

Seconda settimana di ottobre 2018: Messa a dimora delle antiche varietà

Gli allievi degli Istituti scolastici di Sonvico partecipano alla piantumazione delle nuove piante con la collaborazione dell'Ente patriziale

**Domenica 14 ottobre, dalle 16 alle 17
e lunedì 15 ottobre, dalle 10 alle 11:**

Giornate di consegna delle castagne raccolte, accensione della "grad" per la loro essiccazione

Servono almeno 400 kg di castagne per metterla in funzione. Invitiamo le scolaresche, le famiglie e tutte le persone interessate a consegnare le castagne direttamente presso la "grad", nel nucleo di Sonvico in zona detta "Cámpe dra Pórta" (seguire segnaletica dalla Piazza Granda).

Le castagne dovranno essere sane, pulite, asciutte senza traccia di muffa; meglio se conservate in luogo aerato e in cassette aperte; non devono essere congelate.

Sabato 3 novembre, dalle 13.30, in Piazza Granda a Sonvico (con qualsiasi tempo)

Pomeriggio d'incontro per tutti, bambini e adulti, per assistere allo scarico della "grad", cimentarsi nella battitura, aiutare nella scelta delle castagne e nella confezione in sacchetti delle castagne secche.

Assaggio della farina di castagne e consegna della ricetta per la preparazione del "parisciò".

Caldarroste, buvette e musica per allietare un momento di lavoro comune, grazie alla Filarmonica Unione Sonvico e allo Sci Club Sasso Grande.

Consegna delle piante di castagno ordinate al Vivaio forestale cantonale di Lattecaldo, con il Capo Azienda Francesco Bonavia. Stand informativo dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana.

Mercoledì 31 ottobre - Venerdì 2 e Sabato 3 novembre 2018: La castagna in cucina

Serate gastronomiche a base di castagne, con il ricettario degli Amici del Turchio, presso l'Osteria Unione "da Davide" a Sonvico.
Informazioni e prenotazioni tel. 091 930 06 18



IL CASTAGNO ALBERO DELLA VITA

Ro tème di castégn...è arrivato!



4 Appuntamenti per ripercorrere IL CICLO della nostra pianta per eccellenza: dalla piantumazione delle vecchie varietà, alla raccolta del frutto nelle nostre selve castanili, dalla sua conservazione, alla lavorazione e al suo consumo.

Ra castégna la g'ha domáa una cóa e l'è de quel che ra tróva

