

Un antico Pane della Carità, denominato **Cariton**, prodotto con pasta del pane e farcitura di uva fragola, sta per essere inserito nel nuovo Paniere dei Prodotti Agroalimentari Locali della Provincia di Torino, al termine di un lungo iter storiografico e legislativo che ha ridato dignità ad un dolce le cui origini si perdono nel Medioevo, anche se confezionato in altri modi. Il **Cariton** viene prodotto oggi nei Comuni di Piobesi Torinese, Castagnole Piemonte, Osasio, Lombriasco, Virle Piemonte e Carignano. Grazie ad una ricerca condotta nel 2005-2007 dall'Associazione di volontariato Progetto Cultura e Turismo di Carignano, in collaborazione con lo storico vinovese Gervasio Cambiano, sono stati ritrovati documenti scritti ed orali di alto interesse, che testimoniano il nome almeno dal XVIII secolo e la farcitura con uva fragola perlomeno da cento anni.

Il **Cariton** è stato ufficialmente presentato sabato 27 ottobre 2012 al Salone del Gusto di Torino, nello Stand della Camera di Commercio: un'occasione per farlo conoscere anche al di fuori del territorio di produzione, una importante vetrina non solo nazionale.



Sabato 24 novembre 2012 ore 16

IL CARITON

la fragranza del pane, unita alla
dolcezza dell'uva fragola

Presentazione storica del **cariton**, abbinata alla degustazione del dolce tipico del territorio e del vino "Cari" e preceduta da una breve visita guidata al Borgovecchio di Carignano (ritrovo ore 16 presso la caffetteria)

Degustazione 3,50 Euro

visita guidata 1,50 euro

su prenotazione tel 3382457228

CAFFETTERIA I PORTIC
VIA VITTORIO VENETO 11 CARIGNANO



In collaborazione con l'Associazione
Progetto Cultura e Turismo
Carignano Onlus

