

COMUNICATO STAMPA

Dal 16 al 24 marzo 2019 a Villareggia (TO) ritorna la “Sagra del Brut & Brut” che giunge alla sua settima edizione.

Cultura, Tradizione, Enogastronomia e prodotti tipici d'eccellenza, musica, teatro, Arte, un grande mercato a tema ed un importante convegno dedicato al futuro dell'agroalimentare d'eccellenza.

Ecco i contenuti principali della bella manifestazione annuale di Villareggia, comune a cavallo tra Canavese e Vercellese, votato alla tutela e alla valorizzazione del BRUT, il salume tradizionale un tempo a rischio di estinzione ed ora salvato attraverso la passione ed il lavoro svolto negli ultimi anni dall'Amministrazione comunale in collaborazione con Slow Food, ONAS, Regione Piemonte ed appassionati operatori del settore.

Il Brut è un insaccato tipico della cultura culinaria di questo angolo di Piemonte. I maiali, dalla cui carne si ricava il Brut, vengono alimentati in modo tradizionale, con mais e crusca. Dal grasso del maiale si ottengono le “brise” o cicciole, che vengono poi mescolate con pasta di salame, sangue, testa di maiale bollita e una moderata quantità di spezie. Il tutto viene messo a cuocere a fuoco lento per pochi minuti. Poi l'impasto caldo viene insaccato a mano in un budello di cavallo. Dopo una breve stagionatura, di ventiquattro ore, il Brut può essere gustato come antipasto o come merenda, accompagnato da una fetta di pane e da un bicchiere di vino rosso.

Il Brut di Villareggia è recentemente entrato nell'Arca del Gusto di Slowfood e nel 2018 è entrato a far parte dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Piemonte! I “prodotti tradizionali” sono quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

L'evento è organizzato dal Comune di Villareggia in collaborazione con le associazioni, la parrocchia e i coscritti di Villareggia.

Il programma inizia **SABATO 16 MARZO**: dalle ore 18.00 a Villareggia arriveranno decine di fuoristrada e 4X4 per il 2° raduno dei Brut!

La sera, presso il Salone Polivalente dalle 19.30 si potrà partecipare alla tradizionale **CENA DEL BRUT con Menù alla carta (si consiglia la prenotazione: Lina 3381709706 - Alessandro 3317650145).**

Alle 21.30 spettacolo di danze classiche e latino americane della **Dance & Music di Elena e Christian Bono**

Il piatto forte della serata sarà proposto da un grande ospite: **lo splendido e coinvolgente spettacolo “live” della SHARY BAND** a cui farà seguito il DJ set con il “legendario” **SERGIO DATTA Dj**

VENERDI 22 MARZO dalle 18,30 presso il Salone Polivalente: **Aperi-Brut**, aperitivo-cena a tema con le delizie gastronomiche locali organizzato da “Il Chiosco”, a cui farà seguito il **Musical (con musiche suonate dal vivo) “OH MAMMA !” messo in scena dalla Compagnia IL MONDO DI ALICE!**

SABATO 23 MARZO:

Alle ore 16.00 presso la Chiesa di Santa Marta, nel Ricetto Medievale, verrà inaugurata la **Mostra d'Arte** dell'artista milanese **ROBERTO SIRONI** dal titolo **“IN VINO VERITART - Appunti amorosi di un'umanità in bottiglia”**.

Alle 17,30 si passa all'oratorio per l'importante convegno:

“AGROALIMENTARE DI QUALITÀ: RIVOLUZIONARE IL MERCATO E' POSSIBILE? Dalle esperienze del passato all'impegno di oggi”.

L'operatore culturale **Daniele Lucca** modererà l'incontro con:

Giorgio Ferrero, Assessore Regionale all'Agricoltura;

Fabrizio Salono, Sindaco di Villareggia;

Silvio Barbero, Slow Food Italia, Vice presidente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo;

Marco Forloni, Comune di Villareggia e produttore di BRUT;

Roberto Moncalvo, Presidente Coldiretti Piemonte;

Fabrizio Vidano, Settore Valorizzazione Agroalimentare e Tutela della Qualità Regione Piemonte;

Caterina Andorno, Presidente Consorzio Tutela Erbaluce di Caluso DOCG.

Sergio Dezzutto, produttore di Erbaluce di Caluso DOCG biologico (Santa Clelia)

Roberto Adda, Slow Food Canavese;

Gabriele Valda, Slow Food Vercelli;

A seguire Aperitivo/Cena in musica. **CORDE, ACCORDI E CANZONI** con **Roberto Sironi e Elisabeth Boudjema**.

Il grande artista e cantautore milanese per la prima volta a Villareggia!

DOMENICA 24 MARZO per l'intera giornata Villareggia si animerà con un programma ricco di eventi per tutte le età ed i gusti!

Alle 9.00 da piazza Guido Vallerò partiranno la **passeggiata e la pedalata non competitive** e avrà inizio il **2° concorso fotografico "Scatta alla Villa"**.

Alle 9,30 Villareggia sarà raggiunta dal **2° Raduno ufficiale VESPA e dalle auto d'epoca e americane**.

Dalle ore 10.00 presso il suggestivo ricetto medievale verrà allestito il **Mercato delle Eccellenze Agroalimentari** del territorio con i Maestri del Gusto e molti agricoltori, produttori, artigiani dell'agroalimentare del territorio uniti anche all'artigianato "tout court" e ai brocantiers.

Alle 14,30 nel Ricetto, gli alunni della scuola primaria e la Biblioteca Civica presentano la **performance teatrale: "LA BRUTTERIA"**.

Per tutti coloro che amano la **musica folk e le danze occitane e franco-provenzali, nel dopopranzo**, ritorna a grande richiesta il **GRAN BAL FOLK** in piazza con il gruppo di valenti musicisti **LI BARMENK** dalle Valli di Lanzo. In caso di maltempo (**come tutto il resto del programma**) il Gran Bal si terrà nel grande Salone Polivalente di Villareggia.

Una bella novità ad animare le piazze: i **FOLET D'LA MARGA** musicisti e giocolieri dall'esperienza internazionale, che sapranno divertire con i loro talenti i partecipanti grandi e piccini.

Durante la giornata sarà possibile assistere alla **preparazione del Brut e le degustazioni del Brut** aperte a tutti saranno guidate dagli esperti dell'**ONAS-Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi**.

Infine un'altra grande novità: gli Chef dell'**Associazione Ristoranti della Tradizione Canavesana** che stanno dimostrando interesse per questo raro e goloso prodotto territoriale parteciperanno, **dalle 16.30 alla merenda sinoira a cui si potrà partecipare presso l'oratorio fino a sera inoltrata**.

Alle 17.00 presso la Chiesa Parrocchiale **CONCERTO DI PRIMAVERA** con **Fabrizio Pavone** al violino e **Maurizio Barboro** al pianoforte a cui farà seguito la S.S. Messa.

A Villareggia saranno presenti Slowfood Canavese, Slow Food Vercelli, la web-radio La Voce del Vino e i produttori del Consorzio Operatori Turistici Valli del Canavese e del Consorzio di Tutela Vini DOCG Erbaluce di Caluso e Carema.

Da Torino sarà possibile raggiungere Villareggia con L'Erbaluce Express.

INFO: Kubaba Viaggi 011 9833504

PRENOTAZIONI CENA SABATO 16: Lina 3381709706 - Alessandro 3317650145

INFO GENERALI: 3381709706 – 33984006508 – 3478758362 - 3488330399

SITO WEB: www.comune.villareggia.to.it

FACEBOOK: www.facebook.com/sagradelbrutvillareggia/

Vi aspettiamo certi di farvi vivere momenti interessanti, divertenti e di farvi innamorare delle Bellezze del nostro territorio!