

...nel castagneto

Notiziario di Castanicoltura a cura dell'Associazione Tutela Marroni di Castione

Anno 8 n. 1 - ottobre 2014 vol. 17





I marroni di Castione all'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, volto a diffondere l'unicità del territorio dell'Altopiano di Brentonico attraverso la valorizzazione di un prodotto: il marrone di Castione.

Paolo Bonagura,
Associazione Res Tipica ANCI www.restipica.net

NOTIZIE - Arte

Nuovo murales a Castione

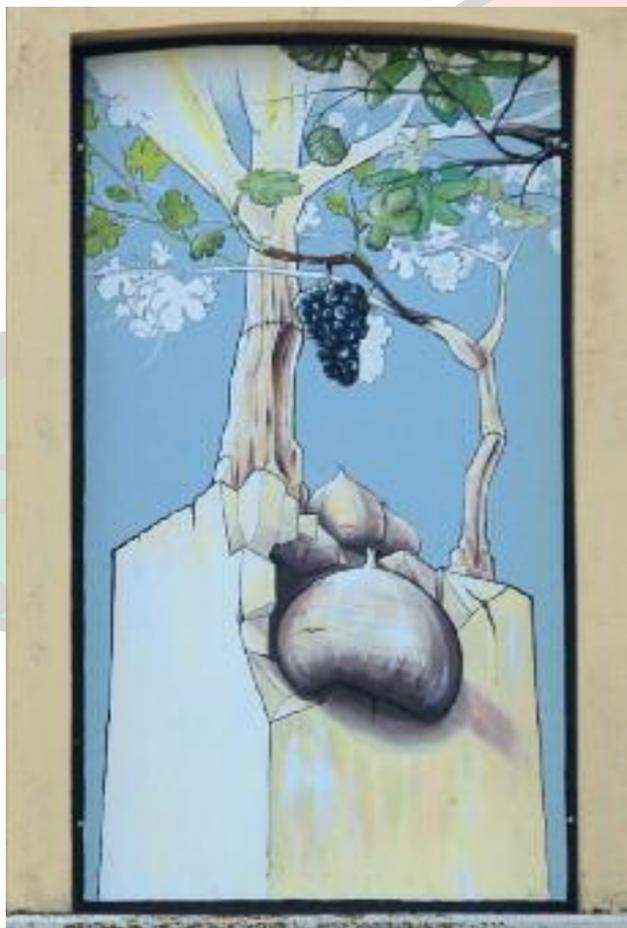
Nel corso della primavera è stato inaugurato un nuovo murales realizzato da *Emiliano Aiardi* e posizionato sull'edificio dell'ex-scuola in piazza a Castione.

Vi sono rappresentati alcuni dei prodotti tipici e storici di Castione: il bellissimo marmo giallo di Castione, i vitigni di montagna, i marroni.

Questa pregevole opera si aggiunge a quella di *Franco La Spada*, che si trova al Maso Saline (foto in copertina).

Ritrae uno scorcio dei lavori ottobrevoli svolti nel castagneto secolare di Castione, il ritorno a fine giornata, le bestie, il raccolto, la famiglia.

Stefano Viesi,
Associazione Tutela
Marroni di Castione





CASTIONE DI BRENTONICO

TRENTINO

FESTA DELLA CASTAGNA

25 | 26 ottobre 2014

SABATO 25 OTTOBRE

- Ore 10.00 Apertura cucina
- Ore 11.30 Visita guidata al castagneto
- Ore 14.00 Degustazione vini del Concorso



**Castagne e Vino
l'abbinamento eccellente**

- Ore 15.00 Dimostrazione dell'antica arte di fare il formaggio
- Dalle 14.30 **Aspettando la 3^a edizione**
Incontro con alcuni autori delle precedenti edizioni della *Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica «La castagna del sorriso»*®



**ASPETTANDO
LA 3^a EDIZIONE
INCONTRO CON GLI AUTORI**

RASSEGNA NAZIONALE DI ARTE GRAFICA UMORESTICA®

SABATO 25 OTTOBRE DALLE ORE 14.30
DISEGNERANNO PER IL PUBBLICO PRESENTE:

GIOVANNI BEDUSCHI
FRANCO BUFFARELLO
LUCIANO CARATTO
ATHOS CAREGHI
ROBERTO GIANNOTTI
ALFIO LEOTTA

MARILENA NARDI
DANILO PAPARELLI
PIERPAOLO PERAZZOLLI
ANTONIO TUBINO
FABIO VETTORI

www.lacastagnadelsorriso.info

- Ore 17.00 Premiazione del Concorso **La castagna disegnata** per gli alunni dell'I.C. Brentonico
Premiazione vini del Concorso **Castagne e Vino l'abbinamento eccellente**
- Ore 20.00 **Musica** con DJ Matt

DOMENICA 26 OTTOBRE

- Ore 10.00 Apertura cucina
- Ore 11.30 Visita guidata al castagneto
- Ore 12.00 Degustazione vini del Concorso



**Castagne e Vino
l'abbinamento eccellente**

- Ore 14.00 Visita guidata al castagneto
- Ore 15.00 Dimostrazione dell'antica arte di fare il formaggio
- Ore 16.30 **Spettacolo per bambini** con il Mago Claudio



STANDEMOSTRE

Alla Festa della Castagna troverete:

Mostra di disegni degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Brentonico partecipanti al Concorso «*La castagna disegnata*»

Mostra di presentazione dei disegnatori invitati ad «*Aspettando la 3^a edizione*»

Stand gastronomico con piatti tipici trentini, dolci a base di castagne, birra di castagne, liquore *Marroncino di Castione*®, vino tipico locale e le immancabili caldarroste

Mostra dei vini presentati al Concorso «*Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente*»

Portici aperti con mercatino missionario, prodotti locali e lavorazioni artigianali, paniere dei prodotti castanicoli, intrattenimenti musicali

FESTA DELLA CASTAGNA 2014



La castagna disegnata

L'Associazione Tutela Marroni di Castione ed il Direttore artistico della Rassegna *"La castagna del sorriso"* hanno pensato di coinvolgere l'Istituto Comprensivo di Brentonico per promuovere la cultura della salvaguardia e valorizzazione dell'ambiente (con particolare riferimento al mondo dei castanicoltori), organizzando, dopo un incontro nel castagneto con gli alunni delle classi seconde A e B, un concorso di disegno dal titolo *"La castagna disegnata"*.

Gli elaborati prodotti saranno esposti durante la *Festa della Castagna* presso l'ex-scuola materna, ed una giuria qualificata sceglierà i più rappresentativi che saranno premiati sabato 25 ottobre alle ore 17.00 in presenza anche dei vignettisti.

Pierpaolo Perazzoli – EDYPerazz.
Direttore artistico della Rassegna
www.edydesign.com



Ravioli al cacao ripieni di ricotta e marroni con ragù di capriolo

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta

500 g di farina 00
300 g di tuorli
50 g di cacao - 50 g di acqua

Per il ripieno

100 g di ricotta
200 g di castagne bollite frullate

Per il ragù

200 g di polpa di capriolo
1 cipolla, 1 carota, 1 gamba di sedano
1 bicchiere di vino rosso
1/2 l di brodo - 20 g di farina
rosmarino, salvia, timo, arancia, sale e pepe qb

Preparazione

Unire tutti i composti per preparare la pasta e lasciar riposare. Unire i composti per il ripieno e farcire i ravioli. Pulire e tagliare la carne, rosolarla, salarla e peparla, aggiungervi le verdure precedentemente sminuzzate, la farina e sfumare con il vino, infine aggiungere il brodo e gli aromi. Cuocere il tutto per 2 ore. Cuocere i ravioli in acqua e servirli con il ragù di capriolo e delle castagne.

Martino e Sergio Rossi, Chef Rifugio Fuciade

Torymus sinensis e il Centro di allevamento di Castione: parassitizzazione oltre l'80%.

Il *Torymus sinensis* è stato allevato, distribuito e liberato in tutta Italia grazie al progetto **BIOIN-FOCAST**, scaturito dal "Piano di settore castanicolo", i cui natali risalgono all'ottobre 2008 proprio a Castione.

Il progetto è stato promosso dall'Associazione *Castagno ATS*, finanziato dal MiPAFF e realizzato tramite vari canali, il più importante dei quali è stato il contributo di DISAFA di Torino e in secondo luogo dei centri di moltiplicazione regionali.

Ci sono stati alcuni allevamenti privati autonomi, tra cui il Centro di allevamento di Castione, interamente autofinanziato. L'Associazione Tutela Marroni di Castione si è attivata fin da subito (già negli anni 2005-2011) nel monitoraggio delle zone, ed in seguito nell'allevamento di antagonisti autoctoni.

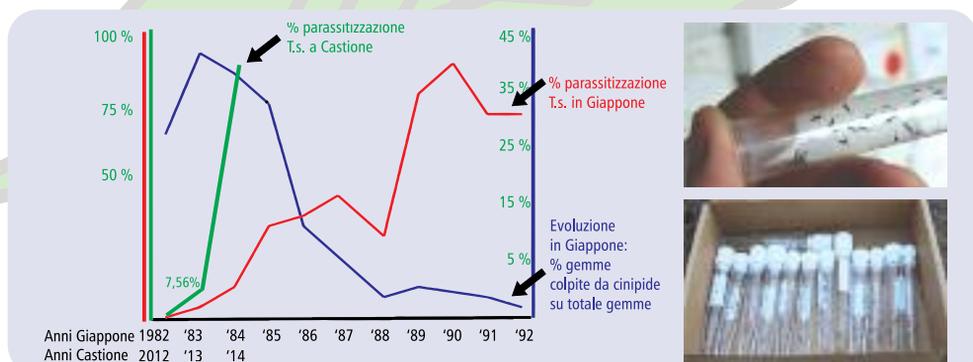
In questi anni sono stati isolati altri antagonisti occasionali: *Eupelmus annulatus*, *Eupelmus orozonus*, *Ormyrus*, *Eurytoma brunniventris*, numerosi *Torymus Megastigmus* e altri *Torymid* locali. Nel 2012 è stato effettuato in collaborazione con la Fondazione E. Mach, finanziato da MiPAFF, il primo rilascio di *Torymus sinensis* a Castione.



Foto: Stefano Viesi

Ma solo nel 2013, in seguito ai primi lanci, è stato attivato il primo allevamento di *Torymus sinensis*, da cui sono stati allevati ed effettuati 5 nuovi rilasci. La parassitizzazione aveva raggiunto il 7,56%. Nel corso della primavera 2014 dal Centro di allevamento attivato presso l'ex-scuola materna di Castione sono nati più di 23.000 *Torymus sinensis*. Da queste nascite sono stati effettuati 170 rilasci (110 nelle zone di Castione, Besagno, Crosano, altri 17 in altre zone del Trentino a cui si aggiungono i rilasci effettuati dalla Fondazione E. Mach, e ben 43 lanci sono stati ceduti in altre Regioni). Inoltre sono stati effettuati rilasci di 473 parassitoidi diversi da *Torymus sinensis* che rappresentano il 2% del totale. **Nel 2014 la parassitizzazione ha ormai superato l'80%.** Questo dato fa ben sperare per una corretta convivenza con il cinipide in tempi molto brevi.

Stefano Viesi,
Associazione Tutela Marroni di Castione



Percentuale galle colpite e diffusione *Torymus sinensis* (In Giappone sono serviti 7-10 anni per arrivare ad un equilibrio)

Trancio di maiale con purea di castagne e speck croccante

Ingredienti per 6 persone

1 kg di collo di maiale
1 cipolla
1 carota
1 gamba di sedano
rosmarino, timo, salvia, sale, pepe qb
300 g di castagne
100 g di patate
1/2 l di latte
100 g di speck
50 g di burro

Preparazione

Sgrassare e legare con dello spago il collo di maiale, salarlo e peparlo, tagliare a dadini le verdure ed introdurre in un sacco da sottovuoto assieme al collo, al rosmarino, alla salvia e al



timo. Cuocere il tutto a vapore a 70° per 10 ore. Per la purea far bollire le castagne con le patate, il latte, sale e pepe, una volta cotte frullare il tutto e aggiustare di sale.

Tagliare a giulienne lo speck e rosticciarlo. Rosolare il collo di maiale, tagliarlo a trancini e servirlo con la purea di castagne e lo speck. Per guarnizione aggiungere qualche castagna intera.

Martino e Sergio Rossi, Chef Rifugio Fuciade

NOTIZIE - Concorsi

Dolci in concorso a San Zeno

Si svolgerà l'8 e 9 novembre 2014 a San Zeno di Montagna (Verona) la IX edizione del Concorso "Marroni, Castagne e Farina di castagne in cucina: i Dolci".

Potranno partecipare ristoratori, chef, casalinghe, appassionati e chiunque voglia cimentarsi nel proporre un dolce di castagne.

Il concorso sarà organizzato dal *Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno D.O.P.*

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.marronedisanzeno.it - Tel. 348 7279929.



Il "Riccio di nonna Tullia", realizzato da Franca Viesi, ha vinto il primo premio (sezione dolci al cucchiaio – non professionisti), e primo premio assoluto, al *Concorso Nazionale "Marroni, castagne e farina di castagne in cucina: i Dolci"*, che si è svolto il 9 novembre 2013, organizzato dal Comune di Cerva (CZ) e dal GAL Valle del Crocchio.



La salute del cittadino
al centro

Gruppo Per l'Informatica spa
Via Ragazzi del '99, 13 - Trento
www.gpi.it



*** OFFICINA MECCANICA ***

TOGNI ENRICO IVO
& C snc

VENDITA E RIPARAZIONE

MACCHINE AGRICOLE, ATTREZZATURE e MACCHINE da GIARDINAGGIO

MONTAGGIO PNEU. AGRICOLTURA



ASSISTENZA A DOMICILIO

Leader nella riparazione di Macchine Agricole



Zona Artigianale **CASTIONE DI BRENTONICO** - TEL. 0464/928080 - FAX 0464/929207



Elettorento s.n.c.

Via del Commercio, 82

- Trento -

Cell. 348 7347049

Cell. 348 7347909

Cell. 348 7347017



Stufo delle solite e vecchie tariffe?

**Verifica le nostre tariffe
chiedete una nostra consulenza gratuita
Esperti nei servizi, al servizio delle imprese**

Villazzano (TN) - Via Torricelle, 27
Tel. 0461 923630 - Cell. 335 6389219 - Cell. 328 8714919
e-mail: renzo@renzotrisotto.it

www.renzotrisotto.it



MONTE BALDO

di Pezzini Rosanna e C. S.N.C.

Manutenzioni stradali
Ripristino ambientale
Movimento terra

Loc. Piazzoi - Cazzano di Brentonico (TN)
Tel. 335 5296251 - 339 5628002



FONTANE | LAVELLI | ARREDO | LAPIDI | LOCULI

Mori - Via Zandonai, 3/A
T. 0464 919150 | F. 0464 913934

www.marmibottanelli.it | info@marmibottanelli.it



Cassa Rurale

Mori-Val di Gresta

Banca di Credito Cooperativo



LAVESAN

S.R.L.

38060 BRENTONICO (TN) - Loc. Lavesan n. 12
Tel. +39 0464 928100 r.a. - Fax +39 0464 928043
info@lavesan.com

*vigna del
gelso*



CANTINA MORI COLLI ZUGNA

Mori (Trento) - Sp 90 - Loc. Formigher, 2
Tel. 0464 918154 - Fax 0464 910922
www.cantinamoricollizugna.it

Gobbi Assicurazioni

Agente di Rovereto

MILANO ASSICURAZIONI
Divisione Nuova MAA

Gobbi Assicurazioni
di Gobbi Enrico e Laura Snc
Via Paoli 25, 38068 Rovereto (Tn)
Tel. 0464 434348 / 458761
Fax 0464 433044
E-mail: e.gobbi@tin.it

tecnufficio
2000



**SOLUZIONI GESTIONALI
REGISTRATORI DI CASSA
ARREDAMENTI PER INTERNI**

ROVERETO (Trento) - Via del Garda, 30
Tel./Fax 0464 438444 / 350300
www.tecnufficio2000.it - info@tecnufficio2000.it

MACELLERIA

LA FATTORIA

Ali Mori sas

**Carne scelta nazionale
di prima qualità**

consegne a domicilio

MORI (TN) - Via Terranera, 45/C
Tel. 0464 917896



**LATTONERIA - MANUTENZIONI
SERVIZIO DI SGOMBERO NEVE**

Saccone di Brentonico - Via Furlani 17
Tel. e fax 0464 395914 - Cell. 347 1683347
E-mail: pedrottimatteo@virgilio.it

**Pedri
Claudio & C. snc**

**Lavorazione
• artigianale •
del Ferro**

Pedersano di Villa Lagarina (TN)
via Roberti, 34
Tel./fax 0464 461317
pedcla@infinito.it

Aspettando la 3ª edizione "Incontro con gli autori"



L'interesse che hanno suscitato le prime due edizioni della *Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica – La castagna del sorriso*® legata all'ottobrina *Festa della castagna* di Castione di Brentonico ed i simpatici consensi

ricevuti dagli artisti che l'anno scorso hanno incontrato il pubblico regalando le vignette, ha spinto l'Associazione Tutela Marroni di Castione, a promuovere un ulteriore incontro.

"Aspettando la 3ª edizione – Incontro con gli autori" è il titolo che si è dato a questo nuovo appuntamento con alcuni dei vignettisti che hanno dato lustro alle mostre ed ai cataloghi delle precedenti edizioni della rassegna. Vignettisti, fumettisti, caricaturisti, ritrattisti; alcune delle matite più conosciute a livello nazionale saranno presenti a Castione di Brentonico durante la *Festa della Castagna* e disegneranno per il pubblico dalle 14.00 circa di sabato 25 ottobre.

I presenti avranno modo di conoscere il talento di: Giovanni Beduschi (Bovisio Masciago), Franco Buffarello (Genova), Luciano Caratto (Genova), Athos Careghi (Milano), Roberto Giannotti



Alcuni momenti dell'edizione 2013 della *Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica "La castagna del sorriso"*®

(Savona), Alfio Leotta (Ancona), Marilena Nardi (Vicenza), Danilo Paparelli (Cuneo), Pierpaolo Perazzoli – EDYPerazz., Titolare e Direttore artistico dell'evento (Trento), Antonio Tubino (Genova), Fabio Vettori (Trento).

Trascorrerete ore di spensieratezza ed allegria, in compagnia dei prelibati marroni, del buon vino e dell'ottima cucina.

Altre informazioni sull'evento saranno pubblicate sul sito www.lacastagnadelsorriso.info.

A presto, allora!

Pierpaolo Perazzoli,
Direttore artistico "La castagna del sorriso"®
www.lacastagnadelsorriso.info



Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente 2014

La 6ª edizione del **Concorso "Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente"** ha visto la partecipazione di numerose cantine e distillerie trentine con 43 vini e grappe presentati.

Il concorso muta di anno in anno nella particolarità e novità delle pietanze e nella possibilità di promuovere e valorizzare gli abbinamenti tra una delle nostre produzioni tipiche montane, la castagna, e alcuni dei prodotti più importanti del nostro territorio trentino, il vino e la grappa.

La giuria, presieduta da Paolo Massobrio, era composta da: Rosaria Benedetti, Mariagrazia Brugnara, Armin Kobler, Mariano Francesconi, Mauro De Concini, Gianpaolo Daicampi, Luca Maurina, Giorgio Dal Bosco e Stefano Viesi.

Giovedì 2 ottobre la giuria ha eletto i migliori abbinamenti ai piatti preparati dagli Chef Martino e Sergio Rossi.

Per l'edizione 2014 i piatti a cui le cantine e le distillerie hanno abbinato i loro prodotti sono stati:

Primo piatto - Ravioli al cacao ripieni di ricotta e marroni con ragù di capriolo (ricetta a pag. 4).

Secondo piatto - Trancio di maiale con purea di castagne e speck croccante (ricetta a pag. 6).



Dessert per i vini - *Trasparenza di castagne (gelatina al rum, crema mascarpone, crema cioccolato, castagne glassate e biscotto al cioccolato).*

Dessert per le grappe - *Sacher di marroni (ricetta a pag. 15).*

Gli abbinamenti vincenti saranno premiati con un'opera dell'artista Mastro7 che riproduce il logo del concorso inciso su metallo d'orato. Il supporto è stato realizzato in legno di castagno su una base di marmo giallo di Castione.

La premiazione avrà luogo sabato 25 ottobre a Castione in occasione della *Festa della Castagna*, dove verrà inaugurata la mostra dei vini presentati. Presso la mostra si troveranno i materiali divulgativi delle cantine partecipanti ed i vini proposti in degustazione, grazie alla collaborazione dei sommelier AIS Trentino.

Associazione Tutela Marroni di Castione



La giuria del Concorso "Castagne e vino: l'abbinamento eccellente" 2014 al lavoro



Cantina di Aldeno
Via Roma, 76 - Aldeno
Tel. 0461 842511
www.cantina-aldeno.it



Azienda Agricola Salizzoni
Via Valentini, 31 - Calliano
Tel. 0464 834087
www.salizzoni.info



Concilio spa
Zona Industriale, 2 - Volano
T 0464 411000
www.concilio.it



Azienda Vinicola Bolognani
Via Stazione 19 - Lavis
T 0461 246354
www.bolognani.com



Azienda Agricola Zottele
Loc. Prese Vecchie - Roncegno
Tel. 347 8403522
www.rincher.com



Azienda Agricola de Tarczal
Via Miori, 4 - Marano di Isera
Tel. 0464 409134
www.detarczal.it



Cantina Soc. Mori Colli Zugna
SP 90 Loc. Formigher, 2 - Mori
T 0464 918154
www.cantinamoricollizugna.it



Azienda Vitivinicola Secchi
Loc. Coleri, 10 - Serravalle a/A
T 0464 696647
www.secchivini.it



Cantine Monfort srl
Via Carlo Sette, 21 - Lavis
T 0461 246353
www.cantinemonfort.it



Distilleria Casimiro
Fraz. S. Massenza, 43 - Vezzano
T 0461 864140
www.casimiro.it



Distilleria Francesco Poli
Fraz. S. Massenza, 36 - Vezzano
T 0461 340090
www.distilleriafrancesco.it



Vivallis
Via per Brancolino, 4 - Nogaredo
T 0464 412073
www.vivallis.it



Cantina d'Isera
Via al Ponte, 1 - Isera
Tel. 0464 433795
www.cantinaisera.it



Azienda Agricola Pojer e Sandri
Loc. Molini, 4 - Faedo
T 0464 650342
www.pojeresandri.it



Villa Corniole
Via al Grec', 23 - Verla di Giovo
T 0461 695067
www.villacorniole.com



Cantina Sociale di Trento
Le Meridiane
Via dei Viticoltori, 2-4 - Trento
T 0461 920186
www.cantinasocialetrento.it



Cantina Rotaliana
V. Trento 65/B - Mezzolombardo
T 0461 601010
www.cantinarotaliana.it



Azienda Agricola Bellaveder
Maso Belvedere - Faedo
T 0461 650171
www.bellaveder.it



Distilleria Tranquillini
Loc. Noreda, 1 - Arco
T 0464 519220
www.distilleriatranquillini.com



Azienda Vinicola Endrizzi
Loc. Masetto 2 - S. Michele a/A
Tel. 0461 650129
www.endrizzi.it



Distilleria Giovanni Poli
Via Vezzano, 37 - S. Massenza
T 0461 864119
www.poligiovanni.it



Distilleria Maxentia
Via del Lago, 9 - S. Massenza
T 0461 864116
www.maxentia.it



Distilleria Marzadro
V. Per Brancolino, 10 - Nogaredo
T 0464 04555
www.marzadro.it

La 2ª Rassegna gira l'Italia



La 2ª Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica "La castagna del sorriso"® - Alla riscoperta dell'agricoltura, presentata nel 2013 a Castione di Brentonico, attraverso

l'attiva Associazione Tutela Marroni di Castione, è stata esposta a **Sant'Alfio (Catania)** il 18 maggio in occasione del 6° anniversario del riconoscimento UNESCO al *Castagno dei 100 cavalli* quale "Monumento messaggero di Pace".

Il 31 maggio 2014 la Rassegna è approdata nella Sala d'onore del Comune di **Cuneo**, dove si teneva la tappa piemontese di ANCI PER EXPO (programma di diffusione dell'esposizione universale di Milano del 2015), in occasione del *Festival della montagna*, dove ha ricevuto larghi consensi.

Pierpaolo Perazolli – EDYPerazz.
Direttore artistico della Rassegna



Dall'alto - La mostra presentata a Sant'Alfio di Catania ed a Cuneo

MENÙ ENOGASTRONOMICI

10-12
17-19
24-26
OTTOBRE

WEEK-END ENOGASTRONOMICI
CON LA CASTAGNA
NEI RISTORANTI ADERENTI

Ristorante Pizzeria Miramonti - Crosano (600 m slm) - T 0464 395112

Agritur 1° Fiore - Loc. Festa (900 m slm) - T 0464 395847 | 329 7947758

Ristorante Lo Sfizio - Brentonico (700 m slm) - T 0464 394050

Ristorante Pizzeria Pineta - Brentonico (700 m slm) - T 0464 395296

Pizzeria Ciclamino - San Valentino (1200 m slm) - T 0464 391583

Agritur Malga Mortigola - loc. Mortigola (1200 m slm) - T 0464 391555

Malga Susine - Località Polsa (1300 m slm) - T 348 4756823

Locale tipico Maso Palù - Brentonico (800 m slm) - T 0464 395014

Hotel Bellavista - Località Polsa (1300 m slm) - T 0464 867177



Sacher di marroni

Ingredienti per 6 persone

6 tuorli - 6 albumi
110 g zucchero a velo
130 g di burro
130 g di farina
120 g di cioccolato fondente
110 g di zucchero semolato
180 g di marmellata di albicocche
80 g di marmellata di marroni

Preparazione

Montare i tuorli con lo zucchero a velo. Montare il burro e aggiungere il cioccolato sciolto, unire le due masse ed aggiungere gli albumi montati con lo zucchero semolato.



Aggiungere la farina setacciata. Cuocere il tutto a 180°-200° per 30 minuti. Farcire con la marmellata di albicocche e di marroni, ricoprire poi con copertura scura. Guarnire con dei marroni.

Martino e Sergio Rossi, Chef Rifugio Fuciade

ATTIVITÀ - Convegni

Castanicoltori a confronto: la convivenza tra vecchie e nuove minacce

Il 13 agosto a Castione si è fatto il punto sul cinipide galligeno e le attività intraprese relative alla lotta biologica. Sono emersi però tanti altri problemi. Erano presenti castanicoltori provenienti dalle zone di Sardegna, Albiano, Drena, Cavedine, Valsugana, Arco, Dro, Ledro, Val dei Mocheni, Gargnano (BS), San Mauro di Saline (VR), San Zeno (VR), Valdagno (VI), Zocca (MO), con la partecipazione dei rappresentanti UNESCO giunti dalla Sicilia, dei tecnici della Fondazione E. Mach e di quelli di Città del Castagno. In conclusione è emersa l'esigenza di continuare con la formazione, informazione, e presidio costante dei castagneti, sperando anche nelle condizioni meteorologiche più favorevoli.

*Fulvio Viesi,
Presidente Associazione Tutela Marroni di Castione*



I nostri prodotti

da gustare...



Zire ai marroni
di Castione

Zire al miele
di castagno



Miele di
castagno



Marroni di
Castione



Marroncino
di Castione®

da sfogliare... e giocare



A scuola...
nel castagneto



Marroni, castagne
e farina di castagne
in cucina: i dolci



Memory e
Puzzle-Tombola
"A scuola...
nel castagneto"



Catalogo Rassegna
"La castagna del sorriso"

info@marronidicastione.it • T 328 3676993

...nel castagneto

Proprietario: Associazione Tutela Marroni di Castione, 38060 Brentonico - piazza Cristoforo Benedetti, 7

Direttore responsabile: Mattia Frizzera

Comitato di redazione: Stefano Viesi, Carlo Mihelcic, Fulvio Viesi (328 3676993)

Autorizzazione Tribunale di Rovereto n. 272 del 27/08/2007 ai sensi della legge 08/02/1948 n. 47

Poste Italiane s.p.a. spedizione in Abbonamento Postale

D.L. 253/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 2 e 3 - Trento

Stampa: Tipografia Mercurio snc - 38068 Rovereto (TN) - via Negrelli, 21 - tel. 0464 421396

Il notiziario ...nel castagneto è stampato su carta proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile

L'Associazione Tutela Marroni di Castione ringrazia gli autori degli articoli per la disponibilità e la collaborazione nella realizzazione di questa edizione

I precedenti numeri del Notiziario sono scaricabili dal sito

www.marronicastione.it - info@marronicastione.it
www.lacastagnadelsorriso.info

In caso di mancato recapito restituire al mittente che si impegna a pagare l'importo dovuto (CPO Trento)



In associazione con

