



Con il patrocinio di



REGIONE
PIEMONTE

CONSIGLIO
REGIONALE
DEL PIEMONTE

TORINO
ITALIA

Camera
di commercio
Torino

unesco
Biosfera della Valle

collinapo

ENIT
ENIT

Consorzio
Prodotto
DOP

Partner

Torino
ITALIA

Le Terre
del Savoia

Fondazione
Allegro Agnelli

ITALIA



dal **28 AGOSTO**
al **6 SETTEMBRE 2026**

@ il forofestival

@ fierapeperone

fieradelpeperone.it

IL PEPERONE DI CARMAGNOLA: OLTRE UN SECOLO DI STORIA, MILLE MODI DI VIVERLO ALLA 77ª FIERA NAZIONALE

Dal 28 agosto al 6 settembre 2026, il protagonista assoluto torna in scena tra concorsi agricoli, installazioni, sfide collettive e la grande Maxi Peperonata del giorno di chiusura

Carmagnola, 29 giugno 2026 - C'è un ortaggio che ha reso famosa una città in tutto il mondo. Cinque ecotipi, il quadrato, il trottolo, il lungo o corno di bue, il tumaticot e il quadrato allungato, raccolti a mano dalla fine di luglio secondo un disciplinare di produzione tra i più rigorosi d'Italia. Parliamo del **peperone di Carmagnola**, e della **77ª Fiera Nazionale** a lui dedicata, che dal **28 agosto al 6 settembre 2026** trasformerà il centro storico della città in un palcoscenico di sapori, riti collettivi e momenti capaci di unire chi il peperone lo coltiva da generazioni e chi lo scopre per la prima volta. La coltivazione del peperone a Carmagnola, infatti, viene comunemente fatta risalire all'inizio del Novecento, quando l'orticoltore Domenico Ferrero di Salsasio introdusse e promosse questa coltura nel territorio. Chicca della kermesse, Piazza Sant'Agostino ospiterà il **Cuore di Peperone**, una installazione artistica che celebra il protagonista indiscusso della fiera attraverso un linguaggio visivo d'impatto. Un punto di riferimento estetico e simbolico di questa edizione, un omaggio alla vitalità, alla passione e al lavoro che ruotano attorno a questa eccellenza gastronomica, e al tempo stesso il souvenir fotografico più condiviso dell'estate carmagnolese.

La fiera non sarebbe tale senza la competizione più antica e sentita: il **Concorso del Peperone**, che premia le aziende agricole che hanno coltivato gli esemplari più pesanti dei quattro ecotipi locali. Sul palco di Piazza Sant'Agostino saliranno le eccellenze dell'agricoltura carmagnolese, custodi di un sapere che si tramanda e si rinnova stagione dopo stagione. A fianco, la terza edizione del **Peperone Urbano**, la sfida lanciata dal Consorzio del Peperone e dal Comune a chiunque si sia cimentato nella coltivazione biologica del prodotto sul proprio terrazzo, in giardino o in classe. Premiati i primi tre classificati e le scuole primarie e dell'infanzia che hanno partecipato, perché il peperone di Carmagnola si impara ad amare presto.

Quante cose sa davvero il pubblico sul peperone di Carmagnola? Il **Quizzerone** è la sfida collettiva più coinvolgente della fiera. Grazie a proiezioni giganti sul maxischermo di Piazza Sant'Agostino, grandi e piccini si sfidano all'ultima risposta corretta tra domande curiose sul prodotto, aneddoti locali e immagini a sorpresa. Un appuntamento ad alto tasso di coinvolgimento, pensato per famiglie e appassionati di tutte le età, dove la conoscenza del territorio diventa gioco condiviso. Al **BTM PalaPeperone**, la temperatura sale con la sfida gastronomica più attesa: tre ristoranti di prestigio si contendono il titolo di miglior **bagna cauda** dell'edizione 2026. Tre interpretazioni, tre visioni, un unico filo conduttore, ovvero il peperone di Carmagnola, capace come nessun altro di esaltare la complessità e la dolcezza di questo grande classico della cucina piemontese. Il pubblico assisterà alle preparazioni, valuterà e decreterà il vincitore in un momento di sana competizione e amore per la tradizione.

Nessuna fiera del peperone si chiude senza di lei. La domenica del **6 settembre**, i volontari della **Pro Loco di Carmagnola** daranno vita alla preparazione della **Maxi Peperonata**, quattrocento chili di peperoni freschi forniti dal Consorzio del Peperone di Carmagnola, cento chili di salsiccia offerta dalle macellerie **Bertero, Burzio e Sandri**, e le mani di chi ogni anno custodisce questa ricetta come si custodisce una cosa preziosa. Terminata la cottura, mille

Main Sponsor



Gold Sponsor



Sponsor



Media partner



In collaborazione con



Un progetto



Si ringrazia





Con il patrocinio di



Partner



FIERA NAZIONALE del PEPERONE DI CARMAGNOLA

dal **28 AGOSTO**
al **6 SETTEMBRE 2026**

@ il forofestival

@ fierapeperone

fieradelpeperone.it

porzioni saranno distribuite gratuitamente al pubblico: il rito collettivo più amato della fiera, capace di unire generazioni attorno alla tavola e di ricordare a tutti perché il peperone di Carmagnola non è soltanto un ortaggio.

Ufficio Stampa

Alessia Testori

Testori Comunicazioni

Tel. +39 02 4390230 – 346 6165338

a.testori@testoricomunicazioni.it

Main Sponsor



Gold Sponsor



Sponsor



Media partner



In collaborazione con



Un progetto



Si ringrazia

