Sabato 18 ottobre 2025, ore 10.00
Cortile Palazzo del Monferrato – via San Lorenzo 21 –Alessandria

AGNOLOTTI DE.C.O.
STORIA, CULTURA, TERRITORIO, BIODIVERSITA'

Saluti istituzionali

Modera: Piero Bottino

Interventi

- *Il Festival del Raviolotto*
  Giada Menabò – Presidente Slow Food Alessandria e Colline Nicesi,

- *Agnolotto di Alessandria DE.C.O.*
  per tutelare e valorizzare un prodotto tipico, una ricetta tradizionale, così apprezzata, in stretta correlazione col territorio e la sua comunità
  Luigino Bruni- Storico della gastronomia locale

- *A scuola di Raviolotti, i ragazzi insegnano ai bambini*
  l'esperienza di preparare l'Agnolotto DE.C.O. di Alessandria con i bimbi della Scuola Primaria Morbelli – I.C. Sibilla Aleramo
  Laura Petricich, ristoratrice e docente di gastronomia, accompagnata dagli alunni del corso di cucina dell'En.AI.P. Piemonte ETS – Alessandria

- *La Scienza del Raviolotto*
  L'agnolotto nel mondo, dal raviolo al gyoza….
  Un agnolotto e un calzone sono uguali?... la scienza dice di si!!
  Il rabaton….il raviolo desnudo.
  Non si possono cucinare gli agnolotti sull'Everest, quindi godiamoceli qui, ora!!!
  Enrico D'Urso, classe 1986, laureato in fisica biomedica, docente di matematica e fisica, comunicatore della scienza.

- *Il paesaggio visto da chi cammina*
  L'importanza al giorno d'oggi di trasformare le emozioni vissute in cammino in benessere per tutti i giorni.
  Devis zamburlin – Capo Delegazione del FAI di Alessandria

- *Quel Cavolo d'Oro….*
  il Cavolo di San Giovanni, San Giuanëii, coltivato nelle fertili terre alluvionali, bagnate dall'Orba, il torrente che è stato nei secoli oggetto di intensa attività di "pesca dell'Oro"
  Daniele Cermelli – Membro della Comunità Slow Food per la Valorizzazione del Cavolo di San Giovanni, ricercatore dell'oro, gestore di Cascina Merlanetta di Casal Cermelli.

Al termine un assaggio di Raviolotti
accompagnati da un bicchiere di vino rosso del territorio
INGRESSO LIBERO