

30^a Fiera Regionale del Bovino da carne di Razza Piemontese e della Giara

Sabato 10 e Domenica 11 Dicembre
Foro Boario - Piazza Italia

Sabato 10 dicembre
Asta dei vitelli e delle vacche piemontesi
ore 08.00/10.00 Arrivo e sistemazione dei soggetti dedicati all'asta

ore 10.00/12.00 Asta dei bovini svolta dalla cooperativa CO & CO
ore 12.00/14.00 Carico e movimentazione dei soggetti.



Domenica 11 dicembre
ore 07.30 Arrivo e sistemazione degli animali esposti

ore 09.30 Valutazioni dei soggetti da parte della giuria preposta con la partecipazione degli studenti Agrario "Baldessano-Roccati"

ore 11.30 Chiusura dei lavori di valutazione

ore 12.00/12.30 Premiazioni

ore 14.00/17.30 Carico degli animali e smontaggio. I primi tre esemplari classificati delle dieci categorie in gara verranno premiati con la tradizionale gualdrappa in raso.



ISTITUTO
BALDESSANO
ROCCATI



Domenica 11 dicembre

ore 08.00/12.00

I macellai aderenti al Gruppo Macellai di Carmagnola con la collaborazione della Confraternita del Gran Bollito Misto alla Piemontese di Carmagnola proporranno, fino ad esaurimento, il Panino con il cotechino presso lo stand allestito in Piazza Italia.



ore 08.00/12.00

L'associazione Asprocarne proporrà, fino ad esaurimento, un assaggio di "battuta al coltello di Fassone" presso lo stand allestito in Piazza Italia.



Sabato 10 e Domenica 11 dicembre

Esposizione di macchine agricole, di prodotti e attrezzature per il settore zootecnico e cerealicolo



Sabato 10 e Domenica 11 dicembre
Mostra Fotografica a cura di Anaborapi
Foro Boario - Piazza Italia



INFO: Assessorato all'Agricoltura
Tel. 011.9724220/225 - E-mail agricoltura@comune.carmagnola.to.it



Gusto Diffuso Carmagnolese

Sabato 10 e Domenica 11 dicembre

ALIMENTARI BAR SAN GIOVANNI

VIA SAN GIOVANNI 40 - 011-9720479
SABATO 10 Merenda Sinoira - Aperitivo
Tagliere e Piattini a Tema
anche su prenotazione

ANGOLO SFIZIOSO PIZZERIA

VIALE EX INTERNATI 1 - 011-2643586
Piadina, Panino, pizza con fontina salsiccia e porri € 7.50 con bibita.
Specialità Asporto

ANTICA TRATTORIA MONVISO

LARGO VITTORIO VENETO 11 - 011-9723137 - 3489249585
Domenica 11 aperto anche a Pranzo
Degustando Porro lungo dolce di Carmagnola con tre ricette e un calice di vino € 20,00
Bollito con salse e contorni
Parlapà l'hamburger di Carmagnola di Fassone Coalvi
Piatti alla Carta - Gradita Prenotazione.

LA MARIANNA RISTORANTE

VIA S.FRANCESCO DI SALES 17 - 011-9711519 - 3792136129
SABATO 10 Specialità in carta Hamburger & Sandwich in abbinamento ai porri gratinati

LE PALME PIZZERIA PANETTERIA

PIAZZA ANTICHI BASTIONI 1/A - 011-9770995
Focaccia in teglia con porri
Pizza con Salsiccia e porri
Farinata di porri con fave di cacao sbriciolate

OSTO BRUMA RISTORANTE

VIA DELLE CERCHE 3 - 011-9710199 - 3396066629
SABATO 10 E DOMENICA 11
Menù Territorio € 32,00
Menù Vegetariano € 30,00

PASTICCERIA MOLINERIS

PIAZZA S.AGOSTINO 14- 011-9713471 - 3920187278
Cocktail e Aperitivi tra le specialità dolci e salate
Tartina con salsiccia di giara e toma del fen
Tartelletta con crema di porro, bacon e decorazione di porro fresco

PIZZERIA DUE MORI

VIA CHIFFI 18 - 011-9773863
Speciale Pizza al Porro

PIZZERIA VALOBRA

VIA VALOBRA 175 - 011-9773986
Pizza Gorgonzola e porro - Asporto

QUI SI PIZZA DA LILLY

VIA TORINO 71/B - 011-9773377
Specialità pizza al porro e abbinamenti a richiesta

SIAMO FRITTI

Via Valobra 187 - 346.7845499
Mini quiche porro e gorgo + arrosticini di Totano+ birra € 10,00

TRATTORIA DELLA VIGNA

VIA SAN FRANCESCO DI SALES - 011-2642136
Sformatino porri e patate con vellutata di acciughe
Menù a tema su richiesta

LA LOCANDA DEL BUSSONE

VIA VALOBRA 143 - 338 1968650 - Piatti e Menù a tema

BAR BRIC

VIALE GARIBALDI 35 - 011-9773890 - 3400803109
Tanti piatti e gustosi aperitivi
Flan di porri con bagna cauda leggera
Strudel di porri e salsiccia
Ravioli ripieni al castelmagno con crema di porri e speck croccante
Salsiccia ai porri con porri gratinati

RISTORANTE DAL CONTE

CORSO SACCHIRONE 15 - 011 972 0650
In Carta i migliori piatti della Gastronomia Piemontese.

IL PORTICO COCKTAIL BAR

PIAZZA SAN AGOSTINO 18/20 - 342 804 4609
Cocktail & Finger Food al Porro di Carmagnola

RISTORANTE PIZZERIA IL PEPERONE

VIA XX SETTEMBRE 5 - 011 977 1829
Fusilloni di gragnano, gamberi e porri

AGRITURISMO BASSO DEI SOLA

VIA TOSI 7 - SAN MICHELE - 349 2102886
SABATO 10: Salsiccia di Giara
DOMENICA 11: Sfogliata con porri patate e speck

MOKAMBO LOUNGE BAR

PIAZZA VERDI 6 - Aperitivo, Cocktail & Piattini degustazione a tema

TOBALA' DRINK GOURMET

VIA BOBBA 20 - 333 1608348
Drink Special Cocktail "A4 Espresso", Bitter riserva Martini infuso al caffè, vermouth di Torino Martini rubino, chicchi di caffè, in abbinamento Food "Flan di porri"

DAICATA-DAI CAMPI ALLA TAVOLA

VIA CHIERI 6 - 338 9397188
antipasti misti alla piemontese con flan di porro dolce di carmagnola
agnolotti porri e patate
stracotto di giara brasato
bunet e pere al vin cotto



30^a Fiera Regionale del Bovino da carne di Razza Piemontese e della Giara



10-11 Dicembre 2022

Foro Boario Piazza Italia viale Garibaldi



13^a Mostra Mercato del Porro Lungo Dolce di Carmagnola



10-11 Dicembre - viale Garibaldi
Laboratori, Degustazioni,
Scuola di cucina, incontri.

Partner:



Sponsor:



www.comune.carmagnola.to.it

13ª Mostra Mercato del Porro Lungo Dolce di Carmagnola

Fiera del Distretto del Cibo

SABATO 10 e DOMENICA 11 DICEMBRE

Controviale di Viale Garibaldi e Salone Fieristico

Sabato 10 dicembre

ore 08.00/10.00 Apertura **Mostra Mercato** con la presenza dei produttori carmagnolesi e degli studenti dell'Istituto Agrario "Baldessano Roccati"

IL PORRO LUNGO DOLCE DI CARMAGNOLA è prodotto da

■ **F.lli Scotta**

Via Chieri, 179
Carmagnola
Tel. 011.9712248

■ **Giraudi Piero**

Via Ponzio, 23
Borgo San Giovanni
Carmagnola
Tel. 011.9771902

■ **Traversa Giacomo**

Via Gruassa, 2/b
Borgo Salsasio Carmagnola
Tel. 011.9720517

Mercatino Eccellenze del Territorio e Street Food

a cura della **SOMS Domenico Ferrero**

con la presenza dei suoi produttori, dell'Associazione "Stupinigi è", delle Aziende del Territorio e dei Comuni del Distretto del Cibo

Domenica 11 dicembre

Ore 10.00/18.00

Apertura **Mostra Mercato** con la presenza dei produttori carmagnolesi e degli studenti dell'Istituto Agrario "Baldessano Roccati"

Mercatino Eccellenze del Territorio e Street Food

a cura della **SOMS Domenico Ferrero** con la presenza dei suoi produttori, dell'Associazione "Stupinigi è", delle Aziende del Territorio e dei Comuni del Distretto del Cibo

Sabato e Domenica

Degustazione di insalatina di porro e toma a cura della **Pro Loco Carmagnola** (Fino a esaurimento scorte)



Ca' Peperone Eccellenze Enogastronomiche Carmagnolesi "Il Porro & la Giora"

Sabato 10 e Domenica 11 Dicembre
Salone Fieristico - Viale Garibaldi, 29

Sabato 10 dicembre

Ore 14.00 - Apertura delle attività

Ore 14.30/15.30 - **Pigne dolci e golose**

Laboratorio Merenda Junior
Insieme realizzeremo delle pigne golose e creative. Ingredienti e materiale verranno messi a disposizione per ogni bimbo partecipante.

A cura di **Angela Anna Ventruti "Cucina e Dintorni"**

Ore 15.30/16.30 - Talk

A Scuola di Porro Lungo Dolce di Carmagnola
Laboratorio in collaborazione con Cascina Fiume e studenti dell'Istituto agrario "Baldessano-Roccati"

Segue degustazione della Crema dolce di porro dolce lungo di Carmagnola realizzata da Cascina Fiume con i porri coltivati dall'istituto agrario.

Ore 16.30/18.00 - Area esterna

Fare rete con la Cultura Enogastronomica
Un Viaggio nella Cultura Enogastronomica Piemontese!
Le Sagre della "Polenta Saracena"*

Nell'Alta Valle Tanaro uno dei piatti della tradizione di Garessio è la polenta condita per tradizione con un delicato sugo di latte, porri e funghi secchi che oggi incontra il Porro Lungo Dolce di Carmagnola in un connubio di sapori e tradizioni. Con Marco Fedele ne parlano Paola Gula, Assessore del Comune di Garessio, e Domenico La Mura, Assessore alle Manifestazioni e Commercio della Città di Carmagnola, le Pro Loco di Garessio e di Carmagnola.

**Tra gli ingredienti base ci sono sia il grano saraceno (rustico e resistente, che si coltiva su terreni impervi ad altitudini elevate, al di sopra dei mille metri), sia le patate (che si coltivano in questa zona, uniche per sapore e consistenza, poiché risentono positivamente della coltivazione ad alta quota grazie anche a un terreno particolarmente idoneo)*



La polenta viene preparata all'esterno del Salone Fieristico
Segue piccola degustazione gratuita

Ricetta della Polenta saracena de.co. di Garessio

Polenta saracena

Per la polenta 3kg patate
800 gr farina bianca
150 gr farina di grano saraceno
sale qb

Per il sugo

2 litri panna fresca
150 gr funghi porcini secchi
1 kg porro lungo dolce di Carmagnola pulito
300 ml latte
sale qb

Ore 19.00 - **Merenda Sinoira "Non solo Porro"**

con i Produttori di **SOMS D. Ferrero** e **Distretto del Cibo del Chierese-Carmagnolese**
Degustazione gratuita di prodotti tipici enogastronomici (fino ad esaurimento scorte)

Domenica 11 Dicembre

Ore 10.30/11.00 - **Chiacchierata sulla "Riscoperta del Porro Lungo Dolce di Carmagnola"** con gli studenti dell'Istituto Agrario "Baldessano Roccati"

Ore 11.00/11.30

Saluto delle Autorità

Ore 11.30/12.30

Carmagnola a Colazione e Gusto Diffuso Carmagnolese

Il culto della colazione tra dolce e salato con le Pasticcerie e Panetterie Carmagnolesi con la presenza di Ristoratori locali.

Ore 14.30/15.30

Coloriamo il Natale

Laboratorio pratico creativo ispirato al Natale, dedicato ai ragazzi tra i 6 e 10 anni. Ingresso fino ad esaurimento posti.



Ore 15.30/16.30 - Talk

A Scuola di Porro Lungo Dolce di Carmagnola
Laboratorio in collaborazione con Cascina Fiume e studenti dell'Istituto Agrario "Baldessano-Roccati" Segue degustazione della Crema dolce di porro dolce lungo di Carmagnola realizzata da Cascina Fiume con i porri coltivati dall'istituto agrario.

Ore 16.30/18.30

TASTUMA il Porro & le Carni di Razza Piemontese
Pane e Salame di Giora (e salsiccia) ... a cura dei Macellai di Carmagnola e Panettieri

La Giora, vacca a fine carriera riproduttiva, fornisce tagli pregiati ed il **"Salame di Giora di Carmagnola"** rientra nei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione e nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia con l'accompagnamento del pane e dei grissini al porro dei panifici di Carmagnola. **Presentazione dell'incontro Conviviale del Porro e della Giora che si terrà alle ore 20,00 presso il Salone Antichi Bastioni** (una ricca degustazione dei due prodotti principi dell'inverno con la confraternita del Gran Bollito Misto alla Piemontese con i Macellai carmagnolesi in collaborazione con la Pro Loco)

OSPITE del pomeriggio PAOLA UBERTI

comunicatrice enogastronomica, scrittrice di ricettari che fondono cultura e cucina e una creatrice di progetti di comunicazione per le aziende del settore cibo e bevande con lei parleremo di ricette del risparmio energetico tra le quali una speciale dedicata al porro lungo di Carmagnola che degusteremo. In collaborazione con **Consorzio Freisa di Chieri e Collina Torinese**.

CÀ PEPPERONE - Eccellenze Gastronomiche Carmagnolesi "Il Porro & la Giora" è curato e presentato da Marco Fedele esperto di comunicazione eventi food

Domenica 11 dicembre - Mercantico per le vie del Centro Storico



DISTRETTO URBANO DI CARMAGNOLA



L'incontro conviviale tra la Giora e il Porro

Domenica 11 Dicembre
Salone Antichi Bastioni - Ore 20.00
(Piazza Antichi Bastioni)

Cena del Bollito Misto Piemontese

Degustazione dei due prodotti principi carmagnolesi invernali. Con la Confraternita del Gran Bollito Misto alla Piemontese di Carmagnola, con i Macellai della Garavella, in collaborazione con la Pro Loco Carmagnola

- Salsiccia alla Crema di Porri
- Salame di Giora
- Battuta al coltello
- Insalatina fresca di Porro Lungo Dolce di Carmagnola e Toma Piemontese
- Brodo di carne con Tortellini
- Gran Bollito Misto Piemontese accompagnato dalle sue salse con contorno di purè
- Bunet
- Caffè
- Acqua e Vino (bianco e rosso)

€ 25,00 tutto compreso

Bambini da 6 a 12 anni € 10.00 (max 120 posti)

Acquisto Biglietti presso i seguenti negozi entro il 9 dicembre:

Bertero Elio - via Valobra, 14 - tel. 011.9723298

Burzio Mario - via Valobra, 35 - tel. 011.9721575

Sandri Giacomo - via Fratelli Vercelli, 6 - tel. 011.9712612

PER INFO: 334/3040338