



Visit Us:



comune.ottiglio



Info point: Tel. 0142/921129



fieradisanteusebioottiglio



*Quarta edizione della storica
"Fiera Bovina di Sant'Eusebio"*

5 ottobre 2025

Ottiglio (Al)



Concorso Zootecnico

La giuria premierà i capi di eccellenza delle seguenti categorie:

Buoi Grassi di razza piemontese

Manzi Grassi della coscia

Manzi migliorati della coscia

Vitelloni della coscia

Vitelli castrati della coscia

Vitelle grasse della coscia

Manze grasse della coscia

Vacche grasse della coscia

Vitelloni grassi di altre razze
maschi interi o castrati

Vitelle grasse di altre razze

Premi speciali:

Gruppo con il maggiore numero di capi di un
unico allevatore

Gran Premio della Giuria con Gualdrappa
dipinta dall'artista Valter Piccollo

Premio per l'allevatore più giovane

Premio benessere animale

Premio all'allevatrice



Programma della mattina:

- h 6,30 Arrivo animali
- h 7.00 Colazione del contadino “trippa e ceci” a cura di “PiattoPiano”
- h 9.00 Inaugurazione fiera e mostra mercato
- h 9.30 Valutazione degli animali
- h 10.00 Battesimo dell’aria di Ottiglio con volo vincolato in mongolfiera
- h 10.00 Apertura Mostra “Pareidolia” le sculture di Paolo Odorizio
- h 10.30 Show Cooking griglia con 4 Chef : “Protagonista: il Quinto Quarto”
- h 11.00 Presentazione della nuova De.co Ottiglio: La birra
- h 12.00 Premiazione degli allevatori
- h 12.30 Gran menù “Lo spiedo” della Pro Loco

Programma del pomeriggio:

- h 14.30 Iscrizioni per la “Camminata di Sant’Eusebio” con partenza ore 15.00
- h 17.30 Presentazione del libro del prof. Pietro Gallo: “Ottigliesi” presso Palazzo dei Conti Pozzobonelli dalle h 18,30
Piccola Merenda sinoira proposta da Nicole Francia Gonzales

Special Guest il Dott. **Paolo Massobrio**
(Presidente della commissione
giudicatrice dello show cooking)

*Menù della Pro Loco di Ottiglio
in collaborazione con l'Istituto Sergio Ronco
di Trino Vercellese*

Inizio pranzo dalle ore 12

Muletta, carne cruda,
acciughe con Bagnet d'Autij
Risotto carnaroli sfumato alla
Birra Rossa De.Co. di Ottiglio,
ragu di vitello, erbe fini
e granella di nocciole cucinato da

Chef Beppe Sardi

Vitello km 0 allo spiedo

Bunet De.Co.

30€ acqua compresa

Panino con vitello e cavolo rosso

Bicchiere di vino o birra

(Non servito al tavolo) € 8



E' gradita la prenotazione ai numeri:

Lorenza 3479804651

Anna 3487032453

Show cooking dedicato al quinto quarto bovino gara di 4 chef alla griglia!!

un tributo alla cucina autentica, che non spreca, che onora ogni parte dell'animale con rispetto e creatività. Perché il sacrificio di una vita non può essere vano né superficiale. Ogni taglio, ogni sapore, ogni gesto in cucina diventa atto di gratitudine e responsabilità.

La fiera diventa così non solo un luogo di incontro, ma un messaggio: che la bellezza della nostra terra risplende ancora di più quando è accompagnata da rispetto, sensibilità e consapevolezza.

Special Guest il **Dott. Paolo Massobrio**
(Presidente della commissione
giudicatrice dello show cooking)

In un contesto dove la tradizione incontra la consapevolezza, la fiera di Ottiglio si distingue per il profondo rispetto verso ogni scelta alimentare, valorizzando la sensibilità di chi abbraccia stili di vita improntati all'etica e alla sostenibilità. L'attenzione al benessere animale non è solo un principio, ma una promessa concreta: ogni dettaglio dell'evento riflette l'impegno verso pratiche responsabili e rispettose.

A testimonianza di questo impegno, sarà conferito un premio speciale all'allevatore che si è distinto per la cura e il rispetto verso i propri animali, riconoscendo il valore di chi mette al centro la dignità e la salute degli esseri viventi. Un gesto simbolico, ma potente, che celebra un'agricoltura più empatica e consapevole.

Camminata di Sant'Eusebio a cura di "Cammini Divini"

Ottiglio apre le sue colline a una nuova esperienza: la prima edizione della Camminata di Sant'Eusebio, organizzata da Cammini Divini di Augusto Cavallo, in collaborazione con la Proloco e con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale.

Il ritrovo è previsto alle 14.30 nell'area fieristica, con partenza alle 15.00.

L'escursione, inedita e suggestiva, si snoda lungo un percorso panoramico tra boschi, vigneti e luoghi simbolo del territorio. Un viaggio a piedi nella bellezza autentica del Monferrato.

Dopo aver salutato la statua di Santa Rita, si salirà verso la Chiesetta di Sant'Eusebio, per poi raggiungere la Big Bench n. 231, punto panoramico d'eccezione.

Un'escursione tra storia, natura e panorami mozzafiato

Il cammino prosegue tra sentieri silenziosi fino alla Chiesa della Madonna dei Monti, attraversando creste collinari e scorci incantevoli come la stele di Badoglio e la romanica Chiesetta di San Gottardo, immersa nella vegetazione locale.

Il gran finale sarà nel cuore storico di Ottiglio, con visita alla Chiesa patronale di San Germano, prima di rientrare al punto di partenza.

All'arrivo, i partecipanti potranno godersi una merenda sinoira preparata dalla Proloco: un momento conviviale per chiudere in bellezza una giornata di cammino e scoperta.

Consigli utili: abbigliamento comodo, scarpe da trekking, scorta d'acqua. Bastoncini da Nordic Walking disponibili su richiesta.

Quota di partecipazione: € 9



Quest'anno, la fiera si arricchisce di una novità che farà volare i cuori: la splendida mongolfiera di Bluealbatrosballoons sarà protagonista assoluta, pronta a regalarvi emozioni indimenticabili con i suoi voli vincolati*, direttamente dal prato antistante l'area espositiva. Un'esperienza unica che segna il primo, emozionante **battesimo dell'aria di Ottiglio**, trasformando il nostro Borgo nella **capitale del volo in mongolfiera** del monferrato.



Un volo, mille emozioni: sarà l'occasione perfetta per ammirare Ottiglio dall'alto, lasciandosi incantare dai suoi colori, dai profili dolci delle colline e da uno spettacolo naturale che vi lascerà senza parole. Un punto di vista privilegiato, dove cielo e terra si fondono in un abbraccio poetico.

✦ ✦ Non perdetevi l'occasione di volare con noi:

la magia è a un passo da terra!



*I voli sono soggetti alle condizioni meteorologiche.

Volo Vincolato in Mongolfiera

Adulti 25 Euro - Bambini 10 Euro

Posti limitati !

Una salita e discesa vincolati a terra ad un'altezza di circa 15m appesi a una bolla d'aria per ammirare

Ottiglio dall'alto

Degustazione di vino o una bevanda analcolica per i bambini

Volo Libero in Mongolfiera

Prezzo promozionale adulto 250 Euro,

Bambini 200 Euro

- Durata circa 1h
 - Carta di imbarco per il volo
 - Degustazione di vino
 - Snack con salumi e formaggi locali
 - Souvenir per tutti i nostri passeggeri
- ** Possibilità di avere un filmato dal drone su richiesta



Blue Albatros

*I voli sono soggetti alle condizioni meteorologiche.

VOLA IN ALTO E SOGNA IN GRANDE

Prenota la tua esperienza in mongolfiera

Patrimonio Mondiale UNESCO
MONFERRATO

Volo Vincolato in Mongolfiera

Prezzo promozionale

Adulti 25 Euro - Bambini 10 Euro
Posti limitati!

Una salita e discesa vincolati a terra ad un'altezza di circa 15m appesi a una bolla d'aria per ammirare Ottiglio dall'alto
Degustazione di vino o una bevanda analcolica per i bambini

Volo Libero in Mongolfiera

- Prezzo promozionale adulto 250 Euro, Bambini 200 Euro
- Durata circa 1h
- Carta di imbarco per il volo
- Degustazione di vino
- Snack con salumi e formaggi locali
- Souvenir per tutti i nostri passeggeri

** Possibilità di avere un filmato dal drone su richiesta



PER PRENOTAZIONI
+39 3928439076



@BLUEALBATROSBALLOONS
+39 3484997215



SALI SU UNA MONGOLFIERA VINCOLATA E GUARDA IL MONFERRATO DALL'ALTO!



VOLA SOPRA LA FIERA DI SANT'EUSEBIO!

📍 Ottiglio - 5 ottobre 2025

PREZZI

INCLUSO



Adulti €25



**Calice di vino
o bibita**



Bambini €10
(da 5 anni, max 1,20 m)



Gadget ricordo



PRENOTA ORA

+39 392 8439076

+39 348 4997215



UN TOCCO AL CIELO E RITORNO!

Renata Cantamessa alias Fata Zucchina "La Voce della Fiera"



Giornalista, autrice e conduttrice radio-TV
La voce dell'agricoltura che incanta bambini e
famiglie con passione, fantasia e cultura.

Con il suo sorriso contagioso e la sua energia
travolgente, Renata Cantamessa – conosciuta da
grandi e piccini come Fata Zucchina – è molto più
di una divulgatrice agroalimentare: è un ponte tra
la terra e il cuore delle persone.

Porta in scena l'agricoltura Made in Italy con uno
stile unico, fatto di racconti, emozioni e valori
autentici.

Il 5 Ottobre sarà lei a presentare e animare la
Fiera, trasformando ogni momento in
un'occasione di scoperta e meraviglia.

Un evento da non perdere, dove l'agricoltura
torna protagonista con leggerezza e profondità,
grazie alla voce di chi sa raccontarla con amore e
competenza.

Palazzo Pozzobonelli Ottiglio (Al)



Nel suggestivo borgo di Ottiglio sorge il maestoso Palazzo Pozzobonelli, un complesso architettonico che affonda le sue radici nel XVI secolo. Le antiche carte dell'archivio storico locale ne attestano la presenza già in epoca rinascimentale, rendendolo uno dei luoghi più emblematici e affascinanti.

A volerne la costruzione fu la nobile famiglia Pozzobonelli, che con lungimiranza e ambizione scelse di investire in queste terre. Il palazzo non fu solo una dimora, ma un simbolo di potere, eleganza e desiderio di radicamento culturale in un territorio ricco di storia e tradizioni. La famiglia Pozzobonelli vantava già un prestigio consolidato nella Milano del tempo, e tra i suoi membri spicca la figura del Cardinal Giuseppe Pozzobonelli (1696–1783), protagonista nei rapporti tra il Sacro Romano Impero e la Santa Sede.

Palazzo Pozzobonelli è un autentico scrigno di memorie, dove ogni pietra racconta di epoche lontane, di nobiltà e di visioni. Le sue sale, i cortili e le decorazioni conservano l'eco di un passato glorioso, offrendo a chi lo visita un'esperienza immersiva tra arte, storia e bellezza.



Chef Beppe Sardi

*Maestro istrionico della cucina
alessandrina e ambasciatore del risotto nel
mondo*

Figura carismatica e inconfondibile della cucina italiana, Chef Beppe Sardi è uno dei massimi interpreti della tradizione gastronomica alessandrina e piemontese. Appassionato e profondamente legato alla sua terra, ha costruito una carriera fondata sulla conoscenza autentica delle materie prime, trasformate in piatti che raccontano storie, territori e identità.

Autore di numerose pubblicazioni, ha saputo coniugare gusto e salute, diventando un punto di riferimento per la cucina consapevole. Il suo talento è stato riconosciuto anche in TV, con partecipazioni a programmi come Mela Verde, Gambero Rosso, Sapori e Piaceri e molti altri, dove ha saputo trasmettere la sua passione per la cucina autentica e il valore della tradizione.

Il risotto è la sua firma: piatto iconico che interpreta con maestria, equilibrio e creatività. Chef Sardi è considerato un vero e proprio ambasciatore del risotto nel mondo, capace di trasformarlo in un'esperienza sensoriale che unisce tecnica, territorio e poesia.

E sarà proprio lui a cucinare il risotto tipico del Monferrato durante la Fiera di Ottiglio, regalando al pubblico un momento di festa e gusto, dove la tradizione incontra l'eccellenza. Un piatto che profuma di storia, passione e orgoglio locale.

Figura brillante e imprescindibile nel panorama culturale del Monferrato e dell'Alessandrino. Storico, saggista e divulgatore appassionato, ha saputo dare nuova luce alle vicende intellettuali e sociali del Novecento con uno stile unico, capace di coniugare ironia, profondità e rigore accademico.

Tra le sue opere più apprezzate spicca *Creme da barba e rasoi di Occam*, un viaggio affascinante tra gli intellettuali alessandrini e monferrini dal 1930 al 1968, in bilico tra fascismo, resistenza e democrazia. Un saggio che non solo racconta, ma interpreta con intelligenza e sensibilità il ruolo della cultura in tempi di trasformazione.

Le sue ricerche, condotte con meticolosità negli archivi di Alessandria, Casale Monferrato, Moncalvo e presso l'Istituto Storico della Resistenza, hanno restituito voce e dignità a figure come Livio Pivano, Fausto Bima e Maurilio Guasco, tracciando un ritratto vivido e coinvolgente della storia locale.

Descritto in una biografia in versi come “uomo di grande cultura e passione politica”, Pietro Gallo vive a Ottiglio da oltre vent'anni. Insegnante di fisica, attivo in ambito amministrativo e universitario, continua a essere una presenza vitale e stimolante per chiunque voglia comprendere il passato per dare senso al presente.

Prof. Pietro Gallo

*Voce autorevole della memoria storica del
Monferrato*



Paolo Massobrio è una delle voci più autorevoli e appassionate del panorama enogastronomico italiano.

Giornalista, scrittore e ideatore di progetti culturali, da oltre trent'anni racconta il territorio attraverso il cibo, il vino e le storie di chi li produce, valorizzando le eccellenze artigianali e le radici locali.

Fondatore de Il Golosario e ideatore del festival Golosaria, Massobrio ha saputo trasformare la narrazione gastronomica in uno strumento di promozione culturale e turistica, contribuendo a riscoprire territori e tradizioni con uno sguardo colto e coinvolgente.

Ospite fisso in trasmissioni televisive e radiofoniche, è noto per la sua capacità di comunicare il gusto con competenza, calore e passione.

Profondamente legato al Monferrato, sarà Special Guest della Fiera di Ottiglio il 5 ottobre, dove ricoprirà il prestigioso ruolo di Presidente della Commissione Giudicatrice dello Show Cooking. Un appuntamento imperdibile, dove il gusto incontra il giudizio esperto di chi ha fatto della cultura gastronomica una missione.

Paolo Massobrio

*Giornalista, scrittore e ambasciatore del gusto italiano
Special Guest alla Fiera di Ottiglio*





VISAGI

Visagi
Ritratti di un Paese che Vive



Il Monferrato si racconta... e la prossima tappa è Ottiglio!

Visagi è un progetto fotografico itinerante che cattura l'anima del Basso Monferrato attraverso i volti di chi lo abita, lo vive e lo ama. Ideato da Carlo Gloria e Giovanni Bressano, con le fotografie di Claudio Cravero, Visagi è un racconto visivo potente e poetico, fatto di oltre 200 ritratti stampati in formato gigante ed esposti all'aperto nei borghi monferrini.

Dopo aver toccato paesi come Murisengo, Villadeati, Piovà Massaia e Montiglio, il progetto approda ora a Ottiglio, dove le vie e le piazze si trasformeranno in una galleria a cielo aperto. Un'occasione unica per celebrare la bellezza autentica delle persone, dei mestieri e delle storie che rendono vivo questo territorio.

Visagi non parla solo del passato, ma del presente e di un futuro possibile. È uno spaccato umano che documenta la convivenza tra radici profonde e nuovi arrivi, tra tradizione e cambiamento. Ogni ritratto è un frammento di identità, un gesto di appartenenza, un invito a guardare il Monferrato con occhi nuovi. Ottiglio diventa così il nuovo palcoscenico di questo racconto collettivo, dove la comunità si mette in posa per raccontarsi, riconoscersi e farsi conoscere. Un evento da non perdere, che unisce arte, territorio e memoria in un abbraccio visivo che emoziona. Visagi è un invito a guardare il Monferrato con occhi nuovi, a riconoscere la bellezza nei dettagli quotidiani e a celebrare la ricchezza umana di un territorio che continua a raccontarsi, un volto alla volta.



Ringraziamo:

Ringraziamo:

