

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

Dalle 14.30 **Aspettando la 3^a edizione**
 Incontro con alcuni autori delle precedenti edizioni della *Rassegna di Arte Grafica Umoristica «La castagna del sorriso»*

- Ore 15.00 Dimostrazione dell'antica arte di fare il formaggio


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	MARILENA NARDI
FRANCO BUFFARELLO	DANILO PAPARELLI
LUCIANO CARATTO	PIERPAOLO PERAZZOLLI
ATHOS CAREGHI	ANTONIO TUBINO
ROBERTO GIANNOTTI	FABIO VETTORI
ALFIO LEOTTA	

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



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*,
 vini tipici locali 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

 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
 Tortelloni ripieni al baccalà con crema di marroni € 9,50 | Tagliatelle «del bosco» con luca-
 nica, pecorino e castagne € 8,00 | Garganelli al ragout bianco di coniglio e castagne € 9,00
 | Rotolo di polenta, lardo, verza e castagne con fantasia di funghi € 9,50 | Strudel di casta-
 gne alle pere e cannella € 4,00 | Bavarese alle castagne e cioccolato € 4,00
- Agritur 1° Fiore** - Loc. Festa (900 m slm) - T 0464 395847 | 329 7947758
 Tortino di formaggio aromatizzato con miele di castagno | Pizzoccheri del Baldo con farina
 di castagne, formaggio Dolce Baldo, borraggine, coste e patate | Rolle di coniglio ripieno di
 castagne, erbe aromatiche e pancetta con polenta integrale e carote glassate al prezzemolo
 | Verdura cruda mista di stagione | Torta scoiattolo con cioccolato fondente, nocciole e
 castagne | 1/4 di vino rosso | Acqua | Caffè € 25,00
- Ristorante Lo Sfizio** - Brentonico (700 m slm) - T 0464 394050
 Piatto unico con dessert € 16,00 | Spezzatino di cervo | Polenta conza con castagne | Ca-
 nederli di speck e marroni | Funghi porcini | Semifreddo di castagne
 Pizza con dessert € 11,00 | Pizza con mozzarella, scamorza affumicata, porcini, castagne e
 rucola | Semifreddo di castagne
- Ristorante Pizzeria Pineta** - Brentonico (700 m slm) - T 0464 395296
 Pizza lumache e porcini € 9,50 | Pizza alle castagne € 9,00 | Polenta e lumache in umido con
 porcini e lumache alla Bourguignonne € 14,00 | Meringata con panna e castagne € 4,00
 | Totino di cioccolato e castagne € 4,00 | Monte bianco di castagne € 4,00
- Pizzeria Ciclamino** - San Valentino (1200 m slm) - T 0464 391583
 Formaggi del Baldo con marmellata di castagne e lardo trentino | Orzotto speck e castagne
 | Arista di maiale laccata al miele con castagne e patate al forno e crauti | Budino di casta-
 gne | 1/4 di vino rosso | Acqua minerale | Caffè € 25,00



- Locale tipico Maso Palù** - Brentonico (800 m slm) - T 0464 395014
 Un piccolo saluto della cucina: «brobrusà» con farina di castagne | Antipasto del Maso con
 tartare di carne salada con granella di castagne, polentina con tartufo del Baldo e... | Orzotto
 con castagne e patate al profumo di timo | Canederlini con funghi, marroni e fonduta di
 formaggi di Malga Campo | Rotolo di coniglio con castagne accompagnato da purè di patate
 e mele dell'Azienda Agricola «Maso Palù» | Manzo con marroni e tartufo del Baldo con po-
 lenta del «Mulino delle Sorne» | Mousse alle castagne e cachi | Caldarroste | Bevande
 € 35,00
- Agritur Malga Mortigola** - loc. Mortigola (1200 m slm) - T 0464 391555
 Sformato di formaggio alle castagne con pancetta | Tortelli di patate ai funghi e castagne |
 Risotto d'orzo ai porri e salsiccia | Rotolo di suino con ripieno di macinata con castagne |
 Contorno misto di verdure cotte autunnali | Tiramisù alle castagne | Degustazione di vini
 della «Cantina Bongiovanni» | Acqua € 30,00
- Malga Susine** - Località Polsa (1300 m slm) - T 348 4756823
 Gulasch con castagne e polenta | Gnocchi di castagne | Assaggio di formaggio di castagne |
 Arrosto in crosta di castagne | Dolce di castagne e ricotta | 1/2 di vino | 1/2 di acqua | Caffè
 È gradita prenotazione € 24,00
- Hotel Bellavista** - Località Polsa (1300 m slm) - T 0464 867177
 Punto rossa con salsa alle castagne | Gnocchi con farina di castagne | Arrosto alle castagne
 con verdure grigliate | Specialità alle castagne | Acqua | 1/4 di vino | Caffè € 25,00

INFO

 APT Rovereto e Vallagarina - Ufficio turistico di Brentonico
 Via Roma, 60 - Brentonico (TN) | T +39 0464 395149 | F +39 0464 392737
 e-mail: brentonico@visitrovereto.it | www.visitrovereto.it