

AUTUNNO CON GUSTO 2016

www.cuneoholiday.com



ATL
Azienda Turistica
Locale del Cuneese



**REGIONE
PIEMONTE**



*Alla scoperta dell'autunno
fieristico-gastronomico del Cuneese*

Autunno con gusto

Edizione 2016

Alla scoperta dell'autunno fieristico-gastronomico del Cuneese

Vini e formaggi, patate e castagne, salumi, carni bovine piemontesi e lumache, frutta, funghi e ortaggi, bagna càoda e agnello Sambucano, porri e zucche, pane cotto nel forno a legna e polenta di grano saraceno: finalmente sono arrivati i mille inconfondibili 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 metà agosto a dicembre vi aspettano per stuzzicare anche il vostro palato e la vostra fantasia!



Foto di copertina: Fotolia • Grafica e Stampa: www.mgse-visualgrafici.com

INFO

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

Via Vittorio Amedeo II, 8 A
12100 Cuneo
tel. +39.0171.690217
fax +39.0171.602773
info@cuneoholiday.com

www.cuneoholiday.com

Scarica la **GrandAmour App**
disponibile su



Calendario delle Fiere 2016

14-16 agosto

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

Frabosa Soprana

Orari: tutto il giorno

Info: tel. 0174.244010, frabosa.soprana@ruparpiemonte.it

Ormai da 43 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.

20-28 agosto

FESTA DEL BON VIN

Farigliano (P.za Vittorio Emanuele II - P.za San Giovanni)

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.

20-28 agosto

ROUMIAGE DE SETEMBRE - INCONTRO PIEMONTE PROVENZA

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 2016: "Passo dopo Passo: incontrarsi sulle Alpi nel terzo millennio".

21-22 agosto

FESTA PATRONALE E GRANDE FAGIOLATA "PET E BRUSACOER"

Roccavione

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

Info: tel. 0171.767108,

protocollo@comunediroccavione.it,

www.comunediroccavione.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 Roccavione. A seguire "courente e balet", balli tipici della Val Vermenagna.

26-28 agosto

CHIUSA APERTA - 17^A edizione

Chiusa di Pesio

Orari: ven. intrattenimento serale dalle 19,

sab. dalle 19, dom. 7-23

Info: tel. 0171.734990, 0171.735296,

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 26 agosto, il 27 agosto grande cena della fratellanza, la domenica per tutta la giornata esposizione di artigianato locale, mercatino e fiera zootecnica.

26-29 agosto

FESTA DI SAN BARTOLOMEO E DEL RICETTO

Boves (Via Roma)

Orari: tutto il giorno, cena del 29/8 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 29 agosto, nel centro storico, in Via Roma e nelle strade laterali.

27 agosto

LA ROCCA DEI CATARI

Roccavione (Centro storico)

Orari: 21-24

Info: tel. 340.8151159

La Rocca di Catari è un viaggio tra mito e realtà nella vita quotidiana del medioevo (inizio del XIII secolo) alla scoperta dell'eresia dei perfetti.



27-28 agosto

8

5^A FESTA DELLA TREBBIATURA

Garessio

Orari: da definire

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

La festa rievoca le vecchie abitudini e le tradizioni della vita contadina di un tempo. Dalle ore 15 rappresentazioni, sfilate, vecchi mestieri, esposizioni, mercatini di prodotti tipici e degustazioni.



28 agosto

9

FESTA DEL NOSTRALE DELL'ALPE

Canosio

Orari: 9-19

Info: tel. 0171.998122

Fiera mercato dei prodotti delle valli occitane ed esposizione di forme di Nostrale d'Alpe e di altri formaggi d'alpeggio. Degustazioni, pranzo e musica occitana.



2-4 settembre

10

18^A FIERA DELLA PATATA

Entracque (Piazza del Mercato)

Orari: 10-23

Info: tel. 0171.978616,
info@entracque.org,
www.entracque.org (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.



2-11 settembre

11

41^A GRANDE FIERA D'ESTATE

Cuneo - Fr. Ronchi (Area Fieristica MIAC)

Orari: feriali 17-24, sab. 14-24,

dom. 10-24 (ultima domenica 10-21)

Info: tel. 0171.1865110,
eventi@alfiere.it, info@grandefieradestate.com,
www.grandefieradestate.com

Novità al passo coi tempi caratterizzano la GFE: nei 6 padiglioni tematici (Istituzionale, Tekno, Arredo& Complemento, La Piazza del Gusto, WellnessSpace, Aree Esterne) si attendono 85.000 visitatori provenienti da tutto il Nord Ovest. 40.000 mq di area fieristica, 1.000 stand, 500 espositori e 20.000 mq di parcheggio gratuito. Inoltre, servizio baby parking e navetta gratuita dal centro città alla fiera. In calendario convegni tecnici rivolti ai professionisti e per tutti i visitatori spazi relax e aree verdi con intrattenimenti per ogni età. L'offerta gastronomica, con qualità garantita, prevede bar, gelateria, paninoteca, ristorante tradizionale e "un piatto e via": un modo semplice e veloce di mangiare in maniera innovativa.



Dal 2 settembre al 18 dicembre

12

dal venerdì alla domenica sera TUMA&BODI CON BIRRA 14^A edizione

**Comuni del Parco Naturale Alpi Marittime
(Aisone, Entracque, Valdieri, Vernante, Roaschia)**

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

Appuntamenti con i ristoratori dell'Associazione Ecoturismo in Marittime. Protagonisti della collaudata rassegna gastronomica sono i formaggi, le patate e le birre artigianali del territorio del Parco Naturale delle Alpi Marittime. Ogni serata è un viaggio alla scoperta di antiche ricette locali riproposte con originalità dai cuochi delle diverse strutture.



4 settembre

13

AI PIEDI DELLA BISALTA

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. L'edizione 2016 prevede, nell'ambito delle eccellenze artigiane, uno "Speciale Scultura".



4 settembre

14

SAPORI DI LANGA

Clavesana

Orari: 9-19

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

Cantine, panchine e calanchi: passeggiata non competitiva fra i vigneti. Prodotti locali, artigianato, degustazioni di vini, pranzo in piazza, tour delle cantine, musica, balli, giochi per bambini, visite guidate, ricerca simulata dei tartufi. Allestimento a tema della Via Vecchia, oggetto di recente restauro, con presentazione delle cantine locali ed estemporanea di pittura.



4-8 settembre

15

FIERA DI VICOFORTE FERA 'D LA MADONA

Vicoforte (Fraz. Santuario)

Orari: 8-21.30 (fiera)

Info: tel. 0174.563010 (Comune di Vicoforte),
0174.563098 (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 l'8 settembre la festa, il 9,10 e 11 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).



9-12 settembre 16
**89^A MOSTRA REGIONALE
ORTOFRUTTICOLA "CITTÀ DI CUNEO"**

Cuneo (Fr. San Rocco Castagnaretta)

Orari: ven. 21-23, sab.-dom. 9-24, lun. 9-12

Info: tel. 0171.444456/53,

attivitaiproduttive@comune.cuneo.it (Comune di Cuneo)

89° 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.



11 settembre 17
**SAGRA DELLA PATATA ROSSA
DI MONTAGNA E
DEI PRODOTTI DEL SOTTOBOSCO**

Rossana (Fr. Lemma)

Orari: tutto il giorno

Info: tel. 0175.64140, 340.3084318

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



16-18 settembre 18
**55^A MOSTRA DEL FUNGO
12^A MOSTRA MERCATO REGIONALE**

Ceva (centro storico e Borgo Sottano)

Orari: 8-19

Info: tel. 0174.704620/721623,

ufficio.manifestazioni@comune.ceva.cn.it,
www.comune.ceva.cn.it

Rassegna Micologica Internazionale con esposizione di funghi naturali e coltivati, scientificamente classificati con abbinamento alle essenze arboree. La Mostra Mercato Regionale 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 18 settembre si svolgerà inoltre il "Settembre Cebano", una serie di iniziative collaterali alla Mostra del Fungo.



17-19 settembre 19
**MUU – CULTURA DA MUNGERE
29^A FIERA ZOOTECNICA ANIMALI
DA VITA RAZZA PIEMONTESE**

Villanova Mondovì

(centro storico – piazza Rimembranza)

Orari: dalle 19 di sab. alle 23 di lun.

Info: tel. 0174.698151 int.3,

manifestazioni@comune.villanova-mondovi.cn.it

Spettacoli, concerti, musica ed intrattenimenti vari accompagnano la domenica il mercato dei prodotti agricoli per le vie del centro in un tripudio di profumi e sapori. La tradizionale fiera mercatale introduce alla giornata del lunedì con la rassegna zootecnica della razza bovina piemontese ed il pranzo con la minestra di trippe De.Co. di Villanova Mondovì.



17-25 settembre 20
73^A SAGRA DELL'UVA

Carrù

Orari: da definire

Info: tel. 338.5866132, info@prolococarru.it

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



18 settembre 21
RITORNO DALL'ALPE

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.



18 settembre 22
FESTA DELLA PATATA

Sampeyre (Fr. Becetto)

Orari: 11-18

Info: tel. 0175.977120/979793

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.



23-25 settembre 23
**38^A FIERA REGIONALE D'AUTUNNO
DI CARAGLIO E DELLA VALLE GRANA
13^A SAGRA GNOCCHI
AL CASTELMAGNO**

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. 0171.619816, 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.



23-25 settembre 24
FIERA DI SAN MICHELE

Sampeyre (Piazza Principale)

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.



23-26 settembre 25
SAGRA DELL'UVA QUAGLIANO

Costigliole Saluzzo (Via Vittorio Veneto – Piazza Vittorio Emanuele II – Borgo Medievale)

Orari: da definire

Info: tel. 0175.230121,
info@comune.costigliolesaluzzo.cn.it,
www.comune.costigliolesaluzzo.cn.it

L'uva Quagliano ed il suo vino, protagonisti della sagra, sono una ricchezza del territorio, una tradizione che continua grazie ai viticoltori e ai produttori locali. La festa ha il suo momento clou nella giornata di domenica con spettacoli, musica e momenti culturali.



24-25 settembre 26
FESTA DEL PANE

Savigliano

(P.zza del Popolo, Ala Polifunzionale, P.zza Santa Rosa)

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

Info: tel. 0172.712536, info@entemanifestazioni.com

A settembre torna a Savigliano la IX 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.



25 settembre 27
SAGRA DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

Ormea (Via Roma)

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 25 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).



26 settembre 28
FIERA ZOOTECNICA – BISTECCA DOC

Caramagna Piemonte (Piazza Umberto)

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.



30 settembre - 2 ottobre 29
23^ FIERA REGIONALE DELLA ZUCCA

Piozzo (centro del paese)

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

Info: tel. 0173.795101, 333.9777854,
info@comune.piozzo.cn.it,
www.comune.piozzo.cn.it (Comune di Piozzo),
www.prolocopiozzo.it

La Sagra della Zucca di Piozzo è giunta ormai alla 23^ 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 pranzare con specialità a tema. Il tradizionale appuntamento è per la prima domenica di ottobre: l'atmosfera, nel paese dei Lapacuse, sarà sicuramente festosa!



30 settembre - 2 ottobre 30
SAGRA DELLA CASTAGNA E DEL FUNGO

Rossana

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

Info: tel. 0175.64101, 338.1242096,
prolocorossana@libero.it, www.prolocorossana.it,
(Comune di Rossana)

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



Nei fine settimana del mese di ottobre 31
LA CASTAGNA GARESSINA

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, caldarrostai, 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 8 ottobre dalle 18.30 passeggiata enogastronomica serale al Borgo Valsorda, domenica 9 ottobre castagnate al Borgo Maggiore dalle 15.00, sabato 22 e domenica 23 ottobre transumanza.





1-2 ottobre
21ª SAGRA DELLA PATATA

32

Prazzo Inferiore (Via Nazionale)

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 e merenda montanara a base di prodotti locali.



1-4 ottobre
OTTOBRATA 2016

33

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 mongolfiere e di auto storiche.



2 ottobre
26ª SAGRA DELLA PERA MADERNASSA

34

Valgrana

Orari: 9-20

Info: tel. 347.5976342

Il programma prevede l'esposizione di Pere Madernassa e dei prodotti locali, il mercatino artigianale e, nel pomeriggio, le danze occitane.



6-11 ottobre
20ª FESTA DELLA BAGNA CAÛDA

35

Faule

Orari: feriali e sab. a partire dalle 19,

dom. tutto il giorno (bagna caõda 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 caõda, 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.



7-9 ottobre
28ª GALÀ DELLA CASTAGNA D'ORO

36

Frabosa Sottana

(Via IV Novembre, Piazza Sacco e Gala Palace)

Orari: ven. 20-24, sab. 10-24, dom. 8-20

Info: tel. 0174.244481, infopointmondole@gmail.com,

www.sagracastagnafrabosasottana.blogspot.com,

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.



7-11 ottobre
28ª SAGRA D'AUTUNNO

37

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.



8-9 ottobre
FIERA DI SAN LUCA

38

Demonte (Via Martiri, Piazza Renzo Spada)

Orari: sab. dalle 15, dom. 9-18

Info: tel. 0171.955614/95127,

cdemonte.servizisociali@vallestura.cn.it,

www.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, colombe, oche, ecc.). Il sabato sera alle ore 21 concerto di musica occitana e degustazioni di prodotti locali nei ristoranti di Demonte, la domenica pomeriggio gara di abilità con cavalli da montagna.



8-9 ottobre
FESTA D'AUTUNNO

39

Fossano (Area Fieristica Foro Boario)
Orari: sab. 15-23, dom. 8-18
Info: tel. 0172.699679,
serviziogricoltura@comune.fossano.cn.it,
www.comune.fossano.cn.it

Il programma della manifestazione prevede una Mostra Nazionale di Pappagalli ed una Mostra di Tartarughe di Terra Mediterranea ed Europee, una mostra ortofrutticola e florovivaistica ed il Gran Tour in Mountain Bike dei 7 Comuni. Completano l'evento un mercatino dei piccoli animali (la domenica mattina) e le degustazioni di prodotti enogastronomici locali. Durante la manifestazione resterà aperto il mercato e la bottega dei produttori agricoli.



9 ottobre
SAGRA DEL MARRONE
54ª edizione

43

Roccavione

Orari: 10-18
Info: tel. 0171.767108,
protocollo@comunediocavione.it,
www.comunediroccavione.it (Comune di Roccavione)

La Sagra del Marrone è giunta alla 54ª edizione: oltre mezzo secolo di storia in cui la castagna, che è sempre stata uno degli alimenti principali per la Val Vermentagna, 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.



8-9 ottobre
14ª FIERA DI VALLE
39ª GRAN CASTAGNATA

40

Roccabruna (Strada Marcabrun – Strada dei Catari – Piazza Giorsetti – Piazzale dei Trovatori)
Orari: ven. 21-24, sab. 17-24, 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 un convegno, spettacoli, momenti gastronomici e la cena del sabato sera.



10 ottobre
FIERO DEI DES

44

Bellino (Pian Melezé)

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.



14-16 ottobre
18ª FIERA NAZIONALE
DEL MARRONE

45

Cuneo (P.za Galimberti – Via Roma – P.za Virgino – P.za Europa)

Orari: ven.-sab. 10-23, dom. 10-21
Info: tel. 0171.444285,
manifestazioni@comune.cuneo.it,
www.marrone.net (Comune di Cuneo)

Giunta alla 18ª 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.



9 ottobre
FESTA DEL CECE DI NUCETTO

41

Nucetto (Parco Gurei)

Orari: 9-19
Info: tel. 0174.74112,
nucetto@reteunitaria.piemonte.it,
www.nucetto.net

Il programma della 12ª 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.



9 ottobre
BUON GUSTO E TRADIZIONE
A ROBURENT (10ª edizione)

42

Roburent

Orari: 9-18
Info: tel. 0174.228105 int.4,
roberta.regis@comune.roburent.cn.it,
www.comune.roburent.cn.it

Evento che propone l'esposizione di articoli di artigianato e prodotti agricoli tipici del territorio ma anche spettacoli d'arte e folklore, animazioni per bambini e un motoraduno di auto d'epoca.



15-16 ottobre
GRANDE CASTAGNATA

46

Frabosa Soprana (P.za Marconi e P.za del Municipio)

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, arrostite in innuumerevoli 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.



15-16 ottobre 47
PAESANAINPIAZZA
18^ RASSEGNA DELL'AGRICOLTURA
DELL'ARTIGIANATO,
DEL COMMERCIO E
DELLA ZOOTECNIA

Paesana

Orari: sab. pomeriggio e sera, dom. tutto il giorno

Info: tel. 0175.94105 int.2,
poliziamunicipale.comune@paesana.it,
www.paesana.it

La fiera autunnale di Paesana, PaesanaInpiazza, inizia il sabato pomeriggio con la demonticazione delle mandrie e la loro sfilata per le vie del paese, segue la serata lungo Po con cena, musiche e balli. Alla domenica, fin dal mattino, esposizione di bancarelle commerciali, esposizione delle mandrie, animazioni e intrattenimenti per bambini e non, banda musicale, polentata, musiche e balli.



16 ottobre 48
CASTAGNATA

Melle (Piazza Botta)

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.



16 ottobre 49
CASTAGNATA

Ormea (centro storico)

Orari: dalle 9

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

A partire dalle ore 15.00 gran castagnata accompagnata da un buon bicchiere di vino ormeasco, musica e danze. Lungo via Roma si svolgerà il mercatino dell'artigiano.



21-23 ottobre 50
LA CASTAGNA A BERNES

Bernezzo (Piazza Martiri)

Orari: ven. 20-24, dom. 14-19

Info: tel. 333.3560870,
info@prolocobernezzo.it

Il programma prevede il venerdì "4 castagne in tel piat", cena a base di castagne e uno spettacolo teatrale con delitto in sala. La fiera prosegue la domenica con la mostra-mercato dei prodotti tipici, la distribuzione di mundaj, frittelle di mele e sangria e con i balli occitani.



21-23 ottobre 51
LE NOTTE DELLE STREGHE

Rifreddo

Orari: vari

Info: tel. 347.6887371,
sindaco@comune.rifreddo.cn.it,
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 22.



22-23 ottobre 52
FESTA DEL MARRONE
19^ edizione

Chiusa di Pesio

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

Info: tel. 0171.734990,
0171.735296,
info@turismoinvallepesio.com,
valle.pesio@gmail.com,
www.turismoinvallepesio.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 mōndai, vin brulé e dolci, musica e balli popolari. Sabato 22 ottobre: merenda del mondaié e polentata e, a seguire, Festa di Samonios a cura dell'Ass. Culturale Flamulasca. Domenica 23 ottobre: mercatino per tutto il centro storico e Pranzo del Re Marrone.



22-23 ottobre 53
FIERO DEL QUATRE
FESTA DELL'AUTUNNO

San Damiano Macra (Piazza Caduti)

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.

22-23 ottobre

LA CASTAGNA

MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI AGRICOLI E ARTIGIANALI DELLA VALLE VARAITA

54

Venasca

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

Info: tel. 349.2233378, 333.1178222, prolocovenasca@libero.it

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 trascurare i progetti turistici e ambientali della valle.

23 ottobre

13^A SAGRA DELLA FRITTELLA

55

Caramagna Piemonte

(Via Luigi Ornato – Portici Medioevali)

Orari: dalle 8 al tramonto

Info: tel. 329.2607012, torrecara@hotmail.it,

www.comune.caramagnapiemonte.cn.it

La Sagra della Frittella, alla 13^a edizione, riaprirà le frittelle caramagnesi, le zeppole di Aquilonia e le frittelle da 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.

23 ottobre

FIERA DI SAN MARTIN

56

Casteldelfino

Orari: 9-18

Info: tel. 346.3462548

Rassegna dell'allevamento locale, mercatino, animazioni.

23 ottobre

SAGRA DELLA CASTAGNA 42^A edizione

57

Montaldo Mondovi (Fr. Sant'Anna Collarea)

Orari: 9-17

Info: tel. 339.3355077, 335.1046959, www.parpaiun.org

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 Brus, la Raschera, la polenta e le paste di meliga.

25-31 ottobre

UVERNADA

58

Saluzzo

Orari: vari secondo la giornata

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

L'Uvernada, festa tradizionale dei Lou Dalfin, per il secondo anno a Saluzzo, è la conclusione del Festival Occit'Amo, che unisce le Valli Grana, Maira, Stura, Po 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.

29-30 ottobre

FIERA DEI SANTI - MOSTRA DELLA PECORA SAMBUCANA

59

Vinadio (Forte Albertino)

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.

29 ottobre – 1° novembre

PECCATI DI GOLA – XIX FIERA REGIONALE DEL TARTUFO

60

Mondovi (Centri Storici di Breo e Piazza)

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.peccatidigolamondovi.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).

4-6 novembre

SAPORI DELLA CARNE

61

Cuneo – Fraz. Ronchi (Area Fieristica MIAC)

Orari: 10-21

Info: tel. 0173.750791, info@anaborapi.it, www.anaborapi.it (ANABORAPI)

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

**12-27 novembre****62****37^ FIERA DEL PORRO CERVERE****Cervere** (Piazza San Sebastiano - Via IV Novembre)**Orari:** Mercato del Porro lun.-ven. 14-18, sab.-dom. 9-18; Serate Gastronomiche 18-22**Info:** tel. 0172.471000 (Uff. Manifestaz. Comune Cervere), info@comune.cervere.cn.it, www.comune.cervere.cn.it, www.porro-cervere.cn.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.

**25-27 novembre****65****FERA DIJ POCIO E DIJ BIGAT****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.

**19-20 novembre****63****AJ A CARAJ - 13^ edizione****Caraglio** (Via Roma)**Orari:** sab. 19-23, dom. 9-19**Info:** tel. 0171.619816, 329.2516729, info@insiemepercaraglio.it, www.insiemepercaraglio.it

Aj a Caraj, che giunge alla sua 13^ 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.

**26-27 novembre****66****17^ FIERA DEL GRANO SARACENO E DELLA CASTAGNA BIANCA****Pamparato** (Capoluogo)**Orari:** 10-19**Info:** tel. 0174.351113, cultura.pamparato@gmail.com, www.comune.pamparato.cn.it

Le suggestive viuzze di Pamparato, caratteristico centro della Val Casotto, ospitano una rassegna che rivaluta gli antichi sapori dei prodotti del territorio. Da non perdere: la degustazione della polenta saracena, delle castagne bianche, delle paste di meliga e del Raschera, il convegno "il Telegoverno come fattore abilitante al ripopolamento umano delle Alpi", la Rassegna Corale e il mini-trekking culturale alla cappella di San Bernardo con i pregiati affreschi del 1400.

**19-20 novembre****64****BEE - PENSIERI, PAROLE E FORMAGGI****Villanova Mondovi**

(Centro Storico - Piazza Rimembranza)

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 4^ edizione del mercato del gusto accompagnano la 17^ edizione della rassegna oviscaprina ed il mercato di formaggi, che presenta oltre 30 produttori locali. Eventi musicali e culturali, come la rassegna Librintavola, richiamano numerosi visitatori italiani e francesi per i quali la fiera è un'occasione unica per degustare rinomati prodotti della tradizione enogastronomica piemontese.

**27-28 novembre****67****620^ FIERA DI SANT'ANDREA****Peveragno** (Centro Storico)**Orari:** da gio. a sab. serate gastronomiche a tema, dom.-lun. 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 27, 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 ed intrattenimenti musicali. Vi sarà inoltre la distribuzione di coupette, caldarroste e tisane e la degustazione del minestrone di trippe. Lunedì 28 si svolgerà la tradizionale Fiera con il mercato ambulante nel centro storico. Nei giorni precedenti serate gastronomiche a tema.

**2-5 dicembre****68****447^ FIERA FREDDA****Borgo S. Dalmazzo** (Centro Paese e Palazzo Bertello)**Orari:** ven. 16-22, sab.-dom.-lun. 10-22**Info:** tel. 0171.266080, info@fierafredda.it, www.fierafredda.it

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 con circa 500 banchi in tutta la città.





3-4 dicembre 69
**FIERA DI S. NICOLAO
E DEI PUCIU**

Farigliano

(Piazza Vittorio Emanuele – Piazza San Giovanni)

Orari: da definire

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. Nicolao. Tra gli altri appuntamenti da non perdere: il gran mercatone della Fiera dei Puciu, la rassegna “Colori e Saperi 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.



3-5 dicembre 70
MADONNA DAS CUIETTE

Entracque

Orari: 10-17

Info: tel. 0171.978616,

info@entracque.org,

www.entracque.org

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



11-12 dicembre 71
FIERA DEL CAPPONE

Morozzo (Piazza Barbero)

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.



IL TEMPO DELLE CASTAGNE:

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



14 dicembre 72
**ANTICA FIERA DI SANTA LUCIA –
FIERA E RASSEGNA ZOOTECNICA**

Ceva

(centro Storico – Piazza Vittorio Veneto –

Borgo Sottano – Piazza Libertà)

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), 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.



18 dicembre 73
**106^ FIERA NAZIONALE
DEL BUE GRASSO**

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 ambitissime 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.



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 2016 - 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 2016 - 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.

