



SUA MAESTA' IL BUE GRASSO

373^{ma} FIERA REGIONALE DEL BUE GRASSO DI MONCALVO 4 - 8 dicembre 2010

Dalla terra alla stalla. Dal tartufo al **Bue Grasso**. L'eccellenza sposa la campagna e diventa nuova occasione di festa e promozione. A dicembre Moncalvo spegne simbolicamente **373 candeline** della sua Fiera del Bue Grasso.

Rassegna zootecnica di secolare tradizione che si inserisce in un ricco carnet di appuntamenti, tutti uniti nello slogan "**Sua Maestà il Bue Grasso**" e che accompagna pubblico e buongustai dal **4 all'8 dicembre**.

Una no-stop in omaggio alla carne di razza piemontese, ma non solo. Esordio in tavola con la cena di "**Moncalvo in tavola**", gran galà dei prodotti "made in Moncalvo" serviti **sabato 4 dicembre** dalla Pro loco.

Domenica **5 dicembre** si prosegue con "**Sagra del Bollito di Bue Grasso**" a cura della Pro Loco e con i banchetti inseriti nella rassegna gastronomica che coinvolge diversi ristoranti del territorio aleramico con proposte a tema. Su piazza Carlo Alberto mercatino dei prodotti tipici slow food Condotta Casalese e Moncalvo e in contemporanea visite guidate presso le aziende agricole con "**Stalle e cantine aperte**".

La cultura enogastronomica diventa poi materia di studio sui banchi di scuola. Ecco allora che **martedì 7 dicembre** agli alunni dell'Istituto comprensivo di Moncalvo viene proposto un **baby corso assaggiatori** attraverso il quale conoscere meglio formaggi, carni e salumi, grazie alla collaborazione di Ajf, Onaf e Anaborapi. Iniziativa che si replica in serata (alle 19,30) al palatenda di piazza Carlo Alberto.

Questa è anche la giornata che segna il taglio del nastro alla mostra "Il presepio a Moncalvo", che raccoglie numerose natiività nei locali di Casa Montanari, Chiesa parrocchiale ed itinerante (aperta fino al 7 gennaio).

Mercoledì 8 dicembre l'appuntamento più atteso con la longeva (373 anni) **rassegna zootecnica regionale** che affolla di buoi e capi di razza piemontese i portici della centrale piazza. Ma i migliori e più possenti capi di buoi e manzi sfilano anche nel ring, per favorire il compito della giuria nell'esprimere le valutazioni che sfociano poi nella proclamazione dei vincitori (premiazione alle 12,30). Per i vincitori anche l'onore della passerella accompagnati dalle note della banda.

Invece al pubblico l'opportunità del "**buji tut al di**": distribuzione continua nel palatenda del sontuoso bollito misto secondo la ricetta di Moncalvo curata dalla Pro loco. Nel pomeriggio rappresentazione itinerante di "Gelindo", nella rielaborazione di Luciano Nattino della popolare opera.

Ad accompagnare la fiera su piazza Carlo Alberto si svolge la **fiera agricola** e nell'adiacente piazza Garibaldi mercatino enogastronomico.

Non per ultima la "**Giornata dell'olio**", settima edizione della vetrina che fa di Moncalvo la capitale regionale della produzione di extra vergine. Degustazioni alla **Bottega del Vino** (dalle 10) e nel pomeriggio "gioco dell'olio" presso salone "Combattenti e Reduci" (alle 16,30).

info : 347 5367607





