

MARRONE.NET

MARRONE

RO

NE

CUNEO

20ª EDIZIONE · FIERA NAZIONALE DEL MARRONE

19-20-21

OTTOBRE 2018

VENERDÌ E SABATO ORE 9-23 · DOMENICA ORE 9-21

VIA ROMA - PIAZZA GALIMBERTI - PIAZZA VIRGINIO - PIAZZA EUROPA

DEGUSTAZIONI · STORIA · CULTURA · MOSTRE · PRODOTTI TIPICI · SPETTACOLI

rivista
IDEA
speciale

La Fiera nazionale del marrone, arrivata alla ventesima edizione, è una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle eccellenze e delle antiche tradizioni della Granda. La manifestazione fa della qualità la sua bandiera: in essa i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra aromi prelibati e gustose degustazioni. Centinaia di espositori, selezionati da un "pool" di esperti del Comune di Cuneo, di Slow Food, di Coldiretti, di Confartigianato e di Atl, riempiranno per tre giorni il centro storico del capoluogo, invadendo di profumi, sapori e colori le principali piazze della parte antica della città, permettendo di gustare i migliori prodotti dell'Italia e dell'Europa. Oltre ai momenti enogastronomici, la Fiera dal 19 al 21 ottobre offrirà ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancheranno laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti.

Tutto ciò rende la Fiera un evento davvero unico, un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere un fine settimana immerso nella genuinità "made in Cuneo".

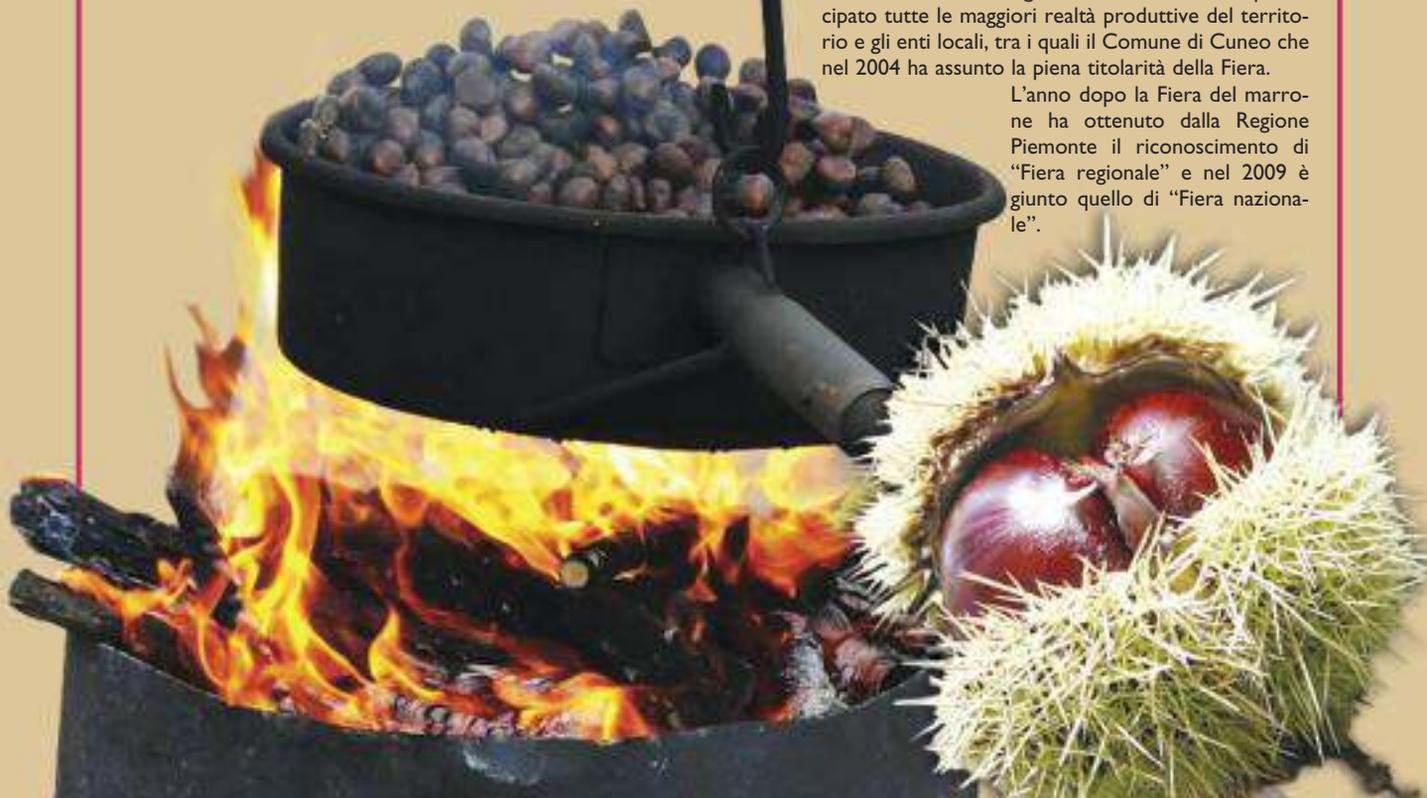
Le sue prime edizioni risalgono agli anni Trenta, quando Cuneo era un centro mercatale dei prodotti castanicoli tra i più forniti del nord Italia. Con l'inizio del conflitto mondiale fu sospesa e solo nel 1999 se ne recuperò l'eredità, con l'avvio da parte dell'Atl del cuneese del progetto "Il tempo delle castagne".

Per sostenere iniziative per il rilancio della castanicoltura, si costituì l'Associazione per la valorizzazione della castagna, a cui fu demandato il compito di organizzare a Cuneo la "rinata" Fiera del marrone.

La prima edizione ottenne un successo strabillante: oltre centomila visitatori, dei quali molti stranieri, si riversarono nel centro storico attratti dai profumi e dall'atmosfera di una tradizione millenaria.

Al consolidamento negli anni successivi hanno partecipato tutte le maggiori realtà produttive del territorio e gli enti locali, tra i quali il Comune di Cuneo che nel 2004 ha assunto la piena titolarità della Fiera.

L'anno dopo la Fiera del marrone ha ottenuto dalla Regione Piemonte il riconoscimento di "Fiera regionale" e nel 2009 è giunto quello di "Fiera nazionale".





Un territorio continua a raccontarsi e a raccontare le sue peculiarità ed eccellenze, grazie anche al sostegno e alla collaborazione di realtà come Confartigianato, Coldiretti, Slow Food, Confagricoltura e Cia

LA CASTAGNA È REGINA MA IN BUONA COMPAGNIA

GABRIELE DESTEFANIS

La Fiera nazionale del marrone di Cuneo fa cifra tonda, raggiungendo il traguardo della ventesima edizione. Appuntamento tradizionale e immancabile nel ricchissimo calendario di iniziative dell'autunno della Granda, è entrata stabilmente fra gli eventi enogastronomici più importanti nel panorama italiano.

Anche quest'anno la "kermesse" sarà un trionfo di sapori e colori che invaderanno il centro storico del capoluogo della Granda da venerdì 19 a domenica 21 ottobre. In vetrina ci sarà soprattutto la castagna, vera regina della manifestazione, celebrata e proposta in tutte le sue declinazioni e in molteplici abbinamenti culinari. Ma, accanto al prodotto principale, non mancheranno tante altre eccellenze, le migliori del territorio, oltre a momenti di approfondimento, laboratori tematici e variegati appuntamenti per tutti i gusti.

La ventesima edizione della Fiera del marrone dunque è pronta a partire: a contribuire all'organizzazione e alla buona riuscita ci sono molte realtà del territorio,



Federico Borgna

che collaborano a vario titolo. La rivista "IDEA" ha raccolto le dichiarazioni delle principali autorità coinvolte.

Il padrone di casa, il sindaco di Cuneo, Federico Borgna, sa cosa significa questo evento per la città che per un fine settimana diventerà di nuovo la capitale dell'enogastronomia: «Con questa edizione arriviamo a vent'anni di Fiera del marrone, vent'anni di promozione del territorio attraverso i suoi prodotti enogastronomici. Da venerdì 19 ottobre la città tornerà a ospitare questa importante manifestazione e a presentarsi al grande pubblico mettendo in mostra le sue tante eccellenze. La Fiera del marrone rappresenta un appun-



Paola Olivero

tamento che negli anni è diventato immancabile non solo per i cuneesi, ma anche per i tanti visitatori stranieri che in ogni edizione affollano la città. L'invito per tutti è di venire a partecipare a questa ventesima edizione per gustare i nostri miglio-

ri prodotti e anche per scoprire la nostra splendida Cuneo».

Sulla stessa lunghezza d'onda è il pensiero dell'assessore comunale alle manifestazioni, Paola Olivero, la quale aggiunge: «Il nostro è un territorio che continua a raccontarsi e a raccontare le sue peculiarità ed eccellenze, grazie anche al sostegno e alla collaborazione di realtà come Confartigianato, Coldiretti, Slow Food, Confagricoltura e Cia. Alla Fiera del marrone gli espositori saranno più di 250: per tre giorni saranno presenti nel cuore del centro storico della città per festeggiare insieme i vent'anni della manifestazione. È un evento che da sempre riscuote un notevole successo di pub-



Alberto Valmaggia



Antonella Parigi

AD OGGI SIAMO IN GRADO DI FORNIRE SERRAMENTI IN LEGNO, LEGNO/ALLUMINIO CON CAPACITÀ ACUSTICHE (47DB), TERMICHE (PER RIQUALIFICA ENERGETICA 65%) E NOVITÀ: APERTURA AUTOMATICA PER IL CONTROLLO DI ANIDRIDE CARBONICA (CO2).



**GIRAUDO
GIOVANNI & C. snc**
Falegnameria

Via XI Settembre, 37

**Borgo San Dalmazzo - Cn -
tel. 0171 26.63.60**

www.giraudogiovanni.it

**IL TUTTO AZIONATO
DAL TELEFONINO
TRAMITE APP O SENSORE
CHE CONTROLLA
LA QUALITÀ DELL'ARIA.**

**VISIONABILE SUL NOSTRO SITO
E NOSTRA ESPOSIZIONE**





blico non solo locale, ma anche proveniente da diverse regioni della penisola. Negli ultimi anni, inoltre, la Fiera sta riscontrando anche il grande interesse di numerosi ospiti stranieri che arrivano sempre più numerosi». Da cuneese ed ex sindaco del capoluogo della Granda, l'attuale assessore regionale alla montagna, Alberto Valmaggia, non può che avere un legame particolare con la Fiera del marrone che ha visto crescere come primo cittadino, contribuendo a farle acqui-

sire, nel 2009, il prestigioso marchio di evento nazionale. Queste le sue parole: «Nel 2018 la Fiera raggiunge il prestigioso traguardo delle venti edizioni. Anno dopo anno la manifestazione è cresciuta, raggiungendo importanti obiettivi a livello enogastronomico, agricolo e artigianale. Obiettivi ai quali, nel tempo, si sono aggiunti momenti di rilevante spessore culturale e scientifico. Inoltre la Fiera del marrone 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». Anche la collega di Valmaggia Antonella Parigi, assessore regionale al turismo, spende parole importanti per la manifestazione cuneese: «L'autunno per il Piemonte è un momento di forte attrattività turistica, in

particolare per l'enogastronomia, a cui si accompagna un'offerta culturale di altissimo livello. Questa è la stagione che celebra le migliori eccellenze del territorio, capace di esercitare una forte attrattiva nei confronti di turisti e visitatori, richiamati dal ricco calendario di iniziative. Un contesto in cui spicca per qualità e apprezzamento la Fiera del marrone di Cuneo, divenuta una delle principali vetrine della tradizione locale. Non possiamo dimenticare quanto l'enogastronomia sia un volano fondamentale per il turismo piemontese, una



Mauro Bernardi



Giandomenico Genta

Arturo Brachetti sarà al "Pala Ubi Banca" il 20 novembre: impossibile non partecipare!

Cresce l'attesa per il 20 novembre quando, nel "Pala Ubi Banca" di San Rocco Castagnaretta, a Cuneo, andrà in scena lo spettacolo "Solo" di e con Arturo Brachetti, il più grande trasformista al mondo (foto a destra). Lo show è organizzato da "Promocuneo" e Comune di Cuneo.

Brachetti in questo spettacolo apre le porte della sua casa, fatta di ricordi e di fantasie: una casa senza luogo e senza tempo, in cui il sopra

diventa il sotto e le scale si scendono per salire.

Dai personaggi dei telefilm più celebri a Magritte e alle grandi icone della musica pop mondiale, passando per le favole e la lotta con i raggi laser in stile "Matrix", Brachetti tiene il ritmo sul palco: novanta minuti pensati per tutti, a partire dalle famiglie.

Reale e surreale, verità e finzione, magia e realtà: tutto è possibile insieme ad Arturo Brachetti, il grande maestro

internazionale di "quick change" che ha immaginato una varietà surrealista e funambolico, in cui immergersi lasciando a casa la razionalità. L'ultimo appuntamento con le vendite dirette, iniziate già il 15 settembre, sarà sabato 3 novembre, dalle 15 alle 18, per i biglietti rimanenti nella sede di "Promocuneo" (corso Kennedy 5F). La vendita "on-line" su www.promocuneo.it proseguirà fino a esaurimento posti o, comunque, al giorno dello spettacolo. Il costo dei biglietti varia da 25 a 50 euro.



PERCHÉ ACQUISTARE QUANDO PUOI
NOLEGGIARE?!

STAMPANTI E MULTIFUNZIONI
FORMULA "TUTTO INCLUSO"



General Systems Cuneo
SOLUZIONI PER L'UFFICIO

Via Renzo Gandolfo, 2 - 12100 Cuneo / Tel. (+39) 0171 412266
scopri la nostra intera gamma prodotti sul sito www.gscn.it



Un eccezionale volano per lo sviluppo turistico e una delle manifestazioni promosse nella Granda più efficaci per la promozione a 360 gradi della qualità e della tipicità delle imprese agricole e artigiane del cuneese

delle carte vincenti dell'offerta del territorio che, nei confronti di un pubblico italiano e straniero sempre più esigente e attento alla qualità, si caratterizza per l'elevato livello dei prodotti tipici proposti e per la ricchezza culinaria capace di farci apprezzare in tutto il mondo. I dati ci dicono, infatti, che nell'ultimo decennio il numero dei turisti attratti dalle golosità è raddoppiato: in quanto a cibo e buon vino noi piemontesi abbiamo un biglietto da visita con pochi eguali in Italia e in Europa».

Fiera del marrone come momento di forte richiamo turistico per la città e per l'intero territorio: un concetto con il quale non può che trovarsi in perfetta sintonia l'Atl del cuneese che ogni giorno lavora per portare sempre più visitatori a scoprire le nostre eccellenze: «La manifestazione è cresciuta tantissimo



Luca Crosetto

tutto il territorio. Un evento che celebra un prodotto, la castagna, che troviamo in tutte le valli cuneesi e che in questa Fiera raggiunge il culmine».

Se si parla di grandi manifestazioni sul territorio, la presenza della fondazione "Crc" non può mai mancare. Ecco il commento del presidente, Giandomenico Gentà: «L'agroalimentare è uno dei settori strategici per la crescita e lo sviluppo futuro della provincia



Massimo Meineri

d'Italia. Non soltanto, dunque, una vetrina per i prodotti di qualità e le aziende locali, ma anche un'occasione di scoperta della città di Cuneo, che ogni anno viene piacevolmente invasa dai visitatori, tanti stranieri».

Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo, si focalizza su quello che la manifestazione può rappresentare per le aziende del territorio: «La Fiera del marrone è uno degli eventi della Granda più efficaci per la promozione della qualità e della tipicità delle nostre imprese. Confartigianato Cuneo, "partner" consolidato della manifestazione sin dalle prime edizioni, con la sua articolata proposta cultural-ricreativa e le degustazioni, oggi è un tassello fondamentale del programma fieristico. Con l'abbinamento del nostro marchio a eventi di caratura nazionale e internazionale come la Fiera del marrone di Cuneo e la Fiera del tartufo bianco d'Alba, intendiamo supportare l'inserimento del comparto da noi



Tino Arosio

rappresentato in quei canali promozionali nei quali impegno e ingegno, unicità e capacità manuale, tradizione e modernità diventano fattori altamente premianti per gli imprenditori e per il territorio».

Anche Coldiretti, come di consueto, avrà un ruolo importante nella "kermesse": «La Fiera del marrone si conferma uno degli eventi di punta del ricco calendario cuneese d'autunno», spiega il direttore della zona di Cuneo, Massimo Meineri. «Per le aziende del circuito "Campagna amica", per gli "agricolter" degli agriturismi di "Terranostra-Campagna amica" e per le nostre produzioni agricole la Fiera cuneese sarà ben più di una vetrina. Sarà un grande palcoscenico di incontro e dialogo diretto con i cuneesi e con i tanti visitatori attesi, un'ottima occasione per proseguire l'impegno di Coldiretti, che va nell'ottica della promozione di un consumo sostenibile e responsabile di prodotti sani, genuini, e "a



negli ultimi anni, fino a diventare uno degli eventi di riferimento del territorio», conferma il presidente dell'Atl, Mauro Bernardi. «La Fiera del marrone ogni anno fa grandi numeri, portando migliaia di visitatori in una città che assume sempre di più un ruolo importante e di riferimento per tutta la provincia. Cuneo è cambiata molto negli ultimi anni, diventando sempre più bella, accogliente e piena di iniziative interessanti che attraggono visitatori dal resto d'Italia e dall'estero. Anche dal punto di vista turistico, naturalmente, questa è una manifestazione che ha risvolti davvero rilevanti per

di Cuneo, non solo in ambito produttivo, ma anche in quanto leva di attrazione turistica e di valorizzazione dei territori. E il marrone è uno dei prodotti più rappresentativi e conosciuti della nostra terra, al pari di tante altre eccellenze enogastronomiche di cui la Granda è ricca, grazie al lavoro realizzato e all'impegno profuso dalle persone e dagli enti attivi in questo ambito. La fondazione "Crc" sostiene la Fiera del marrone di Cuneo fin dalle sue origini e ha accompagnato questa manifestazione nel lungo processo di crescita che l'ha portata a diventare una delle più importanti rassegne enogastronomiche

Il conservatorio "Ghedini" avvierà il biennio di specializzazione. E al teatro "Toselli"...

Grande è la soddisfazione al conservatorio "Ghedini" di Cuneo (nella foto sopra: la sede di via Roma 19, a cui si è aggiunta quella staccata nei pressi di piazza Foro boario) per la comunicazione giunta da Roma: l'Istituto di alta formazione musicale cuneese ha ricevuto il "via libera" per i bienni di specializzazione (laurea di secondo livello) che riguarderanno molteplici strumenti, dall'arpa al clarinetto, dalle percussioni al canto, dal pianoforte jazz al violino e così via. I bienni sono rivolti a chi voglia conseguire un titolo di laurea magistrale in ambito musicale e gli sbocchi lavorativi possono andare dall'attività concertistica a quella orchestrale e corale, dalla didattica di base a quella avanzata (liceo), dal lavoro con i disabili alla regia del suono, dal lavoro in sala di incisione alla composizione. L'avvio dell'anno accademico 2018-19 del "Ghedini" sarà all'inizio di novembre, con il concerto di inaugurazione il 22 al teatro "Toselli". Per informazioni: www.conservatoriocuneo.it.



Per tutta la durata della manifestazione Slow Food, che collabora attivamente con gli organizzatori dell'evento, richiamerà l'attenzione del pubblico sulla campagna internazionale "Food for change"

chilometri zero».

«Saranno molti gli appuntamenti Coldiretti nella "tre giorni" di Fiera», aggiunge il direttore della Federazione cuneese della principale organizzazione agricola italiana, Tino Arosio. «Oltre al mercato "Campagna amica" a sostegno di una filiera agricola tutta tricolore, ci saranno i laboratori delle fattorie didattiche che saranno dedicati ai più piccoli. Per tutti gli amanti della nostra enogastronomia, invece, saranno a disposizione i laboratori del gusto che tornano dopo il successo dello scorso anno, proponendo degustazioni e spettacoli di cucina».

Sarà presente con le aziende aderenti anche in questa edizione Confagricoltura Cuneo: «Parteciperemo ancora con grande orgoglio», spiega il presidente, Enrico Allasia. «La Fiera del marrone è uno degli eventi di maggior importanza dell'autunno



Enrico Allasia

stazione che fonda le sue radici nelle tradizioni rurali della Granda, capace di promuovere al meglio l'elevata qualità delle nostre produzioni».

Per la Cia (Confederazione italiana agricoltori) di Cuneo, ecco il commento sull'evento che sta per partire del presidente provinciale, Igor Varrone, che si concentra su una parola chiave: qualità. «È l'elemento centrale della Fiera del marrone di Cuneo, ed è anche l'aspetto essen-



Igor Varrone

ziale per la nostra organizzazione da sempre. Siamo felici di avere un nostro spazio anche in questa ventesima edizione e di poter presentare le nostre aziende e i prodotti che orgogliosamente vengono esposti, frutto di un lavoro duro e minuzioso. La manifestazione sarà un'occasione importante per i nostri associati, che possono promuovere le eccellenze gastronomiche di un territorio che ci regala colori e profumi unici, in particolare in questa stagione. Esprimo un grande "In bocca al lupo" all'Amministrazione civica cuneese e a tutti gli enti coinvolti: l'invito per tutti è di partecipare agli appuntamenti con le degustazioni in programma nel nostro stand».

Tra gli espositori presenti alla ventesima Fiera del marrone di Cuneo ci sarà anche quest'anno Slow Food.

Il presidente del Comitato esecutivo Piemonte, Andrea Blangetti, spiega con quale approccio par-



Andrea Blangetti

teciperà alla manifestazione l'associazione internazionale "no profit" creata a Bra da Carlo Petrini che si impegna per ridare il giusto valore alla cultura del cibo: «Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, che raggruppa oltre venticinque condotte della nostra regione, sarà presente con uno stand dedicato durante la Fiera. Per tutta la durata della manifestazione, porremo l'attenzione sulla campagna internazionale "Food for change" lanciata da Slow Food. Il cibo è causa, vittima e possibile soluzione del cambiamento climatico, ecco perché le nostre scelte alimentari hanno un impatto diretto sul futuro del pianeta. Quest'anno senza dubbio sarà molto stimolante la collaborazione con l'Istituto agrario "Virginio-Donadio" di Cuneo con cui verrà condiviso lo spazio per i laboratori: la presenza degli studenti potrà essere di stimolo per mettere le basi per la creazione di una rete giovane "slow"».



cuneese, visto il grande afflusso di pubblico, italiano e internazionale, che ogni anno testimonia l'interesse per il mondo agricolo, vero e proprio settore trainante per tutta l'economia provinciale. Presso il nostro stand istituzionale, inoltre, durante la rassegna verranno organizzati due eventi: il venerdì ci sarà un laboratorio ludico-educativo sulla castagna con i ragazzi delle scuole primarie, mentre il sabato, con l'aiuto di uno chef, verranno preparate alcune semplici, ma curiose ricette con frutta e verdura di stagione. Sarà una doppia occasione per coinvolgere grandi e piccini in una manife-

Alla Biblioteca civica novanta "photo-carte" del XIX secolo raccolte da Pierluigi Manzone

La Biblioteca civica di Cuneo ospita la mostra di fotografia del XIX secolo, a cura di Pierluigi Manzone "La "photo-carte de visite", molto più di un'atavica fototessera". La fotografia è parte essenziale della storia moderna: è memoria collettiva, è documento al pari di un saggio pubblicato dal più quotato editore. È bene affettivo e memoria intima e la "photo-carte", trasformata nell'attuale fototessera, ne è un chiaro esempio. Chi non ha mai conservato la

fototessera della fidanzata o del fidanzato, magari fatta insieme, grazie alla macchinetta della stazione?

Sino al 31 ottobre nel salone del primo piano (via Cacciatori delle Alpi 9) sono in mostra novanta "photo-carte", tutte stampe all'albumina e sali d'argento realizzate tra il 1860 e il 1880. L'ingresso è libero durante l'orario di apertura della Biblioteca (informazioni: tel. 0171-444640 oppure e-mail biblioteca@comune.cuneo.it).

In occasione della mostra la Biblioteca civica ospiterà, sabato 13 ottobre alle 10 l'incontro a cura di Roberta Sala dal titolo: "Eduard Goročovskij-Dilatazione esistenziale nello spazio muto dell'immagine fotografica-Le sequenze sperimentali di Eduard Goročovskij sulla rivista "M.a.n.i.". L'artista russo (1929-2004) pubblico le sue immagini sulla rivista clandestina "Moskovskij Archiv Novogo Isskustva", organo di risonanza fondamentale del movimento concettualista moscovita che si sviluppò in Urss dagli anni Sessanta.



I luoghi del centro storico ove le decine di migliaia di ospiti attesi potranno gustare nel modo più completo tutte le proposte della XX Fiera nazionale del marrone

Gli orari della Fiera saranno i seguenti, sempre a ingresso libero: venerdì 19 e sabato 20 ottobre, dalle 9 alle 23; domenica 21 ottobre, dalle 9 alle 21. Maggiori informazioni possono essere richieste al Comune di Cuneo, Servizio manifestazioni (tel. 0171-444285; e-mail manifestazioni@comune.cuneo.it) oppure all'Ufficio turistico del Comune, presso l'Ati del cuneese, in via Pascal 7 (piazza ex Foro boario; tel. 0171-690217; e-mail iaticuneo@cuneoholiday.com). È a disposizione il sito web www.marrone.net. Facebook: "Fiera nazionale del marrone Cuneo". Twitter: "@Fieradelmarrone".

**LEGENDA:**

AREA FIERA



UFFICIO TURISTICO



GAZEBO INFO



AREA EVENTI



RISTORAZIONE

VAUDAGNA CARRELLI S.r.l.


Concessionaria unica ed esclusiva per Cuneo e Provincia

Via Cuneo, 106 - Borgo San Dalmazzo (Cn) - tel. 0171-261312 - Fax 0171-261134

www.vaudagnacarrelli.com - info@vaudagnacarrelli.com
ECH 12 PRONTO A PARTIRE
COMPATTEZZA SENZA PARAGONI
BATTERIA AGLI IONI DI LITIO
PORTATA FINO A 1.200 KG
ASSETTO ERGONOMICO
**ACCURATEZZA
SENZA SFORZO**


La massima qualità garantita in un'ambientazione urbana che esalta lo splendore del capoluogo

La manifestazione qualifica e promuove il castagno da frutto e da legno, tutelando e incentivando la commercializzazione. Al contempo rappresenta un'imperdibile occasione per sostenere il turismo locale cuneese, valorizzando la bellezza della città e delle vallate circostanti e pubblicizzandone le specificità territoriali enogastronomiche. La collaborazione con le associazioni di categoria è una forte garanzia per la promozione del territorio, la valorizzazione delle produzioni locali e la crescita qualitativa degli espositori. La sinergia con le asso-

ciazioni di categoria interessate, Slow Food e l'Atl del cuneese ha portato alla creazione di un disciplinare per la selezione delle aziende che premia le produzioni locali di qualità e tradizione garantendo il continuo miglioramento degli spazi espositivi e creando le migliori condizioni commerciali per le aziende espositrici.

La Fiera, ritornata nello splendore di via Roma, l'antica via Maestra del capoluogo, permette inoltre di ammirare gli stupendi palazzi medioevali rimessi a nuovo e l'incantevole bellezza della strada.

Tutto ciò rende la Fiera nazionale del marrone un evento unico; un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere un fine settimana immerso nella genuinità cuneese.



**20ª EDIZIONE
FIERA NAZIONALE
DEL MARRONE**

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



Città di Cuneo



Via Beinette 51
Chiusa Pesio CN
tel. 0171 734101
fax. 0171 734404
agu.mobili@agumobili.it

CHE SPETTACOLO!
Ecco la nuova promozione.
Acquista una **Veneta Cucine**
completa di elettrodomestici

☑️ elettrodomestici Whirlpool Hotpoint SAMSUNG

Oltre al piano in quarzo al costo del laminato, avrai il set di elettrodomestici ad un prezzo irripetibile con inclusa* una



Smart TV 49"
SAMSUNG
curva e flat

* In alternativa potrai scegliere tra: o una lavatrice o un asciugabiancheria

Offerta valida fino al 30 novembre 2018





La ventesima edizione della manifestazione che accende i riflettori su una delle eccellenze autunnali del territorio popolerà il capoluogo di provincia di tanti turisti e curiosi da venerdì 19 a domenica 21 ottobre

TUTTO IN TRE GIORNI INTENSI E INTERESSANTI

GIULIANO BELFIORI

Avere vent'anni oggi non è facile. Il riferimento non è tanto ai ragazzi e alle ragazze nati alla fine degli anni '90 (benché non sia semplice nemmeno per loro), ma alle manifestazioni. Avere 19 edizioni pregresse significa poter contare già su un bel po' di esperienza, ma non disporre di una storia alle spalle così lunga da essere immune alle mode del momento.

Negli ultimi vent'anni è cambiato il nostro modo di stare al mondo: due decenni fa internet e il mondo virtuale erano appannaggio di pochi professionisti, mentre ora rappresentano uno dei pilastri attraverso cui, volenti o nolenti, basiamo la nostra socialità.

In anni di cambiamenti di modelli sociali e culturali così forti riuscire a creare e consolidare una manifestazione di portata nazionale è qualcosa di tutt'altro che banale. Ma non impossibile, come

di numerosi e importanti "partner", sta nel riuscire a fornire un vero e proprio percorso nel segno del prezioso prodotto autunnale, non limitandosi alla vendita, ma coinvolgendo il mondo agricolo e artigiano, regalando un'esperienza appagante.

Accanto a questi aspetti, infatti, non mancano le occasioni più prettamente d'intrattenimento o culturali, che faranno il paio con le mille opportunità per lasciarsi tentare da qualche caldarrosta.

Andando nel dettaglio, l'inaugurazione è prevista per venerdì 19 ottobre, alle 11, in sala "San Giovanni" (via Roma 4).

Gli orari di apertura della Fiera, a ingresso libero, saranno dalle 9 alle 23 il venerdì e il sabato, e dalle 9 alle 21 la domenica.

Venerdì, alle 15, presso il salone d'onore del municipio, Oscar Farinetti, fondatore di "Eataly", ed Elma Schena, scrittrice ed esperta di gastronomia, dialogheranno con le strutture turistiche e della ristorazione in merito alle



Palacima. Inoltre, durante tutto l'evento, sarà possibile partecipare ai laboratori "Baby parking del marrone" e alle altre numerose proposte a tema scientifico/ambientale. Prenotazione obbligatoria con laboratori a pagamento (info e prenotazioni): tel. 0171-444501 o 345-1028080.

Dalle 10 di venerdì 19 presso lo stand istituzionale in piazza Galimberti si terrà un evento dedicato ai bambini con un laboratorio ludico-educativo alla scoperta dei prodotti dell'orto.

Sopra: Oscar Farinetti ed Elma Schena che daranno vita a un incontro incentrato sul ruolo strategico delle produzioni di eccellenza del territorio. Il convegno è solo uno dei tanti appuntamenti a corredo della ventesima Fiera nazionale del marrone. Per conoscere il dettaglio del programma si può consultare il sito www.marrone.net



dimostra la Fiera nazionale del marrone di Cuneo, che dal 19 ottobre porterà nelle piazze e nelle vie del capoluogo di provincia una delle eccellenze del settore agroalimentare.

Uno degli aspetti vincenti dell'appuntamento promosso dal Comune, con il coinvolgimento

sfide e alle opportunità dell'accoglienza e al ruolo strategico delle produzioni di eccellenza del territorio, in un convegno a cura della Camera di commercio di Cuneo e del Comune.

Il Parco fluviale Gesso e Stura in occasione della Fiera sarà presente con un "info point" presso il

Domenica 21 premiati i vincitori del Concorso dei formaggi di Cuneo, Asti e Alessandria

In concomitanza con la Fiera del marrone si terrà il Concorso dei formaggi delle province di Cuneo, Asti e Alessandria organizzato dall'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio), con il patrocinio del Comune di Cuneo e il contributo della fondazione "Crc". La giuria opererà in

sessione non aperta al pubblico la mattina di sabato 20 ottobre valutando i formaggi suddivisi in più categorie definite in base alle caratteristiche di provenienza del latte (specie), alla tecnologia produttiva, alla stagionatura. Ai produttori dei primi tre formaggi classificati nelle singole categorie saranno assegnati i premi, secondo il sistema delle medaglie (d'oro, d'argento e di bronzo). Le premiazioni, aperte al pubblico, si terranno domenica 21 ottobre, nella sala "Gianni Vercellotti" dell'Ati del cuneese, nella piazza del Foro boario.





Anche il teatro "Toselli" e la sala "San Giovanni" ospiteranno appuntamenti che costituiscono un degno corollario agli eventi nel segno del gusto, però il grosso del programma è sempre "outdoor"

TORNANO GLI SCACCHI E ANCHE LE BICI, I DOLCI...

ATTILIO CASETTA

Il marrone sarà certo il protagonista, ma non l'unico a meritare le attenzioni di coloro i quali vorranno dedicare qualche ora alla Fiera.

Venerdì 19, per esempio, alle 21 il teatro "Toselli" di Cuneo proporrà lo spettacolo "Tra virtuosismo e poesia" con il celebre flautista Andrea Oliva e la pianista Francesca Leonardi che eseguiranno musiche di Beethoven, Schumann e Fauré.

Sabato 20, alle 9,30, presso la sala "Luigi Einaudi" del Centro incontri della Provincia è previsto un convegno su clima e agricoltura organizzato dalla Cia.

Sempre sabato, dalle 15 alle 18, presso lo stand istituzionale in piazza Galimberti si terrà un "workshop" sulle ricette della nonna a cura di cuochi professionisti. Alle 10 presso la Casa del fiume è fissato il ritrovo per andare alla scoperta del "nordic walking", a cura della Scuola italiana "outdoor" (iscrizione su prenotazione al 335-7202300).

Gli ultimi due appuntamenti del sabato in ordine temporale del saranno in musica, entrambi in sala "San Giovanni". Alle 18 toccherà al progetto "Made in Italy 2.0" con protagonista la Società corale di Cuneo e un concerto che prevede l'esibizione della

"Piemontesi 'alla fronte'-Parole e immagini 1915-1918" nel museo di "Casa Galimberti"

Presso il museo di "Casa Galimberti" (foto a lato), da sabato 13 ottobre a domenica 25 novembre, sarà aperta al pubblico la mostra "Piemontesi 'alla fronte'-Parole e immagini 1915-1918".

Nei primi decenni del '900 veniva indicato con il termine "alla fronte" il territorio in cui avvenivano i combattimenti.

La mostra, che riprende nel titolo questa denominazione, vuole ricordare un periodo tragico della storia piemontese e

italiana, ponendo l'attenzione sui lati oscuri delle esperienze di guerra. Il tema portante dell'esposizione è il processo che indusse a un "passaggio": dalle istanze interventiste prebelliche alla concreta presa di coscienza dell'immanità della tragedia in atto. Il tutto attraverso la tremenda esperienza vissuta direttamente in trincea. Il progetto espositivo si articola nella presentazione di tre diversi nuclei di testimonianze: pittorico, fo-

tografico e documentaristico. L'ingresso sarà gratuito, con apertura al pubblico alle 15,30 e alle 17 il sabato e la domenica. Per gruppi e scolaresche c'è la possibilità di visita anche dal lunedì al venerdì, su prenotazione: tel. 0171-444801, e.mail museo.galimberti@comune.cuneo.it.



corale "Les Cigal'Hyères". Alle 21, invece, spazio al concerto delle corali "La baita" e del Cai Valle Imagna "Amici della combricola" (Bergamo).

Domenica, dalle 8,30, presso il salone d'onore del municipio (via Roma 28) si disputerà l'ottava edizione di "Scacco al marrone", torneo valido per il campionato regionale semilampo "Rapid play" (info: tel. 0171-606980).

Altro tipo di sport quello con cui si cimenteranno i partecipanti all'ottava "Randonée del marrone", manifestazione ciclistica non competitiva con due percorsi a scelta (68 e 135 chilometri) il cui ritrovo è previsto alle 7 alla Casa del fiume al Parco fluviale (per informazioni: Asd Cuneo bike, tel. 349-0088514, sito internet www.asdcuneobike.it).

La giornata della domenica sarà però anche nel segno del gusto,

Tra le iniziative che avranno luogo nei giorni della Fiera nazionale del marrone ci sarà un convegno su clima e agricoltura organizzato dalla Cia. In piazza Duccio Galimberti si terrà un "workshop" sulle ricette della nonna a cura di cuochi professionisti. E sono molto interessanti anche le proposte per chi ama la musica

con, dalle 11, in sala "San Giovanni", le degustazioni di "dolci al marrone" (a pagamento e su prenotazione telefonando allo 0171-696206).

Ricordiamo infine che da domenica 21 ottobre e fino all'11 novembre, presso la fondazione "Peano" (corso Francia 47), si potrà visitare la sesta edizione di "CuneoVualà-"Comedovequando", una rassegna dei disegni di viaggio di un protagonista del "design" italiano, Giancarlo Ippirandi. La mostra, ideata e curata dalla storica dell'arte e giornalista Ivana Mulatero, è visitabile dal giovedì alla domenica dalle 15,30 alle 18,30 (per informazioni: tel. 349-7528085).





Sabato 20 lo spettacolo di Simona Colonna al "Toselli" con la premiazione di Bruno Ceretto e domenica 21 la sfilata con partenza da piazzetta Totò, quest'anno imperniata su Annibale. E ci sarà anche... il suo elefante!

GLI UOMINI DI MONDO ALLA XIX ADUNATA

CLAUDIO PUPPIONE

L'annuale adunata degli Uomini di mondo (UdM) sarà uno dei "pezzi forti" fra gli eventi della Fiera del marrone 2018. Sabato 20 ottobre nel Giardino dell'alpino nel parco della Resistenza di viale Angeli, alle 17, alla presenza del sindaco, Federico Borgna, e delle autorità civili, militari e religiose, ci sarà lo scoprimento di una lapide in onore degli "Uomini di questo e dell'altro mondo".

Alle 21, al teatro "Toselli", andrà in scena lo spettacolo musicale

"Folli e folletti" con l'artista di fama internazionale Simona Colonna (ritratta a destra da Danilo Paparelli, presidente degli UdM). Accompagnata dal suo violoncello,

proporrà i brani che compongono il suo ultimo album, come i quadri di un abile cantastorie che riempie il suono di sfumature folk proprie della "world music".

Durante la serata sarà consegnato il terzo premio "Uomo di mondo dell'anno". Il riconoscimento andrà a Bruno Ceretto (a sinistra, visto da Paparelli), albesse che s'è distinto in campo culturale, sociale ed economico nel portare alto il nome della Granda nel mondo intero. «Oltre a un grande produttore di vini, è un vero mecenate di artisti contemporanei a livello mondiale, come ho cercato di rappresentare nel disegno, con un quadro raffigurante un bicchiere di vino "artistico"», spiega il Presidente degli UdM. Domenica 21 ottobre ci sarà la



RACCOLTA TRASPORTO E SMALTIMENTO
 DI RIFIUTI SOLIDI INDUSTRIALI
 E MATERIALI DESTINATI AL RIUTILIZZO
 SELEZIONE E RECUPERO DI CARTA
 E CARTONE DA MACERO,
 MATERIALI PLASTICI, METALLI FERROSI
 E NON FERROSI
 SMALTIMENTO INERTI, MACERIE
 E RIFIUTI DELL'ATTIVITÀ EDILE

Via Latirolo 12 - Fraz. Cussanio - 12045 Fossano (CN) - Tel e Fax 0172 692188
 ctr.ambiente@gmail.com - www.ctrambiente.com

ANNIBALE HA ATTRAVERSATO LE ALPI
IN PROVINCIA DI CUNEO

...AVREI FATTO
ANCHE IL COLLE
DI TENDA, MA
ERA CHIUSO
PER LAVORI!!



diciannovesima adunata degli Uomini di mondo vera e propria, con partenza alle 10 da piazzetta Totò e sfilata per le vie principali di Cuneo, accompagnata da musiche balli e tanta allegria.

Il tema di quest'anno è "Annibale è un Uomo di mondo", come vediamo nella vignetta sopra.

L'associazione ha organizzato in estate una missione scientifica «da far impallidire quelle più blasonate e famose», alla ricerca del passaggio del condottiero cartaginese sulle Alpi, per capire se potesse essere iscritto tra gli UdM, avendo egli attraversato i confini della nostra provincia. «Dopo giorni e

L'Albo d'onore compie vent'anni e il Michelin sport club regala un pullmino all'associazione

L'Albo d'onore degli Uomini di mondo, associazione che riunisce le persone che hanno fatto almeno per un giorno il servizio militare o civile in Grandia, come dichiarava il comico napoletano Totò nei suoi film, compie vent'anni e a fare un regalo degno di questa importante ricorrenza ha pensato il Michelin sport club Cuneo donando un pullmino a nove posti individuando in questo mezzo non solo un veicolo meccanico, ma anche di promozione del territorio attraverso la fantasiosa grafica che lo ricopre.

L'iniziativa viene dal presidente del Michelin sport club, Piero Battaglia (a sinistra nella foto), che, colloquiando con l'omologo Danilo Paparelli (a destra), da tre anni alla guida degli Uomini di mondo, ha appoggiato il desiderio di quest'ultimo di poter disporre di un pullmino per partecipare alle tante manifestazioni e raduni in territorio nazionale dedicate a chi ha svolto il servizio militare non solo nella provincia di Cuneo.

«È il coronamento di un desiderio che avevo da molto tempo», dice il Paparelli, «e si è potuto realizzare grazie alla sensibilità del presidente Battaglia, il quale ha capito come, attraverso un mezzo itinerante, si possa trasmettere la promozione della nostra associazione e del nostro territorio. Di sicuro strapperà un sorriso la vista del pullmino con l'effigie di Totò e non mancheranno le persone che vorranno immortalarsi di fianco al simbolo degli Uomini di mondo». Il debutto ufficiale del mezzo, che vediamo sullo sfondo della foto, avverrà durante l'adunata degli Uomini di mondo prevista per il 21 ottobre, alle 10, in piazzetta Totò a Cuneo.



giorni di minuziose ricerche», anticipa un beffardo Paparelli, «non solo si sono ritrovate le tracce, ma s'è scoperto pascolare in alta quota Surus XXVIII, l'elefante discendente dal mitico animale di Annibale in persona, come pure un suo diretto discendente, fermatosi nel 208 avanti

Cristo nelle nostre valli affascinato dalla bellezza dei nostri monti. Entrambi sfileranno per le vie di Cuneo. Sarà un'occasione irripetibile per ammirare questo affascinante animale in tutta la sua maestosità e, perché no?, immortalarsi in un "selfie" al suo fianco!».

I "gadget" di quest'anno, oltre al tradizionale "foulard", segno distintivo degli associati, sono la spilla dell'Uomo di mondo e il sacchetto di "Cuneesi" ai tre gusti genepi, erbe alpine e rum che con l'incarto danno vita al tricolore.


HOTEL
RISTORANTE
draconerium
★ ★ ★
DRONERO

L'HOTEL

L'Hotel offre 22 camere, una sala incontri, una palestra gratuita per tutti i clienti e la possibilità di noleggiare una bicicletta per il mountain biking.

IL RISTORANTE

Il Ristorante propone menù tipici della tradizione piemontese e mediterranea seguendo stagionalità e freschezza dei prodotti.

Potrete gustare anche le nostre pizze, immersi nel verde del nostro nuovo dehor.

Disponibili inoltre per banchetti e cerimonie.



Hotel
Ristorante
Meeting Hotel
Bike Hotel

DRACONERIUMHOTEL.IT





MARRONE ROTONDO CUNEO



20^a EDIZIONE · FIERA NAZIONALE DEL MARRONE

19-20-21
OTTOBRE 2018

VENERDÌ E SABATO ORE 9-23 · DOMENICA ORE 9-21
VIA ROMA · PIAZZA GALIMBERTI · PIAZZA VIRGINIO · PIAZZA EUROPA
DEGUSTAZIONI · STORIA · CULTURA · MOSTRE · PRODOTTI TIPICI · SPETTACOLI



SPONSOR

