

Giovedì 17
dalle 17 alle 23

LA FIERA

Venerdì 18 e Sabato 19
dalle 10 alle 23

Domenica 20
dalle 10 alle 21

2 Le Caldarroste

Le castagne si possono cucinare in molte maniere, ma il modo migliore di gustarle è arrostarle sul fuoco vivo nelle classiche padelle con i buchi.



1 La casa delle Golosità Laboratorio del cioccolato

Le eccellenze gastronomiche dei maestri pasticceri, abbinate ai marroni, offrono suggestivi "incontri" con i sapori della tradizione fino alle più ardite novità. Lavorazioni dal vivo e degustazioni animano lo spazio dedicato al cioccolato. Un tripudio di arte ed inventiva per creare prelibate dolcezze dall'elevato standard qualitativo.



4 I Laboratori artigiani artistici

Gli artigiani insigniti del marchio regionale "Eccellenza Artigiana" sono protagonisti della prestigiosa vetrina artistica di piazza Torino. In primo piano l'abilità manuale e la genialità del mondo artigianale con la realizzazione "dal vivo" di manufatti di diversi materiali. Coinvolti attivamente nelle lavorazioni gli studenti, ai quali i maestri artigiani spiegheranno i valori che sostengono l'artigianato: impegno, passione, ingegno e creatività.



5 Padiglione "anno del legno"

Il legno locale, le sue essenze, la sua lavorazione grazie alle mani esperte dei maestri minusieri: un percorso suggestivo tra storia, cultura e genialità.



6 La campagna nel piatto

Amore per i cibi sani, difesa delle tradizioni, rispetto del territorio, valorizzazione delle eccellenze agroalimentari: tutto questo è "Tasteme", prodotti e ricette di qualità per portare la "Campagna Amica nel piatto".



7 Birrifici artigianali

Un'eccellenza che sa abbinarsi con le proposte culinarie facendo riscoprire i sapori originali delle birre a base di castagne.



www.marrone.net

SEGUICI SU



LEGENDA

- Punto informazioni
- Parcheggio
- Ascensore
- Pernottamento

Compagnia dei Sapori

Una rete di paesi, città e territori dove emerge la coscienza che il cibo di qualità rappresenta un'identità culturale e dove si promuovono le specificità territoriali e gli antichi sapori legati al gusto.

Alle origini del gusto

Molti pensano che il gusto sia l'unico senso veramente importante quando si mangia e si gode del piacere del cibo, ma non è così: durante l'assaggio utilizziamo tutti i cinque sensi: la vista, l'udito, il tatto, il gusto e l'olfatto.

"Alle origini del gusto" è un percorso di educazione sensoriale ideato da Slow Food per fornire piccole ma basilari nozioni di approccio alla degustazione.

Slow Food®
Piemonte e Valle d'Aosta

Mostra 2013: anno della ceramica e del vetro

Artigianato ed arte trovano la loro massima espressione nel prestigioso contesto di S. Chiara con l'esposizione di opere in ceramica e vetro, vetrina dell'eccellenza artigianale più illustre. Confartigianato Cuneo celebra il 2013 accendendo i riflettori su materiali di particolare valore artistico, a testimonianza dell'abilità e della tecnica creativa del mondo artigianale.



15^a EDIZIONE
FIERA NAZIONALE
del
MARRONE

