Peperone di Carmagnola: il protagonista dell’estate 2025

scritto da goditilavita.it | 2 Luglio 2025



Dicono che il re dell’estate sia il sole. Ma chi lo dice non ha mai assaggiato un **Corno di Bue alla brace**, servito con una cucchiaiata di **bagna cauda** bollente.

Dal **29 agosto al 7 settembre** torna la **Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola**, e il **Piemonte** si prepara a mettere il grembiule per celebrare una delle sue gemme più gustose. Giunta alla sua **76ª edizione**, questa manifestazione non è solo una sagra, ma una vera e propria **ode alla biodiversità culinaria**, tra profumi, risate e cucine fumanti.

Io, Geco Gaudenzio, ci sarò. Con il mio zaino in spalla, la macchina fotografica e il naso – pardon, muso – infilato ovunque ci siano profumi invitanti.

76 anni di storia, colore e profumo

La Fiera nasce nel lontano **1949**, quando il **peperone di Carmagnola** era più una necessità che una star. Da allora, ha attraversato i decenni portandosi dietro tradizione, passione agricola e tanto buon umore. Oggi è una delle **manifestazioni agroalimentari più importanti d’Italia**, capace di attirare famiglie, chef, food blogger, turisti e qualche geco curioso.

Non si tratta solo di esporre ortaggi, ma di dare voce ai

produttori, ai cuochi, alle associazioni, alle storie che ogni **peperone** racchiude sotto la buccia: **cinque star dell’orto** che ogni anno fanno innamorare chef, nonne, foodies e curiosi.

Cinque varietà, mille ricette: i tipi di peperone locali

- **Quadrato**: tozzo e carnoso, il re della griglia. Quando lo metti sulla griglia canta, e la pelle viene via come un invito alla festa.
- **Corno di Bue**: elegante e slanciato, ha un gusto così dolce che basta poco per trasformarlo in un capolavoro, che sia in vetro, in forno o in padella.
- **Trottola**: rotondo e simpatico, il più fotogenico della banda.
- **Tomaticot**: somiglia a un pomodoro, ma ha l’anima peperonata e un gusto tutto suo.
- **Lungo stretto**: più raro ma versatile, ottimo in padella o al forno.

Tutti rigorosamente coltivati nei campi di Carmagnola, sotto il sole giusto e con la passione che solo chi lavora la terra conosce.

La via del peperone: passeggiando tra i produttori

Immagina una lunga passeggiata tra **bancarelle colorate**, con torri di peperoni perfettamente impilati, profumi nell’aria e contadini che raccontano la loro storia come favole condite d’olio extravergine.

Questa è la **Via del Peperone**, il cuore pulsante della Fiera: un **mercato a cielo aperto** dove puoi acquistare, chiacchierare, assaggiare e scoprire. E soprattutto, annusare: perché un **buon peperone si riconosce dal profumo**, prima ancora che dal morso.

Tra showcooking e palati felici al PalaPeperone

Se ami “guardare e poi copiare”, il **PalaPeperone** in Piazza Sant’Agostino è il tuo regno.

Chef stellati e cuochi di campagna si alternano ai fornelli con **showcooking, degustazioni guidate e incontri culinari**. Vuoi scoprire come farcire un *Trottola* con eleganza? Te lo insegnano loro. Vuoi sapere come si fa il peperone caramellato? Siediti, che si inizia.

Dopo cena, si alza il sipario: musica, cultura e spettacoli sotto le stelle

Quando cala la sera, Carmagnola cambia pelle: la città si riempie di luci, suoni, emozioni. È il momento del **Foro Festival**, il grande evento serale della Fiera.

Un programma ricco che mescola **musica, teatro, letture, performance** e appuntamenti per tutte le età. Dai concerti live ai momenti di riflessione, ogni sera è una festa dentro la festa, un’esperienza da ricordare.

Il segreto della bontà è tutto nella filiera

La **bontà del peperone di Carmagnola** ha radici profonde e ben coltivate. Dietro ogni ortaggio ci sono **mani esperte, regole chiare** e una filiera organizzata con cura.

Il **Consorzio del Peperone** vigila sulla qualità, garantendo un prodotto autentico, tracciabile e locale. E poi c’è il clima, che fa la sua parte: **giornate calde, notti fresche** e tanta

luce naturale.

Consiglio del geco: peperone + bagna cauda = amore eterno

Lo so, lo so… il **peperone** si può fare ripieno, in padella, fritto, sott'aceto. Ma vuoi mettere con la **bagna cauda**?

Il mio consiglio da geco buongustaio: prendete un **Quadrato rosso**, grigliatelo leggermente e poi… tuffatelo nella bagna cauda bollente. L'aglio, l'acciuga e l'olio si sposano con la dolcezza del peperone come due amanti che ballano un lento d'altri tempi.

Non ami i peperoni? Vieni lo stesso!

La Fiera parla a tutti: anche a chi con i peperoni non ha mai fatto pace.

Cosa trovi alla Fiera di Carmagnola?

- **Artigianato locale** da scoprire tra le bancarelle
- **Stand gastronomici** con tante prelibatezze oltre al peperone
- **Laboratori per bambini** e attività per famiglie
- **Eventi culturali e spettacoli** per ogni gusto

Un'occasione perfetta per passare una giornata diversa, allegra e ricca di sorprese, con o senza peperone nel piatto.

Info utili per godersi la fiera

- **Dove:** Carmagnola (TO)
- **Quando:** dal 29 agosto al 7 settembre 2025
- **Sito ufficiale:** www.fieradelpeperone.it

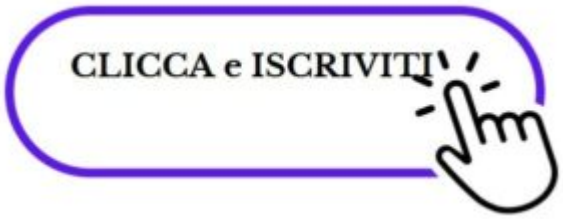
- **Biglietti Foro Festival:** disponibili online sul sito
- **Parcheggi, mappe e accessi:** tutte le info online

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it