



COLTURA ANTICA – TECNOLOGIA MODERNA – QUALITÀ SENZA TEMPO
MOSTRA MERCATO NAZIONALE DI FRUTTICOLTURA DI LAGNASCO (CN)

FIORI E FRUTTI PROTAGONISTI A LAGNASCO: DAL 27 AL 29 MARZO LA XXIV EDIZIONE DI FRUTTINFIORE

Mancano ormai poco all'inaugurazione della ventiquattresima edizione di **Fruttinfiore**, la manifestazione dedicata alla migliore produzione frutticola locale che ogni anno attira a Lagnasco oltre **40 mila visitatori** da tutto il Piemonte e non solo.

La complessa macchina organizzativa è al lavoro già da parecchi mesi ed il programma definitivo è ormai quasi interamente stilato.

Come sempre nelle intenzioni degli organizzatori vi è la volontà di confezionare un appuntamento irrinunciabile per chi vuole vivere una full immersion nel mondo della frutta e scoprire le ricchezze alimentari e culturali del territorio e per questo si sono mossi per offrire ai visitatori ed agli operatori economici un prodotto interessante e valido sotto tutti gli aspetti in modo da coniugare perfettamente le aspettative degli operatori del settore e dei semplici turisti della domenica.

Fruttinfiore è da sempre un **mix di tradizione e di innovazione**, è la dimostrazione di come le realtà locali siano state capaci di evolversi, trasformando le antiche tradizioni nella moderna frutticoltura, senza abbandonare i valori tipici del territorio.

Ed eccoci allora pronti a presentare l'edizione che andrà in scena a Lagnasco i prossimi 27, 28 e 29 marzo 2026. Il format vincente è confermato: immancabile come sempre lo **STAO**, il **Salone delle Tecnologie Applicate all'Ortofrutticoltura** e la **Mostra Mercato** dove i professionisti del settore e i consumatori possono scoprire le novità tecnologiche ed incontrare le aziende produttrici e che quest'anno, nelle intenzioni degli organizzatori, sarà potenziata ed arricchita con nuove e diverse iniziative, tendenti a portare un maggior afflusso, di pubblico e di visitatori.

Venerdì 27 marzo, alle 16,00, lo STAO ospiterà l'**inaugurazione ufficiale** della XXIV edizione di Fruttinfiore con il tradizionale taglio del nastro sul Piazzale Asprofrut, a cui seguirà la consueta visita delle autorità agli stand espositivi e la consegna del **Premio Fruttinfiore**, giunto quest'anno alla sua diciassettesima edizione. Proprio il **Premio Fruttinfiore** rappresenta la prima novità dell'edizione 2026. Il premio che fino allo scorso anno veniva assegnato ad un personaggio pubblico che abbia dedicato il proprio lavoro e le proprie energie alla promozione, divulgazione della frutticoltura e del territorio, da quest'anno verrà diviso in due categorie: la prima con l'assegnazione secondo le regole valide finora e cioè la distinzione nella promozione del territorio e dell'economia locale, la seconda, specificatamente più tecnica, con l'assegnazione ad un personaggio che abbia collaborato con il territorio e la sua economia attraverso lo studio e la ricerca scientifica. I personaggi che riceveranno il premio dell'edizione 2026 non sono ancora stati scelti e gli organizzatori stanno valutando diverse candidature. Unitamente al Premio Fruttinfiore, come già avvenuto per le scorse edizioni, viene consegnato un riconoscimento particolare a tutti gli ottantenni lagnaschesi impegnati in agricoltura, che con il loro lavoro quotidiano e silenzioso, hanno fatto crescere e conoscere la frutticoltura locale. A seguire il ricco e tradizionale buffet delle eccellenze e brindisi con i più pregiati vini del Piemonte.

Il **Mercatino** si riconferma la vetrina dedicata alle **eccellenze ortofrutticole, enogastronomiche e artigianali** del territorio; anche quest'anno ospiterà numerose aziende locali che possono far conoscere i propri prodotti ai visitatori della manifestazione.

Piazza Umberto 1° rappresenterà, come sempre, il cuore di Fruttinfiore. Qui infatti troveranno spazio gli stand delle delegazioni ospiti, i Consorzi di Valorizzazione e tutela dei prodotti agricoli della

Provincia di Cuneo e gli stand istituzionali. Sempre in Piazza, sarà allestita l'area che ospiterà gli appuntamenti per il grande pubblico con showcooking, workshop e spettacoli.

Tra i vari appuntamenti che prenderanno corpo in quest'area, spicca sicuramente la presenza, il sabato pomeriggio, del Professor Daniele Persegani, chef e apprezzato **co-conduttore della trasmissione di Rai "E' sempre mezzogiorno"**. Il Professor Persegani condurrà uno show cooking con la preparazione di un piatto contenente la **frutta del territorio** e certamente saprà intrattenere e divertire il pubblico con la sua verve e la sua disponibilità.

Sempre in Piazza Umberto 1°, non mancherà certamente lo spazio dedicato al prodotto principe della manifestazione: **la mela** e naturalmente, come da tradizione, ci sarà per tutti la possibilità di degustare le ottime frittelle di mele preparate dalla Pro Loco Lagnasco.

Tra le novità importanti di Fruttinfiore 2026 rientra anche un'iniziativa sponsorizzata e curata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo in collaborazione con il "Distretto del Cibo della Frutta" relativa ad uno studio approfondito e curato da studiosi storici ed esperti, relativo alla "**Storia della Frutticoltura nel nostro territorio**" il cui primo step sarà presentato in anteprima nella serata appositamente organizzata, la sera dell'inaugurazione della manifestazione.

Dopo il successo delle due ultime edizioni, anche per il 2026 è confermato l'arrivo del: "Il Trenino di Fruttinfiore" che nei giorni della manifestazione sarà a disposizione dei visitatori per condurli in un piacevole "tour" attraverso le campagne lagnaschesi e a visitare un'azienda locale che sarà aperta e disponibile ad accogliere i turisti nei giorni di "Fruttinfiore".

Non mancherà naturalmente, con ingresso da **Piazza Umberto I, Fruttintavola**, il percorso gastronomico di degustazione che celebra la frutta anche a tavola, tra piatti tradizionali e gustose ricette innovative che sicuramente delizieranno il palato di quanti vorranno andare a scoprire l'iniziativa. Visto il grande successo delle scorse edizioni, anche quest'anno l'iniziativa sarà gestita dagli "amici-ospiti" di alcune Associazioni Pro Loco del territorio e di altre regioni italiane.

Confermatissimo lo spettacolo piromusicale (fuochi artificiali a ritmo di musica) del sabato sera nella nuova area situata all'imbocco del paese e facente capo a Via Monviso, e infine le attività collaterali con convegni, bancarelle ricche di curiosità e, per tutti gli appassionati: la XVII edizione della **Camminata tra i frutteti in fiore** e la **Corsa Podistica non competitiva**, organizzata in collaborazione con la "Podistica Valvaraita".

Nelle diverse aree tematiche di Fruttinfiore, troveranno spazio numerose attività dedicate ai più piccoli (e non solo!) per rendere speciale la visita a Lagnasco per tutta la famiglia.

Dopo la bella esperienza dello scorso anno quasi certamente sarà riproposto il "**Villaggio dei Distretti del cibo**" un appuntamento in collaborazione con la Regione Piemonte, che vedrà presenti a Lagnasco alcuni degli attuali 10 Distretti del Cibo riconosciuti nella nostra Regione, che avranno ognuno a disposizione uno spazio per presentare quelle che sono le loro produzioni agricole ed agroalimentari nonché il loro territorio e la loro offerta turistica e culturale. Sarà sicuramente un evento importante, che contribuirà a far crescere l'interesse per "Fruttinfiore" e darà ulteriore lustro alla manifestazione.

La novità più consistente dell'edizione 2026 sarà rappresentata dallo spazio messo a disposizione dell'Ente Pro Loco Italiane, all'interno del quale i vari **Comitati Regionali delle Pro Loco Italiane** potranno mettere in mostra il meglio della tradizione del nostro territorio nazionale, contribuendo così a dare respiro nazionale alla manifestazione.

Da non dimenticare lo spazio gestito dall'**ONAFRUT (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Frutta)** che, con i suoi maestri assaggiatori, curerà le degustazioni della frutta del territorio.

Continuerà ad essere protagonista anche il Castello che proporrà le consuete visite guidate ed altre iniziative attualmente allo studio.

Visto l'interesse riscontrato nelle ultime due edizioni, anche quest'anno verrà riproposta l'apertura delle Chiese Lagnaschesi. Non sono previste visite guidate ma le Chiese saranno aperte ed i visitatori saranno accolti al loro interno da un apposito opuscolo che permetterà loro di effettuare la visita e di conoscere le bellezze artistiche e architettoniche in piena autonomia.

Molte altre sono le iniziative attualmente allo studio del dinamico comitato organizzatore che, come detto in apertura, sta cercando di confezionare anche per il 2026 un'edizione di "Fruttinfiore" scoppiettante e ricca di novità, nel solco della tradizione che la vede a buon diritto e ormai da più anni, una delle manifestazioni più importanti e partecipate della primavera piemontese.

LA CAMMINATA TRA I FRUTTETI IN FIORI E LA CURSA 'D PUMALIN

Fruttinfiore, la manifestazione lagnaschese che celebra la frutta quando la frutta è...in fiore, è ormai alle porte. Manca poco più di un mese e la macchina organizzativa è ormai nel pieno della sua funzionalità.

Come ogni anno Fruttinfiore volge il suo sguardo anche al mondo dello sport e in particolare del movimento. Due appuntamenti ormai tradizionali della kermesse lagnaschese sono "La Corsa 'd Pumalin" e la "Camminata tra i frutteti in fiore".

La "Camminata tra i frutteti in fiore" è in programma la domenica 29 marzo con partenza dal piazzale Asprofrut in Via Praetta (dove avrà sede il Salone delle tecnologie applicate all'ortofrutticoltura) alle ore 10,00. La grossa novità di quest'anno relativa alla "Camminata" è rappresentata dal fatto che il Comitato Organizzatore ha pensato di poter rendere fruibile la camminata a tutti. Per questo motivo sono stati previsti due percorsi alternativi, debitamente segnalati. Il primo, che si snoderà tutto nelle campagne lagnaschesi, su un percorso in parte sterrato ed in parte asfaltato il secondo invece, sempre nelle campagne lagnaschesi ma interamente su asfalto. In entrambi i percorsi, i partecipanti potranno ammirare lo spettacolo dei frutteti fioriti, uno spettacolo cui i lagnaschesi sono abituati ma che comunque lascia sempre a bocca aperta. Per promuovere ed incentivare la novità della "Camminata possibile per tutti", avremo il piacere di avere con noi, alla partenza e poi sul percorso, l'ex atleta paralimpica Silvia Demaria di Airasca. Silvia dopo aver partecipato alle Paralimpiadi di Pechino nel 2008 e di Londra nel 2012, ora dedica la propria attività a far conoscere il mondo della disabilità e, con il suo entusiasmo, prima della partenza, saprà certamente coinvolgerci e farci partecipi delle sue esperienze e della sua grande umanità. Per meglio sottolineare la presenza e la partecipazione di Silvia alla "Camminata", nei giorni scorsi gli organizzatori hanno provveduto a consegnarle il primo pettorale in vendita, con il numero "uno"

Tornando alla camminata, come sempre e per entrambi i percorsi, a metà percorso i camminatori troveranno il punto di ristoro gestito dai ragazzi del Consiglio Comunale dei Ragazzi di Lagnasco, con prodotti offerti dalla "Lagnasco Group".

L'arrivo, dopo la full immersion nella natura, è previsto in Piazza Umberto 1°, nel cuore della manifestazione, dove i primi 800 iscritti riceveranno il tradizionale pacco gara contenente i prodotti del territorio messi a disposizione dagli sponsor che vogliamo ricordare e ringraziare: Mela Rossa Cuneo IGP, Inalpi, Acqua Eva, La Manta Foods, Lagnasco Group, Valverbe, Selghis, Il Podio, Reaction, CuneoDice.it e Biscottificio Cavanna. Dopo aver ritirato il pacco gara, per tutti sarà possibile tuffarsi nel cuore di Fruttinfiore e prendere parte a tutti gli eventi proposti, primo tra tutti lo Show-Cooking di presentazione dell'"Aperitivo Fruttinfiore" che avrà luogo nell'apposito spazio dedicato in Piazza Umberto 1°, intorno a mezzogiorno.

Anche per l'edizione 2026, le attività commerciali di Lagnasco hanno voluto essere parte attiva della camminata. Fra i primi 100 iscritti presso le due attività commerciali lagnaschesi che raccolgono le iscrizioni, saranno estratti a sorte numerosi premi, messi in palio dalle attività commerciali stesse, che, previa presentazione del buono premio ricevuto all'atto dell'iscrizione, potranno essere ritirati all'arrivo nell'apposito stand denominato "Vivere Lagnasco" che sarà presente in Piazza Umberto 1°.

E' un modo per gli esercenti le attività commerciali di prendere parte attivamente a "Fruttinfiore" e per far sì che i visitatori della manifestazione prendano coscienza della loro esistenza e, oltre agli stand e alle bancarelle possano visitare anche i negozi che operano tutto l'anno nel paese.

Le iscrizioni alla Camminata sono aperte dal 2 marzo e si chiuderanno il 24 marzo. E' possibile iscriversi presso i negozi: Filo di Fiaba di Lagnasco in Piazza Umberto 1° (Cell. 346 0818083) e L'Angolo dei Fiori di Lagnasco in Via Roma (Cell. 339 1497280) versando la quota di iscrizione di € 5,00. Sarà inoltre possibile iscriversi il mattino della camminata, nel punto di partenza, fino alle ore 9,30.

Per quanto riguarda la "Cursa 'd Pumalin", si svolgerà Venerdì 27 marzo ed è organizzata in collaborazione con l'ASD Podistica Valle Varaita" La manifestazione è non agonistica a carattere ricreativo e si svilupperà su un percorso nelle campagne lagnaschesi di circa 5 Km.

Il ritrovo è previsto per le ore 18,00 sul Piazzale Asprofrut, dove un'ora prima avrà avuto luogo l'inaugurazione ufficiale di Fruttinfiore e la partenza sarà data alle 19,00. Sarà possibile iscriversi alla corsa fino a 15 minuti prima della partenza. L'arrivo è previsto, come da tradizione, nel cortile del Castello di Lagnasco al termine dei 5 km di gara. All'arrivo a tutti i partecipanti sarà offerto un rinfresco.

IL PREMIO FRUTTINFIORE E I RICONOSCIMENTI

Il premio viene assegnato ogni anno ad un personaggio pubblico che abbia dedicato il proprio lavoro e le proprie energie alla promozione, divulgazione della frutticoltura e del territorio.

La cerimonia di consegna del Premio avverrà durante la cerimonia di inaugurazione della manifestazione, prevista per venerdì 27 marzo alle ore 17,00 presso il Piazzale Asprofrut in Via Praetta.

Per questa XXIV edizione, il comitato organizzatore, ha deciso di sdoppiare il premio dividendolo in due categorie: a) Settore sociale per la promozione e divulgazione della frutticoltura e del territorio e b) settore studio e ricerca per la crescita dell'economia locale e della frutticoltura anche grazie all'innovazione tecnica e specialistica delle culture in atto.

Per quanto riguarda il primo settore il personaggio scelto come destinatario del prestigioso premio è risultato essere una personalità autorevole e ampiamente conosciuta a livello istituzionale e non solo: si tratta nientemeno che del Presidente della Regione Piemonte, l'On.le Alberto Cirio. Figura di rilievo nel panorama professionale, politico ed istituzionale, ha ricoperto negli anni numerosi e prestigiosi incarichi pubblici, a cominciare da quello di Vice Sindaco della città di Alba, quando aveva ancora solo 22 anni. E' stato poi per un decennio Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba e durante quegli anni ha contribuito in modo significativo al consolidamento ed alla promozione di una delle principali eccellenze del nostro territorio piemontese. Nel 2005 è stato eletto per la prima volta nel Consiglio Regionale del Piemonte, dove è stato riconfermato 5 anni dopo, ottenendo anche il significativo risultato di essere il candidato più votato della Regione. E' stato in quegli anni, quando ricopriva la carica di Assessore con delega all'Istruzione, al Turismo e allo Sport, che ha conosciuto "Fruttinfiore" e che "Fruttinfiore" e suoi organizzatori, hanno avuto il piacere e l'onore di conoscerlo e di instaurare con lui un rapporto di collaborazione che si è consolidato nel tempo e che ha portato sempre più alla valorizzazione delle produzioni locali.

Nel 2014 è stato eletto al Parlamento Europeo dove è rimasto fino al 2019, lavorando alacremente in molti settori importanti quali: Ambiente, Sanità Pubblica, Sicurezza Alimentare, Agricoltura e sviluppo rurale. Il 29 maggio 2019 è stato eletto per la prima volta Presidente della Regione Piemonte, carica alla quale è stato riconfermato 5 anni dopo, il 10 giugno 2024. Da Presidente della Regione ma anche quale profondo conoscitore e sostenitore del territorio, è stato promotore e principale artefice del "Distretto del Cibo della Frutta", realtà finalizzata alla promozione e valorizzazione delle produzioni frutticole locali.

Rappresenta insomma un nome importante al quale il premio viene conferito anche quale segno di riconoscenza per l'impegno, la vicinanza ed il contributo offerto per la crescita dell'evento e del territorio sul quale lo stesso si svolge.

Il "Premio Fruttinfiore" per il Settore "Studio e Ricerca" sarà invece conferito alla Dott.ssa Maria Vittoria Bori di Saluzzo. Anche la Dott.ssa Bori sebbene meno conosciuta, rappresenta un

personaggio importante nel panorama frutticolo del nostro territorio: per i suoi studi, le sue ricerche e il suo quasi maniacale interesse per l'agricoltura e la difesa delle piante, in particolare quelle da frutto. La Dott.ssa Bori ha conseguito la laurea nel 1982 presso la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Torino con una tesi scritta a seguito di uno studio svolto sul territorio di Lagnasco. Nel 1984 ha iniziato la sua carriera di insegnante presso l'Istituto Agrario di Verzuolo dove, pur avendo diverse altre opportunità, ha voluto restare fino alla pensione, e dove ha cominciato la sua collaborazione con i tecnici del CATAC portando avanti le sue conoscenze teoriche e confrontandole con la realtà della pratica sul territorio. Autrice di diverse pubblicazioni e studi nel campo della frutticoltura, anche da pensionata, non ha mai abbandonato l'interesse per l'agricoltura e per gli studi e le ricerche in campo agricolo nel settore della frutticoltura. E' stata anche lei amica di "Fruttinfiore" che ha conosciuto e frequentato fin dalle prime edizioni, come insegnante dell'Istituto Agrario di Verzuolo, collaborando attivamente con il compianto Professor Fredino Giordano e, in una delle prime edizioni si era anche cimentata con una presentazione sulla "Storia della Frutticoltura Lagnaschese".

La cerimonia della consegna del "Premio Fruttinfiore" si concluderà, come è ormai tradizione da alcuni anni con la consegna di una pergamena contenente il riconoscimento particolare a tutti gli ottantenni lagnaschesi impegnati in agricoltura, che con il loro lavoro quotidiano e silenzioso, hanno fatto crescere e conoscere la frutticoltura locale.

I premiati del 2026 saranno: Allasia Franca ved. Ternavasio, Brero Giuseppe, Cordero Franca Ved. Vittone, Degiovanni Maddalena in Mana e Mondino Margherita ved. Cicotero

A seguire, per concludere in bellezza, il ricco e tradizionale buffet delle eccellenze e brindisi con i più pregiati vini del Piemonte, il tutto a cura dei volontari della Pro Loco.

L'organizzazione di Fruttinfiore è affidata ad un apposito Comitato Organizzatore che riunisce al suo interno la Pro Loco di Lagnasco, braccio operativo dell'evento, l'Amministrazione comunale che da sempre ha fortemente voluto ed appoggiato la manifestazione, le Organizzazioni dei produttori piemontesi, riunite in AOP Piemonte e tra queste Asprofrut, Lagnasco Group e Ortofruit Italia che fanno parte di Fruttinfiore fin dalla sua nascita, Coldiretti Cuneo, Confartigianato Cuneo, Confcooperative Cuneo, Confagricoltura Cuneo, il Distretto del Cibo della Frutta e AGRION. La manifestazione ha ottenuto il patrocinio della Regione Piemonte e del Ministero per le Risorse Agricole nonché la collaborazione esterna ed il contributo da parte della Camera di Commercio di Cuneo, della Cassa di Risparmio di Savigliano S.p.A. e delle Fondazioni Cassa di Risparmio di Cuneo e di Saluzzo.

Anche per l'edizione del 2026, l'organizzazione si avvale della collaborazione e del supporto tecnico della VMstyle Eventi & Comunicazione di Valentina Masante, che mette a disposizione la conoscenza e la professionalità dei propri operatori per curare al meglio l'organizzazione dell'evento.

IL VILLAGGIO DELLE PRO LOCO ITALIANE E LA GIORNATA NAZIONALE DEL MADE IN ITALY

Fruttinfiore, la manifestazione lagnaschese che celebra la frutta quando la frutta è...in fiore, si avvicina e gli organizzatori sono ormai nel pieno dell'attività per poter presentare un programma che possa soddisfare le attese degli operatori del settore e dei visitatori.

Una delle novità più importanti, fiore all'occhiello dell'edizione 2026, che sarà sicuramente apprezzata, arriva dalla collaborazione della Pro Loco lagnaschese con l'Ente Pro Loco Italiane, che ha permesso l'organizzazione del "VILLAGGIO DELLE PRO LOCO ITALIANE" unitamente alla celebrazione della "GIORNATA NAZIONALE DEL MADE IN ITALY".

L'iniziativa troverà la sua collocazione all'interno del cortile del Comune, in Piazza Umberto 1°, adiacente alla Piazza che ospiterà, gli stand istituzionale, i Consorzi di tutela e le Associazioni nonché gli stand del volontariato e del commercio locale, oltre all'area "Melagorà" che ospiterà gli spettacoli e gli ShowCooking.

Il Cortile del Comune diventerà dunque per 2 giorni la casa di numerosi Comitati Regionali affiliati all'EPLI, l'Associazione Nazionale che raggruppa gran parte delle Associazioni Pro Loco che, con

le loro attività di promozione e di volontariato, contribuiscono a diffondere e a far conoscere tutte le realtà, turistiche, storiche, gastronomiche e tutte le tradizioni di quello che è il nostro splendido territorio italiano, dai posti più grandi alle realtà più piccole e più nascoste che forse troppo spesso tendiamo a dimenticare o a tralasciare, lasciandoci magari attrarre da luoghi e situazioni esotiche che nulla hanno da invidiare a tutto quanto è in grado di offrire la nostra bellissima Italia.

A fare gli onori di casa nel “Villaggio” sarà naturalmente il “Comitato EPLI del Piemonte“, a cui si affiancheranno i Comitati EPLI di Puglia, Campania, Abruzzo, Liguria, Lombardia e Sardegna. Ognuno di questi comitati avrà a disposizione uno spazio all’interno de quale potrà presentare i prodotti turistici e gastronomici della propria Regione. Sarà dunque un tuffo in tutte le regioni italiane nei loro prodotti e nelle loro offerte turistiche. Come detto sopra, il “Villaggio” è organizzato nell’ambito della “Giornata Nazionale del Made in Italy” un’iniziativa istituita con apposita Legge nel 2023 e che cade ogni anno il 15 di aprile, data che coincide con l’anniversario della nascita di Leonardo Da Vinci, simbolo dell’ingegno italiano. Tale iniziativa si propone di promuovere la creatività, ‘eccellenza, il valore dei prodotti italiani, nonché il “saper fare” artigianale, coinvolgendo aziende e scuole.

Quest’anno la tematica della giornata si rivolge ai “giovani e alle competenze” per legare le tradizioni secolari, cuore pulsante dell’artigianato e dell’eccellenza italiana, alle innovazioni all’avanguardia e alla creatività.

La Rete Associativa EPLI celebra questa giornata con centinaia di appuntamenti in tutta Italia, coinvolgendo le Pro Loco che, per propria finalità, promuovono le bellezze, frutto dell’ingegno umano e le trazioni quale prodotto delle conoscenze.

Proprio in questa direzione si inserisce quindi questo bellissimo appuntamento nell’ambito di “Fruttinfiore”, una manifestazione dedicata al territorio, ai suoi prodotti, alla sua gente, alle sue tradizioni e alla sua creatività. Sarà un grande momento di incontro e di condivisione tra realtà diverse ma che remano tutte nella stessa direzione per far conoscere ed apprezzare sempre di più il “Made in Italy” del quale fin’ora si è sempre parlato tanto ma per il quale forse ancora i è fatto troppo poco.

Il Comitato organizzatore di Fruttinfiore, ringrazia sin d’ora l’Ente Pro Loco Italiane, nonché tutti gli operatori dei vari Comitati Regionali che saranno presenti a Lagnasco, per la collaborazione e l’aiuto concreto che ha permesso di portare a “Fruttinfiore” un nuovo appuntamento che sicuramente rappresenterà un valore aggiunto ed un “fiore all’occhiello” per la manifestazione.

FRUTTINTAVOLA – FIOR DI PRO LOCO

Dopo tre anni di grande successo, non poteva non essere riproposta anche per l’edizione del 2026: stiamo parlando di “Fruttintavola – Fior di Pro Loco”, lo spazio dedicato alla tavola e ai prodotti della cucina del territorio che, anche per questa edizione sarà gestita da diverse Associazioni Pro Loco del territorio e non solo, che si ritroveranno sotto la tensostruttura montata nell’area antistante il Castello di Lagnasco, per presentare le specialità e le prelibatezze dei loro territori di provenienza. Ecco il motivo per cui, da tre anni a questa parte gli organizzatori di Fruttinfiore hanno voluto aggiungere all’ormai tradizionale denominazione “Fruttintavola”, anche il sottotitolo “FIOR DI PRO LOCO”

Il Padiglione di Fruttintavola aprirà i battenti sabato 28 marzo dalle ore 10,00 fino alle 23,00 e, con lo stesso orario la domenica 29 marzo. Coloro che entreranno nel padiglione avranno la possibilità di consumare un semplice spuntino per degustare le specialità proposte oppure consumare un pasto completo a partire dagli antipasti, i salumi del territorio, il primo, i secondi, fino al dolce, naturalmente alla frutta e concludere il pasto con il caffè ed il digestivo.

Approfitando dell’iniziativa in collaborazione con l’Ente Pro Loco Italiane, per l’edizione 2026, “Fruttintavola” presenterà anche alcune Pro Loco che arrivano da altre regioni italiane e che proporranno i loro piatti tipici e le loro specialità.

Ci sarà una cassa unica presso la quale acquistare i ticket dei vari piatti e bevande e poi, accomodandosi ai tavoli curati dalla Pro Loco Lagnasco, andare ai vari stand per ritirare quanto ordinato.

Di seguito l’elenco della Pro Loco che hanno aderito all’iniziativa lanciata dal sodalizio lagnaschese e che rappresenta uno degli esempi di collaborazione tra i vari enti turistici del territorio, e non solo, e i piatti e specialità proposte da ognuno di esse:

- Pro Loco di Frabosa Soprana con gli agnolotti al sugo di carne e il Raschera fritto
- Pro Loco di Faule con le verdure e la Bagna Caoda di Faule
- La Pro Loco di Revello proporrà: il vitello tonnato, il tagliere di affettati con gnocco fritto, il tagliere di affettati, formaggi e gnocco fritto, il tagliere di formaggi e gnocco fritto, il piatto di gnocco fritto e i Persi Pien
- Pro Loco di Liscate e Gessate (Milano) con i rradionali “pizzoccheri della Valtellina”
- Pro Loco di Rossana con le tipiche e conosciutissime Ravioles della Valle Varaita e la battuta di Fassona con funghi porcini
- Pro Loco di Vergne di Barolo e Narzole con gli Hamburger Vergnesi di Fassona con patatine fritte, i Tumin alla piastra, la Giardiniera langarola e la torata di nocciole con zabaione
- Pro Loco di Uta (Cagliari) con il classico “Porceddu”, il maialetto sardo da latte allo spedo, la Salciccia Sarda arrosto alla graticola, le classiche “Seadas con miele o zucchero (dolce tipico sardo) e un buon bicchiere di mirto per digerire
- Pro Loco di Cerchio (L’Aquila) con i classici “Arrosticini” abruzzesi e le “Pallottole di Cacio e Ova”
- Pro Loco di Villastellone con le rane fritte, le verdure pastellate e la “Pataloca: patata ripiena”
- Pro Loco di Peveragno con il gelato soft fior di latte con topping vari

E infine la Pro Loco di casa, quella di Lagnasco, che gestirà il Bar presso il quale sarà possibile trovare Vino, Acqua, Caffè e Birra del Birrifico della Granda.

Il comitato organizzatore vuole ringraziare tutti i responsabili ed i volontari della Pro Loco che hanno aderito con entusiasmo alla proposta lagnaschese e che nei giorni della Kermesse frutticola provvederanno a gestire Fruttintavola che, diventerà sicuramente “FIOR DI PRO LOCO”

Siamo dunque tutti invitati, magari al termine di una passeggiata tra le bancarelle del Mercatino o tra gli stand dello STAO, a rifocillarsi presso il Padiglione di Fruttintavola dove troveremo cordialità, gentilezza amicizia e tanta roba buona per rifocillarci.

LE CHIESE DI LAGNASCO APERTE PER LE VISITE

Fruttinfior è anche arte e cultura. Anche l’edizione 2026 ci presenta un’iniziativa che, come già è accaduto nelle edizioni precedenti, sarà sicuramente apprezzata dai cultori dell’arte e della religiosità. Nei giorni di Fruttinfior, ed esattamente sabato 28 marzo dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 14,00 alle 18,00 e domenica 29 marzo dalle 14,00 alle 19,00, le chiese di Lagnasco rimarranno aperte per permettere a chi lo desidera di visitarle ammirandone i tesori artistici e architettonici presenti al loro interno, nonché di conoscerne sommariamente la storia.

Coloro che lo desidereranno avranno dunque la possibilità di visitare:

- **LA CHIESA PARROCCHIALE** – situata in Piazza Umberto 1°, nel cuore della manifestazione, fu costruita negli anni tra il 1715 e il 1720 su disegno dell’Architetto di Casa Savoia Giovanni Antonio Sevalle. Al suo interno si potranno ammirare numerosi dipinti, oltre ad un bellissimo altare proveniente, insieme all’organo, dalla Chiesa dei Gesuiti di Saluzzo.
- **LA CHIESA DELLA CONFRATERNITA DEL SANTISSIMO CROCIFISSO** – è situata in Via Saluzzo, a pochi passi dal centro ed è la Chiesa più antica di Lagnasco in quanto può sicuramente vantare ben più di 500 anni di età. Sono molti i quadri, i dipinti e gli oggetti sacri da scoprire al suo interno, che certamente sorprenderanno e meraviglieranno i visitatori.
- **IL SANTUARIO DI SANTA MARIA.** – Posta all’imbocco del paese, è forse la Chiesa più amata e più cara ai lagnaschesi. La sua costruzione risale agli anni intorno al 1750. Nel corso degli anni ha subito diversi restauri e manutenzioni e al suo interno conserva dipinti, alcuni dei quali rappresentano scene di vita locale. Da vedere l’icona posta sopra all’altare maggiore che rappresenta la Madonna con Gesù Bambino e che ha una interessante particolarità: da qualunque parte la si guardi, essa ti guarda e se ti muovi e giri intorno fissandola, ti accompagna sempre con l’occhio.

- **LA CAPPELLA DI SAN GOTTARDO** – Non è una vera e propria Chiesa ma bensì una cappella funeraria. E' posta infatti all'interno del Cimitero Comunale e fu costruita nel 1553 dalla famiglia Tapparelli. E' intitolata al Beato Ajmone Tapparelli, inquisitore, nato nel 1398 e morto nel 1495. Nel 1890 divenne la tomba del Marchese Emanuele Tapparelli, ultimo discendente della nobile stirpe. Lo scorso anno, proprio in occasione di Fruttinfioro furono inaugurati i restauri realizzati in diversi anni di lavori, dal 2017 al 2023.

Ricordiamo ancora gli orari in cui si potranno visitare le Chiese sopra descritte: sabato 28 marzo dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 14,00 alle 18,00 e domenica 29 marzo dalle ore 14,00 alle ore 19,00. Non sono previste visite guidate ma i visitatori, all'interno di ogni Chiesa potranno trovare un opuscolo che li guiderà in modo sommario alla visita.

L'OSPITE D'ONORE: IL PROFESSOR DANIELE PERSEGANI

Arriva direttamente da RAI 1 e dalla seguitissima trasmissione "E' sempre mezzogiorno" di cui è il coconduttore insieme ad Antonella Clerici, l'ospite d'onore della 24^a edizione di "Fruttinfioro": stiamo parlando dello Chef Professor Daniele Persegani.

Ha accettato volentieri la proposta del Comitato Organizzatore di venire a Lagnasco, non solo per presentarci le sue ricette e farci vedere come le cucina, ma anche per conoscere la nostra realtà, i nostri prodotti, la nostra terra e passare una mezza giornata in mezzo a noi e sul nostro territorio.

Il Professor Persegani sarà a Lagnasco nel pomeriggio di sabato 28 marzo e, dalle 15,30, insieme alla conduttrice Simone di TRS Radio, presenterà il suo ShowCooking, durante il quale ci farà vedere dal vivo la preparazione di una delle sue specialità: i "tortelli ripieni" che riempirà con il prodotto principe della nostra manifestazione: la frutta del nostro territorio.

Ma conosciamo meglio il Professor Persegani, proprio approfittando di quanto ci ha raccontato lui stesso quando lo abbiamo contattato: E' nato 54 anni fa a Cremona da mamma emiliana e padre cremonese. Abita a Castelvetro Piacentino un centro che lui stesso definisce "un paesello principalmente agricolo, situato nella bassa Emiliana, sulle rive del Po". Si definisce un nostalgico, una persona alla quale piace ricordare il passato e in modo particolare l'infanzia che ha trascorso nella semplicità di un paese che, con i suoi pro e i suoi contro, gli ha fissato nella memoria bellissimi momenti di vita: insomma è veramente uno di noi!

E' appassionato di ballo ed in particolare ama il ballo liscio. "E' una passione – dice – che mi hanno trasmesso i miei genitori che da giovani erano provetti ballerini e che già alla tenera età di 5 anni mi portavano con loro nelle balere che frequentavano per cui per me, valzer, mazurke e polke sono diventate il pane quotidiano: il tipico clima romagnolo".

La passione per la cucina e per le tradizioni, l'ha ereditata dalla nonna che gestiva un'osteria, "Nella cui cucina, ci dice ancora – ho trascorso tanto tempo guardando incantato la nonna mentre tirava a mano, col mattarello di rovere, chili di sfoglia all'uovo ed affettare, quasi con riti magici, i salumi tipici emiliani".

Attualmente, oltre all'attività di insegnante di cucina, presso l'Istituto alberghiero di Salsomaggiore Terme e all'esperienza televisiva accanto ad Antonella Clerici, che dura ormai da diversi anni e che lo ha portato ad essere un personaggio conosciuto ed amato dal pubblico della televisione, gestisce, insieme alla sorella "L'Osteria del Pescatore", un ristorante tipico, con tanto di certificazione da parte dell'Ascom e della Provincia di Piacenza, "Dove – afferma con orgoglio – la pasta si fa ancora a mano e il brodo, contre tipi di carne".

Il professor Persegani è un personaggio con un carattere particolarmente solare, estroverso e molto comunicativo, con una dialettica vivace che lo porta ad avere molta facilità di rapporti con tutti "Ed il bello è, - afferma con orgoglio e sentimento – che questa dote comunicativa mi è stata trasmessa da una persona che, purtroppo, non aveva il dono della parola: la mia prozia che era sordomuta e che ricordo con grande affetto e simpatia".

Questo è il Professor Persegani e, sabato 28 marzo, a partire dalle ore 15,30, in Piazza Umberto 1° a Lagnasco, nello spazio "Melagorà" ci intratterrà con questo e altri aneddoti e ci insegnerà la sua concezione di cucina che lui stesso definisce: "Tradizionale ma non troppo".

Vi attendiamo tutti dunque a Lagnasco, sabato 28 marzo, alle 15,30 per incontrare il professor Daniele Persegani e per vivere la bella esperienza di "Fruttinfioro 2026".

LO SPETTACOLO PIROMUSICALE

È ormai diventata una tradizione, un appuntamento atteso e immancabile di Fruttinfiore. Stiamo parlando dello spettacolo piromusicale che, ormai dalle prime edizioni, va in scena a Fruttinfiore nella serata del sabato. E quindi anche quest'anno, nell'area sita in Via Santa Maria, l'azienda Pyrodreams S.r.l di San Colombano al Lambro, è pronta a stupire gli spettatori con un nuovo spettacolo dal titolo "IL FESTIVAL NEL CIELO". Forse non a caso il titolo dello spettacolo di quest'anno deriva dal fatto che gli amici della "Pyrdreams" sono reduci dai fasti del Festival di Sanremo dove hanno deliziato gli spettatori del Festival Canoro più importante d'Italia con le emozioni che, nelle serate precedenti il Festival, hanno riempito il cielo della nota cittadina ligure, dal teatro Ariston e per tutto il litorale fino alla Nave "Costa Toscana" ancorata per l'occasione al largo di Sanremo.

A Lagnasco avremo il Monviso a fare da sfondo all'area di sparo ma anche da noi, agli spettatori sarà chiesto di immaginare cose inimmaginabili, e verranno loro trasmesse, attraverso fuochi e musica, emozioni forti che renderanno unica e irripetibile la loro serata e la loro presenza a Lagnasco e a "Fruttinfiore".

Al termine dello spettacolo, fatti pochi passi, sarà possibile tornare in Piazza Umberto 1° e reimmergersi nell'atmosfera di Fruttinfiore passeggiando tra le bancarelle della Piazza ed assistendo all'esibizione musicale del gruppo "Strade Sonore" che, dalle 22,00 in avanti intratterrà tutti coloro che vorranno passare una serata diversa, nella magica atmosfera di Fruttinfiore 2026.

Arriva direttamente da RAI 1 e dalla seguitissima trasmissione "E' sempre mezzogiorno" di cui è il coconduttore insieme ad Antonella Clerici, l'ospite d'onore della 24^a edizione di "Fruttinfiore": stiamo parlando dello Chef Professor Daniele Persegani.

Ha accettato volentieri la proposta del Comitato Organizzatore di venire a Lagnasco, non solo per presentarci le sue ricette e farci vedere come le cucina, ma anche per conoscere la nostra realtà, i nostri prodotti, la nostra terra e passare una mezza giornata in mezzo a noi e sul nostro territorio.

Il Professor Persegani sarà a Lagnasco nel pomeriggio di sabato 28 marzo e, dalle 15,30, insieme alla conduttrice Simone di TRS Radio, presenterà il suo ShowCooking, durante il quale ci farà vedere dal vivo la preparazione di una delle sue specialità: i "tortelli ripieni" che riempirà con il prodotto principe della nostra manifestazione: la frutta del nostro territorio.

Ma conosciamo meglio il Professor Persegani, proprio approfittando di quanto ci ha raccontato lui stesso quando lo abbiamo contattato: è nato 54 anni fa a Cremona da mamma emiliana e padre cremonese. Abita a Castelvetro Piacentino un centro che lui stesso definisce "un paesello principalmente agricolo, situato nella bassa Emiliana, sulle rive del Po". Si definisce un nostalgico, una persona alla quale piace ricordare il passato e in modo particolare l'infanzia che ha trascorso nella semplicità di un paese che, con i suoi pro e i suoi contro, gli ha fissato nella memoria bellissimi momenti di vita: insomma è veramente uno di noi!

E' appassionato di ballo ed in particolare ama il ballo liscio. "E una passione – dice – che mi hanno trasmesso i miei genitori che da giovani erano provetti ballerini e che già alla tenera età di 5 anni mi portavano con loro nelle balere che frequentavano per cui per me, valzer, mazurke e polke sono diventate il pane quotidiano: il tipico clima romagnolo"!

La passione per la cucina e per le tradizioni, l'ha ereditata dalla nonna che gestiva un'osteria, "Nella cui cucina, ci dice ancora – ho trascorso tanto tempo guardando incantato la nonna mentre tirava a mano, col mattarello di rovere, chili di sfoglia all'uovo ed affettare, quasi con riti magici, i salumi tipici emiliani".

Attualmente, oltre all'attività di insegnante di cucina, presso l'Istituto alberghiero di Salsomaggiore Terme e all'esperienza televisiva accanto ad Antonella Clerici, che dura ormai da diversi anni e che lo ha portato ad essere un personaggio conosciuto ed amato dal pubblico della televisione, gestisce, insieme alla sorella "L'Osteria del Pescatore", un ristorante tipico, con tanto di certificazione da parte dell'Ascom e della Provincia di Piacenza, "Dove – afferma con orgoglio – la pasta si fa ancora a mano e il brodo, contre tipi di carne".

Il professor Persegani è un personaggio con un carattere particolarmente solare, estroverso e molto comunicativo, con una dialettica vivace che lo porta ad avere molta facilità di rapporti con tutti "Ed

il bello è, - afferma con orgoglio e sentimento – che questa dote comunicativa mi è stata trasmessa da una persona che, purtroppo, non aveva il dono della parola: la mia prozia che era sordomuta e che ricordo con grande affetto e simpatia”.

Questo è il Professor Persegani e, sabato 28 marzo, a partire dalle ore 15,30, in Piazza Umberto 1° a Lagnasco, nello spazio “Melagorà” ci intratterrà con questo e altri aneddoti e ci insegnerà la sua concezione di cucina che lui stesso definisce: “Tradizionale ma non troppo”.

Vi attendiamo tutti dunque a Lagnasco, sabato 28 marzo, alle 15,30 per incontrare il professor Daniele Persegani e per vivere la bella esperienza di “Fruttinfiore 2026”.

GLI SPETTACOLI E GLI SHOW COOKING

Piazza Umberto 1°, è la piazza di Lagnasco, il cuore pulsante del paese e quindi non può non essere anche il cuore di Fruttinfiore, la manifestazione che rappresenta Lagnasco, il suo territorio, la sua economia e i suoi abitanti.

Anche quest’anno la piazza ospiterà il padiglione “Melagorà”, il luogo dove si svolgeranno gli spettacoli e gli intrattenimenti delle due giornate di Fruttinfiore.

Si partirà dal sabato mattina 28 marzo, alle ore 11,00, con i ragazzi della Scuola Primaria di Lagnasco che, guidati dalle bravissime insegnanti, presenteranno lo spettacolo “CANI E PAROLE SUL TEMA DEL BULLISMO” facendo conoscere a tutto il pubblico le attività svolte ed il libretto realizzato nel corso dell’anno scolastico con il “PROGETTO BULLISMO”.

Nel pomeriggio di sabato, alle 15,30, il palco di “Melagorà” ospiterà lo Chief Professore “Daniele Persegani” che ci presenterà il suo ShowCooking, del quale parliamo in altro apposito comunicato stampa.

Gli spettacoli del sabato si concluderanno in serata quando, dopo che gli spettatori si saranno deliziati con lo spettacolo Piromusicale in Via Santa Maria e torneranno in Piazza, il palco di “Melagorà” verrà occupato dal gruppo musicale “STRADE SONORE”. Un gruppo di giovani artisti, in gran parte del nostro territorio, formatosi recentemente ma che ha già riscosso notevole successo nei recenti concerti in cui si è esibito. Propongono in gran parte brani tratti dal repertorio musicale dei “Nomadi” ma recentemente si sono cimentati anche, per diversificare la scaletta degli spettacoli, con brani del pop/rock italiano: da Zucchero a Ligabue, dalla PFM a Vecchioni, Battisti Venditti ed altri conosciuti artisti, che coinvolgeranno il pubblico e sapranno accompagnare e dilettere la serata e la prima parte della nottata dei visitatori di Fruttinfiore.

Per la domenica è previsto un intenso programma e, a partire dalle 11,30 circa e fino a conclusione della manifestazione, il padiglione “Melagorà” sarà costantemente occupato. Si partirà, come detto, alle 11,30, dopo la conclusione della “Camminata tra i frutteti in fiore”, con la presentazione del “DRINK FRUTTINGIN” preparato e presentato da “Il Chioschetto” di Lagnasco e dalla ditta “VERAYS GIN”.

Nel pomeriggio, si partirà alle 14,30 quando il Padiglione “Melagorà” ospiterà gli amici della Pro Loco di Liscate e Gessate, in provincia di Milano, che, ospiti di Fruttinfiore sia nel “Villaggio delle Pro Loco Italiane” che a “Fruttintavola”, ci presenteranno la storia e la produzione del prodotto tipico della Valtellina: i famosissimi “PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA”.

Alle 15,30 un po’ di storia e di nostalgia con quello che gli organizzatori hanno voluto intitolare: “LAGNASCO E CAVOUR UNITI DALLE FRITTELLE”. Verrà infatti presentata la ricetta del tipico dolce che caratterizza sia “Fruttinfiore” che la manifestazione clou di Cavour e cioè “Tuttomele” e che, si è scoperto recentemente, deriva dalla ricetta, originariamente dettata, ad entrambe le manifestazioni dalla stessa persona: il Signor Elio Bergese che l’aveva ricevuta direttamente dalla sua mamma. Naturalmente dopo la presentazione della ricetta, sarà anche possibile degustare le frittelle fatte con quella ricetta originaria.

Alle 17,00 si amplierà ancora l’orizzonte delle Pro Loco Italiane e, nel padiglione “Melagorà” arriveranno gli amici della Pro Loco di Uta, in provincia di Cagliari, che presenteranno le dolci e conosciute “SEADAS, tipico dolcetto sardo.

E infine, la conclusione degli ShowCooking, sempre a base di dolci, alle 18,00 quando Enrico Quaranta, pasticciere e ristoratore lagnaschese salirà sul palco per presentarci le sue “BARRETTE DI

CIOCCOLATO RIPIENE”. Insomma un programma intenso ed impegnativo che coinvolgerà tutti i visitatori offrendo gustose emozioni, e divertimento.

Tutti gli Show Cooking saranno presentati da Simona di TeleRadio Savigliano che sarà anche la radio ufficiale di Fruttinfiore e con il suo studio mobile in Piazza Umberto 1° intratterrà, con musica, interviste e programmi vari, i visitatori, per tutta la durata della manifestazione.

IL CASTELLO CON I SUOI APPUNTAMENTI

“Fruttinfiore” fin dalla sua prima edizione si snoda a partire dal Piazzale Asprofrut in Via Praetta, percorre tutta Via Roma, attraversa Piazza Umberto 1° e si conclude al Castello dei Marchesi Tapparelli d’Azeglio. Il Castello dunque è, da sempre, parte integrante e importante per Fruttinfiore, la manifestazione che rappresenta Lagnasco, il suo territorio, la sua economia e i suoi abitanti.

Grazie all’Associazione “Riapriamo i Castelli, anche quest’anno il maniero lagnaschese con e sue meravigliose sale e le sue attrazioni, sarà aperto alle visite guidate che si effettueranno su prenotazione con i seguenti orari: sabato 28 marzo dalle ore 14,00 alle ore 19,00 e poi, per l’apertura serale straordinaria dalle ore 22,00 alle ore 24,00 e domenica 29 marzo dalle ore 10,00 alle ore 13,00 e dalle 14,00 alle 18,00. I volontari di “Riapriamo i Castelli” vi attendono e saranno lieti di accompagnarvi alla scoperta del Castello e dei suoi tesori.

Ma il Castello, per l’edizione 2026 di “Fruttinfiore” offrirà anche altri appuntamenti sicuramente importanti e che accoglieranno il favore del pubblico.

Negli stessi giorni e orari dell’apertura del Castello, sarà aperto anche il “Giardino delle Essenze”, con le sue erbe, i suoi profumi e le sue attrattive.

Il Cortile e le Cantine, denominate “Cantine di Bacco” ospiteranno invece una novità importante per “Fruttinfiore 2026”: la “Mostra ed Esposizione di Antiche Attrezzature Agricole a servizio della frutticoltura”, una mostra/esposizione, curata dal collezionista Aldo Riso, che porterà i visitatori indietro nel tempo, ai primi anni del secolo scorso quando, sul nostro territorio, la frutticoltura era un’attività pionieristica e, i nostri nonni e i nostri padri, non erano supportati dalle attuali tecnologie, ma dovevano anche inventarsi gli attrezzi per riuscire a lavorare. Un appuntamento da non perdere per fare un tuffo nel passato alla scoperta di tante cose interessanti e curiose.

Ancora nel cortile del maniero lagnaschese, un altro appuntamento spettacolare da non perdere: la “Dimostrazione di potatura in fune delle piante di alto fusto” e infine nella stessa area della potatura, alle 15,30 ci sarà la presentazione del libro: “IL GIARDINIERE RILASATO – Guida per un verde a bassa manutenzione” di Alessandro Accastello.

Tanti appuntamenti concentrati nell’area del Castello che completeranno la nostra visita a Lagnasco e il nostro tuffo nella frutta lagnaschese propostoci, come ogni anno ormai da 24 anni a questa parte, da “Fruttinfiore 2026”. Comitato Organizzatore, vi attendono a braccia aperte per offrirvi una giornata diversa, divertente ed intensa.

Appuntamento a tutti dunque per il 27, 28 e 29 marzo a Lagnasco per la 24^a edizione di Fruttinfiore.

Il programma dettagliato di FRUTTINFIORE è visibile sul sito ufficiale della manifestazione: www.fruttinfiore.it dove sarà possibile reperire anche tutte le altre notizie e informazioni sulla manifestazione.

Per info e prenotazioni: VMstyle Eventi e Comunicazione – Valentina Masante 328 8864311 – Mail eventi@vmstyle.it.

Il referente del Comitato organizzatore è il Signor TORRE Andrea reperibile al cellulare 333 3816597, Mail toure1995@libero.it

L’addetto stampa della manifestazione è il Signor COLOMBANO Luigi, reperibile al cellulare 339 7799889, Mail: luigi.colombano59@gmail.it

CONCLUSA LA XXIV EDIZIONE

Tre splendide giornate di sole, un'organizzazione, come sempre impeccabile, il grande lavoro di quasi un centinaio di volontari, la partecipazione e la collaborazione di un intero paese, ha reso anche la XXIV edizione di "Fruttinfiore", la tre giorni lagnaschese dedicata alla frutta, ai fiori ed al territorio, ancora una volta, un'edizione da record.

Anzi ora che la manifestazione è finita e ripensiamo a questi tre intensissimi giorni, con enorme soddisfazione possiamo affermare che forse definirla un'edizione da record, è riduttivo perché tra i tanti appuntamenti, le tante novità e una partecipazione di espositori e di visitatori che ha superato ogni più rosea previsione, si sono superati tutti i numeri registrati nelle scorse edizioni e ciò naturalmente ci ha riempiti di orgoglio.

Complice anche il bel tempo, come dicevamo, si sono battuti veramente tutti i record, di presenza di espositori, di appuntamenti da vedere e a cui partecipare e di afflusso di visitatori: mai nelle edizioni precedenti si era vista tanta gente per le vie di Lagnasco, a partire già dal venerdì pomeriggio e fino a sera inoltrata della domenica.

Già la cerimonia inaugurale aveva fatto presagire il successo con l'intervento di numerose autorità civili, militare e religiose e di un numeroso ed interessatissimo pubblico. Nel corso della manifestazione i momenti più intensi ed importanti sono stati sicuramente la consegna del Premio Fruttinfiore, quest'anno, per la prima volta sdoppiato, e il riconoscimento agli ottantenni di Lagnasco che hanno speso la loro vita in agricoltura e hanno contribuito con la loro attività e il loro lavoro, quotidiano e silenzioso, a far crescere e conoscere la frutticoltura locale.

Il premio "Fruttinfiore 2026" come dicevamo, è stato sdoppiato: quello tradizionale, realizzato da Massimo Magliocco di Scarnafigi, è andato al Presidente della Regione Piemonte On.le Alberto Cirio mentre quello per la sezione "Studio e Ricerca", realizzato dallo scultore del legno Mario Tioni di Bussoleno, è andato alla Professoressa Maria Vittoria Bori, ex insegnante e ricercatrice.

La cerimonia di inaugurazione si è conclusa con la visita delle autorità presenti agli stand dello STAO "Salone delle Tecnologie applicate all'Ortofrutticoltura", e con il ricco buffet curato dalla Pro Loco di Lagnasco.

La giornata inaugurale è proseguita con lo spettacolo messo in scena presso il Padiglione "Fruttintavola" nel cortile del Castello. Una serata molto interessante e coinvolgente, con un allestimento particolare che faceva sentire gli spettatori, seduti nel giardino del Castello dove, un bravissimo Lorenzo Baravalle ci ha raccontato la vita e la storia dell'ultimo rampollo di Casa Tapparelli d'Azeglio il Marchese Emanuele. Come dicevamo bellissimo l'allestimento, bravissimo il narratore e interessanti anche le immagini e le interviste che ci sono state proposte prima della conclusione, per raccontarci gli inizi e la storia della frutticoltura in Lagnasco. Da ricordare ancora che la serata è stata realizzata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo.

Particolarmente importante ed apprezzata dai numerosi visitatori l'interessante novità proposta da "Fruttinfiore 2026" cioè il "Villaggio dei Comitati Regionali delle Pro Loco Italiane", organizzato in collaborazione con EPLI, Ente Pro Loco Italiane, al quale hanno partecipato ben 8 comitati Regionali Pro Loco, provenienti da: Piemonte, Liguria, Lombardia, Campania, Abruzzo, Puglia e Sardegna oltre allo stand Istituzionale di EPLI. L'iniziativa è rientrata a pieno titolo tra le 800 iniziative, ufficialmente riconosciute su tutto il territorio italiano dal Ministero del Made in Italy, per celebrare la "Giornata Nazionale del Made in Italy", nata con un'apposita legge del 2023, per promuovere la creatività, l'eccellenza e il valore dei prodotti italiani nonché il "saper fare" artigianale che contraddistingue gli italiani.

Alcune delle Pro Loco associate ai Comitati Regionali presenti nel Villaggio poi erano presenti con i loro prodotti gastronomici all'interno di "Fruttintavola" dove hanno presentato i loro prodotti raccogliendo un successo ed un gradimento, anche superiore alle loro attese. Insomma una sinergia tra Pro Loco che ha rappresentato sicuramente un valore aggiunto per tutta la manifestazione.

Come detto all'inizio, gli appuntamenti sono stati tantissimi, proprio come coloro che hanno contribuito al grande successo di Fruttinfiore 2026. I numeri dimostrano come le collaborazioni siano state particolarmente efficaci e fondamentali per la riuscita dell'evento:

- oltre 60.000 visitatori nelle tre giornate
- oltre 4.000 mq di superficie espositiva coperta

- oltre 4.000 mq di superficie espositiva scoperta
- 400 persone hanno visitato le sale più belle e interessanti del Castello e più di 6.000 persone hanno visitato i giardini del Castello, le peschiere e l'adiacente "Giardino delle Essenze"
- oltre 8.000 persone hanno assistito allo spettacolo piromusicale del sabato sera
- circa 1.000 persone hanno assistito ed apprezzato i 6 showcooking organizzati nelle giornate di sabato e domenica
- 757 iscritti alla "Camminata tra i frutteti in fiore"
- 140 iscritti alla Cursa 'd Pumalin
- 1.065 porzioni di "frittelle di mele" preparate e vendute dai volontari della Pro Loco
- oltre 80 espositori nell'area dello S.T.A.O., provenienti da Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Lazio e Puglia
- 56 espositori partecipanti al Mercatino Fruttinfiore
- 11 le Pro Loco aderenti all'iniziativa "Fior di Pro Loco" per la gestione di "Fruttintavola" con la vendita complessiva di oltre 8.100 porzioni di cibo e 4.800 bevande, e 3.700 persone che hanno mangiato nel padiglione di "Fruttintavola, nelle giornate di sabato e domenica
- 4 Consorzi di Tutela presenti in Piazza Umberto I
- 1 Radio Ufficiale della Manifestazione: "TeleRadio Savigliano" che nel corso delle due giornate ha realizzato più di 60 interviste in diretta e trasmesso i momenti più salienti della manifestazione
- "Prove in campo", cui hanno assistito più di 100 addetti ai lavori
- Circa 2.500 le persone che hanno visitato le Chiese di Lagnasco (Parrocchia di S.Maria delle Grazie, Confraternita del Crocifisso e Santuario di Santa Maria) e la Cappella di San Gottardo, aperte alle visite nei giorni della manifestazione.
- 160 le persone che hanno fatto il giro in carrozza tra le campagne lagnaschesi e circa 40 i bambini che hanno fatto il "Battesimo della sella"
- 600 le persone che sono salite a bordo del "Trenino di Fruttinfiore", e che hanno fatto il tour tra i frutteti fioriti e la visita guidata alla ditta "La Manta Food.
- Più di 1.200 le degustazioni di mele e derivati, distribuite dagli Assaggiatori di Frutta e dagli alunni della Scuola Agraria di Verzuolo

Particolarmente apprezzato lo spettacolo piromusicale dal titolo "Il Festival nel Cielo" del sabato sera nella location di Via Santa Maria: uno spettacolo di luci, fuochi, musica e sensazioni, che ha fatto rimanere i tantissimi spettatori, per oltre 40 minuti, con gli occhi rivolti al cielo e che alla fine ha raccolto uno scroscio interminabile di applausi.

Sin dal sabato mattina, Piazza Umberto I si è riconfermata la piazza dedicata alla Mela Rossa IGP, alle eccellenze del territorio e ai consorzi di valorizzazione dei prodotti.

Il pubblico ha avuto la possibilità di osservare da vicino le numerose varietà di mele grazie alla consueta "Mostra Pomologica" allestita e curata da Agrion, conoscere AOP PIEMONTE che raggruppa le maggiori Associazioni di Produttori che si occupano della Valorizzazione e della Tutela delle produzioni ortofrutticole della Provincia di Cuneo e del Piemonte, tra le quali la Mela Rossa Cuneo IGP, la Castagna Cuneo IGP e i prodotti biologici. Durante questo "viaggio" nel mondo della frutta, il numeroso pubblico ha avuto anche la possibilità di acquistare mele, piccoli frutti e prodotti derivati, nell'area vendita gestita dai volontari della Scuola Materna con i prodotti offerti dalla Lagnasco Group in Piazza Umberto I°.

La Piazza ha ospitato anche produttori locali, il Consorzio Crudo Cuneo DOP, i Consorzi di Tutela e Valorizzazione, le iniziative di Terres Monviso e Associazione Octavia.

Un evento apprezzato dai visitatori è stato quello relativo all'apertura delle 3 Chiese di Lagnasco: la Chiesa Parrocchiale, la Confraternita del Crocifisso e il Santuario di Santa Maria, nonché della Cappella di San Gottardo all'interno del Cimitero. Oltre 2.500 persone son passate nelle chiese nei due giorni di apertura.

Grande successo ed apprezzamento per "l'ospite d'onore" della manifestazione, lo chef, nonché conosciuto personaggio televisivo, professor Daniele Persegani che, il sabato pomeriggio, con la sua semplicità, la sua naturalezza ed il suo savoir fair, ha entusiasmato i tantissimi spettatori presenti nell'area "Melagorà" con uno showcooking interessantissimo in cui, oltre a presentarci i suoi "tortelloni ripieni alla mela" ci ha deliziato raccontandoci numerosi aneddoti relativi alla trasmissione "E' sempre mezzogiorno" che lui conduce insieme ad Antonella Clerici, tutti i giorni alle 12,00 su

Rai 1. Alla fine dello showcooking, dopo averci fatto assaggiare la sua creazione, si è intrattenuto con tutti i presenti mettendosi a disposizione per fotografie e autografi, ringraziando per l'accoglienza e promettendo che, dopo aver visto cosa è Fruttinfiore, tornerà sicuramente anche i prossimi anni.

Successo anche per gli altri showcooking programmati per la domenica, a cominciare dalla presentazione del "Drink Fruttingin" curata dal bar "Il Chioschetto" di Lagnasco in collaborazione con la ditta "Verays", alla presentazione dei "Pizzoccheri della Valtellina" a cura delle Pro Loco lombarde di Liscate e Gessate e delle tipiche "Seadas, il dolcetto tipico sardo, a cura della Pro Loco sarda di Uta, tutte ospiti di "Fruttinfiore". La serie degli Showcooking è proseguita con la presentazione della ricetta del tipico dolce che caratterizza sia "Fruttinfiore" di Lagnasco che "Tuttomele" di Cavour e cioè: "le Frittelle di mele". Ricetta che arriva, per entrambe le manifestazioni da un unico personaggio, presente sul palco di "Melagorà" e cioè il pasticcere Elio Bergese di Cuneo che l'aveva avuta direttamente dalla sua mamma. Elio, insieme a Germano, il primo "frittellaio" di Lagnasco e a Giovanni, primo "frittellaio" di Cavour, ci hanno non solo presentato la ricetta ma anche deliziato il palato facendoci assaggiare le tipiche "Frittelle di Lagnasco e di Cavour".

A conclusione della giornata, curato dal pasticcere Enrico Quaranta di Lagnasco, gli organizzatori hanno voluto salutare i tantissimi visitatori con la presentazione delle "Barrette di cioccolato ripiene" inventate appunto da Enrico che ci ha presentato tutte le sue numerose creazioni a base di cioccolato. Se parliamo di grandi numeri poi non possiamo fare a meno di ricordare il grande successo di "Fruttintavola" riproposto sotto il titolo di "Fior di Pro Loco" cioè con la gestione dell'evento da parte di ben 11 Pro Loco, non solo del territorio ma anche provenienti da altre regioni italiane quali la Lombardia, l'Abruzzo e la Sardegna, con i propri volontari. Come detto è stata una tra le iniziative più apprezzate dal pubblico dei visitatori che, nel corso dei due giorni, hanno costantemente affollato il padiglione dedicato, gustando tutte le specialità locali proposte ognuna da una diversa Pro Loco. Il numero delle porzioni distribuite, più di 8.000 ed il numero delle persone passate: circa 3.700, sta ad indicare la riuscita dell'iniziativa.

Degna di citazione e molto apprezzata dai visitatori è anche la mostra di "Antiche attrezzature agricole a servizio della frutticoltura" ideata e allestita a cura del collezionista Aldo Rizzo di Monasterolo.

Degno di nota e importante da segnalare il successo di "Fruttinclusiva", la nuova web app ufficiale di Fruttinfiore, creata dalla "Ditta Leonardo" pensata per rendere la manifestazione accessibile a tutti. Attraverso la scansione dei QR code posizionati in tutti i punti della fiera, i visitatori avevano la possibilità di orientarsi, facilmente, scoprire gli eventi più vicini e seguire gli itinerari privi di barriere architettoniche. L'app funzionava senza installazione anche offline ed era dedicata in particolare a persone con mobilità ridotta, famiglie ed anziani, offrendo mappe interattive, indicazioni accessibili e informazioni in tempo reale. Questa novità è stata particolarmente apprezzata dai visitatori e alla fine delle 3 giornate, si sono registrati più di mille accessi, da ben 214 dispositivi diversi.

E infine è doveroso ricordare la riuscita e proficua collaborazione che dura ormai da diverse edizioni, tra Fruttinfiore e l'emittente televisiva locale "Telecupole". Le sue telecamere sono state presenti a Fruttinfiore fin dal pomeriggio di venerdì e sono state realizzate due lunghe dirette nei giorni di sabato e domenica in cui i conduttori Sonia, Mauro e Pino Miller, hanno presentato la manifestazione anche nei suoi angoli più nascosti, facendo in modo che anche chi era a casa e non poteva fisicamente essere a Lagnasco, potesse comunque partecipare all'evento e seguirlo in tutti i suoi momenti più importanti. Le telecamere di Telecupole erano poi presenti a Lagnasco anche per la registrazione del programma "Terraverde – Speciale Fruttinfiore Lagnasco", condotto da Claudio Calorio, che andrà in onda, sempre su Telecupole, venerdì 3 aprile alle ore 20,35 e sarà replicata sabato 4 aprile alle ore 8,45.

A conclusione possiamo davvero dire che anche quest'anno "Fruttinfiore" è stato all'altezza della sua tradizione e che anzi si è davvero superato presentando un programma completo e intenso, ma apprezzato da tutti i visitatori. Dunque, al termine, è normale che ci sia grande soddisfazione da parte del comitato organizzatore, delle "maglie gialle" dei volontari della Pro Loco che rappresentano il "braccio armato" di Fruttinfiore e di tutti gli altri volontari che hanno partecipato, anche a titolo personale, alla realizzazione dell'evento. A tutti i volontari giunga, da parte del comitato organizzatore, il ringraziamento più grande e più sincero.

Dopo il grande successo di questa edizione non ci resta che aspettare il prossimo appuntamento, per l'edizione 2027, che sarà quella delle nozze d'argento, già programmata per il 2, 3 e 4 aprile 2027.

Per mantenersi sempre aggiornati su Fruttinfiore è possibile visitare il sito www.fruttinfiore.it o www.vmstyle.it. Su cui potrete trovare anche notizie e fotografie dell'edizione appena conclusa.

I NUMERI DI FRUTTINFIORE 2026

Espositori partecipanti allo STAO, provenienti da Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Lazio e Puglia	84
Metri quadrati di superficie espositiva coperta	4.000
Metri quadrati di superficie espositiva scoperta	4.000
Espositori partecipanti al Mercatino Fruttinfiore	56
Ottantenni lagnaschesi premiati per il loro impegno in agricoltura	5
Associazioni, Enti, Istituzioni e Confederazioni invitate e presenti in Piazza Umberto 1° insieme ai Consorzi	14
Consorzi di tutela presenti in Piazza Umberto 1°	4
Comitati Regionali delle "Pro Loco d'Italia" presenti nell'apposito "Villaggio delle Pro Loco Italiane"	8
Pro Loco aderenti all'iniziativa "Fior di Pro Loco" e gestori dell'area Fruttintavola	11
Piatti venduti in totale nei due giorni, nell'area di Fruttintavola	8.161
Bevande somministrate in totale nei due giorni, nell'area di Fruttintavola	4.890
Persone che hanno mangiato nell'area "Fruttintavola"	3.700
Radio presente con una postazione fissa in Piazza Umberto 1°	1
Interviste realizzate dalla Radio Ufficiale della manifestazione "Teleradio Savigliano"	Più di 60
Spettatori allo spettacolo piromusicale	Circa 8.000
Numero persone che hanno partecipato alle passeggiate in carrozza	160
Persone trasportate a bordo del "Trenino Fruttinfiore"	600
Bimbi che hanno fatto il battesimo della sella	40
Manifestazioni sportive organizzate (La "Cursa 'd Pumalin" e la "Camminata tra i frutteti in fiore"	2
Iscritti alla "Cursa 'd Pumalin"	140
Iscritti alla "Camminata tra i frutteti in fiore"	757
Porzioni di frittelle preparate dai volontari della Pro Loco e date in degustazione	1.065
Numero degli showcooking realizzati nella giornata di domenica	6
Numero totale delle persone che hanno assistito agli showcooking	1.000

Persone che hanno partecipato alle visite guidate al Castello	400
Numero delle persone che hanno visitato i giardini del Castello e il “Giardino delle Essenze”	Oltre 6.000
Persone che hanno assistito alle dimostrazioni di potatura degli alberi di alto fusto e di accesso e ricupero di feriti su alberi di alto fusto	Circa 800
Persone che hanno visitato la Mostra degli “Antichi attrezzi agricoli” nelle cantine del Castello	Circa 5.000
Visitatori delle Chiese (Parrocchia di S. Maria delle Grazie, Confraternita del Crocifisso e Santuario di Santa Maria) e della Cappella di San Gottardo	Oltre 2.500
Persone che hanno assistito alle prove in campo	Circa 100
Persone che hanno seguito i laboratori di potatura degli alberi da frutto	Oltre 100
Spettatori presenti alla serata sulla “Storia della frutticoltura a Lagnasco e sulla vita di Emanuele Tapparelli”	400
Degustazioni distribuite da ONAFRUT	Più di 1.200
Persone che si sono collegate all’APP “Fruttinclusiva” creata appositamente per la manifestazione	Più di 1.000 accessi da 214 dispositivi diversi
Persone in totale che hanno visitato “Fruttinflore” nei 3 giorni della manifestazione	60.000