulFud di Domenico Sorrentino, Cooperativa Vallenosta e Consorzio del Montebore, Cuore di Pane con grano San Pastore, Corilu Società Cooperativa Agricola, La Granda, Consorzio dell'Alta Langa, Associazione produttori del peperone corno di Carmagnola, Amor Natura, Modus Operandi (partner comunicazione).

In Via Milano: Esposizione e vendita di prodotti enogastronomici artigianali

In Piazza Santo Stefano: Street food

In Via Verona: "San Baudolino caldarroste e vino" con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici. Eventi a cura dell'Associazione dei commercianti del Borgo Rovereto.

Secondo la tradizione, per l'intera durata della due giorni, **i negozi del centro** resteranno **aperti**, consentendo ai consumatori e ai visitatori di arricchire la propria passeggiata con la possibilità di fare shopping in un clima allegro e festoso. La presenza di **bancarelle con i prodotti dell'enogastronomia** completerà la "mobilitazione" del centro storico.

"La San Baudolino - afferma Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio - si presenta anche quest'anno secondo la tradizione, invitando il pubblico ad animare la città durante l'intero week end che coincide con la festa del Patrono di Alessandria.

Il successo delle ultime edizioni della Fiera ha spinto gli organizzatori a ripresentare gli appuntamenti più graditi, sia presso la sede camerale che nelle vie del centro storico.

Hanno collaborato all'organizzazione degli eventi le Associazioni di categoria del commercio, dell'agricoltura e dell'artigianato che con il Comune, il Consorzio Procom e la Condotta Slow Food di Alessandria hanno partecipato ad un tavolo di lavoro per condividere e migliorare la formula della rassegna. Vogliamo ringraziare questi preziosi compagni di viaggio, e insieme a loro tutti i produttori, i commercianti, le associazioni del centro storico e quanti hanno assicurato in questa circostanza un contributo straordinario".

L'Assessore al Commercio del Comune di Alessandria Riccardo Molinari dichiara:

"Il rilancio del territorio passa attraverso la tradizione e la qualità, in un evento come quello di San Baudolino, in cui Alessandria rende omaggio al commercio, forza viva e motivo di orgoglio della nostra provincia, e all'agricoltura, protagonista strategica insostituibile nel piano di rilancio economico della nostra città. Un fine settimana in cui la città si anima di colori e sapori, lasciandosi avvolgere dal profumo inebriante del tartufo e dai sapori insostituibili della nostra tradizione, in un appuntamento che saprà attirare curiosi ed estimatori del gusto, dando lustro ad Alessandria".



La Fiera di San Baudolino, grande contenitore di eventi gourmet, propone anche quest'anno molte novità e appuntamenti golosi che rendono onore ai prodotti di qualità dell'agricoltura e del commercio della provincia di Alessandria.

PROGRAMMA

Sabato 11 novembre

NELLE VIE DEL CENTRO STORICO

Dalle 9.00 alle 19.00: bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici a cura di Procom.

A PALAZZO MONFERRATO – Via San Lorenzo 21 – IL RAVIOLOTTO E IL PO: CENA DELLA DISFIDA

Alle 19.00 – Il Cineaperitivo

Un aperitivo per promuovere i legami coi territori, coniugando saperi, tradizioni e culture locali. Diretto dalla Condotta Slow Food di Alessandria in collaborazione con Piemonte Movie, degustazione di presidi Slow Food, di prodotti dell'Arca del Gusto, di tipicità gastronomiche alessandrine e di vini del Progetto di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta "Cantine a Nord Ovest", esposizione di locandine, foto e proiezioni di presidi cinematografici piemontesi sull'esperienza della Manifestazione Movie Tellers. Sulla tavola si avrà occasione di conoscere anche alcuni prodotti dell'Arca del Gusto provenienti dalla Cina che ha ospitato il VII Congresso Internazionale di Slow Food.

Alle 20.30 – Disfida de "Il Raviolotto e il Po"

Degustazione di paste ripiene, con i propri sughi, prodotte da osterie, ristoranti, agriturismi e trattorie sul percorso di VEN.TO, un progetto di ciclovía portante, per un sistema di mobilità dolce, che corre lungo il Po, da Venezia a Torino, progettata dal Politecnico di Milano. Ogni raviolotto sarà presentato dal proprio produttore o dalla Condotta Slow Food territoriale e abbinato ad un vino della zona di appartenenza. Durante l'assaggio i partecipanti dovranno dare un voto ad ogni raviolotto secondo il proprio gusto, contestualmente al voto di una giuria selezionata. Il viaggio del Raviolotto terminerà con dolci alessandrini accompagnati dal Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi – Presidio Slow Food. Per gli amanti del genere, in alternativa al caffè, verrà proposta una bevanda calda al gelsomino proveniente dalla regione dello Sichuan – Cina. A conclusione della serata verrà premiato il Raviolotto più votato e consegnato un attestato di partecipazione ai produttori concorrenti. Quota di partecipazione € 18,00 per i soci Slow Food, € 22,00 per i non soci - per prenotazioni Libreria Mondadori – Via trotti 58 – Alessandria – o telefonare al 338 8879620.

Alle 21.00 - Cattedrale di Alessandria

Festa della Chiesa Locale - Santa Messa presieduta di Mons. Guido Gallese, Vescovo della Diocesi di Alessandria.

Domenica 12 novembre

IN CAMERA DI COMMERCIO - via Vochieri 58

Dalle ore 9.00 alle 19.00:

“**La corte del gusto**”: **bancarelle** con esposizione e vendita di tartufi e di prodotti agroalimentari tradizionali di eccellenza della provincia di Alessandria.

Assaggi e vendita di prodotti da forno, pane, focaccia e biscotti a cura dell'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria.

Anteprima “**RASSEGNA DEL VERMOUTH E DEI VINI AROMATIZZATI**” - Degustazioni e aperitivi a cura del CONSORZIO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI VINI PIEMONTESI, in collaborazione con Caffetteria Mazzetti di APOIS ART & FOOD SNC.

Alle 11.00: **Proclamazione** dei diplomati del I Master in “Economia, Innovazione, Comunicazione e Accoglienza per l'impresa turistica” a cura dell'Università del Piemonte Orientale (UPO) e di Alexala.

Mostra del tartufo

Alle 10.00: **Esposizione** e presentazione **tartufi**.

Alle 12.00: **Premiazione** dei migliori esemplari di **tartufo** esposti. Premi per: il miglior esemplare unico; il miglior gruppo di tartufo bianco; il miglior gruppo di tartufo nero; il miglior cercatore.

Sapori da non perdere: il gusto unico dei piatti tipici della tradizione con prodotti dell'Arca del Gusto – Slow Food.

Dalle 12.00 alle 14.00: **degustazioni** di zuppa di **Ceci di Merella** a cura di Beppe Sardi del Ristorante Il Grappolo di Alessandria. La Condotta Slow Food di Alessandria propone, in collaborazione con Cascina La Presidenta di Valle San Bartolomeo e con l'Azienda Agricola Praglia Luca di Castelletto Monferrato, il **Salamino di Mandrogne** accompagnato da un gustoso contorno di **Cavolo di San Giovanni** stufato.

Dalle ore 16.00 alle 17.00: **La fabbrica di GIALLO come il MIELE - III edizione**

Conferenza "La tavolozza dei mieli" relatori Samuele Colotta - Aspromiele e Laura Capini; presentazione del volume "L'Ape Pinù e fuco Fra" testo di Albina Bersano e Stefania Tavarone a cura degli attori del progetto “**I più fragili tra i più deboli/GIALLO come il MIELE**” dell'Associazione "Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria".

PARROCCHIA DI SAN BAUDOLINO – Via Bonardi

Alle 11.00: **Festa della Chiesa Locale** - Santa Messa presieduta da Mons. Guido Gallese, Vescovo della Diocesi di Alessandria.

IN GALLERIA GUERCI - Via San Lorenzo

Alle 10.30: **LABORATORIO DEL GUSTO SLOW:** La Condotta Slow Food di Alessandria propone un laboratorio gratuito aperto alla cittadinanza per conoscere la ricetta e imparare a confezionare l'agnolotto tradizionale alessandrino e quello senza glutine in collaborazione con l'AIC Piemonte Valle d'Aosta – Onlus, l'Agriturismo Il Buonvicino di Cassine e il Forno di Madama Caterina di Alessandria.

Alle 11.30: LO STREET SLOW FOOD

Il ristorante DaDiego di Alessandria, la Gastronomia gluten free L'Isola Che Non C'è di Acqui Terme e il ristorante Montecarlo di Mombisaggio, vincitore del Festival del Raviolotto 2016 per la provincia di Alessandria, proporranno alla cittadinanza il proprio Raviolotto abbinato ad un vino alessandrino di "Cantine a Nord Ovest" – Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta; non mancherà il risvolto dolce del Raviolotto con la creazione della Pasticceria Bonadeo abbinata al Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi - Presidio Slow Food.

IN VIA VOCHIERI E VIA DEI MARTIRI – LE VIE DELL'AGRICOLTURA

Dalle 9.00 alle 19.00: **bancarelle** con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari alessandrini, a cura delle Associazioni Agricole.

IN VIA CANIGGIA

Dalle 9.00 alle 19.00: "Settimana mondiale del diabete 2017. I Lions: screening ed informazioni sul diabete".

IN PIAZZA MARCONI

Dalle 11.00 alle 17.00: il Gruppo Alpini Alessandria "Domenico Arnoldi" distribuirà agnolotti e frittelle.

IN VIA ALESSANDRO III angolo Corso Roma

Dalle 9.00 alle 19.00: Domenico Sorrentino proporrà **MONFRA' – Il Panino Piemontese gourmet**, simbolo del territorio e delle nostre eccellenze gastronomiche. Talk show coi produttori partner del progetto: SoulFud di Domenico Sorrentino, Cooperativa Vallenostra e Consorzio del Montebore, Cuore di Pane con grano San Pastore, Corilu Società Cooperativa Agricola, La Granda, Consorzio dell'Alta Langa, Associazione produttori del peperone corno di Carmagnola, Amor Natura, Modus Operandi (partner comunicazione).

IN VIA MILANO: Esposizione e vendita di prodotti enogastronomici artigianali

IN PIAZZA SANTO STEFANO: Street food

IN VIA VERONA: "San Baudolino caldarroste e vino" con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici. Eventi a cura dell'Associazione dei commercianti del Borgo Rovereto.

NELLE VIE DEL CENTRO STORICO

Dalle 9.00 alle 19.00: **negozi aperti e bancarelle** con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici a cura di Procom.

Dalle 10.00: Inaugurazione del **trenino di Natale** che girerà per le vie del centro, con capolinea in Piazza Libertà.

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, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), del Consorzio Procom, di Slow Food Alessandria e dell'Associazione dei commercianti del Borgo Rovereto.



DOMENICA 12 NOVEMBRE 2017

LA CORTE DEL GUSTO

ESPOSITORI PRESENTI NEL CORTILE DELLA CAMERA DI COMMERCIO

- ADORNO ANDREA AZIENDA AGRICOLA - PONTI - Robiola di Roccaverano e salumi;
- ASSOCIAZIONE ARTIGIANI PANIFICATORI DI ALESSANDRIA - Focaccia e prodotti da forno;
- BRUSONI GIAN MARCO – BERGAMASCO – Zafferano, farina di mais ottofile, farina di grano tenero;
- CAFFETTERIA MAZZETTI DI APOIS ART & FOOD – ASTI – Degustazioni di Vermouth e aperitivi;
- CASCINA BAVINO DI SCAIOLA LINO – PARETO – Cercatore tartufi;
- CASCINA DANETO - OCCIMIANO – Riso e derivati del riso;
- CASCINA FOLLETTO AZIENDA AGRICOLA - TORTONA - Ceci di Merella, farina di ceci, marmellate;
- CORILU SOC. COOP. AGRICOLA - LU - Nocciole Piemonte IGP e prodotti derivati;
- DE GUSTIBUS DI PONZANO SILVIA - ALESSANDRIA - Prodotti da forno al kamut, riso, farro e mais;
- FATTORIA DELLA CAVARCHELLA DI MARCO BERNINI - POZZOL GROPPA - Pasticceria casearia;
- GIADA TARTUFI - VOLPIANO (TO) - Tartufi, prodotti al tartufo, funghi;
- GUASTAVIGNA GIAN PAOLO - BERGAMASCO - Tartufi;
- HOP DI SCOTTI NICOLETTA – ALESSANDRIA – Birre artigianali della provincia di Alessandria;
- L'APE REGINA DI MAGGIONCALDA ANDREA - SAN SEBASTIANO CURONE - Miele e prodotti dell'alveare;
- LEVERATTA DI MERLO LORENZO AZIENDA AGRICOLA - BOSIO - Patate, confetture e sottolio;
- LONGO MAURO AZIENDA AGRICOLA - FUBINE - Farina di mais "Marano" e prodotti da forno;
- MONTALDO LUCA - CAREZZANO - Formaggi ovini e caprini;
- MOSTRA TARTUFI
- RADIO GOLD
- RAVERA MARIA TERESA – ARQUATA SCRIVIA – Formaggi di capra e yogurt;
- SALUMIFICIO MIGLIETTA & C. SAS - SERRALUNGA DI CREA - Salumi tipici piemontesi e "Muletta";
- SALUMIFICIO PERNIGOTTI - CAREZZANO – Salumi e prosciutto;
- SONAGLIO SAMANTA SARA - CARENTINO - Marmellate, salse, zuccheri, Sali, infusi, verdure sott'olio;
- VALLENOSTRA S.C.A. - MONGIARDINO LIGURE - Montebore e formaggi a latte crudo;
- ZANOTTI ALESSANDRO - ALESSANDRIA – Tartufi;
- RISTORANTE IL GRAPPOLO – ALESSANDRIA - Degustazione di ceci di Merella;
- SLOW FOOD – ALESSANDRIA – Degustazioni di salami di Mandrogne e cavolo di San Giovanni.






Slow Food[®]
Alessandria

LA STAMPA
Media Partner

Sabato 11 novembre 2017

“IL RAVIOLOTTO E IL PO”

Cena della disfida – Buvette di Palazzo Monferrato – via S. Lorenzo n° 21

“Un viaggio lungo Po alla ricerca del gusto, delle tradizioni e dei saperi”

ore 19,00 – il Cineaperitivo

"diretto" dalla Condotta Slow Food di Alessandria in collaborazione con Piemonte Movie, degustazione di presidi Slow Food, di prodotti dell'Arca del Gusto, di tipicità gastronomiche alessandrine e di vini del Progetto di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta “Cantine a Nord Ovest” ed esposizione di locandine, foto e proiezioni di presidi cinematografici piemontesi sull'esperienza della Manifestazione Movie Tellers.

Sulla tavola si avrà occasione di conoscere anche alcuni prodotti dell'Arca del Gusto provenienti dalla Cina che ha ospitato il VII Congresso Internazionale di Slow Food.

Un aperitivo per promuovere i legami coi territori coniugando saperi, tradizioni e culture locali!

ore 20,30 – Disfida de “Il Raviolotto e il Po”

degustazioni di 6 paste ripiene, con i propri sughi, prodotte da osterie, ristoranti, agriturismi e trattorie sul percorso di VEN.TO, un progetto di ciclovia portante, per un sistema di mobilità dolce, che corre lungo il Po, da Venezia a Torino, progettata dal Politecnico di Milano.

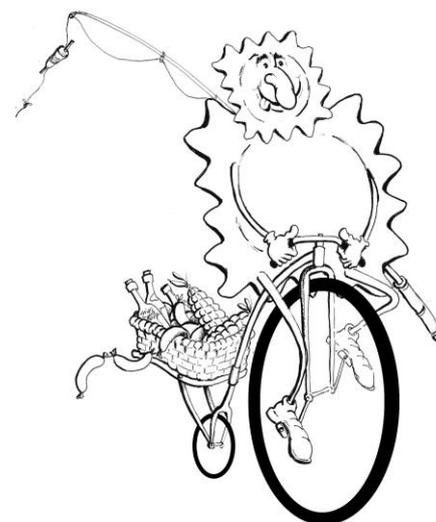
Ogni raviolotto sarà presentato dal proprio produttore o dalla Condotta Slow Food territoriale e abbinato ad un vino del territorio di appartenenza.

Durante l'assaggio i partecipanti dovranno dare un voto ad ogni raviolotto secondo il proprio gusto contestualmente al voto di una giuria selezionata.

Il viaggio del Raviolotto terminerà con dolci alessandrini accompagnati dal Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi – Presidio Slow Food .

Per gli amanti del genere, in alternativa al caffè, verrà proposta una bevanda calda al gelsomino proveniente dalla regione dello Sichuan – Cina

A conclusione della serata verrà premiato il Raviolotto più votato e consegnato un attestato di partecipazione ai produttori concorrenti.



**quota di partecipazione €. 18,00 per i soci Slow Food e €. 22,00 per i non soci
per prenotazioni libreria Mondadori via Trotti n° 58-Al o telefonare al 3388879620**




Slow Food[®]
Alessandria

LA STAMPA
Media Partner

Domenica 12 novembre 2017

GALLERIA GUERCI
Via San Lorenzo

ore 10,30 – LABORATORIO DEL GUSTO SLOW

La Condotta Slow Food di Alessandria propone un laboratorio gratuito aperto alla cittadinanza per conoscere la ricetta e imparare a confezionare l'agnolotto tradizionale alessandrino e quello senza glutine in collaborazione con l'AIC Piemonte Valle d'Aosta – Onlus, l'Agriturismo Il Buonvicino di Cassine e il Forno di Madama Caterina di Alessandria.

ore 11,30 – LO STREET SLOW FOOD

Il ristorante DaDiego di Alessandria, la Gastronomia gluten free L'Isola Che Non C'è di Acqui Terme e il ristorante Montecarlo di Mombisaggio, vincitore del Festival del Raviolotto 2016 per la provincia di Alessandria, proporranno alla cittadinanza il proprio Raviolotto abbinato ad un vino alessandrino di Cantine a Nord Ovest. – Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta; non mancherà il risolto dolce del Raviolotto con la creazione della Pasticceria Bonadeo abbinata al Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi - Presidio Slow Food.

CAMERA DI COMMERCIO
Via Vochieri n°58

**dalle ore 11,00 – IL SALAMINO DI MANDROGNE E IL CAVOLO DI SAN GIOVANNI
PRODOTTI DELL'ARCA DEL GUSTO - SLOW FOOD**

la Condotta Slow Food di Alessandria propone, in collaborazione con Cascina La Presidenta di Valle San Bartolomeo (Al) e con l'Azienda Agricola Praglia Luca (Al), il Salamino di Mandrogne accompagnato da un gustoso contorno di Cavolo di San Giovanni stufato e un bicchiere di vino.

L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta.

RISTORANTI PER DISFIDA DEL RAVIOLOTTO 2017

Antica trattoria "Da Cattivelli"

Via Chiesa di Isola Serafini, 2 - 29010 Monticelli d'Ongina (PC),

Osteria dei Pescatori

Località San Pietro, 13 – 27040 Portalbera (PV)

Ristorante Da Manuela

Via Ponte sul Po 31, Frazione Capraglia – 15050 Isola Sant'Antonio (AL)

La Locanda del Re

Via della Vittoria, 1 - 15042 Bassignana (AL)

Cicinbarlichin

Via Goffredo Mameli, 34/36 - 15033 Casale Monferrato (AL)

Trattoria La Pace

Via Bellavalle, 11 - 10020 San Sebastiano Da Po (TO)