



PROVINCIA
DI ASTI



CITTA'
DI MONCALVO

386^a Fiera Nazionale di
SUA MAESTA' IL BUE GRASSO

e Sagra del Bollito

MONCALVO

Mercoledì 11 dicembre 2024

Programma iniziative 1 - 15 dicembre 2024





Foto Baseggio

**DA SABATO 7
A DOMENICA 15 DICEMBRE 2024**

**RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**

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

Da DOMENICA 1 DICEMBRE 2024

IL BUE IN VETRINA

Mostra fotografica diffusa fra le botteghe di Moncalvo

DOMENICA 8 DICEMBRE 2024

Ore 10:00 **VISITA STALLE E CANTINE APERTE**

Vedere info e prenotazione

Dalle ore 10:00 visita Castelli aperti e 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: Cell. 388 6466361

GIORNATA DELL'OLIO

19^a Rassegna Mostra oleicola del Piemonte

Ore 9:30 Presso Torrione (antichi camminamenti) P.zza Antico Castello,
presentazione nuova produzione oli Evo Piemontesi

Presso Ristorante Antico Castello, piazza Carlo Alberto

Ore 10:30 Verità, falsi miti, curiosità, effetti sulla salute – tutto quello
che c'è da sapere sull'olio Evo

Ore 15:00 Alla scoperta dei profumi e sapori dell'olio Evo

LABORATORIO a cura di:

dott. Lorenzo PALAZZOLI – Medico oleologo – consulente.

Eva COLLINI esperta di oli vergini ed extravergini di oliva

Moderatore Chiara CANE giornalista del Monferrato.

ingresso gratuito, gradita prenotazione tel. 349 415 4757

Programma completo sul sito del Comune di Moncalvo

www.comune.moncalvo.at.it

LUNEDÌ 9 DICEMBRE 2024

Ore 09:00 in collaborazione con
“Istituto Comprensivo di Moncalvo”

FATTORIA DIDATTICA

Conosciamo la carne e le sue origini
VISITA ALLA STALLA

DOMENICA 15 DICEMBRE 2024

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: tel. 388 6466361



MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2024

386^a FIERA NAZIONALE DI SUA MAESTÀ IL BUE GRASSO



Sotto gli antichi portici di piazza C. Alberto

ore 07:30 Apertura Fiera, iscrizione ed esposizione capi bovini in concorso

ore 08:00 Distribuzione tradizionale scodella di brodo trippa e ceci

ore 09:30 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° premo - 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° premo - 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° premo - 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.***

**“INFO E PRENOTAZIONI”
PER DOMENICA 8,
DOMENICA 15 DICEMBRE 2024**

STALLE APERTE

Az. Agr. MUNFRIN

Str. Pozzetto, 1 - MONCALVO - tel. 339 1785083

Az. Agr. SPINOGLIO CLAUDIO

Fr. Gessi, 6 - MONCALVO - tel. 0141 917367

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

DARIO NATTA

Strada Vallescura - Grazzano Badoglio - tel. 328 7223899

FABIO FRACCHIA

Viale Pininfarina, 14 - Grazzano Badoglio - tel. 333 1254988

RENATO CAPRETTO

Strada Cascine Napoli, 15 - Grazzano Badoglio - tel. 338 2168188

VISITA AGLI ULIVETI

Az. Agr. VEGLIO PIERO

Cascina Coletto Fraz. Patro MONCALVO - tel. 329 2184316

**RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**



**DOMENICA 8 e
DOMENICA 15 DICEMBRE 2024**

**MENU DELLA FIERA
PRO LOCO DI MONCALVO**

Verdure grigliate
Carne cruda di manzo Piemontese
battuta a coltello *DE.CO. di Moncalvo*
Insalata con rotondino di trippa
Suntuoso bollito misto di bue piemontese
con bagnetto verde e rosso
Agnolotti in brodo di bue
Dolce proloco
Grissia *DE.CO. di Moncalvo*
Vini Moncalvesi

Acqua

€ 28,00 a persona tutto compreso

**PALATENDA RISCALDATO
MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2024**

dalle ore 11

buji tut al di

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

€ 15,00 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.Ili Natta

Caffè

€ 40,00 tutto compreso

RISTORANTE
“IL BAGATTO”

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

Cuoco: Ascari Paola

Salame cotto e muletta

Battuta di Fassone Piemontese

Trippa e ceci

Insalata di nervetti

Bolliti misti con le sue salse

Agnolotti alle tre carni nel brodo

Torta di nocciole e zabaglione

Caffè e Pusacafè

Vini sfusi Az. Vitivinicola F.Ili Natta

€ 40,00 tutto compreso

AGRITURISMO BISPEDER

Strada Cascine Napoli, 48

Località Moncucchetto - 14032 Casorzo

Tel. 0141 1706487 - 347 8497364

Cuoco: Ghio Cristian

Tartare di carne cruda di bue,
pecorino dolce e misticanze

Sformato di verza, fondente di toma e guanciale sciolto

Gran bollito misto di bue

accompagnato da bagnetto verde e salse

Agnolotti in brodo di bue

Bunet

Caffè

Vini: Az. Vitivinicola Dario Biletta inclusi (1 bottiglia ogni 4 persone)

€ 40,00 tutto compreso

LA CANTINA DEL PARADISO - INFERNOT

Via Roma 77/C - Serralunga di Crea (AL)

Tel. 0142 940475 - Cuoco: Lolla Piera

Battuta 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 torta di nocciole

Zuccherini digestivi

Vini: Barbera, Cortese

€ 40,00

RISTORANTE "BOCCADORO"

Via Maresciallo d'Italia Ugo Cavallero, 16

Ponzano Monferrato (AL)

tel. 0141 92.71.12 - Cell. 342 8296301

Cuoco: Vernagallo Riccardo

Battuta di Vitello di Fassona con zabaione salato

Porri Gratinati

Peperoni caldi in agrodolce

Acciughe in salsa cardinale

Suntuoso Bollito misto di Bue con le sue salse

Minestra di trippa Monferrina

Tris di desserts della tradizione Piemontese

Vini: Grignolino e Barbera Az. Vitivinicola F.lli Natta

€ 40,00

OSTERIA ENOTECA L'ANTICO GRANAIO

Via Roma, 14031 Calliano AT - Tel. 0141 928421

Cuoca: Maria Teresa La Vecchia

Insalata di carne cruda di bue
con spuma di robiola e granella di nocciole

Lingua di bue con bagnetto verde della tradizione

Minestra di trippa

Suntuoso bollito misto di bue

con le sue verdure e salse

Bouquet

Caffè

Vino Az. Agricola Montalbera

€ 40,00

RISTORANTE "CIABÔT DEL GRIGNÖLIN"

Strada Asti, Località Pirenta, Calliano (AT)
tel. 0141 92.81.95 - Cuoco: Livio Vallarin

Fettina di carne cruda alla parmigiana
Insalata dei nobili contadini (con bollito)
Sformato di cardi con fonduta
Agnolotti fatti a mano al sugo d'arrosti
Bollito misto piemontese (5 tagli)
con bagneto verde, rosso, mostarda e contorni
Bunet al cioccolato
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 Zanella

Battuta di bue alla monferrina
Trippa in umido alla Penanghese
Agnolotti ai tre arrosti con sugo di carne
Gran bollito misto di Bue piemontese con salse rossa e verde
Bunet al cioccolato
Caffè, digestivo
Vino: Barbera

€ 40,00 tutto compreso

AGRITURISMO

“IL GIARDINO DEI CHERUBINI”

Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)

tel. 0141 91.84.07 - Cuoco: Franco Russo

Battuta di fassone

Flan di verdure con Bagna caoda

Vitello tonnato

Risotto della casa

Agnolotti fatti a mano in brodo

Gran bollito misto

(lingua, testina, cotichino, scaramella e muscolo)

con le sue salse e contorni

Bonet della tradizione, Torta di nocciole

Acqua vino moka

€ 38,00 tutto compreso

RISTORANTE SERRA

Via Serra 9/b Odalengo Piccolo (AL)

Tel.0141 919155 - Cell.388 1756202

Cuoco: Gabriella Farello

Affettati misti nostrani

Finissima di fassona con scaglie di parmigiano e rucola

Lingua con tipico bagnetto verde

Filetti di peperone con bagna cauda

Agnolotti della casa in brodo

Gran bollito misto di bue con salse tipiche

Bonet e torta di nocciole

Vini locali Barbera e Grignolino

Caffè e digestivi

€ 38,00 tutto compreso

Foto Baseggio



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
ALEMANO 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

Alemano 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 386^a Edizione della Fiera Nazionale del Bue Grasso.



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



  @fierabuegrassomoncalvo

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
Diego Musumeci