



SABATO 12 E DOMENICA 13 NOVEMBRE: TUTTI IN CITTÀ'

BENVENUTI A SAN BAUDOLINO

La Fiera di San Baudolino, grande contenitore di eventi gourmet, propone anche quest'anno molte novità e tanti appuntamenti golosi che rendono onore ai prodotti di qualità dell'agricoltura e del commercio della provincia di Alessandria.

La Fiera, giunta alla 31^a edizione, è organizzata dalla Camera di Commercio di Alessandria tramite la propria azienda speciale ASPERIA, con la collaborazione del Comune di Alessandria, della Regione Piemonte, delle Associazioni di categoria del commercio, dell'agricoltura e dell'artigianato (ASCOM, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), del Consorzio Procom, dell'Associazione Borgo Rovereto, di Slow Food Alessandria, dell'Associazione Italiana Celiachia Piemonte e Valle d'Aosta.

Costantemente in crescita, la tradizionale vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria occuperà quest'anno il fine settimana che segue la festività del patrono cittadino, con un ricco programma.

SABATO 12 NOVEMBRE

Numerosi gli eventi in città già a partire da **sabato 12**, con la seconda edizione de **"IL FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO"**, condotto da Slow Food Alessandria in collaborazione con la Camera di Commercio e con il quotidiano "LA STAMPA" come media partner.

Alla Buvette di Palazzo Monferrato – Via San Lorenzo 21 - alle 15.00 di sabato si svolgerà il laboratorio del gusto **"L'agnolotto alessandrino nella tradizione e quello senza glutine: preparazione, confezionamento e degustazione"**, a cura dello Slow Food di Alessandria e de "L'isola che non c'è" di Acqui Terme.

I partecipanti potranno assistere alla preparazione di agnolotti ed esercitarsi nella loro confezione. Durante il laboratorio verrà illustrata la storia di questo piatto e al termine si potranno degustare gli agnolotti al sugo di stufato accompagnati da un bicchiere di Barbera.

Prenotazioni presso Libreria Mondadori di Alessandria - tel. 0131 261423.

Alle ore 20.30, ancora alla Buvette di Palazzo Monferrato si svolgerà la **"Disfida del raviolotto"**: lo Slow Food di Alessandria accompagnerà i partecipanti in un viaggio nella nostra regione attraverso la degustazione di 6 agnolotti o ravioli confezionati da ristoratori della provincia di Alessandria e 6 confezionati da ristoratori del resto del Piemonte. Ogni "raviolotto" verrà servito con il sugo scelto e realizzato da ogni ristoratore. Una giuria di gastronomi, affiancata da una popolare, designerà nel corso della serata il miglior raviolotto alessandrino e il miglior raviolotto proveniente dalle altre province del Piemonte.

La premiazione dei migliori raviolotti si terrà domenica pomeriggio alle ore 16.30 presso la sede camerale di via Vochieri: nella circostanza sarà presente la maschera di "Sua maestà IL RAVIOLOTTO".

A partire dalle 18.00 di sabato, presso i bar che aderiscono all'iniziativa "L'aperitivo di san Baudolino con raviolotto", sarà possibile gustare un assaggio di agnolotti o ravioli di un pastificio alessandrino in abbinamento a un vino, o una birra, o un cocktail suggerito dai bartender.

DOMENICA 13 NOVEMBRE

Il programma più tradizionale della Fiera si terrà poi **domenica 13** ed ancora una volta avrà come protagonista la qualità dei prodotti agroalimentari della provincia di Alessandria.

Dalle ore 9.00 di domenica fino a sera, la sede della Camera di Commercio di Alessandria si trasformerà ne "LA CORTE DEL GUSTO", ospitando per l'esposizione e la vendita le bancarelle di tartufi e di prodotti agroalimentari tipici del territorio.

Durante la mattinata si svolgerà la consueta "MOSTRA DEL TARTUFO", con l'esposizione e la presentazione dei migliori esemplari: un momento irrinunciabile per gli appassionati visitatori della Fiera, che si concluderà intorno alle ore 12.00 con la **premiazione dei migliori tartufi** esposti.

Una delle novità di quest'anno sarà "ALESSANDRIA BEER FESTIVAL", raduno dei birrifici della provincia di Alessandria, che propongono degustazioni e vendita di birre artigianali. Alle ore 16 avrà luogo "ABF Meeting" - Incontro con i Mastri Birrai della provincia di Alessandria (in sala Michel).

Sono altresì previsti assaggi e vendita di prodotti da forno, pane, focaccia e biscotti sfornati dall'Associazione Panificatori di Alessandria.

"SAPORI DA NON PERDERE" presenta, secondo una tradizione ormai consolidata, **dalle ore 12.00 alle 14:00** le degustazioni di due piatti della cucina alessandrina: quest'anno saranno protagonisti la zuppa di ceci della Merella e i salamini di vacca, proposti dagli chef Franco Barberis, Fabrizio Martini e Beppe Sardi, in collaborazione con Slow Food Alessandria e con il CIOFS-FP Piemonte – sede di Alessandria.

Dalle ore 14.30 alle 17.00 si svolgerà il laboratorio "Che cos'è il lacabon?" a cura di Vincenzo Leone e Apicoltura Pitarresi. Sarà inoltre presentato il Progetto de "La fabbrica di GIALLO come il MIELE", coordinato dall'Associazione Culturale "Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galilei di Alessandria" in rete con Coldiretti, Istituto Ciampini-Boccardo di Novi Ligure, Istituto Comprensivo Bovio-Cavour di Alessandria, Istituto Benvenuto Cellini di Valenza, Istituto Istruzione Superiore Nervi-Fermi.

A **Palazzo Monferrato** in Via San Lorenzo 21 riprende "IL FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO", con l'esposizione e la vendita di agnolotti e di prodotti agroalimentari senza glutine nel cortile del centro espositivo.

Alle ore 12.00, alla Buvette sempre a Palazzo Monferrato "La disfida del raviolotto gluten free" porterà al **confronto i** raviolotti senza glutine, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia, Piemonte e Valle d'Aosta. Assaggi di 5 tipi diversi di agnolotti, giudicati dai partecipanti al pranzo.
Prenotazioni: coordinatore AIC Alessandria - tel. 3394032551.

In via Vochieri e in piazzetta della Lega, "LA VIA DELL'AGRICOLTURA": nelle due giornate sarà possibile degustare ed acquistare prodotti agroalimentari tipici con bancarelle e gazebo delle Associazioni Agricole della provincia.

In Via San Lorenzo, "DOLCE SAN LORENZO" (domenica, a partire dalle ore 9.00 alle 19.00): sarà un evento dedicato alle eccellenze della pasticceria alessandrina. Dieci pasticcerie proporranno specialità fresche e secche, con la possibilità di degustazioni nell'area attrezzata all'altezza del civico 64. Le degustazioni sono accompagnate da vini da dessert proposti a cura dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme.

Alle ore 16.00: happening nella via, con brindisi e **Merenda Sinoira**.

In Via Dei Martiri, "LA VIA DEL BIO": bancarelle con vendita e degustazioni di prodotti biologici, a cura del Biodistretto Suol d'Aleramo e del Biodistretto Terre del Giarolo, che presentano una selezione di prodotti dei territori di circa 50 comuni, tutti facenti parte della provincia di Alessandria, sotto il segno di Città del Bio.

In Borgo Rovereto, "SAN BAUDOLINO NEL BORGO": musica, degustazioni ed antichi mestieri.

In Piazza Marconi, dalle ore 11.00 alle 17.00 il Gruppo Alpini Alessandria "Domenico Arnoldi" distribuirà agnolotti e frittelle.

Secondo la tradizione, per l'intera durata della due giorni, **i negozi del centro** resteranno **aperti**, consentendo ai consumatori e ai visitatori di arricchire la propria passeggiata con la possibilità di fare shopping in un clima allegro e festoso. La presenza di **bancarelle con i prodotti dell'enogastronomia** completerà la "mobilitazione" del centro storico.

Anche alcune proposte curate dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Alessandria arricchiranno il programma del fine settimana: sabato sera, alle ore 21, al Teatro Comunale – sala Ferrero – un concerto di pianoforte del maestro Giorgio Vercillo; domenica pomeriggio, ancora in sala Ferrero, alle ore 16: "Pigiama", spettacolo per famiglie. I musei comunali rispetteranno le aperture ordinarie.

"La San Baudolino - afferma Gian Paolo Coscia, presidente della Camera di Commercio - si presenta anche quest'anno con tutto il fascino della tradizione, ma anche con uno smalto assolutamente nuovo e con diverse novità che hanno lo scopo di rendere ancora più vivo il centro storico facendo dialogare due settori importanti come il commercio e l'agricoltura. Per ottenere questo risultato è stato fondamentale il contributo delle Associazioni di categoria dei due settori, con le quali hanno collaborato anche quelle dell'artigianato: insieme al Comune di Alessandria e al Consorzio Procom hanno lavorato con noi a un tavolo comune, che abbiamo attivato per migliorare la formula e fare della San Baudolino una rassegna sempre più qualificata. Vogliamo ringraziare davvero questi preziosi compagni di viaggio, e insieme a loro tutti i commercianti, le associazioni del centro storico e quanti hanno assicurato in questa circostanza un contributo straordinario".

L'Assessore Maria Enrica Barrera del Comune di Alessandria afferma:

"La festa del Santo Patrono della nostra città ripropone nuovamente una Alessandria vitale ed accogliente per cittadini ed i visitatori, accendendo i riflettori sulle eccellenze enogastronomiche del territorio con alcune importanti novità, tra le quali l'Alessandria Beer Festival che nella cornice della Camera di Commercio proporrà la degustazione delle migliori birre artigianali della Provincia, e via San Lorenzo che, per la prima volta, si trasformerà, per un giorno, in una 'Via del Dolce' con le proposte di undici pasticcerie alessandrine che si avvicenderanno per proporre una domenica golosa e speciale.

Un sentito ringraziamento ai commercianti, alle associazioni di categoria ed a tutti gli operatori che hanno condiviso con entusiasmo e grande impegno un progetto corale per un appuntamento importante portato avanti dalla Camera di Commercio in modo egregio".



La Fiera di San Baudolino, grande contenitore di eventi gourmet, propone anche quest'anno molte novità e appuntamenti golosi che rendono onore ai prodotti di qualità dell'agricoltura e del commercio della provincia di Alessandria.

PROGRAMMA

Sabato 12 novembre

NELLE VIE DEL CENTRO STORICO

dalle ore 9.00 alle 19.00: bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici (a cura di Procom).

dalle ore 18.00: "Aperitivo di San Baudolino con Raviolotto" – i locali aderenti propongono un assaggio di agnolotti o ravioli di un pastificio alessandrino in abbinamento a un vino o una birra o un cocktail suggerito dai bartender.

IN PIAZZETTA DELLA LEGA

dalle ore 9.00 alle 19.00: bancarelle con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari alessandrini a cura delle Associazioni Agricole.

A PALAZZO MONFERRATO – Via San Lorenzo 21 – FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO

dalle ore 15.00 alle 17.00: "L'agnolotto alessandrino nella tradizione e quello senza glutine: preparazione, confezionamento e degustazione". Laboratorio del gusto a cura dello Slow Food di Alessandria e de "L'isola che non c'è" di Acqui Terme.

Prenotazioni: Libreria Mondadori di Alessandria - tel. 0131 261423 (costo di partecipazione 7 euro). Salvo esaurimento posti, è possibile accreditarsi direttamente in loco.

alle ore 20.30: "La disfida del raviolotto". Lo Slow Food di Alessandria accompagna i partecipanti in un viaggio nella nostra regione attraverso la degustazione di 6 agnolotti o ravioli confezionati da ristoratori della provincia di Alessandria e 6 confezionati da ristoratori del resto del Piemonte. Ogni "raviolotto" verrà servito con il sugo scelto e realizzato da ogni ristoratore. Una giuria di gastronomi, affiancata da una popolare, designerà nel corso della serata il miglior raviolotto alessandrino e il miglior raviolotto proveniente dalle altre province del Piemonte.

Prenotazioni: Libreria Mondadori di Alessandria - tel. 0131 261423 (costo di partecipazione 20 euro; 16 euro soci Slow Food). Salvo esaurimento posti, è possibile accreditarsi direttamente in loco.

AL TEATRO COMUNALE

In sala Ferrero - Concerto del maestro Giorgio Vercillo alle ore 21 - ingresso libero.

Domenica 13 novembre

IN CAMERA DI COMMERCIO - via Vochieri 58

dalle ore 9.00 alle 19.00:

“La corte del gusto”: **bancarelle** con esposizione e vendita di tartufi e di prodotti agroalimentari tradizionali di eccellenza della provincia di Alessandria.

Assaggi e vendita di prodotti da forno, pane, focaccia e biscotti a cura dell'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria.

Alessandria Beer Festival: raduno dei birrifici della provincia di Alessandria, che propongono degustazioni e vendita di birre artigianali.

alle ore 16: “ABF Meeting” - Incontro con i Mastri Birrai della provincia di Alessandria (in sala Michel).

Mostra del tartufo

alle ore 10.00: Esposizione e presentazione **tartufi**.

alle ore 12.00: Premiazione dei migliori esemplari di **tartufo** esposti. Premi per: il miglior esemplare unico; il miglior gruppo di tartufo bianco; il miglior gruppo di tartufo bianco; il miglior cercatore.

Sapori da non perdere: il gusto unico dei piatti tipici della tradizione.

dalle ore 12.00 alle 14.00: degustazioni di zuppa di Ceci della Merella e di salamini di vacca, proposte dagli chef Franco Barberis, Fabrizio Martini e Beppe Sardi, in collaborazione con Slow Food Alessandria e con il CIOFS-FP Piemonte – sede di Alessandria.

“Che cos'è il lacabon?”

dalle ore 14.30 alle 17.00: Laboratorio a cura di Vincenzo Leone e Apicoltura Pitarresi. Progetto de “La fabbrica di GIALLO come il MIELE”, coordinato dall'Associazione Culturale "Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galilei di Alessandria" in rete con Coldiretti, Istituto Ciampini-Boccardo di Novi Ligure, Istituto Comprensivo Bovio-Cavour di Alessandria, Istituto Benvenuto Cellini di Valenza, Istituto Istruzione Superiore Nervi-Fermi.

Premiazione del “Festival del raviolotto”.

alle ore 16.30. Premi per:

- miglior raviolotto - ristoratori provincia di Alessandria;
- miglior raviolotto – ristoratori altre province del Piemonte;
- miglior raviolotto gluten free.

IN PIAZZETTA DELLA LEGA

dalle ore 9.00 alle 19.00: bancarelle con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari alessandrini, a cura delle Associazioni Agricole.

A PALAZZO MONFERRATO – Via San Lorenzo 21 - FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO

dalle ore 9.00 alle 19.00: esposizione e vendita di agnolotti e di prodotti agroalimentari senza glutine.

alle ore 12.00: **“La disfida del raviolotto gluten free”**: gara con raviolotti senza glutine, realizzati in collaborazione con l’Associazione Italiana Celiachia, Piemonte e Valle d’Aosta. Assaggi di 5 tipi diversi di agnolotti, giudicati dai partecipanti al pranzo.

Prenotazioni: coordinatore AIC Alessandria - tel. 3394032551 (costo di partecipazione: 15,00 euro; associati AIC 13,00 euro).

IN VIA VOCHIERI – LA VIA DELL’AGRICOLTURA

dalle ore 9.00 alle 19.00: **bancarelle** con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari alessandrini, a cura delle Associazioni Agricole.

IN VIA SAN LORENZO – LA VIA DEL DOLCE

dalle ore 9.00 alle 19.00: **“Dolce San Lorenzo”**, evento dedicato alle **eccellenze della pasticceria alessandrina**. Dieci pasticcerie propongono specialità fresche e secche, con la possibilità di degustazioni nell’area attrezzata all’altezza del civico 64. Le degustazioni sono accompagnate da vini da dessert proposti a cura dell’Enoteca Regionale di Acqui Terme.

alle ore 16.00: happening nella via, con brindisi e **Merenda Sinoira**.

IN VIA DEI MARTIRI – LA VIA DEL BIO

dalle ore 9.00 alle 19.00: **bancarelle** con vendita e degustazioni di prodotti biologici, a cura del Biodistretto Suol D’Aleramo e del Biodistretto Terre del Giarolo, che presentano una selezione di prodotti dei territori di circa 50 comuni, tutti facenti parte della provincia di Alessandria, sotto il segno di Città del Bio.

IN PIAZZA MARCONI

dalle ore 11.00 alle 17.00: il Gruppo Alpini Alessandria “Domenico Arnoldi” distribuisce agnolotti e frittelle.

IN VIA MILANO E PIAZZA SANTO STEFANO

dalle ore 9.00 alle 19.00: animazioni, degustazioni sul tema dell’autunno, farinata e prodotti alimentari artigianali, a cura dei commercianti di Borgo Rovereto.

IN VIA VERONA

dalle ore 9.00 alle 19.00: degustazioni e vendita di vino e specialità alimentari. Musica e antichi mestieri, a cura del Museo Etnografico La Gambarina.

NELLE VIE DEL CENTRO STORICO

dalle ore 9.00 alle 19.00 – **negozi aperti e bancarelle** con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici.

AL TEATRO COMUNALE

In sala Ferrero - spettacolo per famiglie "PIGIAMI" alle ore 16.00.

MUSEI IN CITTA'

Museo di Palazzo Cuttica - Museo Borsalino - Sale d arte - Museo di Marengo: aperti il sabato e la domenica dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

La manifestazione è organizzata dalla Camera di Commercio di Alessandria, con la collaborazione del Comune di Alessandria, della Regione Piemonte, delle associazioni di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (ASCOM, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), del Consorzio Procom, dell'Associazione Borgo Rovereto, di Slow Food Alessandria, dell'Associazione Italiana Celiachia Piemonte e Valle d'Aosta.



DOMENICA 13 NOVEMBRE 2016

LA CORTE DEL GUSTO

ESPOSITORI PRESENTI NEL CORTILE DELLA CAMERA DI COMMERCIO

- ADORNO ANDREA AZIENDA AGRICOLA - PONTI - Robiola di Roccaverano e salumi;
- ASSOCIAZIONE ARTIGIANI PANIFICATORI DI ALESSANDRIA - Focaccia e prodotti da forno;
- CASCINA DANETO - OCCIMIANO – Riso e derivati del riso;
- CASCINA FOLLETTO AZIENDA AGRICOLA - TORTONA - Ceci di Merella, farina di ceci, marmellate;
- CORILU SOC. COOP. AGRICOLA - LU - Nocciole Piemonte IGP e prodotti derivati;
- DE GUSTIBUS DI PONZANO SILVIA- ALESSANDRIA - Prodotti da forno al Kamut, riso, farro e mais;
- FATTORIA DELLA CAVARCHELLA DI MARCO BERNINI - POZZOL GROPPA - Pasticceria casearia;
- GIADA TARTUFI - VOLPIANO (TO) - Tartufi, prodotti al tartufo, funghi;
- GUASTAVIGNA GIAN PAOLO - BERGAMASCO - Tartufi;
- L'APE REGINA DI MAGGIONCALDA ANDREA AZ. AGRICOLA - SAN SEBASTIANO CURONE - Miele;
- LEVERATTA DI MERLO LORENZO AZIENDA AGRICOLA - BOSIO - Patate, confetture e sottolio;
- LONGO MAURO AZIENDA AGRICOLA - FUBINE - Farina di mais "Marano" e prodotti da forno;
- MONTALDO LUCA - CAREZZANO - Formaggi ovica e prini;
- MOSTRA TARTUFI
- SALUMIFICIO MIGLIETTA & C. SAS - SERRALUNGA DI CREA - Salumi tipici piemontesi e "Muletta";
- SALUMIFICIO PERNIGOTTI - CAREZZANO – Salumi e prosciutto;
- VAILATI DI VAILATI ANTON AZIENDA AGRICOLA - MONTALDEO - Miele;
- VALLENOSTRA S.C.A. - MONGIARDINO LIGURE - Montebore e formaggi a latte crudo;
- ZANOTTI ALESSANDRO - ALESSANDRIA - Tartufi.



“Alessandria Beer Festival” si presenta alla Fiera di San Baudolino, Domenica 13 Novembre 2016 presso il Cortile della Camera di Commercio di Alessandria.

La Mission di **ABF** è il **Consumo Responsabile e la Promozione del Territorio**.

Segnali2006 e Hop Mangiare di Birra promotori di ABF **ringraziano** la Camera di Commercio di Alessandria e il Comune di Alessandria – Assessorato al Commercio per l’opportunità di partecipare a questo evento storico e importante per la Città.

Note

Birrifici Presenti :

- Birrificio Civale - Alessandria
- CanediGuerra - Alessandria
- Birrificio Kamun – Predosa (Al)
- Birrificio Gedeone – Costa Vescovato (Al)
- Birrificio Montegioco – Montegioco (Al)
- Birrificio Pasturana – Pasturana (Al)
- Birrificio Costantina – Castellazzo Bormida (Al)
- Birrificio Fermento – Tortona (Al)

Domenica 13 Novembre - ore 16,00

Alessandria Beer Festival presenta

ABF Meeting

Incontro con i Mastri Birrai della Provincia di Alessandria

Hop Mangiare di Birra

Roberto Remo Benzi 347 015 14 01

Segnali2006

Salvatore Coluccio 389 422 61 72



Sabato 12 novembre 2016



DISFIDA DEL RAVIOLOTTO

**RISTORANTI SELEZIONATI DALLE CONDOTTE SLOW FOOD COMPETENTI PER
TERRITORIO**

PARTECIPANTI ALLA GARA

BUVETTE DI PALAZZO MONFERRATO IN VIA SAN LORENZO 21

ORE 20,30

RISTORANTI ALESSANDRINI

RIST. IL MORO - piazza Garibaldi 7 - Capriata d'Orba

RIST. DA MARIETTO - via Pessenti 116 – Gavi

RIST. MONTECARLO- via Villaromagnano 17 – Mombisaggio

TRATTORIA DEI TACCONOTTI - frazione Tacconotti 17 - Frascaro

RIST. DUMA C'ANDUMA - via Faà di Bruno 27 presso Castello di Solero – Solero

RIST. LA COMMEDIA DELLA PENTOLA - Frazione Borghina 1 - Lu M.to

RISTORANTI RESTO DEL PIEMONTE

RIST. SOTTO LA MOLE - Via Montebello, 9 -Torino

RIST. TAVERNA DEL GUFO - via Caralli, 6 -Occhieppo Inferiore-Biella (BI)

RIST. CAVALLO SCOSSO - via al Duca 23/D – Asti

RIST. BATTAGLINO - piazza Roma 18 - Bra (CN)

OSTERIA LA TORRE - via dell'Ospedale 22 - Cherasco (CN)

RIST. MASSIMO - IL CONVENTO DI TRINO - Via Hermada, 3A – Trino (VC)



Domenica 13 novembre 2016



DISFIDA DEL RAVIOLOTTO GLUTEN FREE

PARTECIPANTI ALLA GARA BUVETTE DI PALAZZO MONFERRATO IN VIA SAN LORENZO 21 ORE 12

“L’ISOLA CHE NON C’E” di Carta Bruna
Via Ottolenghi 10
15011 ACQUI TERME (AL)
C.F. CRTBRN84B69A052P
P.IVA 02477640062
Referente: Carta Bruna – 334 2987709

“IL GIRONE DEI GOLOSI”
Turino & Raiteri snc di Turino Stefania e Raiteri Elisa
Via Vinzaglio 67
15121 ALESSANDRIA
C.F. e P.IVA 02126190061
Chef: Sig.a raiteri Elisa – 327 1484869

“LA FENICE” Fenix B. & R.
di Cavallero Federico & C. snc
Via Roma 38
15075 MORNESE (AL)
C.F. e P.IVA 02322480068
Referente: Seminara Nicoletta – 342 0058520

“AL SETACCIO” di De Donno Rossana
Via Crispi 4
12051 ALBA (CN)
C.F. DDNRSN74M41D862S
P.IVA 03578170049
Referente: Dedonno Rossana - 320 8852868

“RISTORANTE CREA”
di Paola Furbatto & C snc
Piazza santuario 7
15020 SERRALUNGA DI CREA
C.F. e P.IVA 02365540067
Chef: Frola Marta – 338 9595092

FUORI GARA

PASTICCERIA ROLANDO di Roggero Marco
Via Plana 3
15121 ALESSANDRIA
C.F. RGGMRC75A14A182T
P.IVA 01936400066
Tel. 366 4766532

ESPOSITORI
CORTILE DI PALAZZO MONFERRATO IN VIA SAN LORENZO 21

“L’ISOLA CHE NON C’E” di Carta Bruna
Via Ottolenghi 10
15011 ACQUI TERME (AL)
C.F. CRTBRN84B69A052P
P.IVA 02477640062
Referente: Carta Bruna – 334 2987709

“IL GIRONE DEI GOLOSI”
Turino & Raiteri snc di Turino Stefania e Raiteri Elisa
Via Vinzaglio 67
15121 ALESSANDRIA
C.F. e P.IVA 02126190061
Chef: Sig.a raiteri Elisa – 327 1484869

“LA FENICE” Fenix B. & R.
di Cavallero Federico & C. snc
Via Roma 38
15075 MORNESE (AL)
C.F. e P.IVA 02322480068
Referente: Seminara Nicoletta – 342 0058520

“AL SETACCIO” di De Donno Rossana
Via Crispi 4
12051 ALBA (CN)
C.F. DDNRSN74M41D862S
P.IVA 03578170049
Referente: Dedonno Rossana - 320 8852868

“RISTORANTE CREA”
di Paola Furbatto & C snc
Piazza santuario 7
15020 SERRALUNGA DI CREA
C.F. e P.IVA 02365540067
Chef: Frola Marta – 338 9595092

“PASTICCERIA ROLANDO” di Roggero Marco

Via Plana 3

15121 ALESSANDRIA

C.F. RGGMRC75A14A182T

P.IVA 01936400066

Tel. 366 4766532

“GASTRONOMIA SAPORI DI CASA”

di Balbiano Luana

Corso G. Ferraris 27

14100 ASTI

C.F. BLBLNU90B48A479N

P. IVA 01587680057

Tel. 347 1692891

mail luanabalbiano@gmail.com

APERICENA SABATO 12 NOVEMBRE 2016

“IL FORNO DI MADAMA CATERINA” di Canepa Sara Caterina

Via Galvani 38

15121 ALESSANDRIA

“BLA BLA BAR”

Via Gramsci

15121 ALESSANDRIA



Domenica 13 novembre 2016

IN VIA SAN LORENZO

“DOLCE SAN LORENZO”

ESPOSITORI

1. **Antonella Dolci**, piazza Garibaldi - Alessandria
2. **De Gustibus**, via De Giorgi - Alessandria
3. **Dolci Capricci**, via Ferrara - Alessandria
4. **I dolci di Gabri**, via Savona - Alessandria
5. **Marco Beria**, via Fontana d'Orto - Acqui Terme
6. **Pasticceria Gallina**, via Vochieri - Alessandria
7. **Pasticceria Angelo**, via Marengo - Alessandria
8. **Pasticceria Mezzaro**, via Cavour - Alessandria
9. **Pasticceria Bonadeo**, Galleria Guerci - Alessandria
10. **Pasticceria Zoccola**, Corso Lamarmora – Alessandria
11. **Pasticceria Rolando**, via Plana - Alessandria.

Le degustazioni saranno accompagnate da vini da dessert proposte a cura dell'Enoteca Regionale di Acqui Terme.

alle ore 16.00 - happening nella via con brindisi e **Merenda Sinoira**.