

# TAVOLE A TAVOLA

## la cucina tradizionale a regola d'arte

Il *format* presenta in esposizione la collezione di disegni dell'artista **Cecilia Prete** che illustra le ricette raccolte dal gastronomo **Luigi Bruni** nei libri della serie *PIATTI ALESSANDRINI* pubblicati da VICOLO DEL PAVONE Edizioni di Castelnuovo Scivia e, in consultazione, una copia del volume *ATLANTE STORICO ALESSANDRINO* edito dal Gruppo De Agostini per la Fondazione C.R.A.. La **mostra** e gli **eventi conviviali** nella sua "cornice" sono svolti in località e *location* emblematiche e delineano un percorso culturale che, come l'anno scorso all'insegna dell'ANNO DEL CIBO ITALIANO e nei programmi europei GIORNATA DELLA CREATIVITÀ e ANNO DEL PATRIMONIO CULTURALE, nel 2019 è proposto sul tema **CUCINA TERRITORIALE E LESSICO DIALETTALE** e incluso nel *calendario* dell'ANNO INTERNAZIONALE DELLE LINGUE INDIGENE coordinato dall'UNESCO.



Iniziativa organizzata dall'Associazione culturale **DIRE FARE DISEGNARE** di Casale Monferrato in collaborazione con **VICOLO DEL PAVONE** Edizioni di Castelnuovo Scivia, **team MONFERRATO HOSPITALITY & HANDMADE** e **CONTESTI TURISTICI**, *media-partner* **TORTONA OGGI** • **TUTTO PER LE GALLINE** • **VIAGGI FINO ALLA FINE DEL MONDO**, **AZIENDE AGRICOLE** alessandrine e **CENTRALE DEL LATTE DI ALESSANDRIA E ASTI**, con contributi di **SANBER** di Casale Monferrato e **SPALLA ORTOFRUTTICOLI** di Borgo San Martino e patrocini di **PROVINCIA DI ALESSANDRIA** • **ALEXALA** • **CONFAGRICOLTURA ALESSANDRIA**

### CASTELLO DI FRASSINELLO

Uno dei più antichi del Monferrato, nel Medioevo era una corte dei **marchesi aleramici** in cui si svolgevano assemblee e processi e nel Rinascimento una dimora dei **conti Gonzaga-Nemours**, che ne hanno abbellito la chiesetta, i saloni e le stanze con stupendi affreschi.

#### **sabato 30 MARZO ● manifestazione nel programma GOLOSARIA IN MONFERRATO**

Il pubblico potrà accedere al castello dalle 11 alle 19 a ingresso libero e negli spazi interni partecipando alle **visite guidate con degustazione** (h 11 e 15 / € 10 a persona ~ per informazioni e prenotazioni: CASTELLO DI FRASSINELLO, tel. 349.6447343 ).

Dalle 11 alle 19 alle bancarelle del **mercato** allestito nel cortile oppure, in caso di maltempo, sotto il porticato, artigiani, aziende e associazioni locali presenteranno le proprie produzioni, realizzazioni e attività e nel salone ricevimenti sarà esposta la **mostra TAVOLE A TAVOLA**.

Alle h 17 la **performance E BON!** sul tema CUCINA TERRITORIALE E LESSICO DIALETTALE all'insegna dell'ANNO INTERNAZIONALE DELLE LINGUE INDIGENE coordinato dall'UNESCO propone poesie e racconti in dialetto monferrino recitati da **Annita Della Valle** e brani in dialetto piemontese eseguiti dalla cantante e musicista **Simona Colonna** mentre lo *staff* servirà ai tavolini la **merenda sinoira** (consumazione non obbligatoria ~ una bibita, vino oppure succo di frutta, un piatto con 2 tipi di salumi, 4 tipi di formaggi e 1 uovo sodo con *pesti* di verdure, ciotolino di panna cotta e dolci alle nocciole / € 15 cad. ~ prenotazioni : 0142.469245 oppure 345.0674035 ).

### CASTELLO BOLOGNINI

Un monumento nazionale, è gestito dalla **FONDAZIONE BOLOGNINI**, uno storico centro di ricerca italiano dedito all'innovazione nei campi dell'agricoltura che vi ha sede e lo custodisce, è stato edificato come fortilizio, da **Beatrice della Scala Visconti** venne adibito a propria dimora estiva e abbellito e dal XV al XX secolo è stato il castello dei **conti Bolognini Attendolo Sforza**, il cui capostipite Matteo Mazzagatti il *Bolognino* fu un innovatore dei sistemi di agricoltura. Vi hanno soggiornato **Giacomo Casanova** e **Leonardo da Vinci**, che vi risiedeva per studiare la circolazione dell'acqua nel Lambro e progettare canali allora impiegati per il trasporto di prodotti agricoli a Milano (*Navigli*) e tuttora per l'irrigazione dei campi nelle zone comprese in passato nel Ducato di Milano e nel marchesato del Monferrato, oggi nelle regioni Lombardia e Piemonte e province di Alessandria, Lodi, Mantova, Milano, Pavia, Novara, Vercelli... la Pianura Padana che prima era di paludi e brughiere e le opere di bonifica e irrigazione dei terreni hanno reso rurale.

#### **dal 31 MARZO fino al 28 APRILE ● esposizione della mostra TAVOLE A TAVOLA**

In **esposizione** nelle *sale del presidio*, aperte al pubblico in occasione di eventi e per le visite ai Museo Morando Bolognini, Museo di Storia dell'Agricoltura e Museo del Pane

#### **domenica 31 MARZO - h 16,30 ● evento A TAVOLA CON LEONARDO**

Il pubblico potrà accedere al castello a ingresso libero ed entrare nei musei a pagamento con le visite guidate alle h 15 e 16 (informazioni: CASTELLO BOLOGNINI, tel. 0371-211140/41).

Il consueto rinfresco per l'inaugurazione della **mostra TAVOLE A TAVOLA** si svolgerà come una **merenda sinoira**, il tradizionale "spuntino" pomeridiano che durante le lunghe giornate di lavoro nella *bella stagione* i contadini consumavano in convivialità nei campi e nelle cascine. Ai partecipanti saranno offerte specialità eno-gastronomiche delle tradizioni lodigiana e alessandrina mentre, accompagnandosi al liuto, il musicista alessandrino Massimo Marchese interpreterà i *rebus musicali* composti da **Leonardo da Vinci**. Verranno proposti vini di *malvasia moscata* e formaggio *montébore*, che il "genio" conosceva e di cui ha lasciato testimonianze, rispettivamente di Azienda Vinicola **CASALONE** di Lu Monferrato e caseificio **VALLENOSTRA** della Val Borbera. I territori piemontesi saranno inoltre rappresentati da: *pane grosso* di Tortona prodotto con farina di aziende del **CONSORZIO SAN PASTORE**; *grissie* e grissini monferrini; *salame cotto* e *muletta* del salumificio **MIGLIETTA** di Madonnina di Crea; *robiola*, *tanarello*, *marengino*, uova della Val Bormida e altri prodotti locali tipici della **CENTRALE DEL LATTE DI ALESSANDRIA E ASTI**; *pesti* di verdure e dolci alle nocciole di **MANGÈ** di Casale Monferrato. L'iniziativa è realizzata con patrocini di **PROVINCIA DI ALESSANDRIA**, **ALEXALA** e **CONFAGRICOLTURA ALESSANDRIA** e grazie ai contributi di **SANBER** di Casale Monferrato, impresa specializzata in produzioni cartotecniche certificate FSC impiegate in edilizia e arredo e per coltivazioni verticali, imballaggio di prodotti agricoli e restauro di edifici antichi, e di **SPALLA ORTOFRUTTICOLI** di Borgo San Martino, azienda attiva dal 1880 e oggi, nello stabilimento con impianto fotovoltaico e pompe di calore certificato per la lavorazione dei prodotti BIO dal 2004, dotata di IFS FOOD versione 6 HIGHER LEVEL.