



Media Partner

**LA STAMPA**



## **FESTIVAL DEL RAVIOLOTTO 2024**

**11-12-13 OTTOBRE 2024**

**VENERDI' 11 OTTOBRE ORE 10.00** presso

Alessandria, istituto comprensivo "Sibilla Aleramo" – scuola primaria A. Morbelli,

Nizza Monferrato, istituto comprensivo Carlo Alberto Dalla Chiesa - scuola primaria Rossignoli,

sedi di Orti Slow Food,

in collaborazione con En.A.I.P. Piemonte ETS – Alessandria, Lions Club Alessandria Host e con AFP COLLINE ASTIGIANE- Scuola alberghiera di Agliano Terme e Asti.

***“A SCUOLA DI RAVIOLOTTI***

***affinché le nuove generazioni possano non perdere la Tradizione!”***

laboratorio di cucina per gli alunni partecipanti con lezione teorica e pratica sul confezionamento dell'agnolotto/raviolo.

Evento non aperto al pubblico.

**VENERDI' 11, SABATO 12, DOMENICA 13 OTTOBRE dalle ORE 18.00**

### **L'Aperitivo con il Raviolotto**

All'ora dell'Aperitivo serale i bar di Alessandria proporranno un cocktail o un vino del territorio abbinato ad un raviolo o agnolotto prodotto da loro o da un Laboratorio artigianale della Città.

### **SABATO 12 OTTOBRE**

#### **ORE 10.00 Convegno – Sala conferenze di Palazzo del Monferrato**

Incontro culturale di approfondimento in ambito gastronomico: L'Agnolotto e il Raviolo – la storia e la tradizione, le differenze, la filiera, l'innovazione, la contaminazione culturale, il territorio. Al termine verrà offerto un assaggio di raviolotti e un bicchiere di vino rosso locale.

Ingresso libero.

#### **ORE 19.00 -La Disfida del Raviolotto**

Alla buvette di Palazzo del Monferrato ad Alessandria aperitivo di entrée in collaborazione l'Associazione Nazionale Donne dell'Olio aps per conoscere e degustare gli olii monferrini abbinati a prodotti della rete Slow Food e accompagnati dal Cocktail a base di olio locale.

Degustazioni di 6 paste ripiene, con i propri sughi, prodotte da osterie, ristoranti, agriturismi e trattorie dei territori di Alessandria, Tortona, Ovada, Casale M.to, Nizza M.to ed Asti, abbinate ad un vino tipico locale.

Ogni raviolotto verrà recensito, durante l'assaggio, dal proprio produttore o dell'Aps Slow Food territoriale che ha selezionato il produttore.

Durante la degustazione i partecipanti dovranno assegnare un voto ad ogni raviolotto secondo il proprio gusto contestualmente al voto di una giuria selezionata.

Non mancherà il risvolto dolce della serata con un dessert a sorpresa ispirato all'Autunno monferrino.

A conclusione della serata verrà premiato il Raviolotto più votato e consegnato un attestato di partecipazione ai produttori concorrenti.

Le osterie, i ristoranti, gli agriturismi e le trattorie protagoniste della Disfida verranno recensite con racconti, storie, foto e ricette sui media locali e sui social.

Info e prenotazioni 3355348611 (Piercarlo)

## **DOMENICA 13 OTTOBRE**

**Ovada Revolution**, evento promosso da Slow Food del Gavi e dell'Ovada

**dalle ORE 9.30 alle 12.30 PARTENZA presso l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato**

Un'occasione unica per conoscere da vicino il territorio ovadese, tra le sue dolci colline alla scoperta della sua biodiversità incontrando produttori buoni, puliti e giusti, in un territorio tra mar ligure e alto Monferrato. Attraverso un itinerario turistico ed enogastronomico, girovagando tra vigneti, cantine e castelli (con mezzi propri), in ogni azienda, si potrà degustare l'Ovada Docg in abbinamento a Raviolotti e specialità del territorio. L'obiettivo è quello di avvicinare gli appassionati di vino alle cantine del territorio, dando visibilità e promuovendone le eccellenze, seguendo la modalità "Slow" anche attraverso percorsi ideati dall'associazione "Il Grande Cammino del Monferrato aps", che con le sue guide accompagneranno a piedi gli amanti del trekking.

Ogni cantina aderente all'Ovada Revolution offrirà in assaggio ai partecipanti Raviolotti dell'ovadese.

Il tutto in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato, il patrocinio della Camera di Commercio, del Comune di Ovada e Ovada città europea del vino 2024.

Info e preiscrizione [www.ovadarevolution.it](http://www.ovadarevolution.it) – 3493313752 (Francesca)