



Media Partner

LA STAMPA



Sabato 12 ottobre 2024, ore 10.00
Cortile Palazzo Monferrato – via San Lorenzo 21 –Alessandria

Si parlerà di
AGNOLOTTI E RAVIOLI
STORIA, CULTURA, TERRITORIO, BIODIVERSITA'

Saluti istituzionali

Modera: Piero Bottino

Interventi:

- *Il Festival del Raviolotto tra passato e futuro*
Dalia Ghisu – Presidente Slow Food Alessandria e Colline Nicesi
- *Agnolotto o raviolo?*

Un curioso racconto di un piatto che ha sfidato dieci secoli di storia e trova ad Alessandria una sua patria prediletta

Luigino Bruni - Storico della gastronomia locale

- *Olio, un ottimo condimento per agnolotti e ravioli, il modello Piemonte per risollevarne l'olivocultura italiana*

Gabriella D'Amico - Produttrice e Delegata per Piemonte e Valle D'Aosta dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio

- *Se l'impasto potesse parlare cosa racconterebbe? Storie di famiglia, di cura generazionale e di ricerca di significato, valori che identificano l'arte dell'impasto al femminile*

Irene Calamante – Produttrice e una delle 10 Donne che Salvano la Terra (nominata da Slow Food Italia)

- *Vino, tipico ed apprezzato compagno di Raviolotti: parliamo dell'Ovada dogc, del suo Territorio e dell'Ovada Revolution*

Francesca Bertaggia - Presidente Slow Food del Gavi e dell'Ovada

Al termine un assaggio di Raviolotti

accompagnati da un bicchiere di vino rosso del territorio

INGRESSO LIBERO