



Guarene , 12 febbraio 2024

Ill.mi Confratelli, Dame , Amici e simpatizzanti

Abbiamo il piacere di invitarVi

Domenica 24 marzo 2024

al XXXVIII CONVIVIO - Concorso dei Bagnèt

Ore 10:00

Ritrovo in Alba (Cn), Via Renato Ratti n. 10 presso l'Azienda Agricola dei Fratelli Canale con visita all'Allevamento di bovini di Razza Fassona Piemontese. Sarà l'occasione per visitare uno dei pochi allevamenti rimasti nei territori delle Langhe e del Roero con una lunga tradizione familiare in quanto fondato dal oltre 40 anni dai fratelli Italo e Bruno Canale originari di Serralunga d'Alba, e condotto tutt'ora dai figli di quest'ultimo Maurizio e Giorgio. L'allevamento conta 500 capi di bestiame dei quali la metà circa di razza Piemontese.

Aperitivo di benvenuto.

Consegna dei bagnèt per coloro che vorranno partecipare al concorso.

Ore 12:00

Trasferimento alla Tenuta Carretta in Piobesi d'Alba (Cn), Località Carretta n. 2 per il pranzo

Ore 12:30

Pranzo all' "Osteria conviviale la via del sale" con menù proposto e realizzato dallo chef stellato Flavio Costa del ristorante 21.9 di Piobesi d'Alba

Si inizierà come di consueto con la premiazione " Concorso dei bagnèt" e con la chiamata delle Confraternite presenti con relativo scambio di doni e si concluderà con l'investitura dei nuovi Confratelli.

Si allega alla presente il Menù del Gran Bollito

Adesioni da comunicarsi inderogabilmente

entro il giorno 15 marzo 2024 ,

esclusivamente al Ns Tesoriere

Sig. Gianfranco Canavese al Cell. 335 7241170.

Quota di partecipazione € 60,00

Per i gruppi numerosi, al fine di agevolare le procedure, si chiede cortesemente di provvedere al pagamento anticipato tramite Bonifico Bancario al seguente IBAN: IT 48 1060 8522 5000 0000 1093 159 e di consegnare al Tesoriere Sig. Gianfranco Canavese l'elenco dei nomi dei partecipanti e la contabile del bonifico. Grazie per la collaborazione

*Contiamo sulla Vs. gradita presenza
Cordiali saluti.*

**Il Priore
Fabrizio Ventura**



Menù Gran Bollito

*Salsiccia di Bra
Crostone con spuma di gorgonzola di Cameri
e nocciole Tonda Gentile di Langa*

Bollito 1° portata
*Scaramella, brutto e buono, cotechino magro e gallina
Cipolle nuove e patate*

Brodo con parmigiano

Bollito 2° portata
*Cappello del prete, stinco, lingua e testina
Finocchi e carote*

Bagnetti: Rosso, Verde, Cugnà e Apina

Torta di nocciole Tonda Gentile di Langa con zabaione caldo al moscato

Vini

*Roero Arneis Riserva Alteno della Fontana 2019 Tenuta Carretta
Barbera d'Alba Superiore 2019 Tenuta Carretta
Moscato d'Asti "Cugnexio" 2023 Malgrà*

***Osteria conviviale la via del sale - Tenuta Carretta - Piobesi d'Alba
24 marzo 2024***

