

andar per sagre & sapesz

a cura di Patrizia Bertolo

Che ne dite di questo autunno colorato e mite, assai simile a quello dello scorso anno considerato anomalo tanto da scrivere negli annali?

Il clima se ne fa baffoni delle previsioni di noi poveri umani, decide da solo come comportarsi dopo avere studiato attentamente i nostri comportamenti.

Però, a dirla tutta, farei la firma per degli autunni così splendidi.

Si può ancora andar per sagre senza battere i denti dal freddo, senza cercare per forza un posticino caldo dove mangiucchiare qualcosa per ritemperare le forze.

Si può girolare tra bancarelle e viuzze medievali a curiosare, cercando magari i primi regalini di Natale, che ormai non è più così lontano.

Alcuni appuntamenti li avrete già letti lo scorso anno, ma ve li ripropongo perché sempre interessanti.

Dunque via!



Settimo Torinese-To
17 e 18 novembre
Fiera dij coj

Dedicata a uno dei prodotti tipici locali. Infatti Settimo può vantare una produzione rilevante di questo ortaggio con una varietà considerata tra le migliori sul mercato. Vengono proposte diverse iniziative legate al cavolo, tra cui mostre, rassegne ortofrutticole, concorsi gastronomici e cene a tema. Tra il pubblico potrete vedere aggirarsi il "Re dij coj" e la "Regina dle verze".

In occasione di questa fiera, poi, l'Ecomuseo del Freidiano, presso il Museo del Mulino Nuovo in via Ariosto 36/bis, propone un importante momento intitolato "Saperi e sapori autunnali", che prevede un incontro con le tradizioni degli Ecomusei piemontesi. Ecco, perciò, il mercatino dell'artigianato e delle produzioni tipiche locali come la lavorazione della canapa o il laboratorio del feltro; l'esibizione delle danze walsers e occitane.



Murisengo-At
18 novembre
Trifola d'or

Morbide colline caratterizzano il paesaggio di Murisengo: vigneti, campi e boschi regalano

in ogni stagione, ma in special modo in questo dorato autunno, straordinarie gradazioni di colori.

Il castello, le cui origini si perdono nel lontano 1300, ora proprietà privata, domina il paese.

Murisengo fin dal 1516 è la capitale alessandrina del tartufo e fin d'allora la Fiera di San Martino includeva nell'offerta dei prodotti ortofrutticoli autunnali funghi e tartufi.

In questi ultimi anni la fiera è andata in crescendo e la sua fama ha superato i confini geografici, attirando sempre più consumatori stranieri. Domenica 18 il programma prevede numerosi ed interessanti appuntamenti, quali, oltre alla presentazione dei tartufi alla giuria, un "Tu per tu con gli uccelli rapaci", che nel pomeriggio si esibiranno in evoluzioni d'aria. Alle 12.30, dopo la premiazione dei migliori esemplari di tuber magnatum pico e tuber melanosperum (detto così la trifola diventa un po' meno appetitosa, vero?), il "pranzo del trifolau", con un ricco menù, preparato a cura della Nuova Pro Loco Murisengo. Occorre naturalmente prenotare ai numeri 0141/693001 o 0141/993805.

Saranno anche distribuite gratuitamente piantine predisposte alla coltura del tartufo...hai visto mai che tra qualche anno ci sia anche la "Fiera della trifola di Caselle"?!

Rimanendo in tema tartufo, in contemporanea con Murisengo ci sono fiere a Asti e a Zezza d'Alba.

La domenica successiva la troverete a Castelnuovo Don Bosco.



Caraglio-Cn
18 novembre
Aj a Caraj

Quando la festa sa di aglio. Di questo appuntamento ve ne ho parlato lo scorso anno, ma se siete nuovi lettori o "smemorati di Collegno", eccovi due notizie.

Sono molti i dubbi sulla provenienza e sulla salubrità delle teste d'aglio che troviamo sul mercato ultimamente. Di sicuro si sa che ne importiamo una grande quantità da paesi stranieri non sempre allineati alle regole della coltivazione biologica.

Così il numero degli "intolleranti all'aglio" è in continuo aumento, mentre si sa che questo ortaggio contiene grandi qualità curative.

E' dunque necessario riappropriarsi di questo prodotto

Tra puciunin e trifole

locale, che dicono sia dolce e molto più facile da digerire di quel che sembra.

A Caraglio, naturalmente, padrona del campo sarà la bagna cauda, in buona compagnia della soma d'aj e delle numerose tome all'aglio.

Un consiglio: portatevi un buon collutorio per il dopo pranzo.



Narzole-Cn
18 novembre

Fiera napoleonica

Il 24 aprile 1796 il generale Bonaparte, occupata Benevignina, si trasferisce a Podio, sulla strada per Narzole, dove consuma la cena e trascorre la notte nella locanda del borgo. Tra queste colline, però, il futuro Imperatore dei Francesi trova "pane per i suoi denti", sotto forma di una spavalda famiglia conosciuta come i "Fratelli di Narzole", che per anni darà filo da torcere alle migliori polizie d'oltralpe. Briganti per i Francesi, patrioti per i concittadini terranno testa agli invasori.

Nel 1802 Narzole, liberatasi dal giogo di Cherasco, diventa comune autonomo grazie ad un decreto napoleonico.

Il 22 ottobre 1810 un altro decreto di Napoleone indice la Fiera di novembre, che si celebra ancora dopo 197 anni. Durante la fiera si vuole ricordare il passaggio dell'illustre personaggio con la "Cena di Napoleone", che segue il menù originale di quel lontano 1796, quando anche per l'inconsueto ospite furono portati in tavola i piatti in uso ai locali del contadino: "...non mancarono il lardo, i peperoni arrostiti, il cotechino con trippe, i pesci del Tanaro in carpione, la polenta di meliga con spezzatino di cinghiale, le tagliatelle, il bollito, le tome delle Langhe, la giuncata con castagne, il caffè nero al cioccolato."

Occorre prenotare ai numeri 0173/77587 o 0173/77226.

Pamparato-Cn
24 e 25 novembre

Fiera del grano saraceno e della castagna bianca

Le antiche viuzze di Pamparato, in Val Casotto quasi al confine con la Liguria, ospitano questa rassegna che rivaluta gli antichi sapori della cucina povera alpina.

E' una fiera di prodotti di nicchia, quali appunto il grano saraceno e la castagna essiccata (perciò bianca), aperta, però, anche ad altri prodotti agroalimentari alpini a coltivazione biologica e a prodotti caseari naturali. Nel corso di questa fiera ci sarà anche l'occasione per un incontro con coltivatori e tecnici di realtà diverse che nell'arco alpino e appenninico utilizzano queste coltivazioni.

Poiché si avvicina a grandi passi il Natale, poi, potrebbe essere questa l'occasione per un primo zigzagare alla ricerca di possibili regali con il "Mercatino dei gingilli natalizi".

E adesso un consiglio personale.

Se avete tempo proseguite per alcuni chilometri in Val Casotto alla scoperta del Castello dei Savoia, incorniciato da boschi e ancora poco conosciuto dalla massa.

E' da ristrutturare, ma vi assicuro che vale il giro! Provatelo per credere.



Trinità-Cn

24 e 25 novembre

Fiera dij pociu e dij bigat

Il bigat era il baco da seta, dal cui bozzolo si ricavava il magico filo con cui si tessavano impalpabili stoffe di seta naturale, che aveva ed ha prezzi stratosferici (una lode alla seta artificiale!).

In Piemonte era un'attività molto diffusa, molto faticosa e malsana, che ora non si vede più. Questa potrebbe essere un'occasione per riscoprire la produzione e la lavorazione di un prodotto naturale quasi sconosciuto.

A Trinità, poi, potrete gustare i pociu, da cui il delicato e tenero "pociunin" dedicato alla propria ragazza.

Pociu= nespole nostrane, quelle piccole e dalla buccia quasi nera che maturano col tempo e con la paglia. Da non confondersi con le nespole giapponesi estive, grandi e gialle.

Chi sarà "Miss pociunin 2007"?

Vi siete persa la fiera di Trinità? Niente paura: dal 30 novembre al 2 dicembre ritroverete i pociu a Farigliano, in provincia di Cuneo, in occasione della Fiera di San Nicolau.



Montalto Dora-To
25 novembre

Sagra del cavolo verza

Il castello che domina il borgo sarà per l'occasione aperto al pubblico e già questo merita una scappata.

Il vero protagonista della festa, però, è il cavolo verza dalle foglie d'un verde intenso, tenere e carnose, raccolte a forma di palla, che raggiunge dimensioni anche grandissime.

Ortaggio adatto ad ogni tipo di cucina lo potrete constatare lì sul luogo sotto il tendone nella piazza del paese.

Non dimentichiamo che il cavolo verza di Montalto Dora è un presidio Slow Food.

Orbassano-To
25 novembre

Fiera del sedano rosso

Un po' di storia: introdotto in Piemonte alla fine del '600 da Anna Maria d'Orleans, moglie di Vittorio Amedeo II.

La Duchessa d'Orleans voleva portare con sé un po' della sua terra, di ciò che le poteva ricordare un ambiente caro, perciò affidò a mani sicure piantine e semi del sedano violetto di Tours, che si trovarono così bene da crescere e diffondersi con caratteristiche proprie, fino a diventare autotono.

Per voi, dunque, dalla paura della nostalgia ecco la possibilità di degustare piatti a base di

sedano rosso.

Caselle-To
2 dicembre

Fiera di Sant'Andrea

Quando arriva la Fiera di Sant'Andrea è quasi Natale!

Anche se con la neve, come da cartolina, l'abbiamo vista poche volte e ogni anno a giornata conclusa ci si chiede: "Chissà se l'anno prossimo ci sarà una spolverata di neve?"

Lo so che chi ci lavora fa gli scongiuri perché non accada, ma farebbe più Natale!!

In ogni caso non mancate. E' la nostra Fiera e anche se non ho il programma sotto mano vi invito a non snobbarla, perché sarà certamente una bella fiera...ancora più bella se saremo in tanti.

Moncalvo-At
8 e 9 dicembre

Fiera del bue grasso

Si comincia la lunga kermesse, che dura fino al 16 dicembre, sabato 8 dicembre con la "Rassegna gastronomica della fiera del bue grasso" presso i ristoranti della zona con menù che valorizzano i pregiati tagli di manzo e bue di Moncalvo.

Ecco alcuni indirizzi e relativi prezzi:

Locanda del Sant'Uffizio 0141/91.62.92 - 45 euro

Ristorante "Tre Re" 0141/91.71.25 - 32 euro

Ristorante "Sant'Andrea" 0141/91.92.18 - 30 euro

Ristorante "Ciabot del grignolin" 0141/92.81.95 - 28 euro

Agriturismo "La Possavina" 0141/92.10.71 - 28 euro

Locanda dei Bajocchi 0141.91.52 - 27 euro

Ristorante "Il Bagatto" 0141/92.51.10 - 25 euro

Domenica 9 dicembre ecco la "Sagra del bollito di bue grasso": alle 12.30 appuntamento "Sotto l'albero di Natale", aperitivo in musica e a seguire il pranzo presso il salone della Pro Loco e degli Alpini. Prenotazione al numero 333.9953391

Dopo tanto gozzovigliare ecco un primo tuffo nei Mercatini di Natale:

8 dicembre: Barbania -To "Mercato artigianale di Natale"

8 dicembre: Ciriè-To "Natale in via Gazzera"

8 e 9 dicembre: Barge-Cn "Mercatini di Natale sotto il Monviso"

9 dicembre: Cocconato- At "Mercatino di Natale"

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
CIRIÈ - Via Torino n. 76
Tel. 92.10.148 - 92.14.527 - 92.14.031 - 92.08.482

VEETURE: FIAT, MERCEDES - ROLLS ROYCE
Completa organizzazione indipendente