

## Un viaggio sensoriale tra le eccellenze del territorio

Fiera di San Martino 2025, dal Galucio alla Freisa

Chieri, ottobre 2025 – E'un vero e proprio viaggio nel gusto quello promesso dalla Fiera di San Martino di Chieri, appuntamento immancabile con la tradizione e l'identità locale, che per l'edizione 2025 ha l'obiettivo di rendere omaggio al patrimonio gastronomico chierese e alle mani sapienti che lo perpetuano. Organizzata da SGP Grandi Eventi, promossa dal Comune di Chieri, la manifestazione si traduce in un percorso del gusto che si concentra sulle quattro icone che meglio raccontano la storia e l'artigianalità della città: il Galucio di Chieri, la Focaccia Dolce, il Grissino Rubatà e il vino Freisa.

Durante la kermesse, in programma dal 7 all'11 novembre prossimi, il Galucio, il dolce tradizionale piemontese a forma di gallo preparato con gli avanzi dell'impasto del pane, arricchito con burro e zucchero, sarà protagonista di una degustazione guidata a cura di maestri pasticceri e storici del gusto. Questo prodotto affonda le radici nella cultura popolare e nelle ricette tramandate di generazione in generazione, erigendosi a simbolo dell'identità dolciaria più autentica di Chieri. Nota come il dolce "povero" per gli ingredienti, ma ricco di significato per la storia che porta con sé, la focaccia dolce di Chieri sarà al centro di un coinvolgente percorso sensoriale dedicato alla panificazione locale. Esperti e maestri fornai racconteranno i segreti di questa specialità, un tempo preparata per celebrare le occasioni di festa e oggi riscoperta come autentico emblema della tradizione famigliare piemontese. Immancabile anche il simbolo del Piemonte nel mondo, il grissino rubatà — nella sua inconfondibile versione chierese — che verrà celebrato attraverso dimostrazioni dal vivo e degustazioni guidate. Un omaggio tangibile al lavoro artigianale e alla manualità che ancora oggi contraddistingue i migliori panificatori della zona. La sua croccantezza unica e la sua forma saranno raccontate da esperti gastronomi e produttori locali, evidenziando il valore del tempo e della cura. Infine sarà la volta della Freisa di Chieri DOC, ambasciatore enologico delle colline torinesi. Durante la Fiera, esperti del settore guideranno il pubblico in degustazioni dedicate, alla scoperta delle diverse interpretazioni di questo vino dal carattere



























autentico e dalla lunga tradizione. La Freisa sarà protagonista di incontri e racconti che ne evidenzieranno il legame indissolubile con la terra, la vite e la cultura contadina chierese.

Attraverso laboratori, degustazioni e momenti di approfondimento, la Fiera di San Martino di Chieri 2025 diventa così un palcoscenico essenziale per la promozione del patrimonio enogastronomico locale, valorizzando i prodotti che fanno grande il nome di Chieri. È un'occasione unica per riscoprire sapori autentici e per riconoscere il valore di chi ogni giorno mantiene viva la tradizione con passione, competenza e un profondo senso di appartenenza.























