



15 anni
Festival della Castagna



graubünden

Festival della Castagna in Val Bregaglia

Dal 28 settembre al 20 ottobre 2019

Colori, profumi, sapori; questi sono i contorni del "Festival della Castagna". Dal 28 settembre al 20 ottobre 2019 la castagna sarà protagonista in Bregaglia, valle svizzera nel Cantone dei Grigioni. La Val Bregaglia, per l'occasione indosserà colori autunnali e esibirà uno scenario incomparabile, al quale si sono ispirati grandi artisti come Segantini, Giacometti e Varlin.

Il programma offre eventi singoli e manifestazioni proposte più volte durante le settimane dedicate al Festival della Castagna. Le date dello svolgimento sono riportate alla fine di ogni evento.

Di sabato

Sempre più in alto – accompagnati dal sapore delle castagne

Al mattino un collaboratore dell'ewz ci guiderà all'interno dell'enorme muro della diga. Dopo uno spuntino alle castagne un sentiero di montagna ci condurrà alla capanna da l'Albigna (45 minuti, escursione di montagna impegnativa, T3) dove ci attenderà un gustoso pranzo a base di castagne. Possibilità di prenotare il pranzo anche senza partecipare alla visita guidata.

Luogo: diga dell'Albigna e Capanna da l'Albigna (2336 m s.l.m.)
Lingua: italiano/tedesco
Equipaggiamento: scarponi da montagna, vestiti caldi, protezione per la pioggia
Costi: CHF 62.- adulti / CHF 36.- bambini. Il prezzo include: biglietto funivia, visita guidata nel muro della diga, e pranzo a base di castagna.
Per chi volesse partecipare solo al pranzo: CHF 28.- adulti / CHF 18.- bambini.
Iscrizioni: entro giovedì, tel. +41 81 822 14 05
Partecipanti: max 20 persone
Ritrovo: ore 9.00 a Pranzaira, presso la stazione a valle della funivia
Data: sabato 28 settembre

Castagne e musica al KulturGasthaus Pontisella

Fabio cucina un menu di 3 portate sul fuoco. Castagne, tutto il resto è contorno! A seguire concerto nel fienile con **Veronica Fusaro**. In piedi sul palco, con la sua chitarra e la sua voce toccante coinvolgerà il pubblico esibendo i suoi brani.

Luogo: KulturGasthaus Pontisella, Stampa
Costi: CHF 50.- incl. aperitivo, menu di 3 portate e concerto (bevande escluse).
Solo concerto CHF 20.-
Iscrizioni: per la cena: entro giovedì, hello@pontisella-stampa.ch, tel. +41 81 852 30 56
Partecipanti: min 6/max 24 persone (vale solo per la cena)
Orario: ore 18.30 aperitivo e cena, ore 21.00 inizio concerto
Data: sabato, 28 settembre

Soglio, ieri e oggi

Visita storico-culturale del villaggio di Soglio.

Luogo: Soglio
Ritrovo: davanti all'info-point (Vecchia latteria)
Lingua: tedesco
Costi: gratuito
Iscrizioni: entro venerdì ore 17.00, tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch
Orario: visita guidata dalle ore 10.45 alle 12.15
Date: sabato 5, 12 e 19 ottobre

In ricchezza e in povertà

Come si viveva a Soglio? Cosa si mangiava e come si cucinavano le castagne? In base al proprio ceto sociale, in ricchezza o in povertà. Per la prima volta varcheremo queste barriere sociali per visitare due tipologie di edifici; dall'umile casa rurale ai sontuosi palazzi signorili. Assaggeremo una tipica merenda contadina e gusteremo le specialità di una tavola signorile. La castagna come piatto semplice e modesto e lo stesso frutto in versione più esclusiva.

Luogo: Soglio
Ritrovo: davanti all'info-point "Vecchia latteria"
Lingua: italiano/tedesco
Guide: Diego Giovanoli, storico dell'architettura
 Werner Anliker, guida escursionistica diplomata ASAM
Costi: CHF 15.- per persona / bambini fino a 12 anni gratuito
Iscrizioni: entro venerdì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Organizzazione: La Streccia in collaborazione con Albergo Ristorante Stüa Granda
Informazioni: www.lastreccia.ch
Orario: dalle ore 14.30 alle 16.30 ca.
Data: **sabato 5 ottobre**

La castagna dai mille sapori: autunno in pasticceria

Preparazione e degustazione di dolci alle castagne nella pasticceria/panetteria Gonzalez a Vicosoprano.

Luogo: Pasticceria/Panetteria Gonzalez, Vicosoprano
Lingua: italiano/tedesco
Costi: CHF 5.- per persona
Iscrizioni: entro giovedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti: max 12 persone
Orario: dalle ore 14.00 alle 15.30
Data: **sabato 12 ottobre**

Emil Zopfi e le montagne bregagliotte

Lo scrittore e alpinista Emil Zopfi ha scalato pareti e spigoli raggiungendo molte cime della Bregaglia. Zopfi racconta le sue appassionanti e drammatiche avventure raccolte nei suoi libri e presenterà la nuova biografia dell'alpinista Christian Klucker. Nell'atrio del Pretorio seguirà uno spuntino a base di „Castegna e lacmilach“ (castagne cotte con panna montata), la specialità bregagliotta per eccellenza.

Luogo: Pretorio, Vicosoprano
Lingua: tedesco
Costi: CHF 18.- per persona compreso lo spuntino organizzato dal Ristorante Piz Cam
Iscrizioni: entro giovedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti: max 40 persone
Orario: ore 16.00
Data: **sabato 12 ottobre**



Diga dell'Albigna



Architetto Alder Clavuot Nunzi



Veronica Fusaro, foto di Nils Sandmeier

Castagne e gente della valle: il giusto equilibrio tra uomo e natura

Cena con specialità di castagne e incontro con l'alpinista Marcello Negrini, per tanti anni a capo del Soccorso Alpino Bregaglia e guardia forestale in pensione. Marcello apprezza il contatto con la gente e ama parlare della sua valle, dei suoi boschi e delle sue montagne.

Luogo:	Ristorante/Garni Post, Castasegna
Lingua:	italiano/tedesco
Tema principale:	montagne e escursioni, salvataggi
Costi:	CHF 38.- per persona, eventuale trasporto in valle gratuito
Iscrizioni:	entro venerdì, tel. +41 81 822 10 60
Orario:	cena alle ore 19.30, incontro con Marcello Negrini alle ore 21.00
Data:	sabato 12 ottobre

“Sfida ai fornelli” e mercato BargaiOrt a Palazzo Castelmur

La biatleta Irene Cadurisch, cresciuta in una piccola fattoria biologica a Isola (Maloja) e la giovane produttrice di vino Valentina Tamborini dell'omonima azienda ticinese, si lanciano in una sfida ai fornelli tutta al femminile. Giudice unico il sindaco della Bregaglia Anna Giacometti. Che vinca la migliore! Il palazzo Castelmur e il mercato BargaiOrt* faranno da cornice a questo evento.

*BargaiOrt: scambio-acquisto-vendita di prodotti regionali, piantine e sementi

Luogo:	giardino del Palazzo Castelmur, Coltura, Stampa
Costi:	entrata gratuita
Iscrizione:	non necessaria
Organizzazione:	La Meseda (www.lasmeseda.ch) in collaborazione con BREGAGLIA Engadin Turismo. Rete Uno della RSI sarà sul posto durante l'intera manifestazione. In caso di cattivo tempo la manifestazione si terrà al coperto.

Programma:	
ore 10.00 - 14.00	mercato BargaiOrt
ore 11.00	Sfida ai fornelli
ore 12.00 in poi	pranzo organizzato dalla società femminile d'utilità pubblica di Sopra Porta
ore 14.30	La CORSI (Società cooperativa per la Radiotelevisione svizzera di lingua italiana) incontra il pubblico con una proiezione di filmati d'archivio <i>La Val Bregaglia e i suoi artisti</i> conservati nelle teche della RSI (Radiotelevisione svizzera di lingua italiana). Ne discuteranno, sul filo dei ricordi personali, alcuni relatori d'eccezione. A seguire visita guidata al Palazzo Castelmur e rinfresco offerti dalla CORSI. Filmati e conversazione in italiano, visita guidata in italiano e tedesco.

Data: **sabato 19 ottobre**



Vicosoprano



Festa della Castagna

Di domenica**12a Gita gastronomica: specialità di castagne e non solo!**

Sulle orme del pittore Giovanni Segantini

Dalle ore 9.00 Caffè di benvenuto, focaccia bregagliotta e succo di mela al Ristorante Longhin, Maloja

- 9.45 Dall'Atelier Segantini alla Torre Belvedere passando per le marmitte dei giganti. Informazioni e aneddoti sul paese di Maloja e dintorni
- 11.15 Degustazione di formaggi e un calice di vino presso la Latteria del paese
- 11.46 In AutoPostale fino a Vicosoprano scendendo dai tornanti del Maloja
- 12.15 Pranzo al Ristorante Corona, Vicosoprano. Menu: insalata, ravioli di castagne fatti in casa, macedonia con frutta di stagione, bicchiere di vino, acqua e caffè
- 14.08 AutoPostale fino a Soglio, dove Segantini svernò per molti anni
- 15.00 Visita al villaggio di Soglio e al complesso storico La Streccia
- 15.45 Visita guidata all'Hotel Palazzo Salis
- 16.30 Caffè, torta di castagne, gelato di grano saraceno e olivello spinoso
- 17.00 Conclusione della gita e ritorno individuale (AutoPostale alle ore 17.20)

Ritrovo: fra le ore 9.00 e le 9.30 presso l'Hotel Longhin a Maloja.

Prego posteggiare le auto nei parcheggi pubblici

Guida: Werner Anliker, guida escursionistica con diploma federale, accompagnerà il gruppo durante l'intera giornata

Lingua: tedesco

Costi: CHF 78.- per partecipante. La tariffa include: aperitivi, pasti, bevande, degustazioni, visite guidate

(il viaggio in AutoPostale Maloja-Soglio NON è compreso nel prezzo)

Equipaggiamento: scarponcini, protezione per il sole o la pioggia, abbonamento metà prezzo, abbonamento generale o Bregaglia Mobil Card

Iscrizioni: entro giovedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch

Partecipanti: max 40 persone

Osservazioni: La gita si tiene con qualsiasi tempo

Durata: dalle ore 9.00 alle 17.00, tempo di marcia 1 ora su sentieri comodi

Data: domenica 29 settembre

Emil Zopfi, foto di Marco Volken



Castagnolin



“Caminä e mangä”: alla scoperta delle specialità bregagliotte

Giro gastronomico nel castagneto di Brentan e nel villaggio di Castasegna. Otto postazioni per conoscere le delizie della valle, immersi in un incantevole paesaggio subalpino.

Yogurt fresco, formaggi, miele, salsicce, vino, birra, sciroppo, vellutata di zucche e castagne, pizzoccheri di castagne, torta, caffè e altro ancora.

Ritrovo: In piazza a Castasegna fra le ore 9.00 e le 12.00

Costi: Tutto compreso: adulti, CHF 59.- / ragazzi 7 - 16 anni, CHF 46.- / bambini 3 - 6 anni, CHF 17.-

Equipaggiamento: scarponcini, protezione per il sole o la pioggia

Postazioni: Alimentari Rosanna Rogantini, Caseificio Agrituristico Pungel, società apicoltori Bregaglia, Macelleria Salumeria Chiesa, Locanda Roccabella, Ristorante/Garni Post, Pasticceria Caffè Negozio Salis, Villa Garbald
entro giovedì ore 16.00 indicando l'orario approssimativo della partenza, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch

Iscrizioni: max 100 persone

Partecipanti: Osservazioni: La manifestazione si tiene con qualsiasi tempo. In caso di forte pioggia il percorso viene accorciato e le bancarelle vengono allestite al coperto

Durata: Partenza individuale fra le ore 9.00 e le 12.00. Durata del giro dalle 3 alle 4 ore.

Tempo di marcia, 1 ora su sentieri comodi (ca. 3 km).

Termine manifestazione alle ore 16.00

Data: domenica 6 ottobre

Cucina di “terroir” a base di castagne – Hansjörg Ladurner del Ristorante Scalottas, ospite all'Hotel Palazzo Salis

A Lenzerheide, nel Ristorante Scalottas Terroir dello Schweizerhof, lo chef Hansjörg Ladurner cucina prettamente con prodotti locali. Anche l'Hotel Palazzo Salis di Soglio e la sua chef Monika Müller condividono questa filosofia. In occasione del Festival della Castagna i due chef cucineranno un raffinato menu del territorio legato alla castagna.

Luogo: Hotel Palazzo Salis, Soglio

Costi: aperitivo e menu di 4 portate con abbinamento di vini, CHF 120.- per persona

Iscrizioni: entro venerdì, info@palazzo-salis.ch, tel. +41 81 822 12 08

Orario: ore 18.30

Data: domenica 6 ottobre



Hansjörg Ladurner, Ristorante Scalottas



Hotel Palazzo Salis

Festa della Castagna

Una giornata interamente dedicata alla castagna! Vendita di prodotti a base di castagne, specialità locali e giochi per grandi e piccini. Il Männerchor Ermatingen e la Bandella di Villa di Chiavenna allieteranno la festa.

Luogo:	Vicosoprano (presso la sala polivalente)
Organizzazione:	Associazione castanicoltori Bregaglia
Programma:	
ore 10.00	Mercatino con prodotti a base di castagna e specialità locali Gioco della fortuna per bambini e adulti da 0 a 103 anni
ore 11.00	Culto ecumenico con il Männerchor Ermatingen
dalle 12.00	Pranzo
dalle 13.00	Caldarroste per tutti (vengono servite ai tavoli alle ore 13.00/14.00/15.00/16.00) Ruota della fortuna e gioco sensoriale per bambini
dalle 14.00	Alberto Giovanoli mostra come si costruisce un gerlo e parla della sua importanza nel mondo rurale
ore 17.00	Chiusura
Data:	domenica 13 ottobre

I castanicoltori della Bregaglia vi invitano gentilmente a partecipare con tutta la famiglia.

Pericoli naturali e castagne in Val Bregaglia

Guidati da Marcello Negrini, guardia forestale in pensione ed esperto di pericoli naturali, cammineremo da Promontogno verso Bregan passando da Sottoponte, borgata gravemente colpita dalle colate detritiche dell'agosto 2017. La seconda parte della nostra gita sarà completamente dedicata alla castagna e terminerà con un buffet di prodotti locali presso il Ristorante/Garni Post di Castasegna.

Ritrovo:	alle ore 9.45 alla fermata dell'AutoPostale "Promontogno Posta" presso l'Hotel Bregaglia
Punto d'arrivo:	Ristorante/Garni Post, Castasegna
Equipaggiamento:	scarponcini comodi, protezione in caso di pioggia
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	CHF 28.- per partecipante, incluso buffet con prodotti locali, vino, acqua e caffè
Iscrizioni:	entro venerdì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Orario:	dalle ore 9.45 alle 14.00
Data:	domenica 20 ottobre

Di lunedì**Funghi e castagne - sapori d'autunno**

Orecchio di maiale, porcino rossiccio, ombrellone – a caccia di funghi nei dintorni di Soglio

Durante l'escursione cercheremo di identificare i funghi e di conoscerne l'essenza nascosta. Scopriremo dove crescono e quale ruolo giocano nel bosco. Al termine della gita l'ispettore di funghi Men Bisaz ispezionerà il raccolto e risponderà alle nostre domande.

Ritrovo:	ore 9.45 alla fermata dell'AutoPostale "Soglio villaggio"
Lingua:	tedesco
Equipaggiamento:	scarponcini, zaino, merenda al sacco, sacchetti di carta, coltellino, ev. dizionario dei funghi
Costo:	CHF 30.- per persona
Iscrizioni:	entro domenica ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Guida:	Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM
Partecipanti:	min 4/max 15 persone
Orario:	dalle ore 9.45 alle 14.00 Ore 16.30: incontro con l'ispettore di funghi Men Bisaz a Bondo (segnaliamo la visita guidata al Palazzo Salis di Bondo, vedi programma a pag. 8)
Data:	lunedì 30 settembre

Impariamo a riconoscere i funghi bregagliotti

Un'immersione nel mondo dei funghi con l'ispettore Men Bisaz di Celerina. Chi desidera può portare il proprio raccolto, i funghi verranno identificati e presentati.

Luogo: Osteria Donato Salis, Bondo
 Lingua: italiano/tedesco
 Costi: offerta libera
 Iscrizione: non necessaria
 Orario: dalle ore 16.30 alle 18.30
Data: lunedì 30 settembre

Visita al Palazzo Salis di Bondo

Il Conte Charles De Salis e la sua famiglia aprono le porte della loro residenza estiva, il Palazzo Salis costruito nel XVIII secolo da un ramo inglese della famiglia Salis-Soglio.

Luogo: Palazzo Salis, Bondo
 Lingua: tedesco/inglese/breve riassunto in italiano
 Costi: CHF 20.- per partecipante
 Iscrizioni: entro venerdì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch specificando le proprie conoscenze linguistiche
 Partecipanti: min 5/max 40 persone
**Date e orari: lunedì 30 settembre, dalle ore 14.45 alle 16.15
 lunedì 7 ottobre, dalle ore 9.45 alle 11.15**

La castagna in arte culinaria

Preparazione di specialità a base di castagna con aperitivo e cena in compagnia.

Luogo: Ristorante Schweizerhaus, Maloja
 Lingua: italiano/tedesco
 Costi: CHF 65.- per persona, incluso aperitivo e cena
 Iscrizioni: entro domenica, tel. +41 81 838 28 28
 Partecipanti: min 4 persone
 Orario: dalle ore 15.00 alle 17.30 in cucina, a seguire cena
Data: lunedì 7 ottobre

Il vecchio e il fantasma dell'albero

Lungo il comodo e breve sentiero che da Soglio conduce a Castasegna, la guida escursionistica Werner Anliker vi racconterà favole, storie e aneddoti sulla castagna.

Ritrovo: presso la fermata dell'Autopostale "Soglio villaggio"
 Punto d'arrivo: Castasegna, passando per Piazza (ritorno individuale, da Castasegna)
 Lingua: tedesco
 Costi: adulti CHF 10.-/bambini dagli 8 anni CHF 5.-
 Iscrizioni: entro il giorno stesso, ore 11.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
 Partecipanti: min 4 persone
Date e orari: lunedì 7 e 14 ottobre, dalle ore 14.00 alle 16.00



Di martedì

Gita guidata lungo il percorso didattico del castagneto

La flora e la fauna del territorio, le varietà di castagne e la loro coltivazione.

Luogo:	castagneto di Brentan, Castasegna
Punto di ritrovo:	Pasticceria Caffè Negozio Salis
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	CHF 8.- per partecipante
Iscrizioni:	entro lunedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti:	min 4/max 20 persone
Orario:	dalle ore 13.30 alle 15.00
Date:	martedì 1, 8 e 15 ottobre

Mettiamo le mani in pasta!

La pasticceria Ursula Fogliada-Salis svela i segreti della sua torta di castagna. Preparate la vostra torta e gustatela tranquillamente a casa.

Luogo:	Pasticceria Caffè Negozio Salis, Castasegna
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	CHF 15.- per persona (il prezzo include una torta di castagna)
Iscrizioni:	entro lunedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti:	min 4/max 10 persone che preparano la torta (+ ev. famigliari)
Orario:	dalle ore 15.45 alle 17.15
Date:	martedì 1, 8 e 15 ottobre

La castagna e la pietra ollare: visita al laboratorio di Roberto Lucchinetti

Lavorazione della pietra ollare e tessitura (lino, canapa, seta e lana tipica di Piuro).
Degustazione di castagne cotte nel "lavecc" (pentola in pietra ollare).

Luogo:	Prosto di Piuro (Italia) scendendo dal passo del Maloja verso Chiavenna, il laboratorio Lucchinetti si trova sul lato sinistro del fiume, nei pressi della chiesa.
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	EUR 10.- per partecipante
Iscrizioni:	entro lunedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti:	min 4 persone
Orario:	dalle ore 10.00 alle 11.00
Data:	martedì 8 ottobre



Palazzo Salis, Bondo



Palazzo Salis, Bondo

Castagne e gente della valle: il giusto equilibrio tra uomo e natura

Cena con specialità di castagne e incontro con l'alpinista Marcello Negrini, per tanti anni a capo del Soccorso Alpino Bregaglia e guardia forestale in pensione. Marcello apprezza il contatto con la gente e ama parlare della sua valle, dei suoi boschi e delle sue montagne.

Luogo:	Ristorante/Garni Post, Castasegna
Lingua:	italiano/tedesco
Tema principale:	bosco, piante, malattie del castano
Costi:	CHF 38.- per persona, eventuale trasporto in valle gratuito
Iscrizioni:	entro lunedì, tel. +41 81 822 10 60
Orario:	cena alle ore 19.30, incontro con Marcello Negrini alle ore 21.00
Date:	martedì 8 ottobre

Di mercoledì**Sulle orme del libro "Das grüne Seidentuch"**

La saga familiare „Das grüne Seidentuch“ è il long seller della Bregaglia. Il libro racconta della dura vita in Val Bregaglia agli inizi del XIX secolo. È una vita tra povertà e speranza, fame ed emigrazione. Accompaneremo Alma, la protagonista del libro, nella sua ricerca di lavoro a Soglio. Alma era una donna forte che trovava sempre il modo di gestire la sua difficile vita. Visiteremo i luoghi in cui è ambientato il racconto e vi faremo sosta per ascoltare estratti di questo e altri libri.

Ritrovo:	ore 10.20 alla fermata dell'AutoPostale "Promontogno Posta"
Lingua:	tedesco
Equipaggiamento:	scarpe adatte per camminare, protezione per la pioggia, pranzo al sacco
Ritorno:	ritorno individuale da Soglio, AutoPostale ore 16.19
Costi:	adulti CHF 30.-/bambini dai 10 ai 16 anni CHF 15.-
Iscrizioni:	entro martedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Guida:	Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM
Partecipanti:	min 2 persone
Orario:	dalle ore 10.20 fino alle 16.00 circa, 2 h 30 min di cammino su sentieri comodi, 300 m di salita, pranzo al sacco a metà strada
Date:	mercoledì 2, 9 e 16 ottobre

Soglio, ieri e oggi

Visita storico-culturale del villaggio di Soglio.

Luogo:	Soglio
Ritrovo:	davanti all'info-point (Vecchia latteria)
Lingua:	tedesco
Costi:	gratuito
Iscrizioni:	entro martedì ore 17.00, tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch
Orario:	visita guidata dalle ore 17.00 alle 18.30
Date:	mercoledì 2, 9 e 16 ottobre



La castagna nella cosmesi

Visita guidata alla manifattura SOGLIO-PRODUKTE AG.

Dal 1979 trasformiamo materie prime di origine alpina in prodotti selezionati e di alta qualità per la cura del corpo. Impegno e lavoro artigianale si uniscono ad un profondo rispetto dell'ambiente alpino.

Luogo: manifattura SOGLIO-PRODUKTE, Castasegna
Lingua: italiano/tedesco/inglese
Costi: gratuito
Iscrizioni: entro martedì ore 17.00
 tel. +41 81 822 18 43, mail@soglio-produkte.ch
Partecipanti: max due gruppi di 15 persone
Orario: dalle ore 10.30 alle 11.30
Date: **mercoledì 2, 9 e 16 ottobre**

**Cosa hanno in comune un mulino in Val Bregaglia e la città di Zurigo? La corrente elettrica!**

Visita guidata al Molino Scartazzini e alla nuova centrale idroelettrica.

Degustazione del pane alle castagne.

Luogo: Molino Scartazzini, Promontogno
Lingua: italiano/tedesco
Costi: CHF 7.- per partecipante
Iscrizioni: entro martedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti: max 20 persone per gruppo
Orari: dalle ore 13.45 alle 14.45 e dalle ore 14.45 alle 15.45
Date: **mercoledì 9 e 16 ottobre**

Di giovedì**Crotti e castagneti, cultura e delizie culinarie**

La prima tappa dell'escursione sarà dedicata ai castagneti. Da Castasegna un breve tratto di strada ci condurrà poi ai crotti di Guaita (I) da qui la vista su Soglio è magnifica. Dopo la degustazione di specialità di castagne la gita prosegue verso Villa di Chiavenna dove ci attende una visita guidata del paese e una ricca degustazione di formaggi locali, carne secca, vino e pane. Conosceremo la storia e le tradizioni della Bregaglia italiana.

Ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'AutoPostale "Promontogno Posta",
 ore 10.33 AutoPostale in direzione di Soglio, fino a Piazza

Equipaggiamento: scarponcini, zaino, protezione per la pioggia, merenda al sacco,
 abbonamento metà prezzo, documento d'identità e eventualmente euro

Ritorno: da Villa di Chiavenna alle ore 17.20 con l'AutoPostale svizzero

Costi: CHF 50.- adulti / CHF 35.- ragazzi 12 - 16 anni / CHF 25.- bambini fino a 12 anni.
 Il prezzo comprende le degustazioni a Castasegna e a Villa di Chiavenna.
 Sono esclusi i trasporti.

Lingua: tedesco

Iscrizioni: entro mercoledì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch

Guide: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM e Martina Tonola
 per Villa di Chiavenna

Partecipanti: min 6 persone

Durata: dalle ore 10.20 alle 17.20, tempo di marcia 2 h 30 min, sentieri comodi, nessuna
 salita rilevante

Date: **giovedì 3, 10 e 17 ottobre**

Battitura delle castagne a Piazza

Visita alla cascina e lavorazione delle castagne essiccate con la famiglia Brügger.

Luogo:	Piazza (sulla linea dell'AutoPostale Promontogno-Soglio. L'AutoPostale si ferma su richiesta)
Lingua:	tedesco
Costi:	CHF 8.- per partecipante/bambini fino a 16 anni gratuito
Iscrizione:	entro mercoledì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Orario:	Visita guidata dalle ore 10.40 alle 12.00
Data:	giovedì 3 ottobre

Castagne e gente della valle: dal lago di Costanza alle cime dell'Albigna

Cena con specialità di castagne e incontro con Matthias Alder. Nel 2013 il giovane architetto arriva a Soglio e apre lo studio d'architettura Alder Clavuot Nunzi. Il progetto "Funivia Albigna" viene premiato da "Die Besten 2016" e "Constructive Alps 2017". Matthias gioca nell'ACB (Associazione calcio Bregaglia) e partecipa attivamente alla vita vallerana organizzando pure l'Open Air Sur l'Aua.

Luogo:	Ristorante Stüa Granda, Soglio
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	CHF 55.- per persona
Menu:	www.stuagrand.ch
Iscrizioni:	entro mercoledì, tel. +41 81 834 03 33, info@stuagrand.ch
Orario:	cena alle ore 18.30, incontro con Matthias Alder alle ore 20.00
Data:	giovedì 3 ottobre

Battitura delle castagne e specialità fatte in casa

Visita alla cascina e lavorazione delle castagne essiccate con la famiglia Engler-Picenoni. Vendita di alcuni prodotti tipici fatti in casa. Tutti sono benvenuti anche solo per una breve visita!

Luogo:	Cascina presso il campo sportivo/parco giochi di Brentan, Castasegna
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	gratuito
Iscrizione:	non necessaria
Svolgimento:	l'attività si tiene con qualsiasi tempo
Orario:	dalle ore 14.00 alle 17.00 (porte aperte)
Data:	giovedì 10 ottobre

La castagna dai mille sapori: la salsiccia alla castagna

Visita guidata alla macelleria di Renato Chiesa.

Luogo:	Macelleria Chiesa, Vicosoprano
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	CHF 5.- per persona
Iscrizioni:	entro mercoledì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti:	max 12 persone
Orario:	dalle ore 14.00 alle 15.00
Data:	giovedì 17 ottobre



Cascina: essiccazione castagne



battitura castagne

Di venerdì

Sulle tracce del premio Wakker e della Castagna in Val Bregaglia

Il Comune di Bregaglia ha ricevuto il Premio Wakker 2015 perché è stato in grado di combinare armoniosamente la vecchia architettura con il nuovo, ottenendo un ottimo equilibrio nei suoi villaggi. La visita guidata mette in risalto queste caratteristiche architettoniche, partendo da Soglio, camminando verso Castasegna attraverso il castagneto di Brentan e per finire raggiungendo Bondo/Promontogno

Ritrovo:	ore 9.50 presso la fermata dell'AutoPostale a Soglio
Equipaggiamento:	scarponcini comodi, ev. bastoni da trekking, zaino, protezione in caso di pioggia, pranzo al sacco
Ritorno:	Posta Promontogno alle ore 16.30, ritorno individuale
Costi:	CHF 30.- per persona
Lingua:	tedesco
Guida:	Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM
Iscrizioni:	entro giovedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti:	min 2 persone
Durata:	dalle ore 9.45 alle 16.30, tempo di marcia 2 h 30 min, sentieri comodi, nessuna salita rilevante, 400 m di discesa
Date:	venerdì 4, 11 e 18 ottobre

La castagna dai mille sapori: il formaggio a pasta molle "Castagnolin"

Visita al caseificio e alla fattoria della famiglia Pedroni, con aperitivo e degustazione dei loro prodotti.

Luogo:	Caseificio Agrituristico Pungel, a 1 km da Vicosoprano (a 250 m dalla fermata dell'autopostale "Vicosoprano Camping")
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	adulti CHF 10.- / bambini fino a 12 anni CHF 5.- i prezzi comprendono un ricco aperitivo
Iscrizioni:	entro giovedì ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, soglio@bregaglia.ch
Partecipanti:	min 5 persone
Orario:	dalle ore 10.00 alle 11.15
Data:	venerdì 11 ottobre

Vino e castagne, abbinamento d'autunno

Direttamente nella cantina cinquecentesca dell'albergo Stüa Granda, degustazione di specialità alla castagna con abbinamento di vini presentati da Marcel Zanolari, Casa Vinicola La Torre.

Luogo:	Albergo Ristorante Stüa Granda, Soglio
Lingua:	italiano/tedesco
Costi:	CHF 19.- per persona
Iscrizioni:	entro mercoledì, tel. +41 81 834 03 33, info@stuagranda.ch
Orario:	dalle ore 17.30 alle 18.30
Data:	venerdì 11 ottobre

Caldarroste, vino e formaggio

Luogo:	Ristorante/Garni Post, Castasegna
Costi:	CHF 14.- per persona
Iscrizione:	non necessaria
Orario:	dalle ore 16.30 alle 17.30
Data:	venerdì 18 ottobre

Novembre 2019

Battitura delle castagne in Val Bregaglia

Il giorno della battitura è determinato dal periodo di raccolta delle castagne e dalla loro essiccazione nelle cascine. Generalmente le castagne vengono battute nella seconda metà di novembre.

Sul sito www.festivaldellacastagna.ch verranno comunicate con qualche giorno di anticipo le date esatte della battitura delle castagne, in modo che possiate partecipare alla lavorazione.

Speciale Festival della Castagna

Durante il periodo del Festival i ristoranti e i negozi della Val Bregaglia propongono diverse specialità a base di castagne.

Attenzione, vale per tutte le attività proposte nel programma del Festival della Castagna 2019

L'assicurazione è a carico dei partecipanti. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità.

"La castagna - il pane dei poveri"

Esposizione fotografica di Andreas Riedmiller - 2° edizione.

Dal 30 settembre al 2 novembre
in Gassa d'la Streccia, Soglio

www.lastreccia.ch

I castagni sono di proprietà privata. La raccolta di castagne è severamente vietata

Aree recintate per la libera raccolta di castagne (per uso proprio)

A Piazza, sulla linea dell'AutoPostale Promontogno-Soglio (fermata su richiesta). Salendo da Promontogno, l'area rimane sulla sinistra

A Brentan, sul sentiero fra Piazza e Castasegna (a ca. 1 km da Castasegna)

Cartina delle due aree di raccolta sul sito www.festivaldellacastagna.ch

✂ ----- **Ordinazione di castagne bregagliotte fresche**

Nome e cognome: _____

Indirizzo: _____

Cap/Luogo: _____

Tel. / e-mail: _____

Data: _____

Firma: _____

Desidero ordinare 5 kg di castagne fresche al prezzo di CHF 50.- (incluso il porto). Invio possibile solamente in Svizzera e in Liechtenstein. Fornitura in ottobre fino ad esaurimento scorte. Inviare il tagliando a:

Associazione castanicoltori Bregaglia
Ivana Engler-Picenoni
Brentan 55
7608 Castasegna
Tel. +41 81 822 10 39, engler.ivana@bluewin.ch

 **Bregaglia**
Engadin

Bregaglia Engadin Turismo
Strada cantonale 140
7605 Stampa

Tel. +41 81 822 15 55
info@bregaglia.ch
www.bregaglia.ch
www.festivaldellacastagna.ch