

La **Fiera di San Baudolino**, patrono della città, festeggia quest'anno uno storico traguardo: **la 40ª edizione.** Un traguardo importante per una delle manifestazioni più sentite e rappresentative di Alessandria, che da quarant'anni unisce storia, cultura, sapori e tradizione popolare.
La manifestazione, che si svolgerà **sabato 7 e domenica 8 novembre 2026,** valorizza le **eccellenze agroalimentari** della provincia di Alessandria e non solo dando vita in città a una grande festa con iniziative per tutti i gusti.

La fiera è organizzata dal Comune di Alessandria, con il contributo della Camera di commercio di Alessandria-Asti, della Regione Piemonte e della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e la collaborazione delle Associazioni provinciali di categoria del commercio, agricoltura e artigianato (Ascom Confcommercio, Confesercenti, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CNA, Confartigianato), dell'ATL Alexala, di Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps, dell'Associazione Panificatori della provincia di Alessandria, dei Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti, della Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato, di AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier, dell'Associazione Culturale Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria Aps, del CIOFS-FP Piemonte ETS Alessandria, dell'En.A.I.P. Piemonte ETS di Alessandria, dell'Associazione Derthona Truffle A.P.S. e della Strada del Riso Piemontese di qualità.

Sabato 7 novembre

Dalle 9.00 alle 19.00: Nelle vie del centro bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici. In Via Vochieri **"La Via dell'Agricoltura"** con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari a cura delle Associazioni agricole.

PIAZZETTA DELLA LEGA

Dalle 11.00 alle 19.00: l'**Associazione Piercarlo Bocchio e la "Confraternita du Rabatón"** proporranno in degustazione i **Rabatón di Litta Parodi e i Salamini di vacca della Fraschetta**, prodotti tradizionali che hanno ottenuto il riconoscimento De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).

Domenica 8 novembre

Dalle 9.00 alle 19.00: Nelle vie del centro bancarelle con esposizione e vendita di prodotti enogastronomici: tartufi, vino, funghi, salumi, formaggi, ortofrutta, cioccolato, miele e altri prodotti tipici.
In Via Vochieri **"La Via dell'Agricoltura"** con esposizione e vendita di prodotti agroalimentari a cura delle Associazioni agricole.
In Via San Lorenzo debutta **"La Via dei Sapori"** per raccontare "I Sapori" attraverso i prodotti De.C.O. e non solo, come pasticceria, rabatón, agnolotti, vini, tartufi, birre artigianali e tanto altro. Il progetto è promosso da Procom-Confesercenti per valorizzare e raccontare il patrimonio enogastronomico, culturale e turistico del territorio alessandrino.
Negozi aperti.

CAMERA DI COMMERCIO - Via Vochieri 58

Dalle 9.00 alle 19.00: il cortile della **Camera di commercio** denominato **"La Corte del gusto"** si animerà con bancarelle per la vendita di tartufi e prodotti agroalimentari tradizionali di eccellenza; sarà possibile degustare ed acquistare prodotti da forno, pane, focaccia, biscotti appena sfornati dai fornai alessandrini e anche la farinata di ceci. Sarà presente anche un punto informativo del **FAI**.

Dalle 10.00 alle 10.30 - Sala Viale: **"Viaggio sensoriale alla scoperta dell'olio extravergine di oliva"** guidato da Gabriella D'Amico in collaborazione con Cia Alessandria-Asti. Un momento dedicato alla conoscenza delle caratteristiche organolettiche dell'E.V.O., con approfondimenti sulle tecniche di produzione, i profumi e i sapori che ne determinano la qualità. La degustazione si concluderà con un tasting insieme alla produttrice, per imparare a riconoscere e apprezzare le diverse sfumature di uno dei prodotti simbolo della tradizione agroalimentare italiana. Ingresso gratuito.

Dalle 11.00 alle 11.30 - Sala Viale: **"Riso Aromatico 100% italiano: la proposta per una nuova filiera sostenibile".** Evento presentato da Confagricoltura Alessandria; a seguire una degustazione di Riso Aromatico proposta da Fuga di Sapori. Ingresso gratuito.

Dalle 10.00 alle 12.00 - Sala Castellani: l'Associazione Derthona Truffle A.P.S., in collaborazione con la Provincia di Alessandria ed il Comune di Alessandria, presenteranno il talk **"Tartuficoltura alessandrina: dalla relazione con il cane alle sfide del clima, fino a Tokyo"**. Sarà una tavola rotonda con amministratori locali, associazioni e tecnici esperti del settore che approfondiranno i seguenti temi:
- il cane al centro: fiducia, rispetto e nuovi approcci
Allevamento etico ed educazione dolce del cane da tartufo: come valorizzare le attitudini naturali e costruire una relazione con l'uomo fondata sulla collaborazione, superando metodi coercitivi;
- il tartufo alessandrino e la sfida del clima
Siccità, cambiamenti climatici e fragilità degli ambienti tartufigeni: quali prospettive per la raccolta, la tartuficoltura e la tutela del territorio?
- dal territorio al mondo: il tartufo alessandrino verso Tokyo
Il percorso di Derthona Truffle e la presentazione di novembre all'Ambasciata d'Italia a Tokyo: nuove opportunità per far conoscere il tartufo e il suo territorio.

Dalle 11.00 alle 12.00: "**MOSTRA DEL TARTUFO"**. Esposizione e, a seguire, **premiazione dei migliori tartufi** presentati. Premi per il miglior esemplare unico, il miglior gruppo di tartufo bianco, il miglior gruppo di tartufo nero e il miglior cercatore.

Dalle 11.00 alle 14.00: **Slow Food Alessandria e Colline Nicesi Aps** presso lo stand **Gusto Slow** proporrà piatti tipici quali l'**Agnolotto di Alessandria De.C.O.**, la **zuppa di Ceci di Merella**, anche in versione vegetariana, i **Salamini di vacca della Fraschetta De.C.O.** bolliti, come vuole la tradizione, abbinati ad un gustoso contorno di **Cavolo di San Giovanni** stufato, accompagnati da un bicchiere di vino rosso del territorio, oltre alle **Focacce della Fiera**, salata, **dolce De.C.O.** o pensate per l'evento: con **Salamini di vacca della Fraschetta De.C.O.** e **Cavolo di San Giovanni** o con il **Cardo Gobbo di Nizza M.to** in bagna cauda, il tutto con la collaborazione dell'**Associazione Artigiani Panificatori della provincia di Alessandria.** Alcuni dei prodotti proposti sfideranno la tradizione con il "**Sushi Mandrogno"**vegetariano e non.

Dalle 16.00 - Sala Castellani: **"La fabbrica di GIALLO come il MIELE" XII edizione** - coordinatrice dott.ssa Antonella Talenti DS I.C. "Sibilla Aleramo" XIV corso di formazione "I più fragili tra i più deboli / GIALLO come il MIELE" progetto gestito dall'Associazione Culturale "Amici ed ex Allievi del Liceo Scientifico Galileo Galilei di Alessandria APS". Gli studenti del corso "Operatore delle Produzioni Alimentari" dell'ENAIP di Alessandria - Direttrice prof.ssa Nicoletta Faccini - presentano **"Enaip Bakery Class"**, l'Impresa Formativa finalizzata alla produzione e vendita all'ingrosso di prodotti da forno a realtà sociali del territorio. Metodologia didattica che permette agli allievi di maturare competenze professionali e *life skills* attraverso un'esperienza d'apprendimento attiva e sul campo a cura del prof. Andrea Bajardi. Offerti in degustazione prodotti da forno realizzati con il miele dell'azienda agricola Cascina RaglioDiLuna, ingrediente fondamentale per le sue peculiarità nutrizionali e proprietà organolettiche. Ingresso gratuito.

PALAZZO DEL MONFERRATO - Via San Lorenzo 21

Dalle 10.00 alle 19.00 - Palazzo del Monferrato ospiterà "**Vini a Palazzo"**. Nel salone del centro espositivo saranno presenti i **Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti** per una giornata di degustazione dei vini dei due territori curata da **AIS Piemonte** - Associazione Italiana Sommelier.
I vini saranno accompagnati da formaggi e da salumi, con la collaborazione della **Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato**.
I vini in degustazione saranno presentati da: Consorzio Colline del Monferrato Casalese, Consorzio Tutela del Gavi, Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg, Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, Consorzio Tutela Vini d'Acqui, Consorzio Asti e Moscato d'Asti, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Degustazioni vini: 1 vino € 2,00 - 3 vini € 5,00.
Assaggi di formaggi e salumi: € 5,00.

Dalle 10.00 alle 18.00 nel cortile di Palazzo del Monferrato: **"CioccoMarocco"** sarà un abbinamento goloso del Marocchino De.C.O. con i cioccolatini che verranno offerti in degustazione a cura degli allievi del Corso Tecnico di cucina dell'**En.A.I.P. Piemonte ETS di Alessandria.**

Alle 10.30 presso la Buvette di Palazzo del Monferrato: **Masterclass sui "Vini d'Autore della provincia di Alessandria"**. Un'esperienza imperdibile per gli appassionati del vino e delle eccellenze del territorio proposta dall'**ATL Alexala**. Il giornalista e gastronomo Paolo Massobrio

accompagnerà i partecipanti in un affascinante viaggio alla scoperta dei grandi vini della provincia di Alessandria, raccontandone storia, caratteristiche e identità.
Ingresso gratuito, con prenotazione obbligatoria al numero 0131 332181. Posti limitati: massimo 60 partecipanti.

Alle 15.30: Masterclass: "I colori dell'Asti DOCG". Un viaggio unico firmato Consorzio Tutela dell'Asti. Dal giallo paglierino al dorato, fino alle sfumature Rosè: scopri la ricchezza di una grande denominazione attraverso 4 vini in degustazione, un colore alla volta.

Alle 17.00: **Masterclass: "L'anima aromatica del Monferrato: il Brachetto d'Acqui DOCG"**. Alla scoperta della versatilità del Brachetto d'Acqui DOCG: dal moderno Rosé Brut e il Rosso Secco, fino alla straordinaria dolcezza dello Spumante e del "Tappo Raso".

Quota di adesione a ciascuna Masterclass: € 10,00 previa prenotazione su www.aa.camcom.it
Posti limitati: massimo 30 partecipanti per masterclass. La partecipazione alla masterclass darà diritto a una degustazione gratuita tra i vini presenti nel salone di Palazzo del Monferrato.

Dalle 10.00 alle 18.00 davanti a Palazzo del Monferrato: CIOFS-FP Piemonte ETS Alessandria presenta **"Dal chicco alla tradizione"** con degustazioni di focaccia dolce e salata, pasticceria secca e cioccolato fondente.

Dalle 10.00 alle 19.00 davanti a Palazzo del Monferrato: la **Strada del Riso Piemontese di qualità** racconterà il riso e le sue peculiarità. Lo spazio istituzionale diventerà il fulcro della promozione della risicoltura d'eccellenza, unendo in un unico racconto istituzioni, agricoltori ed esperti del settore. Un appuntamento imperdibile che vedrà la partecipazione straordinaria dei produttori locali, custodi di una tradizione secolare, e dei Sommelier del Riso, figure professionali innovative pronte a guidare gli ospiti in un'esperienza sensoriale inedita.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di promuovere il turismo enogastronomico ed esperienziale legato al Riso Piemontese, portando l'attenzione non solo sul prodotto finale, ma sull'intera filiera: dalla terra alla tavola. Durante la fiera, il Presidente Massimo Biloni, noto agronomo e ricercatore, insieme ai produttori associati alla Strada del Riso, racconteranno le peculiarità delle diverse varietà, dal celebre Carnaroli alle storiche varietà locali, le tecniche di coltivazione sostenibile e le sfide di un'agricoltura che unisce tradizione e innovazione. Sarà un'occasione diretta per dialogare con chi vive la risaia quotidianamente, scoprendo i segreti di questa eccellenza piemontese, che include l'unica DOP italiana del riso di Baraggia, invidiata in tutto il mondo. All'interno dell'area dedicata, i produttori custodi della filiera piemontese incontreranno direttamente il pubblico, i buyer e le autorità per presentare le eccellenze nate dalle terre d'acqua regionali, valorizzando il legame indissolubile tra la qualità del prodotto e la tutela del paesaggio agricolo. A guidare il racconto tecnico e sensoriale sarà la Sommelier del Riso Alessandra Bossola: attraverso masterclass e focus didattici istituzionali, la figura del sommelier accompagnerà visitatori e rappresentanti delle istituzioni in un viaggio analitico alla scoperta dei profili organolettici, delle caratteristiche delle varietà piemontesi (dal Carnaroli al Sant'Andrea) e dei corretti criteri di valutazione del chicco.

GIARDINI PUBBLICI (zona stazione)

Alle 11.00: Attività dimostrativa di cerca del tartufo con protagonista il cane da tartufo, a cura dell'allevatore di Lagotti Romagnoli Dario Capogrosso, titolare di Cacao Meravigliao a Sarezzano (AL). Durata prevista 30 minuti circa.

PIAZZETTA DELLA LEGA

Dalle 11.00 alle 19.00: l'**Associazione Piercarlo Bocchio e la "Confraternita du Rabatón"** proporranno in degustazione i **Rabatón di Litta Parodi e i Salamini di vacca della Fraschetta**, prodotti tradizionali che hanno ottenuto il riconoscimento De.C.O.

PIAZZA MARCONI

Dalle 12.00 alle 15.00: il **Gruppo Alpini Alessandria "Domenico Arnoldi"** distribuirà agnolotti, salamini alla griglia, il "Panino dell'Alpino" e biscotti della nonna fino ad esaurimento. Il ricavato andrà in beneficenza ad Associazioni alessandrine.

PORTICI DI PIAZZA GARIBALDI LATO CORSO ROMA E PIAZZA MARCONI

Dalle 9.00 alle 18.00: "Vinile Alessandria – Fiera del Disco e della Musica". Il Circolo del Cinema Adelio Ferrero di Alessandria, in collaborazione con AFA26, presenta un'edizione speciale di Vinile Alessandria - Fiera del Disco e della Musica. Durante la giornata sarà possibile diventare parte attiva di una Community di estimatori, con cui condividere la passione per la musica e per la cultura. Ingresso gratuito.

Sabato 7 e domenica 8 novembre – Mostre e Musei

Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 19.00: Palazzo del Monferrato, Via San Lorenzo 21**.**
Museo "Alessandria Città delle Biciclette".
Mostra "Alessandria e il Giro d'Italia - una lunga storia d'amore". Ingresso gratuito.
Info www.acdbmuseo.it

Dalle 15.00 alle 19.00: Sale d'Arte, via Machiavelli 13.
Visite guidate al ciclo Arturiano
Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 15.00 alle 19.00: Museo Civico di Palazzo Cuttica, Via Parma 1.
visite guidate incluse nel biglietto d'ingresso a cura di ASM Costruire Insieme
Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Domenica 8 novembre dalle 15.00 alle 19.00: Teatro delle Scienze, via 1821 n. 11.
Visite guidate al Planetario, alle collezioni naturalistiche a cura di ASM Costruire Insieme
Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00: Ex Complesso Conventuale di San Francesco, via XXIV Maggio, 5. Nuova mostra fotografica "Gianni e il Jazz. Storie in ascolto" di Pino Ninfa e visite guidate all'ex Chiesa di San Francesco alle 10.30, alle 16.00 e alle 17.15

Info www.asmcostruireinsieme.it/musei

Dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 19.00: Palatium Vetus, Piazza Libertà 28**.**
Mostra "Frammenti di un'era liquida"- Sabato 7 novembre alle 16.00 convegno Frammenti di un'era liquida: arte, identità, conoscenza. (Quando il corpo diventa immagine, chi decide chi siamo?)
Domenica 8 novembre alle 17.00 Finissage Mostra "Nebbie, storie, memorie. Lo sguardo sul Monferrato di Fabio Menino Hofmann e le suggestioni di Umberto Eco" e alle 21.00 appuntamento del XVII Festival Internazionale "Alessandria barocca e non solo…." dal titolo "Le stanze di Liszt a Roma, in Vaticano, a Tivoli" un racconto a cura di Gaston Fournier-Facio" a cura dell'Associazione Pantheon.
Info www.fondazionecralessandria.it

Dalle 10.00 alle 19.00 (ultimo ingresso ore 17.30): Borsalino Museum, corso Cento Cannoni 21.
Info www.borsalinomuseum.com

"La Fiera di San Baudolino è un appuntamento imperdibile, che riscuote un grande successo ogni anno anche per la sua capacità di lavorare sul tema dell'agroalimentare, valorizzando il nostro territorio e le sue ricchezze, affrontando al contempo i cambiamenti nei gusti e nelle mode che in questi decenni sono intervenuti. Per queste caratteristiche uniche, la Fiera di San Baudolino è un punto fermo nella programmazione delle manifestazioni cittadine, all'interno di un calendario annuale che abbiamo ampiamente rinnovato creando nuovi appuntamenti, si pensi a Ottobre alessandrino, accogliendo spin-off di festival nazionali, come nel caso del Food&Science Festival LAB, o rilanciando gli eventi identitari della Città attraverso una loro totale rilettura con l'obiettivo di renderli più attuali: è il caso de "La San Giorgio" e del compleanno della Città.
Il 2026 è stato l'anno delle celebrazioni di Umberto Eco nel decennale della sua scomparsa: nessuna manifestazione è più appropriata di quella che porta il nome del protagonista di uno dei suoi romanzi più apprezzati; sarà particolarmente suggestivo, pertanto, festeggiare i 40 anni della manifestazione insieme a tutti gli Enti e le persone che hanno lavorato nell'organizzazione e saranno impegnati nella realizzazione di questo weekend ricchissimo" — dichiara il ***Sindaco di Alessandria, Giorgio Abonante****.*

"La Fiera di San Baudolino – dichiara ***Gian Paolo Coscia****, Presidente della* ***Camera di Commercio di Alessandria-Asti*** *– vuole rappresentare anche quest'anno un'occasione importante per promuovere il territorio alessandrino con tutte le sue eccellenze agroalimentari.*
E' ormai tradizione, da ben 40 anni, ritrovare nelle vie del centro e presso il cortile della Camera di Commercio molti espositori del settore enogastronomico che attirano un pubblico sempre più numeroso, affezionato o comunque attento a gustare prodotti tipici di qualità, non solo provenienti dalla provincia di Alessandria.
Anche Palazzo del Monferrato, in Via San Lorenzo 21, sarà animato dalle attività della Fiera, ospitando la rassegna "Vini a Palazzo", dove i Consorzi di Tutela dei Vini delle province di Alessandria e di Asti, in collaborazione con AIS Piemonte - Associazione Italiana Sommelier, e la Strada dei Vini e dei Sapori del Gran Monferrato faranno degustare i vini ed i prodotti tipici del nostro territorio anche in modo insolito.
Fondamentale per la realizzazione di questa iniziativa è stata come sempre la sinergia fra istituzioni, associazioni ed operatori di tutti i settori dell'economia alessandrina e non solo, che insieme si sono adoperati per fare di questa rassegna un evento sempre più attraente e qualificato, che contribuisce a diffondere la conoscenza delle migliori produzioni del territorio.
Desidero ringraziare tutti questi preziosi compagni di viaggio, in primis il Comune di Alessandria e la Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria e tutti coloro che hanno lavorato con noi per condividere e migliorare la formula della rassegna."

"La Fiera di San Baudolino rappresenta la vetrina autunnale delle eccellenze enogastronomiche alessandrine - sottolinea ***Paolo Arrobbio,*** *Presidente della* ***Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria*** *- e mai come quest'anno, in occasione dei 40 anni della manifestazione, la Fondazione è lieta di sostenere l'iniziativa, che è perfettamente in sintonia con il nostro impegno, volto ad una valorizzazione del territorio, per farlo conoscere e renderlo sempre più attrattivo anche oltre i confini cittadini e provinciali. Nel week end del 7 e 8 novembre le porte di Palatium Vetus saranno aperte alla cittadinanza, con un intenso programma di mostre, finissage e concerti che contribuiranno a rendere la Fiera di San Baudolino un momento di festa a tutto tondo per la nostra comunità, sia sul fronte commerciale che artistico e culturale".*