

Calabritto; Sagra della Castagna il giorno di Ognissanti

Redazione - 30/10/2013 - Calabritto - www.cinquerighe.it

Calabritto. Tagliatelle di castagne al ragù; di salsiccia, gnocchi di castagne al tegamino, spezzatino con castagne, costine di maiale con crema di castagne e funghi porcini, panini con caciocavallo alla piastra e prosciutto locale, patate schiacciate con peperoni, la classica "pizza e munestra" e le immancabili caldarroste. È questo il menù della "Sagra della castagna di Calabritto", giunta alla quarta edizione. Il giorno 1 di novembre in Piazza Matteotti a Calabritto, a partire dalle 19.30 si rinnova l'appuntamento con l'evento promosso dall'associazione di volontariato Pubblica Assistenza "Aurora". Il punto forte della manifestazione è sicuramente la gastronomia, infatti, durante la serata si potranno degustare un'infinità di pietanze a base di castagne. Piatti tipici locali rivisitati sulla base di ricette di alta scuola di cucina. Il comunicato. Le pietanze saranno accompagnate da ottimo vino locale. Inoltre si potranno degustare una grande varietà di dolci a base di castagne rigorosamente preparati in maniera artigianale. Lo scopo della manifestazione va al di là della gastronomia. Infatti l'obiettivo oltre a rivalutare l'immagine del paese è quello di ridare valore a un prodotto che per anni è stato una fonte di sostentamento per molte famiglie del posto: prima che il cinipedi aggredisse i castagneti calabrittani, la produzione si aggirava intorno ai 5000/6000 quintali (1/10 del mercato della castagna dop di Montella in cui rientra per caratteristiche e qualità quella calabritana).

Redazione - 30/10/2013 - Calabritto - www.cinquerighe.it