



# COMUNE DI PAROLDO

## PROVINCIA DI CUNEO

Via Coste, 2 - Paroldo (CN) - Tel. 0174 789040 fax 0174/789914

Al Presidente del Consiglio regionale  
Palazzo Lascaris  
Via Alfieri, 15  
10121 TORINO

Alla Segreteria generale  
[segretario.generale@cr.piemonte.it](mailto:segretario.generale@cr.piemonte.it)

Al Settore Comunicazione,  
Partecipazione, Relazioni esterne e  
Cerimoniale  
[rel.esterne@cert.cr.piemonte.it](mailto:rel.esterne@cert.cr.piemonte.it)

### Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziative

**DATA SVOLGIMENTO INIZIATIVA 8-9 NOVEMBRE 2025**

#### Soggetto proponente

Denominazione Comune di Paroldo

Ente pubblico

Ente privato senza scopo di lucro

Indirizzo VIA COSTE, 2

Telefono 0174789040

Email sindaco.paroldo@ruparpiemonte.it

Referente ANDREA FERRO

## Progetto

Titolo dell'iniziativa ESTATE DI SAN MARTINO \_\_\_\_\_

Relazione descrittiva del progetto (descrizione esaustiva dell'evento e delle finalità dell'iniziativa, specificando la coerenza del progetto con le tematiche e gli obiettivi previsti dall'avviso):

L'ultimo sprazzo di sole importante, prima che si facciano sentire i rigori dell'inverno, ci è regalato dall'estate di San Martino che a Paroldo è celebrata in modo singolare, intenso. In un'atmosfera suggestiva, Paroldo torna ad attribuire l'antico significato ai giorni dell'estate di San Martino: preludio di un inverno tutto da vivere attraverso le veglie, i racconti di maschere, il pranzo di Natale, i primi lavori nelle vigne al "sori" sul finire di febbraio.

Paroldo ha raccolto la tradizione e ne ha fatto un momento di festa.

L'evento, che è giunto alla 30<sup>a</sup> edizione, si svolge a Paroldo nei giorni immediatamente successivi ai "Santi" e ai "Morti", è "musica" per chi crede nelle tradizioni come ad un fatto di radici, per chi, attraverso i volti dei tanti mestieranti, rivede la sua vita, per chi, sentendo i racconti delle "Masche", ritorna "com'era bambino".

Rievocazioni di un tempo che fu, gastronomia e cultura sono gli ingredienti della manifestazione.

Riproposti anche quest'anno gli appuntamenti dedicati alla cucina: la tradizionale bagna caoda presso le famiglie il sabato sera ed il Pranzo di San Martino la domenica.

Il sabato sera si svolge l'evento clou dei tre giorni di manifestazioni: "**La notte delle Masche**". Da sempre una serata che raccoglie grande interesse e che rappresenta ormai un appuntamento irrinunciabile per un sempre maggior numero di estimatori della "bagna caoda", un vero "must" nel panorama delle sagre.

Nel pomeriggio di sabato 9 novembre si svolgerà un convegno "tra Aglio e Tartufo", organizzato da specialisti del settore erboristico e micologi. A seguire la consegna dei premi "Fedeltà a Paroldo" a figure che si sono contraddistinte per meriti nei confronti del nostro comune.

Dalle ore 18,30 i partecipanti saranno accolti con racconti, musica, luci e suoni suggestivi nella piazza principale del paese dove potranno gustare, presso l'area Pro Loco, i primi assaggi di quello che offre la gastronomia locale, per poi proseguire il percorso verso la borgata "Cavallini", una delle più caratteristiche del paese, contrassegnata dalla presenza di numerosi edifici in pietra di Langa, alcuni di questi oggetto di un sapiente ed attento recupero a cura del Comune.

Dopodiché si apriranno le porte delle case di Paroldo.

Come un tempo, ci si ritrova nelle case dei Paroldesi, al caldo, davanti alla “bagna caoda”, il piatto forse più tipico della nostra cultura, contornato da fresche verdure di stagione. Si è desiderato ricreare l’atmosfera delle veglie di una volta, quando ci si ritrovava davanti al fuoco per stare insieme, quando i più vecchi raccontavano le storie delle Masche, quando gli uomini parlavano del lavoro con un bicchiere di rosso tra le mani e le donne cardavano la lana.

Paroldo è l’unico paese che apre letteralmente le porte delle sue case agli ospiti che arrivano di anno in anno sempre più numerosi. Si aprono le porte di alcune abitazioni della piazza e di altre borgate del paese, oltre agli edifici Comunali, tra cui gli splendidi locali recuperati della borgata dei “Cavallini”. Una dimensione veramente familiare fortemente voluta, sia per coinvolgere maggiormente gli abitanti, sia per offrire un’occasione diversa di stare insieme, un’occasione che proviene dai ricordi della vita contadina.

La veglia rappresenta un momento davvero unico: è l’attesa per il giorno di festa che seguirà, è un momento per ritrovarsi, un’occasione per risentire quel calore e quella semplicità che gli abitanti di Paroldo cercano ogni anno di donare a chi fa loro visita.

E se alle Masche l’aglio non sarà di sicuro gradimento, pazienza; la ricetta del piatto tradizionale non può essere disattesa. Dall’anno 2024 la BAGNACAUDA ha ricevuto la De.Co., come piatto principe della manifestazione.

E per finire in bellezza, appuntamento per tutti alle 23,00, ancora nel “**Borgo dei Cavallini**”, per gustare le caldaroste accompagnate da un buon bicchiere di vin brulé.

Tutta la serata sarà animata da suoni, musiche, racconti, momenti teatrali e spettacoli.

La domenica è la giornata che conclude degnamente il weekend paroldese di “San Martino”.

La fiera apre le sue porte ai visitatori alle ore 9,00. La Piazza del paese e la Borgata “Cavallini” faranno da cornice ai numerosi espositori: agricoltori, artigiani e rappresentanti di alcuni consorzi di tutela del nostro territorio. Tartufi, formaggi, castagne, mieli, vini, erbe aromatiche, verdure ma anche sculture, dipinti, manufatti, lavorazioni in legno cattureranno l’attenzione degli avventori. Al mattino è prevista anche una passeggiata da Paroldo a Sale San Giovanni, per aumentare le sinergie con il territorio.

Fiera di San Martino vuol dire anche Pietra di Langa, materia prima che ha reso unica l’architettura del nostro territorio. Questa pietra arenaria, oltre ad impreziosire da sempre gli edifici delle colline di Langa, si trasforma in vera e propria opera d’arte tra le mani sapienti di artigiani ed artisti, che durante tutta la giornata presenteranno le proprie creazioni.

Le eccellenze enogastronomiche del territorio, sapientemente lavorate, saranno al centro del “Pranzo di San Martino”, presso i ristoranti del paese e la Pro Loco.

