

XX SAGRA del CIAPINABÒ:

La "Sagra del Ciapinabò" è giunta alla sua ventesima edizione e ne siamo veramente fieri.

Personalmente ritengo sia un onore poter inaugurare anche quest'anno una manifestazione così importante dal punto di vista produttivo, turistico e sociale e credo sia un dovere dell'Amministrazione fare in modo che eventi come questo possano sempre esprimere al meglio le loro potenzialità affinché le tradizioni del nostro territorio siano costantemente rispettate, preservate e valorizzate.

Penso quindi, sia importante la collaborazione di cui si è arricchita la sagra: sarà presente l'Istituto Alberghiero "N. Bobbio" che, con i suoi allievi, allisterà i nostri palati! Ma sapremo accogliervi anche con i colori, i profumi ed i suoni che potrete scoprire girovagando in allegria.

Ringrazio davvero di cuore tutti coloro che hanno fatto sì che la manifestazione fosse possibile: gli Espositori, i Commercianti, i Panificatori ed i Macellai con i loro laboratori, gli Allevatori per la Mostra bovina, le Associazioni di Volontari che contribuiscono a garantire la sicurezza, le Forze dell'ordine, i Dipendenti comunali e in particolar modo il Comitato Manifestazioni di Carignano che promuove il "Ciapinabò di Carignano" ben oltre i nostri confini e che ha saputo creare e soprattutto far crescere l'evento con entusiasmo, tenacia e professionalità, condividendo l'obiettivo di valorizzare la nostra Città.

Ritengo che una giornata trascorsa in Sagra possa far riscoprire ai visitatori i sapori ed i piaceri di questa terra anche ricca di storia quindi... vi aspetto numerosi per le vie della Città!

Il Sindaco
Dott. Marco Cossolo

SFOGLIATE RUSTICHE ai CIAPINABÒ VOL-AU-VENT:

Ingredienti: VOL-AU-VENT - CIAPINABÒ - panna - acciughe - aglio - sale e pepe quanto basta.

Pulire e lavare i CIAPINABÒ, tagliarli a fettine e cuocerli in padella con una noce di burro per 15 minuti.

A parte preparare una salsina con aglio e acciughe cotti nell'olio e per ultimo aggiungere la panna. Unire il tutto, riempire i vol-au-vent e scaldare in forno per 10 minuti circa.

BARCLETTE:

Ingredienti: BARCLETTE - CIAPINABÒ - besciamella - emmenthal - parmigiano - sale e noce moscata quanto basta.

Per i CIAPINABÒ stesso procedimento come sopra. A parte preparare della besciamella, a cottura ultimata unire l'emmenthal a dadini, il parmigiano e i CIAPINABÒ. Riempire le barchette e scaldare in forno per 10 minuti circa.

BAGNA CAÔDA ai 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 disfano.

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. Scaldare e servire.

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 - CIAPINABÒ n. 1. caramello: zucchero gr. 100 - CIAPINABÒ: zucchero gr. 100 - brandy quanto basta.

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

Pulire i CIAPINABÒ, 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 CIAPINABÒ, versare negli stampini e cuocere in forno a bagno-maria.



VENERDI' 7

ore 20,30

SABATO 8

ore 13,00 e ore 20,30

DOMENICA 9

ore 12,30 e ore 19,30

(P.za C. Alberto)

Laboratori gastronomici a cura di "Il Canonico Food Village"

- Vitello tonnato alla maionese di uovo sodo, "CIAPINABÒ" e acciughe
 - Cappellacci al sairas allo stufato di "CIAPINABÒ" e nocciole
 - Spezzato di pancia di vitello al "CIAPINABÒ" arrosto e cipollotti d'Ivrea
 - Verrina al "CIAPINABÒ" caramellati, con cremino e lieve di Gianduja
- il tutto abbinato a 4 tipi di vino

€ 25,00 (max 20 posti per laboratorio)

Prenotazione ai numeri:

334.6885244 - 011.9692388

SABATO 8

ore 12 e 19,30

DOMENICA 9

dalle ore 12,30

(piatti a scelta)

(Padiglione P.za C. Alberto)

- Insalata di "CIAPINABÒ", verza e prosciutto di Carmagnola
 - Flan con "CIAPINABÒ"
 - Peperoni arrostiti con bagna caôda (come antica ricetta dei canonici di Vezzolano)
 - Cotechino con purè di "CIAPINABÒ"
 - Lasagne o agnolotti al "CIAPINABÒ"
 - Carne con crema di "CIAPINABÒ"
 - Tomini al verde con "CIAPINABÒ"
 - Bounet con "CIAPINABÒ" caramellati
 - Sfoglia dolce con "CIAPINABÒ" e mele
 - "CIAPINABÒ" con Bagna caôda
 - CIAFRIT
 - Olive ascolane
 - Pane e grissini al "CIAPINABÒ"
- Acqua e vini: Dolcetto doc e Chardonnay

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



VENERDI 7

ore 17,00: INAUGURAZIONE XX SAGRA DEL CIAPINABÒ

P.za C. Alberto

Apertura Stand commerciali ed enogastronomici

ore 18,30: Inaugurazione mostra collettiva di pittura "Chiese"

Sala Mostre Municipio di Carignano

ore 19,00: Rinfresco a cura dell'Istituto Alberghiero

"Norberto Bobbio" di Carignano

dalle ore 19,00: Degustazione "CIAPINABÒ" con bagna caôda

ore 20,30: I° Laboratorio Gastronomico

a cura di "Il Canonico Food Village" (max 20 posti)

P.za C. Alberto

SABATO 8

ore 9,30: Arrivo da Torino della Corriera del Freisa

e del "CIAPINABÒ" e ospiti di Mentone

ore 10,00: Apertura Stand commerciali ed enogastronomici

ore 11,00: Arrivo, sistemazione animali e allestimento

"VIII MOSTRA LOCALE BOVINI RAZZA FRISONA"

P.za Savoia

ore 12,00-24,00: Degustazione "CIAPINABÒ" con bagna caôda e "CIAFRIT"

ore 12,00: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta

P.za C. Alberto

ore 13,00: II° Laboratorio Gastronomico

a cura di "Il Canonico Food Village" (max 20 posti)

P.za C. Alberto

ore 16,00: Prova di tosatura Giovani Allevatori - P.za Savoia

ore 16,00: Apertura laboratori gastronomici macellai e

panificatori carignanesi - P.za C. Alberto

ore 16,30: Esibizione di Ginnastica Ritmica della

Polisportiva Carignano a cura delle maestre

Valentina Palman e Alice Alberto - P.za Liberazione

dalle ore 19,00: MEZZA NOTTE GIALLA AL CIAPINABÒ

ore 19,00: Isola del Gusto con degustazione prodotti tipici

P.za Liberazione - P.za S. Giovanni

ore 19,30: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta

P.za C. Alberto

ore 20,30: III° Laboratorio Gastronomico

a cura di "Il Canonico Food Village" (max 20 posti)

P.za C. Alberto

ore 21,00: "L'ARTE DI FARE IL FORMAGGIO"

Dimostrazione della trasformazione dal latte ai

prodotti caseari - P.za S. Giovanni

ore 21,00: Musiche Occitane "Lou Serpent" - P.za S. Giovanni

ore 21,00: Musiche e balli con il gruppo "La Mentonnaise"

P.za Liberazione

ore 22,00: Concerto con il gruppo "Lou Serpent"

P.za Liberazione

ore 22,00: Musiche e balli con il gruppo "La Mentonnaise"

P.za S. Giovanni



DOMENICA 9

ore 9,00: Apertura Stand commerciali ed enogastronomici

ore 9,30: INAUGURAZIONE "VIII Mostra locale Bovini razza Frisona" - P.za Savoia

ore 10,00: Sfilata categorie bovini giovani - P.za Savoia

ore 10,30: Santa Messa in Duomo cantata in francese e mentonese

ore 11,00: Esibizione di Ginnastica Ritmica della Polisportiva Carignano - P.za Liberazione

ore 11,00: "L'ARTE DI FARE IL FORMAGGIO" - P.za S. Giovanni

ore 11,30: Gara di conduzione giovani allevatori - P.za Savoia

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"

ore 12,00: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta P.za C. Alberto

ore 12,30: IV° Laboratorio Gastronomico a cura di "Il Canonico Food Village" (max 20 posti)

P.za C. Alberto

ore 14,30: Sfilata categorie bovini adulti - P.za Savoia

ore 14,30: Musiche e balli con il gruppo "La Mentonnaise" P.za Liberazione

ore 15,00: Esibizione di Ginnastica Ritmica della Polisportiva Carignano - P.za Liberazione

ore 15,30: Musiche e balli occitani con il gruppo "J Servaj" P.za S. Giovanni

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 17,00: "L'ARTE DI FARE IL FORMAGGIO" - P.za S. Giovanni

ore 17,00: Dimostrazione di mungitura e Premiazione "VIII Mostra locale Bovini razza Frisona" - P.za Savoia

ore 17,30: Laboratori gastronomici panificatori e macellai carignanesi - P.za C. Alberto

ore 19,00: Premiazione piatto più originale o ricetta più sfiziosa al "CIAPINABÒ"

1° Memorial "OLINDO CAMMARELLA"

ore 19,00: Premiazione "CIAPINABÒ" più grande

10° Memorial "SAVIO INES"

ore 19,30: V° Laboratorio Gastronomico a cura di "Il Canonico Food Village" (max 20 posti)

P.za C. Alberto

NON SOLO CIAPINABO'

VENERDI 7 ore 18,30

• Mostra collettiva di pittura "Chiese" - Sala Mostre Municipio di Carignano

SABATO 8

• Panificatori e macellai di Carignano in Piazza C. Alberto

• Esposizione Bonsai a cura dell'Associazione Bonsainsieme di Carignano

P.za Liberazione

• Mostra personale di pittura Angelo Tortone - Portico P.za San Giovanni

• ore 15,45 - "Passeggiata nel quartiere dei Marchesi di Romagnano",

Prenotazione obbligatoria al numero 334.7671104.

• Mostra collettiva di pittura "Chiese" - Sala Mostre Municipio di Carignano

• "Trenini che passione". Plastico ferroviario in scala Ho completamente

funzionante a cura del Club "CV19" di Torino.

Primo piano ex Palazzo Comunale - P.za S. Giovanni - ore 9/20

• "Fratelli d'Italia" - 5 cori in concerto a cura della Corale Carignanese

ore 21 - Teatro Comunale Cantoreggi - Via Frichieri - Ingresso libero

DOMENICA 9

• Panificatori e macellai di Carignano in P.za C. Alberto

• Esposizione Bonsai a cura dell'Associazione Bonsainsieme di Carignano

P.za Liberazione

• Esposizione "Cultura contadina di Gorgonzola" - P.za C. Alberto

• Mostra personale di pittura Angelo Tortone - Portico P.za San Giovanni

• Mercato ambulante non alimentare, Via Salotto

• ore 10-12 e 14-18 - Visite guidate gratuite al centro storico (a cura dell'Ass. Progetto Cultura e Turismo).

Per info tel. 338.1452945 - www.carignanoturismo.it

• Mostra collettiva di pittura "Chiese" - Sala Mostre Municipio di Carignano

• "Trenini che passione". Plastico ferroviario in scala Ho completamente

funzionante a cura del Club "CV19" di Torino.

Primo piano ex Palazzo Comunale - P.za S. Giovanni - ore 9/20

• Confraternite della Trippa e della Nocciola Tonda e Gentile di Langa

P.za C. Alberto