



**CITTÀ DI  
CARMAGNOLA**

Assessorato Manifestazioni  
Turismo - Agricoltura

CON IL PATROCINIO DI

**mipaaf**

MINISTERO DELLE POLITICHE  
AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

**REGIONE  
PIEMONTE**

**TORINO  
METROPOLI**  
Città metropolitana di Torino

CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

**CollinaPo**

# 73<sup>A</sup> FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA



**2-11 SETTEMBRE 2022**

**CATALOGO ESPOSITORI**



INFO: 334.3040338 • [www.comune.carmagnola.to.it](http://www.comune.carmagnola.to.it) • [www.fieradelpeperone.it](http://www.fieradelpeperone.it)



*Benvenuti*  
alla  
**73<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE  
del PEPERONE  
di CARMAGNOLA**

2-11 Settembre 2022



## Il Saluto della Città di Carmagnola

Con grande piacere vi accogliamo a Carmagnola per questa 73° edizione della Fiera Nazionale del Peperone, un'edizione che si caratterizza per importanti novità e collaborazioni istituzionali di alto profilo, che testimoniano la volontà della Fiera di crescere e proporre al pubblico un evento di sempre maggiore qualità.

Un ringraziamento particolare va al Dipartimento di Architettura e di Design del Politecnico di Torino che, in collaborazione con Archivio Tipografico, ci accompagna da quest'anno in un percorso pluriennale di rinnovo complessivo dell'immagine della fiera.

La forza della Fiera si è sempre manifestata nella sua capacità di fare rete sul territorio e grazie ad essa quest'anno avremo una collaborazione importante con il Consorzio di Tutela del Roero, che sarà protagonista con i suoi vini, durante l'inaugurazione, e con il Consorzio del Freisa di Chieri con cui brinderemo a chiusura dell'edizione 2022.

L'obiettivo è quello di proporre, in Fiera, una serie di iniziative ed eventi per la valorizzazione di queste eccellenze del territorio in un connubio di sapori e sensazioni.

Non dimentichiamo inoltre che la Fiera Nazionale del Peperone conta da moltissimi anni sulla collaborazione di numerosi sponsor, associazioni, enti e istituzioni, che anche quest'anno vogliamo ringraziare per il supporto e il sostegno.

Sotto l'aspetto del programma degli eventi, desideriamo proporvi anche in questa edizione un ampio e ricco palinsesto di spettacoli, appuntamenti culturali, gastronomici e di divertimento che possano venire incontro ai gusti dei numerosi visitatori.

Particolarmente importante è la mostra in programma a Palazzo Lomellini, dedicata a Francesco Casorati, che ripercorre in una selezione di una trentina di opere il lungo percorso artistico dell'autore. Per chi vuole approfondire la conoscenza della storia di Carmagnola, presso la Chiesa di San Filippo sarà visitabile la mostra dedicata al Cinquecentesimo del Voto all'Immacolata, che costituisce uno degli eventi fondativi della comunità carmagnolese.

Noi siamo pronti: vi aspettiamo a Carmagnola dal 2 all'11 settembre per accogliervi, come sempre, con calore, colore e gusto.

Il Sindaco di Carmagnola



## Il Saluto della Regione Piemonte

Come Presidente della Regione Piemonte sono particolarmente onorato di portare il mio saluto alla Fiera del Nazionale del Peperone di Carmagnola, che si conferma, anno dopo anno, come uno dei principali appuntamenti turistici ed enogastronomici dell'intero territorio regionale ed un evento di primo piano per la promozione e valorizzazione del Piemonte e dei prodotti d'eccellenza della sua agricoltura a livello nazionale ed internazionale. Una fiera che conosco ed apprezzo da molto tempo per la sua capacità di crescere e rinnovarsi costantemente, puntando sul valore aggiunto della qualità. Una festa di colori e di sapori dalle mille sfaccettature, con una lunga storia alle spalle e uno sguardo sempre rivolto al futuro. A Carmagnola si celebra ogni anno, nell'ambito di questa grande kermesse, non soltanto uno degli ortaggi più rinomati della nostra agricoltura, ingrediente prezioso alla base di alcuni dei piatti simbolo della cucina piemontese, ma anche l'orgoglio del Piemonte e delle sue più autentiche tradizioni rurali. Una ricchezza immensa, che si nutre della passione e dell'impegno del mondo agricolo ed imprenditoriale che porta avanti questa coltura tipica del Carmagnolese, vero motore dell'economia locale e della straordinaria macchina organizzativa che sta dietro a questa manifestazione e la arricchisce in ogni edizione, con una speciale attenzione alle innovazioni della filiera agroalimentare, alle tematiche della produzione agricola e della sostenibilità. Sotto il profilo turistico, il ricco palinsesto di eventi gastronomici, culturali ed artistici offerto al visitatore rappresenta un esempio di come il territorio possa fare sinergia intorno alle sue eccellenze e diventare sempre più attrattivo per chi è alla ricerca di una proposta turistica a 360 gradi, che permetta di scoprire il vero cuore della nostra bellissima regione. Un cuore che a Carmagnola batte forte da ben 73 anni in questo evento unico, che dà lustro al Piemonte.

Presidente della Giunta Regionale del Piemonte

**BENVENUTI ALLA 73<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**



## Il Saluto della Città Metropolitana di Torino

IL PEPERONE, PERLA DI UN TERRITORIO CHE FA RETE

La Fiera del Peperone si è consolidata come appuntamento di rilevanza nazionale, grazie all'impegno dell'amministrazione comunale, delle forze imprenditoriali, delle associazioni e dei cittadini carmagnolesi. L'innovazione continua e la capacità di proporre sempre nuove idee e nuovi stimoli per i visitatori sono fattori strategici di un successo basato sulla capacità di costruire un fitto calendario di appuntamenti musicali, spettacolari e ricreativi; appuntamenti che attraggono il grande pubblico ma non relegano in secondo piano il vero protagonista della manifestazione, il prodotto che dà il nome alla Fiera, adeguatamente difeso nella sua tipicità e valorizzato dal punto di vista dell'immagine e della commercializzazione. Il peperone è uno degli elementi forti dell'identità del territorio carmagnolese ed è proprio il legame profondo con la terra e con le radici culturali locali che la Fiera celebra ogni anno. Quello del peperone e del Distretto del Cibo del Chierese e del Carmagnolese può essere un progetto pilota, un esempio per altri territori, un vero e proprio caso di studio, che può aiutarci a promuovere tutti i territori della Città metropolitana di Torino, puntando sui prodotti e sulle filiere economiche che li caratterizzano. Fare rete è fondamentale per tutti: Comuni, Enti di area vasta e imprenditori. La Città Metropolitana di Torino ha tra i suoi principali compiti istituzionali la promozione dello sviluppo economico e sociale: far crescere le filiere locali attraverso vetrine di territorio come la Fiera del Peperone è quindi un impegno che confermiamo.

Il Sindaco della Città Metropolitana di Torino



## Il Saluto della Camera di Commercio

Con un numero di edizioni da evento storico anche quest'anno è giunto il momento della Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola. Una festa tanto longeva e sentita da poter essere considerata, oltre che l'appuntamento più atteso della fine estate torinese, una parte integrante dell'identità del nostro territorio. Quest'anno si celebra anche un'altra ricorrenza, infatti, sono vent'anni che il Consorzio del Peperone di Carmagnola è compreso dal progetto camerale "Maestri del Gusto", la selezione che elegge ogni due anni i testimoni delle eccellenze locali grazie alla cura di Slow Food che ne valuta il "gusto", della Camera di Commercio di Torino che ne certifica la "torinesità" e del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio che presta attenzione alle caratteristiche igienico sanitarie degli aspiranti Maestri.

La Camera di Commercio di Torino è da sempre al fianco della fiera e delle imprese che producono il famoso prodotto carmagnolese, per celebrare la qualità di tutti i prodotti agroalimentari di Carmagnola e per diffondere sempre più la conoscenza di questo territorio, delle sue tradizioni, dei suoi abitanti, delle tante attività che ne compongono lo scenario economico.

È quindi un grande piacere potere celebrare in questi giorni (e di nuovo in presenza) il "Peperone di Carmagnola": una nostra "materia prima" che da sempre rappresenta il nostro amore per il territorio, si adatta ai gusti dei consumatori e alle idee degli artigiani del "gusto", è attenta all'ambiente e alla sostenibilità.

Il Presidente della Camera di Commercio di Torino

**BENVENUTI ALLA 73<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**



## Il Saluto dell'Assessorato alle Manifestazioni e Commercio

La 73° edizione della Fiera Nazionale del Peperone torna dal 2 all'11 settembre per proporre un vastissimo programma di eventi ed esperienze per tutti i gusti e tutte le età.

Accanto agli eventi e agli spazi ormai consolidati, questa nuova edizione presenterà una serie di novità, a partire dal Peperone Day, in programma il 4 settembre, che vuole coinvolgere i ristoratori su base nazionale, in una golosa giornata dedicata al peperone, al Salone della Robotica che consentirà di scoprire le innovazioni tecnologiche anche nel settore alimentare; dagli appuntamenti di Cà Peperone, agli show cooking e talk show sul palco di piazza Sant'Agostino.

Il Foro Festival quest'anno proporrà 10 serate di spettacoli, con eventi dedicati all'arte circense, alla musica dance e concerti di artisti di fama internazionale come Mario Biondi, Ivana Spagna, Cristina D'Avena e il dj Bob Sinclar.

Anche quest'anno la Fiera si avvarrà di collaborazioni di altissimo livello, con protagonisti del mondo della televisione, della radio e della gastronomia: per citarne alcuni Tinto, Renata Cantamessa, Massimo Biggi, Simona Riccio, Marco Fedele, Giorgio Pugnetti.

Tra le aree gastronomiche, la novità di quest'anno sarà il Pizza Village, dove sarà possibile gustare, in tutta la sua fragranza, il piatto italiano più conosciuto al mondo; il Salone fieristico invece, proporrà le ormai consolidate cene a tema e di beneficenza.

Non mancheranno ovviamente la rassegna commerciale e tanti appuntamenti culturali, come le mostre a Palazzo Lomellini e presso la Chiesa di San Filippo e di San Giovanni Decollato.

Come sempre, tutto questo non sarebbe possibile senza la sinergia con numerosi sponsor, che hanno fiducia nella nostra Fiera e in essa investono, e senza la collaborazione delle realtà associative del territorio e dei tanti volontari, che ringrazio per lo spirito di servizio.

La Fiera cresce ogni anno anche grazie al loro lavoro.

Questo e molto altro vi attende a Carmagnola a settembre, non mancate!

L'Assessore alle Manifestazioni e Commercio



## Il Saluto dell'Assessorato alle Attività Produttive e all'Agricoltura

Il Peperone di Carmagnola torna protagonista, dal 2 all'11 settembre, della storica fiera che da 73 anni valorizza e promuove questa e le altre eccellenze dell'agricoltura del territorio.

L'anno in corso si è caratterizzato per la perdurante siccità che ha messo in estrema difficoltà tutto il comparto agricolo, ma le aziende hanno saputo lavorare al meglio per garantire ai consumatori finali un prodotto di alta qualità, bello da vedere, ottimo da gustare.

Come sempre, il Peperone di Carmagnola, nelle tipologie quadrato, lungo o corno, tomaticot, trottola, quadrato allungato sarà il protagonista indiscusso della Fiera e del tradizionale Concorso del Peperone, che ogni anno mette in competizione gli esemplari migliori coltivati dai produttori.

Quest'anno, avremo un'altra simpatica premiazione: per giocare e coinvolgere il territorio abbiamo proposto insieme al Consorzio del Peperone un contest - Peperone Urbano - che vede protagonisti scuole, associazioni e singoli cittadini in una sfida alla coltivazione domestica di una pianta di Peperone: gli esemplari migliori saranno valutati e premiati da una giuria durante la Fiera. La Fiera vedrà inoltre protagonisti tutti i prodotti eccellenti dell'agricoltura locale, grazie alla partecipazione dei Comuni e dei produttori afferenti al Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese; una realtà importante, che ci vede in prima linea insieme agli altri comuni del territorio, con l'obiettivo di promuovere il consumo dei prodotti locali e delle eccellenze del settore.

Venite in Fiera, il meglio dell'agricoltura carmagnolese vi attende!

L'Assessore alle Attività Produttive e all'Agricoltura

# FORO FESTIVAL - PIAZZA ITALIA

**Venerdì 2 settembre**  
ore 21.30



**“VIVERE” BY STAY CLUB**



Cena in bianco con spettacoli circensi in collaborazione con la Consulta Giovanile Carmagnolese  
ingresso su prenotazione (posti limitati)  
Per info e prenotazioni cena: 331.3355931

**Sabato 3 settembre**  
ore 21.30

**ONE NIGHT IN DAGMA**

con Molinhero, Greta Tedeschi, Visco,  
Alex Pizzuti e Danilo El Paris Vocalist



**Domenica 4 settembre**  
ore 21.30

**Cristina  
D'Avena**  
SPECIAL GUEST



**IVANA SPAGNA  
MANIA'90**

CON KIM LUKAS, NATHALIE AARTS,  
DJ JUMP, EMANUELE CAPONETTO  
INFO E PREVENDITE SPETTACOLO 3277928137



**Lunedì 5 settembre**  
ore 21.30

**OGNI ISTANTE - Elisa Tribute Band**



**Martedì 6 settembre**  
ore 21.30

**SUNSHINE GOSPEL CHOIR**

Ensemble di 40 elementi diretti da ALEX NEGRO



**Mercoledì 7 settembre**  
ore 21.30

**ORONERO - Ligabue Tribute Band**

**Giovedì 8 settembre**  
ore 21.30

**Dj Set con**

**Bob Sinclar**

INFO E PREVENDITE SPETTACOLO 3277928137



**Venerdì 9 Settembre**  
ore 21.30

**LATIN NIGHT** con musiche latino americane



**Sabato 10 settembre**  
ore 21.30

**Mario Biondi**

**IN CONCERTO**

INFO E PREVENDITE SPETTACOLO 3277928137



**Domenica 11 Settembre**  
ore 21.30

**ROYAL PARTY BAND** con Jay C



# = Bimbi in fiera =

## “Pepper Magic Show”

Spettacoli di Magia e Fantasia coordinati dal Folletto Piluca'x

**Sabato 3 settembre**  
**ore 21,00**

“L'impossibile nelle tue mani”  
Close up l'illusionismo  
in primo piano  
Spettacolo di magia per famiglie  
con Fabio di Picche

**Domenica 4 settembre**  
**ore 16.00**

“Una storia magica in musica”  
Spettacolo di musica e magia  
con il Folletto Piluca'x  
**ore 21.00**

“Ballando si impara”  
Spettacolo di Baby Dance  
con Madame Zorà

**Lunedì 5 settembre**  
**ore 21.00**

“Truccabimbi”  
con Madame Zorà

**Martedì 6 settembre**  
**ore 21.00**

“Lecture animate rosse,  
gialle e verdi”  
a cura della Biblioteca Civica  
“Rayneri-Berti” di Carmagnola

**Mercoledì 7 settembre**  
**ore 21.00**

“Tre pirati pasticcioni”  
Spettacolo di burattini dei Fratelli Cera

**Giovedì 8 Settembre**  
**ore 21.00**

“La porta della magia”  
Spettacolo di magia  
con Beppe Brondino e Madame Zorà

**Venerdì 9 Settembre**  
**ore 21.00**

“La fantastica lezione”  
Liberamente ispirata a Gianni Rodari  
Spettacolo di burattini da mano  
con Antonio Argenio

**Sabato 10 Settembre**  
**ore 21.00**

“Fantamagia”  
Spettacolo di magia  
con il Mago Tric & Trac

**Domenica 11 Settembre**  
**ore 16.00**

“Arlecchino pescatore di parole”  
Spettacolo di animazione teatrale  
con burattini di Pino Potenza



## Natural Farm in Fiera

Conoscenza e presentazione di alcuni animali  
presenti in Associazione  
(cavalli, alpaca, pecore, tartarughe)

Orario fiera



**VENERDI 2 SETTEMBRE ore 20.00**

**SABATO 3 SETTEMBRE ore 20.00**

**“IL FRITTO MISTO”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)*

*e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)  
Insalata di Robiola (Fattorie Osella)  
con Peperoni, miele e noci*

*Gran Fritto Misto alla Piemontese  
(bistecche di maiale e di pollo alla milanese,  
polpettine di vitello, salsiccia, cervella, fegato,  
melanzana, zucchini, semolino dolce,  
pavesino, bigné di zabaione, bacio di dama,  
dolcino al cocco, mela, pesca ripiena,  
dolcino alle mandorle, amaretto, Peperone fritto)*

*Coppa di pesche sciropate,  
ricotta, nocciole e menta  
Caffè - Dicaf*

*Acqua gasata e naturale - Hydra  
Vino bianco e rosso piemontesi  
Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**

**“IL BOLLITO MISTO”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)*

*e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)*

*Tortino di formaggi e patate in salsa di funghi*

*Gran Bollito alla Piemontese con salse  
(punta di petto, muscolo, magro, cappello del prete,  
testina, cotechino, gallina)*

*Insalata di patate e Peperoni*

*Sorbetto alla mela verde*

*Caffè' - Dicaf*

*Acqua gasata e naturale - Hydra  
Vino bianco e rosso piemontesi  
Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**



**PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: GIANCARLO 3803264631 - SANDRA 3807102328**

**BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**



**DOMENICA 4 SETTEMBRE ore 12.15**

**DOMENICA 4 SETTEMBRE ore 20.00**

**“PRANZO DELLA DOMENICA”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)*

*e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)*

*Battuta di Fassona alla Piemontese  
Peperoni e acciughe*

*Gran Fritto Misto alla Piemontese  
(bistecche di maiale e di pollo alla milanese,  
polpettine di vitello, salsiccia, cervella, fegato,  
melanzana, zucchini, semolino dolce, pavesino,  
bigné di zabaione, bacio di dama, dolcino al cocco,  
mela, pesca ripiena, dolcino alle mandorle,  
amaretto, peperone fritto)*

*Panna cotta ai frutti di bosco*

*Caffè' - Dicaf*

*Acqua gasata e naturale - Hydra*

*Vino bianco e rosso piemontesi*

*Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**

**“PEPERONE DAY”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)*

*e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)*

*Antipasto Piemontese con Tonno e Peperoni*

*Peperoni al forno con Bagnetto Verde*

*Penne (Berruto) con gamberetti,  
noci e julienne di Peperoni*

*Tagliata di fassona al balsamico*

*accompagnata da Peperonata*

*Zuppa inglese*

*Caffè' - Dicaf*

*Acqua gasata e naturale - Hydra*

*Vino bianco e rosso piemontesi*

*Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**



**PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: GIANCARLO 3803264631 - SANDRA 3807102328**

**BENVENUTI ALLA 73<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

**LUNEDÌ 5 SETTEMBRE ore 20.00**

**MARTEDÌ 6 SETTEMBRE ore 20.00**

**“LA PAELLA”**



**“FRITTO DI PESCE”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)  
e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)*



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)  
e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)  
Cozze gratinate e insalata di Seppie*

*Sushi al Peperone tumaticot di Carmagnola  
Paella Valenciana (Il Buon Riso) - carne e pesce  
con Peperoni di Carmagnola  
Cocktail di frutta fresca*



*alla Ligure  
Frittura di Calamari e Gamberi  
Charlotte Creole  
Caffe' - Dicaf*

*Acqua gasata e naturale - Hydra  
Vino bianco e rosso piemontesi  
Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*



*Acqua gasata e naturale - Hydra  
Vino bianco e rosso piemontesi  
Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**

**PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: GIANCARLO 3803264631 - SANDRA 3807102328**

**BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

**MERCOLEDÌ 7 SETTEMBRE ore 20.00**

**“LA TRADIZIONE  
DELLA PASTA”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)  
e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)  
Orecchiette (Berruto)  
con cime di rapa e Peperoni  
Lasagne (Berruto) vegetariane con ragù di verdure,  
besciamella e pomodoro pachino  
Trenette (Berruto) al pesto e peperoni  
Gnocchetti sardi (Berruto)  
con crema di gamberetti e zucchine  
Ananas all'amaretto  
Caffe' - Dicafe  
Acqua gasata e naturale - Hydra  
Vino bianco e rosso piemontesi  
Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**

**GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE ore 20.00**

**“PROFUMO DI MARE”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)  
e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)  
Tiepida di polipo e patate  
e fritturina di calamari  
Spaghetti (Berruto) al nero di seppia con vongole  
Tonno scottato e Gamberoni  
alla carmagnolese  
con padellata di verdure dell'orto  
Tiramisù  
Caffe' - Dicafe  
Amaro ufficiale della serata: HERMITE  
Acqua gasata e naturale - Hydra  
Vino bianco e rosso piemontesi  
Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**

**PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: GIANCARLO 3803264631 - SANDRA 3807102328**

**BENVENUTI ALLA 73<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

**VENERDÌ 9 SETTEMBRE ore 20.00**

**“IL PIEMONTE A BUFFET”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte*

(SAN DAN Prosciutti)

e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)

*Salumi, Battuta di fassona, Vitello tonnato,  
peperoni all'acciuga, tomini e acciughe  
(con bagnetto rosso e verde), insalata russa,  
torta salata, insalata di faraona al balsamico.*

*rolata di coniglio, uova in salsa tartara,  
insalata di riso venere (Il Buon Riso)  
con zucchine e gamberetti*

*Prosciutto in gelatina, trote in carpione,  
anguille in carpione, pollo in carpione,  
zucchine in carpione, albese*

*Risotto (Il Buon Riso)*

*al Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)*

*Zabaglione con cantucci*

*Caffe' - Dicaf*

*Acqua gasata e naturale - Hydra*

*Vino bianco e rosso piemontesi*

*Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**



**SABATO 10 SETTEMBRE ore 20.00**

**“INSIEME PER LA RICERCA”**



**Cena di Gala a favore della Fondazione Piemontese  
per la Ricerca sul Cancro in collaborazione  
con la Banca Territori del Monviso**



*Aperitivo di benvenuto con*

*Prosciutto Crudo Oro del Piemonte*

(SAN DAN Prosciutti)

e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)

*Tortino di Broccoli e patate*

*in salsa di formaggio*

*Battuta di fassona alla piemontese*

*Plin alla crema di tartufi*

*Filetto di Fassona al pepe rosa con insalata  
bircichina (finocchi, peperoni, arance e valeriana)*

*Torta Zurigo*

*Caffe' - Dicaf*

*Acqua gasata e naturale - Hydra*

*Vini dell'Enoteca Regionale del ROERO*

**€ 35,00 TUTTO COMPRESO**

Una parte dell'incasso verrà devoluta in beneficenza insieme ad una quota donata dalla BTM e calcolata in base alle adesioni totali

**PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: GIANCARLO 3803264631 - SANDRA 3807102328**

**BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

**DOMENICA 11 SETTEMBRE ore 12.15**

**“PRANZO DELL’ULTIMA  
DOMENICA DI FIERA”**



*Aperitivo di benvenuto con  
Prosciutto Crudo Oro del Piemonte  
(SAN DAN Prosciutti)*

*e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)*

*Prosciutto Crudo Oro*

*del Piemonte (SAN DAN Prosciutti) con frutta  
e peperoni in bagna caoda*

*Gran Fritto Misto alla Piemontese*

*(bistecche di maiale e di pollo alla milanese,  
polpettine di vitello, salsiccia, cervella, fegato,  
melanzana, zucchini, semolino dolce, pavesino,  
bigné di zabaione, bacio di dama, dolcino al cocco,  
mela, pesca ripiena, dolcino alle mandorle, amaretto,  
peperone fritto)*

*Caffe' - Dicafe*

*Acqua gasata e naturale - Hydra*

*Vino bianco e rosso piemontesi*

*Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**

**DOMENICA 11 SETTEMBRE ore 20.00**

**“IL SALUTO DELLO CHEF”**



*Aperitivo di benvenuto con*

*Prosciutto Crudo Oro del Piemonte*

*(SAN DAN Prosciutti)*

*e Gorgonzola (Consorzio Gorgonzola)*

*Tagliere di salumi e formaggi (Fattorie Osella)  
con miele*

*Paella alla Valenciana (Il Buon Riso)*

*carne e pesce*

*Coppa di gelato*

*Caffe' - Dicafe*

*Acqua gasata e naturale - Hydra*

*Vino bianco e rosso piemontesi*

*Vineria C'è Vino e Vino di Carmagnola*

**€ 28,00 TUTTO COMPRESO**



**PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: GIANCARLO 3803264631 - SANDRA 3807102328**

**BENVENUTI ALLA 73<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

## DA VENERDÌ 2 SETTEMBRE A DOMENICA 11 SETTEMBRE



Tutte le sere nel salotto della Città si svolgeranno appuntamenti con personalità di vari settori: cultura, commercio, agricoltura, sanità intervistati da **TINTO**, **Renata Cantamessa** e **Massimo Biggi**.



Approfondimenti sul variegato modo del food con i Maestri del Gusto della Camera di Commercio di Torino, Daily Talk sulle best-performance del settore primario locale attraverso un dibattito con il mondo imprenditoriale e associativo internazionale, quello della ricerca e quello della scuola ed anche appuntamenti con la bellezza sostenibile di corpo, mente e pianeta, ispirate all'approccio olistico delle filosofie orientali.



## VENERDÌ 2 SETTEMBRE

ore 21.00

### Inaugurazione della 73ª Fiera Nazionale del Peperone

sulle note della Società Filarmonica di Carmagnola  
Presenta **TINTO** conduttore di "Decanter"  
Rai Radio2 e "Camper" Rai1

ore 22.30

### Spettacolo Comico con MARTA e GIANLUCA



## SABATO 3 SETTEMBRE

ore 16.45

### "Psicologia per la Coppia"

Migliorare se stessi nell'amore  
di Angelo Musso, Ornella Gadoni  
e Giusy Musso - Introduce Massimiliano Pampaloni



ore 18.30/19.30

### TVG #tivogliogreen "CAPPUCETTO GREEN":

**Fata Zucchina** porta la sostenibilità di Piemonte e Liguria dalla favola alla tavola.

Con la partecipazione di Consiglio Regionale del Piemonte, Regione Liguria, Città di Carmagnola, Comuni di Santena, Caraglio, Cervere, Cuneo, Lagnasco, Boves, Cortemilia, Caprauna, Garbagna (AL), Genova, Albenga (SV), Quiliano (SV), Cengio (SV), Vessalico (SV), Arnasco (SV), Calizzano (SV), Murialdo (SV), Pigna (IM), Consorzio di Tutela della Mela Rossa Cuneo IGP e Consorzio di Tutela della Castagna Cuneo IGP - Modera il giornalista Claudio Porchia

ore 19.30/20.00

### Food Heroes



**Fabio Bongiorno** e **Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi "supereroi" dell'agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto  
In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

### #GreenBeauty

Riflessologia facciale: tecnica e benefici con la partecipazione di **Monica Cerutti** - open-demo con il coinvolgimento del pubblico  
In collaborazione con "La Via del Benessere"  
di piazza Antichi Bastioni

ore 21.00

### TT Tinto Talk con LUCA IACCARINO e ALEVTINA DRIGANT

Accompagnamento musicale con **Il Trio Illogico**



Ore 22.00

### Spettacolo comico con ANDREA VASUMI



## DOMENICA 4 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 ed inoltre la nuova varietà: il quadrato allungato.



# Piazza Sant'Agostino



ore 11.00

**#PeperoneDay - “Speciale 140 anni + 1” di Pasta Berruto con TINTO - Show cooking a tema “2P – pasta e peperoni”**

“Cavatelli al ragù mediterraneo con peperoni in due consistenze, mousse di stracciatella e bruzzo”  
A cura dell'IIS “E. Ruffini- D. Aicardi” di Sanremo- Arma di Taggia (IM) in collaborazione con l'Associazione “Ristoranti della Tavolozza”

ore 15.30

**Festa di Re Peperone e la Bela Povronera**

con sfilata da Piazza IV Martiri a Piazza Sant'Agostino delle maschere ospiti  
Presentazione e intrattenimento con  
**Sonia De Castelli ed Enzo Allasino**



ore 18.30/19.30

**TVG #tivogliogreen**

Tutelare ambiente e consumatori: buone pratiche dal Piemonte all'Europa

Con la partecipazione di MaSRA-Master in Sostenibilità socio ambientale delle reti agroalimentari UniTo, IIS “Baldessano Roccati”, Consorzio del Peperone di Carmagnola, Pimientto del Piquillo de Lodosa DOP, APAB-Association des Producteurs d'Asperges du Blayais, Syndicat Asperge des Sables des Landes IGP, Jersey Royal New Potatoes Farmers, British Fenland Celery PGI

ore 19.30/20.00

**Food Heroes**



**Fabio Bongiorno e Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi “supereroi” dell'agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto  
In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

**#GreenBeauty**

Allineamento della colonna vertebrale: tecnica e benefici con la partecipazione di **Daniela Ghione** - open-demo con il coinvolgimento del pubblico  
In collaborazione con “La Via del Benessere” di piazza Antichi Bastioni

ore 21.00

**Premiazione Concorso del Peperone Urbano e Concorso del Peperone più Pesante.**

**Premi Studio BTM** - La Banca che premia i giovani.  
A seguire: **“Speciale 140 anni + 1”** di Pasta Berruto - Premiazione 1° food-talent di filiera dedicato alla pasta e alla sostenibilità #PastaYourWay - Con la partecipazione dell'AIFB-Associazione Italiana Food Blogger



**Premiazione degli sportivi carmagnolesi**

Intrattenimento musicale e concerto con **LUCA D'AMATO** - pianista fuori dagli schemi - reduce dalla partecipazione al programma televisivo “Dalla Strada al Palco” su Rai2



## LUNEDÌ 5 SETTEMBRE

ore 18.30/19.30

**TVG #tivogliogreen**

Buona cucina e buon vino a basso indice glicemico: dal “come si fa” alle migliori ricette  
Con la partecipazione di ADM-Associazione Medici Diabetologi, Enoteca Regionale del Roero, Associazione “Ristoranti della Tavolozza”

ore 19.30/20.00

**Food Heroes**



**Fabio Bongiorno e Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi “supereroi” dell'agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto  
In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

**#GreenBeauty**

La rivoluzione veg nel piatto: dai formaggi “fermentati” ai salumi vegani con la partecipazione di **Stefano Bertello** - open-demo con il coinvolgimento del pubblico  
In collaborazione con “La Via del Benessere” di piazza Antichi Bastioni

ore 21.00

**La Fiera si Racconta con Massimo Biggi in collegamento con Tinto: “Alla scoperta di Carmagnola Musei”** appuntamento per conoscere la ricca offerta culturale dei musei cittadini

**BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

# Piazza Sant'Agostino

ore 22.00

**"Trop Secret"**

Spettacolo comico

con **ANDREA FRATELLINI**



ore 22.00

**Concerto con I CRIMINALMENTE BELLI**

Tributo a Fred Buscaglione

I CRIMINALMENTE BELLI



## MARTEDÌ 6 SETTEMBRE

ore 18.30/19.30

TVG #tivogliogreen

Api e biodiversità: quale agricoltura le tutela meglio? Il Piemonte diventa riferimento nazionale. Con la partecipazione di: Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte, Città del Miele, Comune di Marentino, Fondazione Agrion con il progetto "Bee Hotel" di Cascina Vigna, IIS "Baldessano Roccati", Parco del Po Torinese, Agripiemonte Miele, progetto BeeNet, "Il Fuco Barbuto - L'alveare che dice SI!"

ore 19.30/20.00

**Food Heroes**



**Fabio Bongiorno e Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi "supereroi" dell'agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto. In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

**#GreenBeauty**

Mandala terapia: tecnica e benefici con la partecipazione di **Fabrizio Ferracin** - open-demo con il coinvolgimento del pubblico. In collaborazione con "La Via del Benessere" di piazza Antichi Bastioni



ore 21.00

**La Fiera si Racconta con Massimo Biggi in collegamento con Tinto: "Carmagnola Solidale"** - Presentazione dei progetti di **Fondazione di Comunità**, e **Banca Territori del Monviso** recentemente rinnovata nel suo nome e logo, presentazione della **Fondazione Piemontese della Ricerca sul Cancro di Candiolo** e del volume **"CONFESSIONE DI UNA VITAMINA - La vitamina C si rivela al peperone"**, il nuovo minibook di Renata Cantamessa - Fata Zucchini con la revisione scientifica della Prof.ssa Federica di Nicolantonio (Ricercatrice del Dipartimento di Oncologia dell'Università di Torino presso l'Istituto di Candiolo - IRCCS) a favore della Fondazione

## MERCOLEDÌ 7 SETTEMBRE

ore 18.30/19.30

TVG #tivogliogreen

**"Qualcosa in Comune"**: unire territori, sviluppo sostenibile e agroalimentare nei Distretti del Cibo. Con la partecipazione dell'Osservatorio Nazionale sui Distretti del Cibo e di alcuni Comuni del Distretto del Cibo del Chierese e del Carmagnolese

ore 19.30/20.00

**Food Heroes**



**Fabio Bongiorno e Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi "supereroi" dell'agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto. In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

**#GreenBeauty**

Orientamento energetico: tecnica e benefici con la partecipazione di **Elena Brossa** - open-demo con il coinvolgimento del pubblico. In collaborazione con "la via del benessere" di piazza Antichi Bastioni

ore 21.00

**La Fiera si Racconta**

**con Massimo Biggi in collegamento con Tinto** Presentazione dei **"Prodotti e Ditte del Nostro Territorio"** con I VINI DEL ROERO, IL MOLINO CHIAVAZZA e l'operatore energetico E.ON ITALIA. Intrattenimento musicale con **"Il Trio Illogico"**

ore 22.00

**Spettacolo comico**

con **FRANCESCO**

**DAMIANO**

e **LEO MAS**



**BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**



# Piazza Sant'Agostino

## GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE

ore 18.30/19.30

TVG #tivogliogreen

“La fiera che vorrei”: i primi “exit poll” delle interviste al pubblico

Con la partecipazione del Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino e gli studenti dell'IIS “Baldessano Roccati” di Carmagnola

ore 19.30/20.00

Food Heroes



**Fabio Bongiorno e Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi “supereroi” dell'agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto  
In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

#GreenBeauty

Il personal trainer 4.0: tecnica e benefici con la partecipazione di **Mattia Peretto** - open-demo con il coinvolgimento del pubblico  
In collaborazione con “La Via del Benessere” di piazza Antichi Bastioni

ore 21.00

**La Fiera si Racconta con Massimo Biggi in collegamento con Tinto**

Presentazione del **DISTRETTO DEL CIBO** e del progetto “Piazza Ragazzabile 2022”



ore 22.00

**G.R.A.M.S. in Concerto**  
**Brani Rock e Pop italiani**

## Venerdì 9 settembre

ore 18.30/19.30

TVG #tivogliogreen

La rivoluzione agrobotica: quando sostenibilità e innovazione sono verticali  
Con la partecipazione del Dipartimento di Ingegneria

Gestionale e della Produzione del Politecnico di Torino, ECS-Material Handling Italy e Associazione Non Profit “KIRON”

ore 19.30/20.00

Food Heroes



**Fabio Bongiorno e Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi “supereroi” dell'agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto  
In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

#GreenBeauty

Terapia del suono con campane tibetane sulle amache: tecnica e benefici con la partecipazione di **Roberto Savarro** - open-demo con il coinvolgimento del pubblico  
In collaborazione con “La Via del Benessere” di piazza Antichi Bastioni

ore 21.00

**FINALISSIMA “What's Your Talent”**

Talent show a cura di Radio Vida Network  
Giudici della serata: **Beppe Braida, Fellow, Tinto, Davide D'Urso, Anastasia Pirogova,**

Sindaco Comune di Carmagnola ed Assessore alle Manifestazioni, Commercio e Mercati



## SABATO 10 SETTEMBRE

Ore 16.00

“Con occhi diversi”

Spettacolo con i ragazzi e le ragazze di Casa Roberta - O.A.M.I.  
in collaborazione con Il Laboratorio del Battito, Il Tocco, R-Dance, e la musica di Franco e Lucia



ore 18.30/19.30

TVG #tivogliogreen

Allevamenti e cambiamenti climatici: come ridurre l'impronta ecologica della zootecnia

**BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

# Piazza Sant'Agostino

Con la partecipazione del Dipartimento di Ingegneria Gestionale e della Produzione del Politecnico di Torino, CYNOMY start up sostenibile, Piemonte Asprocarne, Comitato della Garavella per la Promozione e Valorizzazione della Carne e delle Produzioni Carmagnolesi

ore 19.30/20.00

**Food Heroes**



**Fabio Bongiorno e Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi “supereroi” dell’agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto  
In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

**#GreenBeauty**

(Mental) Coaching: tecnica e benefici con la partecipazione di **Daniela Ghione** - open-demo con il coinvolgimento del pubblico  
In collaborazione con “La Via del Benessere” di piazza Antichi Bastioni

ore 21.00

**TT Tinto Talk con**

**ROBERTA MORISE** conduttrice

con **TINTO** della trasmissione  
“Camper” su RAI 1

Show cooking internazionale con  
**ALEVTINA DRIGANT** presentatrice  
tv, attrice e modella

Intrattenimento musicale con  
**“Il Trio Illogico”**



## DOMENICA 11 SETTEMBRE

ore 10.00

**con Fata Zucchini**

La Gentilezza come “muscolo” intelligente della città  
Ricette e testimonianze dal Festival dell’Italia Gentile

ore 16.00

**“Pepé, una vita piena di scatti”**

di Sabre e Staltari

Presentazione libro e talk-show  
con **MARIA TERESA RUTA**



ore 18.30/19.30

**TVG #tivogliogreen**

Novel food: dal successo delle proteine vegetali ad insetti e microalghe  
Con la partecipazione di Nutrizione  
in Cucina Academy, Italian Cricket Farm  
e Pasta Berruto

ore 19.30/20.00

**Food Heroes**



**Fabio Bongiorno e Renata Cantamessa** dialogano con i nuovi “supereroi” dell’agroalimentare artigianale di Torino e provincia: i Maestri del Gusto  
In collaborazione con la Camera di Commercio di Torino

ore 20.00/20.30

**#GreenBeauty**

Massaggi aromaterapici: tecnica e benefici  
con la partecipazione di **Monica Cerutti**  
open-demo con il coinvolgimento del pubblico  
In collaborazione con “La Via del Benessere”  
di piazza Antichi Bastioni

ore 21.00

**Concerto della Società Filarmonica di Carmagnola**

ore 22.00

**Saluti dell’Amministrazione Comunale**

ore 22.45

**Danze Verticali**

a cura della **Compagnia Il Posto** ASDC di Venezia



ore 23.30

**“Mamma Mia Show”**

in collaborazione con Cosmic Event



**BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

# Cà Peperone - Piazza Verdi

Dopo il successo della scorsa edizione, in Piazza Verdi viene riproposta l'iniziativa Cà Peperone che torna in tutti i giorni della manifestazione, **Cà Peperone "Ever Green"** sarà ancora la casa delle eccellenze carmagnolesi - in termini di materie prime, produttori, botteghe e ristorazione, con un formato ideato da **Marco Fedele**, food event manager, insieme a **Simona Riccio** - social media marketing manager, e **Giorgio Pugnetti** - foodblogger conosciuto come Monsù Barachin, appassionato e divulgatore di cucina e tradizioni enogastronomiche locali e nazionali. Nei week end si unisce alla casa **Paola Gula**, scrittrice, autrice, sommelier e food lovers. L'edizione 2022 vede anche la presenza di 10 pepper ambassador: veri e ambasciatori del peperone di Carmagnola. Ricette e inediti accostamenti gourmet con il peperone - vini, oli e altri prodotti alimentari conservati e freschi - e riflessioni sull'uso del peperone in cucina fuori dal Piemonte e sul suo utilizzo in termini di sostenibilità, stagionalità e riduzione degli sprechi. E poi Cà Peperone Experience e Gusto Diffuso Carmagnolese.



Simona Riccio e la testimonial **Maria Chiara Gadda**, propongono al centro del dibattito l'ampio tema dello spreco alimentare. Saranno presenti alcune delle realtà intervenute durante le live sulla pagina LinkedIn "Parla Con Me" al fine di testimoniare le attività che realmente portano avanti.

• **ore 18.00/19.00 Cà Peperone Sinoira WineTime:** con Marco Fedele, Giorgio Pugnetti Paola Gula all'ora della merenda sinoira incontri tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici.

Ospite **Rosita Tondo**, food-blogger di "Questo Mondo è una zuppa" sui temi di peperoni e stagionalità/consumo consapevole/riduzione sprechi

• **ore 21.00/23.00 "Cà Balera"**, ricette musicali con musica jazz, pop e folk cantautori e Dj-set. In questo appuntamento Pop Latino Mokambo

## DOMENICA 4 SETTEMBRE

• **ore 11.00** a Cà Peperone in Piazza Verdi - **"Carmagnola a colazione"**. Marco Fedele e Giorgio Pugnetti incontrano pasticcerie, panetterie, torrefazioni ed altre eccellenze artigiane di Carmagnola, con interventi di produttori presenti in Fiera. Non solo colazioni dolci, ma anche colazioni salate come quelle che facevano i contadini tanti anni fa con salumi e formaggi.

• **ore 15.00/16.00 Simona Riccio conduce "Parlami Di Spreco"**. Ospite **Claudio Menconi**, chef decoratore che grazie agli scarti di frutta e verdura riuscirà a realizzare delle composizioni da effetto "WOW".

• **ore 16.00/17.00 Simona Riccio conduce "Parlami Di Spreco"** insieme a Marco Fedele. : Ospite **Paola Uberti**, comunicatrice gastronomica, scrittrice e blogger esperta di cibo presenta il libro "Le ricette del risparmio energetico", in collaborazione con il Festival del Giornalismo Alimentare, un nuovo eBook di ricette gratuito per risparmiare energia elettrica e gas, per essere più sostenibili e per affrontare il caldo estivo in cucina. "libriricette.eu" presenta un'esclusiva ricetta.



• **ore 17.00/18.00** Con Marco Fedele e Giorgio Pugnetti: **"Gusto Diffuso Carmagnolese"**, la ristorazione carmagnolese e il Peperone Day con ricette e degustazioni, "Parlapà" l'hamburger esclusivo di Carmagnola nella versione "Ciapapuer" impastato con la polvere di peperone disidratato a cura di Taverna Monviso, Ristorante S.Filippo, Ristorante Osto Bruma.



**Cà Peperone Sinoira WineTime** in collaborazione con **"Enoteca Regionale del Roero"**

Tutti i giorni laboratori, Showcooking e degustazioni gratuite fino ad esaurimento posti: **info 3494179852**

Segui Cà Peperone sui social Facebook e Instagram @Cà Peperone Ca\_Peperone #capeperone



## VENERDÌ 2 SETTEMBRE

• **ore 19.00/20.00 Apericà**, brindisi di benvenuto  
• **ore 21:30/23:00 "Cà Balera"**, ricette musicali con musica jazz, pop e folk cantautori e Dj-set

## SABATO 3 SETTEMBRE

• **ore 11:30 "Saluti a colazione"**. Apertura con saluto della autorità della Città di Carmagnola, Consorzio del Peperone, Distretto del Cibo del Chierese e Carmagnolese, Distretto del Commercio. Presenta Marco Fedele Responsabile del Progetto Cà Peperone con Giorgio Pugnetti, Simona Riccio e Paola Gula.

• **ore 15.00/16.00** laboratorio bimbi **"A scuola di peperoni"** con stampi creativi con ortaggi. Produzione di quadretti con tempere e pitture. Attività espressiva rivolta ai bambini dai 4 ai 7 anni.

• **ore 16.00/18.00 Simona Riccio "Parlami Di Spreco"**.

BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

# Cà Peperone - Piazza Verdi



• **ore 18.00/19.00** Con Marco Fedele e Giorgio Pugnetti: **“Gusto Diffuso nel Mondo” e “Peperone Day”** con lo Chef **Fabio Montagna** della Bacalhau Osteria Torino

• **ore 19.00/20.00 Cà Peperone Sinoira WineTime: con Marco Fedele e Giorgio Pugnetti** all'ora della merenda sinoira incontri tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici. Ospite **Irene Prandi**, food-blogger di “Stuzzichevole” sul tema I peperoni e il formaggio: percorsi che si incontrano, in Piemonte e fuori.

• **ore 21.00/23.00 “Cà Balera”**, ricette musicali con musica jazz, pop e folk cantautori e Dj-set. In questo appuntamento “Balli Occitani” con Ass. La Ghironda e il “Duo Sousbois

## LUNEDÌ 5 SETTEMBRE



• **ore 18.00/19.00 Simona Riccio conduce “Parlami Di Spreco”**. Ospite il Prof. Giorgio De Ponti sul tema del riuso e del riciclo con chiave innovativa.

• **ore 19.00/20.00 Cà Peperone Sinoira WineTime:** con Marco Fedele e Giorgio Pugnetti all'ora della merenda sinoira incontri tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici. Ospite

**Adele Gilardi**, food-blogger di “Fornelli fuori sede” con account e ricette social veloci, semplici, infallibili a base di peperoni.

• **ore 21.00 > 23.00 “Cà Balera”**, ricette musicali con musica jazz, pop e folk cantautori e Dj-set. In questo appuntamento “Balli Country” con Old Wild West

## MARTEDÌ 6 SETTEMBRE

• **ore 18.00/19.00 Simona Riccio “Parla con Me”** Ospite Andrea Cerrato con “Monferrato, fuma che 'ndumal!” e “Fagotto. Picnic tra le vigne del Monferrato” (ed. Demoela) si giocherà per fare emergere curiosità enogastronomiche e informazioni culturali imprescindibili (e sovente esilaranti) sul territorio.

• **ore 19.00/20.00 Cà Peperone Sinoira WineTime:** con Marco Fedele e Giorgio Pugnetti all'ora della merenda sinoira incontri tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici. Ospite **Paola Forneris**, food-blogger di “Viaggi e Delizie” sul tema il peperone e vini di nicchia tra Piemonte e altrove.

• **ore 21.00/23.00 “Cà Balera”**, ricette musicali con musica jazz, pop e folk cantautori e Dj-set. In questo appuntamento “Scuola di ballo”

## MERCOLEDÌ 7 SETTEMBRE

• **ore 18.00/19.00 “Simona Riccio “Parla con Me”** con **Alessio Criscuolo**, dal produttore al consumatore!!! - Regista, autore, graphic designer, Instagram Manager, YouTube Manager ...ci porterà in viaggio da un produttore selezionato e ci farà scoprire alcune ricette per il consumatore partendo dal racconto del prodotto base.

• **ore 19.00/20.00 Cà Peperone Sinoira WineTime:** con Marco Fedele e Giorgio Pugnetti all'ora della merenda sinoira incontri tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici. Ospite **Graziella Di Paola**, food-blogger di “Papille Brille”: Doi povron bagnà nt'l'oele: il peperone e gli oli extravergini d'oliva italiani; eccellenze a confronto

• **ore 21.00/23.00 Talk Green: “Giardino Forbito”**. Cà Peperone Ever Green incontra “Giardino Forbito” di Torino, format nato per coniugare il verde, la sostenibilità e la cultura tramite la realizzazione di contesti polifunzionali, multidisciplinari e interculturali nel cuore della città.



## GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE

• **ore 18.00/19.00 “Simona Riccio “Parla con Me”** Ospite **Andrea Cerrato** con “Monferrato, fuma che 'ndumal!” e “Fagotto. Picnic tra le vigne del Monferrato” (ed. Demoela) si giocherà per fare emergere curiosità enogastronomiche e informazioni culturali imprescindibili (e sovente esilaranti) sul territorio.

• **ore 19.00/20.00 Cà Peperone Sinoira WineTime:** con Marco Fedele e Giorgio Pugnetti all'ora della merenda sinoira incontri tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici. Ospite **Enrica Bano**, food-blogger Peperoni e spezie in ricette vegetariane e vegane anche con legumi e alternative proteiche alla carne

• **ore 21.00/23.00 “A scuola di Peperone”** con lo chef **Luca Barbiero**. L'autore del libro “Progetto Sandwich” terrà una lezione di cucina in collaborazione con i macellai carmagnolesi - Macelleria Chicco in collaborazione con C'è vino e vino  
Evento gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti al numero 349 417 9852

# Cà Peperone - Piazza Verdi

## VENERDÌ 9 SETTEMBRE

• **ore 18.00/19.00 Simona Riccio “Parla con Me”** con “Laboratorio per bambini - I pomodori!”- **Maurizio Fiengo** - Orientatore del Lavoro “creativo” -attraverso i suoi caroselli ci porterà in un viaggio dove farà scoprire, grazie all'aiuto dell'agronomo **Davide Conti**, come cresce un pomodoro e lo farà attraverso i cartoon che si presenteranno in bianco e nero per poi essere colorati.

• **ore 19.00/20.00 Cà Peperone Sinoira WineTime:** Giorgio Pugnetti all'ora della merenda sinoira incontra tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici. Ospite **Deb Wal**, food-blogger di “Segredos da Italia”: Il peperone tra Italia e Brasile. Ricette, racconti, ricordi.

• **ore 21.00/23.00 “A scuola di Peperone”** con lo chef **Luca Barbiero**. L'autore del libro “Progetto Sandwich” terrà una lezione di cucina in collaborazione con i macellai carmagnolesi. In collaborazione con Macelleria Burzio, Macelleria Bertero. Evento gratuito su prenotazione fino ad esaurimento posti al numero 349 417 9852

## SABATO 10 SETTEMBRE

• **ore 10.30/12.00 “Carmagnola a colazione”.** Paola Gula e Giorgio Pugnetti incontrano pasticcerie, panetterie, torrefazioni ed altre eccellenze artigiane di Carmagnola, co interventi di produttori presenti in Fiera. Non solo colazioni dolci, ma anche colazioni salate come quelle che facevano i contadini tanti anni fa con salumi e formaggi.

• **ore 15.00/16.00 laboratorio bimbi “A scuola di peperoni”** con stampe creative con ortaggi. Produzione di quadretti con tempere e pitture. Attività espressiva rivolta ai bambini dai 4 ai 7 anni.



• **ore 16.30/17.30 Paola Gula** presenta “Il Peperone con le stelle: Ristorante Casa Vicina”. In occasione dei 120 anni di ristorazione, il Ristorante Stellato “**Casa Vicina**” di Torino presenta un piatto inedito: “Il ricoperto di Torino al Peperone rosso di Carmagnola”, un gelato al Peperone ricoperto di una finissima camicia di cioccolato bianco al Peperone. Evento gratuito

info e prenotazione 3494179852

• **ore 17.30/18.30 Simona Riccio - Flora Powered By Parla Con Me.** Laboratorio con **Davide Conti** - agronomo e appassionato di botanica -parlerà di “Flora - Le piante che salveranno il mondo” - un viaggio per guidare l'attenzione del lettore verso la reale importanza di questi esseri viventi, per l'essere umano e per il pianeta. A supporto del laboratorio **Maurizio Fiengo** - orientatore del Lavoro “creativo”. Insieme genereranno curiosità ed interazione...

• **ore 18.30/19.30 Cà Peperone Sinoira WineTime:** con Paola Gula all'ora della merenda sinoira incontra tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici.

• **ore 20.00/23.00 “Cà Balera”**, ricette musicali con musica jazz, pop e folk cantautori e Dj-set. In questo appuntamento Pop Latino “ Mokambo “

## DOMENICA 11 SETTEMBRE

• **ore 10.00/12.00 “Carmagnola a colazione”.** Giorgio Pugnetti incontra pasticcerie, panetterie, torrefazioni ed altre eccellenze artigiane di Carmagnola, co interventi di produttori presenti in Fiera. Non solo colazioni dolci, ma anche colazioni salate come quelle che facevano i contadini tanti anni fa con salumi e formaggi.

• **ore 15.00/16.00 Simona Riccio “Parla con Me”** - Si parlerà del Caat - Centro Agro Alimentare di Torino - insieme al Presidente **Marco Lazzarino** e del fondamentale ruolo che ricopre all'interno della filiera agro alimentare. Luogo dove transitano tutti i tipi di frutta e verdura, ma di fondamentale importanza parlare di territorialità ed unicità



• **ore 16.00/17.00** a Cà Peperone, Paola Gula presenta “Il Mare a Carmagnola - Anche in pescheria non si butta via niente...”. Consigli di cucina con Beppe Gallina della storica Pescheria **Beppe Gallina di Torino**. L'abbinamento pesce e peperone .

• **ore 17.00/18.00** Con Giorgio Pugnetti: “**Gusto Diffuso Carmagnolese**”, la ristorazione carmagnolese con ricette e degustazioni.

• **ore 18.00/19.00 Cà Peperone Sinoira WineTime:** con Paola Gula, Simona Riccio e Giorgio Pugnetti all'ora della merenda sinoira incontra tra i produttori e abbinamenti tra vino e peperoni con degustazioni e wine tasting in collaborazione con maestri sommelier e cantine produttrici. Ospite **Chiara Caprettini**, food-blogger di “NordFoodOvestEst”: Il Peperone incontra il pesce conservato. Dalle acciughe al baccalà passando per alici e sgombri.



BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

# Cartina generale



BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

## Rassegna Commerciale

La **Rassegna Commerciale**, nel 2022, raggiunge la sua **51ª edizione**.

La migliore produzione ed il miglior commercio proposto in **180 stand** e **5 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 2022, alcanza su **51º edición**.

La mejor producción y el mejor comercio propuesto en **180 gazebo** y **5 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 2022 l'**exposition commerciale** atteint sa **51º édition**. La meilleure production et le meilleur commerce proposé en **180 stands** et **5 espaces** d'exposition en plain air. L'offre est vaste: il est difficile à imaginer d'en sortir



décus 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 2022 the **trade show** reaches its **51º edition**. The best production and the best trade proposed in **180 stands** and **5 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 2022, erreicht seine **51º Ausgabe**. Die beste Produktion und der beste Handel vorgeschlagen in **180 Stands** und **5 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.**



# La via del commercio

## lato sinistro



### 1 ♦ Onestigroup Spa Alpestre

Via Toscana 5/7 - Fiorenzuola D'arda (PC)  
customerservice@onestigroup.com 0523.245511  
Bevande

### 2 ♦ Radio Vida Network

Via Sommariva, 31/6 - Carmagnola  
338.9123899

### 3 ♦ Distretto del Cibo Chierese e del Carmagnolese

### 4 ♦ Consorzio Turistico Pinerolese e Valli

Località Molino, 4 - Massello (To)  
331.3901745

### 5 ♦ Doors Design srl

Via Sommariva, 31/9 - Carmagnola  
011.4462137





# La via del commercio

## lato destro

VIA BOSELLI

P.ZZA S.AGOSTINO

VIA VALOBRA



### 1 ♦ Panificio Fabaro S.n.c.

Via del Vaschetto, 29 - Poirino (TO)  
 info@fabaro.com - 011 9450437 - www.fabaro.com  
 Pane, grissini, prodotti da forno

### 2 ♦ 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, prodotti sottolio

### 3 ♦ L'Onorato Pollo

Via T. Tasso 71 - Borgo Vercelli (VC)  
 onoratopollo@gmail.com - 3492860209  
 Zabaione, biscotti di riso, panettone gastronomico al peperone  
 e alla bagna cauda e pasticceria da forno

### 4 ♦ Conversano Lidia

Via Po, 3 - Gassino Torinese (TO)  
 glrj@libero.it - 320 6452079  
 FB: Peppe e Lidia formaggi e salumi artigianali. Fieristi.  
 Salumi e formaggi d'alpeggio cuneesi

### 5 ♦ Az. Agr. Cantone Francesca, Zafferania - Il Pozzaccio

Cascina Pozzaccio, 41 - Trecate (NO)  
 francesca.cantone72@gmail.com - 348 7662303  
 FB: Zafferania - IG: zafferania  
 Succhi, confetture con frutta e frutta e zafferano, zafferano in purezza,  
 tisane con e senza zafferano, liquori al mirtillo e allo zafferano, composte

### 6 ♦ Az. Agr. Marchisone Angelo

Via Strada Provinciale per Ruffia, 1/A - Villanova Solaro (CN)  
 antichisapori.ma@libero.it - 3339350228  
 Filetto al vino bianco, lonzino erborinato, moccetta cunese,  
 salame cotto al vapore

### 7 ♦ Novelli Danilo

Via Antonetto, 1 - Carmagnola (TO)  
 info@puliartnovelli.it - 331 5027969  
 Lava pavimenti Rotowash

### 8 ♦ 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 friggiasatori sia per uso domestico che professionale

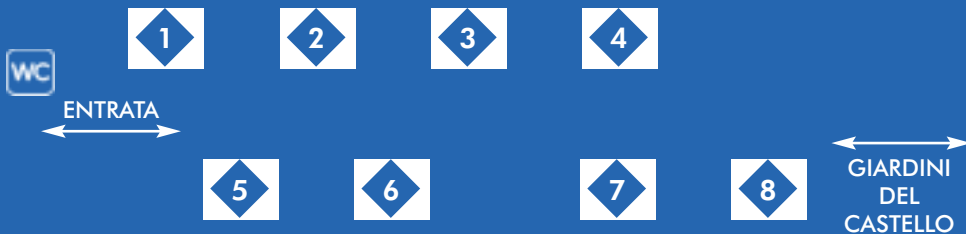
### 9 ♦ Vorwerk Italia S.a.s. di Vorwerk Management S.r.l.

Corso Tazzoli Enrico, 235 - Torino (TO)  
 torino@vorwerk.it - 011 3472670 - www.folletto.it  
 Sistema per pulizia, igiene e cura ambiente domestico

### 10 ♦ Pulp S.a.s. di Ruzza Jona & C.

C.so Valdocco, 3 - Torino (TO)  
 agenziapulp@yahoo.com - 392 9013434 - www.agenziaipulp.it  
 Libri in edizione Club del Gruppo Mondadori Retail Spa proposti  
 con risparmio dal 20% al 50% rispetto al prezzo editore

# Parcheeggio Scuole

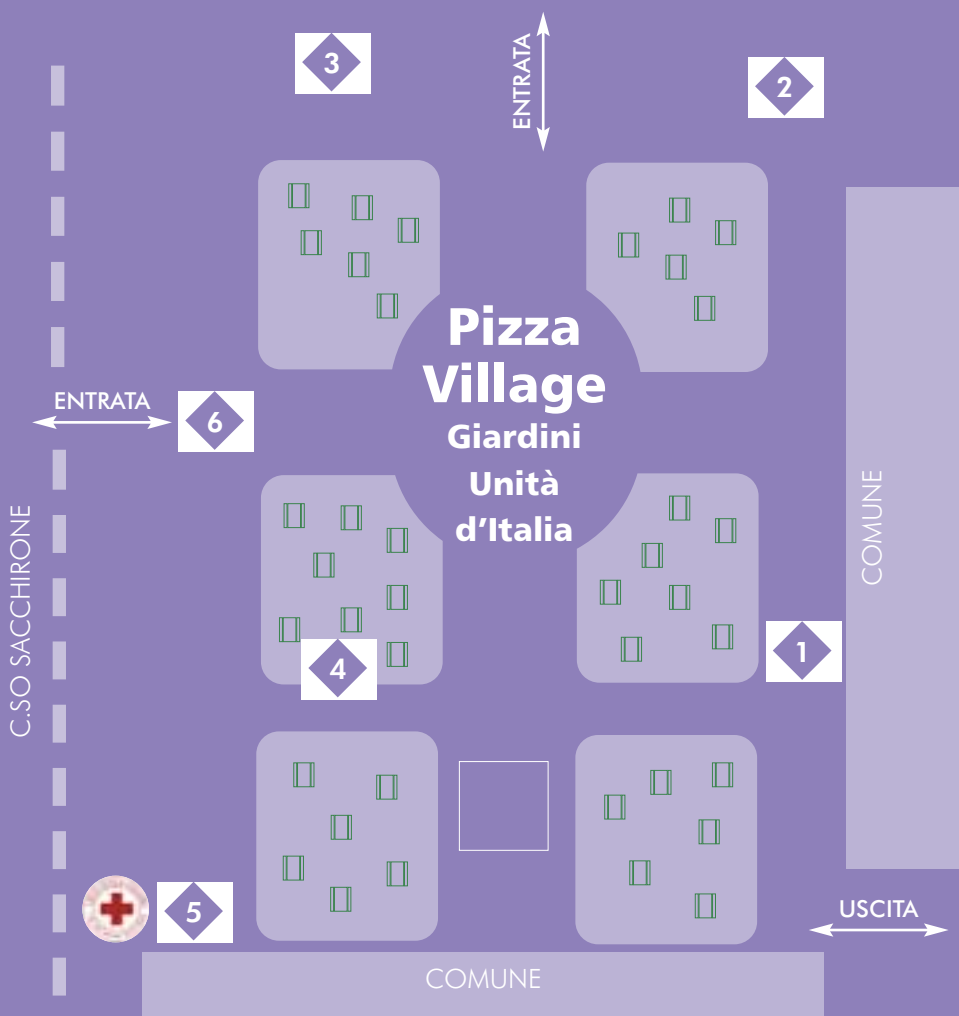


## Villaggio delle Pro Loco

- 1 ♦ Pro Loco Carmagnola
- 2 ♦ Pro Loco Carignano
- 3 ♦ Pro Loco Cavallermaggiore
- 4 ♦ Pro Loco Cavour
- 5 ♦ Pro Loco Faule
- 6 ♦ Pro Loco Lombriasco
- 7 ♦ Pro Loco Santena
- 8 ♦ Pro Loco Villastellone

## Pizza Village

- 1 ♦ Società Agricola  
Cooperativa Demetra  
Via Poirino, 615 - Carmagnola (TO)  
011.9795373  
Pizza
- 2 ♦ Pizzeria Allerja  
Via Torino, 169/A - Carmagnola (TO)  
0118004916 - 3519167271  
Pizza
- 3 ♦ Birra CIVICOquattro2  
Strada Carignano, 50/4 - La Loggia (TO)  
civicoquattro2@gmail.com  
Birrificio
- 4 ♦ Bar Il Portico  
Piazza Sant'Agostino, 16  
Carmagnola (TO)  
3428044609  
Bevande
- 5 ♦ Croce Rossa Carmagnola  
Carmagnola (TO)
- 6 ♦ Pizzeria della Fiera



# Piazza S. Agostino

GIARDINI DEL CASTELLO  
PIZZA VILLAGE  
PIAZZA MANZONI  
PIAZZA DEI SAPORI

VIA VALOBRA

QUEENMART



M



**PALAZZO LOMELLINI**  
Mostra  
**TRA MAGIA  
E GEOMETRIA**

SALOTTO DELLA  
CITTÀ

PORTA ZUCCHETTA



PIAZZA BERTI

LICEO

CHIESA  
S. AGOSTINO



Pizza Village  
Giardini Unità d'Italia

COMUNE

# Piazza Manzoni

VIGILI DEL  
FUOCO



INGRESSO  
COMUNE

CHIESA S. FILIPPO



OAMI  
Il Pane della Fiera

COMANDO  
POLIZIA  
MUNICIPALE



LATO POLIZIA LOCALE

PIAZZA  
DEI SAPORI

C.SO SACCHIRONE



12

11

10

9

7

6

8

VIA BOSELLI

3

2

1

4

5

PIZZA S. AGOSTINO

## 1 ◆ Hydra S.r.l.

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

## 2 ◆ Security Salvapersona srl

Stradale Orbassano, 8 - Pinerolo  
Sistema di sicurezza

## 3 ◆ Pasta Berruto Spa

Via Sommariva, 139/141 - Carmagnola (TO)  
info@pastaberruto.it - 011.9713943  
È un'azienda italiana produttrice di pasta secca

## 4 ◆ Dulcis In Fundo sl

Lanzarote  
Empanadas, bibite, centrifugati

## 5 ◆ Gruppo Egea

Via Donizetti, 3/d - Carmagnola (TO)  
commerciale@egea.it - call center egea - 0173.441155 - www.egea.it  
È una società attiva nei settori dell'energia e dell'ambiente

## 6 ◆ Ape Berruto

Somministrazione pasta

## 7 ◆ Ape Agriberroni

Nucleo Berroni, 5 - Racconigi (CN)  
info@agriberroni.it - 3384534162  
Vendita gelati

## 8 ◆ Vedelago

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

## 9 ◆ Birra Exit

Via Frange, 4 - Cassa (TO) - info@birraexit.com - 335.695313  
Birre artigianali

## 10 ◆ Vendita pane della Fiera

a favore dell'Associazione OAMI di Carmagnola

## 11 ◆ Unitre Carmagnola

Via Spanzotti, 25 - Carmagnola (TO) - 011.204463

## 12 ◆ Si&Gi

Via Cormous, 24 - Torino - 347.4350050  
Ristorante brasiliano

## 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 Fiera Nazionale 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



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.

## 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, godimento y reunion. 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 preciadas 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



## 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.



## Place des Saveurs

Pour goûter les produits le plus typiques et délicieux du territoire, complétement 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



## Platz von Aromen

Für genießen die typische und leckere Produkte von der Gebiete, vollständig vertieft in die lebhafte 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 giereriger 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



CONSERVE  
DELLA NONNA



AZIENDA AGRICOLA  
TURELLA PAOLO  
AZIENDA AGRICOLA  
APPENDINO ANNARITA  
AZIENDA AGRICOLA  
SAPINO  
AZIENDA AGRICOLA  
CHICCO LIDA



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

WC

34

33

32

31

30

29

28

27

26

25

24

23

22

21

20

ASILO RONCO



© Claudio Massarente

# Piazza dei Sapori

Piazza Mazzini

12

13

14

15

16

17

18

19

MUSEO  
NAVALE

VIA BOBBA

## Piazza dei Sapori - Piazza Mazzini

### 1 ♦ Valmora - Molecola

Somministrazione bevande



### 2 ♦ Agrigelateria San Pè

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

info@agrigelateria.eu - 011 9452651

www.agrigelateria.eu

Gelati, sorbetti e granite prodotti con latte di propria produzione, frutta di stagione e altre materie prime a km0

### 3 ♦ Agrimacelleria Cascina Capello

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

info@cascinacapello.it - 0141 937133 - www.cascinacapello.it

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

### 4 ♦ Birreria Baladin S.r.l.

Piazza V Luglio, 15 - Piozzo (CN)

birreria@baladin.com - 0173 742130 - www.baladin.com

Birra e bevande Baladin

### 5 ♦ La Dolcezza che unisce:

#### Pasticceria Molineris S.n.c.

P.zza Sant'Agostino, 14 - Carmagnola (TO)

info@molineris.it - 011 9713471 - www.molineris.it

Prodotti freschi in vasocottura, prodotti freschi dolciari

### 5 ♦ Pasticceria Caffetteria Pralineria Dolci & Dolci

Via delle Orfane, 1 - Chieri (TO)

ilmartella@tiscali.it - 011 9413695 - www.dolciedolci.info

Dolci, pralineria, dolci senza glutine

### 6 ♦ La Cucina delle Langhe

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)

0173 70444 - 0173 742961 - www.lacucinadelleslanghe.com

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

### 7 ♦ Pescheria Lo Scoglio Gastronomia Ittica

Via Poirino, 360 - Carmagnola (TO)

339 6252881 - www.pescherialoscoglio.net

Fritto misto di mare, Paella di mare con peperoni, insalata di mare, patatine fritte

### 8 ♦ La Bombetta Pugliese

P.zza Sant'Agostino, 20 - Carmagnola (TO)

dimoplay@hotmail.it - 342 8044609

Bombetta pugliese

### 9 ♦ La Pinseria

P.zza Sant'Agostino, 18 - Carmagnola (TO)

dimoplay@hotmail.it - 342 8044609

Pinse salate e dolci

### 10 ♦ Paradise

P.zza IV Martiri, 89 - Carmagnola (TO)

011 2457326

FB Bar gelateria Pasticceria Paradise IG: Bar Gelateria Pasticceria Paradise

### 10 ♦ Glac'è - Sapori di Sicilia

Via Sommariva, 29 - Centro Commerciale Bennet - Carmagnola (TO)

320 0883379 - FB: Gelateria Glac'è IG: Gelateria Glac'è

Rosticceria siciliana, dolci tipici siciliani, street food siciliano

### 11 ♦ Straagood

Via Fratelli Cirio, 27 - Asti (AT)

qualityfood.at@gmail.com - 388.8984607

FB/IG: Straagood, La Capannina di Asti

Burger crin, grigliata di suino piemontese, straccetti di suino piemontese, panino con salsiccia di suino piemontese, hamburger di salsiccia di suino piemontese, peperoni e patatine, peperoni con acciughe



### 12 ♦ Parsifal Birrificio Artigianale S.r.l.

Via Chivasso, 43 - San Raffaele Cimena (TO)

info@birrificioparsifal.it - 011 9601814

www.birrificioparsifal.it

Birra artigianale e birra senza glutine

### 13 ♦ 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 ♦ Osto Bruma ristorante - Pastificio Profeta

Via delle Cherche, 3 - Carmagnola (TO)

info@ostobruma.it - 011 9710199 - www.ostobruma.it

Plin di Giora al sugo d'arrosto, tajarin alla crema di peperone, tagliatelle alla farina di canapa con salsiccia e crema di peperone

### 15 ♦ Agrimacelleria Cascina Capello

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

info@cascinacapello.it - 0141 937133 - www.cascinacapello.it

Carpaccio di Fassone con mozzarella di bufala del Piemonte

### 16 ♦ Induti Paolo

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

paoloinduti@gmail.com - 328 3068066 - 0734 891939

Porchetta alla brace con contorno di peperonata, olive all'ascolana, scamorza frita, frittura mista (mozzarelline e creme fritte)

### 17 ♦ La Marianna - Street Food Carmagnola

Via San Francesco di Sales, 17 - Carmagnola (TO)  
info@ristorantelamarianna.it - 011 9711519 - 379 2136129  
FB/IG: @theworldisyour.lm  
Panini di nostra produzione con hamburger di vitello e di salsiccia e salse fatte in casa

### 18 ♦ Eurofunghi - Denaro Alessandro

Via N. Palli, 18 - Torino (TO)  
info@eurofunghi.it - 348 2280069 - www.eurofunghi.it  
Funghi porcini fritti, freschi, trifolati, in insalata, ovoli reali in insalata, patatichips, crudità di peperoni, frutti di bosco, stinco con patate e peperoni

### 19 ♦ Polini Group Italia S.r.l.

Via Vanzago, 9 A - Paratico (BS)  
info@polinigroup.com - 035 4267211 - www.polinigroup.com  
Aperitivi ready to drink MySpritz, selezione di amari e digestivi: limone, pistacchio, erbe, etc.

### 20 ♦ Ristorante I Platani

Strada Trossi - Loc. Donna Villanova Biellese  
info@hotelristoranteiplatani.com - 0161 852051 - 0161 852051  
www.hotelristoranteiplatani.com  
Risotto ai peperoni, risotto al gorgonzola, peperoni al forno con bagna cauda, peperonata con bagna cauda

### 21 ♦ Gusti e Sapori Liguri di Crobu Francesco

Via dei Cogorno, 12/22 - Lavagna (GE)  
gustiesaporiliguri@gmail.com - 331 3350406  
Focaccine del Ponente Ligure, focaccine con il formaggio, trofie al pesto

### 22 ♦ Re Giorgio Cioccolato

Via Savonarola 72 - Carmagnola (TO)  
info@regiorgiocioccolato.it - 391 1380313 - www.regiorgiocioccolato.it  
Pasticceria, pasticceria secca, cioccolato, creme spalmabili, torte monoporzione, gelati artigianali

### 23 ♦ Bacalhau Osteria

Corso Regina Margherita, 22 - Torino (TO)  
info@bacalhau.it - 011 8397975 - www.bacalhau.it  
Piatti a base di baccalà, panini di pesce

### 24 ♦ Freschezza Bio Celiachia Intolleranze Alimentari

Via Valobra, 169 - Carmagnola (TO)  
freschezza@libero.it - 011 9734030 - 338 4209858  
Peperoni ripieni, lasagne, pizza con peperoni e salsiccia, lasagne e dolce senza glutine, birra senza glutine

### 25 ♦ Zanni Alberto

Via Caselline, 451 - Vignolo (MO)  
nonsolobirra@hotmail.it - 338 3288400 - IG: hosteria2.0  
Spianata Modenese

### 26 ♦ Alimentari Bar San Giovanni

Via San Giovanni, 40 - Carmagnola, Fraz. San Giovanni (TO)  
manuela@famigliachicco.it - 011 9720479 - 011 9715603  
Acqua, bibite, liquori ed aperitivi al peperone (Apepper)



### 27 ♦ Antica Torrefazione del Centro

Via Valobra, 154 - Carmagnola (TO)  
info@anticatorrefazione.it - 011 9723177 - www.anticatorrefazione.it  
Caffè in grani, macinato, capsule e cialde, crema di caffè, granita al caffè, liquore al caffè



### 28 ♦ Pasticceria Di Claudio

Via Giolitti, 36 - Carmagnola (TO)  
pasticceriadiclaudio@tiscali.it - 011 9723403 - www.pasticceriadiclaudio.com  
Peperoni canditi, torta dolce al peperone, cioccolatini al peperoncino, 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, dolcette alla nocciola, mini tortine carmagnolesi, torta del Conte Carmagnola

### 29 ♦ Produttori di Govone Sac

Via Umberto I, 46 - Govone (CN)  
agostino@produttorigovone.com - 0173 58120 - www.produttorigovone.com  
Vini tipici di Langhe e Roero

### 30 ♦ 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 - www.cascinacapello.it  
Carne di vitella Fassone: tagliata di sottofiletto, filetto, costata, hamburgerone, spiedone

### 31 ♦ Cuoco di Langa

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)  
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 frita, pannocchie



### 32 ♦ Serale S.a.s. - Mentorino

Via Baretti, 22 - Nichelino (TO) - 335 8075030  
Liquori, grappe e caffè con liquore tipico piemontese

### 33 ♦ Birrifico Grand e Gross

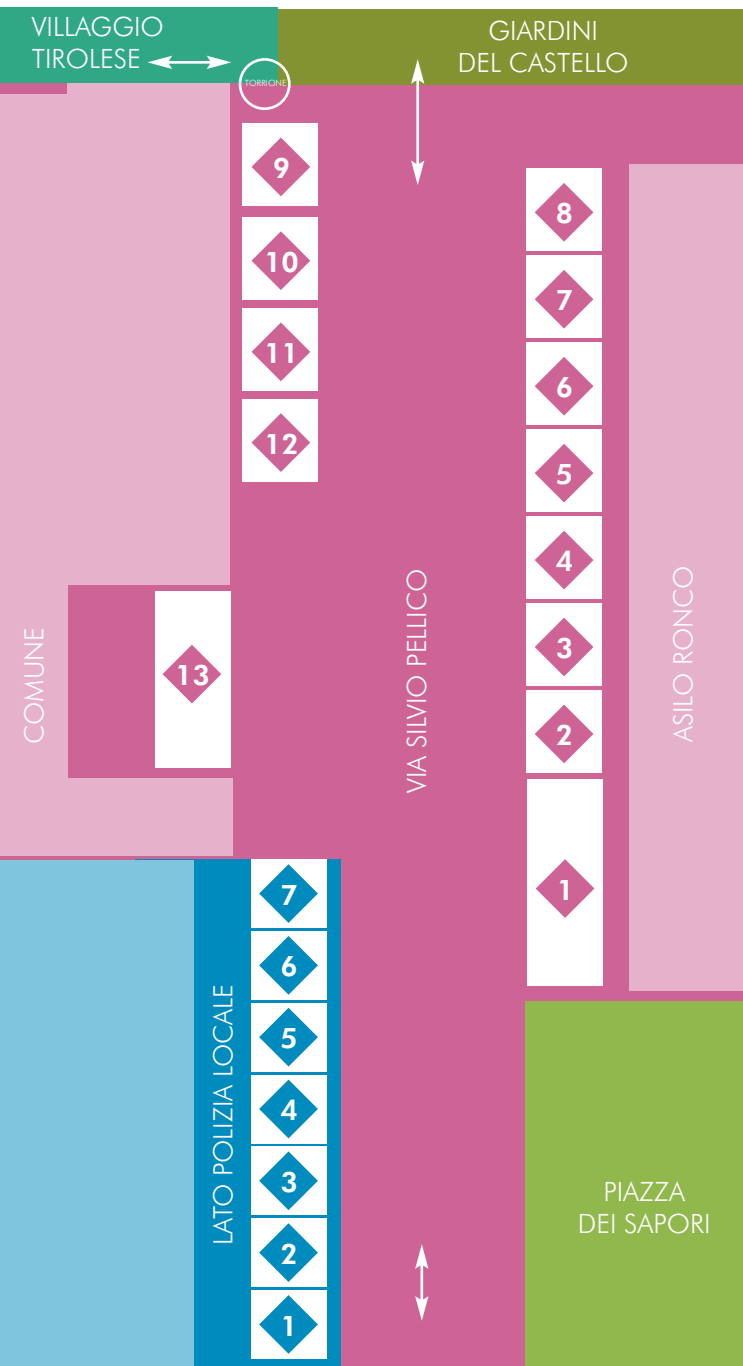
Vicolo Rabiotto, 3 - Carmagnola (TO)  
birrafalabrac@gmail.com - 348 5745758  
Birra Artigianale

### 34 ♦ Agrisapori - Tranki Funky

Str. della Franca, 3/1 - Pralormo (TO)  
info@trankifunky-agrisapori.it - 011 9481883 - www.trankifunky-agrisapori.it  
Gelati artigianali con latte fresco di propria produzione e frutta di stagione, focacce farcite e crepes dolci e salate



# Area Via Silvio Pellico



## 1 ♦ Andrea Raimondi Group

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

## 2 ♦ Vorwerk Bimby

Via Rossini, 54 - Carmagnola (TO)  
donatella.archetto@external.vorwerk.com - 339 2611436 - www.bimby.it  
Robot da cucina Bimby TM6

## 3 ♦ Sincronic

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

## 4 ♦ Custom Store S.r.l.

Via Strusiglia 22/D - Ivrea (TO)  
info@customsales.it - 011 0720225 - www.customsales.it  
Installazione, sostituzione e manutenzione caldaie a condensazione e ibride ed installazione pannelli fotovoltaici

## 5 ♦ MM Store S.r.l.

Largo Orbassano 75 bis - Torino (TO)  
buole@mm-store.eu - 011 19214582 - www.mm-store.eu  
IL Master Dealer Sky e il rivenditore autorizzato Fastweb e Linkem

## 6 ♦ Punto Casa S.r.l.

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

## 7 ♦ 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

## 8 ♦ Hydra S.r.l.

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

## 9 ♦ 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

## 10 ♦ Nims S.p.a.

Viale della Navigazione Interna, 18 - Padova (PD)  
nims@nims.it - 049 8285100 - www.nims.it  
Macchine da caffè in comodato d'uso gratuito, caffè in capsule Lavazza

### 11 ♦ Il Centro del Materasso

Via Racconigi, 35 - Carmagnola (TO)  
info@ilcentrodelmaterasso.com - 011 9713042 - 3478705222  
www.ilcentrodelmaterasso.com  
Rivenditore Tempur e Dorelan. Materassi, reti, letti, biancheria

### 12 ♦ Soltende (F.lli Romeo S.r.l.)

Via L. Da Vinci, 16 - Trofarello (TO)  
amministrazione@soltende.it - 011 8003293 - www.soltende.it  
Produzione serramenti in alluminio, verande, serramenti in pvc, zanzariere, tende da sole, porte blindate, pergole, porte interne, tende veranda

### 13 ♦ F.lli Donna S.r.l.

Str. degli Occhini, 9/11/13 - Carmagnola (TO)  
commerciale@ferramentadonna.it - 011 9722086  
www.ferramentadonna.com  
Stufe a legna e pellet, abbigliamento antifortunistico, forni a legna/gas e barbecue

## Lato Polizia Locale

### 1 ♦ Gig Food Srl

Via Piavione, 2 - Cortiglione (AT)  
gigfoodsrl@gmail.com - 324 6937837  
Gelato al pistacchio, granita siciliana, arancini siciliani

### 2 ♦ I Sikuli

Via Piave, 5/7 - Biella (BI)  
saittalorena@libero.it - 339 5936198 - 346 0551942  
www.sikulibiella.it  
Frittura di terra e vini bianchi

### 3 ♦ Birra Madama Srl

Corso Regina Margherita, 290 - Torino (TO)  
cristina@birramadama.it - commerciale@birramadama.it  
345 2123644 - www.birramadama.it  
Birra artigianale

### 4 ♦ Cuoco di Langa

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)  
0173 70444 - 0173742961 - www.lacucinadellelanghe.com  
Friciule e ravioli fritti

### 5 ♦ Maskafè

Via D. Galimberti, 67 - Piovesi Torinese (TO)  
info@maskafe.it - 349 7662828 - www.maskafe.it  
Caffè, bibite, liquori

### 6 ♦ Delice di Neri Patrizia

Strada Bricchetto, 12 - Tigliole (AT)  
palogima@libero.it - 328 7198422  
Pasticceria napoletana e siciliana, bomboloni, waffel

### 7 ♦ Monferrato Excellence

Loc. Stazione, 5 - Cunico (AT)  
info@monferratoexcellence.it - 366 2461828  
www.monferratoexcellence.it  
Uova al tegamino con tartufo, tartufi, vini e grappe del Monferrato



# Giardini del Castello



### 1 ♦ VILLAGGIO TIROLESE: Weger S.n.c.

Via Muehlegg, 120 - Valle Aurina (BZ)  
weger@hotmail.it - 348 8299050  
Prodotti tipici del Sudtirolo

### 2 ♦ S.B. Cutting S.r.l.

Via Ceresetta, 6 - Savigliano (CN)  
info@sbcutting.it - 0172 713060 - 0172 375235 - www.sbcutting.it  
Taglio laser, elio e palloncini

### 3 ♦ Le Nuvolette

Via Foglizzo, 2 - Torino (TO)  
pistarololaura@yahoo.it - 333 4598538  
Gessi profumati, oli essenziali, diffusori elettrici,  
fioriseta, oggettistica legno

### 4 ♦ Il Salotto di Amelia

Via S. Francesco d'Assisi, 44 - Villafranca Piemonte (TO)  
leviame@alice.it - 366 3885043  
Borse, abbigliamento, accessori

### 5 ♦ Ideahome

Via Santuario, 29 - Moretta (CN)  
ideahome@libero.it - 366 1326636  
Pannelli per arredo

### 6 ♦ Il Fabbro Artistico

Via Alta, 28/A - Poirino (TO)  
ilfabbroartistico@libero.it - 011 0448965  
www.ilfabbroartistico.com  
Scale interne, grate di sicurezza, ringhiere inox,  
cancelli, recinzioni, arredamento, zanzariere

### 7 ♦ Red Glove - Nrg S.r.l.

Via E. Filiberto, 2 - Milano (MI)  
clienti@giochiredglove.it - 058555383 - www.giochiredglove.it  
Giochi da tavolo "Red Glove" per bambini e adulti

### 8 ♦ La Nave dei Folli

Strada della Rezza, 87 - Chieri (TO)  
lanavedeifolli@gmail.com - 333 6210814  
FB: lanavedeifollichieri  
Tortillas con carni, peperoni ed ingredienti del territorio,  
pollo da passeggio, proposta vegetariana

### 9 ♦ Birrificio Filodilana

Via A. Einstein, 18 - Avigliana (TO)  
info@birrafilodilana.it - 346 0533305 - www.birrafilodilana.it  
Birra artigianale con ingredienti della tradizione piemontese

### 10 ♦ Salumificio Barabino S.r.l.

Strada statale per Alessandria, 44 - Torre Garofoli (AL)  
vendite@salumibarabino.com - 0131861449 - 39319733441  
www.salumibarabino.com  
Paletta biellese, moccetta di maiale, salame crudo, pancette

### 11 ♦ 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

### 12 ♦ La bottega delle Fate

Via Breglio, 105 - Torino (TO)  
bottegedellefate@gmail.com  
Bracciali e collane di minerale sacra, richiamo degli angeli,  
scarpe naturali, palito sacro incenso naturale

### 13 ♦ Italia Sezionali S.r.l.

Via Ceriana Maineri, 13 - Racconigi (CN)  
info@italiasezionali.com - 351 8683634 - www.italiasezionali.com  
Portoni Sezionali

### 14 ♦ 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

### 15 ♦ Valvaraita Stock & Arredamenti S.r.l.

Via Provinciale Busca, 23 - Piasco (CN)  
info@valvaraitastock.com - 0175 270200 - www.valvaraitastock.com  
Arredamento a stock e su misura, complementi  
e oggettistica di vario genere

### 16 ♦ 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 friggiasatori sia per uso domestico che professionale

### 17a ♦ Az. Agr. Il Giardino di Go di Bordone Gloria

Vicolo Cornarea - Canale 12043 (CN)  
instagram @il\_giardino\_di\_go - www.ilgiardinodigo.it - ilgiardinodigo@gmail.com  
Allevamento elicicolo a ciclo naturale continuo produzione chiocchie  
da gastronomia e cosmesi. Vendita di chiocchie vive, lavorate da  
gastronomia, creme a base di bava di lumaca

### 17 ♦ Pet's planet

scpets@petsplanet.it - 0173 677314 - www.petsplanet.it  
Consulenza nutrizionale e alimentazione per cani e gatti

### 18 ♦ L'Oro del Deserto

Str. Sostonei, 5 - Castellamonte (TO)  
freemaya02@gmail.com - 389 9437198  
Profumi orientali, olio di argan, saponi naturali, kajal, prodotti naturali del Marocco

### 19 ♦ Maskafè

Via D. Galimberti, 67 - Piobesi torinese (TO)  
info@maskafe.it - 349 7662828 - www.maskafe.it  
Caffetteria bar, capsule compatibili, bibite, amari

# Area Piazza Bobba

VIALE GARIBALDI



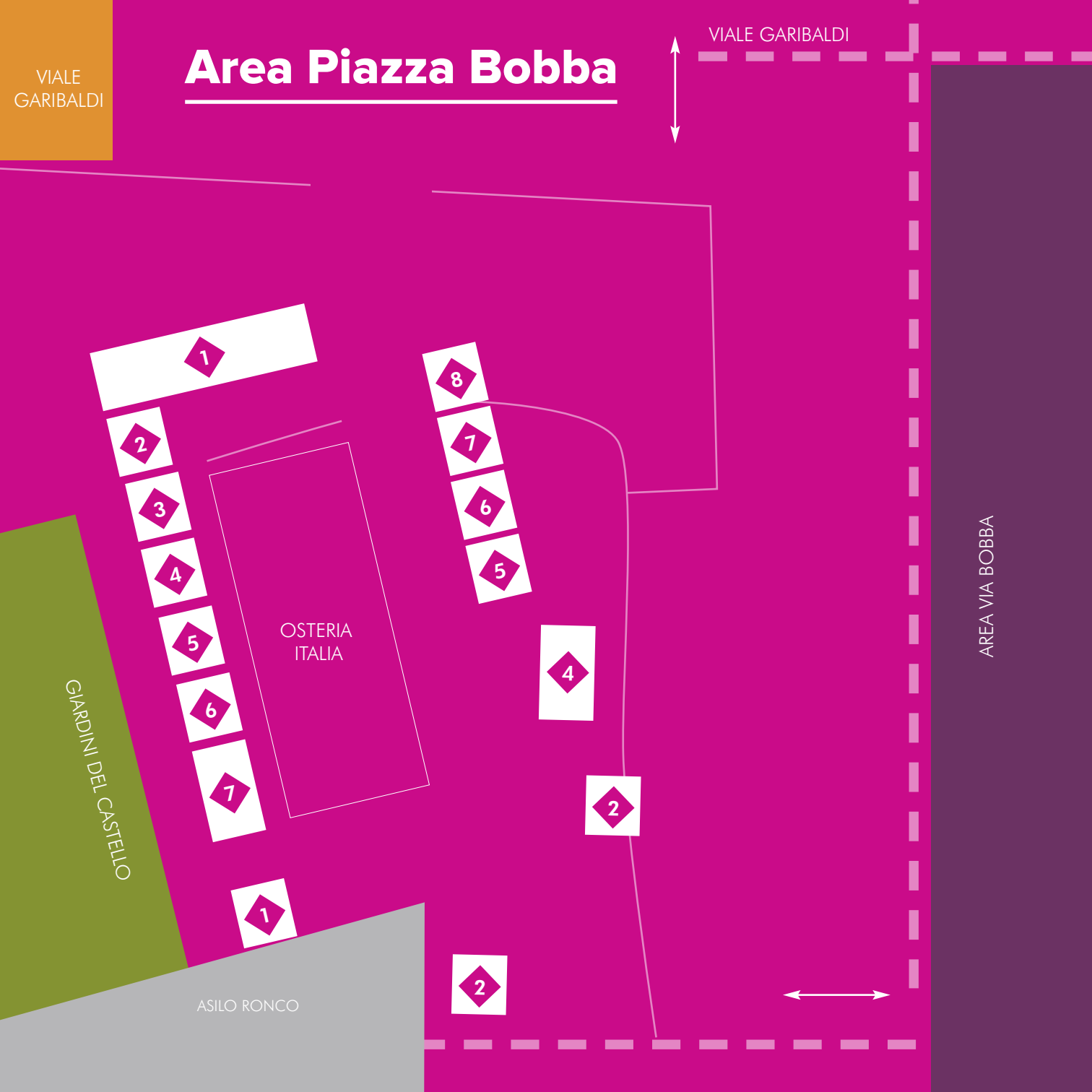
VIALE  
GARIBALDI

GIARDINI DEL CASTELLO

ASILO RONCO

OSTERIA  
ITALIA

AREA VIA BOBBA



## Area Piazza Bobba Osteria Italia

### 1 ♦ Le Roi Camper S.n.c.

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, spiedone, fritto misto piemontese, carpaccio di Fassone con mozzarella di bufala del Piemonte

### 2 ♦ Birrificio Grado Plato

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

### 3 ♦ Gig Food Srl

Via Piavione, 2 - Cortiglione (AT)  
gigfoodsrl@gmail.com - 324 6937837  
Arancini siciliani, schiacciata catanese, dolci monoporzione, cannoli, cassate, granita siciliana, gelati artigianali

### 4 ♦ Az. Agr. Va-Langa

Borgata Biarella, 32 - Dogliani (CN)  
info@va-langa.com - 0173 70444  
Pasta fresca, arrosticini di coniglio, di pollo e di agnello

### 5 ♦ Az. Agr. Va-Langa

Borgata Biarella, 32 - Dogliani (CN)  
info@va-langa.com - 0173 70444  
Bibite e caffè

### 6 ♦ Messina Davide

Via Pianezza 10 - San Gillio (TO)  
miss\_dany72@hotmail.it - 3455057530  
Pettole pugliesi, mini calzoncini pugliesi, olive ascolane, fiori di zucca in pastella, fritti vari

### 7 ♦ Street Food Genova

Via Gramsci, 3/6 - Genova (GE)  
streetfoodgenova@gmail.com - 3664796243  
Trofie al pesto, acciughe fritte, panissa, panino ligure

### 8 ♦ Gnocco Fritto da Paolo e Vicky

Strada Prov. Pavia 39 - Alessandria (AL)  
paolorossetto.3@libero.it - 338 9387402  
Gnocco fritto con salumi, vino Lambrusco

## Area Piazza Bobba commerciali

### 1 ♦ Le Roi Camper S.n.c.

Via Chieri, 356 - Carmagnola (TO)  
info@leroicamper.net - 011 9710399 - www.leroicamper.net  
Vendita camper nuovi e usati, accessori, assistenza meccanica, carrozzeria, installazione ganci traino, rimessaggio

### 2 ♦ Sapino Auto S.r.l.

Via C. Luda, 4 - Carmagnola (TO)  
sapino.segreteria@gmail.com - 011 9773153 - www.sapinoauto.com  
Vendita auto nuovo, km0, usato, multimarca

### 3 ♦ 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.  
Marchi: Audi, Volkswagen, Škoda

### 4 ♦ Telka di Zerbetto Massimiliano

Strada Carignano 69 - Moncalieri (TO)  
info@telkaantifurto.it - 011 6407460 - www.telkasicurezza.it  
Antifurti, tvcc, nebbiogeni, portali sezionali, robot tagliaerba, videocitofoni, access point, condizionatori

### 5 ♦ Bbeauty S.r.l.s.

Via S. Pellico, 5 - Busto Arsizio (VA)  
ebosia@libero.it - 392 9192293  
Cuscini gambe, massaggiatori shiatsu, zaini e borse Coveri Collection, spazzole magiche, biancheria per la casa, mascherine e cinture

### 6 ♦ Loritaly

Via Stazione, 2 - Cambiano (TO)  
info@loritaly.com - 011 4147200 - 392 4969697  
Trattamento e depurazione dell'acqua domestico e professionale

### 7 ♦ Ingrostock S.r.l.

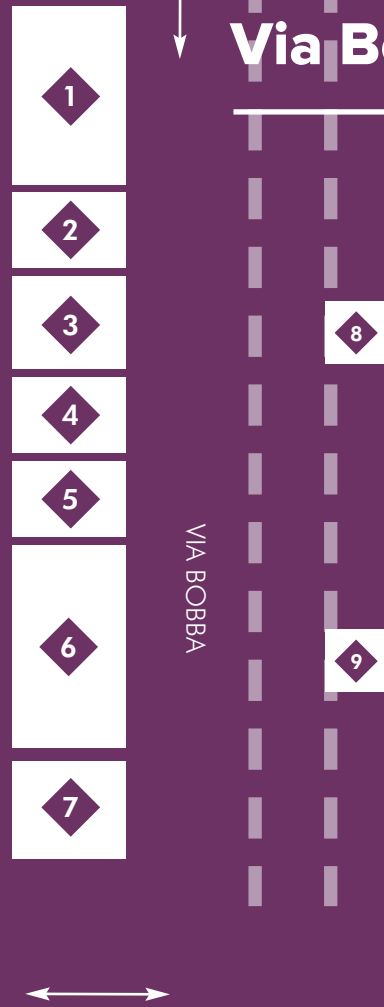
Via Marocchi, 6 - Poirino (TO)  
info@ingrostock.it - 3403346987 - www.ingrostock.com  
Mobili shabby, mercatino usato, sgomberi, traslochi

### 8 ♦ Life Solar

Via Salerno, 31 - Torino (TO)  
info@lifesolar.it - 011 1911 7255 - www.lifesolar.it  
Fotovoltaico, storage, pompe di calore

# Area Via Bobba

AREA PIAZZA BOBBA



COMPLESSO I GIARDINI

## Area Via Bobba

### 1 ♦ Vorwerk Italia S.a.s. di Vorwerk Management S.r.l.

Corso Tazzoli Enrico, 235 - Torino (TO)  
torino@vorwerk.it - 011 3472670 - www.folletto.it  
Sistema per pulizia, igiene e cura ambiente domestico

### 2 ♦ B. e P. S.a.s.

Via Salvemini, 6 - Bovisio Masciago (MB)  
bepsalotti@gmail.com - 0362 593935 - 0362 571321 - www.bepsalotti.it  
Divani, poltrone, accessori d'arredo

### 3 ♦ Custom Store S.r.l.

Via Strusiglia 22/D - Ivrea (TO)  
info@customsales.it - 011 0720225 - www.customsales.it  
Installazione, sostituzione e manutenzione climatizzatori Samsung

### 4 ♦ Mya S.r.l.

Via Cornapò, 157 N - Asti (AT)  
overdrive.asti@gmail.com - 328 4345203  
Igienizzatore per la pulizia della casa

### 5 ♦ Gaia Energie

Corso O. Rosai, 38 - Torino (TO)  
info@gaiaenergia.it - 091 527183  
Caldaie a pellet e gas, pompe di calore ibride, fotovoltaico,  
riqualificazione energetica con cessione del credito

### 6 ♦ Andrea Raimondi Group

Via G. Leopardi, 7 - Pedrengo (BG)  
info@andrearaimondi.it - 035 5293396  
www.andrearaimondi.it  
Sistemi di riposo di alta manifattura italiana: letti, materassi, reti, guanciali

### 7 ♦ Redwood S.r.l.s.

Strada Orti, 25/A - Bra (CN)  
info@redwoodsrls.com - 328 6297064 - www.redwood.com  
Portoni sezionali, basculanti motorizzati, automazioni civili e industriali

### 8 ♦ V.A.R.CA. 1976 S.r.l.

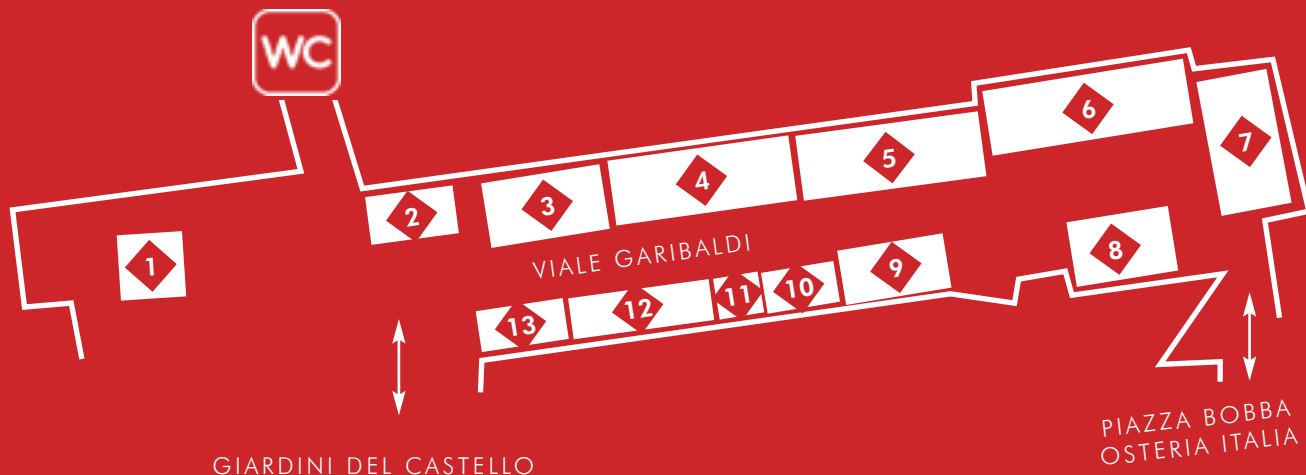
Via Chieri, 139 - Carmagnola (TO)  
info@varca.it - 011 9721430 - www.varca.it  
Concessionario Renault e Dacia nuovo ed usato, assistenza e ricambi

### 9 ♦ Autostandar 2.0 S.r.l.

Corso Trieste, 136 B - Moncalieri (TO)  
info@autostandar.it - 011 3180810 - www.autostandar.it  
Autovetture nuove DR, EVO e Greatwall, km0 e usate,  
noleggio e vendita camper



# Viale Garibaldi



## 1 ♦ Il Griglione

**2 ♦ Vorwerk Italia S.a.s.**  
di Vorwerk Management S.r.l.  
Corso Tazzoli Enrico, 235 - Torino (TO)  
torino@vorwerk.it - 011 3472670 - www.folletto.it  
Sistema per pulizia, igiene  
e cura ambiente domestico

## 3 ♦ Esi S.r.l.

Via Circonvallazione G. Giolitti, 74 - Torre San Giorgio (CN)  
commerciale@esi-irrigazione.com - 800688600  
01721809155 - www.esi-irrigazione.com  
Materiale per piscine, irrigazione,  
impianti fotovoltaici

## 4 ♦ Importazioni italia S.r.l.

Via Rondò Bernardo, 12 - Borgareto di Beinasco (TO)  
info@importazioni-italia.com - 3278241775  
www.stema.de  
Rimorchi auto, moto, edilizia, trasporti industriali

## 5 ♦ Luciano Moto S.a.s.

Via Circonvallazione, 49/A - Casalgrasso (CN)  
luciano@lucianomoto.com - 0119755702  
3382316109 - 0119755702  
www.lucianomoto.com  
Motocicli, ciclomotori, abbigliamento  
tecnico, accessori

## 6 ♦ 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

## 7 ♦ S.A.R.A. S.p.a.

Via Industria, 1 - Carmagnola (TO)  
marilena.paoletti@sara.gbsnet.it - 011 9715678  
www.saraford.it  
Concessionaria auto e veicoli commerciali Ford,  
magazzino ricambi, officina e noleggio

## 8 ♦ Mollo S.r.l.

Corso Canale, 112 - Alba (CN)  
info@mollonoleggio.com - 800614616  
www.mollonoleggio.com  
Noleggio di piattaforme aeree, sollevatori telescopici,  
autogrù, minigrù, gru per edilizia, veicoli commerciali,  
macchine movimento terra, macchine e attrezzature edili,  
generatori, torrifaro, monoblocchi, container, bagni mobili.

## 9 ♦ Sali&Vai S.r.l.s.

Via M. Portalupi, 11 - Collegno (TO)  
info@salievai.it - 011 19015992 - www.salievai.it  
Biciclette e scooter elettrici,  
mezzi elettrici per disabili

## 10 ♦ Doorhan Italia S.r.l.

Str. Banchette, 1 - Rosta (TO)  
ufficio.commerciale@doorhanitalia.it - 011 9542710  
www.doorhanitalia.it  
Portoni sezionali, serrande, porte basculanti,  
portoni a libro

## 11 ♦ GR Security S.r.l.

C.so Lombardia, 148 - Torino (TO)  
info@grsecurity.it - 011 735790  
www.grsecurity.it  
Sistemi di sicurezza, antifurti e telecamere

## 12 ♦ Gallo Impianti di Gallo Walter

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

## 13 ♦ Im-El Osasio S.r.l.

Via Peschiere, 42/I - Osasio (TO) - info@imelosasio.it  
011 9793061 - 011 9793998 - www.imelosasio.it  
Installazione, assistenza e manutenzione  
di dispositivi per la produzione di energia solare



# Il Villaggio del Peperone

FORO FESTIVAL  
AREA SPETTACOLI



VIALE GARIBALDI

1 ♦ AZ.AGR . MASERA NADIA PEPERONI  
2 ♦ AZ. AGR. MASERA NADIA PEPERONI  
3408920703  
3 ♦ AZ.AGR.BOSCO DI FARANDA  
CIPOLLA, AGLIO, SCALOGNO 3467605197  
4 ♦ AZ.AGR. TOSCO FRANCESCO  
5 ♦ AZ. AGR. TOSCO FRANCESCO  
SALUMI, PANINO, PEPERONATA E SALSICCIA  
3332070233  
6 ♦ VIOLA PAOLO  
MIELE E BIRRA ARTIGIANALE 3491473359  
7 ♦ GRAPPERIA ARTIGIANALE ALI'  
GRAPPE E LIQUORI 3201545293  
8 ♦ MARMELLATE DI NONNA CONCETTA  
MARMELLATE 3281255612  
9 ♦ AZ.AGR TESTA BALLARI  
RISO E DERIVATI 3385771636  
10 ♦ AZ. AGR CHIOCCIOLANDIA  
LUMACHE FRESCHE E LAVORATI, PRODOTTI  
COSMETICI - SPIEDINI DI LUMACHE 3408472350  
11 ♦ LE CHICCHE DI PAOLINO  
CREPES, BIRRA ARTIGIANALE CON GRANO  
ROSSO DI SALMOUR  
3936166354

12 ♦ APICOLTURA FODDE  
ORTAGGI,MIELE E PRODOTTI CON MIELE  
3421510278  
13 ♦ AZ.AGR. MARGHERITA  
PRODUZIONE VINO 3391371261  
14 ♦ MARCHISONE ANGELO  
SALUMI, 3385628078  
15 ♦ AZ. AGR. CHIALVA  
MENTA IN TUTTE LE SUE FORME 3332579842  
16 ♦ COOP. VOCI ERRANTI  
DOLCI PRODOTTI ALL'INTERNO DEL CARCERE DI  
SALUZZO GRAZIE AD UN PROGETTO IN ATTO  
3403732192  
17 ♦ CONFARTIGIANATO  
DEGUSTAZIONI E PRESENTAZIONE PRODOTTI  
18 ♦ ASSOCIAZIONE STUPINIGI E'  
PRODOTTI DE.CO DISTRETTO REALE STUPINIGI,  
MIELE E PRODOTTI DA FORNO 3356570109  
19 ♦ CASCINA SANT'EUSEBIO  
NOCCIOLE E DERIVATI 3282815990  
20 ♦ MADE IN SICILY  
PRODOTTI TIPICI SICILIANI E GEMELLAGGIO  
CON IL PEPERONE DI CARMAGNOLA NEL PANINO  
CON SALSICCIA SICILIANA 3888087660

21 ♦ LO SCRICCIOLO  
DOLCI E GOLOSITA' 3534422490  
22 ♦ BIRRIFICIO ARTIGIANALE ABBA'  
3205698158  
23 ♦ SOC.AGR. CERERE MADRE TERRA  
PRODOTTI DA FORNO CON FARINE BIOLOGICHE  
ANTICHE 3500045713  
24 ♦ AZ. AGR. LA CORTE DI MONASTEROLO SSA  
LATTE DA AGRICOLTURA SIMBIOTICA, GELATO  
AL FIORDILATTE 3351278207  
25 ♦ AZ. AGR. SEDICI  
FRUTTA E VERDURA TRASFORMATA  
3384112442  
26 ♦ PANIFICIO FABARO  
PANE E PRODOTTI DA FORNO  
27 ♦ PANIFICIO FABARO  
BOMBOLONI  
3382931762  
28 ♦ DOMENICO TUNINETTI  
PEPERONI E PIANTINE  
3470125334  
29 ♦ CONSORZIO DEL PEPERONE  
REFERENTE BIANCO CATRIN  
3381235805

## Le proposte culturali dei musei carmagnolesi

Assessorato alla Cultura



### MUSEO CIVICO STORIA NATURALE

Via S. Francesco di Sales, 188  
Tel. 011.0240083

### MUSEO CIVICO NAVALE

Piazza Mazzini, 1 - Tel. 011.9721492  
Apertura serale in fiera da 2 all'11/09 - ore 20,30 - 23,00



### ECOMUSEO DELLA CANAPA

Via Crissolo, 20  
Tel. 011.9724238

### MUSEO TIPOGRAFICO RONDANI

Via Santorre di Santarosa, 12  
Tel. 011.9715582



### GALLERIA D'ARTE CONTEMPORANEA

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

### SINAGOGA

Via Bertini, 8 - Tel. 011.658585 - 347.4891662  
info@artefacta.it - www.torinoebraica.it



**Domenica 4/09, 11/09 e Sabato 24/09 ore 16,00**

Visite guidate alla Città in occasione  
della Commemorazione dei

**500 anni del voto all'Immacolata Concezione**

Prenotazione obbligatoria 333.8894508 - associazionemuseinsieme@gmail.com

**Domenica 4 e 11 settembre ore 10.00/12.00 - 14.00/19.00**

Via San Bernardino, 9 - Ingresso Libero

**VISITA GUIDATA  
ALL'ANTICA CERERIA**



**Nei weekend della Fiera ore 15.00/18.00 presso l'Ecomuseo della Canapa**

### ASSAGGI DI CANAPA

*degustazione di prodotti a base di canapa al termine della visita al museo.*

*L'Ecomuseo di borgo San Bernardo propone visite guidate alla scoperta dell'ultimo "sentè" esistente sotto cui si lavoravano corde e cordami: produzione carmagnolese di grande rilievo, tanto che regalò alla città l'appellativo di "Impero della canapa". Dopo un approfondimento sul territorio, sulla coltivazione, diffusione e lavorazione della pianta, sarà possibile partecipare ad una degustazione di prodotti locali a base di canapa.*

**Costo € 5,00 Info e prenotazioni: 3338894508 - associazionemuseinsieme@gmail.com**



**Convegno**

**Sabato, 10 settembre 2022 - ore 17,00**

Biblioteca Comunale, Sala Solavaggione - Via Valobra, 102

# AGRICOLTURA, TERRITORIO E SOCIETÀ

- Territori, paesaggi e contesti della zona 11 Chierese-Carmagnolese della Città Metropolitana Torinese
- Piano strategico PAC 2023 - 2027: proposte per lo sviluppo rurale
- L'agricoltura di oggi tra sfide e opportunità

**Moderatrice: Marina Rissone**

## **SALUTI DI:**

Sindaco di Carmagnola,

Enrico Gennaro, presidente Accademia di Agricoltura di Torino

Ugo Baldi, presidente Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese

Assessore all'Agricoltura Città di Carmagnola

Domenico Tuninetti, presidente Consorzio del Peperone di Carmagnola

## **INTERVENTI DI:**

Giancarlo Cerutti - Agronomo

Gino Anchisi - Presidente Associazione Produttori dell'asparago di Santena e Terre del Pianalto

Federico Spanna - Accademico dell'Agricoltura di Torino

Annamaria Valsania - Regione Piemonte Programmazione, Coordinamento e sviluppo rurale e agricoltura sostenibile

**BENVENUTI ALLA 73ª FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA**

## **TRA MAGIA E GEOMETRIA** **La Pittura di Francesco Casorati,** **un percorso artistico indipendente**

Palazzo Lomellini  
Piazza Sant'Agostino, 17  
**dal 2 settembre**  
**al 13 novembre**

Mostra a cura di Elena Pontiggia  
Assessorato alla Cultura  
in collaborazione  
con l'Archivio Casorati  
ORARIO:

dal 2 all'11 settembre:  
dal lunedì al venerdì ore 20.30-23.00  
sabato e domenica ore 15.30-18.30 e 20.30-23.00  
dal 12 settembre al 13 novembre:  
giovedì e venerdì ore 15.30-18.30  
sabato e domenica ore 10.30-12.30 e 15.30-18.30



## **OUI SALUTEM HUMANI** **GENERIS IN LIGNO CRUCIS** **CONSTITUISTI**

Chiesa di San Giovanni Decollato  
Piazza Garavella

**dal 3 all' 11 settembre**

Inaugurazione sabato 3 settembre ore 16.00  
A cura della Confraternita di San Giovanni Decollato  
ORARIO Fiera



## **Omaggio** **ad ERNESTO PORTAS**

Saletta d'Arte Celeghini  
Via Valobra 141

**dal 3 al 24 settembre**

Inaugurazione sabato 3 settembre ore 17.00  
ORARIO: 9.00-12.30 / 15.00-19.00  
apertura serale Fiera 21.00-23.00  
chiuso il lunedì



## **NEL CUORE DI MARIA** **Cinque secoli di devozione**

Salone Chiesa San Filippo  
Piazza Manzoni

**dall' 1 al 25 settembre**

Esposizione temporanea dei quadri votivi  
ORARIO:  
dal 2 all'11 settembre: orario Fiera  
dal 12 al 25 settembre: sabato e domenica ore  
10.30-12.30 e 15.30-18.30  
giorni feriali su prenotazione per le scuole



## **180 ANNI** **LA NOSTRA STORIA** **I Vigili del Fuoco di Carmagnola** **dal 1842 ad oggi**

Municipio - Piazza Manzoni, 10  
**dal 2 all'11 settembre**  
Mostra fotografica dei volontari  
del distaccamento di Carmagnola  
ORARIO Fiera



## **MATERIALI** **SENZA LIMITI** **Personale** **di Giuseppe Migliore**

Chiesa San Rocco  
Via Valobra  
**dal 2 al 6 settembre**  
A cura del Comitato  
Riapriamo San Rocco  
ORARIO Fiera



## **COLLETTIVA DEL** **GRUPPO ZOE** **di Moncalieri**

Chiesa San Rocco  
Via Valobra  
**dal 7 al 11 settembre**  
A cura del Comitato  
Riapriamo  
San Rocco

ORARIO:  
7/10/11 settembre  
ore 11.00 - 20.00  
e 8/9 settembre  
ore 16.00 - 20.00



## **I LOVE PEPPER**

Installazione dedicata al Peperone  
*Viale alberato di Corso Sacchirone*  
Installazione fatta a mano con materiali di  
riciclo e con prodotti plastici che dopo la  
manifestazione potranno essere a loro volta riciclati  
A cura del Gruppo Informale **DONNE IN CITTÀ**



# Altri eventi...in Fiera

## Dal 2 all'11 settembre orario fiera LaPeperoneria Pic Nic Urbano

La sua cucina Piemontese si trasforma in una Trattoria a Cielo aperto anche con un'area green: Pic Nic Urbano, realizzata con materiali di recupero. Inoltre vendita di peperoni e prodotti del territorio. Novità Gastronomica, il nuovo Parlapà edizione 2022: l'Hamburger di Fassone certificato Coalvi e prosciutto cotto artigianale di Carmagnola impastati con una polvere di peperone autoctono disidratato.

**Domenica 4 settembre - Peperone Day**  
nel pomeriggio degustazioni con ricette a base di peperone dedicate al risparmio energetico.  
Presso Taverna Monviso - Largo Vittorio Veneto



## Dal 2 all'11 settembre ore 21.00 Stasera si Balla

Grande Show di Musica e Danza con la scuola di ballo **W la Danza Carmagnola** presso i Giardini Unità d'Italia e la scuola di ballo **Mambo Jambo Dance Carmagnola** presso il Villaggio del Territorio in Viale Garibaldi



## Sabato 3 settembre ore 18.00-21.00 Esibizione del Pizzaiolo Acrobatico STEFANO PAGANI

Presso lo stand della Ditta FERRAMENTA DONNA Srl posizionato in Via Silvio Pellico



## Sabato 3 settembre ore 18.00-23.00 ELIA TARANTINO

con le Telecamere di **PRIMANTENNA TV** riprenderà la manifestazione con messa in onda su **MOSAICO MODA** e **SAPORI** in TV



## Sabato 3 e 10 settembre - Domenica 4 e 11 settembre ore 11.00-12.30 e 15.00-17.00 Qualcosa in Comune

Il video-telling del Distretto del Cibo con Renata Cantamessa  
Video-diretta a cura di Radio Vida Network  
Stand Distretto del Cibo - Via Valobra



## Sabato 3 e 10 settembre - Domenica 4 e 11 settembre orario fiera

### Alla Scoperta dei Talenti

Laboratorio ludico/educativo rivolto a bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni scopri i tuoi talenti attraverso un percorso a tappe  
A cura del Centro Competenze di Carmagnola



**Domenica 4 settembre**  
**LORIS GALLO e ELISABETTA PIA**  
con le Telecamere di **SALUTI SALUTISSIMI**  
di **Telecupole Piemonte** in onda **8/9/10 settembre**



### Domenica 4 e 11 settembre ore 9.00-19.00

### MERCATO di CAMPAGNA AMICA

A cura di Coldiretti Torino  
Via Valobra / Piazza IV Martiri



### Lunedì 5 settembre ore 10.00-19.00 CHEF IN GREEN

Circuito nazionale di Golf con Chef provenienti da tutta Italia in una sfida a colpi di putt e di un contest ai fornelli  
Golf Club LA MARGHERITA



### Sabato 10 settembre ore 21.00 LADY CARMAGNOLA 2022

selezione valida per **LADY ITALIA**  
A cura di **Union Model Company**  
Giardini Unità d'Italia



### Sabato 10 e Domenica 11 settembre orario Fiera ESPOSIZIONE dei MEZZI STORICI

A cura del Distaccamento dei Vigili del Fuoco Volontari di Carmagnola - Piazza Manzoni



### Domenica 11 settembre ore 9.30 ESPOSIZIONE DI TRATTORI D'EPOCA

A cura del Gruppo Trattori d'Epoca di Carmagnola  
Via Gobetti, 11 ang. Piazza Italia



### Domenica 11 settembre ore 9.30 GRAN GIRO DELLE LANGHE

A cura del Team SF Gruppo  
Info e Prenotazioni:  
teamsfgroppo@gmail.com



# Settembre Carmagnolese

Sabato 17 settembre ore 21.00

Piazza Sant'Agostino

## **RIEVOCAZIONE STORICA**

**Nel Cuore di Maria - Cinque secoli di devozione**

Regia e Drammaturgia **Alessandro Avataneo**

In collaborazione con il **Gruppo Teatro Carmagnola**



Domenica 18 settembre ore 8.30

Area attrezzata per cani di Via Avv. Ferrero ang. Via S. F. di Sales

## **17ª PASSEGGIATA A 6 ZAMPE**

Percorso di 4 km, benedizione degli animali nel parco delle Suore di Sant'Anna

Rientro nell'area attrezzata alle ore 12.00 circa

A cura della Lega Anti Vivisezione di Carmagnola

Info: lav.carmagnola@lav.it - 3400062741



Domenica 18 settembre ore 9.00/17.00

Piazza IV Martiri - Corso Matteotti

## **CARMAMODEL**

### **2ª Borsa Scambio Modellismo**

Raduno Auto d'Epoca e Sportive - Esposizione di Accessori - Degustazione diffusa con Eccellenze Enogastronomiche di Carmagnola

A cura di Associazione Insieme20

Info prenotazioni: pomeriggio 3515711921-3402805140

Domenica 18 settembre ore 10.00/19.00

Via Bertini, 8

## **GIORNATA EUROPEA DELLA CULTURA EBRAICA**

Visita alla Sinagoga

Ingresso gratuito - non occorre prenotazione

Info: Artefacta - info@artefacta.it - 347.4891662

Domenica 18 settembre ore 15.00/19.30

Vie e piazze cittadine

## **FESTA DELLO SPORT**

Pomeriggio di prove per tutti delle discipline sportive del territorio

A cura dell'Assessorato allo Sport

Info: Ufficio Sport - sport@comune.carmagnola.to.it - 0119724221

Domenica 25 settembre

## **GIORNATA DELL'AMICIZIA fra Disabili e Motociclisti**

### **I Memorial Piero Gaude**

Piazza IV Martiri

A cura dell'Associazione Due Ruote in Libertà

e dell'Associazione Fa.Vol.Ha

Info: 3332664889

Domenica 2 ottobre ore 14.30 - 17.30

## **TOUR E CONCERTO SILENZIOSO AL BOSCO DEL GERBASSO DI CARMAGNOLA**

Info e prenotazioni: www.gerbasso.eventbrite.it



**BENVENUTI ALLA 73ª 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 lisce. 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 riponeteli 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

### Peperoni arrostiti ripieni con tonno

#### INGREDIENTI

2 peperoni rossi, 2 peperoni gialli, 2 tonno in olio di oliva, sgocciolato, 2 cucchiaini di EVO, 2 filetti di alici tritate, 1 cucchiaino di capperi tritati, 1 cucchiaino di aceto di mele, 1 cucchiaino di senape, 2 cucchiaini di maionese, 1 mazzetto di prezzemolo fresco, q.b. sale marino e pepe nero appena macinato



#### LAVORAZIONE

Arrostire i peperoni su un tegame in ghisa o in forno su carta da forno aggiungendo un pugno di sale grosso, girare i peperoni fino a quando le loro pelli sono rugose dappertutto e leggermente carbonizzate, metti i peperoni anneriti in un sacchetto di carta o su un piatto coperto con una ciotola, fare raffreddare i peperoni e spellarli, tagliare il peperone longitudinalmente in tre strisce e rimuovere lo stelo, il nucleo e i semi. Tagliare la parte superiore e inferiore per uniformare il peperone e stenderlo su una superficie di lavoro. Usare un coltello per raschiare la pelle o i semi rimasti, mettere il tonno in una ciotola e romperlo in pezzi molto piccoli. Aggiungere olio EVO, acciuga, capperi, prezzemolo, aceto, maionese e senape nella ciotola e mescola bene con il tonno fino ad ottenere un impasto non molto cremoso, aggiungere a piacere sale e pepe. Appoggiare la striscia di peperone con l'interno rivolto verso l'alto e mettere un cucchiaino di ripieno di tonno a un'estremità. Arrotolare la striscia di peperone molto stretta, mettere i peperoni su un piatto da portata. Condire con olio EVO e

cospargere il prezzemolo tritato uniformemente sugli involtini. Servire leggermente freddo o a temperatura ambiente. Ricetta tratta da: [www.lorointavola.it](http://www.lorointavola.it)

### Spiedini freddi con peperoni

#### INGREDIENTI

6 peperoni 3 gialli + 3 rossi, 250 g ricotta light, 100 g rucola sale q.b., pepe q.b

#### LAVORAZIONE

Lavate i peperoni e fateli cuocere a vapore per 30 minuti, spellate i peperoni e tagliateli a strisce e metteteli da parte. Preparate la farcia mescolando in una ciotola la ricotta con la rucola spezzettata, salate e pepate. Infine mettetevi un poco di farcia in ogni striscia, arrotolate e fate gli spiedini mettendo 5 rotolini per ogni spiedino Ricetta tratta da: [www.semplicementelight.com](http://www.semplicementelight.com)



### Bocconcini al salmone e gelato al peperone

#### INGREDIENTI

Per il gelato gastronomico al peperone  
500 ml di Latte intero, 200 ml di Panna fresca liquida, 120 gr di Zucchero, 150 gr di Peperoni rossi (già puliti e arrostiti)  
Per i bocconcini,  
250 gr di Salmone affumicato, 18 Panini semi-dolci, Germogli di barbabietola (o di pisello)



## LAVORAZIONE

Lavate e asciugate i peperoni, appoggiateli su una teglia rivestita di carta forno e cuoceteli a 200° per venti minuti circa. La superficie deve essere ben abbrustolita ma l'interno ancora ben sodo. Appena sono pronti, aiutandovi con una pinza, mettete i peperoni in un sacchetto di plastica per alimenti e chiudetelo bene. Aspettate che si raffreddino. A questo punto potete togliere la pelle facilmente. Togliete il picciolo verde, tutti i semi e i filamenti bianchi. Pesate la quantità che vi serve e trasferitela nel boccale del mixer ad immersione. Frullate bene fino a ottenere una purea liscia. Versate il latte in una casseruola aggiungete lo zucchero e sciogliete quest'ultimo a fuoco dolce. Lasciate intiepidire, aggiungete la panna e la purea di peperone rosso. Mescolate con cura e trasferite in frigorifero per almeno due ore. La base del gelato deve essere ben fredda per poter essere lavorata nella gelatiera. Azionate la gelatiera e versate il composto all'interno. Lasciate che si formi il gelato. Versate il gelato al peperone in una vaschetta e trasferitelo in congelatore per circa un'ora. A questo punto il gelato al peperone è pronto per essere servito. Tagliate i panini semi-dolci in due, adagiatevi una fetta di salmone affumicato e sopra una pallina di gelato al peperone. Finite con alcuni germogli di barbabietola dal vivace colore viola e chiudete il bocconcino. Servite immediatamente con un fresco calice di vino bianco.

Ricetta tratta da: [www.giallozafferano.it](http://www.giallozafferano.it)

## Hummus di ceci e peperoni arrostiti

### INGREDIENTI

240 g ceci in scatola, 1 peperone rosso arrostito, 70 g tahina, 50 g olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini cumino in polvere ½ spicchio d'aglio, 1 succo di limone, q.b. sale

### LAVORAZIONE

Lavate il peperone, asciugatelo e arrostitelo nella modalità che preferite, deve bruciarsi molto bene fuori quindi rigiratelo



bene su tutti i lati, poi mettetelo in un sacchetto di carta chiuso, lasciatelo una decina di minuti, quindi toglietelo fuori e spellatelo. Apritelo a metà ed eliminate tutti i semi e le parti bianche, quindi lasciatelo raffreddare, e raccoglietelo in un recipiente. Versate l'acqua di cottura dei ceci e metteteli in un colino, quindi sciacquateli abbondantemente e aggiungeteli al peperone assieme all'olio e al succo di limone. Con un frullino a immersione, dovrete creare una crema liscia e morbida. Aggiungete anche la tahina, il sale e il cumino e azionate nuovamente le lame aggiungendo se necessario ulteriore olio o, se preferite non esagerare, un goccino d'acqua.

L'hummus di ceci e peperoni arrostiti si conserva in frigorifero ben coperto per 3-4 giorni, ma aggiungete dell'olio sulla superficie per evitare che si annerisca.

Ricetta tratta da: [www.lapaginadelgoloso.it](http://www.lapaginadelgoloso.it)

## Torta rustica yogurt, peperoni e zucchine

### INGREDIENTI

1 cipolla, 2 uova, 40 g di mozzarella per pizza, 1 zuccina, 1 peperone, 35 g di parmigiano, 1 pasta sfoglia, 1 cucchiaio di yogurt, Olio extravergine d'oliva q.b., Pangrattato q.b., Sale e pepe q.b.



### LAVORAZIONE

Lavate il peperone e tagliatelo a listarelle, quindi sminuzzate una cipolla e lasciate appassire in padella con un filo di olio. Aggiungete prima le listarelle di peperone e dopo qualche minuto la zuccina tagliata a cubetti. Aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per 5 minuti. Nel frattempo, stendete la pasta sfoglia direttamente in teglia, bucherellate il fondo e spolverate di pangrattato. Quando le verdure saranno pronte, lasciatele raffreddare quindi versatele in una boule insieme alla mozzarella, le uova, il parmigiano e lo yogurt. Aiutandovi con una

forchetta amalgamate bene e delicatamente gli ingredienti. Ripiegate verso l'interno i bordi della pasta sfoglia e spennellateli con il tuorlo di un uovo. Sulla superficie spolverate con altra mozzarella per pizza e fate cuocere in forno a 190° per 20 minuti. La torta rustica è buona da mangiare sia ben calda ma anche da fredda.

Ricetta tratta da: [www.checucino.it](http://www.checucino.it)

## Crêpes con crema di peperoni

### INGREDIENTI

250g di farina, 35 g di Burro, 400 ml di latte a temperatura ambiente, 4 peperoni rossi, 150 g di Brie, Olio extravergine di oliva q.b., Erbe aromatiche miste q.b., Sale q.b.



### LAVORAZIONE

Cominciate lavando i peperoni, privateli dei semi e dalle pellicine bianche al loro interno e tagliateli in pezzi.

Prendete una pentola, riempietela con abbondante acqua salata e tuffateci i peperoni.

Portate a bollire e cuocete per 10 minuti.

Passato il tempo scolate e lasciate i peperoni a raffreddare. In una ciotola mettete le uova con un pizzico di sale.

Aggiungete la farina setacciandola direttamente sulle uova e con l'aiuto di una frusta amalgamate bene tutti gli ingredienti. Aggiungete il latte versandolo a filo, poco alla volta; continuate a mescolare e aggiungete il Burro che avrete precedentemente sciolto, e amalgamate anche questo ingrediente fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea. Lasciate riposare qualche minuto la pastella. Riprendete i peperoni e metteteli in un mixer insieme ad un po' di olio, al Brie e alle erbe aromatiche: frullate il tutto fino ad ottenere una crema di media densità. Scaldete una padella antiaderente. Con un mestolo prendete un po' di

composto delle crêpes e versatelo al centro della padella facendola roteare per coprire tutto il fondo.

Cuocete la crêpes per circa 2 minuti, poi girate con l'aiuto di una spatola e cuocete un altro minuto.

Ripetete questo procedimento fino alla fine del composto. Quando avrete terminato di cuocere tutte le crêpes, prendetele una ad una e farcitele con qualche cucchiaino di crema di peperoni.

Chiudete a portafoglio e disponetele in un piatto.

Ricetta tratta da: [www.presidentformaggi.it](http://www.presidentformaggi.it)

## Bigné alla crema di peperoni

### INGREDIENTI

25 g Burro, 30 g Farina, 50 ml Acqua, 1 Uova, 3 g Zucchero, Q.b. Sale, 2 Peperoni rossi, 100 g Ricotta, Q.b. Pepe, 2 Mazzetti di prezzemolo



### LAVORAZIONE

Per prima cosa occorre preparare la pasta choux. Tagliate il burro a pezzetti e mettetelo in un tegame con acqua, zucchero e sale e portate a bollire. Ora spostate dal fuoco e aggiungete la farina setacciata mescolate e fare addensare. Rimettete sul fuoco e mescolate energicamente. Togliete nuovamente dal fuoco, fate raffreddare e unite l'uovo. Il composto finale dovrà essere liscio ed omogeneo. Potete ora riempire la sac-a-poche e formare i bigné su una teglia foderata con carta forno. Cuocete in forno preriscaldato a 220 °C per 15 minuti, dopodiché abbassate la temperatura a 190 °C e continuate la cottura per altri 10 minuti., e fate raffreddare. Nel frattempo potete dedicarvi alla salsa per il ripieno. Passate

i peperoni in forno per una trentina di minuti, spelateli e frullateli con spezie, erbe e amalgamate la ricotta. Tenete da parte un po' di peperoni frullati da usare come glassa. Farcite i bignè.

Ricetta tratta da: [www.saporinviaggio.it](http://www.saporinviaggio.it)

## Pasta Fresca Integrale con Peperoni

### INGREDIENTI

120 g di pasta fresca integrale, 400 g di peperoni, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 presa di sale, q.b. di pepe, 1 cucchiaino di paprica dolce, 30 g di Formaggio grana grattugiato, 1 ciuffo di prezzemolo



### LAVORAZIONE

Mondare i peperoni: lavarli in acqua fredda, tagliarli a metà ed eliminare il picciolo, i filamenti ed i semi interni. Tagliare i peperoni puliti a fiammifero. Per aumentare la digeribilità dei peperoni, si consiglia di lasciarli in ammollo in una soluzione di acqua fredda e sale per almeno 20 minuti. Sgocciolare i peperoni dall'acqua di ammollo, sciacquarli in acqua corrente e farli saltare in padella con un filo d'olio, sale, pepe e paprica dolce. Procedere la cottura per una decina di minuti. Nel frattempo, portare ad ebollizione l'acqua, aggiustare di sale e tuffarvi la pasta fresca integrale. Far cuocere per 5 minuti o più, in base allo spessore della pasta. Se necessario, versare un goccio

d'olio nell'acqua di cottura per evitare che la pasta si appiccichi. Prima del termine della cottura, rimuovere la pasta dall'acqua con la schiumarola e terminare la cottura nella padella del sugo dei peperoni. Aggiungere infine il prezzemolo tritato e servire con un'abbondante grattugiata di formaggio grana. Servire la pasta fumante.

Ricetta tratta da: [www.my-personaltrainer.it](http://www.my-personaltrainer.it)

## Peperoni al cioccolato

### INGREDIENTI

6 Peperoni dolci, 75 g Cioccolato fondente, 1 Cucchiaino burro di cacao micronizzato, q.b. Farina di cocco, 1 cucchiaino di Pistacchi



### LAVORAZIONE

Lavate ed asciugate i peperoni lasciandoli interi. Pestate nel mortaio i pistacchi. Spezzettate il cioccolato e mettetelo in un pentolino unendo il burro di cacao. Sciogliete a bagno maria mescolando con un cucchiaino di legno a fuoco basso. Ricoprite fino a metà i peperoni col cioccolato fuso e ricopritene alcuni con la granella di pistacchio e altri con il cocco rapè (farina di cocco). Fate raffreddare su di una gratella. Impiattate in un piatto lungo bianco e decorate con altro cioccolato fuso.

Ricetta tratta da: [www.vegmenu.net](http://www.vegmenu.net)

## Zuppa di peperoni con crostini al parmigiano

### INGREDIENTI

1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 650 g. di peperoni rossi, 2 cucchiaini d'olio d'oliva, 1 l. di brodo di verdura, 100 g. di pane, ad es. baguette, 4 rametti di timo, 50 g. di parmigiano grattugiato, sale, pepe



### LAVORAZIONE

Trita grossolanamente la cipolla e l'aglio. Dimezza i peperoni, privali dei semi e tagliali a pezzi. Rosola leggermente il tutto a fuoco medio nell'olio per ca. 10 minuti. Aggiungi il brodo e fai sobbollire per ca. 30 minuti. Nel frattempo, spezzetta il pane e doralo in una padella senza olio. Unisci le foglioline di timo e continua brevemente a rosolare. Aggiungi il parmigiano e mescola bene, finché il formaggio non si è sciolto. Togli la padella dal fuoco. Frulla finemente la zuppa con il frullatore a immersione e continua la cottura, finché non s'addensa e diventa cremosa. Insaporisci con sale e pepe. Servi con i crostini e, a piacimento, con un filo d'olio d'oliva.

Ricetta tratta da: [www.migusto.migros.ch](http://www.migusto.migros.ch)

## Gnocchi ai peperoni in crema bianca alla salvia

### INGREDIENTI

400 gr peperoni rossi e gialli, 250 gr farina, 1 uovo, 1 cipolla media, 50 gr Parmigiano Reggiano grattugiato, olio d'oliva extra vergine, 80 gr burro, 200 ml latte, 2 cucchiaini salvia secca in polvere, noce moscata, pepe, sale



### LAVORAZIONE

Per prima cosa lavate bene i peperoni, eliminate i filamenti ed i semi interni, quindi tagliateli a pezzetti e tritate la cipolla quanto più sottilmente possibile. In un tegame fate scaldare l'olio, soffriggetevi la cipolla fino a quando non sarà appassita ed unite i peperoni. Lasciate stufare a fuoco lento per 20 minuti aggiungendo qualche cucchiaino di acqua se occorre. Aggiustate di sale. A fine cottura, alzate la fiamma e lasciateli sul fuoco fino a quando saranno completamente asciutti. Toglieteli dal fuoco, lasciateli raffreddare e frullate il tutto nel mixer in maniera da ottenere una purea abbastanza liscia ed omogenea. Sulla spianatoia fate la classica fontana con la farina, aggiungete il frullato di peperoni, l'uovo, un po' di sale ed un pizzico di noce moscata grattugiata. Lavorate il tutto in modo da ricavare un impasto uniforme. Ricavate dall'impasto dei pezzi, stirateli con le mani in modo da formare dei cordoni grossi un dito e tagliateli a gnocchetti. In una padella abbastanza larga fate fondere il burro, aggiungete i due

cucchiaini di farina e preparate un roux, poi aggiungete il latte appena scaldato e quando la salsa sarà addensata leggermente unite la salvia in polvere. Continuate a mescolare ancora per qualche minuto, quindi spegnete il fuoco. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata e scolateli con una schiumarola non appena vengono a galla. Tuffateli nella padella con la crema bianca alla salvia, fateli saltare qualche minuto mescolando bene, ed impiattate. Serviteli immediatamente.

Ricetta tratta da: [www.ilgiornaledelcibo.it](http://www.ilgiornaledelcibo.it)

## Frittelle ai peperoni

### INGREDIENTI

Per la cottura del peperone

peperone rosso (uno medio grande), olio extravergine d'oliva (un filo), sale fino (un pizzico),

Per la pastella

200 g. acqua frizzante fredda (circa), 200 g. farina 00, sale fino (un pizzicotto), pepe nero (una spolverata), zucchero (un cucchiaino), 2 cucchiaini parmigiano grattugiato, 2 ciuffi prezzemolo fresco, lievito istantaneo per preparazioni salate (un cucchiaino)

Per la frittura

1 l. olio di arachide



### LAVORAZIONE

Per prima cosa insaporisci il peperone, così da far venire le frittelle ancora più gustose. Lavalo, asciugalo e privalo del picciolo, dividilo a metà nel senso della lunghezza ed elimina i semi con i filamenti bianchi. Ora che il peperone è

ben pulito, affettalo a dadini piccoli, e fallo cuocere in padella con un filo d'olio extra vergine e un pizzicotto di sale. Non farlo diventare troppo morbido e sfatto, e nemmeno farlo restare troppo croccante, il giusto! Spegni e lascia da parte.

Prepara la pastella: versa la farina 00 in una scodella capiente, aggiungi un cucchiaino di zucchero, un pizzicotto di sale fino e il lievito in polvere per salati, mescola e inizia a versare a filo l'acqua frizzante freddissima di frigorifero, che aiuterà la lievitazione ottenendo una frittura meravigliosa. Man mano che unisci l'acqua frizzante mescola con una forchetta o una frusta a mano, considera che deve venire una pastella cremosa e non liquida. Versa l'acqua poco alla volta anche se le dosi che ti ho dato sono giuste, da farina a farina potrebbe cambiare il grado di assorbimento, e poi versandola lentamente eviterai i grumi. Una volta ottenuta una pastella cremosa, unisci il parmigiano grattugiato, il pepe nero e mescola bene, dopodiché aggiungi anche il prezzemolo tagliato fino e il peperone cotto a cubetti. Mescola il tutto. Versa l'olio di arachide in una casseruola stretta dai bordi alti, l'olio per la frittura deve sempre essere profondo. Appena l'olio sarà ben caldo (immergi la punta di uno stecchino per verificare se frigge), immergi le frittelle prendendo semplicemente l'impasto con un cucchiaino e versandolo nell'olio. Aiutati con due cucchiaini: con uno prendi l'impasto e con l'altro lo fai scivolare giù nell'olio, vedrai come si gonfieranno subito in pochi secondi! Non mettere troppe frittelle insieme a friggere, altrimenti si abbassa la temperatura dell'olio. Appena le frittelle ai peperoni prendono colore diventando dorate, scolale su carta assorbente e continua a friggere le altre, terminando tutta la pastella. Servi subito le tue frittelle ai peperoni ben calde, magari con una bella birra fresca!

Ricetta tratta da: [www.giallozafferano.it](http://www.giallozafferano.it)

*Buon  
Appetito!*



*Arrivederci*

alla

**74<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE  
del PEPERONE  
di CARMAGNOLA**

**1-10 Settembre 2023**

## IN COLLABORAZIONE CON



## PARTNER



## MEDIA PARTNER



## MAIN SPONSOR



## GOLD SPONSOR



## SPONSOR



## ORARIO FIERA

Lunedì - Venerdì ore 18 - 24  
Sabato e Domenica ore 10 - 24

### La Via del Commercio

dal Lunedì al Venerdì apre alle ore 16

## 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

[www.comune.carmagnola.to.it](http://www.comune.carmagnola.to.it)

e-mail: [cultura@comune.carmagnola.to.it](mailto:cultura@comune.carmagnola.to.it)

## CENTRO COMPETENZE CARMAGNOLA

Viale Garibaldi, 29 - Tel. 011/9710196

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

TOTEM EVENTI - Tel. 0185 598427 [info@totemeventi.it](mailto:info@totemeventi.it)

[www.totemeventi.it](http://www.totemeventi.it)

# DiFFeRenZiaMOcè!

La Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola 2022

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 73ª Fiera Nazionale del Peperone nasce da un'idea grafica del Politecnico di Torino

Staff organizzativo: Assessorato Manifestazioni

Sola Lorenzo, Becchio Silvana, Bove Loredana, Bortolotti Paola, Capello Silvio,

Demarchi Stefano, Demichelis Claudia, Oggero Giusy, Piga Luigi,

Ricerca espositori e allestimento stand a cura della ditta Totem di Chiavari

L'evento avrà luogo nel rispetto delle norme sanitarie, in materia di prevenzione della pandemia per Covid in vigore al momento della manifestazione.