



## Ordine dei Maestri Coppieri di Aseramo Casale Monferrato

### LXVIII CAPITOLO

### *MOMENTI DI GLORIA*

**Domenica 30 Marzo 2025**

**dalle ore 10,00**

**a Palazzo Tornielli**

**in Mombello Monferrato, Via Roma 79**



Ancora una volta, nonostante si sia giunti al 68° Capitolo, riusciremo a svelarti un altro gioiello del Monferrato Casalese: Palazzo Tornielli in Mombello.

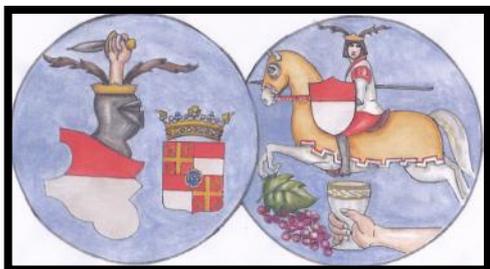
L'origine di questa meravigliosa dimora storica - in alcune fonti citato come Castello - risale al XV secolo, ma vi sono tratti databili al XIII secolo. Un'ambientazione affascinante e raffinata, sicuramente consona all'evento che ti proponiamo di trascorrere assieme noi.

Qui di seguito, sono descritti il programma e le liste delle vivande previste nei tre momenti conviviali.

In attesa di farlo personalmente, ti invio l'abbraccio fraterno mio e dell'Ordine tutto, raccomandandoti di riservare per tempo i posti (che non saranno moltissimi) per te ed i tuoi amici.

*Il Gran Maestro*  
(Fabrizio Giampaoli)





## Ordine dei Maestri Coppieri di Aseramo Casale Monferrato

DOMENICA 30 MARZO 2025

LXVIII CAPITOLO

PROGRAMMA

- ore 10,00 Il ritrovo a Palazzo Tornielli in Mombello Monferrato  
L'Accoglienza e il Rinfresco di Benvenuto
- ore 10,30 La Celebrazione del Capitolo  
"Momenti di Gloria"
- ore 11,15 La Presentazione delle Confraternite
- ore 11,45 La Presentazione dei nuovi Maestri Coppieri
- ore 12,15 Una Discesa nell'Infernot  
La Visita e l'Aperitivo
- ore 13,00 Il Convivio



### *Il Rinfresco di Benvenuto*

#### **Dolci**

*Torta di nocciole*  
*Piccola tarte tatin alle mele*  
*Crostata ai frutti di bosco*  
*Torta al cioccolato*  
*Torta paradiso*

#### **Salati**

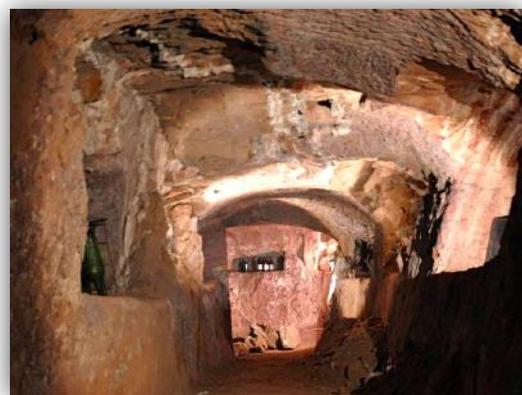
*Paninetti semidolci farciti (con salumi e opzioni vegetariane)*  
*Piccoli tramezzini*  
*Focaccine artigianali*  
*Sfogliatine (ripiene di prosciutto e formaggio o verdure)*

#### **Bevande**

*Tè caldo e caffè*  
*Succhi di frutta*

#### **Selezione di vini**

*Chardonnay del Piemonte doc – Az. Agr. Tartaglino*  
*Grignolino del Monferrato doc – Az. Agr. Tartaglino*  
*Barbera del Monferrato doc – Az. Agr. Tartaglino*



### *L'aperitivo nell'Infernot*

*Degustazione orizzontale di  
Barbera del Monferrato prodotti  
da vitivinicoltori di Mombello*

*Accompagnata da*

*Salumi nostrani selezionati*  
*Crostini con specialità monferrine*  
*Grissini piemontesi artigianali*



**Ordine Sei Maestri Coppieri di Aseramo**  
Casale Monferrato

**DOMENICA 30 MARZO 2025**

**LXVIII CAPITOLO**

**MENU'**

*Il Convivio*

*Girello di vitello con salsa tonnata all'antica maniera*

*Terrina di carne con verdure e pistacchio  
su misticanza all'aceto balsamico al lampone*

*Fagotto con sorpresa di zucchine*

*Agnolotti monferrini al sugo d'arrosto*

*Risottino carnaroli alla barbabietola mantecato alla robiola*

*Brasato di fassona piemontese  
accompagnato da quenelle di patate e fagiolini abbracciati al bacon*

*Bunet*

*Chardonnay del Piemonte d.o.c. – Az. Tartaglino - Isola d'Asti*

*Barbera del Monferrato d.o.c. – Az. Tartaglino - Isola d'Asti*

*Piemonte Moscato d.o.c. - Az. Tartaglino - Isola d'Asti*



*Per prenotazioni  
fino ad esaurimento dei posti disponibili:*

**mail : [coppieridialeramo@gmail.com](mailto:coppieridialeramo@gmail.com)**

**tel c/o Fabrizio Giampaoli : +39 337 23 99 50**

**tel c/o Ilaria Piccolini : +39 347 04 64 044**



**QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

**€ 70,00**

*Alla prenotazione segnalare  
eventuali esigenze alimentari*

*Pagina 3*

*on line il nuovo sito*

**[www.coppieridialeramo.it](http://www.coppieridialeramo.it)**