

Fiera di San Baudolino

Categoria: Enogastronomica

Prossime date: dal 09-11-2024 al 10-11-2024

Descrizione: Torna con l'autunno il tradizionale appuntamento con la Fiera di San Baudolino, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria e non solo, ricca di iniziative che animeranno la città nel fine settimana della festività del Santo patrono.

Per il PROGRAMMA completo si rimanda ai documenti allegati ed al sito internet riportato di seguito.

SABATO 9 e DOMENICA 10 NOVEMBRE

Dalle 9.00 alle 19.00

Nelle vie del centro bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici.

Apertura di Musei e Mostre

- Museo "Alessandria Città delle Biciclette" (10-13 e 16-19)
- I percorsi del Museo Civico di Palazzo Cuttica (15-19)
- Sale d'Arte con la mostra di Vittore Fossati "Effetti Personali" (15-19)
- Marengo Museum (15-19)
- Palatium Vetus e mostre "Pietro Francesco Guala" e " Roberto Cotroneo. Nel teatro dell'arte" (9-13 e 15-19)
- Borsalino Museum (10-19, ultimo ingresso 17:30)
- Teatro delle Scienze (15-19)

SABATO 9 NOVEMBRE

Alle 15.00

Giardini pubblici – Corso Crimea, inaugurazione "panchina verde" di Confagricoltura Alessandria

Alle 16.00

il Museo Etnografico "C'era una volta", Piazza della Gambarina 1, propone la conferenza dal titolo: "E' al convito che s'apre ogni cor!", incontro sulla tradizione culinaria alessandrina e piemontese, con la collaborazione del Dipartimento di Canto del Conservatorio "A. Vivaldi"

Dalle 9 alle 19

piazza Garibaldi

i "Cioccolatini della Ricerca"

DOMENICA 10 NOVEMBRE

CAMERA DI COMMERCIO
Via Vochieri 58

Dalle 9.00 alle 19.00

Il cortile della Camera di Commercio (Via Vochieri 58) denominato "La corte del gusto" si animerà con bancarelle per la vendita di tartufi e prodotti agroalimentari tradizionali di eccellenza; sarà possibile degustare ed acquistare prodotti da forno, pane, focaccia, biscotti appena sfornati dai fornai alessandrini e anche la farinata di ceci.

Dalle 10.30 alle 11.30

Sala Castellani

"Qui! Qualità unicità identità. I vini e i prodotti della provincia ambasciatori nel mondo" - Tavola rotonda organizzata dalla Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato

Dalle 10.30 alle 11.30

Sala Michel

"Il pinzimOlio da degustare con i colori della salute" Le verdure di stagione e l'olio alessandrino, binomio perfetto! a cura della Coldiretti Alessandria.

Dalle 11.00 alle 12.00

"MOSTRA DEL TARTUFO" e premiazione dei migliori tartufi esposti

Dalle 11.00 alle 14.00

Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps presso lo stand Gusto Slow proporrà piatti tipici, quali la zuppa di Ceci di Merella, i Salamini di Mandrogne bolliti, come vuole la tradizione, abbinati ad un gustoso contorno di Cavolo di San Giovanni stufato, accompagnati da un bicchiere di vino rosso del territorio, oltre alle Focacce della Fiera, salate e dolci o pensate per l'evento: con Salamino di Mandrogne e Cavolo di San Giovanni o con il Cardo Gobbo di Nizza M.to in bagna cauda, il tutto con la collaborazione dell'Associazione Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria. Alcuni dei prodotti proposti sfideranno la tradizione con il "Sushi Mandrogno".
Appuntamento da non perdere anche la degustazione dei ravioli del Ristorante Bar Corona di San Sebastiano Curone che hanno recentemente vinto la "Disfida del Raviolotto".

Alle 15.00 e alle 17.00

Sala Michel

"Manine in pasta" – Laboratori in collaborazione con Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps rivolti ai bambini (5 – 12 anni) a cura di Irene Calamante

Dalle 16.00

Sala Castellani

"La fabbrica di GIALLO come il MIELE" - tradizionale presentazione in anteprima della XII edizione del corso di formazione "I più fragili tra i più deboli / GIALLO come il MIELE"

* * *

PALAZZO DEL MONFERRATO
Via San Lorenzo 21

Dalle 10.00 alle 19.00

Palazzo del Monferrato ospiterà "Vini a Palazzo". Nel salone del centro espositivo saranno presenti i Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti per una giornata di degustazione dei vini dei territori rappresentati curata da AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier. Degustazioni vini: 1 vino € 2,00 - 3 vini € 5,00. Assaggi di formaggi e salumi € 5,00.

* * *

PIAZZA MARCONI

Dalle 12.00 alle 15.00: il Gruppo Alpini Alessandria "Domenico Arnoldi" distribuirà agnolotti, salamini alla griglia, il "Panino dell'Alpino" e dolci tipici fino ad esaurimento. Il ricavato andrà in beneficenza ad Associazioni alessandrine.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Alessandria, con la collaborazione della Camera di commercio di Alessandria-Asti, della Regione Piemonte, delle Associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (Ascom Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), dell'ATL Alexala, di Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, dell'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, dei Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti, della Strada dei Vini e dei Saperi del Gran Monferrato, di AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier, di ONAF. - Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, di ONAS - Organizzazione nazionale assaggiatori salumi e dell'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps.

Dal: 09-11-2024

Giorni: 2

Publicato su visitalessandria.it:

Livello di interesse (0 basso ... 5 alto):

Experience :

Links

http://www.asperia.it/Page/t08/view_html?idp=820

Foto

