

Andar per sagre
a cura di Patrizia Bertolo

Le sagre cedono il passo ai mercatini di Natale

Sagre per tutti i gusti



Novembre è entrato di prepotenza nelle nostre vite, con il biglietto da visita dell'Inverno: un calo repentino delle temperature che ci ha obbligato a tirare fuori alla veloce dagli armadi cappotti, scarpe e guanti, abbandonando golfini e camicette leggere.

Ha avuto un po' di pietà l'estate di San Martino, che ha fatto il suo dovere, concedendoci qualche grado in più e lasciando all'autunno ancora un briciolo dei suoi colori.

Ma noi non ci diamo per vinti al freddo inverno, vero?

Impertentiti continuiamo a cercare qui e là sagre e fiere da visitare.

Caraglio-Cn 19 novembre Aj a Caraj

Quando la festa sa di aglio

Sembra incredibile, ma importiamo anche l'aglio da paesi stranieri e le cifre dicono che sono importazioni da capogiro!

Sono molti i dubbi sulla sua provenienza e sulla salubrità della coltivazione, dato che si tratta di mercati trasversali, poco rintracciabili.

Ragion di più per riconsiderare questo "odoroso" e ghiotto frutto autunnale.

Diventa necessario riappropriarsi di questo prodotto locale dalle foglie acuminate, per renderlo ancora più nostro.

Naturalmente in questa sagra farà da padrona la bagna cauda, senza dimenticare la soma d'aj e numerosi assaggi di tome all'aglio.

Se volete sedervi a tavola, però, sarà meglio prenotare entro il 15 novembre al n° 0171/817286... e disdire tutti gli appuntamenti di lavoro per i giorni successivi. Mi capite, vero?

Orbassano-To

Dal 17 al 19 novembre

Fiera del sedano rosso
Una ghiottoneria che diventa storia

Il sedano rosso è una sottospecie del sedano violetto di Tours, cittadina lungo le rive della Loira.

E' stato introdotto in Piemonte alla fine del 1600 dalla Duchessa di Savoia, Anna Maria d'Orleans, moglie di Vittorio Amedeo II.

La Duchessa ne era molto ghiotta e, trasferendosi in Piemonte, importò piantine e semi di questo ortaggio, che trovarono clima e terreno ideale.

Crebbe e si diffuse così bene

da sviluppare caratteristiche proprie, fino a diventare autoctono.

Negli anni '60 in concorrenza con il sedano biondo, di più facile coltivazione e più resistente a malattie, venne accantonato, ma oggi, grazie all'impulso di Slow Food, è tornato nei campi del territorio di Orbassano.

A proposito, lo sapevate che... il sedano era considerato una pianta tanto nobile da essere intrecciato come corona per il vincitore dei giochi di Nemei nel 516 a.C.?

Tornando alla fiera, venerdì 17 novembre alle ore 20.30 ci sarà una cena di gala "Sedano rosso... che passione!" alla presenza di Bruno Gambarotta. Costo 27 euro. Prenotazione entro il 15 novembre al n° 011/9017789-9034208.

Sabato 18 novembre degustazione di piatti a base di sedano rosso a partire dalle ore 15.30; domenica dalle ore 10 fino al calar del sole.

Cervere-Cn 19 novembre

Fiera del porro
Un parente del profumato giglio

Il porro fa parte della famiglia delle liliacee, i cui componenti hanno la caratteristica di sintetizzare profumi intensi, come il giglio, il mugugno, il giacinto o essenze fortemente aromatiche ed è il caso del nostro amico porro, dell'aglio e della cipolla.

Cervere ha saputo identificare il proprio territorio con questo ortaggio prelibato, dando vita ad una delle fiere del settore più importanti del Piemonte.

I terreni dove viene coltivato, a Cervere, è cosparso di limo, cioè sabbia fine e calcare; per questo acquista un sapore gradevole ed è più digeribile.

Inoltre il microclima con luminosità buona, ma non violenta, favorisce la crescita di questi porri, che diventano assai lunghi e teneri.

L'ortaggio, parente del giglio, ha anche proprietà alimentari particolari, che ci permettono di affermare che "il porro mantiene snelli", aggiungendo un'azione preventiva a determinati disturbi assai notevoli.

La manifestazione in questione prevede mostre, mercati di prodotti alimentari e artigianali, degustazioni, pranzi e cene a base di porri e serate musicali.

Per esempio, sabato 18 e

domenica 19 novembre, dalle ore 18 alle 22, sarà possibile partecipare al convivio "A cena con il porro di Cervere", cui seguirà una serata danzante; domenica 19 potrete anche andare "A pranzo con il porro di Cervere".

Consigliabile la prenotazione, telefonando ai numeri 0172/474956 o 3483325970.

Pamparato-Cn

Dal 25 al 26 novembre

Fiera del grano saraceno e della castagna bianca

Per la serie "Quando il cibo era un lusso"

Una volta, neanche troppo perso nel tempo, sedersi attorno ad un tavolo e rifiutare una pietanza, era un lusso riservato a pochissimi.

Sovente ci si nutriva di ciò che il territorio produceva, magari strappato con fatica ad un terreno sassoso e poco generoso.

Così era per la castagne, che rappresentavano l'alimento base della gente di montagna. Così era pure per il grano saraceno, fagopyrum esculentum il suo termine scientifico.

Per fortuna quei tempi sono passati e molti di noi li conoscono solo per sentito dire.

Ecco, dunque, che sia le castagne che il grano saraceno sono diventati prodotti di nicchia, primi attori per fiere e sagre di montagna.

Nel paesino di Pamparato, adagiato tra i boschi silenziosi di castagni, si svolge dunque la fiera del grano saraceno e della castagna bianca (che altro non è che quella essiccata), aperta però anche ad altri prodotti agro-alimentari alpini e prealpini da coltivazione biologica: formaggi d'oltralpe, liquori di erbe alpine, miele, biscotti di meliga, torte di grano saraceno. Questa fiera, inoltre, è l'occasione per un incontro con altre realtà alpine e prealpine, quali la Valtellina, l'Alto Adige e la Toscana.

Trinita-Cn

Dal 25 al 26 novembre

Fiera dij pociu e dij bigat

"Pociunin" era un modo tenero e affettuoso diretto ad una bimba o alla propria ragazza, ma ormai chi lo sente più?

E il "bigat" era il baco da seta, molto allevato qui in Piemonte, ma chi lo vede più?

Ecco perché sarebbe una buona occasione andare a Trinita a questa fiera, dove si potranno vedere, comprare ed assaggiare i pociu, cioè le nespole nostrane, non quelle gialle che maturano in estate e che sono d'importazione. Le nostre nespole sono frutti invernali, che maturano... col tempo e con la paglia...

Ci sarà anche una mostra intitolata "Dal baco... la seta" dedicata alla sua produzione e alla sua lavorazione.

Riallacciandomi a quanto detto sopra, sarà eletta "Miss pociunin".

Montalto Dora-To

26 novembre

Sagra del cavolo verza

Montalto Dora non è lontano da qui ed ha un bellissimo castello sull'altura, che in occasione della sagra è aperto al pubblico.

Il protagonista della festa, però, è questo meraviglioso ortaggio dalla forma di una palla verde, dalle grandi foglie ruvide, ma tenere adatte ad ogni tipo di cucina.

Per l'occasione il paese si veste a festa, tra le sue viuzze si snoda un grande mercato di prodotti alimentari, d'artigianato e d'antiquariato che potrebbe offrirvi lo spunto per il non lontano appuntamento natalizio.

Sotto il tendone riscaldato nella piazza all'ingresso del paese, avrete la possibilità di assaggiare le specialità locali a base di cavolo verza, presidio Slow Food, non dimentichiamolo.

Caselle-To

3 dicembre

Fiera di Sant'Andrea

Ve la consiglio: il paese è assai carino e questo appuntamento è da non perdere!

Borgo San Dalmazzo-Cn

Dall'1 al 10 dicembre

Fiera fredda regionale della lumaca

E' un appuntamento di grande tradizione, che abbina degustazioni, dibattiti e convegni a momenti di spettacolo e rassegne, come, ad esempio, il "Salone Internazionale del sorriso-Eurohumor".

Per i gourmet sarà l'occasione per gustare la lumaca cucinata secondo la raffinata cultura gastronomica locale.

Perché Fiera fredda?... Si svolge oltre Cuneo, per la strada che porta a Limone Piemonte, per di più a dicembre... vi basta?

Fiere del bue grasso
10 dicembre



Moncalieri (To)

Mangiar bene a Moncalieri

14 dicembre

Carrù (Cn)

Fiera del bue grasso

14 dicembre

Moncalvo (At)

Fiera del bue grasso

Altri appuntamenti:

10 dicembre-Sessame (At):

Giornata del brachetto e delle tipicità di Langa: vini, formaggi

vini, formaggi, tartufi, dolci...

10 dicembre-Villafranca

Piemonte (To): I sapori del Po:

salumi, formaggi, panettoni...

11 dicembre-San Damiano

d'Asti: Mostra mercato del

cappone nostrano sandamianese

Natale è alle porte, ragion per cui in questo numero buttiamo

anche un occhio ai primi mercatini di Natale. Non vi propongo

quelli ormai famosissimi del Trentino o del Sud Tirolo, per cui

potrete rivolgervi alle agenzie di viaggio che certamente

potranno offrirvi pacchetti ad hoc. Noi restiamo nelle vicinanze,

andiamo a visitare quei mercatini locali, che magari

hanno anche uno sfondo benefico. Magari saranno meno famosi,

certamente più piccoli, ma non meno caratteristici a ricchi di

atmosfera.

Torino-Borgo Dora

Dall'1 al 23 dicembre

Non sto a raccontarvi il programma o ciò che troverete, perché è ormai famosissimo e potrete essere informati di tutto leggendo La Stampa o Torino Sette.

Susa-To

Dall'8 al 10 dicembre

Stella Cometa 2006

Suggestiva atmosfera natalizia in un suggestivo paese della Val di Susa ai piedi delle grandi Alpi.

Presepi di pietra, ceramica, intagliati nel legno, bellissimi addobbi natalizi, nonché gustose proposte gastronomiche saranno a vostra disposizione sui banchi allestiti per le viuzze del centro storico allietate da musiche natalizie.

Caselle-To

10 dicembre

Caselle sotto l'albero

Le vie del paese saranno addobbate con luci e decorazioni. Stand con prodotti d'artigianato locale ed enogastronomici tipici del periodo natalizio.

Proseguiamo con altri mercatini di Natale

3 dicembre-Vaie (To):

Un'idea per Natale

8 dicembre-Barbania (To):

Mercato artigianale di Natale

8 dicembre-Barge (Cn):

Mercatini di Natale sotto il Monviso

8 dicembre-Serravalle

Scriveria (AI): Mercatino di

Gelindo

10 dicembre-Govone (To):

Il paese del Natale

10 dicembre-Mathi (To):

Natale a Mathi

18 dicembre-Lanzo (To):

Aspettando Natale

Gli appuntamenti in vista delle feste natalizie sono ancora moltissimi, ce ne occuperemo nel prossimo numero, ve lo prometto.

Per ora vi auguro un piacevole inverno.

La Formaggeria



**Non solo formaggi, ma
"IL FORMAGGIO"**

Chiuso il martedì pomeriggio

via Guibert, 26 - 10072 Caselle T.se

CARTOLERIA GIOCATTOLI
PROFUMERIA ARTICOLI REGALO

CA.GI. di CASTIGLIANO GIUSTINA

Cortesia, novità
e un po' di fantasia
per soddisfare
grandi e piccini

OSTERIA

"ANTICHE SERE"

Aperto dalle 16.00 alle 02.00

Chiuso la domenica • Gradita prenotazione

Via Cenischia 9 - Torino Tel. 011.38.54.347

CALENDARIO
di
COSE NOSTRE

Il calendario di "Cose Nostre" per il prossimo numero - N. 11 - ANNO XXXV - fissa i seguenti appuntamenti: Consegna articoli, al più tardi: **giovedì 30 NOVEMBRE**. La piegatura è per **giovedì 14 DICEMBRE**; il giornale sarà in edicola e agli abbonati **venerdì 15 DICEMBRE**