



San Baudolino il nostro patrono

È passata la festività di Ogni Santi, e l'ormai più famoso e divertente Halloween, e in città si iniziano i preparativi per la festa del Santo patrono di Alessandria: San Baudolino. Come nelle migliori tradizioni in queste feste è stata preparata la Cisirà, la zuppa di ceci, che anche in Piemonte come in moltissime altre località italiane, ha una tradizione contadina antichissima. I legumi in generale in molte parti del mondo sono protagonisti di riti funerari, sia nell'antichità come oggi, per esempio, in Perù o in Messico, dove si preparano i Tamales di carne

fagioli e mais. Qui da noi si prepara la zuppa di ceci e maiale e, una volta, se ne lasciava un piatto sul tavolo, anche tutta la notte, perché si pensava che i morti tornassero sulla terra a portare doni ai bambini e per le fatiche del lungo viaggio, sia quello di andata che quello di ritorno, avessero bisogno di rifocillarsi. A questi riti oramai se ne sono aggiunti molti altri, tra cui, i bambini che la notte del 31 ottobre escono in giro per i loro quartieri a fare dolcetto o scherzetto. Questa festa a discapito di quello che si pensa è una tradizione antica dei celti, che si suole indentificare con la festa

Samhain che cadeva il 31 ottobre e coincideva, per il loro calendario, all'inizio del nuovo anno. Cintando le tradizioni non possiamo, dunque, non parlare della storia del nostro Santo Patrono, San Baudolino. Di lui si sa poco in effetti, perché bisogna considerare che era un eremita. Nato, nel 712 A.C., e morto, nel 744, in quella che oggi è Villa del Foro, una volta chiamata solo Foro. Il monaco benedettino Paolo Diacono ci porta alcune testimonianze di San Baudolino (Baudilio) vissuto quindi sotto il regno longobardo di Liutprando. Si raccontano alcuni aneddoti dei suoi

doni del miracolo e della profezia. Il primo è quello che durante una battuta di caccia il figlio di Re Liutprando, Anfuso, fosse stato colpito, per errore, molto gravemente con una freccia. Trasportato al castello, il Re mandò un messo a chiamare l'eremita per chiedere aiuto, ma una volta arrivato il messo, Baudolino gli disse, senza farlo parlare, che sapeva tutto ma che non poteva fare più niente per Anfuso, perché era già deceduto. Un altro aneddoto molto interessante, che spiega anche perché spesso venga raffigurato con delle oche intorno, è quello appunto

che lo rese protagonista con un'invasione di oche molto grandi nelle campagne intorno a Foro. Le oche divoravano e distruggevano tutto così fu chiamato Baudolino che alzando il pastorale le benedisse e pronunciò la parola "Andate", le oche dunque presero il volo e andarono via. Alla sua morte venne sepolto a Foro, successivamente però con la costruzione della città di Alessandria, intorno al 1168 molti si trasferirono da Foro alla città e portarono con loro le reliquie del santo e raccontando delle sue gesta e della sua integrità sparsero il culto di questo eremita, fino a che, la leggenda narra, nel 1174, San

La ricetta / Cisirà

- CECI secchi e ammollati - 600 gr
- COSTOLETTE DI MAIALE 4
- CIPOLLE 1
- PATATE 2
- PORRI 2
- CAROTE 1
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- CAVOLO VERZA 3 foglie
- SEDANO 1 costa
- ROSMARINO 2 rametti
- SALVIA 1 rametto
- ALLORO 3 foglie
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) q.b.
- SALE q.b.
- PEPE NERO q.b.

Se volete realizzare un'ottima zuppa di ceci piemontese, preparate un trito aromatico di un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia e uno spicchio di aglio. Aggiungete il trito in una padella con un po' d'olio e lasciate rosolare per 2 minuti. Mettete da parte. In una casseruola dai bordi alti versate i ceci con i porri e le carote tagliate a rondelle, la cipolla tagliata finemente, le foglie di verza tagliate finemente e il sedano con le patate tagliate a dadini. Quindi versate l'acqua fino a ricoprire tutti gli ingredienti.



Preparate e legate un mazzetto composto da un rametto di rosmarino, uno di salvia e qualche foglia di alloro e aggiungetelo ai ceci, darà ancora più sapore. Portate a bollire i ceci a casseruola coperta. A questo punto, quando la zuppa ha raggiunto il bollore, aggiungete le costine di maiale e il soffritto aromatico preparato precedentemente.

Proseguite la cottura a casseruola coperta e fiamma bassa per almeno 2 ore o anche qualcosa in più. Se si dovesse asciugare durante la cottura aggiungete un po' d'acqua. A cottura terminata, regolate di sale e pepe. Servite in ciotole di terracotta mettendo sul fondo una fetta di pane tostata e infine un giro d'olio a crudo.

Una provincia, mille feste

La Fiera di San Baudolino si terrà nei giorni di sabato 13 novembre e domenica 14 novembre. Come di consueto, organizzato dalla Camera di Commercio di Alessandria, in collaborazione con il Comune di Alessandria, la Regione Piemonte, le Associazioni di

categoria del Commercio, dell'Agricoltura e dell'Artigianato, ci saranno per le vie della città 150 bancarelle per la vendita di tartufi, vino, prodotti tipici locali, eccellenze dell'enogastronomia, spettacoli, musica e negozi aperti. Insomma, le vie si riempiono di profumi e prodotti del nostro

territorio, proprio quelli di cui abbiamo parlato nei nostri speciali. Subito dopo la Fiera di San Baudolino ci sarà un evento che sta riscuotendo sempre più consensi tra i tanti amanti del nostro piatto tipico: la bagna cauda. Con un weekend a novembre e uno a dicembre si festeggerà il Bagna Cauda Day.



Bagna Cauda Day La "quarta dose"

Per esorcizzare questi momenti difficili, l'Associazione Culturale Astigiana anche quest'anno, e questa volta in presenza, ripropone per la nona volta il Bagna Cauda Day. Quest'anno il motto è proprio "quarta dose", ideata per ironizzare un pochino su questo momento difficile. Il compito di interpretare il motto e creare il tipico bavagliolo della manifestazione è stato affidato al fumettista Sergio Ponchione. Insomma, dopo le vere e varie dosi del vaccino ecco che, la bagna cauda diventa la quarta dose, sia come scacciapensieri per la mente, creando un momento conviviale tra amici, sia perché come sappiamo l'aglio è un forte antisettico e mangiarlo, poi, favorisce il



distanziamento sociale!!! In due distinte occasioni si renderà omaggio alla bagna cauda: il weekend del 26-27-28/11 e il weekend del 03-04-05/12. Più di 100 i locali parteciperanno all'iniziativa proposta

dall'Associazione Culturale Astigiana sia in provincia di Asti sia in altre località del Piemonte, ovviamente tra queste anche le maggiori città della provincia di Alessandria, oltre che Torino, Verbania, Vercelli, Novara e Biella,

ma la festa si è espansa oltre i confini piemontesi e si troveranno ristoranti che parteciperanno all'iniziativa anche a Milano, Vicenza, Pavia e in Valle d'Aosta. La formula è sempre la stessa: in ogni ristorante la Bagna Cauda costerà 25€ e il vino, sponsorizzato da Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli, ne costerà 12. In omaggio verrà dato il bavagliolo tipico della manifestazione. Sulla scheda di ogni locale si troverà l'indicazione più importante, il semaforo della bagna cauda. Se è rosso, la pietanza sarà tradizionale, se è giallo sarà con aglio stemperato e se infine è verde, sarà senza aglio. Visitate il sito della manifestazione per trovare il ristorante più vicino e con la bagna cauda col colore del semaforo più adatta a voi: www.bagnacaudaday.it



Il 1° Novembre ritorna il "Vino Novello"

Sconti speciali sugli acquisti e possibilità di prenotare le confezioni regalo per il prossimo Natale.

Ai bambini sarà omaggiato un bellissimo libro, interessante anche per gli adulti.

Vi ASPETTIAMO!!!! APPOFITATENE

Consegne a domicilio in Piemonte, Lombardia, Liguria e Valle Aosta

Per maggiori info e per ordini: 0131710131 info@cantinamantovana.com www.cantinamantovana.com



La stagione delle massime eccellenze

RISTORANTE
LA CURIA
ENOTECA

RISTORANTE ENOTECA LA CURIA
Acqui Terme • Via Bollente 72 • 0144.356049
info@enotecalacuria.com • www.enotecalacuria.com





Le feste non finiscono qui, per i mesi di novembre e dicembre il tartufo continuerà a farla da padrona. A Murisengo e a Ovada si terranno le consuete Fiere del tartufo

Mostra Mercato vini e tartufi di Ovada

A Ovada si terrà, domenica 21 novembre, la Mostra Mercato dedicata a vini e tartufi, organizzata dalla Pro Loco di Ovada e del Monferrato Ovadese con la collaborazione dell'Enoteca Regionale di Ovada ed

il Patrocinio del Comune di Ovada. La manifestazione proporrà un omaggio all'enogastronomia del territorio con vini e tartufi. Molti i produttori vitivinicoli che proporranno i loro vini in banchetti allestiti in cortili e

sotto i porticati del centro storico, dall'altra parte i trifolai esporranno i loro pregiati prodotti. In piazza San Domenico poi molte le bancarelle che venderanno i prodotti tipici del nostro territorio.



Da novembre a dicembre per tuffarsi nel Natale

Ma la provincia e la città di Alessandria si arricchiranno di molte altre manifestazioni. Prima di tutto ricordiamo i Mercatini di Natale che si svolgeranno in Alessandria dal 03 dicembre fino al 6 gennaio 2022 nei giardini di Corso Crimea. Anche

quest'anno 15 casette di legno 3x2 con scintillanti luci di Natale, ci proporranno prodotti enogastronomici e artigianali tipici, per qualche regalino di Natale. Questo evento si terrà anche dal 3 dicembre fino al 26 ad Acqui Terme in Piazza Italia e vie adiacenti.

Si susseguiranno poi interessanti concorsi e piccole manifestazioni in tutta la città. Tra cui, quest'anno si gareggerà, di nuovo, per "Vetrine e Luci di Natale". Dove i negozi e gli esercizi in gara prepareranno suggestive ambientazioni natalizie e vincerà il più bello e coinvolgente.

Finiremo poi con la dolce Festa di Santa Lucia, anche in questo caso, la città verrà riempita con bancarelle e stand enogastronomici dei prodotti tipici, soprattutto delle bancarelle, intorno alla piazzetta di Santa Lucia, che venderanno i famosi lacabon dolce artigianale tipico di Alessandria fatto con miele e zucchero. Questa festa dedicata sia ai palati degli adulti, sarà soprattutto una

festa dedicata anche ai più piccolini, con dolci e tante leccornie in vendita. I lacabon sono difficili da preparare a casa, perché pur non avendo molti ingredienti, solo miele e zucchero, bisogna essere provvisti di forza e di un gancio dove attaccare, tirare e torcere l'impasto più volte mentre si solidifica. È quindi consigliato approfittare della festa per gustare quelli preparati dalle esperte mani dei nostri pasticceri.

Murisengo dove regna il tartufo



CA Murisengo invece è partita la 2ª Stagione del Tartufo Bianco del Monferrato e la 54ª edizione del Tartufo Trifola D'Or. Il 16 ottobre, e per un totale di nove settimane, si svolgerà la 2ª Stagione del Tartufo Bianco del Monferrato che quindi, si concluderà il 12 dicembre. All'interno di questo momento dedicato al Tartufo ci saranno due eventi della Trifola D'Or: la fiera si svolgerà domenica 14 novembre e 21 novembre. In queste due giornate ci sarà l'esposizione e la vendita dei tartufi Bianchi Pregiati e dei Tartufi Neri, la premiazione dell'esemplare migliore e centinaia di espositori di prodotti enogastronomici e artigianali del territorio. Ma anche presidi di slow food e street food, eat and go, con prodotti a km 0. Inoltre, si potranno fare passeggiate naturalistiche con la guida di "Camminare il Monferrato", assaggiare vini a cura del Consorzio di tutela Vini Colline

del Monferrato Casalese e partecipare a un corso sulle proprietà organolettiche del tartufo. Anche l'arte darà il suo contributo con un doppio omaggio a Dante Alighieri presso le chiese di Madonna delle Grazie e di Madonna della Neve. Ma la cosa bella è che, negli altri weekend da ottobre a dicembre, si potrà comunque godere delle prelibatezze dell'autunno con l'Angolo del Tartufo in Piazza Boario in cui ci sarà la vendita diretta di Tartufi Bianchi e Neri dalle 10 alle 16. Si potranno comprare i prodotti tipici del territorio a Km 0 nel Temporary Store Targato Murisengo in Via Asti 2. Ci saranno anche varie esperienze outdoor come tour guidati in e-bike, nordic walking e enotrekking o una ricerca simulata con un trifolau e il suo cane. Visitate il sito per vedere in che luoghi si svolge la manifestazione, i ristoranti e le sistemazioni per dormire: www.fieradeltartufo.net

I segreti della bagna cauda

La ricetta tradizionale Semaforo Rosso!

Ingredienti per 12 persone:
12 teste di aglio, 6 bicchieri da vino di olio d'oliva (extravergine ndr) e, se possibile, un bicchierino di olio di noci, 6 etti di acciughe rosse di Spagna. Pelate l'aglio, eliminate il germoglio interno, raccogliete gli spicchi così trattati in un pentolino e copriteli con latte fresco. Portate a bollire, poi abbassate il fuoco e lasciate sobbollire pianissimo per 15/20 minuti, fino a quando l'aglio abbia raggiunto una consistenza molto morbida. Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio. Porre l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaino di legno e avendo cura che non prenda colore; aggiungere poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate, rimestandole delicatamente. Coprire con il restante



olio e portare l'ingotolo a cottura a fuoco lento per una mezz'ora, badando che la bagna non frigga. Al termine della cottura si potrà aggiungere, se piace un sapore più morbido, un pezzetto di burro freschissimo. Versare la bagna negli appositi "fujot" (fornellini di coccio) e accompagnarla con le seguenti verdure: crude: cardi gobbi di Nizza Monferrato, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto graspa,

cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino barbera; cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca frita, peperoni arrostiti. È tradizione raccogliere alla fine lo "spesso della bagna" strapazzandovi dentro l'uovo.

Il galateo Il galateo della Bagna Cauda vieta di fare "palot" e si può concludere con uovo e tartufo - Esiste un "galateo" comportamentale del mangiatore di Bagna Cauda che vieta ad esempio di

"caricare" eccessivamente il proprio boccone usando foglie di cavolo o altri pezzi di verdura a mo' di "palot" (paletta) raccogliendo troppa parte "ricca" della salsa. Sconveniente anche intingere pezzi di verdura già morsicati, o il pane che, imbevendosi, ne asporterebbe disoneste quantità. I neofiti della Bagna facciano attenzione ai primi bocconi, la scottatura è un'eventualità molto frequente. Si intinge tutti insieme in un'allegria e vocante confusione: non ci sono turni né altri formalismi da rispettare. Il rito finale prevede in molti casi che nel dian ancora caldo si faccia cuocere lentamente un uovo di gallina o di quaglia strapazzato, che si può arricchire con una "grattatina" di tartufo bianco. Diffusa anche la presenza del brodo caldo con funzioni "detergenti" d'apertura dello stomaco in vista della Bagna Cauda o di chiusura a conclusione del rito. La Delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina, in data 7 febbraio 2005, ha registrato una ricetta "da ritenersi la più affidabile e tramandabile". Da lacucinaitaliana.it

Il futuro che vogliamo

La parola d'ordine è svagarsi. È passare del tempo di qualità con la nostra famiglia e i nostri amici, gustandoci i prodotti del territorio e visitando città vicine, in cui magari non siamo comunque mai andati. La parola d'ordine è svuotare la testa da questi difficili due anni in cui non abbiamo potuto godere di questi momenti di festa che preludono al Natale. Le parole chiave sono ricominciare e ripartire. Sia per noi, ma anche per tutte quelle attività che vivono di queste manifestazioni e dei loro prodotti tipici e il loro artigianato. Insomma, innamoriamoci dei prodotti preparati da mani esperte e piene di passione dei nostri artigiani e godiamocene con amici e famigliari. Diletta Teloni



CIOCCOLATO

ALESSANDRIA - VIA BISSATI 26
www.cioccolato26.it



Bentornato Autunno



di MARTINI & C.

Alessandria
Via San Lorenzo 92 - Tel. 0131 265454

federicomartini1@yahoo.it
pastafresca.lamoderna@lamiapec.it

Consegne a domicilio

