



45° Festival delle Sagre Astigiane - 8 e 9 settembre 2018

IL FESTIVAL IN NUMERI

Carni varie e pesci	oltre 100 quintali
Pasta fresca e gnocchi	39 quintali
Agnolotti	48 quintali
Polenta	37,5 quintali
Frutta	31 quintali
Farine	42,7 quintali
Formaggi	oltre 17 quintali
Verdure	36,4 quintali
Riso	14 quintali
Pane	26,6 quintali
Funghi secchi	85 quintali
Tartufi	70 Kg
Uova	3.140 dozzine
Dolci	36.100 porzioni
Vino utilizzato in cucina	1.100 litri
Olio	5.855 litri



I PREMI

Supertrofeo “Giovanni Borello” (Premio Fondazione Cassa di Risparmio di Asti)
Proloco Santa Caterina di Rocca d’Arazzo

Trofeo “Salva Garipoli” (Premio Unione Industriale di Asti)
Proloco Mongardino

Trofeo “Ermanno Briola” (Premio Confcooperative di Asti)
Proloco Boglietto di Costigliole

PREMI DI SPECIALITÀ

Sfilata: *Trofeo “Ferruccio Lovisone”*

- 1) Proloco Santa Caterina di Rocca d’Arazzo (che si aggiudica il premio dell’ATL-Astiturismo)
- 2) Proloco Sessant
- 3) Proloco Montegrosso - Villafranca

Casetta *Premio Confartigianato Asti*

- 1) Proloco Cessole
- 2) Proloco Corsione
- 3) Proloco Mombercelli

Cucina *Proposta gastronomica complessiva*

- 1) Proloco Isola d’Asti - Variglie
- 2) Proloco Boglietto di Costigliole
- 3) Proloco Cantarana - Revigliasco

Premio per il migliore antipasto

Proloco Isola d’Asti (baciua) – Proloco Variglie (pan maria)

Premio per il miglior primo piatto

Proloco Boglietto di Costigliole (taglierini in casa conditi con sugo di carne)

Premio per la miglior pietanza

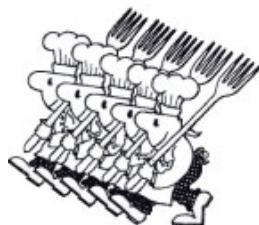
Proloco Cantarana (cotechino con purea di ceci)

Premio per il miglior piatto unico

Proloco Monastero Bormida (puccia)

Premio per il miglior dolce

Proloco Mongardino (mun – mattone dolce) – Proloco Castellero (croccante di nocciole)



Rapporto Prezzo – Qualità – Quantità

- 1) Proloco Viarigi
- 2) Proloco Revigliasco
- 3) Proloco Boglietto di Costigliole – Isola d'Asti

Accuratezza del Servizio

- 1) Proloco Mongardino
- 2) Proloco Santa Caterina di Rocca d'Arazzo
- 3) Proloco Cellarengo

Vino: “Trofeo Adriano Rampone” (premio Ascom-Confcommercio)

- 1) Proloco Castello di Annone
- 2) Proloco Motta di Costigliole
- 3) Proloco Antignano

ALTRI PREMI

Premio Speciale Coldiretti “Garantiamo l'origine”

“Per aver percorso la filiera ed aver certificato l'origine degli ingredienti impiegati”
Proloco Moncalvo (suntuoso bollito misto) – Proloco Villanova (vitello tonnato)

Premio Speciale Club “Il Fornello”

“Per la realizzazione di un dolce caratteristico della ricca cucina astigiana”
Proloco Moncalvo (panna cotta)

Premio Club “Il Fornello-Marisa Vogliolo”

“Per un piatto che ricorda una consolidata tradizione del nostro passato”
Proloco Castello di Annone (lavagnette della vigilia)

Premio Speciale “Accademia Italiana della Cucina” “Giovanni Gorla”

“Per il piatto che esprime gli aspetti caratteristici della cucina astigiana secondo il pensiero di Giovanni Gorla, evidenziando quanto della tradizionale cucina locale è ancora vivo, tuttora valido, buono e congeniale”
Proloco Isola d'Asti (baciua)

Premi Speciale “UNPLI” per la sfilata

“Per la proposta di un tema riguardante un elemento di vitale importanza nella vita agricola”
Proloco Montiglio Monferrato (l'acqua elemento essenziale di vita e di lavoro nel Monferrato agli inizi del Novecento)

“Per il ricordo di un metodo di utilizzo delle poche e povere risorse del tempo passato”
Proloco Casabianca (l'carbùn d'na vira - taglio e commercio della legna)

Menzione speciale della giuria gastronomica

Agli agnolotti della Proloco Santa Caterina di Rocca d'Arazzo, in ricordo di Pierluigi Berta *(per il contributo da lui dato nella creazione di una locale filiera di produzione del piatto più tipico nel nostro territorio)*

La proloco di Azzano, in qualità di vincitrice del Supertrofeo “Giovanni Borello” 2017, è esclusa dalle graduatorie.