Sabato e domenica bancarelle e degustazioni per la Fera dij Subiet

Il bollito fa coppia coi fischietti

Si celebra il gemellaggio con la Proloco di Pragelato

La presentazione dell'edizione 2017 della Fera dij Subiet che accoglierà anche la manifestazione del Bollito.
Ottica Photo C.R. S.n.c.
www.otticaphotocr.com

MONCALIERI - Dopo la Trippa il Bollito, che anche quest'anno farà accoppiata con la Fera dij Subiet ed avrà come palcoscenico Borgo Navile e l'intero centro storico, con le bancarelle che si spingeranno su da via San Martino in piazza Vittorio dove sono previste le premiazioni da parte del Circolo Saturnio. Ed anche in questa circostanza la giornata di tradizioni ed enogastronomia vedrà la partecipazione di Elia Tarantino e le telecamere di Bazar. L'appuntamento è per il week end in arrivo: sabato sera a partire dalle 19 grande aperitivo musicale con gli Harmony (ingresso con aperitivo 15 euro), ma il fuulcro della manifestazione sarà domenica, con una giornata assai ricca di appuntamenti.

Si parte alle 10 con l'apertura della Fiera con l'esibizione della Filarmonica di Moncalieri, in una piazza che sarà allietata dalla presenza di bancarelle artigianali ed enogastronomiche. Ad accompagnare turisti ed appassionati del bollito animazione in costume nelle vie del centro a cura di Nobiltà Sabauda.

Alle 10,30 occhi puntati sulla Fera dij Subiet con la premiazione del dodicesimo concorso «il Fischietto nella scuola» che avrà come palcoscenico piazza Vittorio Emanuele. Una tradizione quella del fischietto ripresa dal circolo Saturnio che si perde nella notte dei secoli, all'origine della nostra città, quando nel 1286 Amedeo V di Savoia istituì una fiera commerciale. Appuntamento che si trascinò sino al 1865, anno in cui Torino perse il ruolo di capitale d'Italia ed in questa occasione i fischietti vennero utilizzati in segno di disapprovazione e malcontento, a differenza del passato quando erano invece di giubilo nei confronti dei regnanti. In seguito divennero simbolo di festa e di artigianato di qualità, diventando oggetti da collezione tanto che Moncalieri ospita dal 1986 in via Real Collegio 20 a Palazzo Alfieri di Sostegno anche il Museo dij Subiet, che aprirà le sue porte alle 11,30 con le mostre «I fischietti delle scuole» e «Passione» con le porcellane e le ceramiche si Mariangela Cavazzin Morello. Una anteprima che vedrà la presenza degli artigiani di Nole, il paese simbolo della ceramica con cui il prossimo anno il Circolo Saturnio in occasione dei festeggiamenti per il 45°anniversario sancirà un gemellaggio nel nome dei fischietti.

Intanto a partire dalle ore 11 in Borgo Navile inizierà la distribuzione del bollito cotto nel maxi pentolone già visto dieci giorni fa all'ex foro per la Trippa. Porzione a 10 euro. Una manifestazione che punta a promuovere la carne in vendita nelle macellerie della nostra città e che vedrà cucinati ben 1500 kg di ottimi tagli: punta, caramella, muscoli, cappello del prete, testina e lingua per i bovini, e cotechino per i suini. Il tutto accompagnato da un buon bichiere di vino. In piazza saranno inoltre presenti diversi stand gastronomici con battuta al coltello, trippa, ciapinabò, agnolotti ed altro ancora. Complessivamente saranno oltre settanta le bancarelle che saliranno verso piazza Vittorio grazie alla sinergia tra il mercato di Campagna Amica della Coldiretti, le bancarelle della Pro loco e quelle dell'artigianato chiamate dal Saturnio.

Alle 12,30 momento ufficiale, con il gemellaggio con la Proloco di Pragelato, che proporrà i suoi Gofree.

Al pomeriggio, dalle 15, laboratori creativi dedicati ai fischietti presso la sede del Museo dij Subiet a cui farà seguito alle 16 una merenda al buffet con torte, biscotti, frittelle di mele, meringhe ed altre prelibatezze in collaborazione con gli studenti dell'istituto Alberghiero e il Lions Club Moncalieri Castello. Sempre alle 16 spettacolo «La Cindarella» a cura del gruppo storico Nobiltà Sabauda. La fiera si concluderà alle 21 sempre in Borgo Navile con la cena Gran Fritto Misto Piemontese a cura della Taverna di Fra Fiusch con lo chef Ugo Fontanone (costo 28 euro).

Appuntamento su cui il sindaco Paolo Montagna evidenzia *"una tradizione consolidata in cui il comune mette ogni anno qualcosa in più in termini di partecipazione e contributo e che riesce a svolgersi grazie al cuore ed alla sinergia tra le varie associazioni"*.

Convegno giovedì di Coldiretti

Tutte le qualità della carne rossa

MONCALIERI - Carne rossa, e di qualità, protagonista del convegno in programma domani, giovedì 12 ottobre, dalle ore 18 alle 19,30 presso la sala matrimoni del comune. L'iniziativa, promossa dall'amministrazione e dalla Coldiretti, rientra nell'ambito della fiera del bollito che vivrà il suo clou nel fine settimana. «La carne rossa: un cibo sempre più green. Salute, ambiente e sicurezza alimentare», questo il tema dell'incontro che punta a fare chiarezza, contrastare le fake news e dimostrare *"che la carne rossa sulle nostre tavole, se consumata in modo corretto, non è affatto la principale causa del nostro impatto ambientale e non rappresenta una minaccia per la nostra salute"*. Dopo i saluti del sindaco Paolo Montagna, Paolo Montagna, dell'assessore alle attività economiche Angelo Ferrero e del presidente Coldiretti Torino Fabrizio Galliati, interverranno gli studenti del Majorana coinvolti nel progetto di alternanza scuola-lavoro che affronteranno il tema della demonizzazione della carne rossa da parte dei media; Marco Sistro, segretario dell' Associazione Macellai di Moncalieri, parlerà di come la qualità della carne si esalti tra le mani di un buon macellaio; Margherita Gulino e Monica Minutolo, del Servizio Igiene e Sicurezza della Nutrizione dell'Asl To5, si soffermeranno su «Il valore nutrizionale e biocostruttore della carne rossa», mentre Mauro D'Aveni, responsabile Area tecnica Qualità, parlerà delle ricadute ambientali e socioeconomiche dell'allevamento bovino da carne.

A seguire degustazione a base di carne locale.