

DOLCEDORMIRE

il miglior materasso

MOBILIFICIO

GAR
ROCCA
1973

Qualità e Cortesia dal 1973
strada Barbania, 138/b Rocca Canavese (To)
cell. 338/12.54.321



NUOVA AREA PROVA A
ROCCA CANAVESE

l'autogas
orobica

GPL IN SERBATOI PER:
Uso Civile
Industriale e Agricolo
Progettazione e
Installazione Impianti

Armando Naferville

Cellulare 339 507 30 29

Agente Provincia Torino-Aosta-Cuneo

cremeria pasticceria

Piazza della Chiesa, 9

Corio (To) - 011 92 82 110

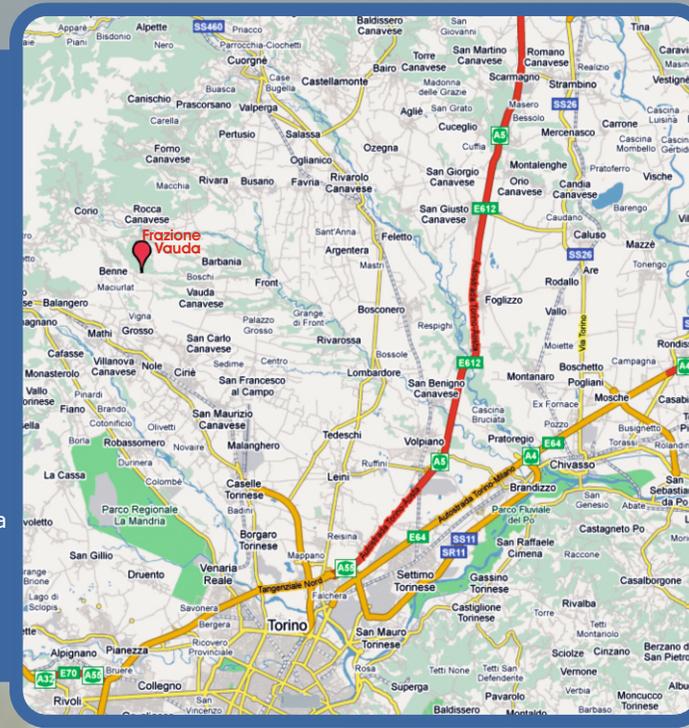
Caffè Grande Ferroglia

chiuso il mercoledì

Rocca Canavese (To) – Frazione
Vauda è raggiungibile:

da Torino raccordo Torino-
Caselle Aeroporto, proseguire
per Ciriè – Valli di Lanzo, quindi
da Nole seguire le indicazioni
per Rocca

dal Canavese/Eporediese da
Rivarolo e da Cuornè-Valperga
proseguire in direzione Front, da
Front proseguire per Vauda
Canavese quindi seguire le
indicazioni per Nole



Fornitore ufficiale

Pesche ripiene La ricetta

Ingredienti: 6 pesche, 250 gr. amaretti Matilde Vicenzi, 50 gr. zucchero, 100 gr di cacao in polvere, 100 gr uvetta sultanina, 1 uovo, un bicchierino di rhum, un pizzico di sale

Mettete in ammollo l'uvetta per 20 minuti.

Lavate le pesche, asciugatele, dividetele a metà senza sbucciarle ed eliminate il nocciolo. Togliete un po' di polpa al centro, raccoglietela in una ciotola, aggiungete lo zucchero, gli amaretti sbriciolati, l'uvetta, i tuorli, il sale e il cacao. Se il composto è troppo denso aggiungere mezzo bicchiere di latte. Mescolate e riempite con questo composto le mezze pesche dando al ripieno la forma di cupoletta. Alla sommità di ognuna mettete un fiocchetto di burro. Imburrate una teglia, adagiatevi le pesche e cuocete in forno preriscaldato a 160°C per un'ora. Servitele calde o tiepide.

www.sagradellapescariiena.it

info@sagradellapescariiena.it

Info Line
345-2951674
335-1984892

**FIERAMENTE
IN PIEMONTE**

Piccole sagre, grandi prodotti

www.visitpiemonte.com



Iniziativa promossa da:



PIEMONTE
THE PLACE TO TASTE

**22° SAGRA
DELLA
PESCA
RIPIENA**

San Luigi 2024

FRAZIONE VAUDA

ROCCA CANAVESE
(TORINO)



**03-10
AGOSTO
2024**

UN' AVVENTURA TRA
CIBO AMICIZIA E DIVERTIMENTO

UNO DEGLI OBIETTIVI DELLA SAGRA
È FAR RISCOPRIRE GLI ANTICHI SAPORI
DELLA CUCINA LOCALE

- stand gastronomico con specialità Piemontesi Antipasti, Primi, Grigliate di Carne e molto altro Le pesche ripiene di amaretti e cioccolato restano le regine della manifestazione
- concerti, balli, musica dal vivo e spettacoli di cabaret
- 10° Raduno/esposizione auto storiche



Spettacolo sempre garantito all'aperto
o maxi padiglione in caso di pioggia



Promosso e Organizzato da



03**SABATO**

AGOSTO

- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 19:30 Intrattenimento con i Musicanti di Ceres
- ore 21:30 Grandiosa apertura con Orchestra **FEDERICA COCCO** - ingresso libero

04**DOMENICA**

AGOSTO

- ore 15:00 **GRISULANDIA** – percorso per bambini con V.V.F.
- ore 16:00 10° Raduno/ esposizione auto storiche
info 366.305.53.30
- ore 17:00 Partenza corteo auto storiche per giro turistico
Benne/Corio/Rocca/Vauda di Rocca
- ore 17:00 Santa Messa
- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 22:00 La Notte **ENERgetIKA- Summer party** - ingresso libero

05**LUNEDI**

AGOSTO

- ore 10:30 Santa Messa
- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 21:30 ...torna la **FRANCO BAGUTTI BAND** - ingresso libero

06**MARTEDI**

AGOSTO

- ore 19:30 Grande abbuffata di carne alla brace
- ore 21:3025 volte insieme a **I RODIGINI** - ingresso libero

07**MERCOLEDI**

AGOSTO

- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 21:30 **OMAR Codazzi e la sua Band** - ingresso libero

08**GIOVEDI**

AGOSTO

- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 21:30 Serata danzante con l'Orchestra **MATTEO BENSI** - ingresso libero

09**VENERDI**

AGOSTO

- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 22:00 ...tornano dal passato per farvi ballare
Voglio Tornare Negli Anni '90@ - Il format
anni '90 più richiesto in Italia - ingresso libero

10**SABATO**

AGOSTO

- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 21:30 Serata di Cabaret **Marco & Mauro**
presentano "Tüt a post" - ingresso libero

FERRAMENTA PERINO SRL

ARTICOLI TECNICI INDUSTRIALI
BULLONI SPECIALI INOX E OTTONE
CUSCINETTI, PULEGGE, CINGHIE.... etc. www.ferramentaperino.it

Via Circonvallazione, 53
10080 - BUSANO (TO)
Tel. 0124 48932 - Fax 0124 479578
Cell. 335 8415997

PetrolPont

GASOLIO SERBATOI GPL
 LUCE&GAS FOTOVOLTAICO
 SERVIZI ENERGETICI CONDOMINIALI



Vienici a trovare presso la nostra sede di
MATHI (TO) Via Martiri della Libertà 75

+39 011 9268191

www.petrolpont.it

info@petrolpont.it