

Accademia di San Filippo: il cuore della cultura e dell'esperienza gastronomica della Fiera del Peperone di Carmagnola

L'Accademia San Filippo, **area multifunzionale ubicata nell'omonima storica chiesa**, è il cuore della cultura e dell'esperienza gastronomica della 70^a Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola con **tantissime proposte a cavallo tra gusto, cultura e attualità: degustazioni guidate, percorsi didattici e sensoriali, workshop, show cooking, esperienze multisensoriali con musica classica, elettronica e mapping 3D, laboratori e incontri condotti da Paolo Massobrio** con diversi ospiti tra i quali il fondatore di Eataly **Oscar Farinetti** e il Presidente della Regione Piemonte **Alberto Cirio**.

L'Accademia San Filippo viene proposta grazie all'organizzazione di Totem Eventi, al sostegno della Camera di commercio di Torino e al coinvolgimento dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, di ONA OO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva e del Banco Alimentare del Piemonte.

Fino all'8 settembre 2019 si svolge la 70^a edizione della **"Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola"**, una delle più grandi e qualificate manifestazioni italiane nel settore dell'enogastronomia, la più grande dedicata a un prodotto agricolo, che ogni anno propone **10 giorni di eventi gastronomici, culturali e artistici con esperienze creative e coinvolgenti** per tutti i sensi e per tutte le fasce di età.

In un'enorme **area espositiva di circa 14.000 mq con 8 piazze dedicate, di cui 6 enogastronomiche, 2500 posti a sedere e 220 espositori di cui 100 alimentari**, i visitatori troveranno una grande mostra che ripercorre i 70 anni della Fiera, degustazioni, workshop, show cooking, percorsi didattici e sensoriali, cene a tema, street food, concerti e spettacoli di vario genere con tanti ospiti tra i quali **Tinto, Arturo Brachetti e Roby Facchinetti**, talk show, convegni, iniziative solidali, area bimbi, una grande rassegna commerciale e altre iniziative che faranno conoscere e valorizzeranno il grande patrimonio architettonico e culturale di una Città ricca di storia.

L'ACCADEMIA DI SAN FILIPPO, area multifunzionale ubicata nell'omonima storica chiesa, **sarà il cuore della cultura e dell'esperienza gastronomica della Fiera** e viene proposta grazie all'organizzazione di Totem Eventi, al sostegno della Camera di commercio di Torino e al coinvolgimento dei Maestri del Gusto di Torino e provincia, dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, di ONA OO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, del Banco Alimentare del Piemonte e del Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Freisa di Chieri e dei Vini delle Colline Torinesi.

L'Accademia accoglierà **degustazioni guidate, percorsi didattici e sensoriali, workshop, show cooking, esperienze multisensoriali con musica classica, elettronica e mapping 3D, laboratori e incontri di cultura e attualità condotti da Paolo Massobrio**, tra i quali quello con il fondatore di Eataly **Oscar Farinetti** in un ricordo di Renato Dominici, grande maestro di cucina carmagnolese e



ideatore della Piazza dei Sapori, e le **“confessioni laiche”** nelle quali il giornalista intervisterà alcuni personaggi politici, il consigliere regionale dei Moderati in Piemonte **Silvio Magliano**, il Presidente della Regione Piemonte **Alberto Cirio** e l'europarlamentare della Lega **Gianna Gancia l'8 settembre**.

Ad eccezione della giornata inaugurale del 30 agosto, in tutti gli altri giorni l'Accademia propone **degustazioni quotidiane con i Maestri del Gusto di Torino e provincia: “aperitivi narrati”** con le eccellenze enogastronomiche del territorio selezionate dal progetto realizzato dalla Camera di commercio di Torino e degustazioni di accompagnamento con il coinvolgimento anche di aziende afferenti agli altri due progetti di promozione camerale **Torino Cheese** e **Torino DOC** e del **Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Freisa di Chieri e dei Vini delle Colline Torinesi**.

Tra gli **incontri in compagnia del Banco Alimentare del Piemonte** sui temi della condivisione dei bisogni alimentari e della responsabilità nell'evitare lo spreco, **da segnalare lo show cooking “Svuotafrijo” insieme a TINTO di Rai2** per imparare a fare una spesa consapevole e ricette con gli avanzi, e l'8 settembre la **degustazione “Non si butta via niente!” insieme a Paolo Massobrio** per imparare dalla tradizione con i prodotti “di risulta”. Sempre in San Filippo ci sarà anche una **doppia mostra sensoriale con “Peperone in tutti i sensi”**, percorso didattico sulla percezione del peperone di Carmagnola legata ai sensi e allestito in collaborazione con il **Centro Studi Assaggiatori di Brescia**, e **“Doi povron bagnà en tl' euli”**, percorso sensoriale organizzato in collaborazione con l'**Associazione Italiana Città dell'Olio e ONAIO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, prima Scuola al Mondo per la divulgazione dell'assaggio olio di oliva**, che propone una settimana di abbinamenti a rotazione con oli selezionati delle diverse regioni d'Italia e sottoposti al giudizio del pubblico.

Un viaggio in cui mente, occhi, mani, bocca e cuore si incontreranno per accogliere nuovi sapori e nel quale troveranno soddisfazione anche le orecchie con **“Il gusto della musica”, esperienza multisensoriale di musica, elettronica e mapping 3D** proposta dal progetto **Multimedia Universal Orchestra** con il quale l'associazione Tirovi Umoto Research coinvolge numerosi giovani musicisti italiani e stranieri che, uniti dalla comune passione per la ricerca e l'innovazione e coordinati dal maestro Vittorio Muò, abbineranno la loro arte alle nuove tecnologie, quali illuminotecnica, video e multimedia. I musicisti della Multimedia Universal Orchestra saranno inoltre protagonisti di converti aperitivo nella Chiesa di San Razzo e nel Cortile Osella di via Valobra.

I protagonisti principali della Fiera sono, come sempre, il Peperone, la Città di Carmagnola e il suo territorio.

Ci saranno **6 grandi aree enogastronomiche con somministrazioni di prodotti di alta qualità e 2500 posti a sedere**, tra le quali la **storica Piazza dei Sapori**, ovvero Piazza Mazzini trasformata in un grande ristorante da un'idea geniale del compianto ristoratore Renato Dominici che, tra gli anni Novanta e i primi Duemila, la ideò per portare alla manifestazione, accanto al peperone, i migliori prodotti tipici del territorio torinese.

Il Peperone si potrà acquistare e gustare nelle sue **cinque tipologie riconosciute dal consorzio dei produttori il quadrato, il trottola** (a forma di cuore con punta leggermente estroflessa o con punta troncata), **il lungo o corno di bue** (cono molto allungato), **il tumaticot** (tondeggiante e schiacciato ai poli, come un pomodoro) e **il quadrato allungato**, le prime quattro autoctone mentre l'ultimo è un ibrido che ha una resa superiore in quanto più tollerante alle virosi.

I peperoni di Carmagnola vengono **raccolti manualmente dalla fine di luglio rispettando un severo disciplinare di produzione** e sono apprezzati in tutta Italia per caratteristiche uniche di qualità e



genuinità che si prestano alle più svariate preparazioni.

Per tradizione, nella prima domenica della Fiera viene organizzato il **Concorso Mostra/Mercato del Peperone** riservato ai produttori locali con gli eccezionali vincitori che verranno battuti all'asta per beneficenza dal conduttore radiofonico e televisivo **Tinto**.

Il Villaggio del Peperone e del Territorio è una nuova iniziativa della 70^a Fiera dedicata all'agricoltura del territorio e ideata dalla giornalista **Renata Cantamessa** - volto del programma "Parola di Pollice Verde" di Rete4 - con il coinvolgimento di molte realtà del settore all'interno e all'esterno del Salone Agroalimentare di Piazza Italia.

Un progetto di "agricoltura da vivere a 360°", promosso dal Consorzio del Peperone di Carmagnola in collaborazione con l'Amministrazione comunale e le rappresentanze agricole del territorio, con il coinvolgimento di Coldiretti Torino, Cia Torino, i Prodotti del Paniere della Città Metropolitana di Torino, S.O.M.S. Carmagnola, S.O.M.S. Stupinigi e altri importanti marchi dell'agroindustria piemontese.

Per tutta la durata della Fiera prenderà vita un autentico villaggio in cui i prodotti delle aziende agroalimentari coinvolte diventeranno inediti street-food agricoli, arricchiranno l'offerta del cibo da passeggio e il rapporto tra terra e tavola all'interno della manifestazione, partecipando anche a una **competizione che premierà la migliore interpretazione di "cibo da strada di territorio"** con l'utilizzo esclusivo di materia prima locale di qualità con una ricettazione sostenibile, creativa e take away.

Chi organizza La 70^a Fiera Nazionale Del Peperone

La Fiera Nazionale del Peperone è organizzata dal Comune di Carmagnola in collaborazione con la Pro Loco.

La gestione organizzativa e la selezione degli espositori sono a cura dell'agenzia Totem di Chiavari (GE) che collabora per il sesto anno consecutivo al progetto di innovazione della storica manifestazione.

INFORMAZIONI PER IL PUBBLICO:

Ufficio Manifestazioni del Comune - Tel. 011.9724222/270 - cell. 3343040338