

3° SALONE DEL BISCOTTO PIEMONTESE

ALESSANDRIA

CASERMA VALFRE'

12 – 13 – 14- OTTOBRE 2007

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

VENERDÌ 12 ottobre – Apertura al pubblico 18.00 – 23.00

Eventi del giorno

Ore 17.00 – Inaugurazione alla presenza del Maestro Pasticciere *Iginio Massari*

Ore 18.30 – Apertura al pubblico talk show dedicato ai dolci piemontesi condotto dal giornalista enogastronomico *Paolo Massobrio*, autore del *Golosario*.

- “*Come nasce un biscotto*” golosità preparate in diretta dai maestri pasticceri.
Ore 17.30 - *Bontà divina!* di Terruggia (AL) esordirà con la preparazione dei ‘biscotti di Terruggia’.
Ore 18.30 - *I sapori della Valle Susa*, produttore di Vaie (TO), preparerà i canestrelli della Val di Susa.
ore 21.30 - *La Panetteria Demartini*, di Forno Canadese (TO), illustrerà come si preparano i torcetti della Valle di Lanzo e del Canavese.

SABATO 13 ottobre – Apertura al pubblico 10.30 – 23.00

Eventi del giorno

Dalle ore 15,30 alle 19,00 – divertenti giochi per i più piccoli con i clown dell’Associazione *VIP – Vivere in Positivo*

Ore 16.00 – Spettacolo di intrattenimento itinerante dal titolo “*LA CURA, ovvero il medico, il paziente e il...Biscotto*” ad opera de *La Banda dal Dus*

- “*Come nasce un biscotto*” golosità preparate in diretta dai maestri pasticceri.
Ore 11.30 *Pasticceria Boriolo* di Novara con la preparazione dei fiocchi di riso.
Ore 16.00 zabaione per tutti preparato dai cuochi di *Cigliano (VC)*.

Ore 18.00 il pasticcere *Peroni Enrico* di Borgosesia (VC) produrrà in diretta le paste di meliga.

Ore 21.00 la *Pasticceria Pasquali* di Alessandria nella preparazione con i suoi golosi biscotti.

DOMENICA 14 ottobre – Apertura al pubblico 10.30 – 23.00

Eventi del giorno

Ore 16.00 – *Moscato, Malvasia e Brachetto: un abbinamento perfetto col Biscotto!* Viaggio sensoriale alla scoperta dei gusti e dei dolci sapori del Piemonte con l'Enologo *Lorenzo Tablino*

- “*Come nasce un biscotto*” golosità preparate in diretta dai maestri pasticceri.

Ore 16.00 - I cuochi del comune di *Cigliano* (VC) all'opera con la preparazione dei canestrelli vercellesi

Ore 17.00 - La *Pasticceria Caffè Bottaro & Campora* di Ovada (AL) presenterà gli splinsiugni d'Uo.

Ore 21.00 - Pasticceria alessandrina *Bonadeo* nella preparazione dei tradizionali biscotti di pasta frolla.

Tutti i giorni

- “*Fatti mandare dalla mamma...*” con la Centrale del latte di Asti e Alessandria.
- “*DiVin Biscotto*” degustazione di vini dolci, aromatici e passiti del Piemonte in abbinamento ai biscotti del Salone
- “*A gonfie vele*” galeone e altri divertenti gonfiabili per tutti i piccini