

MAI THAI

 RISTORANTE THAIANDESE
 TAKE AWAY AND DELIVERY
 Cuneo - Piazza Vincenzo Virgilio 9/b - Tel. 0171.480470
www.maithai.it

La Guida
FIERA NAZIONALE DEL MARRONE
 18-19-20 OTTOBRE
 GIOVEDÌ
 17 OTTOBRE 2019

MAI THAI

 RISTORANTE THAIANDESE
 TAKE AWAY AND DELIVERY
 Domenica 20 aperti a pranzo in occasione
 della FIERA DEL MARRONE

Meraviglie e bontà del marrone cuneese Cuneo celebra l'autunno e i suoi gusti con il prodotto tipico della montagna

Cuneo - (fb). Il fine settimana nel capoluogo della Granda è tutto per la Fiera nazionale del marrone, che superato il giro di boa dei vent'anni porta avanti il suo impegno di valorizzazione dei prodotti tipici del territorio (a partire da quello montano) aggregandoli e legandoli a un elemento di richiamo. Grazie alla collaborazione delle tre organizzazioni professionali agricole, di Confartigianato e di altre realtà, il Comune può mettere in mostra nel suo "salotto" (piazza Galimberti, via Roma e piazza Virgilio) le migliori produzioni tipiche agroalimentari. Il risultato è un "mix" di castagnata, bosco, fattoria, negozio, ristorante, laboratorio artigianale e pasticceria che ogni anno richiama decine di migliaia di persone, soprattutto quando il meteo è più favorevole.

La Fiera del marrone, kermesse gastronomica tra le più importanti in Italia, è diventata sempre più riferimento per i gusti del territorio e della montagna, che ha in Cuneo una delle capitali più autorevoli nel Paese. Non solo simbolo, ma anche economia: in diverse zone della Granda si notano sempre più appezzamenti convertiti alla castanicoltura, anche in pianura. Segno di un ritorno di un frutto che era considerato "povero" e che invece ha saputo dimostrarsi interessante anche per la redditività economica.



Cuneo - Ogni anno la Fiera nazionale del marrone attira migliaia di persone, per un fine settimana dedicato ai sapori del territorio e della montagna.

ALL'INTERNO

Dove e quando
Il programma della 21ª Fiera del marrone
 alle pagg. II e III

Confartigianato
L'arte di trasformare la bontà in eccellenza
 a pag. IV

Coldiretti
Il gusto al mercato e la magia della fattoria
 a pag. V

Confagricoltura
Buon inizio di vendite ma ci sono troppi furti
 a pag. VI

Cia Confagricoltori
Con Andrea Giuliacci per riflettere sul clima
 a pag. VII

Kermesse e turismo
Occasione per andare alla scoperta di Cuneo
 a pag. VIII

Uomini di Mondo
Ritorna l'Adunata nel segno di Totò
 a pag. IX

Iniziative e momenti
Musica e mostre, sport e scacchi, tradizioni
 alle pagg. X, XI, XIV e XVI

La storia della fiera
Il mercato di castagne è diventato un evento
 alle pagg. XII e XIII

Le castagne in piatto
Ricette per gustare il frutto dell'autunno
 a pag. XV

Photographer: Emiliano Scandra

CARAGLIO
COMUNE DEVAMPIRIZZATO
 Comune gemellato con
 oux-Saint-Auban (Francia)
 CITTÀ D'AJ
 CITTÀ DELL'AGLIO

BAGNA CAÒDA

LOVE YOU®

AJ

FATTORIADELL'AGLIO.COM

Smoking  *Svapo*

SIGARETTE ELETTRONICHE
RICAMBI - AROMI - CONCENTRATI



DOMENICA 20 al POMERIGGIO
PASSATE a TROVARCI!
Ogni 10 estrazioni
si VINCE 1 sigaretta elettronica
FLUO Mini
NOVITÀ appena uscita sul mercato
(senza obbligo di acquisto)

Via Roma 32/F - CUNEO
Tel. 0171.500623 

Il centro di Cuneo diventa bosco

Da venerdì mattina a domenica sera, la 21ª edizione della kermesse che mette al centro città e territorio nel segno della castagna, simbolo del legame con l'agricoltura e con la montagna

Cuneo - (fb). La Fiera nazionale del marrone, alla sua 21ª edizione, si svolge dal 18 al 20 ottobre in centro città, dalle 9 alle 23 (venerdì e sabato, mentre domenica alle 21).

L'inaugurazione si tiene venerdì 18 alle 11 in Sala San Giovanni, in via Roma 4. Ecco una mappa della città e dei suoi spazi, coi vari momenti.

Le caldarroste

In piazza Galimberti e in piazza Europa si possono gustare le castagne arrostiti sul fuoco vivo nelle padelle coi buchi (nella foto a lato).

Consorzi e Slow Food

Un'area in via Roma è tutta dedicata ai Consorzi di tutela e di promozione dei prodotti tipici e tradizionali della Granda: formaggi Bra e Raschera Dop, prosciutto Crudo di Cuneo, Carota di San Rocco, Patata Bisalta, Peperone di Cuneo, Porro di Cervere, Mela Rossa Cuneo Igp, Castagna Cuneo Igp, Nocciola del Piemonte Igp, bovini di razza Piemontese, Aglio di Caraglio, Mela di val Bronda, Fagiolo di Cuneo, Cappone di Morozzo. In via Roma anche realtà artigianali francesi; prevista anche la presenza di Presidi Slow Food che sostengono le piccole produzioni tradizionali a rischio di estinzione.

Casa delle golosità

In via Roma è protagonista il padiglione dedicato a eccellenze gastronomiche del territorio, legate a tradizioni cuneesi e piemontesi o frutto di fantasiose creazioni; il meglio dell'arte e dell'inventiva di alimentaristi artigiani cuneesi.

Mercato straordinario

Domenica 20 c'è il mercato festivo straordinario, in corso Nizza da piazza Galimberti fino a via Avogadro e via Einaudi, e anche in piazza Europa.



Autunno da gustare

In piazza Galimberti, Coldiretti Cuneo e Confartigianato Cuneo propongono una ristorazione di qualità, in cui sono protagoniste le eccellenze autunnali del cuneese, coltivate e lavorate dai produttori agricoli e dagli artigiani della nostra provincia; una filiera tutta cuneese, a chilometri zero, al servizio dei consumatori.

Campagna Amica

Sempre in piazza Galimberti, Campagna Amica Coldiretti promuove il "made in Italy" e la filiera corta, con il mercato in città: i visitatori incontrano direttamente i produttori Campagna Amica e possono conoscere e acquistare eccellenze agricole fresche e trasformate, di origine certa, italiana e garantita.

Laboratori del gusto

In piazza Galimberti anche uno spazio di degustazioni e cooking show, per chi ama enogastronomia e gusti cuneesi. Gli appuntamenti (di Coldiretti e Confartigianato) coinvolgono alla scoperta di caratteristiche, storia, curiosità e sapori delle eccellenze agricole e artigianali cuneesi.

continua a pag. III

Da trent'anni la cooperativa sociale opera per aiutare i deboli Pesca benefica con la San Paolo

Cuneo - (fb). Tra le iniziative legate alla solidarietà, in occasione della Fiera del marrone, c'è anche la San Paolo cooperativa sociale Onlus, con la sua "Pesca di beneficenza - Con noi si vince sempre!" in piazza Audifreddi. Tutto il ricavato della manifestazione andrà a sostegno dei progetti gestiti a fianco dei più deboli: la San Paolo è una cooperativa sociale di tipo B, opera nell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate e da trent'anni è fortemente radicata nel territorio cuneese, impegnata nel superare ogni forma di disagio attraverso il lavoro.

Il lavoro come strumento per ridare dignità alle persone: le attività lavorative e servizi dedicati alle aziende occupano 47 lavoratori, di cui 26 "svantaggiati". Disabilità, disagio mentale, dipendenza, problemi con la giustizia, donne sole, disoccupati da lungo periodo: queste le situazioni a cui ogni giorno si cerca di offrire una risposta e una speranza (www.sanpaolo-coop.it).

Croce Rossa in piazza

Cuneo - (fb). Anche la Croce Rossa scende in piazza: sabato 19, dalle 9 alle 18 i volontari saranno presenti in piazza Galimberti, angolo via Bonelli, per presentare materiali e mezzi per attività di Protezione civile. "Vogliamo far conoscere ai cittadini come operiamo in caso di calamità naturali, ricerca persone o soccorsi in occasione di grandi emergenze locali, nazionali e internazionali", spiega il presidente della Croce Rossa di Cuneo, Paolo Signoretto.

Az. Agr. Giurset
FRUTTA VALLE VARAITA



Punto vendita aziendale in Strada dei Campassi
a **Piasco** - Tel. 0175.79271

Punto vendita aziendale in Corso Nizza, 103
a **Borgo San Dalmazzo**
(rotonda Porta delle Alpi) - Cell. 388.9077240

Per forniture all'ingrosso Cell. 340.5513871
giurset@libero.it

ASTEC IMPIANTI DI RISTORAZIONE ASSISTENZA TECNICA
F.lli VERCELLONE & C. srl



Electrolux
Authorized
Partner

**Agenzia e concessionario ufficiale
ELECTROLUX PROFESSIONAL
per tutta la provincia di Cuneo**

*Vendita di attrezzature
professionali per la ristorazione
e le comunità*

*Cucina dimostrativa
con corsi di formazione
e demo personalizzate*

*Assistenza tecnica con
reperibilità sabato,
domenica e festivi*



**Noleggio attrezzature per fiere,
feste patronali e manifestazioni**
Noleggio per grandi eventi in tutta Italia

Via XI Settembre, 13
12011 - Borgo San Dalmazzo (CN)
Tel 0171 269911 - Fax 0171 262124
E-mail info@astecimpianti.it

Per ulteriori informazioni puoi visitare i nostri siti web:
www.astecimpianti.it
www.noleggiocucineprofessionali.it

**Apicoltura
Alpi Mel**



*Lo squisito miele che conserva tutto il sapore
e tutta la fragranza dei fiori delle nostre
montagne incontaminate.*

di Alberto DALMASSO
Piazza de l'Ala 16 - VERNANTE (CN) - Tel. 348 190 8008

Mercato, laboratori, scuola, gusto

Degustazioni con gli chef e dimostrazioni di artigiani, bancarelle e iniziative, fattoria didattica per i più piccoli. Tante occasioni per apprezzare la qualità dei prodotti tipici, non solo cuneesi



segue da pag. 11

Laboratori artigianali

La fattoria come aula

Compagnia dei Sapori

In piazza Galimberti e in piazza Virginio c'è anche l'associazione Compagnia dei Sapori, che ricerca e promuove strumenti per lo sviluppo del lavoro di chi produce e valorizza cibo di qualità: aziende agricole, imprese artigiane, enti e consorzi, in un'unica filiera integrata del gusto, puntando sulla qualità, sul legame con il territorio e sulle lavorazioni tradizionali.

In piazza Virginio, grandi e piccini vengono accompagnati alla scoperta delle meraviglie delle lavorazioni manuali, con i maestri artigiani di Confartigianato Cuneo che animeranno i laboratori didattici con dimostrazioni e permetteranno a tutti di cimentarsi nella creazione di piccoli oggetti in ceramica e terracotta, saponette e deliziosi profumi. Un incontro con il "saper fare" dell'artigianato, tra creatività, ingegno e impegno.

In piazza Virginio si va anche alla scoperta della campagna come divertimento, grazie alle Fattorie Didattiche del progetto Educazione alla Campagna Amica di Coldiretti, con laboratori, percorsi educativi e divertenti, dedicati ai più giovani ma pensati per tutta la famiglia. In piazza Virginio, come in piazza Galimberti, ci sono aziende associate alle tre organizzazioni professionali agricole: Coldiretti, Confagricoltura e Cia.

Villaggio delle Pro Loco

In piazza Europa si danno appuntamento le Pro Loco cuneesi con i prodotti enogastronomici del territorio, con piatti, vini e birre artigianali.

Palaclima e baby parking

Palaclima e "Baby Parking del Marrone" con il Parco fluviale Gesso e Stura, con proposte a tema scientifico e ambientale, in via Roma e alla Casa del Fiume.

Un vecchio ferrociclo

Tra gli spazi che ospitano iniziative per la Fiera del marrone c'è anche la vecchia stazione Cuneo Gesso, che domenica 20 (orari 10-12 e 14-18) permette di provare un vecchio ferrociclo. Si tratta di un mezzo un tempo usato per la manutenzione sulle linee ferroviarie; oggi può avere un utilizzo a scopo turistico su tratte dismesse. L'iniziativa, adatta a bambini e ragazzi accompagnati, è in prosecuzione delle celebrazioni per i 40 anni della riapertura della Cuneo-Nizza-Ventimiglia, con il Museo Ferroviario Piemontese di Savigliano e il Ferroclub Cuneese di Robilante.

Agribirrifico Kauss, materie prime dai campi della Granda

Piasco - La produzione di birra con materie prime provenienti al 100% dalla Granda, fino a qualche anno fa impensabile, è ormai una realtà consolidata, e l'agribirrifico Kauss ne è un esempio.

Il mese di ottobre per i birrifici agricoli è il momento in cui due annate agrarie si toccano e mischiano. A ottobre si può già bere birra fatta col luppolo nuovo, raccolto tra fine agosto e settembre, prima verso le Langhe, più assolate, più tardi nei fondovalle tra Cuneo e Saluzzo. Il malto è quello della



stagione precedente: l'orzo deve riposare prima di poter essere trasformato in malto e inizierà ad arrivare a Piasco verso la fine del mese; lo si potrà gustare nell'anno nuovo.

I campi adesso sono a riposo, con calma verranno preparati per la semina dell'orzo che avverrà tra febbraio e marzo. "Nei nostri campi - spiegano dal birrifico agricolo piasche-

se Kauss -, in cui non utilizziamo diserbanti, stiamo facendo erpicature, chiamate in genere 'false semine' che ci consentono di controllare le erbe infestanti senza l'ausilio della chimica e a favore della massima sicurezza alimentare. Se nella primavera 2020 vedrete un'irroratrice come quelle del diserbante sui campi d'orzo destinati alla birra Kauss, state tranquilli: starà dando concime fogliare biologico che ci consente di avere un orzo di ottima qualità, fondamentale per fare grandi birre, buone e facili da bere".



Ristorante San Michele

Menù della Castagna

Piccola entrèe con Calice di benvenuto

Uovo, Blu e Marron Glacè

Faraona tiepida, mousseline di Castagne e la sua salsa

Plin di Baccalà, Zucca, Castagne e Caprino

Guancia di Maiale, Patate dolci e Castagne affumicate

Creme Brulèe alle Castagne e il suo liquore

Info e prenotazioni
Contrada Mondovì 2 CUNEO
Telefono 0171.1640023 - 392.4242032
APERTO 7 GIORNI SU 7 PRANZO E CENA

stile uomo

www.stileuomocuneo.it



APERTURA STRAORDINARIA DOMENICA 20 OTTOBRE

Via Vittorio Amedeo, 9 angolo Via XX Settembre
12100 Cuneo CN - Tel. 0171 500489
info@stileuomocuneo.it

**VENDITA AUDI e VOLKSWAGEN
e VEICOLI COMMERCIALI VOLKSWAGEN**

Bosco Auto

VOLKSWAGEN POLO GTI 2.0 TSI

200CV

pari al nuovo!

Aspetto sportivo, cambio automatico, fari full led, cerchi in lega, display touch screen, clima automatico, cruise control, start & stop, telecamera posteriore



€ 23.500

BMW 320 STATION WAGON 2.0 TDI

184CV

Sensori di parcheggio, cerchi in lega, volante multifunzione, display touch screen, navigatore, clima automatico



€ 21.000

NUOVA JEEP COMPASS LIMITED 1.6

MULTIJET!

Tettuccio panoramico, sensori di parcheggio, cerchi in lega, start & stop, volante multifunzione, display touch screen, clima automatico



€ 27.900

VW CARAVELLE 4MOTION 2.0 TDI

150CV!

8 posti, display touch screen, navigatore, clima automatico, start & stop, ottimo stato!! Anno 2018 km 26000



€ 34.900

AMPIA DISPONIBILITÀ su vetture KM 0 aziendali e usato multimarche

Corso Barale, 130 - **BORGO SAN DALMAZZO** - Tel. 0171.260017 - Fax 0171.721766 - info@boscoauto.it

www.boscoauto.it



www.molinosquillario.it

VENDETTA ONLINE MACCHINAZIONE A PIETRA

MOLINO SQUILLARIO
farine di Qualità
tradizionali • a pietra • Km 0 • biologiche

Via Valle Po, 139 • Mad. Olmo Cuneo
tel. 0171.411128

@MolinoSquillario f molinosquillario

SERVIZI INGROSSO PUNTO VENDITA STAFF QUALIFICATO

SEBASTIAN Cafe

Lungo Gesso Giovanni XXIII, 12
CUNEO - Tel. 0171.480798

PEANO

PEANO ALDINO S.R.L.
FRUTTA • FUNGHI • VERDURA

Via Cappella Nuova, 26 - Chiusa di Pesio (CN)
Tel. 0171.735511

WHY NOT WINE BAR CAFFE'

Colazioni, pranzi e aperitivi

Dal Lunedì al Sabato:
dalle ore 06:15 alle 21:00,
Chiuso la Domenica.

Via Cascina Colombaro, 31 - 12100 Cuneo
Tel. 370 3342425

COLORIFICIO DELL'OLMO

**NUOVA SEDE
IN VIA VALLE PO 45**

Pitture per interno e esterno
Parati e decorazioni
Cappotti termici

Pavimenti in legno, laminato, vinile
Tende tecniche e da sole

Via Valle Po, 45 - Madonna dell'Olmo - Cuneo (CN)
Tel. /fax 0171.1871107
Email: colorificioolmosrl@gmail.com

sikkens

Confartigianato esalta il gusto

Casa della golosità, laboratori artigianali, ristorazione di qualità, produttori del settore alimentare e del manifatturiero. Venerdì sera la cena di gala benefica con i cuochi "Creatori di Eccellenza"

Cena benefica per il nuovo ospedale a Cuneo

Cuneo - (fb). Il gusto scende in campo per aiutare la Fondazione Ospedale Santa Croce e Carle Onlus, con la cena di gala a scopo benefico "Sua Eccellenza il Marrone" organizzata da Comune di Cuneo, Confartigianato Imprese Cuneo e l'Atl del Cuneese. Il ricavato (il costo della cena è 80 euro) sarà devoluto proprio a favore della fondazione per il nuovo ospedale.

La cena si svolge venerdì 18 alle 20.30 in Sala San Giovanni in Cuneo (in via Roma 4) ed è organizzata come una degustazione di ricette tipiche del territorio, accompagnata dai commenti del critico gastronomico Paolo Massobrio.

I piatti, presentati in abbinamento con birre artigianali dei mastri birrai di Open Baladin Cuneo e del birrifico Troll, sono preparati da alcuni cuochi del progetto "Creatori di Eccellenza", lanciato quest'anno da Confartigianato Cuneo con l'intento di valorizzare l'artigianalità del lavoro di trasformazione delle materie prime in cibo di qualità. Protagonisti sono quindi i cuochi Eugenio Manzone ("Il Portichetto", Caraglio), Ezio Damiano ("Il Nuovo Zuavo", Cuneo), Roberto Cavalli ("Due Palme", Centallo), Fabio Ingallinera ("Il Nazionale", Vernante), impegnati a creare specialità gastronomiche dagli antipasti ai dolci, tutte contraddistinte dall'uso di castagne e marroni, in un mix di saperi e sapori unici.

Alla cena collaborano anche Acqua San Bernardo (Gareggio), Caseificio Sepertino (Marene), Fattorie Fiandino (Villafalletto), Manzo Carni (Crava), Panificio Pasticceria Terreno (Mondovì).



Cuneo - (fb). Anche quest'anno l'organizzazione provinciale di Confartigianato è uno dei partner di riferimento per la Fiera nazionale del marrone, per portare il contributo organizzativo, creativo e gastronomico del mondo artigiano a una delle più importanti rassegne gastronomiche, a una vetrina unica delle eccellenze e delle tradizioni del territorio cuneese.

"Mostre e fiere - commenta Luca Crossetto, presidente provinciale di Confartigianato - rappresentano per le aziende importanti occasioni per promuovere i propri prodotti. Inoltre, attraverso la presenza a eventi importanti e radicati sul territorio, la nostra associazione si impegna non solo dando nuovo impulso all'economia, ma favorisce e incoraggia quella 'cultura dell'artigianato' che, con le eccellenze del made in Italy, rappresenta un patrimonio che tutto il mondo ci invidia e che deve essere tutelato e promosso, nell'interesse del tessuto economico e del territorio".

Ecco una panoramica della presenza di Confartigianato Imprese Cuneo alla fiera.

Espositori

Confartigianato accompagna in fiera circa 70 espositori, del settore alimentare e di quello manifatturiero, che presentano prodotti di alta qualità, espressione delle eccellenze artigianali della nostra provincia e non solo.

Casa della golosità

In via Roma, per la gioia dei golosi, torna il padiglione dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio, con prelibatezze cuneesi e piemontesi e con fantasiose creazioni, per rappresentare al meglio l'arte e l'inventiva degli alimentaristi artigiani.

Laboratori del gusto

In piazza Galimberti si va "A scuola di creatori di eccellenza" con le esclusive lezioni-degustazioni organizzate da

Confartigianato alla scoperta dei gusti, dei sapori, delle tradizioni e dei piatti tipici del territorio cuneese.

Autunno da gustare

In piazza Galimberti Confartigianato coi suoi "Creatori di Eccellenza", in collaborazione con Coldiretti, propone una ristorazione di qualità, in cui sono protagoniste le eccellenze autunnali del cuneese: filiera a chilometri zero, tutta cuneese, al servizio dei consumatori per non rinunciare al cibo buono, sano e gustoso.

Laboratori artigianali

In piazza Virginio i maestri artigiani di Confartigianato animano i laboratori didattici con dimostrazioni per grandi e piccoli, alla scoperta delle lavorazioni manuali, permettendo a tutti di cimentarsi nella creazione di piccoli oggetti in ceramica e terracotta, coloratissime saponette e deliziosi profumi. Il "sapere" incontra il "saper fare".

ABELLO
TERMIDRAULICA

riscaldamento - climatizzazione
energie rinnovabili

VIGNOLO - CUNEO

Tel. 0171.46611

www.abellotermoidraulica.it



Laboratori, mercato e la fattoria

In piazza Virginio laboratori didattici per i più piccoli, in piazza Galimberti agrichef e mercato
L'invito a Campagna Amica: "Acquistare direttamente dal produttore è una spesa salva-clima"



Cuneo - Per Coldiretti la Fiera nazionale del marrone, nel capoluogo della Granda, si conferma un appuntamento irrinunciabile del calendario autunnale, una nuova occasione per mettere in risalto, fra colori, profumi e gusti di stagione, le eccellenze agrolimentari del nostro territorio, a partire proprio dalla regina della manifestazione, la Castagna Cuneo Igp.

"Sarà un'occasione unica - afferma Roberto Moncalvo, delegato confederale di Coldiretti Cuneo - per mostrare, nel cuore della città di Cuneo, uno spaccato di mondo contadino fatto di orgoglio e passione, attento alla qualità, alla salute e all'ambiente".

Per le aziende agricole Coldiretti del circuito Campagna Amica, per gli "agrichef" degli agriturismi Campagna Amica e per le produzioni agricole "made in Cuneo", la Fiera del marrone sarà ben più di una vetrina: sarà un importante palcoscenico di incontro e dialogo diretto con i cuneesi e con i tanti visitatori attesi.

"Sarà un'ottima occasione per portare avanti l'impegno della nostra organizzazione - spiegano da Coldiretti Cuneo - nella promozione di un consumo sostenibile e responsabile di prodotti sani, genuini, a chilometri zero. Con un occhio di riguardo per l'ambiente, perché l'incontro diretto tra produttori e consumatori riduce al minimo i passaggi dei prodotti che comportano inutili trasporti e favorisce l'acquisto di produzioni locali e di stagione. Fare acquisti direttamente dai produttori di Campagna Amica è, dunque, una spesa salva-clima".

Ecco una sintesi delle proposte che vengono presentate dalla Coldiretti cuneese alla Fiera nazionale del marrone 2019.

In piazza il Mercato di Campagna Amica

Da venerdì a domenica ottobre, nel salotto cittadino, con la Fiera del marrone torna il grande mercato Campagna Amica.

In piazza Galimberti, sul lato di corso Nizza, i visitatori incontreranno direttamente i produttori Coldiretti del circuito Campagna Amica e potranno acquistare prodotti di qualità a sostegno di una filiera corta tutta italiana.

Sono presenti oltre 40 aziende del circuito, non soltanto piemontesi ma anche liguri, lombarde ed emiliane, e proporranno il meglio delle loro produzioni agricole fresche e trasformate, di origine certa, italiana, garantita dal marchio Campagna Amica.

Agrichef all'opera per un trionfo di gusti

Tornano anche quest'anno i laboratori del gusto nello stand istituzionale Coldiretti in piazza Galimberti, con protagonisti gli agrichef, ovvero i "cuochi contadini", quelli attivi negli agriturismi del circuito Campagna Amica. Saranno loro a raccontare la biodiversità del territorio in ricette preparate sul momento, tutte da degustare.

Come negli ultimi anni, si tratterà di veri spettacoli di cucina in cui conoscere da vicino l'utilizzo dei prodotti agricoli locali, a cominciare dalla Castagna Cuneo Igp, con l'abilità degli agrichef nell'esaltare i sapori autentici e genuini. Sono tre gli appuntamenti in programma, gratuiti e aperti a tutti gli amanti della nostra enogastronomia: venerdì 18 (orario 17-18), sabato 19 (orario 11-12) e domenica 20 (orario 17-18).

Fattorie didattiche per bimbi e famiglie

Le fattorie didattiche Coldiretti coinvolte nel progetto Educazione alla Campagna Amica, all'interno del padiglione di piazza Virginio, porteranno la campagna in città con curiosi laboratori dedicati ai più piccoli e pensati per tutta la famiglia.

Sono migliaia i bambini attesi a Cuneo che, nei laboratori didattici Coldiretti, si cimenteranno con la preparazione di prodotti da forno, conosceranno il mondo delle api e del miele, si metteranno alla prova con la produzione di formaggi e impareranno a prendersi cura di un orto.

I bimbi delle scuole dell'infanzia e primarie di Cuneo e dei Comuni limitrofi parteciperanno ai laboratori di venerdì 18 (orario 8.30-16) e di sabato 19 (orario 8.30-12). Alle fattorie didattiche le famiglie sono attese venerdì dalle 16 alle 19, sabato dalle 12 alle 19 e domenica dalle 9 alle 19.

Anche un'area ristoro a chilometri zero

Nei giorni della Fiera, all'interno del grande padiglione di piazza Galimberti sarà proposta ai visitatori la buona cucina "made in Cuneo" a base di eccellenze autunnali della Granda. Protagonista del menù firmato "Campagna Amica nel piatto" sarà la carne bovina di razza Piemontese.



Ottocento
WINE COCKTAILS AND COFFEE NIGHT
VIA ROMA, 53/BIS - CUNEO
TEL. 0171.692659

BALLARIO GIANCARLO
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IMPORT EXPORT
Ballario
BOVES (CN) Tel. 0171 / 388888
Via degli artigiani, 15-17
Tel. 0171-38.88.88
Fax 0171-38.72.48
ballario@mtiwire.net

FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE
FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE ZERO ZUCCHERO
FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE CON FRUTTI ROSSI
FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE CONGOCCE DICIOCOLATO

BARBARIA

WWW.BARBARIATO.IT



Amaretti morbidi,
ricoperti
al cioccolato
e macarons

Siamo presenti in Fiera:
via Roma, Casa delle Golosità,
stand 94-95

CASTELLETTO STURA - CN
Via Circonvallazione, 44/A - T: 0171 791178
info@anticadulcinea.it
anticadulcinea.it

Anche Confagricoltura in vetrina

Un buon inizio di campagna per i castanicoltori, che però lamentano quotazioni non ancora remunerative per l'ampio lavoro svolto nell'anno e l'incremento di furti di castagne nei boschi

Cuneo - (fb). Anche la Confagricoltura della Granda è presente alla Fiera nazionale del marrone, per collaborare alla vetrina di aziende associate, per far conoscere il lavoro e il valore di un comparto fondamentale per l'economia del nostro territorio (a partire da quello più fragile, come le aree montane).

Da venerdì a domenica l'organizzazione professionale agricola è in piazza Galimberti con le aziende associate per la vendita diretta dei prodotti.

"Sarà un momento di confronto importante con i produttori - viene rimarcato dai vertici del sindacato agricolo -, non solo del territorio cuneese, dove sarà possibile degustare numerose eccellenze enogastronomiche. Tra queste: miele, salumi, formaggi, succhi, noccioline, vini frutta, verdura, biscotti, dolci, riso, sciroppi, caramelle, olio e infusi. Presso lo stand istituzionale, inoltre, sarà organizzato un evento dedicato ai bambini che si terrà venerdì 18 dalle 9 alle 11, 'Scopriamo la castagna': si tratta di un laboratorio ludico-educativo con i ragazzi della scuola primaria di Vignolo per conoscere la pianta (l'origine del castagno, le parti di cui è composto e il loro utilizzo nella storia e nel presente) e il frutto (i vari tipi di castagne e le loro proprietà alimentari) protagonisti della fiera. Inoltre, sarà presente anche il simpatico Mario Collino, in arte 'Prezzemolo', che insieme a 'Madama Castagna' intratterrà i ragazzi con racconti d'altri tempi legati alla castagna".

L'appuntamento con la fiera cuneese, che in questi due decenni è diventata punto di riferimento per la promozione della castanicoltura subalpina, si svolge nel cuore della raccolta, in corso in queste settimane nei castagneti di oltre mille aziende della Granda. I riscontri sulla campagna variano a seconda delle diverse zone della provincia.

Secondo quanto emerge dal-



le indicazioni raccolte dei tecnici di Confagricoltura Cuneo, Claudio Botto e Simone Monge, "si registra un inizio di campagna generalmente positivo, contrassegnato da una produzione buona soprattutto per le castagne ibrido-giapponesi, ma anche nei castagneti di valle le rese, seppur leggermente inferiori allo scorso anno, sono soddisfacenti. In generale, la qualità è buona e le pezzature migliori rispetto al 2018. Anche quest'anno, nonostante in certe zone si sia rivisto il ritorno delle galle provocate dal cinipide galligeno, non ci sono danni sul frutto, mentre sta arrivando qualche segnalazione di presenza del fungo Gnomoniopsis".

"Malgrado questo quadro soddisfacente per la produzione - afferma Adriano Rosso, segretario Confagricoltura per la zona di Cuneo -, a livello economico le aziende, in particolare quelle vocate alle varietà locali e tradizionali (marrooni, braccalla, garroni, contesse, tempurive, ecc.), continuano a non vedere remunerato come si dovrebbe il loro prodotto, con prezzi di vendita che non coprono i costi di produzione,

mettendo a rischio così un'agricoltura eroica del nostro territorio".

Oltre all'aspetto economico e di redditività delle produzioni, viene segnalato anche un altro problema con cui devono fare i conti i castanicoltori: casi sempre più frequenti di furti di castagne nei boschi.

Si punta infatti il dito contro una "cattiva abitudine", contro la presenza sempre più diffusa di persone che passeggiano nei castagneti e, senza troppi scrupoli, fanno razzia di castagne.

Veri e propri furti, che si tra-

ducono in un danno concreto e pesante per chi lavora nel comparto: "È una situazione non più sostenibile - attacca Valter Roattino, segretario Confagricoltura per la zona di Mondovì -, si tratta di persone prive di educazione e rispetto per il lavoro altrui che invadono i castagneti in cerca di prodotti da asportare e, in alcuni casi, se ne vanno dopo pesanti diverbi con i proprietari dei fondi. Servono regole più ferree e precise a salvaguardia della proprietà privata, a tutela di chi cura il bosco tutto l'anno".




Consorzio di tutela del formaggio Castelmagno DOP

Piazza Caduti, 1 - Fraz. Campomolino - 12020 CASTELMAGNO (CN)
tel. 0171 98.61.48 - fax 0171 30.01.57
www.consorziocastelmagnodop.it
info@consorziocastelmagnodop.it



Salumeria
Macelleria
Polleria

DA **CLAUDIO E LORELLA**

CUNEO - Via Seminario, 2 - Tel. 0171.698303



GIORDANO CLAUDIO

IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI E INDUSTRIALI

ILLUMINAZIONI
STRADALI

ASSISTENZA
E MANUTENZIONI
CONDOMINIALI

PRONTO INTERVENTO
Cell. 335.5486007

Via Barbaresco, 13 - Madonna delle Grazie (CN)
tel. e fax 0171.402646 - e-mail: clg.giordano@gmail.com

TECNOLOGIA INNOVATIVA

Il Gruppo Merlo, punto di riferimento nel mercato dei sollevatori telescopici grazie a una gamma completa dedicata al mondo dell'agricoltura, dell'edilizia e dell'industria, offre soluzioni innovative in tema di affidabilità, sicurezza, prestazioni e comfort.

MERLO
www.merlo.com

MADE IN MERLO



Cia invita a riflettere sul clima

Sabato mattina in Fondazione Cr Cuneo con il meteorologo Andrea Giuliacci per capire come deve cambiare l'agricoltura. In piazza le migliori aziende associate, birre e street food



Cuneo - Tra le organizzazioni professionali agricole del territorio, anche quest'anno il verde della Cia (Confederazione italiana agricoltori) torna a colorare la Fiera nazionale del marrone, portando il meglio delle aziende associate per il contatto diretto tra produttori e consumatori.

Tra conferme e novità sono in crescita le richieste di partecipazione da parte di soci Cia, anche da Liguria e Umbria, per un ricco ventaglio di proposte enogastronomiche.

Il visitatore potrà dialogare coi produttori, capire quanta cura e passione viene messa nel ciclo produttivo e di trasformazione. Tra le proposte: l'aglio di Caraglio, Barbaria e prodotti annessi, formaggi di capra, di mucca e di pecora e derivati del latte, farine particolarmente apprezzate come il mais ottofile e quelle di castagne, di orzo perlato, di ceci, di nocciole. Con le nocciole, anche trasformati come la crema, i dolci, l'olio di nocciole. E ancora succhi di mela, pere, vini del saluzzese, il Castelmagno principe dei formaggi, il genepy, il miele e le marmellate.

Aziende e scuole

“Appuntamento di particolare interesse per l'agricoltura e le attività connesse - afferma il presidente provinciale, Claudio Conterno - la Fiera del marrone ha saputo mantenere inalterate le caratteristiche di vetrina d'eccellenza per la promozione dei prodotti del territorio. L'impegno di Cia Cuneo, sensibile al futuro di una realtà agricola sempre più condizionata dai mutamenti climatici, analizza le proiezioni degli scenari a cui sta andando incontro l'Italia e in particolare il Nord Ovest. Un'presa di coscienza concreta, sulla quale basarsi per non chiudere gli occhi ma per aggiornare tecniche di produzione, tutelare la qualità e proteggere gli investimenti”.

“Per l'appuntamento, uno dei più importanti nel Nord Italia - dice il direttore provinciale, Igor Varrone -, si amplia la presenza di Cia Cuneo in piazza Virginio con una novità legata alla conoscenza della carne di qualità insieme con la birra. Progredire significa offrire ogni anno qualche novità ai visitatori”.

“In occasione dell'iniziativa e del nostro convegno - aggiunge la vicedirettrice Filomena Sammarco - abbiamo previsto di rafforzare anche per il 2019 la già consolidata collaborazione con l'istituto agrario cuneese e con quello di Alba, con un nuovo riconoscimento e borse di studio”.

Birrifici e street food

Per l'edizione 2019 Cia Cuneo moltiplica l'offerta gastronomica in piazza Virginio, con birrifici e street food. Tra le prelibatezze che l'organizzazione considera imperdibili, quelle presentate da Black Land Burger di Cervasca, con i segreti di una buona frottatura della carne (ottenuta grazie a un frigo brevettato appositamente) e le sue diversità, di cui l'azienda vanta il primato in Piemonte per qualità.

“Abbiamo intrapreso da qualche anno ormai, l'avventura dello street food - spiegano i titolari - inteso come cucina di qualità. La nostra attività consiste nel proporre hamburger gourmet da prodotti tipici piemontesi, partendo dalla carne Fassona

piemontese certificata Coalvi, declinata in hamburger, battuta di carne cruda e vitello tonnato rosso Coalvi. Uno dei nostri cavalli di battaglia è sicuramente il 'Castel Burger', con battuta di carne cruda e fonduta di Castelmagno Dop. Alla Fiera del marrone, in collaborazione con i due eccellenti birrifici Anima di Roccasparvera e Kauss di Piasco proporremo il 'menù contadino' a 10 euro, con un nostro panino e una birra a scelta tra quelle presenti”. Creazioni di gusto uniche, sottolineano da Cia, che promettono fin d'ora di non deludere i buongustai.

Inoltre, durante la kermesse cuneese, allo stand istituzionale Cia in piazza Galimberti, sabato e domenica pomeriggio sono previsti momenti di particolari degustazioni con i vini e gli altri prodotti delle aziende Cia partecipanti.

Convegno sul clima

Sabato 19, dalle 9.30 alle 12.30, lo Spazio Incontri della Fondazione Cr Cuneo ospita il convegno annuale di Cia Cuneo, “Il cambiamento climatico cambia l'azienda agricola. Aggiornare le tecniche di produzione, tutelare la qualità, proteggere gli investimenti”. Ospite d'eccezione è il fisico meteorologo e noto volto televisivo Andrea Giuliacci, con l'intervento su “Cambiamenti climatici e conseguenze in agricoltura per l'Italia e il Nord Ovest”. Tra gli interventi anche il direttore generale Arpa Piemonte Angelo Robotto (“Cambiamenti climatici in agricoltura: le attività di Arpa Piemonte”) e il consulente Cosimo Scarafile (“Tutela e protezione dei beni”); poi la tavola rotonda coi vertici nazionali, regionali e provinciali Cia, oltre a rappresentanti istituzionali. Al termine saranno consegnati premi agli istituti di Agraria di Cuneo e Alba e borse di studio a due studenti meritevoli.

ALPI SERVICE GARAGE

Sostituzione e vendita pneumatici invernali

CENTRO REVISIONI DEKRA

Se sei socio COOP o IPERCOOP
100 PUNTI fedeltà ti saranno ACCREDITATI
con la revisione della tua auto

Circonvallazione Nord 2 - CUNEO
Via Vecchia di Cuneo 72 BORGO SAN DALMAZZO
Tel. 0171. 262709

ansaldi per la Fiera del Marrone
caffetteria
gelato e cioccolato
i nostri prodotti alle castagne

Contrada Mondovì - CUNEO
Tel. 0171.67296 - Aperti dalle 7.30



ALBERTI & PARTNER
ASSICURAZIONI E INVESTIMENTI

CONOSCI GIÀ
I NOSTRI
SERVIZI?

Siamo qui al tuo fianco!

Consulenza assicurativa

- Protezione Casa
- Protezione Auto
- Protezione Famiglia
- Protezione Aziende

Consulenza Finanziaria

- Conti correnti
- Servizi bancari gratuiti
- Investimenti per privati e imprese
- Fondi pensione
- Piani di Accumulo mensili

- CUNEO - C.so Francia 155/L
- MONDOVÌ - C.so Statuto 28
- BUSCA - C.so Papa Giovanni XXIII 24
- MOROZZO - Via V.Peyrone 1

www.ageallianz.it/cuneo448000

Allianz Agenzia Alberti info@assicuneo.it

il Chiostro
SELF SERVICE

PRANZARE TUTTI I GIORNI FUORI CASA
SENTENDOSI COME A CASA

in occasione della

FIERA DEL MARRONE
TI INVITA ALLE

APERTURE STRAORDINARIE

sabato 19 ottobre 2019

domenica 20 ottobre 2019

a pranzo (11,30 - 14,30)



Via Pascal 6 - P.zza Foro Boario CUNEO
Tel 0171 605202 - info@ilchiostroservice.it
www.ilchiostroservice.it

SCONTO DEL

10%

PRESENTANDO
ALLE CASSE QUESTO
COUPON

il Chiostro
a pranzo (11,30 - 14,30)



Alpilat
al centro della Bontà



produzione e distribuzione
di latticini, yogurt, e formaggi
prodotti con latte proveniente
da Stalle Cuneesi

Via Valle Maira, 153
Confreria (CN) - tel. 0171.611.226

L'AGRICOOL*

*a'grikul/ Esempio di agricoltore moderno legato alle proprie origini, amante della birra e dotato... di buona e sana ignoranza.



LUIGI CAGIONI - BIRRAIO KAUSS

BEVI KAUSS RESPONSIBILMENTE.



KAUSS
BIRRA AGRICOLA



BIRRIFICIO KAUSS

Via Costigliole Saluzzo 2/A - Piasco (CN) - info@kauss.it

www.kauss.it

Alla scoperta della città di Cuneo

Le proposte turistiche in occasione della Fiera: tour per gruppi e visite guidate, anche in e-bike. Menù a base di castagna e aperture straordinarie di chiese, Museo diocesano e Torre civica

Cuneo - (gga). Sono tante le proposte turistiche per scoprire o riscoprire la città in occasione della Fiera nazionale del marrone che animerà la città da venerdì 18 a domenica 20 ottobre.

In **Terre di Granda** propone 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 chilometri zero. Per informazioni: tel. 0171-67575, info@cottage.it o www.interredigranda.com.

Conitours offre ai visitatori l'occasione di conoscere i tesori e i segreti nascosti della città di Cuneo, camminando nella rinnovata e splendida via Roma passeggiando sotto i famosi portici e scoprendo gli eleganti caffè. Gustare i sapori tipici dell'autunno e i prodotti delle vallate. Un week-end tutto da vivere e assaporare attraverso itinerari su misura individuali e per gruppi. Sono in programma "Tour Città Classico" (sabato alle 15 e domenica alle 11, costo 5 euro a persona) e dei "Tour città sprint" (visita guidata a tema della città) con aperitivo. Inoltre presso lo spazio CuneoBike Experience allestito all'interno della nuova Casa del Turismo, un'area dedicata al cicloturista con servizi informativi, tecnici e multimediali, c'è la possibilità di noleggiare e-bike per effettuare tour e itinerari con accompagnatore cicloturistico. Per informazioni e prenotazioni: 0171-696206, 0171-698749, info@cuneoalps.it o www.cuneoalps.it.

Nei tre giorni della Fiera, i ristoranti del gruppo **MangiArti Ristoratori artigiani di Cuneo** (Convivium, Osteria Due Grappoli, Ristorante Lovera, Osteria Senza Fretta, Ristorante 4 Ciance, Ristorante San Michele, Nuovo



Zuavo, Osteria Della Chiocciola e Trattoria Roma) propongono menù tipici e piatti a base di castagne.

In occasione della Fiera è prevista l'apertura straordinaria del **Museo diocesano** con ingresso ridotto a 1 euro, e delle **chiese del centro storico**. Sabato 19 ottobre sotto la guida dei Volontari per l'arte sono visitabili la Cattedrale di Santa Ma-

ria del Bosco, le chiese parrocchiali di Santa Maria della Pieve e di San Sebastiano (ore 15) e la Chiesa Confraternita di Santa Croce (ore 14.30 e 16). Per informazioni: museo@operediocesanicuneo.it o www.museodiocesanicuneo.it.

Per chi vuole godere del panorama di tutto l'altipiano della città di Cuneo c'è la possibilità di salire sulla **Tor-**

re civica, venerdì dalle 14.30 alle 19.30, sabato e domenica dalle 10 alle 19.30. Per informazioni: Insite Tours, tel. 339-4971686.

Per ottenere ulteriori informazioni su Cuneo città e provincia e conoscere tutti gli eventi del cuneese: tel. 0171-690217, iatcuneo@cuneoholiday.com, www.cuneoholiday.com, pagina Facebook @ATLCuneese.

Navetta gratuita e ascensore per raggiungere la kermesse

Cuneo - Domenica 20 ottobre, dalle 14 alle 20, sarà attivo il servizio di bus navetta gratuita per raggiungere la città in occasione della manifestazione. È prevista una partenza ogni 10 minuti dai parcheggi del cimitero e discesa Bellavista (percorso: cimitero - parcheggio Discesa Bellavista - corso Kennedy - piazza Torino - circonvallazione Nord - cimitero). Per venerdì 18 e sabato 19 ottobre restano invece validi gli orari attuali (sempre con passaggio navetta ogni 10 minuti): venerdì dalle 8 alle 20 e sabato dalle 8 alle 13.

È inoltre prevista l'apertura prolungata dell'ascensore panoramico che collega i parcheggi gratuiti presenti dalle piscine comunali con l'altipiano cittadino. Sarà utilizzabile nel seguente orario: venerdì dalle 8,30 alle 23,30; sabato dalle 8,30 alle 23,30 e domenica dalle 9,30 alle 21,30.

Centro regionale di castanicoltura

Chiesa Pesio - Sabato 26 ottobre alle 10 è in programma l'inaugurazione del Centro regionale di castanicoltura a Chiesa Pesio in collaborazione con i Comuni di Chiesa Pesio, di Cuneo, il Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino, la Regione Piemonte e l'Uncem. Per l'occasione saranno presentate le attività del centro, completamente rinnovato grazie al contributo del Programma di Sviluppo rurale, con visita guidata all'Arboreto. Domenica 27 ottobre, "Festa del Re Marrone" a Chiesa di Pesio con eventi e fiera nelle vie e nelle piazze del borgo.



di Andreis Germano & C. s.n.c.

LAVORAZIONE AL LASER

**LAVORAZIONE LAMIERE
FERRO
INOX
ALLUMINIO**



Via Mangiacane, 7 - 12011 - BORGIO S. DALMAZZO
Tel. 0171.265214 - Fax 0171.721584 - E-mail: info@tpllamiere.com



**BONIFICA AMIANTO
CORNAGLIA**



STIAMO DISPONIBILI PER UN SOPRALLUOGO
PREVENTIVO GRATUITO!

contattaci per informazioni, assistenza e consulenza sulla rimozione amianto Cuneo e provincia

IMPRESA EDILE CORNAGLIA s.a.s.
Borgata Chianale, 2 - FRASSINO (CN)

349.8770720 - 347.6084585
www.impresarimozioneeamianto.it

Ecco, passo dopo passo, il nostro modus operandi:

- Sopralluogo e controllo del laminato in Eternit;
- Rimozione dell'amianto in totale sicurezza;
- Ripristino, ove necessario della struttura del tetto;
- Copertura con nuovi materiali, idonei alle vostre esigenze.

L'Adunata degli Uomini di Mondo

In concomitanza con la Fiera del Marrone, il raduno del sodalizio che riunisce tutti coloro che hanno prestato servizio militare o civile in Granda. In programma uno spettacolo teatrale, la sfilata con musica e gadget e un premio prestigioso

Cuneo - Ancora una volta in concomitanza con la Fiera del Marrone suona l'adunata per gli Uomini di Mondo, quella particolarissima armata non votata alla guerra ma alla pace, nelle cui fila militano ormai quasi 13.000 soldati ed il cui antesignano fu il "Principe della risata" Antonio De Curtis, in arte Totò.

Ancora oggi tra le righe dei commilitoni risuona la sua celebre massima "Sono un uomo di mondo, ho fatto il militare a Cuneo!", requisito quest'ultimo indispensabile per l'arruolamento: tutti gli Uomini di Mondo, per poter iscriversi il proprio nome nell'Albo del prestigioso cenacolo devono aver prestato, anche solo per pochi istanti, servizio militare o civile in Granda.

A capeggiare l'armata, il capo dello Stato in persona, nonché comandante delle Forze Armate italiane, Sergio Mattarella che, venuto in visita a Dogliani nel 2018 per celebrare Luigi Einaudi, è subito entrato di diritto nel novero degli "Uomini di Mondo", assumendone simbolicamente il comando, data la gravidanza della sua carica istituzionale.

E se lo scorso anno a sfilare nel centro storico era stato addirittura Surus XXVIII, l'elefante discendente dal pachiderma che nel corso della Seconda Guerra Punica accompagnò Annibale Barca nella sua traversata delle Alpi, pare avvenuta proprio in territorio cuneese, al Colle delle Traversette, nel 2019 farà il suo ingresso in città un altro eroe immortale: il moschettiere D'Artagnan. Secondo le ricerche del direttivo degli Uomini di Mondo, coadiuvato dallo storico e giornalista Flavio Russo, il valente spadaccino francese svolse, infatti, nel Cuneese uno dei più importanti servizi della sua carriera militare.

Correva l'anno 1631 ed il 6 aprile Cherasco fu teatro della sigla di un importante trat-



tato di pace. Gli ambasciatori di tutte le potenze europee - Impero, Papato, Francia, Spagna, Inghilterra, Repubblica di Venezia - furono in quell'occasione ospiti del Duca di Savoia tra le mura imprendibili di Cherasco. Le trattative durarono mesi. Tra gli altri arrivò anche l'ambasciatore francese Abèl de Servient, membro del Consiglio di Stato di Luigi XIII, accompagnato da una nutrita scorta diplomatica e militare. "È logico pensare - spiega Danilo Paparelli, presidente dell'Albo d'onore degli Uomini di Mondo - che ad un personaggio di tale caratura fosse stato assegnato un manipolo di

guardie di prim'ordine, che in Francia, allora, appartenevano al corpo dei Moschettieri Reali. È, dunque, ipotizzabile che di quella scorta facesse parte uno dei giovani ufficiali più promettenti: il conte Charles di Batz - Castelmorè, che divenne poi il comandante generale dei Moschettieri. Fu a lui che Alexandre Dumas padre si ispirò per creare la figura di D'Artagnan. Possiamo, quindi, affermare che il vero D'Artagnan prestò servizio a Cherasco, in provincia di Cuneo, e per questo merita di comparire nella galleria del nostro sodalizio. A lui si ispirerà il tema della sfilata 2019".

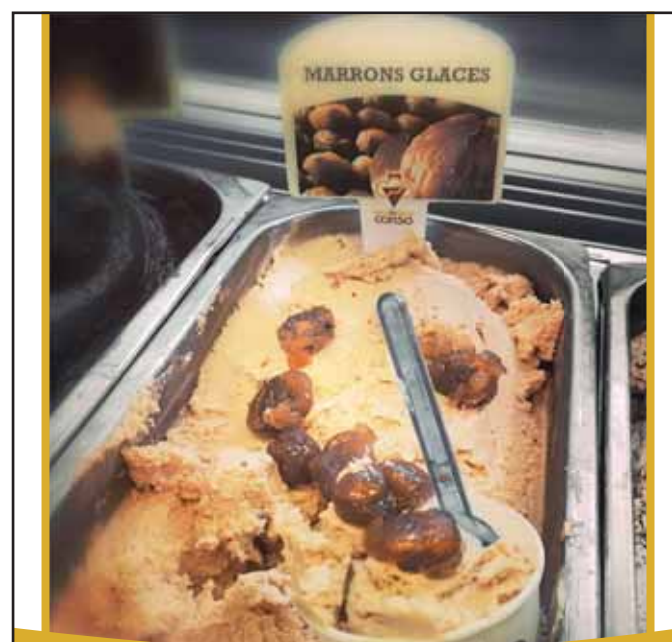
Elisabetta Lerda

Un nutrito carnet di eventi per la 20ª edizione

Cuneo - (el). L'Adunata nazionale degli Uomini di Mondo, giunta alla sua 20ª edizione, si aprirà sabato 19 ottobre con lo spettacolo offerto dall'associazione al Teatro Toselli. A salire sul palco alle 21 sarà il gruppo teatrale "Pianoforte", che porterà in scena la fiaba tragicomica di Carlo Gozzi "Re Cervò", nell'adattamento di Salvatore Terranova e con la regia di Franco Vascetto. L'ingresso sarà libero.

Durante la serata avrà anche luogo la consegna del premio "Uomo di Mondo dell'anno", il riconoscimento assegnato ad un personaggio distintosi in campo culturale, sociale ed economico e che ha portato alto il nome di Cuneo oltre i confini della Granda. La targa sarà quest'anno conferita all'industriale Amilcare Merlo.

Domenica 20 ottobre l'appuntamento sarà alle 10 in piazzetta Totò. Di qui partirà la sfilata che si snoderà lungo le vie cittadine, accompagnata dalle musiche della Fanfara Ermanno Buccaresi e dalle canzoni, dai balli e dagli intermezzi teatrali della compagnia "I Melannurca" di Torino. A scortare la parata, in omaggio all'ingresso di D'Artagnan nell'Albo degli Uomini di Mondo, saranno i giovani spadaccini del Circolo Schermistico di Cuneo. Il corteo approderà, infine, in piazza ex Foro Boario, dove saranno vidimate le tessere per il nuovo anno sociale e dove saranno distribuiti i gadget del sodalizio: oltre al tradizionale foulard, la spilla da bavero con il logo dell'associazione, il sacchetto di Cuneesi Bramardi e il magnetino con il logo degli "Uomini di Mondo" creato per l'Adunata 2019. Non mancherà la mascotte di Totò.



Tradizione e qualità da 60 anni al vostro servizio

Corso Nizza 16 - 12100 Cuneo - Tel. 0171 602014

www.barcorsocuneo.it

ORTOMERCATO

L'apoteosi frutta verdura al giorno

Frutta e Verdura di primissima qualità fresca tutti i giorni!

Servizio accurato a ristoranti pizzerie bar e gelaterie

Servizio a domicilio

Da noi: - i veri "marroni di Cuneo" - le castagne secche garessine - funghi secchi locali ...e tutte le eccellenze del territorio

Via Pascal, 3 (di fronte al mercato coperto) CUNEO
Tel. 0171.602230
334.8998460 Lorena
346.5754977 Giancarlo

Agricoltura e giardinaggio Bongioanni

T trattorino + Lama spartineve a partire da € 9.000,00 i.c.

Turbine da neve a partire da € 759,00

Vasto assortimento di materiale per il giardinaggio e l'agricoltura

SEDE: Via Cuneo 24/b - 12080 PIANFEI (CN)
Tel. 0174.585159 - Fax 0174.584935
www.agribongioanni.it - info@agribongioanni.it

PIEMONTE CCC FONDO sociale europeo

CORSO GRATUITO

Rivolto ad adulti disoccupati

TECNICO SPECIALIZZATO IN OSPITALITÀ TURISTICA

CORSO DELLA DURATA DI 600 ORE DI CUI 240 DI STAGE IN AZIENDA

ACCESSO CONSENTITO AI DIPLOMATI CHE ABBIANO SUPERATO LA PROVA DI SELEZIONE

Per maggiori informazioni ed iscrizioni rivolgetevi al FORMONT contattaci allo 0171338997 oppure scrivi a cfp-peveragno@formont.it e visita il sito www.formont.it

I corsi sono rivolti a soggetti dell'uno e dell'altro sesso ai sensi dell'articolo n°4 della legge 125/91. I dati personali verranno trattati in ottemperanza al Decreto Legislativo n°196 del 30/06/03. Sede Operativa accreditata dalla Regione Piemonte per le attività di Formazione professionale Certificato n. 044/04 del 19/05/2003 - Orientamento Certificato n° 898/001 del 05/06/2007

MACCHERIA *Beati e primi CUNEO*

Andiamo matti per la pasta fatta in casa.

Tutti i giorni a pranzo e a cena

Via XX Settembre 12 - 12100 Cuneo
Tel. +39 0171 480211 - Cell. +39 392 5776131

MACCHERIA.IT


IMPIANTI ELETTRICI
di TECCO ALESSANDRO

I NOSTRI SERVIZI:

- IMPIANTI ELETTRICI CIVILI & INDUSTRIALI
- AUTOMAZIONI
 - ▶ CANCELLI
 - ▶ SERRANDE
 - ▶ TAPPARELLE
 - ▶ PORTE AUTOMATICHE
- ALLARMI - VIDEOSORVEGLIANZA
- RETE DATI
- RILEVAZIONE INCENDI
- DOMOTICA

CUNEO - Via Quintino Sella 1
Tel. 0171.697622 - 339.7984809
www.2teccoimpiantieletrici.it

La musica classica incontra il jazz

Venerdì 18 al Teatro Toselli il concerto gratuito del "Luigi Martinale Quartet & Classwing Ensemble del Ghedini": sul palco musicisti professionisti e studenti del Conservatorio

Cuneo - In occasione della Fiera nazionale del marrone, venerdì 18 ottobre, alle ore 21, il Teatro Toselli ospiterà il concerto del "Luigi Martinale Quartet & Classwing Ensemble del Conservatorio Ghedini" (ingresso libero).

Lo spettacolo è la conclusione di un lavoro molto impegnativo e, artisticamente, insolito: saranno infatti eseguiti interamente brani originali, inediti, arrangiati per un quartetto jazz affiancato da ben sette musicisti classici. Brani nei quali la scrittura musicale cerca di dare spazio alle varie "anime" stilistiche coinvolte, coniugando il rigore della musica classica con la libertà interpretativa del jazz.

I componenti del Luigi Martinale Quartet sono tutti professionisti di livello in-



ternazionale: Luigi Martinale al pianoforte, Cocco Cantini al sax tenore e soprano, Yuri Goloubev al contrabbasso e Zaza Desiderio alla batteria.

Con loro sul palco ci saranno gli allievi dei corsi "classici" del Ghedini, Gaia Sereno (violino), Luca Madeddu (violino), Andrei Imbrea

(viola), Tommaso Cavallo (violoncello), Elena Sandrone (flauto), Federico Macagno (clarinetto) e Mattia Botto (corno).

A dirigere la compagine sarà il maestro Bruno Mosso, docente presso il Conservatorio Ghedini, il quale ha predisposto gli arrangiamenti insieme a Luigi Martinale, anche lui insegnante presso l'istituto cuneese. Un profondo lavoro di scrittura a quattro mani in cui la passione per la musica, senza barriere di genere, punta alla sintesi dei linguaggi del jazz e della musica classica.

La sera successiva, sabato 19 ottobre, il concerto sarà replicato presso il Teatro Sociale di Pinerolo. Entrambe le serate rientrano nella stagione 2019 di JazzVisions.

Giulia Gambaro

YUPPIDU

NUOVO LOOK e NOVITÀ nel MENU!

Pizza d'asporto Rosticceria

orari di apertura: 18,30-23,00 **JUST EAT**
Chiuso il lunedì
Consegna a domicilio **GRATUITA!**

CUNEO - C. Vittorio Emanuele II, 7/C
tel. 0171.631827

"Strappi infiniti", le opere di Antonio Longo a Palazzo Samone

Cuneo - (gga). C'è tempo fino a sabato 26 ottobre per visitare la personale di Antonio Longo intitolata "Strappi infiniti" e allestita presso le sale di Palazzo Samone in via Amedeo Rossi 2.

L'esposizione è aperta dal martedì al venerdì dalle 16 alle 19.30, nei giorni festivi e prefestivi dalle 10.30 alle 19.

In mostra una quarantina di opere dell'artista nato a Torino nel 1960 ma cuneese di adozione, realizzate nel corso degli anni con la tecnica artistica del decollage, anche detta "manifesto lacerato", che come spiega Longo "consiste nel procedimento opposto al collage in quanto invece di aggiungere degli elementi all'opera ne vengono strappate delle parti rendendola unica".

I quadri sono realizzati su legno, tela o altri supporti, con diversi soggetti che spaziano da personaggi noti e dei fumetti (da Marilyn Mon-



Antonio Longo



roe a Eva Kant) a oggetti del consumismo, auto e orologi.

Un'esplosione di colore, una sovrapposizione di elementi e di messaggi nascosti dove però nulla è lasciato al caso: l'artista prepara personalmente gli strati che verranno poi strappati, sapendo sempre cosa celare e co-

sa mostrare, in un gioco di sguardi e di rimandi che trasporta il visitatore nell'intimo del personaggio.

"Strappi infiniti" si completa con la collaborazione di Muraia - Ambiente creativo, proponendo repliche dell'artista realizzate su carta da parati, tessuti, e lampa-

de anche in edizione limitata.

Le opere di Longo sono state esposte sia in Italia (Cuneo, Torino, Milano, Viareggio, Perugia, Parma, Verona, Lecce), che all'estero (Mosca, Istanbul, Kiev, Praga, Sochi, Berlino, Cannes, Varsavia e Monaco).

Revis

LA FIAMMA DELLO SPECIALISTA

Installazione e Manutenzione impianti di riscaldamento

Bruciatori e caldaie di ogni tipo

Centro vendita e assistenza

Lamborghini e **BM2 CR remeha**

ed idropultrici ad alta pressione

HAWK

AZIENDA CERTIFICATA UNI EN 9001:2015

CB di Gazzola Paolo e C. sas
Via F.lli Silvestro 1 - **Madonna dell'Olmo** CUNEO
Tel. 0171.411462 - e.mail. cbdigazzola@alice.it

Grosso Legnami

LEGNO... da oltre 50 anni, è la nostra materia prima

Tetti in legno - Travi e perline di tutte le essenze - Pavimenti in legno
Tavolame da falegnameria - Pellet / Cippato - Legna da ardere

GROSSO LEGNAMI S.R.L. lavora il legno dal settore forestale, al trasporto, al prodotto finito, occupandosi dell'intera filiera del "prodotto legno", riuscendo così a rispondere in modo ottimale ad ogni esigenza.

GROSSO LEGNAMI Srl - Moiola (Cn) - Tel./Fax 0171 72909 - info@grossolegnami.com - www.grossolegnami.com

I taccuini disegnati di Lorenzo Dotti

In occasione della Fiera la Fondazione Peano propone la settima edizione di Cuneo Vualà. Oltre all'arte trova spazio anche la musica con i Black and White e il Cuneo Gospel Choir

Cuneo - (gga). In occasione della Fiera del marrone, la Fondazione Peano organizza la settima edizione di CuneoVualà, la rassegna curata da Ivana Mulatero e dedicata al carnet de voyage e al taccuino d'artista, che quest'anno propone l'esposizione personale di Lorenzo Dotti, che racchiude quasi la totalità dell'opera carnettistica dell'artista, e una collettiva dei lavori di repertorio e i disegni e i taccuini realizzati da studenti e disegnatori professionisti nel corso delle giornate di disegno live organizzate nel corso dell'anno, oltre che un incontro di formazione riservato alle scuole (venerdì 18 dalle 9 alle 13).

Dotti è un protagonista del disegno naturalistico italiano, guida biowatching e coordinatore dell'Atlante delle orchidee selvatiche del Piemonte. La monografica "In viaggio col quaderno", allestita presso la sede della Fondazione Peano in corso Francia 47 a Cuneo, è la prima antologica in assoluto che include la totalità dell'opera carnettistica con trentasette quaderni di viaggio realizzati da Dotti a partire dal 1981, accompagnati da un corpus di illustrazioni in originale accanto agli strumenti del mestiere, dalla tavoletta per i disegni in immersione subacquea alle pastiglie di pigmento White Night (acquarelli reperibili solo via web o acquistati direttamente in Russia) che descrivono in modo esauriente le caratteristiche di un'attitudine quasi quarantennale al viaggio e al disegno. L'inaugurazione è in programma per venerdì 18 ottobre alle 17.30; la mostra resterà aperta al pubblico fino a domenica 17 novembre dal giovedì alla domenica, dalle 15.30 alle 18.30 (ingresso libero e gratuito).

Presso la Fondazione Peano è esposta anche una selezione dei taccuini realizzati nel corso di quest'anno in occasione di alcune collabora-



zioni della Fondazione Peano con il Consiglio Regionale del Piemonte (Carnet a Palazzo Lascaris, febbraio-maggio), con l'Associazione Italiana per l'Arte Naturalistica (Parco della Mandria, giugno), con i Musei Reali di Torino (Primo Disegno Reale, settembre). La mostra è corredata dai suggerimenti poetici sul tema del

viaggio e dai diversi esemplari di taccuino disegnato, dal non finito all'impaginato in studio, con diverse metodologie legate alle esperienze di full immersioni e a quelle veloci da urban sketchers. Tra i disegnatori di carnet presenti si segnalano, tra gli altri: Anna Regge, Cristina Girard, Cendriline Bonami Redler, Sighan-

Cuneo Gospel Choir in concerto in piazza Boves

Cuneo - (gga). Sabato 19 ottobre alle 21 piazza Boves ospita il concerto del Cuneo Gospel Choir di Palcoscenico Performing Arts Center, accompagnato da Alfredo Matera al pianoforte e diretto Anna Petracca.

Nato nel 2015, il Cuneo Gospel Choir ripercorre la storia del Gospel, dagli spirituals al repertorio più attuale. Oggi la formazione è composta da quindici voci guidate da Anna Petracca (insegnante di canto e presidente di Palcoscenico) insieme ad Alfredo Matera (già pianista del Festival di Sanremo) e altre trasmissioni televisive).

da, Marco Bonifacino, Elena Arrò, Laura Spianelli, Fabrizio Brusa, Donatella Peli, Roberto e Silvia Cariani, Anna Maria Gianguzzo, Andrea Varca, Catia Sardella, Walter Tesio, Antonella Stillone, Maria Francesca Starrabba, Elena e Claudio Monaco, Federico Morgando, Roberto Mal-

Musica, Black and White

Cuneo - Nella colonna sonora della Fiera del marrone 2019, per l'area food di piazza Virginio hanno un ruolo di primo piano i Black and White, che curano l'animazione musicale per le serate di venerdì e sabato (dalle 19 alle 21) e nella giornata di domenica (dalle 12 alle 14).

Il duo cuneese, composto da marito e moglie e attivo da sei anni, si "allarga" (sempre in chiave familiare, col figlio maggiore) e presenta uno spettacolo in acustico basato su un repertorio di tributo al pop e al rock italiano, con qualche successo internazionale. Suonano insieme Cristina Verra (voce), Ivano Porrini (voce, chitarra e percussioni) e Jacopo Porrini (chitarra, con special guest Diego Delfino).



NARACAMICIE
DONNA
UOMO
NUOVA GESTIONE
CUNEO
Via Roma 31
Tel. 0171.692131

Parola GRAN FORNO
Pane, dolci e caffè
SPECIALITÀ STAGIONALI:
Torte BAVARESIS ai Marroni
Torta CUNEO ai Marroni
Focaccia DOLCE ai Marroni
CUNEO - Corso Nizza 69
Tel. 0171.693566
APERTO dal lunedì al sabato
orario 7-20

in occasione della FIERA DEL MARRONE
APERTI con Orario continuato SABATO 19 e DOMENICA 20
Officinalis
ERBORISTERIA
PRODUZIONE ARTIGIANALE
un luogo dove l'attenzione è rivolta al benessere
Via F.lli Vaschetto, 7 - CUNEO
(vicino piazzetta del Municipio)
Tel 0171.694273

Linea BLU
AUTOLAVAGGIO SELF SERVICE
5 PISTE SELF ANCHE CON MORBIDA SPAZZOLA
INFO 335 8078471
AUTOLAVAGGIO AUTOMATICO CON SPAZZOLONI 100% ANTIGRAFFIO
LAVAINTERNI-LUCIDATURA POLISH EXPRESS
CI TROVATE A :
MADONNA DELL'OLMO - CUNEO
via circonvallazione nord
SERVIZIO DI LAVAGGIO A MANO PULIZIA INTERNI E TRATTAMENTO SEDILI IN PELLE

MP Automotive
di Marco Peyracchia
VENDITA AUTO MULTIMARCHE NUOVE, USATE, KMO E AZIENDALI USATO SELEZIONATO E GARANTITO CON KM CERTIFICATI, ESTENSIONI DI GARANZIA, FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI e PRATICHE AUTO IN SEDE
JEEP RENEGADE 1.0T3 120cv KMO allestimento SPORT, safe line, climatizzatore, radio bluetooth con comandi al volante, cruise control: sconto 7000€, in pronta consegna!
FORD TRANSIT CUSTOM 9 POSTI, anno d'immatricolazione 10/2017, km 60.000, doppia porta laterale, doppio climatizzatore, sensori di parcheggio ant./post, vetri privacy, radio bluetooth con comandi al volante. Condizioni pari al nuovo! SUPER PREZZO!
FIAT 500 L 1.6mjet 120cv LIVING, 16.000km, navigatore satellitare, radio bluetooth con comandi al volante touchscreen, climatizzatore. Condizioni pari al nuovo. SUPER PREZZO!
*Prezzi Promo per chi si presenta con "La Guida"
Via Attilio Fontana, 37 Borgo San Dalmazzo (CN)
Tel. 339.2459476
www.mpautomotive.it

Frutta, Verdura e Primizie
PANERO
CUNEO - Via Carlo Emanuele III, 13
CUNEO - C.so Nizza, 68
Presentando il coupon SCONTO del 10% su TUTTA la SPESA (Promo valida fino al 31.10.2019)

FORNO a LEGNA BASSO
di Antonio

Pane naturale senza grassi e additivi
Pasticceria e Dolci Rustici
Grissineria Panetteria · Specialità regionali

**Domenica 20 ottobre
SIAMO APERTI!
Vi aspettiamo...**

CUNEO
Via S. Maria, 2 - Tel. 0171.692686

**FRUTTA e
VERDURA**
da € 1,00
(eccetto primizie)

CUNEO Corso Dante, 24 389.1357319
APERTO 7 GIORNI SU 7 con orario continuato

L'antico mercato delle castagne

Negli anni '30 Cuneo ospita il mercato delle castagne in piazza Galimberti; nel 1999, da un'intuizione di Edeu Magnano, nasce la 1ª edizione della Fiera che pone attenzione anche alla parte scientifica

Cuneo - La Fiera del Marrone può essere considerata l'appuntamento più importante per quanto riguarda le produzioni locali e tipiche del territorio piemontese, e non solo.

Le sue origini affondano negli anni trenta, dove le prime edizioni venivano organizzate in piazza Galimberti. Grazie alla grande varietà di frutti ed eccellenze gastronomiche la città era diventata presto uno dei più importanti centri mercatali di prodotti castanicoli, prodotti realizzati con castagne provenienti dalle frazioni dell'altipiano e dalle vallate circostanti. In questo contesto nasce la volontà comune di organizzare un grande evento da affiancare all'ormai annuale mercato delle castagne, che aveva luogo in quella che oggi è via XX settembre.

La fiera viene sospesa a causa dello scoppio della II Guerra Mondiale e soltanto nel 1999 se ne recupera lo spirito e l'eredità. In quell'anno Edeu Magnano, da poco nominato nella neonata Azienda turistica locale del cuneese, ha l'intuizione di promuovere la città attraverso una fiera dedicata ad un solo prodotto tipico. Magnano dopo un lunghi e approfonditi studi individua la castagna, attingendo alla memoria di quanto era stato fatto a Cuneo negli anni '30. Quell'anno viene così organizzata la prima edizione di quella che verrà chiamata "Fiera del marrone", che riscuote subito un grande successo.

Via Roma si riempie di espositori, di castagnari e di profumo di caldaroste. L'idea di Magnano però fin da subito non si limita però al solo mercato, ma vuole da subito caratterizzarsi come un punto di riferimento per gli operatori del settore. Grazie ai rapporti di collaborazione con l'ambiente universitario, fin dalla prima edizione trova grande spazio la divulgazione e la ricerca scientifica, con convegni e tavoli di lavoro



Sopra un momento della Sagra del marrone a Roccaione, a lato una castagnata a Cuneo, in via Roma. (foto Bedino - Archivio La Guida)

sulle principali problematiche della castanicoltura.

Con la seconda edizione, nel 2000, iniziano i primi problemi. L'Ati si defila dall'organizzazione e Magnano si trova costretto ad "inventare" un nuovo soggetto promotore, la neo nata "Associazione per la valorizzazione della castagna", che assume la titolarità della fiera. L'associazione, di cui fanno parte il Comune di Cuneo, la Coldiretti, l'Unione industriale e la Comunità montana Gesso Vermenagna e Pesio, forma una commissione per selezionare gli espositori e redige un disciplinare tecnico per richiedere l'Igp per la castagna Cuneo, in modo da dare un valore aggiunto al prodotto.

Come amava ripetere Magnano "la fiera è solo un momento della vita dell'associazione, quello in grado di dare visibilità. Il vero scopo è promuovere la castagna, aiutare l'agricoltura e favorire il recupero dei boschi". La castagna fin da subito è stata il traino per gli altri prodotti del territorio, dando il via ad una serie di sinergie tra le eccellenze gastronomiche cuneesi.

La chiave di tutto è quindi promuovere il consumo delle castagne, facendone un prodotto usato tutto l'anno. Anche per questo durante la fiera vengono organizzate cene a tema con alcuni chef "stellati" di grande richiamo, mentre i ristoratori della città

sono invitati ad inserire nei menù almeno un piatto a base di castagne.

Nelle edizioni successive l'organico continua a crescere, ma necessita di maggiori figure professionali, per questo nel 2004 viene ceduta la titolarità dell'organizzazione al Comune di Cuneo. L'associazione infatti, pur continuando a gestire la fiera, aveva bisogno di supporto e l'ingresso del Comune dà un forte segnale in questo senso. La spinta propulsiva delle prime edizioni va però scemando e, nonostante il prestigioso riconoscimento di Fiera di interesse regionale del 2005, per un paio di edizioni vive una fase di stanca.

continua a pag. XIII

è tempo di
rinnovare la tua casa!
fallo subito con:

**andrea
talone**
DECORAZIONI

ne facciamo di tutti i colori!

chiamata subito per un preventivo gratuito
+39 349 05 05 826

comunica il codice **AUTUNNO19** per ricevere uno
SCONTO DEL 5%

B-color
COLORIFICO - FERRAMENTA

san marco **GORI** **tjæralin**

**TRATTIAMO I PRODOTTI DEI MIGLIORI
MARCHI DEL SETTORE,
A GARANZIA DI QUALITÀ E DI EFFICACIA
MATERIALI PER CAPPOTTO TERMICO
DUPLICAZIONI CHIAVI E CHIAVI AUTO**

B Color di Barale Alessandro
Via Circonvallazione 44/B CASTELLETTO STURA
Tel. 0171.791040 - www.colorificiob-color.it

MARCO
manutenzioni

FABBRIO
MANUTENZIONI
INDUSTRIALI E PRIVATI

**RINGHIERE
CANCELLI
SERRANDE
BASCULANTI
PORTE BLINDATE
SERRATURE VARIE**

CELL. 346.0082097
BORG SAN DALMAZZO (CN)

marcomelismantenzioni@gmail.com

Kermesse di interesse nazionale

Nel 2007 nascono i saloni tematici a cui, nel 2008, si aggiungono i laboratori. Nel 2009 il Marrone diventa evento nazionale, gli espositori sono sempre di più e la kermesse invade le piazze del centro



Nel 2009 il Marrone diventa Fiera nazionale, nasce il Padiglione del Mobile per il legno di castagno e trovano spazio i birrifici artigianali e la carne piemontese, oltre agli spettacoli in strada ripetuti durante tutta la giornata. Aumentano gli espositori, che ormai provengono da tutte le regioni italiane e molti paesi stranieri, e la Fiera si trova ad aver bisogno di nuovi spazi. Si espande così in Piazzetta Audiffredi, Piazza Torino e, per la prima volta dopo gli anni '30, ritorna su Piazza Galimberti. Nascono iniziative collaterali alla Fiera, come le proposte turistiche di Conitours e di Terre di Granda, e ritrova spazio la parte scientifica, con Castanea, il primo Congresso Europeo sul Castagno che riunisce a Cuneo studiosi, professionisti e tecnici provenienti da tutto il mondo.

Il vero salto di qualità si ha l'anno successivo con l'ottenimento dei patrocini del Ministero dell'Agricoltura e del Turismo e la nascita di importanti partnership con Terra Madre e Eataly, che nei giorni della Fiera diventa vetrina della castagna Igp e delle eccellenze cuneesi. Gli espositori crescono ancora fino ad arrivare a 240 e la Fiera si allarga ancora, coprendo ora metà piazza Galimberti.

Gli anni successivi consolidano il successo di una manifestazione che ogni anno si arricchisce di nuovi eventi. Tra gli appuntamenti tradizionali più attesi restano l'ormai classico concerto del Conservatorio "Ghedini" e l'Adunata degli Uomini di Mondo. Un successo certificato dalle oltre 300.000 presenze che riempiono annualmente il centro della Capitale verde del Piemonte avverando così il sogno di Magnano, ovvero quello di una fiera diventata ormai una vetrina di eccellenze gastronomiche, e punto di riferimento per la castanicoltura italiana.

segue da pag. XII

È nel 2007, in quello che è definito "l'anno della svolta", che la fiera ritrova una rinnovata energia. Con la 9a edizione si creano infatti i presupposti perché la manifestazione diventi quella sognata dal suo ideatore. Edue Magnano purtroppo non potrà vederla in quanto mancata due anni prima. Nel 2007 nascono così i saloni tematici, che ridisegnano la fiera e i suoi spazi, e viene redatto, grazie anche al contributo di conoscenze di Slow Food, un nuovo disciplinare per gli espositori, con maggiori restrizioni riguardo alla qualità dei prodotti esposti.

Nel 2008 si completa il percorso iniziato l'anno precedente, per merito anche di Domenico Giraud, da poco nominato assessore al Commercio col compito di seguire la Fiera. Grazie forse alla sua giovane età il neo assessore guarda alla Fiera con occhi nuovi e decide di ripensarla completamente. Cambia la



Alcuni momenti delle edizioni passate della Fiera del marrone. (foto Bedino - Archivio La Guida)

disposizione degli stand (dalla doppia fila centrale che guarda ai portici alle 2 file laterali orientate al centro), rinascono con nuova linfa i laboratori, divisi tra quelli sensoriali (Alle origini del gusto)

e quelli artigianali (i Mestieri artigiani), ma soprattutto viene data maggiore importanza alla comunicazione, elemento in grado di far crescere la Fiera in termini di presenze, oltre che di prestigio.

momí
ristorante
Fiera del Marrone
18-19-20 Ottobre 2019

Antipasto
Soufflé ai Porri di Cervere con polvere di Castagne tostate

Primo
Gnocchi di Castagne su fonduta di Castelmagno d.o.p

Secondo
Spezzatino di Cinghiale montanaro con Castagne caramellate alla grappa

Dessert
Mousse alle Castagne, crema di Cachi e lingue di gatto alla vaniglia

Acqua e caffè
30€ a persona
Vini esclusi

Via Sette Assedi 2 - CUNEO
Tel. 0171.325169 - 331 9398242

ALIMENTI NATURALI
di Simona Marchisio

**SPEZIE - FARINE - CEREALI
LEGUMI - FRUTTA ESSICCATO
PRODOTTI BIO E PER CELIACI**

Orario: lunedì 15.30 - 19.30
dal martedì al sabato 8.30 - 12.30 / 15.30 - 19.30
Via Roma 42 - CUNEO
tel. 0171.500911

APERTI DOMENICA 20 OTTOBRE

"Che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo"
Ippocrate

WIŚNIEWSKI

NUOVA METALPORTE
MANIGRASSI

WWW.NUOVAMETALPORTE.IT
INFO@NUOVAMETALPORTE.IT

- Porte sezionali
- Porte basculanti
- Porte tagliafuoco e multiuso
- Box metallici lamiera grecate
- Cancelli e recinzioni

NUOVA METALPORTE
DI MANIGRASSI P. & C. SNC
COSTIGLIOLE S. (CN) - VIA BISOGNETTA, 3
TEL. 0175.230867 - CELL. 393.0343050

PORTE | PORTONI | RECINZIONI
VIENI A SCOPRIRLI DA NOI!
www.wisniowski.it

DUTTO

ARREDAMENTO NEGOZI - ATTREZZATURE REFRIGERAZIONE - VENDITA E ASSISTENZA

Un'esperienza trentennale nel settore dell'arredamento per negozi, unita alla continua ricerca di nuovi prodotti, alle tecnologie e alla collaborazione con aziende qualificate e rinomate, per realizzare punti vendita completi e personalizzati. Particolare attenzione è dedicata alla progettazione, costruzione e all'assistenza post-vendita affinché le idee e i suggerimenti dei clienti si concretizzino in arredamenti eleganti e funzionali.

Corso Monviso, 9 - CUNEO
Tel.: 0171.603190 - Cell: 335 5249350
www.duttoarredamentinegozi.com

MARRAKESH

MACELLERIA - MINIMARKET
SPECIALITÀ: carni di bovino - agnello - carni bianche

CUNEO - Piazzale Libertà, 1 - cell. 338.4905905

PRODUZIONE LEGNAMI
SGOMBERO NEVE
LAVORI FORESTALI
PRODUZIONE CIPPATO

Viale Fabrizio
Vallone San Giovanni 11
12019 Vermante (CN)
Tel. 348.2787303

DITTA BELLA s.n.c.
di Bella Angelo e Figli

SEMPLICI E SICURE **SILE CALDAIE** **Entra nel mondo dei professionisti dell'acqua**

Energie alternative e pannelli solari **Centro Vendita - Ricambi Fotovoltaico**
Condizionamento **Trattamento Acque**
Caldaie a condensazione **Impianti Civili e Industriali**
Assistenza tecnica **Piscine - Ozono - Osmosi**
Vendita **Lavaggio impianti d'acqua calda e fredda igienico-sanitaria**
Pulizia Caldaie **Lavaggio impianti di riscaldamento e condizionamento**
Verifica e analisi combustioni **Impianto trattamento antilegionella**

BLUENERGY GROUP
GAS E LUCE SI CASA NOSTRA
CPT CONSIGLIO PROVINCIALE TERMOLOGICO

BEINETTE - Via XXIV Maggio, 2
Tel. 0171.384292 - www.aquaservicebella.com
cell. 335.6518203 - 335.8014956

In municipio "Scacco al marrone"

Domenica nel salone d'onore si terrà una nuova edizione del torneo di scacchi omologato Fsi e valido per il campionato regionale semilampo "Rapid Play" Piemonte 2019

Cuneo - Domenica 20 ottobre, a partire dalle 8, il salone d'onore del municipio in via Roma 28 ospita la nona edizione del torneo semilampo "Scacco al marrone" valido per il campionato regionale "Rapid play" Piemonte 2019, organizzato dall'associazione scacchistica cuneese con il patrocinio del Comune di Cuneo.

L'evento è omologato Fsi ed è valido per l'acquisizione e le variazioni del punteggio di merito "Elo Fide Rapid"; l'abbinamento avviene secondo il sistema svizzero olandese (9 turni con tempo di riflessione di 12 minuti + 3 di incremento a giocatore) con l'utilizzo software Vega, gli sparggi tecnici saranno applicati usando il sistema Buchholz internazionale (Total, Cut 1 e Aro). Direzione di gara su designazione Caf.

Sono ammessi i giocatori di qualsiasi categoria e nazionalità. I cittadini italiani o stranieri residenti in Italia devono essere in regola con il tesseramento alla Federazione Scacchistica Italiana per l'anno 2019 (almeno ordinaria o juniores), altrimenti potranno sottoscrivere in sede di Torneo. I giocatori stra-



niere, non tesserati Fsi Italia, concorreranno alla sola classifica assoluta della Tappa e non al Torneo generale del circuito "Rapid play".

La giornata sarà così strutturata. Alle 9.30 i partecipanti dovranno procedere all'accreditamento e aspettare il sorteggio per il primo scontro di giornata. Alle 10.30 avrà inizio il primo turno con conseguente pausa pranzo alle ore 13. Successivamente, alle

14.45, inizierà la sessione pomeridiana fino alle 18.30, ora nella quale avverrà la premiazione dei vincitori.

Il primo classificato assoluto si aggiudicherà il trofeo e 220 euro, il secondo 150 euro, il terzo 80 euro, il quarto 60 euro e il quinto 50 euro. Il primo classificato di ogni fascia riceverà 40 euro, mentre il secondo ne riceverà 20 (premi assegnati solo in presenza di almeno 5 gio-

catori appartenenti a ciascuna fascia). L'organizzazione si riserva, in base al numero di partecipanti e a sua totale discrezione di assegnare su estrazione dei partecipanti paganti, doni nonché premi di consolazione per gli under 14 a scelta.

Prenotazione obbligatoria su vesus.org; informazioni: tel. 0171-602018, scacchicuneo@gmail.com o cuneoscacchi.net.

Domenica 20 in bici per la Randonnée del Marrone

Cuneo - Domenica 20 ottobre vedrà il ritorno della Randonnée del Marrone, la manifestazione ciclistica organizzata dall'Asd Cuneo Bike in occasione della Fiera nazionale del marrone.

La competizione sportiva, giunta ormai alla nona edizione, seguirà il format collaudato dei due percorsi, uno cicloturistico da 68 km (blu nella mappa), mentre l'altro randonné di 135 km (rosso nella mappa). L'evento è aperto anche alle e-bike purché tes-

serati ciclismo. Il ritrovo sarà presso la Casa del Fiume del Parco Fluviale Gesso e Stura (via Parco della Gioventù 11) con partenza dalle 7 alle 8.30.

Iscrizioni on line sul sito www.asdcuneobike.it. Per il pagamento della quota due le opzioni, la prima via bonifico (15 euro, entro il 17 ottobre) oppure la mattina della gara (20 euro).

Alla fine dei due percorsi i partecipanti potranno accedere al "pasta party" compreso nella quota versata.



UTENSILERIA MASSUCCO
di VERRA FULVIO srl

ARTICOLI TECNICI INDUSTRIALI
Qualità e affidabilità al miglior prezzo!

RIVENDITORE AUTORIZZATO

Beta **CECCATO**

Via Cascina Colombaro, n. 29 - CUNEO
tel. 0171.67664 - fax: 0171.67665
www.massuccoroberto.com
shop.massuccoroberto.com
mail: roberto@massuccoroberto.it

IMPRESA EDILE GASTALDI
Ristrutturazioni • Costruzioni

Progettazione d'interni con rendering personalizzati

Chiavi in mano

di Antonio Gastaldi
Via Carlo Emanuele III, 5 - CUNEO
Tel. 366.3536266
antonio.gastaldi@gmail.com
www.impresaedilegastaldi.it

60° CARROZZERIA PEANO

ESPERIENZA AFFIDABILITÀ

Via Valle Maira 121 - tel. 0171.611296 - CONFRERIA (CN)
e-mail: peano.fratelli@alice.it - auto sostitutiva

La castagna nel piatto, qualche ricetta

Idee dolci e salate per riscoprire la versatilità del frutto autunnale e utilizzarlo in cucina. Un trionfo di sapori, dalla polenta al pollo ripieno, dal montebianco al castagnaccio



Cuneo - Per chi vuole gustare la castagna, regina dell'autunno, sono tanti i piatti, salati e dolci: eccone alcuni tra quelli raccolti nel ricettario di San Sereno (dal sito www.marrone.net).

Pan di crue

Ingredienti: due chili di farina, quattro etti di castagne bianche, 10 gr di lievito di birra, un pizzico di sale, acqua.

Preparare la pasta morbida e lasciarla lievitare per due ore. Far ammorbire le castagne nell'acqua per alcune ore quindi unire alla pasta e lasciar riposare per un'ora. Formare alcune pagnotte e cuocerle in forno per 30-40 minuti.

Polenta di castagne

Ingredienti: 350 gr di farina di castagne, un litro d'acqua, un cucchiaino di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua leggermente salata e versare a pioggia la farina. Cuocere rimstando per 40 minuti. A cottura ultimata aggiungere il rimanente sale e servire con latte.

Minestra di riso, latte e castagne

Ingredienti: 200 gr di castagne fresche, 150 gr di riso, 500 gr latte, 25 gr burro, due litri d'acqua, sale.

Sbucciare le castagne e poi



Salame di castagne

Ingredienti: 500 gr di castagne bianche, 300 gr di farina di frumento, 2 cucchiaini di zucchero, 10 gr di lievito di birra, un baccello di vaniglia, acqua (quanto basta).

Sulla spianatoia impastare la farina con l'acqua e il lievito. Lasciar riposare per due ore, quindi spianare la pasta fino a farne una sfoglia sottile. Disporvi sopra le castagne, preventivamente cotte in acqua con il baccello di vaniglia, cospargere di zucchero e avvolgere bene il tutto dandogli la forma di salame. Cuocere in forno a 200 gradi per un'ora.

Montebianco

Ingredienti: un chilo di castagne, 200 gr di panna, 200 gr di zucchero, due cucchiaini di cacao, un bicchierino di rhum.

Lessare le castagne, sbuciarle e schiacciarle. Unire metà dello zucchero, il rhum, il cacao e mescolare bene.

Ripassare il composto nel passaverdure con buchi più grossi e farlo cadere su un piatto di portata dandogli una forma conica, a montagna.

Montare la panna con il rimanente zucchero e ricoprire le castagne.

Castagnaccio

Ingredienti: un chilogrammo di farina di castagne, 50 grammi di zucchero, sei cucchiaini di olio, una bustina di lievito, burro e sale, scorza di limone, acqua.

Come preparazione, occorre setacciare la farina e il lievito in una grande terrina; unire cinque pizzichi di sale, l'olio, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Impastare con l'acqua fredda in quantità tale da ottenere una pastella più molle di una crema. Versare il composto in una teglia imburdata molto larga e informare a 250 gradi per 45 minuti.



ammorbirle in acqua tiepida per togliere la seconda pellicina. Metterle in una pentola con l'acqua salata e far bollire per due ore e mezza. Aggiungere il riso e, quando questo è a metà cottura, unire il latte e il burro. Continuare a cuocere finché la minestra assume un aspetto denso e cremoso.

Si può consumare tutto l'anno, con castagne bianche, ma secondo la tradizione è bene evitare di prepararla in primavera durante il periodo di fioritura del castagno.

Pollo ripieno alle castagne

Ingredienti: un pollo di un chilo circa, 150 gr di pancetta, due uova, prezzemolo, un panino, latte, 200 gr di castagne, sale e pepe. Per la salsa: 300 gr di castagne, quattro foglie di alloro, 80 gr di burro, un bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe.

ESSICCATORI A FREDDO
+ Colore + Sapore
+ Risparmio energetico
+ 100% Recupero liquidi Aromatici estratti dagli Alimenti

NORTH WEST TECHNOLOGY

>> TEST DI ESSICCAZIONE GRATUITI! GIUDICHERETE VOI I RISULTATI! <<<

Fetta di mela deumidificata con la nostra TECNOLOGIA A FREDDO

Fetta di mela essiccata A CALDO

SEDE: VIA PEVERAGNO 96/A • 12012 BOVES (CUNEO) • TEL/FAX: 0171.1875944
web: www.northwest-technology.com
mail: info@northwest-technology.com

Unica CLINICA DENTALE

IL TUO SORRISO PRIMA DI TUTTO

Numero Verde **800 629 579**

Cliniche Dentali Piemontesi s.r.l.
METTITI COMODO AL TUO SORRISO CI PENSIAMO NOI
NELLA NUOVA SEDE DI CUNEO
in Via Cascina Colombaro, 4
PROSSIMA APERTURA
www.unicaclinicadentale.it

RENDI IL TUO RACCOLTO DI CASTAGNE PIÙ REDDITIZIO! CON LA SELEZIONATRICE "CAVALLO"

GRIGLIE INTERCAMBIABILI CON FORI DAL DIAMETRO 20 AL 33

MOTORE ELETTRICO 220 V
GARANZIA MARCHIO CE

www.eurospand.it
TEL. 0171-391511 VIA CUNEO 153/155 - 12012 BOVES (CN)

Confagricoltura Cuneo

ALLA 21ª FIERA NAZIONALE DEL MARRONE CUNEO 18-20 OTTOBRE 2019

VIENI A CONOSCERE LE NOSTRE AZIENDE

Sottero BROTHERS, BRA, PIZZO FORESTO, SALVI BROS, OLGA CASANOVA, Cascina Fontane, La Rossa, Miel-è, AGRICOLA BODCA, EDEN

SCOPRI I NOSTRI SERVIZI ALLA PERSONA

STAND 188 - PIAZZA GALIMBERTI

caf ENAPD PATRONATO

www.confagricolturacuneo.it

Via Bruno Caccia 4-6-8 - 12100 Cuneo (CN)
Tel. 0171/692143 - cuneo@confagricoltura.it

PELLEGRINO MACCHINE AGRICOLE
Giardinaggio e Forestali

GOLDONI, DOLMAR, BCS, HONDA, Husqvarna, CLEMENTI

FORNI A LEGNA da INTERNI e da ESTERNI

VENI A SCOPRIRE LE NOSTRE PROPOSTE PER IL MESE DI OTTOBRE

ASPIRA CASTAGNE

TRACIASARMENTI per pulizia bosco e sottobosco

GRANDE PROMOZIONE PRESTAGIONALE

LANCIANEVE HONDA POWER EQUIPMENT

VASTA SCELTA NUOVI E D'OCCASIONE

C.so Francia, 140 - S. Rocco Castagnaretta - Tel. 0171.491613
pellegrinosnc@gmail.com - www.pellegrinomacchineagricole.com

LB IDRAULICA

di LUCIANO PAOLO e FIGLI

Consulenza, Progettazione
Installazione e Manutenzione

PREVENDITA E VENDITA PELLETT

Scopri con noi il nuovo conto termico 2.0 per il miglioramento energetico
... dalle caldaie a biomassa alla climatizzazione !!!

Via Cappella Nuova, 24 - CHIUSA DI PESIO (2013) (CN)
Uffici 0171 734710 - Cell. Paolo 338 8275910 - Cell. Luca 320 3143679 - Cell. Claudio 366 2097882

Eliosflex
Tende e protezioni solari

50%
di detrazione fiscale
su schermature solari

Tende tecniche
Zanzariere
Tende da sole
Pergole e Gazebo
Pensiline
Tende da interni
Porte pieghevoli

Vendita ingrosso e dettaglio
Lavorazione e produzione propria su misura

BOVES - Via Grugliasco, 4 - Tel. 0171.380248 - Fax 0171.386909
www.eliosflex.com - e-mail: info@eliosflex.com

TERMOIMPIANTI
di CAULA SERGIO GIUSEPPE

INSTALLAZIONE CALDAIE A PELLET
IMPIANTI TERMOSANITARI
OPERE DI LATTONERIA
PANNELLI SOLARI
IRRIGAZIONE AREE VERDI

TUBAZIONI GAS E
IMPIANTI ANTINCENDIO
CON SALDATORE PATENTATO PE-3-D
CERTIFICATO DI
QUALIFICAZIONE N° 14DG00070PT
CERTIFICAZIONE: FGAS-P12258
AZIENDALE N° A7541

VIA RIFREDDO, 21 - TEL. 336.391752
12081 BEINETTE (CN)
email: amministrazione@caulasergio.it

RITTANO GIUSEPPE
Falegname

REALIZZA SU MISURA:

- SERRAMENTI ESTERNI
- PORTE INTERNE
- MANUTENZIONE e RIPARAZIONE
- SOSTITUZIONE AVVOLGIBILI MANUALI ed ELETTRICI
- PORTE BLINDATE
- CON PANNELLI PERSONALIZZATI
- MOBILETTI e PICCOLI RESTAURI

MADONNA DELLE GRAZIE - CUNEO
Via delle Rondini, 50 - Tel. 329.8220739
E-mail: rittano.serramenti@gmail.com

Salumerie
CAVALLO
macellerie

Sede: PEVERAGNO
Strada Statale, 94
Tel. 0171.346422 - Fax 0171.346756

BORGO SAN DALMAZZO
Via Garibaldi, 53 - Tel. 0171.262680

CUNEO
Via Seminario, 4 - Tel. e Fax 0171.693002

PEVERAGNO
Via Vittorio Veneto, 46 - Tel. 0171.339139

www.macelleriacuneo.it

Attrezzi di lavoro d'altri tempi

In piazza Foro Boario le creazioni e gli strumenti di Natale Pellegrino, in ricordo del suo ingegno artistico e della sua passione nel portare avanti la memoria di ieri e le tradizioni del passato

Cuneo - (scv). Dal 18 al 20 ottobre, durante la Fiera del marrone, in piazza Foro Boario vengono esposti gli attrezzi di lavoro (una sega che taglia in verticale e l'altra in orizzontale, un mulino di sei metri che gira ad acqua, il maglio per battere il ferro, il banco per la costruzione delle trottole in legno e altro) costruiti da Natale Pellegrino, di Madonna dell'Olmo, deceduto nel giugno di quest'anno. Una mostra che è un omaggio, un dare visibilità a capolavori d'ingegno artistico, un'occasione per le nuove generazioni di vedere come si lavorava una volta.



"Non solo marrone" al Fuera con vari artisti di Art en Ciel

Cuneo - Sabato 19 ottobre, dalle ore 9 e fino a pomeriggio inoltrato, presso il cocktail bar Fuera in via Alba (ex bar Lo Spigolo), è in programma la mostra evento "Non solo marrone" a cura di Art en Ciel. Esporranno Eva Grande, Fernanda Prudenzeno, Marisa Aime, Marco Alimone, Daniela Moretti, Marica Servolo, Carol De Lucia, Eva Grande, Monica Porro, Dede Cavalleri, Ina Aranzulla, Rossella Squillace e Sayed Di Cairo. Ingresso libero.



A Roata Rossi, Tetto Garrone ospita una mostra di Claudio Signanini

Cuneo - In occasione della Fiera, sabato e domenica, dalle 14.30 alle 18.30 sarà possibile visitare la mostra di Claudio Signanini "Fuori marrone" allestita presso Cascina Tetto Garrone in via Campagna 45 a Roata Rossi. Signanini, da sempre demiurgo del trascendente femminile, ci introduce in una Tokyo futuribile dove realizza dei décollages immaginari svelando lolite guerriere che ci osservano, come dei Yokai, dalle mura della città.



GB
GIARDINI - BATTAGLIO
STUDIO ODONTOIATRICO

LA SALUTE
PASSA

DAL TUO
SORRISO

Via Torino, 23
Carrù (CN)
+39 0173 067 332
www.studiogiardinibattaglio.it

Casa dello Scaffale

di BODINO LIVIO e ROBERTO s.n.c.



- Scaffalature metalliche
- Banchi da lavoro
- Armadietti metallici - casa
- Armadietti spogliatoi
- Cantilever
- Scaffali porta pallet - sopalchi
- Mobili per ufficio
- Contenitori metallici e plastica (nuovo e usato)

CONCESSIONARIO
METALISTEM
PROVINCIA DI CUNEO



CANTILEVER

Via XI Settembre, 59 - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN)
Tel. 0171.492992 - Fax 0171.721225
cell. 335/6875025 - cell. 349/4192250
sito: www.casadellocaffale.it e-mail: info@casadellocaffale.it