



BREVISSIME

X Sagra del Castagnello ad Uscio

  11 OTTOBRE 2012 12:37  CHIARA NAVA  23 LETTORI UNICI

Spaccio Online

Spaccio Online con Sconti fino al 70%. Registrati Gratis su Privalia!

www.privalia.com

Scegli Tu! 

Domenica 21 Ottobre 2012 ad Uscio, in Piazza Noce, si terrà la X^a Sagra del castagnello, organizzata dal Comune, nello specifico dall'ass. al Turismo Albertino Romano, in collaborazione con la Pro Loco di Uscio presieduta da Bruna Terrile, e il comitato Madonna dei Duluri.

A supporto anche la Provincia di Genova, la Squadra di Uscio e Banca Carige. Il paese, ormai da tempo, si distingue per una ricchissima organizzazione di eventi all'insegna del divertimento e della tradizione.

La sagra prenderà il via alle 12.30: si potrà ordinare un piatto unico di polenta con vari condimenti. Nel menù fisso c'è anche il castagnello.

Il dolce è prodotto dal forno di Recco Tossini (<http://www.tossini.it/storia.html>) e dal forno di Uscio Santucci (Via Roma 40 0185-00919893) Menù fisso a 10 euro: polenta con tris di pietanze, funghi, salsiccia, spezzatino, acqua e castagnello.

La distribuzione gratuita del dolce partirà alle 15.00.

Il pubblico, durante la sagra, a partire dalle 14.00, potrà ballare e divertirsi con la musica folcloristica dei "Musicisti vegi di Trilli", Marco Piombo alla chitarra e voce, Sergio Bavastro alla fisarmonica. All'evento presenzierà anche miss castagnello 2012, Francesca Bisso.

In caso di poggia l'intera manifestazione si svolgerà la domenica successiva. <Abbiamo deciso di promuovere il castagnello organizzando una degustazione gratuita all'interno della sagra – racconta Albertino Romano – Uscio ha una tradizione culinaria molto vasta, dopo i battolli e i maronsini, non poteva mancare quest'altro tipico dolce locale nel calendario degli eventi.

Questo appuntamento è doppiamente importante: i castagni infatti, da tempo, sono malati a causa di un insetto, il cinipide, che sta infettando gli alberi. Quindi se da una parte la sagra è un'occasione per divertirsi e mangiare prodotti locali, dall'altra è anche un modo per aiutare e supportare una determinata cultura gastronomica, messa a dura prova da questi ultimi risvolti ambientali >.

Laurea On Line

5 facoltà senza test di ammissione con e-Campus. Contattaci ora!

www.uniecampus.it

Scegli Tu! 

CASTAGNELLO:

Dolce tipico uscese preparato con castagne macinate, farina scura e uova. La ricetta, nonostante si conoscano alcuni ingredienti, è custodita in modo geloso dai locali, restii a spiegare la lavorazione del dolce.

INFORMAZIONI

Pro Loco Uscio Telefono: 0185 – 91101

Indirizzo web: <http://www.prolocouscio.it>

Mail: prolocouscio@libero.it

Articoli che potrebbero interessarti:

I seguenti articoli hanno rilevanza con quello che hai appena letto

FACEBOOK FANS

SU FACEBOOK ...

- A Memmo Maisano piace la photo di Zenazone. 11 ottobre 2012
- A Liliana Tripaldi, Jose Carlos Pescetto Velasco e altre 2 persone piace il lien di Zenazone: "<http://www.zenazone.it/genova/blog/2012/...>" 11 ottobre 2012
- A Jose Carlos Pescetto Velasco e Portale PromoGenova piace il lien di Zenazone.: "<http://www.zenazone.it/genova/blog/2012/...>" 11 ottobre 2012

SPONSOR



Castagnello

- 1. La Tradizionale sagra dei battolli
- 2. [video] La Sagra del Fuoco di Recco, immagini del weekend

CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

 FACEBOOK  TWITTER  DELICIOUS  DIGG

ARTICOLO PRECEDENTE

← 6H DI STELLA - MTB FESTIVAL

ARTICOLO SUCCESSIVO

NOTTE DELLA POESIA 2012 →





DACCI UN TAGLIO
Via G. d'Albertis 105r - GE
Cell. 389 7880478
gradita la prenotazione

HOTEL - RISTORANTE
TURCHINO
Campo Ligure (GE) - Tel. 010 921369
WWW.HOTELTURCHINO.COM

Voglia di Pesto Genovese artigianale?





TIPOGRAFIA
IMBRI
ARGHE
SCRITTE
ADESIVE
dal 1964

BIGLIETTI DA VISITA • BROCHURE • VOLANTINI • LOCANDINE
GIORGIO SANTINELLI & C. SAS

YOUTUBE

ZenaZoneTube
114 video | 249 iscritti

Subscribe



ZENAZONE SU GOOGLE

Per non perdere nessuna notizia, evento o appuntamento a Genova ...  

PARTNERSHIP



Festival
le donne | la storia | la scienza | il potere
dell'Eccellenza al Femminile

Alla scoperta del misterioso,
insolito, mai visto,
centro storico di Genova


www.itiner Liguria.it

LE SEZIONI

ZENAZONE CARD
Il circuito sconti di Genova e Provincia

ZENAFACE
Il Social Network dei genovesi in stile Facebook

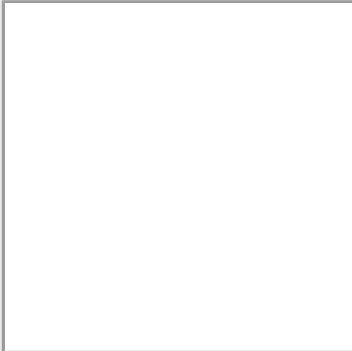
RISTORANTI E LOCALI
Le schede aggiornate e commentabili

TURISMO
Genova e le mete turistiche della Provincia

ZENAZONE BUSINESS
La Directory delle attività di Genova e Provincia

ZENAZONE.NET
La Società ZenaZone ed i suoi servizi internet

VIAGGI



PRENOTA IL TUO HOTEL

NEWSLETTER

Email:

Nome:

Verifica



Inserisci il testo come vedi nell'immagine. Comprese maiuscole

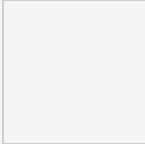
Iscrizione

Cancella

METEO

©2012 [ilMeteo.it](#) - il [Meteo](#) per il tuo sito web! - [Video](#)

Meteo Genova

			Giovedì 11/10/2012 Temporale Temperatura minima: 15°C Temperatura massima: 20°C Probabilità di precipitazioni: 85% Vento debole da ESE
Venerdì 12	Sabato 13	Domenica 14	
			
Pioggia e schiarite Minima: 17°C Massima: 21°C Precipitazioni: 71% Vento debole da NW	Nubi sparse Minima: 16°C Massima: 22°C Precipitazioni: 15% Vento debole da ESE	Pioggia debole Minima: 18°C Massima: 20°C Precipitazioni: 66% Vento moderato da SSE	

+ LETTI LAST SHARED ARCHIVIO

- Eventi a Genova domenica 7 ottobre 2012** (544)
- I vent'anni di Oggi Sposi al Porto Antico di Genova** (365)
- 6-14 Ottobre 2012: 52° Salone Nautico alla Fiera di Genova. Vediamolo dall'alto! [VIDEO]** (350)
- Storia, curiosità e immagini di uno dei più bei borghi d'Italia. Questa volta siamo a Zuccarello** (237)
- Con Veronica dal gommista: perché il risparmio parte dalla Cinquecento** (212)
- 5 domande a ... Floriana dei DoremiFlo** (187)
- Secondo posto al Festival della Canzone Italiana di New York per Vanessa Pelosi** (186)
- Riso Amaro: le vignette di ottobre coi proverbi in genovese** (182)
- Dolcezze per gli ospiti al Bonera di Genova Nervi** (171)
- Intervista a Giorgio Re: con Donne da Favola il rock combatte il melanoma (in edicola fino al 15 ottobre)** (166)

Zenazone

-  SOTTOSCRIVI L'RSS
-  SEGUICI SU TWITTER
-  [INFO@ZENAZONE.IT](mailto:info@zenazone.it)
-  SIAMO SU FACEBOOK

SEARCH:

© COPYRIGHT 2012 — [ZENAZONE](#). TUTTI I DIRITTI RISERVATI
TESTATA GIORNALISTICA ISCRITTA AL TRIBUNALE DI GENOVA N.01/2007 - ZENAZONE SNC
VIA ORESTE DE GASPARI 47R - GENOVA - TEL. 010 3198091 - P.IVA 01491010995

CON IL PATROCINIO DELLA



Provincia di Genova