LA FIERA DEL MARRONE A CUNEO

Sabato 14 Ottobre 2023

VIAGGIO IN BUS GRAN TURISMO - ACCOMPAGNATORE - ASSICURAZIONE

Partenza con bus gran turismo per il Piemonte. Arrivo a Cuneo ed ingresso alla Fiera del Marrone. L'area espositiva si estende lungo la via Roma e la Piazza Galimberti. Pranzo libero. Nell'ambito della Fiera sono operativi due punti di ristoro: il primo, sempre aperto, occupa l'intera Piazza Virginio, dove sono presenti espositori che propongono piatti di vario tipo ispirati alle tradizionali ricette piemontesi, cucinati sul posto. La modalità del servizio è quella dello street food: si paga alla cassa e si ritira il vassoio con il piatto (o i piatti) desiderati e ci si accomoda nella vasta area attrezzata con tavoli e sedie. La scelta delle bevande, oltre al vino e all'acqua, si arricchisce anche della birra prodotta da aziende artigianali attive nella Regione Il secondo punto di ristoro si trova invece in piazza Galimberti, il cuore della Fiera, dove è stato montato un grande Padiglione, con proposte enogastronomiche di qualità, utilizzando prodotti bio legati al territorio. In entrambe i casi i prezzi che vengono praticati sono agionevoli ed equilibrati. In Fiera non mancano gli intrattenimenti di vario genere, lo spettacolo è garantito anche dai numerosi caldarrostai che fanno dondolare sul fuoco enormi teglie forate e basculanti. Nei chioschi vicini si potrà sorseggiare il classico bicchiere di "vin brulè". Tra uno show e l'altro di musica e canti folcloristici non sarà difficile far passare il tempo. Al termine partenza per il viaggio di rientro in Liguria.

La Fiera del Marrone varcherà quest'anno il traguardo della 24ª edizione, di successo in successo, questo importante evento ha ottenuto il riconoscimento di "Fiera Nazionale", ponendosi come l'appuntamento di maggior spicco in tutta Italia per la valorizzazione della castagna. Nelle vallate cuneesi dalla notte dei tempi il castagno ha sfamato con i suoi frutti generazioni di montanari ed ha costituito la base alimentare delle popolazioni rurali che in esse hanno trovato rimedio a carenza di cibo e povertà. Questa pianta con il suo legname ha riscaldato i casolari, ha fornito travi per le costruzioni, utensileria domestica di uso quotidiano, attrezzistica per l'agricoltura. I suoi frutti hanno costituito per millenni un alimento di primaria importanza, non a caso il castagno è stato definito "albero del pane", in virtù della facile reperibilità e conservabilità. Per il basso prezzo e l'alto valore alimentare la castagna è stata anche definita il "pane dei poveri" perchè apportava alle popolazioni meno abbienti un nutrimento di base per sopperire a fame e carestie. Stimolando la fantasia sono stati inventati svariati modi di cucinare le castagne: arrostite o bollite in acqua o latte, sostituiscono ancora oggi, specialmente in montagna, il pane; calde si consumano con latte o vino come minestra; macinate, producono sfarinati da impiegare come succedanei delle più costose farine di cereali nella preparazione di polenta, puree, focacce, castagnacci, zuppe. Oggigiorno più che mai le castagne rispondono alle attuali esigenze dei consumatori, in quanto, essendo frutti nutrienti e digeribili, soddisfano la crescente voglia di cibi naturali e genuini, soprattutto sani, dal momento che le piante non richiedono uso di fitofarmaci e rispettano pienamente i canoni dell'agricoltura biologica. Dal punto di vista nutrizionale sono simili al frumento e al riso.

PARTENZA CON TRASFERIMENTO IN BUS: € 80

Minimo 25 partecipanti

La quota comprende:

Viaggio in bus gran turismo - Accompagnatore - Assicurazione medica Filo diretto Assistance - Organizzazione tecnica Etlim Travel.

La quota non comprende:

I pasti - Gli extra personali in genere - Tutto quanto non indicato nella voce “La quota include”

APPUNTI DI VIAGGIO:

- Carta di identità