

PREMIO NAZIONALE FARINA DI CASTAGNE BOCCHEGGIANO 8-9 FEBBRAIO 2020

SABATO 8

ORE 10,15 MONTIERI: ritrovo presso il Palazzo Comunale e partenza per visita tecnica a due castagneti con Alberto Maltoni, Ricercatore DAGRI Università degli Studi Firenze.

ORE 15,00 TEATRO COMUNALE: saluto di Nicola Verruzzi, Sindaco di Montieri. Stefano Predieri, Primo ricercatore IBE-CNR Bologna intervento su "Alla ricerca del gusto sulle strade della tradizione e della tipicità".

ORE 16,00 INCONTRO ANCI TOSCANA con:
Marina Lauri, Settore Agricoltura ANCI Toscana "Filiera castanicola".
Ivo Poli, Presidente Italiano Città del Castagno "Paesaggio del castagno".
Fabrizio Pennacchio, CREA-DC Firenze "Il cinipide del castagno nel 2019: casi di forte infestazione locale e attività dei limitatori naturali".
Alberto Maltoni, Ricercatore DAGRI Università degli Studi Firenze "Le cure colturali razionali e innovative nei castagneti".

INTERVENTI di:

Lorenzo Fazzi, Presidente Associazione Castagna Amiata IGP "Economia del castagno".
Leonardo Marras, Consigliere Regionale "Politiche regionali di sostegno alla filiera della castagna".
Andrea Brogioni, GAL FAR MAREMMA "Recupero e conservazione ambiente attraverso le riforme di economia comunitaria".
Moderatore dell'incontro Mario Cancelli, Presidente Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma.

ORE 18,00 DIBATTITO CON I RELATORI.

ORE 19,30 I RISTORANTI Ci aspettano per degustare specialità a base di castagne.

ORE 21,30 CIRCOLO ASD BOCCHEGGIANO - MUSICA con ENRICHETTA e ROBERT.

DOMENICA 9

ORE 10,00 RIUNIONE DELLA COMMISSIONE PER LA GRADUATORIA FINALE DELLE FARINE.

ORE 11,00 Claudio Cantini, IBE-CNR Follonica "Dopo 5 anni di esperienze e oltre 300 farine... Spunti e riflessioni sul concorso".

ORE 12,30 PAUSA PRANZO per degustare presso i ristoranti del luogo i piatti a base di castagne e farina di castagne.

ORE 16,00 PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA E PREMIAZIONE DELLA MIGLIORE FARINA DI CASTAGNE da parte del sindaco del Comune di Montieri, Nicola Verruzzi.

ASSOCIAZIONE VALORIZZAZIONE CASTAGNA ALTA MAREMMA
C/O UNIONE COMUNI MONTANA COLLINE METALLIFERE
PIAZZA DANTE ALIGHIERI 4 - 58024 MASSA MARITTIMA GR

INFO@CASTAGNAALTAEMMA.IT

WWW.CASTAGNAALTAEMMA.IT

NEI GIORNI DELLA MANIFESTAZIONE

- FORNO MONTOMOLI

Prodotti dolciari con farina di castagne, pane di castagne e pane con grani antichi
TEL. 0566 998044

- LA BOTTEGA DI LOLINI

Salumi e Salsicce con farina di castagne ed altre gustose specialità
TEL. 0566 998149

• Info: 339 8185078 - 329 2507451

RISTORANTI A BOCCHEGGIANO

RISTORANTE "LA TANA DELL'UPO"
TEL. 0566 998914 - CELL. 338 1021969

TRATTORIA GRIGLIERIA "IL GABELLINO"
TEL. 370 3497484

RISTORANTE "LA CIOTTELONA"
TEL. 0566 998042 - CELL. 338 9859837



PREMIO NAZIONALE FARINA DI CASTAGNE

BOCCHEGGIANO 8-9 FEBBRAIO 2020

ASSOCIAZIONE VALORIZZAZIONE CASTAGNA ALTA MAREMMA

C/O UNIONE COMUNI MONTANA COLLINE METALLIFERE

PIAZZA DANTE ALIGHIERI 4 - 58024 MASSA MARITTIMA GR

INFO@CASTAGNAALTAEMMA.IT

WWW.CASTAGNAALTAEMMA.IT

RISTORANTE "LA CIOTTOLONA"

(Guida Slow Food Osterie d'Italia)

TEL. 0566 998216 - CELL. 338 9859837

SABATO 8 A CENA E DOMENICA 9 A PRANZO

ANTIPASTO

GAMBERONI CON GUANCIOLO ALLA FARINA DI CASTAGNE
SU VELLUTATA DI ZUCCA GIALLA

PRIMO

ZUPPA DI VONGOLE E COZZE CON MALTAGLIATI ALLE CASTAGNE

SECONDO

FILETTO DI SAN PIETRO CON VERZA E CASTAGNE

DOLCE

MOUSSE DI MARRONI CON CROCCANTINO ALLE MANDORLE

BEVANDE E VINO INCLUSI

25 €

TRATTORIA GRIGLIERIA "IL GABELLINO"

CELL. 370 3497484

SABATO 8 A CENA

ANTIPASTO

CROSTINI DI POLENTA DI
CASTAGNE CON SALSA DI
CIPOLLE

RIGATINO DI MONTIERI CON
SCAGLIE DI MARRONI E ANETO

PRIMO

TORTELLI DI FARINA DI
CASTAGNE E GRANI ANTICHI
RIPIENI DI BURATA E ZUCCHINI

SECONDO

CINGHIALE IN UMIDO DEL
MINATORE CON CASTAGNE E
PORCINI

DOLCE

TORTA DELLA NONNA CON
FARINA DI CASTAGNE E
MARMELLATA DI MARRONI

VINO DELLA CASA, ACQUA,
CAFFÈ

25 €

DOMENICA 9 A PRANZO

ANTIPASTO

SANDWICH DI FRITTELLE
CON FARINA DI CASTAGNE,
HUMUS DI CECI, BURRATA E
CORIANDOLI DI VERDURE

PRIMO

STRACCETTI DI PASTA FATTA
A MANO CON GRANI ANTICHI E
FARINA DI CASTAGNE CON IL
SUGO DI CINGHIALE

SECONDO

ROLLÉ DI TACCHINO CON LE
CASTAGNE E SFORNATO DI
CARDI CON LE BRICIOLE

DOLCE

CANTUCCI CON FARINA DI
CASTAGNE ALLE MANDORLE E
CIOCCOLATO

VINO DELLA CASA, ACQUA,
CAFFÈ

25 €

RISTORANTE "LA TANA DELL'UPO"

TEL. 0566 998914 - CELL. 338 1021969

SABATO 8 A CENA

PRIMO

PAPPARDELLE CON FARINA DI
CASTAGNE FATTE IN CASA CON
RAGÙ ANTICO
(RAGÙ DI MANZO E PORCINI)

SECONDO

SCAMERITA AL FORNO
CON CASTAGNE

CONTORNO A SCELTA

PATATE ARROSTO
FAGIOLI CANNELLINI
SPINACI SALTATI

DOLCE A SCELTA

TIRAMISÙ
CREMA CATALANA
PANNA COTTA
GELATO DELLA CASA

VINO MORELLINO DI SCANSANO,
ACQUA FRIZZANTE E NATURALE,
CAFFÈ

25 €

DOMENICA 9 A PRANZO

ANTIPASTO

CROSTINO DI CASTAGNE CON
VELLUTATA DI CECI
FORMAGGIO CON MARMELLATA
DI CASTAGNE

PRIMO

LASAGNE CON FARINA DI
CASTAGNE AL RAGÙ ANTICO
(RAGÙ DI MANZO E PORCINI)

SECONDO

ROLLÉ RIPIENO DI CASTAGNE
PORCHETTATO CON PUREA DI
PATATE

DOLCE

PANNA COTTA CON CASTAGNE
E CIOCCOLATO

VINO MORELLINO DI SCANSANO,
ACQUA FRIZZANTE E NATURALE,
CAFFÈ

25 €

