



**CUNEO**  
**14-15-16 OTTOBRE**  
 Ven 14 e sab 15 h 10-23 dom 16 h 10-21  
 DEGUSTAZIONI-STORIA-CULTURA-MOSTRE-PRODOTTI TIPICI-SPETTACOLI  
 Ingresso libero

# MARRONE

18ª FIERA NAZIONALE DEL MARRONE



**INFORMAZIONI UFFICIO TURISTICO** Via Vittorio Amedeo II 8A, Cuneo - Tel. 0171 690217 - [accoglienza@cuneoholiday.com](mailto:accoglienza@cuneoholiday.com)  
[www.marrone.net](http://www.marrone.net) - [www.comune.cuneo.gov.it](http://www.comune.cuneo.gov.it)



# CUNEO 14-15-16 OTTOBRE 2016

ven 14 e sab 15 dalle h 10 alle h 23 - dom 16 dalle h 10 alle h 21  
**INAUGURAZIONE UFFICIALE ven 14 h 11,00 VIA ROMA**  
**PIAZZA TORINO inizio area pedonale**

La Fiera Nazionale del Marrone, giunta quest'anno alla 18ª edizione, è considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio cuneese. Una manifestazione che fa della qualità la sua bandiera, dove i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra aromi prelibati e gustose degustazioni.

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

Oltre ai momenti esclusivamente enogastronomici, la Fiera offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancano laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti. La Fiera ritorna nello splendore dell'antica via Maestra, ora Via Roma, da dove si potranno ammirare gli stupendi palazzi medioevali rimessi a nuovo e l'incantevole bellezza della strada. Tra le novità il Palamarrone in Piazza Europa con show cooking, laboratori didattici, food blogger e la partecipazione degli chef Paolo Armando e Diego Bongiovanni; l'area tematica di Piazza Virginio dove sono concentrate le attività di ristorazione e somministrazione.

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

## EVENTI DEL MARRONE

**Convegno "Giovane e Castanicoltore"** ven 14 h 9  
 Intervista alle nuove generazioni di castanicoltori. Giovani che intraprendono una castanicoltura diversa.  
**Aula Magna DISAFA Università di Torino - Piazza Torino, 3**

**Show cooking** ven 14 h 18  
 Con foodblogger e la partecipazione di Paolo Armando.  
**Palamarrone - Piazza Europa**

**Baby PARKing del Marrone Creta Mon Amour** ven 14 h 16.45-18.45  
 sab 15 h 14.30-16.30 e 17-19  
 dom 16 h 10-12 14.30-16.30 e 17-19

Pomeriggi e mattine per bimbi di 3-11 anni in compagnia delle guide del Parco fluviale Gesso e Stura. Mentre mamma e papà passeggiano tra le bancarelle della Fiera Nazionale del Marrone, impariamo a lavorare e decorare la creta in un modo tutto originale e naturale. Iscrizione obbligatoria. Quota di partecipazione € 5,00.  
**Parco fluviale, La Casa del Fiume - Via Porta Mondovì 11/a**  
 INFO: +39 0171 444501 - +39 345 1028080  
[parcofluviale@comune.cuneo.it](mailto:parcofluviale@comune.cuneo.it)

**Giovani, tradizione e Crossover**  
**Il Conservatorio incontra Folkestra&Folkoro** ven 14 h 21  
 A cura del Conservatorio "G.F. Ghedini" di Cuneo, concerto realizzato in collaborazione con la Fondazione Gardinali. Arrangiamenti originali di musiche tradizionali. Premio "Città di Cuneo" offerto da Confartigianato, Coldiretti, Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta insieme al Comune di Cuneo.  
**Ingresso libero, fino ad esaurimento posti, se muniti di tagliandi in distribuzione presso: Conservatorio "G.F. Ghedini" - Via Roma, 19 Teatro Toselli - Via Teatro Giovanni Toselli, 9**  
 INFO: +39 0171 693148

PIAZZA GALIMBERTI  
 VIA ROMA  
 PIAZZA VIRGINIO  
 PIAZZA EUROPA



**Convegno Slowfood "Il pane della montagna"** sab 15 h 9.30

Valore culturale, naturale ed economico del castagno, come progetto di rilancio del territorio montano.  
**Spazio Incontri Fondazione CRC - Via Roma, 15**

**Sfida Mystery Box** sab 15 h 15-19.30  
 Con la partecipazione, direttamente dalla "Prova del Cuoco" di Rai Uno, di **Diego Bongiovanni**. Il pubblico parteciperà direttamente alla votazione del vincitore.  
**Palamarrone - Piazza Europa**

**TorinoCuneoVualà da sab 15 h 18 al 6 nov i Carnets de Voyage di Terra Madre Salone del Gusto 2016**  
 4ª edizione, mostra dei reportage disegnati durante Terra Madre Salone del Gusto 2016. Curata da Ivana Mulatero, organizzata da Fondazione Peano, nell'ambito di Terra Madre Salone del Gusto e in collaborazione con Autori di Diari di Viaggio e Primo Liceo Artistico di Torino.  
**Inaugurazione sab 15 ore 18. Fondazione Peano - C.so Francia, 47**  
 INFO: +39 349 7528085 - [www.fondazionepeano.it](http://www.fondazionepeano.it)

**Rassegna corale e premio Uomo di Mondo dell'anno** sab 15 h 21  
 Spettacolo a cura del Gruppo Corale "La Baita" Sezione CAI di Cuneo, e del Comitato Promotore dell'Albo d'Onore degli Uomini di Mondo, ospiti i Cori di Parigi e Sovizo. **Ingresso gratuito.**  
**Teatro Toselli - Via Teatro Giovanni Toselli, 9**

**6ª Randonnee del Marrone** dom 16 h 7-8.30  
 Manifestazione ciclistica non competitiva: 3 percorsi di Km 200/135/68. Ritrovo e iscrizione presso la Casa del Fiume al Parco Fluviale.  
**Partenza alla francese da Piazza Galimberti**  
 INFO: A.S.D Cuneo Bike, [www.asdcuneobike.it](http://www.asdcuneobike.it)

**Scacco al Marrone** dom 16 h 8.30-18.30  
 6ª edizione, torneo omologato FSI, valido per Campionato Regionale Semilampo "Rapid play", 9 turni, con tempo di riflessione di 15 minuti. Sistema Svizzero.  
**Salone d'onore, Municipio - Via Roma, 28**  
 INFO: +39 0171 602 018

**17ª Adunata degli Uomini di Mondo** dom 16 h 9.45  
 Gran Kermesse degli Uomini di Mondo arrivati da tutta Italia.  
**Piazzetta Totò - Piazza Ex Foro Boario**

**Sfida tra studenti dell'alberghiero di Dronero** dom 16 h 10.30  
 Palamarrone - Piazza Europa

**Prodotti del territorio, alimentazione sana, naturale e... senza glutine!** dom 16 h 16.30  
 In apertura intervento del dott. Giuseppe Malfi (Direttore Medico della S.C. Dietetica e Nutrizione Clinica della A.S.O. S. Croce e Carle di Cuneo) sul tema "La celiachia e la dieta aglutinata", seguirà show cooking a cura dell'Associazione Cuochi della Provincia Granda e Paolo Armando. Degustazione dei piatti preparati.  
**Palamarrone - Piazza Europa**  
 INFO: Confcommercio Cuneo - +39 0171 604191  
[palamarrone@gmail.com](mailto:palamarrone@gmail.com) - [www.cuneobooking.it](http://www.cuneobooking.it) FB palamarrone

## LABORATORI

**Coltivare il cibo** ven 14 sab 15 e dom 16 h 8-20  
 Alla scoperta della campagna con divertimento!  
 A cura di Coldiretti Cuneo - **Palalaboratori - Piazza Virginio**

**Artigianali e artistici** ven 14 sab 15 h 8-23  
 dom 16 h 8-20  
 A cura di Confartigianato Cuneo - **Palalaboratori - Piazza Virginio**

**Didattici per le scuole** sab 15 h 9-12  
 dom 16 h 8-20  
 A cura di Confcommercio Cuneo - **Palamarrone - Piazza Europa**

## PROPOSTE TURISTICHE

**Azienda Turistica Locale del Cuneese:** per ottenere informazioni turistiche su Cuneo città e provincia, conoscere tutti gli eventi del Cuneese, scoprirne la gustosa gastronomia, i tesori artistici e paesaggistici.  
 INFO: +39 0171 690217 - [accoglienza@cuneoholiday.com](mailto:accoglienza@cuneoholiday.com)  
[www.cuneoholiday.com](http://www.cuneoholiday.com) FB ATL Cuneese APP GrandAmour

**Sapori dal cuneese**  
 In Terre di Granda: possibilità di tour per gruppi ed individuali alla scoperta dei segreti della città con possibilità di prendere parte a laboratori, lezioni di cucina, degustazioni presso agriturismi e produttori locali per godersi un'esperienza memorabile di questa terra a km0.  
 INFO: +39 0171 67575 - [info@tcottage.it](mailto:info@tcottage.it) - [www.interredigranda.com](http://www.interredigranda.com)

**Gustare il sapore di un tempo, scoprendo Cuneo e le sue valli**  
**Conitours**  
 Conitours: un'occasione per conoscere i tesori e i segreti nascosti della città di Cuneo, camminando nella rinnovata e splendida Via Roma, oggi pedonale, passeggiando sotto i famosi portici e scoprendo gli eleganti caffè. Provare il piacere di raccogliere le castagne tra i caldi colori della natura, osservare gli strumenti agricoli della tradizione popolare per la lavorazione e la raccolta, passeggiare tra secolari castagneti. Gustare i sapori tipici dell'autunno e i prodotti delle vallate. Un week-end tutto da vivere e assaporare. Itinerari su misura individuali e per gruppi.  
 INFO: +39 0171 696206/698749  
[info@cuneohotel.it](mailto:info@cuneohotel.it) - [www.cuneobooking.it](http://www.cuneobooking.it)

**MangiArti**  
 Nei giorni della Fiera, i ristoranti del gruppo MangiArti, Ristoratori Artigiani di Cuneo, proporranno menù tipici e piatti a base di castagne.  
**Convivium - Ristorante Torrismondi - Osteria Due Grappoli**  
**Ristorante Lovera - Osteria Senza Fretta - Ristorante 4 Ciance**  
**Ristorante San Michele - Nuovo Zuavo - Osteria della Chiocciola - Trattoria Roma**

**Treno Storico a vapore**  
 Due occasioni per scoprire il fascino e l'emozione di viaggiare con un mezzo quasi centenario. Domenica 16 ottobre, un convoglio composto da locomotiva a vapore e cinque vetture d'epoca partirà da Torino Porta Nuova con arrivo in mattinata a Cuneo e ritorno nel pomeriggio.  
**Prenotazione obbligatoria: Linea Verde Giachino, via Caboto, 35 Torino +39 011 2261941.** Nell'intervallo, il treno percorrerà la tratta Cuneo Altipiano-Cuneo Gesso-Cuneo Altipiano.  
**Prenotazione obbligatoria: Promocuneo, C.so Kennedy, 5F - 0171 698388**  
 INFO: +39 339 6612135 - [www.dlfcuneo.net](http://www.dlfcuneo.net)

**Beni Culturali Ecclesiastici**  
 Apertura delle chiese del centro storico con servizio di visita guidata da parte dei "Volontari per l'arte". Saranno visitabili la Cattedrale di Santa Maria del Bosco, le parrocchiali di Santa Maria della Pieve e di Sant'Ambrogio e la confraternita di San Sebastiano. Apertura con orari straordinari anche per il Museo Diocesano: un racconto sulla storia della città e del territorio attraverso l'arte, i grandi simboli antropologici e rituali del passato e di oggi.  
**Museo Diocesano San Sebastiano - Contrada Mondovì**  
 INFO: +39 0171 480 612 - [www.museodiocesanocuneo.it](http://www.museodiocesanocuneo.it)

**Torre Civica**  
 La Torre Civica appartiene storicamente alla nascita, crescita e sviluppo della città. Alla sua sommità si può godere il panorama di tutto l'altipiano della città di Cuneo e dai suoi quattro punti cardinali è visibile lo skyline delle Alpi e delle colline del monregalese e delle Langhe.  
**Orario di apertura: ven 14 e sab 15 h 15-18; dom 16 h 10-13 e 15-18**  
 INFO: Insite Tours 339 4971686

**Il Villaggio delle Pro Loco della Granda alla Fiera del Marrone**  
**DOMENICA 16 OTTOBRE** in Piazza Europa le Pro Loco della Granda partecipano alla Fiera preparando piatti a base dei prodotti tipici dei propri territori e cercando di ricreare, in Piazza Europa, l'atmosfera caratteristica delle tante sagre di paese che animano la nostra provincia.  
**In collaborazione con UNPLI - Unione Nazionale Pro Loco d'Italia.**

**EMOZIONIDIGUSTO** oltre il sapore

18ª FIERA NAZIONALE DEL MARRONE CUNEO 14-16 OTTOBRE 2016

86ª FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA ALBA 8 OTTOBRE - 27 NOVEMBRE 2016

# 18<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL MARRONE



## LEGENDA

- AREA FIERA
- i PUNTO INFORMAZIONI
- 🍷 AREA EVENTI
- 🍴 RISTORAZIONE
- 🍷 BIRRIFICI
- 🌿 CALDARROSTE
- WC SERVIZI
- P PARCHEGGIO DISABILI
- + ASSISTENZA SANITARIA



**CUNEO**  
**14-15-16**  
**OTTOBRE**  
**2016**  
 ingresso libero

[marrone.net](http://marrone.net)  
 PER VEDERE L'ELENCO ESPOSITORI

## CUNEO CITTÀ DEL CASTAGNO LA CASTAGNA CUNEO IGP



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

## PIAZZA GALIMBERTI - PIAZZA EUROPA LE CALDARROSTE

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

## VIA ROMA AMICI DEL CIOCCOLATO

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

## VIA ROMA AREA FRANCESE

Sono presenti alla Fiera, alcune realtà artigianali delle città di Vence, Hyères e della Valle d'Ubaye con i loro prodotti tipici.

## VIA ROMA AREA CONSORZI

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

## VIA ROMA CASA DELLE GOLOSITÀ

Torna, per la gioia dei palati più golosi, il padiglione dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio. Che affondino le proprie radici nelle tradizioni cuneesi e piemontesi o che siano frutto di fantasiose creazioni, le prelibatezze presenti nella "casa" rappresentano al meglio l'arte e l'inventiva degli alimentaristi artigiani.

## VIA ROMA PRESIDIO SLOW FOOD

Sono presenti prodotti selezionati dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Caratteristiche di ciascun presidio sono il rischio di estinzione, il legame alla memoria e all'identità di un gruppo, il legame con il territorio in modo comprovato, la produzione di quantità limitate e la grande qualità organolettica.

## PIAZZA GALIMBERTI L'AUTUNNO DA GUSTARE

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

## PIAZZA GALIMBERTI CAMPAGNA AMICA

È nata in ambito Coldiretti per valorizzare e sostenere il made in Italy e la filiera agricola tutta italiana. Aziende agricole aderenti venderanno i propri prodotti: locali, di stagione, tracciati e controllati. Un'occasione imperdibile per fare acquisti sani e consapevoli... direttamente dai produttori!

## PIAZZA GALIMBERTI COMPAGNIA DEI SAPORI

Associazione nazionale che ricerca, realizza e promuove strumenti utili allo sviluppo del lavoro di persone che producono e valorizzano cibo di qualità. Aziende agricole, imprese artigiane, enti e consorzi rappresentano un'unica filiera integrata del gusto, che fanno della qualità, del legame con il territorio e delle lavorazioni tradizionali il loro criterio operativo.

## PIAZZA GALIMBERTI CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI CIA

Importante realtà rappresentante coltivatori diretti, imprenditori agricoli e attività connesse che parteciperanno alla Fiera con un'interessante gamma di prodotti d'eccellenza di loro produzione nel campo dei birrifici, dell'agroalimentare, del settore vitivinicolo, della formaggeria e degli estratti delle piante.

## PIAZZA EUROPA PALAMARRONE

Una nuova iniziativa all'interno di una tendostruttura, che ha come filo conduttore il marrone e la castagna nelle sue varie fasi di trasformazione. Tre giorni all'insegna di eventi legati alla cucina e alle tradizioni. Iniziative offerte: show cooking, laboratori didattici, "mystery box", foodblogger, la partecipazione di Paolo Armando e dalla "Prova del Cuoco" di Raiuno di Diego Bongiovanni. Coinvolti l'Istituto Alberghiero "Virginio Donadio" di Dronero, l'Istituto tecnico Turistico S. Grandis di Cuneo e l'associazione Cuochi Provincia Granda. Idea di Concommercio Cuneo e Conitours con la collaborazione del Comune di Cuneo - Assessorato alle manifestazioni.  
**Per informazioni Concommercio Cuneo: +39 0171 604191**  
**palamarrone@gmail.com - FB: palamarrone - www.cuneobooking.it**

## PIAZZA VIRGINIO LABORATORI ARTIGIANALI

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

## PIAZZA VIRGINIO COLTIVARE IL CIBO

**Alla scoperta della campagna, con divertimento!**  
 Le Fattorie Didattiche del progetto Educazione alla Campagna Amica Coldiretti, portano nelle strade di Cuneo divertimento e conoscenza per i più giovani. Si parla molto di cibi sani e genuini, ma i ragazzi conoscono la loro origine e i percorsi che li conducono dalla terra alla tavola? Per tutta la durata della manifestazione, Educazione alla Campagna Amica organizza diversi laboratori per scoprire la campagna, la vita e le attività che quotidianamente si svolgono in un'azienda agricola. Percorsi educativi e divertenti, dedicati ai più giovani ma pensati per tutta la famiglia.  
**Per informazioni e prenotazioni +39 0171 447 336/248**

## IST. ALBERGHIERO, VIA SAVIGLIANO 25 ALLE ORIGINI DEL GUSTO

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