



PROVINCIA
DI ASTI



CITTA'
DI MONCALVO

383^a Fiera Nazionale di
SUA MAESTA' IL BUE GRASSO
e Sagra del Bollito

MONCALVO

Mercoledì 8 dicembre 2021

Programma iniziative 4 - 12 dicembre 2021





**DA SABATO 4
A DOMENICA 12 DICEMBRE 2021
RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**

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

*La manifestazione si svolgerà in sicurezza secondo le disposizioni
Covid-19. Obbligo di mascherina e Green pass durante l'evento.*

SABATO 4 DICEMBRE 2021

Ore 16,00 Presentazione del Libro **“IL BUE NELLA STORIA DELL’UOMO E NELLE TRADIZIONI DEL PIEMONTE”**

Note tecniche, Storiche, Artistiche e Letterarie a cura di,

Franco Guarda, Davide Biagini e Fausto Solito.

Presso i locali della Biblioteca Civica

DOMENICA 5 DICEMBRE 2021

dalle ore 8 (sotto gli antichi portici) apertura mercatino dell’Antiquariato.

Visita STALLE E CANTINE APERTE

Visita ULIVETI

vedere info e prenotazioni

Ore 9,30 **Camminata** tra le colline insieme a Colibriescursioni
info e prenotazione 333.2387218

Dalle ore 10,00 visita Castelli aperti Museo Civico

info Ufficio Turistico P.zza Antico Castello

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: dalle 17,00 alle 21,00 - tel. 388 6466361

MERCOLEDÌ 8 DICEMBRE 2021

dalle ore 10,00 e per tutta la giornata

GIORNATA DELL’OLIO

16ª Rassegna Mostra Oleicola del Piemonte

presso stand produttori olivicoli, in piazza Carlo Alberto presentazione e degustazione della nuova produzione (campagna olearia 2021/2022) degli olii extravergini di oliva Piemontese

DOMENICA 12 DICEMBRE 2021

ore 8,00 **Mercatino Agricolo** Piazza Garibaldi

Ore 9,30 **Camminata** tra le colline insieme a Colibriescursioni
info e prenotazione 333.2387218

ore 10,00 **VISITA STALLE E CANTINE APERTE**

VISITA AGLI ULIVETI

vedere “info e prenotazioni”

Visita Castelli aperti e Museo Civico info Ufficio Turistico P.zza
Antico Castello

ore 12,30 **PRANZO DI CHIUSURA DELLA FIERA**

Sotto il Palatenda riscaldato in piazza Carlo Alberto

a cura della Pro Loco

Per prenotazioni: dalle 17,00 alle 21,00 - tel. 388 6466361

“INFO E PRENOTAZIONI” PER DOMENICA 5, DOMENICA 12 DICEMBRE 2021

STALLE APERTE

Az. Agr. SPINOGLIO CLAUDIO - Fr. Gessi, 6 - MONCALVO - tel. 0141 917367

Az. Agr. MUNFRIN - Str. Pozzetto, 1 - MONCALVO - tel. 339 1785083

CANTINE APERTE

Az. Vitiv. CABIALE ROBERTO

Str. Alfiano Natta, 11 - Moncalvo - tel. 335 750 2059

Coop. Tra Viticoltori SETTE COLLI - Str. Casale, 4 - Moncalvo - tel. 0141 917206

I vini della collina SPINEROLA - Str. Casale, 15 - Moncalvo - tel. 0141 921421

VISITA AGLI ULIVETI

Az. Agr. VEGLIO PIERO - Cascina Coletto Fraz. Patro MONCALVO - tel. 329 2184316

MERCOLEDÌ 8 DICEMBRE 2021

**383^a FIERA NAZIONALE DI
SUA MAESTÀ IL BUE GRASSO**



Sotto gli antichi portici di piazza C. Alberto

ore 7,30 Apertura Fiera, iscrizione 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”

ore 10,30 sotto gli antichi portici **STIMA DEL PESO**

Al vincitore cesto prodotti tipici De.Co Moncalvesi

dalle ore 10,00 alle ore 18,00 apertura straordinaria Museo Civico
Via Caccia

ore 11,00 sotto il Palatenda riscaldato in Piazza C. Alberto

“Buji tut al di”

**DISTRIBUZIONE CONTINUA DEL SONTUOSO
BOLLITO MISTO** a cura della Pro Loco

ore 12,00 **PREMIAZIONE** con l’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”

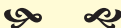
CATEGORIE PREMI FIERA BUE GRASSO

Gran Premio - BUE GRASSO di Razza Piemontese €. 300,00

Trofeo gualdrappa e diploma.

Gran Premio - BUE PIU' PESANTE di Razza Piemontese €. 250,00

Trofeo 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

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

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 - Manze grasse della coscia di razza piemontese

1° premio - Coppa - €. 100,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 70,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 30,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 8 - Vitelle grasse della coscia di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 9 - Vitelloni Grassi della coscia di Razza Piemontese (castrati)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 10 - Vitelloni grassi della coscia di Razza Piemontese (maschi int.)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Diploma - Drappo

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 11 - Vitelloni grassi da incroci piemontese (maschi int.)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e 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

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 13 - Vacche grasse di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 14 - Vacche grasse della coscia di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

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



***Presso tutti i Ristoranti della Rassegna Gastronomica
è gradita la prenotazione.***

**RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**



**DOMENICA 5, e
DOMENICA 12 DICEMBRE 2021**

**MENU DELLA FIERA
PRO LOCO DI MONCALVO**

Insalata russa casalinga
Carne cruda di manzo Piemontese
battuta a coltello *DE.CO. di Moncalvo*
Tomino stagionato con miele e nocciole
Suntuoso bollito misto di bue piemontese
con bagnetto verde e rosso
Agnolotti in brodo di bue
Torta di nocciole
Grissia *DE.CO. di Moncalvo*
Vini Moncalvesi della Cantina Sociale 7 Colli di Moncalvo
Acqua

€ 25,00 tutto compreso

**PALATENDA RISCALDATO
MERCOLEDÌ 8 DICEMBRE 2021**

dalle ore 11

buji tut al di

Carne cruda alla Moncalvese
Suntuoso bollito di bue piemontese 4 tagli con "bagnet"
Dolce
Vino e acqua

€ 13,00 tutto compreso



TRATTORIA VINERIA
“CORONA REALE”

Piazza Cavour 2 - Moncalvo (AT)
Tel. 0141 91.71.30 - Cuoca: 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

€ 38,00 tutto compreso

RISTORANTE
“IL BAGATTO”

Piazza Cotti 14, Grazzano Badoglio (AT)
tel. 0141 92.51.10 - www.ristoranteilbagatto.it

Cuoca: Emanuele Monzeglio

Salame cotto e crudo
Carne cruda di Fassone Piemontese
Trippa in umido
Suntuoso bollito misto (6 tagli)
con verdure lesse e bagnetti
Agnolotti in brodo fatti in casa
Bonet
Caffè

Vini sfusi Az. Vitivinicola F.lli Natta

€ 35,00 tutto compreso

AGRITURISMO BISPEDER

Strada Cascine Napoli, 48

Località Moncucchetto - 14032 CASORZO

Tel. 0141 1706487 - 347 8497364

Cuoco: Ghio Cristian

Carpaccio di carne cruda e fonduta delicata di gorgonzola
(da Azienda Agricola Modina)

Sformato di topinambur in bagna caoda

Gran bollito misto con bagnetto verde, cugnà di mosto d'uva,
salsa rubra e mostarda

Agnolotti tradizionali in brodo di bollito

Tiramisù al Malvasia di Casorzo

Caffè

Vini: Az. Vitivinicola Dario Biletta

€ 38,00 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

Zuppa di ceci

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

€ 38,00

RISTORANTE "SANTISÈ"

Strada Castelletto 2, 14031 San Desiderio di Calliano (AT)
tel. 0141 92.87.47

Cuochi: Gemma Tonin, Marco Scanavino, Marco Gatti

Salame cotto con fonduta

Insalata russa

Gran Bollito misto di Razza Piemontese
con le verdure e le salse

Agnolotti in brodo ristretto

Torta di nocciole con zabaglione caldo al moscato d'Asti

Acqua, vino, caffè e digestivo

€ 38,00

OSTERIA ENOTECA L'ANTICO GRANAIO

Via Roma, 14031 Calliano AT - Tel. 0141 928421

Cuoca: Maria Teresa La Vecchia

Insalata di carne cruda di bue

Lingua di bue con bagnetto verde della tradizione

Minestra di trippa

Agnolotti Monferrini in brodo di bue

Gran bollito misto di bue della tradizione
con le sue verdure e salse

Bouquet

Caffè

Vino Az. Agricola Montalbera

€ 38,00

RISTORANTE "CIABÒT DEL GRIGNÒLIN"

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

€. 35,00 tutto compreso

RISTORANTE "LA POSSAVINA"

Strada Asti - Casale 19 - Penango (AT)

tel. 0141 92.10.71 - Cell. 333 50.35.901

Cuoco: Bruno Zanello

Battuta di bue alla monferrina

Trippa in umido alla Penanghese

Agnolotti ai tre arrostiti con sugo di carne

Gran bollito misto di Bue piemontese con salse rossa e verde

Bunet al cioccolato

Caffè, digestivo

Vino: Barbera

€. 35,00 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, testina)

con salsina rossa e verde

Consommè con agnolottini

Stracotto di bue con polentina

Assaggio di formaggio gorgonzola

Dolce della casa

Caffè corretto grappa

Digestivo

Vini dell'Azienda

€ 40,00 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

€ 35,00 tutto compreso

CASCINA VALEGGIA di Alan Bollito

Strada Casale, 63 - 14036 Moncalvo - tel. 0141 91.72.53

Cell. 335 60.20.660 - Cuoco: Riccardo Vernagallo

Affettati misti con gnocco fritto

Carne cruda di Fassone Piemontese delle nostre stalle

Insalata russa ricetta originale

Peperoni in bagna cauda

Gran bollito misto con salse
e contorno di verdure di stagione

Trippa e ceci

Agnolotti monferrini fatti in casa in brodo di carne

Dolce della casa

Caffè

Vini della Cascina Valeggia

€ 38,00 tutto compreso

AGRITURISMO

"IL GIARDINO DEI CHERUBINI"

Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)

tel. 0141 91.84.07 - Cuoco: Franco Russo

Salumi misti monferrini

Insalata russa - Torta salata contadina

Battuta classica di Moncalvo - Peperoni con bagna cauda

Risotto Carnaroli diVino e toma

Agnolotti fatti in casa in brodo

Gran bollito

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

Contorni misti

Bunet della tradizione - Torta di nocciole

Acqua, vino - Moka

€ 35,00

OSTERIA ENOTECA "FER.MO."

Via XX Settembre, 7 - FRASSINELLO MONF.TO

Tel. 0142 690013 - Cel. 347 5872309

Cuoco: Ferraris Gabriele

Selezione di salumi monferrini

Battuta di Fassona al coltello al naturale

Insalatina di capponcello marinata

Agnolottini della tradizione al doppio ristretto di bue

Gran Bollito misto di bue alla piemontese con le sue salse

Dolce della casa

Caffè

Acqua

Vino selezionato: Campomoro, Barbera del Monferrato,

Az. Agr. Accornero Fonsina - Chardonnay Sauvignon

blanc Az. Agr. Accornero

€ 35,00



La carne di Moncalvo è in vendita da...

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



**SALUMIFICIO ARTIGIANALE
ALEMANNO DANIELE**

Salami cotti e crudi, lardo alle erbe, salamini di asino,
cotechino 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



MACELLERIA

Alemanno Edoardo

Via XX Settembre, 40
MONCALVO (AT)
Tel. 0141 91.71.55

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



Carni Selezionate

*Specialità Stagionale:
"BUE GRASSO"*

P.zza Garibaldi, 8 - MONCALVO (AT)
Tel. 329 2424036



*CARNI BOVINE
PIEMONTESE CERTIFICATE
INSACCATI
DI PRODUZIONE PROPRIA
MANZO E BUE PER NATALE*

**C.so Regina Margherita, 3
MONCALVO (AT)
Tel. 0141 917688**



BANCA C.R. ASTI

CASSA DI RISPARMIO DAL 1842



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Asti

Si ringrazia la Regione Piemonte, la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, la Banca C.R. ASTI, per la partecipazione alle spese Premi, contributi ed organizzazione della 383^a Edizione della Fiera Nazionale del Bue Grasso.



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



MONCALVO
monferrato



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
Christian Orecchia

Stab. Arti Grafiche - Casale Monferrato - Tel. 0142 452089