



Tempo di Castagne

In autunno nelle piazze dei paesi, durante le feste, c'è quasi sempre una piccola nuvoletta di fumo che accompagna la gente che passeggia fra le bancarelle: proviene dall'angolo della piazza, dove c'è un signore con un grande grembiulone a coprirlgli le gambe, tutto indaffarato a preparare dei coni con quella carta marrone spessa per non bruciarsi e ci butta dentro a manciate le castagne che ha appena arrostito sul fuoco. In quel cartoccio si mantengono calde fino a quando si sono sbucciate e mangiate tutte, sono tanti i bambini che giocano con le manine nere e piccoli baffetti sul visino.

La castagna non è solo "caldarrosta", oggi è presente sulle nostre tavole in tanti modi diversi, perchè si presta ad una notevole quantità di trasformazioni, dal dolce al salato. Si può gustare bollita, arrostita, glassata, nei sughi, in accompagnamento alla selvaggina; per la preparazione dei dolci viene utilizzata anche la castagna bianca e la farina di castagne.

Questo frutto negli ultimi anni è stato rivalutato, la produzione è aumentata notevolmente fino a pregiarsi della I.G.P. Tantissime le varietà coltivate nei comuni di montagna e di fondovalle, in tutte le vallate cuneesi dalla Valle Po alla Valle Tanaro.

Non ci resta che mettere una castagna in tasca e tenerla per tutto l'inverno, "*pare che tenga lontano il raffreddore...*".

Castagne_Châtaignes_Chestnuts_Kastanien

CASTAGNA CUNEO

L'origine della castanicoltura cuneese è antichissima ed i primi riferimenti si attestano alla fine del XII secolo (Carteggio della Certosa di Pesio: 1173 - 1277). Le castagne bianche sono citate nei documenti dei Comuni di Envie e Martiniana Po risalenti al 1291.

Le prime indicazioni in merito alle modalità di tutela dei castagneti da frutto si rinvengono negli Statuti comunali dei paesi della Val Tanaro risalenti al 1300 mentre indicazioni sulle sanzioni da applicare nel caso di raccolta illecita o fraudolenta dei frutti sono riportate negli Statuti di Gambaasca, Lesegno, Chiusa Pesio e Sanfront (Tama-

gnone, 1969; Barelli, Di Quarti, 1966; Botteri, 1982).

Nell'800 il castagno continuava ad essere al centro dell'organizzazione della vita contadina in montagna. Infatti rappresentava una componente essenziale della dieta delle famiglie e una delle poche possibilità di commercializzazione e di conseguenti entrate pecuniarie della montagna. Negli anni '50 del secolo scorso comincia la crisi legata all'esodo delle popolazioni alpine verso le grandi città e l'estero. Dagli anni '80 si assiste ad un recupero della produzione legato essenzialmente alla riscoperta delle qualità del frutto.

Nel 1999 inizia l'iter per il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta. Collegato

al riconoscimento, nasce il Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Castagna Cuneo I.G.P. con sede in Via Bruni 5 a Cuneo.

La zona di produzione della "Castagna Cuneo" I.G.P. (Regolamento CE n. 1050/2007 del 12 settembre 2007) comprende i comuni di montagna e di fondovalle di tutte le vallate cuneesi dalla Valle Po alla Valle Tanaro.

L'indicazione geografica protetta "Castagna Cuneo" è riservata ai frutti freschi e secchi, ottenuti da castagneti da frutto (*Castanea sativa*) delle seguenti varietà tradizionalmente coltivate nelle nostre valli: *Ciapastra*, *Tempuriva*, *Bracalla*, *Contessa*, *Pugnante*, *Sarvai d'Oca*, *Sarvai di Gurg*, *Sarva-*



Roccabruna

31^a Gran Castagnata e 6^a Fiera di Valle

Programma

• SABATO 4 OTTOBRE

Elezione Miss e Mister "Valle Maira", presso il centro sportivo Val Maira.

• VENERDÌ 10 OTTOBRE

• h. 19,30 1^a Edizione cena "Amici della trippa". • h. 22,00 serata danzante, musica anni 60-70-80.

• SABATO 11 OTTOBRE

• h. 14,30 Apertura banco di beneficenza. • h. 17,00 Inaugurazione Fiera ed esposizione prodotti Ecce-

lenza Artigiana. • h. 19,30 Serata gastronomica con danze, Orchestra Luigi Gallia.

• DOMENICA 12 OTTOBRE

• h. 9,00 Apertura stands e mercato prodotti tipici. • h. 12,00 Pranzo tipico nei ristoranti convenzionati. • h. 14,30 Esibizione "Cuneo Danze", a seguire "I Falconieri" e distribuzione di "mundai" e "bignette" (caldarroste e frittelle).



Contatti - Contacts

• Informazioni Roccabruna

Municipio: Strada dei Catari, 6
Tel: 0039 0171 917201
Fax 0039 0171 905278
info@comune.roccabruna.cn.it
www.comune.roccabruna.cn.it

Castagne_Châtaignes_Chestnuts_Kastanien

schina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga. È escluso, altresì, il prodotto ottenuto da cedui, cedui composti, fustaie derivate da cedui invecchiati, pur se della specie citata, e da ibridi interspecifici.

A testimonianza della diffusione, in molte aree della provincia di Cuneo, della tecnica dell'essiccazione delle castagne per la produzione di castagne secche e farina di castagne è possibile ancor oggi osservare la presenza di numerosi essiccatoi costruiti attorno al XV - XVI

secolo. Cuneo era già un mercato molto attivo nel '500. A quell'epoca risale anche l'origine del mercato di Venasca.



The origins of Chestnut-growing in Cuneo go way back in time, the first references dating back to the 12th century (Correspondence of the Certosa di pesio: 1173 - 1277). White chestnuts are mentioned in documents of the Communes of Envie and Martiniana Po dating back to 1291.

The first indications relative to the method of protecting fruit chestnut woods can be found in the communal Statute of the

towns of the Val Tanaro dating as far back as 1300, whereas indications relative to the sanctions to be applied in case of illegal or fraudulent picking of the fruits are written in the Statutes of Gambasca Lesegno, Chiusa Pesio and Sanfront (Tamagnone, 1969; Barelli Di Quarti, 1966; Botteri, 1982).

In the 19th century, the chestnut continued to be at the centre of mountain farm life organization. In fact, it represented an essential component of the diet of the families and one of the few possibilities of trading and of subsequent financial incomes of the mountain areas. In the 50s of the last century, a crisis began related to the exodus of the alpine populations towards



Rossana

43^a Sagra della Castagna e del Fungo



Contatti - Contacts

• **Informazioni Rossana**
Municipio: Via XII Luglio, 2
Tel: 0039 0175 64101
Fax 0039 0175 64101



Programma

VENERDI 3 OTTOBRE

- Ore 21,00: Gran Ballo occitano con i "Lou Tapage" - padiglione coperto.

SABATO 4 OTTOBRE

- Ore 21,00: 4^a Edizione di "Amanita Sonora" divertimento e ballo - padiglione coperto.

DOMENICA 5 OTTOBRE

- Ore 8,00 inizio mercato dei funghi porcini e delle castagne con la fiera per le vie del paese e sotto l'ala coperta. Esposizioni, bancarelle e mercatino antichità.

- Ore 14,30: "Folklore in piazza" sul palco e per le vie del paese:

"Bandakadabra" la banda più eccentrica d'Italia, composta da 30 fiati, con musica balcanica e latina; Gruppo Folkloristico "Die Walser im Land" di Alagna; Banda Musicale di Pila; gruppo occitano "Le Fuines"; gruppo rock "Falsoallarme"; in serata l'orchestra spettacolo "Luigi Gallia".

Per tutto il giorno si potrà visitare:

- Mostra micologica a cura del gruppo Bovesano "Cumino", presso le scuole elementari;
- Mostra fotografica a cura di Marco Roasio "Dalle Alpi alle Langhe", presso il centro d'incontro;
- Mostra di pittura presso sede Proloco;
- Esposizione di ricostruzioni in pietra;
- Esposizione di Arpe e concerto dell'arpista Daniela Marcacci, nella Chiesa parrocchiale;
- Esposizione e mostra di coltelli di Ettore Lombardo;
- Escursione guidata ai ruderi del Castello "Conti Gazzelli". Percorso sterrato. Ritrovo e partenza ore 15,00 presso Chiesa.

Durante tutto il giorno si potranno degustare i tipici "Mundai" (caldarroste) e dalle ore 12,00 fino a sera presso il padiglione coperto, il piatto tipico "Pulenta e Bulè".

Si concluderà con serata danzante dell'orchestra "Luigi Gallia".



Castagne_Châtaignes_Chestnuts_Kastanien

the bigger cities and abroad then, in the 80s, there was a recovery of the production linked essentially with the rediscovery of the quality of this fruit.

Procedures for acknowledgement of the Protected Geographic Indication began in 1999. Connected with this acknowledgement, the "Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Castagna Cuneo I.G.P." was founded, and is based in Cuneo, Via Bruni 5.

The area of production of the "Castagna Cuneo" I.G.P. (Regolamento CE n. 1050/2007 del 12 settembre 2007) includes the mountain and valley-bottom communes of all the valleys of Cuneo, from Valle Po to Valle

Tanaro.

The protected geographic indication "Castagna Cuneo" is reserved for fresh and dried fruits, obtained from the sweet chestnut woods (*Castanea sativa*) of the following varieties traditionally grown in our valleys: *Ciapastra*, *Tempuriva*, *Bracalla*, *Contessa*, *Pugnante*, *Sarvai d'Oca*, *Sarvai di Gurg*, *Sarvaschina*, *Siria*, *Rubiera*, *Marrubia*, *Gentile*, *Verdesa*, *Castagna della Madonna*, *Frattona*, *Gabiana*, *Rossastra*, *Crou*, *Garrone Rosso*, *Garrone Nero*, *Marrone di Chiusa Pesio*, *Spina Lunga*. The product obtained is excluded from coppices, composite coppices, timber plantations deriving

from aged coppices, even though of the species mentioned, and from interspecific hybrids.

Evidence of the diffusion in many areas of the province of Cuneo of the techniques of chestnut drying for the production of dried chestnuts and chestnut flour, lies in the fact that we can still observe the presence of numerous drying sheds built around the 15th - 16th century. Cuneo was already an extremely active market in the 16th century. The origins of the market of Vernasca also date back to the same period.

Testi tratti dal sito:

<http://prodottitipici.provincia.cuneo.it>



Chiusa di Pesio

"Festa del Marrone" 11^a edizione

Programma

• SABATO 18 OTTOBRE

• dalle ore 16,00 piazza Cavour: "Merenda del Mundaïé". Caldarroste, cioccolata calda e tanti altri prodotti della Valle Pesio.

• dalle ore 19,30 piazza Cavour: **Grande Polentata**, cena sotto il "Pellerino" a base di polenta.

• DOMENICA 19 OTTOBRE

• per tutto il paese, da mattino a sera: mercatini, stand gastronomici

con degustazioni, esposizione d'arte ed artigianato chiusano; saranno presenti in diversi punti del paese le postazioni per la vendita di caldarroste, cioccolata calda e vin brûlé.

• dalle 12,30 via Roma: **Porchettata in onore del Re Marrone**, grande pranzo a base di prodotti tipici, con piatto centrale la porchetta, preparata sul momento; tutte le tavolate saranno al coperto.



Contatti - Contacts



• Informazioni Chiusa Pesio

Municipio: Piazza Cavour, 10

Tel: 0039 0171 734009

Fax 0039 0171 735339

chiusa.pesio@infosys.it

www.comune.chiusadipesio.cn.it

www.proloco.vallepesio.it

Castagne_Châtaignes_Chestnuts_Kastanien



Somano

Sagra della Castagna, festa dei Somanesi fuori mura

10, 11, 12 Ottobre_Octobre_October_Oktober

Somano non è soltanto una delle capitali delle castagne, è interessante da visitare e regala un pittoresco paesaggio di noccioleti e vigneti, che a cavallo tra Bossolasco e Dogliani, gli fa da splendido contorno.

Tra i monumenti da visitare la Chiesa Parrocchiale di San Donato e l'edificio a tre navate che fu costruito a partire dal 1480 e conserva pregevoli affreschi e sculture del XV secolo. All'esterno, due teste di leone ornano la facciata.

Il paese ha sempre goduto di una certa notorietà tra i turisti per le sue caratteristiche di luogo ameno e pittoresco. Somano è infatti un luogo ideale per passeggiare con la magnifica veduta del Monviso in lontananza e naturalmente per apprezzare la buona cucina di Langa.



Small village set on the hilly Langhe region at 516 metres above sea level, it is 25 kilometres away from Alba, half way between Dogliani and Bossolasco.

Worth a visit is the Parish Church



of San Donato. The edifice dates back to 1480 and preserves valuable 15th century frescoes and sculptures.

Somano has always been popular with tourists, especially in summer, thanks to the beauty of its pic-

turesque landscape. Somano is the ideal place for people who love relaxing and peaceful atmosphere, who love strolling in unspoilt environments surrounded by vineyards and hazel groves, who appreciate traditional, tasty cuisine.

Programma



VENERDÌ 10 OTTOBRE

- ore 21,00 padiglione festeggiamenti: serata danzante con "Bruno Mauro e la Band".

SABATO 11 OTTOBRE

- ore 18,00 Chiesa della Confraternita: apertura mostra di pittura.
- ore 20,00 padiglione festeggiamenti: **Gran Polentata** con salsiccia e vino Dolcetto.
- ore 21,00 padiglione festeggiamenti: serata danzante con il complesso "I Monelli". Nel corso della serata verrà eletta **Miss Somano 2008**.

DOMENICA 12 OTTOBRE

- ore 8,45 Chiesa parrocchiale: funzione religiosa
- ore 9,00 centro storico: **Rassegna degli antichi mestieri**.

- ore 12,30 pranzo sociale con i Somanesi fuori mura (prenotazioni al 0173.730101).

- ore 14,30 intrattenimento musicale con il gruppo "Pytevarda".

- ore 15,30 **Gran Castagnata** in piazza con distribuzione di caldarroste e vino Dolcetto. Presentazione Miss Somano 2008. Saluto delle autorità. Consegna del Premio **"Marrone d'Oro"** al Dr. Roberto Gagna, Presidente del coordinamento provinciale di protezione civile. Inaugurazione sede della protezione civile Comune di Somano e benedizione del nuovo fuoristrada per la protezione civile.

- ore 21,00 padiglione festeggiamenti: serata danzante con il complesso "Alex e la Band". Interverrà Miss Somano 2008.

Contatti - Contacts



- Informazioni Somano**
Municipio: Via Castello, 1/a
Tel: 0039 0173 730101
Fax 0039 0173 730900

Castagne_Châtaignes_Chestnuts_Kastanien



Frabosa Sottana

20 anni di sagra con la "pluricampionessa olimpica"

17, 18, 19 Ottobre_Octobre_October_Oktober

La Sagra della Castagna di Frabosa Sottana festeggia quest'anno 20 anni di emozioni non solo gastronomiche.

Uno dei luoghi principi in cui si svolge la manifestazione è il Palasagra, capace di oltre seicento posti a sedere. Qui ogni anno personaggi dello spettacolo e dello sport fanno visita alla Sagra. Tra i tanti ospiti ricordiamo Massimo Lopez, Max Giusti, Maurizio Crozza, Iva Zanicchi, Luca Giurato, Simona Izzo, Riky Tognazzi, Tullio Solenghi, Stefania Belmondo, Moser, Ghedina, Cipolli-

ni, Montano, Bettini, Baldini, Di Centa, il compianto Pantani e quelli della passata edizione: Antonietta di Martino, Alex Schwazer e l'attorcabarettista Enrico Brignano.

Nel corso degli anni ai noti personaggi della cultura, sport e giornalismo sono state consegnate oltre cento "Castagne d'Oro", l'ambito premio con cui Frabosa Sottana li ringrazia per l'impegno e la spiccata professionalità che hanno dimostrato lungo la strada del loro particolare lavoro.

Quest'anno una castagna coniata appositamente per il ventennale



verrà consegnata alla pluricampionessa olimpica **Valentina Vezzali** che nelle ultime quattro olimpiadi (recente quella di Pechino 2008) si è aggiudicata 3 ori e 1 argento entrando nella storia dello sport italiano. Sabato 18 serata con spettacolo di **Enzo Iacchetti**, attore, comico e conduttore di "Striscia la notizia": un'ora e mezza di cabaret con monologhi, liriche, scenette, gags a raffica; accompagnamento della Witz Orchestra, con cui darà vita ad innumerevoli e variegati sketch.

L'Associazione Turistica Frabosa Sottana, capitanata da Paolo Bruno, attualmente è ancora al lavoro per portare sul palco altri illustri personaggi.

Tornando alla castagna, regina della Sagra, sarà presente alla cena di gala venerdì 17. In tale occasione gli chef Roberto Ponso e Andrea Bertolino delizieranno gli ospiti con un menù creativo e ricercato che potrà soddisfare anche i palati più raffinati.

Programma

VENERDÌ 17

- Ore 20,00: Palasagra, Cena con menù tipico a base di **castagne** preparata dagli chef Andrea Bertolino e Roberto Ponso. Ospite della serata **Bruno Gambarotta**. Posti limitati, è necessaria la prenotazione.

SABATO 18

- Ore 15,00: Apertura ufficiale della manifestazione e degli stand fieristici alla presenza delle autorità.
- Ore 20,30: Palasagra, serata condotta da **Sandro Fedele**, con spettacolo di cabaret dell'artista **Enzo Iacchetti** e la Witz Orchestra; partecipazione della campionessa di scherma **Valentina Vezzali** e di altri sportivi.

DOMENICA 19

- Ore 7,00: Apertura **Area Mercatale**, tutto il paese si trasforma in isola pedonale.
- Ore 14,30: Al Palasagra appuntamento per l'attesa consegna delle **Castagne d'Oro** agli illustri ospiti. Voli in Mongolfiera. A seguire **Gran Castagnata**.
- Ore 16,30: Concerto "Under the Tower": una big cover band (sette elementi) rock, disco music, pop, cantautori italiani, colonne sonore di films e non solo... dagli anni '70 ad oggi, per un pubblico di ogni età.

Info: (+39) 0174.244481

Contatti - Contacts

• Informazioni Frabosa Sottana

Municipio: Via IV Novembre, 12
Tel: 0039 0174 244481
Fax 0039 0174 244730
comune@comune.frabosa-sottana.cn.it
www.comune.frabosa-sottana.cn.it