



COMUNE DI BALDISSERO TORINESE

Città Metropolitana di Torino
www.comune.baldisserotorinese.to.it

cap. 10020 – Piazza Umberto I n. 7
Tel. 011/9408008 – 011/9407306

ALLEGATO ALLA RELAZIONE DESCRITTIVA DELL'INIZIATIVA **"FRICASSE' 'D BAUDISE' – SECONDA EDIZIONE – 13-15 GIUGNO 2025"**

"Qualunque cosa fritta è più buona". Così il vincitore di Masterchef X Francesco Aquila ha aperto la prima edizione del Fricassé 'd Baudisé del giugno 2024. Oltre 2000 persone hanno raggiunto durante quel fine settimana Baldissero Torinese per il grande appuntamento dedicato al Fritto Misto torinese, all'ombra di Superga. L'edizione 2024 non ha voluto limitarsi al cibo ma ha messo insieme un programma davvero da grande evento: il sabato sera con una kermesse rock animata dalle band **Green Fish, Rock Blend e Hell's Flame**, che ha riempito il paese insieme a panini di Fassona, agnolotti e birra. La domenica invece hanno dialogato tra loro e con il pubblico, grazie alla precisa conduzione della bravissima [REDACTED], il vincitore di Masterchef X, [REDACTED], il comico e content creator torinese [REDACTED], la star dell'oroscopo social **Alinaspecialina** e l'emergente rapper torinese **NCL**. Il primo fritto misto è stato cotto direttamente da [REDACTED] che all'insegna di *"Fritto è meglio"*, il claim della manifestazione, ha sottolineato come ogni cosa fritta sia più buona e che anche la tradizione di evolve: *"Una volta – ha detto [REDACTED] - si friggeva soprattutto con lo strutto, poi si è passati ai vari oli e oggi si ottengono ottimi risultati anche con quello di cocco"*. A contorno della domenica, è stato organizzato un mercato delle eccellenze enogastronomiche e artigianali del territorio, che hanno riempito di colori e sapori le vie del centro cittadino. Qui sotto qualche scatto dell'evento 2024 e il link dove poter visionare il video conclusivo che abbiamo realizzato per ricordare questa prima edizione:

<https://vimeo.com/960608177/1a996354c2?share=copy&fbclid=IwY2xjawIn8ztleHRuA2FlbQlxMQABHdPA>

[ZpoGblqfpxG8l89uWo3Zgh5_cSxu4YF9njdCRkBfeGag_eOKytNxiA_aem_SNICF5iigGN3HXIMrEIDvQ](#)





COMUNE DI BALDISSERO TORINESE

Città Metropolitana di Torino
www.comune.baldissero torino.se.to.it

cap. 10020 – Piazza Umberto I n. 7
Tel. 011/9408008



Con il patrocinio di:



15/16 giugno 2024
BALDISSERO TORINESE

SPECIAL GUESTS DOMENICA 16

FRANCESCO AQUILA

Vincitore di Masterchef 10

DAVIDE D'URSO

Comico e content creator torinese

CON L'OROSCOPO DI ALINA SPECIALINA

Sabato 15

Dalle 18:30 alle 22:
pasta e dolce di Pastificio Virgilio
pan fritto, bionde fritte e hamburger
di La Nave del Follò

Dalle 20:30:
musica dal vivo con:
Green Fish, Rock Bland, Hull's Flame

Domenica 16

Dalle 18:30 alle 12:30:
spettacolo con gli ospiti
Dalle 19 alle 18:
mercato di prodotti tipici e locali
Dalle 12:
fritto misto Fricassé
pasta e dolce di Pastificio Virgilio
Dalle 16: dj set di Roby Vajle

Birre dal territorio originarie: Grado Pilsa - Vini dalle aziende agricole I Colli

I parcheggi saranno indicati e ci saranno navette gratuite per il trasporto alle sagre.
L'evento si terrà anche in caso di maltempo.

Visita il sito



La sagra del **Fricassé d'Baudisé** è un evento turistico e culturale alla sua seconda edizione, che celebra la gastronomia locale, identificata nel fritto misto "alla torinese". Il progetto è nato nel 2023 con l'iniziativa del "**Fricassé d'Baudisé an Girula**" (letteralmente il "Fritto di Baldissero in tour"), che ha portato il nostro fritto e i nostri ristoranti, veri protagonisti della sua perfetta riuscita, in giro per l'Italia, come a **Bologna** durante l'evento "**C'è più gusto**", **Torino** presso il **Circolo de La Stampa** e, ovviamente, nelle sale dei ristoranti a Baldissero con due serate di degustazione. Il progetto, poi arrivato all'organizzazione della prima edizione della sagra nel giugno scorso, ha avuto fin dal principio l'obiettivo di consolidare il legame tra il fritto misto nella sua accezione torinese e il territorio. Si tratta di un piatto che a Baldissero trova origini antiche e che ancora oggi caratterizza il nostro territorio grazie alle centinaia di porzioni preparate dai ristoranti della zona, ossia il ristorante "**Da Esterina**" e "**Torinese**" innescando un percorso virtuoso di diffusione del piatto prima nei locali della collina ma anche nel capoluogo e nei principali centri del Chierese e dintorni. Un prodotto della tradizione e del territorio che diventa strumento molto efficace per arricchire l'offerta di esperienze enogastronomiche di tutta l'area e quindi la presenza turistica. Con l'organizzazione della seconda edizione di questo appuntamento si conferma quanto preannunciato al lancio dell'iniziativa ossia la fruibilità del progetto nel tempo, implementando la





COMUNE DI BALDISSERO TORINESE

Città Metropolitana di Torino
www.comune.baldisserotorinese.to.it

cap. 10020 – Piazza Umberto I n. 7
Tel. 011/9408008

notorietà di Baldissero al di fuori dell'ambito territoriale locale, per rendere il nostro paese punto di riferimento per l'enogastronomia nazionale e non solo per questo piatto principe che tra le nostre terretrova appunti antiche radici. Un evento pensato per essere aperto a tutti in quanto accessibile al 100% alle persone con mobilità ridotta e con uno sguardo molto attento alla sostenibilità, dalla scelta delle materie prime alimentari, per la stragrande maggioranza locali, dei materiali di consumo, il più possibile compostabili, e da un'accurata raccolta differenziata in ogni fase dell'evento. L'evento è organizzato dal **Comune di Baldissero Torinese** in collaborazione con l'**Associazione Volontari per Baldissero AVB** e altre realtà associative baldisseresi (**Pinin Pacot APS, ASD Baldissero, Baldisport Onlus, TempoReale TV LAB, Aj Sciapasùc, Associazione Nazionale Alpini Gruppo di Baldissero Torinese**), secondo un forte spirito collaborativo di comunità e che, da non dimenticare, aiuta alla crescita del mondo del volontariato locale e favorisce l'interazione comunitaria. L' **Associazione Volontari per Baldissero AVB** provvederà autonomamente all'acquisto delle derrate alimentari ed alla riscossione delle entrate per la somministrazione di bevande e alimenti.

Partendo quindi dall'esperienza già maturata dal 2023 a oggi e dagli obiettivi del progetto qui sopra esposti, **l'edizione 2025**, che si terrà **dal 13 al 15 giugno 2025**, avrà sempre al centro il Fritto Misto e la sua preparazione, a cura dei ristoranti locali e dei tanti volontari baldisseresi, sotto la tensostruttura allestita nel centro del paese. Il venerdì sera sarà dedicato al fritto misto di pesce per poi lasciare spazio, negli altri giorni della manifestazione, al **fritto misto alla torinese**. Oltre al fritto misto, come per il 2024, collaboreremo con **realtà locali** come birrifici, cantine e laboratori al fine di garantire un'esperienza enogastronomica completa e il più possibile a km zero e **"Made in Baldissero"**. Un intero weekend per poter gustare questa eccellenza locale (e non solo, al fine di soddisfare anche i palati meno affini al nostro slogan "fritto è meglio") prendendo posto tra i **500 posti a sedere** disponibili che, nelle giornate di maggiore affluenza, verranno riempiti su più turni. Nelle serate del venerdì e sabato, gruppi musicali locali allietteranno e renderanno più spumeggianti le serate estive: **dj set** la prima sera e **concerto rock** il sabato! Per la domenica, come ormai tradizione, abbiamo organizzato il **mercato delle eccellenze gastronomiche** e, più in generale artigiane, del nostro territorio, con la partecipazione, tra le vie del centro cittadino, di produttori locali e artigiani che metteranno nuovamente in mostra il frutto del loro lavoro, immergendo ancor più i visitatori nella piemontesità dell'evento. E per finire, come special guest della giornata: il comico e content creator torinese **Davide d'Urso**, già ospite della prima edizione.

Tradizione, cooperazione e sostenibilità: questi i tre pilastri su cui poggia questo evento e per il quale lavoriamo ormai da anni affinché Baldissero e il suo prodotto per eccellenza abbiano il giusto risalto. Un obiettivo che intendiamo raggiungere anche grazie al Vostro supporto.

