

CISRA' E CECI

DOGLIANI

2 novembre

Più che una fiera una festa, la Festa dei Santi, quella del 2 novembre a Dogliani con il cece protagonista di una grande "cisrà" (zuppa della cucina tradizionale loale) distribuita in piazza. E se cece ha da essere che sia di montagna, come quelli che si coltivano a Nucetto in Alta Valle Tanaro.

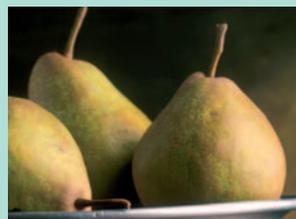


BUE GRASSO E PERE MADERNASSE

CARRU'

13 dicembre

Il 13 dicembre a Carrù è il giorno del bue grasso, mitica pietanza che quest'anno adotta le pere madernasse della Val Grana, ottima materia prima per delicati e gustosi dessert, particolarmente indicati dopo il tripudio di carni caratteristico di questa fiera.



SALCICCIA E RAPA DI CAPRAUNA

BRA

8-9 dicembre



L'8-9 dicembre nei cortili del centro della città si festeggia la salciccina di Bra, unica nel suo genere perché a base di carne bovina, gustandola in tutti i modi.

Dall'anno scorso la fiera ha adottato la rapa di Caprauna (un prodotto dell'Alta Valle Tanaro), facendola conoscere a tutti i braidesi.

Quest'anno si ripete l'esperienza.



L'iniziativa prende l'avvio in provincia di Cuneo mettendo insieme 9 alimenti che nascono in montagna con altrettante fiere-mercato di grande fama: un modo per far conoscere in un territorio più ampio le bontà montane sposandole con quelle di pianura.

I prodotti di montagna che intendono proporsi per l'adozione e le fiere di città che vogliono adottare possono far pervenire le loro richieste e candidature a:

ASSESSORATO REGIONALE SVILUPPO DELLA MONTAGNA E FORESTE

Corso Stati Uniti, 21 - 10128 Torino -
Segreteria dell'Assessore
Tel. 011/4324808 - 011/4325314
Fax 011/4323451
assessore.montagna@regione.piemonte.it



I sapori di montagna scoprili in città

*Le fiere di pianura "adottano"
i prodotti di alta qualità
delle terre alte*

MIELE E PECORINO SAMBUCANO

SOMMARIVA DEL BOSCO 18-20 Maggio

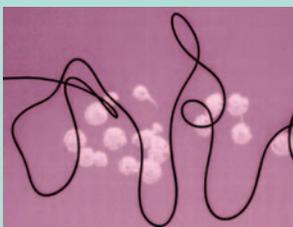
La "Seducente Roero: Fragranze e sapori nel territorio del gusto- Amèl' Amèl" è lieta di "adottare" il Pecorino Sambucano dell'alta Valle Stura di Demonte. La fiera si svolge nel centro storico di Sommariva del Bosco. Il Pecorino Sambucano viene prodotto con il latte della pecora di razza sambucana, una razza rustica recuperata dall'oblio.



PELAVERGA E TOMA DI MURAZZANO

VERDUNO 2-3 settembre

La festa "Verduno Pelaverga 2007" ospita la Toma di Murazzano. Un'eccellenza dell'Alta Langa, che ha anche ottenuto la DOP, "scende" così nel Roero a incontrare un vino che più autoctono non si può. La fiera di Verduno si svolge il primo weekend di settembre, e



Murazzano è pronta a ricambiare ospitando il Pelaverga in montagna nella fiera dedicata alla Toma.

PANE E TOME DELL'ORMEASCO

SAVIGLIANO 28-30 settembre

Savigliano dedica ogni due anni la sua festa al pane e all'arte bianca. Quest'anno si svolge dal 28 al 30 settembre. Quale migliore companatico



da presentare nella festa di due tome d'alpeggio come quelle prodotte nell'Ormeasco? L'Ormea è un formaggio esclusivamente d'alpeggio che si produce in piccolissime quantità. Non così il Raschera, formaggio DOP ma di cui la versione d'alpeggio è molto meno conosciuta di quella di pianura, anche se indubbiamente molto più buona.

PESCHE E PASTE DI MELIGA BATTIFOLLO

CANALE D'ALBA 22-29 luglio

Per la "capitale" delle pesche, Canale d'Alba, una leccornia dolce della Langa Cebana le "paste di meliga" di Battifollo. Ottenute con la "meliga" (il mais) di montagna e lavorate con tanto burro: un dolce tradizionale dal gusto unico. La 65^a fiera del pesco si svolge dal 22 al 29 luglio, ma è prevista la partecipazione delle paste di meliga di Battifollo anche a Optima Roero, Mercato della qualità agroalimentare, nel duplice appuntamento del 6 maggio e dell'11 novembre.



LUMACHE E MELE VALLE BRONDA

CHERASCO 22-24 settembre

Cherasco, famosa tra l'altro per le sue lumache, è la sede del 36^o incontro internazionale di elicicoltura, che si tiene dal 22 al 24 settembre. La Valle Bronda invece è ricca delle antiche qualità di mele di montagna piemontesi, che saranno le ospiti d'onore nella bella città barocca, dove giungeranno fresche fresche di raccolta.



CÖGNA' E TOMINI DI MELLE

NARZOLE 16-18 novembre

La 197^a fiera napoleonica, dei porri e dei pucin e sagra della Cögnà, che si svolge a Narzole dal 16 al 18 novembre ha adottato il Tomino di Melle, un formaggio fresco caratteristico di questo paese della Val Varaita. Più di un'adozione si tratta di uno sposalizio gastronomico.

