



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 12 novembre

NELLE VIE DEL CENTRO STORICO

dalle ore 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).

dalle ore 18.00: "Aperitivo di San Baudolino con Raviolotto" – i locali aderenti propongono un assaggio di agnolotti o ravioli di un pastificio alessandrino in abbinamento a un vino o una birra o un cocktail suggerito dai bartender.

IN PIAZZETTA DELLA LEGA

dalle ore 9.00 alle 19.00: bancarelle con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari alessandrini a cura delle Associazioni Agricole.

A PALAZZO MONFERRATO – Via San Lorenzo 21 – FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO

dalle ore 15.00 alle 17.00: "L'agnolotto alessandrino nella tradizione e quello senza glutine: preparazione, confezionamento e degustazione". Laboratorio del gusto a cura dello Slow Food di Alessandria e de "L'isola che non c'è" di Acqui Terme.

Prenotazioni: Libreria Mondadori di Alessandria - tel. 0131 261423 (costo di partecipazione 7 euro). Salvo esaurimento posti, è possibile accreditarsi direttamente in loco.

alle ore 20.30: "La disfida del raviolotto". Lo Slow Food di Alessandria accompagna i partecipanti in un viaggio nella nostra regione attraverso la degustazione di 6 agnolotti o ravioli confezionati da ristoratori della provincia di Alessandria e 6 confezionati da ristoratori del resto del Piemonte. Ogni "raviolotto" verrà servito con il sugo scelto e realizzato da ogni ristoratore. Una giuria di gastronomi, affiancata da una popolare, designerà nel corso della serata il miglior raviolotto alessandrino e il miglior raviolotto proveniente dalle altre province del Piemonte.

Prenotazioni: Libreria Mondadori di Alessandria - tel. 0131 261423 (costo di partecipazione 20 euro; 16 euro soci Slow Food). Salvo esaurimento posti, è possibile accreditarsi direttamente in loco.

AL TEATRO COMUNALE

In sala Ferrero - Concerto del maestro Giorgio Vercillo alle ore 21 - ingresso libero.

Domenica 13 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.

Alessandria Beer Festival: raduno dei birrifici della provincia di Alessandria, che propongono degustazioni e vendita di birre artigianali.

alle ore 16: **“ABF Meeting”** - Incontro con i Mastri Birrai della provincia di Alessandria (in sala Michel).

Mostra del tartufo

alle ore 10.00: **Esposizione** e presentazione **tartufi**.

alle ore 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 bianco; il miglior cercatore.

Sapori da non perdere: il gusto unico dei piatti tipici della tradizione.

dalle ore 12.00 alle 14.00: **degustazioni** di zuppa di Ceci della Merella e di salamini di vacca, proposte dagli chef Franco Barberis, Fabrizio Martini e Beppe Sardi, in collaborazione con Slow Food Alessandria e con il CIOFS-FP Piemonte – sede di Alessandria.

“Che cos'è il lacabon?”

dalle ore 14.30 alle 17.00: Laboratorio a cura di Vincenzo Leone e Apicoltura Pitarresi. Progetto de “La fabbrica di GIALLO come il MIELE”, coordinato dall'Associazione Culturale "Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galilei di Alessandria" in rete con Coldiretti, Istituto Ciampini-Boccardo di Novi Ligure, Istituto Comprensivo Bovio-Cavour di Alessandria, Istituto Benvenuto Cellini di Valenza, Istituto Istruzione Superiore Nervi-Fermi.

Premiazione del “Festival del raviolotto”.

alle ore 16.30. Premi per:

- miglior raviolotto - ristoratori provincia di Alessandria;
- miglior raviolotto – ristoratori altre province del Piemonte;
- miglior raviolotto gluten free.

IN PIAZZETTA DELLA LEGA

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

A PALAZZO MONFERRATO – Via San Lorenzo 21 - FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO

dalle ore 9.00 alle 19.00: esposizione e vendita di agnolotti e di prodotti agroalimentari senza glutine.

alle ore 12.00: **“La disfida del raviolotto gluten free”:** gara con raviolotti senza glutine, realizzati in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia, Piemonte e Valle d'Aosta. Assaggi di 5 tipi diversi di agnolotti, giudicati dai partecipanti al pranzo.

Prenotazioni: coordinatore AIC Alessandria - tel. 3394032551 (costo di partecipazione: 15,00 euro; associati AIC 13,00 euro).

IN VIA VOCHIERI – LA VIA DELL'AGRICOLTURA

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

IN VIA SAN LORENZO – LA VIA DEL DOLCE

dalle ore 9.00 alle 19.00: **“Dolce San Lorenzo”**, evento dedicato alle **eccellenze della pasticceria Alessandrina**. Dieci pasticcerie propongono specialità fresche e secche, con la possibilità di degustazioni nell'area attrezzata all'altezza del civico 64. Le degustazioni sono accompagnate da vini da dessert proposti a cura dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme.

alle ore 16.00: happening nella via, con brindisi e **Merenda Sinoira**.

IN VIA DEI MARTIRI – LA VIA DEL BIO

dalle ore 9.00 alle 19.00: **bancarelle** con vendita e degustazioni di prodotti biologici, a cura del Biodistretto Suol D'Aleramo e del Biodistretto Terre del Giarolo, che presentano una selezione di prodotti dei territori di circa 50 comuni, tutti facenti parte della provincia di Alessandria, sotto il segno di Città del Bio.

IN PIAZZA MARCONI

dalle ore 11.00 alle 17.00: il Gruppo Alpini Alessandria “Domenico Arnoldi” distribuisce agnolotti e frittelle.

IN VIA MILANO E PIAZZA SANTO STEFANO

dalle ore 9.00 alle 19.00: animazioni, degustazioni sul tema dell'autunno, farinata e prodotti alimentari artigianali, a cura dei commercianti di Borgo Rovereto.

IN VIA VERONA

dalle ore 9.00 alle 19.00: degustazioni e vendita di vino e specialità alimentari. Musica e antichi mestieri, a cura del Museo Etnografico La Gambarina.

NELLE VIE DEL CENTRO STORICO

dalle ore 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.

AL TEATRO COMUNALE

In sala Ferrero - spettacolo per famiglie "PIGIAMI" alle ore 16.00.

MUSEI IN CITTA'

Museo di Palazzo Cuttica - Museo Borsalino - Sale d'arte - Museo di Marengo: aperti il sabato e la domenica dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

La manifestazione è organizzata dalla Camera di Commercio di Alessandria, con la collaborazione del Comune di Alessandria, della Regione Piemonte, delle associazioni di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (ASCOM, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), del Consorzio Procom, dell'Associazione Borgo Rovereto, di Slow Food Alessandria, dell'Associazione Italiana Celiachia Piemonte e Valle d'Aosta.