

CUNEO 16 17 18 OTTOBRE 2015

Venerdì 16 e sabato 17 dalle 10.00 alle 23.00
Domenica 18 dalle 10.00 alle 21.00

Inaugurazione ufficiale
venerdì 16 ore 17,30 Piazza Galimberti
Piazza Galimberti · Via Roma
Largo Audiffredi
Piazza Virginio · Piazza Europa

La Fiera Nazionale del Marrone, giunta quest'anno alla 17ª edizione, è considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio cuneese. Una manifestazione che fa della qualità la sua bandiera, dove i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra aromi prelibati e gustose degustazioni.

Centinaia di espositori, attentamente selezionati da un pool di esperti del Comune di Cuneo, Slow Food, Coldiretti, Confartigianato e ATL, riempiono per tre giorni il centro storico di Cuneo, invadendo di profumi, sapori e colori le principali piazze della parte antica della città, permettendo di gustare i migliori prodotti dell'Italia e dell'Europa.

Oltre ai momenti esclusivamente enogastronomici, la Fiera offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancano laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti. L'edizione 2015 vede inoltre un atteso ritorno e una piacevole novità. La Fiera, dopo i lavori che hanno riportato agli originari splendori l'antica via Maestra, torna in via Roma, da dove si potranno ammirare gli stupendi palazzi medioevali rimessi a nuovo e l'incantevole bellezza della strada. Tra le novità, la collaborazione con l'AIFB - Associazione Italiana Food Blogger, che porta un cooking show nel cuore della manifestazione, la maestosa Piazza Galimberti, dove alcuni chef cucineranno in diretta alcune stuzzicanti ricette, per uno spettacolo tutto da gustare.

Tutto questo rende la Fiera un evento unico. Un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere una fine settimana immerso nella genuinità cuneese.

SPETTACOLI E CULTURA

Gli eventi del Marrone

15 E 16 OTTOBRE
Cuneo e le sue valli... un invito alla scoperta

Due giorni dove presidenti di associazioni, di club di camminatori, di agenzie legate al turismo outdoor sia italiane che straniere, avranno la possibilità di conoscere Cuneo e le sue vallate, un'ottima occasione di vedere percorsi e itinerari che mostrano l'essenza e la genuinità della montagna. Il 15 ottobre benvenuto presso il Comune di Cuneo, il 16 ottobre un workshop dove si incontra la domanda e l'offerta e per concludere inaugurazione della Fiera Nazionale del Marrone.
Per info Conitours +39 0171 696206-698749 - info@cuneohotel.it

16 OTTOBRE
Vivere la Fiera Nazionale del Marrone a bordo di Gustibus

Un pomeriggio a bordo di Gustibus, un bus di lusso a 2 piani dotato di attrezzatura all'avanguardia. Nel primo pomeriggio partenza per la visita del Centro Uomini e Lupi di Entracque, per scoprire il rapporto tra uomini e lupi e approfondire la conoscenza dell'animale. Sempre a bordo di Gustibus si ritorna a Cuneo per la visita guidata della città e partecipare all'inaugurazione della Fiera Nazionale del Marrone. In serata vivere l'esperienza di cenare a bordo del pullman, nel cuore della Fiera con un menù tipico e tradizionale.
Info Conitours +39 0171 696206-698749 - info@cuneohotel.it

16 OTTOBRE ORE 10, AULA MAGNA DISAFA UNIVERSITÀ DI TORINO PIAZZA TORINO 3
Convegno "Castanicoltura 2015: coltivare la sostenibilità"

Il momento scientifico, che festeggia la sua 15ª edizione, propone quest'anno, nell'ambito della Fiera Nazionale del Marrone ed in sintonia con le tematiche di EXPO 2015, un approfondimento sulla sostenibilità sociale, ambientale, agronomica, economica e turistica della moderna castanicoltura.

16 OTTOBRE 2015 SALA SAN GIOVANNI ORE 18.30

Food blogger: istruzioni per l'uso

Food blogger, addetti ai lavori e rappresentanti delle istituzioni raccontano il mondo del cibo visto con gli occhi di chi sta tra i fuochi dei fornelli e la tastiera del computer, illustrando e analizzando le nuove frontiere della promozione gastronomica dei prodotti di qualità e di un intero territorio.

16 OTTOBRE 2015 TEATRO TOSELLI ORE 21.00

100 anni dopo: il grande Jazz a Cuneo

A cura del Conservatorio "G.F.Ghedini" di Cuneo

Il 2015 è un anno di grandi eventi e celebrazioni, di ricorrenze e date da ricordare: tra queste ci sono date che sono scolpite anche nella storia del Jazz. Nel 1915 nascevano infatti Billy Holiday e Billy Strayhorn, due monumenti della musica Jazz, due icone che hanno contribuito a fare arrivare questo genere musicale davvero in tutto il mondo. Il Conservatorio "G.F.Ghedini" di Cuneo ne ripropone la storia e soprattutto ne ripropone le musiche in un concerto d'eccezione organizzato in occasione della Fiera Nazionale del Marrone al Teatro Toselli la sera di venerdì 16 ottobre. L'ingresso è libero fino ad esaurimento posti. I tagliandi di ingresso si potranno ritirare direttamente presso il Conservatorio (Via Roma, 19) a partire da martedì 6 ottobre (orario 10-18). Per info +39 0171 693148

17 OTTOBRE 2015 PIAZZA GALIMBERTI ORE 16.00

Cooking show con Paolo Armando, la Tigre di Masterchef

Nella suggestiva cornice di Piazza Galimberti Silvia Leoncini (La Masca in Cucina), Manuela Oliveri (A dieta da lunedì) e Silvia De Lucas Rivera (Silvia Pasticci), blogger appartenenti ad AIFB - Associazione Italiana Food Blogger - prepareranno e spiegheranno al pubblico alcune ricette. Con loro sul palco un ospite d'eccezione: Paolo Armando, la Tigre bianca di Cuneo protagonista della 4ª edizione di Masterchef.

17 OTTOBRE ORE 14.30-16; 16.45-18.15

18 OTTOBRE ORE 10-11.30; 14.30-16; 16.45-18.15
LA CASA DEL FIUME, VIA PORTA MONDOVÌ 11/A

Mani in pasta LAB Baby PARK(ing) del Marrone

Pomeriggio per bimbi dai 3 ai 12 anni in compagnia delle guide del Parco fluviale Gesso e Stura. Mentre mamma e papà passeggiano tra le bancarelle della Fiera nazionale del Marrone, scopriamo la magia dell'autunno... castagne, foglie, ricci e tanto altro da... creare insieme. Con una semplice ricetta, diamo vita a un pongo tutto naturale... e dopo aver messo le mani in pasta, creiamo oggetti naturali nati dalla fantasia di ciascuno di noi.
Iscrizione obbligatoria. Quota di partecipazione € 5.
Info: Parco fluviale tel. 0171 444501 - parcofluviale@comune.cuneo.it

18 OTTOBRE ORE 8.30-18.30 SALONE D'ONORE/MUNICIPIO VIA ROMA 28

Scacco al Marrone

5ª edizione - Torneo omologato FSI, valido per il Campionato Regionale Semilampo "Rapid play" - 9 turni, con tempo di riflessione di 15 minuti, Sistema Svizzero. Info: 0171 602 018

DOMENICA 18 OTTOBRE 2015 TEATRO TOSELLI ORE 21.00

"Suma nui cui ed Cuni"

Spettacolo a cura del Gruppo Corale "La Baita" Sezione CAI di Cuneo verranno nuovamente presentati i canti, le immagini, i suoni ed i racconti tratti dal libro "Cuneo, storielle e storie" di Piero Camilla. Ingresso gratuito.

DAL 18 OTTOBRE ALL'8 NOVEMBRE FONDAZIONE PEANO, C.SO FRANCIA 47

CUNEOvualà, alla Fiera del Marrone i mercati nei carnets de voyage

"CUNEOvualà, i mercati nei carnets de voyage", terza edizione del carnet de voyage a Cuneo curata da Ivana Mulatero, AnnaMaria Spiazzi e Ursula Zich, con l'organizzazione della Fondazione Peano in collaborazione con l'associazione Matite in Viaggio. La Fondazione Peano espone i taccuini di viaggio realizzati in giro per il mondo e i reportages disegnati dal vivo (sabato 17 ottobre) tra le vie di Cuneo durante la Fiera Nazionale del Marrone.
Info: 0171 603649 - segreteria@fondazionepeano.it
www.fondazionepeano.it

LE PROPOSTE TURISTICHE

Le proposte turistiche



PER OTTENERE INFORMAZIONI TURISTICHE SU CUNEO CITTÀ E PROVINCIA, CONOSCERE TUTTI GLI EVENTI DEL CUNESE, SCOPRIRE LA GUSTOSA GASTRONOMIA, I TESORI ARTISTICI E PAESAGGISTICI: TEL. 0171 690217 - WWW.CUNEOHOLIDAY.COM ACCOGLIENZA@CUNEOHOLIDAY.COM FB ATL CUNESE - APP GRANDAMOUR

Sapori dal cuneese

Possibilità di tour per gruppi ed individuali alla scoperta dei segreti della città con possibilità di prendere parte a laboratori, lezioni di cucina, degustazioni presso agriturismi e produttori locali per godersi un'esperienza memorabile di questa terra a km 0. Per info e prenotazioni: In Terre di Granda 0171 67575 - info@ctottage.it www.interredigranda.com



Gustare il sapore di un tempo, scoprendo Cuneo e le sue valli

Un'occasione per conoscere i tesori e i segreti nascosti della città di Cuneo, camminando nella rinnovata e splendida Via Roma, oggi pedonale, passeggiando sotto i famosi portici e scoprendo gli eleganti caffè. Provare il piacere di raccogliere le castagne tra i caldi colori della natura, osservare gli strumenti agricoli della tradizione popolare per la lavorazione e la raccolta, passeggiare tra secolari castagneti. Gustare i sapori tipici dell'autunno e i prodotti delle vallate. Un weekend tutto da vivere e assaporare. Itinerari su misura individuali e per gruppi. Per info e prenotazioni: Conitours 0171 696206-698749 info@cuneohotel.it - www.cuneobooking.it

Visite guidate nel centro storico

Con il contributo della Fondazione CRC

Visite gratuite al volto nuovo del centro storico per la valorizzazione culturale e turistica. Ritrovo in Piazza Galimberti lato Tribunale. VENERDÌ 16 ORE 15,00 - SABATO 17 ORE 10,00 e ORE 15,00 DOMENICA 18 ORE 10,00 (visite programmate anche venerdì 13/11 e sabato 14/11). Max posti: 30 per turno. Prenotazione obbligatoria sul sito www.eventbrite.it Info: CEGAT 333 9322567 - cecat@cegat.it.

MangiArti

Nei giorni della Fiera, i ristoranti del gruppo MangiArti Ristoranti artigiani di Cuneo proporranno menù tipici e piatti a base di castagne. CONVIVIAM - RISTORANTE TORRISMONDI OSTERIA DUE GRAPPOLI - RISTORANTE LOVERA OSTERIA SENZA FRETTA - RISTORANTE 4 CIANCIE RISTORANTE SAN MICHELE - NUOVO ZUAVO OSTERIA DELLA CHIOCCIOLA - TRATTORIA ROMA



Beni Culturali Ecclesiastici

Apertura delle chiese del centro storico con servizio di visita guidata da parte dei "Volontari per l'arte". Saranno visitabili la Cattedrale di Santa Maria del Bosco, le parrocchiali di Santa Maria della Pieve e di Sant'Ambrogio e la confraternita di San Sebastiano. Apertura con orari straordinari anche per il Museo Diocesano: un racconto sulla storia della città e del territorio attraverso l'arte, i grandi simboli antropologici e rituali del passato e di oggi. Museo Diocesano San Sebastiano Contrada Mondovì Info: 0171.480.612 - www.museodiocesanocuneo.it

Le Pro Loco della Granda alla Fiera del Marrone

In collaborazione con UNPLI - Unione Nazionale Pro Loco d'Italia.

DOMENICA 18 OTTOBRE in Piazza Europa le Pro Loco della Granda partecipano alla Fiera preparando piatti a base dei prodotti tipici dei propri territori e cercando di ricreare, in Piazza Europa, l'atmosfera caratteristica delle tante sagre di paese che animano la nostra provincia.

Il centro storico si illumina

In concomitanza della Fiera Nazionale del Marrone il Comitato Commerciali di Via Roma - Centro Storico, anticipa l'illuminazione natalizia delle vie del Centro Storico di Cuneo. L'accensione delle luci avverrà VENERDÌ 16 OTTOBRE, A CONCLUSIONE DELL'INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE.

degustazioni - storia cultura - mostre prodotti tipici spettacoli INGRESSO GRATUITO

MARRONE Nazionale del Fiera 17a



INFORMAZIONI UFFICIO TURISTICO Via Vittorio Amedeo II 8A, Cuneo (IT) - Tel. 0171 690217 - accoglienza@cuneoholiday.com

WWW.MARRONE.NET WWW.COMUNE.CUNEO.GOV.IT

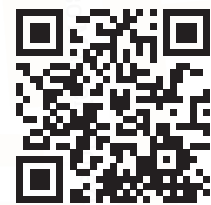


EMOZIONIDIGUSTO
oltre il sapore

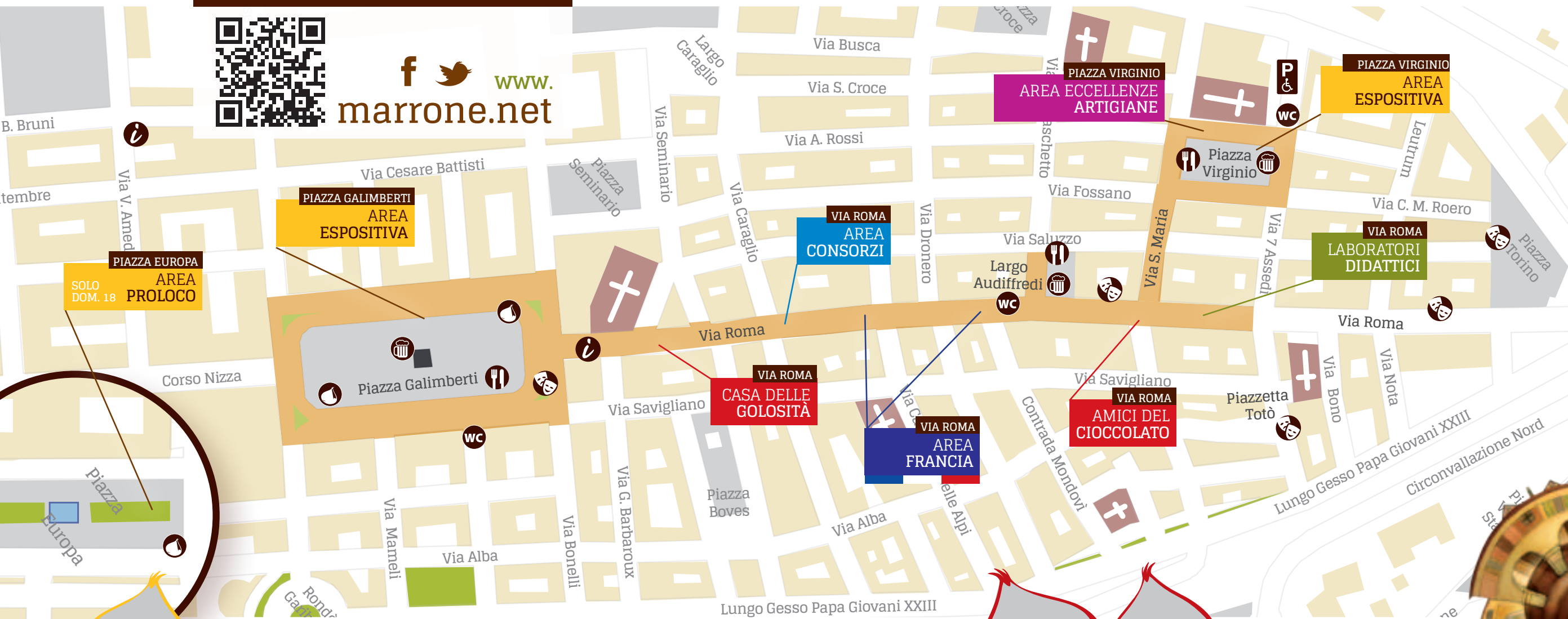
17ª FIERA NAZIONALE DEL MARRONE
CUNEO 16-18 OTTOBRE 2015

85ª FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA
ALBA 10 OTTOBRE - 15 NOVEMBRE 2015





f t www.marrone.net



- Area Fiera
- Punto informazioni
- Area eventi
- Ristorazione
- Birrifici
- Caldarroste
- Servizi
- Parcheggio disabili

17^a Fiera Nazionale del MARRONE

16 17 18 OTTOBRE 2015



CUNEO CITTÀ DEL CASTAGNO

La castagna Cuneo IGP

La Castagna Cuneo IGP viene coltivata lungo la catena alpina costituita dalle Alpi Cozie e Marittime con una propagazione all'interno del contiguo Appennino Ligure fino al complesso montuoso nell'alta e media Langa Monregalese. La castanicoltura ha esercitato un'influenza fortissima sulle comunità rurali delle zone di coltivazione tanto da far parlare di una vera e propria civiltà del castagno. Annualmente vengono prodotte in Provincia di Cuneo circa 8.000 tonnellate di Castagna Cuneo idonea all'IGP.

#FOODBLOGGERPERILMARRONE

Food blogger per il Marrone

Dalla collaborazione tra la Fiera Nazionale del Marrone e la food blogger cuneese Silvia Leoncini (La Masca in Cucina) di AIFB - Associazione Italiana Food Blogger - nasce il progetto FOOD BLOGGER PER IL MARRONE (#foodbloggerperilmarrone), volto a far conoscere il ruolo del comunicatore di cibo, che ne parla e ne scrive generando interazioni e seguito in rete, fino a diventare "ambasciatore" e divulgatore del territorio sui social network. Il progetto si compone di tre parti: una raccolta di ricette a tema castagna e marrone alla quale contribuiranno food blogger da tutta Italia e sarà consultabile gratuitamente sul sito della Fiera, un convegno ad ingresso libero dal titolo FOOD BLOGGER: ISTRUZIONI PER L'USO (venerdì 16 ottobre) con ospiti scelti tra le istituzioni cuneesi e gli addetti ai lavori e un grande cooking show sul palco di Piazza Galimberti (sabato 17 ottobre) con la partecipazione straordinaria di Paolo Armando di Masterchef, Silvia Leoncini, Manuela Oliveri e Silvia De Lucas Rivera.

VIA ROMA Laboratori artigianali artistici

Per coinvolgere grandi e piccini e accompagnarli alla scoperta delle meraviglie delle lavorazioni manuali, i maestri artigiani di Confartigianato Cuneo animeranno i laboratori didattici con dimostrazioni e permetteranno a tutti di cimentarsi nella creazione di piccoli oggetti in ceramica e terracotta, coloratissime saponette e deliziosi profumi. Il "sapere" incontra il "saper fare" coniugando così i valori veraci dell'artigianato: impegno, passione, ingegno e creatività.

VIA ROMA Area consorzi

Un'area in Via Roma interamente dedicata ai Consorzi di Tutela e di Promozione dei prodotti tipici e tradizionali del nostro territorio. Saranno presenti: Carota di San Rocco, Peperone Cuneo, Porro di Cervere, Cappone di Morozzo, Patata Bisalta, Patata di Entracque, Prodotti tipici Alta Val Tanaro, Mela di Val Bronda, L'Escaroun (salumi e carne di agnello- pecora sambucana) Demonte, Nocciola del Piemonte IGP - Alba, Assopiemonte (Bra DOP, Castelmagno Dop, Murazzano Dop, Raschera Dop, Robiola di Roccaverano Dop, Toma Piemontese Dop, Crudo di Cuneo Dop e Riso di Baraggia), Tutela della Razza Piemontese - Carrù, Aglio di Caraglio.

PIAZZA VIRGINIO Raccontare le eccellenze

Promuovere l'artigianato partendo dai "materiali" che ne caratterizzano i manufatti. Ecco l'intento del progetto "Raccontare l'Artigianato", sviluppato dalla Confartigianato Imprese Cuneo con il contributo della Camera di Commercio e della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo. Un percorso che ha permesso la valorizzazione, la riscoperta e il rilancio di alcuni settori produttivi, delle relative imprese e del territorio collegato, generando inoltre un volano virtuoso dagli indubbi risvolti culturali. L'Associazione ha iniziato nel 2011 con la pietra, per poi proseguire nei successivi anni dedicati al legno (2012), alla ceramica e al vetro (2013), ai metalli (2014) per arrivare al corrente 2015 ispirato al cibo. Nel padiglione sarà quindi allestita una mostra che presenterà manufatti ed opere artistiche che ripercorrano gli "anni tematici" trascorsi.

VIA ROMA Amici del Cioccolato

Si conferma anche in questa edizione, come già negli anni passati, la presenza dell'Associazione "Amici del Cioccolato", che darà il via alla manifestazione con una grande opera. I maestri cioccolatieri attenderanno poi i visitatori della Fiera in via Roma per promuovere la lavorazione artigianale del cioccolato attraverso dimostrazioni in vivo.

VIA ROMA Coltivare il cibo alla scoperta della campagna, con divertimento!

Le Fattorie Didattiche del progetto Educazione alla Campagna Amica - Coldiretti, portano nelle strade di Cuneo divertimento e conoscenza per i più giovani. Si parla molto di cibi sani e genuini, ma i ragazzi conoscono la loro origine e i percorsi che li conducono dalla terra alla tavola? Per tutta la durata della manifestazione, Educazione alla Campagna Amica organizza diversi laboratori per scoprire la campagna, la vita e le attività che quotidianamente si svolgono in un'azienda agricola. Percorsi educativi e divertenti, dedicati ai più giovani ma pensati per tutta la famiglia. Per info e prenotazioni 0171 447 336248.

ISTITUTO ALBERGHIERO VIA SAVIGLIANO, 25 Alle origini del gusto la sensorialità del cibo

Il percorso, ideato da Slow Food, è nato per fornire piccoli ma basilari nozioni di approccio alla degustazione e dare opportunità a bimbi e ragazzi di allenare i propri sensi e di acquisire un primo vocabolario di degustazione. Il percorso si articola in tre fasi: informativa, ludico didattica e di degustazione. I laboratori sono realizzati in collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore Agrario Alberghiero Virginio Donadio.

PIAZZA GALIMBERTI L'Autunno da gustare

Coldiretti Cuneo e Confartigianato Cuneo propongono a tutti i visitatori della Fiera una ristorazione di qualità, in cui protagonisti saranno le eccellenze autunnali del Cuneese, coltivate e lavorate dai produttori agricoli e dagli artigiani della nostra provincia. È una filiera a km0, tutta Cuneese, messa al servizio dei consumatori per non rinunciare, anche in strada, al cibo buono, sano e... gustoso!

PIAZZA GALIMBERTI · PIAZZA EUROPA Le caldarroste

Le castagne si possono cucinare in molte maniere, ma il modo migliore di gustarle è arrostirle sul fuoco vivo nelle classiche padelle con i buchi.

VIA ROMA Casa delle golosità

Torna per la gioia dei palati più golosi il padiglione dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio. Che affondino le proprie radici nelle tradizioni cuneesi e piemontesi o che siano frutto di fantasiose creazioni, le prelibatezze presenti nella "casa" rappresentano al meglio l'arte e l'inventiva degli alimentaristi. Nell'anno di EXPO, un'occasione in più per scoprire i prodotti di una terra generosa, miscelati con passione dalle sapienti mani degli alimentaristi.

PIAZZA GALIMBERTI · PIAZZA VIRGINIO · LARGO AUDIFFREDI Birre artigianali

Un'eccellenza che sa abbinarsi con le proposte culinarie facendo riscoprire i sapori originali delle birre a base di castagne.