

andar per sagre & feste

a cura di Patrizia Bertolo

C'è un momento nel pieno dell'autunno in cui sembra che la natura non si rassegni ai colori grigi e monotoni dell'inverno incombente. Così i boschi si tingono di pennellate di rossi e gialli dalle sfumature degne dei più grandi pittori e il caco esibisce tra i rami l'arancione vivo dei suoi frutti.

Ed è proprio come un pittore che i libri di lettura dei primi anni di scuola ritraggono l'Autunno: un anziano signore con un lungo vestito marrone, armato di pennello e tavolozza.

Mi piace pensarlo così e mi piace questa stagione di mezzo, che dura sempre meno, ma che non scompare mai del tutto.

All'autunno sono dedicate gran parte delle feste o sagre o fiere di questo mese, ai suoi frutti ai suoi colori.

Con ottobre ha ufficialmente inizio la grande stagione del tartufo, che raggiungerà il culmine a novembre e, neve permettendo, continuerà fino a dicembre. Godiamoci, perciò, le prime grandi fiere.



Bergamasco- Al
14 ottobre
Fiera del tartufo

La manifestazione ha inizio alle 10 con l'esposizione delle trifole e la premiazione dei tartufai. Per ingannare il tempo in attesa del mezzogiorno si può visitare il castello, poi pranzo a base di tartufo. Nel pomeriggio è un susseguirsi di appuntamenti curiosi, come la gara dei cani da trifole, con una ricerca simultanea.



Nole- To
14 ottobre

Sapori e colori d'autunno

Se mago autunno ci regala una tipica domenica di sole di metà ottobre, calda ma non troppo, a Nole si potrebbe andare anche in bici, così...pedalando senza fretta, osservando i colori che già cedono a toni più smorti, beandosi del profumo di terra umida e smossa pronta per ricevere le nuove semine.

Tra le vie di Nole troveremo esposto tutto ciò che inneggia all'autunno. Per le vie del nostro paese potete leggere il programma della festa, stampato su coloratissimi manifesti.



Condove- To
13 e 14 ottobre
Fiera della Toma

Nata nel 1986 dalla collaborazione di malgari e Pro Loco, questa fiera ha lo scopo di promuovere un prodotto tipico della Valle di Susa, fatto prevalentemente negli alpeggi durante l'estate (che goduria per le papille gustative!).

Con il passare degli anni la manifestazione si è ampliata ed arricchita. Ora si snoda da P.zza Martiri della Libertà a Via Cesare Battisti, da P.zza 1° Maggio a Viale Bauchiero. Dal 2004, poi, in P.zza Bugnane c'è "l'canton d'la patata 'd Moce".

Non mancherà l'opportunità di degustare menù a tema nei ristoranti e nelle trattorie delle borgate.



Andrate- To
21 ottobre

Festa della polenta

C'è stato un tempo ancora non troppo lontano in cui la polenta rappresentava l'unico modo per campare. Proprio per



Quando gli ultimi colori sbiadiscono

esaltare le antiche origini del paese, Andrate ha pensato di dedicarle una festa.

Il granturco usato per la polenta concia che verrà servita a partire da mezzogiorno è un'antica varietà piemontese: "nostrano dell'isola", poco diffuso e solo recentemente riportato ad antico splendore.

La polenta concia sarà arricchita da salsiccia e spezzatino.

Il "nostrano dell'isola" poi sarà ulteriormente valorizzato nelle paste di meliga, nei torcetti e nei canestrelli con cui concluderete il pranzo.

La festa sarà animata dalla mostra mercato di asini e cavalli ed i più piccoli potranno provare l'emozione di una passeggiata a dorso di un mite somarello.



Andezeno- To
21 ottobre
Sagra del cardo e della bagna cauda

La zona di Andezeno e del Chierese presenta caratteristiche particolari, ideali per la coltivazione del cardo, grazie a terreni sciolti e leggermente alcalini.

Il cardo in questione si presenta di colore bianco avorio con foglie strette, frastagliate, spinose e molto tenere.

Per la loro conservazione, ai primi geli, intorno a San Martino, i cardo vengono tutti raccolti, legati a mazzi e messi in buche di terra con le foglie al di fuori in modo da racchiuderli ben bene.

La vendita avviene tra la fine di agosto e marzo.

Legano bene, sia crudi che lessi, con la tipica bagna cauda, ma anche con uova e formaggi.

Brandizzo- To
21 ottobre

Sagra della zucca

Tutta Brandizzo sarà decorata con questo frutto dai mille colori, dalle forme più bizzarre, come la zucca a clava o a turbante, la zucca da yogurt o la zucca quintale.

La sagra offre una ricca



gastronomia a base di zucca: tortelli, frittelle, torte dolci e salate.

Aperto anche un mercatino di primizie e di prodotti d'artigianato e poi zucche, zucche da tutto il mondo!!



Coassolo- To
21 ottobre

Sagra della mela

Della serie "Lo sapevate che.."

La coltivazione della mela in Piemonte risale alla fine del Medioevo e si limita alle vasti distese di terreno dentro le mura delle abbazie, dove i monaci si dedicavano alla conservazione ed al miglioramento delle varietà spontanee sopravvissute alle invasioni barbariche.

Anche quando uscì dai poderi dei monasteri, la frutta restò riservata alle classi privilegiate e solo verso la fine del '400 entrò a far parte dei comuni lavori agricoli.

Nelle Valli di Lanzo la coltivazione delle mele ha ancora una certa diffusione.

Esistono diverse antiche varietà ritrovate e protette, alcune delle quali coltivate proprio a Coassolo e dintorni, tra queste la "Coronei" (colonelli) dalla buccia ruvida a fondo giallo e rosso, con polpa bianca, poco profumata e leggermente acidula, ideale per frittelle e torte; la "Bianca di Bogno" (dalla frazione Bogno di Coassolo) dalla buccia bianca e verde, polpa bianca, poco

profumata, anch'essa dal sapore acidulo.

Altre varietà ancora vi aspettano: vale la pena assaggiarle!



Settimo Vittone- To
27 e 28 ottobre
Desanlpà

Un antico rito che nel tempo ha assunto l'aspetto di una grandiosa festa autunnale: più di 500 capi di bestiame, tra pecore, mucche e capre, torneranno dagli alpeggi e si riverseranno nelle vie del paese portando il festante suono dei campanacci ed i colori dei nastri che li agghindano. Appuntamento in piazza Statuto, dunque, anche con il mercatino dell'artigianato e con i gustosi stand che offriranno degustazioni di prodotti tipici. Alle 14 di domenica le mandrie sfileranno lungo le vie di Settimo Vittone, accompagnate dalla "Filarmonica Vittoria".



Caramagna- Cn
28 ottobre

Sagra della frittella

Nel borgo medioevale apriranno i mercatini e sarà possibile gustare otto tipi di frittelle. Si svolgerà anche la terza edizione di "Frittelle d'Italia" dove si potranno assaggiare le zeppole di Aquilonia.

Nei week end successivi proseguono a non finire le fiere

del tartufo:

Nizza Monferrato (At)
dal 2 al 4 novembre

Cellamonte (At)
3 e 4 novembre

Montechiaro (At)
4 novembre

San Damiano (At)
4 novembre



Bra- Cn
11 novembre
Fiera del caco

Bra è famosa per i suoi "utin", piccole vigne tra i cui filari non manca mai una pianta di cachi, che porta gli ultimi tocchi di colore con l'arancione dei suoi frutti. La coltivazione del caco si è diffusa in Piemonte solo dopo l'unità d'Italia, probabilmente portata dallo sviluppo delle ferrovie. E' un albero rustico, che resiste al gelo ed alle incurie, nonché alle malattie. E' detto "albero delle 7 virtù": lunga vita, grande ombra, inattaccabilità dai tarli, possibilità di gioco con le sue foglie indurite dal gelo, assenza di nidi tra i rami, grande fuoco con il suo legno, grandi proprietà dei suoi frutti.

A tutto questo ben di Dio, Bra ha voluto dedicare una festa, l'unica nel suo genere. Potrete sbocconcellare il "plumkako", ma anche sgranocchiare caldarroste, anch'esse tipicamente autunnali.



COSE NOSTRE

www.merito.org/caselle/cosenostre.htm
il giornale on-line

MECCA & CHIADO s. r. l.



PRIMARIA IMPRESA
ONORANZE TRASPORTI FUNEBRI

Prezzi di assoluta concorrenza
Servizio continuo ovunque, anche nei paesi appaltati

CASELLE - Via C. Cravero n. 55 - Tel. 996.20.56
CIRIÉ - Via Torino n. 76
Tel. 92.10.148 - 92.14.527 - 92.14.031 - 92.08.482

VETTURE: FIAT, MERCEDES - ROLLS ROYCE
Completa organizzazione indipendente