



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE
PIEMONTE



CITTA'
DI MONCALVO



PROVINCIA
DI ASTI

SUA MAESTA' IL BUE GRASSO

378^a Fiera del Bue Grasso e Sagra del Bollito

MONCALVO

Mercoledì 9 dicembre 2015

Programma iniziative 5 - 13 dicembre 2015





DA SABATO 5
A DOMENICA 13 DICEMBRE 2015
RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO

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

MERCOLEDÌ 07 OTTOBRE 2015

**Regione Piemonte - Assessorato all'agricoltura e Commissione
Fiera Bue Grasso Comune di Moncalvo, presentano
VARD 'LBEU - una storia del Piemonte, Il Bue Grasso
Un film documentario di Stefano Rogliatti
Ore 18,00 Teatro Civico - Piazza Garibaldi**

DOMENICA 6 DICEMBRE 2015

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

CHIESE APERTE

Dalle ore 14,30 alle ore 17,00 apertura della Chiesa di San Francesco e di Sant'Antonio Abate con possibilità di visita guidata a cura dell'associazione "Guglielmo Caccia detto il Moncalvo e Orsola Caccia" ONLUS

Prenotazioni Cell. 320 0989626

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. 334 1785420

E- mail: mirko.ippolito@gmail.com

LUNEDÌ 7 DICEMBRE 2015

Ore 09 in collaborazione con "Istituto Comprensivo di Moncalvo"

FATTORIA DIDATTICA

conosciamo la carne e le sue origini:

VISITA ALLA STALLA

MARTEDÌ 8 DICEMBRE 2015

dalle ore 10 e per tutta la giornata

GIORNATA DELL'OLIO

11ª Rassegna Mostra oleicola del Piemonte

presso la "Bottega del Vino" piazza Antico Castello (all'interno del torrione) presentazione e degustazione della nuova produzione (campagna olearia 2015/2016) degli oli extra vergini di oliva piemontesi

dalle ore 10,00 e per tutta la giornata

GIORNATA DELLE DE.CO. E DELLE ECCELLENZE MONFERRINE

1ª Edizione mercatino itinerante per le vie di Moncalvo



dalle ore 10,00

visita guidata al sito estrattivo di gesso della Ditta FASSA Località Gessi

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

"Buji tut al di"

a cura della Pro Loco

DA SABATO 5 DICEMBRE 2015

A DOMENICA 3 GENNAIO 2016

MOSTRA DEI PRESEPI MISSIONARI

Chiesa della Madonna delle Grazie - Via Testafochi

a cura dell'Oratorio Parrocchiale Don Bosco di Moncalvo

orari: sabato, domenica e festivi 15 - 18

apertura straordinaria Mercoledì 9 dicembre 9 - 12

MERCOLEDÌ 9 DICEMBRE 2015

378^a FIERA REGIONALE DI SUA MAESTA' IL BUE GRASSO



Sotto gli antichi portici di piazza Carlo Alberto

ore 7,30 - Apertura Fiera,

iscrizioni ed esposizione capi bovini in concorso

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"

Dalle ore 9,30 alle ore 12,30 - "IL CARRETTO DI NATALE"

*spettacolo itinerante musicale con **CLAUDIO e CONSUELO***

ore 10,00 Apertura straordinaria Museo Civico - Via Caccia

ore 11,00 Palatenda riscaldato

"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 di bestiame*

ore 12,15 sfilata dei capi premiati

*ore 12,30 pranzo presso i ristoranti locali e della "**RASSEGNA
GASTRONOMICA**" (prenotazioni presso i ristoranti stessi)*

Ore 15,00 per le vie del centro storico:

visita guidata all'interno del centro storico, chiesa parrocchiale con tele del grande pittore Guglielmo Caccia detto il Moncalvo visita Bottega del vino ed ai vecchi passaggi di ronda del Castello Medievale

*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 offerto dall'Istituto Bancario Intesa San Paolo, filiale di Moncalvo, gualdrappa e diploma.

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

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

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 di 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

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

DOMENICA 6 DICEMBRE 2015
MENU DELLA FIERA
PRO LOCO DI MONCALVO

Affittati 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 4 tagli
(punta, testina, lingua e cotechino)
con bagnetto verde e rosso
Agnolottini in brodo di bue
dolce - panettone

€. 23,00 tutto compreso

RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO

PALATENDA RISCALDATO
MARTEDÌ 8 DICEMBRE E
MERCOLEDÌ 9 DICEMBRE 2015

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

Salame cotto e crudo di Moncalvo
con sfoglia calda al tartufo nero

Carne cruda di Fassone Piemontese battuta al coltello

Agnolotti ai tre arrosti

Zuppa di trippa con fagioli e patate

Suntuoso Bollito di Bue con verdure scottate e bagnetti

Bounet o Torta di nocciole

Vino e 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

Muletta e salame cotto

Carne cruda di Fassone Piemontese battuta al coltello

Trippa di bue di Moncalvo alla contadina

Agnolotti fatti in casa ai tre arrosti al sugo d'arrostro

Gran bollito misto piemontese con salsa rossa, verde,
senape e patate lesse (lesso, testina, lingua, cotichino)

Bounet piemontese

Caffè'

Vini sfusi Az. Vitivinicola F.lli Natta

€. 30,00 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 fondente

Crostata con marmellata fatta in casa

Caffè e digestivo

Vino in caraffa Cantine Cabiale - Moncalvo (AT)

€. 30,00 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 di bue con scaglie di Parmigiano

Sformatino di cardi con fonduta

Peperone in bagna cauda

Riso carnaroli salsiccia e vino rosso in brodo di bue

Gran Bollito Misto e 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, Rosso Monferrato

€. 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

Cardi gobbi di Nizza stufati con acciuchè e polenta frita.

Tegamini di trippa con erbe, formaggi e uova alla ghiotta

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: Andrea Soffientino

Lamelle di manzo al profumo di timo e olio evo

Insalata di trippa servita tiepida con fagioli e cipolla rossa

Tortino di cardi in bagna caoda

Risotto mantecato con porri e grignolino

Straccetti di pasta fresca allo stufato di bue

Gran bollito misto della casa:

Muscolo, testina, coda di bue, biancostato, gallina, cotechino,
salsa e verdure lesse

Bavarese allo zabaione con salsa al cioccolato amaro

Caffè

Vini: Barbera e Chardonnay del Monferrato

€. 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. 335 50.35.901

Cuoco: Bruno Zanello

Carne cruda di bue alla monferrina

Girello di bue con salsa tonnata

Zuppa di trippa e ceci

Agnolotti al sugo di arrosto

Bollito misto di Bue grasso con salse

Bunet

Caffè, amaro, grappa

Vini: Barbera

€. 30,00 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'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**

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

€. 32,00 tutto compreso

AGRITURISMO

"IL GIARDINO DEI CHERUBINI"

Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)

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

Salumi di Moncalvo

Peperoni con bagna cauda

Carne cruda alla monferrina

Sformato di verdure

Insalata di testina con fagioli

Riso carnaroli al rosmarino con fonduta di toma

Agnolotti in brodo di bue

Gran bollito misto piemontese con bagnetto verde

Verdure al vapore

Bonet torta di nocciole

Caffè, digestivo, acqua e vino della casa

€. 30,00 tutto compreso

AGRITURISMO "TENUTA DEL BARONE"

Via Barone, 18 - Penango (AT)

tel. 0141 910161 - Cell. 338 87.69.090 (Pier Luigi)

Cell. 338 50.64.933 (Silvia)

Cuoco: Pier Luigi Colombo Fassone

Focaccia appena sfornata con lardo filettato

Terrina di bagna cauda con verdure di stagione

e carpaccio di Bue Grasso

Risotto allo zafferano cotto in brodo di Bue Grasso,

guarnito da animelle brasate

Punta di petto di Bue Grasso cotta in forno

con contorno di verdure di stagione saltate in padella

Torta di nocciole accompagnata da panna cotta al caffè

€. 25,00 vini, acqua e caffè esclusi

RISTORANTE "IL MARKO"

Via Asilo Manacorda, 3 - 15020 SOLONGHELLO (AL)

Tel. 0142 94.45.49 - 349 807.18.68 - **Cuoco: Marco Casalini**

Millefoglie di girello di spalla al rosa con la salsa tonnata

ed il battuto di capperi, aglio gentile,

acciughe dissalate e prezzemolo

Il salame cotto al vapore, i porri confit,

la fonduta al raschera, il miele e le nocciole gentili piemontesi

Lo sformato di cardi gobbi, la salsa di acciughe calda e

l'insalatina tiepida di nervetti, cipolle e sedanini croccanti

Gli agnolotti classici piemontesi con la vellutata al rafano,

poco limone (sentore) ed il formaggio caprino

Il bollito di fassone nei suoi tagli principali

con le patate vaporizzate e le salse della tradizione

Il bonet monferrino

con le pere cotte nel vermouth bianco ed il suo caramello

Vino Az. Ag. Cabiale Roberto - Acqua, caffè, digestivi

€. 35,00 tutto compreso

***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
PIEMONTESE 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, salami 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 SRL VIA GEORGIO PIACENZA 7 - 14036 MONCALVO, ASTI
TABACHETTI@TABACHETTI.IT - WWW.TABACHETTI.IT



BANCA DI ASTI
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

GRUPPO
CASSA
DI RISPARMIO
DI ASTI



INTESA  SANPAOLO

Si ringrazia il Ministero delle Politiche Agricole, la Regione Piemonte, la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, la Banca Cassa di Risparmio, l'Istituto Intesa San Paolo, per la partecipazione alle spese Premi, contributi ed organizzazione della 378^a Edizione della Fiera Regionale del Bue Grasso.



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



Info: Tel. 0141 917505 - 347 5367607

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

Il Presidente della Fiera del Bue Grasso
Luisella Braghero

Il Sindaco di Moncalvo
Aldo Fara