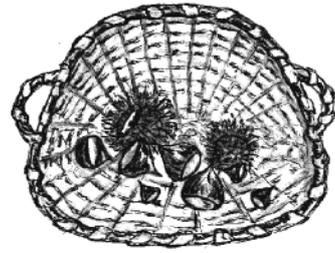
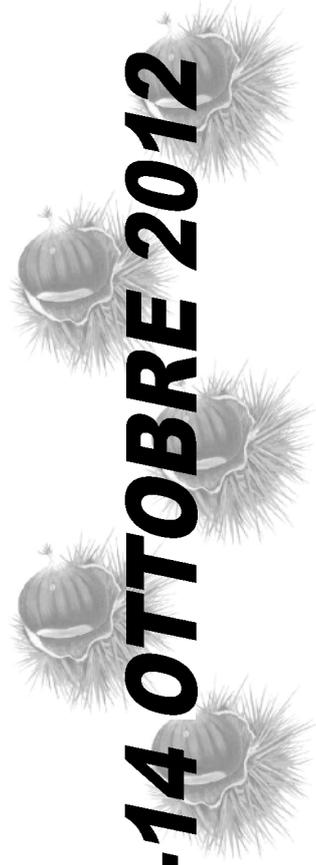


39^a Sagra della castagna



**PRO LOCO
VAGLIO PETTINENGO**
Associazione di
promozione turistica

13-14 OTTOBRE 2012



Vaglio Pettinengo

Sabato 13 Ottobre

- 14:30** ...ad incontrar castagni e castagne
camminata sui sentieri di Vaglio Pettinengo
- 17:00** **Castagne per la salute**
incontro convegno sulle proprietà nutrizionali delle castagne, *con Bianca Zumaglini e Lorenzo Tivelli*
presso sede Pro Loco
- 18:30** **Un castagno per amico**
inaugurazione mostra presso salone ex-palestra, piazza della chiesa
- 20:00** **Mangiamo insieme**
"Le castagne a tavola!"
piatti golosi con la castagna al centro....
**Per la cena prenotazione obbligatoria:
telefonare a Gigi al numero 015 8445628**



L'Organizzazione declina ogni responsabilità per danni a persone o c

Domenica 14 Ottobre

dalle ore 14:30

festa con le castagne

- *pline*
- *caldarroste alla grappa*
- *caldarroste al rhum*
- *marmellata di castagne
(prodotto tipico De.Co.)*
- *Vagliotti, dolce alle pere
e marmellata di castagne
(prodotto tipico De.Co.)*
- *Cantun- e Carét, i nostri biscotti
alla farina di castagna*
- *Castagnelle, le frittelle di farina di
castagne*
- *gelato alla castagna*



"

dalle ore 15:30

o...

spettacolo folcloristico con

62

I danzatori di Bram

inoltre mercatini artigianali di
qualità ed ancora

Il salotto della bontà

persone o cose che si dovessero verificare durante lo svolgimento della sagra:

I nostri prodotti

LE CASTAGNE DI VAGLIO PETTINENGO

Un tempo base di pranzo e cena, oggi squisitezze per la prima colazione, lo spuntino di metà mattina e metà pomeriggio, il *dessert*.

La strada per garantire un futuro al «nutrimento castagna» non può essere che un *mix* fra tradizione ed innovazione, pur senza trascurare alcune prelibatezze che hanno profumi lontani (il *mach*, ad esempio).



* **Constagne**

È la confettura di castagne nel linguaggio degli sms, dove le parole lunghe sono rese brevi. Nella confettura di castagne è lungo il tempo per prepararla secondo tradizione: scegliere i frutti, prima cottura per mondarli, passare la polpa, impastarla, cottura finale. È invece breve il tempo per finire il vasetto: troppo buona!



* **Il Vagliotto**

Nella Premiata Pasticceria Castagno non può mancare un dolce dedicato al paese della sua Sagra. È il *vagliotto*, cesto di pasta sfoglia dove la marmellata di castagne si fonde con la composta di pere. Siamo nella più pura tradizione: da sempre il cesto - *la scésta* - serve per trasportare a dorso...d'uomo castagne e pere.



Confettura di castagne e Vagliotto sono fregiati della DE.CO., denominazione di origine comunale, quindi prodotti in conformità al disciplinare depositato in Comune, frutto della tradizione locale



* *Plin-i alégri*

Caldarroste allegre, tradotto alla lettera. Allegrìa fa buon spirito e *spirit* è il liquore - grappa o rhum - in cui ai *plin-i* cuociono a fuoco lento. Questo fa sì che conservate nel liquido di cottura possano essere consumate come apprezzato fine-cena nelle sere invernali (e lo *spirit* caldarrostato è un gradevole dolcificante per il caffè)



* *Castagnelle*

Il paesaggio italiano è dominato dall'olivo e dal limone là dove tira aria di mare e dal castagno dove l'aria è quella di monte.

Arie che si fondono "dolcemente" nelle CASTAGNELLE, dove la farina di castagne si mescola con l'aroma acidulo del limone e con quello armonioso dell'olio, in un "mare e monti" che è contemporaneamente dolce e appetitoso

La bottega di
Sordevolo
Prodotti Tipici Biellesi

Via Italia 83/A, angolo Via Marocchetti - Biella
Tel. 015 2529542

→

l

l

a

c

“

e

c

s

e

→

f

s

f

c

c

c

r

s

f

r

•

•

•

* **Cantun-**

Nel Biellese *ai cantun-* sono le pietre angolari delle case, quelle che le tengono su. Le castagne sono state per secoli pietre angolari dell'alimentazione; oggi la farina di castagne "lavorata" con mandorle e noci è la base di questi cantuccini, ideali per "tener su" chi è un po' a corto di energie.



* **Carét**

Per queste contrade ai *carét* sono le stradine interne dei paesi, dove le persone si incontrano e socializzano. In chiave di pasticceria castanicola i *carét* sono i biscotti dell'incontro fra farina di castagne, pinoli, fichi secchi e nocciole: ne deriva una ben associata fragranza di aromi (socializzante se accompagnata da un buon passito).

Marmellata di castagne, plin-i alégri, cantun- e carét sono regolarmente in vendita anche presso:

- **La Bottega di Sordevolo, Via Italia 83 - Biella**
- **Polleria Rapelli, Via San Filippo 7 - Biella**
- **Macelleria Mosca, Via San Filippo 16 - Biella**

POLLERIA RAPELLI LORENZO
Pollami, conigli, selvaggina



Via San Filippo, 7 - Biella
Tel. 015 20086