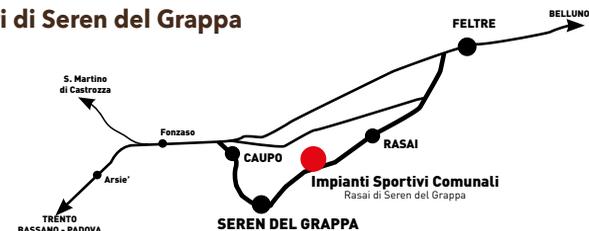


TRE GIORNATE DEDICATE ALLA CASTANICOLTURA

- Concorso dolci di castagne per professionisti e dilettanti
- Convegni scientifici sul castagno ed i suoi frutti
- Attività didattiche per le scuole
- Mostre e Laboratori a tema
- Mercato di prodotti agricoli tradizionali
- Caldarroste dei produttori del Consorzio Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino
- Visite guidate ai castagneti secolari di Seren del Grappa
- Menù a base di castagne
- Musica e ballo



Si ringraziano per la collaborazione e il contributo



Andrea De Giacometti
TREECLIMBING
LAVORI IN FUNE
CORSI DI FORMAZIONE



Si ringraziano per la collaborazione e il contributo

Si ringraziano per la collaborazione e il contributo

Partecipa al concorso

scarica il regolamento
ed iscriviti entro il 5 novembre 2019
www.moronefeltrino.it
concorsodolcicastagne2019@gmail.com

Il Concorso si propone di contribuire a divulgare le peculiarità delle produzioni tipiche e tradizionali delle regioni d'Italia. Altro obiettivo è quello di risvegliare l'interesse dei consumatori, dei ristoratori, dei gastronomi e dei pasticceri verso la coltura del castagno da frutto e ancora elevare il livello di conoscenze storiche, culturali e culinarie delle produzioni locali. Il concorso si prefigge inoltre di valorizzare tutte le ricette pervenute promuovendone la loro diffusione.



CONSORZIO TUTELA
MORONE
E CASTAGNO DEL
FELTRINO

seguici su



14° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE DOLCI DI CASTAGNE

8-9-10 novembre 2019 - IMPIANTI SPORTIVI COMUNALI - Rasai di Seren del Grappa (BL)



CONSORZIO TUTELA
MORONE
E CASTAGNO DEL
FELTRINO



moronefeltrino.it



VENERDÌ 8 NOVEMBRE

Libreria Quattro Sass - Rasai di Seren del Grappa (BL)

Ore 20,30 Presentazione del libro: **Castanicoltura nel Feltrino secoli XIX e XX** di *Daniele Gazi*. Presentazione di *Daniela Perco*

SABATO 9 NOVEMBRE

Impianti Sportivi Comunali - Rasai di Seren del Grappa (BL)

Ore 9,30 **INAUGURAZIONE DEL 14° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE SUL CASTAGNO. MARRONI, CASTAGNE E FARINA DI CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI.** Intervengono: *Dario Scopel* Sindaco del Comune di Seren del Grappa, *Andrea Rusalem* Presidente del Consorzio Tutela "Morone" e Castagno del Feltrino, *Serena Turrin* Istituto di Istruzione Superiore "Antonio Della Lucia" di Feltre.

Ore 10,00 **Incontro informativo** rivolto agli studenti delle scuole di ogni ordine e grado della Provincia di Belluno: **La multifunzionalità del Castagneto** relatore *Giorgio Maresi* della Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige (TN) **Il legno di Castagno in chiave moderna** relatore *Enrico Pozza* del Consorzio Legno Veneto.

Ore 10,15 **Esposizione dolci di marroni, castagne e farina di castagne in concorso; valutazione delle giurie**

Ore 11,00 **La filiera del castagno Veneto, dal bosco alle case.** Laboratorio tecnologico forestale in collaborazione con boscaioli e falegnami del Consorzio Legno Veneto.

Ore 12,30 Apertura **stand enogastronomico** con specialità a base di marroni e castagne.

Ore 14,30 Partenza per **escursione guidata nei castagneti** secolari e nuovi impianti del territorio di Seren del Grappa. *Si consigliano abbigliamento e calzature adeguate.*

Ore 17,00 **CONVEGNO TECNICO SCIENTIFICO**
• **Natura e scienza: Il territorio del bellunese come risorsa**
Relatore *Ernesto Riva* - Presidente UNIFARCO spa.

• **Produzione commerciale e tecnologie di estrazione verde di fitoterapici, gemmoderivati di Castanea.** Relatore *Dario Donno* - Università degli Studi di Torino.

• **Valutazione della castagna come potenziale nutraceutico anti-gastrite.**
Relatore *Enrico Sangiovanni* - Università degli Studi di Milano.

• **Fermare l'abbandono dei castagneti e costruire nuove opportunità di sviluppo per la montagna.** Relatore *Luigi Vezzolini* - Associazione Nazionale Città del Castagno.

Ore 19,30 **Cena a tema** con specialità a base di marroni e castagne.

Ore 21,00 **Serata folkloristica, musica e ballo** con I GIRASOLI e IL DUO DI BASSANO.

DOMENICA 10 NOVEMBRE

Impianti Sportivi Comunali - Rasai di Seren del Grappa (BL)

Ore 10,00 **INTERVENTI E PREMIAZIONE PARTECIPANTI AL CONCORSO** da parte delle autorità presenti: *Luca De Carlo* Segretario Commissione Agricoltura Camera, *Alberto Manzo* MiPAF, **La filiera della frutta secca**, *Ivo Poli* Presidente Associazione Nazionale Città del Castagno, *Fulvio Viesi* Presidente Associazione Tutela Marroni di Castione (TN), **Il Castagno dei cento cavalli**, *Ezio Busetto* Dirigente scolastico dell'I.I.S. "Antonio Della Lucia" di Feltre scuola ad indirizzo ambientale e forestale.

Ore 11,30 **Shoow Cooking**

Ore 12,30 Apertura **stand enogastronomico** con specialità a base di marroni e castagne.

Ore 14,30 **Escursione guidata nei castagneti** secolari di Montesort Valle di Seren del Grappa. *Si consigliano abbigliamento e calzature adeguate.*

MOSTRE - STAND GASTRONOMICI - LABORATORI

- **Mostra tematica: la biodiversità del castagneto**
a cura del prof. *Elvio Bellini* del Centro di Studio e Documentazione sul Castagno.
- **Mostra pomologica di ecotipi e varietà di marroni e castagne**
a cura degli studenti dell'Istituto Agrario "Antonio Della Lucia" in collaborazione con il Gruppo Coltivare Condividendo.
- **L'ambiente è scuola: l'ecosistema castagno**
a cura dei Carabinieri Forestali di Celarda reparto Biodiversità di Belluno.
- **Mostra mercato di prodotti agricoli tipici e tradizionali del bellunese**
- **Spazio scuole:** mostra di elaborati degli alunni del bellunese dedicata al castagno.
- **Mostra fotografica: "Obbiettivo Castagno"** curata dall'Associazione Tutela Marroni di Castione (TN).
- **Laboratori di apicoltura e dei prodotti dell'alveare: degustazione miele di castagno**
- **Bookshop delle pubblicazioni a tema** organizzato dalla Libreria Quattro Sass.
- **Mostra sementi antiche in un contesto montano biodiverso**
a cura del Gruppo Coltivare Condividendo.
- **Mostra "Le Birre del castagno"**
a cura dell'Associazione Tutela Marroni di Castione (TN).
Degustazione guidata sabato pomeriggio ore 15,30.

CALDARROSTE PER TUTTA LA DURATA DELL'EVENTO CON "MORONI" DEI SOCI DEL CONSORZIO TUTELA "MORONE" E CASTAGNO DEL FELTRINO

IN COLLABORAZIONE CON



Il Menù

PRIMI

- Maccheroncini con farina di castagne e ragù bianco di cortile
- Zuppa di verza, fagioli e castagne
 - Orzotto con zucca, formaggio Pennanera e pastin

SECONDI

- Rotolo di faraona farcita con castagne e radicchio
Contorno: patate fritte e crauti
- Medaglioni con funghi misti e castagne
Contorno: polenta di mais e patate e fagioli all'uccelletto

DOLCI

Spiedini di Marroni e Castagne Caramellati
Dolci dei partecipanti al concorso

A cura della Pro Loco di Seren e ENAIP Feltre