



PROVINCIA
DI ASTI



CITTA'
DI MONCALVO

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

Mercoledì 2 Dicembre 2026

Programma iniziative 28 Novembre - 6 Dicembre 2026





**DA SABATO 28 NOVEMBRE
A DOMENICA 6 DICEMBRE 2026**

**RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**

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

DOMENICA 29 NOVEMBRE 2026

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

VISITA AGLI ULIVETI

Vedere info e prenotazione

ore 11:00 **“BUJI TUT AL DI”**

ore 12:30 **PRANZO DELLA**

SAGRA DEL BOLLITO DEL BUE GRASSO

Sotto il Palatenda riscaldato in piazza Olinda Maranzana

a cura della Pro Loco

Per prenotazioni: Cell. 335 8131486

LUNEDÌ 30 NOVEMBRE 2026

Ore 09:00 in collaborazione con

“Istituto Comprensivo di Moncalvo”

FATTORIA DIDATTICA

Conosciamo la carne e le sue origini

VISITA ALLA STALLA



DOMENICA 6 DICEMBRE 2026

Dalle ore 08:00 (Sotto gli antichi portici) apertura

MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO

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

VISITA AGLI ULIVETI

vedere “info e prenotazioni”

ore 11:00 **“BUJI TUT AL DI”**

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

Sotto il Palatenda riscaldato in piazza Olinda Maranzana

a cura della Pro Loco

Per prenotazioni: tel. 335 8131486



MERCOLEDÌ 2 DICEMBRE 2026

388^a FIERA NAZIONALE DI SUA MAESTÀ IL BUE GRASSO



Sotto gli antichi portici di piazza Olinda Maranzana

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 e 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

ore 11:00 sotto il Palatenda riscaldato in Piazza Olinda Maranzana

“BUJI TUT AL DI”

DISTRIBUZIONE CONTINUA DEL SONTUOSO BOLLITO MISTO

a cura della Pro Loco - prenotazioni tel. 335 8131486

ore 12:00 **PREMIAZIONE** con l'assegnazione delle prestigiose
gualdrappe ai capi migliori

ore 12:15 *Sfilata dei capi premiati*

ore 12:30 sotto il Palatenda riscaldato in Piazza Olinda Maranzana

PRANZO DELLA FIERA

a cura della Pro Loco - prenotazioni tel. 335 8131486

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 29 NOVEMBRE,
DOMENICA 6 DICEMBRE 2026**

STALLE APERTE

Az. Agr. MUNFRIN

Str. Pozzetta, 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

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 29 NOVEMBRE 2026
MERCOLEDÌ 2 DICEMBRE 2026
DOMENICA 6 DICEMBRE 2026**

MENU DELLA FIERA e “BUJI TUT AL DI”

**PRO LOCO
PALATENDA RISCALDATO**

MENÙ COMPLETO

Carne cruda di Fassona Piemontese
Bollito misto di Bue Grasso Piemontese
con testina, cotechino e salse
Agnolotti in brodo di bue
Dolce
1 bicchiere di vino
1/2 Acqua

€ 35,00 tutto compreso

“Buji tut al di”

Bollito misto di Bue Grasso Piemontese
con testina, cotechino e salse
Dolce
1 bicchiere di vino
1/2 Acqua

€ 20,00 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 Crudo
Battuta di Fassone Piemontese
Sformato di tapinambur con Bagna cauda
Trippa in umido
Suntuoso bollito misto (6 tagli)
con verdure lesse e bagnetti
Agnolotti alle tre carni in brodo di bollito
Bonet

€ 45,00 vini esclusi

AGRITURISMO BISPEDER

Strada Cascine Napoli, 48
Località Moncucchetto - 14032 Casorzo
Tel. 0141 1706487 - 347 8497364

Cuoco: Ghio Cristian

Tartare di carne cruda con scaglie di pecorino dolce
Salame Cotto servito caldo con fondente
di toma e castagne
Gran bollito misto con cinque tagli, accompagnato da
bagnetto verde piemontese, e salse del territorio
Contorno di patata lessa marinata
Agnolotti nel brodo di bollito
Panna cotta al Gianduja
Caffè

€ 45,00 vini esclusi

RISTORANTE DA MARIA

Zanco di Villadeati - Via Roma, 131 (AL)

Tel. 0141 902035

Chef: Giorgio Penna

Carne cruda di Fassona

Acciughe al verde

Bollito misto di bue grasso con salse

Agnolotti ai tre arrosti in brodo di bue

Torta di nocciole con zabaione

Caffè/Acqua

€ 45,00 vini esclusi

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 Fassona Piemontese

Porri di Cervere gratinati al forno

Antipasto piemontese di peperoni in agrodolce

Bollito misto di Bue di Fassona 5 tagli con le sue salse

Agnolottini in brodo di Bue di Fassona

Bonet della tradizione

Vini: Barbera, Grignolino

cantina Nazzari Franco Ponzano Monferrato

€ 45,00 tutto compreso

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

Agnolotti in brodo di bue
Suntuoso bollito misto di bue
con le sue verdure e salse

Bounet

Caffè

€ 45,00 vini esclusi

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'arrosto
Bollito misto piemontese (5 tagli)
con bagnetto verde, rosso, mostarda e contorni

Bunet al cioccolato

caffè, digestivo della casa

Vino bianco e rosso della casa

€ 45,00 tutto compreso

RISTORANTE
LE TERRAZZE DI CA' SAN SEBASTIANO

Piazza Buronzo, 1 - Moncalvo (AT)
tel. 0141 14.91.591 - Cuoca: Chiara Crosetto

Battuta di vitello alla monferrina
Acciughe al verde

Prima portata di Bollito: punta di petto, brut e bon, reale,
gallina con verdure e salse

Agnolottini in brodo

Seconda portata di bollito: cotechino, cappello del prete,
testina, muscolo, lingua, coda con verdure e salse

Bunet Monferrino

Vino, acqua, Caffè.

€ 45,00 tutto compreso

AGRITURISMO
"IL GIARDINO DEI CHERUBINI"

Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)
tel. 0141 91.84.07 - Cuoco: Franco Russo

La carne cruda

Flan di verdure con Bagna caoda

Vitello tonnato

Riso Carnaroli mantecato alla toma

Agnolotti fatti a mano in brodo

Suntuoso bollito misto
(cotechino, lingua, testina, scaramella e muscolo)
con le sue salse e contorni

Dolci della casa

Acqua vino moka

€ 40,00 tutto compreso

RISTORANTE SERRA

Via Serra 9/b Odalengo Piccolo (AL)

Tel.0141 919155 - Cell. 388 1756202

Cuoco: Gabriella Farello

Aperitivo di benvenuto con Salumi nostrani
e mousse di Roccaverano

Finissima di fassona con parmigiano e rucola

Filetti di peperone con bagna cauda

Agnolotti della casa in brodo

Gran bollito misto di bue con salse tipiche e contorno

Bunet

Caffè e Digestivi

Vini locali Barbera e Grignolino

€ 40,00 tutto compreso



Foto Baseggio



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

Aleman 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 388^a Edizione della Fiera Nazionale del Bue Grasso.



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



LANGHE
MONFERRATO
ROERO

The Home of BuonVivere



@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