



## I COMUNI

### presenti all'evento

#### **BAGNOLO**

Dai campi della "piana" ai pascoli del Monte Frioland

"Un rettangolo il cui lato maggiore attraversa perpendicolarmente le curve di livello, passando dal paesaggio tipico della Pianura Padana alle prime vette delle Alpi Cozie Centrali": il territorio di Bagnolo può essere ricondotto a questa immagine, che ben si presta a descrivere un comune dall'orografia molto varia. In poco più di mezz'ora possiamo lasciarci alle spalle la pianura autentica, a pochi chilometri dalla Rocca di Cavour, dove l'altimetro si ferma poco oltre i 300 m e grazie alle strade che portano a Montoso e poi a Rukas (dove in inverno si scia), giungere ai sentieri del Frioland con i suoi 2.738 metri! Questa estrema variabilità si riflette ovviamente sull'agricoltura che passa così dai seminativi irrigui, ai frutteti di pere, mele, pesche e kiwi, agli impianti di mirtillo, ai castagneti e ai nocioleti, per finire ai pascoli di alta montagna. Alla variabilità delle coltivazioni fa da contraltare il settore dell'allevamento, in cui la razza Piemontese è certamente uno dei protagonisti principali. Non mancano però i bovini da latte (sul nostro territorio operano, da anni, ben tre caseifici) così come gli ovicaprini, che meglio si adattano ai terreni più aspri e difficili. La Rassegna Agricola, che ogni anno, ad ottobre, si appropria delle vie del paese, ben rappresenta questa allegra "Babele zootecnica" e per l'occasione si fa ancor più ricca grazie agli spettacoli equestri ed agli animali da compagnia o da "collezione". Nell'accogliere, molto volentieri, l'invito che Cavour ci ha fatto, di partecipare ad una delle manifestazioni zootecniche più importanti dell'intera regione, abbiamo quindi condiviso l'importanza di collaborare per mettere in luce i talenti di cui l'agricoltura delle nostre zone è fortunatamente ricca. E sarebbe un peccato non valorizzare adeguatamente questi doni, espressione del territorio e del sapere della gente, per continuare a farne, sempre di più, un'occasione di sviluppo.

**Gianfranco Latino**

Assessore all'Agricoltura e Ambiente del Comune di Bagnolo Piemonte

#### **BARGE**

Anche quest'anno si rinnova a Cavour la "Settimana della Carne", l'attesa rassegna che si propone da sempre al vasto pubblico come significativa vetrina della razza bovina Piemontese a Cavour, confermandosi ogni volta come uno dei più importanti e attesi appuntamenti per la promozione e la valorizzazione delle aziende del territorio. Desidero quindi rivolgere un cordiale e caloroso saluto, a nome dell'intera Amministrazione Comunale di Barge, agli organizzatori e ai numerosi partecipanti di questo atteso appuntamento che, ormai da undici edizioni, si rinnova con sempre maggiore successo, coinvolgendo tanti operatori del mercato agricolo e zootecnico locale. A tutti costoro va il più vivo ringraziamento per l'impegno e l'energia profusi nel dar corpo a un'iniziativa che contribuisce in maniera determinante a garantire ottima visibilità ad un settore di eccellenza della nostra economia. Esprimo quindi un ringraziamento particolare all'allevatore bargese Andrea Maino, resosi disponibile a presentare in mostra alcuni dei suoi capi di bestiame. Quest'anno infatti, per la prima volta, sono stati ammessi all'esposizione capi bovini provenienti dall'APA di Cuneo, oltre a quelli dell'APA di Torino. Confido vivamente che anche questa edizione 2017 della "Cavour Carne di razza piemontese" riscuota il pieno successo che le è ormai abituale e che merita."

**Luca Colombatto** - Sindaco di Barge



## I COMUNI presenti all'evento

### **BIBIANA**

Come ogni anno in occasione della rassegna "Settimana della Carne" Cavour diventa vetrina per il territorio pinerolese delle tante micro e piccole aziende produttrici e trasformatrici dell'eccellente materia prima di razza bovina piemontese. Questa manifestazione, giunta ormai all'undicesima edizione, si sta affermando sempre più a livello provinciale e regionale come punto di riferimento dal punto di vista gastronomico per un modello di azienda che fa della filiera corta e del legame con il territorio, fondamento della propria identità e garante della qualità del prodotto. Nel comune di Bibiana, forte della sua tradizionale vocazione agricola di paese collinare - alle porte della val Pellice, l'allevamento si è da sempre affiancato come attività complementare alla frutticoltura in piccole aziende a gestione familiare e in attività agrituristiche sempre con le caratteristiche dell'allevamento non intensivo con contenuto numero di capi e elevata qualità. La trasformazione ha le caratteristiche della cortissima filiera direttamente nelle cascine produttrici o nelle macellerie e laboratori. L'Amministrazione Comunale di Bibiana intende ringraziare il comune di Cavour e la ProCavour per l'impegno nella realizzazione di questa manifestazione, per l'apertura nei confronti dei paesi vicini e nel contribuire a creare un'occasione importante per mostrare il nostro territorio, i nostri prodotti gastronomici, la nostra identità e ciò che sappiamo fare.

*Assessorato all'agricoltura* - Comune di Bibiana

### **BRICHERASIO**

Bricherasio, non è solo terra di vini e di frutta ma anche terra di allevatori di razza piemontese, aziende condotte da giovani imprenditori, molti hanno ereditato la passione e le esperienze dai propri padri, puntano soprattutto alla qualità dei capi che vengono allevati, questo è il solo modo per essere competitivi sul mercato della carne.

Buona parte dei capi vengono ritirati e lavorati dalle macellerie locali, le quali possono vantarsi di proporre un prodotto di grande qualità a chilometro 0. Questa è per noi una opportunità per far conoscere i nostri prodotti le nostre eccellenze, la cultura, le tradizioni e soprattutto la nostra gastronomia. Un doveroso ringraziamento agli allevatori che sono presenti alla rassegna con i loro migliori capi e un grazie al comune di Cavour per l'organizzazione di questa importante manifestazione.

*Merlo Ilario* - Sindaco di Bricherasio



## I COMUNI

### presenti all'evento

#### **CAMPIGLIONE FENILE**

Un ringraziamento particolare va al Sindaco Piergiorgio Bertone e alla *Proloco di Cavour* che ogni anno si prodigano per organizzare questa manifestazione riguardante un comparto importantissimo per la nostra Agricoltura Regionale .

La Razza Piemontese occupa un ruolo di eccellenza nell'allevamento bovino e come tale va promossa a tutti i livelli.

Il comune di Campiglione Fenile si pone l'obiettivo di sviluppare un'agricoltura sostenibile anche dal punto di vista ambientale e la Razza Piemontese si presta molto perché si adatta bene alla nostra realtà, senza richiedere particolari stravolgimenti .

Per cui siamo orgogliosi di sostenere manifestazioni come questa che ci consentono di far conoscere il nostro territorio, che nello specifico è fatto di allevamento e frutticoltura che vanno di pari passo con uno sviluppo industriale ed artigianale di altrettanta importanza.

Per cui cerchiamo di promuovere in modo adeguato le differenti anime che Campiglione Fenile rappresenta.

Grazie

**Paolo Rossetto** - Sindaco di Campiglione Fenile

#### **GARZIGLIANA**

Quest'anno, come primo anno, sono lieta che il Comune che rappresento, Garzigliana, abbia avuto l'invito alla "vetrina" di "Cavour Carne" manifestazione che si svolgerà dal 28 al 30 aprile, ringrazio pertanto il Sindaco di Cavour ed i suoi colleghi di Giunta per aver esteso ai Comuni limitrofi la partecipazione.

Manifestazione che ha l'obiettivo di promuovere e pubblicizzare la nostra carne la "razza piemontese", delle nostre terre, dei nostri agricoltori, che quotidianamente lavorano in questo settore sempre più difficile, per far sì che sulle nostre tavole non si abbassi mai la qualità di un così elevato e pregiato prodotto.

Il mio augurio è che dal prossimo anno, anche gli allevatori del mio "piccolo" Comune aderiscano a questa "vetrina", senza se e senza ma, in quanto questa può solo aumentare e incentivare la vendita del prodotto, far conoscere i nostri allevatori ed i nostri territori per lo più agricoli.

Concludo invitandoVi a visitare la seconda edizione di "EXPONGO", esposizione artigianale che si svolgerà domenica 28 maggio 2017 nel Comune di Garzigliana.

Grazie.

**Lidia Alloa** - Sindaco di Garzigliana



## I COMUNI presenti all'evento

### MACELLO

Il comune di Macello si trova nella pianura pinerolese da cui si può godere di una bellissima visione del Monviso, ove si incontrano diverse cascine dedite all'allevamento bovino di razza piemontese, che si estendono fino all'ingresso del centro abitato di Macello. Questa peculiarità di allevamento è un'ottima attrattiva per i macellai e i ristoratori del territorio limitrofo, attraverso i quali è possibile degustare l'eccellenza della carne prodotta da queste aziende.

Sono convinto che grazie a questa politica del territorio e ad una visione più ampia al di fuori del proprio comune, si possa valorizzare un'eccellenza che parte da una rassegna principale e poi mantiene un alto livello di promozione in tutto l'arco dell'anno con rassegne satellite.

A tal proposito, in collaborazione con il Comune di Macello, in occasione della Festa Patronale della Frazione Stella di Macello, che si svolgerà dal venerdì 26/5 alla domenica 28/5, sarà possibile partecipare ad interessanti iniziative atte a valorizzare la razza bovina piemontese.

In particolare, nella "Giornata country" di domenica 28/5, sarà possibile partecipare all'esposizione di capi di razza piemontese locale, accompagnata dalla degustazione a pranzo dell'ottimo bollito alla piemontese; il tutto verrà contornato dalla prima edizione di "Cavalcando per Stella" e la prima edizione di "La Stella in Vespa" con percorsi che si snodano sulle strade del comune macellese e non, e per concludere la giornata a contatto con la campagna seguiranno i consueti "Balli country".

**Christian Bertone** - Sindaco di Macello

### OSASCO

Cavour carni, rassegna che, con nuovo slancio, richiama l'attenzione su un prodotto che tanti ci invidiano, il famoso oro rosso, ossia la carne di razza Piemontese. Razza bovina favolosa, allevata con passione e tenacia da Agricoltori con la A maiuscola (ne abbiamo veramente tanti in tutti i settori della produzione agricola), che hanno saputo mantenere inalterati i sapori di questa prelibata carne, sanno innovare e costruire nelle loro aziende il meglio che la ricerca suggerisce, nuove soluzioni messe a loro disposizione per ciò che riguarda le strutture (abbiamo stalle progettate con spazi per garantirne il benessere animale), aziende dove la totalità dei foraggi e mangimi sono autoprodotti (aziende agricole a ciclo chiuso), tutto questo è sinonimo di serietà e qualità altissima, insomma un vanto per il nostro territorio, un fiore all'occhiello di un'Italia che sa lavorare e sa fare sistema. Un grazie agli allevatori, alle associazioni di categoria, ai consorzi che da anni lavorano per valorizzare tale prodotto, ai macellai che sanno offrire i tagli della tradizione e proporre nuovi modi per assaporare queste bontà, a chi nella grande distribuzione ha voluto sui propri banchi vendita questo eccezionale prodotto, alla ristorazione e a chi controlla e garantisce la sicurezza alimentare cioè il servizio veterinario ed infine un plauso a Cavour e a tutte le persone che han reso possibile questa manifestazione.

Buona visita e buon appetito a voi tutti.

**Paolo Viotti** - Assessore con delega all'agricoltura