


MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



 REGIONE
PIEMONTE



CITTA'
DI MONCALVO



PROVINCIA
DI ASTI

SUA MAESTA' IL BUE GRASSO

377ª Fiera del Bue Grasso e Sagra del Bollito

MONCALVO

Mercoledì 10 dicembre 2014

Programma iniziative 6 - 14 dicembre 2014





DOMENICA 19 OTTOBRE 2014

La Fiera del Tartufo incontra la Fiera del Bue Grasso con esposizione in piazza Carlo Alberto, in apposito recinto, di buoi e capi di razza Bovino Piemontese

DOMENICA 7 DICEMBRE 2014

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

ore 12,30

PRANZO DELLA

SAGRA DEL BOLLITO DEL BUE GRASSO

Salone Pro Loco / Salone Alpini - Via Testafochi

a cura della Pro Loco e del Gruppo Alpini

per prenotazioni: tel. 0141 917441 - Cell 3470384553 (Pro Loco)

0141 917367 - 328 3543466 (Gruppo Alpini)

LUNEDÌ 8 DICEMBRE 2014

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 2014/2015) degli oli extra vergini di oliva piemontesi

dalle ore 10

visita guidata al sito estrattivo di gesso della

Ditta FASSA Località Gessi

ore 12 - Salone Pro Loco Via Testafochi

“Buji tut al di”

a cura della Pro Loco

**DA SABATO 6 DICEMBRE
A MARTEDÌ 6 GENNAIO 2015**

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 10 dicembre 9 - 12

**DA SABATO 6
A DOMENICA 14 DICEMBRE 2014
RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**

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

MARTEDÌ 9 dicembre 2014

ore 9

in collaborazione con Istituto Comprensivo di Moncalvo

FATTORIA DIDATTICA

conosciamo la carne e le sue origini:

VISITA ALLA STALLA

MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE 2014

377^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"*

*ore 9,30 - Animazione musicale itinerante della Fiera con i
BANDABANANA, in una miscela
di musiche popolari dal mondo in coinvolgente stile
bandistico, con incursioni nel repertorio natalizio*

ore 11,00 Salone Pro Loco - Via Testafocchi

"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”

e in piazza Garibaldi

“MERCATINO ENOGASTRONOMICO”

di prodotti tipici locali



**La Fiera del Bue Grasso incontra la Fiera del Tartufo
Mercatino del tartufo**

Cerca simulata del tartufo bianco di Moncalvo

Info: 0141 91.75.05 - 347 5367607



Soggiorno a Moncalvo per la 377^a Fiera Sua Maestà il Bue Grasso

Visita della nobile città di Moncalvo, e delle colline del Basso Monferrato, per riscoprire le tradizioni popolari delle feste natalizie. Gastronomia, storia, natura e curiosità vi attendono per una vacanza di 3 giorni nello scenario suggestivo delle colline monferrine. Per il programma dettagliato del soggiorno e della manifestazione visitare il sito

www.welcomepiemonte.it

Info: Agenzia Turismo & Territorio

Coop. La Pervinca

Tel. 0141 35.71.11 - Cell. 339 5315104



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 7 DICEMBRE 2014
MENU DELLA FIERA
PRO LOCO DI MONCALVO - GRUPPO ALPINI

Affittati misti moncalvesi
Salame cotto *DE.CO. Moncalvo*
Tomino miele e nocciole
Acciughe in salsa
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

SALONE PRO LOCO
LUNEDÌ 8 DICEMBRE E
MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE 2014

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

Bouquet o Torta di nocciole

Vino e caffè

€. 35,00 tutto compreso

RISTORANTE
“IL BAGATTO”

Piazza Conti 17, Grazzano Badoglio (AT)

tel. 0141 92.51.10 - Cuoco: Franca Poggio

Carne cruda di Fassone piemontese battuta a coltello

Peperoni al forno con bagna cauda

Frittatina di cipolle

Trippa di bue di Moncalvo alla contadina

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

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

Tartatin e gelato artigianale alla crema

Caffè

Vini di nostra produzione inclusi

€. 32,00 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

LOCANDA "CASA COSTA"

Via Dante, 41 - Grazzano Badoglio

Tel. 0141 925325 - Cuoco: Nino Costa

Affettati misti di Moncalvo

Carne cruda di fassone

Peperoni in bagna cauda

Cardi con fonduta al Raschera

Risotto al barbera e salsiccia con fonduta al Raschera
oppure agnolotti al sugo d'arrosto

Suntuoso Bollito misto piemontese

Dolci della casa

caffè

€ 30,00 vini della casa inclusi

RISTORANTE "TRE RE"

Piazza Romita 5, Moncalvo (AT)

tel. 0141 91.71.25 - Cuoco: Clara Pejla

Carne cruda di Fassone piemontese battuta al coltello

Insalata agrodolce di nervetti di vitello

Sformato di verdura

Peperoni in bagna cauda

Cannelloni di manzo gratinati al forno

Agnolotti di manzo in brodo di bollito

Gran Bollito misto con salse artigianali

Bounet

Acqua, vino, caffè, amari

€. 35,00 tutto compreso

AGRITURISMO MONFERRATO RESORT

Cascina Palau - 15020 Cereseto

Tel. 0142 94.01.27 - Cuoco: Andrea Soffientino

Insalata di Fassone alla monferrina

Tradizionale lingua di bue in salsa verde

Peperoni arrostiti in bagna cauda

Risotto al Grignolino e battuto di erbe

Lasagnette al sugo di brasato

Gran bollito misto della casa:

(muscolo, testina, coda di bue, piancostato, gallina,
cotechino, salse e verdure lesse)

Semifreddo ai krumiri e cioccolato amaro

Caffè

Vini della casa

€. 35,00 tutto compreso

RISTORANTE “CIABÔT 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 - Cuoco: Bruno Zanello

Carne cruda di bue alla monferrina

Sformato di seirass con purè di zucca

Trippa e ceci

Pappardelle al sugo di funghi

Bollito misto di Sua Maestà con salse

Torta di nocciole

Zabajone caldo

Caffè, amaro, grappa

Vini: Barbera d'Asti

€. 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, piancostato, 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 IL BRICCHETTO

Piazza Garibaldi - Penango (AT)

Cell. 349 6066595 - Tel. 0141 91.01.41 - Cuoco: Carlo Botto

Insalata di carne cruda di Bue con scaglie di Parmigiano

Flan di cardi

Peperoni in bagna cauda

Trippa e ceci

Agnolotti ai tre arrosti in brodo di bue

Gran bollito misto con le tipiche salse casarecce

Bonnet

Crostata con marmellata di anguria bianca

Acqua, vino di produzione propria

Caffè e grappa

€. 30,00 tutto compreso

AGRITURISMO "TENUTA DEL BARONE"

Via Barone, 18 - Penango (AT)

tel. 0141 910161 - Cuoco: Piera Lolla

Muletta e salame cotto monferrino

Battuto di carne di bue con scaglie di parmigiano

Mousse di robiola al profumo di tartufo

Peperone in bagna cauda

Riso Carnaroli con salsiccia e vino rosso (in brodo di bue)

Gran Bollito misto

(muscolo, tenerone, scaramella, testina, lingua, coda,
cotechino e gallina nostrana)

con spinaci, bagnetto rosso, verde e mostarda d'uva

Tiramisù al torrone e torta di nocciole Piemonte

Caffè

Zuccherini digestivi

Vini: rosso monferrato, Barbera d'Asti

€. 33,00 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

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 sedani 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

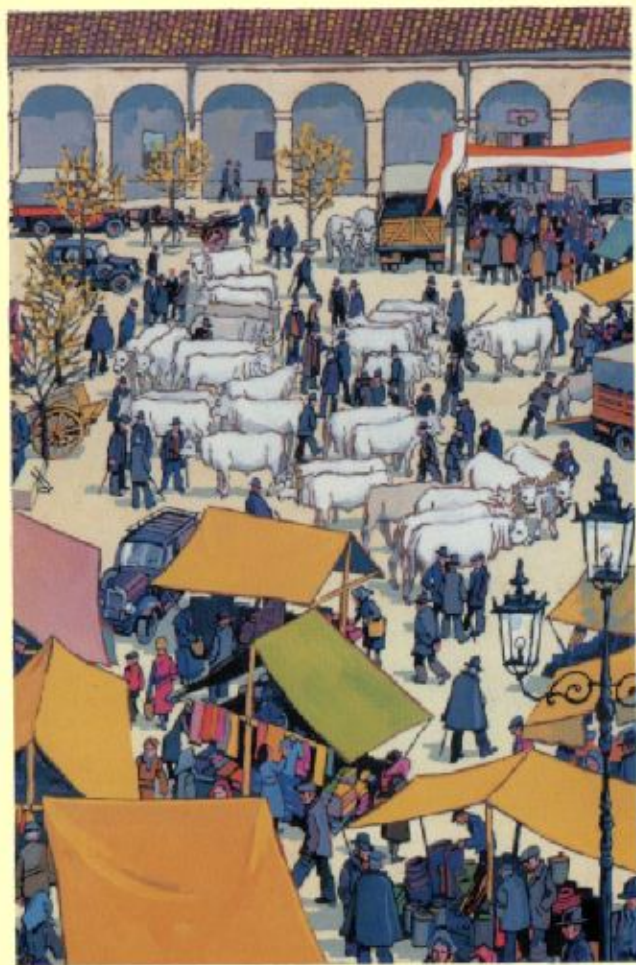
Il bonet monferrino con le pere cotte nel vermouth bianco ed il suo caramello

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**

**Via XX Settembre, 4
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, salamini 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

SALUMI E CIO PASCUALI, TABACHETTI SRL VIA GIORGIO TACENZINI, 7 - 11036 MONCALMUSI (AS)
TABACHETTI@PASCUALI.IT - WWW.TABACHETTI.IT



BANCA C.R. ASTI

CASSA DI RISPARMIO DAL 1842



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 377ª Edizione della Fiera Regionale del Bue Grasso.



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



MONDO

Monferrato

Domanda

Offerta



Camera di Commercio
Asti

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