

**PRO-LOCO SAN GIUSEPPE**  
Via Caraglio 17/bis - BUSCA (CN)  
Partita IVA: 0292823 004 0

Al Presidente del Consiglio regionale  
Palazzo Lascaris  
Via Alfieri, 15  
10121 TORINO

[presidenza@cr.piemonte.it](mailto:presidenza@cr.piemonte.it)

e p.c.

Alla Segreteria generale  
[segretario.generale@cr.piemonte.it](mailto:segretario.generale@cr.piemonte.it)

Al Settore Comunicazione, Partecipazione,  
Relazioni esterne e Cerimoniale

[organizzazioni.partecipate@cr.piemonte.it](mailto:organizzazioni.partecipate@cr.piemonte.it)

## **Proposta di organizzazione partecipata di eventi/iniziative**

### **Soggetto proponente**

Pro Loco San Giuseppe Busca  
Partita IVA 02928230040

Ente privato senza scopo di lucro

Indirizzo Via Caraglio 17 bis, Busca

Telefono 3338938105

Email [prolocosangiuseppedibusca@gmail.com](mailto:prolocosangiuseppedibusca@gmail.com)

Referente omissis

### **Progetto**

**Titolo dell'iniziativa SAN GIUSEPPE BEER FEST**

L'associazione Pro Loco san Giuseppe di Busca opera all'interno del Comune di Busca, a circa 20 km da Cuneo. Siamo una piccola frazione a pochi passi dal comune, dotata di un bar ed un campo da calcio, mentre il centro del paese è segnato da una graziosa Cappella con annessa Canonica, che al momento ci è stata data in comodato d'uso per poterla sfruttare sia come sede della Pro Loco, sia come location da poter utilizzare per compleanni e piccoli ritrovi di famiglie. Come Pro Loco ci occupiamo della manutenzione della stessa, dotata anche di un giardino ed un'area giochi per bambini.

La pro loco è composta da un bel gruppo affiatato di circa 30 persone, più e meno giovani, dove tutti cerchiamo di darci da fare per fare passare ai frazionisti e compaesani momenti di condivisione da ricordare.

Nell'anno 2022 abbiamo anche potuto, finalmente, riprendere le nostre manifestazioni dopo le restrizioni dovute al Corona Virus. Nella normalità la manifestazione si svolgeva in primavera poche settimane dopo Pasqua ma

organizzare le nostre serate in una veste estiva, per non privare i frazionisti di questo momento di convivialità e leggerezza.

Abbiamo così organizzato, nel mese di luglio, una quattro giorni ricca di piatti tipici della cucina piemontese ed ogni sera è stato eseguito un concerto di musica dal vivo che accogliesse giovani e meno giovani e svariati giochi popolari.

Nel 2023 siamo pronti a replicare ed a festeggiare anche i vent'anni dell'associazione. Organizzeremo per cui dal 28 aprile al 1 maggio 2023, un nuovo evento ricco di musica e cibo locale.

Partiremo il venerdì con una serata con musica live con il gruppo Elemento90 ed il nostro tipico piatto della festa, composto da arrosticini, capocollo e uova al padellino. Gli arrosticini non sono abruzzesi ma vengono prodotti dal nostro macellaio di fiducia che tratta solo carne a Km zero, selezionando i capi nelle stalle del Comune, e di altri comuni limitrofi.

Il sabato sera sarà dedicato nuovamente ad una serata a base di stinco, patate e crauti ed a seguire animazione con i DJ Gasta e Don Paolo.

Domenica sarà l'ultima sera di festa della birra, dove proporremo ai commensali la paella di pesce locale ed a seguire sarà presente il dj di Radio 105 Antonio Pivati. Dopo l'evento estivo del 2022 dove, per il clima estivo abbiamo modificato la cena, passando dal classico bollito all'alternativa più estiva della paella, abbiamo riscontrato un enorme successo. Per cui abbiamo optato per mantenere anche quest'anno questo piatto che, anche se non propriamente tipico piemontese, vanta l'utilizzo di pesci locali, anche grazie alla collaborazione con una pescheria della zona e soprattutto accompagna la nostra comunità verso il periodo estivo. Abbiamo poi la fortuna di poter abbinare questo piatto a vini, bianchi e bollicine, ricercati in piccole e caratteristiche cantine piemontesi, creando così un connubio ottimale.

La festa si concluderà lunedì 1 maggio con classica grigliata di carne e ballo liscio con Maurizio e la Band.

La nostra manifestazione vanta collaborazioni, sia gastronomiche che musicali, con tutte realtà del nostro Comune o di piccoli frazioni limitrofe, questo ci rende apprezzati per la qualità del buon cibo e della musica proposta. Durante tutte le serate proponiamo inoltre ai partecipanti uno spazio legato all'enogastronomia piemontese dove si possono assaggiare formaggi del Caseificio Valle Macra, che è stabilito nella Frazione Morra di Busca. Viene proposta un'ampia selezione di formaggi, più o meno stagionati, e salumi prodotti dalla cooperativa a cui è associato il nostro macellaio di fiducia, sempre in abbinamento ai vini piemontesi derivanti da varie cantine delle Langhe e del Monferrato. Quest'angolo culinario è molto apprezzato dai nostri ospiti, ed ogni anno modifichiamo l'offerta inserendo nuovi formaggi, vini e salumi.

Data la possibilità di poter di nuovo organizzare momenti di aggregazione, dopo tanto (o troppo) tempo, stiamo inoltre organizzando piccoli pranzi proprio nei locali e giardini della canonica, che abbiamo in comodato d'uso, per riscoprire piatti della tradizione come Ula al Forno e Ravioles tipiche della nostra zona, riuscendo così a coinvolgere la nostra comunità, partendo dai bambini fino ai più anziani.

Periodo proposto 28 – 29 – 30 aprile 1 maggio

L'iniziativa non ha scopo di lucro.

Firma del legale rappresentante

*Firmato in originale*