

**L'HELIANTHUS TUBEROSUS** è una pianta unica, capace di autoprotezione ecologica. Possiede la proprietà di non accettare dentro di sé dei nitrati, dei metalli pesanti e degli elementi radioattivi. La sua purezza ecologica, quindi, non dipende dallo stato dell'ambiente, mentre i prodotti nei quali viene utilizzato come ingrediente acquisiscono delle preziose proprietà funzionali e curative, grazie alla sua eccezionale composizione chimica.

Grazie alla sua composizione, ricca di fibre, proteine e particolarmente all'alto contenuto di **inulina**, il topinambur rende ai prodotti alimentari delle proprietà curative e profilattiche. L'**inulina** è un regolatore naturale dello zucchero nel sangue e con un uso regolare dei prodotti ricchi di **inulina** si raggiunge un effetto curativo e preventivo per il controllo del diabete. Per i malati di diabete del II tipo è particolarmente raccomandabile l'uso dei prodotti contenenti **inulina** i quali in modo naturale mantengono lo scambio di idrocarburi nell'organismo mediante il consumo del cibo. Prendendo **inulina** regolarmente, i malati di diabete del I tipo riducono man mano la dipendenza dall'insulina e aumentano la capacità totale del sistema immunitario dell'organismo.

Utilizzo del Topinambur:

Viene usato come ingrediente nella produzione dei prodotti alimentari.

I prodotti alimentari che contengono topinambur sono indirizzati generalmente ai seguenti gruppi di consumatori:

persone che preferiscono un cibo salubre e multifunzionale, appassionati di fitness, donne incinte e donne che allattano, malati di diabete, arteriosclerosi, ipertonia, disbatteriosi e problemi cardiovascolari.

Il **Ciapihabò** stimola i "bifido" batteri e i lattobacilli, i quali sono rappresentanti della microflora normale degli intestini, e per questo è molto utile ed efficace contro stitichezza e malattie stomaco-intestinali. Ricostituisce la microflora intestinale, regola lo scambio dei idrocarburi, riduce il contenuto di colesterina. Aiuta a normalizzare il peso del corpo in caso di obesità alimentare.

Prodotto dalle proprietà multifunzionali, il **Ciapihabò** è adatto come ingrediente nell'industria alimentare per prodotti di pane, di pasta e nell'industria dolciaria. L'utilizzo del **Ciapihabò** permette la diminuzione del contenuto di zucchero e riduce l'apporto calorico, migliora l'elasticità della pasta del pane e la sua struttura, aumenta il trattenimento dell'umidità in modo notevole. Viene ritardato il processo di indurimento "essiccazione", quindi viene aumentato il termine di conservazione. Esistono delle ricette e delle istruzioni tecnologiche per la produzione di diversi tipi di pane, biscotti, cioccolata, cioccolatini, dolci con glassatura, ecc. con aggiunta di **Ciapihabò**.

Prodotti lattocaseari.

Nella produzione di prodotti di latte viene usato un estratto di Topinambur, in base a questo estratto vengono prodotti delle bevande di latte, yogurt, dessert, prodotti con ricotta. L'attività profilattica comprende uno spettro ampio di malattie: gastrite, ulcera, disbatteriosi, diabete, obesità, malattie oncologiche ecc.

Bevande.

Nella produzione delle bevande analcoliche, sciroppi, concentrati, frullati, tisane, infusi, vengono utilizzati estratti in polvere. Per la produzione di birra e delle altre bevande alcoliche è di grande importanza il contenuto di polisaccaridi presente nel **Ciapihabò**. Prodotti di carne.

Per le ricette dei salumi lessi si prevede un'aggiunta di un 5% di **Ciapihabò**.

Risultato.

Miglioramento del rapporto grassi - albumi; prolungamento del colore fresco dell'aspetto esterno del prodotto; diminuzione dei nitrati residui nella carne; arricchimento del prodotto di partenza con potassio, calcio, magnesio, manganese, rame, zinco, vitamine; aumento del contenuto totale delle

amminoacidi insostituibili; aumento sensibile del livello della capacità di trattenere l'acqua nel prodotto finito, il quale ferma il processo di essiccazione e invecchiamento del salume.

Industria conserviera.

Sughi, marmellate, maionese ecc., secondo il pensiero innovativo e creativo del tecnologo della rispettiva azienda. Vengono proposte delle raccomandazioni tecnologiche.

Viene utilizzato per consumazione diretta come prodotto naturale che contiene un ricco complesso di componenti di origine naturale.

### LASAGNE AL FORNO con CIAPINABÒ

**Ingredienti:** sfoglia per lasagne gr. 600 - pancetta fresca gr. 400 - besciamella gr. 400 - ragù di carne gr. 400 - CIAPINABÒ gr. 400 - burro e parmigiano grattugiato quanto basta.

**Preparazione del CIAPINABÒ** - Pelare e tagliare a fettine, fare saltare in padella uniti al burro e pancetta. Fare bollire la sfoglia in abbondante acqua con 3 cucchiai di olio e il sale per circa 7 minuti, colare la sfoglia, adagiare nella teglia e farcire con uno strato di pasta, ragù e CIAPINABÒ con besciamella, per ultimo cospargere con burro a fiocchetti e parmigiano grattugiato a piacere.

### FLAN di CIAPINABÒ

**Ingredienti per 6 persone:** CIAPINABÒ kg 1 - emmenthal grattugiato gr. 150 - uova 6 - latte 3/4 di litro - panna 1 pacchetto - burro, sale, pepe quanto basta.

Fate cuocere i CIAPINABÒ in una padella con un fiocco di burro, a cottura ultimata aggiungete la panna e frullate il tutto.

Sbattete le uova intere insieme all'emmenthal e ai CIAPINABÒ, aggiungete sale e pepe. Versate nel composto, a poco a poco, il latte bollente. Imburrate degli stampini, versate la crema e cuocete a bagno-maria per circa 25 minuti a 200 gradi.

### BAGNA CÀUDA al CIAPINABÒ

(senza aglio - antica ricetta dei "canonici di Vezzolano")

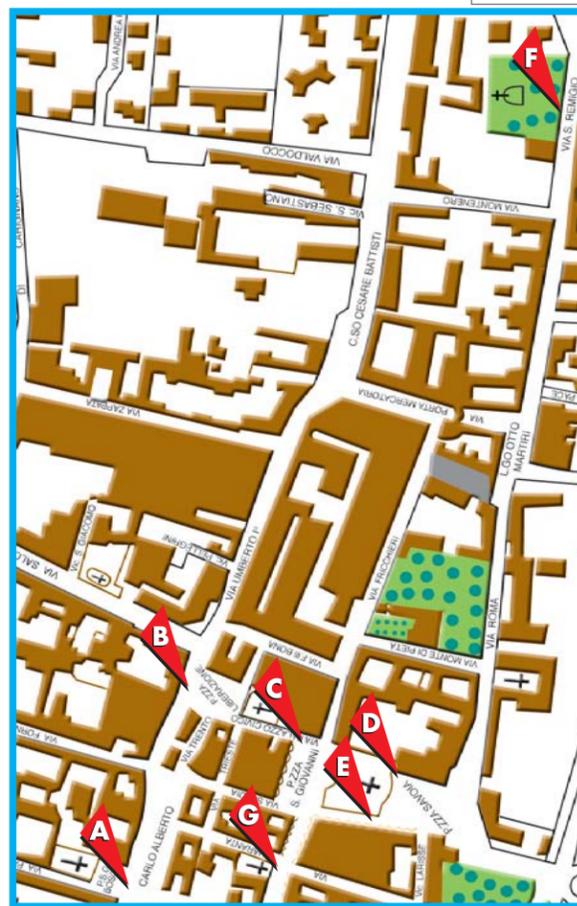
**Ingredienti per 10 persone:** 1 kg. di CIAPINABÒ - 500 gr. di acciughe - 1 lt. di olio d'oliva - 250 gr. di noci trite - peperoncino q.b.

Far bollire nell'acqua non salata i CIAPINABÒ finché si sono ammorbiditi.

Pulire le acciughe e mettere a scaldare l'olio, quando è caldo sciogliere le acciughe per bene.

Aggiungere i CIAPINABÒ passati al passaverdura continuando a girare. Aggiungere poi noci e peperoncino. Appena bolle il composto spegnere il fuoco. Servire molto caldo.

Il COMITATO MANIFESTAZIONI ringrazia tutti coloro che hanno reso possibile la SAGRA del CIAPINABÒ: Amministrazione Comunale, Regione Piemonte, Città Metropolitana, Il Paniere dei Prodotti Tipici, Coldiretti Torino, CCIAA Torino, Slow Food Condotta Torinese Sud Ovest fiduciario Marco Cicerone, Vigili Urbani, Carabinieri, Ufficio Tecnico e la Squadra operai del Comune, Uffici Comunali, Franco Zanet, Docenti e Allievi I.I.S. "N. Bobbio" di Carignano, Facoltà di Agraria Torino, APA, Ferrero Piercarlo, Daniela Tontini, Alpini di Carignano, Griffa Pier Luigi, Daniela Piazza, Elia Tarantino, Giulia Novajra, Gianni Basso, Campo Giochi, Corale Carignanese, Confraternita della "Trippa" di Moncalieri, ristorante Il Nuovo Canonico, Marco Fedele, Luca Barbiero, f.lli Piola Imballaggi, dott. Gallina s.r.l., Moto Club Vecchio Piemonte, ASD Carignano Bike, Franco Bauducco ditta Panzera, allevatori: Boccardo Dario, Casalis Sergio, Piola Davide, Dabbene Giuseppe e Oddenino Giovanni, Gariglio Luca, Vanzetti Carlo, Cooperativa Isolabella, f.lli Perotti; per le degustazioni: Bar della Piazzetta, Macelleria da Valerio e Silvio, ij Pastè 'd Carignan, Istituto Alberghiero N. Bobbio; Associazione del Ciapihabò, Chicco Luca, Gerry Maggiore, Garnerò Gabriele, Piemonte Noleggi Carignano, Polisportiva Carignano, Croce Rossa di Carignano, Associazione Nazionale Carabinieri di Carignano, Protezione Civile, Vigili del Fuoco, Ausiliari di Vigilanza, Pro San Remigio, Bauducco Materiali Edili, Commercianti, Espositori, Sponsor e tutti coloro che vorranno intervenire.



- A Piazza Carlo Alberto**
  - Area degustazione prodotto tipico - "CIAFRIT"
  - Laboratori gastronomici - Concerti
  - "La Randonne" e del Ciapihabò", "Motogiro del Ciapihabò"
- B Piazza Liberazione**
  - Street food - Momenti musicali
  - Degustazioni vini, birre e prodotti tipici
- C Piazza San Giovanni**
  - Isola del gusto e stand enogastronomici - Mostre - Show Cooking
- D Piazza Savoia**
  - Mostra locale bovini razza frisona e ...
- E Via Savoia**
  - Associazioni locali - Arti e Mestieri - Antichi mestieri di Priocca (CN)
- F Via San Remigio**
  - "Emozioni Pirotecniche" per il 25° della Sagra
- G Via Vittorio Veneto**
  - Concerto Corale Carignanese

### PARCHEGGI A DISPOSIZIONE PER I VISITATORI DELLA SAGRA

- area adiacente al Cimitero (Carignano Nord), provenienza da Torino
- area Molinetta (rifiuteria), Via della Molinetta, provenienza da Villastellone
- parcheggio sotterraneo Istituto Alberghiero Municipio, Via Porta Mercatoria
- area Scuola Media, Via Tappi, Via Salotto provenienza da Piobesi e Vinovo
- Via Principe di Carignano, Via Alfieri
- Piazza Donatori di Sangue



# CITTA' DI CARIGNANO

ASSESSORATI AGRICOLTURA - COMMERCIO - CULTURA - TURISMO  
COMITATO MANIFESTAZIONI

# 25<sup>a</sup> Sagra regionale del "CIAPINABÒ"

- STAND ENOGASTRONOMICI
- LABORATORI GASTRONOMICI
- DEGUSTAZIONI
- MOSTRA RAZZA FRISONA
- EMOZIONI PIROTECNICHE
- MOMENTI MUSICALI
- SHOW COOKING

Venerdì  
ore 17,30 - 24  
Sabato  
ore 10 - 24  
Domenica  
ore 9 - 21

# 7-8-9 OTTOBRE 2016

PIAZZA LIBERAZIONE • PIAZZA C. ALBERTO  
PIAZZA SAVOIA • PIAZZA SAN GIOVANNI

Il Sindaco  
Giorgio Albertino  
Presidente Comitato Manifestazioni  
Roberto Brunetto

## XXV SAGRA del CIAPINABÒ:

Il Ciapinabò, uno dei prodotti agricoli meno valorizzati, ritorna a essere al centro dell'attenzione generale, in occasione della Sagra di Carignano, giunta ormai alla venticinquesima edizione.

Negli anni abbiamo assistito a una crescita costante dell'interesse e della partecipazione non solo dei Cariganesi ma anche degli abitanti dei paesi vicini, portando migliaia di visitatori nella nostra città, valorizzando sia la produzione agricola che il commercio e creando un'occasione per far riscoprire le bellezze architettoniche di Carignano.

Possiamo dire che la Sagra è diventata negli anni un appuntamento imperdibile dell'autunno cariganese; organizzata dal Comitato Manifestazioni, coinvolge le attività commerciali, i coltivatori e gli allevatori, ma anche l'Istituto Alberghiero Norberto Bobbio, tutte le Istituzioni e le Associazioni di Volontariato che a ogni edizione danno il loro prezioso contributo per la buona riuscita dell'evento.

Mi è quindi doveroso ringraziare tutti coloro che si impegnano e collaborano per il successo della Sagra, certo che avrà sempre maggior successo e che sarà una vetrina importante per Carignano e le sue attività commerciali e produttive.

Il Sindaco  
Giorgio Albertino

La Sagra del ciapinabò compie 25 anni. Una ricorrenza importante, che non vuole essere un traguardo ma un punto di partenza per un'ulteriore crescita, e si propone quale ottimo connubio tra i vari aspetti del mondo contadino. E questo grazie all'impegno del Comitato Manifestazioni, che nel corso degli anni ha raccolto sempre più consensi e riconoscimenti. Nessuno immaginava una crescita così impetuosa, anche nei numeri: solo l'anno scorso abbiamo consumato 700 chilogrammi di ciapinabò grazie all'affluenza di ben 30.000 visitatori. Una crescita che ha segnato anche una decisa evoluzione del prodotto, non più come tubero spontaneo, ma coltivato da aziende agricole che lo hanno messo sui mercati di tutto il Piemonte

Ricordo quando venticinque anni fa, in una piccola via di Carignano, abbiamo installato un banchetto con una decina di chili di bagna càuda e un cestino di ciapinabò raccolti nei campi: un'apparizione breve, la domenica sera, dalle 17 alle 18. Durava un giorno solo, un'ora sola ed era abbinata a qualche bancarella di abbigliamento. In questa maniera siamo andati avanti cinque o sei anni, affidandoci ogni volta a qualcosa, un raduno o una caccia al tesoro. La voglia di creare qualcosa di diverso ci ha poi portato a proporre delle serate a tema, con menu dagli antipasti ai dolci, sempre a base di ciapinabò, posticipando la chiusura della sagra alla sera della domenica, mantenendo la seconda di ottobre. Visto il successo, è stata allestita una tensostruttura e sono stati offerti pranzo e cena, in Piazza Liberazione. Col passar del tempo abbiamo creato una mostra-mercato, con prodotti tipici, di qualità, e abbiamo aggiunto il sabato, con una cena, mentre la domenica si proseguiva con la degustazione, occupando due Piazze, Liberazione e San Giovanni. Una prima evoluzione è giunta tredici anni fa, con la "Mostra bovina della razza frisona", che ha dato una svolta importante alla manifestazione, coinvolgendo tutto il mondo agricolo all'insegna del ciapinabò, che in quel periodo era messo da parte perché ritenuto un prodotto infestante che rovinava la produzione di grano e granoturco. E' stata una mossa vincente: per l'occasione abbiamo creato una piccola stalla, con 70 capi di bovini, sotto l'ala coperta di Piazza Savoia. Da quel momento la sagra è iniziata prima il sabato pomeriggio, poi il sabato mattina, sempre abbinata alla degustazione di bagna càuda, con il ciapinabò proposto in tutte le maniere. Insieme alla mostra bovina è poi stata organizzata la transumanza, un avvenimento facile da vedere in montagna ma inconsueto in pianura: ed è curioso osservare tutt'ora la gente che segue il corteo al suono dei campanacci. Miscelando tutto insieme si è creato un connubio di eventi che ha dato una precisa identità alla manifestazione, in quanto il ciapinabò, da solo, non sarebbe riuscito a reggere il peso di una sagra così articolata. Con questa formula, le piazze cominciavano a diventare piccole: i visitatori crescevano, giungevano i primi riconoscimenti e diventava grande anche l'interessamento nei confronti di questo tubero, che faceva la sua comparsa in televisione nelle trasmissioni di cucina. Così è diventata l'unica Sagra Italiana del ciapinabò, e anche il fatto di averla chiamata "del ciapinabò" e non "del topinambur" ha generato curiosità. E' nato anche un progetto di studio su questo tubero che coinvolge l'Istituto alberghiero di Carignano e Slow Food, per approfondire le sue qualità: ora viene utilizzato in diversi campi, dall'alimentazione alla produzione di bioetanolo. Insomma, non più una modesta sagra locale, ma una manifestazione a livello nazionale, con tanto di riconoscimenti, dall'inserimento nell'"Atlante dei Prodotti Tipici Regionali" alla denominazione di Sagra Regionale e infine l'ingresso nel "Panniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino". Un bel premio per gli sforzi che abbiamo affrontato in tutti questi anni. La sagra è poi arrivata in questi ultimi anni a durare tre giorni, partendo dal venerdì pomeriggio fino alla domenica sera, pieni di degustazioni ed eventi, musicali e culturali, con il coinvolgimento dell'intera città.

Quest'anno ricorrono i venticinque anni, un quarto di secolo di grandi sforzi e continui sacrifici, sempre con il Comitato Manifestazioni in prima linea, coadiuvato da una folta schiera di persone che hanno dato il loro apporto alla crescita della sagra. L'apprezzamento, in questi ultimi anni, è sempre maggiore e lo dimostra anche il palco affollato di politici e altri illustri durante ogni inaugurazione. Una presenza che testimonia quanto Carignano sia riconosciuta in tutto il Piemonte come l'unica Sagra del Ciapinabò: è stata anche costituita una associazione di coltivatori che sono diventati produttori e "trasformatori" del tubero. Sotto il profilo gastronomico, si distingue un piatto che abbiamo inventato qualche anno fa, ed è sempre gettonato, cioè i CIAFRIT, ovvero fette sottili di ciapinabò infarinati e messe a friggere, al pari delle patatine. Da un paio d'anni è nato un laboratorio di show cooking, in Piazza San Giovanni, con la partecipazione di alcuni chef stellati che preparano specialità a base di ciapinabò. Quest'anno sarà arricchito da un concorso riservato agli allievi dell'Istituto alberghiero: una decina di chef prepareranno un piatto, ancora da stabilire, e verranno giudicati da una qualificata giuria di giornalisti specializzati nel settore. Non mancheranno i momenti musicali e culturali, per arricchire il calendario degli avvenimenti collaterali. Domenica sera, a conclusione della sagra, e per ricordare nel migliore dei modi questi primi 25 anni, ci sarà uno spettacolo molto suggestivo che noi abbiamo chiamato "Emozioni pirotecniche" per la 25ª Sagra con luci e suoni nella chiesa di San Remigio, una costruzione dell'anno Mille - in fase di restauro - dedicata al patrono di Carignano: un evento offerto dalla ditta Panzera di Carignano, con il patrocinio del Comune e dall'Associazione Pro San Remigio.

Roberto BRUNETTO  
Il Presidente del Comitato Manifestazioni

# VENERDI 7 dalle 19,30 SABATO 8 ore 12,00 e 19,30 DOMENICA 9 dalle ore 12,00 (piatti a scelta\*)

(Padiglione P.za C. Alberto)

- Cipolla ripiena di carne e "CIAPINABÒ"
  - Flan con "CIAPINABO" e bagna càuda
  - Peperoni arrostiti con bagna càuda (come antica ricetta dei canonici di Vezzolano)
  - Battuta di vitello con bagna càuda (come antica ricetta dei canonici di Vezzolano)
  - Cestino di farro con crema di formaggio e "CIAPINABÒ"
  - Agnolotti al "CIAPINABÒ"
  - Vellutata di "CIAPINABÒ" con croccante di baccaà
  - Lasagne al "CIAPINABO"
  - Caponata di melanzane e "CIAPINABÒ"
  - Cotechino con pure di "CIAPINABÒ"
  - Pesche ripiene alla vecchia Piemonte con variazione di "CIAPINABO" caramellati
  - Sfoglia dolce con "CIAPINABO" e mele
  - Bonèt con "CIAPINABO" caramellati
- Alcuni piatti sono adatti per alimentazione di celiaci e vegetariani

\* Per info e prenotazioni:  
**Comitato Manifestazioni**  
(tel. 011.9697201 - 334.6885244)  
comitatomanifestazio@libero.it  
www.comune.carignano.to.it

## NON SOLO CIAPINABO'

### VENERDI 7

- ore 18,00 - Inaugurazione Personale di COCO CANO "Paisajes del alma" Sala Mostre Municipio di Carignano
- "Survival" Mostra personale di Beppe Bertinetti - Portico P.za San Giovanni
- "I portali delle chiese" Mostra fotografica di Luciana Capella Gorgone Ex Salone Consigliere P.za San Giovanni

### SABATO 8

- Personale di COCO CANO "Paisajes del alma" Sala Mostre Municipio di Carignano
- "Survival" Mostra personale di Beppe Bertinetti - Portico P.za San Giovanni
- "I portali delle chiese" Mostra fotografica di Luciana Capella Gorgone Ex Salone Consigliere P.za San Giovanni
- "Visi e Case" Mostra di pittura di Leonardo Di Domenico e "Metropoli" Mostra fotografica di Pier Domenico Alberto Locale ex biblioteca - Via Savoia 19

### DOMENICA 9

- Personale di COCO CANO "Paisajes del alma" Sala Mostre Municipio di Carignano
- "Survival" Mostra personale di Beppe Bertinetti - Portico P.za San Giovanni
- "I portali delle chiese" Mostra fotografica di Luciana Capella Gorgone Ex Salone Consigliere P.za San Giovanni
- "Visi e Case" Mostra di pittura di Leonardo Di Domenico e "Metropoli" Mostra fotografica di Pier Domenico Alberto Locale ex biblioteca - Via Savoia 19
- XIX Edizione del Festival Letterario "Poeti in Aia" - Chiesa Battuti Bianchi Vi Vittorio Veneto - A cura Progetto Cultura e Turismo
- Screening per il Glaucoma a cura del Lions Club Carignano Villastellone. P.za C. Alberto
- Mercato ambulante non alimentare. Via Salotto

## VENERDI 7

- ore 17,00: "L'oro verde" olio Extra vergine. Come riconoscere un buon olio d'oliva e come imparare a riconoscere le frodi a cura di Luca Barbiero - P.za S. Giovanni
- ore 18,00: INAUGURAZIONE XXV SAGRA DEL CIAPINABÒ Via Frichieri 13 - Sala mostre - Municipio 2° piano
- ore 18,00: Apertura Stand commerciali ed enogastronomici dalle ore 19,00: Isola del Gusto con degustazione prodotti tipici - P.za Liberazione - P.za S. Giovanni
- dalle ore 19,00: Degustazione "CIAPINABÒ" con bagna càuda P.za C. Alberto
- ore 19,00: "Mondo bbq" svelando il magico mondo dell'american bbq. Intervengo i protagonisti della Grill Different School - P.za S. Giovanni
- ore 19,30: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta\* P.za C. Alberto
- dalle ore 20,00: "Gourmet bbq" accompagnato dal "CIAPINABÒ" - cena a cura dello chef Luca Barbiero e Bbq Fellas - P.za S. Giovanni
- ore 21,00: Concerto per la "25ª Sagra del Ciapinabò" con la Corale Cariganese Chiesa Battuti Bianchi - Via Vittorio Veneto
- ore 21,00: Serata musicale piemontese con il gruppo Ij Stick P.za C. Alberto

## SABATO 8

- dalle ore 7,30: La Randonne'e del Ciapinabò in collaborazione con ASD Carignano Bike - P.za C. Alberto
- ore 10,00: Apertura Stand commerciali ed enogastronomici
- ore 11,00: Arrivo, sistemazione animali e allestimento "XIII MOSTRA LOCALE BOVINI RAZZA FRISONA" P.za Savoia
- ore 12,00-24,00: Degustazione "CIAPINABÒ" con bagna càuda e "CIAFRIT" - P.za C. Alberto
- ore 12,00: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta\* P.za C. Alberto
- dalle ore 12,00: Isola del Gusto con degustazione prodotti tipici - P.za Liberazione - P.za S. Giovanni
- ore 12,30: Show Cooking e pranzo Ristorante "Il Nuovo Canonico" Carignano - P.za S. Giovanni
- ore 15,00: Passeggiate con pony - P.za C. Alberto
- ore 16,00: Prova di tosatura Giovani Allevatori - P.za Savoia
- ore 16,00: Show Cooking: "Crema di "CIAPINABÒ" e Toma delle Viole" a cura di Casa Format. Chef I. Macchia, G. Grasso, S. Malvardi, A. Gioda - P.za S. Giovanni
- ore 17,30: Aperitivo musicale con Gerry Maggiore P.za Liberazione
- ore 17,30: Scuola di Ciapinabò: Contest di cucina con gli allievi Istituto N. Bobbio di Carignano. Giuria d'eccezione: dott.ssa Piera Genta; Giuseppe Vaccarini presidente ASPI, Piero Sattanino vice presidente ASPI, Rocco Moliterni e altri giornalisti del settore - P.za S. Giovanni
- ore 19,30: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta\* P.za C. Alberto
- ore 20,30: Show Cooking e cena Ristorante "Il Nuovo Canonico" Carignano - P.za S. Giovanni
- ore 21,00: Esibizione di Zumba a cura della Polisportiva Carignano - P.za S. Giovanni
- ore 21,00: Musica Swing e Jazz Manouche con il gruppo Tre Très Bon - P.za C. Alberto
- ore 21,00: Musica dal vivo Blues Rock con Dave Philosopher P.za Liberazione
- ore 21,00: "Immagini Sonore" concerto spettacolo a cura di Tra Me, Ufficio Scolastico Regionale e MIUR Teatro Civico Cantoregi - Via Frichieri - Ingr. Libero

Info cene e menù:

**Il Nuovo Canonico: 011.9699182**  
**Luca Barbiero: 393.5290848**

## DOMENICA 9

- dalle ore 8,00: "Motogiro del Ciapinabò" organizzato dalla Federazione Motociclistica Italiana e dal Motoclub Vecchio Piemonte di Carignano - Via Umberto I
- ore 9,00: Apertura Stand commerciali ed enogastronomici
- ore 9,30: INAUGURAZIONE "XIII Mostra locale Bovini razza Frisona" - P.za Savoia
- ore 10,00: Sfilata categorie bovini giovani - P.za Savoia
- ore 10,00: Apertura "Antichi mestieri" Amici di S. Vittore - Priocca (CN) - Portici Via Savoia
- ore 10,30: Passeggiate con pony - P.za C. Alberto
- ore 11,00: "L'ARTE DI FARE IL FORMAGGIO" - P.za S. Giovanni
- ore 11,30: Gara di conduzione giovani allevatori - P.za Savoia dalle ore 12,00: Isola del Gusto con degustazione prodotti tipici P.za Liberazione - P.za S. Giovanni
- ore 12,00-19,00: Degustazione "CIAPINABÒ" con bagna càuda e "CIAFRIT" - P.za C. Alberto
- dalle ore 12,00: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta\* P.za C. Alberto
- ore 12,30: Show Cooking e pranzo Ristorante "Il Nuovo Canonico" Carignano - P.za S. Giovanni
- ore 14,30: Sfilata categorie bovini adulti - P.za Savoia
- ore 15,00: Esibizione di balli Country Western "Old Wild West" - P.za C. Alberto
- ore 15,00: Esibizione di Ginnastica Ritmica della Polisportiva Carignano - P.za Liberazione
- ore 16,00: "LA TRANSUMANZA". Dai monti del Ravè alle valli della Quadrona passando per via Umberto I°, Piazza Carlo Alberto, Via Silvio Pellico. A cura di f.lli PEROTTI - C.na Ravero
- ore 16,00: Show Cooking: Crudo o Cotto... La Cucina Veg interpreta il "CIAPINABÒ" a cura di Sfood - Alimentarsi di Natura - P.za S. Giovanni
- ore 17,00: "L'ARTE DI FARE IL FORMAGGIO" - P.za S. Giovanni
- ore 17,00: Dimostrazione di mungitura e Premiazione "XIII Mostra locale Bovini razza Frisona" - P.za Savoia
- ore 17,00: Birra e formaggi d'eccellenza a cura di Luca Barbiero Intervengono Birra Madama e Fontana Cervo P.za S. Giovanni
- ore 19,00: Premiazione piatto più originale o ricetta più sfiziosa al "CIAPINABÒ" 6° Memorial "OLINDO CAMMARELLA"
- ore 19,00: Premiazione "CIAPINABÒ" più grande 15° Memorial "SAVIO INES"
- ore 19,30: 3ª MAN VS iFOOD. La vera sfida dei divoratori di hamburger a cura dello chef Luca Barbiero. Interverrà il campione in carica Danny Banana - P.za S. Giovanni
- ore 21,00: "Emozioni pirotecniche" per la 25ª Sagra, raccontate dalla Ditta Panzera di Carignano Chiesa di San Remigio

...inoltre

**VENERDI, SABATO e DOMENICA**

- Spiccherà in P.za C. Alberto un angolo in cui si proporranno degustazioni di sigari italiani riservate ai soli maggiorenni fumatori in collaborazione con il club "Amici del Toscano".
- Stand con Animazione, riprese televisive e interviste a cura di Umberto Clivio con la regia di Vida Network - P.za C. Alberto

*L'incasso di tutte le bottiglie d'acqua vendute dal Comitato Manifestazioni verrà devoluto ai terremotati del centro Italia*