

**man  
giare  
bene**  
a MONCALIERI

**653<sup>a</sup> Fiera  
del Bue Grasso**

Atelier di "Tutti i Sapori"  
a Borgo Mercato  
**dall'11 al 14  
dicembre 2003**

Moncalieri è la sede storica della **Fiera del Bue Grasso** giunta quest'anno alla sua 653<sup>a</sup> edizione. Mantenendo vivo il legame con il passato e i suoi sapori, quest'anno la manifestazione si presenta nella nuova veste di evento enogastronomico il cui intento è valorizzare la cultura dell'alimentazione legandola alle tradizioni culinarie del proprio territorio, promuovendo la conoscenza dei suoi prodotti tipici. La grande qualità e la bontà delle carni di razza Piemontese permette di misurarsi con piatti unici che nascono dalla combinazione di prodotti genuini e tradizione.

L'Amministrazione comunale vi invita ad assaporare gli invitanti e gustosi menù "Tutti i Sapori" intraprendendo un'esperienza unica ed indimenticabile per il palato, l'olfatto e la vista!

**Info:**

Punto turistico  
informativo  
tel. 011.640.14.10  
Pro Loco Moncalieri  
tel. 011.640.74.28  
Confesercenti  
tel. 011.64.41.32



## Programma 2003

### **GIOVEDÌ 11 dicembre** Real Collegio

(solo su invito)

- Ore 18.00 **Tavola rotonda**

"Mangiar bene a Moncalieri"

- Ore 19.00 **Degustazione**

di bollito Reale, trippa e lardo d'Muncalè con contorno di ravanello Tabasso e cavolfiore di Moncalieri.

Ricette dell'Associazione Cuochi sezione di Torino e della Confraternita della Trippa.

### **MENÙ**

"Tutti i Sapori" a Borgo Mercato

### **VENERDÌ 12 dicembre** cena - trippa

l'Atelier "Tutti i Sapori" a Borgo Mercato

- Carpaccio di trippa con sale
- Trippa con verdure e tonno
- Sfoglia con trippa all'Arneis
- Minestra delicata con trippa
- Trippa alla savoiarda
- Panna cotta con lamponi
- Caffè

### **SABATO 13 dicembre** cena - bistecca

l'Atelier "Tutti i Sapori" a Borgo Mercato

- Agnolotti del plin in brodo
- Costata alla griglia
- Insalata di finocchi e ravanello Tabasso di Moncalieri
- Bunet piemontese
- Caffè

### **DOMENICA 14 dicembre** pranzo - bollito

l'Atelier "Tutti i Sapori" a Borgo Mercato

- Risotto con la Toma
- Bollito misto con sale
- Cavolfiore di Moncalieri, carote e patate
- Bunet piemontese
- Caffè

### **Fiera del Bue Grasso**

- Ore 09.00 - 19.30

mercato dei prodotti tipici

- Ore 12.30

distribuzione gratuita del bollito a Borgo Mercato

*Tutti i vini, offerti nelle giornate della manifestazione, sono rigorosamente selezionati dai Consorzi di tutela dei DOC piemontesi.*