

IN PROGRAMMA  
SABATO 25 E  
DOMENICA 26  
OTTOBRE NEL  
CENTRO DI  
CASTIONE DI  
BRENTONICO

**S**abato 25 e domenica 26 ottobre si rinnova l'appuntamento con la tradizionale «Festa della Castagna» a Castione di Brentonico, patria del «Marroni di Castione», castagne di alta qualità, dal sapore inconfondibile, riconosciute dal marchio dell'«Associazione Tutela Marroni di Castione».

L'Altopiano di Brentonico con i suoi secolari castagneti offre un ambiente unico dove poter assaporare, in una cornice suggestiva, la sua primizia. Durante i due giorni di festa, oltre a degustare i marroni e i vini del Concorso «Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente», sarà possibile assaggiare anche piatti tipici trentini, dolci e birra a base di castagne e il liquore «Marroncino di Castione». Nei

portici del paese si potrà poi assistere alle lavorazioni tipiche artigianali, come l'antica arte di fare il formaggio; ci sarà il mercato missionario. In programma anche intrattenimenti musicali, spettacoli per bambini e mostre a tema, con particolare attenzione ad «Aspettando la 3a edizione - incontro con gli autori» della Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica «La castagna del sorriso». E poi la Mostra di disegni degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Brentonico partecipanti al Concorso «La castagna disegnata» e la Mostra dei vini



# CASTIONE IN FESTA

presentati al Concorso «Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente». Tutto da gustare l'ultimo del weekend enogastronomico di ottobre: prelibati menu a base di castagne vi aspettano nei ristoranti dell'Altopiano di Brentonico aderenti all'iniziativa. Vediamo insieme il programma nel dettaglio: sabato 25 ottobre, ore 10, apertura della cucina; ore 11.30 Visita guidata al Castagneto; ore 14 Degustazione vini del Concorso «Castagne e Vino:

l'abbinamento eccellente». A partire dalle 14.30 «Aspettando la 3a edizione» - incontro con gli autori delle precedenti edizioni della Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica «La castagna del sorriso». Ore 15 Dimostrazione dell'antica arte di fare il formaggio. Ore 17 Premiazione del Concorso «La castagna disegnata» per gli alunni dell'I.C. Brentonico e Premiazione vini del Concorso «Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente». Ore 20 Musica con Dj Matt.

Domenica 26 ottobre, ore 10, apertura della cucina; ore 11.30 Visita guidata al Castagneto; ore 12 Degustazione vini del Concorso «Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente». Ore 14 Visita guidata al Castagneto; ore 15 Dimostrazione dell'antica arte di fare il formaggio. Ore 16.30 Spettacolo per bambini con il Mago Claudio. La Festa non sarà tuttavia solo un incontro con la castagna ma anche con altri prodotti tipici dell'Altopiano che ben si

congiungano con le ricette culinarie della zona. Parliamo di formaggi tipici, dove l'abile mano dei casari nostrani conferisce sapori unici e caratteristici di montagna; del vino Muelier Thurgau «Pendici del Baldo», prodotto dalla Cantina di Mori; della farina per polenta macinata ancora con le vecchie ruote di pietra; di piante e fiori ornamentali e officinali. Sabato 25 e domenica 26 ottobre sono inoltre previste visite guidate ai secolari castagneti di Castione.

ANCI  
PER EXPO



La Festa della Castagna rappresenta da anni un punto di riferimento negli appuntamenti dell'autunno trentino. L'edizione 2014, su segnalazione dell'Associazione Nazionale Città del Castagno, si fregerà del logo «Anci per Expo», il programma sviluppato dall'Anci per la promozione e diffusione delle tematiche dell'esposizione universale che si terrà a Milano nel 2015 e che vede protagonista i territori di Res Tipica. L'assegnazione del logo è il riconoscimento di un percorso culturale della manifestazione, volta a diffondere l'unicità del territorio dell'Altopiano di Brentonico attraverso la valorizzazione di un prodotto: il marrone di Castione. Variante pregiata della castagna, questo frutto si differenzia da essa per la taglia più robusta, per la cicatrice rettangolare, per le striature su bordo e per la pelabilità più elevata oltre ad un più marcato apporto proteico. La produzione locale è di 500 quintali circa l'anno.