

MONASTERO BORMIDA

POLENTONISSIMO

DOMENICA 8 MARZO 2026



PROGRAMMA

SABATO 7 MARZO

ore 21:30 Il Sabato del Polentone, musica con Dj set Giò Caneparo nei locali dell'Ex Filanda

DOMENICA 8 MARZO

ore 8:00 Inizio cottura frittata di 3000 uova, cipolla e salsiccia
ore 10:00 Apertura mostra fotografica di Manuel Cazzola, Gipsoteca e mostra di pittura a cura di artisti locali nei locali del Castello
ore 10:30 Inizio Estemporanea di pittura e "Madonnari"
ore 11:00 20ª Mostra Mercato dei prodotti tipici della Langa Astigiana
ore 11:00 Inizio cottura del Polentone (15 q)
ore 12:00 Pranzo rustico nei locali del Castello
ore 14:00 Apertura del GIRO DELLE ARTI E DEI MESTIERI per le contrade antiche di Monastero
ore 14:30 Esibizione dei gruppi folkloristici
ore 15:00 Sfilata storica con oltre 100 figuranti, guidati dai monaci dell'Abbazia e dai Marchesi del Carretto.
ore 16:30 SCODELLAMENTO DEL POLENTONISSIMO 2026
ore 16:45 Premiazione Estemporanea di pittura

Durante tutta la giornata: banco di beneficenza, vendita dei piatti del POLENTONISSIMO dipinti a mano dalla pittrice Raffaella Goslino, fiera, esposizione di macchine agricole, esposizione di auto d'epoca, distribuzione del vino e vendita di prodotti tipici.

DALLE ORE 11:30 ALLE ORE 13:00 : POLENTA DA ASPORTO

LUNEDÌ 9 MARZO

ore 20:30 Tradizionale Polentino presso i locali del Castello (è gradita la prenotazione)



CASA DELLE SEMENTI DELLA VAL BORMIDA
UN SACCO DI SEMI
DOMENICA 8 MARZO
Giornata dedicata alla condivisione di semi, sapori e saporì contadini



20ª Mostra Mercato del prodotto tipico della Langa Astigiana
31ª Rassegna dei vecchi mestieri - VIII Estemporanea di pittura e Madonnari

8 Marzo 2026

VI EDIZIONE PRIMAVERILE

UN SACCO DI SEMI

GIORNATA DEDICATA ALLA CONDIVISIONE
DI SEMI, SAPERI E SAPORI CONTADINI

10:00 Apertura degli stand scambio semi

11:30 Visita al Mulino storico Polleri

12:30 Pranzo con la polenta preparata dalla Pro Loco
di Monastero Bormida per la Sagra del Polentonissimo

14:00 Visita al Mulino storico Polleri

15:00 Dimostrazione di Innesti e Intrecci

16:00 Momento formativo sulla tecnica agricola delle
Tre Sorelle che prevede la coltivazione sinergica di
mais, zucche e fagioli.

Unisciti a noi per condividere la biodiversità e
promuovere pratiche agricole sostenibili.
Porta i tuoi semi e talee, scopri nuove varietà e
impara a preservare la tradizione contadina.

MONASTERO BORMIDA
VIALE INDIPENDENZA

mulinodeisemi@gmail.com

@MulinoDeiSemi

il_mulino_dei_semi



Finanziato
dall'Unione europea

Dialogue between farmers and civil society on maintaining
biodiversity (agriculture) in European territories (Italy)