

Averara recupera i castagneti. E la Sagra ha più gusto



Redivo di Averara – casa Bottagisi – Foto Paolo Ferrante – Altaluce

È una sagra storica – ben 41 edizioni -, ma quest'anno ha un motivo di richiamo in più. La Sagra della Castagna di Averara, in programma sabato 10 e domenica 11 ottobre, in località Redivo sarà l'occasione per presentare il progetto in corso per il recupero delle selve castanifere secolari presenti sul territorio.

L'iniziativa è portata avanti dall'Associazione Castanicoltori, costituitasi recentemente per salvare il bosco, l'ambiente e le tradizioni, ed ha già dato i primi frutti. È stato sconfitto infatti il cinipide, l'insetto che ha aggredito le piante in questi ultimi anni causando una netta diminuzione della produzione, ed il raccolto è buono, tale da assicurare alla sagra tutte castagne locali.

La due giorni proporrà musica, servizio bar e food, degustazioni di prodotti locali e visite guidate. Tra le iniziative, si annuncia suggestiva quella delle caldarroste nel bosco con accompagnamento musicale, sicuramente stuzzicanti la cena e il pranzo con piatti tradizionali e a base di castagna

IL PROGRAMMA

Sabato 10 ottobre

ore 14,30 – Escursione al Castagneto in fase di recupero accompagnati da Stefano D'Adda (agronomo) e Lorenzo Lego (presidente Castanicoltori Orobici)

ore 15 – “Madre Natura e le sue magie”, open day e visita ai laboratori dell'azienda Soluna di Averara

ore 16 – “Caldarroste nel bosco” con intrattenimento musicale del maestro Mauro Po

ore 18 – “Aperitivo d'Autunno” con il bandino di Zogno

ore 19,30 – Cena tradizionale e piatti a base di castagna



L'azienda Soluna di Averara
– foto Paolo Ferrante –
Altaluce

Domenica 11 ottobre

ore 9,30 – Escursione guidata al castagneto in fase di recupero

ore 10 – “Madre Natura e le sue magie”, open day e visita ai

laboratori dell'azienda Soluna di Averara
ore 12 – Pranzo tradizionale e piatti a base di castagna
ore 14 – “Caldarroste in piazza”

Sabato e domenica “Coloriamo l'autunno”: animazione e racconti per bambini con Patrizia Geneletti del Teatro Prova
Degustazione e vendita di prodotti tipici del territorio.

Info: castanicoltoriaverara2015@gmail.com – tel. 366 9598725