



CITTÀ DI ALESSANDRIA

UFFICIO STAMPA

*piazza della Libertà, 1 - 15121 Alessandria
ufficio.stampa@comune.alessandria.it*

Alessandria, 19 aprile 2024

comunicato stampa

LA SAN GIORGIO AL COMPLEANNO DELLA CITTÀ DI ALESSANDRIA

***TRENTUN RISTORANTI CON MENÙ DEGUSTAZIONE DEDICATI AD AGNOLOTTO E RAVIOLO
Venerdì 3, sabato 4 domenica 5 maggio***

Tre giornate dedicate all'Agnolotto e al Raviolo, questo il regalo che La San Giorgio 2024 porta in dono in occasione del Compleanno della Città di Alessandria, mettendo in primo piano la degustazione di questi prodotti tipici del nostro territorio, a cui ben trentun ristoranti della città e non solo si sono ispirati per offrire altrettanti menù, tutti quanti rigorosamente accompagnati da ottimi vini della zona.

La San Giorgio 2024 nella versione Enogastronomica ha concordato che il menù degustazione sia contenuto a 35,00 euro con piena libertà di ispirarsi alla tradizione ovvero di proporre innovazioni dedicate a stili di vita e gusti diversi, tenendo in debito conto anche eventuali intolleranze alimentari, che comunque rispecchiano lo schema antipasto, primo che sarà comunque a base di Agnolotto ovvero Raviolo, secondo, dolce, acqua e vino compresi (una bottiglia di vino del territorio ogni quattro commensali).

Non soltanto questo, perché da venerdì 3 maggio sino a domenica 5 maggio in piazzetta della Lega verrà allestito uno spazio dibattiti con la collaborazione della associazioni di agricoltori, CIA, Coldiretti, Confagricoltura dove saranno ospitati convegni a tema, tavoli di lavoro o moderni "show cooking", tutto quanto seguendo la filiera dal grano al piatto; avendo sempre quale soggetti principali Agnolotto e Raviolo, sarà affidata ad Alexala, venerdì 3 maggio, sempre in piazzetta della Lega, l'avvio dell'originale iniziativa.

ELENCO RISTORANTI SAN GIORGIO 2024 Enogastronomica

1. RISTORANTE LA PROSCIUTTERIA - via Piacenza nr 48

- ✓ Cipolla di magro ripiena, frittata di erbe aromatiche, raviolini fritti;
 - ✓ Agnolotti del Basso Monferrato;
 - ✓ Coniglio al Grignolino del Monferrato (zona di Vignale);
 - ✓ Misto di formaggi dell'Alessandrino;
 - ✓ Torta alla nocciola tonda gentile IGP Piemonte con crema di zabaione;
 - ✓ Acqua e vino.
-

2. ANTICO CAPPELVERDE - via San Pio V nr 26

- ✓ Flan di peperoni con fonduta di robiola de "la capra amica";
- ✓ Agnolotto Cappelverde con sugo di stufato;
- ✓ Rollata di faraona, salsa al Gavi e patate al forno;
- ✓ Polenta di Marengo con zabaione leggero;
- ✓ Acqua, vino selezionato dalle nostra cantina, caffè;
- ✓ amari e grappe esclusi.

3. RISTORANTE INTERNO – via Alessandro III nr 75

- ✓ Carpionata di primavera, tonno sott'olio alla piemontese, zucchine ripiene;
- ✓ Agnolotto di San Giorgio saltato al burro con pioggia di parmigiano 36 mesi;
- ✓ Rabaton di Litta con erbe di campo gratinati al forno;
- ✓ Torta di Tonda Gentile, con nocciole della nostra azienda agricola;
- ✓ Vino rosso Barbera (Cascina Garitina).

4. RISTORANTE L'ARCIMBOLDO – via Legnano nr 2

- ✓ Flan di piselli e fonduta di Parmigiano Reggiano;
- ✓ Raviolini del Plin della tradizione ripieno di carne e verdura oppure ripieni con ricotta e spinaci;
- ✓ Maialino da latte cotto a bassa temperatura, cipolle in agrodolce con uvetta sultanina e pinoli;
- ✓ Bunet (ricetta Arcimboldo);
- ✓ Vino proposto dal ristorante, acqua, caffè;
- ✓ sono esclusi gli alcolici e superalcolici.

5. RISTORANTE GALLO D'ORO – via Giuseppe Antonio Chenna nr 44

- ✓ Caponet su crema di pomodoro (involtino di verza, ripieno di carne e verdure, gratinato al forno);
- ✓ Agnolotti ripieni di brasato. Al sugo di stufato (pasta fresca, ripiena con carne di manzo);
- ✓ Salamini di manzo "del Mandrogne" alla griglia con patate al forno (manzo del territorio);
- ✓ Bonet (dolce al cucchiaino a base di amaretti e cacao);
- ✓ Acqua, vino del territorio.

6. RISTORANTE NAPOLEON - via Urbano Rattazzi nr 11

- ✓ Assaggio della nostra tartare alla francese;
- ✓ Gli immancabili agnolotti, brasato al Barbera;
- ✓ Salamino di vacca grigliato con bagnetto senza aglio;
- ✓ Crema al Moscato con la nostra meringa e frutti rossi;
- ✓ Acqua, vino un calice a persona oppure una bottiglia ogni 4 persone.

7. ANTICA CASA RAVA – largo Catania nr 12

- ✓ Lo S'tonnato (ricetta rivisitata del vitello tonnato, con crema di capperi e ceci);
- ✓ Gli Agnolotti di Antica Casa Rava (ripieni con brasato di soia al Barbera);
- ✓ Brasato di soia al Barbera con contorno di patate al forno;
- ✓ VegBunet;
- ✓ Acqua, calice di Barbera dei colli tortonesi, azienda Canevaro (1 bottiglia ogni 4)

8. AI DUE STORTI - via Milano nr 73

- ✓ Antipasto Misto con Tonno di Coniglio, Sformatino di Asparagi con Salsa al Castelmagno e Insalata Russa;
- ✓ Agnolotti con Sugo di Stufato al Barbera;
- ✓ Arrosto di Manzo all'Arneis e patate al Forno;
- ✓ Bùnnet,
- ✓ Acqua, un calice di vino a testa, una bottiglia ogni 4 paganti, Vini Società Agricola e Vitivinicola "Paschetta" s.s. Cascina La Valletta di Carpeneto (AL).

9. HOP MANGIARE DI BIRRA - via Arnaldo da Brescia nr 2

- ✓ Antipasto misto (Insalata russa "Homemade" – Salame nobile di Brignano – Robiola "fresca" di Roccaverano);
- ✓ Agnolotti allo stufato del Birraio (da noi prodotti utilizzando birra artigianale della provincia di Alessandria);
- ✓ Arrosto di manzo al forno con riduzione d'Abbazia;
- ✓ Torta di Nocciole Piemonte;
- ✓ Vino Barbera o Barbera Superiore DeAlessi – Tenuta S. Sebastiano – Lu Cuccaro.

10. MARCONI BISTROT – piazza Guglielmo Marconi nr 39

- ✓ Coppa dei carpioni, filetto di maiale, polpette tradizionali piemontesi, zucchine primaverili, in gel di carpione leggero al moscato d'asti, serviti in coppa oppure millefoglie di patate, radicchio tardivo, fonduta al Castelmagno, granella di nocciole;
- ✓ agnolotti di stufato, sugo di stufato al Barbera superiore di alba oppure ravioli di patate, burro e salvia, ragu' alla finanziaria piemontese, aria di datterino giallo;
- ✓ Guancia di Fassona Piemontese a bt, fondo al vino rosso, tortino di polenta al tartufo;
- ✓ Semifreddo allo zabajone, cialda di cioccolato, crumble alla nocciola;
- ✓ Vino rosso Barbera del Monferrato "campo moro" Accornero di Vignale, vino bianco Gavi Picollo di Gavi.

11. RISTORANTE DA DIEGO – galleria Guerci

- ✓ Tartare di tonno rosso con cruda di verdure e frutto della passione;
- ✓ Agnolotto con baccalà nocciole e robiola di Roccaverano;
- ✓ Calamaro ripieno alla mediterranea;
- ✓ Ghiacciata agli agrumi;
- ✓ Acqua, caffè e calice di Gavi inclusi.

12. RISTORANTE DE PALMA - via Savona nr 10

- ✓ Antica tartara delle langhe con fonduta di parmigiano;
- ✓ Agnolotti a scelta tra sugo di arrosto, burro e salvia o nel vino;
- ✓ Tonno di coniglio e salsa al basilico;
- ✓ Bunet della tradizione con gelato alla vaniglia;
- ✓ Bottiglia di vino rosso della azienda agricola Facchino di Rocca Grimalda, bottiglia di acqua compresa.

13. OSTERIA DEL VINACCIOLO - via Piacenza nr 44

- ✓ Tris di antipasti del territorio;
- ✓ Agnolotti con stufato oppure Risotto ai carciofi;
- ✓ Salamino di vacca del Mandrogno alla piastra oppure Asparagi all'alessandrina;
- ✓ Bonet della casa.
- ✓ Vino rosso Barbera e/o un bianco del territorio.

14. IL MOSCARDO - via Volturno nr 20

- ✓ Flan di asparagi con fonduta al parmigiano e zafferano;
- ✓ Agnolotti di stufato bio;
- ✓ Salamini di vacca bio alla piastra con tortino di patate e bagnetto verde piemontese;
- ✓ Pannacotta rum e amaretti;
- ✓ Barbera del Monferrato (cantina Buonaria Masio AL), acqua e caffè.

15. BISTROT CAVOUR - via Cavour nr 32

- ✓ Agnolotti al sugo d'arrosto;
- ✓ Tenera guancia di manzo al barbera, crema di patate alla senape antica;
- ✓ Bunet;
- ✓ Calice a scelta: vino bianco (Gavi bricco dei Guazzi) ovvero vino rosso (Barbera Bricco dei Guazzi).

16. OSTERIA DELLA LUNA IN BRODO - via Legnano nr 12

- ✓ Carne cruda con scaglie di Parmigiano, vitello tonnato classico, insalata russa;
- ✓ Agnolotti alla Monferrina con sugo di stufato;
- ✓ Faraona disossata e farcita con patate al rosmarino;
- ✓ Bunet;
- ✓ Acqua minerale, Barbera del territorio.

17. RAVIOL HOUSE – galleria Guerci

- ✓ Tagliere salumi e formaggi;
- ✓ Ravioli;
- ✓ Vitello tonnato;
- ✓ Tiramisù;
- ✓ Vino rosso o bianco

18. ENOTECA RETROGUSTO - *via Santa Maria di Castello nr 7*

- ✓ Tris di salumi Val Borbera;
- ✓ Ravioli Gaviesi con burro al salmoriglio;
- ✓ Robiola di Roccaverano e mostarda;
- ✓ Torta di nocciole piemontesi;
- ✓ Bicchieri di Gajard, Barbera del Monferrato, Bonzano.

19. LE PETIT CAFÈ – *via Dei Martiri nr 23*

- ✓ Peperone arrosto con bagnetto, insalata russa, bruschetta mediterranea;
- ✓ Agnolotti allo stufato;
- ✓ Filetto di Suino cotto a bassa temperatura con Marrons Glacés e purea di carote;
- ✓ Bunet;
- ✓ Acqua e una bottiglia di Nebbiolo “ Cantamassa” ogni 4 persone.

20. FAVORITE! – *via Inviziati nr 18*

- ✓ Merluzzo all'Alessandrina;
- ✓ Uova al cirighet;
- ✓ Agnolotti alla piemontese;
- ✓ Quaglia alla Marengo;
- ✓ Faraona al Moscato;
- ✓ Tortino di seirass e nocciola;
- ✓ in abbinamento vini del territorio.

21. RISTORANTE IL VICOLETTO – *via Cremona nr 1*

- ✓ Piatto della traduzione (carne cruda con grana e tartufo, salame, insalata russa, acciughe con bagnetto verde);
- ✓ Agnolotti al sugo di stufato;
- ✓ Bollito in insalata con fagioli dell'occhio;
- ✓ "Mon", mattone dolce con mascarpone, biscotti e cioccolato.

22. ARTERIA – *via Vescovado nr 18*

- ✓ Insalatina d'asparagi con uovo pochè Su fonduta di Montebore;
- ✓ Agnolotti con sugo di stufato della tradizione;
- ✓ Tagliata di manzo con verdure croccanti;
- ✓ Semifreddo zabaglione e amaretti;
- ✓ Una bottiglia di barbera ogni quattro persone.

23. ROVIDA SIGNORELLI – CASA SIGNORELLI – *Via dei Martiri n.1*

- ✓ I salatini di nostra produzione assortiti (4 pz. a persona);
- ✓ Agnolotti alessandrini con sugo di stufato;
- ✓ Rollatina di tacchinella farcita al limone con germogli di spinaci e lame di mandorle tostate;
- ✓ Gelato della casa con frutti di bosco;
- ✓ Barbera d'Asti doc Casa Scarpa Antica Casa Vinicola Scarpa, una bottiglia di vino da 75cl ogni 4 persone, e una bottiglia di vino da 37,5cl per due persone.

24. RATAFIÀ - *via Lodi nr 19*

- ✓ Tartare di Fassona Piemontese con salsa tonnata all'antica e polvere di capperi;
- ✓ Agnolotti Piemontesi con ristretto al Vino Barbera;
- ✓ Arrosto di vitello lardellato alle erbe aromatiche con il suo fondo accompagnato da agretti saltati;
- ✓ Pannacotta alle mandorle con coulis di fragole e cantuccini al cioccolato fondente;
- ✓ Acqua, vino del territorio, caffè e Ratafià.

25. BAR SPORT DI LOBBI - *via Passalacqua nr 34 - Lobbi*

- ✓ Battuta di fassona con pomodorini secchi e acciuga, vitello tonnato;
- ✓ Agnolotti allo stufato;
- ✓ Agnolotti radicchio rosso con crema di zola e noci;
- ✓ Salamini di Mandrogne;
- ✓ Bunet;
- ✓ Vino Barbera del Monferrato, La Gilda zero in condotta.

26. MELCHIONNI CAFÈ – via Giuseppe Antonio Chenna nr 18

- ✓ Girello di Primavera / Vitello della tradizione con salsa tonnata, purea di piselli e fiori eduli;
- ✓ Santo Raviolo / Ravioli quadrati di ricotta e spinaci mantecati al burro, Gavi e salsa di Montebore "La Tula";
- ✓ Roger Roll / Rollata di coniglio ripiena di asparagi e bietole servita con purea di patate;
- ✓ Sua Dolcezza / Pan del Mej di San Giorgio con crema inglese;
- ✓ Vino rosso Barbera del territorio.

27. MEZZOLITRO ENOTECA – corso Monferrato nr 49

- ✓ Coppetta Agnolotti al vino Gavi, accompagnati da calice di Gavi di Gavi
- ✓ Coppetta Agnolotti al vino Dolcetto, accompagnati da calice di Dolcetto di Acqui/Ovada
- ❖ Il calice accompagnato €. 15.00

28. RISTORANTE SPINACORONA – via Gioacchino Rossini nr 43

- ✓ Antipasto della tradizione (Cruda piemontese al coltello, insalata russa e vitello tonnato);
- ✓ Agnolotti al brasato:
- ✓ Guancia di manzo al vino rosso, crema di patate;
- ✓ Bunet Piemonte;
- ✓ Vino Grignolino del Monferrato casalese o Barbera D'Asti.

29. IL PALADINO – via Cesare Lombroso, via Riccardo Wagner nr 17

- ✓ Insalata russa della tradizione Alessandrina;
- ✓ Agnolotti Alessandrini al Barbera;
- ✓ Guancia di vitella al nebbiolo con contorno di patate al profumo di rosmarino;
- ✓ Bunet;
- ✓ Vino "Bricco Santa Maria" Barbera delle tenute Casalone Lu Monferrato oppure "Antichi Saporì" Monferrato rosso delle cantine Gandino di Silvano d'Orba.

30. IL PORFIDO – via Parma, 4

- ✓ Tartare di manzo alla Porfido;
- ✓ Plin fatti a mano ai tre arrostiti;
- ✓ Coniglio porchettato;
- ✓ Tiramisù al Barolo chinato;
- ✓ Vino rosso Barbera (Pico Maccario).

31. ANDANDO E STANDO – via Giuseppe Bissati, 14

- ✓ Muletta, salame cotto, insalata russa (Sala Monferrato);
- ✓ Agnolotto allo stufato (gastronomia la moderna Alessandria);
- ✓ Polpo alla diavola (geloclub Alessandria);
- ✓ Bunet (gastronomia la moderna Alessandria);
- ✓ Barbera sonata (Trincherò Bistagno) (1 una bottiglia ogni 4) oppure acqua.
Inoltre, ci siamo procurati diverse pubblicazioni inerenti all'agnolotto le quali saranno esposte in vetrina e in negozio; ovviamente saranno in vendita