

Azienda Speciale della Camera di Commercio di Asti

FESTIVAL DELLE SAGRE

Asti - Piazza Campo del Palio - Domenica 12 Settembre
2010



Niente come il vino identifica nel mondo Asti e la sua provincia. Per rendere omaggio in patria a questo ambasciatore universale, da 37 anni si celebra ogni seconda domenica di settembre, sotto il segno della **Douja d'Or**, il **Festival delle Sagre**, una grande giornata di festa che è stata definita "la più vera rappresentazione di vita contadina".

Oltre 40 pro-loco della provincia di Asti propongono le loro specialità gastronomiche, accompagnate da vini DOC astigiani, nel ristorante all'aperto che è arricchito dai caratteristici bicchieri di vetro da osteria, dai piatti di carta e dalle posate di materiale biodegradabile, simbolo del passato e del futuro allo stesso tempo, il tutto impreziosito da ombrelloni e colorate tovaglie che arredano la piazza insieme alle casette delle pro-loco, conferendo all'insieme quel pizzico di allegria e gioiosità che renderanno il Festival delle Sagre una giornata memorabile.



Il tutto dopo la suggestiva sfilata che si snoda per le vie della città, animata da più di tremila figuranti in autentici abiti d'epoca, trattori, arnesi del mestiere, che rappresentano i valori e le tradizioni di questa magnifica terra. La sfilata è l'appuntamento fisso per coloro che ogni anno vogliono assaporare il gusto delle cose semplici di un tempo, dei personaggi della campagna che mantengono vive nella storia quelle consuetudini che affondano le radici in queste colline.

FESTIVAL DELLE SAGRE

Asti - Piazza Campo del Palio - Domenica 12 Settembre
2010

Il programma della manifestazione

Sabato 11 settembre

Ore 19,00

Anteprima del Festival delle Sagre: in Piazza Campo del Palio le pro-loco servono le loro specialità gastronomiche

Domenica 12 settembre



Ore 9,15

Da Piazza Marconi partenza della sfilata. Tremila personaggi sui carri trainati da trattori, buoi e cavalli, rappresentano le scene più significative della vita e dell'antica civiltà contadina.

La sfilata si snoda lungo le [vie del centro cittadino](#).



Ore 11,30

Nel "villaggio gastronomico" di Piazza Campo del Palio inizia la distribuzione al pubblico dell'imponente menù di cucina di campagna realizzato dalle oltre 40 pro-loco. La festa dura fino a notte inoltrata quando si esauriscono le scorte.

Presso il "villaggio gastronomico" di Piazza Campo del Palio sarà riservata ai diversamente abili una postazione curata dai volontari dell' AISLA.

Nel pomeriggio e in serata: momenti di intrattenimento a cura dei gruppi

FESTIVAL DELLE SAGRE

Asti - Piazza Campo del Palio - Domenica 12 Settembre
2010



La campagna nel cuore della città

Domenica mattina alle ore 9,15 partirà da corso Matteotti, percorrendo le [vie cittadine](#), un lunghissimo corteo.

La sfilata è senza dubbio il momento più spettacolare e coinvolgente del Festival.

3000 personaggi con abiti autentici dei primi decenni del '900, attrezzi e strumenti da lavoro, suppellettili, mobili ed arredi d'ogni genere, vetusti trattori a testa calda e macchine agricole che hanno segnato la storia della fatica nelle campagne e la riproduzione sapiente di riti e consuetudini di un'epoca lontana.

250 carri trainati da vecchi trattori e un variegato sorprendente piccolo zoo domestico con buoi, cavalli, muli, asinelli, caprette, oche, anatre, cani da tartufo, polli e tacchini.



Il corteo riproporrà le scene più significative della vita e dell'antica civiltà contadina. *"Un anno in un giorno"* può essere la sintesi di questa sfilata, un vero museo vivente. Il corteo è ritmato dal susseguirsi delle stagioni.

Per circa due ore il corteo si snoda per le [vie del centro cittadino](#) fra due ali ininterrotte di folla, suscitando partecipazione, curiosità, ammirazione, applausi e, molto spesso, commozone.

Il corteo non ha nulla a che spartire con una semplice sfilata comunemente intesa. Non c'è in essa alcuna finzione superficiale: tutto è rigorosamente autentico dagli arnesi, alle macchine, ai personaggi.



Inverno: briciole d'inverno

Cellarengo	Il ciclo del legno: taglio, contrattazione e lavorazione
Mombercelli	Quando il cinema, la radio, la televisione sono arrivati nelle nostre campagne
Monastero Bormida	Quando non c'era la mutua
Sessant	Dal latte al formaggio
Moncalvo	Il mercato del giovedì

Valenzani	Gli antichi mestieri
Cessole	La castagna: raccolta, essiccazione e battitura
Revignano	Andùma a viè (la veglia nella stalla)
Primavera: mogli e buoi	
Montiglio Monferrato	L'acqua elemento essenziale di vita e di lavoro nel Monferrato agli inizi del '900
Revigliasco	Le ciliegie
Boglietto di Costigliole	I Principi di Savoia a Boglietto
Corsione	Al forno come una volta
Nizza Monferrato	Nizza Monferrato: terra di botti e di vino
Santa Caterina di Rocca d'Arazzo	"sempre e comunque donna"
Costigliole	Il vino nuovo della luna di marzo
Rocchetta Tanaro	Rocchetta: il suo fiume, la sua storia
Montegrosso	L'arciconfraternita dei "bati" (la festa della carità)
Estate: storie sotto il sole	
Viarigi	La filossera
Refrancore	Il ciclo del fagiolo
Grazzano Badoglio	La festa per l'arrivo in paese del nuovo parroco all'inizio del '900
Montechiaro	Intervento dei pompieri contadini
Callianetto	Il ciclo della canapa
Villanova	Il ciclo del grano
Mongardino	'l martinèt (il maglio) d'Mungardin e l'antica fabbricazione degli attrezzi agricoli
Quarto	La corsa degli asini
San Damiano	La Festa 'd San Roc
Castello di Annone	Il mercato del martedì
Motta di Costigliole	Il ciclo del peperone
Azzano	La festa patronale di S. Giacomo
Isola d'Asti	Le stagioni sul Tanaro

Portacomaro	'I balun a brassal (l'antico gioco del pallone col bracciale)
<i>Autunno: vendemmie, stregoni e santi</i>	
Villafranca	La leva
Palucco	L'aratro nel tempo
Villa San Secondo	La macinazione del granoturco
Castellero	Raccolta e lavorazione della nocciola
Cortazzone	L'ultimo viaggio
Canelli	La vendemmia
Casabianca	'I carbùn d'na vira (taglio e commercio della legna)
Chiusano	La pèssera: quando nasce un bambino a Chiusano
Cunico	La vinificazione
Calliano	Momenti di vita paesana
Castagnole Monferrato	Momenti di vita al tempo del tramwaj
San Marzanotto	La vittoria di San Marzanotto alle feste vendemmiali del 1927
Antignano	L'esodo dalla campagna verso la fabbrica negli anni '50
Serravalle	La zucca nella vita: tradizione e cultura contadina

FESTIVAL DELLE SAGRE

Asti - Piazza Campo del Palio - Domenica 12 Settembre
2010

Tutti a tavola con le pro-loco

La cucina costituisce, insieme alla sfilata, il risvolto più importante, di maggior valenza popolare e, per molti versi, più stupefacente del Festival.



Spolverando i ricettari, scritti ed orali, di generazioni di massaie contadine viene riproposto in una smisurata lista cibaria che nessun ristorante sarebbe mai stato in grado di esibire, tutto il patrimonio della gastronomia povera e borghese dell'Astigiano e del Monferrato, cucinato alla perfezione con ingredienti selezionati e controllati.

Al Festival delle Sagre c'è la possibilità di scegliere tra *oltre ottanta diversi manicaretti*, dolci, salati, asciutti ed in umido, tutti ricchi di sapore ed alcuni ormai inconsueti.

Insieme a ciascun piatto viene servita gratuitamente una *degustazione di vino Doc*, selezionato dall'[Onav](#).

Pro-loco	Piatto	Prezzo
Antignano	Tajarin di mais 8 file al sugo di coniglio	€ 3,00
	Crostata di mais con confettura di ciliegie	€ 1,50
Azzano	Risotto ai funghi	€ 3,00
	Il dolce dell'Abbazia	€ 1,50
Boglietto di Costigliole	Taglierini fatti in casa conditi con sugo di carne	€ 3,00
	Salame dolce della Val Tinella	€ 1,50
Callianetto	Gran fritto misto di Callianetto	€ 7,00
	Tortino 'd Gianduja	€ 1,00

Calliano	Agnolotti d'asino	€ 4,00
	Salamini d'asino	€ 1,50
Canelli	Frittata di farina di ceci con erbe aromatiche (farinata)	€ 2,70
Casabianca	Pulenta e merluss cumudà (polenta e merluzzo in umido)	€ 3,50
	Salame dolce di Casabianca	€ 1,50
Castagnole Monferrato	Acciughe con bagnetto	€ 3,00
	Pesche al Ruchè	€ 1,80
Castellero	"Fundent" (fondenti di nocciole)	€ 1,50
	Croccanti di nocciole	€ 1,50
Castello di Annone	Lasagnette della vigilia (condite con aglio e acciughe)	€ 3,00
	Torta dell'abbondanza	€ 1,50
Cellarengo	Tinche in carpione	€ 5,00
	Salame di trippa condito	€ 2,70
Cessole	Frittelle salate alla campagnola	€ 2,20
Chiusano	Frittelle di mele	€ 1,50
Corsione	Torta di mele	€ 2,70
Cortazzone	Tagliatelle all'uovo con tartufo	€ 4,50
	Focaccia di mele	€ 1,50

Costigliole	Ravioli con il "plin"	€ 3,50
	"Bunèt" di Costigliole	€ 1,50
Cunico	Gnocchi alla Cunichese	€ 3,00
Grazzano Badoglio	"Soma d'aj" con vino ed uva	€ 1,50
	Pane arrostito alla fiamma con pomodoro	€ 1,50
Isola d'Asti	"Baciua" (soffice zampino di maiale lessato, posto sotto aceto aromatizzato e quindi impanato e fritto in padella) con bagnetto	€ 3,00
	Frittura di lumache	€ 4,50
Mombercelli	"Friciula" (frittella salata) con lardo o salame cotto	€ 2,20
Monastero Bormida	"Puccia" di Monastero (soffice polenta sciolta nel minestrone di fagioli, condita con burro e formaggio)	€ 2,70
	Robiola di Roccaverano con pane cotto nel forno a legna e mostarda di uva Moscato	€ 1,80
Moncalvo	Suntuoso bollito misto di Moncalvo	€ 5,50
	Panna cotta	€ 1,30
Mongardino	Risotto alla Barbera d'Asti	€ 3,00
	Antico "mun" (mattone dolce)	€ 1,50
Montechiaro	Polenta con funghi	€ 2,70
	Crema dolce di Montechiaro in pasta sfoglia	€ 1,50
Montegrosso	Gran fritto misto alla moda di Montegrosso	€ 7,00
Montiglio Monferrato	Rolata di coniglio con funghi e polenta	€ 4,30

	Torta di nocciole e Malvasia	€ 2,00
Motta di Costigliole	Gran "bagna cauda" con peperoni e verdure di stagione	€ 3,80
	Crostoni rustici al peperone giallo	€ 1,00
Nizza Monferrato	"Belecauda" (farinata di ceci)	€ 2,70
Palucco	Lingua in salsa verde	€ 2,90
	"Friciö" (frittelle dolci del contadino)	€ 1,50
Portacomaro	Gran fritto misto di Portacomaro	€ 7,00
	Torta di castagne	€ 1,50
Quarto	Tagliatelle al sugo di cinghiale	€ 3,00
	Rotolo al cacao con nocciole	€ 1,50
Refrancore	Fagioli buoni di Refrancore con cotica e zampino	€ 2,50
	Finocchini e zabaglione	€ 1,80
	Finocchini e Moscato d'Asti	€ 1,50
Revigliasco	Stufato di vitellone piemontese alla Barbera d'Asti	€ 4,00
Revignano	Zabaglione al Moscato d'Asti	€ 1,80
	"Bunèt" della nonna	€ 1,50
Rocchetta Tanaro	Rustica ai formaggi	€ 1,80
	Alborelle fritte	€ 2,50
S.Caterina di Rocca d'Arazzo	Agnolotti al sugo di carne	€ 3,50

	"Antico bodino di casa Savoia"	€ 1,50
San Damiano	Salsiccia alla Barbera d'Asti	€ 3,00
San Marzanotto	Polenta arrostita sulla brace con salsiccia e peperonata	€ 3,50
	Lardo macinato, insaporito e spalmato sul pane	€ 1,50
Serravalle	Ceci e costine	€ 2,80
	Torta di zucca	€ 1,20
Sessant	Carne cruda all'Astigiana	€ 3,60
Valenzani	Polenta con bocconcini di cinghiale	€ 4,00
	Salamini di cinghiale	€ 1,50
Viarigi	Agnolotti alla moda di Viarigi conditi con sugo di arrosto	€ 3,50
Villafranca	Tagliatelle ai funghi porcini	€ 3,00
	"Bunèt" al cioccolato	€ 1,50
Villanova	Rane fritte	€ 4,30
	Pesche ripiene al cioccolato	€ 1,50
Villa San Secondo	Carpionata di cotolette e frittatine alle erbe con contorno di fagioli bumbardin	€ 3,70
	Frittelle di mele	€ 1,50

...e con le pro-loco ospiti

Salussola	Panissa	€ 3,50
-----------	---------	--------

	Frollini di riso	€ 1,50
Valledolmo	Tipico antipasto con formaggi canestrati siciliani, salsiccia, olive, pomodoro secco e caponata di melanzane	€ 3,00
	Pasta alla norma	€ 3,50

FESTIVAL DELLE SAGRE

Asti - Piazza Campo del Palio - Domenica 12 Settembre 2010

Il villaggio del Festival

Le pro-loco che partecipano al Festival delle Sagre allestiscono, sulla sconfinata Piazza Campo del Palio, uno stand per la preparazione e la distribuzione del proprio piatto caratteristico.

Parlare di stand è quanto mai improprio dal momento che si tratta di vere e proprie casette in miniatura, piccole casine-ristorante costruite le une vicino alle altre, intervallate da tavoli, panche e dehors, per dare vita alla più grande trattoria all'aperto che si conosca.

In mattoni o in legno, sono erette con perizia ed abilità e con scrupolosa considerazione delle sfumature in modo da riprodurre fedelmente antiche abitazioni, osterie, locande, rustici con tanto di fienile, botteghe, forni: tutte con con la copertura in autentici coppi, con vere grondaie, finestre e ringhiere.

In questo villaggio delle meraviglie che, per incanto, nasce, vive e svanisce nel breve volgere di quarantott'ore, tra la sera di venerdì e la notte di domenica, nulla è lasciato al caso ed all'improvvisazione ma, al contrario, tutto è improntato alla più grande serietà e determinazione per la predisposizione di impianti che rispondano ad esigenze di confort per il pubblico, di efficienza e di funzionalità, ma che si inseriscano altresì nel discorso di celebrazione per la predisposizione di impianti che rispondano ad esigenze di confort per il pubblico, di efficienza e funzionalità, ma che si inseriscano altresì nel discorso di celebrazione del mondo contadino che si porta avanti con il Festival delle Sagre, nel pieno rispetto di quei canoni di veridicità che ne costituiscono il fondamento. Acquista pertanto speciale rilevanza la proprietà dell'arredamento e dell'ambientazione con soluzioni tanto felici e precise che alcune delle strutture appaiono come locali emblematici in cui il tempo si è fermato, tanto credibili appaiono le soluzioni adottate per gli interni. Si va dal pavimento in cotto d'epoca al portone a pannelli intagliati, dai centrini e dai paralumi fatti a mano alle tendine ricamate, dai grandi ritratti ovali dei nonni appesi alle pareti, alle angoliere pregiate ed alle madie dell'ottocento - appetibili da ogni collezionista - dalle sedie e dai tavoli lucidi e profumati della sala ai banconi d'osteria, dalla credenza austera al buffet con le antine dai vetri colorati. E poi, un po' ovunque, fanno bella mostra di sé attrezzi agricoli del passato ormai rari come gioghi, tridenti, rastrelli, zappe e roncole, setacci, paioli e pentole, botti, tini, bigonze e torchi, arcolai, fusi e rocche, bordature e finimenti per cavalli ed, ancora, innumerevoli addobbi naturali come tralci di vite e grappoli d'uva, trecce d'aglio, collane di cotechini, enormi zucche, ceste di peperoni, rigogliosi vasi di fiori e pannocchie di granoturco.



Tutto intorno a far corona e festa, in un mescolarsi continuo di canti e suoni, ci sono piccole orchestre, una ruota panoramica, il baraccone dei pesciolini rossi, un vecchio tiro a segno: l'atmosfera è gioiosa all'insegna della spontaneità e del sano divertimento. Si va avanti fino a tardi, fino a quando non si è consumata l'ultima porzione disponibile e non si è bevuto l'ultimo bicchiere di quel mare di vino generoso gratuitamente offerto a tutti.