

Con il patrocinio di

SALONE NAZIONALE
marroni e castagne d'Italia

Mostra - mercato - gastronomia - pasticceria

Organizzazione sinettica

OSSERVARE

ANNUSARE

DISTINGUERE

GUSTARE

CONOSCERE

INVITO
FICO Eataly world

ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

BENVENUTI

Benvenuti nel mondo della castanicoltura, le selve castanili dipingono il paesaggio di colline e montagne e fanno da corona a molti paesi e comunità che ancora oggi conservano tradizioni antiche e la storia di generazioni. Già nel medioevo il castagno veniva definito come "l'albero del pane". L'Italia con la sua Castanea sativa esprime una biodiversità unica che dona frutti eccellenti vocati alla trasformazione in farine gluten free e dolci al naturale. Ad oggi numerose sono le preparazioni tradizionali e le nuove interpretazioni alta pasticceria, molto interessanti per i nuovi stili di alimentazione. Il Salone nazionale marroni e castagne d'Italia propone mostre delle IGP italiane, l'incontro con Castanicoltori provenienti da tutta Italia con prodotti da assaggiare e acquistare. Inoltre convegni e concorsi dedicati alle scuole alberghiere. Tre giorni di degustazioni ed esperienze.

PROGRAMMA

VENERDÌ 8 Novembre

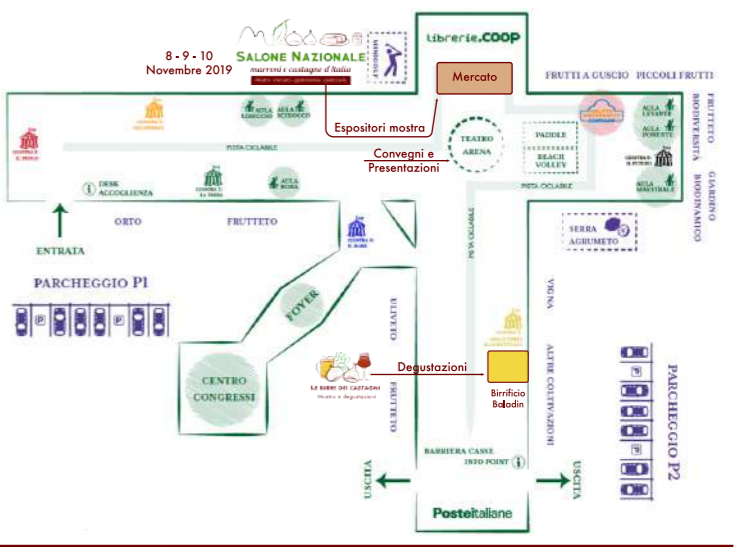
Ore 10:30 INAUGURAZIONE - APERTURA MOSTRA E MERCATO
Ore 11:00 Convegno: "Selve castanili e cambiamenti climatici, quali interventi attuare"
Ore 14:30 Assemblea Nazionale - Ass. Naz. Città del Castagno - Elezioni per rinnovo cariche sociali

SABATO 9 Novembre

Ore 10:30 Convegno: "Selve Castanili e paesaggi: nuove destinazioni e offerte turistiche"
Ore 16:30 Premiazione concorso Istituti Alberghieri: "Chef del futuro"

DOMENICA 10 Novembre

Ore 10:00/20:00 Presentazioni delle qualità nutrizionali dei marroni delle castagne e delle farine



Massimo Seragnoli - 3483854285
Fico Eataly World - 0510029001

Salone Nazionale Marroni e castagne d'Italia 8/10 Novembre 2019

salonenazionalemarronicastagne@gmail.com

FICO Eataly World
Via Paolo Canali n° 8 - 40127 (BO)

INTEGRATORE NATURALE DI ZUCCHERI E SALI MINERALI

Il Marrone è ricco di sostanze nutritive che fanno bene al nostro organismo. Grazie agli zuccheri complessi e ai sali minerali che contiene, il marrone è ideale per gli sportivi: fornisce una carica di energia e di sali minerali. Fosforo, magnesio e soprattutto potassio, hanno la capacità di aumentare la resistenza alla fatica in modo naturale. Per tutte queste ragioni, è un frutto che si presta ad essere consumato come fuoripasto, sul lavoro e per lo studio. Composizione chimica e valore energetico per 100g di marroni freschi:

Parte edibile	Glucidi						Energia		
	Acqua	Proteine	Lipidi	Disponibili	Amido	Solubili	Fibra alimentare	Kcal	Kj
g	69	41	3,5	1,8	42,4	34,3	8,1	189	791
Sodio	Potassio	Ferro	Calcio	Fosforo	Magnesio	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina PP
	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
2	500	3,5	38	89	181	0,22	0,35	1,4	1,4

ESPOSITORI

Agrimola	Castagna Carpinese	Colognora di Pescaglia Lucca	Marrone di Pozzuolo	Sasso Agri.Comes	Strada del Marrone del Mugello di Marradi
Ass. Marrone di Castione	Castanicoltori Alta Valle del Reno	Comune Cuccaro Vetere	Michele Bounous Vivai	Soc. agrigola Franceschelli Fabio	Ass. nazionale città del castagno
Bontà della Garfagnana	Centro di Studi e Documentazione sul Castagno	Il regno del marrone Rontini Sergio	Pro Loco Zocchese	Soc. agrigola Il castagnaio	Sinettica segreteria e laboratori

LE SELVE CASTANILI

Le selve castanili racchiudono un ambiente naturale suggestivo, passeggiando tra castagni secolari ci si immerge nel tempo e nella storia. In tutte le stagioni i castagneti sono ispiratori di emozioni: spettrali in inverno, accoglienti in primavera, freschi in estate e generosi in autunno. In Italia ci sono 75 castagni patriarchi, plurisecolari. Visitabili.

www.sinettica.it