



CITTA' DI CARIGNANO

ASSESSORATI AGRICOLTURA - COMMERCIO - CULTURA - TURISMO
COMITATO MANIFESTAZIONI



29^a Sagra regionale del

“CIAPINABÒ”

di Carignano

PIAZZA LIBERAZIONE • PIAZZA C. ALBERTO
PIAZZA SAVOIA • PIAZZA SAN GIOVANNI • SALA MOSTRE MUNICIPIO

Venerdì
ore 19 - 24

Sabato
ore 10 - 22

Domenica
ore 9 - 19

DEGUSTAZIONI • TALK SHOW • MOMENTI MUSICALI • LABORATORI GASTRONOMICI • DIRETTE RADIO
STAND ENOGASTRONOMICI • MOSTRA BOVINI RAZZA FRISONA • TRANSMANZA

INFO: Comitato Manifestazioni
334.6885244 • Sagra del Ciapinabò
www.comune.carignano.to.it
comitatomanifestazioni@libero.it

7
8.9
OTTOBRE
2022

Il Sindaco
Giorgio ALBERTINO

Presidente Comitato Manifestazioni
Roberto BRUNETTO

XXIX SAGRA del CIAPINABÒ:

Come ogni anno, l'8 e 9 Ottobre si terrà a Carignano la 29° edizione della Sagra del Ciapinabò. Negli scorsi 28 anni, la Sagra ha notevolmente ampliato la sua offerta, facendo così crescere l'interesse generale per un tubero semplice come il Ciapinabò.

La Città di Carignano, con il Comitato Manifestazioni e commercianti di Carignano, hanno saputo valorizzarlo: ad ogni edizione, nuove proposte culinarie e differenti utilizzi vengono presentati ai visitatori della Sagra.

Inoltre quest'anno, sarà presente l'Associazione del Distretto del Cibo: costituita il 31 maggio scorso, l'associazione raggruppa 26 Comuni del Chierese-Carmagnolese, tra cui anche Carignano, e ha lo scopo di promuovere e valorizzare il territorio e i suoi prodotti tipici.

Siamo quindi lieti di accogliervi numerosi per degustare tutti i prodotti tipici locali ed, in particolare, assaggiare il Ciapinabò nelle sue diverse sfaccettature e nuove ricette.

Con l'Amministrazione Comunale
Il Sindaco

Abbiamo ancora negli occhi la marea di gente che nel duemiladiciannove ha visitato la nostra Sagra ripagando del tanto lavoro e degli sforzi profusi!

Dopo tre anni siamo pronti e carichi con delle novità importanti, la prima in assoluto è che la Città di Carignano fa parte del Distretto del Cibo Chierese e del Carmagnolese e si vuole ripartire da dove ci siamo fermati.

La Sagra del Ciapinabò, unica in Italia, nel corso di questi anni, grazie a tutte le persone che ci hanno creduto, Istituzioni ed associazioni di volontariato comprese, è cresciuta e ha raggiunto traguardi importanti pur rimanendo ancorata al territorio e conservando il nome

del tubero in dialetto piemontese. Non solo la Sagra del Ciapinabò rimane espressione di un rito, un momento sociale che coinvolge cibo e persone di fronte ad un vero e proprio piatto conviviale come quello della bagna caòda, di cui il tubero è un componente essenziale.

Troverete ancora il Ciapinabò nella versione Ciafrit, ovvero il tubero tagliato a fette sottili, infarinato e fritto, dalla consistenza delle chips di patate è sicuramente la ricetta più gettonata dai visitatori della sagra.

E allora...Buona Sagra del Ciapinabò di Carignano a tutti voi!

Roberto BRUNETTO
Il Presidente del Comitato Manifestazioni



FLAN di CIAPINABÒ

Ingredienti per 6 persone: CIAPINABÒ kg 1 - emmenthal grattugiato gr. 150 - uova 6 - latte 3/4 di litro - panna 1 pacchetto - burro, sale, pepe quanto basta.

Fate cuocere i CIAPINABÒ in una padella con un fiocco di burro, a cottura ultimata aggiungete la panna e frullate il tutto.

Sbattete le uova intere insieme all'emmenthal e ai CIAPINABÒ, aggiungete sale e pepe. Versate nel composto, a poco a poco, il latte bollente. Imburrate degli stampini, versate la crema e cuocete a bagno-maria per circa 25 minuti a 200 gradi.

Il Ciapina “Bobbio”

VENERDI 7 ore 19,30

(Padiglione coperto in P.za S.Giovanni)

In collaborazione con docenti e allievi

I.I.S. “N. Bobbio” di Carignano

- Peperoni con bagna caôda
- Battuta di vitello con bagna caôda
- Flan con “CIAPINABÒ” e bagna caôda
- Risotto al “CIAPINABÒ”
- Agnolotti al “CIAPINABÒ”
- Arrosto di vitello con tortino di patate e “CIAPINABÒ”
- Bonèt al “CIAPINABÒ”
- Sfoglia di mele con “CIAPINABÒ”
- Pane, grissini, acqua e vino

*** Per info e prenotazioni:**

Comitato Manifestazioni (tel. 334.6885244)

Bar della Piazzetta (tel. 011.9697131)

Ij Pastè ‘d Carignan (tel. 011.2476641)

VENERDI 7

- ore 18.00: Inaugurazione: mostra di Monica Ternavasio "Espressioni"
Sala Mostre della Biblioteca Civica
- ore 19.00: Apertura Isola del Gusto - P.za Liberazione
- ore 20.00: Cena con i docenti e allievi I.I.S. "N. Bobbio" di Carignano.
Padiglione P.za S. Giovanni. Su prenotazione
- ore 21.30: DJ SET con Giulia - P.za Liberazione

SABATO 8

- ore 10.00: Apertura Stand commerciali, enogastronomici, artigianali
- ore 10.00: Apertura "Portici del Benessere" - Via Vittorio Veneto
- ore 10.00: Personale di Giuseppe Bertinetti "Retrosceca" - Portici P.za S. Giovanni
- ore 10.30: INAUGURAZIONE XXIX SAGRA REGIONALE DEL CIAPINABO'.
P.za Liberazione
- ore 11.00: "Area Radio Antenna 1"
Diretta radio, musica e animazione - P.za Liberazione
- ore 11.00: Arrivo e sistemazione bovini per la XVII MOSTRA LOCALE BOVINI
RAZZA FRISONA - P.za Savoia
- ore 12.00-23.00: Degustazione "CIAPINABO'" con bagna caôda e "CIAFRIT"-
P.za P.za S. Giovanni
- dalle ore 12.00: Isola del Gusto con degustazione piatti e prodotti tipici.
P.za Liberazione
- ore 12.30: Piatti con degustazione al "CIAPINABO'" a scelta*.
P.za S. Giovanni
- ore 12.30: L'arte di fare il RISOTTO al "CIAPINABO'" - P.za S. Giovanni
- ore 16.30-18.00: Gara di conduzione Junior - P.za Savoia
- ore 18.00: Mungitura sotto l'Ala. P.za Savoia
- ore 16.00: Ginnastica Ritmica con le atlete della Polisportiva Carignano.
P.za S. Giovanni
- ore 19.30: Piatti degustazione al "CIAPINABO'" a scelta* - P.za S. Giovanni
- ore 19.30: L'arte di fare il RISOTTO al "CIAPINABO'" - P.za S. Giovanni
- ore 21.00: Direttamente da Zelig "I Mammuth"
P.za S. Giovanni
- ore 21.30: DJ SET con Visco - P.za Liberazione
- ore 21.30: DJ SET con Danilo - P.za Savoia



...inoltre SABATO e DOMENICA

- Stand con Animazione, dirette radio, interviste, Dj con Radio Antenna 1 - P.za Liberazione

Sabato e Domenica

- Area street food con carne e verdure alla brace - P.za Carlo Alberto
- Area street food con animazione - P.za Savoia

Domenica ore 12,30

- Aperitivo con i produttori: "Vermouth Reale" (.....) ed "Erbaluce di Caluso"
(Bruno Giacometto) con il giornalista enogastronomico Alessandro Felis
P.za Liberazione

DOMENICA 9

- ore 9.00: Apertura Stand commerciali, enogastronomici, artigianali
ore 9.00: Apertura "Portici del Benessere" - Via Vittorio Veneto
ore 9.00: Mercato ambulante non alimentare - Via Salotto
ore 9.30: INAUGURAZIONE XVII MOSTRA LOCALE BOVINI RAZZA FRISONA - P.za Savoia
ore 10.00-12.00: Valutazione categorie manze e finali - P.za Savoia
ore 10.30: Degustazione "CIAPINABÒ" con bagna caôda e "CIAFRIT" - P.za S. Giovanni
dalle ore 11.00: **Isola del Gusto** con degustazione piatti e prodotti tipici - P.za Liberazione
dalle ore 12.00: Piatti degustazione al "CIAPINABÒ" a scelta* - P.za S. Giovanni
ore 12.30: L'arte di fare il RISOTTO al "CIAPINABÒ" - P.za S. Giovanni
ore 14.30: Valutazione categoria vacche - P.za Savoia
ore 16.30: Finali e premiazione categoria vacche - P.za Savoia
ore 17.00: Mungitura sotto l'Ala. P.za Savoia
ore 14.00: Esibizione di balli Country Western "Old Wild West" - P.za Liberazione
ore 15.00: **Ginnastica Ritmica** con le atlete della Polisportiva Carignano - P.za S. Giovanni
ore 14.30: I "Dixie Six" propongono il vivace Jazz degli anni ruggenti in uno stile che affonda le radici nella tradizione di New Orleans e Chicago, estesa fino all'era dello Swing. Piazze e vie cittadine
ore 15.00: "**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 e f.lli RAMOINO
ore 16.30: L'arte di fare il RISOTTO al "CIAPINABÒ" con il maestro Dacomo Antonio (Chef sommelier) e l'Azienda Agricola Bauducco - P.za S. Giovanni
ore 16.30: Esibizione "Let's Dance Academy" - P.za C. Alberto
ore 19.00: Premiazione "CIAPINABÒ" più grande - 19° Memorial "Savio Ines"
ore 19.00: Premiazione piatto più originale e ricetta più sfiziosa al "CIAPINABÒ"
10° Memorial "Olindo Cammarella"



* Info menù: 334.6885244, 339.3484206

Ore 10.00: NON SOLO BAGNA CAÔDA La "Svolta" buona del Ciapinabò di Carignano.

Talk show con la partecipazione di:

- Barbara Ronchi della Rocca - giornalista, autrice ed esperta di galateo.
 - Cinzia Cesano - Naturopata e tecnico erborista
 - Clelia Vivalda - Chef ristorante "Tra Arte e Querce" di Monchiero (con presentazione ricetta)
 - Paola Uberti - Food blogger e fondatrice di "Libricette" (con presentazione ricetta)
 - Renata Cantamessa "Fata Zucchina" - Giornalista autrice e divulgatrice agroalimentare
 - Claudia Perchia - Giornalista e critico gastronomico
 - Giorgio Albertino - Sindaco di Carignano
 - Daniele Cerutti - Produttore
 - Tommaso Visca - Presidente Confagricoltura Torino
 - Gabriele Busso - Vicedirettore Confagricoltura Torino
 - Tiziano Valperga - Direttore APA
- Modera: Alessandro Felis - Agronomo giornalista



SABATO 8 ore 12,30 e 19,30 **DOMENICA 9 dalle ore 12,00**

(piatti a scelta*)

(Padiglione coperto in P.za S.Giovanni)

- **Peperoni con bagna caôda**
(come antica ricetta dei monaci di Vezzolano)
 - **Battuta di vitello con bagna caôda**
(come antica ricetta dei monaci di Vezzolano)
 - **Flan con “CIAPINABÒ” e bagna caôda**
 - **Insalata autunnale con “CIAPINABÒ” e dressing al melograno**
 - **Tegola di sfoglia e mousse di “CIAPINABÒ” e noci**
 - **Lasagne con salsiccia e “CIAPINABÒ”**
 - **Vellutata di “CIAPINABÒ” con gambero e Ciafrit**
 - **Agnolotti al “CIAPINABÒ”**
 - **Arrosto di vitello con tortino di patate e “CIAPINABÒ”**
 - **Pesche ripiene alla vecchia Piemonte con variazione di “CIAPINABÒ” caramellati**
 - **Bonèt al “CIAPINABÒ”**
 - **Sfoglia di mele con “CIAPINABÒ”**
- Alcuni piatti sono adatti per alimentazione di celiaci e vegetariani***

*** Per info e prenotazioni:**

Comitato Manifestazioni (tel. 334.6885244)

comitatomanifestazio@libero.it - www.comune.carignano.to.it

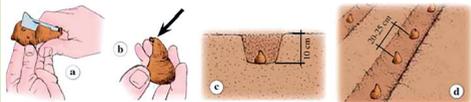
Pagina Facebook “Sagra del Ciapinabò”

II TOPINAMBUR

CARATTERISTICHE COLTURALI

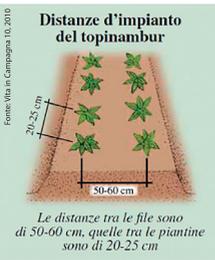
- **Pianta annuale a ciclo primaverile-estivo**
- **Durata della sua coltivazione: 180-200 giorni**
- **Si propaga per tubero**

Come si esegue la messa a dimora dei tuberi-seme del topinambur



Tagliate i tuberi più grossi in porzioni (a) che devono presentare almeno una gemma (b, vedi freccia), dalla quale si svilupperà il germoglio della pianta. Dopo aver realizzato solchi profondi circa 10 cm (c) ponete sul fondo i tuberi, rispettando una distanza di 20-25 cm tra un tubero e l'altro (d), quindi riempite i solchi di terra.

Fonte: Wia in Campagna 10, 2010



Le distanze tra le file sono di 50-60 cm, quelle tra le piantine sono di 20-25 cm



DOPO LA RACCOLTA O A MARZO-APRILE

IN AUTUNNO DOPO LE PRIME GELATE

- **Produzione:** 3-4 kg di tuberi per pianta; 20-25 t/ha
- **Conservazione:** sotto sabbia o... sottoterra

TUBERI



FORMA allungata
(con possibile presenza di bitorzoli)
BUCCIA giallastra

FORMA irregolare arrotondata
BUCCIA rossastra

I tuberi del topinambur contengono circa il **15-20% di carboidrati**, costituiti prevalentemente da **inulina**.

INULINA -> amido speciale che nell'intestino si scinde solo parzialmente in fruttosio mentre la maggior parte non viene assimilata. Il fruttosio è utilizzato dall'organismo anche senza l'intervento dell'insulina e l'insulina non digerita si comporta, nello stomaco e nell'intestino, come le fibre vegetali (aumenta il senso di sazietà e rallenta l'innalzamento della glicemia dopo il pasto).

Nomi del topinambur

INGLESE: Jerusalem artichoke, sunroot, sunchoke, earth apple
 SPAGNOLLO: topinambo, topinambur, pataca, patata de caña, castaña de tierra
 FRANCESE: artichaut de Jérusalem, topinambour, truffe du Canada
 OLANDESE: aardpeer, topinamboer, knolzonnebloem, Jeruzalemartisjok
 PORTOGHESE: topinambo, alcachofra-girassol, girassol bateiro, girassol de batata
 TEDESCO: topinambur, Ross-Erdäpfel, Zuckerkartoffel, Jerusalem-Artischocke
 ITALIANO: rapa tedesca, carciofo di Gerusalemme
 TURCO: Yerelması
 VIETNAMITA: củc vù
 TURCO: Yerelması
 VIETNAMITA: củc vù
 ARABO: دوار الشمس الدرعي، الأرتيشوك الأورشليمي، الألكافرة
 COREANO: 뽕만지, 옥감자
 EBRAICO: דוואר שמש, תפוח אדמה, תפוח אדמה
 GIAPPONESE: キウイモ, グタイモ, エルサレムアーティチョーク
 RUSSO: Топинамбур, Подсолнечник клубнёный
 TAILANDESE: กล้วยไม้
 CINESE: 菊芋, 鬼子薯
 PIEMONTE: ciapinabò, tapinabò

DESTINAZIONI D'USO

• **Produzione di inulina** • **Materia prima per sciroppi di fruttosio** • **Dolcificanti naturali, componenti dietetici ad elevato contenuto di fibra, prodotti di base per l'industria chimica e farmaceutica** • **Fermentazione della biomassa per la produzione di etanolo**

USO: Produzione di inulina

Come alimento:

- si comporta come fibra alimentare; ha una influenza positiva sulla flora batterica intestinale (*Bifidobacterium spp.*); regola il transito intestinale; influisce positivamente su alcuni parametri del sangue.

Nelle preparazioni alimentari:

- non ha potere dolcificante; favorisce la conservazione dei prodotti lievitati; azione emulsionante; azione strutturante

Altri impieghi:

- film edibili per la conservazione degli alimenti; In cosmesi può essere grattugiato e con aggiunta di olio di mandorle per praticare un peeling delicato e nutriente; i fiori possono essere utilizzati come insetticida naturale; il profumo è molto sgradito soprattutto alle mosche.

Silvana Nicola - DISAFA

IL COMITATO MANIFESTAZIONI ringrazia tutti coloro che hanno reso possibile la SAGRA del CIAPINABÒ: Amministrazione Comunale, Regione Piemonte, Città Metropolitana, Confagricoltura Torino, Distretto del Cibo, Slow Food Condotta Torinese Sud Ovest fiduciario Marco Cicerone, Vigili Urbani, Carabinieri, Ufficio Tecnico e la Squadra operai del Comune, Uffici Comunali, dirigente "N. Bobbio" Claudia Torta, Docenti e Allievi I.I.S. "N. Bobbio" di Carignano, Facoltà di Agraria Torino, Silvana Nicola, Antonio Dacomo, Carla Canapè e Radio Antenna Uno, Covar 14, APA, Ferrero Piercarlo, Daniela Tontini, Alpini di Carignano, Daniela Piazza, Gian Maria Tarizzo, Associazione Tra Me, Campo Giochi, Confraternita della "Trippa" di Moncalieri, Associazione Progetto Cultura e Turismo, Gian Eventi, Marco Fedele, f.lli Piola Imballaggi, allevatori: Boccardo Dario, Casalis Sergio, Vanzetti Carlo, Az. Agricola Basano, Cooperativa Isolabella, f.lli Perotti, f.lli Ramoino; per le degustazioni: Volontari Comitato Manifestazioni, Bar della Piazzetta, Macelleria da Valerio e Silvio, ij Pastè 'd Carignan, Panetteria Rodondi, Istituto Alberghiero N. Bobbio; Associazione del Ciapinabò, Bauducco "riso", Gerry Maggiore, Polisportiva Carignano, Croce Rossa di Carignano, Associazione Nazionale Carabinieri di Carignano, Protezione Civile, Vigili del Fuoco, Bauducco Materiali Edili, Commercianti, Espositori, Sponsor e tutti coloro che vorranno intervenire.



Università di Torino
DISAFA



via Pier Luigi Vigada n. 36
CARIGNANO - 345.8252584



- A** **Piazza Carlo Alberto** • Stand enogastronomici e commerciali - Area food

- B** **Piazza Liberazione** • Isola del gusto - Dj e Animazione - Distretto del Cibo
• Stand I.I.S. "N. Bobbio" di Carignano - Radio Antenna 1 - Talk Show

- C** **Piazza San Giovanni** • Area degustazione prodotto tipico - "CIAFRIT"
• Laboratori gastronomici - Spettacoli - Mostra - Esibizioni

- D** **Piazza Savoia** • Arti e Mestieri

- E** **Via Savoia** • Mostra locale bovini razza frisona - Arti e Mestieri - Area Food

- F** **Via Salotto** • Mercato ambulante non alimentare

- G** **Via Vittorio Veneto** • Portici del benessere

- H** **Municipio - Via Fricchieri** • Sala mostre

PARCHEGGI A DISPOSIZIONE PER I VISITATORI DELLA SAGRA

- area adiacente al Cimitero (Carignano Nord), provenienza da Torino
- area Molinetta (rifiuteria), Via della Molinetta, provenienza da Villastellone
- parcheggio sotterraneo Istituto Alberghiero Municipio, Via Porta Mercatoria
- area Scuola Media, Via Tappi, Via Salotto, provenienza da Piobesi e Vinovo
- Via Principe di Carignano, Via Alfieri
- Piazza Donatori di Sangue