



PRO LOCO MOTTA APS

MOTTA DI COSTIGLIOLE (ASTI)

Cod. Fisc.80006820056

P.I. 00781220058

Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziativa

**Soggetto proponente
PRO LOCO MOTTA APS**

Progetto

Titolo dell'iniziativa: 78° Sagra del Peperone – 1/2/3/4 agosto 2025

Relazione descrittiva del progetto coerente con le tematiche contenute nel Piano annuale di attività approvato con DUP 258/2024 e riportate nell'art. 1 dell'Avviso pubblico.

Tra le tante varietà di peperone, quello quadrato è coltivato da oltre un secolo nei terreni nella piana alluvionale del fiume Tanaro.

Alla caratteristica forma quadrangolare della bacca gialla o rossa, si accompagnano generose dimensioni, polpa spessa e carnosa, gusto intenso ma dolce e delicato, dato dall'elevato contenuto zuccherino che lo rende tanto prelibato ma velocemente deperibile.

L'orticoltura in queste zone è una pratica antichissima. Nel XI secolo l'area lungo il Tanaro si chiamava vivarium, con un chiaro riferimento alla coltivazione di verdure. Nel 1914, la documentazione di un "Concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana, evidenzia la produzione di peperoni da parte di numerosi orticoltori costigliolesi.

Nei decenni successivi il peperone si afferma come una coltura privilegiata della zona della Motta che, orgogliosamente, era soprannominata "piccola California".

Negli anni '60-'70 la sua fama raggiunge l'apogeo: i peperoni sono inviati in quantità sui mercati di Milano e Torino.

Il famoso quadrato di Motta diventa rarissimo e poi introvabile, anche se rimane viva la tradizione della sua sagra, che si tiene l'ultima settimana di luglio.

Dal 2021, si può parlare di una nuova rinascita del peperone quadrato della Motta di Costigliole d'Asti che diventa Presidio Slow Food.

Intinto crudo nell'olio, farcito, conservato sotto raspa, oppure arrostito e poi cosperso di bagna cauda il peperone quadrato della Motta si è guadagnato un ruolo da protagonista nella tradizione culinaria piemontese e in particolare costigliolese, con memorabili testimonianze, come quella di Lidia Alciati, la grande cuoca del ristorante "Da Guido", il cui peperone quadrato farcito con tonno, capperi, acciuga, e condito con un po' di maionese e una goccia di aceto di vino bianco, è indimenticabile.

In un programma denso di spettacoli con le migliori orchestre da ballo, DJ, cover, cultura, giochi e attività per tutte le età, i momenti culminanti della manifestazione sono rappresentati dalle serate enogastronomiche in cui vengono proposti, presso il Ristopalatenda allestito presso il Campo Sportivo Ferretti piatti tipici, a base di peperoni ed altri ortaggi di stagione e da momenti di approfondimento sulle peculiarità di questa coltura. Alcune iniziative verranno attivate con i bambini dell'Asilo e gli alunni delle scuole elementari volte a sensibilizzarli e portarli a conoscenza di questa nostra eccellenza.

Grande importanza ha il Mercato del Peperone Quadrato, a cura dei produttori mottesesi e delle zone limitrofe. Qui i visitatori avranno la possibilità di conoscere e acquistare i migliori esemplari del Re dei nostri orti.

Presso il PALAPEPERONE che ospita il Mercato del Peperone, allestito dai produttori mottesesi e delle zone limitrofe, vengono esposti e venduti

Ogni anno il numero di visitatori è in crescita, circa 10000 visitatori e commensali, stimolati da questa crescita si lavora già al programma della 78° Edizione che si svolgerà dal 1 al 4 agosto presso il Campo Sportivo della nostra frazione e aree limitrofe.

Ogni singola attività, parte integrante del ricco programma di iniziative, è rivolta alla cittadinanza con particolare slancio ai giovani, nell'intento di coinvolgere il maggior numero di persone. Il 100% delle attività sono ad ingresso gratuito.

Obiettivo prioritario è fare incontrare un pubblico sempre maggiore con il patrimonio culturale del territorio (a seguito del riconoscimento a patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco), con i prodotti tipici della tradizione enogastronomica.

La "Sagra del Peperone" di Motta coinvolge uno dei comuni più importanti del basso Monferrato creando una fortunata contaminazione di pubblici. Questo evento, negli anni, ha contribuito a vivacizzare ed arricchire l'offerta culturale anche di comuni di piccole dimensioni, come la frazione Motta.

In collaborazione con:
Comune di Costigliole d'Asti

Con il patrocinio di:
Regione Piemonte
Consiglio Regionale del Piemonte
Provincia di Asti
UNPLI Piemonte

Data, 21/04/2025

Firma del Legale rappresentante

Firmato in originale