

## andar per sagre & eventi

a cura di Patrizia Bertolo

**B**en tornati cari amici. Spero che le vacanze siano state piacevoli e rilassanti e che il rientro sia avvenuto nel più tranquillo dei modi, così da riportarvi senza traumi al solito tran tran.

Ebbene sì, tra due giorni l'autunno reclamerà il suo posto, cacciando via un'estate che senz'altro non merita neanche la medaglia di bronzo.

Ci ha regalato ogni giorno un'acquazzone stile tropicale (il mio giardino ringrazia), caldo a fasi alterne e soprattutto tanti sabati e domeniche umide e fresche.

Per trovare quindici giorni di fila di sole siamo dovuti andare altrove!

Pazienza, ora abbiamo davanti la stagione dell'uva matura, delle foglie dai mille colori, del luccichio dell'erba bagnata di rugiada, delle ombre lunghe e delle sere fresche tipiche della festa della Madonna e di quella di Caselle.

Partiamo proprio da qui: il programma della festa del paese lo avete trovato nelle prime pagine, perciò non mi resta che invitarvi a partecipare numerosi.

Sabato e domenica prossimi ci sarà festa a Borgaro e poi tutto si sposterà a San Maurizio, che con i suoi fuochi d'artificio segnerà la vera fine della stagione estiva.

Nulla, però, può mettere a riposo la voglia di gozzovigliare e infatti le occasioni continuano e, anche se dovremo andarci con un bel maglione a portata di borsa, vi consiglio di scegliere ciò

che più vi stuzzica...non ve ne pentirete.

### **Perosa Argentina - To** 21 settembre

#### **Sagra del Plaisentif**

Del "formaggio delle viole" se ne parla fin dal 1500 in un documento ufficiale e lo si reputa "più prezioso della carne di capretto e di montone".

Conserva il profumo delle viole mammole che ricoprono gli alti pascoli a primavera, di cui le mucche vanno ghiotte e di cui fanno scorpacciate appena giunte tra i monti.

Dal latte che producono dopo essersi tolte la voglia ed essersi stese a ruminare tra l'erba fresca e profumata, nascono tome spettacolari messe a stagionare, secondo il regolamento, per il resto dell'estate e da non vendere prima della terza domenica di settembre.

Sempre in tema di formaggio vi ricordo la "Sagra del tomino" a Rivalta, domenica 28 settembre.

### **Ceva - Cn**

20 e 21 settembre

#### **Fiera mercato del fungo**

Esposizione di funghi naturali e coltivati con abbinamento alle essenze arboree.

Grande mercato di funghi, naturalmente, ma anche di prodotti tipici come salumi, castagne, mele, formaggi, olio della Riviera Ligure di Ponente.

A corredo spettacoli e mercatino dell'antiquariato.  
Inf: 0174/704620

### **Ivrea - To**

21 settembre

#### **Mestieri della memoria**

Per festeggiare i 150 anni

della ferrovia Chiasso-Ivrea e il centenario della fondazione dell'Olivetti, le piazze e le vie del centro saranno teatro della ricostruzione della vita eporediese d'altri tempi.

### **Pancalieri - To**

Dal 19 al 23 settembre

#### **Viverbe**

Un'occasione per soddisfare occhi e narici, tra alberi da frutta e coltivazioni di menta piperita, tipica di Pancalieri dove cresce rigogliosa e profumata grazie al terreno lasciato dal vecchio alveo del Po, ma anche assenzio gentile, salvia, malva, issopo, santoreggia e camomilla.

Potrete conoscere queste erbe mediche di cui si sente parlare sempre più spesso perché è sempre più forte il richiamo alla genuinità e alla semplicità dei rimedi naturali.

### **Cuneo**

Dal 26 al 28 settembre

#### **Salone del biscotto**

Evento creato per la promozione delle eccellenze dolciarie prodotte da artigiani provenienti da diverse province piemontesi.

Saranno lì per voi golosi i migliori biscotti tipici e tradizionali della nostra regione...vi diranno "mangiami mangiami".

### **Savigliano - Cn**

Dal 26 al 28 settembre

#### **Una signora di razza:**

#### **Madama la Piemontesa**

Savigliano è la capitale della celebre bistecca e per tre giorni diventa teatro di sfida tra le migliori razze bovine da carne italiane ed europee.

Un originale confronto tra allevatori, macellai, chef, tradizioni e culture.

Tutto ciò origina serate gastronomiche in onore della bistecca saviglianese, visite alle aziende, un week end in cui la città festeggia anche a suon di musica la migliore razza bovina del mondo: la Piemontese.

Orari: venerdì dalle ore 16; sabato e domenica dalle ore 9  
Inf: 0172/712536

### **Costigliole Saluzzo - Cn**

28 settembre

#### **Sagra dell'uva Quagliano**

L'uva in questione ha grappoli con acini grossi di un viola intenso, con polpa succosa e zuccherina.

È coltivata, con il Pelaverga, su una breve fascia collinare da Costigliole a Busa.

Si ottiene un vino d'un viola intenso, con un tenue profumo di frutta, dal sapore amabile, di medio corpo e bassa alcolicità, indicato per accompagnare i dessert. Attualmente sono 27 i proprietari che hanno appezzamenti di vigna a uva Quagliano.

E' in corso il riconoscimento come "Collina Saluzzesi-Quagliano di Costigliole d.o.c".

La festa nella giornata di domenica prevede anche momenti culturali con spettacoli, musica e danze.

### **Revello - Cn**

Dal 26 al 28 settembre

#### **Abbazia di Staffarda:**

#### **Feed and human health**

La filiera non OGM della zootecnica a favore della salute umana

Nell'imponente e prezioso centro monastico (che da solo vale una visita) si svolge un



evento dedicato all'alimentazione naturale dal cibo quotidiano agli alimenti per animali.

Animano la manifestazione convegni, mostre, esposizioni, degustazioni, fattorie didattiche, visite alle aziende con particolari momenti gastronomici e di folclore.

Dalle ore 9 alle ore 19  
Inf: 3479660576

### **Ormea - Cn**

28 settembre

#### **Sagra del Raschera e del formaggio d'alpeggio e Caroa d'n'Olpe**

La "Discesa dalle Alpi", il ritorno dagli alti pascoli, era ed è un evento stagionale che nessun progresso tecnologico potrà cancellare, a meno che gli umani decidano di nutrirsi di plastica e cemento.

Chiuse le malghe, salutati i pascoli e le alte cime che presto si copriranno di bianco, si torna al caldo sicuro della stalla di pianura.

I marghè sono d'accordo nell'asserire che le mucche sentono quando è l'ora della partenza sia a maggio verso gli alti pascoli, sia a fine estate per il ritorno a casa; irrequiete fin dalla sera precedente, aspettano l'alba per farsi agghindare con i campanacci e partire con il festoso e inconfondibile frastuono come colonna sonora.

Ecco dunque a Ormea la festa in loro onore, rallegrata da musica e danze, ricompensata dalla degustazione di ottime tome fatte con il latte profumato dell'erba e dei fiori d'alta quota.  
Dalle ore 9 alle 19- Inf: 0174/392157

### **Località del Parco Naturale**

#### **Alpi Marittime**

Dal 26/9 al 16/11

Si snoda in questo periodo una serie di appuntamenti con i ristoratori legati all'Associazione

Ecoturismo Marittime.

Protagonisti "Tuma e Bodi", formaggi e patate della Valle Gesso che, con altri prodotti locali, vi faranno scoprire le ricette della tradizione. Ecco una prima lista dei ristoranti:

26-27-28 settembre: Ristorante "La Ruota Due" - Adorno  
4-5 ottobre: Baita Monte Gelas - San Giacomo d'Entracque

10-11-12 ottobre: Ristorante "Vecchio Mulino" - Entracque

Prenotazioni e informazioni: tel.0171/978616/ www.auntunnocongusto.com

### **Cuneo**

Dal 2 al 5 ottobre

#### **Fiera del Marrone**

La più prestigiosa vetrina delle produzioni tipiche cuneesi.

Un'occasione unica per apprezzare la qualità e la tipicità dei prodotti locali, in particolare della castagna alla quale è profondamente legata la tradizione gastronomica delle valli alpine cuneesi.

Grande spazio è riservato alla "Officina del dolce" con le sue ghiotte delizie.

Giovedì e venerdì: ore 16/23  
Sabato e domenica: ore 10/23  
Inf: 0171/390171

### **Piozzo - Cn**

Dal 3 al 5 ottobre

#### **Sagra della zucca**

In esposizione più di 400 varietà di cucurbitacee dislocate nel paese su antichi carri agricoli.

Possibilità di degustazione di piatti tipici a base di zucca e la domenica, su prenotazione, pranzo con specialità a tema.

Venerdì: ore 20/24  
Sabato: ore 8/24  
Domenica: ore 8/20  
Inf: 0173/795101

### **Garessio - Cn**

5-12-18 ottobre

#### **La castagna garessina**

Visite guidate ai castagneti e agli essiccatoi locali.

Animeranno le giornate caldarrostaie e artisti di strada.  
Inf: 0174/805644

### **Andezeno - To**

12 ottobre

#### **Sagra del cardo e della Bagna Cauda**

Che aggiungere? Conosciamo tutti questi due protagonisti della festa, non resta che andare a degustarli.

### **Nucetto - Cn**

12 ottobre

### **Festa del cece di Nucetto**

Prodotto tipico dell'Alta Val di Tanaro, una volta coltivato tra i filari delle vigne.

Ora la sua coltivazione si estende su ampie superfici ed è la base della tipica "farinata di cece di Nucetto", ottenuta con farina molinata con macina a pietra che non surriscalda il cereale e mantiene così inalterate le proprietà vitaminiche.

Si svolgerà per l'occasione un mercatino di prodotti tipici e alle 13 un buon pranzo con menù a base di ceci; alle 15 grande castagnata.

Inf: 0174/474112

## RISTORANTE - PIZZERIA

# Le Due Magnolie

*Ampi saloni per cerimonie*

Spazi fotografici per uno splendido servizio del giorno più bello. Il locale è dotato di:

- aria condizionata e depurata • ampio parcheggio •
- spazi fotografici • orchestra • ampi saloni per cerimonie •
- ... e tutto questo circondato dal verde, a pochi minuti da Torino

garantisce inoltre qualità e porzioni sostanziose, per la completa soddisfazione dei clienti.

**GUIDASPOS**

Tante pubblicazioni utili per l'organizzazione delle tue nozze: GRATIS A CASA TUA. Richiedile su [www.guidasposiweb.it](http://www.guidasposiweb.it)

[www.ristoranteduemagnolie.it](http://www.ristoranteduemagnolie.it)  
**MAPPANO DI CASELLE (TO) - Tel. 011 99.68.473**  
Via Fontanili, 2 (angolo Via Mappano)