

BASE DATI BENI IMMATERIALI

Collocazione del Bene Culturale	
Codice descrittivo	BSD-3-Ci-B-UN-A1-V2-18
Denominazione	Fiera fredda e lumaca borgarina
Tipologia	Fiera
Localizzazione	Via Vittorio Veneto, 19 - 12011 Borgo San Dalmazzo
Coordinate GPS	44°19'52.3"N 7°29'24.1"E (44.331188, 7.490023)
Natura	Evento periodico
Vocazione iniziale	Religiosa
Vocazione attuale	Civile
Utilizzo iniziale	Fiera
Utilizzo attuale	Fiera
Responsabile	Pro Loco Vernante
Parole chiave	Fiera Fredda, Borgo San Dalmazzo, lumaca, helix pomatia alpina, gastronomia elicica.

Informazioni sulla situazione del bene culturale	
Descrizione generale	La famosa lumaca di Borgo viene celebrata ogni anno nella secolare fiera fredda che si tiene a inizio dicembre. Il 18 dicembre 1569, Dalmazzo Fenoglio e Biagio Pasquerio (sindaci di B.S.D.) ottennero la concessione da Emanuele Filiberto di istituire una fiera in onore del santo Patrono, il 5 dicembre, della durata di tre giorni. Le origini sembrano essere più antiche, ma si fa partire il calcolo da questa data e da allora questo appuntamento si rinnova ogni anno. La manifestazione si svolge all'interno dell'ex Palazzo Bertello.
El. di interesse storico	La fiera fredda ha sempre rappresentato un momento di incontro importante per tutti gli abitanti delle valli, che vi convergevano per procurarsi le ultime provviste prima del lungo inverno. I valligiani erano soliti cercare i piatti divenuti tipici durante questo evento: il minestrone di trippe, le lumache cucinate in varie maniere e il cotechino con i crauti. Questo ha fatto sì che la tradizione gastronomica divenisse un forte aspetto della manifestazione, ancora ai giorni nostri. In particolare la lumaca borgarina è diventata la protagonista dell'evento: l'helix pomatia alpina, la chiocciola dalla carne bianca che sulle Alpi Marittime ha trovato il suo habitat naturale. Il primo convegno internazionale sulla chiocciola si svolse primo nel corso della fiera nel 1977. Nell'antica tradizione borgarina, le lumache venivano servite semplicemente lessate nel proprio guscio dal quale venivano estratte con il chiodo per ferrare i cavalli e intinte in salsa piccante a base di olio, sale, pepe e aglio, detta "salsa del cartuné" (il cartuné era la casa mobile del pastore delle vallate di Borgo: un carro coperto da un telo, sostenuto da quattro asticelle di legno e trainato da mulo); in alternativa si usava l'"aja", ovvero la salsa aioli. A questa tradizione, dagli anni '70, si sono aggiunte nuove ricette ricercate dai ristoratori locali per dar maggiore impulso alla gastronomia elicica, di cui è capitale.
Tradizioni orali	ND
Accessibilità	XVI secolo

Repertorio immagini	
Immagini storiche	ND
Rappresentazioni	ND

Altre immagini



La helix pomatia alpina.

Informazioni complementari

Bibliografia	<p>AA.VV., <i>Le valli tra i parchi Marguareis e Alpi Marittime</i>. Gesso, Vermenagna, Pesio, territorio della Bisalta, PiùEventi 2018, pp. 125.</p> <p>Walter Cesana, <i>Borgo San Dalmazzo, porta delle Alpi marittime. Ambiente, arte, cultura, folklore, tradizioni, curiosità</i>, edizioni tecniche, Robilante, 1997, pp.78.</p> <p>A cura di Associazione Culturale Pedo Dalmatia, <i>Pedonando per le strade di Borgo San Dalmazzo tra storia e antiche tradizioni</i>, Edizioni Tecniche, Borgo San Dalmazzo, 2013, p. 4.</p> <p>Paolo Albertini, <i>Borgo San Dalmazzo, passato e presente</i>, Edizioni Uniart, Roddi d'Alba 1998, pp. 128-132</p>
Dati d'archivio	ND
Legami internet	http://www.fierafredda.it/it/?jij=1543412171788