

41° Fiera Nazionale di San Martino 8 – 12 novembre 2019

Un'edizione che scommette sullo sviluppo e sulla sostenibilità pur conservando nel DNA i grandi valori della tradizione agricola.

Divenuta punto di riferimento nel calendario autunnale del territorio, la **41° edizione della Fiera Nazionale di San Martino**, 8-12 novembre, si propone in tutta la sua vocazione agricola legata alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti d'eccellenza, puntando sui temi del futuro: sviluppo e sostenibilità.

“La 41° Fiera Nazionale di San Martino intende far dialogare tradizione con la compatibilità e la sostenibilità ambientale – dichiara l'Assessore al Commercio e alla Promozione del Territorio **Luciano Paciello** - Siamo fortunati perché il chierese ha un patrimonio di aziende dedite alla coltivazione e alla zootecnia capaci di innovazione. Il nostro auspicio è che la Fiera si confermi un'importante occasione di rilancio e promozione della Città”.

Un evento diffuso che coinvolgerà le principali zone della Città come Piazza Cavour, Piazza Umberto I, Via Palazzo di Città, Via Vittorio Emanuele II, Piazza Europa.



Si entrerà fin da subito nel vivo della più attesa manifestazione autunnale chierese con la complicità dei **Maestri del Gusto di Torino e provincia e Torino DOC**, del progetto della Camera di commercio di Torino, e dello **chef Diego Bongiovanni, volto noto** della trasmissione **La prova del Cuoco di RAI1**. Un vero e proprio show culinario in cui la

tradizione gastronomica del territorio svelerà la sua capacità di evolversi e svilupparsi in prodotti estremamente attuali senza rinunciare alla natura e all'identità piemontese.

Seguiranno showcooking e laboratori con esperti del gusto che condivideranno il loro know-how per sperimentare e proporre inusuali abbinamenti con e tra le eccellenze del territorio. Presenti all'appello anche i **Maestri Pasticceri chieresi**, da sempre fiore all'occhiello della cultura gastronomica della Città.

La versatilità e l'attitudine ad evolversi di alcuni prodotti bandiera della tradizione culinaria piemontese saranno ancora più marcate nel laboratorio firmato **Slow Food**, dove il riso si

presterà alla realizzazione della famosa bevanda nipponica il saké, accompagnato dal Cru, un sushi di carne della inconfondibile e prestigiosa razza bovina piemontese.

Innovativo ed alternativo invece sarà degustare il Vermouth realizzato per l'occasione con un altro prodotto della tradizione: la Canapa.

L'impronta della sostenibilità si concretizzerà già nelle aree della ristorazione, dove sarà promosso l'uso esclusivo delle stoviglie compostabili, per poi diventare l'argomento principale di numerosi appuntamenti. Come in quello che promette di diventare uno degli showcooking più gettonati: lo **Svuota-frigo. Impariamo a non sprecare: la spesa consapevole e le ricette con gli avanzi**, domenica 10 novembre alle ore 11.30.

Un incontro per riflettere sullo spreco domestico di cibo ma anche per dare spunti di conoscenza e creatività, per dare una “nuova e gustosa vita” ad alimenti ancora ottimi che diversamente si sarebbe tentati di gettare.

L'elaborazione delle ricette e la degustazione finale si svolgeranno in compagnia di **Salvatore Collarino**, Presidente del Banco Alimentare del Piemonte, e di **Luca Zara**, chef e consulente *Empateaching* nel settore della formazione e ristorazione che, con perfetto stile sostenibile, ci insegneranno i trucchi svuota-frigo nel rispetto della stagionalità. Durante il laboratorio ci saranno dimostrazioni su come recuperare i rimasugli delle zucche di Halloween nella ricetta “Non buttare lo scherzetto, trasformalo in guazzetto!” e su come creare una zuppa chiamata “Il piatto del vescovo” o Zuppa di San Martino.

Il programma degli show cooking si chiuderà domenica 10 pomeriggio con uno sguardo rivolto già alle prossime feste natalizie e alle golosità a base di cioccolato. **iCook Academy - Scuola di pasticceria in Chieri**, che si avvale degli specialisti più affermati in campo internazionale per formare i migliori giovani talenti pasticceri, mette a disposizione del pubblico esperienza, entusiasmo e amore per la cucina in uno show cooking di alta pasticceria adattata per la realizzazione casalinga, a cura di **Francesca Maggio**, direttore della prestigiosa scuola.

Molti gli esperti chiamati ad affrontare il tema della sostenibilità nel convegno “**Agricoltura sostenibile e ambiente: il futuro è già tra noi**”, in programma sabato 9 novembre alle ore 10.45, durante il quale racconteranno il loro percorso per favorire la conoscenza di pratiche e modelli sostenibili legati all'innovazione e alle dinamiche di accesso al cibo, rivolgendosi a tutti coloro che credono alla necessità di percorrere nuove strategie di



sostenibilità ambientale, garantire equità alle generazioni future e solidarietà a favore di chi ne ha bisogno.

Si parlerà invece di **carne a km 0** e della sua specificità legata al territorio, per promuoverne un consumo sano e consapevole nella serata di lunedì con il **Convegno “Carne e buoi dei Paesi tuoi”**.

Se lo sviluppo e la sostenibilità rappresentano le novità della Fiera di San Martino, la tradizione con lo storico e fitto calendario di appuntamenti non deluderà le attese di un pubblico poliedrico, proponendosi ancora da protagonista nei **5.000 mq fieristici di piazzale Monti allestiti a cura del Comitato Agricoltori, Pro Chieri e Arap, dedicati all'Agricoltura** (esposizione macchine agricole, fattoria didattica e mostra bovina) e alla **storica premiazione del miglior capo di razza bovina piemontese**.



Diversi gli appuntamenti legati ad esperienze food partendo già dalla cena di venerdì 8 novembre con l'Area Ristorazione di **Gusto in Piazza** in Piazza Cavour, per un percorso gourmet tra le varie Regioni d'Italia; negli altri giorni non mancherà la tradizionale **Mostra Mercato delle Eccellenze**

Piemontesi e Italiane, Mercatino delle Associazioni di Categoria e Mercato in Cascina in Via Vittorio Emanuele II, in cui trovare le migliori produzioni enogastronomiche piemontesi e italiane in degustazione e vendita, nel rispetto dei criteri di tipicità, stagionalità e qualità del prodotto; l'Area di mostra mercato di dolci tentazioni **“Con Dolcezza”**; l'Area **Laboratori Panificazione** in Piazza Umberto I, uno spazio dedicato alla panificazione e alle animazioni per bambini e famiglie, a cura di Pro Chieri.

Riservati ai piccoli chieresi, i momenti di *edutainment* come le **Fiabe alla frutta per tutti**, brevi spettacoli per sensibilizzare ad una sana alimentazione, curate dalla CAMST, oppure come le **Storie a Perdicollo**, ideate e tramandate da Faber Teather, per avvicinare al mondo della lettura, stimolando e favorendo l'educazione e l'attenzione all'ascolto.

I concerti e i laboratori per adulti realizzati nell'area workshop e lo **storico Mercatone della domenica e del martedì**, completeranno l'offerta di intrattenimento della 41° edizione della Fiera.

Tutto il programma disponibile sul sito ufficiale del Comune di Chieri **www.comune.chieri.to.it**

Per scoprire le anteprime e seguire da vicino la Fiera collegarsi alla pagina **@fierasanmartinochieri**



CITTÀ DI
CHIERI

CON IL PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



SOCIETÀ AGRICOLA
SARTORELLI VIVAI
DI VAL PASANO



SPONSOR

PARTNER ISTITUZIONALI



COLLABORAZIONI



Panificio
Fratelli Vergnano
Pessione - Chieri



PARTNER DIDATTICA SCUOLE



ORGANIZZATORE



MEDIA PARTNER



via Palazzo di Città, 10 - 10023 CHIERI

☎ 0119428.246 - 📠 0119428.201

PEC: protocollo.chieri@pcert.it / e-mail: comunicazione@comune.chieri.to.it