



COMUNE DI ANDEZENO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

(P.I. 01950080018 - C.F. 90003860013)

Allegato A

Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziativa

Soggetto proponente

COMUNE DI ANDEZENO

Progetto

Titolo dell'iniziativa **SAGRA DEL CARDO E DELLA BAGNA CAUDA - IN OCCASIONE DEL CINQUANTENARIO**

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.

50[^] EDIZIONE DELLA SAGRA DEL CARDO E DELLA BAGNA CAUDA-

Manifestazione che punta a valorizzare i prodotti tipici del territorio e le buone tradizioni della tavola. Organizzazione di eventi e momenti per trasmettere la storia della cultura contadina locale che ha raggiunto la 50[^] edizione per la sagra del cardo e della bagna cauda, unitamente alla cipolla piatlina, prodotto tipico locale, con riconoscimento di prodotto tipico del paniere, varietà pregiate conosciute in tutto il mondo per le loro ottime caratteristiche gastronomiche, zucche ornamentali e commestibili.

I terreni di Andezeno e delle zone immediatamente circostanti, sono particolarmente vocati per la coltivazione dei cardi e delle cipolle. Le caratteristiche geologiche del terreno leggermente alcalino permettono la crescita di una cipolla piatta e dorata, nota e apprezzata nella zona come cipolla piatlina bionda di Andezeno.

Un'autentica sagra di paese che vi attende nella giornata di domenica 13 ottobre 2025. Venerdì e sabato troverete, dalle 19.30, gli stand gastronomici per le degustazioni di bagna cauda.

COMUNE di ANDEZENO

PROVINCIA DI TORINO

(P.I. 01950080018, C.F. 90003860013)

La giornata clou della manifestazione è però domenica 12 ottobre 2025: durante tutta la giornata ci sarà la mostra mercato dei prodotti tipici, cardi e le cipolle piatline, zucche ornamentali, degustazione ed asporto della strepitosa bagna cauda.

Durante la giornata ci sarà il banco di beneficenza, la sfilata dei personaggi storici e folkloristici, intrattenimento musicale, intrattenimento acrobatico, passeggiate a cavallo e intrattenimenti vari.

Situato nella pianura chierese, il territorio di Andezeno offre dei terreni leggeri e leggermente alcalini, molto adatti alla coltivazione della cipolla e del cardo.

Fonti orali attestano che la cipolla sia un prodotto coltivato da secoli nella zona: questo ne ha consentito la selezione e l'autoriproduzione dei semi. Oggi sono presenti alcune varietà: quella bianca, rotonda e dal sapore piccante e poco dolce; quella ramata, dal colore chiaro e ramato; quella viola, rotonda e viola brillante, dal gusto molto piccante. La più famosa, tuttavia, è quella conosciuta come la 'piatlina' di Andezeno, dalla sua forma piatta; la polpa, tenera e dolce, è particolarmente adatta alla cottura in forno e alla farcitura con tradizionale ripieno di carne. Raccolta a fine luglio, ha un'ottima conservabilità e dura fino a primavera avanzata.

Il cardo di Andezeno è di colore bianco avorio con foglie strette, frastagliate e particolarmente tenere. La tecnica colturale prevede la pratica dell'imbianchimento, che viene effettuata sia rincalzando la terra fino a due terzi della pianta, sia avviluppandola con paglia o carta dopo averla legata. In questo modo la mancanza di luce impedisce la formazione di clorofilla e le parti eduli risultano bianche, tenere, croccanti e dolci.

Il cardo è la verdura regina della bagna cauda, tradizionale salsa piemontese a base di acciughe, aglio e olio.

Ogni anno in autunno ad Andezeno si organizza una Sagra dedicata a questi prodotti.

Data,
02/09/2025



Firma del legale rappresentante
Firmato in originale