

La newsletter vuole essere uno strumento per mantenere un rapporto più stretto con i soci e con quanti amano questo albero straordinario e desiderano rimanere in contatto con l'Associazione. Attraverso la newsletter vogliamo fornire e scambiare informazioni su tutto ciò che riguarda il castagno e i territori dove vive, dagli aspetti ambientali alle tecniche di coltivazione, dagli aspetti legislativi ed economici alla valorizzazione turistica dei territori.

Newsletter N 33 del 17 ottobre 2024

La newsletter viene inviata settimanalmente a tutti i soci (Enti e Associazioni) in regola con il versamento della quota annuale e queste pagine sono a disposizione per pubblicare articoli o far conoscere esperienze che riguardano il castagno e i loro territori. Tutti gli altri possono ricevere la news facendone richiesta all'associazione: info@cittadelcastagno.it

19° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE MARRONI, CASTAGNE, FARINA DI CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI

BARGA SABATO 2 novembre 2024

**In memoria del fondatore dell'Associazione Nazionale
Città del Castagno, DOTT. MARIO OTTOLINI**

<https://acrobat.adobe.com/id/urn:aaid:sc:EU:d331b689-975e-4acf-9be7-0627c379cb0d>










39^ª Festa dei Moroni

12-13 e 18-19-20 OTTOBRE 2024

SEREN del GRAPPA (BL) Impianti sportivi comunali località Rasai

Antonio Bassani (Presidente Consorzio)

Ore 18:40-19:00: Introduzione al tema: "Porta nel piatto la biodiversità riflessioni sulle filiere di prodotto dal castagneto al consumatore"
Laura Secco (Dip. TESAF UNIPD, progetto Seren - La Valle della Biodiversità)

Ore 19:00-19:45: Seminario: "Il ruolo delle foreste vetuste e dei grandi alberi, come i castagni, per la biodiversità"
Marco Carrer (Professore di fisiologia ed ecologia forestale, Dip. TESAF - Università di Padova)

Ore 19:45-20:15: Domande/risposte, dibattito

Ore 20.15: Menù Degustazione
con marroni e castagne del Consorzio

Menù degustazione:

- **Antipasto:**
Stufatino di marroni sposati con fagiolo giolet della Valbelluna
Agriturismo Albero degli Alberi
- **Primo:**
Gnocconi di patate e castagne saltate con speck, pinoli e salvia
Ristorante pizzeria Il Vecchio Mulino
- **Secondo:**
Guancetta di manzo brasata al Corvina, marron glacé e purè di patate alle castagne
Locanda Al Cacciatore
- **Dolce:**
Mousse di marroni con crumble al cacao e cioccolato bianco
Agriturismo San Siro

€ 25,00

18 ottobre

Ore 18.00: Convegno

Ore 18:30-18:40: Accoglienza e saluti:
Antonio Bassani (Presidente Consorzio)

Ore 18:40-19:00: Introduzione al tema: "Porta nel piatto la biodiversità riflessioni sulle filiere di prodotto dal castagneto al consumatore"
Laura Secco (Dip. TESAF UNIPD, progetto Seren - La Valle della Biodiversità)

Ore 19:00-19:45: Seminario: "Il ruolo delle foreste vetuste e dei grandi alberi, come i castagni, per la biodiversità"
Marco Carrer (Professore di fisiologia ed ecologia forestale, Dip. TESAF - Università di Padova)

Ore 19:45-20:15: Domande/risposte, dibattito

Ore 20.15: Menù Degustazione
con marroni e castagne del Consorzio Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino.
La serata sarà presentata da **Serena Turrin**

Cena solo su prenotazione fino ad esaurimento posti al 329 1154504
Durante l'evento la cucina sarà chiusa



Venerdì 04 OTTOBRE

ORE 17.30 - SANTA MESSA presso la Cappella di S. Rocco all'inizio divia della Forcella.
APERTURA DELLA MANIFESTAZIONE

ORE 20.30 - Presso lo spazio espositivo del municipio di Pradalunga incontro sul tema: **Le malattie del castagno: il cancro**. Relatore prof. Paolo Cortesi - direttore Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) Università degli Studi di Milano.

Domenica 6 OTTOBRE

APASPEGGIO NEI CASTAGNETI

ORE 9.00 - Ritrovo al Santuario della Forcella di Pradalunga e visita guidata ai castagneti del Misma.

ORE 12.00 - Visita al Santuario e pranzo a base di prodotti della castagna. In caso di maltempo la passeggiata è annullata, il pranzo resta confermato.

Per il pranzo è obbligatoria la prenotazione entro venerdì 04 Ottobre

Giovedì 10 OTTOBRE

APPRENDISTI CASTANICOLTORI

ORE 9.00 - Visita al campo collezione della Forcella e Passeggiata alla Pradolina con i ragazzi della scuola primaria di Pradalunga e Cornale

Venerdì 11 OTTOBRE

ORE 20.30 - Presso la Casa della Comunità mons. Nicoli, via Colle Gallo 1 a Casale di Albino, incontro sul tema: **"La farina di castagna tra tradizione e innovazione"** Relatori prof.ssa Alessandra Marti e dott. Andrea Bresciani - Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) Università degli Studi di Milano.

Domenica 13 OTTOBRE

UN PAESE COLTO IN CASTAGNA

ORE 14.00 - Castagnata presso la baita della Pradolina con possibilità di pranzo a cura del gruppo GAF. Tel. 3203516324

ORE 14.00 - Castagnata presso l'Oratorio di Cornale con attività per ragazzi a cura del gruppo sportivo.

ORE 14.00 - Castagnata presso il Parco don Bosco a Pradalunga.

Venerdì 18 OTTOBRE

SERATA DI DEGUSTAZIONE

ORE 20.30 - Utilizzo della castagna e suoi derivati nella preparazione dei primi piatti. Conduttore della serata il cuoco Manuel Vassalli. È obbligatoria la prenotazione entro giovedì 17 ottobre.

Sabato 19 OTTOBRE

PREMIO LETTERARIO "LE COTTI"

ORE 17.00 - Presso la sala espositiva del comune di Pradalunga premiazione dell'ottavo premio letterario "Le Cotti" dal titolo: "Il castagno: albero della gioia".

Domenica 20 OTTOBRE

CASTAGNATA D'AUTUNNO

ORE 14.00 - Castagnata presso l'oratorio di Pradalunga per ragazzi e famiglie.

ORE 14.00 - Castagnata presso la sede del gruppo alpini a Cornale accompagnata da musica folcloristica



POSSIBILITÀ DI RACCOLTA GUIDATA DELLE CASTAGNE: REFERENTE MARZIO GRITTI TEL. 349 674 2841



PARTECIPANO ALL'EDIZIONE DI "CASTANEA 2024"

GELATERIA CAFFETTERIA CREMA & CIOCCOLATO

Via San Cristoforo 3 - Pradalunga

• Gelato variegato castagna • Apertura a su prenotazione con degustazione dei prodotti della castagna

Tel. 334 5065789

DAMA FORNERIA

Via San Martino 3 - Pradalunga

• Al giovedì pane con farina di castagne

• Biscotti con farina di castagne

Per prenotazione WhatsApp: 3883034342

PIZZERIA WOLLY

Piazza Mazzini 17 - Pradalunga

• Pizze • Saperone • e • Misma •

Tel. 035 766065

SALLIMERIA ROSEY

Via San Cristoforo - Pradalunga

• Vendita farina e prodotti con farina di castagne

Tel. 035 768144

AZIENDA AGRICOLA MULTIFUNZIONALE «LIDIA»

Via della Forcella 70 - Pradalunga

• Castanicoltura e prodotti della castagna Tel. 349 6742841

LA NICCHIA DI PAPI

Via Piccini 70 - Pradalunga

• Menù a base di castagne solo per gruppi su prenotazione

Tel. 333 574 1206

LA CRUSCA Food & Drink

Presso il parco don Bosco via Frantini 33 - Pradalunga

Pizzeria Hamburgeria anche da asporto

Tel. 035 19774193

Sabato 26 OTTOBRE

CASTAGNATA SOTTO LE STELLE

ORE 20.00 - In Piazza Mazzini a Pradalunga caldarroste e birra a volontà in collaborazione con pizzeria Wolly, bar Crema e Cioccolato e birrificio Misma, premiazioni lavori sul castagno dei ragazzi della classe 3^a media di Pradalunga e Cornale, animazione di danze popolari con i "Rampafolk".

Domenica 27 OTTOBRE

CASTANEA IN PIAZZA

DALLE ORE 10.00 ALLE 19.00 - presso la Piazza Mazzini a Pradalunga giornata dedicata alla **CULTURA e SAPORI DELLA CASTAGNA**: mostra sul castagno, stand, esposizione di oggetti e prodotti tipici, caldarroste delle migliori varietà delle castagne del Misma, preparazione di biscotti con farina di castagne. A mezzogiorno possibilità di ristoro presso i ristoranti, pizzeria e bar che partecipano a "Castanea".

2024 Pradalunga 12^a edizione

CASTANICOLTORI del Misma

CASTANEA
CULTURA e SAPORI della CASTAGNA

del Misma

PER INFO e PRENOTAZIONI: TEL. 338 3726189
castanicoltorimisma@gmail.com

f CASTANICOLTORI DEL MISMA

Castagne, in Campania volumi in calo ma ottima qualità (16 ottobre 2024)

<https://acrobat.adobe.com/id/urn:aaid:sc:EU:dd2ffa27-fa48-4f73-886c-a0d564a2d0d3>



BANCA DI CARAGLIO
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

2024



LA CASTAGNA A BERNESS

Consorzio della



SABATO 26 OTTOBRE 2024

Ore 20:30 presso la SALA POLIVALENTE COMUNALE, Piazza Martiri

PROIEZIONE CORTOMETRAGGI:

- "Il mio respiro" di Samuele Piacenza
- "Mappa Filmica dei Castagneti Italiani" di Sandro Bozzolo

Seguirà un momento conviviale



DOMENICA 27 OTTOBRE 2024

IN PIAZZA MARTIRI:

Dalle 9:00

FIERA CON ESPOSIZIONE E

VENDITA di prodotti tipici

Dalle 10:00

BATTESIMO DELLA SELLA

con "Agriturismo La Truna"

Dalle 10:30 alle 13:00

BRUNCH AUTUNNALE

Dalle 14:30

BALLI E MUSICA OCCITANA

con i Sousbois,

DISTRIBUZIONE DI MUNDJ,

frittelle di mele e vin brulé

Alle 16:00

LIBERAZIONE DEI RAPACI

a cura del CRAS Bernese

Alle ore 17:00

PREMIAZIONE DEL CASTAGNETO

PIU' BELLO

Dalle 10:00 **RIEVOCAZIONE MEDIOEVALE**

A cura dell'Associazione L'Arc

Presso il Mulino di San Pietro, Via del Mulino n°2

**PASSEGGIATA NATURALISTICA CON
EDUCAZIONE AMBIENTALE**

A cura di Nicolò Cassano - Instagram: @treknico

Ritrovo ore 9:30 in PIAZZA MARTIRI - Rientro ore 12:30

Gradita PRENOTAZIONE:

Michele - 3661991030 / Nicolò - 3337854593

YOGA NEL BOSCO

Ritrovo ore 10:30 in PIAZZA MARTIRI

Durata incontro dalle 11:00 alle 12:00

Gradita PRENOTAZIONE:

Ilaria - 3299524441 / Patrizia - 3470645328



Dalle 14:00 **MOSTRA MICOLOGICA**

Presso la sede della Società Operaia

con l'AMBAC CUMINO di Boves

Dalle 12:30

PRANZO SPECIALE CASTAGNA

Presso il Barbour Bar

Gradita PRENOTAZIONE: 0171 82074

