

www.cavourcarne.it

CAVOUR, CARNE

di razza piemontese



CAVOUR,
città gastronomica

25-26-27-28
APRILE 2019



*L'orgoglio della
Genuinità*



Carne fresca e genuina dalle Alpi alla Sicilia
per sfiziose ricette della tradizione siciliana.
Ci trovi nei migliori supermercati.



www.glorioso.it - info@glorioso.it
via Villafranca, 16 Cavour (TO)
Numero Verde 800 27 48 22

Saluto del SINDACO

UN CAMMINO LUNGO VENT'ANNI



Vent'anni fa, già nelle vesti di sindaco di Cavour, registrai il malessere degli allevatori locali: una categoria in forte crisi a causa dei problemi del settore dell'allevamento. Ci mettemmo insieme, ragionando sul da farsi.

Ed ebbi l'intuizione di andare in controtendenza: in un periodo in cui nessuno voleva parlare di carne, inventai la "Settimana della carne", poi nel tempo trasformatasi in Cavour Carne di razza Piemontese. Era quasi una provocazione, ma non per me. Chi conosce Cavour sa che il settore dell'allevamento è una fonte primaria dell'economia locale. Il patrimonio

locale, legato soprattutto alla razza Piemontese, poteva andare disperso, oppure essere rilanciato. Gli allevatori più intraprendenti, quelli che davvero credevano nel loro mestiere, si sono uniti a me. Ed è nata così la settimana gastronomica dedicata alla carne Piemontese.

Oggi il tempo ha dato ragione a quella scelta e la perseveranza degli allevatori, unita a quella del gruppo di amministratori locali che mi hanno sostenuto nel progetto, dei macellai e dei ristoratori locali, veri "interpreti" ed "esaltatori" del prodotto carne, delle associazioni di categoria, delle istituzioni e degli sponsor, ha portato Cavour ad essere una "Città della Piemontese", riconosciuta a livello nazionale.

Accanto a momenti difficili, complicati, abbiamo vissuto in questi vent'anni una escalation della rassegna. Che non è stata e non è solo "vetrina" di Cavour e del territorio, ma è soprattutto un momento di confronto: in venti edizioni della rassegna abbiamo ospitato i Comuni del territorio, stretto alleanze con le altre Città della Piemontese, scoperto la carne degli altri paesi del mondo, accompagnato migliaia di ragazzi delle scuole di provincia nelle nostre cascine, portato la nostra Piemontese nei palazzi storici del Piemonte e sulle nevi olimpiche di Sestriere, aperto le porte dei ristoranti di Cavour a decine di migliaia di turisti.

Ma soprattutto abbiamo legato il nome della Piemontese ad un territorio che è sinonimo di qualità. Per questo, oggi come vent'anni fa, non posso che esclamare: viva la Piemontese, viva Cavour!

Piergiorgio Bertone - Sindaco di Cavour



Saluto del PRESIDENTE della PROCAVOUR



È un piacere che Cavour Carne di Razza Piemontese sia giunta alla 20ª edizione. Nata nel 2000 come Settimana della Carne, per volere del Sindaco (e per fare un po' da contraltare a Tuttomele), ha conosciuto diverse forme organizzative, ma soprattutto le difficoltà che incontra una Amministrazione Comunale nel gestire eventi.

Ci ha fatto quindi piacere la richiesta sincera del primo Cittadino di "soccorso" organizzativo avanzatoci nel 2012.

Ci siamo messi volentieri a disposizione e da allora abbiamo lavorato con impegno ricevendo la massima collaborazione dalla Amministrazione Comunale.

È oggi una manifestazione, ridotta nella durata, ma significativa per il comparto produttivo che interessa Cavour ed alcuni Comuni limitrofi.

La Carne, la buona carne di razza Piemontese, è un vanto del nostro territorio e come tale, cerchiamo di fare del nostro meglio per valorizzarla, come da 63 anni valorizziamo tutte le altre peculiarità, storiche, ambientali, produttive della nostra cittadina.

Procaavour, presenta oggi un paese aperto ai visitatori, fonte di indimenticabili momenti gastronomici e di significative possibilità di scoperte di beni monumentali e naturali come il Parco della Rocca e l'Abbazia di Santa Maria.

Venite a Cavour, ci ritornerete!

Marcello Bruno - Presidente della Procaavour

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



Si ringraziano: Regione Piemonte, Città Metropolitana di Torino, le Amministrazioni Comunali di Bagnolo Piemonte, Barge, Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Garzigliana, Macello, Osasco, l'Associazione Regionale Allevatori, gli allevatori locali, Associazione Ornitologica Pinerolese, Ass. Colombofila Ornitologica e Avicola Abbadiese, Associazione "La gent, ij mestè e le tradisiun ed Bagneul", Cavour Commercio, i comitati frazionali, l'associazione Anno Mille, i Bruderini di Villafranca, Autolinee Cavourese Spa, Macellai e ristoratori di Cavour e gli inserzionisti. 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.

Saluto dei rappresentanti mondo rurale

L'arrivo della Primavera coincide con il grande appuntamento di Cavour Carne di razza Piemontese. Quest'anno la rassegna compie venti anni e si presenta più in forma che mai. L'edizione 2019 rappresenta anche la quinta, e l'ultima, di questa amministrazione. Inevitabile dunque tracciare un bilancio del percorso degli ultimi cinque anni e, con soddisfazione, osservando il parterre degli allevatori presenti in fiera, poter dire che la rassegna bovina rappresenta una vetrina del territorio. Ancora una volta il nostro grazie va agli allevatori, veri protagonisti dell'evento, ma anche all'Arap e alle amministrazioni del territorio, che hanno voluto proseguire il percorso intrapreso due anni fa ed essere partner della rassegna. È un traguardo importante per Cavour e per il territorio.

Insieme, nel corso degli anni, sono stati superati momenti difficili e si sono condivisi traguardi importanti. La rassegna cavourese rappresenta un "unicum" nel settore. Diventa il momento in cui condividere gli sforzi di un anno di lavoro. La vetrina diventa una festa, ma anche un weekend di condivisione dei traguardi raggiunti, e un momento di confronto per capire, tutti insieme, come si evolve il settore e quali possono essere le strategie migliori per dare ancora più valore ad un settore che già rappresenta un'eccellenza del territorio.

Finché ci sarà una sinergia tra comparto produttivo, Arap, associazioni di categoria e amministrazioni locali, la mostra bovina sarà un elemento vincente.

Ci piace sottolineare che anche quest'anno ci sarà un coinvolgimento della scuola agraria di Osasco che, grazie all'impegno dell'Arap, sarà chiamata ad un lavoro didattico sulla mostra della Bovina Piemontese direttamente "in campo". A corollario della mostra, sarà possibile anche quest'anno ammirare i piccoli animali da cortile, proposti dalle aziende bagnolesi, e visitare splendidi esempi di moderne aziende agricole specializzate nella zootecnia con il progetto "Cascine aperte".

Comune di Cavour

I rappresentanti del mondo rurale:

Donatella Scalerandi, Mauro Chialvetto, Bartolomeo Bertinetto



I COMUNI presenti all'evento



BAGNOLO
PIEMONTE



BARGE



BIBIANA



BRICHERASIO



CAMPIGLIONE
FENILE



GARZIGLIANA



MACELLO



OSASCO

Per il terzo anno consecutivo Cavour Carne si presenta come la vetrina di un territorio che abbraccia la pianura Pinerolese, la collina e l'Infernotto.

Otto amministrazioni hanno scelto di collaborare attivamente con Cavour per mettere in vetrina il meglio della produzione zootecnica del loro territorio.

«Dalla pianura ai piedi della Rocca ai duemila metri del monte Frioland - spiegano il sindaco di **Bagnolo Fabio Bruno Franco** e l'assessore all'agricoltura **Gianfranco Latino** - il percorso è breve, ma ci lasciamo alle spalle un paesaggio che si trasforma, dalle fertili pianure ai pascoli alpini. È in questa estrema variabilità che si manifesta in tutta la sua ricchezza l'agricoltura bagnolese, che passa dai seminativi ai frutteti, dal mirtillo ai castagneti, dalle stalle di pianura agli alpeggi. La presenza a Cavour è una vetrina della ricchezza che questo territorio sa offrire».

«Nel panorama attuale - ribadiscono il sindaco di **Barge Piera Comba** e l'assessore all'Agricoltura **Elio Trecco** - di un mercato sempre più attento al valore del cibo buono, sano e sicuro, sono preziose le occasioni come quelle offerte dalla rassegna organizzata dal comune di Cavour per far conoscere la qualità della nostra carne, prodotta da allevatori che, intorno alla Rocca, sanno oggi coniugare competenze tecnologiche sempre più avanzate con la tradizionale attenzione alla qualità, offrendo l'appeal di un territorio che sta imparando a promuovere se stesso in quanto tale, in un'ottica vincente di gioco di squadra».

«L'allevamento - aggiunge il sindaco di **Bibiana Fabio Rossetto** - rappresenta una delle diverse colonne portanti del sistema agricolo del nostro Comune, oltre che un anello di una catena che arriva fino alla macellazione e consumazione della carne in alcune aziende produttrici. Fondamentale è il ruolo della Razza Piemontese, Regina di un territorio ben più vasto che si schiera orgogliosamente unito a Cavour per valorizzare nel modo migliore il sapiente e capace lavoro dei propri allevatori».

«**Bricherasio** - prosegue il sindaco del paese, **Ilario Merlo** - non è solo terra di vini e di frutta, ma anche terra di allevatori di razza bovina Piemontese. Aziende condotte da giovani imprenditori che hanno ereditato la passione e l'esperienza dei propri padri e che oggi puntano sulla qualità, per portare sul mercato della carne un prodotto di eccellenza».

Aggiunge **Paolo Rossetto**, sindaco di **Campiglione Fenile**: «La razza Piemontese occupa un ruolo di eccellenza nell'allevamento e va promossa a tutti i livelli. Il nostro comune si pone da sempre l'obiettivo di sviluppare un'agricoltura sostenibile, anche dal punto di vista ambientale,

I COMUNI presenti all'evento

e la Piemontese storicamente si inserisce molto bene nella nostra realtà».

«La Piemontese - spiega **Lidia Alloa**, primo cittadino di **Garzigliana** - è la "nostra carne", quella delle nostre terre, dei nostri allevatori. Allevatori che quotidianamente lavorano in questo settore sempre più difficile, che, con passione e impegno, fanno sì che sulle nostre tavole non si abbassi mai la qualità di un prodotto così pregiato».

«Percorrendo le pianure tra la Rocca e Pinerolo - continua **Christian Bertone**, sindaco di **Macello** - si incontra un territorio agricolo disseminato di centinaia di aziende dedite all'allevamento della Piemontese. A Macello si estendono fino all'ingresso del centro abitato. Sono convinto che una politica di territorio e una visione più ampia che si estenda oltre il confine comunale possa valorizzare un'eccellenza come la Piemontese che trova vetrina in una grande rassegna, ma si promuove tutto l'anno con tanti piccoli eventi sull'intero territorio».

«La Piemontese è una razza bovina favolosa - chiudono **Adriano Miglio** e **Paolo Viotti**, sindaco e assessore all'agricoltura di **Osasco** -, allevata da Allevatori con la "A" maiuscola (e Osasco ne ha in tutti i settori dell'agricoltura). Aziende che sono sinonimo di serietà e qualità, che sono per il nostro territorio un vanto e un esempio di un'Italia capace di fare sistema e di valorizzare il proprio patrimonio».

 **Confagricoltura**
Torino




CAVOUR
CARNE DI RAZZA
PIEMONTESE

www.confagricolturatorino.it

UFFICIO ZONA di PINEROLO

UFFICIO CAF

Via Montebello, 39

Tel. 0121/322669 – 0121/374627

Fax 0121/375071

ORARIO

Lunedì: 8:30 - 12:30

Martedì: 8:30 - 12:30 / 14:00 - 17:00

Mercoledì: 8:30 - 12:30

Giovedì: 8:30 - 12:30 / 14:00 - 17:00

Venerdì: 8:30 - 12:30

PATRONATO ENAPA

Tel. 0121/321353

ORARIO

Mercoledì: 8:30 - 12:00

Giovedì: 8:30 - 12:00

Venerdì: 8:30 - 12:00

RECAPITO DI CAVOUR

Via Giolitti, 18

Tel. 0121/69237

ORARIO

Martedì: 8:30 - 12:00

Venerdì: 8:30 - 12:00

Le AZIENDE ZOOTECNICHE presenti in rassegna

ALLASIA (REMBAND SS) - Bibiana

BELTRAMO MAURO - Cavour

BALLARIO ROBERTO - Cavour

BESSONE ROMANO - Macello

BOCCO FRANCESCO - Bricherasio

BOSIO CHIAFFREDO - Bagnolo Piemonte

BOVERO MONICA - Bricherasio

BRUNO DARIO - Osasco

CAFFER MARIO - Cavour

CHIABRERO DARIO - Cavour

CHIALVETTO MAURO - Cavour

COLLINO GIOVANNI - Bricherasio

MAINO ANDREA - Barge

MARCONETTO ELIO - Barge

MARGARIA DAMIANO - Campiglione Fenile

PEVERENGO MARCO - Cavour

ROLLE' S.S.A. - Villafranca Piemonte

SOBRERO MASSIMO - Cavour

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



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 - 10061 CAVOUR (TO)
Tel. e fax 0121.600743
cell. 335 241227 (Mauro)
mauro.possetti@alice.it



IL PUNTO CAFFÈ'
Cavour
caffetteria
cioccolateria
sala tè

Via Giolitti 157/161
Cavour (TO)

Federico Micheli
PARRUCCHIERE UOMO & DONNA

Vi aspettiamo nell'Hair Café di Cavour

Tel. 0121 600194 info@ilpuntocaffecavour.com www.ilpuntocaffecavour.com



*Cavour, il cuore delle mele
e non solo.....!*

2019

**CONCORSO
FOTOGRAFICO**

INFO E REGOLAMENTO SU WWW.CAVOUR.INFO

I nostri KM Ø



DOMENICA 28 APRILE
APERTURA
PER VISITA AZIENDA
dalle ore 9 alle ore 12.30
con mezzi propri

*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 Bed & Breakfast **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.

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.**



**Prossimamente
APERTURA DEL NOSTRO NUOVO PUNTO VENDITA IN AZIENDA**

I nostri KM Ø



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.*

Apertura: venerdì e sabato

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



kmzeroØ

**Via Pinerolo, 222 Cavour (To) - tel: 0121-6181
info@cascinamonache.it**

I nostri KM 0



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.it

a Torino

via Gianfrancesco Re 11
tel. 011/726806

via Napione 24
tel. 011/8395912

www.fruttopermesso.com

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 25 APRILE

Pomeriggio danzante al Polivalente di Via Vigone a cura del Centro Anziani

Dalle ore 18,30 - piazza Sforzini, Ala comunale

AperiBURGER

con serata animata dal **Dj Matteo Dianti** con musica a 360°
(informazioni pag. 29)

VENERDÌ 26 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 27 APRILE

PER TUTTA LA GIORNATA

- Piazza Sforzini e Via Roma **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

"LA CARNE PIEMONTESE in TAVOLA"

I Menù della carne nei ristoranti del paese specialità a base di carne di razza bovina Piemontese.

"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 14,30: Piazza III Alpini

Inaugurazione della XX Rassegna Cavour Carne di Razza Piemontese con la partecipazione della Banda San Lorenzo di Cavour.

A seguire intrattenimento musicale per le vie cittadine.

PROGRAMMA

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 3.00 (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 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

Serata Karaoke con "MaxGodino". Ingresso gratuito.

DOMENICA 28 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.

Piazza Sforzini e Via Roma:

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
- mattinata dedicata **all'attività didattica in campo** degli allievi dell'Istituto di Istruzione Superiore "A. Prever" sede coordinata per l'Agricoltura e l'Ambiente di Osasco in collaborazione con l'ARAP.
- **Mostra meccanizzazione agricola.**

Piazza Martiri della Libertà:

- **"Mostra-mercato di piccoli animali"** in collaborazione con Associazione Ornitologica Pinerolese.
- **Mostra Colombofila** a cura dell'Associazione Colombofila Ornitologica e Avicola Abbadiese.

PROGRAMMA

Via Borgi, porticato comunale: **Fiera in miniatura**. Esposizione dei mini trattori "**Bruder**", a cura del gruppo Amici dei Bruderini di San Nicola di Villafranca. Una festa per i bambini, pronti a sfidarsi nell'allestire la miglior scenografia della loro personalissima azienda agricola, fatta di Bruder e tanta fantasia.

Ore 10,30: Sede Ana di Piazza III Alpini (Gerbido)

Convegno "La filiera agroalimentare nel Cavourese ed i Servizi Veterinari ASL TO 3: un percorso vincente" intervengono Dott. Bruno Sparagna Direttore Area "B" Servizio Veterinario, i dirigenti Dott.ssa Gloriana Salvai, Dott. Paolo Rossetto, Dott. Maurizio Garetto e Dott. Paolo Berardo dell'Area "A".

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 3.00 (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".

"LA CARNE PIEMONTESE in TAVOLA"

I Menù della carne nei ristoranti del paese specialità a base di carne di razza bovina Piemontese.

"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).

Pomeriggio danzante con rinfresco al Polivalente di Via Vigone, con possibilità di concludere la giornata a cena alla "Locanda la Posta" (prezzo convenzionato euro 15.00).

Prenotazioni al Centro Anziani.

PROGRAMMA

ALTRE INIZIATIVE DURANTE LA RASSEGNA:

Il sabato e la domenica 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.

Mostra fotografica a cura di ANABORAPI

(Salone Comunale)

Mostra fotografica di Livio Ruatta

"Monviso e dintorni"

(Portici Comunali)

Mostra personale di pittura di Maria Magnano

"Quando d'inverno dormivo su di un assito nella stalla"

in Via Re Umberto 4 (vicino Bar del Tramvay)

Mostra personale di pittura di Michele Morello

"Paesaggi e profumi campestri"

Galleria Via Giolitti 5

L'Abbazia di S. Maria è aperta il sabato e la domenica

dalle ore 10,00 alle ore 18,00 con ingresso libero.

Possibilità di visite guidate a cura dell'Associazione Anno Mille nei seguenti orari
ore 11, ore 15 e ore 16.30 direttamente presso il complesso abbaziale
(euro 3,00 a persona) oppure per i gruppi su prenotazione ai numeri

334 9774348 - 342 7615830

lab@abbaziasantamaria.it - www.abbaziasantamaria.it

Durante tutta la manifestazione saranno aperte al pubblico:
la Chiesa Parrocchiale di San Lorenzo e il Museo D'Arte Sacra di Via Giolitti.

L'ALA del GUSTO

Sabato 27 aprile

dalle ore 11.30 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.00

Domenica 28 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

CAPRICCIOSA DI MELE € 3,00

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE € 5,50

BOLLITO ALLA PIEMONTESE 4 TAGLI € 10,00

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

PATATINE FRITTE € 2,00

INSALATA VERDE € 2,00

COLOMBA "BONIFANTI" CON CREMA € 3,00



I sapori della CARNE

GIOVEDÌ 25 aprile ore 18,30

AperiBURGER

Aperitivi e hamburger di Carne di Razza Piemontese

con serata animata dal **dj Matteo Dianti** con musica a 360°.

(Ved. pag 29)

VENERDÌ 26 aprile ore 19,00

CENA DEI COMMERCianti LIBERA A TUTTI

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

***Dà un colpo d'ALA al tuo gusto!
Vieni a CAVOUR, CARNE di razza Piemontese!***

CARNI + Dock



LA
LONZAOLA®

PROSCIUTTO
CRUDO DI CUNEO
D.O.P.



La salumeria **GRAN DOCK®** è un marchio **CARNI DOCK®** Str. Manta 5/A 12030 Lagnasco (CN)
T +39 0175 282033 • info@carnidock.it • www.carnidock.it

Se al mare vuoi andare Liguria Shuttle devi prenotare.

Acquista il tuo biglietto presso la nostra biglietteria di Via Pinerolo, 77.
Porta questa pagina pubblicitaria con te e avrai 1€ di sconto sul tuo primo viaggio!



INFO ORARI E FORMULE
www.cavourese.it
tour@cavourese.it
(+39) 011 3970000



Seguici su
facebook.com/cavourese
instagram.com/cavourese

I nostri MACELLAI

Anche quest'anno i nostri macellai si presentano al top, per CAVOUR CARNE PIEMONTESE.

Come ad ogni appuntamento (TUTTOMELE, Cavour in Fiore, Natale, Capodanno e Pasqua) i macellai di Cavour "sentono" l'atmosfera ed ingranano una marcia in più, (di un già ottimo standard) per dare ai loro clienti ed ai visitatori occasionali un assaggio della loro bravura che dà il tocco finale alla qualità della nostra carne piemontese.

È bello vederli tutto l'anno, non solo in macelleria, ma percorrere le nostre campagne, per incontrare gli Allevatori, concordare con loro il modo migliore per l'ingrasso degli animali, preoccuparsi che la carne sia sana e genuina per poter dare alla bontà della carne il loro valore aggiunto con sapienti tagli e preparazioni da... acquolina in bocca.



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 27 e domenica 28 aprile
negoziato aperto con degustazione**

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



I nostri MACELLAI



CAFFER GIOVANNI

MACELLERIA - SALUMERIA - GASTRONOMIA

Giovanni, con l'aiuto di Marta e sua figlia Samanta, vi propone carni di razza Piemontese acquistate negli allevamenti locali. Potete inoltre trovare salumi, prodotti di gastronomia artigianale e gli originali agnolotti della nonna.

Siamo aperti sabato 27 e domenica 28 aprile.

**Via Roma, 14
Tel. 0121 69063**

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



BRARDA di LUCA GANDIONE

MACELLERIA - SALUMERIA - GASTRONOMIA

Luca ed Enrica coadiuvati da Elvira e Roberta vi aspettano per proporvi le migliori carni di femmina e bue di Razza Piemontese contornate da una vasta selezione di salumi, formaggi, pasta fresca ripiena e prodotti di gastronomia.

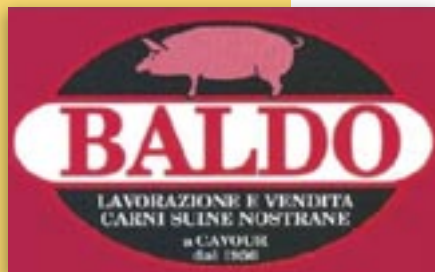
Inoltre domenica 28 aprile avrete la possibilità di pranzare nel punto attiguo al punto vendita, scegliendo tra una selezione delle nostre proposte di gastronomia.

Prenotatevi e venite a scoprire il vero gusto della carne di Razza Piemontese. Vi aspettiamo!!!

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



BALDO

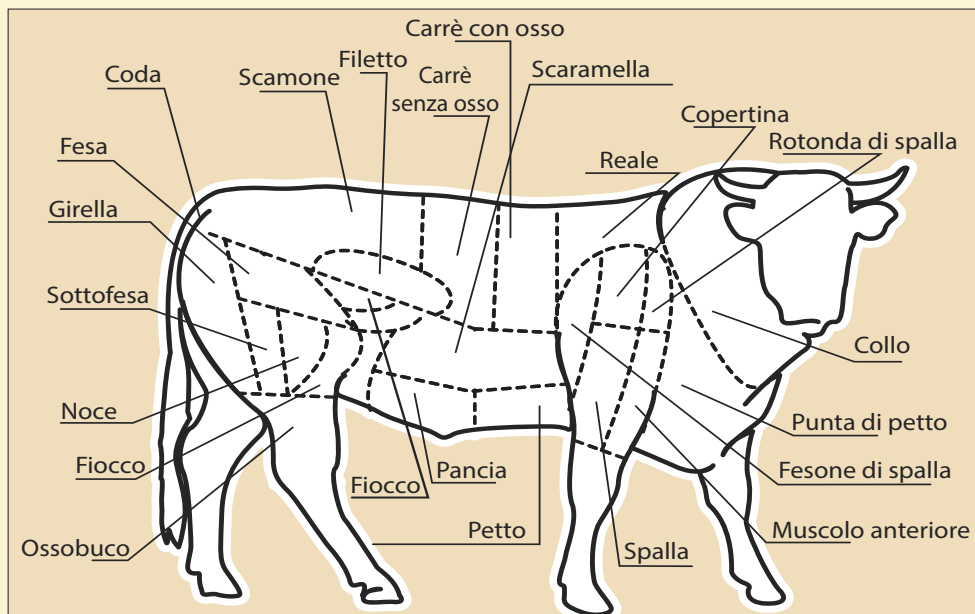


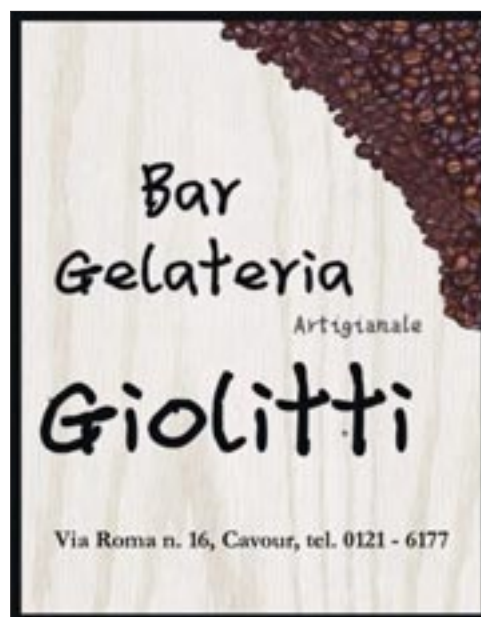
NUOVA GESTIONE

**SALUMI PREPARATI
SECONDO LA VECCHIA TRADIZIONE PIEMONTESE**

Tel. 0121 69040

Via Istituto Pollano, 22 - Cavour - e.mail: baldocavour@virgilio.it





Bar
Gelateria
Artigianale
Giolitti

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



M EN S OTECA

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 26 aprile 2019*

Pane Biologico Anzulla

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



VICENTINI
eccellenza artigianale

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



PASTA

MERALBE

MERALBE PASTA
DI ALCOPAST S.N.C.

**PIAZZA DEL MOLINO 1
10060 GARZIGLIANA (TO)
TEL. 0121 541550
MERALBE@LIBERO.IT**



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...



Via Dante Alighieri, 8
10061 CAVOUR
Tel. 349 6894701



Via Roma, 20 - Tel. 0121 88840 - CAVOUR
www.pasticceriaartigiana.it

La Pasticceria Artigiana offre
un vasto assortimento
di pasticceria mignon alle mele

Chiusura
Settimanale
Mercoledì

Seguitemi sulla
nostra pagina di 
Pasticceria Artigiana



NOVE GUSTI
DI LIEVITATI
IN VASO COTTURA



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)

CAVOUR CITTÀ GASTRONOMICA

Cavour città gastronomica è un progetto complesso, fatto di anni di incubazione, di decine di attori sul territorio, di sperimentazioni e progetti che si intersecano tra loro, ma soprattutto è un fatto culturale, la crescita della consapevolezza di appartenenza ad un luogo speciale.

Tradizione, turismo gastronomico, e poi ancora Strada delle mele, Strada dei vini, Tuttoleme, Carne di razza Piemontese, tutto ci riporta ai piedi della Rocca, in un mix di gusto, sapore e accoglienza difficilmente rintracciabili in altre parti nella stessa forma. È un processo culturale che cresce e migliora di anno in anno nel paese che fu di Camillo Benso e Giovanni Giolitti.

Se **CAVOUR, CARNE di razza Piemontese** è una vetrina, **Cavour città gastronomica** è una scuola, una scuola in cui crescere, dimostrare che esiste e funziona un sistema paese che sa creare economia ed eccellenza, dai campi alle nostre tavole.

Per l'occasione i ristoranti di Cavour propongono prelibati piatti a base di Carne di Razza Piemontese e prodotti locali.



*Locanda
La Posta*

*E' gradita la prenotazione
al numero:*

**0121.69989 - fax 0121.69790
posta@locandalaposta.it**

**Via dei Fossi, 4
CAVOUR**

www.locandalaposta.it



Patè di fegato con crostini di pane di montagna
Battuta di Fassone con le sue salse
Sformatini di salsiccia, patate e porri

Agnolotti alla piemontese

Vena di bue brasata al Barbera vecchio
oppure

Bolliti misti con salsine e mostarde della locanda
Contorni

Bavarese al torroncino con coulis di fragole

Caffè

Vini: il Pellengo d'Autin o Dolcetto Dogliani DOCG

Euro 35.00

La nostra RISTORAZIONE



*E' gradita la prenotazione
al numero:*

0121.600821

info@lanicchia.net

**Via Roma, 9
CAVOUR**

www.lanicchia.net



Battuta di Fassone al coltello, spremitura extra taggiasca
Cervella dorata alle nocciole con asparagi fritti
Trippa con fagioli Borlotti

Agnolotti alla Piemontese

Pancia di vitella Piemontese cotta a bassa temperatura 36 ore

Misto dolce

Acqua, caffè

Euro 35.00

*(Le nostre carni ,di razza piemontese allevata in zona,
sono macellate, lavorate e frollate
dalla Macelleria Silvio Brarda di Cavour)*



*E' gradita la prenotazione
al numero:*

0121.6369

info@vettadellarocca.it

**via Vetta della Rocca, 5
CAVOUR**

www.vettadellarocca.it



Aperitivo di benvenuto

Battuta di Fassone Piemontese
con mousse al Parmigiano e pistacchi

Girello di vitello rosato a bassa temperatura in salsa tonnata

Paté di fegato, subric di patate e tartufo nero

Tajarin ai 30 tuorli alla salsiccia di vitello

Guancia di vitello brasata al Nebbiolo
con mais croccante e cremoso di patate

Dolce della casa

Euro 33.00

La nostra RISTORAZIONE



*E' gradita la prenotazione
al numero:*

0121 68256

trattoria47@gmail.com

**Via G.Giolitti 47
CAVOUR**



Testina marinata al Barbera
con cipolla stufata e balsamico
Battuta di Fassone con scaglie di Grana
Flan di asparagi con fonduta
Agnolotti al ragù bianco di Vitello e porri
Petrina cotta in forno a bassa temperatura
con carotine alle erbe
Semifreddo all'albicocca
Acqua, Caffè, Digestivi
Vini inclusi

Euro 30.00



*E' gradita la prenotazione
al numero:*

0121.69146

**Via Cavoretto, 14
CAVOUR**



Carpaccio di bue profumato al Barolo
Girello tonnato
Lonzaola alle erbe di Provenza
Cannelloni al forno
Gnocchi di patate al ragù
Capocollo all'agrodolce
Patatine al forno
Carotine al burro
Dolce Nuvola con salsa di fragole
Caffè
Vini: Arneis, Dolcetto

Euro 30.00

Vini compresi

EVENTI



Giovedì 25 aprile - dalle ore 18,30

AperiBURGER

La Procavour in collaborazione con il "Café del Peso" organizza in occasione dell'apertura della manifestazione "Cavour Carne di Razza Piemontese"

una serata di festa aperta a tutti.

L'evento si terrà presso **l'Ala del Gusto** (Ala Comunale) e sarà accompagnata da **aperitivi e hamburger di Carne di Razza Piemontese**.

La serata verrà animata dal **dj Matteo Dianti** con musica a 360°. Servizio bar.
(Prenotazioni tavoli e informazioni al numero 3393867044 - Daniele)

UN GIORNO IN MACELLERIA

Nei giorni di Cavour Carne di razza Piemontese, la loro carne si potrà degustare sotto **l'Ala del gusto**, oppure nei tanti **ristoranti** del paese.

Bollito e carne cruda, ma non solo. Loro, i macellai di Cavour, sono da sempre i protagonisti, assieme ad allevatori e ristoratori, della rassegna Cavour Carne.

Nelle loro botteghe è possibile trovare un mix di esperienza e professionalità.

Dopo aver scoperto negli ultimi anni le caratteristiche dei ristoranti, i ragazzi della scuola Primaria di Cavour andranno quest'anno alla scoperta delle macellerie locali.

Un viaggio nel gusto per conoscere la loro storia, scoprire cosa c'è dietro quel scintillante taglio di carne che fa bella mostra di sé in vetrina. Essere macellai è un'arte, perché scegliere la carne in modo corretto, tagliarla e valorizzarla non si impara in poco tempo, ma in anni di esperienza sul campo.

Da sempre i macellai di Cavour sono specializzati nella Piemontese, la razza bovina regina di Cavour. Aderiscono al progetto le macellerie Brarda, Caffer e Perrone, mentre il macellaio Mario Berardo farà da "tutor" alle scolaresche, guidandole alla scoperta della Piemontese.

CAVOUR in piume

Nato lo scorso anno, proprio in occasione della precedente edizione di Cavour Carne, sarà allestito anche quest'anno, nella giornata di domenica, il mercatino "Cavour in piume". **Organizzato dall'associazione Ornitologica Pinerolese, vedrà la presenza durante l'intera giornata di domenica, di una mostra scambio ricca e variegata, di uccellini di specie esotiche ed europee. Canarini, pappagallini, cocorite, bengalini e decine di altre varietà pronte ad appassionare il pubblico di grandi e piccini.**

Il mercato si tiene ogni prima domenica mattina del mese ed è temporaneamente ospitato in piazza Martiri (a causa dei lavori di riqualificazione dell'ala di piazza Solferino).

L'associazione Ornitologica raggruppa circa 50 appassionati, ed è affiliata alla Foi (Federazione Ornitologica Italiana) che raggruppa oltre 230 club e oltre 20 mila appassionati allevatori.



NON SOLO 730

REDDITI • IMU • TASI • ISEE

- ▶ SERVIZI CAF COLDIRETTI
- ▶ SERVIZI UFFICIO PAGHE COLDIRETTI TORINO
- ▶ SERVIZI PATRONATO

UFFICIO ZONA COLDIRETTI PINEROLO

via Bignone, 85 int. 12 - 10064 Pinerolo

tel. 0121-303629, 0121-303630 • mail: pinero.lo.to@coldiretti.it

orario: 8,30-12,30 - 13,30-16 • Chiuso lunedì e venerdì pomeriggio





OMAS

QUALITÀ
CORTESIA
PROFESSIONALITÀ

progettazione, costruzione e riparazione cilindri e componenti idraulici



tubo laminato a caldo con microlevigatura
per incrementare la durata delle guarnizioni interne

ferro ad alta resistenza
E355 ultrasuonato utilizzato
anche in ambito **aerospaziale**

cromatura
con spessore
e **porosità specifica**
adatta anche
a impianti
offshore e navali



STAMPA 3D

Per realizzare velocemente
le tue idee...

Scrivi a: stampa3d@omas-to.it

seguici su



REGIONE INFERMERA, 15 - 10060 SCALENGHE (TO)
TEL. 011 9861854 - omas@omas-to.it - www.omas-to.it



**AZIENDA
AGRICOLA
AGRITURISMO
AGRIGELATERIA**

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

www.nonacita.it



Via San Michele, 1
10061 CAVOUR (To) Italy
Mobile +39 335.241179
villalerosecavour@gmail.com

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, patè 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:
333.8344344
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.

Sabato 27 e Domenica 28 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 3,00 (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.

Sabato 27 aprile ore 15.00 - 16.00 e Domenica 28 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.

Sabato 27 e Domenica 28 aprile ore 10.30 - 14.30 - 15.00 visite naturalistiche sui sentieri della Rocca a cura dell'Associazione "Vivi la Rocca".



Scaricate gratuitamente sul vostro smartphone
l'App **"A Spasso per Cavour"**
dove troverete tantissime informazioni turistiche
con itinerari, cartine, dove mangiare e dormire,
consigli per gli acquisti con le specialità locali
e tanto altro ancora.



Emozioni **TUTTO L'ANNO**

I prossimi appuntamenti a Cavour:

4 - 5 maggio CAVOUR IN FIORE

23 maggio Giro d'Italia - 12° tappa Cuneo-Pinerolo. Doppio passaggio della tappa in centro Cavour

2 giugno PEDALACAVOUR 40° edizione

6 giugno - 4 luglio - 1 agosto - 5 settembre

INSIEME A CONCERTO ALL'ABBAZIA DI SANTA MARIA

8 - 9 giugno Raduno Interprovinciale della Fanteria.

XXV° di fondazione della sezione Fanti di Cavour

Dal 27 al 30 giugno Trentennale del Gruppo folkloristico I Danzatori di Bram

27 luglio NOTTE IN ROSSO

9 - 17 novembre TUTTOMELE 40° edizione

E INOLTRE:

giugno/luglio Festa dell'Oratorio

3 luglio Cronorocca

12 luglio Concerto di Musica Celtica sulla Vetta della Rocca con il gruppo Reunion Ensemble

13 luglio CENA IN BIANCO

2 agosto: AperinVetta

2 - 10 agosto Festeggiamenti di San Lorenzo

Feste frazionali di: Cappella Nuova (**23 - 27 agosto**), Babano (**30 agosto - 4 settembre**).

1 settembre Roccantico

13 ottobre Famiglie al museo - Abbazia di Santa Maria

26 ottobre Concerto di Santa Cecilia

dicembre: Presepe in Vetta

31 dicembre Capodanno Cavourese

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

www.cavour.info e www.stradadellemelepinerolesse.it



LaVià
di Piergiorgio Bertone

Ampli 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