

CAVOUR, CARNE

di razza piemontese

20-21 APRILE 2024

24^a edizione



www.cavourcarne.it



Comune di
CAVOUR

Glorioso®

*Il buon sapore
della genuinità'*



*Carne fresca e genuina:
la Soluzione perfetta
per la tua voglia di squisite bontà!*

- Nei migliori supermercati -

Glorioso spa - Via Villafranca, 16 Cavour (TO) - www.glorioso.it / info@glorioso.it

CAVOUR CARNE di RAZZA PIEMONTESE è la manifestazione che apre la stagione degli eventi cavouresi, è l'occasione per dare il benvenuto dell'amministrazione Comunale ai tantissimi visitatori che nel corso dell'anno frequenteranno la nostra cittadina, ne godranno delle sue bellezze storiche e naturali, assaggeranno, nelle varie stagioni, i differenti prodotti che la nostra campagna, fertile e generosa, ci mette a disposizione e che vengono sapientemente preparati dai nostri cuochi, dai volontari, dagli artigiani del cibo che a Cavour non mancano e sono dotati di esperienza e bravura.

CAVOUR CARNE di RAZZA PIEMONTESE esprime per i cultori della gastronomia un'occasione per gustare un cibo genuino, una carne prelibata proveniente da una filiera che i nostri allevatori curano con particolare sapienza per mantenere la tradizione della "piemontese" e per offrire un prodotto sicuramente superiore.

Lo sforzo organizzativo non è indifferente ed è per questo, che con l'Assessore all'Agricoltura e gli altri Amministratori rivolgiamo un caloroso GRAZIE a quanti si prodigano per il successo di questo evento: dai Volontari della Procavour, agli Allevatori; ai Sindaci dei Comuni partecipanti; dall'ARAP Piemonte alle Associazioni di Categoria: Coldiretti, Confagricoltura e CIA; dall'Associazione Commercianti a tutte le altre Associazioni Cavouresi; ai Ristoratori ed agli espositori, a tutto il personale Comunale, alla Protezione Civile ed ai nostri Carabinieri. Un grazie particolare alla REGIONE PIEMONTE ed al CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE per il supporto.

È un momento non facile per il mondo agricolo: a maggior ragione occorre far sentire la nostra vicinanza ed il nostro orgoglio per una categoria che con grandi sacrifici porta avanti in questo nostro territorio tradizione ed innovazione, genuinità e bontà.

Sergio Paschetta

Sindaco di Cavour



DISTRETTO DIFFUSO
LA VIA DELLE S-
TERRE DA SCOPRIRE

Lo sforzo organizzativo per migliorare CAVOUR CARNE di Razza Piemontese, è tutto teso a valorizzare il nostro territorio ed i suoi prodotti: con l'Amministrazione Comunale, gli Allevatori, i Ristoratori ed i Commercianti, cercheremo, come al solito, di offrire la migliore accoglienza ai tanti visitatori che verranno a trovarci.

A CAVOUR non c'è mai l'imbarazzo della scelta per mangiare e mangiare bene: ottimi ristoranti ed agriturismi, l'ALA del GUSTO, con il suo tradizionale bollito, (ma non solo) ed infine, novità di quest'anno, una serata di tradizione argentina che sposerà l'esperienza del cucinare la carne di quel paese sud americano molto legato alla nostra terra, con la bontà della carne piemontese.

Come sempre nutrito sarà il programma dei giorni di CAVOUR CARNE ed il giro per il nostro paese per la manifestazione potrà essere anche una bella occasione per scoprire le tante cose belle che la natura e la storia ci hanno donato.

Grazie quindi a tutti ed in particolare a tutti coloro che collaborano per rendere sempre di più CAVOUR CARNE un evento atteso e piacevole.

Marcello Bruno

Presidente della Procavour

La manifestazione "Cavour, Carne di razza Piemontese" è organizzata dal Comune di Cavour e dalla Procavour.



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, 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)

L'immagine della mucca in copertina è stata tratta da una foto di Arrigo Furiassi gentilmente concessa.

I saluti dei rappresentanti del mondo rurale

In un contesto economico sempre più difficile e sfidante per le aziende agricole diventa indispensabile il confronto, la conoscenza, l'unione e anche la convivialità.

CAVOUR CARNE, assume quindi un ruolo importante per creare momenti di incontro, scambi di idee ed esperienze tra gli allevatori e con tutti gli enti a supporto e per promuovere la qualità del nostro prodotto, facendo conoscere da vicino il "mondo agricolo". CAVOUR CARNE, dà visibilità agli allevatori, veri custodi della terra, che curano i terreni mantenendoli fertili e produttivi, nel rispetto dell'ecosistema. Recenti studi hanno inoltre dimostrato che il comparto zootecnico ha ridotto le emissioni di metano e non solo, contribuisce anche a sottrarre all'ambiente. La Rassegna è un appuntamento significativo del Territorio che vanta più di 5.000 capi e lavora in piena responsabilità e consapevolezza.

Gli allevamenti di Razza Piemontese, sono fautori del mantenimento del nostro ambiente e della nostra natura. Senza di essi i terreni coltivati della pianura sarebbero oggetto di desertificazione, mentre invece con la presenza regolare degli animali, in maniera controllata, la sostanza organica permette di mantenere vivo il microbiota del terreno. Gli allevamenti del nostro territorio, condotti da agricoltori dei bovini di Razza Piemontese, sono per lo più allevamenti "protetti" o "estensivi" in quanto vengono applicate le misure di benessere animale, gli animali hanno accesso all'esterno, talvolta vengono portati al pascolo ed in taluni casi, anche portati in alpeggio contribuendo così alla cura dei territori montani. Il comune di Cavour pertanto vuole sensibilizzare il pubblico portandolo a conoscenza, in maniera più "ravvicinata", della realtà agricola per due giorni. Procede il lavoro di realizzazione del Distretto del Cibo Pinerolese Terre da Tastè, ovvero organismo per reperire risorse e realizzare interventi per il settore agricolo e per i settori che concorrono a valorizzare il territorio, in correlazione con le politiche economiche nazionali e europee, per essere pronti in un futuro sempre più incentrato sull'erogazione di aiuti contributivi in tal senso.

Marco Peverengo Assessore all'Agricoltura del Comune di Cavour

Elisa Bocco Consigliere Comunale (Sportello Agricoltura)



Visit CAVOUR

LA NUOVA WEB APP
PER VISITARE IL TERRITORIO
...SENZA INSTALLARE NULLA!

*Itinerari, Monumenti e Servizi
a portata di click!*

**SCAN
and GO!**

Il salute dei SINDACI dei Comuni partecipanti

Un angolo di Piemonte a cavallo di due province che mette in mostra l'eccellenza delle sue produzioni agricole derivanti da una lunga e storica tradizione grazie a una invidiabile posizione pedemontana e collinare e all'attaccamento alla terra dei suoi coltivatori: dai frutteti alle produzioni cerealicole, dal bosco ai vigneti, dai nocciuoli agli allevamenti dei bovini di pura razza piemontese. È una qualità creata dal lavoro, dall'impegno, dalla capacità imprenditoriale e dalla passione della nostra gente. Un'eccellenza che si manifesta nei tanti agriturismi, ristoranti, B&B e negli eventi, sviluppatasi nel corso degli anni di pari passo con la crescita del numero dei turisti che visitano i nostri Comuni.

Partecipare a **CAVOUR CARNE di Razza Piemontese** è l'occasione per conoscere non solo Cavour, ma anche i paesi circostanti, che, in un raggio di pochissimi chilometri, offrono tantissime cose da scoprire: monumenti, chiese, castelli, abbazie, percorsi naturalistici a piedi, in bici ed a cavallo. E ancora: attività ludico sportive, prelibatezze enogastronomiche e tante piccole belle cose che aiutano la qualità della vita.

Da noi trovate un ambiente ancora a misura d'uomo che cerchiamo di mantenere lavorando con sinergia tra i diversi Comuni e con l'orgoglioso attaccamento alla nostra terra.

Benvenuti quindi nel territorio dai tanti sapori.

Roberto Baldi Sindaco di **BAGNOLO PIEMONTE**

Ivo Beccaria Sindaco di **BARGE**

Simone Ballari Sindaco di **BRICHERASIO**

Paolo Rossetto Sindaco di **CAMPIGLIONE FENILE**

Lidia Alloa Sindaco di **GARZIGLIANA**

Enrico Scalerandi Sindaco di **MACELLO**

Agostino Bottano Sindaco di **VILLAFRANCA P.TE**



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: cavour256@agenziefata.it - Telefono: 0121 69949 -  349 2994070

Le AZIENDE ZOOTECNICHE presenti in rassegna

AZ. AGR. MARTINA ESTER - Campiglione F.

BAROTTO MARCO - Cavour

BELTRAMO MAURO - Cavour

BESSONE ROMANO - Macello

BOSIO CHIAFFREDO - Bagnolo Piemonte

CAFFER S.s.a. - Cavour

CHIABRERO DARIO - Cavour

CROSETTI FRANCESCO - Cavour

DALMASSO GIOVANNI - Barge

"LA CASETTA" di BOVERO MONICA - Bricherasio

MAINO ANDREA - Barge

MARGARIA DAMIANO - Campiglione Fenile

MENSA ALDO - Garzigliana

PEVERENGO FLLI S.S. - Cavour

ROLLE' S.S.A. - Villafranca Piemonte

SOCIETÀ AGRICOLA BRICHERASIO

DI FRATELLI COLLINO S.S.

**Esposizione di bovini, equini, ovini e caprini
a cura dell'Associazione**

"La gent, ij mestè e le tradisiun ed Bagneul"



POSSETTI PAOLO
AUTOTRASPORTI BESTIAME VIVO

Via Bricherasio, 30
10061 CAVOUR (TO)

Tel. 0121.69081 • cell. 335.6269036
paoloautotrasporti@gmail.com

**AUTOTRASPORTI
POSSETTI**

di Possetti Mauro & C. sas



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



Coltiviamo CAPOLAVORI

- **ASSISTENZA AGRICOLA**
- **ASSISTENZA FISCALE**
- **CAF** (730, ISEE, ...)
- **PATRONATO** (pensione, infortuni, ...)



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



**VISITE
GRATUITE
SABATO E
DOMENICA**


CASCINA MONACHE
Cavour



Storico allevamento di bovini situato ai piedi della Rocca di Cavour. Tra verdi campi d'erba e rigogliosi cereali nasce una tra le migliori qualità del nostro territorio, la carne di Razza Piemontese. Con dedizione e passione offriamo un'eccellenza nel nostro spaccio aziendale.



In occasione di Cavour Carne saremo aperti anche
DOMENICA 21 APRILE 2024

☎ 0121 6181 📞 353 440 0686 📷 @cascinamonache
✉ info@cascinamonache.it 🌐 cascinaomonache.it



il frutto permesso



**macelleria
biologica,**

vendita diretta

frutta e verdura,
succhi, spremute,
confetture e prodotti bio.

agriturismo

ristorante in cascina,
bed & breakfast,
soggiorni estivi per ragazzi.



in cascina

via del Vernè 16
Bibiana (TO)
tel 0121 55383
mail: info@fruttopermesso.com

a Torino

via Gianfrancesco Re 11
tel. 011/726806

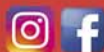
via Napione 24
tel. 011/8395912



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

BARGE • BAGNOLO P.TE
CAVOUR • VILLAFRANCA P.TE
VIGONE

DISTRETTO DIFFUSO
LA VIA DELLE 5 –
TERRE DA SCOPRIRE



SEGUICI SUI SOCIAL
PER RESTARE AGGIORNATO
SULLE ATTIVITA'
DEL DISTRETTO



VENERDI' 19 APRILE

Serata organizzata
dall'Associazione CavourCommercio

- h 18 **GRANDE GIOCO** in piazza Sforzini
per i bambini della Scuola dell'infanzia e primaria

- dalle h 19 **CENA con NOI**

Cena self-service a cura degli esercizi commerciali cavouresi

Agrimacelleria La Maddalena, Agriturismo Cascina Mombello, Baldo, Bar del Peso, Bar Roma, Birrifico TUM, Fruttorto, Gastromacelleria Daniele, Gelateria Boaglio, Macelleria Brarda, Mensoteca, Panetteria Vicentini, Pasta Fresca, Pasticceria Artigiana, Ristorante La Nicchia, Ristorante Vetta della Rocca, Trattoria al 47

- h 22,30 Serata con DJ **Music & Drink**

Durante la serata intrattenimento musicale e tante sorprese

ANTEPRIMA

Confagricoltura Torino presenta "LA PIEMONTESE VA A SCUOLA": iniziativa che si terrà tra aprile e maggio, rivolta alle scuole agrarie e alberghiere del territorio, dove verranno trasmessi una serie di filmati sull'importanza dell'allevamento nell'eco sistema e l'importanza della carne per una corretta alimentazione con il coinvolgimento di esperti del settore. Per informazioni pinerolo@confagricoltura.it

GIOVEDÌ 18 APRILE Ore 20.45: **Convegno "L'allevamento, un mestiere prezioso che va valorizzato e non perseguitato"** a cura di Coldiretti Torino (Salone Comunale - Piazza Sforzini 1)

VENERDÌ 19 APRILE **Serata organizzata dall'Ass. Cavour Commercio**

Ore 18.00 - **GRANDE GIOCO** in Piazza Sforzini per la Scuola dell'infanzia e primaria

Dalle ore 19.00 - Piazza Sforzini, Ala comunale

CENA CON NOI Cena self-service con piatti della tradizione e dell'innovazione a cura degli esercizi commerciali cavouresi.

Ore 22.30 - **SERATA MUSIC & DRINK**

Durante la serata intrattenimento musicale e tante sorprese.

SABATO 20 APRILE

PER TUTTA LA GIORNATA

- Via Borgi: **Mercato dei produttori agricoli**

Macellerie e negozi aperti i commercianti di Cavour invitano a scoprire il centro naturale commerciale del paese;

Piazza III Alpini / Piazza Solferino:

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

- **Mostra meccanizzazione agricola**

Ore 11.30: **"La spesa alimentare: fai un affare o ti fai fregare?"**, impariamo a leggere le etichette alimentari per un consumo consapevole a cura delle nutrizioniste Alessia Malano e Alessia Cambieri (Salone Comunale)

"LA CARNE PIEMONTESE in TAVOLA"

I Menù della carne nei ristoranti del paese specialità a base di carne di razza bovina piemontese.

"ALA DEL GUSTO" in Piazza Sforzini:

Dalle ore 11.30 alle ore 14.30 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 15,30 – "CULTURA, CIBO E TERRITORIO: quali idee per lo sviluppo turistico?" a cura di Comune di Cavour con la partecipazione del Comune di Revello, la Fondazione Ordine Mauriziano e Politecnico di Torino (Salone G. Giolitti, Abbazia S. Maria).

SCOPRI CAVOUR CON IL "PEDIBUS"

Prenotazione obbligatoria gratuita sino ad esaurimento posti all'Infopoint Procavour in Piazza Sforzini:

- **ore 15.00 - 16.00** 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.
- **ore 10.30 - 14.30 - 15.00** visite naturalistiche sui sentieri della Rocca a cura dell'Associazione "Vivi la Rocca"

"ALA DEL GUSTO" in Piazza Sforzini:

Dalle ore 19.00 CENA ARGENTINA CON LA PIEMONTESE a cura di **"Empanadas Hilda"** (anche da asporto, informazioni tel. 3394093937) con intrattenimento musicale direttamente da **RETE 7 CASA PEYRETTI LIVE**



CONCERTO "DONA NOBIS PACEM" ore 21.00 in Chiesa Parrocchiale San Lorenzo Coro Valdese di Torino, Amici di Voce di Torre Pellice, Coro Armilla e Orchestra dell'Istituto Musicale Corelli di Pinerolo, Francesca Lanza - Soprano, Laura Bertolino - Primo violino, Walter Gatti - Direttore d'orchestra.

DOMENICA 21 APRILE

PER TUTTA LA GIORNATA

GRANDE FIERA DI PRIMAVERA nelle vie e piazze del paese

Via Borgi **Mercato dei produttori agricoli**

Macellerie e negozi aperti I commercianti di Cavour invitano a scoprire il centro naturale commerciale del paese;

Piazza III Alpini / Piazza Solferino:

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

- Mostra meccanizzazione agricola

Portici comunali lato Piazza Martiri e Via Conte Cavour:

- **Mostra espositiva colombi e mostra-mercato piccoli animali** in collaborazione con l'Associazione Cavour in Piume e l'Associazione Colombofila Ornitologica e Avicola Abbadiese (salvo impedimenti per disposizioni Autorità Veterinaria)

- **Mostra statica Moto D'Epoca** a cura del "Moto Club La Rocca" (Piazza Sforzini)

Ore 10.30 – Convegno "DAL SUOLO AL BENESSERE DELL'UOMO E DEGLI ANIMALI" con Sergio Capaldo, Presidente Consorzio "La Granda" in collaborazione con Slow Food Pinerolese (Salone Comunale)



Dalle ore 10.00 alle ore 18.00: 2° Raduno TUNING CAVOUR per Moto, Scooter, Vespa, Ape, Quad, Mini Auto, Auto e fuoristrada. **Special Guest ANGELO STAGNITTO presente con le sue SUBARU IMPREZA STI e l'ABARTH 595 PISTA** (Area Fieristica Nanni Vignolo - Via Goytre).

"LA CARNE PIEMONTESE in TAVOLA"

I Menù della carne nei ristoranti del paese specialità a base di carne di razza bovina piemontese.

"ALA DEL GUSTO" in Piazza Sforzini:

Dalle ore 11.30 alle ore 14.30 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.

SCOPRI CAVOUR CON IL "PEDIBUS"

Prenotazione obbligatoria gratuita sino ad esaurimento posti all'Infopoint Procavour in Piazza Sforzini:

- **ore 11.00 - 15.00 - 16.00** 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.

- **ore 10.30 - 14.30 - 15.00** visite naturalistiche sui sentieri della Rocca a cura dell'Associazione "Vivi la Rocca"

Ore 16.00 - Piazza III Alpini (Gerbido)

Cerimonia di chiusura con la partecipazione della Banda di San Lorenzo di Cavour

Conferimento diplomi di partecipazione agli allevatori

Assegnazione Premio "Famiglia Peyron"



ALTRE INIZIATIVE DURANTE LA RASSEGNA:

MOSTRA DI PITTURA ARTE CONTEMPORANEA

di Giorgio Malano e Gianni Bertola (Palazzo Comunale)

"MODELLISMO AGRICOLO IN MINIATURA"

con esposizione di modelli agricoli e relative ambientazioni (Biblioteca Comunale)

CASCINE APERTE

Sabato 20 e domenica 21 aprile
alcune aziende agricole aprono alla visita degli ospiti di Cavour Carne.

Si potrà accedere con i mezzi propri negli orari indicati
sul presente volumetto oppure chiedendo informazioni alla reception
della Procavour in Piazza Sforzini.

MOSTRA MERCATO REGIONALE
VIGOFLOR
*Fiera del Florovivaismo, Giardinaggio
e dei Produttori Agricoli* **Ingresso Libero**

20 - 21
Aprile 2024

VIGONE
Centro Storico



PROGRAMMA
COMPLETO



☎ 347 33 29 076
349 36 38 718

f PROLOCO VIGONE
f PROLOCO JUNIOR

WWW.PROLOCOVIGONE.IT

**Cafè
del
Peso**



*Piazza Solferino
10061 CAVOUR (TO)*

*Per info:
Cell. 339.386.70.44*

**AFFITTA
CAMERE**
**Le
Camere
del
Peso**



DOMENICA 21 APRILE 2024

dalle 10:00 alle 18:00 - Area Fieristica NANNI VIGNOLO VIA GOYTRE

2° RADUNO TUNING CAVOUR 2K24

per Moto, Scooter, Vespa, Ape, Quad, Mini Auto, Auto e Fuoristrada

REGOLAMENTO su: www.cavour.info

info: 328 0626132 - 3807765534 procavour@cavour.info

**SPECIAL GUEST
ANGELO STAGNITTO**

 [angelostagnitto7](https://www.instagram.com/angelostagnitto7)
Sarà presente con le sue
SUBARU IMPREZA STI
e l' ABARTH 595 PISTA

ABBAZIA DI SANTA MARIA DI CAVOUR MUSEO ARCHEOLOGICO DI CABURRUM

Il COMPLESSO MUSEALE e l'ABBAZIA
saranno visitabili liberamente
con i seguenti orari:
sabato e domenica ore 10.00 - 19.00

SABATO 20 APRILE - Ore 15,30

"CULTURA, CIBO E TERRITORIO: quali idee per lo
sviluppo turistico?" a cura di Comune di Cavour
con la partecipazione del Comune di Revello,
la Fondazione Ordine Mauriziano e
Politecnico di Torino
(Salone G. Giolitti, Abbazia S. Maria).



POSSIBILITÀ DI VISITE GUIDATE AL COSTO DI € 5,00 A PERSONA (minimo 10 partecipanti)
con prenotazione obbligatoria entro il 18 aprile 2024.

Per INFO e PRENOTAZIONI: tel. 348 547 2944 - info@abbaziasantamaria.it



SABATO 20 APRILE
DALLE ORE 19.00
ALA DEL GUSTO
PIAZZA SFORZINI

Cena
ARGENTINA
CON LA PIEMONTESE

A CURA DI "EMPANADAS HILDA" (ANCHE DA ASPORTO, INFORMAZIONI TEL. 339 4093937)

MODELLISMO
Agricolo



20 E 21 APRILE

BIBLIOTECA COMUNALE DALLE ORE 9.00

"MODELLISMO AGRICOLO IN MINIATURA"

con esposizione di modelli agricoli
e relative ambientazioni.

Villafranca Fiocchi

Fraz. Cantogno, 25
10068 VILLAFRANCA P.te (To)
Tel. 011 9800088
info@villafrancafiochi.it



Bar
Gelateria
artigianale

Giolitti

VIA ROMA, 16 - CAVOUR
TEL. 0121 6177

AL CARTOCCIO

RISTORANTE - PIZZERIA

In occasione di CAVOUR CARNE
il locale sarà aperto **SABATO E DOMENICA**
A CENA CON MENU' ALLA CARTA E PIZZA
Gradita la prenotazione.

- FORNO A LEGNA
- CARNE DI RAZZA PIEMONTESE A KM 0
- TERRAZZA CON DEHOR ESTIVO
- LOCALE CLIMATIZZATO



CAVOUR - Via Pinerolo, 10
Tel. 0121 69265 - Cell. 351 3555664
tiuramonaandrea@gmail.com

Locale aperto **TUTTE** le sere
Su prenotazione BANCHETTI e CERIMONIE
(anche a pranzo)



Mulino
agricolo
Biologico



Farine Semi Legumi
Pasta Prodotti da forno

Mulino e punto vendita:
Via Pinerolo 94, Cavour (To)
Siamo aperti da martedì a sabato
dalle 9 alle 19

mulinomoulinis@yahoo.com
Claudio 347 9641 483
Aurelie 350 1050 717

Instagram: @mulino_moulinis Facebook: MulinoMoulinis



VENERDÌ 19 aprile ore 19,00

CENA con NOI

Cena self-service con piatti della tradizione e dell'innovazione a cura degli esercizi commerciali cavouresi.

SABATO 20 aprile

dalle ore 19.00 **SERATA ARGENTINA con la piemontese**

SABATO 20 E DOMENICA 21 aprile

dalle ore 11.30 alle 14.30

in Piazza Sforzini troverai un self-service dove potrai gustare:

BATTUTA DI FASSONA € 6,00

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO di CARNI DOCK € 5,00

INSALATINA DI MELE € 4,00

AGNOLOTTI ALLA PIEMONTESE € 7,00

BOLLITO ALLA PIEMONTESE 4 TAGLI € 12,00

**HAMBURGER DI CARNE DI RAZZA PIEMONTESE
CON PATATINE FRITTE € 7,00**

PATATINE FRITTE € 3,50

FORMAGGI MISTI € 8,00

INSALATA VERDE € 3,00

COLOMBA "BONIFANTI" CON CREMA € 3,00

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA € 3,00



Il gusto vi aspetta a Cavour

prosciutto Crudo di Cuneo



D.O.P.



L'ARTE DEL GUSTO

100% naturale, 100% artigianale

Unica DOP della salumeria piemontese. L'intera lavorazione del Crudo di Cuneo DOP Gran Dock avviene artigianalmente, all'interno della filiera produttiva più corta d'Italia per un prosciutto DOP.

Stagionatura minima 24 Mesi



CARNI DOCK
strada Manta 5/A, 12030, Lagnasco CN
TEL: 0175282033
www.carnidock.com

segui su:





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 lsee, domande assegno di maternità
- Bonus elettrico per disagio fisico
- Modelli Red, Icir, Iclav, Acc. As/Ps, Accas

UFFICIO ZONA DI PINEROLO

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

CAVOURESE

Turin Mobility Services

TURIN ECO CITY TOUR®

IL MODO PIÙ **ECOFRIENDLY** PER SCOPRIRE LA CITTÀ DI TORINO



100% **ecosostenibile e silenzioso**
con **minibus elettrico**



Comodo e panoramico



Audioguida geo-referenziata



Animali a bordo gratis



Ridotto 5-12 anni



WWW.CAVOURESE.IT   



NOLEGGIA CON NOI

I nostri bus con conducente di capienza variabile fino a un massimo di 79 posti a sedere, sono a disposizione per soddisfare ogni tipo di esigenza.

- **Trasporti gite scolastiche**
- **Congressi, eventi**
- **Tour locali, nazionali ed europei**

Richiedi il preventivo: sul sito cavourese.it nella sezione noleggio autobus / via mail gruppi@cavourese.it / telefonicamente 011.397.00.00

CLAUDIO PERRONE

MACELLERIA - SALUMERIA

Da oltre 40 anni le nostre priorità sono la qualità delle nostre carni e la cura del cliente. Seguiamo personalmente la crescita degli animali che scegliamo, tutti provenienti da cascine del nostro territorio. Questo, unito ad un'accurata lavorazione, ci permette di offrirvi un alimento sano e ricco di proteine nobili. Da noi troverete anche una vasta gamma di salumi di nostra produzione.

**Sabato 20, Domenica 21 aprile
il nostro negozio
è aperto.**

**Via Giolitti, 22 - Tel. 0121 69042
www.macelleriaperrone.it**



BRARDA di LUCA GANDIONE

MACELLERIA - SALUMERIA - GASTRONOMIA

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

Domenica 21 aprile, nella nostra area esterna, festeggeremo i primi 30 anni di attività di Omphalos by Hobby Verde, cuocendo sui barbecue Broil King diversi tagli fuori dal comune, con marinature e preparazioni tutte da scoprire.

In caso di bel tempo, sarà inoltre possibile mangiare scegliendo tra le nostre proposte tutte dedicate alla valorizzazione della carne di razza Piemontese.

Vi aspettiamo numerosi!!

Via Peyron, 28 - Tel. 0121 6295

www.macelleriabrarda.it - info@macelleriabrarda.it



DANIELE

GASTROMACELLERIA

Alla Gastromacelleria Daniele troverete un'ampia scelta di preparati di carne, piatti gastronomici, salumi di nostra produzione e i fantastici agnolotti della nonna.

Vi aspettiamo numerosi.
Possibilità di pranzare
all'esterno del punto
vendita

Via Roma 14
Tel. 0121 69063
342.7554319

**Vi aspettiamo venerdì
sera sotto l'ala comunale per
"I sapori della carne".**



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

SOCIETÀ AGRICOLA BRICHERASIO
FRATELLI COLLINO S.S.

- ALLEVAMENTO E RIPRODUZIONE RAZZA PIEMONTESE
- UFFICIALMENTE INDENNE DA I.B.R.
- VENDITA VITELLI



Via Camborgetti Ballada, 28 • BRICHERASIO (TO) • TEL. 338 2701025

azienda agricola

MAINO ANDREA



☎ Tel. 340.2738853

📍 Via Cavour 22 - **BARGE**
PUNTO VENDITA:
Via Torino 31 Fraz. Pasta
RIVALTA DI TORINO

L'Orto del Geo

BED & BREAKFAST

i nostri Interni

i nostri Esterni

Via Castellani 79 - **CAVOUR (TO)** - 338 2509530 - sibiglia.agri@gmail.com - - www.lortodelgeo.com

 **VICENTINI**
eccellenza artigianiana

Trovaci su  [Facebook](#)



PANIFICIO VICENTINI
Via Roma, 7 - Cavour (To) - T. 0121 6275
www.panificiovicentini.com



MenSoteca
Le Vie dei Sapori
Via Giovanni Galati, 63 - CAVOUR (TO)

*Si organizzano
degustazioni guidate
per info: 0121 68 201*




30 TUORLI

TUTTA UN'ALTRA PASTA




Produzione Artigianale Pasta Fresca



**Farine 100% Italiane
Uova di galline allevate a terra
Carni fresche del nostro territorio**

Forniture all'ingrosso e dettaglio
LUN - SAB / 8.30 - 13.30



30 TUORLI
Piazza del Molino, 1
Garzigliana (TO) Italia

+39 0121 330104
commerciale@30tuorli.it
www.30tuorli.it



RISTORANTE
VINERIA
“LA NICCHIA”

*È gradita la prenotazione
al numero:*

0121 600 821
info@lanicchia.net

Via Roma, 9
CAVOUR

www.lanicchia.net



Piccolo stuzzichino con lingua croccante al profumo di rafano,
cervella di vitello su vellutata di favette

Tris battuta al coltello
(tradizionale piemontese, alla francese e gourmet)

Trippa e fagioli di Pigna gratinata

Risotto asparagi e anemelle scottate
Agnolotti alla piemontese

Stinco di Fassona cotto a bassa temperatura, asparagi al burro

Dolce misto della Nicchia

Acqua, caffè, piccola pasticceria

Euro 45.00 vini esclusi

Il menu verrà già proposto da giovedì 18 aprile



*È gradita la prenotazione
al numero:*

0121.69989
posta@locandalaposta.it

Via dei Fossi, 4
CAVOUR

www.locandalaposta.it



Battuta di fassone con scaglie di parmigiano

Testina in cassetta e cugnà

Sfornato di topinambur con fonduta di Castelmagno

Ravioli di brasato nel suo sugo

Bollito misto alla piemontese con salsine

Patate di montagna al vapore

Bonet alla nocciola

Caffè

Vini: Bianchi e Rossi della Locanda la Posta

Euro 40.00 vini compresi



*È gradita la prenotazione
al numero:*

0121 68256 - 347 0008144
trattorial47@gmail.com

Via G. Giolitti 47
CAVOUR

www.trattorial47.it



Aperitivo di benvenuto

Battuta di Fassone con scaglie di grana

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata

Flan di Toma con ragù bianco di vitella e scalogno

Gnocchi di patate "trippa e fagioli"

La piemontese "a modo mio" con contorno
(scamone impanato nei grissini)

Charlotte ai 2 cioccolati

Acqua, Caffè, Digestivo

Euro 37.00



*È gradita la prenotazione
al numero:*

0121.69146

Via Cavoretto, 14
CAVOUR



Girello in salsa tonnata

Lonzaola alle erbe di Provenza

Salame cotto

Tortiglioni al ragù

Cannelloni al forno

Filetini di maiale alle erbe fini

Sauté di patate al rosmarino

Dolce nuvola

Caffè

Vini: Arneis, Dolcetto

Euro 35.00



*È gradita la prenotazione
al numero:
0121.034527*

**Viale Rimembranza, 5
CAVOUR**

www.ristorantecamia.it



Stuzzico di benvenuto

Insalatina di asparagi con pancetta croccante
Magatello marinato al sale con ciuffi di caprino miele e noci
Bocconcini di faraona brasati su crema di peperone arrostito

Maltagliati di pasta fresca alla salvia con ragù bianco di coniglio

Stinco di vitello brasato al nebbiolo con purè di sedano rapa

Tronchetto con crema chantilly alla nocciola
e mousse al caffè

Caffè

Euro 38.00 - bevande escluse

Menù dal 16 al 21 aprile su prenotazione



347 3199165
info@vettadellarocca.it

**via Vetta della Rocca, 5
CAVOUR**

www.vettadellarocca.it



In occasione di Cavour Carne
vi aspettiamo per degustare
i nostri piatti e menù
a base di Carne di Razza Piemontese

È gradita la prenotazione



**AZIENDA
AGRICOLA
AGRITURISMO
AGRIGELATERIA**

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

www.nonacita.it



L'Azienda Agricola FERRARI nasce in Liguria a Ranzo IM (a 5 km da Pieve di Teco) con la produzione e il commercio dell'olio di oliva. Insieme all'olio nei diversi formati possiamo trovare le famose olive di qualità taggiasca in salamoia o messe sott'olio extravergine di oliva, pomodorini e carciofini sott'olio extravergine di oliva, paté di olive e creme. L'intera produzione è il punto di arrivo di una volontà di innovazione e cura, allo stesso tempo, per le tradizioni e la qualità.

CONTATTI:
Agente di zona:
333/6344344
info@olioferrari.it
www.olioferrari.it



Massimo Ferrari



T R O V A
L'OTTICO

OCCHIALI DA VISTA E DA SOLE

ARON TROVA
+39 0121.6184
trova.lottico@gmail.com

VIA GIOLITTI 125
10061 CAVOUR (TO)

forno a legna
pizza pesce e
altro da asporto...

Idea Pizza 2



Via Dante Alighieri, 8
10061 CAVOUR
Tel. 349 6894701

Ti accompagniamo tutti i giorni con i nostri servizi di linea, ma possiamo offrirti molto di più. Organizza le tue gite con il nostro servizio di noleggio o scopri Torino e dintorni con i nostri servizi turistici

Sacra di San Michele - Eco City Tour - Vicolungo Outlet

info@cavourese.it - +39 011 397000




LaVià

di Piergiorgio Bertone

*Location per matrimoni,
compleanni, cene a tema,
sala convegni.*

*Cucina interna, camere con
servizio, Bed&Breakfast.*

Sempre aperti!



Viale Rimembranza 7 - Cavour (To) - Tel. 0121 69203 - 335 6771054 - info@la-via.it - www.la-via.it



PASTICCERIA

Artigiana

Via Roma, 20 - Tel. 0121 69840 - CAVOUR

**VIENI A PROVARE LA NOSTRA LINEA
DI LIEVITATI IN VASO COTTURA
OLTRE 10 GUSTI!**

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




BONIFANTI


Via Vigone, 51
VILLAFRANCA PIEMONTE (TO)
Tel. +39 011.9800718
Fax +39 011.9800549
e.mail: info@bonifanti.com
PUNTO VENDITA:
Via Virgino, 6 - Pinerolo (TO)



1 maggio GIROCCA

4 - 5 maggio CAVOUR IN FIORE

2 giugno PEDALACAVOUR 45ª edizione

6 giugno - 4 luglio - 1 agosto - 5 settembre

INSIEME A CONCERTO ALL'ABBAZIA DI SANTA MARIA

3 agosto NOTTE IN ROSSO

8 settembre ROCCANTICO

28 - 29 settembre ALVEARE e SPORT PER TUTTI

9 - 17 novembre TUTTOMELE 45ª edizione

E INOLTRE:

13 aprile UN ALBERO PER OGNI NATO

26 maggio BOCCE MATTE CON ALPINI

16 giugno COMMEMORAZIONE SACRARIO SULLA VETTA

Giugno - luglio FESTA DELL'ORATORIO E CAVOUR SERE D'ESTATE

3 luglio CRONOROCCA

5 luglio CONCERTO DI MUSICA CELTICA SULLA VETTA DELLA ROCCA

11 - 12 luglio APERINVETTA

1 - 10 agosto FESTA PATRONALE DI SAN LORENZO

23 - 27 agosto FESTEGGIAMENTI FRAZIONALI DI CAPPELLA NUOVA

30 agosto - 4 settembre FESTEGGIAMENTI FRAZIONALI DI BABANO

7 - 8 settembre RIEVOCAZIONE STORICA SULLA VETTA

1 novembre APPLE RUN

Dicembre Cavourese e Presepe in Vetta

Per tenerVi sempre aggiornati
sugli eventi di CAVOUR
visitate il sito della Procaavour

www.cavour.info e

www.stradadellemelepinerolese.it



TELMA s.r.l.

TECNOLOGIE
LAVORAZIONI
MODELLI e
AFFINI



CALIBRI di CONTROLLO
MASTER - ATTREZZATURE

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



ROLFO
odontoatria

**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.odontoiatrariolfo.it

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

Salumificio
CAVOUR



www.salumicavour.it