

# CUNEO

# FIERA DEL MARRONE

XXI edizione della Fiera Nazionale

**Domenica 20 ottobre 2019**

**BUS GRAN TURISMO - PRANZO IN RISTORANTE BEVANDE INCLUSE  
ACCOMPAGNATORE - ASSICURAZIONE**



Partenza con bus gran turismo per il Piemonte. Arrivo a **Cuneo** ed ingresso alla **Fiera del Marrone**. L'area espositiva si estende lungo la via Roma e la Piazza Galimberti. Tempo Libero. All'ora convenuta, ritrovo dei partecipanti presso l'area parcheggio da dove, risaliti sul nostro pullman, ci muoveremo alla volta di **San Michele Mondovì**, frazione San Paolo. Siamo attesi a pranzo presso il Ristorante "Da Elvira", dove trionfa la cucina tipica piemontese. Al termine del pranzo, abbiamo a disposizione l'annessa discoteca per i quattro salti, o meglio per smaltire gli eccessi delle gustose pietanze. Nel tardo pomeriggio, gran finale con le caldaroste e il classico calice di vino e poi si parte per il viaggio di rientro in Liguria.



**Quota individuale di  
partecipazione € 75**

Minimo 30 partecipanti

**La quota include:** Viaggio in bus gran turismo - Pranzo in Ristorante, bevande incluse - Caldarroste e calice di vino a chiusura della giornata - Accompagnatore - Assicurazione assistenza sanitaria Filo diretto Tour - Organizzazione tecnica Etlim Travel.

**La quota non include:** Gli extra personali in genere - Le mance - Gli ingressi - Tutto quanto non indicato nella voce "La quota include".



*La Fiera del Marrone* varcherà quest'anno il traguardo della 21<sup>a</sup> edizione, raggiungerà cioè la piena maturità della maggiore età. Di successo in successo questo importante evento ha ottenuto il riconoscimento di "Fiera Nazionale", ponendosi come l'appuntamento di maggior spicco in tutta Italia per la valorizzazione della castagna. Nelle vallate cuneesi dalla notte dei tempi il castagno ha sfamato con i suoi frutti generazioni di montanari ed ha costituito la base alimentare delle popolazioni rurali che in esse hanno trovato rimedio a carenza di cibo e povertà. Questa pianta con il suo legname ha riscaldato i casolari, ha fornito travi per le costruzioni, utensileria

domestica di uso quotidiano, attrezzistica per l'agricoltura. I suoi frutti hanno costituito per millenni un alimento di primaria importanza, non a caso il castagno è stato definito "albero del pane", in virtù della facile reperibilità e conservabilità. Per il basso prezzo e l'alto valore alimentare la castagna è stata anche definita il "pane dei poveri" perchè apportava alle popolazioni meno abbienti un nutrimento di base per sopperire a fame e carestie. Stimolando la fantasia sono stati inventati svariati modi di cucinare le castagne: arrostiti o bolliti in acqua o latte, sostituiscono ancora oggi, specialmente in montagna, il pane; calde si consumano con latte o vino come minestra; macinate, producono



sfarinati da impiegare come succedanei delle più costose farine di cereali nella preparazione di polenta, puree, focacce, castagnacci, zuppe. Oggigiorno più che mai le castagne rispondono alle attuali esigenze dei consumatori, in quanto, essendo frutti nutrienti e digeribili, soddisfano la crescente voglia di cibi naturali e genuini, soprattutto sani, dal momento che le piante non richiedono uso di fitofarmaci e rispettano pienamente i canoni dell'agricoltura biologica. Dal punto di vista nutrizionale sono simili al frumento e al riso.