

**MAI THAI**  
  
 RISTORANTE THAIANDESE  
 TAKE AWAY AND DELIVERY  
 Cuneo - Piazza Vincenzo Virgilio 9/b - Tel. 0171.4.80470  
[www.maithai.it](http://www.maithai.it)

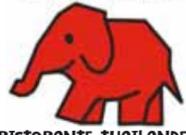
**20<sup>a</sup>**  
**FIERA**  
**NAZIONALE**  
**DEL MARRONE**

GIOVEDÌ  
 18 OTTOBRE 2018

**MARRONE**  


La Guida

**CUNEO**  
**19-20-21**  
**OTTOBRE 2018**

**MAI THAI**  
  
 RISTORANTE THAIANDESE  
 TAKE AWAY AND DELIVERY  
 Domenica 21 aperti a pranzo in occasione  
 della FIERA DEL MARRONE

# Fino a domenica la Fiera del marrone trasforma Cuneo in un grande bosco e in negozio, ristorante e laboratorio

**Cuneo - (fb).** Cifra tonda per la Fiera del marrone, che spegne venti candeline e si regala da una parte una maggiore serenità per la scomparsa dei problemi produttivi legati al cinipide, dall'altra una forza di traino sempre più consolidata nel segno delle produzioni tipiche locali.

La Fiera del marrone, una delle kermesse gastronomiche più importanti in Italia, è diventata sempre più un riferimento per i gusti del territorio e in particolare della montagna, che hanno in Cuneo una delle capitali più autorevoli nel nostro Paese. E ancora una volta, grazie alla collaborazione tra il Comune e le associazioni di categoria coinvolte, il centro cittadino si trasforma in un grande mix di castagnata, bosco, fattoria, negozio, ristorante, laboratorio artigianale, pasticceria.

Ha radici antiche questa capacità di essere vetrina delle eccellenze, delle tradizioni e del territorio: fino agli anni Trenta, Cuneo era riferimento castanicolo, con una fiera che venne poi interrotta per la guerra. Nel 1999 con "Il tempo delle castagne" l'iniziativa ha ripreso il suo percorso, con decine di migliaia di visitatori (anche da altre regioni e dall'estero) ogni anno, tanto più quando il meteo regala la sua "ottobratura". Ora, un compleanno con piena maturità per guardare al futuro, sempre nel segno della qualità.



Cuneo - È attesa anche quest'anno la folla che a ogni edizione invade gli spazi della Fiera del marrone, per vedere e gustare la grande offerta gastronomica e artigianale che da due decenni ne decreta il successo nel segno della qualità, tipicità, genuinità e territorialità. (foto Maineri Teresa)

## ALL'INTERNO

**L'offerta della fiera**  
**Tre giornate di festa**  
**nel segno della qualità**  
 a pag. 34

**Turismo protagonista**  
**Le proposte per chi**  
**vuole scoprire la città**  
 a pag. 35

**Agricoltura al centro**  
**Associazioni insieme**  
**per una grande fiera**  
 alle pagg. 36 e 37

**Ambiente e futuro**  
**Clima e biodiversità**  
**Attività Casa del fiume**  
 a pag. 39

**Arte in mostra**  
**CuneoVualà, la magia**  
**dei taccuini disegnati**  
 a pag. 40

**Uomini di Mondo**  
**L'adunata goliardica**  
**e la sfilata con musica**  
 a pag. 41

**Tre concerti**  
**Baita, corale e folletti**  
**Visite in Santa Croce**  
 a pag. 42

**Sport d'autunno**  
**Scacco al marrone**  
**e la Randonnée**  
 a pag. 43

**La storia dell'evento**  
**Dall'antico mercato**  
**la moderna kermesse**  
 alle pagg. 44 e 45

**Gusti di terra e storia**  
**Concorso dei formaggi**  
**e ricette di castagne**  
 alle pagg. 46 e 47

# stile uomo

LA MODA PASSA, LO STILE RESTA



**APERTURA**  
**STRAORDINARIA**  
**DOMENICA 21 OTTOBRE**



Via Vittorio Amedeo, 9 angolo Via XX Settembre - 12100 Cuneo CN - Tel. 0171 500489  
[www.stileuomocuneo.it](http://www.stileuomocuneo.it) - [info@stileuomocuneo.it](mailto:info@stileuomocuneo.it)



**Amaretti Morbidi**  
Prodotti dolciari

**Siamo presenti alla FIERA DEL MARRONE  
in via Roma davanti al Duomo**  
Produzione: Via Circonvallazione, 44/a CASTELLETTO STURA  
Tel. 0171.791178

**Ottocento**  
WINE COCKTAILS AND COFFEE NIGHT

VIA ROMA, 53/BIS - CUNEO  
TEL. 0171.692659

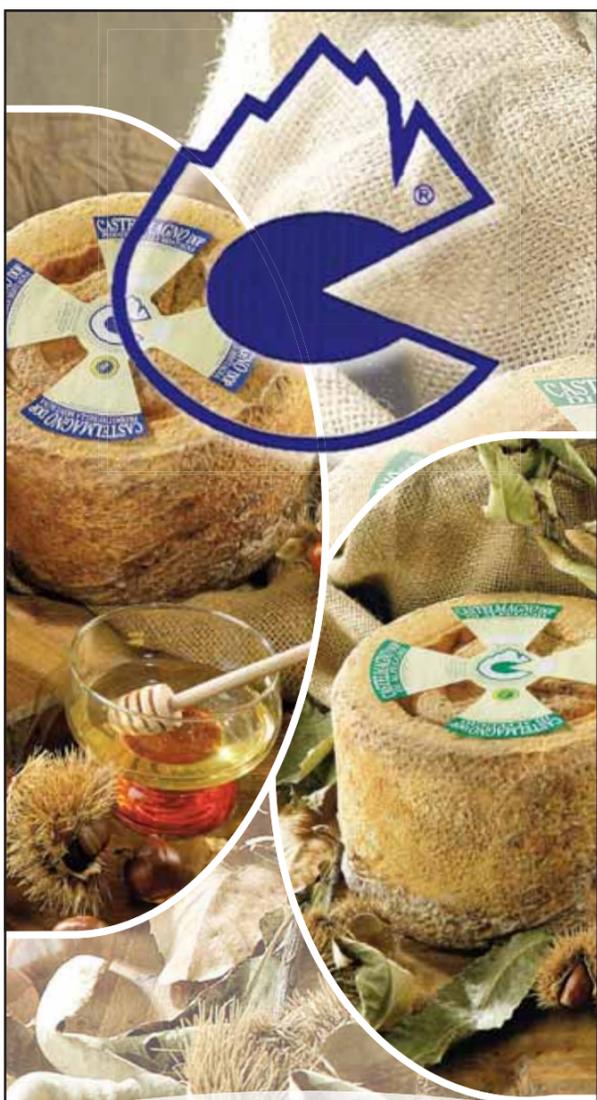


Chiuso il lunedì

**LA CHIOCCIOLA  
DEGLI ANGELI**

*Siamo aperti con il Menù del Marrone*

Viale degli Angeli 107 - 12100 Cuneo - T. 0171/344377  
info@lachioccioladegliangeli.it - www.lachioccioladegliangeli.it



**Consorzio di tutela del  
formaggio Castelmagno DOP**

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

# I luoghi della manifestazione

Da venerdì 19 a domenica 21 ottobre decine di stand invadono il centro storico della città. Domenica il mercato cittadino in corso Nizza e il villaggio delle Pro Loco in piazza Europa.



**Cuneo - (gga).** Da venerdì 19 a domenica 21 ottobre la città ospita la Fiera nazionale del marrone, giunta quest'anno alla 20ª edizione e considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle produzioni tipiche, delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio piemontese, delle Alpi e del Mare. La manifestazione che fa della qualità la sua bandiera, dove i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra aromi prelibati e gustose degustazioni, sarà inaugurata ufficialmente venerdì alle 11 in Sala San Giovanni. Centinaia di espositori, attentamente selezionati da un pool di esperti del Comune di Cuneo, Slow Food, Coldiretti, Confartigianato e Atl del Cuneese, invaderanno per tre giorni il centro storico di Cuneo, riempiendo di profumi, sapori e colori le principali piazze della parte antica della città e piazza Europa, e permettendo al pubblico di gustare i migliori prodotti dell'Italia e dell'Europa. Oltre ai momenti esclusivamente enogastronomici, troveranno spazio anche l'artigianato d'eccellenza, laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti.

L'appuntamento sarà in piazza Galimberti, via Roma, largo Audifreddi, piazza Virgino e Foro Boario. Inoltre domenica Cuneo ospiterà il mercato cittadino in corso Nizza che accompagnerà i visitatori fino in piazza Europa dove sarà allestito il Villaggio delle Pro Loco, organizzato dal Comitato commercianti Cuneo 82 in collaborazione con Unpli - comitato di Cuneo (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia), e sarà possibile acquistare la caldarroste.

Tra gli stand che saranno presenti in via Roma sono confermate l'Area dedicata ai presidi Slow Food, la Casa delle golosità, l'Area Consorzi, l'Area Francese, l'Area Istituzionale e gli Amici del cioccolato. Novità di questa edizione sarà il Palaclima allestito in largo Audifreddi. In piazza Galimberti e piazza Virgino laboratori didattici e area ristorazione per una Fiera da gustare e vivere a 360°, anche grazie ai numerosi appuntamenti in calendario.

Paola Olivero, Assessore alle manifestazioni del Comune di Cuneo: "La Fiera del marrone è un momento di sintesi attraverso il quale tutta la provincia presenta le eccellenze del settore agroalimentare. L'eccellenza del territorio nasce dalla posizione geografica e dalla tipologia dei terreni, ma anche, e soprattutto, dalla sapienza di chi coltiva e di chi trasforma. Per questo motivo cerchiamo da sempre un coinvolgimento del mondo agricolo e dell'artigianato all'interno della manifestazione, grazie alla preziosa collaborazione di Coldiretti, Confartigianato, Confagricoltura, Cia e Slow Food, associazioni che da tempo collaborano nell'organizzazione. La Fiera del marrone non è quindi soltanto occasione di vendita del prodotto, ma un momento in cui un territorio si racconta e rivela la sua storia attraverso le specialità enogastronomiche. Nell'edizione del ventennale, un prestigioso traguardo di cui siamo estremamente orgogliosi, la kermesse conferma la sua formula vincente e molto apprezzata dal grande pubblico, che le ha permesso di diventare un evento a carattere nazionale, di interesse per tutto il nord-ovest del Paese e per il sud della Francia. Anche quest'anno non mancheranno momenti culturali come il convegno con Oscar Farinetti o quello sul clima, lo spettacolo degli Uomini di Mondo, che come sempre la domenica organizzeranno l'Adunata nazionale, i concerti della corale Città di Cuneo, assieme a quella di Hyeres, e de La Baita o la mostra sui carnets de voyages alla Fondazione Peano".



Orario fiera: venerdì 19 e sabato 20 ottobre dalle 9 alle 23, domenica 21 ottobre dalle 9 alle 21. L'ingresso è libero e gratuito. Per informazioni: [www.marrone.net](http://www.marrone.net) o pagina Facebook @fieradelmarrone.

prezzata dal grande pubblico, che le ha permesso di diventare un evento a carattere nazionale, di interesse per tutto il nord-ovest del Paese e per il sud della Francia. Anche quest'anno non mancheranno momenti culturali come il convegno con Oscar Farinetti o quello sul clima, lo spettacolo degli Uomini di Mondo, che come sempre la domenica organizzeranno l'Adunata nazionale, i concerti della corale Città di Cuneo, assieme a quella di Hyeres, e de La Baita o la mostra sui carnets de voyages alla Fondazione Peano".

Orario fiera: venerdì 19 e sabato 20 ottobre dalle 9 alle 23, domenica 21 ottobre dalle 9 alle 21. L'ingresso è libero e gratuito. Per informazioni: [www.marrone.net](http://www.marrone.net) o pagina Facebook @fieradelmarrone.

• Allarmi per interno  
• Allarmi per esterno  
• Sistemi via cavo, via radio e misti  
• Impianti di rilevazione incendio  
• TVCC professionali

**C.D.E.**  
Centro della Sicurezza  
C.D.E. snc di Ronchetto Salvana Diego & C

**CENTRO DISTRIBUZIONE AUTORIZZATO**

**Tecnoalarm**  
Hi-Tech Security Systems

• Preventivi senza impegno  
• Teleassistenza e reperibilità 24 ore  
• Forniture anche per elettricisti ed installatori

C.so Galileo Ferraris, 11/A  
Cuneo  
Telefono: 0171/64442  
info@cdeallarmi.it

INTERNATIONAL MOVING  
Il compagno ideale di traslochi

**FALCO PAOLO  
TRASLOCHI**  
TRASPORTO PIANOFORTI  
SERVIZIO NOLEGGIO SCALA

Traslochi anche su grandi distanze

Trasporto pianoforti e macchinari fino a 6 q.li

Container per Deposito mobili

**...scopri tutti i nostri servizi sul sito [www.falcotraslochi.it](http://www.falcotraslochi.it) e richiedi un preventivo!**

**BUSCA (CN) - 335.8241345**  
Facebook: Falco Traslochi

# Le proposte turistiche della città

Tour per gruppi e visite guidate alla scoperta del Cuneese e delle sue bellezze, anche in e-bike  
Menù a base di castagna e aperture straordinarie di chiese, Museo diocesano e Torre civica

**Cuneo** - Sono tante le proposte turistiche per scoprire o riscoprire la città in occasione della Fiera nazionale del marrone che animerà la città da venerdì 19 a domenica 21 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@tcottage.it o www.interredigranda.com.

**Conitours** organizza itinerari su misura individuali e per gruppi 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, 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 week-end tutto da vivere e assaporare. 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. Info: 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 Zua-

vo, 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** e delle **chiese del centro storico**. Sotto la guida dei Volontari per l'arte, durante il fine settimana sono visitabili la Cattedrale di Santa Maria del Bosco, le chiese parrocchiali di Santa Maria della Pieve e di Sant'Ambrogio e la confraternita di San Sebastiano. Per chi vuole godere del panorama di tutto l'altipiano della città di Cuneo c'è la possibilità di salire sulla **Torre civica**, venerdì e sabato dalle 16 alle 19, domenica dalle 10 alle 19. Info: Insite Tours, tel. 339-4971686.

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

## Birre artigianali da materie prime totalmente locali

**Cuneo** - Alla Fiera del marrone, un ritorno nel segno del gusto e del territorio: Kauss, birrifico agricolo piaschese, porta in piazza Virginio la sua birra, puntando sempre più sulle materie prime locali. La proposta 2018 è quella della nuova "Punto Zero", che raggiunge l'obiettivo della produzione "a chilometri zero", praticamente al 100% locale, con orzo di Piasco e dintorni, luppolo di Carrù e Castelletto di Busca, mais pignolet locale; solo i lieviti non sono locali).

"Era un nostro chiodo fisso da tempo e finalmente ci siamo riusciti - spiega Ivan Lodini, che dal 2012 con Diego Botta e Luigi Cagioni fa crescere Kauss -, è una grande soddisfazione avere un prodotto davvero locale e stiamo ricevendo molti apprezzamenti. La coltivazione delle materie prime in questi anni non è stata al passo con il boom dei birrifici: si sta recuperando, noi ce la mettiamo tutta, per materie prime tutte da campi con vista sul Monviso".

La nuova birra (beverina, non troppo alcolica) unisce i punti di forza di altre due produzioni targate Kauss, Frè e Pignoletta, per diventare una birra annuale. La si può assaggiare alla Fiera del marrone, insieme con le altre birre, in bottiglia e in fusto: Bionda, Rossa, Doppiomalto, Frè, Bianca, Nagoj. Alle spalle, un progetto basato sull'utilizzo consapevole delle risorse, da strutture e impianti all'energia elettrica (fonti rinnovabili) alla distribuzione soprattutto locale e con presenza in eventi, per un contatto diretto con il consumatore, per raccontare la birra artigianale dal campo al bicchiere.

**Salumeria**  
*Macelleria*  
*Polleria*  
DA **CLAUDIO E LORELLA**  
CUNEO - Via Seminario, 2 - Tel. 0171.698303

**PEANO ALDINO S.R.L.**  
**FRUTTA • FUNGHI • VERDURA**  
Via Cappella Nuova, 26 - Chiusa di Pesio (CN)  
Tel. 0171.735511

**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 - sopralchi
- Mobili per ufficio
- Contenitori metallici e plastica (nuovo e usato)

CONCESSIONARIO  
**METALSISTEM**  
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

## Raggiungere la Fiera

**Cuneo** - Domenica 21 ottobre, dalle 14 alle 20, ogni 10 minuti, è attivo il servizio di bus navetta gratuita dai parcheggi del cimitero e discesa Bellavista (percorso: cimitero - parcheggio discesa Bellavista - corso Kennedy - piazza Torino - circonvallazione Nord - cimitero). Venerdì 19 e sabato 20 restano in vigore gli orari attuali.

In occasione della manifestazione è previsto anche un orario prolungato dell'ascensore inclinato che collega i parcheggi gratuiti presenti dalle piscine comunali con l'altipiano cittadino: venerdì 19 dalle 7.30 alle 23.30, sabato dalle 8.30 alle 23.30 e domenica dalle 9.30 alle 21.30.

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

**Bosco Auto**

**AUDI A1 SPORTBACK SPORT**

1.6 TDI  
90 cv  
13.000 Km  
MMI NAVIGATORE  
FARI LED  
CERCHI DA 16



€ 19.500

**AUDI Q2 SPORT 1.6 TDI**

116 cv  
NUOVO  
S-LINE  
INTERNO-ESTERNO  
NAVIGATORE  
FARI LED



€ 31.900

**AUDI A5 SPORTBACK 4X4 BUSINESS PLUS S-TRONIC**

03/2016  
65.000 Km  
2.0 TDI  
190 cv  
S-LINE ESTERNO,  
SENSORI, NAVI,  
FARI XENO



€ 31.500

**AUDI A3 SPORTBACK SPORT**

1.6 TDI  
116 cv  
ANNO 2017  
FARI LED  
NAVIGATORE  
SENSORI



€ 22.500

**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



**Linea BLU**  
AUTOLAVAGGI SELF SERVICE

ALTA TECNOLOGIA +  
PRODOTTI DI QUALITÀ =  
RISULTATO TOP

PISTE PER LAVAGGIO ANCHE CON MORBIDA SPAZZOLA

INFO  
335 8078471

AUTOLAVAGGIO AUTOMATICO  
CON SPAZZOLONI  
100% ANTIGRAFFIO

ASPIRATORI - LAVAINTERNI - POLISH EXPRESS - DRINK & COFFEE POINT

CI TROVATE A:  
**MADONNA DELL'OLMO - CUNEO**  
via circonvallazione nord

DA OGGI ANCHE LAVAGGIO A MANO  
PULIZIA INTERNI E  
TRATTAMENTO SEDILI IN PELLE

**Stoffa**  
TENDE DA SOLE

tende a braccia  
cappottine • casonate  
tenda veranda • tende tecniche  
capanni • pergole  
veneziane • plissé  
pannelli verticali • oscuranti  
zanzariere • riparazioni

Detrazione fiscale  
del 50%  
per tutto il 2018

Preventivi  
senza  
impegno

Borgo San Dalmazzo (CN)  
Tel. 0171.260184 • Cel. 340.3192907  
www.stoffatende.com

# Prodotti tipici ed esperienze locali

La presenza di Confagricoltura Cuneo tra gli stand, anche con un laboratorio ludico-didattico. Le produzioni locali hanno una vetrina molto interessante per far conoscere le loro eccellenze

## Fattorie didattiche e l'educazione alla Campagna Amica

**Cuneo - (fb).** Con la Fiera nazionale del marrone la Castagna Cuneo Igp è protagonista, ma non soltanto lei: la manifestazione è una vetrina per l'intero agroalimentare cuneese, un appuntamento di grandissimo richiamo per consumatori e appassionati da tutto il Nord Ovest d'Italia e dal Sud della Francia.

Per questo Coldiretti anche quest'anno è in fiera, accanto al Comune e alle altre organizzazioni professionali agricole, con molte iniziative in programma. Tra queste, il grande mercato Campagna Amica, le fattorie didattiche e i laboratori del gusto che, dopo il successo dello scorso anno, tornano con degustazioni e spettacoli di cucina, occasioni di grande attrattiva per promuovere il consumo responsabile di prodotti genuini, a chilometri zero.

Campagna Amica si prepara quindi a colorare di giallo piazza Galimberti, con circa 40 aziende del circuito che proporranno il meglio delle loro produzioni agricole, sia nel fresco sia nel trasformato.

Anche i laboratori del gusto hanno spazio nella piazzalotto della città, protagonisti gli "agrichef" cuneesi: degustazioni e spettacoli di cucina, per tutti gli appassionati di enogastronomia. Presenti e di forte richiamo, anche quest'anno, le fattorie didattiche del progetto Educazione alla Campagna Amica Coldiretti, in piazza Virginio, con i laboratori per i più piccoli.

Per Coldiretti Cuneo la kermesse rappresenta "un grande palcoscenico di incontro tra consumatori e produttori, occasione per far conoscere il made in Italy a tavola".



**Cuneo - (fb).** Tra le associazioni di categoria presenti alla Fiera del marrone, anche Confagricoltura con le aziende associate, in piazza Galimberti per la vendita diretta di prodotti tipici (nella foto, uno degli spazi nell'edizione 2017).

Per la Confagricoltura provinciale la kermesse nel capoluogo rappresenta un momento di confronto importante con i produttori, e insieme uno spazio in cui sarà possibile degustare numerose eccellenze enogastronomiche.

Allo stand istituzionale, poi, anche quest'anno vengono organizzati diversi eventi. In particolare quello dedicato ai bambini, in programma per venerdì 19, dalle 9 alle 10, dal titolo "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 in passato e oggi) e il frutto (i vari tipi di castagne e le loro proprietà alimentari). Sabato 20, dalle 15 alle 17, invece, si svolge lo show dimostrativo con Aurora e Alessandro, autori del

blog "Cooker Girl": al centro delle loro ricette, per l'occasione, la castagna e i suoi abbinamenti culinari (per informazioni e adesioni, tel. 0171-692143 o f.dalmasso@confagricoltura.it).

La manifestazione cuneese si svolge in un periodo centrale per la raccolta, in corso in queste settimane nei castagneti di oltre mille aziende della nostra provincia. I riscontri sulla campagna variano a seconda delle diverse zone della Granda. "Per Cuneo e dintorni la produzione è buona - afferma Adriano Rosso, segretario zona Cuneo per l'organizzazione -, ma la pezzatura dei frutti nei castagneti di valle è leggermente inferiore rispetto agli anni precedenti a causa delle condizioni climatiche e le quotazioni del mercato sono insufficienti per remunerare i costi di produzione. Per quanto riguarda gli ibridi e gli impianti coltivati a frutteto, pur in presenza di una qualità elevata del prodotto, la situazione è comunque incerta a causa di un'avversità fungina, individuata in centro Italia, che sta creando allarmismi tra gli acquirenti anche in Piemonte".

Situazione migliore nelle valli del monregalese e del saluzzese: "Nei castagneti più storici, situati nella fascia di alta montagna, la produzione, seppur in leggero ritardo nella caduta dei frutti a terra, ha una buona pezzatura, ma è in lieve diminuzione nelle quantità", sottolinea Valter Roattino, segretario zona Mondovì.

"Anche nelle vallate del saluzzese la raccolta si presenta positiva in termini di pezzatura, sia nelle varietà locali sia in quelle ibride euro-giapponesi, anche se qualche problema legato al marciume ha influito sulle rese finali", aggiunge Marco Bruna, segretario zona Saluzzo.

Secondo Confagricoltura, continua a mancare un piano di sviluppo del comparto che miri a sostenere il rinnovamento delle aziende, a partire dalle piante, in molti casi ormai troppo vecchie per garantire adeguate produzioni.

"La castanicoltura cuneese ha bisogno di più progettualità, in un comparto composto quasi esclusivamente da aziende in zone marginali, da sostenere con adeguate misure strutturali", per il presidente provinciale Enrico Allasia.

## AGRICOLTURA 4.0 TECNOLOGIA CERTIFICATA

Con la gamma di sollevatori telescopici della serie Turbofarmer e Multifarmer potrai accedere al piano di IPERAMMORTAMENTO\*, introdotto nella Legge di Bilancio "INDUSTRIA 4.0", che ti permette di ammortizzare fino al 250% del costo dei beni strumentali nuovi.

\* Consultare le note informative della Legge di Bilancio "Industria 4.0".

**MERLO**  
ADVANCED TECHNOLOGY.



# Meno quantità e più qualità

La produzione di quest'anno ha risentito degli effetti del meteo, ma il gusto viene esaltato. Rispetto a qualche anno fa i volumi sono tornati buoni: il cinipide galligeno non fa più paura



**Cuneo - (fb).** Entra nel vivo la stagione delle castagne e dei gusti del bosco, che quest'anno si annuncia positiva per la qualità, pur con quantità minori rispetto al 2017. Si tratta di una coltura importante per le aree montane (e non solo) della Granda, non solo per il ruolo nella tradizione ma anche per il peso economico che ha saputo conquistarsi negli anni: da "figlio povero" della montagna a frutto d'eccellenza dell'autunno, con una proposta che ha spinto sempre più sulla valorizzazione. Il castagno riveste un ruolo importante in molte aree collinari e montane della nostra regione e della nostra provincia, non solo per la produzione di frutti e di legno, ma anche per il presidio del territorio e per la salvaguardia dell'assetto ambientale e idrogeologico.

Eppure qualche anno fa il castagno rischiava di sparire dal territorio cuneese e un po' da tutto il Paese, per colpa di un parassita (il cinipide galligeno) proveniente dalla Cina; dopo qualche anno di timori, è stato debellato tramite un antagonista naturale, che ha riequilibrato l'ecosistema.

Così per le castagne italiane si stima un raccolto superiore a 30 milioni di chili (in aumento dell'80% rispetto a cinque anni fa, quanto era stato raggiunto il minimo storico di 18 milioni di chili, per il cinipide). La produzione piemontese, con un ruolo forte del cuneese, registra un calo del 20% rispetto allo scorso anno a causa di piogge, grandine e temperature altalenanti.

Secondo gli operatori del settore, poi, si riscontra un'ottima pezzatura, di grandi dimensioni in quest'annata. In Piemonte si calcolano circa 20.000 ettari di castagneti da frutto, la produzione si aggira sui 140.000 quintali per un fatturato che sfiora i 20 milioni di euro. Le più conosciute sono la Castagna Cuneo Igp e il Marrone della Valle di Susa Igp, con il marchio europeo.

## Confartigianato, dolci eccellenze

**Cuneo - (fb).** Tante le attività anche per Confartigianato Cuneo, alla Fiera del marrone, con una serie di conferme che attirano un numero pubblico. Anzitutto la Casa della Golosità (in via Roma), il padiglione dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio per la gioia dei palati più golosi, con l'arte e l'inventiva degli alimentaristi artigiani. Autunno da Gustare (in piazza Galimberti) per una ristorazione di qualità, in cui saranno protagoniste le eccellenze autunnali del cuneese: una filiera a chilometri zero, tutta cuneese, per non rinunciare al cibo buono, sano e gustoso. Quest'anno la ristorazione, coordinata da Confartigianato e Coldiretti, è gestita dalla Pro Loco di Carrù, con il famoso "bollito". I Laboratori del Gusto (in piazza Galimberti), tra degustazioni e cooking show, per gli amanti dell'enogastronomia. I Laboratori Artigianali (in piazza Virgilio), per grandi e piccoli, con oggetti in ceramica e terracotta, saponette e profumi. Protagonisti anche gli Amici del Cioccolato, per promuovere la lavorazione artigianale del cioccolato attraverso realizzazioni e dimostrazioni dal vivo.

## Cia in piazza anche con aziende colpite dal sisma

**Cuneo -** Anche la Cia Confederazione italiana agricoltori della Granda è presente alla Fiera del marrone e partner organizzativo, per dare spazio ai produttori associati del territorio, ma non solo.

Dopo l'esperienza positiva dello scorso anno, con l'invito ad alcune aziende da aree colpite dal sisma, ritornano a Cuneo due produttori agricoli di Norcia (con legumi, formaggi, prodotti biologici, carni e insaccati), oltre a una da Appignano del Tronto (olio) e due liguri (olio, olive taggiasche in salamoia e paté di olive, vini, miele e prodotti freschi).

Nello stand istituzionale Cia saranno proposte, il sabato e la domenica pomeriggio, degustazioni gratuite tematiche a numero chiuso con prenotazione direttamente in fiera. Si potranno assaggiare abbinamenti come birra e salame, vino e crema all'aglio di Caraglio, vino bianco pane e olio.

Sempre all'interno dello spazio Cia Cuneo in fiera sarà possibile conoscere di più sull'associazione "La spesa in campagna", il progetto per lo sviluppo della vendita diretta che permette di fare la spesa acquistando direttamente dai produttori agricoli.

Grazie a questa iniziativa, il consumatore può recarsi presso le aziende agricole per acquistare i prodotti e allo stesso tempo conoscere più da vicino l'attività agricola, le tecniche di coltivazione e di allevamento degli animali.

"La spesa in campagna" permette di offrire a prezzi contenuti i prodotti perché elimina i costi dei passaggi intermedi, creando una filiera corta, sempre con garanzia di freschezza e stagionalità dei prodotti.

### PIZZERIA CAPRI RISTORANTE

Piazza Seminario 2  
12100 Cuneo  
Tel. 0171 681904  
Fax 0171 67402  
(chiuso il mercoledì)



### ARCOBALENO DI FRUTTA



C.so Santorre di Santarosa, 26  
CUNEO - Tel. 0171 66692

### KOMBU

Kreative Japanese Food  
Prova la novità di Ottobre!

### JU JITSU



VIENI A PROVARE LA NOVITÀ DI OTTOBRE. TI ASPETTIAMO DA KOMBU!

CUNEO / Via Santa Maria 6 / 0171.605615

Instagram: kombu\_cuneo | www.kombusushi.it | kombu\_cuneo Facebook

## Dolce Idea

PASTICCERIA



CAFFETTERIA



MIGLIOR PANETTONE del PIEMONTE 2018

2° CLASSIFICATO in ITALIA sia CLASSICO che in edizione limitata ai MARRONI

le SPALMABILI in 6 golose versioni e le nostre DELIZIE in vaso

Vieni a trovarci alla Fiera del Marrone, alla Casa delle Golosità, allo stand 77 di via Roma

PIAZZA ITALIA 50 - BOVES - TEL 0171.387868

## 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 20 ottobre 2018

domenica 21 ottobre 2018

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)



**Ristorante  
IL PESCE INNAMORATO**  
*il mare e l'olio*

CUNEO  
Via Amedeo Rossi, 25  
tel. 0171.634435  
mob. 340.1605838  
www.ilpesceinnamoratocuneo.com  
info@ilpesceinnamoratocuneo.com

**Eliosflex**  
Tende e protezioni solari

50%  
di detrazione fiscale  
su schermature solari

Tende tecniche e 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

**HADIR** Frutta e Verdura

OGNI 10 € DI SPESA 1 TIMBRO  
CON 10 TIMBRI 10 € DI SPESA OMAGGIO  
BORG San Dalmazzo: Via Giovanni XXIII, 8

**PROMOZIONE VALIDA**  
RITAGLIANDO E PRESENTANDO  
QUESTO COUPON

SU TUTTI GLI  
ARTICOLI  
INVERNALI

- Barre da tetto
- Catene da neve
- Porta sci
- Prodotti per la cura dell'auto

**SCONTO 30%**

CUNEO  
Via Valle Maira, 91  
Tel.: 0171.63.17.88  
www.arcautoricambi.it

**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

# Una fiera sempre più grande

L'assessore regionale ed ex sindaco Alberto Valmaggia: "Anno dopo anno la manifestazione è cresciuta, vetrina delle eccellenze agroalimentari, artigianali, culturali e delle tradizioni"

**Cuneo** - Nel 2018, la Fiera nazionale del marrone raggiunge il prestigioso traguardo delle venti edizioni. E anche quest'anno l'organizzazione, coordinata dall'assessorato alle manifestazioni del Comune guidato da Paola Olivero, con il supporto di numerosi partner istituzionali e privati, tra i quali ministero delle Politiche agricole e del turismo, Regione, Provincia, Camera di commercio, Coldiretti, Confagricoltura, Confederazione italiana agricoltori, Confartigianato e Slow Food, ha curato ogni dettaglio per ottenere di nuovo un grande successo. Anche quest'anno sono attese nel capoluogo della Granda almeno 200.000 persone. L'inaugurazione è in programma venerdì 19, alle 11, nella Sala San Giovanni di via Roma. Poi lo stesso giorno e sabato 20, dalle 9 alle 23, e domenica 21, con orario 9-21, a ingresso libero, il centro storico cittadino, piazza Virginio, piazza Galimberti e piazza Europa, offriranno la vetrina delle eccellenze tipiche e delle tradizioni culturali del territorio. In una trionfale passerella di sapori, profumi, colori dell'agroalimentare e delle opere della creatività artigiana. Con la presenza di 286 espositori selezionati in modo accurato e, quindi, capaci di garantire qualità.

Il tutto impreziosito da laboratori didattici, appuntamenti musicali e culturali, convegni, spettacoli, eventi sportivi, proposte turistiche, mostre e workshop sulle ricette della nonna curati da cuochi professionisti. Senza dimenticare, al teatro Toselli, nella piazzetta Totò e in piazza Foro Boario, la 19ª Aduana degli Uomini di Mondo: iniziativa nata per far incontrare chi, ricordando la celebre frase di Totò "Sono un uomo di mondo: ho fatto tre anni di militare a Cuneo" ha svolto, per almeno un giorno, il servizio di leva in Granda.



Ci sarà anche spazio per le Pro Loco della provincia che presenteranno i piatti con i prodotti tipici dei loro territori, cercando di ricreare la piacevole atmosfera delle tante sagre di paese. Poi sono stati confermati i punti di cottura e di assaggio delle caldarroste in piazza Galimberti e in piazza Europa.

La manifestazione prevede anche due convegni. Il primo, promosso dalla Camera di commercio, è in programma venerdì 19, alle 15, nel salone d'onore del municipio di Cuneo. Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, ed Elma Schena, scrittrice ed esperta di gastronomia, dialogheranno con e sulle strutture turistiche e della ristorazione, per approfondire le sfide e le opportunità dell'accoglienza e delle preziose produzioni di Granda.

Il secondo appuntamento, organizzato dalla Confederazione italiana agricoltori, è in cantiere sabato 20, alle 9.30, nella Sala Einaudi del Centro Incontri della Provincia. Si

discuterà, insieme all'esperto di meteorologia Luca Mercalli, di un tema quanto mai attuale, "Cambiamenti climatici e agricoltura: una nuova sfida per i nostri agricoltori".

Ci sono poi alcune novità. Il Parco fluviale Gesso e Stura, nei tre giorni della fiera, propone una presenza più importante con numerose iniziative scientifico-ambientali. Sabato 20 e domenica 21, nelle Aule della musica di piazza Foro Boario, l'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) si occupa del Festival del formaggio-Concorso dei formaggi di Cuneo, Asti e Alessandria. Lo scopo è di valorizzare e diffondere nel modo migliore possibile le "perle" casearie del Piemonte meridionale. I prodotti iscritti verranno valutati da una giuria nazionale di maestri assaggiatori Onaf. La premiazione, aperta al pubblico, si svolgerà nella Sala Vercellotti dell'Agenda turistica locale.

"La fiera - dice l'assesso-

ra alle manifestazioni del Comune di Cuneo, Paola Olivero - rappresenta una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia: occasione unica per gustare la genuinità cuneese. Nelle venti edizioni ha raccontato le eccellenze del nostro territorio, grazie alla fondamentale collaborazione con le associazioni di categoria e non solo. Un impegno organizzativo sempre premiato dalla grande presenza di visitatori provenienti da ogni parte d'Italia e dall'estero".

Soddisfazione per la kermesse la esprime anche l'assessore regionale allo sviluppo della montagna Alberto Valmaggia (a destra nella foto, con il collezionista cuneese Silvio Bonino, a sinistra, che mostra uno storico manifesto della fiera, nel 1937).

Dal 2002 al 2012, come sindaco di Cuneo l'ha seguita attentamente riuscendo, con l'aiuto dei colleghi amministratori e della squadra organizzativa di allora, a farle ottenere nel 2009 il prestigioso marchio di fiera nazionale. "La manifestazione - sottolinea Valmaggia - anno dopo anno è cresciuta, raggiungendo il prestigioso traguardo delle venti edizioni e importanti obiettivi a livello enogastronomico, agricolo e artigianale. Ai quali, nel tempo, si sono aggiunti momenti di rilevante spessore culturale e scientifico. Rappresenta una vetrina unica per chi, con grande impegno e fatica, continua a coltivare il bosco svolgendo un prezioso lavoro di presidio del territorio. La castagna, frutto umile, ma fondamentale per la dieta di un tempo e non solo, ci fa vedere assai bene la prospettiva delle nostre terre, che devono, sempre di più valorizzare il loro patrimonio e il loro territorio" (per informazioni: ufficio comunale manifestazioni, tel. 0171-444285; www.marrone.net, www.comune.cuneo.it).

**Mahindra KUV100**

**LA LIBERTÀ È SCONTATA.**

• DA € 10.480\*  
• ANTICIPO ZERO  
TAN 2,95%, TAEG 4,60%

**MARRO AUTOMOBILI**  
Corso Trieste, 82 - Boves (CN) - tel. 0171.380367 - marro@mahindra.it

Mahindra Rise.

**PELLEGRINO**  
MACCHINE AGRICOLE

Gardinaggio e Forestali

GOLDONI DOLMAR BCS HONDA Husqvarna

**FORNI A LEGNA**  
da INTERNI e da ESTERNI

Tranciasarmenti per pulizia bosco e sottobosco "Raccogli castagne"

**GRANDE PROMOZIONE PRESTAGIONALE**

LANCIANEVE  
HONDA POWER EQUIPMENT  
Husqvarna

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

# Parchi protagonisti nel Palaclima

All'interno della struttura gonfiabile allestita in largo Audiffredi si parlerà di clima e di biodiversità. In programma anche incontri e laboratori gratuiti per sensibilizzare grandi e piccini sul tema



**Cuneo - (gga).** Alla ker-messe parteciperanno anche le Aree Protette Alpi Marittime e il Parco fluviale Gesso e Stura che saranno presenti in largo Audiffredi all'interno di un enorme igloo, dove si parlerà di clima, di biodiversità e si svolgeranno laboratori gratuiti. Il gonfiabile

bianco, che prende il nome di "Palaclima", è stato realizzato dalla Fly-In di Bene Vagienna nell'ambito del progetto Interreg Alcotra CCLimaTT "Cambiamenti climatici nel territorio transfrontaliero" e rappresenta un innovativo planetario geodetico costruito esclusivamente con triangoli equi-

lateri in tessuto e che per essere gonfiato richiede un bassissimo consumo energetico (180 Watt).

Il pubblico della Fiera potrà entrare nella struttura per partecipare agli appuntamenti in programma e ricevere informazioni sui cambiamenti climatici in corso che rendono

particolarmente vulnerabile l'arco alpino per la fragilità dei suoi ecosistemi: il nostro è anche un territorio dove il consumo energetico procapite supera di circa il 10% quello della media europea. Un dato che evidenzia l'urgenza di attuare nuove politiche ambientali mirate a modificare comportamenti individuali e collettivi.

Gli eventi al Palaclima prenderanno il via venerdì 19 ottobre: dalle 10 alle 13 Ivan Pace del Centro Regionale per la Biodiversità Vegetale delle Aree Protette Alpi Marittime relazionerà sul tema "Le stazioni botaniche alpine e i cambiamenti climatici". Nel pomeriggio, dalle 16.45 alle 18.30, si terrà il laboratorio scientifico rivolto ai bambini dai 6 agli 11 anni "Meteorologi per un giorno" organizzato dal Parco fluviale in collaborazione con La Fabbrica dei Suoni. L'evento è gratuito ma la prenotazione obbligatoria: [eventi.parcofluviale@comune.cuneo.it](mailto:eventi.parcofluviale@comune.cuneo.it); 0171.444501; 345.1028080.

Sabato 20, dalle 10 alle 13, il Parco fluviale gestirà un servizio informativo e promozionale sull'avviso pubblico "Il clima cambia, cambiamo anche noi", indetto nei giorni scorsi nell'ambito del progetto Interreg Alcotra 2014-2020 "CCLimaTT" per la presentazione di iniziative in grado di stimolare la coscienza ambientale della popolazione, di promuovere un utilizzo sostenibile delle risorse locali, di ideare progetti innovativi di contrasto al cambiamento climatico.

Nei pomeriggi di sabato e domenica si potranno fare "quattro ciacne" con i guardiaparco: un'occasione per chiedere informazioni sui parchi e sui cambiamenti climatici.

Per tutta la durata della Fiera nel "Palaclima" saranno presentati filmati delle Aree Protette Alpi Marittime e del Parco fluviale Gesso e Stura.

## Laboratori e attività alla Casa del Fiume

**Cuneo - (gga).** Oltre all'infopoint presso il Palaclima, il Parco fluviale Gesso e Stura sarà presente alla manifestazione con una serie di iniziative organizzate presso la Casa del Fiume.

Sabato, dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 18, e domenica, dalle 10 alle 12, è in programma "A tutta pizza", un laboratorio per i bimbi dai 3 agli 11 anni in cui i piccoli si potranno trasformare i provetti pizzaioli. Costo 5 euro, prenotazione obbligatoria ([eventi.parcofluviale@comune.cuneo.it](mailto:eventi.parcofluviale@comune.cuneo.it); 0171-444501; 345-1028080).

Sempre sabato alla Casa del Fiume si terrà l'incontro "Scopriamo il nordic walking" per scoprire i benefici della disciplina insieme alla Scuola ita-



liana di outdoor (ritrovo alle 10, iscrizione su [prenotazione@comune.cuneo.it](mailto:prenotazione@comune.cuneo.it); tel 335-7202300).

Domenica 21, alle 14.30 e alle 15.30, si svolgeranno delle visite guidate alla mostra "Effetto farfalla. Mondi diversi in una sola vita" con i cu-

tori Dario Olivero e Cecilia Noce. Seguiranno un approfondimento artistico e un laboratorio creativo a tema a cura degli studenti del Liceo Artistico Ego Bianchi di Cuneo. L'attività è gratuita, consigliata la prenotazione.

Pasticceria Caffetteria

# Musso

Via Valle Grana 2A  
tel. 0171.300448  
San Rocco Bernezzo

ARRIVA consegna la tua spesa a domicilio

PRODOTTI TIPICI E CARNI PIEMONTESI

TERRAVIVA genuina, come te

**SCONTO 6 euro** su 40 Euro di spesa. Non cumulabile, alternativo ad altre agevolazioni, utilizzabile solo 1 volta con scontrino unico nei punti vendita di BUSCA e CUNEO. Offerta valida fino al 31/10/18

TERRAVIVA BUSCA SEDE Via Laghi di Avigliana 140  
TERRAVIVA CUNEO Via C. Emanuele III 11  
TERRAVIVA BUSCA CENTRO Piazza Don Fino  
TERRAVIVA DRONERO Macelleria Simply Via Roma 5  
TERRAVIVA DRONERO Macelleria Simply Viale Stazione 13

www.terraviva.coop  
Tel. 0171 946724

Ristorante

# San Michele

Ti aspettiamo con il menù della Fiera del Marrone

**19, 20 e 21 ottobre 2018**

Contrada Mondovì, 2 - CUNEO - Tel. 0171.681962

scaletta R I C A M B I

CUNEO tel. 0171 681977 SALUZZO tel. 0175 249506

[www.scalettaricambi.it](http://www.scalettaricambi.it)

Kit parabole scioglineve  
Resistenze per stufe a pellet  
Cavo scaldante per proteggere grondaie e pluviali da gelo e neve  
Ventilatori tangenziali per stufe a pellet e generiche  
Ventilatore per caldaie a legna

RIVENDITORE AUTORIZZATO PER LA PROVINCIA DI CUNEO Strumenti **allwell**  
ATTREZZATURA PER CONDIZIONAMENTO E REFRIGERAZIONE **WIGAM FGAS**

Gusto ... Pizza

JUST EAT Scarica l'App e ordina online da questo locale  
CONVENZIONE Ticket Restaurant Elettronico  
Piatti del giorno  
MENÙ STUDENTI Euro 5,00

PIZZA D'ASPORTO e AL TAGLIO  
CONSEGNE A DOMICILIO  
**0171.1878193**  
**CHIAMA E SIAMO DA TE**

Maxi Pizza • Taglieri • Farinata  
Focacce • Piadine • Arancini  
Grocchette • Patatine fritte  
Piatti caldi e freddi  
Posti a sedere

**CUNEO**  
Via Fratelli Vaschetto, 4  
(a 10 mt dalla piazzetta del Municipio)  
APERTO 12-14,30 e 18-23 (chiuso il mercoledì)

**L'ORTO DEL GALLO**  
dal produttore al consumatore  
FRUTTA, VERDURA, MARMELLATE,  
COMPOSTE, PASTA, MIELE,  
PASTE DI MELIÇA

**Durante la FIERA del MARRONE**

Siamo presenti con lo stand in piazza Galimberti e nel punto vendita di via Dronero, 2. Il orario sarà quello della Fiera con degustazione di prodotti tipici. **Vi aspettiamo!**

**PRESENTANDO IL COUPON SCONTO DEL 10% SU TUTTA LA SPESA anche nello stand in fiera (promo valida fino al 30 novembre)**

SEDE: Via Antica di Saluzzo, 21 Fraz. SAN PIETRO DEL GALLO  
PUNTO VENDITA: Corso Gramsci, 32 - CUNEO  
Via Dronero, 2 - CUNEO - tel. 340.3344571

# La magia dei taccuini disegnati

In occasione della Fiera, la Fondazione Peano organizza la sesta edizione di "CuneoVualà". In mostra i carnets de voyage di Giancarlo Iliprandi e i taccuini dedicati alle "Vie della scultura"

**Cuneo** - (gga). In occasione della Fiera del marrone, la Fondazione Peano organizza la sesta edizione di CuneoVualà, la rassegna curata da Ivana Mulatero e dedicata al taccuino di viaggio disegnato che quest'anno si arricchisce dei carnets de voyages di Giancarlo Iliprandi.

A partire da domenica 21 ottobre presso la Fondazione Peano in corso Francia 47 sarà infatti possibile visitare la monografia realizzata in collaborazione con lo studio Iliprandi di Milano ma anche ammirare una selezione di carnet de voyage realizzati in omaggio all'opera del designer italiano e in occasione della sessione di disegno live in programma per sabato 20 dalle 9 alle 18, quest'anno dedicata alle "Vie della scultura", alla scoperta e osservazione disegnata delle opere d'arte pubbliche promosse dalla Fondazione Peano e installate negli spazi urbani di Cuneo (la partecipazione è libera).

L'esposizione inaugurerà domenica 21 ottobre alle 17 e sarà visitabile fino all'11 novembre, dal giovedì alla domenica, dalle 15.30 alle 18.30 con ingresso gratuito.

"Comedovequando. I carnets de voyages di Giancarlo Iliprandi" presenta una selezione ampia e accurata di disegni realizzati da Giancarlo Iliprandi (Milano, 1925-2016) che documentano l'esperienza trentennale di viaggiatore-disegnatore vissuta in varie parti del mondo. Dalle numerose spedizioni nelle sabbie sahariane ai paesaggi canadesi, dall'isola del Madagascar ai villaggi tibetani. Un percorso espositivo di figure, paesaggi, animali e architetture quasi archetipe con lo stile inconfondibile del segno sottile, espressivo, comunicatore e malleabile come fil di ferro di colore nero e blu, e dei colori ad acquerello per un tocco di chiaroscuro.

CuneoVualà, in collabora-

**come dove quando**  
i carnets de voyages di Giancarlo Iliprandi  
a cura di Ivana Mulatero

**Inaugurazione**  
Domenica 21 ottobre ore 17.00  
Fondazione Peano  
Corso Francia 47, Cuneo

**21 ottobre | 11 novembre 2018**  
dal giovedì alla domenica  
ore 15.30 - 18.30  
ingresso gratuito

**CuneoVualà**  
presenta una selezione di carnets de voyage realizzati in omaggio all'opera di Giancarlo Iliprandi e in occasione della sessione di disegno live.

**Informazioni**  
Fondazione Peano  
Corso Francia 47  
12012 Cuneo (CN)  
Tel. 0171.988187  
www.fondazionepeano.it

zione con l'Associazione Autori Diari di Viaggio di Ferrara, il Primo Liceo Artistico di Torino, l'Alliance Française di Cuneo, Tucano Viaggi di Torino e lo spazio Claudia Pour Toujours di Torino, presenta la continuità di un percorso di studio per una storia aggiornata del taccuino di viaggio disegnato in Italia attraverso l'approfondimento di alcune esemplari figure di viaggiatori/disegnatori.

Presso la Fondazione Peano ci saranno anche i taccuini realizzati dagli autori dei carnet invitati a realizzare e a esporre diari di viaggio, reali e immaginari, per un omaggio sull'importanza di comunicare l'incontro con paesaggi e personaggi remoti. Ci saranno, tra gli altri, Andrea Varca, Liuba Gabriele, Concetta Flore, Catia Sardella, Fausto Tormen, Walter Tesio, Antonella Stillone, Maria-Francesca Starrabba, Paolo Bernacca, Marco Rossignoli, Elena e Claudio Monaco, AnnaMaria Gianguzzo, Roberto, Roberta e Silvia Cariani, Elena Arrò, Bruno Pinoli, Luca Marini, Valérie Aboulker, Donatella Peli.

## Musica con i Black and White in piazza Virginio

**Cuneo** - Nella colonna sonora della Fiera del marrone 2018 hanno un ruolo di primo piano i Black and White, chiamati a garantire l'animazione musicale per la serata del venerdì e per tutta la giornata di domenica. Il duo cuneese, attivo da cinque anni e composto da Cristina Verra e Ivano Porrini, porta sul palco un repertorio di tributo al pop e al rock italiano, senza dimenticare i successi internazionali. I Black and White curano l'animazione musicale in piazza Virginio, venerdì 19 dalle 19 e anche domenica, con un doppio appuntamento alle 12.30 e alle 17.



**2t** **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.2teccoimpiantielettrici.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**

**YOUR DESTINATION** Agenzia di viaggi e cultura  
di Bramardi Alessandro

**PICCOLI GRUPPI DA CUNEO**

**10 - 11 NOVEMBRE VENEZIA CELEBRA IL TINTORETTO**

**27 NOVEMBRE - 10 DICEMBRE MAGICA COLOMBIA**

**30 DICEMBRE - 4 GENNAIO CAPODANNO A SORRENTO, COSTIERA AMALFITANA...**

**"YOUR DESTINATION" - Agenzia di Viaggi e Cultura**  
**Via XX Settembre, 35 12100 CUNEO - Tel 0171 1988187 - Fax 0171 1723187**  
**info@yourdestination.biz - www.yourdestination.biz**

# I vent'anni degli Uomini di Mondo

Domenica 21 ottobre l'Adunata dell'associazione cuneese con la sfilata nel centro storico accompagnata da musica e balli. Sabato 20 la deposizione di una targa commemorativa e un concerto al Teatro Toselli

**Cuneo** - (el). L'Albo d'Onore degli Uomini di Mondo compie vent'anni e si accinge a celebrare l'importante ricorrenza con una nutrita serie d'iniziativa, spalmate lungo il corso di un intero anno. Correva, infatti, il 1998 quando un comitato promotore composto da Piero Dadone, Alberto Gedda, Mario Merlino, Danilo Paparelli e Gigi Riva fondava il sodalizio che riunisce tutti coloro che hanno prestato, anche solo per pochi istanti, servizio militare o civile in provincia di Cuneo e che si riconoscono nelle celebri frasi del "principe delle risate": "Sono un uomo di mondo: ho fatto il militare a Cuneo".

Per tutti costoro, domenica 21 ottobre squillerà la tromba della 19ª Adunata, che si tradurrà in un tripudio festoso di musica e colori che attraverserà il cuore del centro storico.

La kermesse si aprirà già sabato 20 ottobre, alle 17, con la cerimonia di scoprimento della lapide dedicata agli "Uomini di questo e dell'altro mondo", ossia ai militari scomparsi, presso il Parco della Resistenza di Cuneo. La posa della targa commemorativa avrà luogo al cospetto della autorità civili, militari e religiose e agli intervenuti sarà distribuita una cartolina celebrativa dell'evento.

Alle 21 i festeggiamenti si trasferiranno al Teatro Toselli: sul palco salirà la violoncellista Simona Colonna, che presenterà al pubblico il suo ultimo lavoro "Folli e folletti", nel quale l'artista, attraverso la voce accompagnata dal violoncello, racconta la musica e le tradizioni della sua terra d'origine, il Roero.

Durante la serata sarà anche consegnato il premio "Uomo di mondo dell'anno", giunto alla terza edizione ed assegnato ad una personalità distintasi in ambito sociale, culturale ed economico, portando il nome di Cuneo nel mondo. Quest'anno il riconoscimento sarà conferito a Bru-



no Ceretto, produttore di vini, mecenate di artisti contemporanei di fama internazionale e proprietario del celebre ristorante "Piazza Duomo" di Alba.

Domenica 21 l'appuntamento sarà alle 10 in piazzetta Totò. Di qui partirà la sfilata della 19ª Adunata degli Uomini di Mondo che, accompagnata da musica e balli, si snoderà lungo le vie del centro storico, fino a giungere in

piazza ex Foro Boario, ove sarà possibile vedere le tessere per il nuovo anno sociale. Ad attendere gli affiliati la mascotte di Totò, il nuovo pulmino donato agli Uomini di mondo dal Michelin Sport Club Cuneo e i gadget del sodalizio: il foulard, la spilla da bavero con il logo dell'associazione ed il sacchetto dei Cuneesi Bramardi dall'incartamento tricolore.

Tema della sfilata 2018 sarà

il passaggio di Annibale attraverso l'arco alpino nel lontano 218 a.C. Pare, infatti, che il condottiero cartaginese abbia valicato le Alpi proprio in territorio cuneese, al Colle delle Traversette, nei pressi del Monviso. La sua leggendaria impresa lo iscrive, dunque, nel novero di chi ha prestato servizio militare in Granda e, quindi, nell'Albo d'onore degli Uomini di Mondo. Per l'occasione, i vertici del sodalizio faranno sfilare Surus XXVIII, l'elefante discendente dal pachiderma che accompagnò Annibale nella sua spedizione, nonché un pronipote del condottiero cartaginese che, ammalato dalla bellezza delle nostre montagne, da allora ha deciso di prendervi residenza stabile.

Ad accompagnare l'insolito corteo saranno la Fanfara Ermanno Buccaresi ed il gruppo dei "Melannurca" di Torino con balli, canti e brevi intermezzi teatrali.

Tutti gli eventi in programma saranno ad ingresso libero e gratuito.

Donato all'associazione dal Michelin Sport Club Cuneo, promuoverà il territorio della Granda viaggiando

## Un pulmino per le trasferte degli Uomini di Mondo

**Cuneo** - (el). Un pulmino a nove posti con l'effigie di Totò disegnata dal vignettista Danilo Paparelli, simbolo dell'Albo d'Onore degli Uomini di Mondo. È questo il dono fatto dal Michelin Sport Club Cuneo al sodalizio cuneese che riunisce chi ha prestato il servizio militare o civile in Granda, in occasione dei vent'anni dalla fondazione.

Il mezzo verrà utilizzato durante le trasferte volte a partecipare a manifestazioni e raduni, portando in giro per l'Italia il nome dell'associazione e di Cuneo. Un modo curioso ed insolito per attirare l'attenzione del pubblico e promuovere il territorio viag-



giando. Consegnato dal presidente del Michelin Sport Club Piero Battaglia all'omologo degli Uomini di Mondo Dani-

lo Paparelli, il pulmino farà il suo debutto in occasione della 19ª Adunata del sodalizio, domenica 21 ottobre.

**LA MUCCA PAZZA**  
BRASSERIE RESTAURANT

**Semplicemente il gusto della carne.**

Cuneo - Via Amedeo Rossi, 17  
Tel. 0171 1871119 - Cel. 338 99 20 160  
www.lamuccapazzabrasserie.it

**SABATO 20 E DOMENICA 21 APERTI ANCHE PRANZO. VI ASPETTIAMO!**

www.molinosquillario.it

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

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

VENUTA ONLINE MACINAZIONE A PIETRA

SERVIZI INGRESSO PUNTO VENDITA STAFF QUALIFICATO

**APERTI Domenica 21** in occasione della **FIERA DEL MARRONE**

**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

dal 1995...

**ABELLO**  
TERMIDRAULICA

riscaldamento - climatizzazione - energie rinnovabili

**Sopralluoghi e Soluzioni su misura, per il Vostro risparmio energetico**

**VIGNOLO - CUNEO - Tel. 0171.46611**

www.abellotermoidraulica.it

RINA

**YUPPIDI**

Pizza d'asporto  
Rosticceria

**JUST EAT**  
Order takeaway online

orari di apertura  
18,30-23,00  
Chiuso il lunedì

**Consegna a domicilio GRATUITA!**

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

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

DOMENICA  
21 ottobre  
SIAMO APERTI

**FORNO a  
LEGNA BASSO**  
di Antonio

**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**

# Spazio anche all'arte e alla musica

Venerdì concerto al Teatro Toselli con Andrea Oliva al flauto e Francesca Leonardi al pianoforte  
Sabato doppio appuntamento in Sala San Giovanni: ospiti la corale di Hyeres e del Cai Valle Imagna

**Cuneo** - (gga). Alla Fiera del marrone trovano spazio anche l'arte e la musica.

Venerdì 19 ottobre, alle 21, il Teatro Toselli ospita il concerto del duo Oliva-Leonardi. Nello sterminato repertorio per flauto e pianoforte, Andrea Oliva al flauto e Francesca Leonardi al pianoforte hanno voluto scegliere i "virtuosismi trascritti": brani pensati per altri strumenti, adattati a questo tipo di duo. Una scelta interessante e coraggiosa, vista la difficoltà estrema del programma, che permetterà al pubblico di ascoltare alcune perle rare: due Sonate scritte originariamente per violino e pianoforte (la Sonata n.1 di Robert Schumann e la Sonata n.1 op.13 di Gabriel Fauré), la Suite Payzanna Hongroise di Bartok, un arrangiamento di nove pezzi basato sulle "15 canzoni contadine ungheresi per pianoforte", e infine la Grande Fantasia di Taffanel su temi dell'Opera "Mignon" di Ambroise Thomas, una trascrizione virtuosistica di idee musicali che nella versione originale sono affidate alle voci e all'orchestra. La pianista è un volto noto del Conservatorio, dove insegna Musica da camera, "assolutamente fantastica, unisce ad una musicalità pura e affascinante una tecnica irreprensibile" (per usare le parole di Salvatore Accardo). Andrea Oliva, primo flauto solista dell'Orchestra dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia di Roma, non è certo da meno: "uno dei migliori flautisti della sua generazione, una stella brillante nel mondo del flauto" (Sir James Galway). Premiato in alcuni dei più prestigiosi concorsi internazionali, una carriera costellata da successi, docente, il solista porterà la musicalità esuberante del suo flauto d'oro nella sala, in un appuntamento imperdibile. Ingresso libero e gratuito.

Sabato 20 ottobre è invece in programma un doppio appuntamento musicale in Sala



A lato la corale La Baita che terrà un concerto sabato 20 ottobre in Sala San Giovanni, insieme al coro del Cai Valle Imagna "Amici della Combricola". Sotto il duo Oliva-Leonardi che si esibirà al Teatro Toselli venerdì 19 ottobre.

San Giovanni, in via Roma 4. Alle 18 si tiene il concerto del coro Les Cigal'Hyeres di Hyeres (Francia) diretta da Michelle Briglia; ad aprire la serata la corale Città di Cuneo. L'appuntamento, inserito nella rassegna Dopocena in Corale, sarà preceduto venerdì 19 da un'esibizione del coro di Hyeres, alle 21 presso l'Atlante dei Suoni di Boves. Si completa così lo scambio di esibizioni musicali che sancisce il gemellaggio tra le due rappresentanze corali cittadine di Cuneo e Hyères, dopo i due concerti con cui la corale Città di Cuneo ha portato in Fran-



cia alcune composizioni italiane con il progetto "Made in Italy". Sempre sabato, alle 21 in Sala San Giovanni, salgo-

no sul palco la corale La Baita del Cai cuneese insieme al coro del Cai Valle Imagna "Amici della Combricola".

## Visite gratuite alla scoperta del gioiello barocco con ingressi alle 15 e alle 16 Domenica apertura straordinaria di Santa Croce

**Cuneo** - In occasione della kermesse enogastronomica, domenica 21 ottobre cuneesi e turisti potranno visitare gratuitamente la chiesa di Santa Croce, gioiello barocco del centro storico (in via Fratelli Vaschetto all'angolo con via Santa Croce) progettato dal Bertola ma concluso da Francesco Gallo, restituito alla sua antica luminosità e bellezza grazie ai recenti restauri (ingressi alle 15 e alle 16).

Un'altra apertura straordinaria della chiesa è prevista per domenica 11 novembre, anche in quel caso le visite saranno alle 15 e alle 16.

L'ingresso è libero (sono



gradite offerte di generi alimentari a lunga conservazione, che verranno poi distribui-

ti a persone bisognose nel centro storico, a cura della San Vincenzo).

**FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE**

**FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE CONGOCCE DICIOCOLATO**

**FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE ZERO ZUCCHERO**

**FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE CONFRUTTI ROSSI**

**FROLLINO INTEGRALE RICCO DI FIBRE CONGOCCE DICIOCOLATO**

**BARBARIA**

**WWW.BARBARIATO.IT**

# "Scacco al marrone" in municipio

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 2018



FOTO TERESA MAINERI

**Cuneo** - Domenica 21 ottobre, dalle 8.30 alle 18.30, il salone d'onore del municipio

in via Roma 28 ospita l'ottava edizione del torneo semilampo "Scacco al marrone" vali-

do per il campionato regionale "Rapid play" Piemonte 2018, organizzato dall'asso-

ciazione 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 spareggi 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 2018 (almeno ordinaria o juniores), altrimenti potranno sottoscrivere in sede di Torneo. I giocatori stranieri, 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 250 euro, il secondo 150 euro, il terzo 80 euro e il quarto 50 euro.

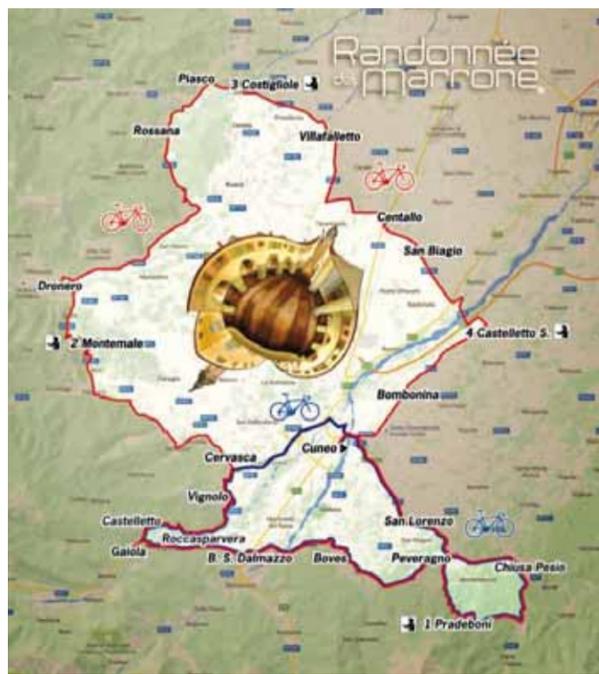
La partecipazione richiede un contributo organizzativo di 20 euro per gli adulti e 15 euro per gli under 18.

Prenotazione obbligatoria su [vesus.org](http://vesus.org); informazioni: tel. 0171-602018, [scacchi-cuneo@gmail.com](mailto:scacchi-cuneo@gmail.com) o [cuneo-scacchi.net](http://cuneo-scacchi.net).

## Domenica la Randonnée del Marrone

**Cuneo** - Il 21 ottobre vedrà il ritorno della Randonnée del Marrone, la manifestazione ciclistica organizzata dall'asd Cuneo Bikes in occasione della Fiera nazionale del marrone.

La competizione sportiva, giunta ormai all'ottava 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). Il ritrovo e l'iscrizione saranno presso la Casa del Fiume del Parco Fluviale Gesso e Stura (via Parco della Gioventù 11) con partenza dalle 7 alle 8.30. Per il pagamento della quota due le opzioni, la prima via bonifico (12 euro) oppure la mattina della gara (15 euro). Alla fine dei due percorsi i partecipanti potranno accedere al Pasta Party compreso nella quota versata.



**OSTERIA DUE GRAPPOLI**  
Via Santa Croce n. 38 - CUNEO - 0171.69.81.78  
[osteriaduegrappoli@tiscali.it](mailto:osteriaduegrappoli@tiscali.it) - gradita la prenotazione

**eianda...**  
sapori genovesi

**FARINATA  
FOCACCIA Tipo RECCO  
E NON SOLO...**

**Specialità**  
TROFIE AL PESTO  
ACCIUGHE RIPIENE AL FORNO  
POLPO CON PATATE

LORIANA e DANIELE SILIVESTRO - Contrada Mondovì, 18 - CUNEO  
Tel. 333 4800846 [lolidani@gmail.com](mailto:lolidani@gmail.com) - [www.eiandasaporigenovesi.altervista.org](http://www.eiandasaporigenovesi.altervista.org)

**Vittoria Assicurazioni**  
Agenzia generale **Cuneo Libertà**  
Agente generale **De Carlini Marco**

**Convenzioni Nazionali con  
Confcommercio, Forze Armate,  
Camperisti, ACLI**

**Convenzione Locale con  
Michelin Cuneo**

**CUNEO**  
P.le Libertà 3/b  
Tel. 0171.631207 Fax 0171.693422

**ROCCAIONE**  
Via XXV Aprile 2  
Tel. 0171.767265 Fax 0171.290099

**ECCULISSE**  
AGLIO NERO DI CARAGLIO  
FATTORIADELLAAGLIO.COM

**Aj LOVE YOU®**

Photographer: Emiliano Sciandra  
Publidok.com

O S T E R I A  
**I N T E R N O**



*Le cose più buone non sono perfette, sono speciali!*

Via Roma, 31 - Cuneo - Tel. 0171.634738  
**CHIUSO IL MARTEDÌ E IL MERCOLEDÌ A PRANZO**  
osteria31interno@gmail.com • www.osteriainterno31.it



*Kafe' Paradise*

**Caffetteria  
Tavola fredda  
Toast - Panini - Aperitivi**

**DOMITO**  
caffè espresso

**CUNEO - Via Roma, 32 - Tel. 331.4983563**

*Smoking*  *Swapo*

**SIGARETTE ELETTRONICHE  
RICAMBI - AROMI - CONCENTRATI**



**Via Roma 32/F - CUNEO  
Tel. 0171.500623**

# Da antico mercato delle castagne

Negli anni '30 Cuneo ospita il mercato delle castagne in piazza Galimberti; nel 1999, da un'intuizione di Educe 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 Educe 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 Roccavione, a lato una castagnata a Cuneo, in via Roma. (foto Bedino - Archivio La Guida)

ro 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'Igg 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. 45*

**WIŚNIEWSKI**

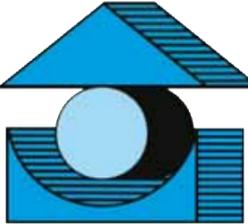


PORTE | PORTONI | RECINZIONI  
**VIENI A SCOPRIRLI DA NOI!**

www.wisniowski.it

Via Bisognetta, 3 - Costigliole Saluzzo (CN)  
0175 230867 | info@nuovametalporte.it  
www.nuovametalporte.com

**GIRAUDO PIETRO**  
**MOBILI dal 1956**



**AIUTA A CONTRASTARE IL DOLORE**  
DISPOSITIVO MEDICO CLASSE 1

**FIBRAMED** Tecnologia FIBRAMED

Questa recente scoperta è disponibile anche in Italia.

**Si tratta di una fibra che aiuta a contrastare il dolore naturalmente**

In diversi paesi viene usato da alcuni anni con ottimi risultati. Si tratta di dispositivo medico antalgico di Classe 1.

**Novità assoluta!!!**  
Prima poltrona in Italia con certificazione di "DISPOSITIVO MEDICO ANTALGICO"

Materasso e poltrona con dispositivo medico antalgico classe 1



La poltrona e il materasso con tecnologia FIBRAMED aiutano ad alleviare il dolore

Corso Dante, 30 - Tel. 0171 692470  
CUNEO info@giraudomobili.com  
Via Genova, 2 - Tel. 0171 346542  
www.giraudomobili.com

# a 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



*segue da pag. 44*  
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 mancato 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 Girauco, 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.

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 cui l'ormai classico concerto del Conservatorio "Ghedini" con l'assegnazione del Premio Città di Cuneo al migliore artista. Un successo certificato dalle oltre 300.000 presenze che per 4 giorni 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.

## L'AGRICOOL\*

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



**KAUSS**  
BIRRA AGRICOLA



BIRRIFICIO KAUSS

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

[www.kauss.it](http://www.kauss.it)

**T.A.V.**  
A. EMANUEL

**Orario:**  
giovedì - sabato - domenica  
dalle 14.00 fino all'imbrunire  
**APERTI TUTTO L'ANNO**

AFFILIATO FITAV

Via Palazzo, 39 - S. Benigno (CN)  
tel. 340 3369183  
luca.emanuel1967@gmail.com

è tempo di  
rinnovare la tua casa!  
approfitta dell'estate, fallo subito con:

**andrea talone**  
DECORAZIONI

ne facciamo di tutti i colori!

chiama subito per un preventivo gratuito  
**+39 349 05 05 826**

comunica il codice **AUTUNNO18** 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](http://www.colorificiob-color.it)

Produzione e vendita  
**DOTTA VIVAI**  
piante

Presso il vivaio si prenotano **crisantemi** e altri fiori in vaso per la ricorrenza dei Santi con servizio di consegna ai cimiteri

- Laghetti artificiali
- Manutenzione aree verdi e giardini
- Progettazione e realizzazione giardini, parchi e terrazzi
- Impianti di irrigazione

**Strada Provinciale Genola - Savigliano**  
**Cell. 328 2863520 - 339 4173236**

**Confagricoltura Cuneo**

Vieni a conoscere le nostre aziende alla 20<sup>a</sup> Fiera Nazionale del Marrone

api&vita AZ. AGRICOLA SOTTERO Cascina Fontane  
Miel-è CA' DER FER

Scopri i nostri servizi alla persona in Piazza Galimberti! (STAND 188)

**caf** ENAPQ PATRONATO  
www.confagricolturacuneo.it  
Via Bruno Caccia 4-6-8, 12100 Cuneo (CN)  
Tel. 0171.692143 - cuneo@confagricoltura.it

# A Cuneo il concorso dei formaggi

Sabato la valutazione da parte dei Maestri Assaggiatori. Domenica mattina la premiazione dei primi tre formaggi classificati al concorso organizzato da Onaf e degustazioni gratuite per i visitatori

## Vent'anni di dolcezze al marrone

**Cuneo - (gga).** Nel 1999, con la rinascita della Fiera del marrone, che negli anni antecedenti alla guerra era prettamente un mercato castanicolo, ci fu l'esigenza di creare un "dolce souvenir" alle castagne e furono così coinvolti i pasticceri della Granda. Nacquero così tre dolci d'eccellenza, caratterizzati, come ingrediente "principe", proprio dal marrone: la torta Cuneo, il panettone e il cuneese. Quest'anno, in occasione della 20<sup>a</sup> edizione della Fiera, ormai diventata nazionale e cresciuta nel tempo confermandosi un imperdibile appuntamento nell'autunno cuneese, il Comune di Cuneo in collaborazione con l'Associazione Amici del Cioccolato, CuneoAlps - Conitours, Atl del Cuneese e Confartigianato Cuneo, organizza, per domenica 21 ottobre, alle 11 in Sala San Giovanni, una degustazione per celebrare questi splendidi 20 anni di successi.

La torta Cuneo ai Marroni sarà presentata dal suo "papà", il pasticciere Matteo Terreno. Il panettone sarà proposto da due pasticceri della nostra provincia, classificatisi ai primi posti a Milano nel concorso "Miglior Panettone d'Italia", Beppe Sacchero e Mattiauda Elio. I cuneesi ai marroni, squisitezze al cioccolato, verranno presentati dagli Amici del Cioccolato, che proporranno anche un gustoso e genuino budino alla castagne "della nonna".

Le prelibatezze saranno accompagnate da vini selezionati. Costo 15 euro. Prenotazioni entro il 19 ottobre presso gli uffici Conitours - Casa del Turismo in via Pascal, 7 (1° piano) o su [www.cuneoalps.it](http://www.cuneoalps.it).



**Cuneo - (gga).** In occasione della Fiera, Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), con il patrocinio del Comune di Cuneo, il contributo della Fondazione Crc e la collaborazione di Assopiemonte e dell'Istituto di istruzione superiore Giolitti Bellisario Paire, organizza presso l'Auditorium Foro Boario in via Pascal 5 per sabato 20 e domenica 21 il "Festival del Formaggio - Concorso Formaggi delle province di Cuneo, Asti e Alessandria".

so Formaggi delle province di Cuneo, Asti e Alessandria".

Il concorso è riservato ai formaggi prodotti nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti (l'adesione è gratuita).

Sabato 20, in una sessione non aperta al pubblico, i prodotti iscritti saranno valutati dalla giuria nazionale di Maestri Assaggiatori Onaf nominata dalla segreteria del concorso.

Domenica, alle 10.30 presso la sala "Vercellotti" dell'Atl, si terrà invece la premiazione aperta al pubblico. Ai produttori dei primi tre formaggi classificati nelle singole categorie saranno assegnati i premi, secondo il cosiddetto sistema delle medaglie (d'oro, d'argento e di bronzo).

Sempre nella giornata di domenica sono previste degustazioni gratuite per i visitatori, fino alle ore 16.

## Un'annata propizia per l'aglio di Caraglio

**Cuneo - (el).** Antipertensivo, antibatterico, anticolesterolo, antiossidante, antitumorale, diuretico: sono tante le proprietà benefiche dell'aglio nero, prodotto che dallo scorso anno arricchisce il già cospicuo paniere della Fattoria dell'Aglio, azienda leader nella produzione e nella lavorazione dell'aglio di Caraglio, riconosciuto come Pat, Prodotto agroalimentare tradizionale italiano, e Presidio Slow Food nella sua versione storica. Condotta da Sandra Arnedo e Debora Garino, bell'esempio d'imprenditorialità al femminile, la Fattoria dell'Aglio sarà presente alla Fiera del marrone con tutta la sua vasta gamma di prodotti e proporrà al pubblico anche i bulbilli di colorazione scura, trattati in forno a diversi livelli di temperatura e di umidità e da consumare in purezza, al pari di una prugna, visto anche il piacevole sapore dolciastro che li contraddistingue.

"L'annata - spiega Aurelio Agnese, che affianca la moglie Sandra nella Fattoria dell'Aglio - è stata molto propizia: non abbiamo avuto pro-



blemi di fusariosi e il clima non eccessivamente torrido dell'estate ha determinato la produzione di un aglio di media pezzatura, ma dall'ottima conservabilità. Presso il nostro stand quest'anno venderemo, quindi, anche l'aglio nero, che nel 2017 avevamo solo potuto presentare, ma non commercializzare proprio per problemi legati alla conservazione del prodotto".

Non mancheranno la crema all'aglio e la bagna caöda preparata con la bulbosa caragliese.

# ML

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@tpillamiere.com](mailto:info@tpillamiere.com)

## 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 Fotovoltaico

Centro Vendita - Ricambi Cillichemie - BWT

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

BEINETTE - Via XXIV Maggio, 2  
Tel. 0171.384292 - [www.aquaservicebella.com](http://www.aquaservicebella.com)  
cell. 335.6518203 - 335.8014956

# 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](http://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



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.

Lessare le castagne per il ripieno, sbucciarle e passarle al setaccio, facendole cadere in una terrina. Aggiungere la pancetta tagliata a dadini, il prezzemolo tritato e la mollica del pane ammollata nel latte e strizzata.

Amalgamare bene con le uova, salare, preparare e incorporare bene il tutto. Riempire il pollo pulito con composto preparato e legarlo con spago da cucina. Cuocere in forno a 180° senza aggiungere condimento. Intanto preparare la salsa. Lessare le castagne, togliere la pellicina e passarle metà al setaccio, lasciando le altre interne. Fare cuocere il passato di castagne in un tegame con il burro e le foglie d'alloro. Bagnare col vino, salare e pepare leggermente. Togliere il pollo dal forno. Tagliarlo a pezzi regolare, dopo averlo privato dello spago. Servire, ben caldo, con la salsa di castagne, e guarnire con le castagne rimaste.

## 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 rum.

Lessare le castagne, sbucciarle e schiacciarle. Unire metà dello zucchero, il rum, 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 250 gradi per 45 minuti.

**EANDI**  
GIANCARLO & FIGLIO

**COMMERCIO INGROSSO  
ORTOFRUTTICOLI  
DELLA VALLE GRANA**

CARAGLIO - Via Centallo, 9  
Tel. 0171 619010 - Fax 0171 618537 - Cell. 335 5349452

**TERMOIMPIANTI**  
di CAULA SERGIO GIUSEPPE

INSTALLAZIONE CALDAIE A PELLETT  
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

VIA RIFREDDO, 21 - TEL. 336.391752  
12081 BEINETTE (CN)  
email: [caulasergio@alice.it](mailto:caulasergio@alice.it)

**Il Portico**  
BAR - PIZZERIA  
TRATTORIA  
dal 1990  
da Dario, Corrado e Cristina

**FORNO  
a  
LEGNA**

Costata e  
scamone alla brace  
Griigliata di pesce  
Frittura di Paranza

Pizze di farina  
macinata a pietra  
tipo 2 a km 0

www.pizzeriailportico.info  
Via Fossano, 92 • GERBOLA DI VILLAFALLETTO  
Tel. 0171 938047 - 347 9447299  
PARCHEGGIO PRIVATO • Chiuso il Lunedì •  
GRADITA PRENOTAZIONE

**ORTOMERCATO**

*L'apoteosi*  
frutta e verdura

Frutta e Verdura  
di primissima qualità  
fresca tutti i giorni!

Servizio accurato  
a ristoranti  
pizzerie  
bar • gelaterie

Servizio  
a domicilio

Da noi:  
- i veri  
"marroni di Cuneo"  
- le castagne  
secche garessine  
- la farina e  
i fiocchi  
di castagna

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

**IMPRESA EDILE  
GASTALDI**

Ristrutturazioni  
Costruzioni  
Chiavi in mano

di Antonio Gastaldi  
Via S. Albano Stura, 28 - MOROZZO  
Tel. 335.6604046 - 366.3536266  
[antonioastaldi@gmail.com](mailto:antonioastaldi@gmail.com)  
[www.impresaedilegastaldi.it](http://www.impresaedilegastaldi.it)

**Casalinghi  
Pittavino**  
di Pittavino  
Tomaso & C. - S.n.c.

CASALINGHI  
LISTE NOZZE  
ARTICOLI DA REGALO  
INGROSSO E DETTAGLIO  
FORNITURE ALBERGHIERE

**CERCACI SU FACEBOOK**  
Via Beinette 73, 12013 - Chiusa Pesio (CN)  
Tel. 0171 73 42 88 - [pittavinocasalinghi@gmail.com](mailto:pittavinocasalinghi@gmail.com)



Verzuolo (CN) - Tel. 0175.86322  
www.cristallab.it



**CRISTIANO PANERO**

Realizzazione di interni in cartongesso:  
controsoffitti, pareti, caminetti etc.;  
Coibentazioni termo/acustiche interne  
ed esterne a cappotto

DI CRISTIANO PANERO

cell. 3351211924  
email: panero.cristiano@eticert.it

Regione Brignola, 103  
12044 Centallo (CN)

**UTENSILERIA  
MASSUCCO  
ROBERTO**

**ARTICOLI TECNICI  
INDUSTRIALI**

**Qualità e affidabilità  
al miglior prezzo!**

RIVENDITORE AUTORIZZATO

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

# Palazzo Samone ospita "Rigenera"

La collettiva dedicata al tema del riciclo è visitabile fino al 4 novembre. In mostra 40 opere realizzate da Franco Sebastiano Alessandria, Valerio Righini, Valentino Tamburini, Anna Valla e Yomuto

**"Solo" di e con  
Arturo Brachetti  
il 20 novembre**



**Cuneo - (gga).** Continua la prevendita dello spettacolo "Solo" di e con Arturo Brachetti, in programma martedì 20 novembre alle 21 al Pala Ubi Banca di San Rocco Castagnaretta.

Lo show è un vero e proprio as-Solo di 90 minuti in cui Brachetti presenta oltre 60 nuovi personaggi e il meglio delle discipline artistiche in cui eccelle: grandi classici come le ombre cinesi, il mimo e la chapeaugraphie, e novità come la sand painting e il magnetico raggio laser. Un viaggio nella storia artistica di Brachetti che con questo spettacolo apre al pubblico le porte della sua casa, una casa senza luogo e senza tempo, fatta di ricordi e di fantasie, in cui il sopra diventa il sotto e le scale si scendono per salire.

Lo show del più grande trasformista al mondo è organizzato dalla Promocuneo e dal Comune di Cuneo, in collaborazione con Arte Brachetti.

I biglietti, da 25 a 50 euro, sono in vendita (massimo 10 per ogni transazione) su www.promocuneo.it o presso la sede di Promocuneo in corso Kennedy 5F.



**Cuneo - (gga).** Fino a domenica 4 novembre Palazzo Samone in via Amedeo Rossi 4 ospita la mostra "Rigenera", collettiva degli artisti Franco Sebastiano Alessandria, Valerio Righini, Valentino Tamburini, Anna Valla e Yomuto. Organizzata da Giacomo Doglio e Massimiliano Cavallo, l'esposizione raccoglie oltre quaranta opere che esplorano le straordinarie possibilità di trasformare scarti, rifiuti o vecchi oggetti in arte.

La curatrice, Carla Bianco: "Vetro, chiavi antiche, materiali artigianali e rurali, metalli arrugginiti, pezzi di legno, piastre in ghisa, corde, borchie, frammenti di latta, fili di ferro, gomma, specchi, attrezzi in ferro, imbuti, placchette per serrature sono solo alcuni dei materiali impiegati dai cinque artisti presenti in questa mostra dedicata al riciclo. La pluralità dei risultati testimonia il fatto che gli oggetti, gli scarti, i rifiuti, costituiscono un terreno di esplorazione pressoché inesauribile e si prestano ad una infinita germinazione di forme e significati, con esiti mai ripetitivi. Oggetti familiari, decontestualizzati e riassemblati se-

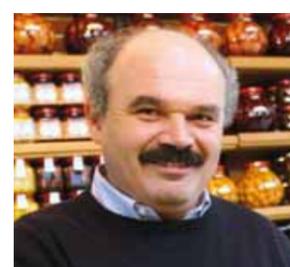
condo insolite e complesse realizzazioni, assumono una nuova identità, divengono "altro". Rigenerare la materia non equivale solo a mettere in scena una metamorfosi, in virtù della quale l'oggetto diviene soggetto, significa anche attraversare la dimensione del tempo. Ogni cosa porta con sé la memoria del passato, reca imprime le tracce del proprio vissuto".

La mostra, ad ingresso libe-

ro e gratuito, è promossa dalle associazioni grandArte e Amici Case del Cuore, in collaborazione con la casa editrice Primalepe, il settimanale La Guida e il Fai - delegazione di Cuneo, è patrocinata dalla Regione Piemonte, dalla Provincia e dalla Città di Cuneo, e si avvale del contributo della Fondazione Crc. "Rigenera" è visitabile dal venerdì alla domenica, dalle 16.30 alle 19.30.

## Oscar Farinetti su cibo e turismo

**Cuneo - (fb).** "Il signor Eataly" sale in cattedra anche a Cuneo per un confronto sulle opportunità del turismo e sul ruolo strategico delle produzioni di eccellenza del territorio: l'appuntamento con Oscar Farinetti è per venerdì 19 alle 15 nel salone d'onore del municipio del capoluogo, su iniziativa della Camera di commercio cuneese, che organizza l'incontro con il fondatore di Eataly, e con Elma Schena, esperta di gastronomia; intervengono anche imprenditori del settore turismo



e ristorazione con il marchio di qualità Ospitalità Italiana (per informazioni: tel. 0171-318832 e 0171-318746, promozione@cn.camcom.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**



Nel settore **RISCALDAMENTO**, oltre alla legna da ardere, produciamo anche cippato per le caldaie a biomassa e, a magazzino, è anche disponibile il pellet di puro castagno.

**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**