

A Castione di Brentonico torna la gustosa Festa dei Marroni

## BRENTONICO

# Festa a tutto gusto a Castione con le castagne

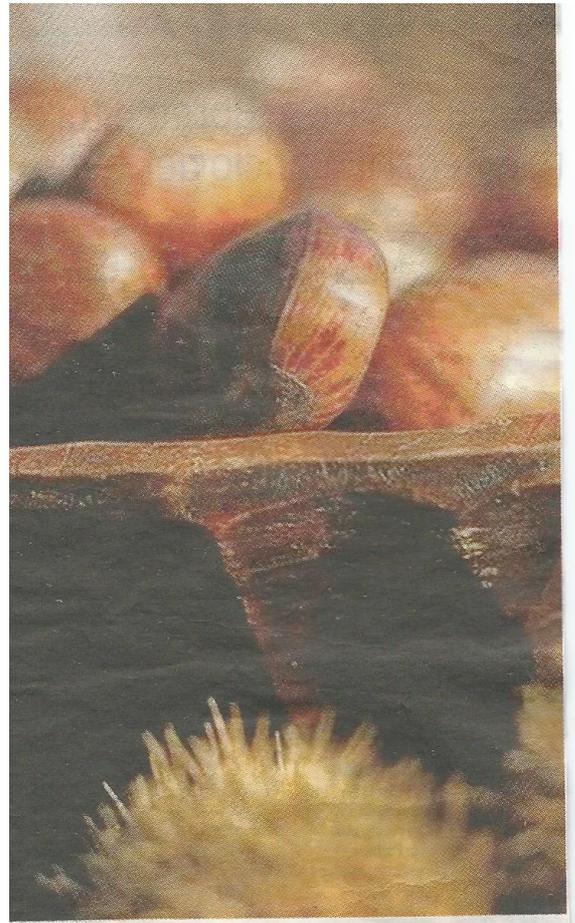


► CASTIONE

Giornata clou oggi per la Festa dei Marroni a Castione di Brentonico. Si rinnova così l'appuntamento con la tradizionale festa nella patria dei "Marroni di Castione", castagne di alta qualità, dal sapore inconfondibile, riconosciute dal marchio dell'Associazione tutela Marroni di Castione. Durante la giornata di festa, oltre a degustare i marroni ed i vini del Concorso "Castagne e Vino: l'abbinamento eccellen-

te", sarà possibile assaggiare anche piatti tipici trentini, dolci e birra a base di castagne e il liquore "Marroncino di Castione". Nei portici del paese si può poi assistere alle lavorazioni tipiche artigianali, come l'antica arte di fare il formaggio. In programma anche intrattenimenti musicali, spettacoli per bambini e mostre a tema, con particolare attenzione ad "Aspettando la 3a edizione - incontro con gli autori" della Rassegna Nazionale di Arte Grafica Uморistica "La casta-

gna del sorriso". Tra i portici del paese si potranno assaporare non solo gli straordinari "Marroni di Castione" con il vino ma anche assaggiare specialità tipiche trentine, birra a base di castagne e il liquore "Marroncino di Castione". Tutte da gustare le offerte enogastronomiche che hanno contrassegnato anche i precedenti weekend con prelibati menu a base di castagne nei ristoranti dell'Altopiano di Brentonico aderenti all'iniziativa. Oggi, inoltre, sono previste vi-



site guidate ai secolari castagneti di Castione. Il Castagno, originario, probabilmente dell'Europa Orientale e dell'Asia Minore, può essere oramai considerato pianta indigena in Italia; è coltivato da tempo immemorabile come pianta agraria e forestale. I Romani lo diffusero sulle Alpi e sull'Appennino Settentrionale e poi negli altri Paesi europei; il Castagno appartiene al genere Castanea, famiglia Fagacee. Inoltre, ma non secondario, secondo un vecchio detto, delle

tre castagne del riccio, una era destinata al padrone, una al contadino ed una ai poveri. Variante pregiata della castagna, questo frutto si differenzia da essa per la taglia più robusta, per la cicatrice rettangolare, per le striature su bordo e per la pelabilità più elevata oltre ad un più marcato apporto proteico. La produzione locale, nella zona di Castione, è di 500 quintali circa l'anno che sommati rappresentano il 35% dell'intera produzione trentina. (c.l.)