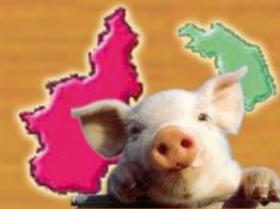


a 9 stelle



C'è il maiale tra Marche e Piemonte

6

Gioacchino Bonsignore di TG5 - Gusto anima la festa del Tagliere



Gruppi folkloristici e artisti di strada

8



Norcini al lavoro in presa diretta

9

Come raggiungere la Sagra

Autostrade A4 e A26, uscita Biandrate Biandrate, centro storico



Via Caccianotti (Area expo)



Piazzale della Chiesa (Area spettacoli e degustazioni nel Pala-Porcello e Pala-Salàm)

In caso di maltempo la manifestazione si terrà al coperto

Organizzato da:



Comune di Biandrate



Con il patrocinio e il contributo di:



Comune e Pro Loco di Biandrate declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose

Sagra del TAGLIERE

3ª Rassegna Regionale dei Salumi del Piemonte e delle Terre da Riso



Biandrate (NO) - 2/3 ottobre 2010

L'ingresso all'area manifestazioni è libero

Un evento...

1 La mostra mercato dei salumi tipici piemontesi e di risaia



2 Degustazioni e abbinamenti con la guida di Slow Food

3 Scopri un Piemonte al bacio tra un buon salame e un cacio



4 Il suono dei sapori: degustazioni a sfondo musicale



5 I piatti della nostra storia esaltano il Pala-Porcello

Sabato 2 ottobre

ore 20.00 PALA-PORCELLO (P.le Chiesa)

C'è il maiale tra Marche e Piemonte

Cena d'apertura incentrata sulla preparazione del maiale nelle cucine marchigiana e piemontese

MENÙ

Selezione di salumi della filiera "Io Nino" (Marche) e della risaia novarese

Costo € 25

Posti limitati
Prenotazione
obbligatoria

presso

Fiorista Antonione o
al nr. 334/6866327

Tacconi al 'Sgagg - tagliatelle spesse di farina di fave
al sugo di pomodoro e maiale (Marche)

Frittura di maiale in bagna alla biandrina (Piemonte)

Assaggio di Gorgonzola DOP dolce e piccante (Piemonte)

Torta alla "Melamorbida"

Vini: Pergola Rosso DOC di Terra Cruda (Marche)

Vespolina Ronco al Maso DOC di Rovellotti (Piemonte)

A seguire

Kermesse spettacolo teatral-musicale del
Gruppo folkloristico "Manghin e Manghina" di Galliate

Domenica 3 ottobre

ore 9.30 CENTRO STORICO (Via Caccianotti)

*Apertura mostra mercato dei salumi tipici
del Piemonte e delle terre di risaia*

Saranno rappresentate tutte le province piemontesi. In aggiunta banchi di assaggio di prodotti tipici vari: formaggi, pane, miele, vini, birre, grappe.

Sul percorso funzionerà un **chiosco del cibo da strada** a cura della Pro Loco, per la distribuzione di pane e salame, panini con salamella, hamburger, porchetta

La mostra mercato sarà animata da **trampolieri, giocolieri, clown, musicisti itineranti** e dalla spettacolare street band **Bandarotta Fraudolenta**

GLI APPUNTAMENTI AL PALA-PORCELLO

Dalle 12.30 alle 14 Risottata del caminànt

Risotto con salsiccia, pomodorini e scorzette di limone

Dalle 16.30 alle 18 Frittura alla biandrina o

Piatto assaggio di salumi caldi (cotechino, salame, mortadella)

Costo a degustazione € 3 (con bicchiere di vino o acqua)

I buoni degustazione si acquistano alle casse fino ad esaurimento scorte

GLI APPUNTAMENTI AL PALA-SALÀM

"Il suono dei sapori" ore 15, 16 e 17

3 proposte di degustazioni particolari di salumi, vini, pani e altre specialità, accompagnati da suggestioni musicali che invitano ad un emozionante "ascolto dei sapori", eseguite dagli strumentisti del Centro Vercelli Musica e intervallate da letture a tema dell'attore Roberto Sbaratto.

Conduzione di **Gioacchino Bonsignore del TG5 Gusto** e interventi tecnici di **Roberta Linda Calza, fiduciaria Slow Food** condotta di Novara

Costo a degustazione musicale guidata € 3

I buoni degustazione si acquistano alle casse fino ad esaurimento posti disponibili

"Piemonte al bacio tra un salame e un cacio"

ore 15.30 e 17.30

2 appuntamenti per palati raffinati: gran tagliere di affettati, salumi e formaggi esclusivi del Piemonte, abbinati a vini di pregio, selezionati dalla **Regione Piemonte** e dalla **Vineria dei Conti** di Biandrate e raccontati da **Roberta Linda Calza, fiduciaria Slow Food** condotta di Novara

Costo a tagliere € 5 (con calice di vino)

I buoni degustazione si acquistano alle casse fino ad esaurimento posti disponibili

"Norcini al lavoro in presa diretta" dalle 14.30

Smontaggio di una "pacca di maiale" da parte dei norcini marchigiani, con spiegazione delle varie fasi di lavoro a cura del prof. **Ivo Picchiarelli**, docente di cultura dell'alimentazione e studioso di tradizioni gastronomiche.

Assaggi espressi di pancetta e goletta alla piastra.

Costo a degustazione € 3 (con bicchiere di vino o acqua)

I buoni degustazione si acquistano alle casse fino ad esaurimento scorte

"La disfida del salàm d'la duja" ore 18.00

Sfida per l'assegnazione del "Premio Sagra del Tagliere 2010" al miglior salàm d'la duja in concorso tra i produttori partecipanti. Il verdetto sarà emesso da una giuria

popolare coordinata da Gioacchino Bonsignore di TG5 Gusto e Roberta Linda Calza di Slow Food, sulla base dei canoni della tradizione e dei criteri di analisi sensoriale dell'ONAS - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (colore, sapore, consistenza, profumo, etc.)

