“Mustarda ad Pum San”, chicca che Paolo Massobrio ha “incoronato” negli scorsi anni una Denominazione Comunale che riesce a legare scherzosamente il luogo all’ingrediente primario. I “pum san” una varietà di mele “cotogne”, che costituiscono un elemento essenziale per la preparazione della classica “mustarda” locale.
La Mostarda – spiega Roberta della Cascina Zenevrea - viene cotta, per ben 24 ore, in periodo di vendemmia in quanto essenziale è il mosto d’uva al quale vengono aggiunte mele cotogne, pere e altra frutta di stagione oltre ad alcune spezie come cannella e chiodi di garofano.

Alla presenza di rappresentanti di Golosaria, nel 2023 la nuova Denominazione Comunale di Ponzano attribuita ai **“Tartufi dolci di Ponzano”**, dolce tipico realizzato con le mandorle maturate sui colli del paese e affogato nel cioccolato. A mettere a punto la ricetta è il ponzanese Franco Nazzari, titolare dell’omonima Azienda Agricola. “ITartufi”, esaltano le peculiarità e i sapori della nostra terra, unendo la dolcezza della mandorla al cioccolato fondente.

Su istanza de la Cia l’Amministrazione Comunale ha concesso il riconoscimento di prodotto d’eccellenza del territorio a Gigi Bordino quale produttore dei **Nocciolotti di Salabue**. I Nocciolotti, si sono rivelati una vera prelibatezza, esaltando le peculiarità e i sapori della nostra terra. Gigi, diventato Salabuese per amore, ha riversato questo sentimento, non solo alla famiglia ma anche ai prodotti agricoli, creando un’azienda che produce nocciole e olive. Il nocciolotto è un parente dell’agnolotto, come forma, ma con ripieno delicato e aromatico a base della nocciola tonda gentile trilobata piemontese. Il condimento è un delicato sugo all’erba cipollina.

Attestato di riconoscimento per l’eccellenza nella coltivazione dei **“Grani Antichi”** è stato assegnato all’Azienda Agricola “Il Girasole” di Carlo Gaddo.
Dal 2018 l’azienda “Il Girasole” ha in esclusiva la produzione di alcune varietà di grani antichi, ma produce anche un grano molto particolare “Il Miracolo”.
“Il grano del Miracolo” è un parente stretto del frumento duro che si coltivava fin dai tempi antichissimi in tutto il Mediterraneo.
Quest’anno verrà assegnata De.Co. a “Ansenta ad Punsan” dolce di un tempo consumata prevalentemente a colazione e nelle merende nei prati.

Puntuale come le fioriture primaverili che colorano le colline del Monferrato, torna nel primo fine settimana di maggio l’appuntamento con **“Ponzano in... Giardini Aperti”**, la manifestazione promossa da Comune e Pro loco di Ponzano Monferrato che dedica un intero weekend ad iniziative sul tema del giardino e alle visite agli angoli fioriti delle dimore storiche del borgo situato a pochi passi dal Sacro Monte di Crea.
Tutti i visitatori potranno infatti accedere agli spazi fioriti di Villa Il Cedro, Villa Marta, Dimora al Sagittario, Castello di Ponzano e Castello di Salabue che compongono da tempo la De.Co. del “Giardino Diffuso”.
Anche quest’anno, sarà possibile effettuare tour allo straordinario Zoo Artistico di Salabue, con le installazioni diffuse a cura dell’artista e patron di casa Giancarlo Bonaventi.
Il suo giardino di Salabue è divenuto i un palcoscenico per uno zoo davvero speciale popolato da animali incontrati in vari viaggi (fra questi un gallo, due impala e una pantera) e qui modellati, utilizzando il ferro, nella cornice naturale delle colline Unesco.

“DE.CO. IN FESTA”

Sabato 3 e Domenica 4 Maggio 2025

Una passeggiata dove il tempo rallenta
tra prodotti di eccellenza

Tartufi dolci, Ansenta di grani antichi, nocciolotti, mustrada

Degustazioni prodotti della terra a Km. zero innaffiati da buon vino e birra artigianale

DAMN
Birrificio Ottigliese

Menù

Antipasti della tradizione
Nocciolotti
Torte salate con verdure di stagione
Friciulin
Pane confezionato con farine grani antichi
Ansenta con tartufo dolce
Vino DOC locale e birra artigianale

Menù bimbi

Tagliatelle e fantasia di friciulin

È GRADITA LA PRENOTAZIONE