



# CONSORZIO AGRO SILVO CASTANICOLO DELL'APPENNINO MODENESE

Via Mauro Tesi, 1209 - 41059 ZOCCA (MO)  
e-mail: [consorzioappenninomodenese@gmail.com](mailto:consorzioappenninomodenese@gmail.com)



## 44° SAGRA DELLA CASTAGNA E DEL MARRONE TIPICO di ZOCCA 10 – 17 – 24 ottobre 2021

### PROGRAMMA ATTIVITA' DEL CONSORZIO

#### DOMENICA 10 ottobre 2021

**Ore 10**

**proiezione documentari sul castagno:**

- Giganti abbandonati
- La castagna: dalla raccolta alla polenta

**Ore 11,00**

**Laboratorio del gusto, organizzato in collaborazione con la Condotta Slow Food Vignola e Biodistretto Valle del Panaro: conosciamo la castagna**

degustazione di castagne e marroni abbinata a due vini selezionati del territorio

**Ore 12,00**

**Incontro con Gloria Falsone, Università di Bologna - Facoltà di Agraria:**

Il suolo e il Castagno: presentazione risultati dei GOI BIODIVERSAMENTE CASTAGNO e del GOI CASTANICO Iniziative realizzate nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 REGIONE Emilia-Romagna – Tipo di operazione 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" – Focus Area 4A e 5E

**Ore 12,30**

**Incontro con Luca Dondini e Sara Alessandri, Università di Bologna - Facoltà di Agraria:**

La biodiversità genetica dei marroni e delle castagne: presentazione risultati GOI BIODIVERSAMENTE CASTAGNO Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 REGIONE Emilia-Romagna – Tipo di operazione 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" – Focus Area 4A

**Ore 13,00**

**Incontro con Luigi Vezzalini - Associazione Nazione Città del Castagno:**

presentazione dell'Associazione e delle attività realizzate e programmate per la valorizzazione della castanicoltura italiana



# CONSORZIO AGRO SILVO CASTANICOLO DELL'APPENNINO MODENESE

Via Mauro Tesi, 1209 - 41059 ZOCCA (MO)  
e-mail: [consorzioappenninomodenese@gmail.com](mailto:consorzioappenninomodenese@gmail.com)



**Ore 14,00**

**Laboratorio del gusto, organizzato in collaborazione con la Condotta Slow Food Vignola e Biodistretto Valle del Panaro: conosciamo la castagna**

degustazione di castagne e marroni abbinata a due vini selezionati del territorio

**Ore 15,00**

**Laboratorio del gusto, organizzato in collaborazione con la Condotta Slow Food Vignola e Biodistretto Valle del Panaro: conosciamo la castagna**

degustazione di castagne e marroni abbinata a due vini selezionati del territorio

**Ore 16,00 (a richiesta – minimo 10 partecipanti)**

**Laboratorio del gusto, organizzato in collaborazione con la Condotta Slow Food Vignola e Biodistretto Valle del Panaro: conosciamo la castagna**

degustazione di castagne e marroni abbinata a due vini selezionati del territorio

**Ore 17**

**proiezione documentari sul castagno:**

- Giganti abbandonati
- La castagna: dalla raccolta alla polenta

## **DOMENICA 17 ottobre 2021**

**come valorizzare la filiera del legno locale:**

- La segheria mobile in piazza: dal tronco al prodotto finale.
- Le cure colturali nel bosco: esposizione di una nuova macchina per la ripulitura del sottobosco e delle aree marginali.
- dalle ore 14,00: scultori all'opera. Due scultori armati di motosega scolpiranno tronchi dando loro nuova forma e vita.

**Ore 10**

**proiezione documentari sul castagno:**

- Giganti abbandonati
- La castagna: dalla raccolta alla polenta



# CONSORZIO AGRO SILVO CASTANICO DELL'APPENNINO MODENESE

Via Mauro Tesi, 1209 - 41059 ZOCCA (MO)  
e-mail: [consorzioappenninomodense@gmail.com](mailto:consorzioappenninomodense@gmail.com)



**Ore 11,00**

**Laboratorio del gusto, organizzato in collaborazione con la Condotta Slow Food Vignola e Biodistretto Valle del Panaro: conosciamo la castagna**

degustazione di castagne e marroni abbinata a due vini selezionati del territorio

**Ore 11,00**

**Laboratorio: conosciamo il suolo**

organizzato da I.TER soc coop\_Bologna

**Ore 12,00**

**Incontro con Carla Scotti e Viviana Mazza - I.TER soc coop\_Bologna:**

Conoscere il suolo per valorizzare gli ecosistemi agricoli e forestali di montagna: presentazione risultati dei GOI AGRIFORESTER e del GOI CASTANICO Iniziative realizzate nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 REGIONE Emilia-Romagna – Tipo di operazione 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" – Focus Area 5E

**Ore 12,30**

**Incontro con Livia Vittori Antisari Università di Bologna - Facoltà di Agraria:**

presentazione risultati dei GOI AGRIFORESTER e del GOI CASTANICO Iniziative realizzate nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 REGIONE Emilia-Romagna – Tipo di operazione 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" – Focus Area 5E

**Ore 13,30**

**proiezione documentari sul castagno:**

- Giganti abbandonati
- La castagna: dalla raccolta alla polenta

**Ore 14,30**

**Incontro con Luigi Vezzalini - Associazione Nazione Città del Castagno:**

presentazione dell'Associazione e delle attività realizzate e programmate per la valorizzazione della castanicoltura italiana

**Ore 15,00**

**Laboratorio del gusto, organizzato in collaborazione con la Condotta Slow Food Vignola e Biodistretto Valle del Panaro: conosciamo la castagna**

degustazione di castagne e marroni abbinata a due vini selezionati del territorio



# CONSORZIO AGRO SILVO CASTANICOLO DELL'APPENNINO MODENESE

Via Mauro Tesi, 1209 - 41059 ZOCCA (MO)  
e-mail: [consorzioappenninomodenese@gmail.com](mailto:consorzioappenninomodenese@gmail.com)



**Ore 16,00 (a richiesta – minimo 10 partecipanti)**

**Laboratorio del gusto, organizzato in collaborazione con la Condotta Slow Food Vignola e Biodistretto Valle del Panaro: conosciamo la castagna**

degustazione di castagne e marroni abbinata a due vini selezionati del territorio

**Ore 17**

**proiezione documentari sul castagno:**

- Giganti abbandonati
- La castagna: dalla raccolta alla polenta

## **DOMENICA 24 ottobre 2021**

**Ore 11**

**proiezione documentari sul castagno:**

- Giganti abbandonati
  - La castagna: dalla raccolta alla polenta
- A seguire: Incontro con gli autori

**Ore 14**

**proiezione documentari sul castagno:**

Giganti abbandonati

- Giganti abbandonati
  - La castagna: dalla raccolta alla polenta
- A seguire: Incontro con gli autori

**Ore 15**

**proiezione documentari sul castagno:**

- Giganti abbandonati
- La castagna: dalla raccolta alla polenta

**Ore 16**

**proiezione documentari sul castagno:**

- Giganti abbandonati
- La castagna: dalla raccolta alla polenta

**Durante la sagra Amministratori e Tecnici del Consorzio saranno a disposizione per parlare con chiunque interessato alle attività consortili**