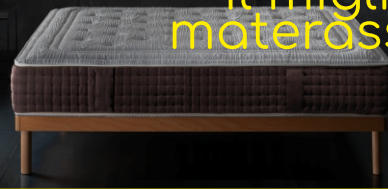


DOLCEDORMIRE

il miglior materasso

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



MODELLO DOLCEDORMIRE
SCONTATO DEL 30% OFFERTA VALIDA FINO AL 31/12
ROCCA CANAVESE



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

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

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.



G.M.R. NOLEGGI
VENDITA - NOLEGGIO MACCHINE ED ATTREZZATURE EDILI
www.gmrnoleggi.it - info@gmrnoleggi.it - 011/9279606

www.sagradellapescari piena.it info@sagradellapescari piena.it

Info Line
345-2951674
335-1984892



24° EDIZIONE SAGRA DELLA PESCA RIPIENA

Un'avventura tra cibo,
amicizia e divertimento

01 | 08 | AUG

FRAZIONE VAUDA

**ROCCA CANAVESE
(TORINO)**

tutte le sere
dalle ore **19:00**

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

TI ASPETTIAMO!
SEGUICI SU



SCANSONA PER
RAGGIUNGERCI



Promosso e Organizzato da



SAB 01 AGOSTO



- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 19:30 Intrattenimento con i Musicanti di Ceres
- ore 21:00 Grandiosa apertura **Smile & Dance Peskaland**
- ore 21:30 Spettacolo di Cabaret con **Max Cavallari** in **Per Sempre Fico**
- ore 23:00 A seguire **Evolution Party Band** **Ingresso libero**
Live dal '90 a oggi
- ore 24:00 DJ Set **Gianluca Argante**

LUN 03 AGOSTO



- ore 10:30 Santa Messa
- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 21:30 Musica da ballo con
l'Orchestra **Matteo Bensi**

Ingresso libero

GIO 06 AGOSTO



- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 21:30 Musica da ballo con
l'Orchestra **Francesca Mazzucato**

Ingresso libero

DOM 02 AGOSTO



- ore 16:00 **12° Raduno/ esposizione auto storiche**
info 366.305.53.30
(N.B. : L'iscrizione al Raduno è Obbligatoria
anche x gli equipaggi che intendono
Solo fare il Giro Turistico)
CHIUSURA ISCRIZIONI : VENERDI' 31/07/2026
- ore 17:00 Giro Turistico per le strade del Canavese
(Corio/Rocca/Vauda di Rocca)
- ore 18:00 Esposizione Auto
- ore 18:00 Santa Messa
- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 21:30 Musica da ballo con
l'Orchestra **Graziano Cianni**

Ingresso libero

MAR 04 AGOSTO



- ore 19:00 Canti tradizionali spontanei
Le Corde Locali
- ore 19:30 Grande abbuffata di carne alla brace
- ore 21:30 Il ballo party show d'Italia
Marianna Lanteri 4everYoung

Ingresso libero

VEN 07 AGOSTO



- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 22:00 il live show anni '90 più grande d'Italia
Voglio Tornare Negli Anni '90®

Ingresso libero

MER 05 AGOSTO



- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 21:30 Musica da ballo con
l'Orchestra **Omar Codazzi e la sua Band**
Special Guest **Aurora Codazzi**

Ingresso libero

SAB 08 AGOSTO



- ore 19:30 Apertura stand gastronomico
- ore 22:00 PESKALAND
DJ MOLELLA
e resident **DJ Mauro Vay**

Ingresso libero

