



Città di Carmagnola

CON IL PATROCINIO DI



PARTNER



74^a FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA



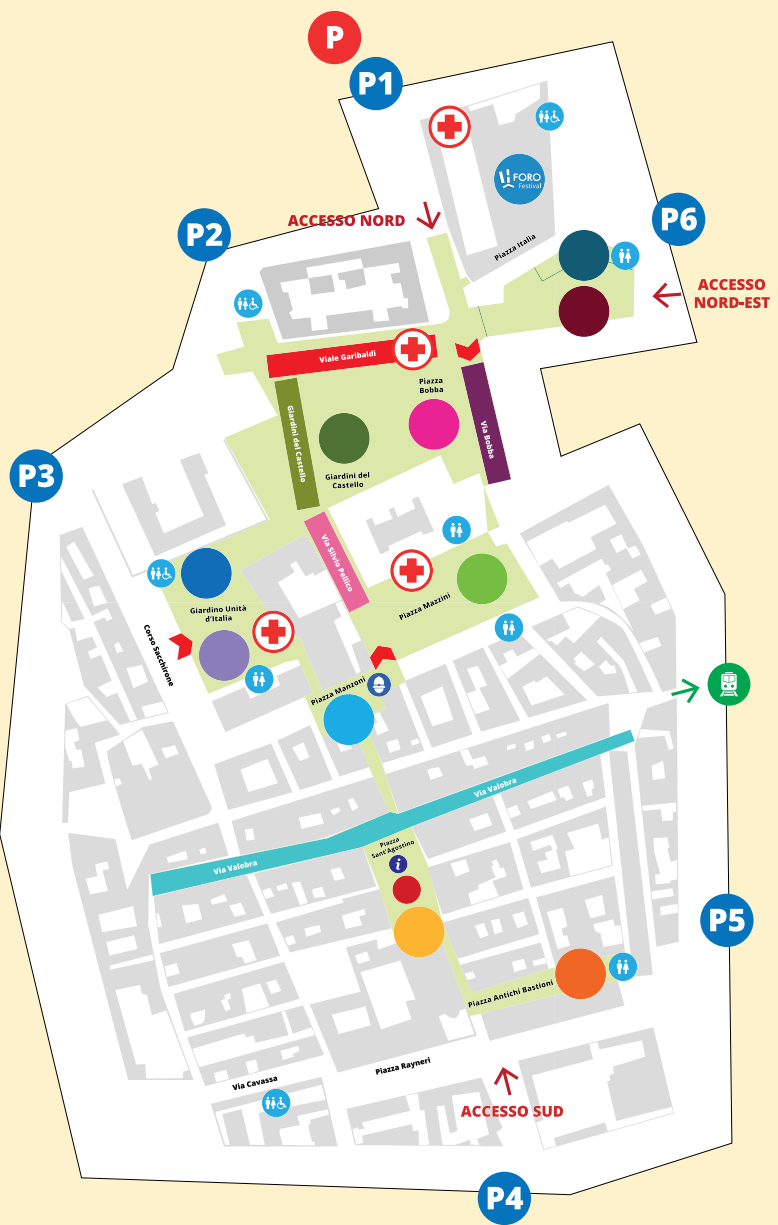
CATALOGO ESPOSITORI





74^a FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA

MAPPA DELLA FIERA



PARCHEGGI GRATUITI

- P1** PIAZZA LUDOVICO I
- P2** VIALE PAPA GIOVANNI XXIII
- P3** PIAZZA 1° MAGGIO
- P4** PIAZZA OLIMPIADI
- P5** PIAZZA FALCONE E BORSELLINO
- P6** PIAZZA SANDRO PERTINI

- STAZIONE FERROVIARIA
- SERVIZI IGIENICI
- PUNTO INFO
- POLIZIA LOCALE
- CROCE ROSSA
- INGRESSO PERCORSO FIERA

P PIAZZA LUDOVICO I
Parcheggio a pagamento

- GIARDINI DEL CASTELLO
- VILLAGGIO PRO LOCO
- GIARDINO DEL GUSTO
- PIAZZA DEI SAPORI
- PIAZZA SANT'AGOSTINO SALOTTO DELLA FIERA
- PIAZZA SANT'AGOSTINO SALA CONFERENZE
- IL VILLAGGIO DEL TERRITORIO
- LA VIA DEL BENESSERE
- IL FORO FESTIVAL
- PALA BTM
- RASSEGNA COMMERCIALE PIAZZA MANZONI
- RASSEGNA COMMERCIALE PIAZZA BOBBA
- RASSEGNA COMMERCIALE VIA BOBBA
- RASSEGNA COMMERCIALE VIA SILVIO PELLICO
- RASSEGNA COMMERCIALE VIALE GARBALDI
- RASSEGNA COMMERCIALE GIARDINI DEL CASTELLO
- LA VIA DEL COMMERCIO

PUNTI VENDITA PEPERONI DI CARMAGNOLA

01 Via del Porto | Frazione Motta

02 Via del Porto, 435 | Frazione Motta

03 Via del Porto | Frazione San Bernardo

04 Via Cardé, 6 | Frazione San Bernardo

05 Via Gobetti | Foro Boario

06 Via Gobetti | Foro Boario

07 Via Gobetti | Foro Boario

08 Via Gobetti | Foro Boario

09 Via Gobetti | Foro Boario

10 Via Gobetti | Foro Boario

11 Viale Garibaldi | Villaggio del Territorio

12 Viale Garibaldi | Villaggio del Territorio

13 Piazza Mazzini | Piazza dei Sapori

14 Piazza Mazzini | Piazza dei Sapori

15 Piazza Mazzini | Piazza dei Sapori

16 Piazza Mazzini | Piazza dei Sapori

17 Via Torino ang. Via Castagnole

18 Piazza Concordia

19 Piazza Concordia

20 Via Torino, 232 | Frazione Salsasio

21 Via Chieri, 6 | Frazione Salsasio

22 Via Chieri, 22 Frazione Salsasio

23 Via Chieri, 60/B | Frazione Salsasio

24 Via Chieri, 64 | Frazione Salsasio

25 Via Borghetto, 25 | Frazione Salsasio

26 Via Poirino, 71

27 Via Poirino, 91

28 Via Poirino | Svincolo autostradale

29 Via Poirino | Frazione Cocchi

30 via Sommariva angolo via Teglia

31 Via Sommariva | Frazione Santa Rita

32 Via Racconigi | Frazione Bossola

33 Via Carignano, 61 | Frazione San Michele
e Grato

34 Via Poirino, 615 | Frazione Casanova

Inquadra il qr code
e scarica la mappa





Il Saluto del Sindaco di Carmagnola

Anche quest'anno siamo orgogliosi di accogliervi a Carmagnola per la 74° edizione della Fiera Nazionale del Peperone, diventata una delle più grandi e qualificate nel settore enogastronomico italiano e che ogni anno attira un pubblico sempre più vasto e variegato.

Valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, intrattenimento per tutti e sinergia tra tradizione e innovazione sono gli elementi che caratterizzano questa edizione.

Tutto ciò è reso possibile dalla grande capacità di questa manifestazione di creare forme di collaborazione con le realtà del territorio piemontese e non solo.

La buona riuscita dell'evento è frutto anche del sostegno di numerosi sponsor, associazioni, enti e istituzioni che ci teniamo a ringraziare. Il programma si arricchisce poi di spettacoli, appuntamenti culturali e di intrattenimento che rendono la Fiera un'esperienza in grado di andare incontro ai gusti dei tanti visitatori che popolano le strade della città. Buon cibo e divertimento, senza dimenticare la sostenibilità e l'impatto ambientale. La consapevolezza della ricaduta che le nostre azioni quotidiane hanno sull'ambiente è il primo passo verso un futuro migliore.

Perciò durante i giorni della Fiera saranno distribuiti bicchieri riutilizzabili e piatti ecosostenibili e 100% riciclabili.

In quest'ottica, abbiamo deciso di dare il nostro contributo anche con interventi a lungo termine.

Sarà infatti condotto uno studio certificato per calcolare l'impatto ambientale e le emissioni di CO² della Fiera, che saranno compensate con la piantumazione di alberi e l'attivazione di progetti ambientali sul territorio.

Vi aspettiamo a Carmagnola dal 1 al 10 settembre per una grande festa!

Il Sindaco di Carmagnola
Ivana Gaveglio



Il Saluto del Presidente della Regione Piemonte

Settantaquattro anni e non sentirli. La Fiera del Peperone che torna anche quest'anno, a settembre, come appuntamento imperdibile di fine estate, porta con sé la ricchezza di una lunga tradizione di successi, ma anche la "gioventù" di un evento che negli anni ha saputo crescere e rinnovarsi per diventare sempre di più catalizzatore di appassionati, curiosi e turisti.

Al centro, sempre lui, sua maestà il peperone, prodotto simbolo di questa terra e di quanti, ogni giorno, lavorano per coltivarlo e poi portarlo sui nostri mercati e sulle nostre tavole. Un prodotto d'eccellenza, come lo sono tutti quelli della nostra agricoltura, che racconta l'epopea rurale degli agricoltori e racconta anche il gusto autentico e antico delle tradizioni e dei piatti, insieme semplici e straordinari, della nostra cucina regionale.

Anche quest'anno, l'organizzazione propone dieci giorni di eventi alla scoperta delle specialità enogastronomiche, musica e spettacoli, stand dedicati alle tradizioni locali, lungo le piazze e le strade di Carmagnola, con proposte interessanti e divertenti per tutte le età: una festa sapori e colori, con una lunga storia alle spalle e lo sguardo sempre rivolto al futuro. Un appuntamento capace di portare in questa zona del Piemonte tante persone, attratte dal buon cibo e dalle varie declinazioni del peperone, ma anche dalla variegata offerta culturale e artistica proposta dalla manifestazione.

Non mi resta che augurare un grande in bocca al lupo agli organizzatori e invitare tutti a partecipare alla Fiera del Peperone di Carmagnola per gustare, apprezzare e, in qualche modo anche celebrare, un prodotto così speciale della nostra terra.

Il Presidente della Regione Piemonte
Alberto Cirio



Il Saluto del Sindaco della Città Metropolitana di Torino

UN TERRITORIO CHE SA FARE RETE

La valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio, l'intrattenimento per tutte le età e il connubio fra tradizione ed innovazione sono gli elementi chiave della 74ª edizione della Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola, patrocinata e sostenuta come sempre dalla Città metropolitana di Torino. 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 i fattori strategici di un successo che è basato anche 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. Perché il prodotto che dà il nome alla Fiera è uno degli elementi forti dell'identità del territorio, è adeguatamente difeso dai carmagnolesi nella sua tipicità ed è valorizzato dal punto di vista dell'immagine e della commercializzazione. Il Peperone e il Distretto del Cibo del Chierese e del Carmagnolese, di cui è una delle eccellenze, sono progetti-pilota ed esempi, che possono ispirare altri territori, che devono a loro volta imparare a valorizzare i prodotti e le filiere economiche ad essi collegate. In questo senso, fare rete è fondamentale per tutti: i Comuni, gli Enti di area vasta, gli imprenditori e le associazioni che ne difendono gli interessi. Come la Consigliera metropolitana delegata alle attività produttive, Sonia Cambursano, ha avuto modo di sottolineare durante la presentazione della manifestazione alla Palazzina di Caccia di Stupinigi, il nostro Ente ha tra le sue missioni 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 anche e soprattutto per la Città metropolitana di Torino.

Il Sindaco della Città Metropolitana di Torino
Stefano Lo Russo



Il Saluto del Presidente della Camera di Commercio di Torino

Con la sua carica di energia e vitalità, l'attesa 74ª Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola si appresta a entrare nel vivo e la Camera di commercio di Torino sostiene, come da tradizione, questa straordinaria manifestazione fieristica. È una collaborazione di lunga data, consolidata negli ultimi vent'anni; da quando la Camera di commercio di Torino nominò il Consorzio del Peperone di Carmagnola tra i primissimi "Maestri del Gusto di Torino e provincia". I produttori del famoso peperone partecipano ancora a questa rete di veri e propri testimoni del gusto torinese, selezionati ogni due anni dalla Camera di commercio, dall'azienda speciale Laboratorio Chimico e da Slow Food. Il peperone di Carmagnola ha continuato così a essere presentato dall'ente camerale e dalla rete dei Maestri tra le nostre eccellenze agroalimentari più tipiche, sostenibili e prelibate, soprattutto durante i grandi eventi ospitati a Torino e nell'area metropolitana. La Fiera del Peperone di Carmagnola rappresenta ormai un punto di riferimento della filiera, una delle più grandi e qualificate manifestazioni italiane nel settore dell'enogastronomia. È un evento cresciuto negli anni, fino a diventare un caso di successo in quanto ad attrazione turistica e si qualifica ora come un immancabile appuntamento nella tarda estate torinese. Tra i punti vincenti, vi è il programma che abbina eventi di intrattenimento a quelli di approfondimento. La fiera offre, infatti, l'opportunità di immergersi nel mondo della produzione agricola e persino nelle innovazioni della filiera agroalimentare e della sostenibilità, senza trascurare gli aspetti leisure e di svago per le diverse tipologie di visitatori. Rivolgiamo un meritato ringraziamento agli organizzatori che, con il loro impegno e la loro dedizione, contribuiscono alla realizzazione di questa magnifica festa. Quindi ci uniamo a loro per dare un caloroso benvenuto ai visitatori, provenienti da ogni parte d'Italia e oltre. Il successo della Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola è un risultato collettivo, un impegno comune per promuovere le risorse e le eccellenze del nostro territorio. Continuiamo a lavorare insieme per alimentare la crescita e il progresso imprenditoriale della nostra area. Buona Fiera!

Il Presidente della Camera di commercio di Torino
Dario Gallina



Il Saluto dell'Assessore alle Manifestazioni

Torna anche quest'anno la manifestazione più attesa da tutti i carmagnolesi e non solo. L'edizione 2023 della Fiera Nazionale del Peperone offrirà un ricco programma di eventi ed esperienze che saprà soddisfare le esigenze e i gusti del pubblico. La manifestazione coinvolge e valorizza diversi punti della nostra città. Da piazza Mazzini, che diventerà la Piazza dei Sapori con il Mercato dei Produttori del Consorzio del Peperone e un grande ristorante all'aperto, a via Valobra che ospiterà invece gli stand commerciali, al Pala BTM di viale Garibaldi dove tornerà il Ristorante della Fiera in cui sarà possibile gustare i piatti del ristorante La cucina piemontese di Vigone. Quest'anno la Fiera ha deciso di espandere i suoi confini geografici anche la regione Puglia, che avrà uno spazio dedicato nei Giardini Unità d'Italia dove potremo conoscere il meglio delle sue tradizioni culinarie e popolari.

Sarà ricchissima la programmazione di eventi culturali e di intrattenimento del Salotto della Fiera di piazza Sant'Agostino e del Foro Festival del Foro Boario in piazza Italia.

Tra i nomi di punta di quest'anno ricordiamo il comico romano Enrico Brignano e il cantante Enrico Ruggeri. E poi ancora i signori del liscio della Mirko Casadei POPular Folk Orchestra e, per i più giovani, il Teenage Dream Party.

A condurre il Salotto della Fiera ci sarà l'attrice e presentatrice Elena Galliano, mentre sul palco torneranno Tinto, conduttore radiofonico e televisivo, Paolo Massobrio, giornalista ed esperto enogastronomico e Renata Cantamessa, divulgatrice agroalimentare. La madrina di questa edizione sarà l'attrice e conduttrice televisiva Manuela Arcuri.

Non vi resta che venire a scoprire tutti gli eventi di questa nuova edizione della Fiera del Peperone! Vi aspettiamo!

L'Assessore alle Manifestazioni
Domenico La Mura



Il Saluto dell'Assessore alle Attività Produttive e all'Agricoltura

Dal 1 al 10 settembre Carmagnola ospita nuovamente la storica Fiera Nazionale del Peperone, giunta ormai alla sua 74° edizione. Il peperone di Carmagnola, prodotto simbolo della nostra agricoltura e della nostra tradizione culinaria, diventa per dieci giorni il protagonista assoluto della manifestazione.

Lo potrete degustare e acquistare nei cinque tipi riconosciuti dal consorzio dei produttori: il quadrato, il trottola, il lungo o corno di bue, il tumaticot e il quadrato allungato. Il preciso disciplinare che regola la coltivazione e la raccolta del peperone fa sì che sia un prodotto apprezzato ovunque per la sua bontà, le sue caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive. Quest'anno inoltre, per facilitare i visitatori della Fiera nell'acquisto dei peperoni, sono state disegnate delle mappe con l'indicazione di tutti i punti vendita dei produttori di peperoni della Città, che troverete online e presso i punti informazioni e di ingresso della Fiera.

Il peperone di Carmagnola è un patrimonio da preservare ed è per questo che, nella prima domenica di fiera, vengono organizzati il Concorso Mostra/Mercato del Peperone, riservato ai coltivatori locali, e il Peperone Day, in cui ristoranti, osterie e trattorie nazionali e internazionali inseriscono nel loro menu uno o più piatti preparati con il peperone di Carmagnola.

La Fiera del Peperone è una manifestazione che da sempre coinvolge l'intera comunità carmagnolese. Anche quest'anno infatti, il Consorzio del Peperone e il Comune di Carmagnola hanno proposto il contest "Peperone Urbano": una competizione in cui cittadini, scuole e associazioni hanno la possibilità di cimentarsi con la coltivazione domestica del prodotto. I primi tre classificati verranno poi premiati da una giuria nel corso della Fiera, insieme alle scuole primarie e dell'infanzia che hanno partecipato al contest.

Tradizione e innovazione, attenzione alla qualità e all'eccellenza agricola ed enogastronomica sono ciò che contraddistinguono la storica Fiera Nazionale del Peperone. Perciò vi aspettiamo numerosi per conoscere e assaporare il meglio dei prodotti della nostra terra!

L'Assessore alle Attività Produttive e all'Agricoltura
Roberto Gerbino



FORO FESTIVAL - PIAZZA ITALIA ore 21,00

01
SET

Cinemaniax

Una rivisitazione delle colonne sonore dei più famosi film, telefilm e musical degli ultimi 40 anni

Ingresso gratuito



06
SET

Solo Mengoni Tribute Band

Con Alessandro Merenda, voce; Gianfranco Spera, tastiere; Emanuel Victor, chitarre; Carmine Della Valle, basso; Elvis D'Elia, batteria

Ingresso gratuito



02
SET

ENRICO BRIGNANO

Il celebre comico, attore e conduttore porta in scena il suo spettacolo "Ma... diamoci del tu!"

Biglietti in vendita su TicketOne.it



07
SET

Infernomania

DiscolInferno + Discomania insieme per una notte, per rivivere la musica Seventies & Eighties con zeppe, lustrini e aneddoti

Ingresso gratuito



03
SET

ENRICO RUGGERI & The Supersonics

Due volte vincitore al Festival di Sanremo e Premio Tenco 2021, Ruggeri suonerà con la sua nuova band

Biglietti in vendita su TicketOne.it



08
SET

TEENAGE DREAM PARTY

La festa che fa impazzire i giovani con karaoke a tema Disney Channel, coreografie di High School Musical e duetti di Camp Rock

Biglietti in vendita su TicketOne.it



04
SET

Marco Marzi e Marco Skarica SCHIUMA PARTY

La festa più pazza dell'estate insieme ai due grandi deejay, in collaborazione con la Consulta Giovanile Carmagnolese - **Ingresso gratuito**



09
SET

Dj set Alien Cut + tributo a Gigi Dag

Gli Alien Cut sono il team italiano di musica dance nato dall'incontro tra Davide Maresca e Fabio Adamo.

A seguire Leo Dag, tribute man di Gigi D'Agostino

Ingresso gratuito



05
SET

MARCO LIGABUE

Il fratello di Luciano porta sul palco con la band I Rio le sue canzoni e quelle dei più grandi cantautori italiani



10
SET

Mania 90 + special guest Paolo Noise di Radio 105

Grande serata dance anni Novanta con Roby Giordana ed Emanuele Caponetto + Paolo Noise, una delle voci simbolo dello Zoo di 105

Ingresso gratuito



Showzer

Uno spettacolo creativo composto di cantanti, ballerini, performer e musicisti che creano spettacoli unici e coinvolgenti, pieni di energia

Ingresso gratuito



= Bimbi in fiera =

ORE 21,00



SABATO 2 SETTEMBRE Magia di bolle
CARLO ASTOLFI

DOMENICA 3 SETTEMBRE Un libro magico per viaggiare
FOLLETO PILUCA'X



LUNEDÌ 4 SETTEMBRE ballando si impara - baby dance
MADAME ZORA'



MARTEDÌ 5 SETTEMBRE Baby magic show
MAGO TRICHETRAC

MERCOLEDÌ 6 SETTEMBRE Fantasia in valigia
ANTONIO ARGENIO

GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE Uno spettacolo magico e gustoso servito per voi
BEPPE BRONDINO E MADAME ZORA'



VENERDÌ 8 SETTEMBRE È qui la festa - burattini
FRATELLI CERA



SABATO 9 SETTEMBRE Arlecchino e i due Re
PINO POTENZA



Natural Farm in Fiera

Tanti animali da conoscere dal vivo!

TUTTI I GIORNI IN ORARIO FIERA





**BANCA
TERRITORI
DEL MONVISO**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Cene al Pala BTM



VENERDÌ 1 SETTEMBRE ore 20.00
SI PARTE ALLA GRANDE...



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

Peperoni al forno con bagna cauda

*Insalatina di seppie alla ligure
con peperoni, sedano e mele*

Paella alla valenciana

Sorbetto al limone

Caffè - Dicaf

Acqua gasata e naturale - Hydra

Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO

SABATO 2 SETTEMBRE ore 20.00
**LA TRADIZIONE DEL
VERO BOLLITO**



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

*Peperoni arrostiti ripieni di robiola
d'Alba in crema*

Insalatina di faraona all'aceto balsamico

Gran bollito misto alla piemontese con salse

Peperonata

Consommé

Bunet della nonna

Caffè - Dicaf

Acqua gasata e naturale - Hydra

Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO



PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: MARCO 389.1849916 - SANDRA 380.7102328

@fierapeperone

fieradelpeperone.it

@ilforofestival



**BANCA
TERRITORI
DEL MONVISO**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Cene al Pala BTM



DOMENICA 3 SETTEMBRE
GRAN GIORNATA DEL
FRITTO MISTO - PRANZO ore 12 / CENA ore 20



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

*Battuta di fassone alla piemontese
con scaglie di Castelmagno*

Flan di peperoni con bagna cauda

*Gran Fritto misto alla piemontese
(bistecca di maiale, pollo, polpette di fassone,
salsiccia, cervella, melanzane, finocchi, zucchine,
peperoni, semolino, pavesino, bignè zabaione,
bacio di dama, mandorla, cocco, mela, amaretto,
albicocca ripiena)*

Sorbetto al limone

Caffè - Dicaf

Acqua gasata e naturale - Hydra

Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO

LUNEDÌ 4 SETTEMBRE ore 20.00
LA FRITTURA



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

Crudo e melone

Peperoni al forno con bagnetto verde

*Gran frittura di pesce
con paranza, gamberi, totani,
ciuffi e gamberoni*

Insalatina primavera

Crostata di pesche, amaretto e cioccolato

Caffè - Dicaf

Acqua gasata e naturale - Hydra

Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO



PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: MARCO 389.1849916 - SANDRA 380.7102328



MARTEDÌ 5 SETTEMBRE ore 20.00
SERATA DELLA SELVAGGINA



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini
Medaglioni di polenta con ragù di capriolo
Tiepida di faraona con peperoni arrostiti
Penne (Pasta Berruto) al ragù di selvaggina
Cinghiale al brandy
Peperonata
Charlotte creola
Sorbetto al limone
Caffè - Dicafe
Acqua gasata e naturale - Hydra
Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO

MERCOLEDÌ 6 SETTEMBRE ore 20.00
CENA DEL GRAN FRITTO MISTO



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini
Antipasto piemontese con tonno e peperoni
Peperone in bagna cauda
Gran Fritto misto alla piemontese
(bistecca di maiale, pollo, polpette di fassone, salsiccia, cervella, melanzane, finocchi, zucchine, peperoni, semolino, pavesino, bigné zabaione, bacio di dama, mandorla, cocco, mela, amaretto, albicocca ripiena)
Sorbetto al limone
Caffè - Dicafe
Acqua gasata e naturale - Hydra
Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO



PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: MARCO 389.1849916 - SANDRA 380.7102328



**BANCA
TERRITORI
DEL MONVISO**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Cene al Pala BTM



HYDRA
L'erogatore d'acqua



GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE ore 20.00 INSIEME PER LA RICERCA

Cena benefica a favore della Fondazione
Piemontese per la Ricerca sul Cancro Onlus



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

*Finissima di fassone
con porcini e castelmagno*

Soufflè di peperoni con fonduta di Raschera

Tajarin all'ortolana con salsiccia di Bra

*Filetto mignon al pepe verde
con patate al forno e peperoni*

Charlotte creole

Caffè - Dicaf

Acqua gasata e naturale - Hydra

Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 50,00 TUTTO COMPRESO

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

VENERDÌ 8 SETTEMBRE ore 20.00 CENA DEI PRIMI PIATTI



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

Fusilli con peperoni e gamberi

Penne con gorgo noci e peperoni

Orecchiette alle cime di rapa e peperoni

Lasagne vegetariane

Ananas al Grand Marnier

Caffè - Dicaf

Acqua gasata e naturale - Hydra

Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO



PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: MARCO 389.1849916 - SANDRA 380.7102328

@fierapeperone

fieradelpeperone.it

@ilforofestival



**BANCA
TERRITORI
DEL MONVISO**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Cene al Pala BTM



HYDRA
L'erogatore d'acqua



SABATO 9 SETTEMBRE ore 20.00
SERATA DEI FUNGHI



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

*Battuta di fassone con porcini
e julienne di peperoni*

Tonno cuori di palma , porcini e peperoni

Penne (Pasta Berruto) ai Porcini

*Cosciotto di maiale al forno
con salsa ai funghi*

Sorbetto al limone

Caffè - Dicaf

Acqua gasata e naturale - Hydra

Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO

DOMENICA 10 SETTEMBRE
SALUTO DELLA FIERA

PRANZO ore 12 / CENA ore 20

GIORNATA FRITTO MISTO



Aperitivo di benvenuto con stuzzichini

Vitello tonnato

Flan di peperoni con bagna cauda

*Gran Fritto misto alla piemontese
(bistecca di maiale, pollo, polpette di fassone,
salsiccia, cervella, melanzane, finocchi, zucchine,
peperoni, semolino, pavesino, bignè zabaione,
bacio di dama, mandorla, cocco, mela, amaretto,
albicocca ripiena)*

Sorbetto al limone

Caffè - Dicaf

Acqua gasata e naturale - Hydra

Vino bianco e rosso piemontesi Doc

€ 30,00 TUTTO COMPRESO



PER PRENOTAZIONI TELEFONARE AI NUMERI: MARCO 389.1849916 - SANDRA 380.7102328



3 SETTEMBRE - PEPERONE DAY

L'iniziativa Peperone Day, alla sua seconda edizione, è rivolta a ristoranti, osterie, pizzerie ed in genere locali nazionali e Internazionali che vogliono inserire nel proprio menù, nella giornata del 3 settembre, il Peperone di Carmagnola, riconosciuto come uno dei prodotti d'eccellenza della tradizione enogastronomica del Piemonte.

Oltre a questo, il Peperone Day sarà una giornata ricchissima di eventi tra i quali spiccano il gemellaggio del Peperone di Carmagnola con il Peperone Crusco di Senise e con la Salsiccia di Bra! E poi ancora il tradizionale Concorso del Peperone riservato ai produttori locali, la Festa di Re Peperone e la Bela Povronera, e tanti altri appuntamenti imperdibili.

LOCALI ADERENTI AL PEPERONE DAY | Elenco completo su fieradelpeperone.it

Bacalhau Osteria

TORINO, Corso Regina Margherita, 22 |
tel. 011.8397975 | bacalhau.it

Agriturismo Tetto Cellaro

POIRINO (TO), Frazione Tetto Cellaro, 58 |
tel. 011.9451182

Osteria Borgo Vecchio

NEIVE (CN), Via Borgese, 10 | tel. 0173.551111 |
borgovecchioveiv.it

Locanda del Mulino

VALCASOTTO (CN), Via Santa Libera, 13 |
tel. 0174.351007

Trattoria Marsupino

BRIAGLIA (CN), Via Roma, 20 – tel. 0174.56388
trattoriarmarsupino.it

Ristorante La Torre

BRONDELLO (CN), Via Villa, 35/A | tel.
0175.76198 |
ristorantelatortrebrondello.com

Baita Tienni

LIMONE PIEMONTE (CN), Via San Giovanni, 48
tel. 0171.929579 | baitatienni.it

Antica trattoria Con Calma

TORINO, Strada Comunale del Cartman 59 |
Tel. 011.8980229 | concalma.it

Hotel Ristorante Celestino

PIOBESI T.SE (TO), Corso Italia, 10 | tel.
011.9650343 |
hotelristorantecelestino.it

La Ca' Rossa

CISTERNA D'ASTI (AT), Piazza Rino Rossino, 11
tel. 379.2291606 | lacarossa.it

Ristorante Da Mosè

RACCONIGI (CN), C.so Principe di Piemonte, 40
tel. 0172.86474 | ristorantedamose.it

Pizzeria 56 [FRANCIA]

VETRAZ – MONTHOUX, 56, Ruote de
Collonges | pizzeria56.fr

La Fenice Laboriosa

ALBENGA (SV), Viale Martiri della libertà 110 |
tel. 339.4761918

La Taverna di Frà Fiusch

MONCALIERI (TO), Via M. Beria, 32 |
tel. 011.8608224

Il Birbet

MURELLO (CN), via Caduti Morellesi, 40 |
tel. 0172.98311

La Locanda del Cont

SANTENA (TO), Via Marta Tana, 5 |
tel. 333.9531738 | lalocandadelcont.it

Osteria Nuova Torino

TORINO, via XX Settembre, 2/M |
tel. 375.5288953 | osterianuovatorino.it

L'Arancera

RACCONIGI (CN), Tenuta Berroni 11 | arancera.it
Alimentari Bar Tabacchi San Giovanni
CARMAGNOLA (TO), Via San Giovanni, 40

Osto Bruma

CARMAGNOLA (TO), Via delle Cherche 3 |
tel. 011.9710199 | ostobruma.it

Artesin Il Sogno di Rita

SAMPEYRE (cn), Piazza della Vittoria, 20 |
tel. 0175.977267

Albergo Visolotto

CRISSOLO (CN), Corso Umberto, 76 |
tel. 0175.94930 | albergovisolotto.it

Antico Ristorante Porto di Savona

TORINO, P.za Vittorio Veneto, 2 |
tel. 011.8173500 | portodisavona.com

Taverna del Teatro

SAVIGLIANO (CN), Via Teatro, 7 |
tel. 0172.31088 | tavernaldelteatro.com

Osteria Umberto

CHERASCO (CN), Via Vittorio Emanuele, 82 |
tel. 0172.489065 | osteriaumberto.com

Ristorante Il Molino

PANCALIERI (TO), Piazza Vittorio Emanuele II, 1
tel. 320.4042755

Pizzeria Ristorante Il Peperone

CARMAGNOLA (TO), Via XX Settembre, 5 |
tel. 011.9771829

Osteria Primi Dolci

CERVERE (CN), Piazza San Sebastiano, 30 |
tel. 0172.474471 | primidolci.it

Osteria Amarotto

CASALE MONFERRATO (AL), Via C.B.Cavour, 53
tel. 0142.781281 | osteriaamarottocasale.it

Pizzeria Ristorante Il Cigno

SOMMARIVA DEL BOSCO (CN), via Torino, 159 |
tel. 0172.55047

Trattoria Educazione Sabauda

CARMAGNOLA (TO), Via Racconigi, 206 |
tel. 349.7205111

La Locanda del Bussone

CARMAGNOLA (TO), Via F. Valobra, 143 |
tel. 338.1968650

Daicata - Dai Campi alla Tavola

CARMAGNOLA (to), Via Chieri, 6 |
tel. 338.9397188

Arancia di Mezzanotte

TORINO, P.za Emanuele Filiberto, 11 |
tel. 011.5211338 | aranciadimezzanotte.it

Osteria Cavallo Rosso

VILLANOVA MONDOVI' (CN), Via Alessandro
Orsi, 15 | tel. 0174.597611

Antica Trattoria Monviso

CARMAGNOLA (TO), Largo Vittorio Veneto,
Via F.lli Boasso, 11 | tel. 011.9723137

Ristorante da Giò

CARMAGNOLA (TO), Via Racconigi, 32 |
tel. 011.6982345

Trattoria Decoratori & Imbianchini

TORINO, Via Francesco Lanfranchi, 28 |
tel. 011.8190672 | decoratoriimbianchini.it

Locanda del Boscogrande

MONTEGROSSO D'ASTI (AT), Via Boscogrande, 47 |
tel. 0141.956390 | locandaboscogrande.com

Ristorante Al Biancospino Vineria

BOSSOLASCO (CN), Via Umberto I, 43 |
tel. 339.7703955

Ristorante Jiere

PRALORMO (TO), Via Alba, 10 | tel. 011.9885381

Trattoria della Vigna

CARMAGNOLA (TO), Via S. F. di Sales, 188
tel. 011 264 2136 | trattoriadellavignacarmagnola.it



Ore 21,00: **Inaugurazione**

della Fiera con **Tinto**
e **Manuela Arcuri**

Ore 22,00: concerto **Società**
Filarmonica di Carmagnola,
diretta dal Maestro Flavio Bar



Ore 16,00: **Festa di Re Peperone**
e la **Bela Povronera**

Ore 18,30: **Gemellaggio Gastronomico**
con il Consorzio del Peperone Crusco
di Senise e il Consorzio della Salsiccia di Bra,
presenta Tinto

Ore 19,00: **Interviste Pekkagolose**
di Fata Zucchini con

DANIELE BUTTIGNOL

Anteprima evento: **XIV edizione di CHEESE -**
IL SAPORE DEI PRATI di Bra (CN)

Ore 19,30: **Peperone Show**: L'intelligenza
artificiale nel turismo personalizzato

Ore 21,00: **Premiazione Concorsi del**
Peperone e Peperone Urbano, presenta Tinto

Ore 22,00: **Gianluca**
Impastato cabaret



Ore 16,00: **Costruire Reti e Sinergie**:

Distretti del Cibo, Consulta Nazionale e
Istituzioni per lo Sviluppo dei Territori,
con Simona Riccio (Sala Conferenze)

Ore 18,00: **Parla con me**:

Dalla pasta alla birra, con Simona Riccio

Ore 19,00: **Interviste Pekkagolose**
di Fata Zucchini con

il Prof. **GIORGIO CALABRESE**

Anteprima evento: **BRA'S - IL FESTIVAL DELLA**
SALSICCIA, del formaggio, del pane e del riso
di Bra (TO e CN)

Ore 19,30: **Peperone Show**: Lavoro, si cambia,
con Renata Cantamessa

Ore 21:00: **Ti racconto la Fiera**, presenta Tinto

Ore 22,00: **Cipo**
Sugar Band,
omaggio a **Zucchero Fornaciari**



Ore 18,00: **Il peperone**: un esempio di
turismo enogastronomico da declinare
in mille sfumature!

Aspassoconme di Rossana Turina in
conversazione con i cuochi della Mole ed
autorevoli stakeholder su esperienze
e visioni future.

Ore 19,30: **Che Musica Maestro** cibo e musica
d'autore, con Renata Cantamessa

Ore 20,00: **Peperone Show**: Il peperone
di Carmagnola e la salsiccia di Bra



Ore 8,30-11,00: **Concorsi del Peperone**
e **Peperone Urbano**, presenta Tinto





Ore 21,00: **La cultura a Carmagnola**
tra Biblioteca, Archivio Storico e Musei

Ore 22,00: **DEDE** cabaret
con **Roberto De Marchi**
e **Carlo De Benedetto**



Ore 21,00: **Confessioni Laiche**
con Paolo Massobrio
e Massimo Albertengo



Ore 21,30: **Mirko**
Casadei
POPular Folk Orchestra



Ore 18,00: **Showcooking**: come nasce un
piatto partendo dal prodotto, in questo caso il
peperone, a cura dei cuochi della Mole
presenta Rossana Turina (Sala Conferenze)

Ore 19,00: **Che Musica Maestro** cibo e musica
d'autore, con Renata Cantamessa

Ore 19,30: **Peperone Show**: La rinascita del
commercio di prossimità

Ore 21,00: **Interviste Pekkagolose**
di Fata Zucchini con **GUIDO FEJLES**
e **VITTORIO DALLA VECCHIA**



Anteprima evento:

SAGRA DELL'ASPARAGO DI SANTENA (TO)

Ore 21,30: **Senso d'Oppio**

cabaret



Ore 18,00: **Showcooking**: come nasce un
piatto partendo dal prodotto, in questo caso il
peperone, a cura dei cuochi della Mole
presenta Rossana Turina (Sala Conferenze)

Ore 18,00: **Il cuore del tempo**, spettacolo con i
ragazzi e le ragazze di casa Roberta - O.A.M.I.

Ore 21,00: **Confessioni Laiche**
con Paolo Massobrio e Carlo Gai

Ore 21,30: **Beppe**
Braida cabaret



Ore 18,00: **Showcooking**: come nasce
un piatto partendo dal prodotto, in
questo caso il peperone, a cura dei
cuochi della Mole presenta
Rossana Turina (Sala Conferenze)

Ore 19,00: **Che Musica Maestro** cibo e musica
d'autore, con Renata Cantamessa

Ore 19,30: **Peperone Show**: Lo sportech

Ore 21,00: Turismo Torino e le associazioni
Terre di Savoia, Antiche Vie del Sale e
Fondazione di Comunità, **presenta Tinto**



Ore 18,00: **Parla con me**: Pasy Art Design +
DotzerO, con Simona Riccio

Ore 19,00: **Che Musica Maestro** cibo e musica
d'autore, con Renata Cantamessa

Ore 19,30: **Peperone Show**: Le nuove frontiere
del peperone



Ore 22,00: Omaggio a
Bartolo Collo.



A seguire **Night Crooners**
concerto jazz e swing



Ore 18,00: **Parla con me,**
con Simona Riccio - Panel con il cast
del film "Non morirò di fame"



seguirà proiezione film presso Cinema Elios (3,50€)



Ore 19,00: **Interviste Pekkagolose**
di Fata Zucchini con **CLAUDIO BARISONE**
Anteprima evento: X CAMPIONATO
NAZIONALE DI BATTUTA AL COLTELLO
di Trinità (CN)

Ore 19,30: **Peperone Show:** I nuovi linguaggi
della luce

Ore 21,00: **Tra green economy e solidarietà**
un approfondimento sul tema sentito della
ricerca in ambito medico, di etica finanziaria ed
energetica con tre importanti partner del
territorio

Ore 22,00: **Leo Mas**
(cabaret)



+ I Melannurca
(musiche dal Sud Italia)



Ore 19,00: **Interviste Pekkagolose**
di Fata Zucchini con **CLAUDIA TORTA**
Anteprima evento: **SAGRA REGIONALE
DEL CIAPINABO'** di Carignano (TO)



Ore 20,00: **Premiazione degli sportivi
carmagnolesi**, a cura
dell'Assessorato allo Sport.

A seguire concerto di **FRIO**

Ore 21,00: **Saluti
dell'Amministrazione
Comunale**, con Tinto



Ore 21,30: **70/80 VIBES**

con **Franco Frassi
& Piero Vallero**



PROGRAMMA COMPLETO SU FIERADELPEPERONE.IT

IL PEPERONARIO:
12 MESI PER
12 RICETTE CON
PEPERONE E SALSICCIA
dei ristoratori
di Carmagnola e Bra

a favore della
Fondazione Piemontese
per la Ricerca sul Cancro
di Candiolo

(in distribuzione nei punti
info della fiera)





La Rassegna Commerciale

Una vastissima offerta di prodotti e accessori distribuita lungo il centro storico di Carmagnola, con circa 200 stand tutti da scoprire.

Mobili, giardinaggio, abbigliamento, bigiotteria e anche un'ampia gamma di auto e moto in esposizione.

Consulta le mappe nelle pagine a seguire e scopri tutte le aree della 74° edizione della Fiera!

La Via del Commercio

lato sinistro



1 ♦ Marchisone Angelo

Via Strada Provinciale per Ruffia
333.9350228
Salumi

2 ♦ Assocanapa Coordinamento Nazionale per la Canapicoltura

Via Morello, 2/A - Carmagnola (TO)
info assocanapa@gmail.com
333/3858629

3 ♦ Distretto del Cibo del Chierese e del Carmagnolese

4 ♦ Distretto del Cibo del Chierese e del Carmagnolese

5 ♦ Queen Car

Via Poirino, 6 - Carmagnola (TO) - 011 024 0186
Automobili

6 ♦ Benvegnu Marco

Via G. Giolitti, 12 - Santa Maria di Sala (VE)
info@casoinonline.it
Prodotti tipici veneti (olio e formaggio)

7 ♦ Sfusi. Bottega Sostenibile

Via Gaetano Donizetti, 3/b - Carmagnola (TO)
353 454 9428
La Taralleria pugliese

8 ♦ Barabino Alessandria

Salumi e formaggi

9 ♦ Alisystems S.R.L.

Via Andorno,5 - Torino (TO)
info@alisystems.com
Antifurto nebbiogeni



La Via del Commercio

lato destro

VIA BOSELLI



P.ZZA S.AGOSTINO



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 ♦ Novelli Danilo

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

6 ♦ NordCom

Via Antonelli, 17 - Novara (NO)
 Climatizzatori

7 ♦ 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 friggasatori sia per uso domestico che professionale

8 ♦ 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

9 ♦ Pulp S.a.s. di Ruzza Jona & C.

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

10 ♦ T 23 DAVIDE ROSSI

Salumi e formaggi da tutta italia

11 ♦ La Bella Solea di Antonicelli Vincenzo

Via Gennaro Somma,8 - Puglia (PUG)
 antonicellienzo@libero.it
 Taralli pugliesi

Villaggio delle Pro Loco



WC



GIARDINI
DEL
CASTELLO

Giardino del Gusto

Giardini Unità d'Italia

ENTRATA

PALCO

1

CUCINA
DI PUGLIA

COMUNE

ENTRATA

C.SO SACCHIRONE

USCITA

COMUNE

Villaggio delle Pro Loco

- 1 ♦ Pro Loco Polonghera
Agnolotti
- 2 ♦ Pro Loco Carignano *Caritun*
- 3 ♦ Birrificio
- 4 ♦ Pro Loco Lombriasco
Anguille in carpione
- 5 ♦ Pro Loco Faule
Bagna Cauda
- 6 ♦ Pro Loco Carmagnola
Peperoni in Pinzimonio
- 7 ♦ Pro Loco Virle
Tinca (dal 1/08 al 6/09)
- 7 ♦ Pro Loco Cellarengo
Tinca fritta (dal 7/09 al 10/09)

EVENTI GIARDINO DEL GUSTO

1 settembre:

Vintage 60-70-80
musica italiana



2 settembre:

Incontrada gruppo folk
pugliese

3 settembre:

Balli di folklore regionale

4 settembre: Riding
West Scuola Country



5 settembre:

Gruppo Folk Spaccanapoli

6 settembre:

Balli di folklore regionale

7 settembre: Soul Inn



8 settembre:

Concerto di 10
elementi pizzicato

9 settembre: I grigi per caso

10 settembre: Balli e gruppo
folk con I Melannurca



1 ♦ **Cucina di Puglia**

www.cucinadipuglia.it
Cucina pugliese, Area Tavoli coperta
Prodotti tipici, Piatti della tradizione a base
di peperoni, Area giochi bimbi

Piazza Sant'Agostino

VIA VALOBRA

GIARDINI DEL CASTELLO
GIARDINO DEL GUSTO
PIAZZA MANZONI
PIAZZA DEI SAPORI



ITS
Turismo e
Attività
Culturali



SALA
CONFERENZE



SALOTTO DELLA
FIERA

PIAZZA BERTI



LICEO

CHIESA
S. AGOSTINO



PORTA ZUCCHETTA

LA VIA
DEL BENESSERE



PALAZZO LOMELLINI
Mostra
ANTONIO
CARENA



Giardino del Gusto

COMUNE

RASSEGNA COMMERCIALE

Piazza Manzoni

LATO POLIZIA LOCALE

PIAZZA
DEI SAPORI

VIGILI DEL
FUOCO



INGRESSO
COMUNE

CHIESA S. FILIPPO



OAMI
Il Pane della Fiera

COMANDO
POLIZIA
MUNICIPALE



C.SO SACCHIRONE

12 11

TAVOLI

10 9

6

13

3 2

VIA BOSELLI

1

7 8

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 ◆ Duegi Srl

Via Rivalta 3/5 - Volvera (TO)
info@duegichiusure.it
Finestre in PVC , porte e finestre in alluminio e misto legno,
PVC semplice e misto alluminio, infisso in PVC, serramento blindato,
persiane di acciaio, grate e cancelli e porte interne

4 - 5 ◆ Grande Motors Srl

Via Poirino, 58 - Carmagnola (TO)
011 977 3310
Automobili

6 ◆ Pasta Berruto Spa

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

7 ◆ Ape Agriberroni

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

8 ◆ Ingegnere del drink

Cocktail e frutta

9 ◆ Vendita pane della Fiera

a favore dell'Associazione OAMI di Carmagnola

10 ◆ Unitre Carmagnola

Via Spanzotti, 25 - Carmagnola (TO) - 011.204463

11 ◆ Casa della birra civico quattro 2 di Galea Luciano

Via Carignano, 50/4 - La Loggia (TO)
civicoquattro2@gmail.com
Birra artigianale

12 ◆ Crepes

13 ◆ Adrian Argentino

COMANDO
POLIZIA MUNICIPALE

COMUNE

VIA SILVIO PELLICO

LATO POLIZIA LOCALE

VIA SILVIO PELLICO
GIARDINI DEL CASTELLO

SOCI DEL CONSORZIO
DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA



TURELLO PAOLO

FAMIGLIA CHICCO

AZIENDA AGRICOLA

SAPINO MAURIZIO

AZIENDA AGRICOLA

ELISA SANDRI



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

32

31

30

29

28

27

26

25

24

23

22

21

20

19



© Claudio Massarente

Piazza dei Sapori

Piazza Mazzini

ASILO RONCO

WC

11

12

13

14

15

16

17

18

MUSEO
NAVALE

VIA BOBBA

Piazza dei Sapori - Piazza Mazzini

1 ♦ Barcelona

Via Guglielmo Marconi, 33 - Carmagnola (TO)
segreteria.barcelonasnc@gmail.com - 011 550 1209
Acqua e Bibite



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 ♦ Tosco Francesco

Coscia di maiale con patate al forno

6 ♦ Va-Langa

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)
0173 70444 - 0173 742961 - www.lacucinadellelanghe.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 ♦ Gingeria

P.zza Sant'Agostino, 20 - Carmagnola (TO)
dimoplay@hotmail.it - 342 8044609
Gingeria

9 ♦ La Bombetta Pugliese

P.zza Sant'Agostino, 20 - Carmagnola (TO)
dimoplay@hotmail.it - 342 8044609
Bombetta pugliese

10 ♦ 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 sal-
siccia di suino piemontese, peperoni e patatine, peperoni con acciughe



11 ♦ 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

12 ♦ 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

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 ♦ 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)

16 ♦ 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

17 ♦ 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, pa-
tachips, crudità di peperoni, frutti di bosco, stinco con patate e peperoni

18 ♦ Brasseria Alpina

Valchisone - 3665678603

Birra artigianale

19 ♦ Gig Food Srl

Via Piavione, 2 - Cortiglione (AT)

gigfoodsrl@gmail.com - 324 6937837

Gelato al pistacchio, granita siciliana, arancini siciliani

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 ♦ Va-Langa

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)

0173 70444 - 0173 742961 - www.lacucinadellelanghe.com

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

22 ♦ Freschezza Bio Celiachia Intolleranze Alimentari

Via Valobra, 169 - Carmagnola (TO)

freschezzapiu@libero.it - 011 9734030 - 338 4209858

Peperoni ripieni, lasagne, pizza con peperoni e salsiccia, lasagne e dolce senza glutine, birra senza glutine

23 ♦ Food Smart

Salsiccia di Bra con peperoni

24 ♦ 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)



25 ♦ 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



26 ♦ 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, dolce alla nocciola, mini tortine carmagnolesi, torta del Conte Carmagnola

27 ♦ Produttori di Govone Sac

Via Umberto I, 46 - Govone (CN)

agostino@produttorigovone.com - 0173 58120 - www.produttorigovone.com

Vini tipici di Langhe e Roero

28 ♦ 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

29 ♦ Va-Langa

Via Torino, 309 - Dogliani (CN)

0173 70444 - 0173 742961 - www.lacucinadellelanghe.com

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



30 ♦ Serale S.a.s. - Mentorino

Via Baretto, 22 - Nichelino (TO) - 335 8075030

Liquori, grappe e caffè con liquore tipico piemontese

31 ♦ Birrificio Grand e Gross

Vicolo Rabiotto, 3 - Carmagnola (TO)

birrafalabrac@gmail.com - 348 5745758

Birra Artigianale

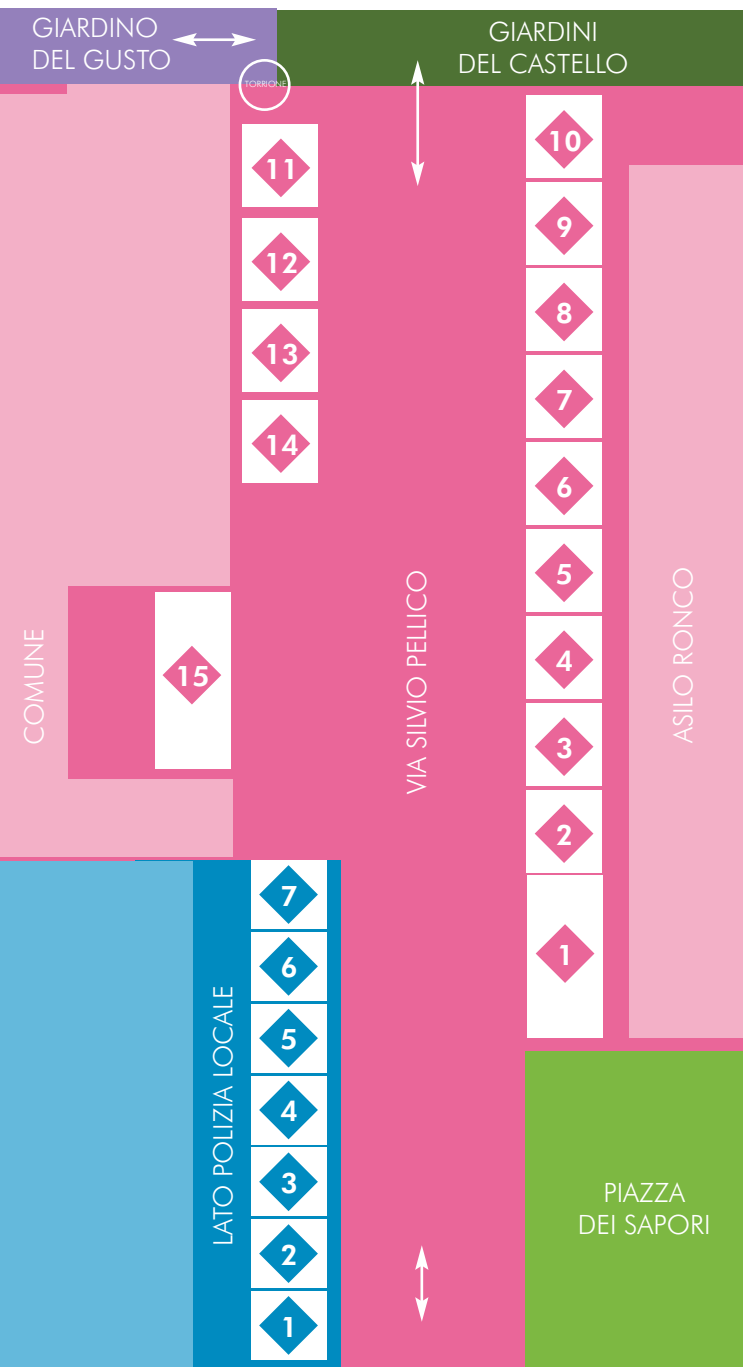
32 ♦ Agrisapori - Tranki Funky

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

Via Silvio Pellico



1 ♦ Vama

Via Damiano Chiesa , 37 - Novate Milanese (MI)

info@vama.it

Asciugamani elettrici, asciugacapelli, minibar e casseforti, accessori bagno, dispenser linea igiene

2 ♦ DentalPro

Via Sommariva 29 c/o Centro Commerciale Bennet - Carmagnola (TO)

011 086 0530

Dentisti

3 ♦ Vorwerk Bimby

Via Rossini, 54 - Carmagnola (TO)

donatella.archetto@external.vorwerk.com - 339 2611436 - www.bimby.it

Robot da cucina Bimby TM6

4 ♦ Sincronic

Via S. Botticelli, 12/10 - Torino (TO)

info@sincronic.it - 011 2467237 - www.sincronic.it

Sistemi di allarme, videosorveglianza Tvcc

5 ♦ 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

6 ♦ 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

7 ♦ Punto Casa S.r.l.

Via Chieri, 119 - Carmagnola (TO)

puntocasa74@gmail.com - 011 9725582

Ristrutturazioni immobili, vendita ceramiche ed arredo bagno

8 ♦ Kilotech

Prodotti tecnologici al Kg

9 ♦ Sicuritalia

Como

10 ♦ 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

11 ♦ Pastore

Str. Undicesima, 1 - Sito (TO)
Portoni sezionali, Serrande, Portoni basculanti, Portoni industriali

12 ♦ 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

13 ♦ 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

14 ♦ Soltende (F.Ili Romeo S.r.l.)

Via L. Da Vinci, 16 - Trofarello (TO)
amministratore@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

15 ♦ F.Ili 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 Pivione, 2 - Cortiglione (AT)
gigfoodsrl@gmail.com - 324 6937837
Gelato al pistacchio, granita siciliana, arancini siciliani

2 ♦ Gocema Srl

Via Moretta, 30 - Torino (TO)
panpan.madama@gmail.com
Panini Gourmet

3 ♦ Birra Exit

Via Frange, 4 - La Cassa (TO)
info@birraexit.com
Birra

4 - 5 ♦ AT GROUP S.a.s di Tomassoni Alessandro

Regione Bioula 20/F - Aosta (AO)
atgroupsas@gmail.com
Porchetta di Ariccia

6 ♦ Delice di Neri Patrizia

Strada Bricchetto, 12 - Tigliole (AT)
palogjima@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

VIALE GARIBALDI

SCUOLA ELEMENTARE - CORTILE

PALCO
BIMBI

TUTTE LE SERE ALLE 21,00
spettacolo di musica e danza



AREA
GIOCHI

VILLAGGIO
TIROLESE

PARCHEGGIO
SCUOLE



PALAZZO COMUNALE

TORRIONE

VIA SILVIO PELLICO

PIAZZA DEI SAPORI

BIMBI
IN FIERA

NATURAL
FARM

ASILO
RONCO

16

17

15

14

13

12

11

10

9

8

7

6

5

18

19

20

21

22

3

4

2

1 ♦ VILLAGGIO TIROLESE: Weger S.n.c.

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

2 ♦ Vaschetti Roberto

Cestelli aerei e scavatori

3 ♦ Scriccioli

353.4422490
Crepe dolci e salate, dolci artigianali

4 ♦ Natural Farm

Vicolo Lucia Balbo, 34 - Carmagnola (TO)
339 820 6126

5 ♦ 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

6 ♦ Le Nuvolette

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

7 ♦ Il Salotto di Amelia

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

8 ♦ Karoline di Biondo Filippo

Via Vittorio Veneto, 58 - Villanova Monferrato
gracebrena2@gmail.com
Articoli in vetro, bigiotteria

9 ♦ 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

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 ♦ T 23 Davide Rossi

Salumi e formaggi da tutta italia

12 ♦ 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

13 ♦ Olio Ansaldo

Olio ligure
basilico artico perenne in vaso

14 ♦ Gin

Liquori, Cocktail

15 ♦ 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

16 ♦ 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

17 ♦ 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 frigosgatori sia per uso domestico che professionale

18 ♦ Spes

Via San Domenico, 35 - Torino
351.5942029 - seva15@libero.it
Birra

19 ♦ 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

20 ♦ Sel Group

Fotovoltaici

21 ♦ La Bottega delle Cialde

Cialde caffè

22 ♦ Lifesolar

VIALE
GARIBALDI

Piazza Bobba

VIALE GARIBALDI



Osteria Italia



VIA BOBBA

GIARDINI DEL CASTELLO



ASILO RONCO



Piazza Bobba

1 ♦ 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

2 ♦ Birrificio Grado Plato

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

3 ♦ Pecchia

Dolci napoletani

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 ♦ C'è Vino e Vino

Via Fratelli Vercelli, 15 - Carmagnola (TO)
011 990 7921
Taglieri

6 ♦ C'è Vino e Vino

Via Fratelli Vercelli, 15 - Carmagnola (TO)
011 990 7921
Taglieri

7 ♦ I Sapori del Mare

Strada Torino, 70 - Beinasco
338 247 7994
Specialità pesce, fritto misto e crudità

8 ♦ Dama S.r.l.

Via Martiri della Libertà , 1 - Chieri (TO)
damagenesis@libero.it
Spritz

9 ♦ Gnocco Fritto da Paolo e Vicky

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

10 ♦ Filo di Lana

Birra

11 ♦ 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

12 ♦ Serrone Silvia

Panzerotti pugliesi

13 ♦ Demetrio Neri

Focacce di Lecco

14 ♦ Gig Food Srl

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

15 ♦ Gilac

Birra

16 ♦ Giada Tartufi

Arrosticini e pannocchie

17 ♦ 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

18 ♦ 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

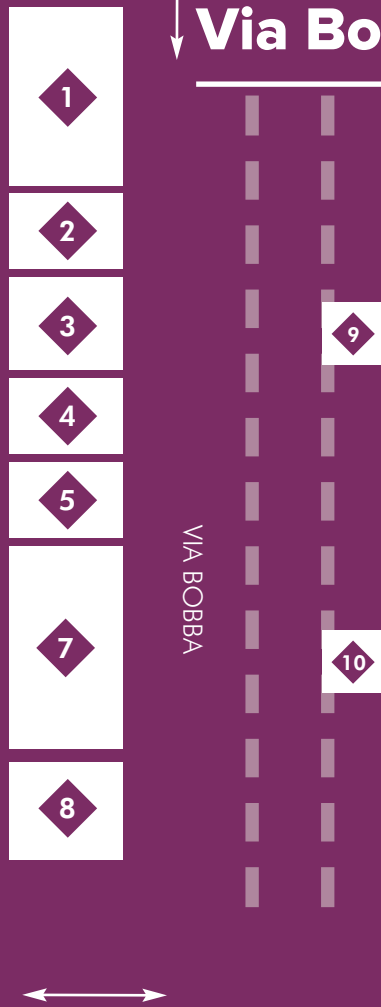
19 ♦ Car On Line S.r.l.

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

RASSEGNA COMMERCIALE

Via Bobba

PIAZZA BOBBA



COMPLESSO I GIARDINI

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 ♦ AL 27

Bergamo

4 ♦ Ecotrade

Via Verdi - Asti (AT)

Acqua

5 ♦ Gruppo Cinofilo Debù

Allevamento cani

6 ♦ Prodotti della Norma

7 ♦ Dream Team

328.4510332

Vendita kirby aspirapolvere

8 ♦ Italia

Sezionali

9 ♦ V.A.R.C.A. 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

10 ♦ Autostandar 2.0 S.r.l.

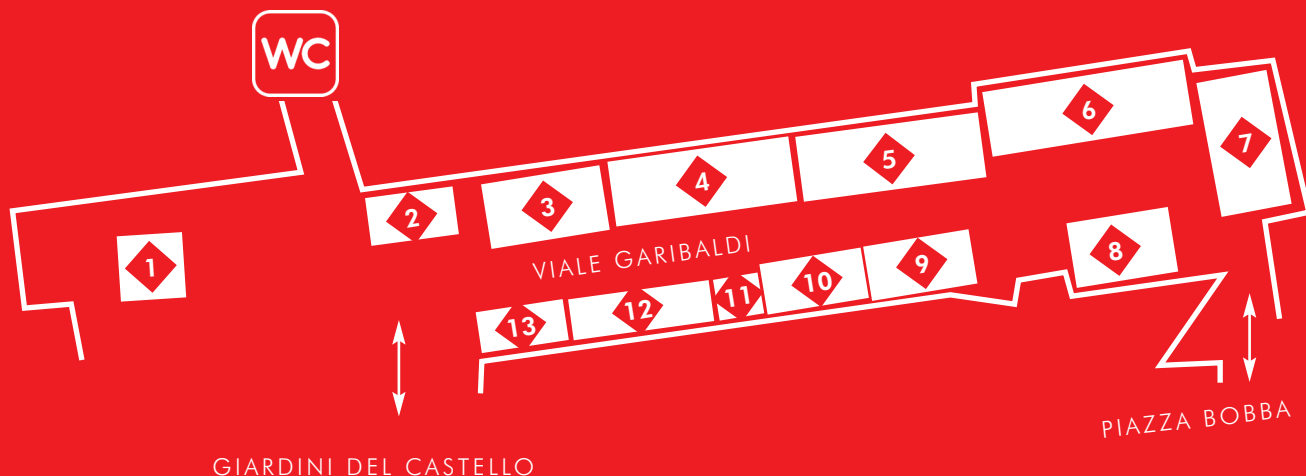
Corso Trieste, 136 B - Moncalieri (TO)

info@autostandar.it - 011 3180810 - www.autostandar.it

Autovetture nuove DR, EVO e Greatwall, km0 e usate, noleggio e vendita camper



RASSEGNA COMMERCIALE **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 ♦ Idro Altermtech

Corso Ferruccio, 77 - Torino
Caldaie

10 ♦ 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

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 ♦ Edil Tutto

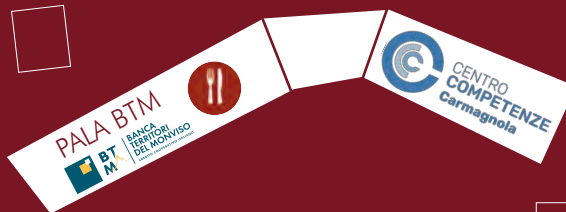
Corso Italia, 27 - Cavallermaggio (CN)
Caldaie

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 Territorio

FORO FESTIVAL
AREA SPETTACOLI



PALCO



VIALE GARIBALDI

1 ◆ DOMENICO TUNINETTI
PEPERONI E PIANTINE 3470125334
2 ◆ PANIFICIO FABARO
PANE E PRODOTTI DA FORNO 3382931762
3 ◆ OTTAVO SAPORE
NOCCIOLE E ZAFFERANO 3495480602
4 ◆ Az. Agricola SEDICI DI S.E.
CONSERVE 3384112442
5 ◆ CRAZY GUYS COCKTAIL E FRUTTA
6 ◆ CRAZY GUYS TEX MEX
7 ◆ ABBÀ
BIRRIFICIO 3205698158
8 ◆ PERETTO ARROSTICINI 3389946581
9 ◆ POZZATO CLAUDIO
PANISSA E RISO CON PEPE 3391758343

10 ◆ AZ.AGR. MARGHERITA
PRODUZIONE VINO 339137126
11 ◆ MARCHISONE ANGELO SALUMI, 3385628078
12 ◆ PENNA NERA BIRRA
13 ◆ GHOST GRILL BBQ
14 ◆ LA BUSSOLA BIRRA E PRODOTTI SICILIANI
15 ◆ LUCA HAMBURGER DI FASSONA
16 ◆ A TAVOLA PASTA
17 ◆ AZ. AGR. CHIALVA
MENTA IN TUTTE LE SUE FORME 3332579842
18 ◆ UNIONE AGRICOLTORI
19 ◆ APICOLTURA FODDE
ORTAGGI,MIELE E PRODOTTI CON MIELE 3421510278
20 ◆ GRAPPERIA ARTIGIANALE ALI'
GRAPPE E LIQUORI 3201545293

21 ◆ NONNA CONCETTA
MARMELLATE E CONFETTURE 3355239863
22 ◆ CHIOCCIOLANDIA Az. Agricola
LUMACHE 3408472350
23 ◆ SOC.AGR. CERERE MADRE TERRA
PRODOTTI DA FORNO CON FARINE BIOLOGICHE AN-
TICHE 3500045713
24 ◆ AZ. AGR. TOSCO FRANCESCO
SALUMI, PANINO, PEPERONATA E SALSICCIA
3332070233
25 ◆ VIOLA PAOLO
MIELE E BIRRA ARTIGIANALE 3491473359
26 ◆ CAVAGLIATO BARTOLOMEO
PEPERONI 3500249898
27 ◆ LA CORTE - ERBALATTE GELATI 3473158676

EVENTI VILLAGGIO DEL TERRITORIO

2 settembre

ore 20,00 presentazione progetto
"BISCOTTI GALEOTTI a cura del Carcere di Saluzzo
ore 21,30 "La nostra GMG" i ragazzi di Salsasio
e Chieriraccontano i loro 15 giorni in viaggio verso
l'incontro con il Papa a Lisbona
3 settembre pomeriggio country
ore 19,30 degustazione di formaggi a cura ONAF
in collaborazione con i soci della S.O.M.S.

4 settembre

ore 19,30 showcooking a cura di Confagricoltura Torino

ore 21,30 presentazione del libro "La relazione fra cibo
e il suo impatto sull'ambiente" in collaborazione con il
circolo il Platano Legambiente

5 settembre

ore 19,30 Concerto dei maestri dei corsi musicali del
Margot
ore 21,00 Presentazione del libro "Dalla bagna càuda al
sushi", storia della TORINO gastronomica, del nostro
contadino e food blogger Giorgio Pugnelli coautore
dello stesso con Sarah Scaparone e Federica Giuliani.

6 / 7 Settembre

ore 19,30 - 22,30 due serate dedicate al Coalvi con
show cooking e degustazione eccellenze delle macel-

lerie Burzio e Bertero di Carmagnola e dei prodotti
della Dispensa Coalvi

8 settembre

ore 19,30 showcooking e degustazione prodotti
a cura di Confagricoltura Torino

9 settembre

ore 18,00 L'associazione Music4Education presenta
l'orchestra Senior composta da studenti e docenti che
ci allietano con musica che spazierà dal jazz al rock

10 settembre pomeriggio country



e.on

**Hai ancora più energia
con E.ON e
Banca Territori del Monviso**

SPAZIO PROMOZIONALE



**BT
M**

**BANCA
TERRITORI
DEL MONVISO**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

#MakeltalyGreen



Iniziative promosse dall'Assessorato alla Cultura in collaborazione
con l'Associazione Museinsieme per tutta la durata
della Fiera Nazionale del Peperone



MUSEO CIVICO STORIA NATURALE

Via S. Francesco di Sales, 188 - Tel. 011.0240083

MUSEO CIVICO NAVALE

Piazza Mazzini, 1 - Tel. 011.9721492

Apertura serale durante il periodo Fiera 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. 0116508332 - 3474891662

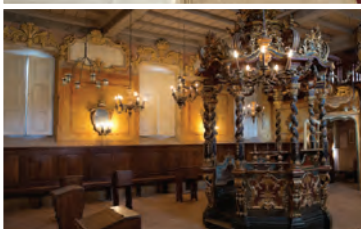
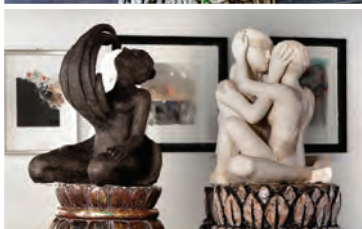
musei@comune.carmagnola.to

MUSEO DI ARTE SACRA

DELL'ABBAZIA DI CASANOVA

Piazza Antica Abbazia, 3 - Tel. 334 3001779

ORARI RETE MUSEALE: sab-dom ore 15,00-18,00



All'Ecomuseo della Canapa nei weekend della Fiera sono in programma gli "Assaggi di Canapa", degustazioni guidate di prodotti locali a base di canapa al termine della visita al museo. La canapa è una produzione



associazioneMuseinsieme@gmail.com.

carmagnolese di grande rilievo che regalò addirittura alla città l'appellativo di "Impero della canapa" (via Crissolo 20 Borgo San Bernardo, 2-3 e 9-10 settembre ore 15-18, costo: 6 euro, info e prenotazioni: 333 8894508

Al Museo Tipografico Rondani "Giochi d'inchiostro", laboratorio estemporaneo di stampa artigianale per adulti e bambini: carta, rulli e inchiostri diventano gli strumenti per sperimentare diverse tecniche di stampa e creare una personale opera artigianale (via Santorre di Santarosa 12, 2-3 e 9-10 settembre ore 15-18, offerta libera per l'attività).



Per la Giornata Europa della Cultura Ebraica, domenica 10 settembre è in programma una visita guidata gratuita alla Sinagoga

(via Bertini 8, domenica 10 settembre ore 10-19)



Visita guidata gratuita anche all'Antica Cereria

(via San Bernardino 9, domenica 3 e 10 settembre ore 10-12 e 14-19).





ANTONIO CARENA, IL FENOMENO DELLA QUINTESSENZA. RETROSPETTIVA 1946-2009



Palazzo Lomellini, piazza Sant'Agostino 17
Mostra a cura di Nicolò Balocco.

La prima retrospettiva, dopo la morte, del pittore rivolese che ha inondato di cieli i palazzi di mezza Europa.

ORARI

Inaugurazione 1° settembre alle ore 18,00

Dal 2 al 10 settembre:

dal lunedì al venerdì 20,30 - 23,00;

sabato e domenica 15,30 - 18,30 e 20,30 - 23,00

Dall'11 settembre al 29 ottobre: giovedì,

venerdì e sabato 15,30 - 18,30;

domenica 10,30 - 12,30 e 15,30 - 18,30

Organizzata dall'Assessorato alla Cultura,

in collaborazione con la Casa Museo Carena di Rivoli



UNO PER UNO Personale di Giuseppe Migliore

Chiesa San Rocco, via Valobra

ORARI

1 settembre apertura ore 17,00

Dal 2 al 10 settembre: ore 9,00 - 13,00 e 15,00 - 20,00

A cura del comitato Riapriamo San Rocco



UN TESORO NASCOSTO PIERO SOLAVAGGIONE NELLE CASE DEI CARMAGNOLESÌ



Chiesa di San Giovanni Decollato, piazza Garavella.

ORARI *Inaugurazione il 1° settembre alle ore 16,00*

2 settembre ore 20,30 - 22,30

3 e 10 settembre: ore 10,00 - 22,30

Dal 4 all'8 settembre: ore 20,30 - 22,30

9 settembre: 10,00 - 12,30 / 14,30 - 19,30 / 20,30 - 22,30

A cura della Confraternita di San Giovanni Decollato

MOSTRA DI LARA MOLINARI, CARTOONIST PER LA WALT DISNEY



Saletta d'Arte Celeghini, via Valobra 141

ORARI

Inaugurazione il 2 settembre alle ore 17,00

Dal 3 al 23 settembre: ore 9,00 - 12,00 e 15,00 - 19,00;

apertura serale Fiera ore 21,00 - 23,00; chiuso il lunedì

LA FIERA CHE VORREI

Portici di via Valobra

Studio pluriennale di rinnovo dell'immagine della

Fiera Nazionale del

Peperone di

Carmagnola

Dal 1 al 10 settembre

in orario Fiera

A cura del

Politecnico di Torino

Dipartimento di

Architettura e Design





Porte Aperte al C.A.I. Carmagnola

Via Bobba, 10

dal 1 al 10 settembre orario 20,30 - 23,00

A cura del C.A.I. Sezione di Carmagnola



Nota per Nota

Chiesa di San Rocco

Venerdì 1° settembre ore 21,00

Concerto d'Organo del maestro Andrea Antonielli

A cura del Comitato "Riapriamo San Rocco"



Escursione nel Bosco del Gerbasso e nella Lanca di San Michele alla scoperta dell'avifauna delle aree umide

Domenica 3 settembre ore 9,00

A cura del Nordic Walking Andrate

sezione di Carmagnola

Info: 3288474621



Mercato di Campagna Amica

Piazza IV Martiri

Domenica 3 e 10 settembre ore 9,00 - 19,00

A cura di Coldiretti Torino



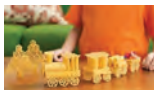
Laboratorio per bambini

Piazza S. Agostino Stand BTM

Domenica 3 settembre ore 10,00 -12,00

Laboratori con la Pasta Berruto per bambini divisi per fasce d'età 4/5 anni e 6/7/8 anni con la creazione di monili e oggetti.

Colazione offerta ai genitori oltre a un'esibizione dell'Asd Ritmica Carmagnola



Esposizione di Trattori d'Epoca

Via Gobetti, 11 ang. Piazza Italia

Domenica 3 e 10 settembre orario 10,00 - 18,00

A cura del Gruppo

Trattori d'Epoca di Carmagnola



Assemblea dei Sindaci del Distretto del Cibo del Chierese - Carmagnolese

Biblioteca Civica Rayneri - Berti

Martedì 5 settembre ore 18,30



Dante e la Divina Abbazia

Chiesa San Filippo

Venerdì 8 settembre dalle ore 20,00

Visita virtuale dell'Abbazia di Casanova e proiezione di immagini ispirate ai Canti della Divina Commedia accompagnate da musica classica, che si ripeteranno per tutta la serata.

A cura dell'Associazione Amici dell'Abbazia di Casanova
Info: 334/3001779



Esibizione del Pizzaiolo Acrobatico

Stefano Pagani

Sabato 9 settembre ore 16,00 - 21,00

Presso lo stand della Ditta Ferramenta Donna Srl
posizionato in Via Silvio Pellico



Grisulandia

Piazza Manzoni davanti Caserma VVFF

Domenica 10 settembre ore 10,00 - 12,00 / 14,00 - 18,00

Dedicato a tutti i bambini per giocare e prendere il diploma da "Mini Pompieri"

A cura dell'Associazione Nazionale Vigili del Fuoco Volontari con la partecipazione delle delegazioni di Carmagnola e Racconigi



Yoga & Cultura

domenica 10 settembre

ore 8.30 - 9.30 Antichi Bastioni

pratica Yoga del mattino adatta a tutti info e prenotazione obbligatoria 3395925491
ore 10.00 e ore 17.00

visita guidata al centro storico della città info e prenotazione obbligatoria 3383059071
eventi gratuiti





Settembre Carmagnolese

LETTURA ANIMATA

La Biblioteca sotto l'Albero
Parco Cascina Vigna

Giovedì 14 settembre ore 17,00 - 18,00

A cura della Biblioteca Civica Rayneri-Berti



GOCCE DI NATURA

Personale di Dario Cornero
Chiesa San Rocco

Dal 15 al 17 settembre ore 10,00/12,00 - 15,00/19,00

A cura del Comitato " Riapriamo San Rocco"

Piazza Ragazzabile in Festa

Giardini di Via Moncalieri,

Sabato 16 settembre ore 16 - Presentazione del

Progetto e Dj Set - A cura dell'Assessorato ai

Giovani e Cooperativa Oltre la Siepe

info: giovani@comune.carmagnola.to.it

tel. 011/9724236

FATTORIA IN CITTA'

Piazza Italia ore 8,00 - 13,00

Domenica 17 Settembre

(Ogni terza domenica del mese)

Mostra Mercato di piccoli animali

A cura dell'Assessorato all'Agricoltura



18° PASSEGGIATA A SEI ZAMPE

Area attrezzata per cani di Via Avv.

Ferrero ang. Via S. F. di Sales

Domenica 17 settembre ore 8,30

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



STRACARMAGNOLA

Vie cittadine

Domenica 17 settembre

ore 9,00 partenza percorso 10 km

ore 10,30 partenza percorso 5 km

A cura di ASD CARMAEVENTI - Info: 3381402657



FESTA DELLO SPORT

Vie e piazze cittadine del Centro Storico

Domenica 17 settembre ore 15,30/19,00

Pomeriggio di prove per tutti delle

discipline sportive del territorio

A cura dell'Assessorato allo Sport

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

011/9724221



1° EXPO SPECIAL CARS

Viale Garibaldi - Piazza Italia

Domenica 17 settembre ore 10,00/18,00

Esposizione auto da Rally, tuning,
storiche e molto altro

A cura dell'Associazione I Talenti del

Futuro - Info: 3880904672



28° EDIZIONE AMICIZIA tra Motociclisti e Disabili

Piazza IV Martiri

Domenica 24 settembre

A cura dell'Associazione Due Ruote

in Libertà - info: 3332664889



Mi amo

la felicità è una scelta

Piazza Mazzini

da giovedì 28 settembre a domenica 1° ottobre

Sostenibilità, benessere, inclusione, prevenzione,
solidarietà - info: 3921011899



THE BEST INSTITUTE, THE BEST FUTURE



ITS

Academy Turismo



Scopri i percorsi formativi
del biennio 2023/25 sul sito
its-turismopiemonte.it



ITS TURISMO
E ATTIVITÀ
CULTURALI

SPAZIO PROMOZIONALE

@fierapeperone

fieradelpeperone.it

@ilforofestival



Le Classiche

Peperonata (I Versione)

INGREDIENTI

6 peperoni di varietà Quadrato di Carmagnola, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 6 filetti d'acciuga, 4 cucchiari 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 cucchiari 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 cucchiari di olio. Versare i peperoni farli insaporire, aggiungere poi i pomodori e il sale. Coprire con un coprchio e lasciar cuocere per mezz'ora.

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

Peperoni Corno di Bue al forno con Fonduta

INGREDIENTI

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



LAVORAZIONE

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

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

Peperoni con Bagna Càuda

INGREDIENTI

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





LAVORAZIONE

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

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

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

INGREDIENTI

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



LAVORAZIONE

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

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

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

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

Peperoni in Agrodolce

INGREDIENTI

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



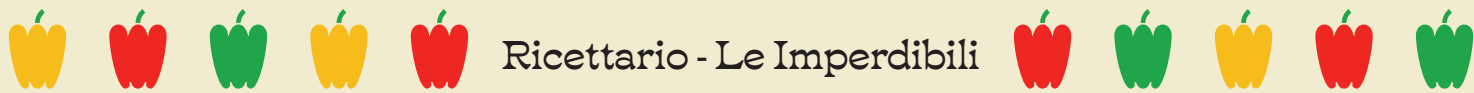
LAVORAZIONE

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

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

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

INSALATA DI PASTA NEI PEPERONI

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 peperone, 200 g pasta di semola (formato piccolo), 700 g pomodori, 60 g olive nere, 50 g capperi, 1 spicchio aglio q.b. sale, q.b. pepe



LAVORAZIONE

- 1) Abbrustolisci 4 peperoni e rimuovi la pelle.
- 2) Scotta i pomodori, tritali e mescolali con aglio, capperi, olive nere, olio, sale e pepe.
- 3) Cuoci la pasta, scola e condisci con il sugo.
- 4) Farcisci i peperoni con l'insalata di pasta e servi.

Ricetta tratta da: www.salepepe.it

TATIN DI PEPERONI E CIPOLLE DI TROPEA

INGREDIENTI (per 6 persone)

1 pasta sfoglia, 3 peperoni, 2 cipolle rosse, 40 g olive taggiasche, 20 g zucchero di canna, 30 g burro, q.b. sale



LAVORAZIONE

- 1) Cuoci al grill i peperoni, poi mettili a raffreddare in un sacchetto di carta da pane. In una padella metti a stufare le cipolle finemente affettate e 10 g di burro per 15 minuti.
- 2) Prendi uno stampo di alluminio di 20 centimetri di diametro e sciogliti il resto del burro: aggiungi lo zucchero e scioglilo con uno cannello fiamma fino a che non caramella, poi allinea le falde dei peperoni alternando i colori. Copri con le cipolle e le olive.
- 3) Taglia a misura un disco di pasta sfoglia, poi adagialo con i bordi spinti verso l'interno: fora la superficie con i rebbi della forchetta e cuoci la tatin in forno preriscaldato a 220° per circa 20 minuti.
- 4) Una volta pronta, lascia riposare qualche attimo poi con molta attenzione rovescia la tatin di peperoni e cipolle di Tropea su di un piatto di portata e servila tiepida.

Ricetta tratta da: www.salepepe.it

SFOGLIATA CON PEPERONI, BUFALA E OLIVE NERE

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 sfoglie pane guttiau (pane carasau condito), 4 peperoni, 400 g mozzarella di bufala, 4 olive verdi, 4 olive Kalamata, 2 cucchiaini olio extra vergine di oliva, 1 rametto rosmarino, 1 spicchio aglio



LAVORAZIONE RIPIENO

- 1) Taglia a fettine sottili la mozzarella di bufala, per poi lasciarla sgocciolare dentro uno scolapasta.
- 2) Abbrustolisci 4 peperoni nel forno rigirandoli su tutti i lati. Una volta cotti, falli sudare e spellali accuratamente; elimina semi e filamenti e riducili a falde, per poi condirli con le



foglie di un rametto di rosmarino tritate, 2 cucchiaini di olio extravergine, sale ed uno spicchio d'aglio tagliato a fettine.
3) Snocciola e taglia a pezzetti 4 olive verdi e 4 olive Kalamata per il ripieno della sfogliata.

PREPARAZIONE SFOGLIATA

1) Metti 2 sfoglie di pane guttiau (pane carasau condito con olio e sale) su 2 ampi quadrati di carta d'alluminio disposti sulla placca del forno.

2) Condisci le fette di sfogliata con metà mozzarella, peperoni e olive e copri il tutto con altre due sfoglie di pane. Completa poi con gli ingredienti rimasti.

3) Chiudi bene a cartoccio la sfogliata utilizzando altri fogli d'alluminio, ed inforna a 200° per circa 15 minuti. Taglia e servi mezza sfoglia circa per ogni commensale.

Ricetta tratta da: www.salepepe.it

ASPIC DI VITELLO E PEPERONI

INGREDIENTI

1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 1 arancia, 300 g arrosto di vitello, 1 l di brodo vegetale, 1 bustina di gelatina in polvere



LAVORAZIONE

1) Lava accuratamente l'arancia strofinando la buccia e ricavane un cucchiaino di scorza grattugiata, evitando di grattare anche la pellicina bianca sottostante poiché amara.

2) Scalda il brodo con la scorza, filtralo ed utilizzalo per preparare la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione; lasciala raffreddare.

3) Affetta finemente l'arancia, precedentemente pelata al vivo.

4) Fai arrostitire i peperoni interi sotto il grill del forno per 20 minuti. Mettili in un sacchetto di carta, chiudilo e lasciali sudare fino ad intiepidirsi. Spella i peperoni per gli aspic di vitello ed elimina il picciolo ed i semi; tagliali a strisce di 2 cm di larghezza ciascuna.

5) Versa uno strato di gelatina sul fondo dei 4 stampi da 2 dl che dovranno contenere gli aspic di vitello e peperoni e trasferiscili in frigorifero a rassodare.

6) Componi 4 aspic alternando fette di carne, strisce di peperone e fettine di arancia, ricordandoti di versare tra uno strato e l'altro qualche goccia di gelatina.

7) Rimetti in frigo a rassodare e termina con la gelatina rimasta.

Ricetta tratta da: www.salepepe.it

CANNELLONI AI PEPERONI

INGREDIENTI (per 12 cannelloni)

2 peperoni rossi, 1 peperone giallo, 6 acciughe filetti, 500 g pomodori camone, 250 g mozzarella, 75 g farina, 30 g pecorino grattugiato, 30 g burro, 2 uova, 1.3 dl latte, 1 spicchio aglio, 3 foglie basilico, q.b. limone scorza, q.b. noce moscata, q.b. olio di oliva



PREPARAZIONE CRÊPE

1) Per prima cosa prepara 12 crêpe di circa 12-13 cm per i cannelloni ai peperoni. Prendi una padella piccola e fai sciogliere il burro a fuoco basso.

2) Aggiungi in un mixer la farina insieme a 0,7 dl di acqua, le due uova, la scorza di limone e il burro sciolto. Aggiungi anche un pizzico di noce moscata e un pizzico di sale. Lascia riposare il composto per circa un'ora.

3) Versa il composto ottenuto in una padella per crêpe di



20 cm di diametro, distribuiscila uniformemente e comincia a cuocere le crêpe. Non appena i bordi saranno dorati, gira la crêpe e cuocila per altri 30 secondi. Ripeti l'operazione fino a quando non avrai finito il composto e non avrai il numero necessario di crêpe per preparare i tuoi cannelloni ai peperoni

LAVORAZIONE

- 1) Spennella gli ortaggi con poco olio e lasciali abbrustolire in forno impostando la funzione grill per 20 minuti.
- 2) Sforna i peperoni e lasciali raffreddare in una ciotola coperta, poi elimina il picciolo, i semi interni, la pelle e i filamenti bianchi. Tagliali a falde e lasciali da parte.
- 3) Scotta i pomodori in acqua bollente per pochi secondi, quindi scolali e spellali. Elimina i semi e tagliali a cubetti. Fai

scaldare 3 cucchiaini di olio in una padella, unisci mezzo spicchio d'aglio e il pomodoro. Regola di sale, aggiungi il basilico e cuoci il sugo che accompagnerà i cannelloni per circa 15 minuti.

COTTURA

- 1) In una padella scaldi 3 cucchiaini d'olio e il resto dell'aglio. Unisci le acciughe e i peperoni tagliati e lascia cuocere per 5-6 minuti. Distribuisci sulle 12 crêpe la mozzarella a dadini e i peperoni saltati e arrotolale per formare i cannelloni.
- 2) Versa sul fondo di una pirofila la salsa di pomodoro e adagiaci sopra i cannelloni. Copri le 12 crêpe con il pecorino grattugiato e un filo d'olio e cuoci in forno caldo a 200° per 15 minuti.

Ricetta tratta da: www.salepepe.it



Arrivederci alla

**75° FIERA NAZIONALE del
PEPERONE DI CARMAGNOLA**

30 Agosto - 8 Settembre 2024



Scopri la magia del "matrimonio" tra Peperone di Carmagnola e Salsiccia di Bra

Due gioielli della cucina piemontese che si sposano alla perfezione!

L'anteprima del gemellaggio nei seguenti ristoranti

Carmagnola

Ristorante 14
Ristorante DA GIÒ
Ristorante DEL CONTE
Ristorante pizzeria DUE MORI
Risto-agriturismo LA MARGHERITA
Ristorante OSTO BRUMA

Bra

Ristorante BADELLINO
Ristorante GARDEN Agenzia di POLLENZO
Osteria LA BOCCA BUONA
Ristorante LA PIMPINELLA
Ristorante MASSIMO CAMIA
Osteria MURIVECCHI



SPAZIO PROMOZIONALE

MAIN SPONSOR



SPONSOR



IN COLLABORAZIONE CON



MEDIA PARTNER



CREATIVE MIND

UN PROGETTO



+39 334 30 40 338

fieradelpeperone.it

@fierapeperone

@ilforofestival

ORARIO FIERA

Lunedì - Venerdì ore 18,00 - 24,00
Sabato e Domenica ore 10,00 - 24,00

PIAZZA DEI SAPORI

Apertura in orario Fiera
Chiusura stand ore 0,30 - Chiusura piazza ore 1,00

LA VIA DEL COMMERCIO

Via Valobra, apertura stand ore 16,00

INFORMAZIONI

Ufficio Manifestazioni della Città di Carmagnola
Tel. 011/97.24.270 - 222 - 238
Cell: 334.3040338
Sito: fieradelpeperone.it

PUNTO INFO FIERA

Piazza Sant'Agostino

DiFFeRenZiaMOci!

La Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola 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. Grazie alla collaborazione con **CUKI**, in un'ottica anti-spreco alimentare, durante la Fiera saranno anche distribuite migliaia di **Cuki Save Bag**, un pratico contenitore per recuperare e portare con sé il cibo non consumato, oltre a piatti realizzati in alluminio 100% riciclabile. E per aiutarci a ridurre il consumo di plastica monouso potrai scegliere di acquistare i bicchieri riutilizzabili della Fiera.

Tutto il materiale tipografico della 74ª Fiera Nazionale del Peperone nasce da un'idea grafica di **Noir Studio** e da un progetto di **Puro Stile Italiano** e **Fondazione Reverse**

Staff organizzativo: **Assessorato Manifestazioni**

Ricerca espositori e allestimento stand a cura di **Puro Stile Italiano**