

## andar per sagre & mercati

a cura di Patrizia Bertolo

**R**ieccomi. Dopo un mese forzato d'assenza, ritorno a voi miei cari amici con tutto l'entusiasmo che solo la primavera sa dare.

Vi siete soffermati a guardare l'esplosione di fioriture di alberi, cespugli, aiuole che ci circondano? Siete riusciti ad assaporarle?

E' una vera gioia per gli occhi e per il cuore ed è un tempo così breve che si rischia di perderlo, presi come siamo dietro i nostri mille impegni.

Eppure fermarsi di fronte ad un ciliegio trasformato in una nuvola bianca, ad una mimosa color del sole e delicatamente profumata, al bianco e rosa dei fiori di un melo è vera magia.

Se non ne avete avuto il tempo, ripromettetevi di trovarlo l'anno prossimo, aspettando con trepidazione lo schiudersi del primo fiore.

Ma ora a noi. Come sapete la primavera arricchisce di appuntamenti il calendario frivolo di sagre e fiere, perciò bando alle ciance e al lavoro. Seguitemi.

### **Pralormo-To** Dalla fine di marzo al 1 maggio Messer tulipano

Il parco storico del castello di Pralormo è l'unico in Italia dedicato ai tulipani, con la straordinaria fioritura di ben 75.000 bulbi tra tulipani e narcisi.

Ne è coinvolto ogni angolo di parco: nei prati sono state create aiuole serpeggianti di fiori dai mille colori, nel sottobosco il verde del fogliame si unisce al blu dei muscari e alle delicate sfumature dei narcisi, le rive dei laghetti sono ornate da tulipani, mentre le violette impreziosiscono i sentieri.

L'impagabile fioritura quest'anno sarà accompagnata da un altro tema, sviluppato sotto diversi punti di vista: "il profumo".

Ecco, perciò, il giardino delle lavande, degli agrumi, delle violette, dei narcisi, della menta e delle erbe aromatiche, la casa delle peonie ed una collezione di iris profumate provenienti dal Giardino Botanico Rea.

L'antica Orangerie accoglierà i visitatori con l'inebriante profumo dei fiori appena raccolti in freschi mazzi esaltati da essenze dei più rinomati marchi di profumeria.

Il parco è aperto tutti i giorni dalle 10 alle 18, fino alle 19 sabato e festivi.

### **Torre San Giorgio-CN** Dal 18 al 26 aprile Sagra del fritto misto

C'è stato un tempo in cui la fame era una brutta bestia, per questo nulla di ciò che la natura dava sotto forma di vegetale o animale veniva buttato via. In nome di questo sano principio, nella macellazione del maiale nasce il fritto misto, che arriva ai nostri giorni arricchito di nuovi ingredienti e si trasforma in piatto tipico.

In quel di Torre San Giorgio in occasione della festa patronale si dà grande spazio al piatto della tradizione. Quest'anno poi il menù della festa è ancora più invitante: rolata di coniglio, terrina di gallina, bistecche di pollo o maiale, cervella, lumache, batsuà, semolino, amaretti, albicocche, prugne, pesca delizia, sorbetto al limone, crema chantilly con paste d'melia. Tutto ciò bagnato da Favorita, Bonarda e Asti Spumante, al costo di 26 euro.

La sagra si svolgerà nelle serate di venerdì 18 aprile, lunedì 21, mercoledì 23, venerdì 25.

Sabato 26 si concluderà con cena a base di salsicce alla piastra e musica per giovani.

Inf.: www.comune.torresan giorgio.cn.it/ tel.0172/96012

### **Busca-Cn** Dal 19 al 20 aprile Flora

Il marchese Roberto Tapparelli d'Azeglio, fratello del più illustre Massimo d'Azeglio, seguiva personalmente i giardinieri nella cura del parco della sua dimora neogotica.

Proprio in quel parco si terrà la manifestazione "Flora", conosciuta negli anni precedenti con il titolo di "Azalee, rododendri e camelie".

Saranno esposti al pubblico, con possibilità di acquisto, piante, fiori e prodotti tipici presentati da specialisti del settore.

Orari: sabato dalle ore 14.30 alle 19; domenica dalle ore 10 alle 19.

Inf.: tel.0171/948611

### **Agliè-To** Dal 19 al 20 aprile Sagra del torcetto alladiese

Un appuntamento già presentato lo scorso anno, un week-end dedicato al torcetto d'Agliè, ma anche ai dolci piemontesi ed ai vini locali.

Sabato 19 si aprirà la kermesse con una cena a base di piatti tipici piemontesi.

Nel centro storico si susseguiranno una quarantina di bancarelle che proporranno: canestrelli, torcetti, frittelle di mele, miasse e gofri.

Spettacoli di giocoleria e musica con quintetto di ottoni allietteranno la festa.

Inf.: tel.3408751332/  
www.prolocoaglie.it

### **Vignale Monferrato-Al** Domenica 20 aprile Camminare in Monferrato

Qui più che mangiare si cammina. Dedicato perciò agli amanti del trekking tra le colline vignalesi per ammirare la fioritura primaverile. A metà percorso presso la chiesetta di Fossano, verrà servito un rinfresco.

Al rientro merenda sinoira per tutti.

Inf.:3493890259  
www.prolocovignalemonferrato.it

**Canelli-At**  
19 e 20 aprile  
Visita alle cattedrali sotterranee

L'Unesco ha in progetto il riconoscimento quale patrimonio mondiale dell'umanità delle cantine storiche di Canelli.

Nell'ambito di tale progetto le cantine storiche aprono ai visitatori le loro stanze nel

sottosuolo.

Una visita inconsueta e istruttiva che sarà possibile effettuare dalle ore 9 alle 12 e dalle 15 alle 18.

Inf.:0141/820231

### **Caravino-To** Domenica 20 aprile Un castello fiorito di bianco

Due anni fa vennero piantate nel parco del castello ben 7000 piante di candide Spirea Vanhouttei ed ora è giunto il momento di gioire della loro bianca fioritura in quel che è stato nominato "il giardino delle nuvole".

Dalle ore 10 alle 19 di domenica, dunque, grande festa con i fiori e i prodotti tipici dell'eccellenza gastronomica presso lo stand del "pic-nic in bianco", dove si potranno gustare e acquistare formaggi, focacce, pane, pasta fresca, frutta e verdura di stagione, cioccolato, miele e dolci. Potrete sedervi con gli amici a mangiare un boccone e sorseggiare un buon bicchiere di vino al "tavolo dell'amicizia".

Inf.:0125/778100

### **Balangero-To** Dal 24 al 25 aprile Balangero in fiore

Comodamente seduti sul trenino della Ciriè-Lanzo, assaporando dal finestrino il panorama senza preoccupazioni per il traffico arriverete a Balangero e lì ne discenderete. Vi farete una bella visita al caseificio delle Valli di Lanzo e poi potrete girovagare fra gli oltre cento vivaisti, floricoltori, hobbisti che esportano nelle vie del centro storico.

Venerdì 25 "Sagra del bollito di razza bovina pezzata rossa italiana" con pranzo presso il parco comunale.

Inf.:0123/346262

### **Cavour-To** Dal 20 al 25 aprile Settimana della carne

E' la principale rassegna del Pinerolese per la promozione dell'allevamento zootecnico di razza bovina piemontese.

Numerosi gli appuntamenti, ma sottolineiamo le due giornate principali, domenica 20 e venerdì 25 aprile: negozi aperti, mercato dei prodotti tipici, caccine aperte, pranzo del bollito e cena del vitellone allo spiedo.

Inf.:0121/6114

### **Ghemme-No** Dal 25 aprile al 4 maggio Mostra mercato del Ghemme

La mostra si svolge nell'antico ricetto e negli spazi del castello. Tutti i giorni presso l'enoteca nel castello si potranno degustare i vini dei produttori locali. Da non perdere la cena a tema sabato 3 maggio organizzata dalla Pro Loco (prenotazione obbligatoria).

Inf.: 0163/840101 -  
www.ghemme.net

### **Agliano Terme-At** 26 e 27 aprile

**Giornate del Barbera**  
Nel centro storico di Agliano fra spettacolo, musica e cultura, si snoderà un interessante itinerario enogastronomico. Degustazioni di vini sabato dalle ore 16 e domenica dalle ore 9. Presso l'area gastronomica specialità tipiche preparate dalle Pro Loco della zona: gli

stand sono aperti la sera e la domenica anche a pranzo.  
Inf.: 0141/954023

### **Barolo-CN** Dal 27 aprile al 4 maggio Salumi d'autore in fiera

Questa singolare fiera è dedicata a gustosi incontri tra insaccati e grandi vini di Langa con degustazioni e mercatino. Domenica 4 maggio appuntamento con "Pane al pane, vino al vino": degustazioni di pregiati vini piemontesi con svariate forme di pane.

Inf.:0173/56106

www.barolodibarolo.com

**Cremolino-Al**  
1 maggio  
Festa delle frittelle  
Nel 1240 si sposavano Agnese del Bosco e Federico

Malaspina e in tale occasione il popolo ricevette razioni speciali di farina con cui furono cucinate le frittelle.

Rievocazione storica dell'avvenimento, dunque, che permetterà di assaggiare frittelle di mele e ottimo Dolcetto locale.

Inf.:0143/821026

### **Polonghera-Cn** Dal 2 al 4 maggio Agnolotti e canestrelli

La sagra dell'agnolotto prevede tre giorni di incontri gastronomici musica e spettacolo.

Per tutta la domenica si svolgerà la mostra mercato di prodotti tipici locali.

Inf.: 3482801867

## Il "Convivio Casellese"

**Q**uattro amici casellesi hanno dato vita a quella che presto sarà, a pieno titolo, una nuova associazione.

Ogni mese un ristorante del nostro territorio ci accoglierà per proporci la sua cucina, i suoi vini e la tipicità del luogo in cui il ristorante prescelto è ubicato.

Nel nostro peregrinare gastronomico incontreremo ristoratori conosciuti, quotati, stellati (come si dice in gergo), incontreremo ristoratori dalla lunga tradizione culinaria e altre volte giovani emergenti.

Questa futura associazione si chiamerà "Convivio Casellese". Il giorno di ritrovo sarà preferibilmente un venerdì, nei primi dieci giorni del mese, compatibilmente con la disponibilità del ristorante prescelto.

Alle cene tutti possono partecipare.  
Il primo convivio si è svolto venerdì 4 aprile nel ristorante "Homard" di Monasterolo di Cafasse (nella foto: Marinella e Domenico Musci, Patrizia ed Elis Calegari alla serata inaugurale).

Il secondo incontro sarà al ristorante "La Crota" - via Matteotti, 6 - San Maurizio C.s. venerdì 9 maggio alle ore 20,30. Sarà una cena speciale a tema: Il fritto misto alla piemontese.

Chi desidera partecipare deve telefonare, entro mercoledì 7 maggio a:  
Giampiero Barra  
tel. 328.09.12.754

La serata del primo incontro del Convivio Casellese di



venerdì 4 aprile ci dà nuovamente l'occasione di parlare del ristorante Homard di Monasterolo di Cafasse, già passato sulle pagine del nostro giornale per il successo di iniziative gastronomiche quali le cene a tema fisso del mercoledì, dalla serata "bouillabaisse" al "pesce & funghi" o "pesce e...tartufo bianco d'Alba, oppure serate del fritto di paranza senza contare in collaborazione con Slow Food per il Master of Food - Pesce "Pesca, acquisto e preparazione".

Con queste premesse Sandro Vietti in cucina e la moglie Chiara in sala, con competenza e genuina gentilezza hanno contribuito al buon avvio della neonata Conviviale con un primo limitato numero di accolti a causa delle dimensioni del locale che dispone di una trentina di posti.

L'aperitivo d'accoglienza con Prosecco Villa Sandi accompagna un delicato mantecato (di merluzzo e patate) e un assaggio di cozze mentre un bianco Falanghina Vendemmia Tardiva Telaro è abbinato a tutto

il pasto che inizia trionfalmente con un roast-beef di tonno, con salsa monferrina, di una morbidezza straordinaria, gli fa da contrasto con uno spiedino di capesante con polenta e speck. La delicatezza di abbinamento si esalta con i ravioli di fegato e gambero conditi con burro e rosmarino, una pasta ripiena di raro equilibrio. La scelta del secondo ha creato seri dubbi nella commissione degli assaggiatori incaricata di combinare il menu, per cui per non sbagliare se ne sono inseriti due, con proporzioni ridotte naturalmente: sia gambero rosso con fave fresche (un po' di verdura non guasta...) sia ricciola in crosta di mandorle con freschezza di prodotto e cottura in grado di apprezzarne la naturale bontà.

Non poteva mancare un omaggio al patrono dei cuochi S. Pasquale Baylon, leggendario inventore dello Zabaglione: in questo caso Fior di latte e piccola pasticceria per integrare le calorie mancanti, coronato da Champagne Vieille France.

Domenico Musci



**Flli. BIOLATTO**  
vendita all'ingrosso e al minuto di  
**MATERIALI EDILI**  
VIA MAPPANO 10 10072 CASELLE (TO)  
TEL-FAX 0119961859



**FINOTTI**  
**COLORIFICIO**  
SERVIZIO TINTOMETRICO  
IDROPITTURE SMALTI ANTIRUGGINI PARATI  
CHIUSO IL LUNEDÌ  
CASELLE (TO) - Via Martiri della Libertà, 1 - Tel. e Fax 011.996.13.72

**FALEGNAMI**  
Esperienza trentennale  
Manutenzione - restauro - modifiche  
arredamenti in genere  
**PREVENTIVI GRATUITI**  
Cell. 3497717479 **ORE SERALI**



**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