



Nel fine settimana del 12 e 13 novembre si è svolta la **36esima Fiera di San Baudolino**, vetrina delle eccellenze agroalimentari della provincia di Alessandria e non solo, che grazie ai molteplici eventi e al clima mite ha visto l'affluenza di un pubblico numeroso.

Durante le due giornate la città si è animata di bancarelle. Tanti gli espositori che hanno proposto prodotti enogastronomici di stagione e non: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altre golosità.

Si è iniziato sabato 12 novembre con l'“**Aperitivo di San Baudolino**” accompagnato dal “**Raviolotto di Alessandria**”, organizzato dalla Condotta Slow Food della città: i locali aderenti hanno infatti proposto un assaggio di agnolotti o ravioli di un pastificio alessandrino in abbinamento a un vino o una birra o un cocktail suggerito dai bartender.

La domenica mattina il cortile della Camera di Commercio, diventato la “**Corte del Gusto**”, ha ospitato la tradizionale **MOSTRA DEL TARTUFO**.

La qualità degli esemplari presentati è stata giudicata dal Dott. Mario Palenzona, agronomo, esperto di tartufi ed ex direttore dell'IPLA (Istituto Piante da Legno e Ambiente) della Regione Piemonte. *“L'annata per la fruttificazione del tartufo è stata molto difficile - ha dichiarato il Dott. Palenzona - a causa dell'andamento termopluviometrico anomalo con scarse precipitazioni e temperature elevate fuori dalla norma che hanno determinato un estremo compattamento dei terreni, fattore estremamente negativo per la formazione dei corpi fruttiferi del tartufo”.*

I premi messi in palio dalla Camera di commercio sono stati assegnati a:

- Pasotti Tartufi Az. Agr. di Melazzo per il “Miglior esemplare unico” con un tartufo di 96,00 grammi;
- Scillo Luca e Christian di Alessandria per il “Miglior gruppo di tartufo bianco” di 852,00 grammi;
- Brilli Pasqualino di Carpeneto per il “Premio al Cercatore” con un gruppo di tartufi bianchi da 606,00 grammi;
- Pasotti Tartufi Az. Agr. di Melazzo per il “Miglior gruppo di tartufo nero” di 552,00 grammi.

Molto apprezzati gli assaggi proposti dagli **Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria** che hanno sfornato le “Focacce della Fiera”, dolci, salate e 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.

Altrettanto successo per le degustazioni curate dalla **Condotta Slow Food di Alessandria** che ha proposto 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.

Nel pomeriggio “**La fabbrica di GIALLO come il MIELE**”, storico laboratorio di idee dell'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria ha presentato la X edizione del corso di formazione I PIÙ FRAGILI TRA I PIÙ DEBOLI / GIALLO come il MIELE, destinato ai docenti di ogni ordine e grado.

Sempre nel pomeriggio si sono svolte due degustazioni guidate a cura di O.N.A.V.: “DOLCI SAPORI” alle ore 16 ha abbinato vini aromatici a dolci artigianali del nostro territorio, mentre “ASSAGGI VIVACI” a seguire ha presentato la Freisa, vitigno dell’anno per la Regione Piemonte, con altri vini vivaci, ottimi accompagnatori di vini, salumi, focacce e grissini.

Nel cortile era presente anche un punto informativo della “Settimana della ricerca” organizzata dall’Azienda Ospedaliera Santi Antonio e Biagio di Alessandria, dalla Fondazione Solidal e da Solidal per la Ricerca.

*“La Fiera di San Baudolino – ha dichiarato Gian Paolo Coscia Presidente della Camera di Commercio di Alessandria-Asti - ha confermato di essere un’importante vetrina per promuovere le molteplici eccellenze agroalimentari del territorio alessandrino a non solo.*

*Desidero ringraziare tutti coloro che hanno collaborato per l’ottima riuscita di questa manifestazione: il Comune di Alessandria, le Associazioni di categoria del commercio, dell’agricoltura e dell’artigianato e tutti coloro che hanno lavorato con noi per condividere e migliorare la formula della rassegna.*

*Un ringraziamento particolare va soprattutto a tutti gli espositori, premiati dall’apprezzamento del folto pubblico che ha animato questa fiera. Quindi... vi aspettiamo ancora più numerosi l’anno prossimo all’edizione 2023”.*