

MAIN SPONSOR



SPONSOR



PARTNER



IN COLLABORAZIONE CON



MEDIA PARTNER



ORARIO FIERA
Lunedì - Sabato ore 18 - 24 / Domenica ore 10 - 24

PIAZZA DEI SAPORI
Feriali/festivi Apertura orario Fiera - Chiusura stand ore 0,30
Chiusura piazza ore 1,00

INFORMAZIONI
Ufficio Manifestazioni Tel. 011/97.24.270 - 222 - 238 - 236
Punto Informazioni: 334.3040338 - 333.6164755
www.comune.carmagnola.to.it - www.fieradelpeperone.it
e-mail: cultura@comune.carmagnola.to.it

INFORMAGIOVANI
V. Bobba, 6 - Tel. 011/9710196

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
TOTEM EVENTI - Tel. 0185 598427 - info@totemeventi.it
www.totemeventi.it

Realizzazione Grafica e Stampa: elledi - Art Grafiche - Carmagnola

DiFFeRenZiaMOci!

Manifestazione zero spreco alimentare Pet Friendly

La Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola 2019 è una festa **ecosostenibile**, per cui...

Cerca le isole ecologiche posizionate in diversi punti delle vie/piazze e **differenzia** i tuoi rifiuti. Si può rispettare l'ambiente e divertirsi senza inquinare.

Tutto il materiale tipografico della 70ª Fiera Nazionale del Peperone nasce da un'idea grafica del **Consiglio Comunale dei Ragazzi**
Staff organizzativo: Assessorato Manifestazioni e attività produttive
Sola Lorenzo, Becchio Silvana, Bove Loredana,
Piga Luigi, Demichelis Claudia, Oggero Giusy.
Ricerca espositori e allestimento stand
a cura della ditta Totem di Chiavari



70ª FIERA NAZIONALE



del PEPERONE di CARMAGNOLA



30 agosto • 8 settembre 2019

CATALOGO ESPOSITORI

Beverly



70^a Fiera NAZIONALE
del PEPPERONE



Arrivederci
alla

**71^a Fiera NAZIONALE
del PEPPERONE**

28 Agosto • 6 Settembre 2020

Il Saluto del Sindaco

“Settanta voglia di fare festa...” Questo è lo slogan della 70° edizione della Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola, ideato dal Consiglio Comunale dei Ragazzi e delle Ragazze. La nostra manifestazione raggiunge un compleanno importante che vogliamo festeggiare insieme a tutti voi con grandi novità, ospiti speciali e ovviamente, il Peperone di Carmagnola.

Per questa edizione, la manifestazione si arricchisce di nuovi spazi e nuove collaborazioni che la rendono sempre più accogliente, aperta e sostenibile. Una Fiera family e pet friendly, a zero spreco e capace di coniugare la promozione dell'agricoltura e del territorio con la cultura, in tutte le sue declinazioni.

Gustate i deliziosi piatti al peperone in Piazza dei Sapori, danzate sulle note del tango argentino sul palco principale, visitate la mostra “Altro che Peperoni!” presso il Palazzo Comunale, entrate nell'Accademia del Gusto e scoprite il peperone con tutti i vostri sensi, incontrate i produttori del peperone e di tutte le altre prelibatezze che il territorio ha da offrire.

Carmagnola, nei 10 giorni della Fiera, può offrire questo e molto altro ancora. Una manifestazione che non si potrebbe realizzare senza la sinergia tra pubblico e privato e la collaborazione di moltissimi Enti e Associazioni che in questo evento credono e investono ogni anno. Il ringraziamento dell'Amministrazione va agli sponsor, alle associazioni, ai tanti volontari che con entusiasmo partecipano all'organizzazione e gestione dell'evento e, naturalmente, a tutti i visitatori che festeggeranno con noi i primi 70 anni della Fiera.

Venite a scoprire Carmagnola con noi, vi aspettiamo.



Il Sindaco di Carmagnola
Ivana Gaviglio

Il Saluto del Presidente della Regione Piemonte

70 anni per una Fiera che rappresenta non solo una delle più grandi manifestazioni in Italia dedicate a un prodotto agricolo, ma anche una bellissima festa nata e cresciuta nel segno del profumo inconfondibile e dei colori accesi di uno dei prodotti simbolo del nostro territorio: il Peperone di Carmagnola.

Un prodotto diventato ormai un marchio riconosciuto a livello nazionale per le sue caratteristiche uniche di qualità e genuinità, che adesso punta a un riconoscimento anche europeo. Un modo per valorizzarlo e difenderlo dalle contraffazioni e per premiare il lavoro dei nostri agricoltori a servizio di un prodotto che rappresenta questa terra e l'agroalimentare italiano. La certificazione della qualità delle nostre produzioni, la loro tracciabilità, è l'unica vera battaglia per il futuro.



Il Presidente della Regione Piemonte
Alberto Cirio

Il Saluto del Sindaco della Città Metropolitana di Torino



IL PEPERONE, SIMBOLO DI UNA DELLE “PERLE” AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO E DELLA SUA CAPACITÀ DI COGLIERE LE SFIDE DEL XXI SECOLO

Giunta alla settantesima edizione, la Fiera del Peperone si conferma come un appuntamento di rilevanza nazionale, grazie all'impegno del Comune, degli imprenditori, delle associazioni e dei cittadini carmagnolesi per rilanciare e rendere sempre più attrattiva la manifestazione. Sono sicura che anche quest'anno l'evento confermerà una ricaduta economica stimata negli anni scorsi in 10 milioni di Euro: un vero e proprio caso di studio, unico nel suo genere in Italia

Il successo costruito in settant'anni dai carmagnolesi non è frutto del caso, perché non basta costruire un calendario di appuntamenti musicali, spettacolari e ricreativi ricco di nomi e occasioni di richiamo: occorre che il prodotto che dà il nome alla Fiera sia adeguatamente difeso nella sua tipicità e valorizzato dal punto di vista dell'immagine e della commercializzazione.

Tutti gli anni a fine estate a Carmagnola si va innanzitutto per degustare e acquistare il Peperone, che è uno degli elementi forti dell'identità del territorio e della collettività che lo abita. È il legame profondo con la terra e con le radici culturali locali che la Fiera di Carmagnola celebra ogni anno. I carmagnolesi credono nel loro prodotto e lo sanno coltivare, difendere dalle avversità climatiche e dai parassiti, promuovere nell'era del Web e della comunicazione multimediale. Oggi l'informazione enogastronomica e agroalimentare si fa anche e soprattutto online e nei social network, ma anche con i cooking show e con le iniziative di educazione alimentare dedicate ai bambini: questo i carmagnolesi lo hanno ben compreso da tempo e per loro la spettacolarizzazione della promozione va di pari passo con la difesa della qualità del prodotto.

Mi sembra inoltre emblematica della capacità di innovazione degli organizzatori della Fiera l'attenzione che la manifestazione dedica quest'anno al contrasto degli sprechi alimentari e ad una serie di progetti in collaborazione con il Banco Alimentare.

La Città Metropolitana di Torino valorizza tutte le realtà comunali aiutandole a fare sinergia e per questo attribuisce grande importanza alla tipicità delle varietà carmagnolesi di Peperone, inserite ormai da diciotto anni nel “Paniere” dei prodotti tipici e tutelate dal Presidio Slow Food. Auguro ai produttori che si fregiano di questi marchi di altissima qualità il successo che meritano.

Il Sindaco della Città Metropolitana di Torino
Chiara Appendino

Il Saluto del Presidente della Camera di commercio



Quest'anno, a nome della Camera di commercio di Torino, vorrei dedicare questa 70ª Fiera Nazionale del Peperone alle tantissime persone che per intere generazioni si sono prodigate con passione e dedizione alla migliore riuscita di questa coinvolgente manifestazione, molto sentita sia in provincia sia a livello nazionale.

Quella iniziata come una tradizionale sagra di paese, negli anni, è riuscita a sviluppare con acuta professionalità e spontaneo entusiasmo un'offerta attrattiva, ricca e ben misurata sulle potenzialità locali e sulle aspettative del pubblico, capace di presentare con grande dinamismo l'intera filiera economica locale: le aziende agricole, gli artigiani agroalimentari, i commercianti specializzati, i ristoratori.

Il nostro ente sostiene con convinzione la grande Fiera che quest'anno offre al pubblico anche una mostra per ripercorrerne la storia. Tra i cimeli esposti, un documento mi ha colpito in particolare. È una lettera del 1959 scritta al sindaco di Carmagnola da un torinese, molto sorpreso perché “partito da Bergeggi con mia moglie e il mio figlio per raggiungere Torino, alle 10, di passaggio a Carmagnola, siamo stati fermati da un Vostro Vigile. Ci ha offerto i peperoni della Vostra terra e l'Alpestre che tanto è conosciuto. Ho voluto scriverLe perché siamo rimasti veramente commossi (...) Una gentilezza sincera in questi momenti tanto agitati (...) Non avrebbe potuto scegliere mezzo migliore per far conoscere e apprezzare la bella Carmagnola e i suoi cittadini”. In queste poche righe possiamo leggere molte cose: l'affetto delle persone per Carmagnola, la mobilitazione di tutta la zona nei giorni di festa, la partecipazione delle istituzioni, gli sforzi organizzativi, il marketing territoriale, le strategie di promozione della filiera agroalimentare, tutti gli aspetti sui quali la Fiera del Peperone di Carmagnola basa ancora oggi il suo successo e sui quali tutti noi siamo impegnati per il suo futuro.

Il Presidente della Camera di commercio di Torino
Vincenzo Ilotte

Il Saluto del Vicesindaco e Assessore alle Manifestazioni



70 anni e non sentirli. La Fiera, per il suo 70° anniversario si regala una serie di nuove collaborazioni e nuove proposte, per promuovere il peperone e far conoscere il territorio e le sue specialità a sempre nuovi pubblici.

Sul palco principale, in piazza Sant'Agostino avremo grandi ospiti musicali tra i quali lo storico leader dei Pooh, Roby Facchinetti e, la sera dell'inaugurazione, Tinto ed Arturo Brachetti.

Altro luogo centrale della Fiera è l'Accademia di San Filippo dove il critico gastronomico Paolo Massobrio proporrà le confessioni laiche a grandi personaggi dell'enogastronomia e della cultura e dove sarà riproposto Peperone in tutti i sensi, percorso didattico sulla percezione del peperone a cura del Centro Studi Assaggiatori di Brescia unitamente ad un secondo percorso a cura dell'Associazione Italiana Città dell'Olio "Doi povron bagnà 'nt l'euli" che ci permetterà di scoprire in modo inedito il perfetto connubio peperone - olio, tanto amato dai piemontesi.

Sempre in San Filippo avremo ogni sera sarà possibile gustare il meglio della produzione del territorio con gli Aperitivi narrati, a cura dei Maestri del Gusto della Camera di Commercio di Torino. Piazza Italia ospiterà il Villaggio del Peperone e del Territorio, dedicato al meglio della produzione locale.

Ad accompagnare la manifestazione, per il secondo anno proponiamo il Foro Festival, festival musicale che quest'anno porterà a Carmagnola il 31 agosto e l'1 settembre i Pinguini Tattici Nucleari, Eiffel 65, Dj Marvin e Prezioso.

Non mancheranno, come sempre, i comici del cab 41, gli spazi per i bambini, le cene tematiche, il ballo, le maschere, il folklore e, naturalmente, la grande gastronomia a base di Peperone.

Vi aspettiamo numerosi per festeggiare uno splendido compleanno!

Il Vicesindaco e Assessore alle Manifestazioni
Vincenzo Inglese



BENVENUTI ALLA 70° FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

30 VENERDÌ AGOSTO

ore 21.00

Inaugurazione della Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola 2019

sulle note della Società
Filarmonica di Carmagnola

ore 21.30

FRIGO VIP: dimmi cos'hai nel frigo e ti dirò chi sei

direttamente dal programma
televisivo **FRIGO** di RAI 2

TINTO intervista

ARTURO BRACHETTI



ore 21.30

QUANDO C'ERA LA NEBBIA

con il Gruppo

Terzo Turno

Spettacolo musicale e teatrale dedicato
a Torino ed al Piemonte negli anni 50' e
60' con le canzoni di **Gipo Farassino**
Regia di **Arturo Brachetti**



31 SABATO AGOSTO

ore 20,45

Le interviste di TINTO: dimmi
cos'hai nel frigo e ti dirò chi sei

Ore 21.30

BartCafè, Hipocondrya & Friends

70 anni di musica italiana in Fiera

1 DOMENICA SETTEMBRE

ore 8.30/11.00

Concorso del Peperone

Riservato ai produttori dell'area di
coltivazione del Peperone di
Carmagnola, si premiano gli esemplari
più pesanti dei quattro ecotipi locali:
quadrato, lungo o corno di bue, trottola
e tumaticot, questa edizione presenta
una nuova varietà: il quadrato allungato.

4° Raduno Auto Storiche "Città di Carmagnola"

ore 9.00 Ritrovo Bivio Hotel

Via Sommariva

Colazione e Tour nel Roero

ore 11. Arrivo in Via Valobra

ore 13.00 Pranzo al Salone BCC-

Piazza Antichi Bastioni

A Cura del Gruppo Auto e Moto
Storiche di Carmagnola

info : 3387776855-3484009354

ore 15.00

Passeggiando per la Fiera

con la Filarmonica Chierese Street Band

ore 16.00

Premiazione Concorso del Peperone - Show Cooking (peperonata) e Asta Benefica

a favore dell'Ass. Angeli

di Ninfa con la
partecipazione di

TINTO



ore 16.00 Via Valobra zona Bussone

Festa di Re Peperone e la Bela Povronera

con Personaggi e Maschere del Piemonte.
Sfilata e intrattenimento musicale

ore 18.00

Esibizione di Ginnastica Ritmica
con A.S.D. Ritmica Carmagnola



ore 20.00

Premiazione Atleti Carmagnolesi

ore 21.15

Anteprima del film di animazione
PEPE IN FORMA realizzato dai ragazzi
del laboratorio di cinema di animazione
dell'Istituto Comprensivo Carmagnola 1
nell'ambito del progetto di prevenzione
all'obesità infantile (Comune di Carmagnola
Lions Club Carmagnola
A.S.D. Nodic Walking Andrate)

ore 21,30

Le interviste di TINTO: dimmi

cos'hai nel frigo e ti dirò chi sei

ore 22.00

IMITAMORFOSI

di e con **Claudio Lauretta**
accompagnato dal chitarrista

Sandro Piccolo



2 LUNEDÌ SETTEMBRE

ore 20,45

Le interviste di TINTO: dimmi
cos'hai nel frigo e ti dirò chi sei

ore 21.30

ROBY FACCHINETTI INSEGUENDO LA MIA MUSICA



Spettacoli ed eventi di Piazza S. Agostino

3 MARTEDÌ SETTEMBRE

ore 20.30
direttamente da Telecupole
Sonia De Castelli e la sua orchestra



4 MERCOLEDÌ SETTEMBRE

ore 20.30
Presentazione del Progetto
Piazza Ragazzabile 2019

ore 21.30
QUEEN MANIA Tributo ai Queen



5 GIOVEDÌ SETTEMBRE

ore 18.45 Stand BCC - Punto Info di
Piazza Sant'Agostino - Presentazione
del Libro "**Cuore di Figlio**"
del Professor Piero Abbruzzese

ore 20.30
Apertura con il Gruppo **Belli da Vedere**
ore 21.15
Assegnazione **cittadinanza onoraria**
a **Fratel Beppe Gaido**

ore 21.30
What's your talent? Finalissima dei
talents scoperti nei "Giovedì sotto le
stelle" a cura di V Events by Vida network

6 VENERDÌ SETTEMBRE

ore 19.30 - 1.00
**Due Cuori
e un Peperò**

Concerto Recital
ballabile
con **Sonia Farrell**,
esibizioni di Maestri
di Tango e
animazione di
Etnotango LCMM.
Inoltre Milonga,
Parata danzata
e tanto altro
Ideazione e regia artistica
di **Monica Mantelli**



7 SABATO SETTEMBRE

ore 21.00
Incontro con gli studenti
della **Sezione Agraria**
del Polo Baldessano-Roccati,
impegnati in attività di
collaborazione per la città

ore 21.30
VMP Big Band in concerto
Diretta dal Maestro **Pierluigi Mucciolo**



8 DOMENICA SETTEMBRE

Ore 10.00/19.30
La vetrina del territorio



ore 17.30
"Il Festival della Canzone Italiana"
successi di ieri e di oggi che ripercorrono
la storia del Festival di Sanremo con la
Società Filarmonica di Carmagnola
diretta dal Maestro Donald Furlano,
le voci di Erika Santoru, Giulia Cavallera,
Paolo Tarolli e Guido Giordana
in collaborazione con il
Gruppo Teatro Carmagnola

ore 21.00
Saluto delle autorità
ore 21.30
Tributo ai Pink Floyd
PINK SOUND in concerto



Ore 22.30 Piazza Italia
**Gran Finale con i FUOCHI
ARTIFICIALI PIROMUSICALI**

Domenica 8 settembre
MERCANTICO
e **FIERA DEL RIUSO**
Centro Storico e Piazza IV Martiri



Domenica 8 settembre
MERCATO degli AMBULANTI
DI FORTE DEI MARMI
Viale Garibaldi e Via Giolitti



Palco

TEAMWORK

- Piazza Raineri



Il Cabaret del Cab 41 - ore 21,30



VEN 30/8 - Villata e Perone



SAB 31/8 - Leo Mas e Damiano



DOM 1/9 - Laboratorio comico



LUN 2/9 - Accademia del Comico



MAR 3/9 - Paolo Franceschini



MER 4/9 - Russo e Gorno



GIO 5/9 - De Rosa e Perone



VEN 6/9 - Pink Show



SAB 7/9 - Davide Allena



DOM 8/9 - Giancarlo Aiosa e Perone



Nella Rassegna Commerciale
zona P.zza Raineri tutte le sere alle **ore 21,30**

spettacolo di Cabaret

con la collaborazione di **T.R.S. Radio**



www.fieradelpeperone.it



SABATO 31 AGOSTO
ore 20.00

GRAN BOLLITO MISTO alla Piemontese di Carmagnola

A cura della Confraternita del Gran Bollito Misto alla Piemontese di Carmagnola e dei Macellai della Garavella

Menù della Serata

Robiola Osella al peperone
 Filetti di Corno di Bue con acciuga
 Bollito Misto della Confraternita di Carmagnola
 Gran Peperonata del Presidente Piero Bagna
 Brodo del Bollito
 Dolce della Pasticceria Molineris


MOLINERIS
 CARMAGNOLA


Prenotazione obbligatoria al numero 348.0147866 entro il 28 agosto - Costo €. 30,00 p.p.

PRANZO LIGURE - ore 12,30

A cura dell'Associazione del Bagnun onlus di Sestri Levante

Menù del Pranzo

Pasta al sugo di muscoli (cozze)
 Acciughe fritte

Prenotazione obbligatoria al numero 3336164312 - Costo €. 10,00 p.p.

La Scuola di Cucina Sociale della cooperativa Meeting Service di Torino - ore 20,00

Cena a favore del progetto di "Cucina Sociale" dedicato a giovani disabili e psichiatrici della cooperativa Meeting Service

Menù della Serata

Focaccia alla canapa con mousses di caprino e blu di Moncenisio con fichi freschi
 Battuta di Fassona alla crema di Tapenade con briciole di Rubatà
 Flan di Quadrato di Carmagnola, salsa all'acciuga di Cetara, olio al basilico e polvere di acciuga
 Plin di gorgonzola con purè di pere all'anice stellato
 Guancia di manzo brasata al Nebbiolo con chicche di polenta
 Scomposta di frolla al rosmarino con frutti di bosco
 Vini DOC e DOCG delle Cooperative Piemontesi

Prenotazione obbligatoria ai numeri 3488557200/3515669995 entro il 29 agosto - Costo €. 25,00 (bevande escluse pp.)



DOMENICA 1 SETTEMBRE

LUNEDÌ 2 SETTEMBRE
ore 20.00

Gran Serata del FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

A cura del Ristorante La Cucina Piemontese - Via Umberto I, 15 -Vigone

Menù della Serata

Flan di peperoni corno di bue con fonduta di gorgonzola e grana padano
 Falda di peperone quadrato con acciughe e bagnetto verde
 Tajarin piemontesi al ristretto di coniglio e peperoni rossi tumaticot
 Fritto misto alla piemontese
 Charlotte di peperoni con crema di zabaglione
 Vino bianco e rosso piemontese ed acqua

Prenotazione obbligatoria ai numeri: 380.3264631 - 380.7102328
 entro il 30 agosto - Costo €. 29,00 p.p.



In occasione della **70° edizione** della Fiera
 i **Bar e i Ristoranti** di Carmagnola
 proporranno una **preparazione gastronomica dedicata**
 Cerca il **Simbolo della Fiera**



PEPERONI & CO A cena dagli Jr. Chef

Gli allievi del Centro di formazione professionale
 Sede Operativa Centro Torino Valdocco CNOS-FAP Regione Piemonte si presentano al pubblico



Menù della Serata

Antipasti vecchio Piemonte
 Vitello Tonnato
 Patata di montagna con Tomino di capra e salsa aioli
 Flan ai peperoni con bagna caöda
 Gnocchi della Val Varaita con Fonduta di robiola di Roccaverano
 Misto carpione: Milanese, Uova Poché, Zucchine, Melanzane
 Pesche ripiene alla Canavesana

Prenotazione obbligatoria al numero 333.6164312 entro il 31 agosto - Costo €. 20,00 p.p.

MARTEDÌ 3 SETTEMBRE
ore 20.00

MERCOLEDÌ 4 SETTEMBRE
 ore 20.00

Cena in Osteria

a cura dell'Ostu sul Cantun - Frazione Cappellazzo, 28 - Cherasco

Menù della Serata

Rosette di peperoni, tonno e acciughe

Code di gambero e Gazpacho

Lonza di maiale agli agrumi con composta di verdure in agrodolce

Caprino fritto con crema di porri e tartufo nero

Ravioli di melanzana e bufala con pesto di noci e peperoni arrostiti

Brasato in salsa di cioccolato peperonata

Zuccotto alla viola e salsa di lamponi

Prenotazione obbligatoria ai numeri 0172474337 - 3402943495

entro il 1 settembre - Costo €. 28,00 p.p. bevande escluse



Bank Cooking

Cena benefica a favore di Forma ONLUS - Fondazione Ospedale Infantile Regina Margherita di Torino con la Direzione della Banca di Credito Cooperativo di Casalgrasso e Sant'Albano Stura, realizzata con la collaborazione degli studenti del Centro di Formazione professionale Sede Operativa Centro Torino Valdocco CNOS-FAP Regione Piemonte



Menù della Serata

Rivisitazione dell'Insalata di mare

Caprese nella sua evoluzione

Salmone cotto al cartoccio con caprino e uova,
 stacco di mela verde e sedano

Mezzi paccheri con crema di asparagi, vongole e pomodorini
 Plin al seirass

con vellutata al peperone e pane croccante all'acciuga

Filetto in crosta di pistacchi con cicerchie e frutti rossi

Passeggiata nella granda

Prenotazione obbligatoria al numero 011.9730062 oppure 3456195110 entro il 2 settembre

Costo €. 40,00 p.p. (il ricavato sarà devoluto in beneficenza)

GIOVEDÌ 5 SETTEMBRE
 ore 20.00

VENERDÌ
6 SETTEMBRE
 ore 20.00

Cena in Osteria

A cura dell'Osteria Pepe Fresco - Via del Porto, 158 - Carmagnola

Menù della Serata

Flan al peperone con crema di acciughe

Vitello Tonnato

Tajarin 30tuorli, crema al peperone, terra di olive nere e nocciole

Orata in crosta di patate e salsa tartara

Peperone ripieno di salsiccia di bufala e crema di ricotta

Bunet... secondo noi

Prenotazione obbligatoria al numero 0119717937 entro il 3 settembre - Costo €. 25,00 (Bevande escluse) p.p.

PepeFresco
 OSTERIA



CNOSFAP

PEPERONI & CO

A cena dagli Jr. Chef della CNOSFAP

Gli allievi del Centro di formazione professionale Sede Operativa Centro Torino Valdocco CNOS-FAP Regione Piemonte si presentano al pubblico

Menù della Serata

Uovo bazzotto, riso venere, peperoni e fonduta di robiola

Panna cotta al peperone, salsa all'acciuga e grissini alla polenta taragna

Insalatina di calamaretti e olive taggiasche, crema di datterini
 e crostone di pane casereccio

Carnaroli con tartare di gamberi profumato al lime

Baccalà allo zenzero con peperoni in agrodolce

La mandorla incontra il limone

Prenotazione obbligatoria al numero 333.6164312 entro il 4 settembre - Costo €. 28,00 p.p.

SABATO
7 SETTEMBRE
 ore 20.00

DOMENICA
8 SETTEMBRE
 ore 20.00

La Scuola di Cucina Sociale della cooperativa Meeting Service di Torino

Cena a favore del progetto di "Cucina Sociale" dedicato a giovani disabili e psichiatrici della cooperativa Meeting Service

Menù della Giornata

Polenta concia con formaggi d.o.p. piemontesi

Crème Caramel di cipolla piatta di Andezeno

con salsa al parmigiano 36 mesi e gocce di balsamico

Filetto di trota in carpione di Arneis al profumo di pompelmo

Risotto alla crema di quadrato di Carmagnola con confettura agra di Nergi

Arista di suino ai mirtili con carote brasate alla Piemontese

Torta Langarola con zabaione della tradizione

Vini DOC e DOCG delle Cooperative Piemontesi

Prenotazione obbligatoria al numero 3488557200/3515669995 entro il 5 settembre - Costo €. 25,00 (bevande escluse pp.)



BIMBI IN FIERA

Natural Farm in Fiera



Via Piave, 2 - PANCALIERI (TO)



Conoscenza e presentazione di alcuni animali

presenti in Associazione

(cavalli, alpaca, galline, pecore, cani, gatti, tartarughe)

Ambientazione in **villaggio indiano**

Seminari e conferenze gratuite a numero chiuso nei settori:
cristaloterapia, sciamanesimo, campane tibetane, bagno di gong, yoga.

Orario fiera

Domenica 8 settembre ore 10,00 / 24,00

Ludobus - Giochi di legno da 0 a 100 anni

Pepper Magic Show

Tutte le sere dalle **ore 21,00** Giardini Unità d'Italia - 11 spettacoli di magia e fantasia

Venerdì 30 Agosto 2019 ore 21,00

"Fantasia di bolle" con Carlo Astolfi

Sabato 31 Agosto 2019 ore 21,00

"I Misteri della Valigia di Zeno"

con Niccolò Fontana

Campione italiano di illusionismo

Domenica 1 Settembre 2019 ore 16,00

"Circo all'incirca" Fuma che 'nduma

ore 21,00

"BabyDance Multivitaminica"

con Francesca Padovano

Lunedì 2 Settembre 2019 ore 21,00

"La principessa Rosalina"

con Stregatocacolor

Martedì 3 Settembre 2019 ore 21,00

"Lecture animate" con Claudia Maero

Mercoledì 4 Settembre 2019 ore 21,00

"Il Circo è in città"

C'era una volta dei Fratelli Cera

Giovedì 5 Settembre 2019 ore 21,00

"Alamala Purtigala Cirimela Puf"

con Mago Tric&Trac

Venerdì 6 Settembre 2019 ore 21,00

"Fantastico" con Madame Zorà

Beppe Brondino

Finalisti di Italia's got talent

Sabato 7 Settembre 2019 ore 21,00

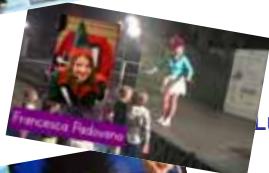
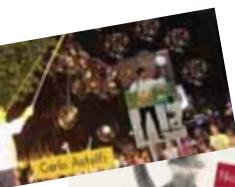
"DivertiMente" con Fabio di Picche

L'IllusioMentalista da TuSiQueVales

Domenica 8 Settembre 2019 ore 16,00

"Un viaggio immaginario"

con Folletto Piluca'x



Un viaggio nell'esperienza

Il cuore della cultura e dell'esperienza gastronomica della Fiera che accoglierà degustazioni guidate, approfondimenti sul mondo del cibo, show cooking, laboratori ed incontri di cultura e attualità, diversi dei quali condotti dal giornalista Paolo Massobrio. La manifestazione avviene con il sostegno della Camera di commercio di Torino e grazie all'organizzazione di Totem Eventi e del Comune. Inoltre all'interno dell'Accademia, durante tutto il periodo sarà possibile trovare:

MOSTRA SENSORIALE



Qual è l'abbinamento perfetto per il tradizionale incontro tra Peperone di Carmagnola e Olio Extravergine d'Oлива? In collaborazione con l'**Associazione Italiana Città dell'Olio e ONA OO-Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva**, prima scuola al mondo per la divulgazione dell'assaggio dell'olio d'oliva, il percorso sensoriale **Doi povron bagnà 'nt l'euli** propone una settimana di abbinamento a rotazione con oli selezionati delle diverse regioni d'Italia sottoposti al giudizio del pubblico che esprimerà ogni giorno, senza conoscere l'identità degli oli EVO proposti in degustazione abbinata, la preferenza per uno di essi. **Domenica 8 settembre dalle ore 17** sarà svelato il più votato e, alla presenza di un esperto assaggiatore ONA OO, si apprezzeranno in una **degustazione guidata** pregi e caratteristiche di questo matrimonio di gusto!



Introduce l'esperienza sensoriale *Peperone in tutti i sensi*, percorso didattico sulla percezione del peperone di Carmagnola legata ai sensi, realizzata lo scorso anno in collaborazione con il *Centro Studi Assaggiatori di Brescia*.

MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA

Aperitivo narrato con le eccellenze enogastronomiche di Torino e provincia e degustazioni di accompagnamento ai vari incontri, sabato 31 e da lunedì 2 settembre a sabato 7 settembre tutti i giorni alle ore 18, domenica 1 settembre alle ore 17 e domenica 8 settembre alle ore 11,30.

Sono protagonisti ogni giorno di esperienze di assaggio e degustazione i **"Maestri del Gusto di Torino e provincia"**, con il coinvolgimento anche di aziende di **"Torino Cheese"** e **"Torino DOC"**, tutti progetti della Camera di commercio di Torino che, insieme al **Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle D.O.C. Freisa di Chieri e Collina Torinese**, proporranno le eccellenze del territorio.



IL GUSTO DELLA MUSICA

Protagonista di quattro serate dell'Accademia l'esperienza multisensoriale di musica, elettronica e mapping 3D proposta da **Multimedia Universal Orchestra**. Giovani musicisti italiani e stranieri, afferenti alla **Tirovi Umoto Research** ed uniti dalla comune passione per la ricerca e l'innovazione e coordinati dal maestro **Vittorio Muò**, uniscono esperienze artistiche, tecniche ed espressive, abbinando la loro arte alle nuove tecnologie a supporto della musica, quali illuminotecnica, video e multimedia.

NEI DUE FINE SETTIMANA DELLA FIERA



Ospite d'eccezione della Fiera e dell'Accademia sarà **Paolo Massobrio**, giornalista, critico enogastronomico e volto noto televisivo, che modera gran parte degli appuntamenti, le degustazioni e gli approfondimenti dei due week end.

Momento di emozione e memoria con l'intervista a **Oscar Farinetti** sabato 31 agosto alle ore 21.00 nell'incontro. **Un ricordo di Renato Dominici**, grande maestro di cucina carmagnolese e ideatore della Piazza dei Sapori.



Domenica 1 e Domenica 8 settembre alle 11,30 sono in programma due incontri in compagnia del **Banco Alimentare del Piemonte** sui temi della condivisione dei bisogni alimentari e della responsabilità nell'evitare lo spreco, con degustazioni. **Il 1° settembre lo show cooking "Svuotafriigo" insieme a TINTO di Raidue** e allo **chef Luca Zara** per imparare a fare una spesa consapevole e ricette gourmet con gli avanzi e **l'8 settembre con la degustazione**

"Non si butta via niente!" insieme a Paolo Massobrio per imparare dalla tradizione con i prodotti "di risulta" diventati eccellenze. In programma anche le **Confessioni Laiche**, talk show con personaggi della politica sui temi dell'attualità e della cultura dei territori.

CONFESIONI LAICHE

...con Paolo Massobrio

Sabato 31 agosto dalle ore 19.00

Silvio Magliano - Consigliere Regionale

Domenica 1° settembre dalle ore 18.00

Alberto Cirio - Presidente Regione Piemonte

Sabato 7 settembre dalle ore 19.00

Gianna Gancia - Europarlamentare



Premio Giornalistico Città di Carmagnola

Sabato 7 settembre alle ore 21.00 **premiazione** dei vincitori del Premio Giornalistico Città di Carmagnola

"Carmagnola, dove il peperone fa storia"



Cuki Save Bag

Domenica 1 e Domenica 8 settembre - ore 16.45

In questa edizione, per la prima volta, ai visitatori della Fiera verrà proposto e presentato il progetto "Cuki Save the Food" con l'utilizzo della **Cuki Save Bag**, grazie alla collaborazione con l'azienda **CUKI** che fornirà la Cuki Save Bag a tutti gli espositori enogastronomici presenti in fiera.

Una Fiera **anti-spreco!**

Durante tutto il periodo della **Fiera Nazionale del Peperone**

verrà offerto il **"PANE DELLA FIERA"**

e le offerte saranno destinate a scopo benefico

all'**O.A.M.I. di Carmagnola per Casa Roberta**



IL VILLAGGIO DEL PEPERONE E DEL TERRITORIO

L'area di piazza Italia attorno al Salone fieristico denominato "Crumiro" sarà al centro di un progetto di "agricoltura da vivere a 360°", ideato dalla giornalista e divulgatrice televisiva **Renata Cantamessa** e promosso dal **Consorzio del Peperone di Carmagnola** in collaborazione con l'Amministrazione comunale e le rappresentanze agricole del territorio tra cui i **Prodotti del Paniere della Città Metropolitana di Torino**, la **S.O.M.S. di Carmagnola**, l'**Associazione Stupinigi è...** insieme ad altre realtà dell'agroalimentare e ad importanti marchi dell'agroindustria piemontese. Per tutta la durata della Fiera prenderà vita un autentico "villaggio" in cui i prodotti diventeranno inediti **street-food agricoli** e arricchiranno l'offerta del cibo da passeggio di territorio. Altra novità saranno i **giochi sensoriali**, per promuovere una nuova modalità di edutainment verso il grande pubblico. Il respiro agricolo del villaggio sarà inoltre arricchito da una no-stop di **aperitivi musicali**, oltre alle esibizioni serali di **open-dance**.

STREET FOOD IN GARA

Gli "street food agricoli" – icona del **Villaggio del Peperone** – saranno al centro di una competizione promossa dal Consorzio del Peperone di Carmagnola in collaborazione con l'Amministrazione comunale e il Gruppo editoriale MoreNews che - appoggiandosi ad una Giuria Tecnica di Qualità - premieranno la migliore interpretazione di "cibo da strada di territorio" 2019.

#PEPERONEAMBASSADOR

Da visitatore ad ambasciatore: è questa la proposta che il **Villaggio del Peperone** farà alle migliaia di persone attese per dare la possibilità a ogni visitatore di fare la sua esperienza del peperone ricevendo in cambio un **Cuki Save Bag**. Come?

1. I giochi sensoriali

Il nuovo spazio di edutainment progettato da Annalisa Renzi nell'ala est del "Crumiro" e ispirato al libro *Sensory Games* del **Centro Studi Assaggiatori** di Brescia, dove prenderanno vita le postazioni dei seguenti giochi agricoli: *Dal seme al frutto con i sensi*, a cura delle **Scuole Salesiane Lombriasco**; *Food is life*, a cura della **Scuola di Lingue Language Connection**; *La storia del peperone*, a cura del **Consorzio del Peperone di Carmagnola**



Gli investigatori della pasta, a cura di **Pasta Berruto**
La gara del formaggio, a cura di **Fattorie Osella**
Ho naso per il caffè, a cura di **Casa del Caffè Vergnano**

Signore e signori: la madama "Carne del Piemonte"!, a cura di **Asprocarne Piemonte ProfumataMENTA**, a cura di **ChialvaMenta**

2. Palco Ambassador

Sotto la guida di **Fata Zucchini**, famiglie e gruppi di amici potranno sfidarsi sul palco ufficiale dell'area sia con improvvisazioni di **cucina live**, sia interpretando il nuovo **ballo del peperone** firmato da "Ilario Parise Dance Studio", con la regia della web tv Vida Network, che curerà l'editing immediato di una videostory da pubblicare sui social per vivere la Fiera da protagonisti!



3. *Gli aperitivi musicali*

Ogni giorno, dalle ore 18.30, l'Open Bar di **MySpritz** animerà l'intero Villaggio del Peperone con un **aperitivo musicale a tema** e il vocalist entertainment di Massimo Biggi.

Ecco il calendario:

- Venerdì 30 agosto: *Deep House*
- Sabato 31 agosto: *Dance Music History*
- Domenica 1 settembre: *Dance Music History*
- Lunedì 2 settembre: *Rock & Roll Collection*
- Martedì 3 settembre: *Soul & R'n'B History*
- Mercoledì 4 settembre: *Radio History*
- Giovedì 5 settembre: *Rock Show*
- Venerdì 6 settembre: *Deep House*
- Sabato 7 settembre: *Dance Revival*
- Domenica 8 settembre: *Dance Music History*



LA CACCIA AL PEPERONE

I primi **“Peperone Ambassador”** saranno gli studenti dell'Istituto Agrario “I.I.S.S. Baldessano-Roccati” di Carmagnola che – con la complicità di Fata Zucchini – guideranno la prima edizione di una **caccia al tesoro agricola e sensoriale** dedicata al peperone e al suo territorio, programmata per le **ore 15.30 di domenica 8 settembre** (*iscrizioni tramite i social ufficiali della manifestazione*).

“PEPERONE DI CARMAGNOLA: 70 ANNI IN 70 RICETTE”

Torna la sfida ai fornelli 2019 riservata a **Food Blogger** e alla nuovissima sezione **Ambassador** - con grandi firme della cucina italiana - promossa dal Consorzio del Peperone di Carmagnola in cordata con Città di Carmagnola, AIFB (Associazione Italiana Food Blogger), Gruppo Editoriale MoreNews e Associazione “I Ristoranti della Tavolozza”. I 5 Blogger finalisti del contest andranno in scena **domenica 1° settembre, dalle ore 17.30 sul Palco Ambassador**, per realizzare una **ricetta “live”** utilizzando gli ingredienti a sorpresa di una Mystery box, valutati da una Giuria Tecnica di Qualità presieduta da **Bruno Gambarotta**. A seguire, la “regina” delle buone maniere **Barbara Ronchi della Rocca** sorprenderà il pubblico con un intervento sul **“Galateo del Peperone”**. Inoltre, l'ala ovest del “Crumiro” ospiterà una **mostra permanente** dedicata alle originalissime **ricette di compleanno** che hanno gareggiato nel contest.

“IL PEPERONARIO 2020”: 1 anno con il Peperone, Fata Zucchini e Tinto



Il gadget ufficiale della 70° Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola sarà a firma di **Fata Zucchini** (Renata Cantamessa), con la partecipazione speciale di **Tinto** (Nicola Prudente). Promosso dal Consorzio del Peperone e dalla Città di Carmagnola, con la partnership scientifica dell'Asl To5, il **calendario 2020** racconterà il peperone per voce di un girotondo di ricette create dai bambini di diversi Paesi del mondo, che diventeranno piccoli-grandi **“ambasciatori”** di educazione alimentare, amicizia senza confini e buona musica. Main sponsor: il **Programma Benessere SALUTISSIMA** powered by **FAB-Fondo Assistenza e Benessere** (www.fondoassistenzaebenessere.it)

Cartina generale



Rassegna Commerciale

La **Rassegna Commerciale**, nel 2019, raggiunge la sua **48ª edizione**.

La migliore produzione ed il miglior commercio proposto in **180 stand** e **35 aree** espositive scoperte. L'offerta è vasta; difficile immaginare di uscirne delusi o senza aver trovato proprio ciò che si stava cercando! Dal mobile per arredare la propria casa, alla banca per parlare di risparmi e mutui, dalle attrezzature per il giardinaggio all'abbigliamento, dalla bigiotteria di qualità alle esposizioni di quadri.

Insomma di tutto e per tutti.



Revisiòn Comercial

La **Revisiòn Comercial** en 2019, alcanza su **48ª edición**.

La mejor producción y el mejor comercio propuesto en **180 gazebo**s y **35 exhibición** en las áreas al aire libre.

La oferta es amplia; es difícil imaginar de salir decepcionado o sin haber hallado aquél que se estaba buscando. Desde el móvil para amueblar la propia casa hasta el banco por hablar de ahorro y préstamo, desde las facilidades para la jardinería hasta la ropa, desde la joyería de fantasía de calidad hasta las exposiciones de cuadros.

En breve, algo para todo el mundo.



Exposition Commerciale

En 2019 l'**exposition commerciale** atteint sa **48ª édition**. La meilleure production et le meilleur commerce proposé en **180 stands** et **35 espaces** d'exposition en plain air. L'offre est vaste: il est difficile à imaginer d'en sortir déçus ou sans avoir trouvé ce qu'on



cherchait. Des meubles pour garnir votre maison, à la banque pour parler d'épargnes et prêts, des équipements pour le jardinage aux vêtements, des bijoux de qualité aux expositions des cadres.

En bref, tout pour tout le monde.

Trade Show

In 2019 the **trade show** reaches its **48ª edition**. The best production and the best trade proposed in **180 stands**

and **35 outdoor** exhibition areas. The offer is wide: it's difficult to imagine to get out disappointed or without having found what you were looking for!

From furniture to decorate your home to bank to talk about savings and loans, from gardening equipment to clothing, from quality jewellery to painting exhibitions. **In other words, something for everyone.**



Die kommerzielle Ausstellung

Die **kommerzielle Ausstellung** in 2019, erreicht seine **48ª Ausgabe**.

Die beste Produktion und der beste Handel vorgeschlagen in **180 Stands** und **35 Freigelände**. Das Angebot ist breit; es ist kompliziert vorstellen zu enttäuscht ausgehen oder ohne gefunden was ihr sucht! Von Möbel für ihre Hause liefern zur Bank für über die Ersparnisse und die Hypotheken sprechen, von der Anlagen für den Gartenbau zur Kleidung, von die qualität Modeschmuck zur Gemäldeausstellung.

Insgesamt von allen und für alle.



VIALE BARBAROUX



INGRESSO
SUD

SCUOLA MEDIA - PALESTRA

VIA MARCONI

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

7

8



PIAZZA
RAINERI

12

11

10

9

P.ZZA S.AGOSTINO
VIA PORTA ZUCCHETTA



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

WC

8

SALONE ANTICHI BASTIONI

PIAZZA DELLE GRANAGLIE

Piazza e Salone Antichi Bastioni

9

SALONE

CREDITO COOPERATIVO

VIA SAN BERNARDINO

Piazza Antichi Bastioni

1 F Oleificio dei Fiori S.r.l.

Via Salaria Nuova Km 44, 500 - Fara in Sabina (RI)
info@villagricola.it - 0765 383013 - 0765 383015 - www.villagricola.it
Produzione olearia

2 F Delice di Neri Patrizia

Str. Bricchetto, 12 - Tigliole (AT)
palogima@libero.it - 0141 667234 - 328 7198422 - 0141 667234
Bomboloni, ciambelle, pasticceria napoletana e siciliana, acqua, bibite

3 F Giemme Forlì sede di Alba

Via Alba Cortemilia, 94/A - Ricca di Diano d'Alba (CN)
info@giemme.net - 348 1261293 - www.giemme.net
Serramenti in PVC, legno, legnoalluminio, porte interne in legno, tamburate, porte in cristallo, persiane in legno PVC

4 F Vita Depuratori

Via Stazione, 2 - Cambiano (TO)
011 4147200 - www.vitadepuratori.it
Impianti di depurazione dell'acqua: addolcitori, frigosasatori, osmosi, ultrafiltrazione, acqua alcalina

5 F Aeffeci Group S.r.l.

Via I Maggio, 51 - Rivalta - Tetti Francesi (TO)
aeffecigroup@gmail.com - 011 18864552 - www.acquastile.it
Costruzione piscine interrato, fuori terra e naturali vendita saune, vasche idromassaggio, bagni turchi ed arredo bordo piscina e da giardino.

6 F Wenatex Italia S.r.l.

Via V. Veneto, 69 - Bressanone (BZ)
team.fiera@libero.it - 335 5394099 - www.wenatex.com
Sistema letto ortopedico naturale

7 F Savis S.r.l.

C.so Piemonte, 51 - San Mauro T.se (TO)
info@savis.it - 011 2236862 - 011 2749676 - www.savis.it
Vendita di piattaforme aeree nuove ed usate: su autocarro, cingolate e semoventi. Servizio di assistenza con ricambi originali

8 F Mondo Latino

cristianvincenti@yahoo.it - 349 1735596
Artigianato e cucina tipica argentina, cubana, spagnola, messicana, bibite, acqua e birra

9 F Spazio 4 S.r.l.

Via Ala di Stura, 84 - Torino (TO)
giovanni.pennone@spaziogroup.com - 011 2466201
Automobili

10 F Peli S.r.l.

Via F. Castagna, 13A - Brescia (BS)
info@peliportesezionali.it - 030 3583321 - www.peliportesezionali.it
Produzione interna con moderne attrezzature e personale qualificato ed installazione di porte sezionali civili, industriali e porte rapide

11 F Ideahome

Via Santuario, 29 - Moretta (CN) - ideahome@libero.it
Pannelli per arredo

12 F Gallo Impianti di Gallo Walter

Via Industria, 20 - San Damiano D'Asti (AT)
gallowalterimpianti@libero.it - 0141 975287 - 338 4558039
www.puntocasaideabagnoenononolo.com
Stufe, camini, caldaie, impianti idrotermosanitari, manutenzione con assistenza tecnica, barbecue, forni a legna, trattamento acque e umidità

13 F Az. Ag. Franco Teresio

Socio del Consorzio del Peperone di Carmagnola 
Via Fumeri, 55 - Carmagnola (TO)
francoandrea87@gmail.com - 334 3040434 - 011 9711726
Vendita diretta, in fiera o in azienda, di peperoni autoctoni e non di Carmagnola tutte 5 le tipologie

Salone Antichi Bastioni

1 F Croce Rossa Italiana - PMA - Area di Primo Soccorso

Il Nido della Cicogna (cambio pannolini e allattamento al seno)
Comitato di Carmagnola
Piazza Manzoni - Carmagnola (To) - carmagnola@cri.it - 011 972 1881
cricarmagnola.org

2 F Emergenza Radio Carmagnola

Via Silvio Pellico, 5 Carmagnola (To)
info@emergenzaradio.it - www.emergenzaradio.it

3 F Coordinamento Unità di Crisi

4 F Ass. Nazionale Carabinieri - Sezione di Carmagnola

Via Bartolomeo Ronco, 38 - Carmagnola (To)
anc.carmagnola@libero.it - 3492120264

4 F G.I.A.V. - GUARDIE ITTICO AMBIENTALE VOLONTARIE

Piazza Manzoni,10 - Carmagnola (To)
aldo@avalle.it - 3387348971

5 F Vol.To - Centro Servizi per il Volontariato

Via Giolitti, 21 - Torino
centroservizi@volontariato.torino.it - www.volontariato.torino.it

6 F Unitre Carmagnola

Via Spanzotti, 25 - Carmagnola (To)
info@unitrecarmagnola.it - 0119777900
www.unitrecarmagnola.it

7 F Officine Olistiche

Via Lomellini, 19 - Carmagnola (To)
corinne.shiatsu@gmail.com - lu_carl@hotmail.com - 3357416307

8 F Studio Fotografico Marabottini Luca

Via Carmagnola, 77 - Ceresole D'Alba (CN)
luca.marabottinin@gmail.com - 328.3720766
www.lucamarabottinifotografo.it
Servizi fotografici e video per matrimoni

9 F Salone BCC

Cene a tema

VIA BALDESSANO



PIAZZA BERTI

Piazza Raineri

1 F CO.M.E.S. S.r.l.

Via Saluzzo, 31 - Casalgrasso (CN)
comes@comeschiusure.it - 011 975971 - 011 9755140
www.comeschiusure.it

Serramenti di alluminio, carpenteria, cancelli, inferriate, scale, balconi, tapparelle, recinzioni, portoni

2 F Sincronic

Via S. Botticelli, 12/10 - Torino (TO)
info@sincronic.it - 011 2467237
www.sincronic.it

Sistemi di allarme, videosorveglianza Tvcc

3 F Novelli Danilo

Via Antonetto, 5 - Carmagnola (TO)
puliart2015@libero.it - 331 5027969
Lava pavimenti Rotowash

4 F Andrea Raimondi S.n.c.

Via G. Leopardi, 9B - Pedrengo (BG)
info@andrearaimondi.it - 035 665904
Imbottiti, divani

5 F Manuel Farina

Via Nenni, 33 - Nichelino (CN)
manuel.farina.ev@gmail.com - 345 1572988
Coltelli, gioielli

6 F Pulp S.a.s. di Ruzza Jona & C.

Via Trana, 17 - Torino (TO)
agenziapulp@yahoo.com - 392 9013434
www.agenziapulp.it
Libri nuovi Gruppo Mondadori, proposti con risparmio dal 20% al 50% rispetto al prezzo editore

7 F Az. Agr. Fenoglio Sergio

Via Pateri, 88 - Nichelino (TO)
simone@quadrifogliogarden.it - 011 6290380
Piante, fiori, vasi ed oggettistica di complemento, fontane, arredo giardini



Piazza Raineri



LICEO BALDESSANO-ROCCATI

CHIESA S. AGOSTINO

PIAZZA ANTICHI BASTIONI



INGRESSO SUD

8 F I Love Fritto

Loc. Basso Erro, 36A - Melazzo (AL)

ernestochiappone@gmail.com - 393 0774534

Frittura di pesce e patatine

9 F Toscano d'Eccellenza

tosco.olandese@virgilio.it - 328 1749188

Panini con porchetta, panini con salamelle toscane, hamburger

10 F JA S.r.l.s

Via Cavour, 13 - Gallarate (VA)

faredaniele@yahoo.it - 348 1434682

Piadine e gnocco fritto farciti con salumi e formaggi, vino Lambrusco di Modena

11 F Birra Madama

C.so Regina Margherita, 290/B - Torino (TO)

info@birramadama.it - 393 1215344

www.birramadama.it

Studio di brew design che disegna/prototipa e produce birre con metodo artigianale

12 F Lo Scartoccio Sas

Str. Alessandria, 50C - Nizza Monferrato (AT)

info@tanti.it - 0141 727338

Farinata e vino

13 F Carauto Sas

Str. Orbassano, 5 - Carignano (TO)

info@carauto.it - 011 9697279 - 0119690004

www.carauto.it

Concessionario ufficiale Peugeot-Citroen

14 F Vorwerk Italia S.a.s. di Vorwerk Management S.r.l.

Via Ludovico di Breme, 33 - Milano (MI)

customer-care@folletto.it - 02 334891 - 02 33400634

www.folletto.it

Sistema per pulizia, igiene e cura ambiente domestico



© Claudio Massarente



© Carlo Ferrari



© Carlo Ferrari



© Claudio Massarente

Piazza S. Agostino

GIARDINI DEL CASTELLO
GIARDINI UNITÀ D'ITALIA - BIMBI IN FIERA
PIAZZA MANZONI
PIAZZA DEI SAPORI

VIA VALOBRA



PALAZZO LOMELLINI
Mostra
"Edgardo Corbelli,
espressione del
Novecento 1918 - 1989"

AREA
SPETTACOLO

PIAZZA BERTI



LICEO

CHIESA
S. AGOSTINO



PIAZZA RAINERI
SALONE ANTICHI BASTIONI
PALA BCC

PORTA ZUCCHETTA



Giardini Unità d'Italia
Bimbi in Fiera

COMUNE

Piazza Manzoni

LATO POLIZIA LOCALE

PIAZZA
DEI SAPORI

VIGILI DEL
FUOCO

CRI



INGRESSO
COMUNE

CHIESA S.FILIPPO
Accademia San Filippo

COMANDO
POLIZIA
MUNICIPALE



C.SO SACCHIRONE

10

9

8

7



11

AREA
BALLO
VIDA!

VIA BOSELLI

3

2

1

4

5

6

PZZA S.AGOSTINO

1 F Hydra Srl

Via Sestriere, 36 - Vinovo (TO)
info@hydrainpanti.it - 011.9624377 - www.acquahydra.it
Erogatori di acqua alla spina

2 F Pro Loco Carmagnola

CARMAGNOLA (TO) - V. Santorre Santarosa, 10 - Tel./Fax. 011.9720032
Organizzazione eventi sul territorio e Coorganizzatore con il Comune di Carmagnola della Sagra del Peperone e dell'Ortoflora & Natura

3 F Qualcosa di Dolce - Fiorerossa Manuela

Via Tirreno, 187 - Torino (TO)
qualcosadidolce14@gmail.com - 3285888257
Fontana di Cioccolato, Ciurros e Bibite

4 F Birreria Cavallo Bianco di Addorisio Giuseppe

Piazza Manzoni, 6 - Carmagnola (TO) - 011 9778124
Piadine

5 F Qualcosa di Dolce - Fiorerossa Manuela

Via Tirreno, 187 - Torino (TO)
qualcosadidolce14@gmail.com - 3285888257
Cocktail, centrifugati

6 F Gruppo Egea

Via Donizetti, 3/d - Carmagnola (TO)
commerciale@egea.it - call center egea - 0173441155 - www.egea.it

7 F Biraghi S.p.A.

Via Cuneo,1 - Cavallermaggiore (CN)
biraghi@biraghi.it - 0172 3801
Formaggi

8 F Birrificio artigianale Caligola

V. Bonissani, 71 - Ceresole D'Alba (Cn)
info@birrificiocalligola.it - Tel. 0172 574067 - Fax 0172 575714
www.birrificiocalligola.it
Birre artigianali

9 F Pasticceria Sessa - L'Arte del Gusto

Via Municipio, 7 - Ottaviano (NA)
Specialità campane dolci: pastiera napoletana, sfogliatelle, capresi, ciambelle, cannoli, crostatine, codine d'aragosta, babà, migliaccio, zeppole.
Bevande, acqua, prosecco, succo al melograno o all'arancia

10 F Fattorie Osella

Vicolo Sant'Abbondio, 6 - Caramagna Piemonte (CN)
0172.828211 - www.fattorieosella.it
Robiola Osella

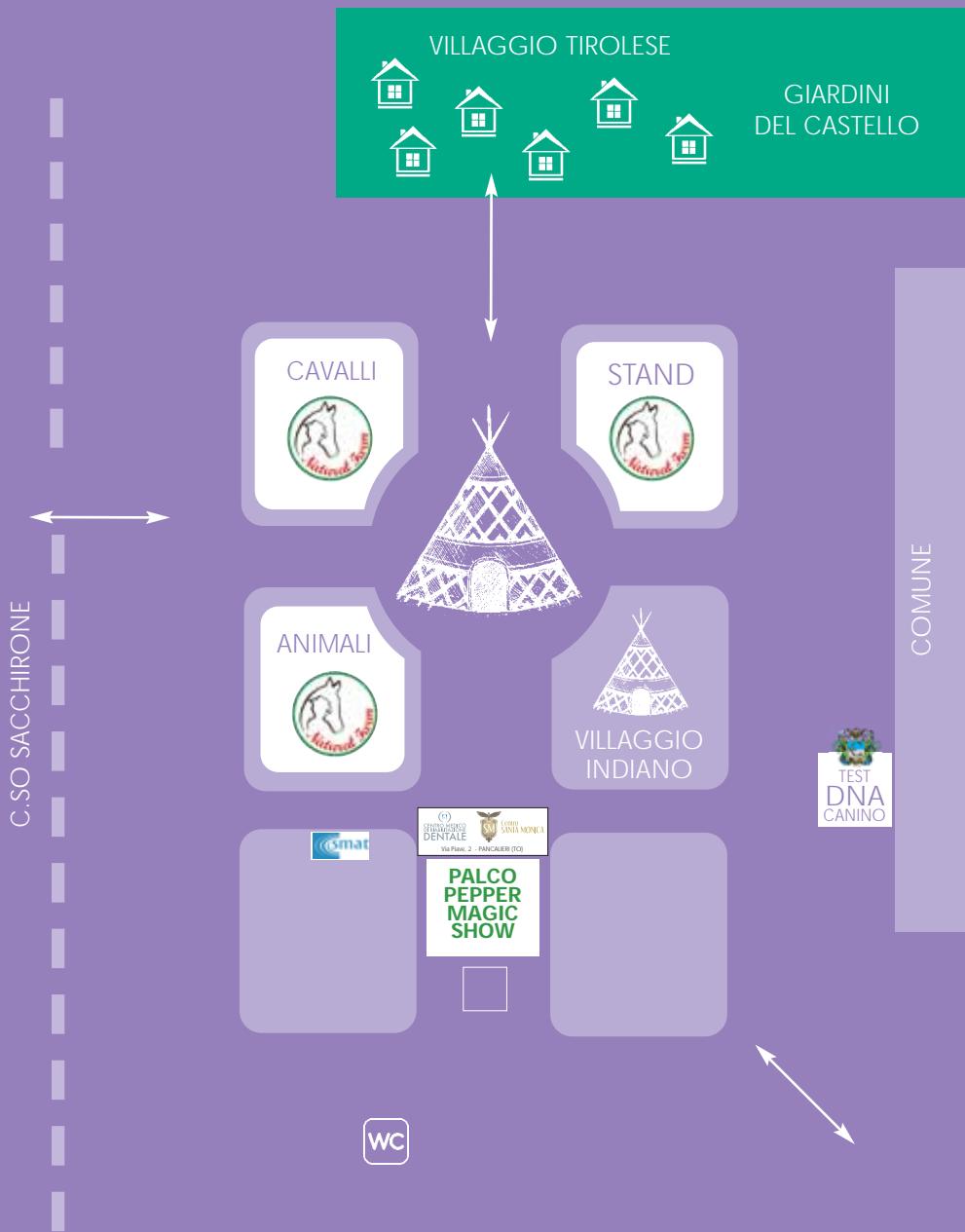
11 F Vedelago

Corso Savona, 34 - Moncalieri (TO)
011.6433111 - www.vedelagosrl.it
Concessionaria auto



Bimbi in Fiera

Giardini Unità d'Italia



Piazza dei Sapori

Per degustare i prodotti tipici e prelibati del territorio, completamente immersi nell'atmosfera frizzante e vivace di una città in festa, la Sagra del Peperone vi dà appuntamento nella "Piazza dei Sapori", luogo di ristoro, svago ed incontro. Passeggiando piacevolmente potrete assaporare cibi e bevande della tradizione locale, oppure consumare comodamente un pasto completo, acquistando direttamente dalle aziende produttrici le pietanze più invitanti: salumi, conserve, primi piatti, carni, formaggi, dolci, il tutto accompagnato da vini, birre e liquori accuratamente selezionati. Un piacevole viaggio alla scoperta della buona tavola, assolutamente da non perdere, per quanti vorranno acquistare i pregiatissimi peperoni e per tutti coloro che vorranno scoprire Carmagnola nel suo aspetto più goloso. Inoltre cinque stand di produttori di peperoni di Carmagnola saranno presenti in Piazza dei Sapori con i loro prodotti



Plaza des Sabores

Para saborear los alimentos más típicos del país, su total absorción en la atmósfera fresca y viva de una ciudad festiva, el Festival de la Pimienta le da nombramiento en la "Plaza des Sabores", luego de descanso, gozamiento y reunión. Se podrá degustar comidas y bebidas tradicionales del lugar, o comer una comida en paz, o comprar directamente de los fabricantes los platos más atractivos: cortes fríos, conservas, primeros platos, carnes, quesos, confitería, el todo acompañado para vinos, cervezas y espíritu cuidadosamente seleccionado. Un agradable viaje al descubrimiento de la buena comida, absolutamente de no perder, para aquellos que quieren comprar los pimientos más preciados y para todos aquellos que quieran descubrir Carmagnola en su aspecto más delicioso. Además de cinco gazebos de los productores de pimientos de Carmagnola estarán presentes en la Plaza de Sabores con sus productos



Place des Saveurs

Pour goûter les produits le plus typiques et délicieux du territoire, complètement immergés dans l'atmosphère bourdonnante et animée d'une ville en fête, le Festival du Poivron vous donne un rendez-vous dans la Place de Saveurs, lieu de rafraîchissement, amusement et rencontre. En faisant une promenade agréable, vous pourrez savourer aliments et boissons de la tradition locale, ou



consommer confortablement un plat complet, en achetant directement par les entreprises de production les plats les plus alléchants: charcuterie, conserves, premiers cours, viandes, fromages, desserts, tous accompagnés par les vins, bières et liqueurs soigneusement sélectionnés. Un agréable voyage à la découverte de la bonne chère, qu'on ne peut absolument manquer, pour ceux qui veulent acheter le poivrons les plus précieux et pour tous ceux qui veulent découvrir Carmagnola dans son côté le plus gourmand. En outre, cinq stands de producteurs de poivrons de Carmagnola seront présents dans la Place des Saveurs avec leur produits.

Square of Flavours

To taste the most typical and delicious products of the country, completely absorbed in the fresh and lively atmosphere of a festive town, Pepper Festival gives you appointment in the Square of Flavours, place of rest, fun and eating. Walking nicely, you could savour foods and drinks of local tradition, or comfortably eat a full meal, buying directly from the producers the most tempting dishes: cold cuts, preserves, first courses, meat, cheeses, desserts, all of it accompanied by selected wines, beers and spirits. A pleasant journey at the discovery of good eating that can't be missed by those who want to buy the most prized peppers and desire to discover Carmagnola in its tastier looks. Moreover, five stands of producers of Carmagnola's pepper will be present in the Square of Flavours with their products.



Platz von Aromen

Für genießen die typische und leckere Produkte von der Gebiete, vollständig vertieft in die lebhaft und lebendige Atmosphäre von einer festlichen Stadt, gibt der Festival von Paprika Ihnen Termin in die "Platz von Aromen", Ort von Erfrischung, Spaß und treffen. Spazierend schön könntet ihr Essen und Getränke von der lokale Tradition genießen, oder eine volle Mahlzeit verbrauchen, kaufend direktlich bei die Hersteller das Essen attraktiver: Wurstwaren, Konserven, ersten Kursen, Fleisch, Käse, Desserts, alles begleitet bei die Wiene, die Biere und die Geist vorsichtig ausgewählt. Eine gute Reise zu entdecken die gute Essen, absolut nicht verpassen, für diejenigen, die wollen die feiner Paprika kaufen und für diejenigen, die wollen Carmagnola in seinem gieriger Aussehen entdecken. Außerdem fünf Stands von Erzeuger von Paprika von Carmagnola wird in die Platz von Aromen mit ihren Produkten anwesend sein



COMANDO
POLIZIA MUNICIPALE

COMUNE

AREA
VIA SILVIO PELLICO

LATO POLIZIA LOCALE

AREA VIA SILVIO PELLICO
GIARDINI DEL CASTELLO

SOCI DEL CONSORZIO
DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA



AZIENDA AGRICOLA
ABELLO

AZIENDA AGRICOLA
CRIVELLO

AZIENDA AGRICOLA
COSTA

AZIENDA AGRICOLA
APPENDINO

AZIENDA AGRICOLA
CHICCO



© Claudio Massarente

Piazza dei Sapori

Piazza Mazzini

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

32

31

30

29

28

27

26

25

24

23

22

21

20

12

13

14

15

16

17

18

19

MUSEO
NAVALE

VIA BOBBA

ASILO RONCO



Piazza dei Sapori - Piazza Mazzini

1 F Valmora - Molecola

Somministrazione bevande



2 F Agrigelateria San Pè

Cascina San Pietro, 29/A - Poirino (TO)

info@agrigelateria.eu - 011 9452651

www.agrigelateria.eu

Gelati, sorbetti e granite prodotti prevalentemente con il nostro latte e la nostra frutta o altre materie prime a km0

3 F Coop. Agr. La Poiana - Valle Grana

P.zza Caduti, 1 - Castelmagno (CN)

ornella@cooperativapoiiana.it - 0171 986233

www.cooperativapoiiana.it

Formaggi DOP e tipici piemontesi di mucca, capra, pecora

4 F Agrimacelleria Cascina Capello

Str. Provinciale per Montafia, 39 - Villanova D'Asti (AT)

info@cascinacapello.it - 0141 937133

Carne di vitella Fassone: tagliata di sottiletto, filetto, costata, battuta al coltello, finissima al Barolo, hamburgerone, spiedone

5 F Birreria Baladin S.r.l.

P.zza V Luglio, 15 - Piozzo (CN)

birreria@baladin.com - 0173 742130

Birra e bibite Baladin



6 F Pasticceria Molineris S.n.c.

P.zza S. Agostino, 14 - Carmagnola (TO)

info@molineris.it - 011 9713471

www.molineris.it

Prodotti freschi in vasocottura, prodotti freschi dolciari

7 F La Cucina delle Langhe

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)

info@lacucinadellelanghe.com - 0173 70444 - 0173 742961

www.lacucinadellelanghe.com

Pasta fresca con sughi della tradizione, pasta fresca con sughi ai peperoni di Carmagnola

8 F Cuoco di Langa

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)

info@lacucinadellelanghe.com - 0173 70444 - 0173742961

www.lacucinadellelanghe.com

Arrosticini di coniglio grigio di Carmagnola e gallina bianca con peperoni

9 F Pescheria Lo Scoglio di Molinu Yonatan

Via O. Milano, 188 - Sanfre (CN)

pescherialoscogliomolinu@legalmail.it - 339 6252881

www.pescherialoscoglio.net

Fritto misto di mare, paella di mare, insalata di mare, patatine fritte

10 F AssoPiemonte

Via S. Pellico, 10 - Carmagnola (TO)

328 9268418

www.assopiemonte.com

Formaggi tipici piemontesi serviti con miele, salumi piemontesi, salsiccia di Brà con toma piemontese DOP e peperoni crudi o cotti al forno



11 F Panificio Fabaro S.n.c.

Via del Vaschetto, 29 - Poirino (TO)

info@fabaro.com - 338 2931762 - 011 9450437

www.fabaro.com

Pane, grissini, prodotti da forno

12 F Associazione La Bionda di Villanova d'Asti

P.zza IV Novembre, 11 - Villanova d'Asti (AT)

Insalata regina di gallina bionda (presidio Slow Food) con peperonata contadina

13 F Antichi Sapori Genovesi

Via Acqui, 109 - Strevi (AL)

marciano.msr@alice.it - 339 6543265

Focaccia genovese con relativi gusti, focaccia al formaggio e farinata

14 F Pastificio Profeta

P.zza Manzoni, 13 - Carmagnola (TO)

profetapastificio@gmail.com - 339 8796113

www.pastificioprofeta.it

Agnolotti del Plin di Giora Piemontese al sugo d'arrosto e tajarin alla crema di peperone di Carmagnola

15 F Az. Agr. La Cassin-A ed Bajet

Via Maira, 3 - Carmagnola (TO)

bajet@hotmail.it - 011 9722186 334 3308780

www.lacassinaedbajet.it

Peperoni impanati fritti, bufaline fritte, vendita diretta del peperone di Carmagnola

16 F Induti Paolo

Via Tevere, 2 - Sant'Elpidio a Mare (FM)

paoloinduti@gmail.com - 328 3068066 - 0734 891939

Porchetta alla brace, contorno di peperonata, olive ascolane, scamorze fritte, arrosticini

17 F Titti Carni di Loduca Tiziana

Via Chieri, 2C - Carmagnola (TO)

tittiharleydylan@libero.it - 339 5289069

Peperoni ripieni, pepite di peperoni (polpette fritte di carni e peperoni), patatine fritte, albese e affettato

18 F Eurofunghi - Denaro Alessandro

Via N. Palli, 18 - Torino (TO)

info@eurofunghi.it - 011 296433 - 011 296433

www.eurofunghi.it

Funghi porcini freschi, funghi trifolati, funghi fritti, funghi in insalata, insalate, ovoli reali in insalata, patachips, frutti di bosco

19 F Ristorante Osto Bruma di Balangero Antonio, Boscolo Bruno e Canalis Massimo S.n.c.

Via delle Cherche, 3 - Carmagnola (TO)

info@ostobruma.it - 011 9710199 - 339 6066629

www.ostobruma.it

Peperone corno di Carmagnola (presidio Slow Food), bagna caoda, peperonata, salsiccia di Carmagnola

20 F Stragood

C.so Dante, 39 - Asti (AT)

328 9268418

www.piadinapiemontese.it

Sfilatino cotto al forno farcito con salumi e formaggi piemontesi DOP e straccetti di suino piemontese e peperoni, patate fritte, vini piemontesi, prosecco, aperitivi

21 F Coop Agricola "Sol. Tre" S.c.a.

Via Morello, 2/A - Carmagnola (TO)

solitre@cooperativesolidarieta.it - 011 9722471 - 011 9722471

www.coopsolidarietacarmagnola.it

Degustazioni a base di peperone di Carmagnola

22 F Freschezza Bio Celiachia Intolleranze Alimentari

Via Valobra, 169 - Carmagnola (TO)

freschezzapiu@libero.it - 011 9734030 - 338 4209858

Pizza, focaccia, lasagne e dolce senza glutine, birra senza glutine

23 F Albigadus S.n.c.

Via Grana, 8 - Albisola Sup. (SV)

enricogadus@libero.it - 348 7372454

Prodotti ittici conservati, stoccafisso, baccalà

24 F Bar San Giovanni Alimentari e Tabacchi

Via San Giovanni, 40 - Carmagnola, Fraz. San Giovanni (TO)

manuela@famigliachicco.it - 011 9720479 - 011 9715603

Acqua, bibite Lurisia, succhi di frutta, liquori ed aperitivi al peperone



25 F Antica Torrefazione

Via Valobra, 154 - Carmagnola (TO)

info@anticatorrefazione.it - 011 9723177

www.anticatorrefazione.it

Caffè



26 F Pasticceria di Claudio

Via Giolitti, 36 - Carmagnola (TO)

pasticceriadiclaudio@tiscali.it - 011 9723403 - 011 9725392

www.pasticceriadiclaudio.com

Mini tortine, monoporzioni, pasticceria con crema assortita, crostata di sfoglia (nostra specialità), croissants, cannoli. Specialità carmagnolesi: baci di Carmagnola al rum, cointreau e amaretto, golosetti al barolo, castellani del pallo, dolcezze alla nocciola

27 F Produttori di Govone Sac

Via Umberto I, 46 - Govone (CN)

agostino@produttorigovone.com - 0173 58120 - 0173 621049

www.produttorigovone.com

Vino

28 F Agrimacelleria Cascina Capello in collaborazione con Federazione CNOS-FAP Colle Don Bosco

Str. Provinciale per Montafia, 39 - Villanova D'Asti (AT)

info@cascinacapello.it - 0141 937133

Carne di vitella Fassone: tagliata di sottofiletto, filetto, costata, hamburgerone, spiedone

29 F Caveau del Gusto

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)

info@lacucinadellelanghe.com - 0173 70444 - 0173742961

www.lacucinadellelanghe.com

Gnocchi ai formaggi D.O.P. piemontesi, polenta con peperoni e salsiccia di Bra, gnocchi alla vellutata di peperoni, polenta concia, polenta alla piastra, polenta fritta



30 F Serale S.a.s. Mentorino

Via Baretti, 22 - Nichelino (TO)

mentorino@mentorino.it - 335 8075030

Liquori, grappe e caffè Bicerin

31 F Birrifico Filodilana S.r.l.

Via Castellero, 6A - Carmagnola (TO)

info@birrafilodilana.it - 346 0533305

www.birrafilodilana.it

Birra artigianale con ingredienti tipici del Piemonte prodotta senza compromessi sulla qualità

32 F Gelateria Agrisapori

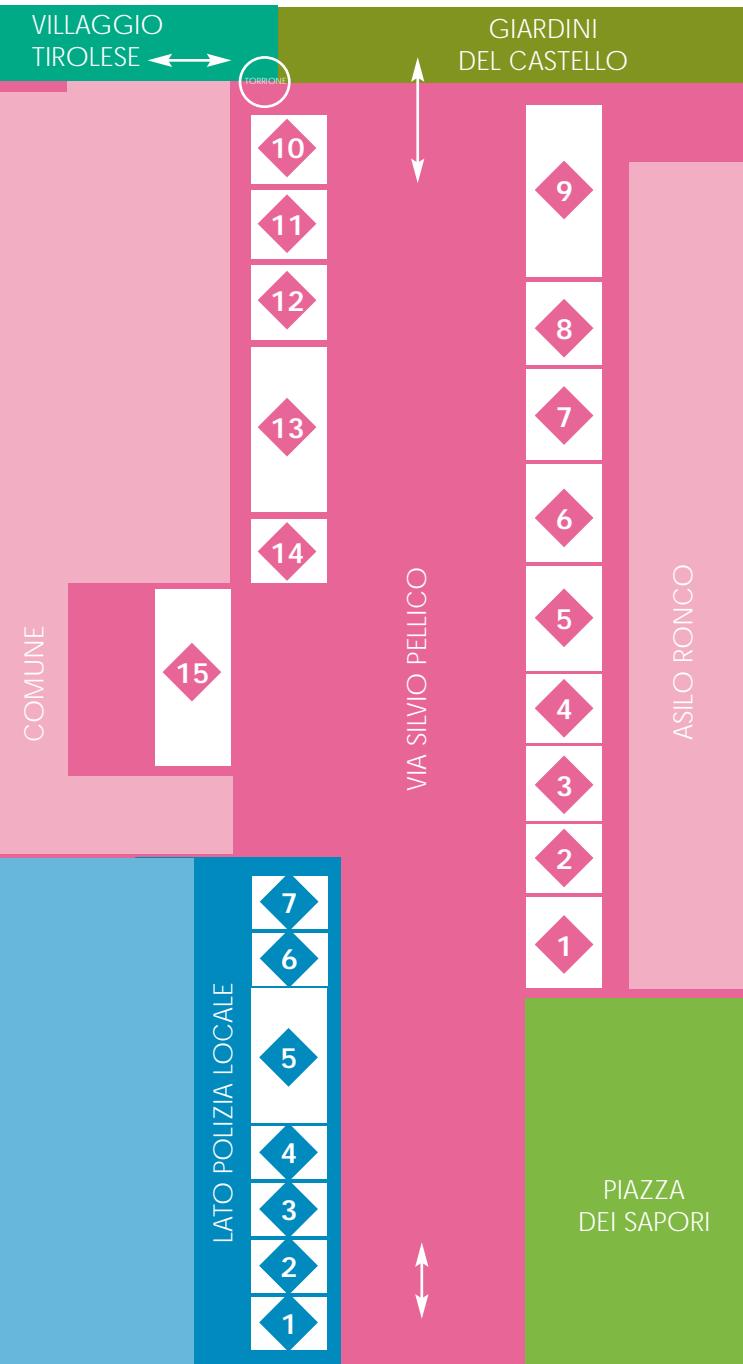
Str. della Franca, 3/1 - Pralormo (TO)

info@lafrancaagrisapori.it - 011 9481883

www.lafrancaagrisapori.it

Gelati, granite e latte

Area Via Silvio Pellico



1 F Polinova di M. Malano

Via Cavalieri del Lavoro, 2/1 - Moncalieri (TO)
info@polinova.it - 011 9629310 - 011 9627442
www.polinova.it
Serramenti interni ed esterni, accessori

2 F Vorwerk Bimby

Via Sommariva, 33/B - Carmagnola (TO)
donatella.archetto@external.vorwerk.com
339 2611436 - www.bimby.it
Robot da cucina Bimby TM5

3 F Total Security

Via Kennedy, 280 - Leini (TO)
totalmondsrl@gmail.com - 011 9910212
Impianti di sorveglianza

4 F Vergnano Tendaggi

Via G. Baldessano, 3A - Carmagnola (TO)
info@vergnanotendaggi.it - 011 9720405 - 011 9720405
www.vergnanotendaggi.it
Tendaggi, tessuti e complementi d'arredo

5 F Punto Casa S.r.l.

Via Chieri, 119 - Carmagnola (TO)
puncocasa74@gmail.com - 011 9725582
Ristrutturazioni immobili, vendita ceramiche ed arredo bagno

6 F Tecnocasa Carmagnola

Via Fratelli Vercelli, 112 - Carmagnola (TO)
carmagnola1@tecnocasa.it tohp3@tecnocasa.it
011 19946130
Agenzia immobiliare: vendita, locazione, consulenza e valutazioni gratuite di immobili. Consulenza gratuita KIRON per finanziamenti e mutui

7 F Amel Medical Division S.r.l.

Via Garibaldi, 16 - San Pietro in Gu (PD)
info@amelmedical.it - 049 9431144
www.amelmedical.com
Dispositivi medici per magnetoterapia made in Italy

8 F Hydra S.r.l.

Via Dei Cacciatori, 68 - Nichelino (TO)
info@acquahydra.it - 011 9624377
www.acquahydra.it
Vendita, noleggio ed assistenza di erogatori d'acqua alla spina

9 F Seac Esco S.r.l.

C.so O. Rosai - Torino (TO)
800183475
www.seac-esco.it
Caldaie a biomassa, fotovoltaico, solare termico, pompe di calore, interventi di efficientamento energetico

10 F Pastore S.r.l.

Str. Undicesima, 1 - Rivalta di Torino (TO)

info@pastoresrl.it - 011 2731672

www.pastoresrl.it

Chiusure di sicurezza, porte sezionali e basculanti, serrande avvolgibili, chiusure industriali

11 F Nims Spa

Viale Navigazione Interna, 19 - Padova (PD)

ufficio.commerciale@nims.it - 049 8285505 - 049 8285593

www.nims.it

Macchine da caffè Lavazza sistema a cialde

12 F Chiapparelli Bruno S.n.c.

Str. Vecchia Torino, 41 - Brà (CN)

lucachiapparelli@gmail.com - 335 492951

Pentolame in pressofusione

13 F Centro Sposi - I Professionisti del Matrimonio

Via A. De Gasperi, 4 - Sanfrè (CN)

info@centrosposi.it - 0172 587480

www.centrosposi.it

Abiti da sposa, sposo, cerimonia ed accessori

14 F Donna Porcellane

Via S. Francesco di Sales, 24 - Carmagnola (TO)

info@donnaPorcellane.it - 011 9720714

www.donnaPorcellane.it

Oggettistica, articoli regalo, articoli tecnici per la cucina, liste nozze

15 F F.Ili Donna S.r.l.

Str. degli Occhini, 9/11/13 - Carmagnola (TO)

francesca@ferramentadonna.it - 011 9722086 - 011 9721734

www.ferramentadonna.com

Stufe da riscaldamento legno, pellet, zibro, gas, idropultrici, bbq, giochi, trespade

Lato Polizia Locale



1 F C'era una volta...una ricetta

Via Buriasco, 12 - Carmagnola (TO)

lericettediunavolta@hotmail.it - 333 8591734

www.ceraunavoltaunaricetta.com

Marmellate in vasetto, biscotti, dolci freschi e pasta fresca

2 F Farinotto - Farinata Classica e Farcita

Str. Del Dorgnano, 10 - Bruino (TO)

farinotto@mail.com - 339 8092145 - 011 9086332

Farinata classica, ai peperoni, al lardo di Anad, alla crema di gorgonzola

3 F Cascina Capello by BarBun

Str. Provinciale per Montafia, 39 - Villanova D'Asti (AT)

info@cascinacapello.it - 0141 937133

Mojito, cocktail bar, frullati e centrifughe di frutta

4 F Il Pinguino

P.zza N. Sauro, 16 - Torino (TO)

ilpinguinogelateria@tiscali.it - 389 5872802

Frutta fresca trasformata in granita, macedonia, frullati

5 F La Tana dei Golosi

Via Marengo, 5 - Moncalieri (TO)

mfandreneri@libero.it - 328 8769062

Pasticceria napoletana e siciliana

6 F Sempre Freddo

C.da Limiti, snc - S. Angelo di Avigliano (PZ)

semprefreddo2015@gmail.com - 347 43777302

www.semprefreddo.it

Liquore a base di vino Aglianico del Vulture e amarene. Aglianico del Vulture (annata 2016)

7 F Panificio Aimar dal 1959

Via Del Porto, 174 - Carmagnola (TO)

alessio.aimar@hotmail.it - 011 9712276

Pani a lievitazione naturale, panettone di Carmagnola, biscotteria, grissini



Giardini del Castello

VIALE GARIBALDI



PALESTRA

14

15

SCUOLA ELEMENTARE - CORTILE



13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

GIARDINO



16

17

18

19

AREA GIOCHI



TORRIONE

2

ASILO RONCO



VILLAGGIO TIROLESE



GIARDINI UNITÀ D'ITALIA
AREA BIMBI IN FIERA

PALAZZO COMUNALE

AREA VIA SILVIO PELLICO

PIAZZA MAZZINI

Giardini del Castello

1 F VILLAGGIO TIROLESE: Macelleria Weger S.n.c.

Via S. Giovanni, 8 - Valle Aurina (BZ)

weger@hotmail.it

Gastronomia del Sudtirolo (wurstel, hamburger, stinco), birra e dolci tradizionali

2 F Vaschetti Roberto Noleggio

Via S. Lorenzo, 15 - Carmagnola (TO)

info@vaschetti.it - 011 9722663 - 011 9722663

www.vaschetti.it

Vendita e noleggio attrezzature per cantieri edili, vendita e noleggio piattaforme aeree, vendita legnami e derivati in specie (pellet di legno) per il combustibile

3 F Nuvolette

Via Foglizzo, 2 - Torino (TO)

pistarololaura@yahoo.it - 333 4598538

facebook Pistarolo Laura

Profumi per la casa, bomboniere, articoli da regalo, fiori, composizione fiori

4 F Sachi by Sharon Kearns

Via F. Ozanam 10 - Torino (TO)

misterno67@hotmail.com - 333 3692141

Artigianato artistico, collane

5 F Il Fabbro Artistico

Via Alta, 28/A - Poirino (TO)

ilfabbroartistico@libero.it - 389 0504431

www.ilfabbroartistico.com

Scale interne, grate di sicurezza, ringhiere inox

6 F L'Oro del Deserto Argan

Str. Sostonei, 5 - Castellamonte (TO)

freemaya02@gmail.com - 320 3025120

Prodotti naturali del Marocco: olio di argan, sapone nero, kajal, sapone nero, hennè, ghassoul, musk

7 F Martin Gonzalez

Via A. Sforza, 31 - Milano (MI)

tincho_46@hotmail.com - 351 9056445

Fasce e turbanti per capelli, cover e orologi in bamboo, bracciali in cuoio, infusori tisane, sciarpe e foulards

8 F Il Salotto di Amelia

Via S. Francesco d'Assisi, 44 - Villafranca Piemonte (TO)

leviame@alice.it - 366 3885043

Borse, abbigliamento, accessori

9 F Dessi Patrizia

Via Nuvoloni, 83/8 - Sanremo (IM)

biscottorosso@gmail.com - 347 4896208

Piastrelline decorate, bijoux, profumi linea corpo

10 F SG Portoni S.n.c.

Str. Grangia, 15/D - Scarnafigi (CN)

info@sgportoni.com - 339 5774129 - 0175 74122

www.sgportoni.com

Portoni sezionali, basculanti, a libro, serramenti, mobili da giardino

11 F Eco Tecnologie di Alizeri Marco

Via S. Gottardo, 7 - Bene Vagienna (CN)

info@ecocn.it - 0172 655191 - 0172 654307

www.ecocn.it

Commercio stoviglie monouso compostabili e relativi accessori, personalizzazione laser e tampografia

12 F La Bottega delle Fate

Via Breglio, 105 - Torino (TO)

bottegedellefate@gmail.com - 333 9244295

Bracciali di minerali, incenso naturale, sciarpe cromoterapia, angioletti custodi, gnomo più piccolo del mondo

13 F Im-El Osasio S.r.l.

Via Peschiere, 42/I - Osasio (TO)

imelosasiosrl@gmail.com - 011 9793061 - 011 9793998

www.imelosasio.it

Impianti di produzione energia da fonti rinnovabili

14 F Valvaraita Stock e Arredamenti S.r.l.

Via Prov. Brusca, 23 - Piasco (CN)

info@valvaraitastock.com - 0175 270200 - 0175 270970

www.valvaraitastock.com

Arredamenti e porte

15 F Pier H2O S.r.l.

Via Bisalta, 70 - Cuneo (CN)

info@pierh2o.com - 0171 401872 - 392 9978161

www.pierh2o.com

Vendita, installazione, manutenzione ed assistenza di depuratori d'acqua e frigogasatori sia per uso domestico che professionale

16 F La Liquirizieria

Via Cavour, 185 - Alpiaglio (TO)

info@laliquirizieria.com - 366 1778528

www.laliquirizieria.com

Liquirizia calabrese e di qualità dal mondo

**Mangia
Cascina** 17 F Ottimo!

C.so Marconi, 23A - Torino (TO)
e.marietti@fotomarietti.com - 347 5083793
Gelati e granite

18 F Cibo Benessere

Via G. Villani, 3 - Dogana (San Marino)
info@thetacommerce.com - 0549 964179 - 0549 964179
www.cibobenessere.com
Integratori alimentari naturali per il benessere psicofisico dell'individuo:
spezie, alghe, radici, bacche, semi, frutta disidratata

19 F Pet's Planet

scpets@petsplanet.it - 339 6260185 - 327 9151892
Consulenza nutrizionale ed alimentazione personalizzata per cani e gatti
direttamente a casa tua o dove vuoi tu!

Cascina Piemonte

**Mangia
Cascina** 1 F Parsifal Birrificio Artigianale Srl

Via Chivasso, 43 - San Raffaele Cimena (TO)
info@birrificioparsifal.it - 011.9601814 - www.birrificioparsifal.it
Birra Artigianale

2 F La Cucina delle Langhe

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)
info@lacucinadellelanghe.com - 0173.70444 - 0173.742961
www.lacucinadellelanghe.com
Primi, degustazione salumi e formaggi

3 F Caveau del Gusto

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)
info@lacucinadellelanghe.com - 0173 70444 - 0173 742961
www.lacucinadellelanghe.com
Acqua, bibite, vino e caffè selezionati del mondo

4 F I Platani di Ferrari Group

Loc. La Donna, 3 - Villanova Biellese (BI)
0161 852051 - 0161 852051
www.hotelristoranteiplatani.com
Ristorante specializzato in risotti e piatti tipici piemontesi

5 F Agrimacelleria Cascina Capello

Str. Provinciale per Montafia, 39 - Villanova D'Asti (AT)
info@cascinacapello.it - 0141 937133
Carne di vitella Fassone: hamburgerone, battuta di carne al coltello,
tagliata di sottofiletto e costata con peperonata contadina, spiedini, fritto misto

6 F Sbrodolone di Tofanescu Costel Danut

Via Rossini, 45 - Carmagnola (TO)
tofanesudany@gmail.com - 345 0473266 - 328 1977398
Pizza e focaccia con forno a legna



© Carlo Ferrari



© Carlo Ferrari



© Gabriele Mai



© Gabriele Mai

Viale Garibaldi Lato Giardini del Castello

1 F Il Griglione

Via Canale - Carmagnola (TO)
ilgriglione2019@libero.it - 329 0156617
Carne alla griglia: costine, salsiccia e pollo, orata alla piastra, patatine fritte ed insalata a base di peperoni, bibite ed acqua



2 F Birrificio Grado Plato S.r.l.

Via Bardassano, 8 - Montaldo T.se (TO)
stefano@gradoplato.it - 011 9407566 - 0119407566
www.gradoplato.it
Birra artigianale

3 F Ambrogio S.r.l.

S.S. Monregalese - Tetto Canale - Cuneo (CN)
info@ambrogiogru.it - 0171 346293 - 0171 348670
www.ambrogiogru.it
Autocarri con gru, cassoni fissi e ribaltabili

4 F Maskafè

Via D.Galimberti, 67 - Piobesi T.se (TO)
info@maskafè.it - 011 9657831
Miscele pregiate per bar in grani ed in tutte le capsule compatibili per casa e ufficio

5 F P e P Prandi S.n.c.

Via I Maggio, 36 - Dronero (CN)
p.p.prandi@libero.it - 0171 901041
Caminetti e stufe a legna e pellet. Forni e barbecue. Lavorazione marmi-pietre e graniti

6 F Metroquadro S.r.l. / Arredia

C.so Savona, 44 - Moncalieri (TO)
claudia.m@arredia.it - 011 642226
www.arredia.it
Distribuzione sconti e pieghevoli per l'acquisto di mobili di manifattura veneta

7 F Eurotec S.c.a.r.l.

Via C. Cordoni, 16C - Savigliano (CN)
ufficio.acquisti@eurotec.net - 0172 2002
www.eurotec.net
Caldaie, climatizzatori, serramenti ed infissi, pompe di calore, impianti fotovoltaici, impianti solari, tvcc ed antifurti, isolamento termico e cappotti

8 F Landini Re Immobiliare

Viale Matteotti, 63 - Diano Marina (IM)
info@landinireimmobiliare.com - 392 9512812
www.landinireimmobiliare.com
Compravendite, affitti residenziali, affitti turistici

9 F AMC Italia

Str. Provinciale 222, 31E - Loranze (TO)
amctorino.ufficio@libero.it - 393 5638770
Sistemi di cottura AMC per la sana e corretta alimentazione

10 F Aquapol Liaison West Europe

6 Bis Boulevard d'Italie - Monaco (MC)
acquapol@gmail.com - 0033 699272288
www.aquapol.it
Dispositivo ecologico per la deumidificazione dei muri umidi soggetti alla risalita capillare

11 F Amel Medical Division S.r.l.

Via Garibaldi, 16 - San Pietro in Gu (PD)
info@amelmedical.it - 049 9431144
www.amelmedical.com
Dispositivi medici per magnetoterapia made in Italy



12 F A.P. Montaggi di Prin Abeil Agostino

Via N. Ponzio, 9 - Carmagnola (TO)
apmontaggi1981@libero.it - 340 2255781

Bonifica e smantellamento di strutture in amianto (eternit), realizzazione e rifacimento tetti civili ed industriali, lattoneria in generale, esecuzione di pareti e controsoffitti in cartongesso

13 F Autoleone 2 S.r.l.

C.so Bra, 8 - Alba (CN)
info@autoleone2.com - 0173 226800

Vendita, assistenza, ricambi e noleggio autoveicoli nuovi e usati.
Concessionaria ufficiale Peugeot, Honda, Seat

14 F Soltende di Beniamino Romeo

Via Torino 53 - Trofarello (TO)
info@soltende.it - 011 8003293
www.soltende.it

Tende da sole, pergole, serramenti, porte blindate, cambio tessuti, grate di sicurezza, basculanti, zanzariere, motorizzazioni, avvolgibili

15 F B. e P. S.a.s.

Via Salvemini, 6 - Bovisio Masciago (MB)
bepsalotti@gmail.com - 0362 593935 - 0362 571321
www.bepsalotti.it

Fabbrica salotti artigianali produzione propria di divani e poltrone

16 F Effe Gomme S.r.l.

C.so Savona, 4 - Villastellone (TO)
info@effegomme.it - 011 0563661
www.effegomme.it
Pneumatici, cerchi, accessori auto ed affini

17 F Doorhan Italia S.r.l.

Str. Banchette, 1 - Rosta (TO)
info@doorhanitalia.it
011 9542710
011 9567337
www.doorhanitalia.it
Portoni sezionali da garage con relative automazioni

18 F Happy Plant di Cal Gianluca

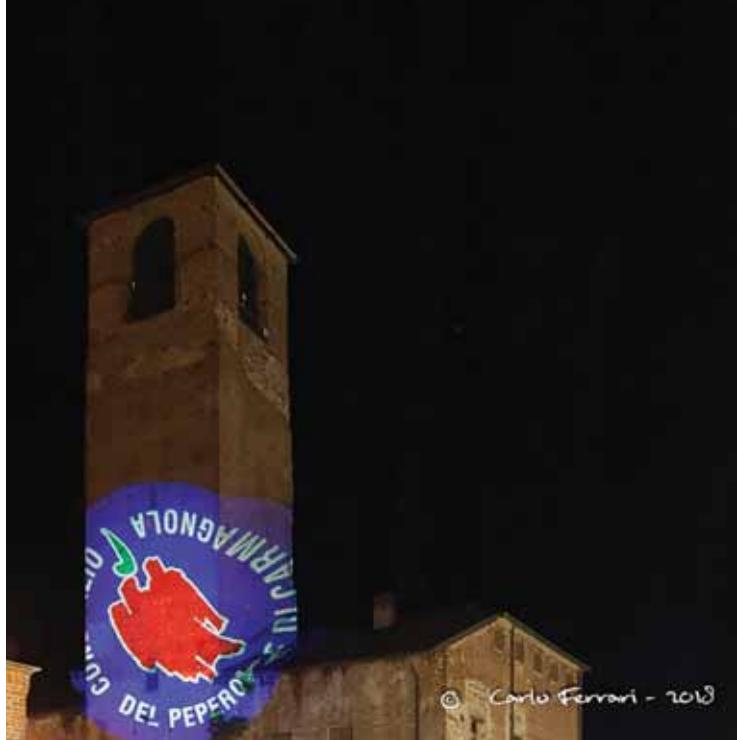
Loc. Villa Superiore, 75 - Monteu Roero (CN)
calgianluca.gc@gmail.com - 371 3585843
Diverse varietà di peperoncini piccanti in vaso, basilico artico perenne in vaso

19 F Acquaform S.r.l.

Loc. Piana 55/P - Verduno (CN)
acquaform@acquaform.it - 0173 615649 - 0173 620652
www.acquaform.it
Piscine ed accessori

20 F L'Autogas Orobica Spa / Naferville Armando

Via Fraz. Vauda, 22 - Rocca Canavese (TO)
339 5073029
Gas in serbatoio per: uso civile, industriale e agricolo. Progettazione ed installazione impianti



Area Piazza Bobba

VIALE
GARIBALDI



GIARDINI DEL CASTELLO
CASCINA PIEMONTE

AREA BALLO
MAMBO
JAMBO
DANCE

ASILO RONCO

VIALE GARIBALDI



AREA VIA BOBBA



Area Piazza Bobba

1 F Sapino Auto S.r.l.

Via C. Luda, 4 - Carmagnola (TO)
sapinoauto@outlookl.com - 011 9773153
www.sapinoauto.com

Vendita nuovo, usato, km0 di tutte le marche, noleggio auto senza conducente, assistenza ufficiale Fiat, Alfa Romeo e Lancia, centro revisioni auto e moto, centro gomme specializzato

2 F Car On Line S.r.l.

Via Poirino, 71 - Carmagnola (TO)
lanfranco@caronline.it - 011 97181
www.caronline.it

Vendita e noleggio di vetture nuove e usate

3 F Arredissima Torino S.r.l.

Via L. Conti, 13 - Nichelino (TO)
info.torino@arredissima.com - 011 6816901 - 011 6480104
www.arredissima.com
Promozione di arredamento

4 F Bbeauty S.r.l.s.

Via S. Pellico, 5 - Busto Arsizio (VA)
ebosia@libero.it - 392 9192293
Cuscini, massaggiatori shiatsu, ombrelli reversi, spazzole professionali, biancheria per la casa

5 F GR Security

C.so Lombardia, 148 - Torino (TO)
grsecurity@alice.it - 388 6503900 - 011 735790
Sistemi di allarme e di videosorveglianza

6 F Vorwerk Italia S.a.s. di Vorwerk Management S.r.l.

Via Ludovico di Breme, 33 - Milano (MI)
customer-care@folletto.it - 02 334891 - 02 33400634
www.folletto.it
Sistema per pulizia, igiene e cura ambiente domestico

Osteria Italia

1 F Agrimacelleria Cascina Capello

Str. Provinciale per Montafia, 39 - Villanova D'Asti (AT)
info@cascinacapello.it - 0141 937133
Carne di vitella Fassone: hamburgerone, battuta di carne al coltello, tagliata di sottofiletto e costata con peperonata contadina, spiedini, macedonia di frutta

2 F Birrificio Artigianale Point Madness Soc. Coop.

Via B. Bonino Sindaco, 2/4 - Racconigi (CN)
birrapoint@gmail.com - 339 8469616
Somministrazione di birra artigianale

3 F Chalet Cimone S.r.l.

Loc. Monte US7 - Lavarone (TR)
info@cenainbaita.com - 333 1602767
Bocconcini di patate ripieni di Vezzena di malga e speck, schiacciata di patate (piadina di montagna) al Vezzena, formaggio Vezzena, vino trentino

4 F Cascina Colombaro

Cascina Colombaro, 2 - Piazze - Lauriano (TO)
cascinacolombaro249@gmail.com - 335 5900201
Gnocco fritto con salumi e formaggio, tigelle, vino lambrusco e prosecco

5 F Dolci Artigianali GIG

Str. Bialera, 13 - Asti (AT)
dolciartigianaligig@libero.it - 324 6937837
Dolci monoporzionati di varie regioni, cannoli, cassate, granita siciliana, gelato artigianale, crepes. Salato tipico siciliano ditta Ammuccamu: arancini vari gusti e schiacciata catanese

6 F Caveau del Gusto

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)
info@lacucinadellelanghe.com - 0173 70444 - 0173 742961
www.lacucinadellelanghe.com
Vino bianco e rosso, bibite, acqua e caffè selezionati del mondo

7 F La Cucina delle Langhe

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)
info@lacucinadellelanghe.com - 0173 70444 - 0173 742961
www.lacucinadellelanghe.com
Primi, degustazione salumi e formaggi

8 F Cuoco di Langa

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)
info@lacucinadellelanghe.com - 0173 70444 - 0173 742961
www.lacucinadellelanghe.com
Arrosticini di coniglio grigio di Carmagnola e gallina bianca con peperoni

9 F Nemo - Società Cooperativa Sociale - Onlus

Via C. Colombo, 6 - Poirino (TO)
direzione@nemocoop.it - 011 9450332
Colazioni, pranzi e cene con prodotti gluten-free provenienti da aziende agricole locali

10 F Gusti e Sapori Liguri di Crobu Francesco

Via dei Cogorno, 12/22 - Lavagna (GE)
lapescheriacorsoeuropa@gmail.com - 331 3350406
Frittura di pesce, frittura di acciughe del mar Ligure, baccalà in pastella con crema di peperone, trofie al pesto, focaccia ligure

Area Via Bobba

AREA PIAZZA BOBBA e OSTERIA ITALIA

COMPLESSO I GIARDINI

VIA BOBBA



1 F Coop Agricola "Sol. Tre" S.c.a.

Via Morello, 2/A - Carmagnola (TO)
solitre@cooperativesolidarieta.it - 011 9722471 - 011 9722471
www.coopsolidarietacarmagnola.it
Peperoni e ortofrutta, conserve sottoli, erbe officinali, prodotti alimentari a base di canapa, riso, olio

2 F B. e P. S.a.s.

Via Salvemini, 6 - Bovisio Masciago (MB)
bepsalotti@gmail.com - 0362 593935 - 0362 571321 - www.bepsalotti.it
Fabbrica salotti artigianali produzione propria di divani e poltrone

3 F Simecom Gas e Luce Punto Luce e Gas di Carignano

Via Salotto, 102 - Carignano (TO)
risparmio@simecom.eu - 340 3195146 - www.simecom.eu
Vendita gas e luce

4 F Marcello Serramenti

Via A. Cagliari, 35 - Carignano (TO)
info@marcelloserramenti.it - 011 9699764 - 011 9695700
www.marcelloserramenti.it

Infissi su misura in pvc e alluminio di produzione interna, porte interne, blindati, portoni sezionali, zanzariere, avvolgibili, cassonetti, controtelai coibentati, inferiate

5 F Mya S.r.l.

C.so Alla Vittoria, 28 - Asti (AT)
documenti.vendite@gmail.com - 0141 1755120 - 0141 1750052
Igienizzatore e sanificatore ambientale per la cura e la prevenzione delle allergie nei piccoli/medi ambienti

6 F Amendine - Idea Distribution

Via F. Turati, 291 - Aulla (MS)
idea.distribution@libero.it - 392 50 51 501
www.idea-distribution.com
Rinnovatore sgrassante antistatico, prodotto di pulizia e restauro mobili

7 F A&L 27 S.r.l. Unipersonale

Via G. Leopardi, 7 - Pedrengo (BG)
info@luran.it - 035 5293396 - 035 655086
www.luran.it
Sistemi di riposo di alta qualità

8 F Pier H2O S.r.l.

Via Bisalta, 70 - Cuneo (CN)
info@pierh2o.com - 0171 401872 - 392 9978161
www.pierh2o.com
Vendita, installazione, manutenzione ed assistenza di depuratori d'acqua e frigosasatori sia per uso domestico che professionale

9 F V.A.R.C.A. 1976 S.r.l.

Via Chieri, 139 - Carmagnola (TO)
info@varca.it - 011 9721430 - 011 97211192
www.varca.it
Concessionario ufficiale Renault e Dacia

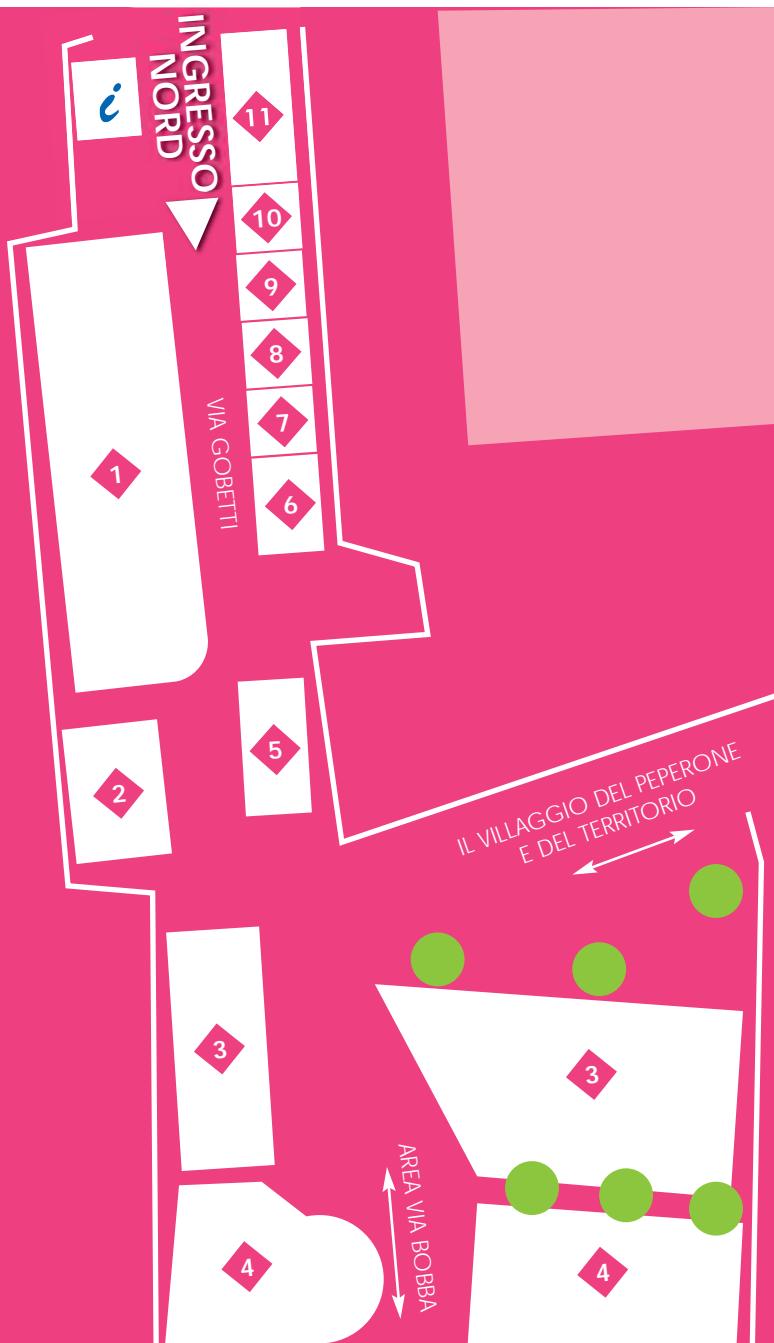
10 F Autostandard 2.0 S.r.l.

C.so Trieste 96 - Moncalieri (TO)
info@autostandard.it - 011 3180810
Autovetture nuove e km0, concessionaria DR e Greatwall

11 F Mollo S.r.l.

C.so Canale, 110 - Alba (CN)
info@mollonoleggio.com - 199 117766
www.mollonoleggio.com
Noleggio piattaforme aeree, sollevatori telescopici, autogru e minigru, gru edili, macchine movimento terra, macchine ed attrezzature edili, autocarri, wc chimici mobili e servizio spurghi, possibilità di noleggio con operatore, corsi di formazione con rilascio patentini per l'uso delle attrezzature da lavoro

Via Gobetti



1 F Queen Car S.r.l.

Via Poirino, 6 - Carmagnola (TO)
info@queencar-auto.com - 011 0240186 - www.queencar-auto.com
Vendita auto nuove, usate e km0

2 F Pampiu S.r.l.

Via C. Colombo, 2 - Vigone (TO)
riscaldamento@pampiu.it - 011 9809328 - 011 9809570
Riscaldamento

3 F Le Roi Camper S.n.c.

Via Chieri, 356 - Carmagnola (TO)
info@leroiCamper.net - 011 9710399 - www.leroicamper.net
Camper e accessori

4 F S.A.R.A. S.p.a.

Via Industria, 1 - Carmagnola (TO)
marilena.paoletti@sara.gbsnet.it - 011 9715678 - www.saraford.it
Concessionaria Ford, vendita vetture e veicoli commerciali nuovi e usati, magazzino ricambi, carrozzeria, centro revisioni (in sede), noleggio vetture e veicoli commerciali

5 F Vorwerk Italia S.a.s. di Vorwerk Management S.r.l.

Via Ludovico di Breme, 33 - Milano (MI)
customer-care@folletto.it - 02 334891 - 02 33400634 - www.folletto.it
Sistema per pulizia, igiene e cura ambiente domestico

6 F Delice di Neri Patrizia

Str. Bricchetto, 12 - Tigliole (AT)
palogima@libero.it - 0141 667234 - 328 7198422 - 0141 667234
Bomboloni, ciambelle, pasticceria napoletana e siciliana, acqua, bibite

7 F La Bagascia

paninofrittolabagass@gmail.com - 347 1391986
www.torinonoleggio.com/la-bagascia
Panino fritto, chiacchera frita con aromi o tris di salumi e formaggio o nutella, pizza frita

8 F Vie del Gusto

Via Dondana, 18 - Montanaro (TO)
viadelgusto@tiscali.it - 345 5749077
Prodotti da forno tipici piemontesi: paste di meliga, biscotti e crostate con farina di mais, torte di nocciola

9 F Birra 1789 - Horeca Diffusion S.r.l.

Via Serra, 10 - Buttigliera d'Asti (AT)
birra@1789.it - 011 9921815 - www.1789.it
Birra e liquori artigianali, biosucchi, biotè, acqua e altre bevande

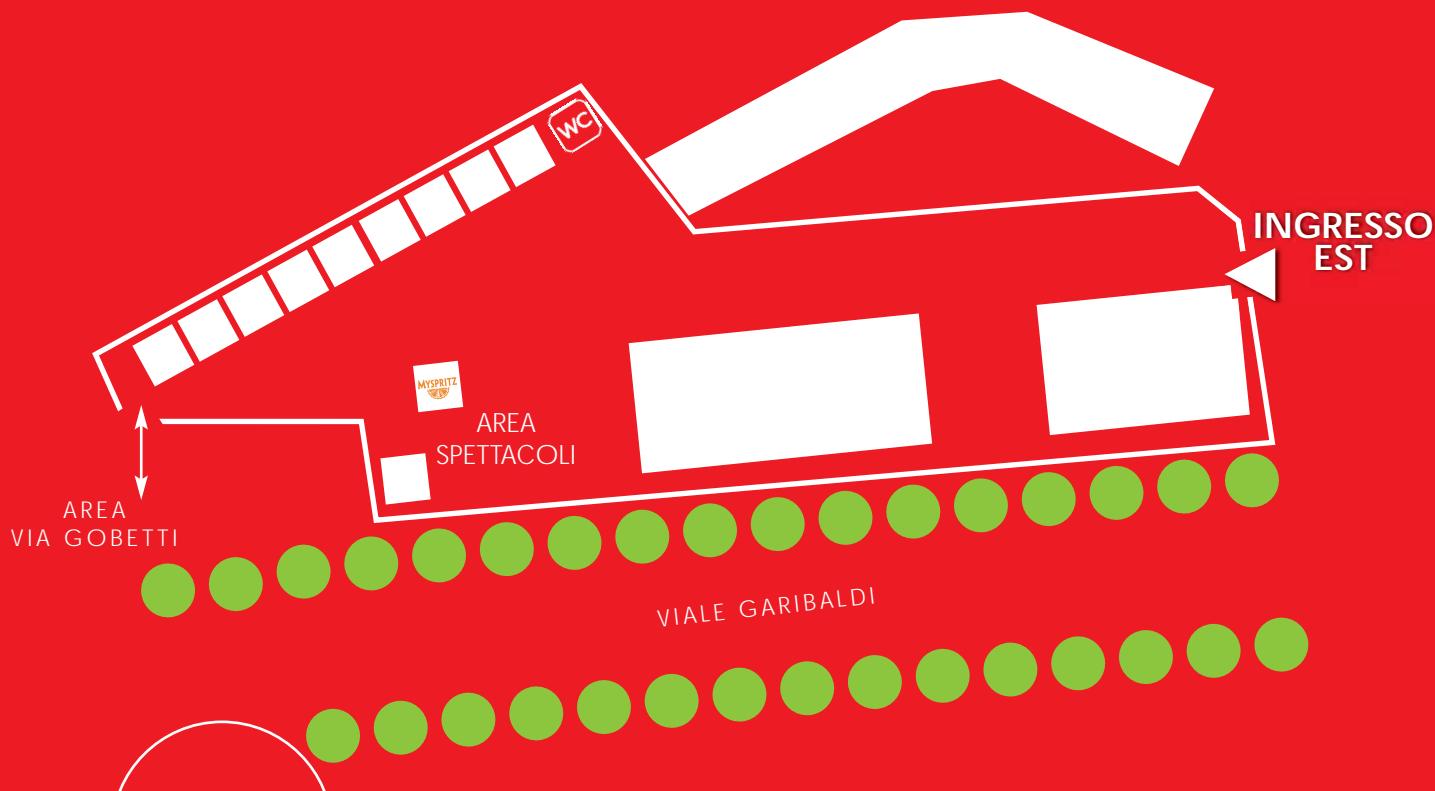
10 F Verisure Italy S.r.l.

Viale Umanesimo, 36A - Roma
selfproductivity@verisure.it - 06 20393707 - 06 5121873
www.verisure.it
Sistemi di sicurezza per casa e business

11 F DUEGI S.r.l.

Via Rivalta, 3 e 5 - Volvera (TO)
info@duegichiusure.it - 011 4160345 - www.duegichiusure.it
Grate di sicurezza, persiane blindate, serramenti, avvolgibili, vetrate e porte

Il Villaggio del Peperone e del Territorio



Salone Fieristico

GIOCHI SENSORIALI

a cura del Centro Studi Assaggiatori di Brescia

LABORATORI a cura

- Istituto Tecnico Agrario - Lombriasco
- Scuola di Lingue Language Connection - Carmagnola

MOSTRA "70 RICETTE"

Il Villaggio

- Consorzio del peperone - Carmagnola
- My Spritz - Paratico
- Pasta Berruto - Carmagnola
- Fattorie Osella - Caramagna P.te
- Birreria Provvisoria - Nichelino

- Casa del Caffè Vergnano - Santena
- Biraghi - Cavallermaggiore
- Asprocarne Piemonte - Carmagnola
- Le marmellate di Nonna Concetta - Caramagna P.te
- Agro T18 Italia - Torino
- Ecotrade - Asti
- Lumaròè - Canale

AZIENDE del PANIERE

- Azienda Chialvamenta
- Azienda Agricola Faranda
- Azienda Agricola Maserà Nadia
- Apicoltura La Margherita
- Grapperia Artigianale Ali
- Comitato Manifestazioni Ciapinabò
- Azienda Agricola Peroò Monia
- Il Miele della vita

SOMS:

- Azienda Tosco Francesco
- Agripiemonte
- Azienda Agricola Sedici
- Pastificio Profeta
- Panetteria Fabaro

ASSOCIAZIONE STUPINIGI È

- Agrigelateria Dolcivizi
- L'assaggiatore del contadino
- Miemole - il miele del Parco
- Panacea Social Farm
- Caseificio F. Ili Spanò
- Azienda Agricola Piovano Michele

Campus di note



Campus di Note

Seminari, master class, musica da camera, orchestra
Generazioni di musicisti a confronto per progettare, scrivere ed eseguire la Sinfonia del futuro
presentata da **MULTIMEDIA UNIVERSAL ORCHESTRA**
In collaborazione con Tirovi Umoto Research

Venerdì 30 agosto
ore 22.30 Salone Chiesa San Filippo
Concerto della Multimedia Universal Orchestra

Sabato 31 agosto
ore 22.30 Salone Chiesa San Filippo
Concerto Pianoforte e Solisti

Domenica 1 settembre
ore 22.15 Chiesa San Rocco
Concerto Ensemble di Ottoni

Lunedì 2 settembre
ore 20.30 Cortile Osella
Concerto Aperitivo

ore 22.15 Chiesa San Rocco
Concerto di Archi

Martedì 3 settembre
ore 20.30 Chiesa San Rocco
Concerto Aperitivo

ore 22.15 Chiesa San Rocco
Ensemble di Fiati



Mercoledì 4 settembre
ore 22.30 Salone Chiesa San Filippo
**Concerto della
Multimedia Universal Orchestra**

Giovedì 5 settembre
ore 22.30 Salone Chiesa San Filippo
Notturmi a Carmagnola

Venerdì 6 settembre
ore 20.30 Chiesa S. Rocco
Concerto Aperitivo

ore 22.15 Chiesa San Rocco
Concerto di Archi

Sabato 7 settembre
ore 22.30 Salone Chiesa San Filippo
**Concerto della
Multimedia Universal Orchestra**



BENVENUTI ALLA 70^a FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

Spettacoli in zona Bussone

Bussane's Shows

Piazza del Popolo - Zona Bussone

DOMENICA 1 SETTEMBRE

ore 16.30 Piazza del Popolo **Festa di Re Peperone e la Bela Povronera**
con Personaggi e Machere del Piemonte
Intrattenimento Musicale con la **Corale Gat Roos di Farigliano**



ore 21.00 Piazza del Popolo **Saxmania**
ensemble degli allievi ed ex allievi delle classi ad indirizzo musicale
dell'**Istituto Comprensivo Carmagnola 1** tenute dal **Prof. Rosa Maurizio**



MERCOLEDÌ 4 SETTEMBRE

ore 21.00 Piazza del Popolo **Noi Cantoma 'nt Piemonteis**
brani e musiche di noti autori torinesi e non

GIOVEDÌ 5 SETTEMBRE

ore 21.00 Via Valobra **Sport in Fiera - Esibizione di Ginnastica Artistica**
A cura **A.S.D. Ginnastica Artistica Carmagnolese**



VENERDÌ 6 SETTEMBRE

ore 21.00 Via Valobra **Sport in Fiera - Esibizione di Viet Vo Dao**
A cura **A.S.D. Viet Vo Dao Club Tay Son Hoa**

SABATO 7 SETTEMBRE

ore 21.00 Piazza del Popolo
Country Western Dance
Musiche e balli Country
A cura dell'**Associazione Old Wild West**



ore 21.00 Via Valobra
Sport in Fiera - Esibizione di Kick Boxing
A cura **A.S.D. Gymnasium Kick Boxing**



www.fieradelpeperone.it





Città di Carmagnola
Ripartizione Sport



Lions Club Carmagnola

VII Giornata del benessere - Sport per tutti

Parco Cascina Vigna - Via S. Francesco di Sales, 188

DOMENICA 1 SETTEMBRE 2019 ore 8,30-18

Inaugurazione **Campus del Cammino® di Carmagnola 2019-2020**

Ore 8.30 Escursione guidata nel Bosco del Gerbasso

Ore 9-12,30

Visite mediche **OASIMedica** comprensive di elettrocardiogramma con rilascio del Certificato medico di idoneità alla pratica di attività sportiva di tipo non agonistico ad un prezzo convenzionato pari a 20 €

(nel Museo Civico di Storia Naturale)

Il Lions contro il diabete. Screening per la glicemia

(nel mezzo polifunzionale Lions)

Ore 9-12 e 13.30-18 Porte aperte allo Shiatsu, a cura di Olga Osipova *(nella Sala Monviso)*

Ore 10 Ginnastica posturale *(nel Parco)*

Ore 12 Presentazione "I Sentieri dei Parchi, da Carmagnola nella natura" *(nella Sala Monviso)*

Ore 14-18 Analisi della composizione corporea mediante bioimpedenziometri (a cura di OASIMedica - Dott. G. Tosatto, biologo nutrizionista esperto in alimentazione)

Ore 15-18 Introduzione all'orienteeing, con gara dimostrativa riservata alla fascia età 10-13 anni *(nel Parco)*

Ore 15 Lezioni base di Nordic Walking *(nel Parco)*

Ore 16 Ginnastica posturale *(nel Parco)*

Ore 9-12.30 e 13.30-18 Valutazione stato nutrizionale nello stand Herbalife Nutrition

Dalle 12 alle 14 Parkfood con Salsiccia e peperonata carmagnolese (a cura della Trattoria della Vigna)

Punto distribuzione Peperoni di Carmagnola (su prenotazione, a cura della Società Orticola di Mutuo Soccorso di Carmagnola)



INFO: Comune di Carmagnola - Ripartizione Sport: Tel. 011 9724221-9724223 - sport@comune.carmagnola.to.it

ASD Nordic Walking Andrate: Tel 334 6604498 - info@viviandrate.it



PEPE IN FORMA

DOMENICA 1 SETTEMBRE 2019 ore 21.15

Piazza Sant'Agostino

"PEPE IN FORMA" - Anteprima del film di animazione realizzato dai ragazzi del Laboratorio di cinema di animazione dell'Istituto Comprensivo Carmagnola I (Progetto di lotta all'obesità Infantile della Ripartizione Sport del Comune di Carmagnola, con il contributo dell'Amministrazione Comunale e del Lions Club Carmagnola, promotore nel 2019 di iniziative volte a contrastare il diabete).



AREA SPORT

Giocando con lo Sport

Tutte le sere in Piazza Garavella



a cura di A.S.D. Carmasport e A.S.D. Carmaeventi



Le proposte culturali dei musei carmagnolesi

Assessorato alla Cultura in collaborazione con l'Associazione Museinsieme



SINAGOGA

Via Bertini, 8 - Tel. 011.658585 - 347.4891662

MUSEO TIPOGRAFICO RONDANI

Via Santorre di Santarosa, 12 - Tel. 011.9715582

MUSEO CIVICO NAVALE

Piazza Mazzini, 1 - Tel. 011.9721492
Apertura anche serale nei giorni della Sagra

ECOMUSEO DELLA CANAPA

Via Crissolo, 20 - Tel. 011.9724238

MUSEO CIVICO STORIA NATURALE

Via S. Francesco di Sales, 188
Tel. 011.0240083

GALLERIA D'ARTE CONTEMPORANEA

Palazzo Lomellini - P.zza Sant'Agostino, 17
Tel. 011.9724238

Sabato 31 agosto ore 18,30

Cortile ex Mendicità Istruita
Via Lomellini, 16



"I SEGNI DEL SACRO"

Presentazione del progetto e, a seguire, visite guidate alle mostre "I Segni del Sacro. Piloni, cappelle e immagini votive a Carmagnola" (cortile della ex Mendicità Istruita) e "Angeli e Santi. Arte e devozione popolare nei fogli della raccolta Rondani" (Museo Tipografico Rondani)

Info: 3338894508

associazionemuseinsieme@gmail.com

**Mercoledì 4 settembre
ore 18.30/21.30**

Ecomuseo della Canapa
Via Crissolo, 20 (Borgo San Bernardo)

"Aperi-CANA"



Visite guidate all'ecomuseo e degustazioni di prodotti a base di canapa forniti da Aziende Carmagnolesi
Costo: € 8,00 comprensivi di visita e degustazione

Info: 3338894508

associazionemuseinsieme@gmail.com



Giovedì 5 settembre
ore 18.00 Sala Solavagione
Presentazione del Libro
di Bruno Taricco

Il Ghetto delle Cherche

Appunti per una storia
della Comunità Ebraica
di Carmagnola

**Domenica 1
e Domenica 8 settembre**
**Visita Guidata
all'Antica Cereria**

Via San Bernardino, 9
Orario: 10.00/12.00-14.00/19.00
Artefacta
info@artefacta.it - 347.4891662





Palazzo Comunale
4 Luglio - 8 Settembre
Altro che Peperoni!
 Un viaggio lungo i 70 anni della Fiera
 per scoprire che il Peperone
 di Carmagnola è...

Orario Fiera






Palazzo Lomellini - piazza S. Agostino 17

30 agosto • 13 ottobre

Edgardo Corbelli, espressione del Novecento 1918-1989

In collaborazione con la
 Galleria d'Arte Pirra di Torino

**Un'ampia retrospettiva rende omaggio alla pittura, al
 dinamismo creativo e all'estro dell'artista torinese**

Inaugurazione:

venerdì 30 agosto ore 18,00

Orario Fiera

Dal 9 settembre l'orario sarà il seguente:

Giovedì, Venerdì, Sabato 15.30/18.30

Domenica 10.30/12.30 - 15.30/18.30

Saletta d'Arte Celeghini - Via Valobra,141

L'avventura continua!

Festeggiamo insieme i nostri 50 anni di attività...

Inaugurazione:

Sabato 31 agosto dalle ore 17.30

Orario Fiera con chiusura ore 23.00

Dal 9 settembre seguirà

il seguente orario:

Feriali 9.00/12.30 – 15.00/19.00 -

chiuso il lunedì



Chiesa San Rocco - Via Valobra

30 agosto • 4 settembre

“É di scena il peperone”

Mostra fotografica del Circolo La Fonte
 Inaugurazione: Sabato 31 agosto ore 17.00

Orario: feriali ore 20.00/23.00

sabato/domenica

ore 10.00/12.30 - 15.00/23.00

Chiesa San Rocco - Via Valobra

5 • 8 settembre

Mostra Personale di **Giuseppe Migliore**

Orario Fiera

Via Cavalli, 23

30 agosto • 8 settembre

Le Nostre Vespe

Esposizione permanente di vespe storiche

Curata da Gianni Spagnolo

Orario Fiera



Chiesa di San Giovanni Decollato

1 • 8 settembre

Arredi e Paramenti Sacri provenienti della nobile Famiglia Luda di Cortemiglia

Inaugurazione: domenica 1 settembre ore 10,00

A cura della Confraternita di San Giovanni Decollato
 con il Patrocinio dell'Associazione Dimore Storiche Italiane

Orario feriali e sabato 20.00/24.00

Domenica 10.00/24.00



Cortile della Ex Mendicità Istruita

Via Lomellini,16

30 agosto • 8 settembre

I Segni del Sacro

Piloni, Cappelle e Immagini votive a Carmagnola

A cura dell'Associazione MuseInsieme

Orario Fiera



Museo Tipografico Rondani

Via Santorre Santarosa, 12

30 agosto • 30 settembre

Angeli e Santi

Arte e devozione popolare

nei fogli della raccolta Rondani

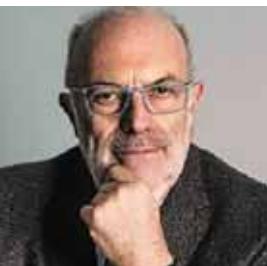
Orari Sabato/Domenica 15.00/18.00

2ª Domenica del Mese

10.00/12.00-15.00/18.00



Altri eventi... in Fiera



Mercoledì 28 agosto dalle ore 19.30

Trattoria della Vigna

Aperilibro

dedicato al giornalista Orlando Perera con il suo libro *Gentili telespettatori del Piemonte*
Apericena € 12.00 - prenotazioni 392/5938504

Inizio presentazione ore 21.00 presso Sala Monviso

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

A cura del Gruppo di Lettura Carmagnola

Stasera si Balla

Tutte le sere a partire dalle ore 21.00 - Piazza Manzoni e Piazza Bobba

Grande Show di Musica e Danza

Con Ilario Parise DANCE STUDIO e MAMBOJAMBO Dance

Piazza Antichi Bastioni Musica Caraibica

Villaggio Tirolese 6 e 7 settembre Musica Live

Sabato 31 agosto ore 20.30 Piazza Garavella

Festa della Confraternita di San Giovanni Decollato

ore 21.30 Incanto del Cappello e intrattenimento musicale con il gruppo Ij Tacabòrgno

Domenica 1 settembre

Gara di Golf "Il Peperone d'Argento"

A cura A.S.D. Golf Club I Girasoli



Serate al Margot Via Donizetti, 23

Lunedì 2 settembre ore 19.30

Cena con delitto "Pepper Things"

Cena al contrario ... con delitto - Nuovo format - prenotazioni 3420017467



Mercoledì 4 settembre ore 21.00

Made in Carmagnola

Concerti di Gruppi Carmagnolesi emergenti

Giovedì 5 settembre ore 21.00

Presentazione del rapporto ESCAWA (ONU) Pratiche Israeliane

nei confronti del popolo palestinese e questione dell'Apartheid

In collaborazione con Progetto Palestina

Venerdì 6 / sabato 7 settembre ore 21.00 - Cinema Teatro Elios - P.za Verdi, 4

Proiezione del Film *Dolcissime* presentato al Giffoni Experience 2019 sono invitati

alla presentazione del film le protagoniste e i componenti della troupe

Sabato 7 e Domenica 8 settembre

"Trofeo Città di Carmagnola" Gara Nazionale di Golf

A cura del Golf Club La Margherita di Carmagnola



Settembre Carmagnolese



Domenica 15 settembre - ore 8.30 **14ª Passeggiata a 6 Zampe**

Area attrezzata per cani di Via Avv. Ferrero ang. Via S. F. di Sales
Percorso di 4 Km con punti ristoro, benedizione degli animali nel parco delle suore di Sant'Anna. Rientro e premiazione, con articoli per gli animali, nell'Area attrezzata
Info: 340.0062741 / lav.carmagnola@lav.it
A cura della Lega Anti Vivisezione di Carmagnola



Domenica 15 settembre / ore 15.30/19.00 **FESTA DELLO SPORT Seconda edizione**

Centro Storico
A cura dell'Assessorato allo Sport e delle Associazioni Sportive carmagnolesi



Sabato 21 - Domenica 22 settembre **Amico2019**

Piazza Italia
Giornata dell'Amicizia fra Disabili e Motociclisti
A cura dell'Associazione Due Ruote in Libertà
In collaborazione con l'Assessorato allo Sport e Politiche Sociali



Domenica 22 settembre **Karma Run - Camminata e corsa amatoriale**

Partenza dal Parco Cascina Vigna
A cura di A.S.D. Running Carmagnola



Sabato 28 e Domenica 29 Settembre **Sedicesima Festa Nazionale dei Nonni**

Parco Cascina Vigna / P.zza Italia
A cura del Lion Club Carmagnola



Venerdì 4 - Sabato 5 e Domenica 6 ottobre **CarmaComics - 5ª edizione**

Salone e Piazza Antichi Bastioni
Fiera Comics dedicata all'animazione, ai giochi di ruolo, ai videogiochi al cinema e all'immaginario fantasy e fantastico, rivolta a tutte le età.
A cura dell'Associazione Fuori Gregge

Non Chiamatela Mangialonga

Domenica 20 ottobre – ore 11.00

Cibo, vino, musica...
alla scoperta del Bosco del Gerbasso

A cura della Pro Loco Carmagnola
in collaborazione con Legambiente "Il Platano"
info: 347.1440366

PRO LOCO
Carmagnola



MOSTRE IN SAN ROCCO

13 - 15 settembre
MODELLISMO NAVALE

A cura del C.O.M.A.C.

20 - 22 settembre
Personale di Carla Vergano
e di Monica Ternavasio



Domenica 15 settembre **Giornata Europea** **della Cultura Ebraica**

Visita alla Sinagoga - Via Bertini, 8
dalle ore 10 alle ore 19.00
INGRESSO GRATUITO
non occorre prenotazione
Per informazioni:
Artefacta - info@artefacta.it
347.4891662

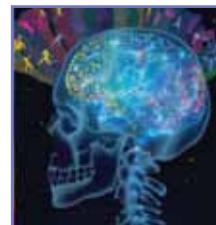
20 settembre - 31 ottobre
Mi muovo...dunque sono!

scienza e sport tra
muscoli e cervello

Mostra interattiva
e multimediale di

EXPERIMENTA

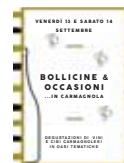
INFO:
musei@comune.carmagnola.to.it
0119724238



Venerdì 13 e Sabato 14 Settembre
BOLLICINE...
IN CARMAGNOLA

Attività commerciali aderenti
all'iniziativa
Degustazione di Vini Spumanti
e Piatti Tipici Italiani

A cura dell'Assessorato al Commercio
in collaborazione con Ascom,
Officina Carmagnola, Concommercio
e Pro Loco Carmagnola



BENVENUTI ALLA 70ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

Le Classiche

Peperonata (I Versione)

INGREDIENTI

6 peperoni di varietà Quadrato di Carmagnola, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 6 filetti d'acciuga, 4 cucchiaini di olio, mezzo bicchiere d'acqua, sale (un pizzico)

LAVORAZIONE

Lavare i peperoni, eliminare i semi, le costole bianche e tagliare a pezzetti. Utilizzando un tegame piuttosto largo, far appassire nell'olio le cipolle e gli spicchi d'aglio.

Aggiungere i peperoni, mezzo bicchiere d'acqua e un pizzico di sale. Coprire, lasciare cuocere per trentacinque minuti a fuoco lento, quindi unire i filetti di acciuga e servire.

Ricetta tratta da: Pubblicazione in multilingue della Città di Carmagnola.



Peperonata (II Versione)

INGREDIENTI

kg. 1,5 di peperoni, kg. 1,5 di pomodori, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 3 cucchiaini di olio, sale q.b.

LAVORAZIONE

Lavare, pulire dai semi dalle costole bianche i peperoni e tagliarli a pezzetti. Lavare e pelare i pomodori e tagliarli a tocchetti. In un tegame capiente, tagliare a fette la cipolla e farla soffriggere insieme ai due spicchi d'aglio, nei tre cucchiaini di olio. Versare i peperoni farli insaporire, aggiungere poi i pomodori e il sale. Coprire con un coperchio e lasciar cuocere per mezz'ora.

Ricetta tratta da: Arsetari Piemontèis dell'Associazione Culturale Piemontese Arcancel di Carmagnola con la collaborazione del Consorzio del Peperone di Carmagnola e dell'Associazione Produttori Peperone Corno di Carmagnola.

Peperoni Corno di Bue al forno con Fonduta

INGREDIENTI

Fette di Peperoni corno di bue (detti lunghi) arrostiti, Fonduta di fontina giovane e profumata, erba cipollina, Pepe rosa, Sale q.b.



LAVORAZIONE

Arrostire in forno i peperoni "Corno di Bue di Carmagnola" (detti lunghi) e pelarli. Tagliarli a listarelle, salarli leggermente, adagiarli nei piatti e napparli con una leggera fonduta di fontina giovane profumata con tocchetti di erba cipollina e una spruzzata di Bacche rosse frante (pepe rosa).

Ricetta tratta da: Pubblicazione del 1° Capitolo di Ricette Ortoflora & Natura del Comune di Carmagnola. A cura di Renato Domini.

Peperoni con Bagna Càuda

INGREDIENTI

gr. 450 di olio d'oliva, gr. 220 di acciughe sotto sale, gr. 75 di burro, 4 spicchi d'aglio, 4 peperoni rossi, 4 peperoni gialli, latte q.b.



LAVORAZIONE

Mondare l'aglio e lasciarlo a bagno nel latte per almeno due ore. Fate cuocere i peperoni nel forno (sulla piastra o sulla pietra). Tagliateli a liste, puliteli e poneteli sul piatto di portata, tenendoli in caldo. Pulite le acciughe e levate le lische. In un pentolino fate fondere del burro a fuoco basso, aggiungete l'aglio dopo averlo scolato e tritato, fatelo fondere senza che prenda colore e poi aggiungete l'olio e le acciughe. Fate cuocere ancora per 10 minuti mescolando con un cucchiaino di legno. A preparazione ultimata, versate la bagna càuda sui peperoni e servite.

Ricetta tratta da: Arsetari Piemontèis dell'Associazione Culturale Piemontese Arcancel di Carmagnola con la collaborazione del Consorzio del Peperone di Carmagnola e dell'Associazione Produttori Peperone Corno di Carmagnola.

“Doi povron bagnà ‘nt l’euli” **(Due peperoni bagnati nell’olio)**

INGREDIENTI

2 Peperoni (o, meglio, di più), Olio d'oliva q.b., Aglio q.b., Basilico in foglie, Sale q.b., Forno o Griglia o Pietra, 1 Sacchetto di carta



LAVORAZIONE

Lavate i peperoni, tagliateli in metà togliendo i semi e posateli sulla lastra del forno (o sulla griglia o sulla pietra). Arrostiteli per bene.

Quando saranno ben arrostiti, toglieteli dal fuoco e chiudeteli in un sacchetto di carta. Così facendo, il vapore farà staccare la pelle per bene. Quando saranno freddi, aprite il sacchetto di carta e vedrete che la pelle si

staccherà in un colpo solo. Tagliate i peperoni a liste e disponeteli sul piatto di portata. Conditeli con aglio a fettine, un po' di basilico, olio d'oliva e salateli il giusto.

Ricetta tratta da: Arsetari Piemontèis dell'Associazione Culturale Piemontese Arcancel di Carmagnola con la collaborazione del Consorzio del Peperone di Carmagnola e dell'Associazione Produttori Peperone Corno di Carmagnola.

Peperoni in Agrodolce

INGREDIENTI

kg. 2 di peperoni di Carmagnola, 3 spicchi d'aglio, 5 cucchiaini di prezzemolo tritato, 2 cucchiaini di sale, 2 cucchiaini di zucchero, 2 bicchieri di olio extravergine d'oliva, 2 bicchieri di aceto bianco di vino



LAVORAZIONE

Lavate e asciugate i peperoni, poi apriteli a metà e privateli di semi, filamenti e tutte le altre parti non commestibili.

Tagliateli a listarelle e metteteli in un casseruola con l'olio, l'aceto, lo zucchero, il sale e l'aglio tagliato a fettine.

Calcolate 20 minuti di cottura a fiamma moderata da quando il composto comincia a bollire, quindi spegnete, aggiungete il prezzemolo tritato e invasate subito a caldo, capovolgendo i vasetti con il coperchio all'ingiù dentro una coperta di lana. Il giorno seguente controllate che i coperchi abbiano tenuto e non ci sia stata fuoriuscita del liquido di cottura, quindi apponete l'etichetta con il contenuto e la data di preparazione e riponete in luogo fresco e sicuro. Fate passare almeno un mese prima di consumare.

Ricetta tratta da: Ricette dalla terra degli elfi di Giuliana Cerrato Pintore editore.

Le Imperdibili

Frittata waffle

INGREDIENTI

3 uova medie, 1 peperone rosso, 2 patate piccole
50 g di pancetta dolce, un pugno di rucola, sale, pepe
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, olio evo



LAVORAZIONE

Preparate tutti gli ingredienti: lavate il peperone, la rucola e tagliate a dadini la pancetta. In una padella abbastanza ampia, soffriggete in poco olio sia il peperone sia le patate e salatele. Quasi a fine cottura, aggiungete la pancetta e lasciatela cuocere per pochi minuti. Nel frattempo in una piccola ciotola, sbattete le uova aggiungendo parmigiano e rucola tritata. Versate le uova nella padella e lasciate cuocere la frittata per un paio di minuti da ambo i lati. Dopo la cottura, sistemate la frittata in un piatto e privatela dell'olio in eccesso con della carta assorbente da cucina. Lasciate raffreddare la frittata. In seguito, dividete la frittata in 4 e sistemate i pezzi sulla piastra dei waffle. Lasciate riscaldare per almeno 2-3 minuti. Servite la frittata waffle calda.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Riso Venere, peperoni e noci

INGREDIENTI

200 g di riso Venere, 1 cipolla rossa
1 peperone rosso, 1 peperoncino rosso tondo
formaggio di malga q.b., una manciata di gherigli di noce
vino rosso, olio, sale, pepe



LAVORAZIONE

Fai partire un soffritto di cipolla rossa tritata finemente con un cucchiaino d'olio. Non appena la vedrai appassire, versa il riso e fallo insaporire a fiamma alta. Fai bollire per due minuti un bicchiere di vino rosso. Versalo ancora caldo sul riso. Fai evaporare, inserendo una presa di pepe. Trita una falda di peperone rosso a piccoli cubetti e un quarto di peperoncino rosso tondo fresco a liste sottili. Inserisci il tutto nel riso che cuoce. Bagna con poca acqua per volta, non dimenticando che il riso Venere richiede un tempo di cottura più lungo e che "tira" molta meno acqua dei risi bianchi tradizionali. Dopo 18-20 minuti circa unisci il formaggio a pezzi e gira forte, spegnendo il fuoco. Se occorre, come occorre, aggiungi un cucchiaino d'olio per emulsionare a caldo. Lascia il riso piuttosto asciutto e sgranato. Versa in una forma tonda e ricopri con un trito grossolano di gherigli di noce. Finisci con pepe profumato sul piatto.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Arrabbiata nel barattolo

INGREDIENTI

100 g di maniche di frate, 100 g di salame piccante
1 sammarzano, 1/2 peperone rosso, aceto bianco
tabasco, olio, sale, pepe, valerianella (o songino)
50 g di ricotta salata



LAVORAZIONE

Taglia a cubetti piccoli due fette di salame piccante.
Con lo sbucciapatate elimina la buccia del peperone rosso
e ricava delle falde regolari, quindi passale in un pentolino
di acqua bollente a cui è stato aggiunto un cucchiaino di
aceto bianco di vino per 3-5 minuti, a seconda dello spes-
sore della polpa.

Scola bene, e ricava delle listarelle. Taglia i sammarzano a
metà, privali dei semi e ricava delle listarelle. Ottieni dei cu-
betti dalla ricotta salata. Lessa al dente le maniche di frate.
Scola e passa sotto l'acqua fredda. Lascia scolare bene
l'acqua residua. Massaggia con olio, pepe e due gocce di
tabasco. Sul fondo del vaso deposita le maniche, poi il
misto di peperone e pomodoro.

Aggiungi la ricotta salata, su cui andrà lo strato di salame
piccante. Su tutto un ciuffo di valerianella. Ora puoi chi-
dere la "giara", trasportare il tuo pranzo dove vuoi, scuotere
bene e degustare!

Ricetta tratta da: www.cucchiaino.it

Strudel di verdure

INGREDIENTI

Farina 00 200 g, burro 100 g, acqua ghiacciata 70 ml
melanzane 380 g, carote 100 g, zucchine 150 g
peperoni 200 g, 1 cipolla, emmentaler 50 g
olio evo q.b, sale fino q.b., 1 uovo, brodo vegetale q.b.
pepe nero q.b.



LAVORAZIONE

Il primo passo per comporre lo strudel di verdure è la pre-
parazione della pasta brisè. Una volta pronto l'impasto la-
sciatelo riposare in frigo per circa 40 minuti. Preparate il
ripieno tritando la cipolla e tagliando a listarelle di circa 5
mm di spessore tutte le verdure: la carota, il peperone, la
zucchina e la melanzana (privata della polpa). Fate soffrig-
gere nell'olio la cipolla fino a quando non sarà dorata, ag-
giungete la carote e il peperone che richiedono una cottura
più lunga e unite in seguito anche la melanzana e la zuc-
china. Di tanto in tanto aggiungete un mestolo di brodo per
non far asciugare le verdure. Quando la cottura sarà ulti-
mata sgocciolate le verdure in un colino e lasciatele raf-
freddare. Grattugiate l'emmentaler e tenetelo da parte,
stendete la pasta brisè creando un rettangolo di circa
40x50 cm e ponetela su un foglio di carta da forno, distri-
buite il ripieno di verdure sulla sfoglia avendo cura di la-
sciare un bordo di circa 5 cm. Spolverizzate il ripieno con
il formaggio grattugiato. A questo punto arrotolate lo strudel
aiutandovi con la carta da forno e chiudete a pacchetto le
due estremità della sfoglia in modo che non fuoriesca il ri-
pieno durante la cottura. Spennellate la parte superiore con
l'uovo e cuocete lo strudel di verdure nel forno già caldo a
180° per circa 40 minuti, quando la crosta risulterà legger-
mente dorata sfornate lo strudel e lasciatelo intiepidire
prima di servirlo.

Ricetta tratta da: www.ricette.giallozafferano.it

Noodles ai due peperoni

INGREDIENTI

350 g noodles o spaghetti di riso, 1 peperone rosso
1 peperone giallo, 1 scalogno, menta, olio, sale



LAVORAZIONE

Lava la verdura, infilza il peperone rosso in uno spiedo di metallo e, sul fuoco, abbrustolisilo fino ad avere la pelle totalmente bruciata. Lava sotto l'acqua corrente e rimuovi la pelle. Frulla la polpa con un cucchiaio d'olio e sale. A parte taglia lo scalogno ed il peperone giallo a pezzi molto piccoli, rosola in padella, aggiungi un paio di cucchiai d'acqua e porta a cottura. Unisci poi la crema di peperone rosso. Cuoci la pasta, scolala, saltala in padella ed aggiungi la menta tagliata a julienne sottile.

Ricordati di mettere la menta sempre e solo alla fine.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Budino al cioccolato, salsa al peperone rosso e vaniglia

INGREDIENTI

250 ml di latte intero, 250 ml di panna fresca, 4 tuorli
110 g di zucchero semolato, 100 g di cioccolato fondente
al 75%, 25 g di cacao amaro in polvere
150 g di zucchero semolato, qualche goccia di limone
2 peperoni rossi medi, ½ stecca di vaniglia
1 cucchiaio raso di zucchero semolato, 150 g di sesamo
90 g di miele fluido, 20 g di zucchero semolato

LAVORAZIONE

Per i budini: versa il latte, il cioccolato grossolanamente spezzettato e la panna in una casseruola e scaldali a fiamma moderata, amalgamando con una spatola. Poco prima che giungano a bollire versali a filo in una ciotola nella quale avrai sbattuto i tuorli insieme allo zucchero e al cacao amaro setacciato, mescolando con una frusta. Filtra il composto ottenuto con un colino a maglie fitte e versalo all'interno degli stampi, riempiendoli per tre quarti. Fai cuocere a bagnomaria nel forno già caldo a 150° fino a quando, adagiando con delicatezza un dito sul centro di un budino, lo sentirai rimbalsare leggermente (circa 45 minuti – 1 ora). Trascorso questo tempo sforna e lascia raffreddare nella teglia fino a quando l'acqua sarà giunta a temperatura ambiente. Copri ciascuno stampo con un foglio di alluminio e metti in frigorifero per 3 ore.

Nel frattempo prepara la salsa: lava i peperoni e tamponali con carta assorbente. Disponili così come sono su di una teglia rivestita di carta da forno e falli cuocere dolcemente a 120° fino a quando inizieranno a raggrinzirsi (circa 30 minuti). Elimina la pelle e tagliali in falde, privandoli dei semi e delle parti bianche. Frullali, cercando di non incorporare aria, insieme al contenuto di mezza stecca di vaniglia e allo zucchero fino ad ottenere una salsa liscia e vellutata. Per il croccante: fai tostare il sesamo in una padella antiaderente. In una casseruola dal fondo spesso versa lo zucchero semolato con il miele e scaldali a fiamma bassa mescolando per farli sciogliere. Quando avrai ottenuto un composto liquido e omogeneo aggiungi il sesamo ancora caldo e mescola costantemente, sempre a fiamma bassa, fino a quando sia il sesamo che il caramello saranno diven-



tati dorati, facendo attenzione a non bruciare il tutto o diventerà amaro. Stendi velocemente il caramello al sesamo su di un foglio di carta da forno, che avrai unto con olio di semi, avvalendoti di una spatola anch'essa unta di olio, in uno strato uniforme di mezzo cm. Fai solidificare e taglia a rombi. Finitura: capovolgi i budini nei piatti individuali, accompagnali con la salsa al peperone e decora il tutto con il croccante al sesamo. Servi subito.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Bombe di riso con peperoni e cuore di zafferano

INGREDIENTI

250 g di riso arboreo, 2 peperoni (uno rosso e uno giallo)
50 g di panna, 40 g di parmigiano grattugiato
1 cipolla piccola, 1 litro di brodo vegetale
1 bustina di zafferano, 16 pinoli, olio extravergine
pepe nero macinato, aceto balsamico tradizionale



LAVORAZIONE

Pulire i peperoni eliminando la parte interna, metterli in forno con la funzione grill per 10 min. Togliermli dal forno inserirli in un sacchetto di carta. In questo modo sarà molto più agevole togliere la buccia. Tritare la cipolla e farla rosolare in una pentola con olio extravergine e metà del burro. Appena la cipolla prende colore tostare il riso per 2 minuti. Versare un mestolo di brodo e così via proseguendo la cottura. A fine cottura mantecare con parmigiano e il rimanente burro.

In una casseruola far bollire la panna e aggiungere il parmigiano. Una volta ottenuta una crema spegnere il fuoco e aggiungere la bustina di zafferano in polvere. In questo caso l'uso della polvere è preferibile all'ammollo dei pistilli che richiederebbe acqua che renderebbe troppo liquido il composto. Pelare i peperoni, dividerli in listarelle e condirli con olio extravergine e sale. In 4 cocotte di alluminio mettere le listarelle di peperoni alternando i colori. Riempire con il riso il recipiente fino a circa metà dell'altezza, adagiare un cucchiaino di crema allo zafferano al centro, completare con un altro bel cucchiaino di riso e ripiegare i peperoni che fuoriescono. Su un piatto da portata capovolgere la cocotte e decorare con pinoli tostati erbe aromatiche, pepe nero e una goccia di aceto balsamico.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Baguette alla ratatouille

INGREDIENTI

3 filoncini tipo baguette lunghi circa 50 cm e 10 cm di diametro, 1 kg di zucchine, 1 kg di pomodori rossi
600 g di cipolle, 400 g di peperoni rossi
400 g di melanzane, 4 uova, 2 spicchi d'aglio
1 bicchiere d'olio, zuccheri semolato, alloro
timo, sale, pepe



LAVORAZIONE

Bruciacchiate i peperoni sulla fiamma viva per poterli spellare facilmente, quindi privateli di semi e picciolo e tagliateli a quadretti. Tenendole separate riducete in dadolata le zuc-

chine, le melanzane e le cipolle. Praticate un'incisione a croce sui pomodori, tuffateli per pochi secondi in acqua bollente, sgocciolateli, spellateli, svuotateli dei semi e tritateli. In una padella antiaderente scaldate un cucchiaio d'olio e fatevi insaporire dieci minuti separatamente prima i peperoni, poi le zucchine, le melanzane, le cipolle, cambiando ogni volta l'olio. Man mano che le verdure sono pronte, raccoglietele in un colino per far sgocciolare il grasso di cottura. In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio e lasciatevi dorare quattro spicchi d'aglio un po' schiacciati, unite il trito di pomodoro, due foglie di alloro e alcuni rametti di timo. Portate la salsa all'ebollizione, salatela, pepatela, unite un cucchiaino di zucchero e tutte le verdure insaporite. Coprite e cuocete a fuoco moderato per trenta minuti circa mescolando di tanto in tanto. Quindi aggiungete le quattro uova sbattute e mescolate velocemente per qualche secondo per fare amalgamare l'uovo alle verdure. Ritirate e fate raffreddare, coprite e mettete in frigorifero. Nel frattempo, dividete ogni baguette in cinque pezzetti lunghi dieci centimetri, svuotateli internamente della mollica e sostituitemela con la ratatouille. Al momento di servire tagliate a metà ogni pezzetto di baguette.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Frittelle di patate al peperone verde

INGREDIENTI

500 g di patate, 2 uova, 1 peperone verde piccolo
1 cipolla, olio, sale



LAVORAZIONE

Lessate le patate con la buccia, sbucciatele e schiacciatele. Raccogliete la purea in una terrina, unite le uova, la cipolla tritata, il peperone tagliato a julienne sottilissima, un pizzico di sale. Amalgamate bene. Con il composto formate delle frittelle di forma rotonda e schiacciatele a disco. Friggetene poche alla volta in olio bollente, ritiratele quando sono color d'oro, asciugatele su carta assorbente da cucina e servite.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Rotelline di erbette ai peperoni

INGREDIENTI

500 g di erbette, 3-4 uova
2 cucchiai di formaggio grattugiato, 2 cucchiai di latte
25 g di burro, 3 foglie di basilico
1 cucchiaino di succo di limone, sale
2 peperoni grandi rossi cotti in forno e spellati
100 g di formaggini leggermente piccanti



LAVORAZIONE

Lessate le erbette in acqua salata per quindici minuti, sgocciolatele, strizzatele e frullatele prima con il basilico, poi aggiungete i tuorli, il latte e il formaggio senza lavorare troppo il composto. Trasferitelo in una ciotola e amalgamatevi gli albumi montati a neve con il succo di limone. Versate il composto in una teglia rettangolare foderata con l'apposita carta imburata e cuocete in forno caldo a 190° per circa quindici minuti. Ritirate, capovolgete il recipiente su un telo da cucina, arrotolate la base di erbette, fatela raffreddare e poi stendetela di nuovo. Passate al robot i peperoni con i formaggini e spalmate il composto sulla superficie della

base di erbetto, arrotolatela di nuovo, avvolgetela in carta d'alluminio, conservatela in frigorifero alcune ore. Ritirate, eliminate la carta d'alluminio, tagliate il rotolo a fettine spesse un centimetro e servite.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Coda di rospo in padella con peperoni in agrodolce

INGREDIENTI

800 g di coda di rospo, 8 fettine sottili di lardo di cinta
2 metà di peperoni rossi e gialli
1 tazzina di vino bianco dolce
1 cucchiaino raso di aceto balsamico, prezzemolo
olio evo, sale, pepe



LAVORAZIONE

Monta i filetti dalle varie barbe epidermiche e ricava da ogni filetto otto dischi di 2 cm di spessore, lasciando per futuri ragù la parte terminale in cui i filetti s'assottigliano a cono. Dal grosso blocco di lardo (poco) stagionato di cinta senese ottieni altrettante fettine, possibilmente sottili, con cui arrotolerai i dischi per la circonferenza. A parte, taglia a metà due peperoni Quadri di Casale, uno rosso e uno giallo. Puliscili dai semi, dai piccioli e dalle bianche frappe, eliminando le parti più curve ed arricciate: dai rettangoli così rimasti ricava delle sottili tagliatelle in tutta lunghezza. In una padella non troppo grande scalda un niente d'olio evo e deponi i peperoni a fiamma bassa, appena che s'ungano per non attaccare. Poi irrori con un cucchiaino di Aceto Balsamico Tradizionale, vuoi Reggiano vuoi di Modena, e al-

lunga con un mestolo d'acqua calda. Copri e lascia stufare per una mezz'ora, salando moderatissimo solo alla fine. Scalda bene una padella antiaderente e deponi sul fondo i dischi di pesce ben bardati: sfrigoleranno e fumeranno indiavolatamente per un minuto per parte: non c'è bisogno di aggiungere grassi che ve n'è già a sufficienza. Versa il vino bianco dolce che amalgamerà bene il sapido del lardo con il delicato sapore del pesce senza obliterarlo. Aggiungi un pizzico di sale e poni ai piatti, mettendo a parte un ciuffetto delle tagliatelle di peperoni ammorbidite. Un niente di pepe nero appena pestato e un bella pioggia di prezzemolo termineranno il piatto.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Tartine di peperone con gorgonzola ai pistacchi

INGREDIENTI

3 peperoni rossi grandi, 150 g di gorgonzola
125 g di burro, 45 g di pistacchi spellati



LAVORAZIONE

Lasciate ammorbidire gorgonzola e burro a temperatura ambiente. Tagliate i peperoni a pezzetti di tre centimetri circa. Tritate i pistacchi, raccoglieteli in una ciotola, aggiungete il gorgonzola a pezzetti e il burro, amalgamate il tutto con molta cura, meglio se usate il robot. Trasferite la crema ottenuta in una tasca da pasticciere con la bocchetta spizata e depositate un ciuffo di composto su ogni pezzetto di peperone. Conservate in frigo sino al momento di servirle sul piatto da portata.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Gâteau di piselli con peperoni e dadini di pomodori

INGREDIENTI

400 g di piselli lessati, 100 g di ricotta, 2 uova
140 g di formaggio grattugiato, burro, sale, pepe
4-5 pomodori, perini maturi, basilico, olio, sale, pepe
1 falda di peperone giallo e 1 rossa per decorare



LAVORAZIONE

Sbollentate i pomodori, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a cubetti regolari. In un tegame scaldate tre cucchiari d'olio, aggiungete la dadolata di pomodori, fateli insaporire a fuoco vivo per 3-4 minuti muovendo ogni tanto il recipiente, salate, pepate, mescolate, unite il basilico, mescolate ancora, ritirate e tenete da parte. Preparate il gâteau: frullate i piselli, amalgamate il frullato con la ricotta, i tuorli, il formaggio, sale e pepe e, infine, incorporate al composto gli albumi montati a neve ferma. Versate il tutto in uno stampo da budino imburrato e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180° per 20-25 minuti. Ritirate e lasciate intiepidire.

Sformate il gâteau sul piatto da portata, decoratelo con le falde crude di peperone tagliate a filettini sottili incrociando il giallo e il rosso. A lato distribuite alcuni cucchiari di dadolata calda. Servite con un branzino al forno.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Maltagliati al sugo di peperoni e tonno

INGREDIENTI

320 g di maltagliati freschi, 2 peperoni arrosto
150 g di tonno sott'olio, 1 bicchiere di olio, sale



LAVORAZIONE

Frullate i peperoni con il tonno, un bicchiere di olio e un pizzico di sale. Lessate i maltagliati al dente in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con la salsa preparata, mescolate e servite.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Panettone gastronomico con foie gras

INGREDIENTI

30 g di olio evo, 130 g di burro, 250 g di farina Manitoba
250 g farina "00", 100 ml di latte intero, 100 ml di acqua
10 g di lievito di birra, 20 g di sale, 2 uova intere
1 tazzina di uvetta sultanina, 400 g di fegato grasso d'oca
15 cl di Sauternes, 80 g di Calvados, pepe nero q.b.
1 peperone, 1 arancia, 150 g di zucchero
1 cucchiaino di senape in grani

LAVORAZIONE

In una ciotola unire latte e acqua intiepiditi e sciogliervi il lievito di birra e 10 grammi di sale. Aggiungere quindi le due farine precedentemente setacciate e lasciar riposare per



30 minuti a temperatura costante (intorno ai 20°). Aggiungere quindi le uova, il burro ammorbidito, l'olio e l'uvetta. Impastare in modo rapido ed energico fino a che l'impasto non risulti liscio. Far riposare ancora per un'ora e mezza sempre a temperatura costante coprendo con pellicola per alimenti per evitare la formazione della crosta.

Imburrare e infarinare 8 pirottini in alluminio (quelli per creme caramel o panna cotta per intenderci), suddividere l'impasto in 8 palline dello stesso peso e riporle nei pirottini. Lasciare riposare ancora fino a quando la lievitazione dell'impasto superi il bordo del pirottino, tenendoli sempre coperti con la pellicola. Infornare quindi per 35 minuti a 180°. Per la farcitura: spezzettare il fegato ed eliminare eventuali vene. Inserirlo quindi in un sacchetto per surgelati. In una ciotola sciogliere 10 grammi di sale, zucchero e pepe con Sauternes e Calvados; versare la marinatura ottenuta nel sacchetto con il fegato e fare in modo che si insaporiscano omogeneamente tutti i pezzi. Lasciar marinare per 24 ore, rigirando di tanto in tanto.

Eliminare il liquido della marinatura, trasferire il fegato in una ciotola e mescolarlo velocemente per evitare l'ossidazione. Riporlo quindi in uno stampo rettangolare della lunghezza di 20 centimetri circa e pressarlo bene, coprire con

carta da forno e far riposare in frigorifero per 2 ore. Trascorso questo tempo infornare a bagnomaria a 160° per 15 minuti. Dopo averlo sfornato immergere la terrina in acqua fredda e ghiaccio e riporlo nuovamente in frigorifero. Nel frattempo, far cuocere in un tegame il peperone con il succo d'arancia e 2 grammi di zucchero per 40 minuti, quindi aggiungere la senape e la buccia dell'arancia grattugiata. A cottura ultimata dovrete ottenere un composto della stessa consistenza della marmellata. Per la finitura del piatto: togliere il foie gras dallo stampo e tagliarlo a fette di 1 centimetro, disporle sul piano di lavoro e copparle con un disco della stessa misura del pirottino utilizzato per il panettone gastronomico. Tagliare orizzontalmente il panettone in 3 fette e farcirlo con i dischi ottenuti. Guarnire con la composta di arance e peperoni e qualche ciuffetto di erbe fini.

Ricetta tratta da: www.cucchiaino.it

Lombata in salsa di peperoni

INGREDIENTI

1 kg di lombata di vitello disossata e senza grasso
1 peperone rosso arrostito, 30 g di capperi sottosale
basilico, aceto, olio, sale, pepe, 100 g d'insalatina



LAVORAZIONE

Mettete un cucchiaino d'olio in una teglia, adagiatevi la carne, spennellatela d'olio, salatela e pepatela, cuocetela in forno caldo a 200° per circa un'ora. Ritirate la lombata e lasciatela raffreddare. Nel frattempo preparate la salsa frullando, sino a ottenere un composto perfettamente emul-

sionato, il peperone con i capperi dissalati, un ciuffo di basilico, due cucchiaini d'olio, uno d'aceto e un pizzico di sale. Tagliate la carne a fette sottilissime, disponetele su un letto d'insalatina e nappatele con la salsa piccante.

Ricetta tratta da: www.cucchiaio.it

Mozzarella ripiena di peperoni

INGREDIENTI

4 mozzarelle da 125 g, 150 g di peperoni rossi e gialli già puliti, sale q.b., olio evo q.b.



LAVORAZIONE

Lavare i peperoni, eliminare i filamenti ed i semi posti al loro interno e tagliarli in piccoli cubetti.

Recidere ora la calotta della mozzarella e molto delicatamente scavarla al suo interno facendo attenzione a non romperla. Capovolgere la mozzarella appena svuotata per farla sgocciolare. Nel frattempo tagliare a cubetti anche la mozzarella appena estratta ed unirla ai peperoni in una ciotola. Condire quindi con olio e sale e riempire con questi le mozzarelle in precedenza svuotate. La mozzarella ripiena di peperoni dovrà essere servita e consumata subito.

Ricetta tratta da: www.greenme.it

70° Peperoni ripieni di spaghetti

INGREDIENTI

2 peperoni, 100 g di prosciutto cotto a cubetti, sale, 200 g di spaghetti, 100 g di provola o scamorza a cubetti pepe, 300 ml di besciamella, 40 g di parmigiano grattugiato olio evo



LAVORAZIONE

Eliminate la calotta dei peperoni, cercando di togliere solo la parte verde. Tagliateli a metà per il lungo ed eliminate i semi. Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e mescolateli con due terzi della besciamella, il prosciutto, la provola ed il pepe. Farcite i vostri peperoni, ricoprite con la besciamella e spolverate con parmigiano e pepe. Aggiungete un filo d'olio.

Ricetta tratta da: www.gnamgnam.it

Buon Appetito!



SABATO 31 AGOSTO

ore 21.30

Pinguini Tattici Nucleari

IN CONCERTO



Ingresso € 20.00

in collaborazione
con la Consulta Giovanile



Biglietti su: **ticketone.it**





DOMENICA 1 SETTEMBRE

ore 21.30

Eiffel 65 e Marvin & Prezioso



Ingresso € 10.00

in collaborazione
con la Consulta Giovanile



Biglietti su: **TicketSms**