

PROTAGONISTA LA CASTAGNA

A Cuneo è Fiera nazionale del marrone

Da venerdì a domenica: stand, spettacoli, assaggi e laboratori in strade e piazze

Alberghiero e La Stampa
Un dolce omaggio



In via Roma stand «La Stampa», con l'Alberghiero «Virginio-Donadio». Per chi presenterà i coupon del quotidiano, in omaggio cioccolato realizzato da allievi di Dronero e iscritti del «Cerialdo».



Forte la presenza degli espositori francesi con il meglio della produzione d'Oltralpe. I 18 stand saranno concentrati lungo via Roma in due aree distinte: all'altezza di Contrada Mondovì e via Cacciatori della Alpi.

LORENZO BORATTO
CUNEO

Il centro della città invaso da oltre 250 bancarelle con il meglio della produzione autunnale. Non solo agricola. Da venerdì a domenica a Cuneo c'è la «Fiera nazionale del Marrone». «Regina» la castagna Cuneo, da assaggiare in mille declinazioni: dalle birre ai formaggi aromatizzati, dalle caldarroste ai marron glacés e ancora marmellate, pasta, sciroppi, miele, torte. La Castagna Cuneo è la più «antica» Igp della Granda: il marchio europeo di tutela venne assegnato nel 2007.

Tante novità

Per l'edizione numero 17 sono tante le novità: una versione più «corta» e poi il ritorno in via Roma della kermesse, dopo i lavori di riqualificazione dell'area pedonale. Gli stand, altra novità, saranno posizionati ad «isola» e affacciati verso i portici.

Ancora: manifestazioni e appuntamenti in tutta la città, soprattutto nel centro storico, fra concerti, degustazioni, spettacoli e convegni. In piazza Europa uno spazio dedicato alle Pro loco cuneesi e ai caldarrostei di Saliceto; piazza Galimberti

chiusa in buona parte alle auto dove saranno concentrate le «cucine», mentre in piazza Virginio non ci sarà la Fattoria didattica, ma stand di birrifici artigianali e cibo. Altri birrifici artigianali saranno in piazzetta Audiffredi.

Il sindaco Federico Borgna: «La Fiera è l'occasione dove tutta la provincia presenta le sue eccellenze del settore agroalimentare». Paola Olivero, assessore di Cuneo alle Manifestazioni: «È l'appuntamento di maggiore richiamo della città: lo scorso anno si sono sfiorate le 300 mila presenze. La siner-



È l'occasione in cui la provincia presenta le eccellenze dell'agroalimentare

Federico Borgna
Sindaco di Cuneo

gia con Coldiretti, Confartigianato, Cia e Slow Food è la garanzia della qualità altissima di tutti gli operatori. E mai come in questa edizione sarà forte la presenza di espositori da tutta la Francia, in via Roma, dove ci saranno gli spazi dedicati a 16 Consorzi di qualità con il meglio del Made in Granda».

In piazza Torino l'area spettacoli; laboratori didattici e mostre dell'artigianato in 16 stand in via Roma. I laboratori curati da Slow Food saranno ospitati nella scuola Virginio-Donadio. Domenica mercato straordinario in tutto corso Nizza.

250

bancarelle
Invaderanno il centro storico della città di Cuneo

17

edizioni
Quella di quest'anno si presenta in versione più «corta»



Una passata edizione con gli stand in piazza Galimberti affollata

300

mila
È l'appuntamento di maggiore richiamo della città. Trentemila le presenze sfiorate lo scorso anno

16

consorzi
In via Roma ci saranno gli spazi dedicati a 16 Consorzi di qualità con il meglio del «Made in Granda»

Il programma

VENERDÌ

16 ottobre 2015

Convegno sulla castanicoltura

Venerdì, alle 10, nell'Aula magna dell'Università in piazza Torino, convegno «Castanicoltura: coltivare la sostenibilità». Alle 18,30, nella Sala San Giovanni, «Food Blogger», il mondo del cibo raccontato da blogger, addetti ai lavori e rappresentanti delle istituzioni. Alle 21, al teatro Toselli, «Cento anni dopo: il jazz a Cuneo» con il concerto del Conservatorio Ghedini del capoluogo nel 100° anniversario delle nascite di Billy Holiday e Billy Strayhorn.

SABATO

17 ottobre 2015

Cooking show in piazza Galimberti

Sabato, alle 16, in piazza Galimberti, cooking show. Silvia Leoncini (La Masca in cucina), Manuela Oliveri (A dieta da lunedì) e Silvia De Lucas Rivera (Silvia Pasticci), tutti della Associazione italiana Food Blogger, prepareranno e spiegheranno alcune ricette. Con loro Paolo Armando, «La tigre bianca di Cuneo», protagonista del 4° Masterchef.

DOMENICA

18 ottobre 2015

Torneo di scacchi e al Toselli la corale La Baita

Domenica, dalle 14,30, alla Casa del Fiume, per bimbi dai 3 a 12 anni: «Mani in pasta Lab» per scoprire la magia dell'autunno e preparare oggetti nati dalla fantasia. Dalle 8,30 il salone del Comune ospiterà «Scacco al Marrone» 5° Torneo di scacchi valido per il campionato regionale. Alle 21, al Toselli, «Suma nui cuni ed Cuni», spettacolo della corale «La Baita» con suoni e racconti tratti dal libro «Cuneo, storielle e storie» di Piero Camilla.

Numerose le attrazioni

Alla scoperta dei segreti della città con visite guidate e degustazioni

MATTEO BORGETTO
CUNEO

Un autunno da gustare con le decine di prodotti tipici del Cuneese esposti alla Fiera nazionale del Marrone, ma anche nelle proposte turistiche organizzate, nei tre giorni di kermesse, da Atl del Cuneese, Consorzio Conitours e «Terre in Granda». Un club, quest'ultimo, che propone tour a gruppi o individuali alla scoperta dei segreti della città, possibilità di prendere parte a laboratori, lezioni di cucina, degustazioni in agriturismi e produttori locali, fra i sapori del Cuneese a «km/zero».

Itinerari su misura

Sono decine gli operatori in grado di accogliere e accompagnare anche turisti stranieri, molti in arrivo da Francia, Germania e Svizzera. Altri itinerari su misura sono previsti lungo il centro storico della città, nella rinnovata via Roma pedonale e sotto i portici, con tappe negli storici caffè. E ancora la possibilità di weekend a stretto contatto



SERGIO LANTERI

Castagne
Sono le protagoniste della festa e si potranno assaggiare in svariati modi

con la natura, per provare il piacere di raccogliere le castagne tra i boschi secolari del territorio, osservare gli strumenti agricoli della tradizione popolare e gustare le migliori ricette locali (info 017167575). Nei giorni della fiera i ristoranti del gruppo Mangiarti proporranno menù tipici e piatti a base di castagne.

Pro loco
Domenica piazza Europa ospiterà le Pro loco che prepareranno piatti a base dei prodotti tipici

Monumenti aperti

Prevista l'apertura dei beni ecclesiastici culturali, con le visite guidate alla cattedrale di Santa Maria del Bosco, alle chiese parrocchiali di S.Maria della Pieve e di S. Ambrogio, e alla confraternita di San Sebastiano in Contrada Mondovì. Apertura e orari straordinari anche al Museo Diocesano, un racconto sulla storia cittadina e del territorio attraverso l'arte, i grandi simboli antropologici.

Luci di Natale

La Fiera sarà anche l'occasione per ammirare la nuova illuminazione natalizia: l'accensione delle luci, da parte dei commercianti di via Roma e centro storico, è prevista venerdì, dopo l'inaugurazione ufficiale. Domenica piazza Europa ospiterà le Pro loco che prepareranno piatti a base dei prodotti tipici.

Cena sul Gustibus

Venerdì Fiera sul Gustibus. Si parte da Entracque (dopo la visita al Centro Uomini e Lupi) per la Fiera, poi cena a bordo. Info 0171696206, 0171698749.