



Le Giornate del Gran Bollito Misto - il Bue incontra il Cappone -

Dal 1° al 15 dicembre 2019

Domenica 1° DICEMBRE

NIZZA MONFERRATO

Fiera del Bue Grasso e del Manzo di Razza Piemontese

Ore 8:00 - Esposizione dei capi

Ore 8:00/16:00 - Mercato di Campagna Amica

Ore 10:00/16:00 - Distribuzione Bollito NON-STOP pranzo a buffet

Ore 10:30 - Valutazione dei capi e passerella dei carri con buoi per le vie del centro

Ore 12:00 - Premiazione dei capi migliori

Conduce il giornalista Mediaset Beppe Gandolfo

FORO BOARIO - Piazza Garibaldi

GRAN BOLLITO NON-STOP PRANZO A BUFFET

| | |
|--|---------|
| Carne Cruda di Bue Piemontese | 5,00 € |
| Agnolotti di Bue al Burro e Salvia | 5,00 € |
| Gran Bollito Misto di Bue di razza Piemontese con Cappone e Bagnèt | 15,00 € |
| Dolce | 3,00 € |
| Vino Barbera d'Asti DOCG dell'Enoteca Regionale di Nizza | |

Info e prenotazioni: 0141 720500 – www.mangiofuori.com

Domenica 8 DICEMBRE

SAN DAMIANO D'ASTI

Fiera Storica del Cappone

Ore 8:00 - Esposizione dei capi

Ore 9:00 - Mercatino dell'antiquariato, dell'hobbistica e piccoli animali - Animazioni musicali

Ore 10:00 – Inaugurazione Fiera Storica del Cappone

Ore 10:30 - In Municipio: “Cerimonia di iniziazione del Cappone fra i sette ammennicoli del Gran Bollito Misto” con la partecipazione dello chef Diego Bongiovanni della trasmissione Tv

“La Prova del Cuoco” e gli interventi di Maria Luisa Amerio, medico chirurgo dietologo, e Fausto Solito, medico veterinario

Ore 11:30 - **Distribuzione del brodo di cappone - Premiazione capi migliori**

Ore 12:30 - **Pranzo con menù completo nel Foro Boario**

FORO BOARIO - Piazza 1275

MENÙ FISSO € 30,00

| |
|--|
| Insalata di Cappone San Damiano |
| Agnolotti di Bue al Burro e Salvia |
| Flan di Cardi con Fonduta |
| Cappelletti in Brodo di Cappone San Damiano |
| Gran Bollito Misto con Cappone San Damiano e Bue di razza Piemontese |
| Contorno e Salse di accompagnamento alle Carni |
| Semifreddo allo Zabaglione |
| Vino Barbera d’Asti DOCG delle Colline Alfieri, Acqua e Caffè |

Info e prenotazioni: 0141 975056 – www.mangiofuori.com

Sabato 14 DICEMBRE

VESIME

Tradizionale Fiera del Cappone

Ore 7:30 - **Esposizione dei tradizionali capponi ruspanti di produzione locale - Incontro con i capponi di San Damiano e con i buoi di Nizza M.**

Ore 9:00 - **Mercato dei produttori agricoli e degli ambulanti lungo il centro storico**

Ore 10:00 - **Premiazione dei migliori capponi**

Ore 12:00 - **Apertura stand gastronomici**

Menù a scelta nel Museo della Pietra

MUSEO DELLA PIETRA - Via Santa Lucia 7

MENÙ A SCELTA

| | |
|--|---------|
| Gran Bollito Misto con Cappone di Vesime e Bue di razza Piemontese | € 15,00 |
| Ravioli al Plin in Brodo | € 6,00 |
| Dolce | € 3,00 |
| Vino Barbera d’Asti DOCG dei Produttori Locali | |

info: 320 8858836 prenotazioni: 334 2416500 – www.mangiofuori.com

DA DOMENICA 1 A DOMENICA 15 DICEMBRE

RASSEGNA NEGLI AGRITURISMI TERRANOSTRA CAMPAGNA AMICA

E NEI RISTORANTI ADERENTI

[INFO E PRENOTAZIONI WWW.MANGIOFUORI.COM](http://WWW.MANGIOFUORI.COM)