

CAVOUR, CARNE

di razza piemontese



22^a edizione

24-25
APRILE
2022



www.cavourcarne.it

Glorioso®

*Il buon sapore
della genuinità'*



*Carne fresca e genuina:
la Soluzione perfetta
per la tua voglia di squisite bontà!*

- Nei migliori supermercati -

Glorioso spa - Via Villafranca, 16 Cavour (TO) - www.glorioso.it / info@glorioso.it

Faticosamente ed anche dolorosamente, dopo la pandemia riprendiamo il cammino di "Cavour Carne" interrotto nel 2019: sappiamo bene che con i tempi che corrono non sarà una festa priva di pensieri per i fratelli che soffrono e scappano da una guerra, ma sappiamo anche che la manifestazione è una vetrina per il lavoro duro e quotidiano dei nostri allevatori dei nostri macellai e dei nostri ristoratori.

Quindi, proprio perché i tempi sono difficili, dobbiamo cercare di fare di tutto per promuovere questa filiera, per dare un aiuto concreto e tangibile a chi lavora e produce nel nostro territorio.

Conseguentemente, oltre alla filiera della carne, promuoviamo CAVOUR e le sue bellezze naturali, storiche ed artistiche con la certezza di offrire ai visitatori non solo una fiera interessante, un momento di gastronomia eccellente, ma anche un angolo di Piemonte che sempre di più viene scoperto ed apprezzato.

Quindi da parte mia un grazie di cuore ai graditi ospiti, a tutti i protagonisti della filiera della carne, delle produzioni agricole e del commercio cavourese, ai Comuni ospiti, ai Volontari della Procavour che danno l'anima per la riuscita della manifestazione ed alla mia "squadra" del Comune: dagli Assessori ai Consiglieri, dai Tecnici agli impiegati ed operai ed alla Polizia Locale e Protezione Civile che saranno impegnati anche per questo momento.

Grazie a tutti e benvenuti.

Sergio Paschetta
Sindaco di Cavour



Il Saluto del PRESIDENTE della PROCAVOUR

Dopo la forzata pausa dovuta alla pandemia, la PROCAVOUR torna in campo con la 22^a edizione di "Cavour Carne di Razza Piemontese".

Siamo lieti di collaborare con l'Amministrazione Comunale di CAVOUR per dare una mano ad un importante settore della economia del nostro territorio.

Ospitando anche altri Comuni, come già è nella tradizione di TUTTOMELE™ cerchiamo di fare squadra per promuovere CAVOUR ed il territorio circostante nelle sue varie espressioni produttive e nei suoi aspetti culturali, naturalistici e storici.

Venire a Cavour in questa circostanza vuol dire poter gustare dei piatti prelibati con prodotti provenienti da filiere certificate e soprattutto genuine.

Una **"due giorni"** (cui si aggiungono le serate in anteprima del venerdì e sabato) immersi nella natura, nel cibo prelibato, nelle multicolori bancarelle, **da non mancare.**

Vi aspettiamo.

Marcello Bruno

Presidente della Procavour

La manifestazione "Cavour, Carne di razza Piemontese" è organizzata dal Comune di Cavour e dalla Procavour.



Si ringraziano: Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, le Amministrazioni Comunali di Bagnolo Piemonte, Barge, Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Garzigliana, Macello, Osasco, Vigone e Villafranca Piemonte, l'ARA - Associazione Regionale Allevatori, l'Associazione "La gent, ij mestè e le tradisiun ed Bagneul", Cavour Commercio, i comitati frazionali, Autolinee Cavourese Spa, Macellai, Ristoranti, Bar, commercianti di Cavour, gli inserzionisti, SlowFood Pinerolose, "4 Chiacchiere da bar". Un sentito ringraziamento a tutti i cavouresi che hanno collaborato.

Ideazione e realizzazione grafica e stampa: NUOVA STAMPA - Revello (Cn)

La foto della mucca in copertina è stata gentilmente concessa da ANABORAPI (Associazione Nazionale Bovini di razza piemontese) e realizzata dal Dott. Guido GARNERO.

I Saluti dei rappresentanti del mondo rurale

La manifestazione CAVOUR CARNE di Razza Piemontese non è solo un evento, una fiera, un incontro conviviale. È l'espressione di un importante comparto agricolo del nostro territorio: Cavour ed i comuni circostanti hanno sia la frutta, che la filiera della carne da proporre e fare apprezzare. In entrambe le situazioni offrono prodotti di eccellenza.

Il comparto "carne" rappresenta non solo un fiore all'occhiello qualitativo per la indiscussa superiorità della carne di razza piemontese, ma anche quantitativo: 67 allevamenti ben 5200 capi (il numero di stalle è il più alto tra i comuni della Città Metropolitana di Torino). Sappiamo bene come il consumo della carne sia negli anni diminuito, il settore penalizzato, ma i nostri allevatori hanno da tempo cominciato un faticoso e costoso lavoro di riconversione per rendere il consumo carnivoro un consumo "consapevole" da allevamenti "sostenibili".

È un percorso pieno di sacrifici, irto di ostacoli, ma proprio per questo va sostenuto ed incoraggiato: è quello che cerchiamo di fare ogni giorno come Amministrazione Comunale ed è quello che fa questa importante manifestazione.

Un saluto ed un benvenuto a tutti.

Marco Peverengo

Assessore all'Agricoltura del Comune di Cavour

Elisa Bocco

Consigliere Comunale (Sportello Agricoltura)



I MESSAGGI dei Sindaci dei Comuni partecipanti



BAGNOLO
PIEMONTE

La "montà" è la "calà", vale a dire la salita e la discesa che le mandrie di bovini compiono da secoli, su e giù per le nostre montagne, all'inizio e al termine della stagione pascoliva. A Bagnolo la "Piemontese" rappresenta anche questo. Diversi allevatori, ancor oggi, conducono i bovini di questa razza sugli alpeggi e così facendo contribuiscono a mantenere "in forma" l'erba dei nostri pascoli.

Insomma, anche in montagna la Piemontese si rivela un patrimonio da salvaguardare!

In questo momento in cui la salute è quanto mai un tema centrale, il valore della carne piemontese acquisisce un'ulteriore importanza: da sempre i nostri allevatori sono un esempio di dedizione al proprio lavoro e coniugano innovazione e ricerca con una tradizione familiare spesso pluridecennale. Al di là delle mode, si può affermare che la salute si difende soprattutto a tavola e con lei il piacere di vivere, attraverso cibi sani, buoni e capaci di raccontare il nostro territorio.



BARGE



BIBIANA

Per noi l'allevamento bovino è una attività storica presente nelle nostre campagne. Cambiano le tecniche e le modalità di allevamento che devono evolversi per rimanere al passo con i tempi, la presenza della Razza Piemontese rimane fedele al passato e non sente il trascorrere del tempo, confermando la sua qualità e le caratteristiche perfettamente adeguate al periodo attuale.

Dalle colline ricoperte di vigneti ai boschi di bassa montagna, dai frutteti d'eccellenza fino agli oliveti, ai nocioleti ed alle produzioni cerealicole: il tratto caratteristico dell'economia agricola bricherasiese è l'estrema varietà delle colture e delle produzioni. Fra queste, non può mancare l'eccellenza della carne di razza piemontese, da sempre sinonimo di attenzione alla qualità e di paziente cura da parte dei suoi allevatori.



BRICHERASIO



CAMPIGLIONE
FENILE

Da sempre Comune di nobile tradizione agricola di allevamento e di frutticoltura, accogliamo con piacere l'invito a partecipare alla Manifestazione e, con entusiasmo, cerchiamo di accompagnare sviluppo ed il progresso delle nostre Aziende Agricole, ponendo la dovuta attenzione e rispetto per l'ambiente ed il territorio. L'allevamento dei bovini di razza Piemontese e la frutticoltura, devono essere sostenibili ed integrarsi con il territorio, che così diviene ospitale e capace di attrarre quel turismo linfa vitale per l'intera comunità.



I produttori di Garzigliana si dedicano sempre più alle produzioni biologiche e al commercio a km zero. È per questo che “Cavour carne di razza piemontese” si sposa bene con i nostri prodotti, dove la razza piemontese fa da padrona, allevata con esperienza e passione. I nostri giovani imprenditori puntano alla qualità dei capi allevati, unico modo per essere competitivi sul mercato. Siamo orgogliosi di sostenere Cavour carne, manifestazione che porta a conoscere il nostro territorio.

La Piemontese - marchio di fabbrica della nostra regione - è un esempio di passione e sfida, che negli ultimi tempi ha spinto l'attuale amministrazione di Macello ad avviare una scommessa alla riscoperta del proprio territorio e, contestualmente, ad incentivare l'economia domestica attraverso il mercato settimanale del lunedì mattina.



Finalmente torna la vetrina di eccellenza della carne di razza Piemontese. È un momento non facile, ma la voglia di ritornare alla normalità è grande. Gli allevatori ed agricoltori affrontano con tenacia e passione questo periodo, temprati dalle sfide del loro lavoro, abituati a lottare, ed oggi a far quadrare i bilanci con il prezzo dei cereali e dei carburanti alle stelle. Gente con l'ottimismo innato! Così nasce un prodotto eccezionale, una carne deliziosa, squisita con valori nutrizionali al top.

La vocazione agricola di Vigone è ben espressa dalle molte aziende presenti che affiancano alla coltivazione cerealicola, l'allevamento bovino di razza piemontese. La grande capacità imprenditoriale e lo spiccato spirito di sacrificio che contraddistinguono gli agricoltori e gli allevatori vigonesi rappresentano i punti di forza di un settore in fermento e in continua evoluzione. Eccellenza e tradizione, un connubio di qualità da proteggere e valorizzare con impegno e determinazione.



Dopo due anni, ripartono gli eventi fieristici per la nostra agricoltura. La ripartenza però, causa la guerra Russo-Ucraina, non avviene nel migliore dei modi... Le tensioni dei mercati, ahimè, si ripercuotono anche sul settore agricolo. Il poter però contare su produzioni di qualità, ambientalmente sostenibili, come la carne di razza Piemontese, ci portano a intravedere un futuro meno buio rispetto ad altri settori. Auguriamo a tutti voi di poter trascorrere una manifestazione in spensieratezza, orgogliosi per i risultati raggiunti.

Le AZIENDE ZOOTECNICHE presenti in rassegna

ALLASIA (REMBAND SS) - Bibiana

BELTRAMO MAURO - Cavour

BALLARIO ROBERTO - Cavour

BESSONE ROMANO - Macello

BOSIO CHIAFFREDO - Bagnolo Piemonte

CAFFER MARIO - Cavour

CHIABRERO DARIO - Cavour

CHIALVETTO MAURO - Cavour

COLLINO GIOVANNI - Bricherasio

CROSETTI FRANCESCO - Cavour

DALMASSO GIOVANNI - Barge

"LA CASETTA" di BOVERO MONICA - Bricherasio

MAINO ANDREA - Barge

MARCONETTO ELIO - Barge

MARGARIA DAMIANO - Campiglione Fenile

MENSA ALDO - Garzigliana

PEVERENGO FLLI S.S. - Cavour

ROLLE' S.S.A. - Villafranca Piemonte

**Esposizione di ovini e caprini a cura dell'Associazione
"La gent, ij mestè e le tradisiun ed Bagneul"
e "Depetris Andrea" di Bricherasio**



POSSETTI PAOLO
AUTOTRASPORTI BESTIAME VIVO

Via Bricherasio, 30
10061 CAVOUR (TO)

Tel. 0121.69081 • cell. 335.6269036
paoloautotrasporti@gmail.com

**AUTOTRASPORTI
POSSETTI**

di Possetti Mauro & C. sas



Via Bricherasio, 15 - CAVOUR (TO)
Tel. 0121.600743 - cell. 335 241227 (Mauro)
mauro.possetti@alice.it

I nostri KM Ø



*Carni buone
per passione*

**ALLEVAMENTO E VENDITA
DIRETTA DI CARNE BOVINA**



SOCIETÀ AGRICOLA di Marco Busso • via Gemerello, 77 - Cavour (TO)

ORARI NEGOZIO: giovedì e venerdì dalle 14 alle 18:30 e sabato dalle 10 alle 18:30 orario continuato

☎ 0121.6162 • www.lamaddalenacavour.it

Agriturismo Agrimacelleria CASCINA SAN NAZARIO

Via della Libertà, 17 - 10060 BIBIANA (TO) - Tel. - Fax 0121.55247

www.agriturismocascinasannazario.com

www.coalvi.it/web/03738 - www.coalvi.it/mac/00769

Coalvi / Marketing

VENDITA DI CARNE A KM 0

Possiamo veramente parlare di Km zero in quanto presso la nostra azienda abbiamo:
NASCITA, ALLEVAMENTO, INGRASSO, MACELLAZIONE E VENDITA.

VENDITA DI AGNOLOTTI prodotti in azienda con il ripieno delle nostre carni.

VENDITA DEI NOSTRI SALUMI E GASTRONOMIA

ALLEVAMENTO BIOLOGICO

La nostra azienda agricola è certificata secondo il metodo biologico,
nel rispetto della natura e dell'uomo.



RAZZA PIEMONTESE CERTIFICATA DAL COALVI

Allevamento, macello e punto vendita sono iscritti al Consorzio di Tutela della Razza
Piemontese che garantisce la tracciabilità della carne dall'allevamento al punto vendita



AGRITURISMO

Presso il nostro agriturismo potrete trovare gustose specialità a base di carne di Razza
Piemontese e numerose altre ricette preparate con prodotti aziendali.

E' gradita la prenotazione.

Vi aspettiamo in azienda
per le visite del tour
"CASCINE APERTE"
sia con la navetta
che con i mezzi propri.



NUOVO PUNTO VENDITA IN AZIENDA:

Giovedì e Venerdì - dalle ore 15 alle ore 19

Sabato: dalle ore 9 alle ore 12 / dalle ore 15 alle ore 19

CASCINA MONACHE

Cavour



Storico allevamento di bovini situato ai piedi della Rocca di Cavour.

Tra verdi campi d'erba e rigogliosi cereali nasce una tra le migliori qualità del nostro territorio, la carne di **Razza Piemontese**.

Con dedizione e passione offriamo un'eccellenza nel nostro spaccio aziendale.

Aperti tutti i venerdì e sabato.

In occasione di Cavour Carne saremo aperti anche il 24-25 aprile 2022.



Vi aspettiamo per una visita gratuita in azienda sia con la navetta che con mezzi propri

☎ 0121.6181 ✉ info@cascinamonache.it

🌐 www.cascinamonache.it 📷 [cascinamonache](https://www.instagram.com/cascinamonache)

📍 Via Pinerolo 222, Cavour 10061 (TO)



LA CARNE ROSSA
PIÙ MORBIDA E MAGRA
AL MONDO

Macelleria Pino
Via Luigi Cibrario 53 – 10143 Torino
www.vicciola.com
www.facebook.com/vicciola

*Razza bovina piemontese
allevata a nocciole*

*Scopri cosa vuol dire
"sciogliersi in bocca"*



*"Non cercate la qualità nelle botteghe, quello è il posto dove si trasforma,
cercatela nelle cascine... è lì che tutto ha inizio!" – Pino Puglisi*



In collaborazione con la

*Società Agricola
Cascina Priorà
dei F.lli Rossetti*

Via Castellani 13 – Cavour (TO)



il frutto permesso



**macelleria
biologica,**

vendita diretta

frutta e verdura,
succhi, spremute,
confetture e prodotti bio.

agriturismo

ristorante in cascina,
bed & breakfast,
soggiorni estivi per ragazzi.



in cascina

via del Vernè 16
Bibiana (TO)
tel 0121 55383
mail: info@fruttopermesso.com

a Torino

via Gianfrancesco Re 11
tel. 011/726806

via Napione 24
tel. 011/8395912

PROGRAMMA

VENERDÌ 22 APRILE

Dalle ore 19,00 - piazza Sforzini, Ala comunale

ALA DEL GUSTO: I SAPORI DELLA CARNE.

Cena self-service organizzata dall'Associazione CavourCommercio.

Piatti sfiziosi per una serata all'insegna del gusto: dall'antipasto al dessert.

SABATO 23 APRILE

Ore 21.00 - P.zza Sforzini - Ala Comunale

SERATA GIOVANI dedicata allo svago e al divertimento con la

musica di **Dj Nicolò Bruno** a cura dei bar cavouresi

Moscafè, TY Bar, Cafè del Peso e Nero Cafè.



DOMENICA 24 APRILE

PER TUTTA LA GIORNATA

- Via Borgi **Mercato dei produttori agricoli** di Campagna Amica e mercato prodotti della terra

- **Macellerie e negozi aperti** I commercianti di Cavour invitano a scoprire il centro naturale commerciale del paese;

- Piazza III Alpini / Piazza Solferino:

- **Mostra zootecnica regionale** organizzata dal Comune di Cavour e dall'ARAP (Associazione Regionale Allevatori Piemonte)

- **Mostra meccanizzazione agricola.**

"ALA DEL GUSTO" in Piazza Sforzini:

Dalle ore 11.30 e dalle ore 19.00 Pranzo e cena con la Piemontese: un pasto completo a self service con il BOLLITO ALLA PIEMONTESE ed i piatti tipici di carne preparati dalla Procavour in collaborazione con i Macellai locali (vedi menù a pagina 18).

Ore 16.00: Piazza Sforzini **"MANGIO BENE, VIVO MEGLIO: consapevolezza e sostenibilità"**. Tavola Rotonda - partecipano: **Silvio Barbero** Vicepresidente Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, **Mauro Olivero**, Presidio Slow Food Referente allevatori della razza bovina Piemontese, **Alessandro Mecca** chef, già chef stellato di Spazio 7 di Torino. Modera **Beppe Rovera**, giornalista televisivo.

Evento coordinato da "4 Chiacchiere da bar" in collaborazione con SlowFood Pinerolese.

"LA CARNE PIEMONTESE in TAVOLA"

I Menù della carne nei ristoranti di Cavour specialità a base di carne di razza bovina piemontese.

CASCINE APERTE

Visita con la navetta della Cavourese Spa ad alcuni allevamenti di razza bovina Piemontese del nostro territorio. E' prevista la visita ad una delle seguenti aziende: Cascina Monache di Cavour - Cascina San Nazario di Bibiana.

Partenza da Piazza Re Umberto. **Prenotazione obbligatoria all'Infopoint Procavour in Piazza Sforzini. Partenze alle ore 10.30 e 15.00.**

Costo del biglietto euro 3.50 (gratuito per un bambino che non supera 1 metro di altezza accompagnato da un adulto pagante).

SCOPRI CAVOUR CON IL "PEDIBUS"

Prenotazione obbligatoria gratuita sino ad esaurimento posti all'Infopoint Procavour in Piazza Sforzini:

- **ore 11.00 - 15.00 - 16.00** passeggiata nel centro storico di Cavour accompagnati dai volontari della Procavour, alla scoperta della storia, delle tradizioni e delle curiosità di una cittadina con oltre duemila anni di storia.
- **ore 10.30 - 14.30 - 15.00** visite naturalistiche sui sentieri della Rocca a cura dell'Associazione "Vivi la Rocca"

Ore 21.00 - P.zza Sforzini - Ala Comunale

Summer Sound - Dj set + Vocal Live
con Max Godino e Jessica Grande



LUNEDÌ 25 APRILE

PER TUTTA LA GIORNATA

- per le vie del centro storico: **FIERA DI PRIMAVERA** mercato con centinaia di bancarelle e stand per uno shopping economico, variopinto e multietnico.
- Via Borgi **Mercato dei produttori agricoli** di Campagna Amica e mercato prodotti della terra
- **Macellerie e negozi aperti** I commercianti di Cavour invitano a scoprire il centro naturale commerciale del paese;

PROGRAMMA

- Piazza III Alpini / Piazza Solferino:
- **Mostra zootecnica regionale** organizzata dal Comune di Cavour e dall'ARAP
- **Mostra meccanizzazione agricola**
- **Mostra Colombofila (Ala del Peso)** - salvo impedimento per disposizioni Autorità Veterinaria

"ALA DEL GUSTO" in Piazza Sforzini:

Dalle 11.30 Pranzo con la Piemontese: un pasto completo a self service con il BOLLITO ALLA PIEMONTESE ed i piatti tipici di carne preparati dalla Procavour in collaborazione con i Macellai locali (vedi menù a pagina 18).

"LA CARNE PIEMONTESE in TAVOLA"

I Menù della carne nei ristoranti di Cavour specialità a base di carne di razza bovina piemontese.

CASCINE APERTE

Visita con la navetta della Cavourese Spa ad alcuni allevamenti di razza bovina Piemontese del nostro territorio. È prevista la visita ad una delle seguenti aziende: Cascina Monache di Cavour - Cascina San Nazario di Bibiana. Partenza da Piazza Re Umberto. **Prenotazione obbligatoria all'Infopoint Procavour in Piazza Sforzini. Partenze alle ore 10.30 e 15.00. Costo del biglietto euro 3.50 (gratuito per un bambino che non supera 1 metro di altezza accompagnato da un adulto pagante).**

Ore 10.00 Piazza Sforzini

FESTA DELLA LIBERAZIONE XXV APRILE a cura del Comune di Cavour e del Comitato per le commemorazioni storiche e istituzionali.

SCOPRI CAVOUR CON IL "PEDIBUS"

Prenotazione obbligatoria gratuita sino ad esaurimento posti all'Infopoint Procavour in Piazza Sforzini:

- **ore 11.00 - 15.00 - 16.00** passeggiata nel centro storico di Cavour accompagnati dai volontari della Procavour, alla scoperta della storia, delle tradizioni e delle curiosità di una cittadina con oltre duemila anni di storia.
- **ore 10.30 - 14.30 - 15.00** visite naturalistiche sui sentieri della Rocca a cura dell'Associazione "Vivi la Rocca"

Ore 16.00 - Piazza III Alpini (Gerbido) Cerimonia di chiusura

ALTRE INIZIATIVE DURANTE LA RASSEGNA:

La Domenica e il Lunedì è disponibile la navetta della Cavourese per la visita delle aziende (come indicato in programma), ma vi ricordiamo che le aziende possono essere raggiunte anche con mezzi propri individualmente.

IN TAVOLA: COSA PUÒ OFFRIRE IL NOSTRO TERRITORIO

Tavola imbandita con i prodotti proposti dai Comuni partecipanti alla Rassegna (Ala Comunale)

**Mostra fotografica a cura di ANABORAPI
(Salone Comunale)**

**Mostra di pittura di Ivano Arena
"ABSTRACT 2022" acrilici su tela
(Piazza Sforzini)**

**Mostra personale di pittura di Maria Magnano
"QUANDO D'INVERNO DORMIVO SU DI UN ASSITO NELLA STALLA"
ospita "ARTE E PASSIONE" di Giusy Bernardone
in Via Re Umberto 4 (vicino Bar del Tramvay)**

ABBAZIA DI S. MARIA

"DI CARNI E DI FIORI"

Viaggio nelle suggestioni enogastronomiche dell'antica Cavour

L'Abbazia di S. Maria è aperta Domenica 24 e Lunedì 25 aprile dalle ore 14 alle ore 18. Ingresso libero.

Visite guidate a cura del Museo Archeologico di Caburru e del Gruppo di Ricerca Storica della Procavour.

L'ALA DEL GUSTO

VENERDÌ 22 aprile ore 19,00

CENA DEI COMMERCianti LIBERA A TUTTI

MENÙ SFIZIOSO con le specialità di CAVOUR, servizio self-service

DOMENICA 24 aprile

dalle ore 11.30 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.00

LUNEDÌ 25 aprile

dalle ore 11.30 alle 14.30

in **Piazza Sforzini** troverai un self service dove potrai gustare:

BATTUTA DI CARNE CRUDA € 5,00

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO di CARNI DOCK € 5,00

INSALATINA DI MELE € 3,50

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE € 6,00

BOLLITO ALLA PIEMONTESE 4 TAGLI € 10,00

**HAMBURGER DI CARNE DI RAZZA PIEMONTESE
CON PATATINE FRITTE € 5,00**

PATATINE FRITTE € 2,50

FORMAGGI MISTI € 8,00

INSALATA VERDE € 2,00

COLOMBA "BONIFANTI" CON CREMA € 3,00



Il gusto vi aspetta a Cavour

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO

D.O.P.



MUSICA IN TAVOLA

Strada Manta 5/A Lagnasco (CN)
www.carnidock.it • info@carnidock.it
Tel 0175 282033

Seguici su





IMPEGNO E PASSIONE AL SERVIZIO DI AGRICOLTORI E CITTADINI

CAA Centro di assistenza agricola

- Autocontrollo - Haccp
- Domande Pac e Psr
- Gestione fascicolo aziendale
- Piani utilizzo reflui zootecnici
- Pratiche Uma e motorizzazione
- Sicurezza agroalimentare

Patronato EPACA

- Prosecuzione e accredito versamenti volontari
- Ricongiunzioni e riscatti posizioni assicurative
- Pensioni: anzianità, vecchiaia, invalidità, inabilità, supersiti pubblico e privato
- Indennità accompagnamento
- Ricostituzioni pensionistiche e supplementi
- Indennità disoccupazione
- Assistenza infortuni sul lavoro e malattie professionali
- Pratiche per immigrazione
- Servizi alle famiglie a tutela dei diritti delle categorie disagiate, portatori di handicap e invalidi civili
- Convenzioni sanitarie, esenzioni ticket, maternità

Sicurezza

- Consulenza, informazione e promozione della sicurezza a tutela della salute nei luoghi di lavoro e agroalimentare

Area fiscale e tributaria

- Gestione contabilità
- Modello Unico Persone fisiche, Società di capitali, Società di persone
- Compilazione Modello 770
- Portale del Socio
- Pratiche camerali

Area giuslavoristica

- Consulenza stipula contratti agrari
- Contratti salarati agricoli
- Servizio paghe

Formazione

- Corsi di formazione e aggiornamento obbligatori per datori di lavoro per la sicurezza sul lavoro
- Patentino abilitazione all'uso di prodotti fitosanitari
- Patentino macchine agricole

CAF Centro assistenza fiscale

- Modello 730
- Modello Unico persone fisiche
- Imposte locali: Imu e Tasi
- Isee e servizi CAF
- Modelli RED - INVCIV
- Successioni

UFFICIO ZONA DI PINEROLO

via Bignone, 85 int. 12 - 10064 Pinerolo
tel. 0121-303629, 0121-303630 • pineroło.to@coldiretti.it

BIGLIETTO ANDATA E RITORNO
25€

LIGURIA SHUTTLE

**TU PENSA A RILASSARTI,
AL VIAGGIO CI PENSIAMO NOI.**

Servizio attivo a partire da domenica 17 aprile 2022.
Prenotazione obbligatoria online su www.cavourese.it
oppure in una delle rivendite autorizzate.

INFO ORARI E FERMATE

 www.cavourese.it
 info@cavourese.it
 **011 3970000**

CAVOURESE.it
Turin Mobility Services

I nostri MACELLAI

CLAUDIO PERRONE

MACELLERIA - SALUMERIA

Da oltre 35 anni le nostre priorità sono la qualità delle nostre carni e la cura del cliente. Seguiamo personalmente la crescita degli animali che scegliamo, tutti provenienti da cascine del nostro territorio. Questo, unito ad un'accurata lavorazione, ci permette di offrirvi un alimento sano e ricco di proteine nobili. Da noi troverete anche una vasta gamma di salumi di nostra produzione.

Vi aspettiamo venerdì sera sotto l'ala comunale per "I sapori della carne".

Sabato 23, Domenica 24 e Lunedì 25 Aprile il nostro negozio è aperto.

**Via Giolitti, 22 - Tel. 0121 69042
www.macelleriaperrone.it**



BRARDA di LUCA GANDIONE

MACELLERIA - SALUMERIA - GASTRONOMIA

Luca ed Enrica vi aspettano per proporvi le migliori razze di femmina e Bue di Razza Piemontese contornata da una vasta selezione di salumi, formaggi, pasta fresca e prodotti di gastronomia.

Inoltre, Domenica 24 e Lunedì 25 Aprile, in caso di bel tempo, avrete la possibilità di pranzare all'esterno del punto vendita, scegliendo tra una selezione delle nostre proposte di gastronomia.

È gradita la prenotazione.

**Via Peyron, 28 - Tel. 0121 6295
www.macelleriabrarda.it
info@macelleriabrarda.it**

I nostri MACELLAI



DANIELE

GASTROMACELLERIA

Alla Gastromacelleria Daniele troverete un'ampia scelta di preparati di carne, piatti gastronomici, salumi di nostra produzione e i fantastici agnolotti della nonna.

Vi aspettiamo numerosi.

Via Roma 14
Tel. 0121 69063
342.7554319

Vi aspettiamo venerdì
sera sotto l'ala comunale
per "I sapori della carne".



RIMONDOTTO CRISTIAN

SALUMERIA - MACELLERIA - GASTRONOMIA

TUTTO PER LE VOSTRE GRIGLIATE
SPECIALITÀ PASTICCINI DI CARNE

ORARI:

Da Lunedì a Sabato: 9.00-12.30/16.00-19.00
Giovedì e Domenica Chiuso

Vi aspettiamo numerosi.

Via Teologo Don Bertero, 1
Bagnolo Piemonte (CN)
Tel. 0175 348422





TROVA
L'OTTICO

OCCHIALI DA VISTA E DA SOLE

ARON TROVA
+39 0121.6184
trova.loftico@gmail.com
VIA GIOLITTI 125
10061 CAVOUR (TO)

forno a legna
pizza pesce e
altro da asporto...

Idea Pizza 2



Via Dante Alighieri, 8
10061 CAVOUR
Tel. 349 6894701



PASTICCERIA

Artigiana

Via Roma, 20 - Tel. 0121 69840 - CAVOUR

**VIENI A PROVARE LA NOSTRA LINEA
DI LIEVITATI IN VASO COTTURA
OLTRE 10 GUSTI!**

La nostra famosa
mela in cartoccio ripiena
avvolta nella pasta sfoglia
riceve finalmente il giusto riconoscimento...
con la registrazione del marchio in tutta Italia!

Mela
in
Cartoccio®

pasticceriaartigiana@virgilio.it
pasticceria artigiana



BONIFANTI

Via Vigone, 51
VILLAFRANCA PIEMONTE (TO)
Tel. +39 011.9800718
Fax +39 011.9800549
e.mail: info@bonifanti.com

PUNTO VENDITA:
Via Virginio, 6 - Pinerolo (TO)

Bar
Gelateria
Artigianale
Giolitti

Via Roma n. 16, Cavour, tel. 0121 - 6177

MEN SOTECA

Vasto assortimento di vini delle migliori marche.
Vini sfusi, prodotti tipici e ampio spazio dedicato
a prodotti biologici vegani e vegetariani.

LA MENSOTECA

*Vi aspetta
per gustose tentazioni*

*Siamo presenti
presso l'Ala del Gusto
Venerdì 22 aprile 2022*

**Via G. Giolitti 151
CAVOUR
Tel. 0121 68201**

Pani di
farine speciali
biologiche

VICENTINI
eccellenza artigianale

Trovaci su

PANIFICIO VICENTINI
Via Roma, 7 - Cavour (To) - T. 0121 6275
www.panificiovicentini.com

ASCAI

S.r.l.

la nostra priorità...
...il loro benessere

Regione Infermera, 14 - 10060 SCALENGHE (TO) - Italy
Tel. 011/986.17.92 - 986.13.40 - ascai@ascai.com
www.ascai.com




30 TUORLI

TUTTA UN'ALTRA PASTA




Produzione Artigianale Pasta Fresca



**Farine 100% Italiane
Uova di galline allevate a terra
Carni fresche del nostro territorio**

Forniture all'ingrosso e dettaglio
LUN - SAB / 8.30 - 13.30



30 TUORLI
Piazza del Molino, 1
Garzigliana (TO) Italia

+39 324 885 2258
commerciale@30tuorli.it
www.30tuorli.it

Il gusto vi aspetta a Cavour

Bollito, fritto misto, bagna cauda, carne cruda, agnolotti e grissini, frittelle di mele, cavouresi e colombe: dal salato al dolce, ristoranti, gastronomie, pasticcerie di Cavour offrono un'ampia scelta per il sofisticato palato dei gourmet ma anche per i palati più semplici.

La genuinità delle materie prime, la tradizione ormai secolare, il lavoro artigianale conferiscono ai nostri prodotti quel sapore antico che li rende unici ed inimitabili.

La diversificata gamma di prodotti ed offerte culinarie rende accessibile a tutti la loro degustazione.

CAVOUR CARNE, come TUTTOMELE e le altre manifestazioni sono l'occasione speciale per conoscerli e gustarli o per ritornare ancora una volta ad assaporarli.



RISTORANTE
VINERIA
"LA NICCHIA"

*È gradita la prenotazione
al numero:*

0121 600 821
info@lanicchia.net

Via Roma, 9
CAVOUR

www.lanicchia.net



Piccolo stuzzichino con salsiccia di vitello, bue affumicato

Battuta al coltello, tuorlo fritto, lingua croccante,
emulsione di prezzemolo

Animelle di vitello, punte di asparagi, gocce di Cevrin di Coazze

Trippa di vitello, crema di fagioli di Pigna
Agnolotti alla piemontese

Biancostato di Fassone Piemontese all'agro di mele

Dolce misto della Nicchia

Acqua, caffè, piccola pasticceria

Euro 42.00 vini esclusi

Da giovedì 21 aprile a lunedì 25 aprile pranzo e cena



*È gradita la prenotazione
al numero:*

347 3199165

info@vettadellarocca.it

**via Vetta della Rocca, 5
CAVOUR**

www.vettadellarocca.it



Benvenuto della cucina

Battuta di Fassone piemontese con gelato al Parmigiano

Bocconcini di lingua cotti a bassa temperatura,
bagnetto verde, mostarda di fichi

Ravioli del plin ripieni ai tre arrosti e borragine con il suo brodo

Guancia di vitello brasata al Nebbiolo e gemme di quercia
con cremoso di patate e cipolle rosse in agro

Consistenze di caffè

Acqua, Caffè

Euro 37.00



*È gradita la prenotazione
al numero:*

0121 68256 - 347 0008144

trattoriaal47@gmail.com

**Via G. Giolitti 47
CAVOUR**

www.trattoriaal47.it



Aperitivo di benvenuto

Testina marinata al Barbera con cipolla rossa stufata
e vinaigrette all'aceto balsamico

Battuta di Fassone con scaglie di grana

Trippa patate e piselli in umido

Lasagne al ragù bianco e asparagi

Cubi croccanti di Scamone
con crema di patata viola e carote alle erbe

Torta pesche e amaretto

Acqua, vini "Cantina Povero"

Caffè, Digestivo

Euro 35.00



È gradita la prenotazione
al numero:
0121.69146

**Via Cavoretto, 14
CAVOUR**



MENÙ

Girello tonnato
Lonzaola alle erbe
Sfogliatine alla duchessa
Cannelloni al forno
Agnolotti di borragine al sugo d'arrostato
Coppa di maiale all'agrodolce
Patatine al forno
Panna cotta con salsina di fragole
Caffè
Vino: Arneis, Barbon, Dolcetto
Euro 35.00



*Locanda
La Posta®*

È gradita la prenotazione
al numero:
0121.69989
posta@locandalaposta.it

**Via dei Fossi, 4
CAVOUR**

www.locandalaposta.it



MENÙ

Battuta di vitello di Fassone con le sue salse
Insalata di sottofiletto spesso rosato con salsa di rafano
Timballo di salsiccia su vellutata di porri
Ravioli di stracotto di vitello al Nebbiolo nella loro salsa
A SCELTA:
Bolliti misti alla Piemontese
Pancia di vitello farcita alle erbe di Primavera in salsa all'Arbi
Mousse di Gianduja
con biscuit alle mandorle e gelato al latte di cocco
Caffè
Vini: Il Pellengo l' Autin, Dolcetto d'Alba DOC Le Rondini
Euro 38.00

SABATO 23 Aprile

Ore 21.00 - P.zza Sforzini - Ala Comunale

SERATA GIOVANI

dedicata allo svago e al divertimento
con la musica di **Dj Nicolò Bruno**
a cura dei bar cavouresi:

Moscafé, TY Bar, Cafè del Peso e Nero Cafè.

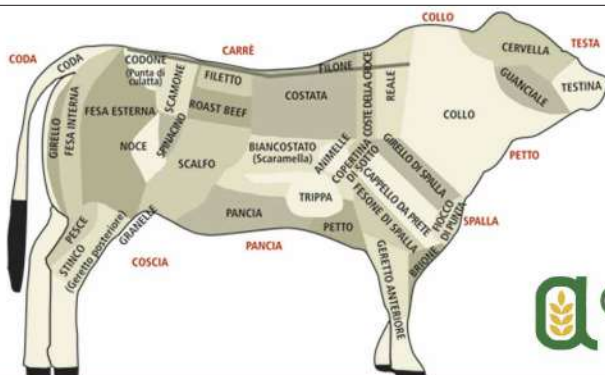


DOMENICA 24 Aprile

Ore 21.00 - P.zza Sforzini - Ala Comunale

SUMMER SOUND

Dj set + Vocal Live con
Max Godino e Jessica Grande



www.confagricolturatorino.it

CAVOUR
CARNE DI RAZZA
PIEMONTESE

 Confagricoltura
Torino

I NOSTRI UFFICI: UNIONE AGRICOLTORI - CAF - PATRONATO ENAPA

Ufficio di Pinerolo, Via Montebello 39 - dal lunedì al venerdì dalle 08,30 alle 12,30 martedì e giovedì dalle 14 alle 16,30

Ufficio di Cavour, Via Giolitti 16 - martedì e venerdì dalle 8,30 alle 12

Recapito di Bricherasio, Via Brignone 3 c/o centro anziani, sede associazioni - giovedì dalle 8,30 alle 10,30

Recapito di Torre Pellice, Corso Gramsci 10 - venerdì dalle 8,30 alle 12

Recapito di Vigone, Vicolo del Teatro 1 - giovedì dalle 8,30 alle 12

Recapito di Villafranca Piemonte, Via Valzania 12 c/o Biblioteca - martedì dalle 8,30 alle 12

Per informazioni: Tel. 0121 322669 - mail pinerolo@upatorino.it

MAXISCONTO

SUPERMERCATI

DI MARTINI BRUNA E ELENA

CAVOUR • BAGNOLO P.TE • TORRE PELLICE

Offerte tutto l'anno



ROLFO
odontoatria

APERTO
IL SABATO E
LA SERA FINO
ALLE 21.00

Denti fissi in giornata? Vieni a conoscere
l'implantologia a carico immediato

PER UN SORRISO BELLO... SENZA SENTIRE DOLORE!

CAVOUR - Via Saluzzo 45/B - 0121 332902

Si riceve su appuntamento

www.odontoatriarolfo.it



**AZIENDA
AGRICOLA
AGRITURISMO
AGRIGELATERIA**

Via Pinerolo, 185 - CAVOUR
Tel: 0121.6232 - 331.3973212
nonacita@libero.it

www.nonacita.it



MOSCAFE

**Caffetteria
Pranzi
Aperitivi
Cocktails**

Cavour - Via Giolitti, 36
Tel. 389.911.77.50

AL CARTOCCIO

RISTORANTE - PIZZERIA

Su prenotazione
BANCHETTI e CERIMONIE (anche a pranzo)



Forno a legna
carne di razza piemontese a km 0

Terrazza con dehor estivo
locale climatizzato



CAVOUR • Via Pinerolo, 10
Tel. 0121 69265 • 360 204830
info@cartocciodue.it

Locale aperto **TUTTE** le sere



L'Azienda Agricola FERRARI nasce in Liguria a Ranzo IM (a 5 km da Pieve di Teco) con la produzione e il commercio dell'olio di oliva. Insieme all'olio nei diversi formati possiamo trovare le famose olive di qualità taggiasca in salamoia o messe sott'olio extravergine di oliva, pomodorini e carciofini sott'olio extravergine di oliva, paté di olive e creme. L'intera produzione è il punto di arrivo di una volontà di innovazione e cura, allo stesso tempo, per le tradizioni e la qualità.

Massimo Ferrari

CONTATTI:
Agente di zona:
333/6344344
info@olioferrari.it
www.olioferrari.it



SCOPRI CAVOUR e cascine aperte

Passeggiare a piedi attraverso i sentieri della Rocca, per le vie del paese, visitare monumenti e soffermarsi con le indicazioni della segnaletica di "CAVOUR STORICA" è possibile fare gruppo o essere accompagnati da una persona che conosce il luogo, diventa ancora più interessante.

Ecco le possibilità che vi prospettiamo in occasione di CAVOUR, CARNE di Razza Piemontese.

CASCINE APERTE

Obbligatoria la prenotazione presso INFOPOINT Procavour di Piazza Sforzini.

Domenica 24 e Lunedì 25 Aprile partenza da Piazza Re Umberto.

Orari partenze: ore 10.30 - ore 15.00.

Visita con la navetta della Cavourese Spa ad alcuni allevamenti di razza bovina Piemontese del nostro territorio. E' prevista la visita ad una delle seguenti aziende: **Cascina Monache di Cavour** e **Cascina San Nazario di Bibiana**. Costo del biglietto euro 3,50 (gratuito per un bambino che non supera 1 metro di altezza accompagnato da un adulto pagante).

SCOPRI CAVOUR - "PEDIBUS"

Obbligatoria la prenotazione presso INFOPOINT Procavour di Piazza Sforzini.

Domenica 24 e Lunedì 25 Aprile ore 11.00 - 15.00 - 16.00 passeggiata nel centro storico di Cavour accompagnati dai volontari della Procavour, alla scoperta della storia, delle tradizioni e delle curiosità di una cittadina con oltre duemila anni di storia.

Domenica 24 e Lunedì 25 Aprile ore 10.30 - 14.30 - 15.00 visite naturalistiche sui sentieri della Rocca a cura dell'Associazione "Vivi la Rocca".



CAVOURESE.it
Turin Mobility Services

DA OLTRE 70 ANNI AL SERVIZIO DI CHI VIAGGIA,
IN ITALIA E NEL MONDO.

www.cavourese.it | info@cavourese.it | (+39) 011 3970000

The advertisement features a white bus with "CAVOURESE.it" branding, set against a backdrop of a cityscape with a prominent dome and mountains in the distance.

L'Orto del Geo



BED & BREAKFAST

Via Castellani 79 - CAVOUR (TO)

338 2509530 - 333 1559571

sibiglia.agri@gmail.com

www.lortodelgeo.com

EVENTI CAVOUR 2022

30 aprile - 1 maggio CAVOUR IN FIORE

2 giugno PEDALACAVOUR 43ª edizione

7 luglio - 4 agosto INSIEME A CONCERTO ALL'ABBAZIA DI SANTA MARIA

6 agosto NOTTE IN ROSSO

11 settembre ROCCANTICO

17 - 18 settembre ALVEARE

5 - 13 novembre TUTTOMELE 43ª edizione

E INOLTRE:

2 aprile UN ALBERO PER OGNI NATO

1 maggio GIROCCA

Giugno - luglio FESTA DELL'ORATORIO

Giugno - luglio - agosto CAVOUR SERE D'ESTATE

6 luglio CRONOROCCA

8 luglio CONCERTO DI MUSICA CELTICA SULLA VETTA DELLA ROCCA

13 luglio APERINVETTA - **14 luglio** APERINVETTA GIOVANI

5 - 10 agosto FESTA PATRONALE DI SAN LORENZO

26 - 30 agosto FESTEGGIAMENTI FRAZIONALI DI CAPPELLA NUOVA

2 - 7 settembre FESTEGGIAMENTI FRAZIONALI DI BABANO

Dicembre Cavourese e Presepe in Vetta

Per tenerVi sempre aggiornati sugli eventi di CAVOUR visitate il sito della Procavour

www.cavour.info e www.stradadellemelepinerolese.it



LaVia
di Piergiorgio Bertone

*Ampi saloni con capienza fino a 300 persone ideali per banchetti e danze
Vasto giardino per servizi fotografici ed aperitivi all'aperto*

Camere con servizio Bed & Breakfast

Viale Rimembranza 7 - CAVOUR (TO) - Tel. 0121 69203 / 335 6771054 - info@la-via.it - www.la-via.it



RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE PER ANZIANI

Una seconda casa in famiglia: questo è ciò che la Residenza Sanitaria Assistenziale per Anziani San Lorenzo di Cavour offre alla persona: un ambiente confortevole nella verde quiete della omonima Rocca, con un rapporto umano rivolto al mantenimento delle proprie capacità in un contesto amorevole.

Ogni ospite viene accolto e seguito secondo una terapia personalizzata rivolta al benessere integrale; il tutto basato su personale qualificato e una gestione amministrativa tesa all'eccellenza del servizio offerto.

CENTRO DIURNO INTEGRATO

Riservato a persone anziane o adulte, parzialmente o totalmente non autosufficienti.

Il Centro Diurno integrato si trova all'interno della struttura

Residenza Sanitaria Assistenziale per Anziani San Lorenzo di Cavour.

È una realtà semiresidenziale destinata a fornire un servizio di accoglienza e assistenza a persone anziane o adulte che necessitano di supervisione, sostegno e aiuto nello svolgimento di alcune attività della vita quotidiana, proponendo momenti di incontro, condivisione e conoscenza, oltre a garantire il comfort quotidiano, in autonomia e creatività.

Aperto dal lunedì al venerdì, dalle 8:00 alle 18:00*

**(L'orario può essere prolungato a misura di ospite sino alla cena)*

La formula che unisce assistenza e socializzazione

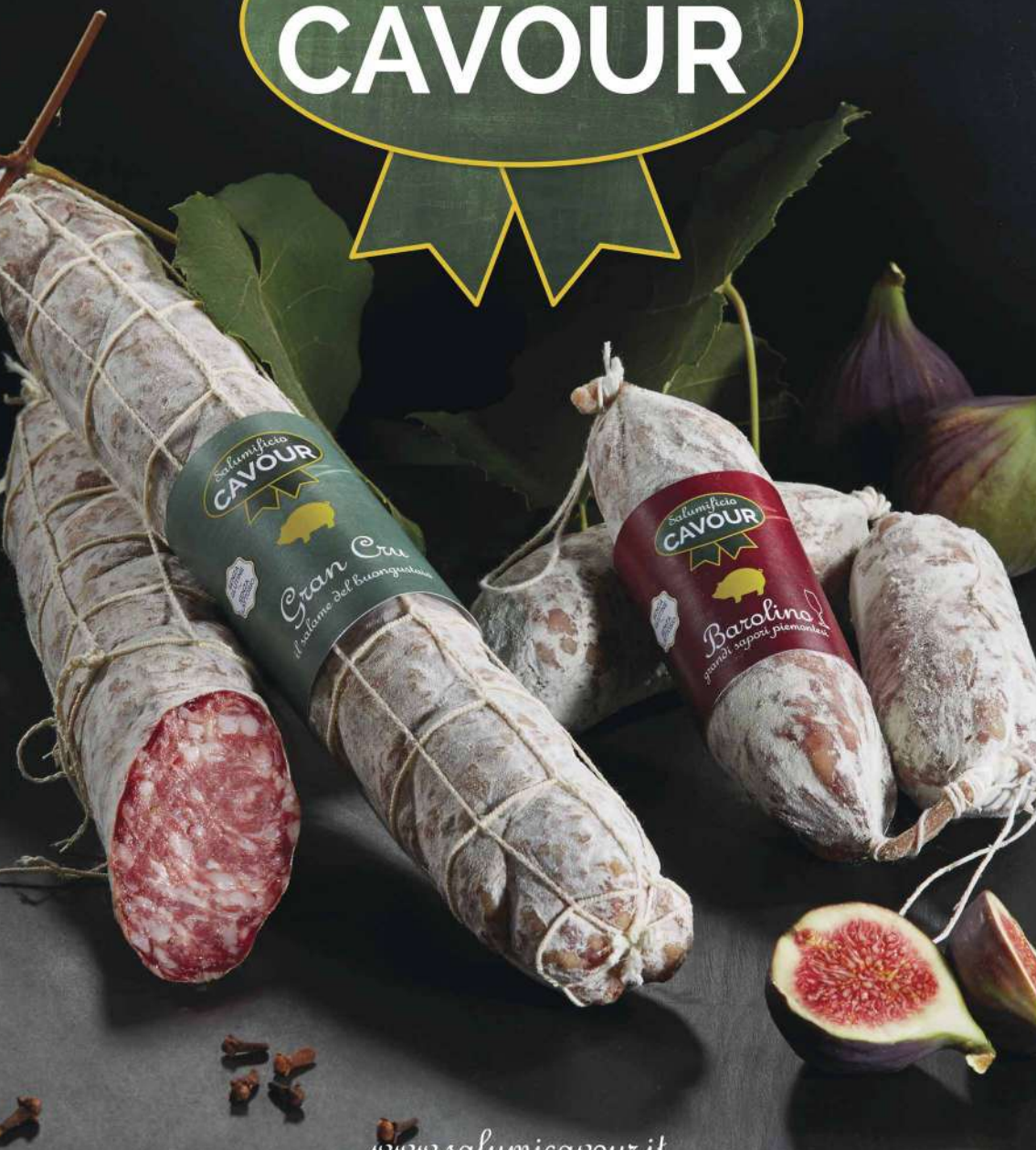


SAN LORENZO

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE PER ANZIANI srl

Cavour (To) in Via della Fontana 1 / Tel. 0121.600020 / Fax. 0121.68102 www.centrosanlorenzo.net / info@centrosanlorenzo.net

Salumificio
CAVOUR



www.salumicavour.it