



**MOVIMENTO CRISTIANO LAVORATORI**

*Circolo Giovanni XXIII*

Piazza Duomo 70 - 27058 VOGHERA

☎/☎ 0383-42980 ♦ Entel 7 333-2566411

www.mclvoghera.it ♦ mclvoghera@libero.it

**Domenica 25 ottobre 2015**

# TAVOLATA dell'AMICIZIA

Partenza da Voghera alle ore 8,00 in direzione del Santuario di CUSSANIO (Fossano) dove alle ore 11,00 è possibile assistere alla Santa Messa.

**Santuario di CUSSANIO.** La storia di Cussanio è strettamente legata all'apparizione della Madonna e al Santuario detto della "**Madonna della Divina Provvidenza**". Prima, infatti, la zona era disabitata, destinata a pascolo o malsana, causa l'acqua che ristagnava sul terreno.

Tutto iniziò, quindi, con l'apparizione della Vergine Maria al pastore sordomuto Bartolomeo Coppa l'otto e l'undici maggio 1521, donandogli parola, udito e saziandolo con tre pani e mandandolo ai fossanesi per invitarli a penitenza. Poco dopo, scoppiò una pestilenza, allora i fossanesi accorsero sul luogo e fecero voto di costruire una chiesa non appena fosse scongiurato il contagio.

Fu eretta una cappella poi sostituita da una chiesa più ampia, all'arrivo a Cussanio, nel '600, dei padri Agostiniani della Congregazione di Genova; gli stessi frati costruirono anche il grandioso complesso del convento di fianco al Santuario.

Nell'età napoleonica il convento e la chiesa furono abbandonati. Nel 1872 il vescovo Emiliano Manacorda, giunto presso la Diocesi, rivendicò la proprietà del convento confiscato dal demanio statale e decise la completa ristrutturazione del Santuario. I lavori ebbero inizio poco dopo il 1875 e proseguirono per circa vent'anni. L'unica navata venne prolungata, furono edificate due navate laterali e l'interno venne abbellito con altari, sculture e pitture.

Al termine della S. Messa trasferimento a Chiusani di CENTALLO (CN) presso



il **Ristorante Picchio Rosso**

per il pranzo.

Terminato il pranzo trasferimento a Cuneo per visita libera della città.



**CUNEO** (Coni in piemontese) è un comune italiano di 56.099 abitanti, conosciuto a livello locale con l'appellativo di *Capoluogo della Granda*, dovuto all'estensione dell'omonima provincia.

È il decimo comune capoluogo d'Italia per altitudine e primo per nevosità (in media 100 cm annui). È il 6° comune del Piemonte per popolazione e 16°, sempre della regione, per superficie.

La città fu fondata nel 1198 nel sud-ovest della regione presso la confluenza dei corsi d'acqua Stura e Gesso.

Il nucleo più antico e centro della città è caratterizzato da un impianto a scacchiera, lungo una via mediana (via Roma) che sbocca su Piazza Galimberti, il cosiddetto "salotto cittadino", il cuore della città che interrompe Via Roma e il proseguimento ottocentesco di Corso Nizza che attraversano tutta la città.



Entrambe le arterie, affiancate da otto chilometri di portici, offrono varie occasioni di shopping e sono lo specchio dei secoli della storia cittadina impressa nelle pietre.

Piacevole anche una passeggiata in *Corso Marconi*, al *Parco della Gioventù* e sulla *valle del torrente Gesso*.

La cucina cuneese conserva e propone le specialità di un territorio ricchissimo: le Alpi, con ottime carni e formaggi rari e gustosi, i vini eccellenti di tutta la provincia, le Langhe con le nocciole e il tartufo. Tra le specialità: gli "**gnocchi alla bava**", serviti con formaggio fresco, tartufo e panna e la polenta, servita con salsiccia e lumache cotte nel vino. Da assaggiare inoltre il "**lonzardo**", un prosciutto affumicato molto saporito; i deliziosi "**Cuneesi al rhum**", cioccolatini raffinati e deliziosi, ripieni di una morbida pasta di cioccolato intrisa nel profumato liquore.

**Rientro a Voghera in serata**

<b>MENU</b>	
- aperitivi della casa -	
battuta di carne con scaglie di grana	
carpaccio di polipo alla povenzale	
involtino di asparagi in crosta con semi di papavero e fonduta	
soufflé di peperoni con bagna cauda	
	sorbetto al mandarino
	gnocchi al Castelmagno
	risotto ai funghi
	brasato al barolo
	patate al forno
	bis di dolci della casa
	caffè
vini: bianco doc, dolcetto doc, moscato	

**Quota di Partecipazione € 62,00**