

CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



VISIT
MONCALIERI



CARIPAZZARELLA
LAGRANGE



FRATELLI
BUSCH

L'EVENTO ADERISCE A

GUSTO
Festival

OTTOBRE 2024

PALAEXPO MONCALIERI



Sua Maestà Il Bollito

LA TRADIZIONE, DAL 1400

SABATO

19 OTTOBRE

ORE 20:00

Gran Fritto Misto alla Piemontese

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
PROLOCOMONCALIERI@GMAIL.COM
TEL. 011 64 07 428**

DOMENICA

20 OTTOBRE

DALLE ORE 12:00

Sua Maestà Il Bollito

INGRESSO LIBERO

**MAGGIORI INFO SU
VISITMONCALIERI.IT**



Sabato 19 ottobre

ore 20:00

Cena con Gran Fritto Misto alla Piemontese
A cura de *La Taverna di Frà Fiusch* con lo Chef Ugo Fontanone.

Menù

Strudel di porri e fonduta
Gran Fritto Misto alla Piemontese
Quasi un Bounet
Vini (Freisa e Bonarda) e acqua
Pane e grissini
Caffè



Costo: Euro 35,00 a persona

Menù bimbi

Costo: Euro 15,00 a persona

Prenotazione obbligatoria:

Telefonando a 011 6407428 · 334 9431539

Oppure scrivendo a prolocomoncalieri@gmail.com

Domenica 20 ottobre

ore 10:00

Cerimonia ufficiale di apertura di Sua Maestà il Bollito,
alla presenza delle istituzioni civili e militari, con
esibizione della Filarmonica di Moncalieri

ore 10:30

Apertura esposizione delle bancarelle di vario tipo
merceologico ed artigianale e dimostrazioni pratiche dei
Maestri scultori del legno dell'Associazione "Intaglio e
Scultura" di Rivoli (TO)

ore 12:00

Inizio della distribuzione del Bollito cotto nel Pentolone

ore 12:30

Pranzo con Sua Maestà il Bollito

Menù

Porzione di Bollito misto con bagnetto verde
Pane
Dolce
1 bicchiere di vino o 1 bottiglietta d'acqua

Costo: Euro 15,00 a persona

ore 19:00

Chiusura evento

Sua Maestà il Bollito

Sua Maestà il Bollito propone e raccomanda la carne in vendita nelle macellerie aderenti all'Associazione Macellai di Moncalieri. Il Gran Bollito misto alla Piemontese è cucinato durante la fiera in un enorme Pentolone, in una quantità pari a 1.500 kg di tagli stupendi di carne per bollito, bovina (punta, caramella, muscoli, cappello del prete, testina, lingua) e suina (cotechino). Raggiunto il giusto punto di cottura, comincia la distribuzione alle persone presenti che vogliono gustare la prelibatezza di un Bollito eccelso: Sua Maestà il Bollito.

Una parte del ricavato, anche quest'anno, sarà devoluta in beneficenza.

Giorgio Tesio

Presidente Associazione Macellai Moncalieri

Gran Fritto Misto alla Piemontese

La particolarità del Fritto Misto alla Piemontese trova le sue origini in una cucina molto povera e basata su materie prime differenti fra loro radunate tutte insieme: dolce e salato, verdura e frutta, una sorta di insalatona fritta.

La tradizione prevede infatti che si dovrebbe servire tutto nello stesso piatto, proprio come un'insalatona.

I pezzi più tradizionali sono le frattaglie (facenti parte del mangiare più povero) abbinata a frutti locali come mele e pere, un dolce tipico del Piemonte come l'amaretto, semolino classico o al cioccolato (quello che, una volta, si chiamava polenta fritta), verdura e tanto altro. Ogni pezzo viene passato prima nella farina, poi nell'uovo e poi nel pane pesto. La differenza la fa proprio la frittura rigorosamente eseguita al momento, perché è fondamentale servire calda ogni singola parte ai commensali.

Chef Ugo Fontanone

La Taverna di Frà Fiusch

ASSOCIAZIONE MACELLAI MONCALIERI

Moncalieri

Bucun	→	Strada Genova 172
Burzio	→	Strada Genova 58/4
Curallo	→	Strada Genova 110
Poretta	→	Piazza A. Ferdinando 1
Pianta	→	Via del Ballo 1
Scattolon	→	Strada Genova 32
Spagna	→	Via Cavour 17
Tesio • Carboni	→	Via G. Boccardo 2

Lombriasco

Golzio → Via Griffa 2

Nichelino

Cruda & Cotta → Via Cuneo 32

Torino

Farina	→	Via Genova 85
Fortarezza	→	Corso Moncalieri 244
Gadaleta	→	Piazza Dante Livio Bianco 2
Ligorio	→	Via Nizza 391

Trofarello

Perinetto	→	Strada Torino 62
Nada	→	Via Roma 3



GUSTO
Festival

**Scopri tutti
gli appuntamenti
di Gusto Festival**

