



REGIONE
PIEMONTE



PROVINCIA
DI ASTI



CITTA'
DI MONCALVO

387^a Fiera Nazionale di
SUA MAESTA' IL BUE GRASSO
e Sagra del Bollito
MONCALVO

Mercoledì 10 dicembre 2025

Programma iniziative 6 - 14 dicembre 2025





Foto Baseggio

**DA SABATO 6
A DOMENICA 14 DICEMBRE 2025
RASSEGNA GASTRONOMICA
DELLA FIERA DEL BUE GRASSO**

presso i ristoranti locali con menù che valorizzano
i pregiati tagli di manzo e bue di Moncalvo

DOMENICA 23 NOVEMBRE 2025

IL BENESSERE ANIMALE

Ore 10:30: Tavola rotonda a cura della “Confraternita del bollito, della Fassona e della pera Madernassa” di Guarone presso il Teatro Civico di Moncalvo. Docenti dell’Università di Torino, Enti Certificatori e allevatori locali, parleranno delle nuove regole di allevamento animale in prospettiva della salubrità e della qualità delle carni prodotte.

DOMENICA 7 DICEMBRE 2025

Dalle ore 08:00 (Sotto gli antichi portici) apertura

MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO

Ore 10:00 **VISITA STALLE E CANTINE APERTE E ULIVETI**

Vedere info e prenotazione

Dalle ore 10:00 visita Museo Civico

info Ufficio Turistico Tetro Civico P.zza Garibaldi

ore 12:30 **PRANZO DELLA**

SAGRA DEL BOLLITO DEL BUE GRASSO

Sotto il Palatenda riscaldato in piazza Carlo Alberto **a cura della Pro Loco**

Per prenotazioni: Cell. 388 6466361 - www.prolocomoncalvo.it

LUNEDÌ 8 DICEMBRE 2025

XX GIORNATA DELL'OLIO & MORE

Olio Evo, Razza Piemontese e Vino

Masterclass, mercatino, showcooking e presentazione libraria.

A cura di Asspo in collaborazione con Coldiretti Asti e con il patrocinio del Comune di Moncalvo.

Programma completo sul sito del Comune di Moncalvo

www.comune.moncalvo.at.it

VENERDÌ 12 DICEMBRE 2025

Ore 09:00 in collaborazione con
“Istituto Comprensivo di Moncalvo”
FATTORIA DIDATTICA
Conosciamo la carne e le sue origini
VISITA ALLA STALLA

DOMENICA 14 DICEMBRE 2025

ore 10:00 **VISITA STALLE E CANTINE APERTE**
VISITA AGLI ULIVETI
vedere “info e prenotazioni”

Visita Museo Civico
info Ufficio Turistico Teatro Civico, P.zza Garibaldi

ore 12:30 **PRANZO DI CHIUSURA DELLA FIERA**
Sotto il Palatenda riscaldato in piazza Carlo Alberto
a cura della Pro Loco
Per prenotazioni: tel. 388 6466361 - www.prolocomoncalvo.it



Foto Baseggio

MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE 2025

387^a FIERA NAZIONALE DI SUA MAESTÀ IL BUE GRASSO



Sotto gli antichi portici di piazza C. Alberto

ore 07:30 Apertura Fiera, iscrizione ed esposizione capi bovini in concorso

ore 08:00 Distribuzione tradizionale scodella di brodo trippa e ceci

ore 09:30 Chiusura tassativa iscrizioni ed inizio lavori giuria, con valutazione di alcune categorie direttamente sul RING predisposto **“buoi e manzi”**

ore 10:30 sotto gli antichi portici STIMA DEL PESO

Al vincitore cesto prodotti tipici De.Co Moncalvesi

*dalle ore 10:00 alle ore 18:00 apertura straordinaria Museo Civico
Via Caccia*

ore 11:00 sotto il Palatenda riscaldato in Piazza C. Alberto

“Buji tut al di”

**DISTRIBUZIONE CONTINUA DEL SONTUOSO
BOLLITO MISTO** a cura della Pro Loco

*ore 12:00 PREMIAZIONE con l’assegnazione delle prestigiose
gualdrappe ai capi migliori*

ore 12:15 Sfilata dei capi premiati

*ore 12:30 pranzo presso i ristoranti locali e della “RASSEGNA
GASTRONOMICA” (prenotazioni presso i ristoranti stessi)*

*Dalle ore 8:00 in Piazza Carlo Alberto “FIERA AGRICOLA”
In Piazza Garibaldi “MERCATINO ENOGASTRONOMICO”*

CATEGORIE PREMI FIERA BUE GRASSO

Gran Premio - BUE GRASSO di Razza Piemontese €. 300,00

Trofeo gualdrappa e diploma.

Gran Premio - BUE PIU' PESANTE di Razza Piemontese €. 250,00

Trofeo gualdrappa e diploma



SEZ. 1- Buoi grassi di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 150,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 90,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 2 - Buoi grassi di Razza Piemontese con tendenza alla coscia

1° premio - Coppa - €. 150,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 90,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 3 - Buoi grassi di Razza Piemontese della coscia

1° premio - Coppa - €. 150,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 90,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 4 - Manzi Grassi di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 130,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 70,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 30,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e Drappo

**A TUTTI GLI ALLEVATORI SARA' RICONOSCIUTO UN
CONTRIBUTO SPESE DI €. 25,00 PER OGNI CAPO ESPOSTO.**

SEZ. 5 - Manzi grassi di razza piemontese con tendenza alla coscia

1° premio - Coppa - €. 130,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 70,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 30,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 6 - Manzi grassi di Razza Piemontese della coscia

1° premio - Coppa - €. 130,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 70,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 30,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 7 - Manze grasse della coscia di razza piemontese

1° premio - Coppa - €. 100,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 70,00 - Diploma - Drappo

3° premio - €. 30,00 - Diploma - Drappo

4° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 8 - Vitelle grasse della coscia di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 9 - Vitelloni Grassi della coscia di Razza Piemontese (castrati)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 10 - Vitelloni grassi della coscia di Razza Piemontese (maschi int.)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Diploma - Drappo

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 11 - Vitelloni grassi da incroci piemontese (maschi int.)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 12 - Vitelloni grassi da incroci Piemontesi (femmine e castrati)

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 13 - Vacche grasse di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

SEZ. 14 - Vacche grasse della coscia di Razza Piemontese

1° premio - Coppa - €. 80,00 - Gualdrappa e diploma

2° premio - €. 50,00 - Diploma - Drappo

3° premio - Diploma e Drappo

Buoi e Manzi grassi di Razza Piemontese

Premio speciale al macellaio del gruppo più numeroso

Buoi e Manzi (minimo 4) - €. 100,00 - Gualdrappa e Diploma



***Presso tutti i Ristoranti della Rassegna Gastronomica
è gradita la prenotazione.***

**“INFO E PRENOTAZIONI”
PER DOMENICA 7,
DOMENICA 14 DICEMBRE 2025**

STALLE APERTE

Az. Agr. MUNFRIN

Str. Pozzetto, 1 - MONCALVO - tel. 339 1785083

CANTINE APERTE

Az. Vitiv. CABIALE ROBERTO

Str. Alfiano Natta, 11 - Moncalvo - tel. 335 750 2059

Coop. Tra Viticoltori SETTE COLLI

Str. Casale, 4 - Moncalvo - tel. 0141 917206

DARIO NATTA

Strada Vallescura - Grazzano Badoglio - tel. 328 7223899

FABIO FRACCHIA

Viale Pininfarina, 14 - Grazzano Badoglio - tel. 333 1254988

RENATO CAPRETTO

Strada Cascine Napoli, 15 - Grazzano Badoglio - tel. 338 2168188

VISITA AGLI ULIVETI

Az. Agr. VEGLIO PIERO

Cascina Coletto Fraz. Patro MONCALVO - tel. 329 2184316

RASSEGNA GASTRONOMICA DELLA FIERA DEL BUE GRASSO



**DOMENICA 7 e
DOMENICA 14 DICEMBRE 2025**

MENU DELLA FIERA PRO LOCO DI MONCALVO

Tomini al miele

Carne cruda di Fassona Piemontese
battuta a coltello *DE.CO. di Moncalvo*

Insalata con rotondino di trippa

Sontuoso bollito misto di bue piemontese
4 tagli muscolo, testina, cotechino, lingua
con bagnetto verde e rosso

Agnolotti in brodo di bue

Salame di cioccolato

Panna cotta

Acqua e vino compreso

Grissia *DE.CO. di Moncalvo*

€ 33,00 a persona tutto compreso

PALATENDA RISCALDATO MERCOLEDÌ 10 DICEMBRE 2025

dalle ore 11 buji tut al dì

Carne cruda di Fassona Piemontese
Sontuoso bollito di bue piemontese 4 tagli
Panettone

½ Bottiglia d'acqua o bicchiere di vino

€ 18,00 tutto compreso

TRATTORIA Vineria “CORONA REALE”

Piazza Cavour 2 - Moncalvo (AT)
Tel. 0141 91.71.30 - Cuoca: Damarco Sonia

Salame cotto, crudo, lardo di Moncalvo

Insalata russa

Agnolotti ai tre arrosti

Sontuoso bollito misto di Bue con bagnetti e soffice di patate

Torta di nocciole

Vini: Barbera Le Rose, Az. Vitivinicola F.lli Natta

€ 45,00 tutto compreso

RISTORANTE “IL BAGATTO”

Piazza Cotti 14, Grazzano Badoglio (AT)
tel. 0141 92.51.10 - www.ristoranteilbagatto.it

Cuoco: Ascani Paola

Battuta di Fassone Piemontese

Trippa alla contadina

Insalata di ceci e cipolle di Tropea

Gran bolliti misti con le sue salse

Agnolotti alle tre carni in brodo

Bonet

Caffè

Vini sfusi Az. Vitivinicola F.lli Natta

€ 45,00 tutto compreso

AGRITURISMO BISPEDER

Strada Cascine Napoli, 48

Località Moncucchetto - 14032 Casorzo

Tel. 0141 1706487 - 347 8497364

Cuoco: Ghio Cristian

Tartare di carne cruda con riduzione di nocciole e germogli

Polentina rustica con fondente di toma e porcini

Gran bollito misto con cinque tagli, accompagnato da
bagnetto verde piemontese, e salse del territorio

Contorno di patata lessa marinata

Agnolotti nel brodo di bollito

Bunet con crumble di cioccolato fondente

Caffè

Vini inclusi produzione propria

(Barbera, d'Asti, Grignolino d'Asti, Chardonnay)

€ 45,00 tutto compreso

RISTORANTE DA MARIA

Zanco di Villadeati - Via Roma, 131 (AL)

Tel. 0141 902035

Chef: Giorgio Penna

Carne cruda di Fassona

Peperoni con bagna cauda

Agnolotti ai tre arrosti in brodo di bue

Bollito misto di bue grasso con salse

Cremino ai tre cioccolati di Torino

Caffè/Acqua

Vino: Barbera d'Asti

€ 42,00 tutto compreso

RISTORANTE “BOCCADORO”

Via Maresciallo d’Italia Ugo Cavallero, 16

Ponzano Monferrato (AL)

tel. 0141 92.71.12 - Cell. 342 8296301

Cuoco: Vernagallo Riccardo

Battuta di Fassona Piemontese

Porri di Cervere gratinati al forno

Antipasto piemontese di peperoni in agrodolce

Bollito misto di Bue di Fassona 5 tagli con le sue salse

Agnolottini in brodo di Bue di Fassona

Frolla morbida alle mele e cannella

Vini: Barbera, Cortese

cantina Hic et Nunc Vignale Monferrato

€ 43,00

OSTERIA ENOTECA L’ANTICO GRANAIO

Via Roma, 14031 Calliano AT - Tel. 0141 928421

Cuoca: Maria Teresa La Vecchia

Insalata di carne cruda di bue

con spuma di robiola e granella di nocciole

Lingua di bue con bagnetto verde della tradizione

Minestra di trippa

Suntuoso bollito misto di bue

con le sue verdure e salse

Bounet

Caffè

Vino Az. Agricola Montalbera

€ 45,00

RISTORANTE "CIABÔT DEL GRIGNÖLIN"

Strada Asti, Località Pirenta, Calliano (AT)

tel. 0141 92.81.95 - Cuoco: Livio Vallarin

Fettina di carne cruda alla parmigiana

Insalata dei nobili contadini (con bollito)

Sformato di cardi con fonduta

Agnolotti fatti a mano al sugo d'arrosto

Bollito misto piemontese (5 tagli)
con bagneto verde, rosso, mostarda e contorni

Bunet al cioccolato

caffè, digestivo della casa

Vino bianco e rosso della casa

€ 40,00 tutto compreso

RISTORANTE "LA POSSAVINA"

Strada Asti - Casale 19 - Penango (AT)

tel. 0141 92.10.71 - Cell. 335 50.35.901

Cuoco: Bruno Zanello

Battuta di bue alla monferrina

Trippa in umido alla Penanghese

Agnolotti ai tre arrosti con sugo di carne

Gran bollito misto di Bue piemontese con salse rossa e verde

Bunet al cioccolato

Caffè, digestivo

Vino: Barbera

€ 40,00 tutto compreso

**AGRITURISMO
“IL GIARDINO DEI CHERUBINI”**

Frazione Valle 16, Castelletto Merli (AL)
tel. 0141 91.84.07 - Cuoco: Franco Russo

La carne cruda

Flan di verdure con Bagna caoda

Vitello tonnato

Riso Carnaroli mantecato alla toma

Agnolotti fatti a mano in brodo

Sontuoso bollito misto

(cotechino, lingua, testina, scaramella e muscolo)
con le sue salse e contorni

Dolci della casa

Acqua vino moka

€ 40,00 tutto compreso

RISTORANTE SERRA

Via Serra 9/b Odalengo Piccolo (AL)
Tel.0141 919155 - Cell. 388 1756202

Cuoco: Gabriella Farello

Affettati misti nostrani

Finissima di fassona con scaglie di parmigiano e rucola

Filetti di peperone con bagna cauda

Agnolotti della casa in brodo

Gran bollito misto di bue con salse tipiche

Bunet e torta di nocciole

Vini locali Barbera e Grignolino

Caffè e digestivi

€ 40,00 tutto compreso

AGRIMACELLERIA MICCO

Cascina Monfrin dei F.lli Micco - Tel. 342 76.86.250

Strada pozzetta, 1 - Moncalvo (AT)

www.monfrin.it

Cuoca: Giulia Micco

Il nostro tagliere

battuta al coltello di bue

Sontuoso Bollito misto di Bue con salse

(*Carni dal nostro allevamento*)

e verdure a contorno

Agnolotti in brodo

Dolce della casa

Caffè

Vini: Barbera, Grignolino (1 bottiglia ogni 4 persone)

€ 40,00 tutto compreso



Foto Baseggio

La carne di Moncalvo è in vendita da...

MACELLERIA - SALUMERIA



ACCORNERO MAURO D.

I migliori salumi... produzione propria
Carni bovine piemontesi - Agnolotti fatti a mano

P.zza Garibaldi, 7 - MONCALVO - Tel. e Fax 0141 921191



**SALUMIFICIO ARTIGIANALE
ALEMANO DANIELE**

Salami cotti e crudi, lardo alle erbe, salamini di asino,
cotechino campagnolo, pancetta con aglio,
coppe stagionate, salsiccia e toscanelle, zamponi crudi,
salami crudi senza l'aggiunta di latte

Strada Asti, 22 - Moncalvo - Tel. e Fax 0141 917394



MACELLERIA

Alemano Edoardo

Via XX Settembre, 40
MONCALVO (AT)
Tel. 0141 91.71.55

Macelleria **ALEMANO GIANNI**

Carni Piemontesi e insaccati



*Affettati, formaggi e pasta fresca - Pane fresco
Troverete il Bue di Natale - aperto la Domenica*

Strada Asti, 22 - MONCALVO (AT)
Tel. e Fax 0141 916079 - Cell. 380 3184512



Carni Selezionate
Specialità Stagionale:
"BUE GRASSO"

P.zza Garibaldi, 8 - MONCALVO (AT)
Tel. 329 2424036



*CARNI BOVINE
PIEMONTESI CERTIFICATE
INSACCATI
DI PRODUZIONE PROPRIA
MANZO E BUE PER NATALE*

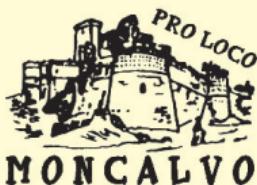
*C.so Regina Margherita, 3
MONCALVO (AT)
Tel. 0141 917688*



Si ringrazia la Regione Piemonte, la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, la Banca C.R. ASTI, per la partecipazione alle spese premi, contributi ed organizzazione della 387^a Edizione della Fiera Nazionale del Bue Grasso.



GAL BASSO MONFERRATO ASTIGIANO



@fierabuegrassomoncalvo

Info: Tel. 0141 917505 - 347 5367607

Si ringraziano gli enti promotori, gli sponsor pubblici e privati, gli allevatori, i macellai, i componenti della Commissione Comunale "Fiera del Bue Grasso", e tutte le persone che contribuiscono a rendere grande la "Fiera Nazionale del Bue Grasso" di Moncalvo.

Il Presidente della Fiera del Bue Grasso
Luisella Braghiero

Il Sindaco di Moncalvo
Diego Musumeci