



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.

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 Sapori 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.

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.

Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 19.00: Palazzo del Monferrato, Via San Lorenzo 21.

Museo "Alessandria Città delle Biciclette". Ingresso gratuito.

Info www.acdbmuseum.it

Dalle 15.00 alle 19.00: I percorsi del Museo Civico di Palazzo Cuttica, Via Parma 1.

Visite guidate incluse nel biglietto di ingresso a cura dell'Azienda Speciale Multiservizi Costruire Insieme.

Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 15.00 alle 19.00: Sale d'Arte, via Machiavelli 13. **Mostra di Vittore Fossati "Effetti Personali"**

Visite guidate incluse nel biglietto di ingresso a cura dell'Azienda Speciale Multiservizi Costruire Insieme.

Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 15.00 alle 19.00: Marengo Museum, Via Delavo, Spinetta Marengo.

Visite guidate incluse nel biglietto di ingresso a cura dell'Azienda Speciale Multiservizi Costruire Insieme.

Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00: Palatium Vetus, Piazza Libertà 28.

Visite guidate gratuite a cura della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria.

Info www.fondazionecralessandria.it

Dalle 10.00 alle 19.00 (ultimo ingresso ore 17.30): Borsalino Museum, corso Cento Cannoni 21.

Info www.borsalinomuseum.com

Dalle 15.00 alle 19.00: **Teatro delle Scienze**, via 1821 n. 11. Visite guidate al Planetario, alle collezioni naturalistiche e laboratori per bambini a cura dell'Azienda Speciale Multiservizi Costruire Insieme.
Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Sabato 9 novembre

Alle 15.00: **Giardini pubblici – Corso Crimea**, inaugurazione “panchina verde” di Confagricoltura Alessandria. La panchina è stata realizzata da una giovane studentessa nell’ambito del bando del Comune di Alessandria per il decoro urbano.

Alle 16.00: il **Museo Etnografico “C’era una volta”**, Piazza della Gambarina 1, propone come evento la conferenza dal titolo: **“E’ al convito che s’apre ogni cor!”**, originale incontro incentrato sulla tradizione culinaria alessandrina e piemontese tra aneddoti e curiosità. Relatrici: Mariavittoria Delpiano e Rossella Mainetto. Con la collaborazione del **Dipartimento di Canto del Conservatorio “A. Vivaldi”** di Alessandria - Direzione musicale Prof.ssa Elena Bakanova.

Dalle 9.00 alle 19.00: **Piazza Garibaldi**, i volontari dell’AIRC saranno presenti con 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** 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** sulle eccellenze enogastronomiche della provincia di Alessandria. Il convegno verterà sulle tematiche della promozione del territorio attraverso la conoscenza e la divulgazione delle peculiarità dei prodotti tipici locali. Il progetto parte da due iniziative, sostenute dalla Camera di commercio: la prima relativa agli **“Osti Narranti”**, personaggi di spicco che raccontano, grazie alla loro cucina, il territorio di appartenenza e la seconda denominata **“Un segnale forte: l’identità delle nostre colline”**, incentrata sulla dotazione di cartelli identificativi del territorio nei paesaggi collinari della provincia. Modera il giornalista Danilo Poggio, direttore di GRP e Journalist Wine & Food Expert. Ingresso gratuito.

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**. L’olio alessandrino e i prodotti buoni della nostra terra, seguendo il ritmo delle stagioni, assicurano una dieta varia e ben bilanciata, con piatti pensati per il benessere creati con gusto e fantasia. L’iniziativa, con il contributo dell’agrichef Stefania Grandinetti, vedrà protagonisti i produttori olivicoli di Coldiretti della provincia di Alessandria per scoprire, in un percorso guidato, le qualità organolettiche della produzione olivicola locale. Ingresso gratuito.

Dalle 11.00 alle 12.00: **“MOSTRA DEL TARTUFO”**. Esposizione e a seguire **premiazione dei migliori tartufi** esposti. Premi per il miglior esemplare unico, il miglior gruppo di tartufo bianco, il miglior gruppo di tartufo nero e il miglior cercatore.

Dalle 11.00 alle 14.00: **Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps** 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**".

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**, panificatrice "Cuore di Pane Bio" di Cabella Ligure, nominata da Slow Food Italia "una delle dieci donne che salvano la terra". Sarà un'occasione per imparare a preparare il pane con la farina da grano antico San Pastore della filiera corta; i laboratori si concluderanno con una golosa merenda per i partecipanti che vedrà protagonisti il pane accompagnato da crema di nocciole. Partecipazione gratuita fino ad un massimo di 20 bambini per sessione anche accompagnati da un adulto. Ogni sessione durerà circa un'ora e mezza.

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" progetto gestito dall'Associazione Culturale "Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria APS". Partecipano la Coordinatrice dott.ssa Antonella Talenti DS I.C. Sibilla Aleramo, il Direttore del corso dott.ssa Lorenza Daglia DS L.S. Galileo Galilei. *Première Jukebox Letterario "Divagazioni sulla dolcezza"*. Interventi di Angela Cresta poetessa, Valentina Canto docente di Storia dell'Arte, Carlo Bidone agronomo paesaggista, Enrico D'Urso fisico e divulgatore scientifico.

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. I vini saranno accompagnati da formaggi proposti da **ONAF** - Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi e da salumi selezionati da **ONAS** - Organizzazione nazionale assaggiatori salumi, con la collaborazione della **Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato**.

I vini in degustazione saranno presentati da: Consorzio Colline del Monferrato Casalese - Consorzio Tutela del Gavi - Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg - Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi - Consorzio Tutela Vini d'Acqui - Consorzio Asti e Moscato d'Asti - Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato.

Degustazioni vino: n. 1 degustazione € 2,00 - n. 3 degustazioni € 5,00. **Assaggi di formaggi e salumi € 3,00.**

Durante la giornata i sommelier AIS proporranno momenti di approfondimento sull'abbinamento delle varie tipologie di vino con alcuni prodotti d'eccellenza del territorio. Non è necessaria la prenotazione.

Il salone del Palazzo ospiterà anche alcune opere del pittore alessandrino **Gianni Mirone**.

Dalle 11.30 alle 13.30: Appuntamento per degustare gli agnolotti che hanno recentemente vinto la "**Disfida del Raviolotto**", preparati dal **Ristorante Bar Corona di San Sebastiano Curone** in collaborazione con Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps. Degustazione € 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.