

AUTUNNO CON GUSTO

2018



Alla scoperta dell'autunno fieristico-gastronomico del Cuneese



Autunno con gusto

Edizione 2018

Alla scoperta dell'autunno fieristico-gastronomico del Cuneese

Formaggi, patate e castagne, salumi, carni bovine piemontesi e lumache, frutta, funghi e ortaggi, bagna caôda e agnello Sambucano, porri e zucche, pane cotto nel forno a legna e polenta di grano saraceno: finalmente sono tornati i mille irresistibili sapori dell'autunno cuneese!

Con questi prodotti, frutto di una terra pulita e di un ambiente incontaminato, torna in provincia di Cuneo il tradizionale itinerario delle sagre e delle manifestazioni fieristiche che con i loro aromi e i loro profumi saranno per il visitatore un'occasione di incontro con una gastronomia unica al mondo nella cornice di un territorio ospitale, ricco di storia, di cultura, di tradizioni, di montagne mozzafiato e di una natura intatta.

E allora non perdetevi quest'occasione per visitare i nostri villaggi alpini, i nostri borghi medievali e le nostre piazze circondate da antichi palazzi e chiese barocche ...da fine agosto a dicembre vi aspettano per stuzzicare anche il vostro palato e la vostra fantasia!



IL TEMPO DELLE CASTAGNE:

le manifestazioni contrassegnate con questo simbolo sono dedicate alla castagna, il prodotto più tipico dell'autunno cuneese.

INFO

A.T.L. (Azienda Turistica Locale) del Cuneese

Via Carlo Pascal, 7

12100 Cuneo

tel. +39.0171.690217

info@cuneoholiday.com

www.cuneoholiday.com

Calendario delle Fiere 2018

19-26 agosto
ROUIMIAGE DE SETEMBRE
INCONTRO PIEMONTE PROVENZA

4

Monterosso Grana (Fr. Sancto Lucio de Coumboscuro)

Orari: 10-24

Info: tel. 0171.98707, 328.6039251,

info@coumboscuro.org, www.coumboscuro.org

È uno dei più originali eventi dedicati alla cultura alpina e provenzale in Europa. Per giorni la frontiera tra Piemonte e Provenza è unita dalle Traversados: carovane di centinaia di persone che - partendo dalla Francia - giungono in Piemonte a piedi seguendo i sentieri degli emigranti, dei pellegrini e dei contrabbandieri, testimoni di un'antica unità culturale e linguistica. Nel fine settimana a Coumboscuro - in Valle Grana - importante programma di musica e danza tradizionale, convegni, rassegne d'arte e artigianato, mercato e ristorante della gastronomia alpina provenzale. Tema 2018: anno europeo del patrimonio culturale. Testimonial 2018: Angelo Branduardi in concerto domenica 26 agosto alle 15.30 a Coumboscuro.

15 agosto

45^A SAGRA DELLA RASCHERA
D'ALPEGGIO E DEL BRÜSS

1

Frabosa Soprana

Orari: tutto il giorno

Info: tel. 0174.244010/244024,

frabosa.soprana@ruparpiemonte.it,
www.comune.frabosasoprana.cn.it.

Ormai da 45 anni Frabosa Soprana rivive le sue tradizioni agricole e pastorizie nella Sagra della Raschera. Questo formaggio, tipico delle vallate locali, ha dato lustro al nome di Frabosa e rappresenta giustamente l'occasione per la festa più importante del paese. La sagra offre bancarelle di prodotti tipici, una sfilata storica e animazioni in piazza. È inoltre presente un padiglione enogastronomico in cui è possibile assaggiare e gustare piatti a base di Raschera d'Alpeggio e prodotti della valle. Alle 21 concerto dei Treilu e spettacolo di musica e acrobazie ginniche di Milo Scotton e Les Jolies Fantastiques. Il giorno precedente: "Aspettando la Sagra..." con fiera-mercato dei prodotti delle vallate (dalle 9), polentata e cena del Gruppo Alpini (alle 18.30) e Cabaret-Area Zelig (alle 21).

18-26 agosto

FESTA DEL BON VIN

2

Farigliano

Orari: lun.-sab. 19-24, dom. 9-24

Info: tel. 0173.76109,

protocollo@comune.farigliano.cn.gov.it,
www.comune.farigliano.cn.gov.it

Manifestazione di promozione e valorizzazione della produzione vitivinicola locale. Il programma dell'evento prevede il "Salotto del Vino" con degustazione dei vini dei produttori fariglianesi, la possibilità di degustare tutti i giorni i prodotti locali e ballare presso il padiglione della Pro-Loco, il grande luna-park e domenica 19 agosto Farigliante.

19-20 agosto

FESTA PATRONALE E GRANDE
FAGIOLATA "PET E BRUSACOER"

3

Rocavione

Orari: dom. dalle ore 12, lun. dalle 19.30

Info: tel. 0171.767108,

protocollo@comune.roccavione.cn.it,
www.comune.roccavione.cn.it

Nell'ambito della festa patronale di San Magno viene organizzata, la domenica, la processione con un antico carro agreste trainato da buoi sul quale un cittadino locale espone la "parlata" (fatti e misfatti accaduti durante l'anno) in lingua tradizionale. Il lunedì si svolge invece la cena a base di fagioli locali e porchetta per le vie del centro storico di Rocavione. A seguire "courente e balet", balli tipici della Val Vermeagna.

24-26 agosto

CHIUSA APERTA - 19^A edizione

5

Chiusa di Pesio

Orari: ven. intrattenimento serale dalle 21,

sab. dalle 19, dom. 7-23

Info: tel. 0171.734990, info@turismoinvallepesio.com,

valle.pesio@gmail.com, www.turismoinvallepesio.com

Il programma della fiera, che si svolge in concomitanza con i festeggiamenti patronali, prevede concerti, cene, mercatino e fiera lungo tutte le vie del centro storico, giochi popolari ed esposizione zootecnica. Inaugurazione ufficiale la sera di venerdì 24 agosto con spettacolo a ingresso libero, il 25 agosto spettacolo a ingresso libero ed intrattenimenti, la domenica per tutta la giornata esposizione di artigianato locale, mercatino e fiera zootecnica.

24-27 agosto

FESTA DI SAN BARTOLOMEO
E DEL RICETTO

6

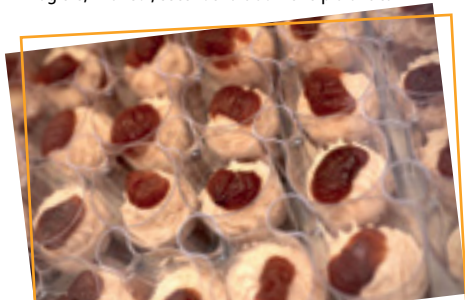
Boves

Orari: tutto il giorno, cena del 27/8 a partire dalle ore 20

Info: tel. 0171.391850, cultura@comune.boves.cn.it,

www.comune.boves.cn.it (Comune di Boves)

È da anni un appuntamento amato ed atteso, un momento importante per la valorizzazione del territorio cuneese e dei suoi prodotti soprattutto attraverso i gusti della tradizione della grande cena (a impatto ambientale zero) "Festa del Ricetto", lunedì 27 agosto, nel cuore della città. Ritorna la Fiera del Re Fagiolo, il lunedì, secondo la tradizione più antica.





26 agosto
ASPETTANDO LA FIERA

7

Entracque

Orari: 17-21

Info: tel. 0171.978616, info@turismoentracque.it,
www.turismoentracque.it

Degustazione itinerante a base di patate e di prodotti locali. In serata intrattenimento comico con Maurizio Lastrico.

26 agosto
I SAPORI DELLA BALCONATA

8

Ormea

Orari: 9-18

Info: tel. 335.7862557, ormea@cai.it

Escursione lungo la Balconata di Ormea, che unisce le bellezze della Balconata alle bontà della cucina ormeasca. Proposta di piatti tipici nelle borgate dove saranno accesi i forni per preparare e mantenere caldi i piatti proposti.

30 agosto-2 settembre
17^A FESTA DELLA MONTAGNA
18^A SAGRA DELLA
POLENTA SARACENA

9

Garessio

Orari: da definire

Info: tel. 0174.803145/805611, 338.7413198,
turismo@comune.garessio.cn.it, www.garessio.net,
www.comune.garessio.cn.it

Rassegne culturali, convegni, mostra mercato, enogastronomia e sport.

31 agosto - 2 settembre
20^A FIERA DELLA PATATA

10

Entracque

Orari: 10-23

Info: tel. 0171.978616, info@turismoentracque.it,
www.turismoentracque.it (Uff. Turistico)

Tradizionale fiera gastronomica che esalta le qualità del prodotto locale per eccellenza: la patata di Entracque, coltivata in Val Gesso e commercializzata dai produttori che espongono il marchio di qualità "Patata di Entracque". La fiera, piacevole occasione per assaggiare i sapori antichi della cucina entracchese, proporrà animazioni per i bambini e tradizionali momenti in musica.

Dal 1° settembre al 9 dicembre
TUMA&BODI CON BIRRA
15^A edizione

11

Entracque – Valdieri – Vernante

(Ristoranti aderenti all'Associazione Ecoturismo in Marittime)

Info: tel. 0171.976800, info@ecoturismoinmarittime.it,
www.ecoturismoinmarittime.it

L'Associazione Ecoturismo in Marittime presenta un ciclo di appuntamenti gastronomici per valorizzare le produzioni locali. Un viaggio alla scoperta dei prodotti e delle ricette della tradizione. Tuma&Bodi con Birra rende protagonisti della tavola le patate e i formaggi, esaltandone la qualità e l'estrema versatilità. Accompagnano i piatti, o ne sono ingrediente, anche le birre artigianali locali.

2 settembre
AI PIEDI DELLA BISALTA

12

Boves (Fr. Rivoira)

Orari: 11.30-20

Info: tel. 0171.391850, cultura@comune.boves.cn.it,
www.comune.boves.cn.it (Comune di Boves)

Mostra delle produzioni agricole e artigianali "Ai Piedi della Bisalta", esposizione delle eccellenze provenienti dalle coltivazioni e dai laboratori della zona della Bisalta con appuntamenti enogastronomici collaterali in occasione della festa frazionale.

2 settembre
SAPORI DI LANGA

13

Clavesana (Fraz. Madonna della Neve)

Orari: 9-19

Info: tel. 0173.790103, info@clavesana.info,
www.comune.clavesana.cn.it

Il programma della manifestazione prevede: "Calanchi Land Art" (concorso fotografico), "Risate sotto le stelle di Clavesana", "Cammina Clavesana" (passeggiata non competitiva), l'esposizione di prodotti locali e artigianali e di sculture in legno, la degustazione di vini, il pranzo in piazza, l'animazione e il laboratorio didattico per bambini, la rassegna degli antichi mestieri, l'esibizione di danze caraibiche e un concerto corale, la mostra "Calanchi Land Art" e l'apertura del museo storico-etnografico.

7-9 settembre
91^A MOSTRA REGIONALE
ORTOFRUTTICOLA "CITTÀ DI CUNEO"

14

Cuneo (Fr. San Rocco Castagnaretta)

Orari: ven. 21-23, sab.-dom. 9-24

Info: tel. 0171.444456/53,
attivaproduttive@comune.cuneo.it (Comune di Cuneo)

91° appuntamento con la tradizionale mostra che promuove e valorizza la produzione ortofrutticola locale, facendo riscontrare ogni anno un crescente consenso di pubblico attirato dalla qualità dei prodotti ma anche dalla loro sapiente esposizione.



8-10 settembre
FIERA DI VICOFORTE
FERA 'D LA MADONA

15

Vicoforte (Fraz. Santuario)

Orari: 8-21

Info: tel. 0174.563010 (Comune di Vicoforte),
 tel. 0174.563098, iatvicoforte@cuneoholiday.com,
 (Ufficio Turistico)

Accanto alla festa religiosa dedicata alla natività di Maria ritorna la tradizionale Fera 'd la Madona, una delle più grandi e frequentate fiere del Piemonte, da sempre occasione di incontro e scambio. Il programma prevede come d'abitudine il 7 settembre la festa, l'8, il 9 e il 10 la fiera. Anche quest'anno sarà possibile abbinare alla fiera l'esperienza unica di Magnificat: la salita alla cupola della Basilica (www.magnificat-italia.com).



9 settembre
SAGRA DELLA PATATA ROSSA
DI MONTAGNA E DEI
PRODOTTI DEL SOTTOBOSCO

16

Rossana (Fr. Lemma)

Orari: tutto il giorno

Info: tel. 0175.64140, 340.3084318 (sig. Luciano Bonetto)

Sagra dedicata alla patata e ai prodotti biologici coltivati in montagna.



14-17 settembre
MUU – CULTURA DA MUNGERE.
31^ FIERA ZOOTECNICA ANIMALI
DA VITA RAZZA PIEMONTESE

17

Villanova Mondovì

Orari: dalle 19 di ven. alle 20 di lun.

Info: tel. 0174.698151 int.3,
 manifestazioni@comune.villanova-mondovì.cn.it

Spettacoli, concerti, musica ed intrattenimenti vari anticipano la tradizionale fiera mercatale del lunedì con la rassegna zootecnica della razza bovina piemontese ed il pranzo con la minestra di trippe De.Co. di Villanova Mondovì. La manifestazione si svolge nell'ambito della Festa Patronale dell'Addolorata.



15-23 settembre
57^ MOSTRA DEL FUNGO
MOSTRA MERCATO NAZIONALE

18

Ceva (centro storico e Borgo Sottano)

Orari: 8-19

Info: tel. 0174.704620/721623, www.comune.ceva.cn.it,
 ufficio.manifestazioni@comune.ceva.cn.it

Rassegna Micologica Internazionale con esposizione di funghi naturali e coltivati, scientificamente classificati con abbinamento alle essenze arboree. La Mostra Mercato Nazionale ospiterà un grande mercato di funghi e prodotti tipici (salumi, miele, formaggi, castagne, olio della Riviera Ligure di Ponente) e punti enogastronomici con possibilità di degustazione. Completeranno la manifestazione un mercatino dell'artigianato, spettacoli, momenti di animazione e concerti. Dal 9 al 23 settembre si svolgerà inoltre il "Settembre Cebano", una serie di iniziative collaterali alla Mostra del Fungo.



15-23 settembre
75^ SAGRA DELL'UVA

19

Carrù

Orari: da definire

Info: tel. 347.5962002, info@prolococarru.it

In programma eventi gastronomici, esposizione di prodotti tipici locali, manufatti agricoli ed artigianali, concerto della banda musicale, spettacoli teatrali, intrattenimenti danzanti.



16 settembre
RITORNO DALL'ALPE

20

Pontechianale

Orari: 10-18

Info: tel. 0175.950174, www.comune.pontechianale.cn.it

Il programma dell'evento prevede la festa dell'alpeggio, la fiera dei margari, l'esposizione dei capi bovini ed ovicaprini e dei prodotti d'alpeggio, le degustazioni, le animazioni musicali e la possibilità di acquisto.



21-23 settembre
40^ FIERA REGIONALE D'AUTUNNO
DI CARAGLIO E DELLA VALLE GRANA
15^ SAGRA GNOCCHI
AL CASTELMAGNO

21

Caraglio

Orari: ven. 18-23, sab. 9-24, dom. 9-20,
 padiglione enogastronomico con apertura
 dalle 19 di ven. alle 23 di dom.

Info: tel. 329.2516729, info@insiemepercaraglio.it,
www.insiemepercaraglio.it

La Fiera d'Autunno, con circa 30.000 visitatori e più di 300 espositori, è l'evento di maggior richiamo turistico di Caraglio. Il programma della manifestazione prevede mostre, esibizioni, musica, intrattenimenti per bambini, artisti di strada, polo dell'agricoltura, fattoria e laboratori didattici, esposizioni di vario genere e soprattutto un goloso appuntamento gastronomico dedicato agli gnocchi al Castelmagno ed uno spettacolo pirotecnico.





22-23 settembre
FESTA DEL PANE

22

Savigliano

Orari: sab. 9-24, dom. 9-20

Info: tel. 0172.712536, info@entemanifestazioni.com

A settembre torna a Savigliano la 10^a edizione della Festa del Pane, celebrativa del cibo simbolo della cultura mediterranea e del miracolo che si ripete, attraverso il rito della panificazione, secondo gesti millenari. Il centro storico della città, per tutto il fine settimana diventerà un itinerario alla riscoperta di questo prezioso alimento attraverso un racconto che va dalla semina del grano fino alla cottura nei forni.



23 settembre
FESTA DELLA PATATA

23

Sampeyre (Fr. Becetto)

Orari: 11-18

Info: tel. 0175.977120/979973

Da un frutto umile tanti piatti succulenti: la festa propone degustazioni della patata nelle sue mille ricette e offre la possibilità di acquisto presso i produttori locali.



24 settembre
FIERA ZOOTECNICA
BISTECCA DOC

24

Caramagna Piemonte

Orari: dalle 9

Info: tel. 0172.89004,
caramagna.piemonte@ruparpiemonte.it,
www.comune.caramagnapiemonte.cn.it

Il programma prevede la Mostra Concorso Bovini di Razza Piemontese, l'esposizione di capre, asini e bufale e di macchine e prodotti per l'agricoltura, la fiera commerciale in tutto il paese, la degustazione di prodotti locali e il Pranzo della Bistecca DOC.



28-30 settembre
FIERA DI SAN MICHELE

25

Sampeyre

Orari: ven. dalle 20, sab.-dom. 10-24

Info: tel. 0175.977148

Esposizione e vendita di prodotti locali, intrattenimenti, animazioni e balli, degustazioni delle vere raviolas di Sampeyre.



29-30 settembre
81^a SAGRA DELL'UVA QUAGLIANO

26

Costigliole Saluzzo

Orari: tutto il giorno

Info: tel. 0175.230121, 333.4062819

L'uva Quagliano ed il suo vino, protagonisti della sagra, sono una delle ricchezze del territorio, una tradizione che continua grazie ai viticoltori e ai produttori locali. Il programma prevede un mercatino, animazioni e spettacoli.



30 settembre
SAGRA DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

27

Ormea

Orari: 9-19

Info: tel. 0174.392157, turismo@comune.ormea.cn.it,
www.comune.ormea.cn.it

La sagra rievoca l'antica tradizione pastorale secondo la quale, verso la fine di settembre, i margari scendevano in paese a vendere il formaggio prodotto in alpeggio durante l'estate. Domenica 23 settembre nel centro storico cittadino dalle ore 9.00 mercato dei formaggi d'alpeggio, mercatino dell'artigianato e dei prodotti tipici. Degustazioni di formaggi e del burro di Ormea fatto sul momento (in ta birera).



Nei fine settimana
del mese di ottobre
LA CASTAGNA GARESSINA

28

Garessio (Borgo Maggiore - Borgo Ponte - Borgo Poggiolo - Borgata Valsorda)

Orari: da definire

Info: tel. 0174.805612/803145,
turismo@comune.garessio.cn.it, www.garessio.net,
www.comune.garessio.cn.it

La manifestazione propone mostre, caldarrosta, artisti di strada, musica, transumanza, percorsi enogastronomici a tema, mercatini con prodotti di valle, feste per tutto il mese, convegni e incontri a tema. Sabato 13 ottobre dalle 18.30 passeggiata enogastronomica serale al Borgo Valsorda, domenica 14 ottobre castagnate al Borgo Maggiore dalle 15.00. Seguiranno eventi dedicati alla transumanza (data da definire in base al rientro dei malgari dall'alpe).



5-7 ottobre
25^a FIERA REGIONALE
DELLA ZUCCA

29

Piozzo

Orari: ven. 20-24, sab.-dom. 8-24

Info: tel. 0173.795101, 347.8940946,
info@comune.piozzo.cn.it,
www.comune.piozzo.cn.it (Comune di Piozzo),
www.proloccopiozzo.it

La Sagra della Zucca di Piozzo è giunta ormai alla 25^a edizione e continua, anno dopo anno, a raccogliere migliaia di visitatori attratti dalle più di 400 varietà di cucurbitacee dislocate nel paese su antichi carri agricoli. Possibilità di degustare piatti tipici a base di zucca e la domenica, su prenotazione, di pranzo con specialità a tema. Il tradizionale appuntamento è per la prima domenica di ottobre: l'atmosfera, nel paese dei Lapacuse, sarà sicuramente festosa!



5-7 ottobre

30

10^A RASSEGNA AGRICOLA "DIFENDIAMO LE NOSTRE RADICI"

Bagnolo Piemonte

Orari: ven. dalle 21, sab. e dom. tutto il giorno

Info: info@bagnoloagricola.com, www.bagnoloagricola.com

Il programma della rassegna prevede la mostra mercato di prodotti agricoli ed artigianato, macchine agricole ed attrezzature, l'esposizione di prodotti del territorio bagnolese, dei vecchi mestieri, degli animali da pascolo, di trattori e macchinari antichi ed uno spettacolo di cavalli.

5-9 ottobre

31

OTTOBRATA 2018

Barge

Orari: 9-23.30

Info: tel. 328.9664546, 0175.349128, prolocobarge@tiscali.it (Pro Loco)

Fiera dedicata all'artigianato e al commercio locale. La manifestazione, dedicata alla filiera "A Km 0", realizzata in collaborazione con la Coldiretti e con le scuole per il progetto "Fattoria Didattica", prevede inoltre eventi e spettacoli tra cui la degustazione di prodotti tipici, il raduno di vecchi mestieri, di "Locomobili a Vapore" e di mini-mongolfiere.

6-7 ottobre

32

22^A SAGRA DELLA PATATA

Prazzo Inferiore

Orari: sab. 19-22, dom. 9-19

Info: tel. 0171.99123, info@comune.prazzo.cn.it, www.comune.prazzo.cn.it

Il programma della manifestazione prevede il sabato la cena con menù tipico e la domenica mattina l'apertura della mostra-mercato della patata e di altri prodotti tipici con numerose bancarelle che animano le strade del paese. Seguono la benedizione delle patate, la dimostrazione pratica di cucina e nel pomeriggio musica, balli occitani, merenda montanara a base di prodotti locali e animazione per bambini. Per l'occasione il museo della canapa sarà aperto durante il corso della giornata.

6-7 ottobre

33

CASTAGNE E MUSICA

Roccaforte Mondovì (Fraz. Lurisia)

Orari: sab. dalle 16, dom. dalle 11

Info: tel. 335.298380, renato.occelli@bancobpm.it

Due giorni di eventi gastronomici. Il sabato sera cena a base di castagne e balli occitani. La domenica tipica castagnata, musica e banchetti.



6-7 ottobre

34

28^A SAGRA DELLA PERA MADERNASSA

Valgrana

Orari: sab. 21-23.30, dom 9-20

Info: tel. 347.5976342, 347.2511830

Il programma prevede il sabato sera uno spettacolo teatrale e la domenica l'esposizione di Pere Madernassa e dei prodotti locali, il mercatino artigianale, le mostre fotografiche nel grande salone, e, nel pomeriggio, le danze occitane.

6-28 ottobre

35

WEEKEND TIPICI DI OTTOBRE

Ormea e dintorni (varie località)

Orari: sab. e dom. a pranzo e cena

Info: tel. 389.4871125, turismoalpiliguri@gmail.com

Rassegna eno-gastronomica "A tavola con i piatti e i prodotti dell'autunno". Nel mese di ottobre ristoranti e rifugi propongono 4 fine settimana all'insegna del gusto e della tradizione con menù a base di prodotti tipici del Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela dei Prodotti Alta Valle Tanaro.

7 ottobre

36

SAGRA DELLA CASTAGNA E DEL FUNGO

Rossana

Orari: ven.-sab. animazioni serali, dom. 8-18

Info: tel. 0175.64101, 333.8206964, prolocorossana@libero.it, www.prolocorossana.it (Comune di Rossana)

Fiera dei prodotti tipici locali con possibilità di acquisto, animazioni musicali e mostre tematiche.

10 ottobre

37

FIERO DEI DES

Bellino (Pian Melezè)

Orari: 10-18

Info: tel. 0175.95110, comune.bellino@tiscali.it, www.comune.bellino.cn.it

Mostra zootecnica e rassegna della produzione agricola locale. Possibilità di degustazioni e acquisto, esposizione degli allevamenti locali. Animazioni.



11-16 ottobre
22^A FESTA DELLA BAGNA CAÔDA

38

Faule

Orari: feriali e sab. a partire dalle 19, dom. tutto il giorno (bagna caôda anche a pranzo)
Info: tel. 011.974113, faule@ruparpiemonte.it, www.comune.faule.cn.it (Comune di Faule)

Gli abitanti di Faule invitano a gustare la bagna caôda, un piatto che con i suoi ingredienti racconta la storia e trasmette il calore della gente del posto. Per dare a tutti l'opportunità di assaggiare questa antica e piemontesissima ricetta contadina sono previsti alcuni momenti gastronomici (tutte le sere alle ore 19; domenica anche alle ore 12.30). E inoltre: raduno camper, mercatini di scambio e baratto, rassegna di antichi mestieri, passeggiate e pedalate lungo il Po, mostre e serate danzanti.

12-14 ottobre
COLORATISSIMO AUTUNNO

39

Fossano

Orari: ven. 9-13 (riservato alle scuole), sab. 9-13, 15-18, dom. 8-18
Info: tel. 0172.60160, iatfossano@cuneholiday.com, www.visitfossano.it

Coloratissimo Autunno 2018 apre ven. 12 ottobre con le visite didattiche all'esposizione ortofrutticola curata da Coldiretti, riservate alle scuole del territorio. Sab. 13 ottobre l'esposizione ortofrutticola apre al pubblico dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 18. La sera appuntamento gastronomico con i sapori di stagione. Dom. 14, dalle 8 alle 18, continua l'esposizione ortofrutticola in abbinamento al mercato dei prodotti tipici locali. La domenica mattina mercatino dei piccoli animali.

12-14 ottobre
30° GALÀ DELLA CASTAGNA D'ORO

40

Frabosa Sottana

Orari: ven. 20-24, sab. 10-24, dom. 8-20
Info: tel. 0174.244481, infopointmondole@gmail.com, www.sagracastagnafrabosasottana.blogspot.com, www.infopointmondole.it, www.facebook.com/mondole.infopoint

Manifestazione che celebra la castagna ma anche gli aspetti più tipici delle nostre montagne: gastronomia, folklore, cultura e sport. Il venerdì prestigiosa cena di gala a cura di famosi chef stellati. Il sabato stand espositivi dal mattino e alla sera spettacolo musicale e di intrattenimento al Gala Palace. La domenica mattina ricca fiera di prodotti tipici e artigianato di qualità e a seguire consegna del premio "Castagna d'Oro" a sportivi olimpici e personaggi di fama nazionale. Caldarroste a volontà per tutto il weekend.

13-14 ottobre
FIERA DI SAN LUCA

41

Demonte

Orari: sab. dalle 15, dom. 9-18
Info: tel. 0171.95122/95127, cdemonte.servizisociali@vallestura.cn.it, protocollo@comune.demonte.cn.it

Fiera della transumanza che prevede la discesa degli animali dagli alpeggi ed il loro passaggio nel centro del paese, accompagnati dalla Banda Musicale Demunteisa, dagli sbandieratori della Compagnia di San Magno e dal gruppo folkloristico La Malinteisa di Demonte. Si svolge inoltre una mostra mercato dei prodotti locali, un'esposizione di capi ovini e bovini e di piccoli animali (conigli, colombi, oche, ecc.). Il sabato sera alle ore 21 concerto di musica occitana e degustazioni di prodotti locali nei ristoranti di Demonte.

13-14 ottobre
ORMEA DAI FRUTTI RITROVATI

42

Ormea

Orari: 9-19
Info: tel. 338.6570075, associazione.ulmeta@gmail.com, www.ulmeta.it

Nel centro storico di Ormea si parla di biodiversità e frutti antichi (mele, uva, castagne e non solo) nell'ambito di conferenze ed esperienze. Mostra-mercato di frutta biologica.

13-14 ottobre
29^A SAGRA D'AUTUNNO

43

Piasco

Orari: dom. 9-18, altre date animazioni serali dalle 21
Info: tel. 0175.79124 (Comune di Piasco)
Fiera dei prodotti tipici locali con possibilità di acquisto. Animazioni musicali.

13-14 ottobre
16^A FIERA DI VALLE
41^A GRAN CASTAGNATA

44

Roccabruna

Orari: sab. 16-20, dom. 9-20
Info: tel. 0171.917201, info@comune.roccabruna.cn.it, www.comune.roccabruna.cn.it

La fiera è una vetrina dei prodotti artigianali ed agro-alimentari locali e delle valli limitrofe. La Gran Castagnata completa la manifestazione con la degustazione di prodotti tipici come "mundaj" e "bignette", allietando l'atmosfera con musiche e balli. La manifestazione prevede inoltre spettacoli, momenti gastronomici e la cena del sabato sera.





14 ottobre
FESTA DEL CECE DI NUCETTO

45

Nucetto

Orari: 9-19

Info: tel. 0174.74112, nucetto@ruparpiemonte.it, www.nucetto.net

Il programma della 14^a Festa del Cece di Nucetto prevede il mercatino dei prodotti tipici a partire dalle ore 9, il conferimento del Premio Cece d'Oro alle 12, il pranzo con menù a base di ceci di Nucetto alle 13 e la gran castagnata alle 15.



14 ottobre
BUON GUSTO E TRADIZIONE A ROBURENT

46

Roburent

Orari: 9-18

Info: tel. 0174.228105 int.4, prolocoroburent@tiscali.it, www.comune.roburent.cn.it

L'evento propone: gastronomia locale, bancarelle, animazione per bimbi, fisarmoniche in festa, sculture in legno a suon di motosega, esposizione di auto da rally, pranzo sotto il tendone, caldarroste e vino gratis per tutti.



14 ottobre
SAGRA DEL MARRONE - 56^a edizione

47

Roccavione

Orari: 10-18

Info: tel. 0171.767108, protocollo@comune.roccavione.cn.it, www.comune.roccavione.cn.it (Comune di Roccavione)

La Sagra del Marrone è giunta alla 56^a edizione: oltre mezzo secolo di storia in cui la castagna, che è sempre stata uno degli alimenti principali per la Val Vermenagna, la fa da padrona. Gli eventi in programma di quella che è considerata la più antica sagra del marrone del Piemonte saranno tantissimi: dalla distribuzione di caldarroste ai momenti folkloristici e culturali.



19-21 ottobre
20^a FIERA NAZIONALE DEL MARRONE

48

Cuneo

Orari: ven. - sab. 9-23, dom. 9-21

Info: tel. 0171.444285, manifestazioni@comune.cuneo.it, www.marrone.net (Comune di Cuneo)

Giunta alla 20^a edizione, la manifestazione si è ormai affermata come una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia e una vetrina unica delle eccellenze del territorio cuneese. All'evento partecipano inoltre centinaia di espositori provenienti dall'Italia e dall'estero, tutti attentamente selezionati in nome della qualità dei prodotti esposti. Oltre all'enogastronomia, la fiera offre ampio spazio all'artigianato d'eccellenza, a laboratori didattici, iniziative culturali e turistiche, mostre e spettacoli.



20-21 ottobre
GRANDE CASTAGNATA

49

Frabosa Soprana

Orari: dalle 17 del sab. alle 18 della dom.

Info: tel. 0174.244010, frabosa.soprana@ruparpiemonte.it, www.comune.frabosasoprana.cn.it

La manifestazione, organizzata dalla Proloco di Frabosa Soprana in collaborazione con il Comune, promuove i prodotti tipici locali di stagione: il formaggio Raschera, i funghi dei boschi circostanti, le paste di meliga e le castagne, arrostiti in innumerevoli padelle. Il programma prevede la distribuzione di caldarroste e vino, l'animazione in piazza, il mercatino del dolce e del salato ed il tradizionale Festival Artisti di Strada.



21 ottobre
CASTAGNATA

50

Melle

Orari: 14.30-19

Info: tel. 338.8478525, melleproloco@outlook.it

Il programma dell'evento prevede la distribuzione di caldarroste e frittelle di Melle e il mercatino dei prodotti locali.



21 ottobre
SAGRA DELLA CASTAGNA

51

Montaldo Mondovì (Fr. Sant'Anna Collarea)

Orari: 9-19

Info: tel. 335.1046959, proloco.s.anna@pec.it

La Sagra è dedicata alla castagna e a tutti coloro che ogni autunno ritornano nel loro castagneto per sentire il profumo del legno, per scaldarsi con il fuoco e gustare i preziosi frutti del sottobosco. La manifestazione prevede, oltre alla partecipazione di espositori e produttori locali, la possibilità di degustare i prodotti tipici locali che insieme alla castagna tramandano antichi sapori: il Bruss, la Raschera, la polenta e le paste di meliga.



21 ottobre
CASTAGNATA

52

Ormea

Orari: dalle 9

Info: tel. 0174.392157, turismo@comune.ormea.cn.it, www.comune.ormea.cn.it

A partire dalle ore 15 gran castagnata accompagnata da un buon bicchiere di vino ormeasco, musica e danze. Lungo via Roma si svolgerà il mercatino dell'artigiano e dei prodotti tipici.



21 ottobre
PAESANAINPIAZZA 2018

53

Paesana

Orari: 7.30-18.30

Info: tel. 0175.94105, comune.paesana.cn@cert.legalmail.it, www.paesana.it

20^a Rassegna dell'Agricoltura, dell'Artigianato, del Commercio e della Zootecnia. Saranno presenti bancarelle, hobbisti e produttori agricoli. Sono inoltre previsti un'esposizione di bestiame, spettacoli itineranti, musica e giosstre.



26-28 ottobre
UVERNADA

54

Saluzzo (Pala CRS)

Orari: vari secondo la giornata

Info: tel. 0175.46710, info@saluzzoturistica.it, www.saluzzoturistica.it, www.occitamofestival.it, www.visitmove.it

L'Uvernada, festa tradizionale dei Lou Dalphin, per il quarto anno a Saluzzo, è la conclusione del Festival Occit'Amo, che unisce le Valli Grana, Maira, Stura, Po, Infernotto e Varaita ed i comuni di Saluzzo, Manta, Scarnafigi, Bagnolo, Barge, Lagnasco, Verzuolo e Moretta. La manifestazione prevede concerti, animazioni culturali, stages e seminari, una mostra mercato di liuti ed uno spazio con stand di gastronomia con i prodotti delle Terre del Monviso e delle Valli Occitane.



27-28 ottobre
FESTA DEL MARRONE
21^a edizione

55

Chiusa di Pesio

Orari: sab. 16.30-23, dom. 8-20

Info: tel. 0171.734990, info@turismoinallepesio.com, valle.pesio@gmail.com, www.turismoinallepesio.com

Tradizionale festa in onore del "Re Marrone", prodotto tipico della Valle Pesio. Il programma prevede l'esposizione d'arte ed artigianato locale, stand gastronomici con prodotti tipici, degustazioni di castagne e mondai, vin brulé e dolci, musica e balli popolari. Sabato 27 ottobre: merenda del mondai e polentata. Domenica 28 ottobre: mercatino per tutto il centro storico e Pranzo del Re Marrone.



27-28 ottobre
LE NOTTE DELLE STREGHE

56

Rifreddo

Orari: vari

Info: tel. 328.8815126, info@lenottidellestreghe.eu, www.lenottidellestreghe.eu

Le notti delle streghe – mistero a Rifreddo si svolge a fine ottobre e valorizza il patrimonio culturale locale, a partire dall'antico Monastero di Santa Maria della Stella, al massiccio del Mombracco che in autunno si presenta in tutto il suo fascino. L'evento clou è "Terrore nel Borgo", a partire dalle ore 19.45 di sabato 27.



27-28 ottobre
FIERO DEL QUATRE
FESTA DELL'AUTUNNO

57

San Damiano Macra

Orari: sab. a partire dalle 21, dom. 9-18

Info: tel. 0171.900203, proloco.sandamiano@gmail.com

Il programma prevede alle ore 21 del sabato la rassegna corale "Canto L'Outoun" organizzata dal Gruppo Corale "La Reis"; la domenica esposizione e vendita di prodotti agricoli ed artigianali delle Valli Occitane, balli occitani, rievocazione degli antichi mestieri, distribuzione di mundaj e vin brulé.



27-28 ottobre
LA CASTAGNA - MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI AGRICOLI E ARTIGIANALI DELLA VALLE VARAITA

58

Venasca

Orari: sab. 8-24, dom. 8-20

Info: tel. 0175.567353

Si tratta della più completa vetrina delle tipicità della Valle Varaita: dalla gastronomia all'artigianato d'eccellenza, dai prodotti agricoli e zootecnici alla tradizione culturale, senza tralasciare i progetti turistici e ambientali della valle.



27-28 ottobre
FIERA DEI SANTI - MOSTRA DELLA PECORA SAMBUCANA

59

Vinadio

Orari: sab. 9-23, dom. 9-20

Info: tel. 0171.955555, www.vallestura.cn.it (Unione Montana Valle Stura), tel. 0171.959143 (Comune di Vinadio)

Gli splendidi paesaggi della Valle Stura e i suggestivi spazi del Forte Albertino fanno da sfondo alla manifestazione che riprende la tradizione di un'antica fiera di fine alpeggio. Concerti, mostre e spettacoli con musiche e danze occitane richiamano numerosi visitatori italiani e francesi per i quali la fiera è un'occasione unica per degustare la rinomata carne di agnellone sambucano.



28 ottobre
LA CASTAGNA A BERNESS

60

Bernezzo

Orari: dom. 14-19

Info: tel. 333.3560870, info@prolocobernezzo.it

La fiera prevede la domenica la mostra-mercato dei prodotti tipici, la distribuzione di mundaj, frittelle di mele e sangria, musica e balli occitani.



28 ottobre
15^a SAGRA DELLA FRITTELLA

61

Caramagna Piemonte

Orari: dalle 8 al tramonto

Info: tel. 329.2607012, torrecara@hotmail.it, www.comune.caramagnapiemonte.cn.it

La Sagra della Frittella, alla 15^a edizione, riproporrà le frittelle caramagnesi, le zeppole di Aquilonia e le frittelle dal Mondo (marocchine, senegalesi, indiane, albanesi, ecc.). Il programma prevede l'iniziativa Caramagna Porte Aperte, il mercatino delle cose usate, del volontariato locale e dei prodotti agricoli.



1°-4 novembre
PECCATI DI GOLA
21^ FIERA REGIONALE
DEL TARTUFO

62

Mondovi

Orari: area espositiva 9-19, Le Golosità di Peccati di Gola 10-23
Info: tel. 0174.559271/40389,
 turistico@comune.mondovi.cn.it,
 turismo@comune.mondovi.cn.it,
 www.comune.mondovi.cn.it

Rassegna enogastronomica dedicata alla valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio delle Alpi del Mare con degustazioni, esposizioni, cucina sul posto ed un ricco calendario di iniziative correlate (cene tematiche, mostre, spettacoli).



10-11 novembre
SAPORI DELLA CARNE

63

Cuneo (Fraz. Ronchi - Area Fieristica MIAC)

Orari: 10-23
Info: tel. 0173.750791, info@anaborapi.it,
 www.anaborapi.it (ANABORAPI)

La manifestazione si svolge in occasione della Mostra Nazionale della Razza Bovina Piemontese. È previsto un padiglione gastronomico no stop che propone tutte le principali specialità a base di carne di Razza Piemontese certificata.



10-25 novembre
39^ FIERA DEL PORRO CERVERE

64

Cervere

Orari: Mercato del Porro lun.-ven. 14-18, sab.-dom. 9-18; Serate Gastronomiche 18-22
Info: tel. 0172.471000 (Uff. Manifestazioni Comune di Cervere), info@comune.cervere.cn.it, www.comune.cervere.cn.it, www.porro-cervere.cn.it, www.amicidicervere.it

Cervere ha saputo creare un binomio indissolubile con il porro - tanto da identificare il proprio territorio con questo prelibato ortaggio - dando vita ad una delle fiere gastronomico-commerciali più importanti del Piemonte. Decine di migliaia di visitatori apprezzano ogni anno sia il mercato dei porri, sia i celebri piatti a base di Porro Cervere che si possono degustare sotto il Palaporro.



17-18 novembre
AJ A CARAJ – 16^ edizione

65

Caraglio

Orari: sab. 19-23, dom. 9-19
Info: tel. 329.2516729, info@insiemepercaraglio.it, www.insiemepercaraglio.it

Aj a Caraj, che giunge alla sua 16^ edizione, è la manifestazione di chiusura degli eventi caragliesi, molto apprezzata dai buongustai e dai turisti che giungono da tutta Italia per accaparrarsi l'ultimo kg di Aglio di Caraglio, il prodotto d'eccellenza locale. Lungo l'asse di Via Roma saranno presenti oltre 80 espositori, il sabato all'interno del Palagnocco bagna caöda e ballo liscio. La domenica fiera dei prodotti tipici del territorio.



17-18 novembre
BEE – FORMAGGI DI MONTAGNA

66

Villanova Mondovi

Orari: sab. 19.30-24, dom. 8-18
Info: tel. 0174.698151 int. 3,
 manifestazioni@comune.villanova-mondovi.cn.it

La manifestazione, che ha ottenuto il riconoscimento di fiera nazionale, segna l'autunno enogastronomico monregalese: i laboratori del gusto a cura di Slow Food, le cene a tema, le serate degustazione e la 6^ edizione del mercato del gusto accompagnano la 19^ edizione della rassegna ovicaprina ed il mercato di formaggi, che presenta oltre 30 produttori locali. Eventi musicali e culturali, come la rassegna Librintavola e show cooking con grandi chef, richiamano numerosi visitatori italiani e francesi per i quali la fiera è un'occasione unica per degustare rinomati prodotti della tradizione enogastronomica piemontese.



23-25 novembre
FERA DIJ POCIO E DIJ BIGAT

67

Trinità

Orari: ven. 20.30-24, sab. 14.30-24, dom. 9-24
Info: tel. 0172.66131, municipio@comune.trinita.cn.it, www.comune.trinita.cn.it (Comune di Trinità)

La fiera valorizza i frutti antichi (con esposizioni di piantine di vario tipo) e la nespola (dalle piantine alle confetture). Il programma prevede l'esposizione e la vendita di prodotti agricoli e artigianali, la mostra di pittura, attrazioni per i bambini, iniziative teatrali, musicali e culturali, visite guidate. I ristoratori locali proporranno menù con piatti tipici e dolci alla confettura di nespole; è inoltre previsto un padiglione ristorante della fiera con menù a tema.



25 novembre
19^ FIERA DEL GRANO SARACENO
E DELLA CASTAGNA BIANCA

68

Pamparato

Orari: 10-19
Info: tel. 0174.1922520, fiasarasaceno@gmail.com

Sull'antica "Roa Marenca" Pamparato era una rara area di sosta e di coltivazione. Qui, da 19 anni si festeggia l'arrivo dell'inverno, con le sue coltivazioni antiche di grano saraceno, con una mostra mercato dedicata all'artigianato e ai sapori a "km Zero": la castagna bianca, la patata di montagna, il formaggio d'alpeggio Raschera, le paste di meliga dalla farina rustica del mais "ottofile". Il mercatino animerà le vie del borgo con prodotti tradizionali, degustazioni, rassegna degli antichi mestieri, gara di taglio della legna e naturalmente con la polenta saracena preparata dai mastri polentari della valle. Possibilità di visita delle cappelle campestri del circuito "Preghiera Dipinta".

30 novembre - 3 dicembre
622^A FIERA DI SANT'ANDREA

69

Peveragno

Orari: eventi vari

Info: tel. 0171.337711, 347.8767590, 377.1973618,
protocollo@comune.peveragno.cn.it,
asspevecomm@gmail.com,
prolocopeveragno@gmail.com,
www.comune.peveragno.cn.it

Il programma della manifestazione prevede domenica 2 dicembre, lungo le vie del paese, le bancarelle dei prodotti locali (agricoli, commerciali e l'oggettistica di Natale), l'animazione per i bambini con gli artisti di strada, intrattenimenti musicali e la cerimonia di accensione delle luci natalizie. Vi sarà inoltre la distribuzione di *coupete*, caldarroste e tisane e la degustazione del minestrone di trippe. Lunedì 3 si svolgerà la tradizionale Fiera con il mercato ambulante nel centro storico. Nei giorni precedenti serate gastronomiche a tema proposte dagli esercenti locali.

1°-2 dicembre
FIERA DI S. NICOLA E DEI PUCIU

70

Farigliano

Orari: 8-18

Info: tel. 0173.76109, protocollo@comune.farigliano.cn.gov.it,
www.comune.farigliano.cn.gov.it (Comune di Farigliano)

La sagra, dedicata ad uno dei più tipici frutti autunnali – la nespola (puciu) –, si svolge in concomitanza con la festa patronale di S. Nicola. Tra gli altri appuntamenti da non perdere: il gran mercatone della Fiera dei Puciu, la rassegna "Colori e Sapori di Langa", salotto di degustazione dei prodotti locali, aperto dalle 9 alle 18, e la distribuzione del delizioso Minestrone di Trippe e Ceci (denominato "Minestra degli Uomini" e cotto per tutta la notte). Presso la Sala Polivalente "Biblioteca Civica" si terranno eventi culturali.

1°-2 dicembre
SAPORI DI NEVE

71

Vernante

Orari: 8-24

Info: tel. 0171.920550, pro.vernante@tiscali.it,
www.comune.vernante.cn.it

Sapori di neve è la manifestazione che anticipa l'arrivo dell'inverno. Si sviluppa lungo le vie di Vernante con un mercatino di prodotti locali e natalizi. Nelle serate di Sapori di Neve vi saranno, inoltre, concerti e spettacoli a tema che intratterranno visitatori di tutte le età.

1°-3 dicembre
MADONNA DAS CUIETTE

72

Entracque

Orari: 10-17

Info: tel. 0171.978616, info@turismoentracque.it,
www.turismoentracque.it

L'appuntamento gastronomico ha per protagonisti gli gnocchi preparati con la rinomata patata di Entracque (presso i ristoranti aderenti all'iniziativa). La kermesse entracquese è arricchita da numerosi eventi collaterali, quali il pomeriggio con gli Elfi di Nantale e la passeggiata gastronomica "Cuiette e Sansissa".

1°-5 dicembre
449^A FIERA FREDDA

73

Borgo S. Dalmazzo

Orari: da definire

Info: tel. 0171.754111/266080,
iatborgo@cuneoholiday.com

Storica manifestazione che unisce l'enogastronomia tipica con la cultura e la tradizione del territorio. Regina della fiera è la lumaca Helix Pomatia Alpina che ha trovato il suo habitat naturale nei boschi delle Alpi Marittime. Appuntamento speciale il 5 dicembre con il mercato nazionale della lumaca ed il grande mercato in tutta la città.

13 dicembre
108^A FIERA NAZ.LE DEL BUE GRASSO

74

Carrù

Orari: 8-18

Info: tel. 0173.757711 (Comune di Carrù)

Fin dal 1910 la fiera costituisce non solo un tradizionale appuntamento commerciale e folcloristico, ma è anche la celebrazione della gente di Langa. Il freddo intenso, le prime luci dell'alba, le canzoni spontanee, la consegna delle ambite gualdrappe e poi il Bollito che viene servito nel padiglione riscaldato del "Bollito no stop" dalle ore 9 fino a sera. È il ripetersi di un rito antico, il perpetuarsi della poesia di un tempo. Vi aspettiamo a Carrù per cantare, gustare un buon piatto di bollito misto alla piemontese e fare festa insieme.

13 dicembre
**ANTICA FIERA DI SANTA LUCIA
FIERA E RASSEGNA ZOOTECNICA
BOVINI DI RAZZA PIEMONTESE**

75

Ceva

Orari: 8-19.30

Info: tel. 0174.704620/721623,
ufficio.manifestazioni@comune.ceva.cn.it,
www.comune.ceva.cn.it

La Fiera di Santa Lucia, le cui origini risalgono al medioevo, comprende il Gran Mercato di Natale, l'iniziativa "Conosci e Degusta la Carne in Fiera... di S. Lucia" (che promuove la carne del Cebano ed offre la possibilità di degustazione di piatti tradizionali a base di carne presso i ristoranti del paese. Inoltre street food con carne battuta al coltello), il Mercato del Bestiame e la Rassegna delle Macchine Agricole. Tradizionale appuntamento commerciale e turistico di fine anno, la fiera consente di trovare prodotti agricoli e gastronomici tipici, di visitare i mercatini dell'antiquariato e dell'artigianato di Natale e di riscoprire gli usi e costumi locali. Protagonista della manifestazione è la minestra di trippe che un tempo veniva servita nelle locande.

16-17 dicembre
FIERA DEL CAPPONE DI MOROZZO

76

Morozzo

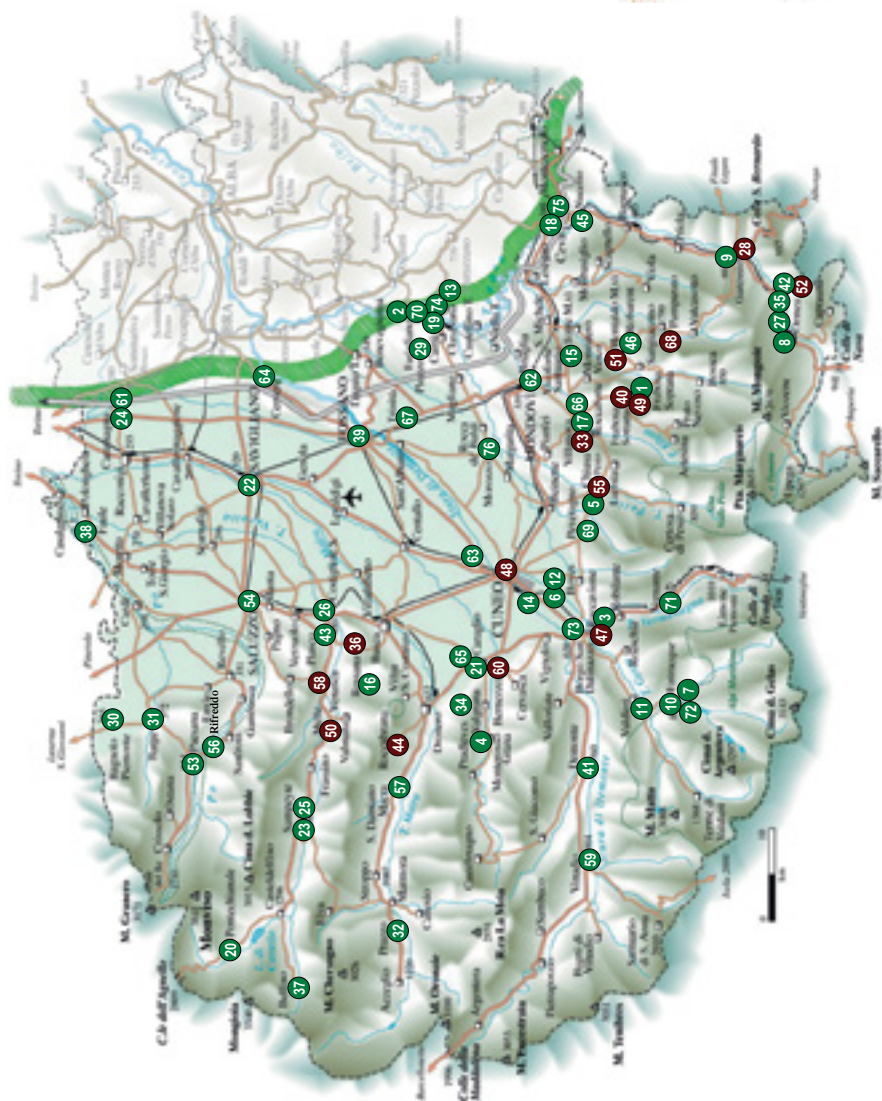
Orari: dom. 8-16.30, lun. 5-13

Info: tel. 0171.772001 (Comune di Morozzo)

Le origini della fiera risalgono al periodo del passaggio in Italia di Napoleone, quando i mezzadri portavano in dono per Natale una coppia di capponi ai proprietari dei terreni da loro coltivati. Oggi il mese di dicembre porta ogni anno a Morozzo "aria di fiera", offrendo la possibilità di acquistare i capponi – tra i migliori del mondo - che andranno ad arricchire le tavole imbandite per il Natale.

La cartina degli eventi

Plan des événements



LA PROVINCIA DI CUNEO - La presente pubblicazione di riferisce solamente alla parte di pianura e montagna della provincia delimitata dalla linea verde.
LA PROVINCE DE CUNEO - Ce dépliant représente le territoire de montagne et de plaine de la province délimité par la ligne verte.

Stampato nel mese di agosto 2018 - Decliniamo ogni responsabilità per eventuali variazioni – a luoghi, date e orari delle manifestazioni – apportate dagli organizzatori successivamente alla stampa del presente opuscolo. Vi consigliamo di contattare direttamente gli organizzatori stessi per verificare le informazioni sopra riportate.

Imprimé au mois d'août 2018 - Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels changements – de lieu, date et horaire – apportés après la publication de ce prospectus. Nous vous conseillons de contacter directement les organisateurs pour d'éventuelles modifications des informations citées ci-dessus.

