



457^a Fiera Fredda Nazionale della Lumaca

Borgo San Dalmazzo (CN) – 4-8 Dicembre 2026

Tradizione, Gusto e Identità Territoriale

Un'Eredità Secolare

Istituita nel **1569** per volere del Duca Emanuele Filiberto di Savoia, la **Fiera Fredda** è una delle ricorrenze storiche più antiche e affascinanti del Piemonte. Celebrata tradizionalmente a inizio dicembre intorno alla festa del santo patrono San Dalmazzo, la manifestazione ha conquistato una rilevanza nazionale grazie al suo simbolo per eccellenza: la lumaca, con un'attenzione d'eccezione per la pregiata *Helix Pomatia Alpina*.

Tradizione in Continua Evoluzione

Nata come storico mercato invernale per lo scambio dei prodotti della terra e del bestiame, la Fiera si è trasformata decennio dopo decennio in una grande festa collettiva capace di intrecciare gastronomia, cultura e intrattenimento.

Oggi l'evento è promosso e gestito dall'**Ente Fiera Fredda della Lumaca**, realtà dinamica che firma anche altri appuntamenti di rilievo del territorio come *Un Borgo di Cioccolato*, *Un Borgo di Sera*, *Beertello Fest* e il *WOW - Winter Outdoor Weekend*.

Un'Esperienza da Vivere



Più che una semplice fiera, la Fiera Fredda rappresenta un vero e proprio **viaggio immersivo nella cultura locale**. Nel corso dei secoli ha saputo rinnovarsi senza mai perdere l'anima originaria: un'occasione unica per valorizzare la comunità, sostenere l'agricoltura locale e celebrare l'arte del buon vivere.

Il Programma e le Attrazioni

- **Mercato Nazionale della Lumaca:** Nella cornice di Palazzo Bertello, allevatori ed espositori provenienti da ogni parte d'Italia mostrano le migliori varietà di lumache, attrezzature all'avanguardia per l'elicicoltura e prodotti tipici dell'enogastronomia locale.
- **Rassegna Gastronomica "Sotto il segno della lumaca":** I ristoranti del territorio aprono le porte a menu dedicati, spaziando dalle classiche *lumache alla parigina* alle varianti più sfiziose e creative (come gli *gnocchi al Castelmagno con lumache*).
- **I Padiglioni del Gusto (Palazzo Bertello):** Un'ampia area coperta trasformata nel cuore pulsante del gusto. Produttori selezionati, ristoratori locali e aziende agroalimentari propongono il meglio della tradizione piemontese e italiana in un'atmosfera conviviale e accogliente.
- **Show Cooking e Masterclass:** Chef ed esperti si alternano ai fornelli per lezioni dal vivo, dimostrazioni e degustazioni guidate alla scoperta dei segreti della cucina di montagna e della preparazione della lumaca.



- **Spettacoli e Intrattenimento:** L'Auditorium e gli spazi dedicati si riempiono di musica live, balli tradizionali, rappresentazioni teatrali e attività ricreative pensate per grandi e piccini.
- **Cultura e Sostenibilità:** Incontri, convegni e mostre tematiche offrono spunti di riflessione su biodiversità, tutela dell'ambiente, ecologia dell'elicicoltura e storia del territorio.

Un Successo in Costante Crescita

I dati confermano la Fiera Fredda come uno degli eventi enogastronomici di maggior richiamo a livello nazionale.

Indicatore	Risultato (Edizione 2025)
Presenze totali	Oltre 31.000 visitatori
Lumache alla parigina servite	11.000 porzioni
Polpa di lumaca consumata	1.300 kg
Partecipazione agli eventi	Migliaia di presenze tra spettacoli, convegni e laboratori



Guardando al Futuro

La Fiera Fredda Nazionale della Lumaca rappresenta un perfetto modello di **valorizzazione territoriale sostenibile**. Attraverso la promozione della *Helix Pomatia Alpina* e la partecipazione attiva di cittadini, produttori e istituzioni, Borgo San Dalmazzo si conferma un punto di riferimento primario per il turismo esperienziale e la cultura enogastronomica d'eccellenza.