

# Tradizione e sapori alla 14<sup>a</sup> Sagra della pesca ripiena Dal 2 al 9 agosto 2014 a Vauda di Rocca Canavese

Torna più ricca che mai la kermesse che ogni anno si tiene a partire dal primo fine settimana di agosto e che nel **2013 ha attirato migliaia di visitatori.**

Una settimana dedicata al tempo libero e al divertimento con un ricco programma di eventi, **degustazioni**, concerti, balli, **musica dal vivo** e spettacoli di **cabaret**. **La protagonista principale è la regina delle delicatezze, la pesca ripiena, riproposta come la tradizione insegna**, rigorosamente preparata secondo l'antica ricetta della nonna e cucinata nel forno a legna.

Molti gli spettacoli in programma: apre la manifestazione l'Orchestra Veneta **Marco & il Clan** segue ancora musica dal vivo, ballo e divertimento a 360 gradi con grandi Orchestre: **Daniele Cordani, Ruggero Scandiuzzi, I Rodigini, Rossella Ferrari & i Casanova** e **Gli Smeraldi**. Attesissima l'unica data del Mese di Agosto, in provincia di Torino, del Tour 2014 dell'Orchestra **Omar Codazzi**. **"La rava e la fava"** è la nuova proposta teatrale del duo cabarettistico **Marco e Mauro**.

Dopo il successo della passata edizione tornano la **"2a Fera dij persi pin"** - mercatino dove si potrà trovare piccolo artigianato, hobbistica, collezionismo, arte, opere del proprio ingegno e tanto altro ancora - **"Intervento del Registro Fiat con le auto storiche"** e il folklore per le corti di Vauda con il gruppo **"Pijtevarda"**.

## LE DEGUSTAZIONI

**Nello stand gastronomico della Sagra della pesca ripiena, durante tutta la manifestazione, sono servite esclusivamente specialità piemontesi;** ogni piatto proposto è frutto di uno studio delle vecchie ricette canavesane, un tempo preparate dalle nonne **utilizzando i prodotti del territorio. Uno degli obiettivi della sagra è far riscoprire gli antichi sapori della cucina locale con piatti semplici ma gustosissimi.**

Un viaggio fra tradizioni popolari di festa ed enogastronomiche. Momenti di festa dove ognuno diventa protagonista della realtà della vita rurale, scoprendo le leggende che da sempre l'accompagnano. Vere eccellenze, quelle offerte dal territorio, ingredienti di una cucina che sa essere sobria e robusta ma anche nobile e delicata.

**Le pesche ripiene di amaretti e cioccolato restano le regine della manifestazione: tipico dolce al cucchiaino** che riempiva di gioia grandi e piccini nelle giornate di festa. **La ricetta è quella tradizionale canavesana, il segreto del sapore: la cottura negli antichi forni a legna**, fino a qualche tempo fa utilizzati dalle massaie per la cottura del pane. Le degustazioni prevedono acciughe al verde, tomini freschi al verde, peperoni di Carmagnola cotti al forno conditi con olio e timo, salame di turgia, agnolotti piemontesi, fagioli con cotiche cucinati nelle tofeje di Castellamonte, **carni alla brace**, salsiccia artigianale, tomini stagionati conditi con olio e peperoncino e per finire la toma di Lanzo. Anche la scelta dei vini è rigorosamente piemontese **Dolcetto, Bonarda**, oltre a quelli tipici della zona **Erbaluce e Passito di Caluso**.

## DOVE SIAMO

**Vauda di Rocca è situata al centro dell'altopiano delle Vaude, al limite delle Valli di Lanzo ed il Canavese e a metà strada tra Rocca Canavese e Ciriè.**

**Immersa nella quiete della campagna circondata da boschi e vitigni di uva fragola**, grazie all'intraprendente organizzazione dei suoi circa 80 abitanti, attira ogni anno migliaia di simpatizzanti durante la prima settimana di agosto in occasione della festa patronale.

Il **Canavese** e le **Valli di Lanzo**, terre ricche di bellezze naturali e di storia, conquistano con il loro fascino discreto: sono un'oasi a misura d'uomo, da vivere attraverso i loro scorci di storia e nei loro paesaggi, diversamente colorati dalle stagioni.

**Il paesaggio, con la scacchiera della pianura coltivata, il rincorrersi delle colline verdi di boschi e di vigneti, i sentieri, gli ambienti medievali protetti e conservati sono lo sfondo di tradizioni e feste, come quella organizzata dall'Associazione La Baraca, che cambiano volto ai paesi e ricostruiscono il codice genetico del territorio.**

## IL PROGRAMMA

### Sabato 2 agosto 2014

ore 19.30 **Apertura stand gastronomico**

ore 21.30 Grandiosa apertura con l'Orchestra Veneta **MARCO & IL CLAN**

### Domenica 3 agosto 2014

ore 11.00 **2a "Fera dij persi pin"** – piccolo mercato dell'usato, collezionismo, antiquariato, artigianato e dei prodotti locali – *proseguirà per l'intera giornata*

ore 11.00 intervento del **Registro Fiat** con le **auto storiche**

ore 12.30 **Pranzo di San Luigi** – *per motivi organizzativi è gradita la prenotazione*

ore 15.00 Folklore e musica itinerante per le corti *dla* Vauda con **"I Pijtevarda"**

ore 17.30 Santa Messa

ore 19.30 **Apertura stand gastronomico**

ore 21.30 Serata danzante con l'Orchestra **DANIELE CORDANI**

### Lunedì 4 agosto 2014

ore 10.30 Santa Messa

ore 14.00 Gara a bocce alla baraonda per amici e simpatizzanti

ore 19.30 **Apertura stand gastronomico**

ore 21.30 ...si balla con l'Orchestra **RUGGERO SCANDIUZZI**

### Martedì 5 agosto 2014

ore 19.30 **Grande abbuffata di carne alla brace**

ore 21.30 ....tradizionale appuntamento con la musica dell'Orchestra I **RODIGINI**

### Mercoledì 6 agosto 2014

ore 19.30 **Apertura stand gastronomico**

ore 21.30 ...a grande richiesta, arriva la tappa del Tour 2014 dell'Orchestra **OMAR Codazzi**

### Giovedì 7 agosto 2014

ore 19.30 **Apertura stand gastronomico**

ore 21.30 Serata danzante con l'Orchestra **ROSSELLA FERRARI & I CASANOVA**

### Venerdì 8 agosto 2014

ore 19.30 **Apertura stand gastronomico**

ore 21.30 Serata di Cabaret: **MARCO & MAURO** presentano "LA RAVA E LA FAVA"

### Sabato 9 agosto 2014

ore 19.30 **Apertura stand gastronomico**

ore 21.30 Grandiosa serata di chiusura con l'Orchestra Piemontese **GLI SMERALDI**

**Durante TUTTE LE SERATE, a partire dalle 19.30, nello stand gastronomico si potrà degustare la cucina tipica del territorio.**

**Per informazioni: [info@sagradellapescaripiena.it](mailto:info@sagradellapescaripiena.it) - [la.baraca@libero.it](mailto:la.baraca@libero.it)**

**Tel. 011/92.85.02**

**335 1984892**