



Guarene , 10 ottobre 2024

Ill.mi Confratelli, Dame , Amici e Simpatizzanti

Abbiamo il piacere di invitarVi

Domenica 24 novembre 2024

All' VIII CONVIVIO AUTUNNALE - Concorso dei Bagnèt

Ore 10:00

ritrovo presso il Palazzo Re Rebaudengo (Piazza Roma 1 – Guarene), dimora storica settecentesca sede del museo d'arte contemporanea della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo.

- **Consegna dei bagnet partecipanti al concorso**
- **Visita alla mostra “Truly Rural” - A cura di Bernardo Follini**
Espongono: Noor Abed, Massimo Bartolini, Sarah Ciraci, Mario Giacomelli, Helena Hladilová, Mauro Ledru, Marko Lehanka, Jumana Manna, Carol Rama, Athi-Patra Ruga, Eoghan Ryan, Wilhelm von Gloeden
La Fondazione Sandretto Re Rebaudengo presenta “Truly Rural” (Davvero rurale), una mostra collettiva che interroga gli immaginari connessi al mondo rurale, da una prospettiva storica e contemporanea. Concepita a partire dall'ambientazione di Palazzo Re Rebaudengo, sulle colline del Roero, la mostra propone un dialogo tra opere della Collezione Sandretto Re Rebaudengo e alcuni contributi di artisti di differenti generazioni.
- Nell'Auditorium del Palazzo, saluti da parte delle istituzioni, presentazione del libro “Confraternita del Bollito e della pera Madernassa – Guarene 1984 – 2024”, e chiamata delle Confraternite presenti con scambio dei doni.

Ore 12:00

trasferimento al ristorante Alba Accademia Alberghiera dell'APRO in corso Barolo 8 ad Alba

Ore 12:30

Gran bollito preparato dagli allievi di Alba Accademia Alberghiera con tutor lo chef Fabrizio Peirotti del ristorante Moderno di Carru'.

Si allega alla presente lo spartito del Gran Bollito

Adesioni da comunicarsi inderogabilmente entro il giorno 17 novembre 2024 esclusivamente al Ns Tesoriere Sig. Gianfranco Canavese al Cell. 335 7241170.

Quota di partecipazione € 60,00

*Contiamo sulla Vs. gradita e numerosa partecipazione
Cordiali saluti.*

*Il Priore
Fabrizio Ventura*



Gran Bollito

Acciughe al verde

Primo servizio

*(scaramella - brut e bun - reale - gallina - cotechino)
con verdure
(cipolle novelle e patate)*

Ravioli in brodo e parmigiano reggiano

Secondo servizio

*(cappello del prete - stinco - lingua - testina - coda)
con verdure
(finocchi e carote)*

Sorbetto di pere Madernassa, pere Madernassa cotte e zabaglione caldo

Caffè

Vini

Fallegro di Gianni Gagliardo - La Morra

Ruit Hora di Az. Agr. Cascina Ghiomo - Guarene

Piemonte Moscato Passito "la Bella Estate" di Vite Colte - Barolo



Guarene, Piazza Roma 1 - Palazzo Sandretto Re Rebaudengo



Alba, Corso Barolo 8 - Accademia Alberghiera - APRO