



## Bilancio molto positivo per la Fiera del Peperone di Carmagnola

Si è conclusa una 70<sup>a</sup> Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola di successo con la stima di 300.000 visitatori, circa 120.000 kg di peperoni venduti, più di 3.000 degustazioni offerte e 1200 kg di Pane della Fiera, il pane venduto a scopo benefico.

In un'area espositiva di 14.000 mq al coperto, con 8 piazze dedicate, 2500 posti a sedere, più di 200 espositori e l'Accademia San Filippo con tante proposte a cavallo tra gusto, cultura e attualità, i visitatori hanno trovato degustazioni, show cooking, percorsi e giochi didattici e sensoriali, cene a tema, street food, concerti e spettacoli di cabaret, iniziative solidali, area bimbi, una grande rassegna commerciale e altro ancora. Gli spettacoli gratuiti proposti sul grande palco di Piazza Sant'Agostino e nelle altre aree della Fiera hanno ottenuto un grandissimo riscontro di pubblico con le piazze colme in tutti gli appuntamenti.

### LA FIERA

Dal 30 agosto all'8 settembre 2019 si è svolta la 70a edizione della "Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola", una delle più grandi e qualificate manifestazioni italiane nel settore dell'enogastronomia con un'area espositiva di **14.000 mq al coperto, 8 piazze dedicate di cui 6 enogastronomiche, 2500 posti a sedere e più di 200 espositori.**

La manifestazione ha avuto uno **strepitoso successo** con la stima di **300.000 visitatori**, circa **120.000 kg di peperoni** venduti, **più di 3.000 degustazioni** offerte e **1200 kg di Pane della Fiera**, il pane venduto a scopo benefico.

Gli spettacoli gratuiti proposti sul grande palco di Piazza Sant'Agostino e nelle altre aree della Fiera hanno ottenuto un grandissimo riscontro di pubblico con le piazze colme in tutti gli appuntamenti che hanno avuto come principali protagonisti Arturo Brachetti, Roby Facchinetti, i QueenMania e Tinto, il bravissimo conduttore di Decanter su Radio2 e Frigo su Rai2 che nei primi quattro giorni è stato il presentatore ufficiale della Fiera.

Nell'**ACCADEMIA SAN FILIPPO**, il cuore della cultura e dell'esperienza gastronomica della Fiera allestita nella omonima chiesa grazie al sostegno della Camera di commercio di Torino e all'organizzazione dell'agenzia Totem, ha proposto **degustazioni guidate e percorsi didattici e sensoriali** tutti i giorni e nel fine settimana anche **incontri di cultura e attualità condotti da Paolo Massobrio** con diversi ospiti, tra i quali Oscar Farinetti, il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, i responsabili del Banco Alimentare del Piemonte e della Cuki con i quali è stato sensibilizzato il pubblico sul tema dell'anti-spreco alimentare a parole e nei fatti, con l'azienda che ha messo a disposizione migliaia di Cuki Save Bag per portare a casa il cibo non consumato.

Nell'Accademia sono state offerte **più di 3000 degustazioni gratuite** in **9 incontri organizzati** con i



Maestri del Gusto di Torino e Provincia e con il Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Freisa di Chieri e dei Vini delle Colline Torinesi che hanno coinvolto **38 produttori** e **oltre 600 persone di pubblico**.

**Più di 1500 persone hanno degustato due oli** alla cieca per votare quale dei due stesse meglio col peperone di Carmagnola, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e con ONA OO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva. Sono state **24 le cultivar degustate da 13 regioni** olivicole italiane e l'Associazione Città dell'Olio ha regalato al Banco Alimentare del Piemonte tutto l'olio non degustato.

## **PROTAGONISTA L'OLIO DELLE CITTA' DELL'OLIO**

L'olio extravergine di oliva che ha ottenuto il maggior numero di preferenze (176) all'interno delle esperienze quotidiane di degustazione sensoriale e confronto comparativo in abbinamento al Peperone di Carmagnola è stato quello dell'Azienda Agricola Brunetti di Cartoceto (PU).

I primi due oli in classifica domenica 8 settembre u.s. sono stati oggetto della degustazione guidata da Marcello Scoccia (capo panel e vice presidente ONA OO), Paolo Massobrio (critico e giornalista enogastronomico) e Gianni Spinelli, delegato dell'Associazione, alla quale ha partecipato un folto pubblico che ha confermato il dato di preferenza per l'olio marchigiano nell'abbinamento con il Peperone di Carmagnola rispetto al secondo classificato, prodotto dall'Azienda Agricola Il Cascin di Arzeno di Oneglia (IM).

In totale, al termine dell'evento abbiamo registrato nei 10 giorni di apertura e attività dell'Accademia di San Filippo oltre 1600 visitatori del percorso sensoriale, ognuno dei quali ha assaggiato due oli diversi a confronto e in abbinamento con il Peperone di Carmagnola.

Ha avuto un grande successo anche la novità del **VILLAGGIO DEL PEPERONE E DEL TERRITORIO** allestito nell'area di Piazza Italia, ideato dalla giornalista e divulgatrice televisiva Renata Cantamessa - Fata Zucchina e promosso dal Consorzio del Peperone di Carmagnola in collaborazione con il Comune e le rappresentanze agricole del territorio, tra cui Il Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino, la Società Orticola di Mutuo Soccorso "D. Ferrero" di Carmagnola, l'Associazione Stupinigi è, altre realtà dell'agroalimentare e ad importanti marchi dell'agroindustria piemontese.

**Un progetto di agricoltura da vivere a 360° con street-food agricoli**, divertenti attività quali **giochi sensoriali, aperitivi musicali e open-dance**, una caccia al tesoro sensoriale e la finalissima del contest "70 anni in 70 ricette", per il quale sono pervenute 77 ricette da tutta Italia, con sfida live ai fornelli insieme a Bruno Gamabarotta e tanti altri ospiti.

I numeri del Villaggio del Peperone e del Territorio sono i seguenti: **2.450 street food agricoli** (cibi da passeggio), **1.800 hamburger**, **1.000 porzioni di pasta**, **1.200 prodotti sottovetro** (miele, marmellate, conserve dolci e salate), **1.000 kg di pane e focaccia** al peperone, **250 kg di pasticceria secca** al cartoccio, **600 piantine di peperoni**, **3,5 quintali di cipolle**, **100 kg di formaggi** piemontesi, **250 bottiglie di distillati** artigianali, **250 bottiglie di sciroppo alla menta**, **300 lt di birra** artigianale, **2.800 assaggi di My Spritz**, **1.250 "diplomati" con percorso completo delle 8 postazioni gioco**, **150 improvvisazioni culinarie** sul palco e **50 esibizioni di gruppo** del Ballo del Peperone.



**Le cene di qualità proposte nel Salone Antichi Bastioni**, momenti conviviali con portate raffinate preparate con prodotti di eccellenza del territorio, **hanno sempre registrato il sold out.**

**Ha avuto un grandissimo successo BIMBI IN FIERA** nei Giardini Unità d'Italia, sempre pieno di bambini e famiglie grazie al villaggio indiano, ai bellissimi animali di Natural Farm e agli spettacoli proposti quotidianamente.

È stata molto apprezzata la **presenza della Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro ONLUS** con materiale informativo divulgato per tutta la durata della manifestazione presso i punti info, con la presenza di uno stand con i ricercatori dell'Istituto di Candiolo e con il Direttore Scientifico dell'Istituto di Candiolo - IRCCS, Prof. Anna Sapino, intervistata da Tinto domenica 1° settembre sul palco di Piazza Sant'Agostino.

**Sono state molto numerose le visite ai bellissimi musei carmagnolesi e alle mostre allestite per l'occasione**, come il progetto I segni del sacro, realizzato in collaborazione con la Fondazione Carmagnola e con il contributo della Compagnia di San Paolo e la mostra Edgardo Corbelli, espressione del Novecento 1918 - 1989 allestita a Palazzo Lomellini a cura della Galleria d'Arte Pirra di Torino.

Grazie a un'attenta ricerca sulla qualità e sul legame coi territori che ha permesso di proporre le migliori eccellenze nazionali ed accontentare tutti i gusti, da nove anni la kermesse viene riconosciuta ufficialmente come Manifestazione Fieristica di Livello Nazionale e nelle ultime edizioni ha registrato un crescente successo e una grande ricaduta economica sul territorio, stimata da una qualificata ricerca universitaria in 25 milioni di euro negli ultimi 5 anni (dal 2015 al 2018).

### **Chi ha organizzato la 70^ Fiera Nazionale Del Peperone**

La Fiera Nazionale del Peperone è stata organizzata dal Comune di Carmagnola in collaborazione con la Pro Loco. La gestione organizzativa e la selezione degli espositori sono stati a cura dell'agenzia Totem di Chiavari (GE) che collabora per il sesto anno consecutivo al progetto di innovazione della storica manifestazione.