

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 **Ciapiabò** 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 di idrocarburi, riduce il contenuto di colesterina. Aiuta a normalizzare il peso del corpo in caso di obesità alimentare.

Prodotto dalle proprietà multifunzionali, il **Ciapiabò** è adatto come ingrediente nell'industria alimentare per prodotti di pane, di pasta e nell'industria dolciaria. L'utilizzo del **Ciapiabò** 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 **Ciapiabò**.

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 **Ciapiabò**. Prodotti di carne.

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

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 - CIAPINABO 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 CIAPINABO 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 CIAPINABO 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 CIAPINABO, 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 CAÔDA 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 CIAPINABO passati al passaverdura continuando a girare. Aggiungere poi noci e peperoncino. Appena bolle il composto spegnere il fuoco. Servire molto caldo.

BOUNET ai CIAPINABÒ

Ingredienti: latte gr. 150 - panna gr. 150 - zucchero gr. 30 - cioccolato gr. 50 - cacao 1/2 cucchiaino - amaretti gr. 60 - uova 1 + 1 tuorlo - brandy 1 cucchiaino - CIAPINABO n. 1. caramello: zucchero gr. 100 - CIAPINABO: zucchero gr. 100 - brandy quanto basta.

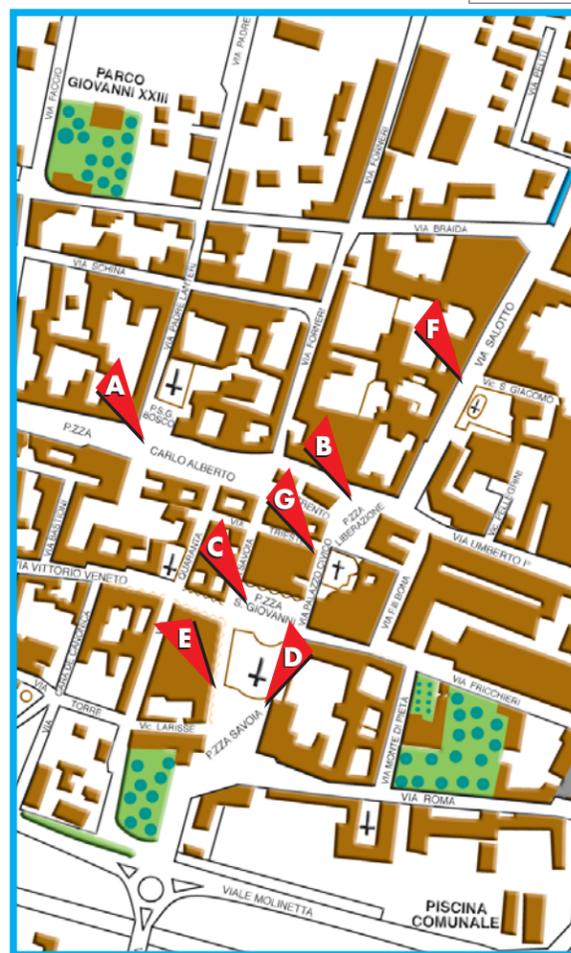
Mettere lo zucchero in una pentola e portarlo al color miele, quindi versarlo negli stampini.

Pulire i CIAPINABO, tagliarli a cubetti e metterli in una casseruola con zucchero precedentemente caramellato, quindi lasciar cuocere per qualche minuto, aggiungere una spruzzata di brandy ed ultimare la cottura.

A parte far bollire il latte, la panna, il cioccolato, il brandy e gli amaretti.

Unire il tutto alle uova a cui avrete incorporato lo zucchero e il cacao.

Unirvi anche i CIAPINABO, versare negli stampini e cuocere in forno a bagno-maria.



- A Piazza Carlo Alberto**
 - Area degustazione prodotto tipico - "CIAFRIT"
 - Laboratori gastronomici - Concerti
- B Piazza Liberazione**
 - Street food - Sezione Ginnastica Ritmica
 - 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 - Mondo agricolo in miniatura "BRUDER" #
- F Via Salotto**
 - Mercato ambulante non alimentare
- G Via Palazzo Civico**
 - Arti e Mestieri

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

24^a Sagra regionale del "CIAPINABÒ"

STAND ENOGASTRONOMICI
LABORATORI GASTRONOMICI
DEGUSTAZIONI
MOSTRA RAZZA FRISONA
CONCORSI A TEMA
SHOW COOKING

Venerdì ore 17,30 - 24
Sabato ore 10 - 24
Domenica ore 9 - 20

10.11 OTTOBRE 2015

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

Il Sindaco Marco Cossolo
Presidente Comitato Manifestazioni Roberto BRUNETTO



M.G.C. - TEL. 011.56.97.672 - CARIGNANO (TO) - lariss@ngc.it - www.ngc.carignano.com

XXIV SAGRA del CIAPINABÒ:

Siamo arrivati alla 24ª edizione della "Sagra del Ciapinabò" e come ogni anno la manifestazione si arricchisce di nuovi eventi e di nuovi protagonisti. Una manifestazione di grande rilievo che ha acquisito, negli anni, un ruolo sempre più importante sul territorio.

Anche in questo periodo di crisi la "Sagra del Ciapinabò" di Carignano si pone sempre di più come momento di incontro, approfondimento e valorizzazione dell'agricoltura in un senso più ampio. Mi auguro che anche quest'anno la Sagra riesca a battere, sia come presenze che come eventi organizzativi, quella dell'anno precedente, tutto ciò significherebbe per me veder crescere questa importante manifestazione, ma soprattutto sarebbe motivo di soddisfazione ed orgoglio per chi la organizza.

Ringrazio davvero di cuore tutti coloro che hanno fatto sì che la Sagra fosse possibile: le Istituzioni, gli Sponsor, gli Espositori, i Commercianti, gli Allevatori per la Mostra bovina e la transumanza, le Associazioni di Volontariato che contribuiscono a garantire la sicurezza, le Forze dell'ordine, i Dipendenti comunali, l'Istituto Alberghiero "N. Bobbio" e il Comitato Manifestazioni di Carignano che promuove il "Ciapinabò di Carignano" tutto l'anno, ben oltre i nostri confini e che ha saputo creare e far crescere l'evento con entusiasmo, tenacia e professionalità, condividendo l'obiettivo di valorizzare la nostra Città.

A questo punto, nell'attesa di incontrarvi personalmente in Sagra, non mi resta che augurare "Buon Ciapinabò" a tutti.

Il Sindaco
Dott. Marco Cossolo

Anche quest'anno sulle Piazze e nelle Vie di Carignano si rinnova l'appuntamento con il "Ciapinabò, meglio conosciuto con il nome di Topinambur.

Siamo giunti, infatti, alla 24ª edizione della Sagra nata grazie all'impegno del Comitato Manifestazioni di Carignano e che con il passare degli anni ha raccolto sempre più numerosi consensi da parte degli operatori del settore, con un successo, per quanto riguarda il pubblico, ha raggiunto i 30.000 visitatori nella passata edizione.

Ma la "Sagra del ciapinabò" non è solo Topinambur, è divenuta, infatti, occasione d'incontro fra produttori, allevatori e artigiani che lavorano con la massima attenzione alla qualità degli alimenti, alla valorizzazione del patrimonio gastronomico locale e alla riscoperta dei prodotti della tradizione dei nostri territori.

Così la "Mostra bovina di razza Frisona", nata undici anni fa parallelamente alla Sagra, è diventata un appuntamento ormai consolidato: in questi anni gli allevatori carignanese e non, si sono impegnati ricostruendo in P.zza Savoia una stalla modello e l'intera filiera di produzione del latte e dei suoi derivati.

E come negli anni passati, la domenica vedrà per le vie cittadine la sfilata di una mandria di bestiame. (Frat. Perotti) ricordando le antiche transumanze, permettendo al pubblico più giovane di conoscere le nostre tradizioni.

Ma il "re" della Manifestazione rimane il ciapinabò che pur provenendo dalle zone meridionali degli Stati Uniti d'America, si è insediato nei nostri territori sin dalla notte dei tempi fornendo alimentazione agli animali e successivamente anche agli esseri umani.

Oggi il topinambur rappresenta una coltura alternativa di notevole interesse: è utilizzato in diversi campi che vanno dalla dietetica, alla farmacia, alla produzione di bioetanolo, alla fertilizzazione dei terreni e ovviamente alla cucina, infatti fusti e tuberi della pianta contengono alte quantità di carboidrati, per lo più a formula chimica semplice, come l'inulina, facilmente idrolizzabile e utilizzabile in vario modo a scopo industriale, principalmente per ottenere dolcificanti naturali, componenti dietetici ad elevato contenuto di fibra, prodotti di base ed intermedi per l'industria chimica e farmaceutica.

Inizialmente veniva mangiato crudo con la famosa "bagna caoda piemontese" ma a Carignano sono nati curiosi ed invitanti menù con protagonista questo tubero.

I dolci: crêpes, sfoglia, crostate, "bonet" (dolce a base di latte, cacao e amaretti) ecc. e i salati: cialfriti, timballi, agnolotti, lasagne, cannelloni, gratinate, sughi per condire paste o carni e ovviamente cotti in diversi modi: al cartoccio, trifolati, con patate, con acciughe, in purea, in insalate e altre ricette ancora.

Durante i tre giorni si potranno degustare alcuni piatti al Ciapinabò, Bagna Caôda e i Cialfriti.

E infine, una delle scuole carignanese, (Presenti al completo durante la sagra) l'Istituto Alberghiero "Norberto Bobbio" ha seguito, in collaborazione con Slow Food (presenti in sagra con la condotta Torinese Sud-Ovest), un progetto di studio su questo tubero partendo dalla terra per arrivare sino alle tavole realizzando originali e prelibati piatti.

Alcuni anni fa dalla Bulgaria, e precisamente da Sofia, è giunta sino a noi una delegazione di Docenti dell'Università di Agraria, imprenditori e dirigenti di un'azienda chimico-farmaceutica, che si occupano del progetto "Topinambur in Bulgaria" e che hanno tenuto una conferenza sulle proprietà e gli utilizzi del topinambur in diversi settori.

Certamente la nostra soddisfazione è grande quando in giro per le altre città sentiamo dire: "Ah Carignano... dove si fa la Sagra del Ciapinabò" che è unica in tutta Italia.

Roberto BRUNETTO
Il Presidente del Comitato Manifestazioni

IL COMITATO MANIFESTAZIONI ringrazia tutti coloro che hanno reso possibile la SAGRA del CIAPINABÒ: Amministrazione Comunale, Regione Piemonte, Coldiretti Torino, CCIAA Torino, Dino Desantis Confartigianato, Slow Food Condotta Torinese Sud Ovest fiduciario Gianfranco Ghiazza, 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, Daniela Piazza, Elia Tarantino, Campo Giochi, Corale Carignanese, Confraternita della "Trippa" di Moncalieri, Confraternita della Nocciola "Tonda Gentile di Langa" di Cortemilia, ristorante Il Nuovo Canonico, Marco Fedele, allevatori: Boccoardo Dario, Casalis Sergio, Piola Davide, Dabbene Giuseppe e Oddenino Giovanni, Gariglio Luca, Vanzetti Carlo, Cooperativa Isolabella, Giovanni Persico, f.lli Rubinetto, f.lli Basano, f.lli Perotti; per le degustazioni: Bar della Piazzetta, Macelleria da Valerio e Silvio, i Pastè 'd Carignan, Istituto Alberghiero N. Bobbio; Associazione del Ciapinabò, Chiocco Luca, Gerry Maggiore, Paola Gianari, Proloco Gorgonzola, Piemonte Noleggi Carignano, Polisportiva Carignano, Croce Rossa di Carignano, Associazione Nazionale Carabinieri di Carignano, Protezione Civile, Vigili del Fuoco, Ausiliari di Vigilanza, Bauducco Materiali Edili, Commercianti, Espositori, Sponsor e tutti coloro che vorranno intervenire.

SABATO 10

ore 12,00 e 19,30

DOMENICA 11

dalle ore 12,00
piatti a scelta
Padiglione P.za C. Alberto

- Cipolla ripiena di carne e "CIAPINABÒ"
 - Flan con "CIAPINABÒ" e bagna caôda
 - Peperoni arrostiti con bagna caôda (come antica ricetta dei canonici di Vezzolano)
 - Battuta di vitello con bagna caôda (come antica ricetta dei canonici di Vezzolano)
 - Vellutata di "CIAPINABÒ" con gambero scottato
 - Lasagnette al "CIAPINABÒ"
 - Agnolotti al "CIAPINABÒ"
 - Pes 'd coj (capünet) con "CIAPINABÒ"
 - Arrosto di vitello con "CIAPINABÒ" e nocciole
 - Peperonata con "CIAPINABÒ"
 - Pesche ripiene alla vecchia Piemonte con variazione di "CIAPINABÒ" caramellati
 - Sfoglia dolce con "CIAPINABÒ" e mele
 - Bounet con "CIAPINABÒ" 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 9

- ore 18,00 - Inaugurazione Collettiva di Pittura "COME DENTRO I SOGNI" a cura di Rabbione Elio - Sala Mostre Municipio di Carignano
- "Colori dal Cuore" - Mostra personale di Monica Ternavasio
Locale ex biblioteca - Via Savoia
- Mostra fotografica "Quid edamus / Quid sumus a cura di Daniela Giordi - A.B.F. Ex Salone Consigliare P.za San Giovanni
- "Le Ombre" Mostra personale di Beppe Bertinetti - Portico P.za San Giovanni

SABATO 10

- Collettiva di Pittura "COME DENTRO I SOGNI" a cura di Rabbione Elio - Sala Mostre Municipio di Carignano
- "Colori dal Cuore" - Mostra personale di Monica Ternavasio
Locale ex biblioteca - Via Savoia
- Mostra fotografica "Quid edamus / Quid sumus a cura di Daniela Giordi - A.B.F. Ex Salone Consigliare P.za San Giovanni
- "Le Ombre" Mostra personale di Beppe Bertinetti - Portico P.za San Giovanni

DOMENICA 11

- Collettiva di Pittura "COME DENTRO I SOGNI" a cura di Rabbione Elio
Sala Mostre Municipio di Carignano
- "Colori dal Cuore" - Mostra personale di Monica Ternavasio
Locale ex biblioteca - Via Savoia
- Mostra fotografica "Quid edamus / Quid sumus a cura di Daniela Giordi - A.B.F. Ex Salone Consigliare P.za San Giovanni
- "Le Ombre" Mostra personale di Beppe Bertinetti - Portico P.za San Giovanni
- Mercato ambulante non alimentare. Via Salotto
- Passeggiate nel centro storico a cura di Progetto Cultura e Turismo

VENERDI 9

- ore 17,30: INAUGURAZIONE XXIV SAGRA DEL CIAPINABÒ
Via Frichieri 13 - Sala mostre - Municipio 2° piano
- ore 18,00: Apertura Stand commerciali ed enogastronomici
- ore 18,30: Presentazione Calcio Carignano maschile e femminile con la Polisportiva Carignano e Campo Giochi con la presenza del giocatore Ciccio Grabbi.
P.za C. Alberto
- dalle ore 19,00: Degustazione "CIAPINABÒ" con bagna caôda
P.za C. Alberto
- ore 19,30: Show Cooking e cena Ristorante "Il Nuovo Canonico" Carignano - P.za S. Giovanni
- ore 21,00: "La Storia della Musica" con Andrea De Sabato
"From RTL 102.5", dj Gianluca Moroder e dj Carlito
P.za C. Alberto

SABATO 10

- ore 10,00: Apertura Stand commerciali ed enogastronomici
- ore 10,30: Allestimento Mondo agricolo in miniatura
"BRUDER"® - Portici Via Savoia
- ore 11,00: Arrivo, sistemazione animali e allestimento
"XII MOSTRA LOCALE BOVINI RAZZA FRISONA"
P.za Savoia
- ore 12,00-24,00: Degustazione "CIAPINABÒ" con bagna caôda 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 con Ciapinabò "Dolce un po' Salato" la cucina tradizionale incontra il gelato gourmet "Bruschetta di pane macinato a pietra, gelato di bagna caôda e chips di CIAPINABÒ" con Marco Fedele "Trattoria Sociale" Frossasco e Marco Serra "Gelateria Mara dei Boschi" Torino
P.za S. Giovanni
- ore 18,00: Esibizione di Ginnastica Ritmica della Polisportiva Carignano - P.za Liberazione
- ore 18,30: Show Cooking e cena Ristorante "Il Nuovo Canonico" Carignano - P.za S. Giovanni
- ore 19,30: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta*
P.za C. Alberto
- ore 20,00: "L'ARTE DI FARE IL FORMAGGIO"
Dimostrazione della trasformazione dal latte ai prodotti caseari - P.za S. Giovanni
- ore 21,00: Animazione con dj - P.za S. Giovanni
- ore 21,00: Musica dal vivo con il gruppo "Bart Café" - P.za C. Alberto

Info cene e menù Il Nuovo Canonico:
011.9699182

Info cena e menù Trattoria Sociale:
340.6997123

Info BRUDER:
Walter: 338.2601987

DOMENICA 11

- ore 9,00: Apertura Stand commerciali ed enogastronomici
- ore 9,30: INAUGURAZIONE "XII Mostra locale Bovini razza Frisona" - P.za Savoia
- ore 10,00: Sfilata categorie bovini giovani - P.za Savoia
- ore 10,00: Apertura Mondo agricolo in miniatura "BRUDER"®
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 caôda 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 Ginnastica Ritmica della Polisportiva Carignano - P.za Liberazione
- ore 15,00: Gruppo folkloristico "Cui da Ribote" di Cortemilia
P.za C. Alberto - P.za S. Giovanni
- ore 15,00: Esibizione di balli Country Western
"Old Wild West" - P.za C. Alberto
- ore 16,00: "LA TRANSUMANZA". Dai monti del Ravè alle valli della Quadronda passando per via Umberto I°, Piazza Carlo Alberto, Via Silvio Pellico.
A cura di f.lli PEROTTI - C.na Ravero
- ore 16,30: Show Cooking: il "CIAPINABÒ" con la stella.
"Royale di CIAPINABÒ", frutti di mare e bagna caôda.
Chef Marcello Trentini Ristorante "Magorabin", corso San Maurizio, Torino - 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
"XII Mostra locale Bovini razza Frisona" - P.za Savoia
- ore 17,30: Show Cooking: la tradizione creativa "Strudel con salciccio di Bra e CIAPINABÒ" - Ristorante La Piola Virle P.Te - P.za S. Giovanni
- ore 18,00: Spettacolo teatrale "A NOI VIVI L'inferno" a cura di: Il Mutamento Zona Castalia Teatro Alfieri - Via Savoia
- ore 19,00: Premiazione piatto più originale o ricetta più sfiziosa al "CIAPINABÒ"
5° Memorial "OLINDO CAMMARELLA"
- ore 19,00: Premiazione "CIAPINABÒ" più grande
14° Memorial "SAVIO INES"
- ore 20,00: Show Cooking: cena a cura Trattoria Sociale Frossasco - P.za S. Giovanni

...inoltre
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".
- Esposizione di Bonsai a cura dell'Associazione Bonsainsieme di Carignano - P.za Liberazione
- Animazione Bimbi a cura dell'Associazione Carignano Viva - P.za S. Giovanni

Parte dell'incasso delle degustazioni di Cialfriti e Bagna Caôda con "CIAPINABÒ" verrà devoluto all'Associazione Civici Pompieri 1875.