

TERRE E CIBO

LA CARNE PIEMONTESE INCONTRA
LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO



CAVOUR

25 - 26
APRILE 2026



*Il buon sapore
della genuinità*



*Via Villafranca 16, Casour
www.glorioso.it*

Cari concittadini, cari ospiti, è con grande orgoglio e profonda emozione che vi rivolgo il mio saluto in occasione della nuova manifestazione primaverile di Cavour: "Terre e Cibo". Questa iniziativa rappresenta molto più di un semplice cambio di nome rispetto alla storica "Cavour Carne"; è un vero e proprio rinnovamento, un'apertura a 360 gradi verso il mondo del cibo e dei prodotti della nostra terra. Pur mantenendo la Carne di Razza Piemontese al centro delle nostre produzioni e delle nostre attenzioni, vogliamo valorizzare anche tutte le eccellenze che il nostro territorio ci offre, seguendo con convinzione gli obiettivi dei Distretti del Cibo "Terre da Tastè" e "Frutta del Monviso" dei quali siamo orgogliosi soci fondatori. Abbiamo creato spazi dedicati per recuperare il legame con varietà storiche nate e allevate qui a Cavour, come la Gallina Bianca - oggi Gallina Bianca di Saluzzo - e il Suino Nero di Cavour - oggi Nero del Piemonte - prodotti che nel tempo hanno rischiato di scomparire e che, grazie all'impegno di molte persone ed enti di ricerca, sono stati recuperati e valorizzati. "Terre e Cibo" diventa così una vetrina preziosa per raccontare il passato, il presente e il futuro della nostra agricoltura e delle nostre tradizioni gastronomiche. La manifestazione nasce da una complessa organizzazione, frutto della collaborazione tra professionisti del settore come Turismo in Langa, Turismo Torino e la PROCavour, che affianca l'Amministrazione Comunale con entusiasmo e competenza.

Il 25 e 26 aprile Cavour diventerà il cuore della scoperta gastronomica piemontese: potrete gustare le proposte dei Distretti del Piemonte, il cibo tradizionale locale presso il nuovo PALAGUSTO, gestito dalla Proloco e i menù dei nostri ristoranti e agriturismi, arricchiti dai prodotti tipici del territorio. Un ringraziamento speciale va alle Associazioni agricole di categoria, a SLOW FOOD, ai Cuochi della Mole, all'Associazione Piemontese allevatori ARAP e ANABORAPI, all'associazione Gallina Bianca di Saluzzo, che offriranno momenti informativi e gustosi assaggi. Grazie ancora all'Istituto Agrario di Osasco ed a tutti coloro che hanno offerto collaborazione per dare vita ad un ricchissimo programma. Giovedì 9 aprile, presso il Grattacielo della Regione Piemonte a Torino, abbiamo presentato ufficialmente questa manifestazione: l'obiettivo è anche quello di promuovere un evento che rispecchi la linea promossa dalla Regione Piemonte nel valorizzare il cibo, il territorio e le tradizioni locali, invitando le amministrazioni comunali a unirsi nei Distretti. "Terre e Cibo" sarà pienamente aderente alle politiche regionali per la promozione del Piemonte e del made in Italy, offrendo occasioni pubbliche creative, didattiche e gastronomiche che raccontano la ricchezza dei nostri distretti.

La cucina italiana è diventata Patrimonio dell'Umanità, e tutto ciò che facciamo per promuovere il nostro territorio si riflette nelle scelte volte a sostenere la nostra economia e il benessere di tutti. Vi invito a partecipare numerosi, con la curiosità e la passione che contraddistinguono la nostra comunità, per vivere insieme un evento nuovo, fondato sulla solidità della tradizione e sull'amore per il buon cibo.

Un caloroso benvenuto a tutti!

Sergio Paschetta
Sindaco di Cavour

IL SALUTO DEL PRESIDENTE DELLA PROCavour

TERRE E CIBO: La nuova Manifestazione di Cavour

Dal 1980, con il lancio della fortunata manifestazione TUTTOMELE®, Cavour si è distinta per una serie di iniziative che hanno animato il paese: dopo la storica Festa Patronale, che ha unito generazioni, si sono avviate manifestazioni tematiche che hanno valorizzato le ricchezze agricole e gastronomiche del territorio. Ogni evento ha rappresentato un tassello fondamentale nella crescita della comunità, promuovendo la cultura del vivere bene e rafforzando l'identità cavourese. Negli anni, le manifestazioni locali hanno celebrato i prodotti tipici di Cavour: dalle rinomate mele alla carne, dalle nocciole Igp ai cereali. Queste eccellenze sono il frutto del lavoro appassionato di agricoltori e produttori, custodi di antiche tradizioni che oggi si arricchiscono di nuove idee e tecniche, senza mai perdere genuinità e qualità.

La PROCavour, chiamata sin dal 2013 dall'Amministrazione Comunale a sostenere "CAVOUR Carne di Razza Piemontese", si affianca ancora una volta per il lancio di TERRE E CIBO, manifestazione promossa e voluta dal Comune di Cavour in sinergia con Regione Piemonte, i Distretti del Cibo, le Associazioni di categoria degli Allevatori e dei Produttori agricoli, i Commercianti e i Ristoratori locali. Da parte nostra ci impegniamo a offrire ai visitatori:

- nel nuovo PALAGUSTO di Piazza Solferino, cibo genuino, preparato con amore e perizia dai nostri volontari, utilizzando eccellenti prodotti locali;
- momenti di approfondimento culturale e visite al centro storico.

Vi aspettiamo quindi a Cavour per vivere insieme TERRE E CIBO, riscoprendo il piacere del buon cibo e la bellezza di un territorio che sa regalare emozioni autentiche. Il ricco programma prevede oltre alla tradizionale Esposizione Bovina di Razza Piemontese, Mercati delle spezie, della Gallina Bianca di Saluzzo, dei Prodotti Tipici dei Distretti, degustazioni, laboratori didattici, incontri con produttori, show cooking e momenti di confronto sul futuro dell'agricoltura e del mangiare sano. Un'occasione unica per scoprire, imparare e condividere, in un'atmosfera festosa e coinvolgente. Unitevi a noi: la vostra presenza renderà questa manifestazione ancora più speciale.

Marcello Bruno

Presidente della Procavour

La manifestazione "Terre e Cibo - la carne piemontese incontra le eccellenze del territorio" è organizzata dal Comune di Cavour e dalla Procavour.



COMUNE
DI CAVOUR



Si ringraziano: Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Città Metropolitana di Torino, le Amministrazioni Comunali di Bagnolo Piemonte, Barge, Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Garzigliana, Macello, Osasco, Vigone e Villafranca Piemonte, l'ARA - Associazione Regionale Allevatori, Associazioni di categoria, le Associazioni A.RA.AVI, AAPA, A.A.C.A.P., UNITO, Associazione "I cuochi della Mole", Slow Food Pinerolese, SEACOOP, Istituto Istruzione Superiore "A. Prever" di Osasco, l'Associazione "La gent, ij mestè e le tradisiun ed Bagneul", Cavour Commercio, i comitati frazionali, Autolinee Cavourese Spa, Macellai, Ristoranti, Bar, Commercianti di Cavour, gli inserzionisti. Un sentito ringraziamento a tutti i cavouresi che hanno collaborato.

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

I SALUTI DEI RAPPRESENTANTI DEL MONDO RURALE

Una manifestazione che evolve: TERRE E CIBO

L'Amministrazione Comunale di Cavour è lieta di presentare **"Terre e Cibo - La carne piemontese incontra le eccellenze del territorio"**, un nuovo evento che rappresenta l'evoluzione naturale di un percorso avviato negli anni nella valorizzazione dei prodotti locali.

Dalla storica promozione della mela, passando per il vivaismo e la floricoltura, fino alla carne di razza piemontese, Cavour ha saputo raccontare e far conoscere nel tempo le proprie eccellenze agroalimentari. Con **"Terre e Cibo"** si compie oggi un ulteriore passo: accanto alla carne piemontese, simbolo della tradizione locale, trovano spazio tutte le produzioni di qualità che nascono dal territorio, in un racconto più ampio e inclusivo.

La manifestazione si propone come occasione di incontro e dialogo tra produttori, allevatori, trasformatori e consumatori, con l'obiettivo di rafforzare il legame tra chi produce e chi sceglie cosa portare in tavola.

Al centro dell'iniziativa vi è anche la volontà di accrescere la consapevolezza dei consumatori: ciò che mangiamo è il risultato di un percorso che parte dalla terra, dalla sua cura e dalla sua qualità, come ben rappresentato dalla stessa immagine dell'evento.

In collaborazione con il Distretto del Cibo Pinerolese "Terre da Tastè", e grazie al progetto cofinanziato dallo Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027 (Intervento SRG07.1), particolare attenzione è dedicata alla filiera corta, alla qualità delle produzioni e alla sostenibilità, temi sempre più centrali per il benessere delle persone e del territorio.

Non mancheranno momenti di animazione e formazione rivolti ai più giovani, con laboratori pensati per avvicinare bambini e ragazzi al mondo dell'agricoltura e del cibo locale.

Accanto al Distretto del Cibo Pinerolese, saranno presenti altri Distretti del Piemonte, con l'obiettivo di ampliare lo sguardo e favorire il confronto.

In questo contesto, la carne piemontese resta protagonista, ma assume un significato ancora più ampio, inserendosi in un percorso di crescita che accompagna il consumatore verso scelte sempre più consapevoli. Il nome stesso della manifestazione richiama il valore della terra come origine del cibo e invita a riflettere sull'importanza di un'alimentazione informata, responsabile e attenta anche al tema del non spreco. Per due giorni il centro cittadino si trasformerà in una grande area dedicata al cibo, alla cultura e alla convivialità, con mercati, degustazioni, mostre, laboratori e momenti di approfondimento.

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con Procavour, rappresenta una scommessa condivisa per dare nuova energia alla manifestazione primaverile, rafforzare l'identità del territorio e aprirsi a una dimensione sempre più ampia, capace di guardare oltre i confini della nostra Cavour.

Gli amministratori comunali



**DISTRETTO DIFFUSO
LA VIA DELLE 5 –
TERRE DA SCOPRIRE**



**ACQUISTA ANCHE TU
NEI NEGOZI DEL
DISTRETTO PER
SOSTENERE IL
COMMERCIO DI VICINATO**

**BARGE • BAGNOLO P.TE
CAVOUR
VILAFRANCA P.TE
VIGONE**



**SEGUICI SUI SOCIAL
PER RESTARE AGGIORNATO
SULLE ATTIVITA'
DEL DISTRETTO**

**CATTOLICA
ASSICURAZIONI**

DAL 1896

*Marchio di Generali Italia Spa

**ASSICURAZIONI PER I RISCHI
ZOOTECNICI ED ATMOSFERICI**

**AGENZIA GENERALE DI CAVOUR
Via Roma, 19 - 10061 Cavour (TO)**



MAIL: cavour@cattolica.it - Telefono: 0121 69949 -  349 2994070

LE AZIENDE ZOOTECNICHE PRESENTI IN RASSEGNA

BALLARIO ROBERTO - Cavour

BARETTA MAURO - Cavour

BAROTTO MAURO - Cavour

BATTAGLIOTTI ROBERTO - Piscina

BELTRAMO MAURO - Cavour

BESSONE ROMANO - Macello

CHIABRERO DARIO - Cavour

CROSETTI FRANCESCO - Cavour

DALMASSO GIOVANNI - Barge

MAINO ANDREA - Barge

MARGARIA DAMIANO - Campiglione Fenile

MENSA ALDO - Garzigliana

ROLLE' S.S.A. - Villafranca P.te

SOCIETÀ AGRICOLA BRICHERASIO

DI FRATELLI COLLINO S.S. - Bricherasio

SOCIETÀ AGRICOLA CAFFER S.s.a. - Cavour

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

Innovazione e Conservazione: Il Ruolo della Ricerca nelle Filiere Locali

Nell'ambito della manifestazione **Terre e Cibo**, ampio spazio sarà dedicato alla valorizzazione delle razze autoctone del territorio, in particolare alla Gallina Bianca di Saluzzo e al Suino Nero Piemontese, due esempi emblematici di biodiversità e tradizione agricola. Il riconoscimento ufficiale del Suino Nero Piemontese da parte del MIPAAF nel 2020 rappresenta un risultato significativo per il territorio. Un tempo diffusa anche nell'area di Cavour e nel Piemonte centro-meridionale, questa razza è stata recuperata grazie all'impegno degli allevatori locali e al contributo determinante dell'Università degli Studi di Torino, che ha guidato il lavoro di ricostruzione genetica attraverso l'incrocio di razze italiane. Allo stesso modo, la valorizzazione della Gallina Bianca di Saluzzo e delle razze avicole autoctone trova nuovo impulso nella collaborazione con il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino, impegnato nei progetti di ricerca Covarap e Tubavi, finalizzati alla salvaguardia, conservazione e valorizzazione del patrimonio genetico avicolo italiano.

In questo contesto, la ricerca scientifica svolge un ruolo fondamentale nel supportare le aziende agricole, migliorare le performance produttive e garantire qualità e tracciabilità. Attraverso questo percorso, **Terre e Cibo** intende contribuire alla tutela delle aree rurali e alla diffusione di una maggiore consapevolezza sul valore delle produzioni locali, offrendo ai visitatori un'esperienza autentica alla scoperta di un patrimonio unico da conoscere, preservare e valorizzare.



Confagricoltura
Torino

L'Agricoltura è **FUTURO**

 Assistenza Agricola (CAA)

 Assistenza Fiscale

 Consulenza bandi e
finanziamenti

 Nuove imprese,
agriturismi

 CAF (730, ISEE, ...)

 Patronato ENAPA



UFFICIO ZONA DI PINEROLO

Via Montebello, 39 - 10064 Pinerolo (TO)

Tel. 0121 322 669

pinero@upatorino.it



UFFICI RECAPITO

BRICHERASIO

CAVOUR

VIGONE

VILLAFRANCA P.TE
TORRE PELLICE





*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

 **349.1434972** - www.lamaddalenacavour.it

CASCINA MONACHE

Cavour

' la passione per la terra, il rispetto degli animali, il valore della tradizione '

ALLEVAMENTO

- ✓ FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE
- ✓ BENESSERE ANIMALE
- ✓ RISPETTO DEI RITMI NATURALI



AGRICOLTURA

- ✓ ALIMENTAZIONE SELEZIONATA E CONTROLLATA
- ✓ BIODIVERSITA'
- ✓ AUTOPRODUZIONE DI FORAGGI E CEREALI

PUNTO VENDITA

- ✓ FILIERA CORTA
- ✓ SAPORI AUTENTICI
- ✓ PRODOTTI CERTIFICATI



VISITE GUIDATE GRATUITE

 Via Pinerolo 222, Cavour 10061 (TO)

 0121 6181  353 440 0686  @cascinamonache
 info@cascinamonache.it  @cascinamonache

GIOVEDÌ 23 APRILE

Ore 20.45: Convegno "L'allevamento bovino piemontese, presidio di qualità per i consumatori e per l'ambiente" a cura di Coldiretti Torino (Sala Consiliare Comune di Cavour, Piazza Sforzini 1)

VENERDÌ 24 APRILE

Ore 20.00 **CENA ANIMATA** con *Davide Audisio* e *Aliai Dea*. Menù: gnocco di pan fritto con affettati misti, battuta di Fassona Piemontese, agnolotti al burro e salvia, tre mini hamburger, salame di cioccolato, caffè, acqua e vino. Euro 30,00. A seguire musica anni 70/80/90 disco e latino. Su prenotazione entro il 21 aprile (direttamente presso l'ufficio Proloco in Via Roma 3 dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 11.30). Info tel. 0121 68194. PALAGUSTO - Piazza Solferino (locale riscaldato)

SABATO 25 APRILE

Ore 10.00 - Piazza Sforzini **Commemorazione Ufficiale XXV aprile** in occasione dell'ottantunesimo Anniversario della Liberazione

PER TUTTA LA GIORNATA

- **Negozi aperti** I commercianti di Cavour invitano a scoprire il centro naturale commerciale del paese
- **Piazza Martiri della Libertà**
 - **"MOVIMENTI CHE NUTRONO" Mostra fotografica diffusa** a cura di Daniele Cerato in collaborazione con le aziende agricole e i commercianti di Cavour
- **Piazza Sforzini e vie limitrofe:**
 - Infopoint Procavour
 - **Mercato dei produttori agricoli e dei Distretti del Cibo del Piemonte**
 - Area "cibi buoni da passeggio"
 - Intrattenimenti musicali lungo le strade al pomeriggio
 - Area giochi in legno educativi a cura di "Valle Varaita Giocolegno"

- **ore 11.00-15.00-16.00 "SCOPRI CAVOUR!"** 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. Prenotazione obbligatoria gratuita sino ad esaurimento posti all'Infopoint Procavour in Piazza Sforzini

- **ore 15.00 "Benessere in cammino sulla Rocca"** a cura dell'Associazione Vivi La Rocca, passeggiata lungo i sentieri con brevi tappe dedicate al benessere: semplici esercizi ginnici per ritrovare armonia con la natura. (Prenotazione 353 4350573)

In cima, possibilità di merenda al costo di Euro 6. (Prenotazione 353 4350573)

PROGRAMMA

TENSOSTRUTTURA "TERRE E CIBO" in Piazza Sforzini - INGRESSO LIBERO

"Siamo ciò che mangiamo" Mostra sul cibo e l'alimentazione a cura di Comunità Laudato Sì Pinerolo

- Ore 11.00 **"Avanzi? No grazie! Trasformiamoli in piatti gustosi"**
incontro/laboratorio di cucina sul tema della lotta allo spreco alimentare a cura di *Franco Pintaudi - Associazione Cuochi della Mole* - segue show cooking con degustazione
- Ore 14.30 - 16.00 **"Detective per un giorno: a caccia dei sapori del territorio!"**
Laboratorio per bambini alla scoperta del territorio a cura di *Alessandra Neve - educatrice professionale*; segue la merenda. *Attività finanziata con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027 Intervento SRG07.1 - Regione Piemonte*
- Ore 16.30 **"Un Single in... Cucina!"**
incontro/laboratorio di cucina per sopravvivere al frigo vuoto o quasi - a cura di *Lorena Bigi - Associazione Cuochi della Mole* - segue show cooking con degustazione

Piazza Martiri e IV Novembre

- **"Prima giornata della Gallina Bianca di Saluzzo e le razze autoctone Piemontesi"** a cura delle *Associazioni A.RA.AVI., AAPA, A.A.C.A.P e dell'Università di Torino con il progetto Tubavi e Covarap Razze Autoctone*:
 - Mostra mercato e vendita trasformati
 - Stand istituzionali: intrattenimenti e cultura avicunicola e degustazioni
- **"Cavour in piume"** mercatino - mostra - scambio ornitologico e di animali da cortile

Piazza III Alpini / Piazza Solferino:

- **Mostra zootecnica regionale** organizzata in collaborazione con l'ARAP (Associazione Regionale Allevatori Piemonte)
- **Mostra meccanizzazione agricola**
- Ore 11.00 - 15.00 - 16.00 **"A TU per TU con mucche, pecore and friends"**
Visita guidata per conoscere da vicino gli animali, incontrare gli allevatori e scoprire i segreti di un patrimonio vivo, fatto di tradizione, passione e territorio a cura dei ragazzi e degli insegnanti dell'*Istituto di Istruzione Superiore "Arturo Prever" - Osasco*
- **"VECCHI MA TOSTI"** esposizione di Trattori d'Epoca a cura di *Collezione Castagno, Renzo Davicino e Massimo Manavella di Cavour*
- **"DUE RUOTE SENZA TEMPO"** Mostra statica Moto d'Epoca a cura del *"Moto Club La Rocca"*

PALAGUSTO in Piazza Solferino (riscaldato)

- Dalle ore 11.30 alle ore 14.30 **a 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

PALAGUSTO in Piazza Solferino (riscaldato)

- Ore 15.45 **“La rinascita del Suino Nero di Cavour”** - Laboratorio degustazione con i salumi del Nero di Cavour, in abbinamento le bollicine della scuola Malva Arnaldi di Bibiana - *evento a cura di Slow Food Pinerolese con la partecipazione del dott. Sergio Capaldo* (prenotazione obbligatoria 338 2951730)

• Ore 20.00 **GRANDE GRIGLIATA**

Menù: affettati misti, insalata russa, grigliata mista con costine, salsiccia e alette con patatine fritte, dolce colomba Bonifanti con crema al caramello, acqua e vino. Euro 30,00 su prenotazione entro il 21 aprile (direttamente presso l'ufficio Proloco in Via Roma 3 dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 11.30 - Info tel. 0121 68194)

Abbazia di Santa Maria (Via Saluzzo 72)

- Ore 15.00: Presentazione del volume **“I Santuari d'Italia - Piemonte e Valle d'Aosta”** curato dai Proff. Paolo Cozzo e Pierangelo Gentile (UNITO), in dialogo con il dott. Guido Gentile; segue momento conviviale con la “merenda del pellegrino”
Per info e prenotazioni: info@abbaziasantamaria.com

DOMENICA 26 APRILE

GRANDE FIERA DI PRIMAVERA per le vie e le piazze del paese

Piazza III Alpini

- Ore 9.45 **CERIMONIA ISTITUZIONALE DI TERRE E CIBO** con l'intervento delle autorità. Conferimento diplomi di partecipazione agli allevatori. Premiazione Concorso fotografico **“Memorial Mario Caffer”** ideato dal comune di Cavour in collaborazione con PROCAVOUR, ARAP e ANABORAPI. Assegnazione Premio “Famiglia Peyron”

PER TUTTA LA GIORNATA

- **Negozi aperti** I commercianti di Cavour invitano a scoprire il centro naturale commerciale del paese
- **Piazza Martiri della Libertà**
- **“MOVIMENTI CHE NUTRONO” Mostra fotografica diffusa** a cura di Daniele Cerato in collaborazione con le aziende agricole e i commercianti di Cavour
- **Piazza Sforzini e vie limitrofe:**
 - Infopoint Procavour
 - **Mercato dei produttori agricoli e dei Distretti del Cibo del Piemonte**
 - Area “cibi buoni da passeggio”
 - Intrattenimenti teatrali e musicali lungo le strade al pomeriggio
 - Area giochi in legno educativi a cura di “Valle Varaita Giocolegno”

PROGRAMMA

- ore 11.00-15.00-16.00 **"SCOPRI CAVOUR!"** 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. Prenotazione obbligatoria gratuita sino ad esaurimento posti all'Infopoint Procavour in Piazza Sforzini.

- ore 15.00 **"Benessere in cammino sulla Rocca"** a cura dell'Associazione Vivi La Rocca Passeggiata lungo i sentieri con brevi tappe dedicate al benessere: semplici esercizi ginnici per ritrovare armonia con la natura. (Prenotazione 353 4350573)

In cima, possibilità di merenda al costo di Euro 6. (Prenotazione 353 4350573)

TENSOSTRUTTURA "TERRE E CIBO" in Piazza Sforzini - INGRESSO LIBERO

"Siamo ciò che mangiamo" Mostra sul cibo e l'alimentazione a cura di Comunità Laudato Sì Pinerolo

• Ore 11.00 **Carne Piemontese: buon senso, buon taglio e buon appetito!**

Chiacchieriamo con gli allevatori e i trasformatori locali - modera *Simona Riccio Agrifood & Organic Specialist* - segue degustazione tematica con i vini del Pinerolese. *Evento finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 - 2027 Intervento SRG07.1 - Regione Piemonte*

• Ore 14.00 **Caffè agricolo "L'allevamento fa bene alla Terra"**

Leggere la sostenibilità degli allevamenti: evidenze scientifiche di relazioni tra produzioni animali e biodiversità - relatori *Prof. Davide Biagini (DISAFA)* e *Dott. Davide Murgese (SEACOOP)* - segue pausa caffè

• Ore 16.00 **"Il Gusto di Fare Meglio: storie, persone e un aperitivo"**

Dibattito con i produttori della filiera corta - modera *Simona Riccio Agrifood & Organic Specialist* - segue Aperitivo con i prodotti di Terre da Tastè - Distretto del Cibo Pinerolese. (gradita prenotazione al 331 6001836) - *Evento finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 - 2027 Intervento SRG07.1 - Regione Piemonte*

Porticato Palazzo Comunale

• Ore 15.00 - 16.30: **"Detective per un giorno: a caccia dei sapori del territorio!"** Laboratorio per bambini alla scoperta del territorio a cura di *Alessandra Neve - educatrice professionale*; segue la merenda

Piazza III Alpini / Piazza Solferino

• **Mostra zootecnica regionale** organizzata in collaborazione con l'ARAP (Associazione Regionale Allevatori Piemonte)

• **Mostra meccanizzazione agricola**

• Ore 11.00 - 15.00 - 16.00 **"A TU per TU con mucche, pecore and Friends"**

Visita guidata per conoscere da vicino gli animali, incontrare gli allevatori e scoprire i segreti di un patrimonio vivo, fatto di tradizione, passione e territorio a cura dei *ragazzi e degli insegnanti dell'Istituto di Istruzione Superiore "Arturo Prever" - Osasco*

- **“VECCHI MA TOSTI”** esposizione di Trattori d’Epoca a cura di *Collezione Castagno, Renzo Davicino e Massimo Manavella di Cavour*

PALAGUSTO in Piazza Solferino (riscaldato)

• Dalle ore 11.30 alle ore 14.30 **“A 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

• Ore 20.00: **“A cena con gli Allevatori”** aperta a tutti.

Menù: vitello tonnato, battuta di fassone, insalatina primavera, bollito misto con insalata verde, formaggi, dolce colomba Bonifanti con zabaione, acqua e vino. Euro 32,00 su prenotazione entro il 21 aprile (direttamente presso l’ufficio Proloco in Via Roma 3 dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 11.30 - Info tel. 0121 68194)

Via Giolitti angolo Piazza Solferino

• Ore 15.00 -18.00 **“L’angolo di Terre e Cibo”** spazio curato da Confagricoltura Torino dedicato all’incontro tra aziende agricole e operatori del settore con degustazione delle eccellenze del territorio

Durante la manifestazione **“LA CARNE PIEMONTESE in TAVOLA”**

I Menù nei ristoranti del paese: specialità a base di carne di razza bovina piemontese e prodotti del territorio



MUSEO ARCHEOLOGICO DI CABURRUM ABBAZIA DI SANTA MARIA DI CAVOUR

Il complesso museale sarà visitabile liberamente con i seguenti orari:

- **Sabato 25 aprile dalle 15.00 alle 19.00**
- **Domenica 26 aprile dalle 10.00 alle 19.00 con orario continuato**

Possibilità di visite guidate per un minimo di 10 partecipanti (5 euro a persona per gruppi fino a 20 persone, ulteriore riduzione sopra i 20 partecipanti) con prenotazione obbligatoria entro venerdì 24 aprile.

Sabato 25 aprile, alle ore 15.00, avrà luogo la presentazione del volume **I Santuari d'Italia - Piemonte e Valle d'Aosta**, curato dai professori Paolo Cozzo e Pierangelo Gentile, del Dipartimento di Studi Storici dell'Università degli Studi di Torino, che dialogheranno con il dott. Guido Gentile, in un viaggio tra storia, spiritualità e tradizioni alpine.

A conclusione dell'incontro, verrà proposto un momento conviviale con la "merenda del pellegrino", in un legame ideale con la rinnovata rassegna Terre e Cibo 2026.



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 340 887 8058 e/o info@abbaziasantamaria.com

Pedala Cavour 47^a edizione

MARTEDI' 2 GIUGNO 2026

WWW.CAVOUR.INFO

“MEMORIAL MARIO CAFFER”
2° CONCORSO FOTOGRAFICO
SULLA RAZZA BOVINA PIEMONTESE

Partecipa anche tu, inviaci il tuo scatto!
Vota le foto sui social di Anaborapi

SCOPRI
 IL REGOLAMENTO

Cafè del Peso

Piazza Solferino
 10061 CAVOUR (TO)

Per info:
 Cell. 339.386.70.44

AFFITTA
 CAMERE

Le Camere del Peso

Gran Crispy McBacon Chicken

Gran Crispy McBacon

CrispyMcBacon
 IL MUST DI M.C.

NOVITA
SWEET ONION & BACON SAM

MCDONALD'S CAVOUR - Via Pinerolo 75/A, Cavour 10061 TO

VENERDÌ 24 aprile - ore 20.00

CENA ANIMATA

MENÙ:

**GNOCO DI PAN FRITTO CON AFFETTATI MISTI,
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE,
AGNOLOTTI AL BURRO E SALVIA,
TRE MINI HAMBURGER,
SALAME DI CIOCCOLATO,
CAFFÈ, ACQUA E VINO**

€ 30



SABATO 25 aprile - ore 20.00

GRANDE GRIGLIATA

MENÙ:

**AFFETTATI MISTI, INSALATA RUSSA,
GRIGLIATA MISTA CON COSTINE,
SALSICCIA E ALETTE CON PATATINE FRITTE,
COLOMBA BONIFANTI
CON CREMA AL CAMELLO,
ACQUA E VINO**

€ 30



DOMENICA 26 aprile - ore 20.00

A CENA CON GLI ALLEVATORI

MENÙ:

**VITELLO TONNATO, BATTUTA DI FASSONE,
INSALATINA PRIMAVERA,
BOLLITO MISTO CON INSALATA VERDE,
FORMAGGI,
COLOMBA BONIFANTI CON ZABAIONE,
ACQUA E VINO**

€ 32



**TUTTI GLI EVENTI GASTRONOMICI SERALI SONO SU PRENOTAZIONE ENTRO IL 21 APRILE
DIRETTAMENTE PRESSO L'UFFICIO PROLOCO IN VIA ROMA 3 DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
DALLE ORE 8.30 ALLE ORE 11.30 - INFO TEL. 0121 68194 CON IL VERSAMENTO DELLA QUOTA.**

AFFRETTATEVI POSTI LIMITATI!

SABATO 25 e DOMENICA 26 aprile
dalle ore 11.30 alle 14.30

in **Piazza Solferino** troverai un self-service dove potrai gustare:

BATTUTA DI FASSONA € 8,00

INSALATINA DI MELE € 5,00

INSALATINA TERRE E CIBO € 5,00

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE € 9,00

BOLLITO ALLA PIEMONTESE 4 TAGLI € 15,00

BRUT E BÖN 'D CAVOUR

(STRACOTTO DI VITELLO PIEMONTESE AL NEBBIOLO) € 12,00

HAMBURGER DI CARNE DI RAZZA PIEMONTESE € 8,00

PATATINE FRITTE € 4,00

TOMINO FRESCO € 3,00

INSALATA VERDE € 3,00

COLOMBA "BONIFANTI" € 4,00

SALAME DI CIOCCOLATO € 4,00

**TUTTI
PRODOTTI
LOCALI**



Il gusto vi aspetta a Cavour



Aliai Dea

TERRE E CIBO

DAVID
DAVIDE AUDISIO



VENERDÌ 24 APRILE

CENA ANIMATA

MENÙ

Gnocco di pan fritto con
affettati misti
Battuta di fassona piemontese

Agnolotti al burro e salvia

Tre mini-hamburger

Salame di cioccolato

Caffè

Acqua

Una bottiglia di vino
ogni 4 persone

**Intrattenimento
con fantastici
omaggi**

**A seguire
musica anni
70/80/90
disco e latino**

5€
ingresso
con consumazione
dalle 22.30

30€
Ore 20:00
PALAGUSTO
(PIAZZA SOLFERINO)
PER INFO E PRENOTAZIONI:
0121-68194
procavour@cavour.info

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



IL BOLLITO ALLA PIEMONTESE

LA STORIA

Il bollito alla piemontese è un piatto storico risorgimentale, nato nell'800 dall'unione tra la cucina contadina e i banchetti reali. La ricetta originale, definita dal cuoco reale Giovanni Vailardi nel 1887, è basata sulla "regola del sette", e prevede sette tagli principali di manzo, sette "ammennicoli" (frattaglie), sette salse e contorni, celebrando la carne di Fassona piemontese e la tradizione di non sprecare nulla.

Nato come piatto povero nelle cascine, valorizzava i tagli meno pregiati della carne di bovino di razza piemontese, cotti lentamente nel brodo.

Amato da re Vittorio Emanuele II (frequentatore di Carrù e Moncalvo, patrie del Bue Grasso) e dal conte di Cavour, divenne un piatto aristocratico nel XIX secolo.

Il bollito non è solo un pasto, ma un rituale di convivialità che unisce la cultura contadina alle grandi tavole nobiliari piemontesi.

LA RICETTA

OGGI NELLE NOSTRE FESTE SI SERVE IL BOLLITO A 4 TAGLI CON QUESTA RICETTA:

INGREDIENTI: cotechino, testina di vitello, lingua, punta di petto, aglio, cipolla, carota, sedano, alloro, sale.

PROCEDIMENTO: lavate la lingua quindi immergetela per 2' in acqua bollente poi spellatela. Mettete a bollire abbondante acqua salata e aromatizzata con qualche foglia di alloro, uno spicchio d'aglio e una piccola cipolla. Mettetevi a cuocere la testina di vitello e, dopo circa 35', unitevi anche la lingua, poi proseguite la cottura per circa un'ora e mezza. A parte, lessate il cotechino, avvolto in un tovagliolo legato in più punti, facendolo cuocere per circa 2 ore. In una terza pentola, mettete a bollire abbondante acqua, salatela, aromatizzatela con un po' di sedano, una carota e una cipolla e tuffatevi la punta di vitello lasciando sobbollire il tutto per due ore. Dopo circa 30' unite anche la punta di petto. All'ultimo momento, unite anche il cotechino, slegato. Disponete infine le carni su uno o due piatti da portata caldissimi, cospargetele con poco sale grosso e con un mestolo di brodo bollente. Accompagnate la preparazione a piacimento con salsa verde e rossa e con un misto di verdure bollite.



BRUT E BÖN 'D CAVOUR (STRACOTTO DI VITELLO PIEMONTESE AL NEBBIOLO)

NOVITÀ
2026



Il "brutto e buono" (o brut e bön in piemontese) è un taglio di carne bovina, tipicamente ricavato dal collo o dalla spalla di fassone piemontese, caratterizzato da un aspetto irregolare ma con un sapore eccezionale, ricco di tessuto connettivo e venature di grasso, ideale per lunghe cotture come bolliti, arrosti, spezzatini e brasati.

INGREDIENTI: 700-800g di "brut e bön", 1/2 litro di vino rosso Nebbiolo, sedano, carote, cipolle, aglio, rosmarino, salvia, alloro, burro, sale, pepe.

PROCEDIMENTO: marinare la carne con verdure a pezzi, erbe e vino per una notte in frigorifero. Asciugare la carne, a scelta potete infarinarla leggermente, poi rosolarla a fuoco alto in olio e burro per sigillarla su tutti i lati. Togliere la carne, soffriggere le verdure della marinatura, riunire la carne, sfumare col vino e aggiungere gli aromi. Cuocere a fuoco bassissimo per almeno 3-4 ore, aggiungendo brodo se necessario. A fine cottura, togliere la carne, frullare le verdure col fondo di cottura per ottenere una salsa cremosa. Tagliare la carne a fette e servirla calda coperta dalla salsa.

A "Terre e Cibo" tutte le ricette sono preparate con prodotti locali.

LA GRANDE GRIGLIATA

Sabato 25 aprile 2026, in Piazza Solferino nel **PALAGUSTO** vi attendiamo numerosi per una Grande Grigliata con le tradizionali costine, salsicce e le gustose alette di pollo. La grigliata alla piemontese è una tradizione delle nostre zone che nel periodo estivo raggiunge il suo apice nelle feste frazionali delle nostre terre.

In particolare le frazioni di Babano e Cappella Nuova eccellono nella cucina della carne alla griglia.

È una tradizione che ha origini molto antiche: dal braciere allo spiedo, dal forno a legna alla griglia, dal nord al sud il piacere di una grigliata affascina tutti gli italiani: per noi questo piacere è ampliato dal sapore della carne piemontese.



MENSOTECA

DAL 1996 —

30 anni
di attività

*Si organizzano degustazioni guidate
per info: 0121 68201*

Mensoteca nasce così,
giorno dopo giorno, scelta dopo scelta,
grazie a chi ci ha scelto ogni giorno.
E non finisce qui.

Via Giovanni Giolitti, 63 - CAVOUR (TO)

*Bar
Gelateria
artigianale*

Giolitti

VIA ROMA, 16 - CAVOUR
TEL. 0121 6177

SPIGA d'ORO

di Scarafia Mauro

Panetteria - Pasticceria

pane - grissini - focacce - pizze
torte - crostate - biscotti - dolci tipici

SPECIALITÀ PANE, FOCACCE E DOLCI ALLE MELE

Via Giolitti, 137 - 10061 CAVOUR (TO) - Tel. 0121.6286

*La natura e
la nostra esperienza
al tuo servizio!*



IMPEGNO E PASSIONE AL SERVIZIO DI AGRICOLTORI E CITTADINI

CAA - CENTRO ASSISTENZA AGRICOLA

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

PATRONATO EPACA

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

SICUREZZA

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

AREA FISCALE E TRIBUTARIA

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

AREA GIUSLAVORISTICA

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

FORMAZIONE

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

CAF - CENTRO ASSISTENZA FISCALE

- Modello 730
- Calcolo Imu
- Modello Unico per imprese e persone fisiche
- Dichiarazione di successione
- Dichiarazioni sostitutive uniche e rilascio attestazione Isee, domande assegno di maternità
- Bonus elettrico per disagio fisico
- Modelli Red, Icric, Iclav, Acc. As/Ps, Accas

UFFICIO ZONA DI PINEROLO

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

CAVOURESE

Turin Mobility Services

LIGURIA SHUTTLE

STAGIONE ESTIVA 2026
VIAGGIA COMODO IN BUS GRANTURISMO
DALLA CITTÀ ALLA SPIAGGIA
CON IL TUO POSTO A SEDERE ASSICURATO.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.

A PARTIRE DA

29€

LASCIA A CASA L'AUTO
E VAI AL MARE IN AUTOBUS



i NOSTRI MACELLAI

MACELLERIA
SALUMERIA
GASTRONOMIA
Brarda
DI LUCA GANDIONE



BRARDA di LUCA GANDIONE

MACELLERIA - SALUMERIA - GASTRONOMIA

Vi aspettiamo in negozio per proporvi le migliori carni di femmina e bue di razza Piemontese, a cui si affianca una vasta selezione di salumi, formaggi italiani e francesi, pasta fresca e prodotti di gastronomia.

Sabato 25 e Domenica 26 ci troverete anche IN CENTRO PAESE per acquistare alcune delle nostre proposte di gastronomia e salumeria.

Il negozio sarà regolarmente aperto in entrambi i giorni per ulteriori acquisti.

Vi aspettiamo numerosi!!

Via Peyron, 28 - Tel. 0121 6295 - 340.2867192

www.macelleriabrarda.it - info@macelleriabrarda.it



RIMONDOTTO CRISTIAN

SALUMERIA - MACELLERIA - GASTRONOMIA

ORARI:

Da Lunedì a Sabato:

9.00-12.30/16.00-19.00

Giovedì e Domenica Chiuso

Vi aspettiamo numerosi.

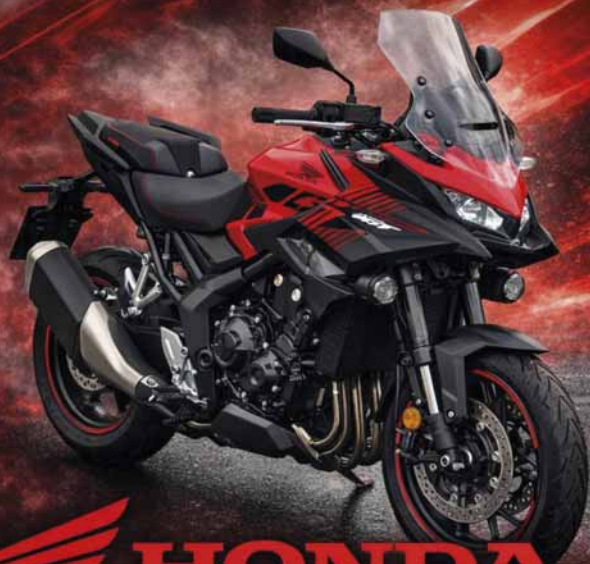
Via Teologo Don Bertero, 1

Bagnolo Piemonte (CN)

Tel. 0175 348422

MOTO  TECH
PINEROLO

WWW.MOTOTECHPINEROLO.IT



 **HONDA**

VENDITA E ASSISTENZA **Autorizzata Honda**

Moto Tech Pinerolo è il punto di riferimento per gli appassionati Honda.

Offriamo **vendita di moto Honda nuove, assistenza tecnica specializzata** e riparazioni con **ricambi originali** eseguite da **personale qualificato**.

 Stradale Poirino 35/D – 10064 Pinerolo (TO)

 info@mototechpinerolo.it  0121 774545 / 340 2597409



Idea Pizza

— la pizza —

OVUNQUE

Tel. 349.2527164

ORGANIZZI UNA FESTA

Compleanno, anniversario, battesimo, cresima, cena sociale,
evento aziendale, presentazione ecc.

Un matrimonio con l'angolo pizza o solo con la pizza? Perché no!

Sei una ProLoco, un'associazione di qualsiasi tipo
e **organizzi un'evento?**

Una scuola e vuoi organizzare un **giro pizza di fine anno**
o prima delle vacanze con bimbi e genitori?

INAUGURI UNA NUOVA ATTIVITÀ

CHIAMA e CI PENSIAMO NOI!

Servizi su misura per rispondere alle richieste specifiche di ogni cliente.

Forni a legna, a gas o elettrici, in base alla location e alle esigenze
mantenendo sempre la qualità e il fascino del servizio.

Siamo una vera pizzeria mobile (non il classico foodtruck).

Montiamo tutto in loco integrandoci perfettamente alle diverse location.

Per qualsiasi chiarimento o informazione extra sui nostri servizi
non esitare a contattarci telefonicamente oppure su Whatsapp,
saremo a tua disposizione.



30TUORLI

TUTTA UN'ALTRA PASTA

Produzione
Artigianale

Pasta Fresca

Via Europa Unità, 14 E - VOLVERA (TO)
+39 324 8852258
commerciale@30tuorli.it
www.30tuorli.it



GELATERIA BOAGLIO GIORGIO

CAVOUR
VIA GIOLITTI 129
TEL. 335.7311106

GELATI TRADIZIONALI,
GELATI PER INTOLLERANTI AL LATTE,
CONI PER CELIACI
SEMIFREDDI

Officina Perassi

AUTORIPARAZIONI



- GANCI TRAINO • PORTA BICI
- RICARICA CLIMATIZZATORI
- SERVIZIO GOMME
- TENDE DA TETTO

Rivenditore ufficiale

TENTBOX

Cavour (TO) - Via Saluzzo, 29
Tel. 348.3817600
info@perassigualtiero.it

AUTOTRASPORTI POSSETTI

di Possetti Mauro & C. sas



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



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

Via dei Fossi, 4
CAVOUR

www.locandalaposta.it



Quenelle di patè di fegato e sfoglie di lardo al rosmarino
con crostini di pane di montagna

Battuta di fassona con scaglie di Castelmagno
Testina marinata e cugnà

Agnolotti di brasato al burro e salvia

Bollito misto alla Piemontese con salsine
OPPURE

Guancia di Vitello al Barbera

Contorni misti

Bonet piemontese

Caffè

VINI: Bianchi e Rossi della Locanda La Posta

Euro 40.00 vini compresi



È gradita la prenotazione
al numero:
0121.034527
camiaristorante@gmail.com

Viale Rimembranza, 5
CAVOUR

www.ristorantecamia.it



Finissima di bovino con cuore di sedano e scaglie di grana Padano

Tonno di coniglio con verdure in agrodolce

Sformatino di peperoni arrostiti con leggera salsa di acciughe

Gnocchi al ragù piemontese

Guancia di vitello brasata con purè di cavolfiore

Cestino di mele renette cotte con pinoli e uvetta
con gelato alla cannella

Caffè

Bevande escluse

Euro 38.00



**AZIENDA
AGRICOLA
AGRITURISMO
AGRIGELATERIA**

Via Pinerolo, 185 - CAVOUR
Tel: 0121.6232 - 331.3973212
nonacita84@gmail.com

www.nonacita.it



*IN OCCASIONE DI TERRE E CIBO
VI ASPETTIAMO PER DEGUSTARE
I NOSTRI PIATTI E MENÙ
A BASE DI CARNE DI RAZZA
PIEMONTESE*

Via G.Giolitti 47 - CAVOUR
0121 68256 - 347 0008144
trattoria47@gmail.com



AGRITURISMO 

Cascina Mombello



Via Pinerolo, 173 - **Cavour** (TO)
Telefono: +39 **0121 6219**
Cellulare: +39 **371 365 1900**
info@cascinamombello.it

WWW.CASCINAMOMBELLO.IT



*dalla Colazione
ai Cocktail*

MOSCAFE BERTIN S.n.c.
di BERTIN Samanta e BERTIN Laura
Via Giolitti, 36 - CAVOUR (TO)
Cell. 320.3555831



TECNOLOGIE
LAVORAZIONI
MODELLI e
AFFINI

CALIBRI di CONTROLLO

MASTER - ATTREZZATURE

telmasrl.it • FROSSASCO • 0121 352176 • www.telmasrl.it



TIPOLITOGRAFIA
NUOVA STAMPA

Dove l'occhio
incontra la bellezza
della stampa

REVELLO (CN) - 0175 257212
info@nuova-stampa.net
www.nuova-stampa.net



LASCIA A
CASA L'AUTO
E VAI AL MARE
IN AUTOBUS

LIGURIA
SHUTTLE



CAVOURESE
Turin Mobility Services



PASTICCERIA

Artigiana

Via Roma, 20 - Tel. 0121 69840 - CAVOUR

Mela
in
Cartoccio®

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

pasticceriaartigiana@virgilio.it
pasticceria artigiana



Via Vigone, 51
VILLAFRANCA PIEMONTE (TO)
Tel. +39 011.9800718
info@bonifanti.com
www.bonifanti.com

PRINCIPALI EVENTI CAVOUR 2026

6 aprile PASQUETTA CAVOURESE

1° maggio GIROCCA

2 - 3 maggio CAVOUR IN FIORE

2 giugno PEDALACAVOUR

Ogni 1° giovedì del mese da giugno a settembre

INSIEME A CONCERTO ALL'ABBAZIA DI SANTA MARIA

Giugno FESTA DELL'ORATORIO E ZEKYVAL

13 - 14 giugno CENTENARIO GRUPPO ALPINI CAVOUR

20 - 21 giugno RADUNO GRUPPI FOLKLORISTICI NORD OVEST

3 - 4 luglio FESTA SULLA ROCCA

31 luglio - 10 agosto FESTA PATRONALE DI SAN LORENZO

1° agosto NOTTE IN ROSSO

28 agosto - 1° settembre FESTEGGIAMENTI FRAZIONALI DI CAPPELLA NUOVA

4 - 9 settembre FESTEGGIAMENTI FRAZIONALI DI BABANO

13 settembre FESTA DELL'ABBAZIA DI SANTA MARIA

11 ottobre ROCCANTICO

7 - 15 novembre TUTTOMELE

Dicembre 2026 - Gennaio 2027 PRESEPE IN VETTA e DICEMBRE CAVOURESE

E MOLTI ALTRI EVENTI DURANTE L'ANNO...



ATE
di Falco Silvio & C. Snc

ESCAVAZIONI ASFALTI ACQUEDOTTI FOGNATURE MURI BLOCCHIPIETRA

STRADA BRAIDE, 8 - BRICHERASIO (TO) - CLAUDIO 393 9866923 - DANIELE 393 9765891 - WWW.ASFALTI TRASPORTI ESCAVAZIONI.COM



ROLFO
odontoiatria

**DENTI FISSI IN GIORNATA?
VIENI A CONOSCERE
L'IMPLANTOLOGIA
A CARICO IMMEDIATO**

**PER UN SORRISO BELLO...
SENZA SENTIRE DOLORE!**

INFORMAZIONE SANITARIA
ai sensi della legge nr 248 (04/08/2006)
e legge nr 145 (30/12/2018)

DIRETTORE SANITARIO:
DOTT. ROLFO MASSIMO
Iscrizione all'Albo Odontoiatri
Cuneo nr 545

Via Saluzzo, 45/B - Cavour (TO)

Tel. 0121.332902

si riceve su appuntamento

www.odontoiatriarolfo.it

**APERTO
IL SABATO E
LA SERA FINO
ALLE 21.00**

Salumificio CAVOUR

50

50 ANNI
DI GUSTO AUTENTICO.



WWW.SALUMICAVOUR.IT