

## MONTALTO DORA e LA SAGRA DEL CAVOLO VERZA

### Una sagra, molteplici obiettivi

La Sagra del Cavolo Verza nasce principalmente per rilanciare un prodotto che per tantissimi anni è stato il fulcro dell'economia di questo paese, ma che negli ultimi tempi era quasi scomparso dalle campagne.

Da molti anni rappresenta agli occhi di molti un appuntamento con il gusto, la storia e la tradizione. Oggi, alla sua 23° edizione non è una festa in più, ma un grande evento i cui obiettivi sono molteplici: di certo si configura come una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche e fieristiche in generale dell'autunno Piemontese, annoverando ogni anno una media di ben 200 espositori; muove l'economia non solo di una piccola comunità, ma del territorio canavesano; valorizza culture e tradizioni altrimenti a rischio di estinzione nella memoria storica; offre visibilità alle eccellenze turistiche, professionali e sportive del territorio; non per ultimo promuove le bellezze naturalistiche del nostro affascinante Anfiteatro Morenico.

### I Cavoli Verza di Montalto Dora

I cavoli invernali di Montalto Dora erano conosciuti in tutto il Canavese per essere il "non plus ultra" in quanto a qualità e sapore: erano l'ingrediente indispensabile per confezionare la migliore zuppa 'd pan e còj. Erano, inoltre, fantastici, grazie alle loro foglie croccanti e frastagliate, per raccogliere dai fumanti fojòt (tegamini di coccio) la deliziosa bagna càuda. Insuperabili, perché consistenti alla cottura, per avvolgere infine l'impasto dei famosi caponèt canavesani.

Il recente ritorno all'amore per le cose genuine, sane e di qualità ha permesso di far riscoprire gli antichi sapori di una volta ed i cavoli verza; con le loro molteplici proprietà nutritive, sono tornati da diversi anni ad essere una coltivazione tipica del luogo, grazie anche all'interessamento dell'Amministrazione Comunale e alla fondamentale collaborazione dell'Associazione per la promozione e la valorizzazione del cavolo verza di Montalto Dora, che raggruppa attualmente 26 produttori agricoli.

Il cavolo verza di Montalto Dora, dal 2003 inserito nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino, a pieno titolo può considerarsi prodotto di filiera corta; nelle trascorse annate agrarie è stato proposto con continuità in vendita diretta in vari mercati locali e durante importanti manifestazioni enogastronomiche. Il gustoso ortaggio è anche protagonista delle ricette che gli chef dei ristoranti della tradizione canavesana propongono nella stagione invernale nei loro locali.

**A tal proposito segnaliamo alcuni momenti dedicati a questo prezioso prodotto della nostra terra.**

**SABATO 24 NOVEMBRE- ORE 15.00 "Intorno al Torchio"** - Esposizione Concorso Migliori Produzioni Locali di Cavolo Verza annata 2017. Valutazione giuria e premiazioni.

**SABATO 24 NOVEMBRE- ORE 14.00-22.00** - Mercato dei prodotti tipici del territorio ed esposizione di manufatti dell'ingegno hobbistico

**DOMENICA 25 NOVEMBRE - dalle ore 9.00 alle ore 17.00 al Parco di Villa Casana "DAL CAMPO ALLA TAVOLA"** - Nella giornata di domenica 25 novembre sarà possibile acquistare il cavolo verza che i produttori agricoli dell'Associazione per la promozione e la valorizzazione del cavolo verza di Montalto Dora, hanno messo a dimora. Una coltivazione speciale di 1000 esemplari del gustoso ortaggio, su un terreno di eccezionale e particolare fertilità. Potrete sceglierlo direttamente dal campo.

**E per gustare il Cavolo Verza ...**

## **SABATO 17 NOVEMBRE 2018**

ore 20.00 - Oratorio Parrocchiale

### **A CENA CON I SAPORI DEL TERRITORIO**

Per la prima volta insieme il cavolo verza di Montalto Dora, la castagna di Nomaglio e la piattella di Cortereggio

*A cura dell'Associazione per la promozione e la valorizzazione del Cavolo Verza*

## **MERCOLEDI 21 NOVEMBRE 2018**

ore 20.30 - Anfiteatro Comunale "Angelo Burbatti"

### **"A tavola con le Eccellenze del territorio"**

Cena inaugurale della 23° Sagra del Cavolo Verza a cura dell'Associazione Ristoranti della Tradizione Canavesana

## **GIOVEDI 22 E VENERDI 23 NOVEMBRE 2018**

ore 20.00 - Anfiteatro Comunale "Angelo Burbatti"

### **LE FANTASTICHE SERATE DELLA BAGNA CAUDA**

Prosegue la tradizione delle serate della bagna cauda in collaborazione con A.S.D. Castlerun

## **I RISTORANTI DELLA SAGRA PER IL WEEK END DI SABATO 24 (pranzo e cena) e DOMENICA 25 NOVEMBRE (pranzo)**

### **RISTORANTE DEI COLTIVATORI**

Palasagra a cura Associazione Produttori Cavolo Verza

I favolosi agnolotti al cavolo verza, i capunet e altri buoni piatti della tradizione contadina. Sabato sera e domenica potrete gustare il fantastico suett al coj, succulenta polenta concia con cavolo

### **RISTORANTE DELLA PALLAVOLO**

Anfiteatro "Angelo Burbatti" a cura A.S.D. Pallavolo Montalto (aperto sabato sera e domenica a pranzo)

Specialità a base di cavolo verza ... e non solo

### **IL RISTORO DEI CONTADINI NELL'ORATORIO (aperto sabato sera e domenica a pranzo)**

Specialità tradizionali piemontesi ...

### **IL RISTORO DEL CARNEVALE**

Sede Associazione del Carnevale, in via Casana

Sabato sera, cena su prenotazione con zuppa di cavolo e altri piatti tipici (telefonare al numero 338.6571391)

Domenica ..... *Street Food del Carnevale*

## **Per saperne di più**

**Ufficio del Turismo di Montalto Dora, Piazza IV Novembre 3, 10016 Montalto Dora (TO)**

**SITO** [www.comune.montalto-dora.to.it](http://www.comune.montalto-dora.to.it)

**E-MAIL** [omnia@comune.montalto-dora.to.it](mailto:omnia@comune.montalto-dora.to.it)

**TELEFONO** 0125.652771 (orari ufficio)

**INFOSAGRA** 349.0074456 attivo dal 19 novembre ore 9.00-12.00 e 15.00-19.00