



ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO di CAVOUR (TO)

COMUNICATO STAMPA

**CAVOUR, CARNE di RAZZA PIEMONTESE, 8 e 9 giugno
Macellai di Cavour e la ProCavour: un binomio perfetto**

Nell'ambito della prossima edizione di **CAVOUR, CARNE PIEMONTESE**, (organizzato da Comune di Cavour, Apa e Studio Erica) l'alta professionalità dei **MACELLAI CAVOURESI** Silvio BRARDA, Giovanni CAFFER e Claudio PERRONE, si incontrerà con la proverbiale efficienza organizzativa della Pro Loco di Cavour per presentare ai visitatori uno stand gastronomico di altissima qualità, gusto e pienamente rappresentativa dei prodotti del territorio.

L'edizione di **CAVOUR, CARNE PIEMONTESE**, che si terrà nel nostro Comune l'8 ed il 9 giugno, vedrà infatti tra le eccellenze gastronomiche che saranno come di consueto presentate nella rassegna, lo stand allestito congiuntamente dalla **PROCAVOUR** e dai **MACELLAI CAVOURESI** Silvio BRARDA, Giovanni CAFFER e Claudio PERRONE, per servire dal pranzo del sabato alla cena della domenica, una serie di prelibati carni della rinomata Razza piemontese che trova in Cavour, nonostante sia un piccolo centro, la più alta percentuale di allevamenti esclusivi di questa razza, ormai apprezzata nel mondo intero.

Ma apprezzati sono anche i citati Macellai di Cavour che, provenienti tutti dalla medesima scuola pratica di macellazione, hanno saputo coniugare la professionalità anche all'inventiva: è famoso ed è citato su tanti libri specializzati il "lardo al rosmarino di Silvio Brarda", come i salumi di bue, od altre specialità di alta gastronomia prodotte da Giovanni Caffer e Claudio Perrone.

Cosa si servirà sotto l'Ala Comunale di Piazza del Municipio sabato e domenica 8 e 9 giugno ?

Per 3 € si potrà avere una fresca insalata estiva di bollito, sempre per 3 € la battuta di carne cruda, ed infine per 9 € la porzione di bollito ai quattro tagli che comprenderà testina, lingua e cotechino e carne di bovino adulto.

Una mela omaggio ricorderà a tutti l'annuale appuntamento di novembre con **TUTTOMELE**.

Ma fedeli alla scelta di qualità e trasparenza ecco gli ingredienti dei succulenti piatti:

BOLLITO 4 TAGLI: carne di bovino adulto, testina di bovino adulto, lingua di bovino adulto, sale, ortaggi in proporzione variabile (carote, sedano, cipolla, aglio), piante aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, alloro), cotechino.

INSALATA BOLLITO ESTIVA: bollito cotto, olio extravergine di oliva, ortaggi in proporzione variabile (sedano rapa, peperone, cipolla), aceto di vino.

BATTUTA DI CARNE: carne di bovino adulto, sale, olio extravergine di oliva, spezie in proporzione variabile (pepe, noce moscata).

SALSE:

Bagnet Verd: prezzemolo, aglio, pane, aceto, acciughe, olio extravergine di oliva.

Salsa Rossa: pomodoro, ortaggi in proporzione variabile.

I visitatori non dovranno quindi mancare una visita sotto l'ALA, dove in un'atmosfera accogliente Potranno ristorarsi prima o dopo aver visitato il resto della manifestazione **CAVOUR, RAZZA PIEMONTESE** con l'esposizione dei migliori animali di razza piemontese ed il contorno del variegato e colorato mercato delle bancarelle, il tutto condito da musica e spettacoli.

www.cavour.info

procavour@cavour.info

012168194