

28^ “Sagra del Ciapinabò” di Carignano (To)

11-12-13 ottobre 2019

Puntualmente nel secondo weekend di ottobre ritorna a Carignano (in provincia di Torino) la Sagra del Ciapinabò, l'unica in Italia dedicata a questo tubero, diventata regionale da quasi un decennio. Ciapinabò in piemontese è il topinambur, nome scientifico Helianthus Tuberosus, noto anche come rapa tedesca, carciofo di Gerusalemme o girasole del Canada. Si tratta di una delle verdure tipiche della della bagna caòda, inserito sia nel Paniere dei prodotti tipici della provincia che nell'Atlante dei prodotti regionali.

La manifestazione è organizzata dal Comitato Manifestazioni Carignano in collaborazione con l'Amministrazione comunale e vuole essere un modo per divulgare la conoscenza del “Ciapinabò” ed in generale dell'agricoltura del territorio e fare scoprire ai visitatori le bellezze architettoniche della cittadina piemontese, ricca di testimonianze storiche.

Ciapinabò nella versione Ciafrit, ovvero il tubero tagliato a fette sottili, infarinato e fritto, dalla consistenza delle chips di patata è sicuramente la ricetta più gettonata dai visitatori della sagra. Quest'anno poi Ciafrit con l'aggiunta di cioccolato diventerà Ciokfrit! Ma sono tante le ricette sfiziose da gustare nel padiglione appositamente allestito in piazza Carlo Alberto, luogo di riferimento per le premiazioni ed in piazza Liberazione dedicata allo street food regionale. Tante le specialità come la bagna caoda secondo l'antica ricetta dei canonici di Vezzolano, la vellutata di ciapinabò con bisque di crostacei e le pesche ripiene alla vecchia Piemonte con variazione di ciapinabò caramellati. L'istituto alberghiero Norberto Bobbio di Carignano, oltre a preparare come di tradizione, il flan di Ciapinabò con bagna caòda sarà presente con docenti ed allievi anche nella gestione dell'accoglienza ai visitatori.

Per coinvolgere il mondo agricolo locale, Piazza Savoia ospiterà la XVI edizione della “Mostra locale dei bovini di razza Frisona” con sfilate dei bovini giovani e gare tra allevatori. Nel pomeriggio della domenica si potrà assistere ad un evento inconsueto per la pianura, la Transumanza delle mandrie dai monti del Ravè alle valli della Quadronda a cura dei fratelli Perotti della cascina Ravero. Da non perdere l'appuntamento con il rito della mungitura e la l'arte di fare il formaggio.

Oltre alle piazze verranno coinvolte anche le vie cittadine con stand dedicati agli artigiani del gusto e non solo provenienti da tutto il Piemonte.

Fra le novità di quest'anno, l'inizio venerdì 11 ottobre dalle ore 19.30 alle 21 con una degustazione gratuita di bagna cauda con ciapinabò in piazza Carlo Alberto e sino alla domenica sera nell'Area Lounge del Ciapinabò, Radio Veronica One e la musica dello storico dj torinese Sergio Flash terrà compagnia al pubblico.

Verranno assegnati anche il premio in memoria a “Olindo Cammarella” per la ricetta più sfiziosa, scelta dal pubblico e quello dedicato a “Ines Savio” al tubero più grande coltivato sul territorio.

Un grande evento che ha visto oltre 30mila visitatori ed un consumo record di circa mille kg. di prodotto, un successo reso possibile grazie alla collaborazione di tutte le Istituzioni e le Associazioni di volontariato.

Per informazioni: Comitato Manifestazioni di Carignano tel 3346885244
Pagina Facebook Sagra del Ciapinabò

Piera Genta
Ufficio stampa Manifestazione
335/6438533
pieragenta@libero.it