



graubünden

# 13° Festival della Castagna in Val Bregaglia

Dal 1° al 22 ottobre 2017

Colori, profumi, sapori; questi sono i contorni del «Festival della Castagna». Dal 1. al 22 ottobre 2017 la castagna sarà protagonista in Bregaglia, valle svizzera nel cantone dei Grigioni. La valle Bregaglia, la quale per l'occasione si vestirà dei colori autunnali, presenterà uno scenario dai contorni senza pari, cui hanno tratto ispirazione grandi artisti come Segantini, Giacometti e Varlin.

## Programma

### Domenica, 1.10.2016

#### Convegno sulla Castagna

Convegno sulla Castagna

- Luogo:** Albergo Ristorante La Sogliana, Soglio
- Lingua:** italiano/tedesco
- Orari:** dalle 8.45 alle 17.00, secondo le indicazioni nel programma.  
Possibilità di partecipare all'intera giornata o a singole parti del programma del Convegno
- Costi:** secondo le indicazioni nel programma
- Biglietto giornaliero: CHF 20.00 per persona, escluso il pranzo**
- Iscrizioni:** entro giovedì 28.09.2017, ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
- Apertura Convegno e caffè di benvenuto alle ore 8.45 presso l'Albergo La Sogliana, Soglio

#### I risultati dell'inchiesta sui servizi ecosistemici dei castagneti

Convegno sulla Castagna

Il castagno (*Castanea sativa*, Mill.) è sempre stato considerato una pianta dalle molteplici funzioni. A seconda della scelta dell'indirizzo produttivo, ogni forma di gestione fornisce diversi servizi o benefits per la società: oltre alle castagne, al legname e ai loro sottoprodotti, si considerano altresì il pascolo, il miele, i funghi, ma anche la biodiversità, gli aspetti culturali e quelli regolativi dell'intero ecosistema. Un articolato sondaggio, sviluppato in diverse aree a vocazione castanicola della Svizzera e dell'Italia è stato sottoposto a diversi gruppi di interesse, e ci ha permesso di analizzare la percezione di questi servizi da parte della società che gravita intorno al mondo della castanicoltura.

Valérie Bossi Fedrigotti, agronoma, PhD in economia ambientale e ricercatrice in collaborazione con la Libera Università di Bolzano, presenta i risultati generali del sondaggio con un focus particolare sul Canton Ticino e la Val Bregaglia.

- Orario:** dalle 9.15 alle 10.05
- Costi:** CHF 5.00 per persona
- Iscrizioni:** entro giovedì 28.09.2017, ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

#### Il mal dell'inchiostro nei nostri castagneti

Convegno sulla Castagna

Negli ultimi anni a Brentan e a Stol stanno seccando diversi castagni. Dalle ricerche fatte si è purtroppo stabilito che la causa è da attribuire al mal dell'inchiostro *Phytophthora* che colpisce le radici dell'albero. Al momento si conoscono due focolai di questo fungo. Per stabilire se si tratta unicamente di eventi ben circoscritti oppure se il fungo è presente anche in altri punti dei nostri castagneti, durante la scorsa primavera l'ufficio forestale e pericoli naturali ha effettuato dei prelievi di terreno su tutto il territorio. I campioni di terra sono stati analizzati in laboratorio (WSL) per stabilirne o meno la presenza di questo patogeno.

Martin Keiser dell'Ufficio forestale e pericoli naturali e il forestale del comune di Bregaglia Andrea Giovanoli, presentano i risultati di questa ricerca.

- Orario:** dalle 10.20 alle 11.10
- Costi:** CHF 5.00 per persona
- Iscrizioni:** entro giovedì 28.09.2017, ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**La birra artigianale di castagne: dalla fermentazione alla vendita**

Convegno sulla Castagna

Il pasticcere bregaglio Patric Gonzalez e il birrifico Sennbräu presentano la loro nuova creazione: la birra di castagne. Prodotta artigianalmente, ottiene il suo gusto inconfondibile dalle castagne essiccate e affumicate della valle.

Orario: dalle 11.25 alle 12.00  
 Costi: CHF 5.00 per persona  
 Iscrizioni: entro giovedì 28.09.2017, ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Pranzo ai sapori d'autunno**

Convegno sulla Castagna

Aperitivo con saporiti crostini alla crema di castagne (variazioni: fegatini di pollo/formaggio di capra «mascarpin») e degustazione della birra di castagne con Patric Gonzalez

**Menu 1**

Fichi freschi con carne secca di cervo, filetto di agnello con verdura e puré di castagne, sorbetto di bacche blu

**Menu 2**

Insalata alle erbe, risotto ai funghi, coupe maronettes

Costi: CHF 65.- per persona compreso l'aperitivo      Costi: CHF 55.- per persona compreso l'aperitivo

Orario: ore 12.10  
 Iscrizioni: entro giovedì 28.09.2017, ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Castagne in una sana alimentazione/In cucina con Erica Bänziger, autrice di libri di cucina**

Convegno sulla Castagna

Da oltre 20 anni Erica Bänziger, autrice di libri di cucina, dietista diplomata e consulente della salute si dedica alla castagna. Quali sono i benefici del frutto autunnale per la nostra salute? Come possiamo utilizzare la castagna nella cucina di tutti i giorni e preparare piatti gustosi, sani e equilibrati? Erica Bänziger risponderà con piacere a queste e ad altre domande.

Al termine della relazione la signora Bänziger preparerà dei profumati truffes di castagne direttamente nella cucina dell'albergo.

Orario: dalle 14.30 alle 16.00  
 Costi: CHF 10.00 per persona inclusa la degustazione di truffes di castagne  
 Iscrizioni: entro giovedì 28.09.2017, ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Diaporama «Castagni monumentali»**

Convegno sulla Castagna

Percorrendo i versanti delle valli ticinesi si possono incontrare castagni da frutto con dimensioni del tronco che possono anche superare i 10 m di circonferenza! Questi castagni giganti sono tra gli alberi più grossi, più vecchi nonché spettacolari della Svizzera.

Un emozionante percorso di immagini e musica attraverso gli oltre 300 monumenti arborei di castagno censiti in Ticino e Moesano.

Orario: delle 16.15 alle 17.00. Diaporama di 35 min.  
 Costi: CHF 5.00 per persona  
 Iscrizioni: entro giovedì 28.09.2017, ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch



**Lunedì, 2.10.2017****Le api e il miele di castagne**

Visita guidata ad un alveare con l'apicoltore Claudio Gianotti nel castagneto di Piazza.

- Luogo:** Piazza (sulla linea dell'autopostale Promontogno-Soglio. L'autopostale si ferma su richiesta)
- Ritrovo:** sul tornante dove inizia il sentiero per Castasegna
- Orario:** dalle 9.45 alle 12.00
- Lingua:** italiano/tedesco
- Costi:** CHF 10.- per persona, bambini fino a 16 anni gratuito
- Responsabilità:** gli organizzatori declinano ogni responsabilità
- Iscrizioni:** per motivi organizzativi l'iscrizione è indispensabile entro venerdì 29.09.2017, ore 16.00  
Tel. +41 81 822 15 55  
info@bregaglia.ch
- iscrizioni limitate a un minimo di 5 e ad un massimo di 10 partecipanti
- Osservazioni:** in caso di cattivo tempo la visita guidata viene annullata, per informazioni sullo svolgimento telefonare a Tel. +41 81 822 15 55

**Il riccio della castagna e il diavolo**

Questa ed altre favole sulla castagna, raccontate in lingua tedesca dalla guida Werner Anliker, lungo il sentiero attraverso il castagneto.

- Punto di partenza:** Soglio
- Ritrovo:** fermata dell'autopostale
- Punto d'arrivo:** Castasegna, passando per Piazza (ritorno individuale)
- Orario:** dalle 14.00 alle 16.00
- Lingua:** tedesco
- Costi:** adulti CHF 10.-/bambini CHF 5.-
- Iscrizioni:** entro il giorno stesso, 2.10.2017, ore 11.00  
Tel. +41 81 822 15 55  
info@bregaglia.ch

**La castagna in arte culinaria**

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

- Luogo:** Ristorante Schweizerhaus, Maloja
- Orario:** dalle 15.00 alle 17.30 in cucina, a seguire cena
- Lingua:** italiano/tedesco
- Costi:** CHF 65.- per persona, incluso aperitivo e cena
- Iscrizioni:** entro domenica 1.10.2017  
Tel. +41 81 838 28 28  
min. 4 partecipanti

**Martedì, 3.10.2017****La castagna e la pietra ollare: visita al laboratorio di Roberto Lucchinetti**

Lavorazione della pietra ollare e tessitura in 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.
- Orario:** dalle 11.00 alle 12.00
- Lingua:** italiano/poco tedesco
- Costi:** EUR 10.- per partecipante
- Iscrizioni:** entro lunedì 2.10.2017, ore 16.00  
Tel. +41 81 822 15 55  
info@bregaglia.ch

**Gita guidata lungo il percorso didattico del castagneto**

A Brentan, sopra Castasegna, alberi enormi s'innalzano verso il cielo: uno dei castagneti più belli d'Europa. All'incirca 2000 anni fa i romani portarono la castagna in Bregaglia, dove grazie al clima mite prosperò. Oggi nel castagneto è stato allestito un percorso didattico che tramite delle tavole informative, presenta al visitatore la flora e la fauna del territorio, le varietà di castagne e la loro coltivazione. Passeggiare in questa magnifica selva è un'esperienza unica e suggestiva in ogni stagione.

- Luogo:** castagneto di Brentan, Castasegna
- Punto di ritrovo:** Pasticceria Caffè Negozio Salis
- Orario:** dalle 14.30 alle 16.00
- Lingua:** italiano/tedesco
- Costi:** CHF 8.- per partecipante
- Iscrizioni:** entro lunedì 2.10.2017, ore 16.00  
Tel. +41 81 822 15 55  
info@bregaglia.ch

**Degustazione di specialità di castagne**

Torte di castagne, biscotti di castagne, gelato di castagne, liquore e birra di castagne.

- Luogo:** Pasticceria Caffè Negozio Salis, Castasegna
- Orario:** dalle 16.00 alle 18.00
- Costi:** gratuito
- Iscrizione:** non necessaria

## Mercoledì, 4.10.2017

### Sulle orme del libro «Das grüne Seidentuch»

Alla base di questa escursione vi è il libro «Das grüne Seidentuch». La nostra passeggiata ci porta indietro nel tempo, al 1800, quando la castagna era necessaria alla sopravvivenza quotidiana dei bregagliotti. Visiteremo i luoghi in cui è ambientato il libro e vi faremo una sosta per ascoltare estratti del romanzo. Attraverseremo Bondo e cammineremo verso l'alto fino a Piazza, la selva castanile di Soglio. A Soglio ci metteremo nei panni di coloro che al tempo erano alla ricerca di lavoro e bussavano alla porta della signora Von Salis. Cercheremo inoltre di comprendere come viveva la popolazione durante il periodo della guerra napoleonica. Un viaggio d'altri tempi.

Punto di ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta» presso l'Hotel Bregaglia  
Orario: dalle 10.20 fino alle 16.00 circa, 2 ½ ore di camminata, 300 metri in salita  
Lingua: tedesco  
Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, protezione per la pioggia, merenda al sacco  
Punto d'arrivo: Soglio, ritorno individuale alle 16.00 circa  
Costi: adulti CHF 30.-/bambini dai 10 ai 16 anni CHF 15.-  
Iscrizioni: entro martedì 3.10.2017, ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch  
Direzione: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM

### La castagna nella cosmesi

Visita guidata alla manifattura SOGLIO-Produkte.

Dal 1979 la nostra manifattura trasforma 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: negozio SOGLIO Produkte, Castasegna  
Orario: dalle 10.30 alle 11.30  
Lingua: italiano/tedesco  
Costi: gratuito  
Iscrizioni: entro martedì 3.10.2017, ore 17.00  
Tel. +41 81 822 18 43, mail@soglio-produkte.ch

### Visita guidata al vecchio ponte e al Molino Scartazzini

Con degustazione del pane alle castagne.

Punto di ritrovo: piazza davanti al negozio Scartazzini, Promontogno  
Orari: dalle 14.35 alle 15.20 e dalle 15.35 alle 16.20  
Lingua: italiano/tedesco  
Costi: CHF 7.- per partecipante  
Iscrizioni: entro martedì 3.10.2017, ore 16.00  
Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

### Soglio e le castagne

«La soglia del paradiso» è così che il pittore Giovanni Segantini, che svernò qui per alcuni anni, definì il paese di Soglio. Adagiato su un terrazzo a 1'090 metri d'altitudine e baciato dal sole tutto l'anno, Soglio gode di un panorama mozzafiato che spazia dalla valle sottostante fino alle maestose cime del gruppo Sciora che si ergono dall'altro lato. Il borgo con il suo labirinto di strette stradine acciottolate che circondano antiche case e stalle addossate le une alle altre, parla di tempi passati.

Luogo: Soglio  
Ritrovo: davanti all'info-point (Vecchia latteria)  
Orario: dalle 17.00 alle 18.30  
Lingua: tedesco  
Costi: gratuito  
Iscrizioni: entro martedì 3.10.2017, ore 17.00, Tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch

**Giovedì, 5.10.2017****Crotti e castagneti, cultura e delizie culinarie**

Durante i primi metri della nostra escursione arriveremo ai Crotti di Bondo e subito dopo questo bel villaggio incontreremo il castagneto più a nord della Bregaglia. Dopo aver degustato una piccola specialità di castagne a Castasegna attraverseremo il confine con l'Italia. A Villa di Chiavenna ci godremo una visita guidata attraverso i crotti, seguita da una ricca degustazione di formaggio locale e carne secca, accompagnati da vino e pane.

Punto di ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta» presso l'Hotel Bregaglia  
 Orario: dalle 10.20 alle 17.20, tempo di marcia 2.5 h, strada facilmente percorribile senza arrampicate

Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, zaino, protezione per la pioggia, merenda al sacco, abbonamento metà prezzo, documento d'identità ed eventualmente euro

Ritorno: da Villa di Chiavenna alle 17.20 con l'autopostale

Costi: CHF 50.- adulti / CHF 35.- ragazzi 12 - 16 anni / CHF 25.- bambini fino a 12 anni.  
 Il prezzo comprende le specialità di castagne a Castasegna e le degustazioni a Villa di Chiavenna. Escluso il viaggio di ritorno.

Lingua: tedesco

Iscrizioni: entro mercoledì 4.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

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

**Battitura delle castagne**

Visita alla cascina e lavorazione delle castagne essiccate con la famiglia Engler-Picenoni a Bondo.

Luogo: Bondo

Ritrovo: sul parcheggio davanti al Palazzo Salis alle ore 14.00

Orario: dalle 14.00 alle 15.30

Lingua: italiano/tedesco

Costo: CHF 8.- per partecipante/bambini fino a 16 anni gratuito

Iscrizioni: entro mercoledì 4.10.2017, ore 16.00

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

**Castagne e gente della valle: da un istituto basilese di ricerca immunologica ai pascoli fioriti della Val Bregaglia**

Cena con specialità di castagne e incontro con Walter Hunkeler. Nel 1975 Walter Hunkeler, un ricercatore della Hoffmann-La-Roche, si trasferì con la moglie Sonja da Basilea in Val Bregaglia. Nel laboratorio della sua casa a Soglio creò un unguento per reumatismi a base di burro di latte di capra. Fu l'inizio dei cosmetici SOGLIO. Oggi SOGLIO-PRODUKTE dà lavoro a 10 persone. Walter Hunkeler ha molteplici interessi, è un amante della natura, del paesaggio e del mondo contadino. Nel 1997 pubblicò pure delle raccolte di prose liriche.

Luogo: Ristorante/Garni Post, Castasegna

Orario: cena alle 19.30, incontro con Walter Hunkeler alle 21.00

Lingua: italiano/tedesco

Costi: CHF 38.- per persona  
 eventuale trasporto in valle gratuito

Iscrizioni: entro mercoledì 4.10.2017

Tel. +41 81 822 10 60

**Venerdì, 6.10.2017****Le particolarità e la lavorazione del legno del castagno**

Il legno di castagno è da sempre un legname ricercato perchè forte e resistente ed allo stesso tempo elastico e di facile lavorazione. In questa occasione il falegname Daniele Giovannini ne illustrerà le particolarità ed i molteplici usi.

- Luogo: falegnameria GIOVANNINI, Capolago, Maloja (sulla strada principale a 100 metri dalla fermata dell'autopostale «Maloja Capolago»)  
 Orario: dalle 10.30 alle 11.30  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: adulti CHF 5.-/ bambini fino a 16 anni gratuito  
 Iscrizioni: entro giovedì 5.10.2017, ore 17.00. Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Sapore di antiche tradizioni**

Al ristorante Longhin, dopo un menu al sapore di castagna e non solo, Alberto Giovanoli nato e cresciuto a Soglio mostrerà ai partecipanti come si costruisce un gerlo, parlerà delle sue particolarità e della sua importanza nell'agricoltura.

- Luogo: Albergo Ristorante Longhin, Maloja  
 Orario: pranzo ore 12.00, a seguire «Il gerlo e le sue particolarità». Termine evento verso le ore 14.30.  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 54.- per persona  
 Menu: vellutata di castagne, ossibuchi di agnello bregagliotto con verdura di stagione e tagliatelle di castagne, flan di castagne  
 Iscrizioni: entro giovedì, 5.10.2017. Tel. + 41 81 824 31 31, info@longhin.ch

**Lavori artigianali in legno con motosega**

Esposizione dei lavori e dimostrazione pratica durante il pomeriggio. Siete tutti benvenuti, anche solo per una breve visita!

- Luogo: davanti alla casa di Bruno Tondini (nei pressi del Palazzo Castelmur) a Coltura/Stampa  
 Orario: dalle 14.00 alle 16.00  
 Lingua: italiano  
 Costi: gratuito  
 Iscrizione: non necessaria

**La castagna: un alimento sempre al passo con i tempi**

Incontro con il **food-scout Dominik Flammer** e specialità di castagne della cucina del Palazzo Salis.

Dominik Flammer la sa lunga sulla cucina delle Alpi. Da ben trent'anni studia la storia dell'alimentazione e si impegna per la riscoperta delle specialità regionali. I suoi libri di cucina sono stati insigniti di vari premi internazionali.

In questa occasione il food-scout riferisce sulla storia della castagna quale alimento di base e parla dell'importanza del frutto autunnale nel corso dei secoli. A seguire menu di tre portate a base di castagna direttamente dalla cucina di palazzo.

- Luogo: Hotel Palazzo Salis, Soglio  
 Orario: relazione alle ore 18.00, aperitivo e cena alle ore 19.30 circa  
 Lingua: relazione in lingua tedesca con una breve sintesi in italiano  
 Costi: relazione CHF 15.00, cena e relazione CHF 78.00 per persona  
 Iscrizioni: entro mercoledì 4 ottobre 2017  
 Tel. +41 81 822 12 08, info@palazzo-salis.ch  
 numero di iscrizioni limitate



food-scout Dominik Flammer

**Sabato, 7.10.2017****Soglio e le castagne**

«La soglia del paradiso» è così che il pittore Giovanni Segantini, che svernò qui per alcuni anni, definì il paese di Soglio. Adagiato su un terrazzo a 1'090 metri d'altitudine e baciato dal sole tutto l'anno, Soglio gode di un panorama mozzafiato che spazia dalla valle sottostante fino alle maestose cime del gruppo Sciara che si ergono dall'altro lato. Il borgo con il suo labirinto di strette stradine acciottolate che circondano antiche case e stalle addossate le une alle altre, parla di tempi passati.

Luogo: Soglio  
 Ritrovo: davanti all'info-point (Vecchia latteria)  
 Orario: dalle 10.45 alle 12.15  
 Lingua: tedesco  
 Costi: gratuito  
 Iscrizioni: entro venerdì 6.10.2017, ore 17.00  
 Tel. +41 81 822 17 49, [soglio@bregaglia.ch](mailto:soglio@bregaglia.ch)

**Sapore di castagna in alta quota**

Aperitivo a 2336 m sulla capanna dell'Albigna con leccornie alla castagna, vino e birra. Biglietto di andata e ritorno incluso. La funivia parte da zona Pranzaira, Vicosoprano.

Orari d'apertura della funivia: ore 7.00 fino 11.30 e 13.15 fino 16.45.

Luogo: Capanna da l'Albigna, [www.albigna.ch](http://www.albigna.ch)  
 Aperitivo: dalle 10.30 alle 13.00  
 Costi: adulti: CHF 27.- / bambini fino a 16 anni: CHF 14.-  
 Iscrizioni: entro venerdì 6.10.2017  
 Tel. +41 81 822 14 05

**La castagna dai mille sapori: la preparazione dei dolci di castagna**

La preparazione dei dolci alla castagna nella pasticceria/panetteria Gonzalez a Vicosoprano con successiva degustazione.

Luogo: Pasticceria/Panetteria Gonzalez, Vicosoprano  
 Orario: dalle 14.00 alle 15.30  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 5.- per persona  
 Iscrizioni: entro giovedì 5.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, [info@bregaglia.ch](mailto:info@bregaglia.ch)  
 max. 12 partecipanti



**Domenica, 8.10.2017****Gita gastronomica: specialità di castagne e non solo!**

Alla scoperta delle specialità bregagliotte.

- Dalle 8.45 Caffè di benvenuto, focaccia bregagliotta e succo presso l'Albergo Rist. La Sogliana, Soglio
- 9.30 Visita guidata nel villaggio dei due umanisti di grande rilievo Michel Agnolo Florio e il figlio John. I Florio giunsero a Soglio nel 1555. Le guide illustreranno la situazione letteraria, culturale-religiosa europea dell'epoca. A cura di florio-soglio ([www.florio-soglio.ch](http://www.florio-soglio.ch))
- 10.45 Salsiccia ai semi di finocchio (ricetta della casa), formaggi della Latteria Bregaglia, focaccia al rosmarino fatta in casa e un bicchiere di vino presso l'Hotel Palazzo Salis, Soglio
- 11.15 Camminata fino a Castasegna. Piazza e le cascine per l'essiccazione delle castagne, l'imponente castagneto di Brentan, con le guide locali Fabio Ruinelli e Werner Anliker
- 12.45 Pranzo al Ristorante/Garni Post, Castasegna. Menu: insalata mista, pizzoccheri di castagne, pere con delicata mousse alla castagna, vino, acqua e caffè
- 14.26 Autopostale per Promontogno Posta
- 15.00 Visita alla chiesa di Nossa Dona e alla torre medievale che sovrastano il villaggio di Promontogno
- 15.20 Discesa verso le rovine delle mura «Lan Müräia»
- 15.35 «Lan Müräia», massicce mura difensive altomedioevali dove una volta si riscuotevano i pedaggi. La scoperta di un insediamento risalente all'epoca imperiale romana.
- 15.50 Passeggiata fino a Bondo, passando per i crotti, «cantine» tipiche della Bregaglia, usate per stagionare e conservare i prodotti tipici locali
- 16.20 Torta di castagne e caffè presso l'osteria Donato Salis, Bondo
- 17.00 Termine gita e ritorno individuale (Autopostale verso St. Moritz alle ore 17.30, verso Castasegna alle 17.24, per Soglio alle 17.33)

Orario: dalle 8.45 alle 17.00

Lingua: tedesco/italiano (su richiesta)

Costi: CHF 77.- per partecipante.

La tariffa include: aperitivi, pasti, bevande, degustazioni, visite guidate e il biglietto dell'autopostale Castasegna-Promontogno Posta

Equipaggiamento: scarponcini, protezione per la pioggia

Iscrizioni: entro giovedì 5.10.2017, ore 16.00

Tel. +41 81 822 15 55, [info@bregaglia.ch](mailto:info@bregaglia.ch)

iscrizioni limitate a un numero massimo di 40 partecipanti

La gita si tiene con qualsiasi tempo



**Lunedì, 9.10.2017****Le api e il miele di castagne**

Visita guidata ad un alveare con l'apicoltore Claudio Gianotti nel castagneto di Piazza.

- Luogo: Piazza (sulla linea dell'autopostale Promontogno-Soglio. Il postale si ferma su richiesta)  
 Ritrovo: sul tornante dove inizia il sentiero per Castasegna  
 Orario: dalle 9.45 alle 12.00  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 10.- per persona, bambini fino a 16 anni gratuito  
 Responsabilità: gli organizzatori declinano ogni responsabilità  
 Iscrizioni: per motivi organizzativi l'iscrizione è indispensabile entro venerdì 6.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch  
 iscrizioni limitate a un minimo di 5 e ad un massimo di 10 partecipanti  
 Osservazioni: in caso di cattivo tempo la visita guidata viene annullata,  
 per informazioni sullo svolgimento telefonare a Tel. +41 81 822 15 55

**Il riccio della castagna e il diavolo**

Questa e altre favole sulla castagna, raccontate in lingua tedesca dalla guida Werner Anliker, lungo il sentiero attraverso il castagneto.

- Punto di partenza: Soglio  
 Ritrovo: fermata dell'autopostale  
 Punto d'arrivo: Castasegna, passando per Piazza (ritorno individuale)  
 Orario: dalle 14.00 alle 16.00  
 Lingua: tedesco  
 Costi: adulti CHF 10.- / bambini CHF 5.-  
 Iscrizioni: entro il giorno stesso,  
 9.10.2017, ore 11.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Composizioni autunnali e menu del castanicoltore**

Menu tradizionale bregagliotto con castagne cotte, panna montata, pancetta, formaggio di capra «mascarpin» e miele di castagne. Durante la cena Claudia Schmid-Negrini, esegue delle composizioni con ricci di castagno, frutti, foglie e rami raccolti nelle selve.

- Luogo: Albergo Ristorante Piz Cam, Vicosoprano  
 Orario: alle ore 19.00  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 30.-  
 Iscrizioni: entro sabato 7.10.2017  
 Tel. +41 81 822 12 80, pizcam@bluewin.ch

**Martedì, 10.10.2017****La castagna e la pietra ollare: visita al laboratorio di Roberto Lucchinetti**

Lavorazione della pietra ollare e tessitura in 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.  
 Orario: dalle 11.00 alle 12.00  
 Lingua: italiano/poco tedesco  
 Costi: EUR 10.- per partecipante  
 Iscrizioni: entro lunedì 9.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Martedì, 10.10.2017****Gita guidata lungo il percorso didattico del castagneto**

A Brentan, sopra Castasegna, alberi enormi s'innalzano verso il cielo: uno dei castagneti più belli d'Europa. All'incirca 2000 anni fa i romani portarono la castagna in Bregaglia, dove grazie al clima mite prosperò. Oggi nel castagneto è stato allestito un percorso didattico che tramite delle tavole informative, presenta al visitatore la flora e la fauna del territorio, le varietà di castagne e la loro coltivazione. Passeggiare in questa magnifica selva è un'esperienza unica e suggestiva in ogni stagione.

Luogo: castagneto di Brentan, Castasegna  
 Punto di ritrovo: Pasticceria Caffè Negozio Salis, Castasegna  
 Orario: dalle 14.30 alle 16.00  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 8.- per partecipante  
 Iscrizioni: entro lunedì 9.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Degustazione di specialità di castagne**

Torte di castagne, biscotti di castagne, gelato di castagne, liquore e birra di castagne.

Luogo: Pasticceria Caffè Negozio Salis,  
 Castasegna  
 Orario: dalle 16.00 alle 18.00  
 Costi: gratuito  
 Iscrizione: non necessaria

**Mercoledì, 11.10.2017****Sulle orme del libro «Das grüne Seidentuch»**

Alla base di questa escursione vi è il libro «Das Grüne Seidentuch». La nostra passeggiata ci porta indietro nel tempo, al 1800, quando la castagna per i bregagliotti era necessaria alla sopravvivenza quotidiana. Visiteremo i luoghi in cui è ambientato il libro e vi faremo una sosta per ascoltare estratti del romanzo. Attraverseremo Bondo, cammineremo verso l'alto fino a Piazza, la selva castanile di Soglio. A Soglio ci metteremo nei panni di coloro che al tempo erano alla ricerca di lavoro e bussavano alla porta della signora Von Salis. Cercheremo inoltre di comprendere come viveva la popolazione durante il periodo della guerra napoleonica. Un viaggio d'altri tempi.

Punto di ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta» presso l'Hotel Bregaglia  
 Orario: dalle 10.20 fino alle 16.00 circa, 2.5 h di camminata, 300 metri in salita  
 Lingua: tedesco  
 Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, protezione per la pioggia, merenda al sacco  
 Punto d'arrivo: Soglio, ritorno individuale alle 16.00 circa  
 Costi: adulti CHF 30.- / bambini dai 10 ai 16 anni CHF 15.-  
 Iscrizioni: entro martedì 10.10.2017, ore 16.00. Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch  
 Direzione: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM

**La castagna nella cosmesi**

Visita guidata alla manifattura SOGLIO-Produkte.

Dal 1979 la nostra manifattura trasforma 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: negozio SOGLIO Produkte, Castasegna  
 Orario: dalle 10.30 alle 11.30  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: gratuito  
 Iscrizioni: entro martedì 10.10.2017, ore 17.00. Tel. +41 81 822 18 43, mail@soglio-produkte.ch

**Mercoledì, 11.10.2017****Visita guidata al vecchio ponte e al Molino Scartazzini**

Con degustazione del pane alle castagne.

Punto di ritrovo: piazza davanti al negozio Scartazzini, Promontogno dalle 14.35 alle 15.20 e dalle 15.35 alle 16.20  
 Orari:  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 7.- per partecipante  
 Iscrizioni: entro martedì 10.10.2017, ore 16.00. Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**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  
 Orario: dalle 18.00 alle 19.00  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 19.- per persona  
 Iscrizioni: entro martedì 10.10.2017  
 Tel. +41 81 834 03 33  
 info@stuagrand.ch

**Soglio e le castagne**

„La soglia del paradiso“ è così che il pittore Giovanni Segantini, che svernò qui per alcuni anni, definì il paese di Soglio. Adagiato su un terrazzo a 1'090 metri d'altitudine e baciato dal sole tutto l'anno, Soglio gode di un panorama mozzafiato che spazia dalla valle sottostante fino alle maestose cime del gruppo Sciora che si ergono dall'altro lato. Il borgo con il suo labirinto di strette stradine acciottolate che circondano antiche case e stalle addossate le une alle altre, parla di tempi passati.

Luogo: Soglio  
 Ritrovo: davanti all'info-point (Vecchia latteria)  
 Orario: dalle 17.00 alle 18.30  
 Lingua: tedesco  
 Costi: gratuito  
 Iscrizioni: entro martedì 10.10.2017, ore 17.00. Tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch

**Giovedì, 12.10.2017****Crotti e castagneti, cultura e delizie culinarie**

Durante i primi metri della nostra escursione arriveremo ai Crotti di Bondo e subito dopo questo bel villaggio incontreremo il castagneto più a nord della Bregaglia. Dopo aver degustato una piccola specialità di castagne a Castasegna attraverseremo il confine con l'Italia. A Villa di Chiavenna ci godremo una visita guidata attraverso i crotti, seguita da una ricca degustazione di formaggio locale e carne secca, accompagnati da vino e pane.

Punto di ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta» presso l'Hotel Bregaglia  
 Orario: dalle 10.20 alle 17.20, tempo di marcia 2.5 h, strada facilmente percorribile senza arrampicate  
 Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, zaino, protezione per la pioggia, merenda al sacco, abbonamento metà prezzo, documento d'identità ed eventualmente euro  
 Ritorno: da Villa di Chiavenna alle 17.20 con l'autopostale  
 Costi: CHF 50.- adulti / CHF 35.- ragazzi 12 - 16 anni / CHF 25.- bambini fino a 12 anni.  
 Il prezzo comprende le specialità di castagne a Castasegna e le degustazioni a Villa di Chiavenna. Escluso il viaggio di ritorno.  
 Lingua: tedesco  
 Iscrizioni: entro mercoledì 11.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch  
 Direzione: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM e Martina Tonola per Villa di Chiavenna

**Giovedì, 12.10.2017****Battitura delle castagne**

Visita alla cascina e lavorazione delle castagne essiccate con la famiglia Engler-Picenoni a Bondo.

Luogo: Bondo  
 Ritrovo: sul parcheggio davanti al Palazzo Salis alle ore 14.00  
 Orario: dalle 14.00 alle 15.30  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costo: CHF 8.- per partecipante/bambini fino a 16 anni gratuito  
 Iscrizioni: entro mercoledì 11.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Venerdì, 13.10.2017****La castagna dai mille sapori: il formaggio a pasta molle «Castagnolin»**

Visita al caseificio e alla fattoria della famiglia Pedroni. Bestiame d'allevamento, vitelli d'ingrasso, capre e galline. L'azienda agricola comprende 25ha di prati falciati, prevalentemente in pendenza, in parte anche molto ripidi e pascoli. I pascoli alpini si trovano a 2000 m s.l.m. Degustazione del formaggio a pasta molle «Castagnolin» e di tanti altri prodotti del Caseificio Agrituristicco Pungel.

Luogo: Caseificio Agrituristicco Pungel, a 1 km da Vicosoprano  
 (a 250 metri dalla fermata dell'autopostale «Vicosoprano Camping»)  
 Orario: dalle 10.00 alle 11.15  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costo: adulti CHF 10.00/bambini fino a 12 anni CHF 5.00  
 (i prezzi comprendono l'aperitivo con prodotti della fattoria)  
 Iscrizioni: entro giovedì 12.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch  
 min. 5 partecipanti

**Il segreto della castagna: ScuolaSoglio con Annemieke Buob**

Fiabe, colori e giochi per bambini e genitori

Luogo: Soglio, vecchio edificio scolastico, 1. piano, nei pressi dell'Info-Point (Vecchia Latteria)  
 Orario: dalle 14.00 alle 16.00  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: bambini CHF 10.- (sconto per fratelli)/ adulti CHF 15.- (compreso il materiale)  
 Età: bambini dai 4 ai 12 anni  
 Iscrizioni: entro giovedì 12.10.2017, ore 20.00  
 Tel. +41 79 555 00 06, annemieke.buob1@gmail.com  
 min. 4 partecipanti

**Venerdì, 13.10.2017****Castagne e musica dal vivo con «The Countdowns Band of the 60er»**

Luogo: Albergo Ristorante Longhin, Maloja  
 Orario: aperitivo alle ore 19.00, a seguire cena con specialità di castagne  
 Costi: CHF 125.00 per persona, escluse le bibite  
 Menu: Aperitivo, vellutata di castagne, risotto ai funghi porcini e castagne, spezzatino di cervo con castagne, polenta e cavolo rosso, flan di castagne con frutta e panna, un bicchierino di schnaps di castagne fatto in casa  
 Iscrizioni: entro giovedì 12.10.2017  
 Tel. + 41 81 824 31 31, info@longhin.ch

**Caldaroste, vino e formaggio**

Luogo: Ristorante/Garni Post, Castasegna  
 Orario: dalle 16.30 alle 17.30  
 Costi: CHF 14.- per partecipante  
 Iscrizione: non necessaria

**Sabato, 14.10.2017****Soglio e le castagne**

„La soglia del paradiso“ è così che il pittore Giovanni Segantini, che svernò qui per alcuni anni, definì il paese di Soglio. Adagiato su un terrazzo a 1'090 metri d'altitudine e baciato dal sole tutto l'anno, Soglio gode di un panorama mozzafiato che spazia dalla valle sottostante fino alle maestose cime del gruppo Sciora che si ergono dall'altro lato. Il borgo con il suo labirinto di strette stradine acciottolate che circondano antiche case e stalle addossate le une alle altre, parla di tempi passati.

Luogo: Soglio  
 Ritrovo: davanti all'info-point (Vecchia latteria)  
 Orario: dalle 10.45 alle 12.15  
 Lingua: tedesco  
 Costi: gratuito  
 Iscrizioni: entro venerdì 13.10.2017, ore 17.00  
 Tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch

**Castagne e gente della valle: dai banchi di scuola al Palazzo Castelmur**

Cena con specialità di castagne e incontro con un grande conoscitore della Val Bregaglia. Gian Andrea Walther è nato a Stampa nel 1945, per quarant'anni ha insegnato presso la scuola secondaria di valle, per trent'anni è stato presidente della Società culturale di Bregaglia e per decenni ha suonato l'organo nelle chiese evangeliche riformate della valle. Dal 2008 è custode del Palazzo Castelmur e responsabile di un Centro di documentazione dell'Archivio storico.

Luogo: Ristorante/Garni Post, Castasegna  
 Orario: cena alle 19.30, incontro con Gian Andrea Walther alle ore 21.00  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 38.- per persona  
 eventuale trasporto in valle gratuito  
 Iscrizioni: entro venerdì 13.10.2017, Tel. +41 81 822 10 60

**Domenica, 15.10.2017****Festa della Castagna**

Una giornata interamente dedicata alla castagna! Vendita di prodotti a base di castagne, specialità locali e giochi per grandi e piccoli. L'**Oberengadiner Jodlerchörl** e la **Bandella** di Villa di Chiavenna allieteranno la festa.

Luogo: Bondo (presso sala polivalente)  
Organizzazione: Associazione castanicoltori Bregaglia

**Programma:**

ore 10.00 apertura festa  
ore 11.00 culto ecumenico con attività parallela per i bambini  
dalle ore 12.00 pranzo  
13.00-16.30 proiezione continua filmato di Walter Hunkeler  
14.00 alle 16.00 visite guidate ad una cascina per l'essiccazione delle castagne  
ore 17.00 termine festa

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

**Lunedì, 16.10.2017****Le api e il miele di castagne**

Visita guidata ad un alveare con l'apicoltore Claudio Gianotti nel castagneto di Piazza.

Luogo: Piazza (sulla linea dell'autopostale Promontogno-Soglio. Il postale si ferma su richiesta)  
Ritrovo: sul tornante dove inizia il sentiero per Castasegna  
Orario: dalle 9.45 alle 12.00  
Lingua: italiano/tedesco  
Costi: CHF 10.- per persona, bambini fino a 16 anni gratuito  
Responsabilità: gli organizzatori declinano ogni responsabilità  
Iscrizioni: per motivi organizzativi l'iscrizione è indispensabile entro venerdì 13.10.2017, ore 16.00  
Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch  
iscrizioni limitate a un minimo di 5 e ad un massimo di 10 partecipanti  
Osservazioni: in caso di cattivo tempo la visita guidata viene annullata,  
per informazioni sullo svolgimento telefonare a Tel. +41 81 822 15 55

**Il riccio della castagna e il diavolo**

Questa e altre favole sulla castagna, raccontate in lingua tedesca dalla guida Werner Anliker, lungo il sentiero attraverso il castagneto.

Punto di partenza: Soglio  
Ritrovo: fermata dell'autopostale  
Punto d'arrivo: Castasegna, passando per Piazza (ritorno individuale)  
Orario: dalle 14.00 alle 16.00  
Lingua: tedesco  
Costi: adulti CHF 10.- / bambini CHF 5.-  
Iscrizioni: entro il giorno stesso, 16.10.2017, ore 11.00  
Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Martedì, 17.10.2017****La castagna e la pietra ollare: visita al laboratorio di Roberto Lucchinetti**

Lavorazione della pietra ollare e tessitura in 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.  
 Orario: dalle 11.00 alle 12.00  
 Lingua: italiano/poco tedesco  
 Costi: EUR 10.- per partecipante  
 Iscrizioni: entro lunedì 16.10.2017, ore 16.00. Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Gita guidata lungo il percorso didattico del castagneto**

A Brentan, sopra Castasegna, alberi enormi s'innalzano verso il cielo: uno dei castagneti più belli d'Europa. All'incirca 2000 anni fa i romani portarono la castagna in Bregaglia, dove grazie al clima mite prosperò. Oggi nel castagneto è stato allestito un percorso didattico che tramite delle tavole informative, presenta al visitatore la flora e la fauna del territorio, le varietà di castagne e la loro coltivazione. Passeggiare in questa magnifica selva è un'esperienza unica e suggestiva in ogni stagione.

- Luogo: castagneto di Brentan, Castasegna  
 Punto di ritrovo: Pasticceria Caffè Negozio Salis, Castasegna  
 Orario: dalle 14.30 alle 16.00  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 8.- per partecipante  
 Iscrizioni: entro lunedì 16.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Degustazione di specialità di castagne**

Torte di castagne, biscotti di castagne, gelato di castagne, liquore e birra di castagne.

- Luogo: Pasticceria Caffè Negozio Salis, Castasegna  
 Orario: dalle 16.00 alle 18.00  
 Costi: gratuito  
 Iscrizione: non necessaria

**Mercoledì, 18.10.2017****Soglio e le castagne**

«La soglia del paradiso» è così che il pittore Giovanni Segantini, che svernò qui per alcuni anni, definì il paese di Soglio. Adagiato su un terrazzo a 1'090 metri d'altitudine e baciato dal sole tutto l'anno, Soglio gode di un panorama mozzafiato che spazia dalla valle sottostante fino alle maestose cime del gruppo Sciora che si ergono dall'altro lato. Il borgo con il suo labirinto di strette stradine acciottolate che circondano antiche case e stalle addossate le une alle altre, parla di tempi passati.

- Luogo: Soglio  
 Ritrovo: davanti all'info-point (Vecchia latteria)  
 Orario: dalle 17.00 alle 18.30  
 Lingua: tedesco  
 Costi: gratuito  
 Iscrizioni: entro martedì 17.10.2017, ore 17.00  
 Tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch

**Mercoledì, 18.10.2017****Sulle orme del libro «Das grüne Seidentuch»**

Alla base di questa escursione vi è il libro «Das Grüne Seidentuch». La nostra passeggiata ci porta indietro nel tempo, al 1800, quando la castagna per i bregagliotti era necessaria alla sopravvivenza quotidiana. Visiteremo i luoghi in cui è ambientato il libro e vi faremo una sosta per ascoltare estratti del romanzo. Attraverseremo Bondo, cammineremo verso l'alto fino a Piazza, la selva castanile di Soglio. A Soglio ci metteremo nei panni di coloro che al tempo erano alla ricerca di lavoro e bussavano alla porta della signora Von Salis. Cercheremo inoltre di comprendere come viveva la popolazione durante il periodo della guerra napoleonica. Un viaggio d'altri tempi.

Punto di ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta» presso l'Hotel Bregaglia  
 Orario: dalle 10.20 fino alle 16.00 circa, 2,5 h di camminata, 300 metri in salita  
 Lingua: tedesco  
 Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, protezione per la pioggia, merenda al sacco  
 Punto d'arrivo: Soglio, ritorno individuale alle 16.00 circa  
 Costi: adulti CHF 30.-/ bambini dai 10 ai 16 anni CHF 15.-  
 Iscrizioni: entro martedì 17.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch  
 Direzione: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM

**La castagna nella cosmesi**

Visita guidata alla manifattura SOGLIO-Produkte.

Dal 1979 la nostra manifattura trasforma 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: negozio SOGLIO Produkte, Castasegna  
 Orario: dalle 10.30 alle 11.30  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: gratuito  
 Iscrizioni: entro martedì 17.10.2017, ore 17.00  
 Tel. +41 81 822 18 43, mail@soglio-produkte.ch

**Sapore di antiche tradizioni**

Al ristorante Stüa Granda, dopo un menu al sapore di castagna e non solo, Alberto Giovanoli nato e cresciuto a Soglio mostrerà ai partecipanti come si costruisce un gerlo, parlerà delle sue particolarità e della sua importanza nell'agricoltura.

Luogo: Albergo Ristorante Stüa Granda, Soglio  
 Orario: pranzo ore 12.00, a seguire «Il gerlo e le sue particolarità»  
 Termine evento verso le ore 14.30  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costi: CHF 52.- per persona  
 Menu: Gnocchi di castagna e patate con speck affumicato e crema al burro aromatico, filetto di cervo in crosta con farcia alla castagna, cavolo rosso stufato, castagne caramellate e polenta, mousse alla castagna con frutti di bosco in cestino croccante al miele  
 Iscrizioni: entro martedì 17.10.2017. Tel. + 41 81 834 03 33, info@stuaugranda.ch



**Giovedì, 19.10.2017****Crotti e castagneti, cultura e delizie culinarie**

Durante i primi metri della nostra escursione arriveremo ai Crotti di Bondo e subito dopo questo bel villaggio incontreremo il castagneto più a nord della Bregaglia. Dopo aver degustato una piccola specialità di castagne a Castasegna attraverseremo il confine con l'Italia. A Villa di Chiavenna ci godremo una visita guidata attraverso i crotti, seguita da una ricca degustazione di formaggio locale e carne secca, accompagnati da vino e pane.

- Punto di ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta» presso l'Hotel Bregaglia  
 Orario: dalle 10.20 alle 17.20, tempo di marcia 2.5 h, strada facilmente percorribile senza arrampicate  
 Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, zaino, protezione per la pioggia, merenda al sacco, abbonamento metà prezzo, documento d'identità ed eventualmente euro  
 Ritorno: da Villa di Chiavenna alle 17.20 con l'autopostale  
 Costi: CHF 50.- adulti / CHF 35.- ragazzi 12 - 16 anni / CHF 25.- bambini fino a 12 anni.  
 Il prezzo comprende le specialità di castagne a Castasegna e le degustazioni a Villa di Chiavenna. Escluso il viaggio di ritorno.
- Lingua: tedesco  
 Iscrizioni: entro mercoledì 18.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
- Direzione: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM  
 e Martina Tonola per Villa di Chiavenna

**Battitura delle castagne**

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

- Luogo: Piazza (sulla linea dell'autopostale Promontogno-Soglio. Il postale si ferma su richiesta)  
 Orario: dalle 10.40 alle 12.00  
 Lingua: italiano/tedesco  
 Costo: CHF 8.- per partecipante/bambini fino a 16 anni gratuito  
 Iscrizioni: entro mercoledì 18.10.2017, ore 16.00  
 Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**La castagna dai mille sapori: la salsiccia alla castagna**

Visita guidata alla macelleria di Renato Chiesa e spiegazione della preparazione della famosa «lùganga passa» alla castagna.

- Luogo: Macelleria Chiesa, Vicosoprano  
 Orario: dalle 14.00 alle 15.00  
 Lingua: italiano/ tedesco  
 Costi: CHF 5.- per persona  
 Iscrizioni: entro mercoledì 18.10.2017, ore 16.00. Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch  
 Iscrizioni limitate a un numero massimo di 12 partecipanti



**Venerdì, 20.10.2017****La castagna dai mille sapori: il formaggio a pasta molle «Castagnolin»**

Visita al caseificio e alla fattoria della famiglia Pedroni. Bestiame d'allevamento, vitelli d'ingrasso, capre e galline. L'azienda agricola comprende 25ha di prati falciati, prevalentemente in pendenza, in parte anche molto ripidi e pascoli. I pascoli alpini si trovano a 2000 m s.l.m. Degustazione del formaggio a pasta molle «Castagnolin» e di tanti altri gustosi prodotti del Caseificio Agrituristico Pungel.

- Luogo:** Caseificio Agrituristico Pungel, a 1 km da Vicosoprano  
(a 250 metri dalla fermata dell'autopostale «Vicosoprano Camping»)
- Orario:** dalle 10.00 alle 11.15
- Lingua:** italiano/tedesco
- Costo:** adulti CHF 10.00/bambini fino a 12 anni CHF 5.00  
(i prezzi comprendono l'aperitivo con prodotti della fattoria)
- Iscrizioni:** entro giovedì 19.10.2017, ore 16.00  
Tel. +41 81 822 15 55  
info@bregaglia.ch  
min. 5 partecipanti

**Il segreto della castagna: ScuolaSoglio con Annemieke Buob**

Fiabe, colori e giochi per bambini e genitori

- Luogo:** Soglio, vecchio edificio scolastico, 1. piano, nei pressi dell'Info-Point (Vecchia Latteria)
- Orario:** dalle 14.00 alle 16.00
- Lingua:** italiano/tedesco
- Costi:** bambini CHF 10.- (sconto per fratelli)/ adulti CHF 15.- (compreso il materiale)
- Età:** bambini dai 4 ai 12 anni
- Iscrizioni:** entro giovedì 19.10.2017, ore 20.00  
Tel. +41 79 555 00 06  
Annemieke.buob1@gmail.com  
min.4 partecipanti

**Caldaroste, vino e formaggio**

- Luogo:** Ristorante/Garni Post, Castasegna
- Orario:** dalle 16.30 alle 17.30
- Costi:** CHF 14.- per partecipante
- Iscrizione:** non necessaria



**Sabato, 21.10.2017****Sulle tracce della Castagna in Val Bregaglia, a seguire buffet con prodotti locali**

Un'escursione storico-botanica dedicata alla castagna guidata dal forestale Marcello Negrini. A seguire buffet con prodotti locali presso Pasticceria Caffè Negozio Salis a Castasegna.

- Ritrovo: alle ore 9.45 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta»  
presso l'Hotel Bregaglia
- Punto d'arrivo: Castasegna
- Orario: dalle 9.45 alle 14.00
- Lingua: italiano/tedesco
- Costi: CHF 28.- per partecipante, incluso buffet con prodotti locali, vino, acqua e caffè
- Iscrizioni: entro giovedì 19.10.2017, ore 16.00  
Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Soglio e le castagne**

„La soglia del paradiso” è così che il pittore Giovanni Segantini, che svernò qui per alcuni anni, definì il paese di Soglio. Adagiato su un terrazzo a 1'090 metri d'altitudine e baciato dal sole tutto l'anno, Soglio gode di un panorama mozzafiato che spazia dalla valle sottostante fino alle maestose cime del gruppo Sciora che si ergono dall'altro lato. Il borgo con il suo labirinto di strette stradine acciottolate che circondano antiche case e stalle addossate le une alle altre, parla di tempi passati.

- Luogo: Soglio
- Ritrovo: davanti all'info-point (Vecchia latteria)
- Orario: dalle 10.45 alle 12.15
- Lingua: tedesco
- Costi: gratuito
- Iscrizioni: entro venerdì 20.10.2017, ore 17.00  
Tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch



**Domenica, 22.10.2017****La religione degli alberi: Il castagno «l'albero del pane»**

Dopo un menu agli antichi sapori, Michela Zucca, antropologa, originaria di Samolaco (Italia), parlerà della religione degli alberi, praticata per millenni dai nostri antenati, e della provenienza del castagno e della sua importanza per le popolazioni nel corso dei secoli. Da più di dieci anni Michela Zucca si occupa di formazione, europrogettazione e sviluppo sostenibile in comunità rurali marginali, soprattutto alpine. L'antropologia è la scienza dell'uomo, considerato sia come soggetto o individuo, sia in aggregati, comunità, situazioni.

L'uomo antico era ben consapevole del fatto che un albero, vissuto centinaia di anni assorbendo le vibrazioni della terra, del vento, della pioggia, del sole e degli animali, racchiudesse dentro di sé molta più saggezza di quanto la razza umana potesse immaginare: a lui, quindi, si rivolgeva sia nei momenti di gioia che in quelli di bisogno; sotto le piante non solo adorava le sue divinità, ma teneva consiglio e giudicava i colpevoli. La somma sapienza veniva da «certi» alberi. Come il nostro castagno.

I più recenti ritrovamenti di pollini fossili di castanea sativa sono databili a prima della conquista romana e sono stati rinvenuti, oltre che in Valtellina, nell'Auvergne, nelle Alpi meridionali francesi, nello Stubai, in Austria, nel sud ovest della Svizzera, in Engadina, nei Grigioni..... sappiamo che fu importata dal Centro Italia, che interi versanti sono stati disboscati per impiantarvela, che le terrazze sono state «inventate» proprio per metterci i castagneti e che per millenni ha costituito il pane della gente delle Alpi.

- Luogo:** pranzo all'Albergo Ristorante Stüa Granda, Soglio  
conferenza con l'antropologa Michela Zucca presso lo studio fotografico
- Orario:** pranzo alle ore 12.00  
conferenza alle ore 15.00
- Lingua:** italiano/su richiesta sintesi in inglese
- Costi:** pranzo e conferenza CHF 63.-  
solo conferenza CHF 15.-
- Menu:** Menu agli antichi sapori:  
Affettati misti di selvatico e formaggio fresco di capra accompagnato con boxty al profumo di castagna e verdure, bicchierino di idromele  
Crepes alla guinness draught con crema ai funghi prataioli su vellutata al blue cheese  
Stracotto di cervo e maiale su lenticchie, patate, castagne caramellate e pera al vino rosso  
Zabaione irlandese con gelato alla cannella
- Iscrizioni:** entro venerdì 20.10.2017, ore 16.00  
Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

**Novembre 2017****Battitura delle castagne in Val Bregaglia**

Il giorno della battitura dipende 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](http://www.festivaldellacastagna.ch) sarà comunicata con qualche giorno di anticipo la data esatta della battitura delle castagne. In questo modo avrete la possibilità di assistere/osservare i castanicoltori nel loro lavoro.

## 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 2017**

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

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

A causa del cinipide del castagno è vietato trasportare fuori dalla Bregaglia foglie, gemme, rami e ramoscelli. Le castagne non sono colpite dalla galla e sono assolutamente commestibili. A Piazza nel castagneto sotto Soglio, c'è una grande area recintata, dove le castagne possono essere raccolte. La superficie (di ca. 2000 metri quadri) si trova presso la strada verso Soglio ed è segnalata con nastri rosso-bianchi. Coordinate della zona di libera raccolta: 761.220/133.920. Piazza si trova sulla linea dell'autopostale Promontogno-Soglio. L'autopostale si ferma su richiesta. Questo è un progetto dei forestali. Ulteriori informazioni al Tel. +41 81 822 15 55 o [info@bregaglia.ch](mailto:info@bregaglia.ch).

### ✂ ----- Ordinazione di castagne bregagliotte fresche

Nome e cognome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Cp/Luogo: \_\_\_\_\_

Tel. / e-mail: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Desidero ordinare 5 Kg di castagne al prezzo di CHF 50.00 (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-Piconi  
Brentan 142 A  
7608 Castasegna  
Tel. +41 81 822 10 39 o [engler.ivana@bluewin.ch](mailto:engler.ivana@bluewin.ch)

 **Bregaglia**  
Engadin

Bregaglia Engadin Turismo  
Strada Principale 101  
7605 Stampa

Tel. +41 81 822 15 55  
Fax +41 81 822 16 44  
[info@bregaglia.ch](mailto:info@bregaglia.ch)  
[www.bregaglia.ch](http://www.bregaglia.ch)

[www.festivaldellacastagna.ch](http://www.festivaldellacastagna.ch)