



19^a Sagra del Cipollino Peperoncino

2^a Sagra delle spezie e del

sabato 15 SETTEMBRE

ore 17,30 presentazione dei prodotti "D.E.C.O." (buffia, cipollino, miassa, salignun, tometto e murtrett)

ore 19,00 apericena con degustazione dei prodotti "D.E.C.O."

ore 21,00 serata danzante con il "Trio Acquamarina"

Apericena + serata danzante € 10,00 - Solo serata danzante € 5,00

Auditorium Dante Conrero

domenica 16 SETTEMBRE

ore 10,00 apertura del mercatino di prodotti agroalimentari del territorio. *Sono invitati: "La Cipolla Egiziana Ligure", varietà antica oggi riscoperta; "Vivi Piccante", peperoncini di 120 qualità da Coldirodi di Sanremo*

ore 10,30 Incontro con **Marco Damele**, imprenditore di Camporosso (Im) che ha reintrodotto la coltivazione della **Cipolla Egiziana Ligure**

ore 11,00 celebrazione della Santa Messa

ore 12,30 apertura del self-service con i sapori del nostro paese

ore 15,30 incontro con **Gianpiero Gauna**, Cascina Isola Larga, sulla coltivazione sostenibile e conservazione del suolo

*durante la manifestazione saranno esposte le opere dei pittori **Leonardo Venezia, Angiola Rizzi, Antonio Montà***

la manifestazione sarà allietata per tutta la giornata dalla musica dei "Carema Street Band"

MENU

Peperoni di Carmagnola
con bagna cauda

Toma frola con cugna e miele
delle montagne di Quincinetto

Arrosto con cipollini e patate

Cipolle ripiene

Vellutata di cipolle con crostini

Gnocchetti alla Toma di Quincinetto

Gnocchetti al ragù

Miasse e Salignun

Dolce



sarà attivo un servizio bar con il nostro prodotto tipico "MIASSA & SALIGNUN"