

GIATA E

RASSEGNE FIERA TARTUFI IL 22 E IL 29, BUE GRASSO A DICEMBRE

Moncalvo è pronta al magico autunno

MONCALVO

Inizio d'autunno ricco di iniziative nella città aleramica: oggi «Go Wine» e Bottega del vino offriranno dalle 17 alle 19 un aperitivo in piazza Antico castello e sotto i portici c'è una mostra di pittura organizzata dal Gruppo artistico Moncalvese. Ma il «pezzo forte» della stagione, saranno le fiere del tartufo e del bue grasso. Le manifestazioni sono state presentate alla Cascina Spinerola, alla presenza dell'assessore provinciale all'Agricoltura Dimitri Tasso. A far gli onori di casa i due responsabili, Angela Strona e Franco Gallo. Durante la serata, sono stati premiati con il Mestolo d'argento i tre chef della passata edizione della rassegna «Cucina con il tartufo»: Fabio Novo del «Centrale» di Moncalvo, Giulio Ferraris della «Ravio-la galante» di Scurzolengo e Paolo Nosengo del «Terre rosse» di San Maurizio di Conzano.

La profumata kermesse della trifola, si dipanerà su due domeniche: 22 e 29 ottobre, metterà in palio il Tartufo d'oro e lo Zappino d'argento ai migliori esemplari unici in una cornice fatta di 130

espositori e migliaia di visitatori.

Ai nastri di partenza anche la rassegna gastronomica organizzata con la sezione di Asti dell'Accademia italiana della cucina che vedrà impegnati 15 ristoranti dal 26 ottobre al 25 novembre. «Avremo anche molteplici manifestazioni con spettacoli di piazza, la mostra sull'ebanista Capello, di meridiane, del designer Mario Pavese e spettacoli di teatro in dialetto», ha precisato Angela Strona. Novità anche sul fronte della Fiera del bue grasso che quest'anno cadrà il 14 dicembre, di giovedì, ancora in concomitanza con quella di Carrù. Dal 2007 si cambierà data ma non periodo. Ora s'inizia l'8 dicembre con la degustazione di olio extravergine d'oliva monferrino, seguita dal doppio confronto tra il bue grasso di razza piemontese e quello Rosso, modicano di Sardegna. Il 9 dicembre avvio della Rassegna gastronomica del Bue grasso in 13 ristoranti convenzionati (fino al 17) e «Una salsa per sognare»: gara aperta a cuochi dilettanti e professionisti nella preparazione di salsa tonné su griglia di manzo e in serata un concerto di Giorgio Conte a Teatro. [c. monc.]



Gli chef premiati a Moncalvo con il «Mestolo d'argento»: cucina e tartufo

PROSEGUE LA FIERA DEL RAPULÈ

Calosso ha aperto i suoi crotin e oggi pigerà l'uva all'antica

Prosegue la Fiera del Rapulè di Calosso, che si è iniziata ieri sera con il tour enogastronomico tra i «crotin» del centro storico. Stamani appuntamento alle 9 per la vendemmia dei «rapulin» che da il nome alla manifestazione: sono i grappolini che restano sui filari dopo la raccolta, che un tempo di vendemmiavano in

ritardo (iscrizioni alla Cantina sociale). In piazza mercatino e mostre d'arte nelle vie centrali. Alle 16 pigiatura dell'uva ed elezione di Miss Rapulera. La bella vendemmiatrice del 2006 sarà incoronata da Francesca Senette, giornalista del Tg4. In vendita per le consumazioni, i «crotin» al costo di 50 centesimi. [el. f.]