

## CHI È PIÙ MAESTRO?

Sul palco della Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola tornano protagonisti I Maestri del Gusto, i testimoni ufficiali del gusto torinese selezionati dalla Camera di Commercio di Torino, il Laboratorio Chimico camerale e Slow Food.

Dal 27 agosto al 5 settembre, dalle ore 17.30 alle 18 (anche in diretta sulla pagina facebook della fiera), i loro prodotti-bandiera saranno al centro di un nuovo challenge che porterà il sapore della competizione in questa ricca filiera di economia locale.

“CHI È PIÙ MAESTRO?” è, infatti, il titolo del nuovo format curato e condotto dalla giornalista Renata Cantamessa in collaborazione con Totem Eventi, che racconterà venti professionisti artigiani del Torinese attraverso una sfida giornaliera a due tra le diverse categorie rappresentate dal progetto: aziende agricole, macellerie, liquorerie, gelaterie, pasticcerie, viticoltori, Vermut, birrifici, panetterie e gastronomie.

Come si comanda nei maggiori salotti televisivi e social, condurranno la competizione la famosa sensorialista Annalisa Renzi e il food teller Fabio Bongiorno, nel ruolo di commentatori live, oltre che di valutatori delle performance insieme al pubblico sia social che in presenza. Immancabile, infine, la partecipazione di un produttore del Consorzio del Peperone di Carmagnola.

### Chi sarà più Maestro?

Chi riuscirà a comunicare meglio “l’anima” del suo prodotto attraverso una presentazione inedita legata al peperone di Carmagnola che permetta di gustare dal vivo l’insegnamento di passione e professione di ogni artigiano coinvolto. Ogni “più Maestro” riceverà in omaggio simbolico il Peperonario green 2022 di Fata Zucchini e una cassetta di peperoni.



## DAGLI ADULTI AI BAMBINI, DALLA SALUTE PERSONALE ALLA SALUTE SOCIALE



### Il benessere 4.0 nella Pep-Revolution di Fata Zucchini

Dieci giorni scanditi da tre importanti “cantieri” che si trasformano in una vera e propria “rivoluzione” dedicata alla salute dell’uomo e del pianeta, all’insegna della grande sfida globale della sostenibilità lanciata dal peperone di Carmagnola e proposta al grande pubblico da Fata Zucchini accanto al Charity Partner della Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro di Candiolo e con la partecipazione tecnica dell’APCI-Associazione Professionale Cuochi Italiani.

#### 1) #PEPERENATA - la Scienza Cucinata



Questo “challenge” tra Scienza e Cucina sarà al centro del daily-live in tre blocchi da venti minuti, proposto come botta e risposta tra le “pillole” di salute offerte dagli esperti di Candiolo e le ricette della prevenzione interpretate dagli chef che avranno come protagonista benefico il peperone di Carmagnola.

#### 2) #FRIENDELIVERY - la web-serie benefica sull'Amicizia d'asporto

video in dieci puntate firmata da Fata Zucchini a favore della Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro di Candiolo, realizzata partendo dai disegni elaborati dai 150 bambini coinvolti nell’attività, l’amicizia con la salute propria e degli altri.

#### 3) IL PEPERONARIO GREEN 2022 - il calendario della sostenibilità

Il Peperonario Green 2022 rientra nella Charity tra la Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola, Fata Zucchini e la Fondazione per la Ricerca sul Cancro di Candiolo. Verrà omaggiato a tutti i visitatori della manifestazione a fronte di una libera donazione per sostenere la ricerca oncologica.



## @ASPASSOCONME

con Rossana Turina

I filo conduttore degli spazi @aspassoconme sarà La PROSSIMITA! Intendendo per tale tutta la ricchezza che abbiamo sui nostri territori: dalle produzioni agricole autoctone a tutto ciò che può essere definito turismo di prossimità. La BIODIVERSITA' ci rende uno dei Paesi più frequentati al mondo, proprio per gli innumerevoli prodotti che riusciamo a coltivare, per tradizione e sapienza, ma anche per capacità di innovare e trasformare. L'idea è di “raccontare” il territorio Carmagnolese, partendo ovviamente dal PEPERONE: le sue varietà, le caratteristiche, periodi di produzione, la trasformazione e l'utilizzo e poi la diffusione al consumo. Per realizzare questo racconto, i protagonisti saranno le aziende agricole in primis, partendo dal peperone con la presentazione del Consorzio e del SOMS, per poi aggiungere i prodotti del Distretto del cibo che vanno a comporre il paniere della BIODIVERSITA' locale. Ogni serata sarà dedicata a due prodotti aziende dove verranno proiettati i video realizzati e saranno presentati i produttori, dialogando sul palco. Una serata sarà dedicata alla conoscenza del peperone in cucina, intesa come evoluzione del lavoro dei cuochi; come utilizzare il peperone, quali sono le varietà da proporre, ne parleremo con IFSE (Accademia di alta cucina di Piobesi) ed i suoi ambasciatori tori nel mondo in collegamento da: Korea, Florida e Australia. Altro appuntamento sarà dedicato ai cuochi della Mole, ovvero Torino e dintorni, ai quali tra luglio ed agosto è stata consegnata la valigetta del Consorzio con i peperoni per far conoscere le varietà autoctone e utilizzarle anche nei ristoranti locali.



## DiFFeRenZiaMOci!

La Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola 2021 è una festa **ecosostenibile**, per cui...  
**Cerca le isole ecologiche** posizionate in diversi punti delle vie/piazze e **differenzia** i tuoi rifiuti.  
 Si può rispettare l’ambiente e divertirsi senza inquinare.

### ORARIO FIERA

Lunedì - Venerdì ore 18 - 24  
 Sabato e Domenica ore 10 - 24

### La Via del Commercio

dal Lunedì al Venerdì apre alle ore 16

### PIAZZA DEI SAPORI

Feriali/festivi Apertura orario Fiera  
 Chiusura stand ore 0,30 - Chiusura piazza ore 1,00

### INFORMAZIONI

Ufficio Manifestazioni  
 Tel. 011/97.24.270 - 222 - 238 - 236  
 Punto Informazioni: 334.3040338  
 www.comune.carmagnola.to.it  
 e-mail: cultura@comune.carmagnola.to.it

### CENTRO COMPETENZE CARMAGNOLA

Viale Garibaldi, 29 - Tel. 011/9710196

L'evento avrà luogo nel rispetto delle norme sanitarie, in materia di prevenzione della pandemia per Covid in vigore al momento della manifestazione.

## Simona Riccio

### #Parlaconme Speciale Carmagnola.

Agrifood& Organic Specialist  
 Social Media Marketing Manager

Simona Riccio - Agrifood & Organic Specialist - Social Media Marketing Manager, condurrà il talk show #Parlaconme, uno spazio di approfondimento dedicato al mondo dell’agroalimentare che si pone l’obiettivo di porre al centro dell’attenzione l’intera filiera agroalimentare, coinvolgendo numerosi ospiti in qualità di attori della stessa filiera. Il panel affronterà tematiche legate al mondo del cibo e della produzione agroalimentare cogliendo l’ennesima opportunità che la Fiera Nazionale del Peperone offre non solo per valorizzazione la filiera della produzione agricola d’eccellenza del territorio, ma anche il luogo per diffondere la cultura del buon cibo, di un’agricoltura consapevole, di una produzione e di un consumo attento alla salute.



www.parlaconmeofficial.it



Il Gusto.  
 Per scoprire il volto vero del cibo.



UN GRANDE SISTEMA MULTIMEDIALE PER RACCONTARE IL CIBO, IL VINO E I TERRITORI COME MAI PRIMA D'ORA.

Scopri il Gusto.it



la Repubblica LA STAMPA IL SECOLO XIX Messaggero IL PICCOLO GAZZETTA DI MANTOVA  
 il mattino la Provincia la tribuna la Nuova Corriere Alpi la Sentinella



72 Fiera Nazionale  
 DEL PEPERONE  
 DI CARMAGNOLA  
 #VICINANZARISPETTOSA  
 27 Agosto  
 5 Settembre  
 2021



Fiera Digitale

