



# CITTA' DI CARMAGNOLA

Città Metropolitana di Torino

Area Tecnica - Settore Servizi alle Imprese- Ufficio Agricoltura

## **Fiera Regionale del bovino da carne di razza Piemontese e della Giora**

### **Mostra mercato del Porro Lungo Dolce di Carmagnola**

**14 dicembre 2025**

#### R e l a z i o n e

##### Premessa

Nel prossimo mese di dicembre da domenica quattordici dicembre si svolgerà a Carmagnola presso il foro boario di Piazza Italia e zone limitrofe, la 33° Fiera Regionale del bovino da carne di razza Piemontese e della Giora e la mostra mercato del Porro Lungo Dolce di Carmagnola.

L'edizione fieristica ormai trentennale interessa due prodotti consolidati del territorio, in particolare una varietà di porro coltivato con particolari accorgimenti che insieme alle caratteristiche pedologiche del terreno attribuisce all'ortaggio una specifica dolcezza che lo rende particolarmente apprezzato in cucina ed utilizzato per la preparazione di svariate ricette.

L'altro prodotto principale presente in fiera è il bovino da carne di razza piemontese e della Giora. Il termine "Giora" identifica la femmina di razza bovina piemontese non più produttiva che messa all'ingrasso da sapienti allevatori locali produce carni di qualità che principalmente vengono consumate nel periodo natalizio con tagli di particolare resa, tenerezza e sapore. Una ulteriore elaborazione delle carni produce il "Salame di Giora di Carmagnola", rientrante nei PAT della Regione Piemonte e nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

##### Storia e tradizione

L'archivio storico del Comune di Carmagnola custodisce importanti raccolte di documenti risalenti ai secoli precedenti e documentazione fotografica attestante la vocazione agricola del territorio. In particolare si evidenzia l'importante presenza di bovini "bianchi", predecessori della Razza Bovina Piemontese che venivano contrattati sulla pubblica piazza.



# CITTA' DI CARMAGNOLA

Città Metropolitana di Torino

Area Tecnica - Settore Servizi alle Imprese- Ufficio Agricoltura

Sempre all'interno del fornito archivio storico comunale è possibile consultare il registro delle mercuriali dei prezzi delle principali derrate agrarie e del bestiame venduti nei mercati settimanali in cui sono raccolte le schede dei prodotti dei singoli mercati settimanali dalla quale si evince la presenza di giovenche e vacche da macello oltre ad altri animali e prodotti vegetali e cerealicoli che rappresentano una forte identità territoriale.

Identità territoriale carmagnolese con importante impronta agricola e di allevamento che ha continuato ad affermarsi nel corso del secolo scorso, come la contrattazione dei bovini nella struttura del foro boario di Piazza Italia durante i mercati settimanali e la presenza di derrate agricole che venivano compravendute nell'attigua Piazza.

Ad oggi il foro boario di Piazza Italia oltre a venire utilizzato come stazione di lavaggio e igienizzazione dei mezzi di trasporto è utilizzato come stazione di trasferimento per il caricamento degli animali su autoarticolati che trasportano i bovini su lunghe tratte.

Il terzo mercoledì di ogni mese sempre presso il foro boario si svolge l'asta dei bovini di razza piemontese e loro derivati, dove gli allevatori piemontesi e delle regioni limitrofe possono portare i loro animali per essere compravenduti.

A conferma della consolidata vocazione mercatale carmagnolese con D.D. Regione Piemonte-Direzione Commercio n°147 del 14.05.2024 il mercato settimanale del mercoledì di Carmagnola è stato riconosciuto e iscritto nell'elenco dei mercati di valore storico e di tradizione del Piemonte di cui alla DGR 23-7736 del 20.11.2023.

### Programma 33° Fiera della Giora e del Porro

Domenica 14 dicembre 2025 dal mattino in Piazza Italia presso il foro boario verranno stabulati i bovini di razza piemontese e le giora che rimarranno esposti per tutta la giornata e i soggetti verranno giudicati da una giuria di esperti che individuerà i migliori soggetti divisi per categoria e premiati con la caratteristica gualdrappa, drappo colorato in raso, che rende prestigio agli allevatori degli animali.

Nella medesima giornata nel piazzale del foro boario ci sarà un'esposizione di macchinari agricoli, prodotti e attrezzature del settore zootecnico e cerealicolo.



# CITTA' DI CARMAGNOLA

Città Metropolitana di Torino

Area Tecnica - Settore Servizi alle Imprese- Ufficio Agricoltura

Sempre nella stessa giornata, negli spazi adiacenti al salone fieristico di Piazza Italia si svolgerà la 16° Mostra mercato del Porro Lungo Dolce di Carmagnola in collaborazione con l'Istituto Agrario Baldessano Roccati.

Mercoledì 17 dicembre 2025 si svolgerà presso il foro boario di Piazza Italia l'asta dei bovini di razza piemontese e loro derivati, vero punto di ritrovo degli allevatori piemontesi.

### Conclusioni

Per quella che è stata nei secoli passati l'attività agricola e zootecnica carmagnolese, il mantenere occasioni fieristiche come la 33° Fiera Regionale del bovino da carne di razza Piemontese e della Giora e la mostra mercato del Porro Lungo Dolce di Carmagnola è motivo di orgoglio non solo degli amministratori locali ma soprattutto degli allevatori e dei produttori che per passione proseguono attività tramandate da generazioni.

Questo forte spirito di mantenimento e prosecuzione di tradizioni valorizza il territorio dandogli un'identità ben precisa che crea un volano positivo oltre che per le persone che lo abitano, anche per tutte quelle attività ricadenti nei settori sociali, ambientali, turistici e di promozione del marketing locale.

La particolare posizione geografica del Comune di Carmagnola, nel cuore del Piemonte, ai confini con la Provincia di Cuneo è il naturale trait d'union tra i paesaggi vitivinicoli di Langhe e Roero riconosciuti dall'UNESCO e l'area metropolitana della Città di Torino, pertanto l'iniziativa come quella relazionata nel presente documento non può che avere una risonanza internazionale per quello che è il riconoscimento della società piemontese e le sue tradizioni nel mondo.

Il Responsabile del Settore Servizi alle Imprese

**Firmato digitalmente**

*Il presente documento è sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005*