

Festa delle Castagne



La "Festa delle Castagne" di Monte di Malo è nata per valorizzare le castagne attraverso il semplice "spaelar maroni", ma con il trascorrere del tempo si è trasformata nel recupero di piatti tipici e degli usi e costumi della nostra tradizione locale.

Nei giorni della festa si svolgono rappresentazioni teatrali in dialettale veneto, spettacoli per bambini, mostre artistiche di vari generi e rappresentazioni in piazza di antichi mestieri.

Presso gli stand al coperto si possono gustare i piatti tipici "de'sti ani" come i "bigoli al torcio", (al ragù di cinghiale, co'l'arna, oppure alle noci), "polenta e scopetòn" (con la polenta "de maranelo"), "polenta e salado in tecia" e solamente nel giorno del 1° Novembre: la xupa de verza coa luanega, i maccheroni coi fegadini e le lasagne col Colombaso.

Non solo dunque "Festa delle Castagne" ma anche festa dei gusti e sapori di un tempo e recupero delle vecchie tradizioni.

DATA DI SVOLGIMENTO:

Ultimo week-end di Ottobre e 1 Novembre.

LUOGO DI SVOLGIMENTO:

Monte di Malo, presso il piazzale della Chiesa.

ORGANIZZATA DA:

Parrocchia in collaborazione con Centro Giovanile "Don Bosco",
Pro Loco e Amm. Comunale di Monte di Malo

CONTATTI:

Telefono:340 2841382 (Fabio)

0445 606915 (Manuel)

E-mail:fabiomaddalena@alice.it

• **STAND GASTRONOMICI AL COPERTO E RISCALDATI** •

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 24 OTTOBRE

- ore 19:00 **Apertura stand Gastronomico e Castagne.**
Apertura mostre:
+ "LA CREATIVITÀ A SCUOLA", i ragazzi espongono le loro artigianali creazioni;
+ "30 ANNI DI PRO LOCO", foto story della Pro Loco di Monte di Malo;
+ "MOSTRA PERSONALE DI GIORGIO SPEROTTO", esposizione di sculture in legno.
- ore 20:30 **Teatro Dialettale Veneto**, la compagnia **Le scoasse** presenta:
"NA MANEGA DE BAUCHI: EL DECLINO DEL NORD-EST?!"

DOMENICA 25 OTTOBRE

- ore 15:00 **Apertura stand Castagne e Mostre.**
Mercatino prodotti artigianali.
- ore 15:30 **Teatro per ragazzi**, la compagnia "Viva i Burattini" presenta:
"PU-PAZZI ALLA RISCOSSA"
- ore 17:30 **Apertura stand Gastronomico.**
- ore 20:30 **Acrobatic Rock Workman Group** presenta:
"VARIETY...20 ANNI DOPO"
Spettacolo di Rock'n Roll Acrobatico e cabaret in dialetto veneto.

DOMENICA 01 NOVEMBRE

- ore 16:00 **Apertura stand Castagne.**
- ore 17:30 **Apertura stand Gastronomico** con maccheroni coi fegatini, lasagne col colombaso, la xupa de verza coa luganega e tante specialità de sti' ani.
- ore 20:30 **Sottoscizione a premi:** con estrazione biglietti vincenti (lista su www.cgpdonbosco.it).
Premiazione concorsi.



PIATTI PROPOSTI:

Maruni spaelà a man, Bigoli al ragù, al cinghiale, co'l'arna, alle noci.
Polenta "de maranelo" e scopetòn (dal 1999), "salado in tecia", formaggio locale,
Xupa de verza coa luanega, Maccheroni consà coi fegatini, Lasagne col Colombaso
e altre specialità de stiani.

ATTIVITA' COLLEGATE:

Mercatino Artigianale; Mostre di vario genere (fumetti, attrezzi agricoli, fotografie, quadri, lavori antichi, fauna locale, etc.); teatro dialettale veneto; teatro per ragazzi ; giochi popolari e intrattenimenti vari.



STORIA E CURIOSITA' DI QUESTA FESTA:

ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI

La "Festa delle Castagne" si diceva è la riscoperta di piatti della tradizione locale, uno dei primi sono stati i "bigoli al torcio" proposti nelle diverse varianti, al ragù tradizionale, al ragù di cinghiale, co' l'arna, oppure alle noci.

Poi negli anni, sempre con l'intenzione di riscoprire gli antichi sapori ormai perduti, ecco arrivare allo stand gastronomico "polenta e scopetòn", classica pietanza dei poveri, talmente povero da far nascere simpatici aneddoti tipo "... che con on scopetòn taca su sui travi in medo ala tola e con on panaro de polenta par pociare, magna 'na fameja de oto persone...".

Ma al di là degli aneddoti, un palato fine sa apprezzare il gusto forte e il sapore particolare del "scopetòn", magari con la polenta "de maranelo".

Sempre nell'ottica di riproporre antichi sapori, gli organizzatori vi propongono un altro piatto tradizionale che di solito veniva consumato a colazione nei campi: "polenta e salado in tecia".

Le fette di salame venivano "scottate" sul tegame, messe in mezzo alle fette di "polenta brustola" e avvolte poi nel "toajolo" e portate con la sporta ai "omini" nel campo.

Infine da poco tempo sono stati riproposti la minestra di verze in composta con salsiccia, i maccheroni con il sugo ai fegatini e le lasagne col colombasso.

Non solo dunque "Festa delle Castagne" ma anche festa dei gusti e sapori di un tempo che la moderna cucina purtroppo ha dimenticato.

STORIA DEL MAIS MARANO:

Il granoturco è originario dell'America centrale ed è stato importato in Italia da Cristoforo Colombo dopo l'anno 1500. In seguito tra le qualità migliori riconosciute in Italia figurava il Pignoletto d'oro di Caldogno, varietà di scarsa produzione ma di ottima qualità.

Nel 1890 l'agricoltore di Marano Vicentino Antonio Fioretti ottenne dall'incrocio del Pignoletto d'oro di Caldogno con un cinquantino nostrano l'attuale mais Marano, chiamato "maranelo" per le parrocchie di piccola taglia.

La farina ottenuta viene subito apprezzata come ottima da polenta; infatti il maranelo si diffuse rapidamente non solo nel vicentino, suo luogo d'origine, ma in tutto il Veneto e Lombardia, ed ha viaggiato con successo in po' in tutta Italia spingendosi anche all'estero (Europa e Americhe).

Dopo la morte del Cav. Fioretti, la selezione delle sementi fu curata dai figli fino al 1934 e in seguito dalla stazione sperimentale di maiscultura in collaborazione con l'Istituto Provinciale di Vicenza. Nel 1940 ebbe dallo Stato il riconoscimento che dà al "Grano Marano" il marchio governativo.

Purtroppo con l'arrivo delle sementi di ibridi americani, più produttivi come quantità e qualità, gli agricoltori non hanno più avuto convenienza economica a coltivare il mais Marano, tralasciando così una pregiata cultura.

POLENTA & SCOPETON

Ovunque in passato si faceva un gran consumo di pesce salato, soprattutto per la cena e i giorni di "magro". Uno dei pesci salati maggiormente in uso era "el Scopeton". Tale pesce, da non confondersi con la "renga" (aringa), non è altro che una comune grossa sardella atlantica dei mari del nord da cui viene importata. Dalla sardella vengono tolte le squame viene poi posta sulle braci per una quindicina di minuti. Una volta cotti si toglie la testa, coda, pinne e poi la lisca; si sminuzza poi la carne ricavata e si condisce con abbondante olio. Questo piatto si accompagna molto bene con la polenta e fa "bon bevare".