



PROGRAMMA

Torna con l'autunno il tradizionale appuntamento con la **Fiera di San Baudolino**, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria, ricca di appuntamenti e iniziative che animeranno la città nel fine settimana della festività del Santo patrono.

Sabato 9 e domenica 10 novembre nelle vie del centro bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici a cura di #Weconf e delle Associazioni Agricole.

In Via Dei Guasco (angolo Via Savonarola) il negozio condiviso di Campagna Amica offrirà degustazioni di prodotti del territorio. I lettori de IL PICCOLO che presenteranno il coupon riceveranno un omaggio.

Presso la **CATTEDRALE** di Alessandria **Sante Messe** per la Festa di San Baudolino presiedute da S.E. Mons. Guido Gallese Vescovo della Diocesi di Alessandria (sabato ore 21:00 e domenica ore 10:30).

MUSEI

Sale d'Arte e Museo Civico Palazzo Cuttica apertura straordinaria domenica 10 dalle 10.00 alle 19.00 orario continuato.

Palazzo Monferrato: Museo "Alessandria Città delle Biciclette" e Mostra fotografica "Fausto Coppi e i suoi fotografi" - Ingresso gratuito 10.00-13.00 e 16.00-19.00.

PROGRAMMA

Sabato 9 novembre

VIA CAVOUR

Alle 18.00: presso l'Hotel Alli Due Buoi Rossi presentazione del libro "Valigia due piazze – Monferrato Alessandria ed Asti - guida alle città e al territorio" di Elisa Pasino.

VIA DEI GUASCO (angolo Via Savonarola): il negozio condiviso di Campagna Amica offrirà degustazioni di prodotti del territorio. I lettori de IL PICCOLO che presenteranno il coupon riceveranno un omaggio.

PALAZZO MONFERRATO – Via San Lorenzo 21 - FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO "Monfrà"

Alle 19.00: Aperitivo #Monferrato Autentico Drink List

tre cocktails ideati e proposti da Luigi Barberis i cui ingredienti protagonisti saranno i vini Dolcetto, Brachetto e Grignolino delle Enotecche regionali di Ovada, Acqui Terme e Casale Monferrato. Non mancheranno vini del territorio per ogni gusto con finger food ispirati alla tradizione gastronomica monferrina, alla stagionalità, al km. 0, ai Presidi e all'Arca del Gusto Slow Food.

Alle 20.30: Disfida del “Raviolotto”

Saranno messe a confronto sei paste ripiene, con i propri sughi, proposte da ristoratori e agriturismi di 4 zone del Monferrato: Alto Monferrato di Acqui, Ovada e Gavi; Alto Monferrato di Asti; Basso Monferrato di Asti e Monferrato Casalese, realtà inserite nella Guida Osterie d’Italia Slow Food 2020.

Durante l’assaggio i partecipanti, secondo il proprio gusto, daranno un voto a ognuno dei raviolotti in gara, contestualmente giudicati da una giuria selezionata. Ogni raviolotto verrà recensito, durante l’assaggio, dal proprio produttore o dalla Condotta Slow Food territoriale. A conclusione della serata verrà premiato il Raviolotto più votato.

Non mancherà il risvolto dolce della serata con dessert a sorpresa dedicati all’autunno. I Krumiri monferrini accompagneranno un buon caffè.

I raviolotti e i dolci verranno abbinati a vini vincitori del 45° Concorso enologico provinciale “Premio Marengo Doc”.

Quota di partecipazione € 25,00 (€ 22,00 per i soci Slow Food) per prenotazioni Libreria Mondadori – Via Trotti 58 – Alessandria – o telefonare al 338 8879620.

Domenica 10 novembre

CAMERA DI COMMERCIO - Via Vochieri 58

Dalle 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.

Esposizioni “**LA MODA ATTRAVERSO IL COSTUME – III edizione**” a cura del Corso di Moda I.I.S. Vinci-Nervi-Fermi di Alessandria; “**IL MIELE NEL MONDO - I edizione**” disegni finalisti in collaborazione con Comitato provinciale per l’UNICEF di Alessandria; “**LE API E IL MIELE VISTI CON GLI OCCHI DEI BAMBINI DEI VILLAGGI DEL SUD INDIA**” disegni e foto realizzati in terra d’India, in collaborazione con Gruppo Assefa Alessandria ODV; “**LE API COME INDICATORE AMBIENTALE**” a cura di Associazione pro-Natura Alessandria.

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 e il miglior cercatore.

SAPORI DA NON PERDERE: il gusto unico dei piatti tipici della tradizione con prodotti dell’Arca del Gusto – Slow Food e dell’ArteBianca.

Dalle 12.00 alle 14.00: La Condotta Slow Food di Alessandria propone piatti nei quali gli ingredienti protagonisti sono prodotti dell’Arca del Gusto: **zuppa di Ceci di Merella, Salamini di Mandrogne** abbinati a un gustoso contorno di **Cavolo di San Giovanni** di Casalcermelli stufato, realizzate in collaborazione con l’Azienda Agricola Bovone di Mandrogne e la Macelleria Piccolo di Alessandria, accompagnati da un buon bicchiere di Dolcetto, designato vino del 2019 dalla Regione Piemonte.

Dalle 10.00 alle 19.00: In collaborazione con l’Associazione Artigiani Panificatori di Alessandria **IL PANE** e molti suoi derivati, fondamento dell’alimentazione e delle nostre tavole; un universo di forme e sapori da assaporare appena sfornati dalle abili e sapienti mani di fornai alessandrini.

Dalle 14.30 alle 15.00: Galleria lato destro cortile - Inaugurazione de “**La fabbrica di GIALLO come il MIELE - V edizione**” – saluto dell’Assessore comunale ai Servizi Educativi di Alessandria Silvia Straneo, visita alle esposizioni, alla presenza dei Dirigenti Scolastici delle scuole facenti parte della rete.

Dalle 15.00 alle 17.00: Sala Conferenze “**IL FUTURO NELL’INTUITO DELLA NATURA**” – Seminario a ingresso libero, età consigliata dai 3 anni in su - Moderatore: *Maria Paola Minetti* - Dirigente Scolastico I.C. “Galileo Galilei” Alessandria – Interventi di *Gianni Ravazzi* - Divulgatore etologico e saggista “Il miele e le api nel tempo e nelle culture”, *Pier Luigi Cavalchini* - Formatore “L’importanza degli indicatori di qualità ambientale. Le api”, *Angelo Ranzenigo* - Direzione Lavori Pubblici Ufficio Giardino Botanico di Alessandria “Noi siamo natura”.

Momento musicale a cura di Istituto Comprensivo Galileo Galilei di Alessandria e cerimonia di conferimento premi concorso "IL MIELE NEL MONDO - I edizione". Degustazione.

Dalle 15.00 alle 17.00: Sala Viale **"TEORIA E PRATICA"** prima lezione corso di formazione **I PIÙ FRAGILI TRA I PIÙ DEBOLI/GIALLO come il MIELE** VII edizione. Seminario riservato ai docenti. Moderatore: Antonella Talenti - Dirigente Scolastico D.D. "5° Circolo" Alessandria.

Relatori: *Federico Violo* - Coordinatore del Tavolo Provinciale per la Difesa e la Diffusione dei Valori e della Cultura del Volontariato istituito presso la Provincia di Alessandria - "Per un nuovo umanesimo – Dalla cultura dello scarto a quella del dono", *Sergio Montagna* Consulente "Giallo come il Miele", *Gianni Ravazzi* - Divulgatore etologico e saggista "Il miele e le api nel tempo e nelle culture", *Pier Luigi Cavalchini* - Formatore "Proposte di giochi e costruzioni", *Angelo Ranzenigo* - Direzione Lavori Pubblici Ufficio Giardino Botanico di Alessandria "La natura in città: wildflowers, una scelta possibile?"

Alle 16.00: Sala Castellani – Convegno **"FARINA, FARINE: TRA GRANI ANTICHI E MODERNI, MOLITURE E TIPI"** a cura dell'Università del Piemonte Orientale. Interventi di *Roberto Barbato*, Pro Rettore U.P.O., *Mattia Roggero*, Assessore Commercio, Agricoltura, Turismo e Sviluppo Economico del Comune di Alessandria, *Marco Protopapa*, Assessore Agricoltura Regione Piemonte, *Leonardo Marchese*, Direttore DISIT - U.P.O., *Elisa Gastaldi*, Ufficio Stampa Co.Na.P., *Roberto Peracchio*, dirigente medico ASL AL, *Elisa Robotti*, docente DISIT - U.P.O..

Al termine del convegno, il Consorzio Nazionale Produttori San Pastore realizzerà un laboratorio sensoriale dedicato ai vari tipi di farina, per imparare a riconoscerne le caratteristiche; il gruppo panificatori del Pane Grosso di Tortona guiderà i partecipanti ad assaporare le mille sfumature del Grano San Pastore.

VIA MILANO: produzioni artigianali con cioccolato puro dell'Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani.

PIAZZA SANTO STEFANO: stand di enogastronomia, castagne e farinata.

VIA VERONA: stand enogastronomici, collezione di antichi cavatappi e scolabottiglie. Raffigurazione di San Baudolino.

VIA SAN LORENZO

Tratto Via Piacenza – Via Ferrara

Dalle 9.00 alle 19.00: SLOW WINE & BEER - vini e birre artigianali di aziende alessandrine e monferrine.

GALLERIA GUERCI

Dalle 11.00: STREET SLOW FOOD DEL RAVIOLOTTO E L'ARTE IN GALLERIA

Il Ristorante Locatelli proporrà agnolotti e ravioli con un bicchiere di vino o di birra dei produttori ubicati in via San Lorenzo; 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.

L'iniziativa assumerà un risvolto artistico con l'esposizione di quadri di pittori locali che saranno disponibili ad illustrare le loro opere.

PIAZZA MARCONI

Dalle 11.00 alle 17.00: il Gruppo Alpini Alessandria "Domenico Arnoldi" propone agnolotti, salamini, panino dell'alpino e frittelle.

PIAZZA SANTA MARIA DI CASTELLO

Dalle 18.30: all'interno del Chiostro la rassegna itinerante "Pupille Gustative" proporrà il concerto del gruppo newyorkese Sugar Sugar, un trio dalle sonorità soul e blues, che presenterà per la prima volta in Italia il suo nuovo album. Ad accompagnare la serata, l'esposizione dell'artista Riccardo Bruno con le sue sculture in legno e l'immane aperitivo targato Pupille. *Costo del biglietto 5 euro.*

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 Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), di #Weconf, di Slow Food Alessandria e dell'Associazione panificatori della provincia di Alessandria.