



graubünden

14° Festival della Castagna in Val Bregaglia

Dal 29 settembre al 21 ottobre 2018

Colori, profumi, sapori; questi sono i contorni del «Festival della Castagna». Dal 29 settembre al 21 ottobre 2018 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

Sabato 29.9.2018

Mercato BargaiOrt

Barattare – comperare – vendere

Portate con voi la vostra esperienza, i vostri semi e le vostre piantine! Verdura, frutta, fiori e piantine da trapiantare. Degustazione e vendita di miele bregagliotto con il tipico sapore delle castagne.

Luogo: via Principale 129, Stampa (di fianco al Museo Ciäsa Granda)

Orario: dalle 9.00 alle 11.30

Costi: gratuito

Iscrizione: non necessaria

Domenica 30.9.2018

Sempre più in alto – accompagnati dal sapore delle castagne

La diga e la Capanna da l'Albigna sono gli unici oggetti artificiali situati nell'incantevole paesaggio di montagna della valle dell'Albigna. Al mattino un collaboratore dell'ewz ci guiderà all'interno dell'enorme muro della diga. Dopo un piccolo spuntino alle castagne un sentiero di montagna ci condurrà alla capanna da l'Albigna (45 minuti, T3) dove ci attenderà un gustoso pranzo a base di castagna. 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.)

Ritrovo: ore 9.00 a Pranzaira, presso la stazione a valle della funivia

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 27.09.2018, tel. +41 81 822 14 05

Partecipanti: max 20 persone



Lunedì 1.10.2018

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 28.09.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55 info@bregaglia.ch
- Partecipanti:** min 5/max 10 persone
- Osservazioni:** in caso di cattivo tempo la visita guidata viene annullata, per informazioni sullo svolgimento, tel. +41 81 822 15 55

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. La passeggiata sarà intercalata da piacevoli pause nei castagneti di Piazza e Brentan.

- Punto di partenza:** Soglio
- Ritrovo:** ore 13.50 presso la fermata dell'autopostale
- Punto d'arrivo:** Castasegna, passando per Piazza (ritorno individuale, da Castasegna ore 16.26)
- Orario:** dalle 14.00 alle 16.00
- Equipaggiamento:** scarponcini, zainetto, protezione per la pioggia
- Lingua:** tedesco
- Costi:** adulti CHF 10.-/bambini dagli 8 anni CHF 5.-
- Iscrizioni:** entro il giorno stesso, 1.10.2018 ore 11.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Martedì 2.10.2018

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 1.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Martedì 2.10.2018**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 1.10.2018, 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 3.10.2018**Sulle orme del libro «Das grüne Seidentuch»**

La saga familiare «Das grüne Seidentuch» ebbe inizio a Promontogno in Val Bregaglia nel 1797. Ai tempi per Alma e sua figlia Lisabetta la vita era dura e difficile. Alma era la trisnonna di Marcella Maier, la scrittrice del libro «Das grüne Seidentuch». Accompagneremo Alma dal bottegaio dove i soldi non bastavano per pagare la spesa... Faremo la conoscenza dei partigiani che Marcella Maier incontrò in Engadina nel 1940. Cammineremo con Alma e Lisabetta verso l'alto fino a Piazza, la selva castanile di Soglio, dove faremo una sosta per la pausa pranzo. Da qui la salita per Lisbetta di soli tre anni si farà più dura. Arrivati a Soglio busseremo alla porta della signora Von Salis dove Alma chiederà lavoro. Ci recheremo in un punto panoramico, guarderemo la valle dall'alto e vedremo le armate francesi e austriache che attorno al 1800 affliggevano la popolazione valligiana. Visiteremo i luoghi in cui è ambientato il libro e vi faremo sosta per ascoltare estratti del romanzo.

Ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta»
Orario: dalle 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
Lingua: tedesco
Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, protezione per la pioggia, pranzo al sacco
Punto d'arrivo: ritorno individuale, autopostale da Soglio ore 16.19
Costi: adulti CHF 30.-/bambini dai 10 ai 16 anni CHF 15.-
Iscrizioni: entro martedì 2.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
Guida: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM



Mercoledì 3.10.2018**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/inglese
 Costi: gratuito
 Iscrizioni: entro martedì 2.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 18 43, mail@soglio-produkte.ch

Che 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.

Con degustazione del pane alle castagne.

Luogo: Molino 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 2.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 max 20 partecipanti per gruppo

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 2.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch



Giovedì 4.10.2018

Crotti e castagneti, cultura e delizie culinarie

La prima ora della nostra escursione sarà dedicata ai castagneti di Piazza (Soglio) e Brentan (Castasegna). Da Castasegna un breve tratto di strada ci condurrà ai crotti di Guaita (Italia) da dove si gode di una splendida vista fino a Soglio. Dopo una degustazione di specialità di castagne la nostra gita ci porterà oltre il confine fino a Villa di Chiavenna. Una visita guidata del villaggio di Villa e una ricca degustazione di formaggi locali, carne secca, vino e pane ci faranno conoscere più da vicino 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
- Durata: dalle 10.20 alle 17.20, tempo di marcia 2 h 30 min, sentieri comodi, nessuna salita rilevante
- 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 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 3.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
- Guide: 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 nel castagneto di Brentan.

- Luogo: Brentan, Castasegna
- Ritrovo: Pasticceria Caffè Negozio Salis, Castasegna alle ore 14.00
- Orario: dalle 14.00 alle 15.30
- Lingua: italiano/tedesco
- Costi: CHF 8.- per partecipante/bambini fino a 16 anni gratuito
- Iscrizioni: entro mercoledì 3.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch



Venerdì 5.10.2018**Sulle tracce del premio Wakker e della Castagna in Val Bregaglia**

Visita guidata attraverso i paesi di Soglio, Castasegna e Bondo/Promontogno. 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 attraversando il castagneto di Brentan e per finire raggiungendo Bondo/Promontogno. La natura incontaminata si alterna ad immagini di borghi intatti. Nei villaggi scorderemo esempi interessanti di architettura, mentre al di fuori il tema principale sarà la castagna.

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
 Durata: dalle 9.45 alle 17.00 circa, tempo di marcia 2 h 30 min, sentieri comodi, nessuna salita rilevante, 500 m di discesa
 Ritorno: Posta Promontogno alle 16.30, ritorno individuale
 Costi: CHF 30.- per persona
 Lingua: tedesco
 Guida: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM
 Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

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 Agrituristico Pungel.

Luogo: Caseificio Agrituristico Pungel, a 1 km da Vicosoprano (a 250 m dalla fermata dell'autopostale «Vicosoprano Camping»)
 Orario: dalle 10.00 alle 11.15
 Lingua: italiano/tedesco
 Costi: adulti CHF 10.- / bambini fino a 12 anni CHF 5.-
 i prezzi comprendono l'aperitivo con i prodotti della fattoria
 Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 Partecipanti: minimo 5 persone

L'arte dell'affumicatura a Palazzo Salis – risveglio di una vecchia tradizione

Dimostrazione dell'affumicatura su legna di castagno e menu ai sapori autunnali. Ancora oggi in Val Bregaglia le castagne vengono essiccate nelle cascine su un fuoco basso e costante che dà loro un gradevole aroma di fumo. Da secoli si usa affumicare le derrate alimentari per conservarle più a lungo e aromatizzarle. **Patrick Marxer della manifattura «das Pure»** da anni si dedica alla lavorazione di prodotti svizzeri privi di additivi. Durante una dimostrazione di un'ora Marxer darà delle spiegazioni tecniche e affumicherà diversi viveri su legna di castagno della Bregaglia. A seguirne un menu della cuoca Monika Müller e il suo team. Degustate le vivande appena affumicate, assaporate le pietanze a base di castagne bregagliotte e altre specialità affumicate nella cascina.

Luogo: Hotel Palazzo Salis, Soglio
 Orario: dimostrazione dell'affumicatura alle 17.30, cena alle 19.00
 Lingua: spiegazioni sull'affumicatura in tedesco
 Costi: dimostrazione e cena CHF 84.00 (bibite escluse)
 Iscrizioni: entro mercoledì 3 ottobre 2018, info@palazzo-salis.ch, tel. +41 81 822 12 08

Sabato 6.10.2018**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 5.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch

La castagna – il pane dei poveri

Incontro con il fotoreporter, fotografo e blogger bavarese Andreas Riedmiller. Riedmiller è l'autore di una suggestiva serie fotografica dedicata alla Bregaglia e alla sua gente. Le 16 immagini esposte all'interno di un fienile illustrano in particolare la tradizionale lavorazione e battitura delle castagne a Piazza nei pressi di Soglio. Il fotografo per la prima volta dopo 20 anni tornerà in Bregaglia per restituire simbolicamente i suoi scatti al loro luogo d'origine quali future testimonianze del passato.

Dopo la visione delle immagini e le considerazioni dell'autore, i partecipanti potranno visitare una tipica e ben conservata casa contadina risalente al XVII secolo accompagnati da Werner Anliker (guida escursionistica con diploma federale). Nel corso del pomeriggio i partecipanti potranno gustare un semplice rinfresco.

Luogo: via Streccia, Soglio
 Orario: ore 14.30
 Lingua: tedesco con traduzione in italiano
 Costi: offerta libera
 Iscrizione: non necessaria
 Informazioni: www.lastreccia.ch

L'esposizione fotografica «**La castagna – il pane dei poveri**» ideata dalla società La Streccia si potrà visitare liberamente per tutto il mese di ottobre



Festa della Castagna



Domenica 7.10.2018**5° Convegno sulla Castagna in Val Bregaglia
«Cambiamenti climatici e castagne»**

Convegno sulla Castagna

Luogo: Albergo Ristorante La Sogliana, Soglio
Lingua: italiano/tedesco
Orari: dalle 9.00 alle 17.00 secondo le indicazioni nel programma sottostante.
 Possibilità di partecipare all'intera giornata o a singole parti del programma del Convegno secondo le indicazioni nel programma
Costi: **Biglietto giornaliero: CHF 20.- per persona, escluso il pranzo**
Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Apertura Convegno e caffè di benvenuto alle ore 9.00. L'albergo dispone di un parcheggio privato.

«Il castagno Europeo: una specie molto sensibile a malattie e stress ambientali?»

Convegno sulla Castagna

Il castagno Europeo è ciclicamente sottoposto a stress ambientali (siccità, estati umide) o a nuove e vecchie malattie e parassiti (inchiostro, cancro, cinipide). Ma da dove deriva questa particolare sensibilità? Le possibili ragioni vanno ricercate nell'origine botanica e nella storia della coltivazione della specie. Marco Conedera, Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio WSL.

Orario: dalle 9.30 alle 10.15
Costi: CHF 5.- per persona (oppure biglietto giornaliero: CHF 20.-)
Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

«Cambiamenti climatici: quali effetti sulle principali malattie del castagno?»

Convegno sulla Castagna

I cambiamenti climatici in corso avranno importanti ripercussioni sia sul castagno che sugli organismi nocivi che lo colpiscono. Chi ne approfitterà? Chi sarà invece dalla parte dei perdenti? Dopo questa presentazione sapremo qualcosa di più in merito. Simone Prospero, Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio WSL.

Orario: dalle 10.30 alle 11.15
Costi: CHF 5.- per persona (oppure biglietto giornaliero: CHF 20.-)
Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

«Realizzazione di una piantagione di castagni a nord delle Alpi»

Convegno sulla Castagna

Dalla moltiplicazione delle piantine all'impianto fino alla lavorazione dei frutti. «Bouche de Bétizac» una varietà di castagne molto resistente al cinipide e al cancro corticale del castagno. Andreas Gauch, l'unico proprietario di una piantagione di castagni in Svizzera.

Orario: dalle 11.30 alle 12.15
Costi: CHF 5.- per persona (oppure biglietto giornaliero: CHF 20.-)
Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
Informazioni: www.gauchs.ch

Pranzo dai sapori autunnali

Convegno sulla Castagna

Menu 1 (vegetariano)

Insalata mista
 Tris di pasta con ravioli di castagne,
 panzerotti di verdura, risotto alle erbe
 Vermicelles di Andreas Gauch
CHF 36.-

Menu 2 (con carne)

Insalata verde
 Sminuzzato di capriolo con
 tagliolini di castagne
 Vermicelles di Andreas Gauch
CHF 48.-

Orario: ore 12.30
Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

«Mutamenti climatici»

Convegno sulla Castagna

Osservazioni, cause e possibili scenari futuri per il pendio sudalpino e la Bregaglia, Matteo Buzzi, MeteoSvizzera.

Orario: dalle 14.30 alle 15.15
 Costi: CHF 5.- per persona (oppure biglietto giornaliero: CHF 20.-)
 Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Tavola rotonda

Convegno sulla Castagna

«Quale importanza potrà avere il castagno nel mondo del futuro?»

Ospiti: Simone Prospero, Andreas Gauch, Matteo Buzzi, Andrea Giovanoli (forestale del Comune di Bregaglia e responsabile pericoli naturali), Michael Kirchner (turismo)

Moderatore: Marco Giacometti, medico veterinario di formazione, abilitazione all'insegnamento universitario in medicina della fauna selvatica

Orario: Dalle 15.30 alle 17.00
 Costi: CHF 5.- per persona (oppure biglietto giornaliero: CHF 20.-)
 Iscrizioni: entro giovedì 4.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Lunedì 8.10.2018**Visita al Palazzo Salis di Bondo**

Il Conte Charles De Salis e la sua famiglia aprono le porte della loro residenza estiva. Visita guidata al Palazzo Salis costruito nel XVIII secolo da un ramo inglese della famiglia Salis-Soglio. L'entrata del palazzo è fiancheggiata da imponenti ippocastani e nel cortile cadono le più belle castagne d'India di tutta la Val Bregaglia. Le nostre nonne dicevano che conservando 2-3 castagne d'India nella tasca del cappotto, si tiene lontana l'influenza per tutto l'inverno...

Luogo: Palazzo Salis, Bondo
 Orario: dalle 9.45 alle 11.15
 Lingua: tedesco/inglese/italiano su richiesta
 Costi: CHF 20.00 per partecipante
 Iscrizioni: entro venerdì 5.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch specificando le proprie conoscenze linguistiche
 Partecipanti: min 5/max 40 persone



Lunedì 8.10.2018

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. La passeggiata sarà intercalata da piacevoli pause nei castagneti di Piazza e Brentan.

Punto di partenza: Soglio
Ritrovo: ore 13.50 presso la fermata dell'autopostale
Punto d'arrivo: Castasegna, passando per Piazza (ritorno individuale)
Orario: dalle 14.00 alle 16.00
Equipaggiamento: scarponcini, zainetto, protezione per la pioggia
Lingua: tedesco
Costi: adulti CHF 10.-/bambini CHF 5.-
Iscrizioni: entro il giorno stesso, 8.10.2018 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 7.10.2018, tel. +41 81 838 28 28
Partecipanti: min 4 persone

Martedì 9.10.2018

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: 10 euro per partecipante
Iscrizioni: entro lunedì 8.10.2018 ore 16.00, Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Gita guidata lungo il percorso didattico del castagneto

Nel castagneto sopra Castasegna, alberi enormi s'innalzano verso il cielo: «Brentan» è 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
Ritrovo: Pasticceria Caffé Negozio Salis
Orario: dalle 14.30 alle 16.00
Lingua: italiano/tedesco
Costi: CHF 8.- per partecipante
Iscrizioni: entro lunedì 8.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Martedì 9.10.2018**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

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 lunedì 8.10.2018, tel. +41 81 822 10 60

Mercoledì 10.10.2018**Sulle orme del libro «Das grüne Seidentuch»**

La saga familiare «Das grüne Seidentuch» ebbe inizio a Promontogno in Val Bregaglia nel 1797. Ai tempi per Alma e sua figlia Lisabetta la vita era dura e difficile. Alma era la trisnonna di Marcella Maier, la scrittrice del libro «Das grüne Seidentuch». Accompagneremo Alma dal bottegaio dove i soldi non bastavano per pagare la spesa... Faremo la conoscenza dei partigiani che Marcella Maier incontrò in Engadina nel 1940. Cammineremo con Alma e Lisabetta verso l'alto fino a Piazza, la selva castanile di Soglio, dove faremo una sosta per la pausa pranzo. Da qui la salita per Lisabetta di soli tre anni si farà più dura. Arrivati a Soglio busseremo alla porta della signora Von Salis dove Alma chiederà lavoro. Ci recheremo in un punto panoramico, guarderemo la valle dall'alto e vedremo le armate francesi e austriache che attorno al 1800 affliggevano la popolazione valligiana. Visiteremo i luoghi in cui è ambientato il libro e vi faremo sosta per ascoltare estratti del romanzo.

Ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta»
 Orario: dalle 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
 Lingua: tedesco
 Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, protezione per la pioggia, pranzo al sacco
 Punto d'arrivo: ritorno individuale, autopostale da Soglio ore 16.19
 Costi: adulti CHF 30.-/bambini dai 10 ai 16 anni CHF 15.-
 Iscrizioni: entro martedì 9.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 Guida: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM



Mercoledì 10.10.2018

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/inglese
 Costi: gratuito
 Iscrizioni: entro martedì 9.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 18 43, mail@soglio-produkte.ch

Che 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.
 Con degustazione del pane alle castagne.

Luogo: Molino 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 9.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 max 20 partecipanti per gruppo

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 9.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 17 49, soglio@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: ore 19.00
 Lingua: italiano/tedesco
 Costi: CHF 35.-
 Iscrizioni: entro lunedì 8.10.2018, tel. +41 81 822 12 80, pizcam@bluewin.ch



Giovedì 11.10.2018**Crotti e castagneti, cultura e delizie culinarie**

La prima ora della nostra escursione sarà dedicata ai castagneti di Piazza (Soglio) e Brentan (Castasegna). Da Castasegna un breve tratto di strada ci condurrà ai crotti di Guaita (Italia) da dove si gode di una splendida vista fino a Soglio. Dopo una degustazione di specialità di castagne la nostra gita ci porterà oltre il confine fino a Villa di Chiavenna. Una visita guidata del villaggio di Villa e una ricca degustazione di formaggi locali, carne secca, vino e pane ci faranno conoscere più da vicino 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
dalle 10.20 alle 17.20, tempo di marcia 2 h 30 min,
sentieri comodi, nessuna salita rilevante
- Durata:
- Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, zaino, protezione per la pioggia, merenda al sacco, abbonamento metà prezzo, documento d'identità e eventualmente euro
- Ritorno: da Villa di Chiavenna alle 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 10.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
- Guide: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM e
Martina Tonola per Villa di Chiavenna

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 mercoledì 10.10.2018
ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55 info@bregaglia.ch
- Partecipanti: min 5/max 10 persone
- Osservazioni: in caso di cattivo tempo la visita guidata viene annullata, per informazioni sullo svolgimento, tel. +41 81 822 15 55

Battitura delle castagne

Visita alla cascina e lavorazione delle castagne essiccate con la famiglia Engler-Picenoni nel castagneto di Brentan.

- Luogo: Brentan, Castasegna
- Ritrovo: Pasticceria Caffè Negozio Salis, Castasegna alle ore 14.00
- Orario: dalle 14.00 alle 15.30
- Lingua: italiano/tedesco
- Costi: CHF 8.- per partecipante/bambini fino a 16 anni gratuito
- Iscrizioni: entro mercoledì 10.10.2018 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 17.30 alle 18.30
- Lingua: italiano/tedesco
- Costi: CHF 19.- per persona
- Iscrizioni: entro mercoledì 10.10.2018, tel. +41 81 834 03 33, info@stuagranda.ch

Venerdì 12.10.2018**Sulle tracce del premio Wakker e della Castagna in Val Bregaglia**

Visita guidata attraverso i paesi di Soglio, Castasegna e Bondo/Promontogno. 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 attraversando il castagneto di Brentan e per finire raggiungendo Bondo/Promontogno. La natura incontaminata si alterna ad immagini di borghi intatti. Nei villaggi scorderemo esempi interessanti di architettura, mentre al di fuori il tema principale sarà la castagna.

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
 Durata: dalle 9.45 alle 17.00 circa, tempo di marcia 2 h 30 min, sentieri comodi, nessuna salita rilevante, 500 m di discesa
 Ritorno: Posta Promontogno alle 16.30, ritorno individuale
 Costi: CHF 30.- per persona
 Lingua: tedesco
 Guida: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM
 Iscrizioni: entro giovedì 11.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

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 Agrituristico Pungel.

Luogo: Caseificio Agrituristico Pungel, a 1 km da Vicosoprano (a 250 m dalla fermata dell'autopostale «Vicosoprano Camping»)
 Orario: dalle 10.00 alle 11.15
 Lingua: italiano/tedesco
 Costi: adulti CHF 10.-/bambini fino a 12 anni CHF 5.-
 i prezzi comprendono l'aperitivo con i prodotti della fattoria
 Iscrizioni: entro giovedì 11.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 Partecipanti: minimo 5 persone

Le castagne nel letto – una fiaba bregagliotta

Una volta in Bregaglia alla dogana passavano soldati, mercenari, vetturini, mercanti, artisti e principesse. Ognuno trovava un posto dove sostare. Quattro quadri, varie scene e in ognuna scopriamo i segreti delle castagne. Ascoltiamo una fiaba e la sviluppiamo in gruppo, improvvisando diamo vita ai caratteri dei personaggi e recitiamo la nostra storia. Dipingiamo, ci travestiamo e alla fine presentiamo una recita ai nostri genitori.

Luogo: Soglio, vecchio edificio scolastico, 1. piano, nei pressi dell'Info-Point (Vecchia Latteria)
 Orario: dalle 14.00 alle 16.30
 Lingua: italiano/tedesco/romancio
 Costi: CHF 20.- per partecipante compreso il materiale (sconto per fratelli e famiglie)
 Età: per bambini dai 6 anni e adulti, bambini sotto i 6 anni solo se accompagnati da un adulto
 Iscrizioni: entro giovedì 11.10.2018 ore 20.00, tel. +41 79 555 00 06, Annemieke Buob
 Le iscrizioni sono limitate ad un minimo e ad un massimo di partecipanti

Caldarroste, vino e formaggio

Luogo: Ristorante/Garni Post, Castasegna
 Orario: dalle 16.30 alle 17.30
 Costi: CHF 14.- per partecipante
 Iscrizioni: entro giovedì 11.10.2018, tel. +41 81 822 10 60

Sabato 13.10.2018**Gita gastronomica: specialità di castagne e non solo!**

Alla scoperta delle specialità bregagliotte.

- Dalle 8.30 Caffè di benvenuto, succo, brioche o fetta di torta casereccia presso l'Albergo Piuro, Prosto (Italia). L'albergo si trova lungo la strada principale, vicino alla fermata dell'autopostale.
- 9.20 Visita guidata al Palazzo Vertemate. Il palazzo è un bellissimo capolavoro rinascimentale del Cinquecento ed è immerso in un ambiente naturale incantevole.
- 10.30 Aperitivo «dolce/salato» presso l'Albergo Piuro. Stuzzichini a base di formaggi e salumi, calice di vino, frutta fresca, yogurt.
- 11.10 Autopostale per Castasegna
- 11.20 Camminata Castasegna-Bondo-Spino passando nel castagneto di Bregan, guidati dai forestali e esperti di pericoli naturali Marcello Negrini e Andrea Giovanoli
- 13.15 Pranzo al Ristorante Fanconi, Spino. Menu: bouquet di insalata mista, gnocchi di castagna, semifreddo alle castagne, bicchiere di vino, acqua e caffè
- 15.00 Autopostale per Vicosoprano
- 15.15 Visita guidata agli angoli più belli di Vicosoprano e lettura di una poesia in bregagliotto nella storica sala del Pretorio con Renata Giovanoli-Semadeni
- 16.30 Torta di castagne e caffè al Ristorante Piz Cam, Vicosoprano
- 17.00 Termine gita e ritorno individuale (Autopostale verso St. Moritz alle ore 16.46 oppure 17.46, verso Castasegna/Soglio/Chiavenna alle 17.08)

Durata: dalle ore 8.30 alle 17.00, tempo di marcia 1 h 30 min, sentieri comodi, 200 m di salita
 Guide: Werner Anliker, guida escursionistica con diploma federale, e Fabio Ruinelli accompagneranno il gruppo durante l'intera giornata

Lingua: tedesco/italiano

Costi: CHF 85.- per partecipante. La tariffa include: aperitivi, pasti, bevande, degustazioni, entrata al Palazzo Vertemate, visite guidate, biglietti dell'autopostale Prosto (Italia)-Castasegna e Spino-Vicosoprano

Equipaggiamento: scarponcini, protezione per la pioggia, abbonamento metà prezzo, documento d'identità e eventualmente euro.

Iscrizioni: entro mercoledì 10.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Partecipanti: max 40 persone

Osservazioni: La gita si tiene con qualsiasi tempo
 Numero d'emergenza attivo solo il giorno della gita, tel. +41 79 251 37 95

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 12.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch

Sabato 13.10.2018**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 11.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 Partecipanti: max 12 persone

Domenica 14.10.2018**Festa della Castagna**

Una giornata interamente dedicata alla castagna! Vendita di prodotti a base di castagne, specialità locali e giochi per grandi e piccini. L'**Oberengadiner Jodlerchörl**i e la **Bandella** di Villa di Chiavenna allietteranno 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 101 anni
 ore 11.00 Culto ecumenico con l'Oberengadiner Jodlerchörl
 dalle 12.00 Pranzo
 dalle 13.00 Caldaroste per tutti
 (vengono servite ai tavoli alle ore 13.00/14.00/15.00/16.00)
 ruota della fortuna e gioco sensoriale per bambini
 13.45 Oberengadiner Jodlerchörl
 dalle 14.15 Musica con la Bandella di Villa di Chiavenna
 ore 17.00 Chiusura

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



Festa della Castagna



Festa della Castagna

Lunedì 15.10.2018

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 12.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55 info@bregaglia.ch
Partecipanti: min 5/max 10 persone
Osservazioni: in caso di cattivo tempo la visita guidata viene annullata, per informazioni sullo svolgimento, tel. +41 81 822 15 55

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. La passeggiata sarà intercalata da piacevoli pause nei castagneti di Piazza e Brentan.

- Punto di partenza:** Soglio
Ritrovo: ore 13.50 presso la fermata dell'autopostale
Punto d'arrivo: Castasegna, passando per Piazza (ritorno individuale, da Castasegna ore 16.26)
Orario: dalle 14.00 alle 16.00
Equipaggiamento: scarponcini, zainetto, protezione per la pioggia
Lingua: tedesco
Costi: adulti CHF 10.-/bambini dagli 8 anni CHF 5.-
Iscrizioni: entro il giorno stesso, 15.10.2018 ore 11.00
Tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Martedì 16.10.2018

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: 10 euro per partecipante
Iscrizioni: entro lunedì 15.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Gita guidata lungo il percorso didattico del castagneto

Nel castagneto sopra Castasegna, alberi enormi s'innalzano verso il cielo: «Brentan» è 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
Ritrovo: Pasticceria Caffé Negozio Salis
Orario: dalle 14.30 alle 16.00
Lingua: italiano/tedesco
Costi: CHF 8.- per partecipante
Iscrizioni: entro lunedì 15.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Martedì 16.10.2018**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

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. 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 lunedì 15.10.2018, tel. +41 81 822 10 60

Mercoledì 17.10.2018**Sulle orme del libro «Das grüne Seidentuch»**

La saga familiare «Das grüne Seidentuch» ebbe inizio a Promontogno in Val Bregaglia nel 1797. Ai tempi per Alma e sua figlia Lisabetta la vita era dura e difficile. Alma era la trisnonna di Marcella Maier, la scrittrice del libro «Das grüne Seidentuch». Accompagneremo Alma dal bottegaio dove i soldi non bastavano per pagare la spesa... Faremo la conoscenza dei partigiani che Marcella Maier incontrò in Engadina nel 1940. Cammineremo con Alma e Lisabetta verso l'alto fino a Piazza, la selva castanile di Soglio, dove faremo una sosta per la pausa pranzo. Da qui la salita per Lisabetta di soli tre anni si farà più dura. Arrivati a Soglio busseremo alla porta della signora Von Salis dove Alma chiederà lavoro. Ci recheremo in un punto panoramico, guarderemo la valle dall'alto e vedremo le armate francesi e austriache che attorno al 1800 affliggevano la popolazione valligiana. Visiteremo i luoghi in cui è ambientato il libro e vi faremo sosta per ascoltare estratti del romanzo.

Ritrovo: ore 10.20 alla fermata dell'autopostale «Promontogno Posta»
 Orario: dalle 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
 Lingua: tedesco
 Equipaggiamento: scarpe adatte per camminare, protezione per la pioggia, pranzo al sacco
 Punto d'arrivo: ritorno individuale, autopostale da Soglio ore 16.19
 Costi: adulti CHF 30.-/bambini dai 10 ai 16 anni CHF 15.-
 Iscrizioni: entro martedì 16.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 Guida: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM



Mercoledì 17.10.2018

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/inglese
 Costi: gratuito
 Iscrizioni: entro martedì 16.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 18 43, mail@soglio-produkte.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 16.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch

Giovedì 18.10.2018

Crotti e castagneti, cultura e delizie culinarie

La prima ora della nostra escursione sarà dedicata ai castagneti di Piazza (Soglio) e Brentan (Castasegna). Da Castasegna un breve tratto di strada ci condurrà ai crotti di Guaita (Italia) da dove si gode di una splendida vista fino a Soglio. Dopo una degustazione di specialità di castagne la nostra gita ci porterà oltre il confine fino a Villa di Chiavenna. Una visita guidata del villaggio di Villa e una ricca degustazione di formaggi locali, carne secca, vino e pane ci faranno conoscere più da vicino 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
 Durata: dalle 10.20 alle 17.20, tempo di marcia 2 h 30 min, sentieri comodi, nessuna salita rilevante
 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 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 17.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 Guide: 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. L'autopostale si ferma su richiesta)
 Orario: dalle 10.40 alle 12.00
 Lingua: italiano/tedesco
 Costi: CHF 8.- per partecipante/bambini fino a 16 anni gratuito
 Iscrizioni: entro mercoledì 17.10.2018, ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Giovedì 18.10.2018

La castagna dai mille sapori: la salsiccia alla castagna

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

Luogo: Macelleria Chiesa, Vicosoprano
 Orario: dalle 14.00 alle 15.00
 Lingua: italiano/tedesco
 Costi: CHF 5.- per persona
 Iscrizioni: entro mercoledì 17.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch
 Partecipanti: max 12 persone

Venerdì 19.10.2018

Sulle tracce del premio Wakker e della Castagna in Val Bregaglia

Visita guidata attraverso i paesi di Soglio, Castasegna e Bondo/Promontogno. 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 attraversando il castagneto di Brentan e per finire raggiungendo Bondo/Promontogno. La natura incontaminata si alterna ad immagini di borghi intatti. Nei villaggi scorgeremo esempi interessanti di architettura, mentre al di fuori il tema principale sarà la castagna.

Ritorno: 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
 Durata: dalle 9.45 alle 17.00 circa, tempo di marcia 2 h 30 min, sentieri comodi, nessuna salita rilevante, 500 m di discesa
 Ritorno: Posta Promontogno alle 16.30, ritorno individuale
 Costi: CHF 30.- per persona
 Lingua: tedesco
 Guida: Werner Anliker, Soglio, guida escursionistica diplomata ASAM
 Iscrizioni: entro giovedì 18.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch



Venerdì 19.10.2018**Sapore di antiche tradizioni**

Lo chef Alessandro Gianatti con il suo team propone un Menu di 4 portate a base di castagne con la partecipazione di Alberto Giovanoli che mostrerà ai partecipanti come si costruisce un gerlo.

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: Piccolo tartar di cervo su vellutata ai marroni e uovo di quaglia, Panzerotto di castagna ripieno al formaggio d'alpe e borragine, Rollatine di maiale alle castagne leggermente affumicate e speck su guazzetto di zucca gialla e spätzli alle castagne, Bicchierino di crema alla castagna e cioccolato fondente al cucchiaino
Iscrizioni: entro giovedì 18.10.2018, tel. + 41 81 834 03 33, info@stua.granda.ch

Le castagne nel letto – una fiaba bregagliotta

Una volta in Bregaglia alla dogana passavano soldati, mercenari, vetturini, mercanti, artisti e principesse. Ognuno trovava un posto dove sostare. Quattro quadri, varie scene e in ognuna scopriamo i segreti delle castagne. Ascoltiamo una fiaba e la sviluppiamo in gruppo, improvvisando diamo vita ai caratteri dei personaggi e recitiamo la nostra storia. Dipingiamo, ci travestiamo e alla fine presentiamo una recita ai nostri genitori.

Luogo: Soglio, vecchio edificio scolastico, 1. piano, nei pressi dell'Info-Point (Vecchia Latteria)
Orario: dalle 15.00 alle 17.30
Lingua: italiano/tedesco/romancio
Costi: CHF 20.- per partecipante compreso il materiale (sconto per fratelli e famiglie)
Età: per bambini dai 6 anni e adulti, bambini sotto i 6 anni solo se accompagnati da un adulto
Iscrizioni: entro giovedì 18.10.2018 ore 20.00, tel. +41 79 555 00 06, Annemieke Buob
 Le iscrizioni sono limitate ad un minimo e ad un massimo di partecipanti

Sabato 20.10.2018**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 19.10.2018 ore 17.00, tel. +41 81 822 17 49, soglio@bregaglia.ch

Sabato 20.10.2018

Dr. med. Paul Thomas Raders B.Ac.

«Superfood» e «Pane dei poveri»

L'importanza della castagna nella Medicina Tradizionale Cinese

Il dottor Raders tematizza la dietetica nella Medicina Tradizionale Cinese prendendo quale esempio la castagna. La castagna è un alimento con delle funzioni ragguardevoli nella cura delle malattie in particolare modo dell'apparato urinario. Vedremo come questa considerazione trovi riscontro anche nelle conoscenze scientifiche in Occidente. Il dottore spiegherà come la nutrizione abbia un ruolo importante anche negli altri quattro pilastri della medicina cinese. Relazione in lingua tedesca del Dr. Paul Thomas Raders, medico specialista in Medicina Tradizionale Cinese e Agopuntura ASA FMH, medico pratico FMH con studi di medicina cinese presso il Centro medico Heilbad a St. Moritz e nel Palazzo Antonio a Soglio. La conferenza si terrà nell'Hotel Palazzo Salis. A seguire ricco aperitivo con formaggi della Bregaglia, salametti e specialità di castagne.

Luogo:	Hotel Palazzo Salis, Soglio
Orario:	Conferenza dalle 16.00 alle 17.00, a seguire ricco aperitivo
Lingua:	tedesco
Aperitivo:	zuppa di castagne bregagliotte con cannella, formaggi biologici della Latteria Bregaglia, salametti alla castagna con finocchio (ricetta della casa), cavolo nero al forno, focaccia alle castagne con rosmarino, un bicchiere di vino Bianco da Nero, Valtellina, di Marcel Zanolari e limonata di mele cotogne
Costi:	CHF 28.- per persona incluso l'aperitivo
Iscrizioni:	entro giovedì 18.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Domenica 21.10.2018

Pericoli naturali e castagne in Val Bregaglia, a seguire buffet con prodotti locali

Guidati da Marcello Negrini, forestale ed esperto di pericoli naturali, cammineremo da Promontogno verso Bregan passando da Sottoponte, borgata gravemente colpita dalle colate detritiche dell'agosto 2017. I crolli di roccia sul pizzo Cengalo hanno profondamente cambiato la vita del villaggio di Bondo e delle frazioni circostanti. Dopo aver visitato il lavatoio «Funtäna di Zopp» ci inoltreremo nel castagneto.

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
Orario:	dalle 9.45 alle 14.00
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 19.10.2018 ore 16.00, tel. +41 81 822 15 55, info@bregaglia.ch

Novembre 2018

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 verranno comunicate con qualche giorno di anticipo le date esatte 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 2018

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.

✂ ----- 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-Picononi
Brentan 142 A
7608 Castasegna
Tel. +41 81 822 10 39 o engler.ivana@bluewin.ch

 **Bregaglia**
Engadin

Bregaglia Engadin Turismo
Strada Principale 101
7605 Stampa

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