

Dopo il primo fine settimana è ora la volta del secondo. Prosegue a Bacchereto l'appuntamento annuale con la festa della castagna, giunta quest'anno alla sua trentanovesima edizione e che si tiene, come di consueto, per due fine settimana consecutivi.

Anche il 23 e 24 ottobre protagonista assoluta sarà lei, il prelibato frutto autunnale diventato recentemente molto versatile in cucina ed utilizzato in numerose pietanze, dall'antipasto al dolce. Tra le ricette che sarà possibile assaporare agli stand gastronomici che apriranno il sabato alle ore 16 e la domenica alle ore 15 ci saranno i nicci con ricotta e nutella, le bruciate, il castagnaccio, dolci e biscotti, le castagne, le frittelle nicce e di riso, da accompagnare col vino nuovo oppure con altre specialità locali, come i migliacci, il covaccino con l'olio e con i ciccioli e i fichi secchi. Ogni sera sarà inoltre possibile cenare con minestra di pane e polenta con i funghi.

A lato della festa vi saranno anche altre iniziative: sarà possibile intanto visitare tra le mura del castello medievale l'esposizione delle antiche maioliche dalle ore 16 alle ore 19 con offerta libera e la domenica sarà organizzato anche il mercatino di artigianato al femminile "Io creo" a partire dalle 15 del pomeriggio.

L'evento è organizzato dalla Polisportiva Bacchereto e si svolgerà nel rispetto della normativa anticontagio. Per cenare saranno richiesti la mascherina ed il green pass, necessario anche per accedere all'esposizione delle antiche maioliche dove gli ingressi saranno comunque contingentati. Per maggiori informazioni si consiglia di contattare la Polisportiva Bacchereto (numero di telefono: 055/8717175; e-mail: polisportivabacchereto@gmail.com) o di informarsi sulla pagina facebook. *(Valentina Cirri)*