



## ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI SALE SAN GIOVANNI

Piazza Padre A. Ferro n.1  
12070 SALE SAN GIOVANNI (CN)  
C.F.= 93028820046  
P. I.V.A.= 03165810049

---

Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziativa

Soggetto proponente: Associazione Turistica Pro Loco di Sale San Giovanni

Titolo dell'iniziativa: "Fiera Non solo Erbe"

### RELAZIONE DESCRITTIVA DEL PROGETTO

L'Associazione Turistica Pro Loco di Sale San Giovanni, con la collaborazione del Comune, dall'anno 1997 organizza un evento per valorizzare il proprio territorio che da quegli anni ha trovato un habitat naturale adatto alla coltivazione di piante officinali (lavanda, salvia, issopo, melissa, elicriso, rosmarino, ecc). Negli ultimi anni ha assunto la denominazione di Fiera Regionale delle erbe officinali ed aromatiche "Non solo Erbe" che quest'anno, causa sospensione covid, è giunta alla **XXV edizione** ed è diventata un'iniziativa veramente importante che di anno in anno richiama sempre più visitatori.

Nonostante il nostro paesaggio e lo spettacolo della fioritura delle erbe sia non immutevole, ma poco variabile nel tempo, migliaia di visitatori sono venuti a visitarci volendo trascorrere una giornata all'aria aperta, immergendosi nella natura, passeggiare nei solchi tinti di viola della salvia e della lavanda, ammirare le distese gialle dell'elicriso e dei grani antichi e godere di un panorama naturalistico eccezionale che spazia fino ai confini della catena montuosa del Monviso e soprattutto attirati dalle bancarelle scelte con i criteri adottati di vendita di prodotti biologici o biodinamici, da eventi musicali serali, spettacoli per bambini, convegni e presentazione di libri; oltre a poter partecipare a visite guidate e laboratori all'Arboreto Prandi, splendida oasi nel verde con magnifiche piante provenienti da tutto il mondo.

La coltivazione del grano Enkir o *Triticum monococcum* è un cereale antico considerato il padre dei cereali, che ha origini in Mesopotamia, coltivato dall'uomo fin dal 7500 a.C. Questo cereale ha una resa molto bassa, circa un terzo rispetto al grano tenero e cresce in terreni poveri e senza uso di pesticidi, come punto di favore ha un'alta digeribilità e contiene poco glutine. La coltivazione di Enkir molto estesa nel nostro territorio ha ormai una grande rilevanza per il medesimo e per i produttori riuniti in cooperativa; viene utilizzato durante la

manifestazione come piatto tipico, l'Enkirotto che, normalmente ottiene sempre un buon riscontro da parte del pubblico e per il quale speriamo di ottenere a breve la De.Co.; inoltre con questo cereale viene prodotta una birra artigianale e da quest'anno la novità è la produzione di gelato all'Enkir.

Inoltre nell'ambito artistico e culturale locale è possibile nei fine settimana, a mezzo di "Gruppo professionisti dei Beni Culturali", effettuare visite guidate gratuite presso l'antica Pieve di San Giovanni Battista, le Cappelle di Sant'Anastasia e di San Sebastiano, contenenti affreschi di pregevole valore artistico.

L'obiettivo è quello di valorizzare sempre più un territorio, considerato marginale, ma ricco di tradizioni e di prodotti locali a coltivazione biologica e biodinamica, oltre a monumenti storici di notevole interesse da promuovere e far conoscere ad un pubblico sempre più vasto, offrendo la nostra migliore accoglienza con un servizio informativo in presenza, punti di ristoro e soprattutto con la massima attenzione al benessere ed alla sicurezza dei visitatori.

Sale San Giovanni, lì 24 maggio 2025



IL PRESIDENTE



## **FIERA REGIONALE "NON SOLO ERBE" XXV EDIZIONE**

COMUNE DI SALE SAN GIOVANNI

**Sabato 28 Giugno 2025**

**XXV Edizione Fiera Regionale "Non solo Erbe"**

Ore 10.00/20.00 Esposizione stand

Ore 12.00 panini ai gusti antichi e insalata di Enkir a cura dello Pro Loco e street food

Dalle ore 15.00 "Truccabimbi con Art.IKa"

Ore 16.00 in Piazza Villa Laboratorio Teatrale per bambini e ragazzi " Con il cuore, con le mani, con la voce" a cura di Teatro Caverna Associazione di Promozione Sociale

Ore 19.00 in Piazza Villa intrattenimento musicale con il gruppo AKOOSTIC TRIO+1

Aperitivi e cibo con street food

**Domenica 29 giugno 2025**

Ore 10.00/20.00 Esposizione stand

Ore 10.00 inaugurazione Fiera

Ore 10.30 nella Pieve di San Giovanni Battista: Convegno "Cambia il clima, cambia l'agricoltura: opportunità di sviluppo dell'olivicoltura sul territorio?" Modera Dott. Franco Parola Responsabile Servizio Ambiente e Territorio Coldiretti Cuneo –

Cambiamenti climatici e possibilità di sviluppo dell'olivo nel territorio monregalese-cebano

Interviene Dott. Lorenzo Martinengo Referente Provinciale Settore Assistenza Tecnica Coldiretti Cuneo

Considerazioni agronomiche e di difesa per la coltivazione dell'olivo con il metodo biologico

Interviene il Dott. Francesco Petacco Assaggiatore e Tecnico APOL Associazione Produttori Olivicoli della Liguria

Conclusioni: Renato Suria Presidente Associazione produttori biologici Terramica e del Distretto del cibo monregalese-cebano ad indirizzo biologico ets.

Ore 12.00 panini ai gusti antichi e insalata di Enkir a cura dello Pro Loco e street food

Ore 15.00 Esibizione "Istituto Musicale di Ceva" nella Piazza davanti alla Chiesa Parrocchiale

Dalle ore 15.00 "Truccabimbi con Art.IKa"

Ore 18.00 aperitivi e cibo con street food

**Sabato 05 luglio 2025 – “Il dopo Fiera”**

Ore 10.00/20.00 Mercatino prodotti tipici

Ore 18.30 in Piazza Villa Aperitivi e cibo con street food

**Domenica 06 luglio 2025 – “Il dopo Fiera”**

Ore 10.00/20.00 Mercatino prodotti tipici

Ore 10.30 nella Pieve presentazione del libro di Angela Piovano “Memorie di una donna nata durante la guerra” intervengono Paola Scola e Rosanna Giugale

Dalle ore 15.00 “Truccabimbi con Art.IKa”

**Da sabato 28 giugno a domenica 6 luglio**

Servizio di accoglienza turistica con punti info e visite guidate alla Pieve di San Giovanni e alla Cappella di Sant’Anastasia e di San Sebastiano.

Punti ristoro con street food

Apertura del giardino delle sculture e della “ Galleria Camoroni Arte”

Altri eventi:

dal 31 luglio al 31 agosto

Corsi di perfezionamento musicale e stagione concertistica di musica classica

A cura dell’Associazione Arion