

CITTA DI CARIGNANO ASSESSORATI AGRICOLTURA - COMMERCIO - CULTURA - TURISMO

COMITATO MANIFESTAZIONI







PIAZZA LIBERAZIONE • PIAZZA C. ALBERTO PIAZZA SAVOIA • PIAZZA SAN GIOVANNI • PIAZZA SAN GIOVANNI BOSCO

> Venerdì ore 19 - 24

Sabato ore 10 - 01 Domenica ore 9 - 19

di Carignano

STAND ENGASTRONOMICI • MOSTRA BOVINI RAZLA FRANCISCALIO MANIFORMATIONI PROPERTY Sacramento Maniformanto Manif

1.6885244 Sagra del Ciapinabò

Il Sindaco Giorgio ALBERTINO















XXX SAGRA del CIAPINABÒ:

Torna l'autunno e puntualmente sabato 7 e domenica 8 ottobre torna sulle piazze di Carignano la Sagra del Ciapinabò, giunta ormai alla 30ª edizione. Il Ciapinabò è un prodotto povero ma, anche grazie alla Sagra, abbiamo imparato a conoscerlo e ad apprezzarne le qualità.

Oltre al Ciapinabò, alla Sagra troveremo i migliori prodotti della terra del nostro territorio e potremo

ammirare le mucche frisone grandi produttrici di latte.

Anche quest'anno, sarà presente lo stand dell'Associazione del Distretto del Cibo che raggruppa con Carignano altri 25 comuni del Chierese-Carmagnolese, e che ha lo scopo di promuovere il territorio ed i suoi prodotti tipici di eccellenza.

Invito quindi tutti a visitare la sagra del Ciapinabò di Carignano dove potrete degustarlo con tutti i

prodotti tipici della zona e trascorrere una giornata in allegria.

Il sindaco Giorgio Albertino

Eccoci alla XXX Edizione della Sagra del Ciapinabò.

Sembra ieri quando abbiamo iniziato ma sono già trascorsi trent'anni. Una ricorrenza importante, che non vuole essere un traguardo ma una tappa lungo il cammino per la valorizzazione del territorio e l'integrazione fra le diverse anime del mondo contadino.

Un sincero ringraziamento agli amici e colleghi del Comitato Manifestazioni, grazie al cui entusiasmo e impegno disinteressato è stato possibile raggiungere questo compleanno importante.

Nessuno immaginava una crescita così impetuosa e costante, anche nei numeri.

Nell'ultima edizione pre Covid abbiamo consumato 700 kg di Ciapinabò, registrando la presenza di oltre 30.000 visitatori. Una crescita che ha favorito la conoscenza e diffusione del prodotto, non più semplice tubero spontaneo, ma coltivato dalle aziende agricole del territorio che lo commercializzano nei mercati di tutta la Regione Piemonte e oltre.

Ricordo quando trent'anni fa, in una piccola via di Carignano, installammo un banchetto che

esponeva una decina di chili di bagna cauda e un cestino di tuberi raccolti nei campi. Una breve apparizione di un'ora, una domenica pomeriggio, a fianco di qualche bancarella che proponeva in vendita abbigliamento. Per i primi cinque o sei anni abbiamo continuato così, aggiungendo ogni volta qualcosa di diverso, un raduno o una caccia al tesoro. Il fuloro della manifestazione doveva però sempre rimanere il prodotto: venivano proposte delle serate a tema, con menu completo, dall'antipasto al dolce, dedicato al Ciapinabò ed è diventato un appuntamento fisso, ricorrente ogni anno, la seconda domenica di ottobre.

Visto il successo di pubblico è stata successivamente allestita una tensostruttura in piazza Liberazione e sono stati proposti pranzo e cena a base di Ciapinabò.

Con il passare del tempo abbiamo affiancato alla sagra una mostra mercato, con prodotti tipici di qualità, anticipando la cena al sabato e ampliando l'area espositiva a piazza San Giovanni.

> Ormai diciotto anni fa la prima importante evoluzione, con il coinvolgimento degli allevatori, la proposta della "Mostra bovina della razza 'frisona' " e la creazione di una piccola stalla, capace di accogliere settanta capi di bovini, sotto l'ala coperta di Piazza Savoia. È stata una mossa vincente perché ha coinvolto tutto il mondo agricolo e modificato il modo di percepire il tubero, che fino a quel momento veniva ritenuto soltanto un prodotto infestante e nocivo per le coltivazioni di grano e granoturco.

> La manifestazione ha quindi occupato l'intera giornata del sabato, sempre abbinata alla degustazione della tradizionale bagna cauda, con il Ciapinabò proposto per l'assaggio in tutte le varianti possibili. Insieme alla mostra bovina è stata organizzata la transumanza, un evento probabilmente ignoto ai più giovani, più frequente nei paesini di montagna ma inconsueto in pianura.

Ancora adesso il tintinnio dei campanacci in città richiama un pubblico variegato che segue il corteo bovino con curiosità e divertimento. La manifestazione assunse una precisa identità che abbraccia una pluralità di eventi e prodotti tipici espressione del territorio e dà il benvenuto all'autunno.

Le piazze cittadine diventarono piccole, i visitatori aumentarono, giunsero i primi riconoscimenti, l'interesse anche della televisione e delle trasmissioni di cucina nei confronti del tubero. È così diventata l'unica Sagra italiana del Ciapinabò e anche il fatto di averla chiamata del 'Ciapinabò ' e non del 'Topinambur' ha generato curiosità.

Fu sviluppato anche un progetto di studio, con il coinvolgimento dell'Istituto alberghiero di Carignano e Slow Food per approfondire le qualità del tubero, ormai utilizzato in ogni sua parte, dell'alimentazione alla produzione di bioetanolo, nacque un'associazione di coltivatori che sono diventati non solo produttori ma anche trasformatori del tubero. Uno dei prossimi obiettivi sarà il riconoscimento come Presidio Slow Food. La manifestazione uscì definitivamente dai confini territoriali per essere riconosciuta a livello regionale, con l'acquisizione della denominazione di Sagra regionale e con l'inserimento del tubero nell'Atlante dei Prodotti Tipici Regionali, l'ingresso nel Paniere dei Prodotti tipici della Provincia di Torino; da ultimo l'ingresso del Comune di Carignano, grazie al Ciapinabò, nel Distretto del Cibo del Chierese Carmagnolese. Tutti bei riconoscimenti per la città di Carignano e per l'impegno e gli sforzi di tutti i volontari che continuano ad impegnarsi per il successo della manifestazione.

Quest'anno, oltre al Comune di Carignano come di consueto, la Regione Piemonte e la Città Metropolitana di Torino hanno conferito il loro patrocinio mentre il Consiglio Regionale ha concesso un finanziamento.

La manifestazione è diventata anche oggetto di studio da parte dell'Università di Torino, unitamente alla sorella più giovane 'Fiori e Vini', nell'ambito di un progetto sulla ricerca del patrimonio gastronomico immateriale piemontese. È di questi ultimi giorni il gemellaggio gastronomico fra i prodotti tipici di Moncalieri, Cervere, Racconigi e Carignano.

Il filo conduttore dell'edizione del trentennale sarà 'Nutrizione e salute', con una conversazione, moderata dalla giornalista Renata Cantamessa, fra il Professor Giorgio Calabrese, antesignano nella valorizzazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del Topinambur fin dal 2003, il Presidente di Federfarma nazionale, Dott. Marco Cossolo, la Dirigente Scolastica dell'Istituto alberghiero Dott.ssa Claudia Torta, ARA Piemonte, sul legame fra nutrizione e salute.

L'Istituto Scolastico Alberghiero 'Norberto Bobbio' di Carignano e l'associazione "I cuochi della Mole" presenteranno nuove ricette a base dì Ciapinabò. Ovviamente anche quest'anno non mancheranno la bagna cauda e i "Ciafrit", piatto inventato qualche anno fa, lamelle di ciapinabo' infarinate e fritte come patatine che riscuotono sempre grande successo e le altre iniziative, sopra richiamate, che ormai per tradizione accompagnano la manifestazione. Vi aspettiamo numerosi alla XXX edizione della Sagra del Ciapinabò di Carignano.

Roberto BRUNETTO Il Presidente del Comitato Manifestazioni









"Non solo Ciapinabò"

Cena sotto le stelle interpretata dallo

Chef Franco Giacomino

(La Betulla - San Bernardino di Trana)
ed illuminata enologicamente dall'Erbaluce di Caluso,
organizzata dalla
condotta Slow Food - Torinese Sud Ovest

VENERDI 6 ore 20,30

(Padiglione coperto in P.za S. Giovanni)

- Crocchette di "CIAPINABÒ", cuore d'acciuga, insalata agrodolce di cavolo cappuccio
- Uovo cotto a bassa temperatura reso croccante, cremoso di fagioli e porcini trifolati
- Ravioli di parmigiano liquido, gambero rosso crudo, vellutata di "CIAPINABÒ"
- Guancia di maiale, cavolfiore e pistacchio
- Castagne, cacao e uva fragola in sorbetto
- Vini selezionati dal Consorzio Erbaluce di Caluso

Euro 55,00

Per info e prenotazioni: Slow-Food Marco Cicerone (tel. 349.4161967)

ENERDI 6

ore 18.30: "Assaggi di formaggi", degustazione di prodotti caseari del territorio accompagnati da ottimo vino - Ex Salone Consigliare P.za S. Giovanni ore 19.00: Apertura Isola del Gusto - P.za Liberazione ore 20.30: Cena sotto le stelle "Non solo CIAPINABO" con la condotta Slow Food - Torinese Sud Ovest - Padiglione P.za S. Giovanni. Su prenotazione * ore 21.30: DJ SET con Katia e Alex di Antenna Uno La Radio - P.za Liberazione

ore 10.00:

Apertura Stand commerciali, enogastronomici, artigianali
Personale di Giuseppe Bertinetti "Tredici" - Portici P.za S. Giovanni
Personale di Graziella Alessiato e Angelo Tortone "L'arte si...mostra"
Ex Palazzo Comunale, ingresso da via Savoia.
INAUGURAZIONE XXX SAGRA REGIONALE DEL CIAPINABO'. presentata da
Renata Cantamessa - P.za Liberazione
"Arrivo e sistemazione povini per la XVIII MOSTRA" ore 10.00: ore 10.00:

ore 10.30:

ore 11.00:

ore 11.00: Ariea Antenina Olio La Nadio - Difetta Tadio, Indisca e animazione - P.za Liberazione ore 11.00: Arrivo e sistemazione bovini per la XVIII MOSTRA LOCALE BOVINI RAZZA FRISONA - P.za Savoia ore 11.30: Apertura Mostra "Carnevale di Carignano" a cura dell'Ass. "Carnevalando Carignano" - Villa Bona, via Monte di Pietà ore 12.00-23.00: Degustazione "CIAPINABO" con bagna caôda e "CIAFRIT" - 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 15.30: Scuola Giudizio Anafibj - P.za Savoia ore 17.30: Talk Food "CIAPINABOYS & GIRLS" - P.za Liberazione ore 18.00: Mungitura sotto l'Ala - P.za Savoia dalle ore 16.00 alle 23,00: Ginnastica Ritmica con le atlete della Polisportiva Carignano - P.za S. Giovanni dalle ore 19.00 alle 23,00: Esibizione allievi Scuola di ballo ASD "Let's Dance Academy" - P.za S. Giovanni Bosco dalle ore 19.00: Area Food e musiche con DJ - P.za Savoia 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 21.30: DJ SET con Danilo e Adry - P.za Liberazione

Ore 17.30 Talk food

CIAPINABOYS & GIRLS

Il "tubero del benessere" tra tendenze young, prevenzione e competenze

Con la speciale partecipazione del Prof. GIORGIO CALABRESE. Medico specializzato in Scienza dell'Alimentazione, Docente di Alimentazione e Nutrizione Umana e Consulente del Ministero della Salute.

Presentazione del nuovo progetto didattico di cucina nutrizionale a cura dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Carignano.

Intervenaono

GIORGIO ALBERTINO - Sindaco di Carignano

• ROBERTO GHIO - Presidente Distretto del Cibo del Chierese e Carmagnolese

CLAUDIA TORTA - Dirigente Scolastico IIS "Norberto Bobbio" di Carignano

NORINA SARRACCO - Coordinamento ITS Turismo e Attività Culturali

FRANCESCO GALLO - Presidente Ass. Provinciale "Cuochi della Mole"

MARCO COSSOLO - Presidente Federfarma Nazionale

 ROBERTO BRUNETTO - Presidente Comitato Manifestazioni di Carignano Modera

RENATA CANTAMESSA - Giornalista e divulgatrice agro-scientifica







DOMENICA 8

ore 9.00: Apertura Stand commerciali, enogastronomici, artigianali Mercato ambulante non alimentare - Via Salotto INAUGURAZIONE XVIII MOSTRA LOCALE BOVINI RAZZA FRISONA - P.za Savoia ore 9.00: ore 9.30: dalle ore 10.00: La Mole del Sorriso O.D.V. porterà i suoi nasi rossi tra le bancarelle della Fiera e distribuirà palloncini e truccabimbi - P.za S. Giovanni ore 10.00: Personale di Giuseppe Bertinetti "Tredici" - Portici P.za S. Giovanni ore 10.00: Personale di Graziella Alessiato e Angelo Tortone "L'arte si...mostra" Ex Palazzo Comunale, ingresso da via Savoia. ore 10.00-12.00: Valutazione categorie manze e finali - P.za Savoia ore 10.00-12.00: Valutazione categorie manze e finali - P.za Savoia ore 10.00: Scuola Giudizio Anafibi - P.za Savoia ore 10.30: Degustazione "CIAPINABO" con bagna caôda e "CIAFRIT" - P.za S. Giovanni ore 10.30: Talk con cooking show "CIAPINABO23: LA RIVOLUZIONE E' SERVITA" - P.za Liberazione dalle ore 11.00: Isola del Gusto con degustazione piatti e prodotti tipici - P.za Liberazione ore 11.15: Festival Letterario "Poeti in Aia - Poesia, Scrittura e Interventi d'Arte" a cura di Progetto Cultura e Turismo OdV - Chiesa dei Battuti Bianchi, via vittorio Veneto 14 dalle ore 12.00: Piatti 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 14.30: Valutazione categoria vacche - P.za Savoia ore 15.00: Esibizione di Danze Caraibiche e Latino-Americane con Marino Gomez - P.za Liberazione ore 15.00: Ginnastica Ritmica con le atlete della Polisportiva Carignano - P.za S. Giovanni ore 15.00: Esibizione allievi Scuola di ballo ASD "Let's Dance Academy" - P.za S. Giovanni Bosco ore 15.30: "LA TRANSUMANZA". Dai monti del Ravè alle valli della Quadronda passando per Via Umberto 1°. Piazza Carlo Alberto, Via Silvio Pellico. per Via Umberto I°, Piazza Carlo Alberto, Via Silvio Pellico.
A cura di f.lli PEROTTI e f.lli RAMOINO
ore 16.00: Workshop istituzionale "Le novità della zootecnia da latte" - P.za Liberazione ore 16.30: Finali e premiazione categoria vacche - P.za Savoia ore 17.00: L'arte di fare il RISOTTO al "CIAPINABO" con il maestro Dacomo Antonio ore 17.00: (Chef sommelier) e l'Azienda Agricola Bauducco - P.za S. Giovanni ore 17.00: Mungitura sotto l'Ala - P.za Savoia ore 19.00: Premiazione "CIAPINABO" più grande - 20° Memorial "Savio Ines" ore 19.00: Premiazione piatto più originale e ricetta più sfiziosa al "CIAPINABO" 11° Memorial "Olindo Cammarella"

Ore 10,30 Talk con cooking show CIAPINABO23: LA RIVOLUZIONE E' SERVITA

Il "menù inedito" che scommette su identità, territorio, gusto unico e gualità Con la partecipazione di Docenti e Professionisti dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Carignano e della ITS Turismo Academy.

-Presentazione della ricetta "a tutto Ciapinabò" a cura dell'Ass. Provinciale "Cuochi della Mole".

-Presentazione dei nuovi focus group del Distretto del Cibo del Chierese e Carmagnolese. Presenta

RENATA CANTAMESSA - Giornalista e divulgatrice agro-scientifica

A seguire "LE VETRINE DEL CIAPINABO""

Consegna degli attestati di merito ai Commercianti carignanesi

Iniziativa in collaborazione con il Distretto Diffuso del Commercio locale.

Ore 16 Workshop istituzionale **Le novità della zootecnia da latte**

L'eccellenza della Frisona piemontese e la sfida della trasformazione

Evento per gli Operatori del settore in collaborazione con l'ARAP-Associazione Regionale Allevatori Piemonte, sotto l'egida della Regione Piemonte. Modera

RENATA CANTAMESSA - Giornalista e divulgatrice agro-scientifica



DISTRETTO DEL CIBO

SABATO 7 ore 12,30 e 19,30 DOMENICA 8 dalle ore 12,30

(piatti a scelta)

(Padiglione coperto in P.za S. Giovanni)

- Peperoni con bagna caôda (come antica ricetta dei monaci di Vezzolano)
- Flan di "CIAPINABÒ" con bagna caôda
- Battuta al coltello con bagna caôda (come antica ricetta dei monaci di Vezzolano)
- Capünet ripieno di patate e "CIAPINABÒ"
- Sfera di ricotta e "CIAPINABÒ" con crumble salato e bagna caôda
- Lasagne con salsiccia e "CIAPINABÒ"
- Agnolotti al "CIAPINABÒ"
- Vellutata di "CIAPINABÒ" con Ciafrit e Chips di patata viola e rossa
- Arrosto di vitello con purè di patate e "CIAPINABÒ"
- Pesche ripiene alla vecchia Piemonte con variazione di "CIAPINABÒ" caramellati
- Bonèt al "CIAPINABÒ"
- Sfoglia con mele e "CIAPINABÒ"
- Alcuni piatti sono adatti per alimentazione di celiaci e vegetariani
- * Per informazioni: Comitato Manifestazioni (tel. 334.6885244 - 339.3484206) comitatomanifestazio@libero.it www.comune.carignano.to.it Pagina Facebook "Sagra del Ciapinabò"





Scopri i percorsi del biennio 2023/25 sul sito its-turismopiemonte.it











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.





• 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'inulina 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 SPAGNOLO: tupinambo, topinambur, pataca, patata de caña, castaña de tierra

FRANCESE: artichaut de Jérusalem, topinambour, truffe du

Canada

OLANDESE: aardpeer, topinamboer, knolzonnebloem,

Jeruzalemartisiok

PORTOGHESE: tupinambo, alcachofra-girassol, girassol batateiro, girassol de batata

TEDESCO: topinambur, Ross-Erdäpfel, Zuckerkartoffel,

Jerusalem-Artischocke

ITALIANO: rapa tedesca, carciofo di Gerusalemme

TURCO: Yerelması VIETNAMITA: CÚC VU

TURCO: Yerelması
VERNAMITA: ciac vu
ARABO: VERNAMITA: ciac vu
ARABO: VERNAMITA: VERNAMITA VI
ARABO: VER

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 deali 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 saradito 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, Consiglio Regionale Piemonte, 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, Cuochi della Mole, dott. Marco Cossolo, Facoltà di Agraria Torino, Silvana Nicola, Antonio Dacomo, Carla Canapè e Antenna Uno La Radio, Renata Cantamessa, Covar 14, ARA Piemonte, Ferrero Piercarlo, Alpini di Carignano, Daniela Piazza, Barbara Pecchio, Gian Maria Tarizzo, Associazione Tra Me, Campo Giochi, Confraternita della "Trippa" di Moncalieri, Associazione Progetto Cultura e Turismo, Gian Eventi, Enrico Nicola, allevatori: Boccardo Dario, Casalis Sergio, Vanzetti Carlo, Az. Agricola Ceresetta, Az. Agricola Giustetto, f.lli Perotti, f.lli Ramoino; per le degustazioni: Volontari Comitato Manifestazioni, Bar della Piazzetta, Macelleria Valerio Ravera, ij Pastè 'd Carignan, Panetteria Rodondi, Az. Agricola Sapino Maurizio; Associazione del Ciapinabò, Bauducco "riso", Gerry Maggiore, Polisportiva Carignano, ASD Let's Dance Academy, La Mole del Sorriso, Croce Rossa di Carignano, Associazione Nazionale Carabinieri di Carignano, Protezione Civile, Vigili del Fuoco, Commercianti, Espositori, Sponsor e tutti coloro che vorranno intervenire,





















- Piazza Carlo Alberto Stand enogastronomici e commerciali Associazioni
- Isola del gusto Di e Animazione Distretto del Cibo Talk Show Piazza Liberazione • Stand I.I.S. "N. Bobbio" di Carignano - Cuochi della Mole - Antenna 1 La Radio
- Area degustazione prodotto tipico "CIAFRIT" Bagna Caôda Piazza San Giovanni • L'arte di fare il risotto - Spettacoli - Mostra - Esibizioni
- Piazza Savoia Mostra locale bovini razza frisona Arti e Mestieri Area Food Musiche con Dj
- Via Savoia Arti e Mestieri
- Via Salotto Mercato ambulante non alimentare
- G Via Vittorio Veneto Poeti in Aia Chiesa dei Battuti Bianchi
- Ex Villa Bona Via Monte di Pietà Carnevalando
- Piazza San Giovanni Bosco Associazioni Scuola di ballo ASD "Let's Dance Academy"

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