

Zogno, la castagna si veste a festa

written by Redazione
23 Novembre 2015



Si chiude domenica 29 novembre la settima edizione della rassegna gastronomico-culturale [Sapori & Cultura](#), che per tutto il mese ha coinvolto con degustazioni, serate di approfondimento, laboratori, concorsi ed escursioni i comuni del Distretto dell'Attrattività Territoriale Vallinf@miglia (che ha come capofila Zogno, dove è nata la manifestazione, e comprende Sedrina, Ubiale-Clanezzo, Valbrembilla, Blello, Vedeseta, Taleggio, Cremeno, Cassina, Moggio e Pasturo).

La kermesse è dedicata ai sapori dell'autunno e, in particolare, ad una regina della stagione come la castagna, protagonista domenica di "CastagnAMO - I

sapori dell'autunno" giornata che vedrà presenti a Zogno 40 espositori del territorio con prodotti a base di castagna e delle proprie aziende.

L'esposizione e le degustazioni sono accompagnate di un ricco programma per tutta la famiglia:

- dalle 10 alle 18 - caldarroste e VinBrulè preparati dall'Asd Ambria
- dalle 10 alle 18 - frittelle dal cuore di castagne, cucinate dal pasticciere Francesco Zurolo in collaborazione con gli studenti dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme
- dalle 10 alle 17 - gonfiabili per bambini e zucchero filato in piazza Marconi
- alle 11.15 e alle 16.15 - dimostrazione di pasticceria con gli studenti dell'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme
- alle ore 15 - distribuzione gratuita di palloncini ai bambini presso lo stand Coldiretti
- dalle ore 15.30 - premiazioni delle cinque immagini più belle del Concorso fotografico "Sapori e Cultura, cibi e cultura del territorio", in collaborazione con Valbrembanaweb.org, delle tre torte vincitrici del concorso per la migliore torta alla castagna e dello chef Fabio Pellegrini che ha partecipato al Guinness della pizza più lunga presentata ad Expo 2015
- alle 16 - inizio esibizione della Premiata banda musicale di Zogno lungo viale Martiri della Libertà con l'arrivo in piazza del Comune
- ore 16.30 - merenda gratuita con le torte vincitrici del concorso preparate da alcuni chef dei ristoranti di Zogno.