



**ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI MOROZZO**  
**Via Bongioanni 4 – 12040 – Morozzo (CN)**  
**P.iva/C.F.: 03332160047**

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/iniziativa**

### **Soggetto proponente**

Denominazione **ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI MOROZZO**

Ente pubblico

Ente privato senza scopo di lucro

Indirizzo **Via Bongioanni 4 – 12040 – Morozzo (CN)**

Telefono **3331162880**

Email **info.prolocodimorozzo@gmail.com**

Referente **omissis** (**omissis**)

### **Progetto**

*Titolo dell'iniziativa* **FIERA NAZIONALE DEL CAPPONE 2023**

*Relazione descrittiva del progetto ed eventuali attività collegate:*

Il panorama agroalimentare della provincia di Cuneo è notoriamente ricco di prodotti di pregio, caratterizzati da un alto livello qualitativo che garantisce loro un altrettanto elevato potenziale competitivo. Tra questi si annovera il Cappone di Morozzo. Il Cappone di Morozzo è un prodotto agroalimentare di origine locale con una forte identità e reputazione territoriale, basato su una



## **ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI MOROZZO**

**Via Bongioanni 4 – 12040 – Morozzo (CN)**

**P.iva/C.F.: 03332160047**

specificata modalità di allevamento, le cui qualità e caratteristiche specifiche sono fortemente legate al territorio di origine. Si tratta quindi di un prodotto che si contraddistingue per la sua rimarcata identità ed unicità, un'eccellenza che deve essere valorizzata e promossa oltre i confini provinciali.

Il Cappone di Morozzo è un galletto castrato chirurgicamente prima di raggiungere la maturità sessuale; dopo la capponatura viene ingrassato per un periodo di almeno 77 giorni e macellato ad un'età di almeno 220 giorni. La razza utilizzata per la produzione del tradizionale Cappone di Morozzo è la "nostrana biotipo scuro di Cuneo". I tratti distintivi sono il piumaggio lucente e variopinto nella criniera, sinonimo di buona salute, mentre al petto presenta tonalità di blu scuro; la pelle di colore giallo visibile all'atto della macellazione è sintomo di adeguato ingrassamento. Una volta macellato, il vero Cappone di Morozzo è riconoscibile per l'anello metallico presente sulla zampa dell'esemplare e il cartellino timbrato dal Consorzio che riporta i dati dell'allevatore.

Dal 1999 il Cappone di Morozzo è stato dichiarato primo Presidio di Slow Food con l'intenzione di rilanciarne l'allevamento e promuovere un prodotto agroalimentare qualitativamente eccellente che è parte integrante dell'economia del territorio morozzese. Morozzo è infatti l'indiscussa capitale del Cappone, al quale la città dedica ogni anno, la seconda domenica di dicembre, l'"Antica Fiera del Cappone", grande manifestazione che tramanda e mantiene viva l'antica tradizione dell'allevamento del Cappone durante la quale vengono premiati i produttori che hanno allevato i volatili migliori.

Nel 2001 è stato istituito il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Cappone di Morozzo e delle Produzioni Avicole Tradizionali e attualmente è attivo in quindici comuni, oltre a Morozzo. Per poter produrre il tradizionale Cappone di Morozzo ed ottenere il cartellino che ne certifica la provenienza, gli allevatori devono iscriversi all'apposito albo ed adempire al regolamento. Secondo le disposizioni del Consorzio, i volatili devono essere nutriti con mangime vegetale ed allevati a terra, liberi o nell'aia oppure in recinti; deve comunque essere garantita una superficie di almeno 5 m<sup>2</sup> per capo.

Al suo interno il Consorzio racchiude oltre cinquanta imprenditori agricoli, con una produzione annua di circa 6 mila capi di Capponi e altrettanti capi avicoli (Pula, Faraona, ecc.).

La Fiera Nazionale del Cappone di Morozzo viene organizzata grazie alla collaborazione della Pro Loco di Morozzo, la Fondazione Opera Pia Peyrone ed il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Cappone di Morozzo.

L'evento si sviluppa principalmente nei giorni domenica 10 dicembre e lunedì 11 dicembre sulla piazza principale del Paese, Piazza Carlo Barbero.

La Domenica mattina a seguito dell'inaugurazione ufficiale della fiera con le principali figure politiche e sociali del territorio vengono esposti i volatili e i prodotti tipici del territorio locale e nazionale.

La Pro Loco di Morozzo è presente in Piazza Carlo Barbero con la formula



**ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI MOROZZO**  
**Via Bongioanni 4 – 12040 – Morozzo (CN)**  
**P.iva/C.F.: 03332160047**

Cappone No Stop: dalle ore 12.00 serve fino a sera piatti tradizionali a base del Cappone e della Pula di Morozzo con solo animali acquistati da allevamenti Morozzesi e del territorio facente parte del Consorzio del Cappone.

Quest'anno un mercatino di Natale affiancherà lo svolgersi della fiera con i classici banchi agroalimentari e nel pomeriggio varie attrazioni come Babbo Natale saranno organizzate anche per coinvolgere famiglie con bambini.

Il lunedì mattina la fiera si affianca al tradizionale mercato settimanale, prima di pranzo si procede alla premiazione dei migliori volatili dell'edizione e successivamente nei ristoranti di Morozzo viene servito il Tradizionale Menù del Cappone di Morozzo.

Si allega una bozza del programma:

- *Giovedì 7 dicembre*

Ore 21,00 Presentazione del Libro presso Biblioteca "Bruno Bramardo" a Morozzo

- *Venerdì 8 dicembre*

Ore 22,00 Cappon Fest con DJ

- *Sabato 9 dicembre*

Ore 20,00 Cena del Cappone presso i locali "Il Ritrovo" a Consovero (Prenotazioni entro il 30 novembre a **omissis**)

- *Domenica 10 dicembre*

In Piazza Carlo Barbero nel Centenario dalla Fondazione

Ore 10,00 Inaugurazione della Fiera con la partecipazione della Filarmonica Morozzese e consegna del Cappone d'oro di Morozzo – 4° edizione del premio

Ore 12,00 "CAPPONE NO STOP" a cura delle Pro Loco con struttura riscaldata.

Degustazione di piatti tipici a base di Cappone di Morozzo.

Ore 14,00 Esibizione Coro della "Scuola intercomunale di Musica"

Ore 15,30 PREMIAZIONE DELLE MIGLIORI COPPIE DI CAPPONI, GALLI E GALLINE  
RIPRODUTTORI

Per tutta la giornata:

Esposizione dei "Capponi di Morozzo", le pule e i volatili da cortile

Mostra-Mercato dei prodotti tipici e di eccellenza delle nostre terre

Mercatino di Natale, vieni a trovare Babbo Natale e porta la tua letterina!

Il gruppo Alpini di Morozzo proporrà caldarroste e vin brulé

"Orto didattico" a cura della Slow Food di Fossano

Dalle ore 10,00 alle ore 12,30 e dalle ore 14,00 alle ore 16,30 visite guidate al Santuario del Bricchetto e alla Cappella di Santo Stefano

Esposizione delle opere d'arte della Biennale di Pittura "I signori di Morozzo e il loro territorio" presso il Castello a Morozzo

- *Lunedì 11 dicembre*

Tradizionale GRANDE MERCATO

Esposizione dei "Capponi di Morozzo", le pule e i volatili da cortile

Premiazione del concorso "SEMI DI GENTILEZZA", rivolto ai ragazzi delle scuole di Morozzo con premi donati dalla Fondazione "Opera Pia Vincenzo Peyrone"



**ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI MOROZZO**  
**Via Bongioanni 4 – 12040 – Morozzo (CN)**  
**P.iva/C.F.: 03332160047**

Esposizione delle opere d'arte della Biennale di Pittura "I signori di Morozzo e il loro territorio" presso il Castello a Morozzo

L'iniziativa della "Biennale di Pittura" collegata alla Fiera Nazionale e oggetto della presente richiesta prevede la realizzazione di una mostra di pittura con esposizione delle opere estemporanee realizzate durante i giorni precedenti alla Fiera del Cappone di Morozzo.

Oggetto delle opere artistiche sono i Signori di Morozzo e il loro territorio che comprende il Comune di Morozzo, il Comune di Margarita, il Comune di Rocca De' Baldi e porzione del Comune di Mondovì con la Frazione San Biagio.

Il programma della Mostra prevede la realizzazione delle opere nei giorni 7-8-9 Dicembre e l'inizio dell'esposizione Domenica 10 dicembre al mattino nei locali del Castello di Morozzo che proseguirà fino alla sera del Lunedì 11 dicembre. La Premiazione avverrà Domenica 10 Dicembre al pomeriggio durante la Fiera del Cappone.

La Mostra delle opere proseguirà anche Sabato 16 Dicembre e Domenica 17 dicembre.

Periodo proposto per la Mostra:

Domenica 10 dicembre e Lunedì 11 dicembre 2023

Sabato 16 dicembre e Domenica 17 dicembre 2023

Con la realizzazione di questo evento la Pro Loco di Morozzo vuole sostenere e tutelare una produzione tipica di altissima qualità del settore agroalimentare cuneese, creando nuovi sviluppi di filiera e nuove opportunità per gli allevatori del consorzio.

**L'iniziativa non ha scopo di lucro.**

**L'iniziativa ha scopo di lucro.**

Firma del legale rappresentante

*Firmato in originale*

[Allegare: atto costitutivo, Statuto e documento di identità]

**ASSOCIAZIONE TURISTICA  
PRO LOCO DI MOROZZO**  
Via Bongioanni, 4  
12040 - MOROZZO (CN)  
C.F. e P. IVA: 03332160047