

VIAGGI

25.10.2012

A A A

E' tempo di castagne

Feste dalla Toscana, al Trentino, al Veneto



FOTO GETTY

La castagna in acqua cotta, prende il nome di ballotta, se la macini è farina, deliziosa e soffruffina, e se la impasto, cosa faccio? Un gustoso castagnaccio", recita una filastrocca popolare. Nessun dubbio sulla versatilità di questo ricco frutto dell'autunno. Quando il paesaggio ingiallisce, le castagne sono pronte ad essere gustate in infinite preparazioni che riempiono le bancarelle nelle piazze dei borghi in cui da sempre si festeggiano le castagne. Ci sono quelle più saporite e speciali, dotate di carta di identità come l'indicazione geografica protetta (IGP), o la denominazione di origine protetta (DOP): è il caso della castagna dell'Amiata IGP o del marrone del Mugello IGP oppure del marrone di San Zeno DOP. Ma anche il più anonimo di questi frutti autunnali potrà diventare un cibo prelibato, da assaggiare in una delle tante occasioni di festa nei prossimi week end di ottobre.

Domenica 28 ottobre a Palazzuolo sul Senio, nel Mugello in provincia di Firenze, si svolge la Sagra del marrone e dei frutti del sottobosco; il marrone del Mugello IGP, che qui è definito il "pane dei poveri" vanta di essere prodotto nel rispetto della sua naturalità, essendo coltivato come nei secoli passati senza fitofarmaci o ausili chimici. In questa festa il nostro viaggiatore può provare un'esperienza d'altri tempi andando nei castagneti a fare direttamente la raccolta. E poi può assaggiare piatti altrimenti introvabili come topini (gnocchi) e tortelli di castagne, il castagnaccio, le torte e le marmellate a base di marroni, i marrons glacés, e poi la cacciagione, la polenta, i funghi, i tartufi e gli altri alimenti di stagione tipici dell'Appennino Tosco-Emiliano. Per i bimbi ci sono Tinto e l'asinello Giulio che vanno con il calesse a

CORRELATI

Viaggio in Toscana con il treno a vapore

spasso per il paese insieme a tutta l'allegria corte di animali. Alla mostra mercato del marrone IGP è possibile infine acquistare tutto quello che serve per riproporre a casa la calda atmosfera della festa (info su <http://sagradelmarrone.blogspot.it/>).

Stesso marrone del Mugello IGP **in festa anche a Marradi** (www.stradademarrone.it): fino alla fine di ottobre si tiene la 49esima edizione della Sagra delle castagne, dove accanto alle leccornie del marrone è presente la gastronomia francese della Languedoc-Roussillon, in particolare della città gemellata di Castelnaudary, occasione nella quale sarà emesso un annullo filatelico. Interessante da visitare la Mostra del mobile di castagno.

Domenica 4 novembre si svolge la **13ª edizione della sagra dedicata alla castagna a Paganico Sabino (Rieti)**, piccolo comune circondato dal Parco Naturale dei Monti Cervia e Navegna. Le castagne, oltre a essere servite calde e arrostiti a tutti i buongustai presenti, sono proposte in menù a lei dedicati, con pasta fatta in casa, salsiccia, bruschetta, vino e ciambelline fatte dal Forno locale e da intingere nel vino. Il paese è tra i centri più antichi della Valle del Turano e conserva l'aspetto di un "castrum" medioevale: nei dintorni per scoprire la castagna c'è un itinerario, a poco più di 3 km da Collegiove, lungo gli appezzamenti di castagneti da frutto di grandi dimensioni e straordinaria bellezza per l'armonia della forma del fusto e della chioma. Già sul bordo strada e un po' più internamente, s'incontrano alcuni giganteschi fusti di castagno di circa 300 anni, di cui alcuni tagliati a pochi metri da terra e su cui si affacciano giovani piante. Per informazioni: www.paganicosabino.org.

Sul Monte Amiata, a Piancastagnaio, dal 31 ottobre al 4 novembre si svolge il 46esimo "Crastatone", la più antica manifestazione sulla castagna del Monte Amiata IGP, tra le più antiche in assoluto. La festa inizia proprio quando si conclude il raccolto della castagna. Le strade e i palazzi del paese si aprono a mostre d'arte e di artigianato, i ristoranti emanano profumi di castagne, di olio nuovo e di funghi e le contrade si animano di suoni e voci.

Sul Lago di Garda il protagonista dei prossimi tre week end è il marrone di San Zeno DOP (a garantirne l'origine c'è un apposito sigillo) con un evento giunto alla 40esima edizione. Questa tradizionale festa popolare consente al viaggiatore di acquistare il frutto direttamente dal produttore e di passeggiare nel sottobosco da cui queste castagne provengono. Nel Mercatino dei sapori si troveranno marroni arrostiti o lessati, il minestrone di marroni, il castagnaccio, le confetture, il tronchetto e perfino la birra di castagne (www.comunesanzenedimontagna.it).



FOTO DAL WEB

Sabato 20 e domenica 21 ottobre si svolge la Sagra dei marroni di Castione in provincia di Trento (www.marronicastione.it): dalle 10 in poi si può andar per castagneti, ammirare l'arte del casaro Massimo Ricci in fare il formaggio, provare le degustazioni di abbinamento vino-castagne e poi lanciarsi in copiose mangiate di piatti autunnali tipici trentini sia fra gli stand, sia nei ristoranti che propongono menù di degustazione dedicata alla castagna. Nel centro del paese "Portici aperti" ospita i mercatini artigianali mentre per i bambini il divertimento non manca nella "fattoria nei castagneti" con animali piccoli e grandi. **Nel Trevigiano** sono diverse le mostre mercato in onore della castagna: da segnalare la 38esima Mostra mercato dei marroni del Monfenera quella di Pederobba, fino al 28 ottobre ogni venerdì, sabato e domenica (info www.trevisoinfo.it), durante i quali gli artigiani saranno in piazza per far riscoprire a chi li ha dimenticati i vecchi mestieri, le figure e le storie del territorio.