



In PIEMONTE fino a fine Settembre

Dal 6 al 7 settembre 2014

Viva la sagra del po po po po po pomodoro

Sagra del pomodoro

Cambiano (TO)

Chi crede che i **pomodori** siano una prerogativa del sud Italia, dovrà ricredersi: anche **Cambiano e dintorni, in provincia di Torino**, ci regalano una produzione tutta particolare **per gusto e forma**.

I terreni argillosi della zona sono una culla perfetta per il tipico **pomodoro costoluto**, chiamato così per... Beh, è facile, la forma a costole, che a dispetto del nome ha a che fare con allettanti rotondità.

Da non perdere **la cena del pomodoro**, naturalmente, ma anche l'esposizione di frutta e fiori di stagione. E poi musica e danza, spettacoli di falconeria e rievocazioni storiche, degustazioni e mercato dell'artigianato... Quante cose ci stanno in un weekend?!

E SAPEVATE CHE...?

La coltivazione del pomodoro, nella **Cambiano** di qualche decennio fa, prevedeva metodiche diverse da quelle attuali: l'ortaggio era lasciato maturare sulla pianta, poco irrigato e concimato con prodotti organici e chimici.

Il raccolto veniva effettuato tre o quattro volte al mese tra maggio e ottobre, sistemato in cestoni, e portato direttamente in uno stabilimento adibito alla trasformazione del pomodoro, che rimase attivo fino al 1940.

Quante conserve ci siamo persi, in questi anni...

Chi crede che i **pomodori** siano una prerogativa del sud Italia, dovrà ricredersi: anche **Cambiano e dintorni, in provincia di Torino**, ci regalano una produzione tutta particolare **per gusto e forma**.

I terreni argillosi della zona sono una culla perfetta per il tipico **pomodoro costoluto**, chiamato così per... Beh, è facile, la forma a costole, che a dispetto del nome ha a che fare con allettanti rotondità.

Da non perdere **la cena del pomodoro**, naturalmente, ma anche l'esposizione di frutta e fiori di stagione. E poi musica e danza, spettacoli di falconeria e

rievocazioni storiche, degustazioni e mercato dell'artigianato... Quante cose ci stanno in un weekend?!

Dal 23 al 31 agosto 2014

Alla Cortemilia di sua maestà Nocciola!

Sagra della nocciola

Cortemilia (CN)

Siete pronti a entrare nel regno della bontà messeri Sagronauti? Sellate i vostri fidi destrierie dirigetevi in direzione **Sagra della nocciola di Cortemilia**.

Tranquilli sul vostro cammino non proverà a fermarvi nessun strampalato mago in vena di malvagità. Sì, perché la bontà eccezionale di sua maestà **la Nocciola Piemonte IGP** non ha rivali in tutto il reame.

E sarà proprio lei ad accogliervi in tutte le sue declinazioni, nella splendida cornice di questo piccolo **borgo piemontese immerso nelle langhe**.

Da oltre 50 anni la capitale mondiale della nocciola infatti accoglie turisti e ghiottoni di ogni dove, festeggiando il suo frutto principe dalle proprietà organolettiche uniche e apprezzate in tutto il mondo.

Ben 7 giorni di festa e oltre 100 appuntamenti di ogni tipo per carpirne i segreti e degustarne il gusto intenso in mille e inaspettate ricette.

Dai classici utilizzati nei dolci dal gusto unico, alle note più inusuali come **l'arrosto di vitello e nocciole, o il tonno e il branzino con crema di nocciole**.

E ancora concerti gastronomici, sfilate folcloristiche, serate medievali, balli occitani e tantissime altre iniziative.

E SAPEVATE CHE...?

Nella cultura contadina l'albero delle nocciole, il nocciolo, è sempre stato considerato un albero dalle proprietà magiche.

Per esempio un raccolto abbondante era segno di fertilità per la famiglia che lo possedeva.

E secondo alcune leggende le bacchette del raddomante erano forgiate da **legno di nocciolo**.

Dal 29 agosto al 7 settembre 2014

Il peperone che veniva dal mare!

Sagra del peperone

Carmagnola (TO)

Qual è il misterioso legame che unisce **Genova, Barcellona e Carmagnola**? Quale arcano mistero si reca dietro il triangolo rosso? Vi serve un aiutino? La risposta giusta è **il Peperone!** Con calma ora ci arriviamo.

Questo saporito ortaggio oramai d'uso comune non è sempre stato parte integrante della nostra cucina, ma venne introdotto in Europa dopo la scoperta dell'America di Cristoforo Colombo. Ecco svelato il mistero, ma quello che non tutti sanno è che **la migliore sagra del Peperone si tiene a Carmagnola in provincia di Torino.**

Dal 31 agosto al 9 settembre 2012 la splendida città piemontese celebra **il Re Peperone** in tutto il suo splendore. Da anni **la Sagra** è diventata un punto di riferimento locale e nazionale per **gli appassionati di enogastronomia**, in grado di richiamare migliaia di visitatori ogni anno.

Grazie soprattutto all'ausilio di centinaia di **volontari Carmagnola** apre le sue porte al pubblico offrendo un festival di sapori senza eguali. Mercati a cielo aperto, buona musica, laboratori e degustazioni enogastronomiche, manifestazioni di teatro e danza, eventi culturali come serate letterarie, mostre, rassegne commerciali, eventi sportivi, iniziative solidali e chi più ne ha, più ne metta.

Gialli, Rossi, Verdi, in un tripudio di colori **le quattro varietà di Peperoni locali (il bragheis, il lung, la Trottola e il Tumaticot)** diventano l'occasione per trascinare un **intero borgo in festa**. Tra uno stand e l'altro potrete rifocillarvi con il pregiato vino locale e le numerose ricette a base del re della sagra: s'inizia con l'immane **peperonata**, passando per il tradizionale **pane al peperone**, per concludere con una leccornia per i più impavidi, la **bagna caöda su peperone**.

Non lasciatevi intimidire dalle ricette a prova di bomba, l'unica esplosione che sentirete sarà quella di buon gusto che proveranno le vostre papille.

E SAPEVATE CHE...?

Il nome scientifico del peperone è **Capsicum annum**, che ai più esperti riporta in mente subito la famiglia di un altro alimento dal nome abbastanza simile ma ben più piccante: **il peperoncino!**

Infatti, i due ortaggi appartengono alla stessa famiglia e contengono anche il medesimo alcaloide che **dà ai peperoni quel sapore e profumo intenso**, anche se in quantità assai differenti: **la capsicina.**

Il grado di capsicina viene misurato attraverso una particolare scala chiamata **Scala di Scoville, i peperoni dolci da insalata** per esempio ne contengono circa 500 unità contro le 300.000 unità del peperoncino più piccante al mondo.

14 settembre 2014

Fuma lon ca puma, mangiuma lon ca fuma

Fuma lon ca puma, mangiuma lon ca fuma

San Biagio di Mondovì (CN)

Ripete tutti in coro la formula magica del buongusto e vi ritroverete come per magia alla manifestazione **Fuma lon ca puma, mangiuma lon ca fuma a San Biagio di Mondovì**.

Ok, forse dovrete prendere la macchina per arrivarci ma vi assicuriamo che ne varrà la pena. Perché in questo antico **borgo del cuneese** si omaggiano le **antichi tradizioni e i genuini prodotti della campagna, coltivati e lavorati nel piccolo centro**.

Preparatevi dunque per un itinerario del gusto dalle bontà senza pari. Ad accogliervi troverete dei veri e propri **percorsi enogastronomici** che vi condurranno tra le **migliori specialità locali**, i piatti della tradizione e una vasta selezione dei migliori prodotti tipici.

Lasciatevi condurre dal **caratteristico trenino lungo sentieri di sapori inesplorati**, o dal **tradizionale calesse** verso la riscoperta di antichi gesti e profumi come quello del **pane appena uscito dal forno**.

I più sportivi invece non potranno rinunciare a una **passeggiata in bicicletta** in una cornice mozzafiato tra le verdi colline e i boschi, i più folcloristici potranno farlo in groppa a un asino e i più arditi potranno ammirare tali bellezze dal bordo di un **aereo ultraleggero o in mongolfiera in uno dei tanti voli panoramici previsti**.

I più ghiottoni potranno fermarsi ad ogni tappa e gioire delle specialità tipiche come la **trota del Pesio affumicata, la cruda di San Biagio al naturale**, trippe e fagioli, salumi, formaggi assortiti sanbiagesi e l'ottimo vino locale.

Insomma a **San Biagio** ce n'è davvero tutti i gusti, basta solo ricordarsi la formula magica: **fuma lon ca puma, mangiuma lon ca fuma**.

E SAPEVATE CHE...?

La manifestazione **fuma lon ca puma, mangiuma lon ca fuma** è diventata famosa nel tempo per i suoi peculiari itinerari del gusto lungo diverse zone del borgo.

Questa particolarità si deve al fatto che **San Biagio, piccola frazione di Mondovì**, per tradizione è sempre stata costituita da piccoli nuclei di insediamento abitativo e commerciale distanti tra loro.

Domenica 15 settembre

D'Orta e dorata

Sagra Settembrina del Lago d'Orta

Gozzano (NO)

Per la **Sagra Settembrina di Gozzano il lago d'Orta** si tira a lucido e mette in mostra tutti i suoi tesori.

Non è una sagra in mezzo a un qualsiasi giardino o piazzetta. **Gozzano, il comune sul lago che ospita l'evento**, apre le porte e le sale dei suoi **palazzi più belli** mettendo a disposizione dei Sagronauti le sue **migliori attrazioni**.

I cortili nobiliari si riempiranno di mostre ed esposizioni, le sale più eleganti ospiteranno concerti e performance artistiche, mentre **nelle vie del borgo potrete ammirare in tutto il loro splendore i costumi della tradizione**.

Il tono della Sagra non perderà di eleganza neanche nella sua parte più mangereccia. Tra gli angoli suggestivi di **Gozzano oltre 30 punti** saranno **dedicati alla degustazione di tutte le prelibatezze del territorio novarese**.

Salumi, i dolci, i tanti mieli e i tantissimi vini, dai rossi fortissimi fino ai bianchi più sofisticati, solo per citarne alcune.

Ma cari Sagronauti questa è una sagra elegante, da fare quasi in carrozza, anzi in **trenino**, quello che vi porterà su fino al **Castello di Gozzano** per provare i **piatti più tradizionali come la búsôca, il tapulón, la pulenta dal murnée, lo strachin e il mascarpa**.

Con un bicchiere di buon vino bianco in mano dopo una serata passata tra palazzi e cortili dall'alto del **Castello di Gozzano**, guardando le lucine sul vicino lago vi chiederete ma la Sagra Settembrina è d'Orta o dorata?

E SAPEVATE CHE...?

All'acquisto del biglietto della **Sagra Settembrina** con una piccola maggiorazione in più potrete **fare un giro in barca nel Lago**.

Visitare la piccola isola di San Giulio e il bellissimo borgo di Orata con la sua riserva Naturale. Si parte dal Pella e si torna con la pelle d'oca.

Domenica 15 settembre

Frutti e buoi dei paesi tuoi!

Frutti e buoi dei paesi tuoi

Frascaro (AL)

Ok, forse il proverbio non era proprio così, ma questa nuova versione esprime in pieno l'anima della manifestazione **Frutti e buoi dei Paesi tuoi di Frascaro**.

Una giornata intera dedicata alla **natura e alla riscoperta della campagna**, ma anche una grande **mostra mercato di piante, animali, cibi rari e tradizionali**.

Quindi cari Sagronauti **dall'animo e il pollice verde** preparate la vostra tenuta da **campagnoli DOC** e in marcia.

Al vostro arrivo troverete il paradiso degli allevatori: **esposizione di galline, anatre, oche, conigli, asini, buoi** e tantissimi altri animali da cortile.

E ancora **vivaisti specializzati** in piante da frutto, ortaggi, fiori antichi e rari. Mercatini con esposizione, **degustazione e vendita di cibi e prodotti tipici**.

I ghiottoni più incalliti non disperino perché oltre che da vedere tutte queste prelibatezze saranno anche da mangiare, grazie ai **tantissimi menù ricchi di prodotti tipici e specialità locali** preparati dalle abili mani dei **ristoratori locali**.

Non indugiate oltre e lasciate i vostri abiti da cittadini modello per riscoprire o far scoprire ai vostri piccini le gioie della natura e della campagna! In fondo si tratta solo di una giornata.

E SAPEVATE CHE...?

L'origine del toponimo dello splendido **borgo di Frascara** è presto svelata.

L'ipotesi più probabile fa discendere il nome dal termine di **frasca**.

Pare infatti che **il primo insediamento fu fondato proprio nelle vicinanze del bosco di Cerretta o Cerveta**. O come alcuni, studiosi sostengono, che fu addirittura costruito all'interno del bosco.

Domenica 22 settembre

Una montagna di Viti!

MonferVINUM – Enotrekking in Monferrato

Frassinello Monferrato (AL)

*Lasciate pure il vostro cacciavite a casa, al suo posto armatevi di piccozza e scarponi da trekking, si parte per l'esplorazione del gusto a **MonferVinum – Enotrekking in Monferrato**.*

Questa particolare iniziativa nel suo genere prevede infatti un **percorso tra i vigneti locali**, piacevoli **incontri in cantina con i produttori** e **tantissime degustazioni** dei **migliori vini monferrini**.

I più pelandroni non si disperino ancora prima di partire perché i percorsi sono facili e fruibili da tutti per godere in tranquillità delle **bellezze del paesaggio** e della **bontà delle eccellenze vitivinicole** di questo suggestivo **borgo piemontese**.

Nella splendida cornice dominata dal **Castello Sacchi Nemours** per la gioia dei più attenti alle tradizioni si potranno anche visitare tantissimi **Infernot**, caratteristiche opere d'ingegno contadino costruite con passione da generazioni di contadini.

Cercate solo di andarci piano con le degustazioni all'ennesimo proisit gli scarponi da trekking potrebbero diventare parecchio pesanti in un colpo solo!

E SAPEVATE CHE...?

Gli Infernot sono delle **caratteristiche grotte scavate nella pietra** a diversi metri sotto terra.

*Per via di questa caratteristica **la temperatura al loro interno è quasi sempre costante**, il che le rende **particolarmente indicate come ambiente in cui far riposare il vino**.*

Nel 2009 gli **Infernot** di Frassinello Monferrato, per il loro grande **legame con la tradizione e il mondo contadino** hanno ottenuto **il marchio DeCo**: denominazione comunale.