

And the winner is...

a cura di: Roberto Mariani

AND THE WINNER IS FONTANA FULVIA!!!!

Si è concluso il concorso "colora l'asinello di Sologno" con un autentico trionfo per l'asinello n. 19, realizzato dalla Fulvia. La giuria della Proloco, i voti di internet e dei paesani hanno voluto premiare l'opera della Fulvia, che ha proposto un asinello che porta il nome di Sologno nel mondo. La complessità del disegno, che presenta la mappa del mondo su sfondo nero e una sella con dentro le castagne, scoraggia un po' la realizzazione di tale opera sulla sagoma all'ingresso del paese, ciò non toglie che la vincitrice si è ampiamente meritata il premio che la Proloco gli consegnerà il prima possibile. Compatibilmente con i tempi e le difficoltà la Proloco provvederà a realizzare una nuova colorazione per l'asinello all'ingresso del paese, chissà che non avremo novità già alla Castagna!!! A conclusione del concorso mi pare giusto ringraziare la classe 4^A delle elementari della Pieve di Castelnuovo né Monti che hanno partecipato inviando decine di disegni.



Ricetta di stagione

a cura di: Monia Guidarini

Risotto ai porcini e castagne

dose per 4 persone

preparazione 15 minuti - cottura 30 minuti

240 g di riso per risotti

200 g di funghi porcini

100 g di castagne lessate e spellate

uno spicchio di aglio

2 bacche di ginepro

1 rametto di rosmarino

brodo di carne qb

mezzo bicchiere di vino bianco

60 g di parmigiano grattugiato

40 g di burro

sale qb



Pulite i funghi, eliminando la base, spazzolateli delicatamente, passateli con un telo umido e affettateli. Sbucciate l'aglio, schiacciatelo, fatelo appassire in una casseruola con una piccola noce di burro, poi eliminatelo. Unite i funghi e fateli rosolare a fuoco medio, finché cominceranno ad ammorbidirsi. Salate, aggiungete il riso e lasciatelo tostare per due minuti, mescolando, poi unite le castagne, gli aghetti di rosmarino e le bacche di ginepro leggermente pestate, mescolate bene e lasciate insaporire per qualche istante. Bagnate con il vino e fatelo evaporare, poi con un paio di mestoli di brodo caldo portate a cottura, aggiungendo via via altro brodo caldo. Togliete infine il risotto dal fuoco, mantecatelo con il burro rimasto e il grana, copritelo e lasciatelo riposare per circa un minuto prima di servirlo.

♥ love is... castagna ♥

STAFF PROLOCO

Presidente:
ANNAMARIA SILVESTRI
Vice Presidenti:
IVAN BELLI e
PIETRO GIORGINI
Tesoriere:
SBRIGHI LORENZO

Segretaria:
BENEDETTA SILVESTRI
Consiglieri:
BELLI SIMONA,
CINZIA ANDREOLI e
GIANLUCA INCERTI

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito sologno.it o all'indirizzo email: infosologno@gmail.com
Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: bobo-70@libero.it

Il costo della realizzazione di questo numero è stato offerto da:

ROSSELLA D.

frutta - verdura
alimentari
Via della Villa, 26 - SOLOGNO

IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

OTTOBRE - 2012

ORGANO D'INFORMAZIONE
DELLA PRO LOCO, PAESE DI SOLOGNO



Pro loco news

a cura di: Pietro Giorgini

Eccoci!!!! Finalmente ci siamo, è arrivata anche la 32^a Festa della Castagna e del Vino nuovo, siamo riusciti nell'ennesimo "miracolo" di organizzare la festa più popolosa dell'Appennino Reggiano. Dopo quella esagerata (in tutti i sensi) dello scorso anno, si erano addensate molte nubi organizzative, invece non riusciamo a fermarci, e i soliti 15/20 temerari, guidati dalla Proloco, hanno messo in piedi tutta l'organizzazione. Ancora più difficoltà, più problemi e più burocrazia ogni anno, ma la gioia che riceviamo nel vedere il nostro paese al "centro del mondo" per un giorno ci rende orgogliosi e felici di ciò che facciamo. L'edizione di quest'anno avrà novità importanti e qualche cambiamento organizzativo che servirà per capire come meglio evitare problemi passati. La variazione più importante riguarda lo spostamento del mercato artigianale delle bancarelle, che da via della Villa passa in via del Castello, questo per provare ad "allungare" il fiume di persone e per far scoprire meglio a tutti i turisti le bellezze della parte alta del paese. In conseguenza a questa novità, diventa obbligatoria la chiusura completa al traffico auto di via della Villa e via del Castello, dalle 7 del mattino alle 8 di sera. Chiediamo perciò pazienza soprattutto agli abitanti di Sologno, se saranno costretti a muoversi a piedi per quella domenica. L'assenza del ristorante / tiggelle ria sarà in parte compensata con il potenziamento dello stand del gnocco fritto, è chiaro che l'offerta per il pranzo rimarrà comunque alta grazie al ristorante classico (polenta gialla), al ristorante di castagne (polenta di castagne), al bar (panini) e al forno (pizze e gnocco). Molta, molta attenzione la riserveremo all'aspetto sicurezza, potenziando la presenza dei "buttafuori", proponendo un piazza video sorvegliata, limitando la presenza del vetro, dell'alcool e chiudendo la festa prima dell'arrivo della notte. Per le altre novità e sorprese vi aspettiamo in piazza, noi abbiamo fatto il possibile per rendere la festa come sempre, magica, crediamo nel sole, nella vostra presenza e nella vostra voglia di divertirvi beviamo responsabilmente! BUONA CASTAGNA A TUTTI!

SOLOGNO
DOMENICA 14 OTTOBRE 2012
32° Festa
della Castagna
e del
Vino Nuovo

Comune di Villa Minozzo (RE) - www.sologno.it
IN COLLABORAZIONE CON COESA S.R.L.

Vi voglio parlare di un paese speciale... Sologno di Villa Minozzo (RE)

Abitanti? Residenti forse un centinaio, forse meno. In agosto si riempie di tutti coloro che, come me, ritornano in questo posto immerso nella natura tra gli Appennini, dove hanno le loro origini.

Mio papà è nato a Sologno, mia mamma a Genova (ma da genitori solognesi), ed entrambe le coppie di nonni anch'esse di questo piccolo borgo situato sulla costa della montagna, come un vecchio sdraiato dopo una giornata di lavoro nei campi.

Ricordo le passeggiate nei boschi poco lontani con papà, le partite di tennis al campo con i miei cugini, i miei tentativi "disperati" di battere i rigori come i maschi al campo da calcio... Sologno è stato, è e sarà sempre parte fondamentale della mia vita.

Ancora di più ora che il destino ha voluto legarmi alle sue sorti anche sotto il profilo lavorativo... la prendo così, con entusiasmo, questa nuova missione che ha Sologno e l'Appennino Tosco-Emiliano al suo centro, sperando che il mio piccolo contributo possa in qualche modo portare qualcosa in più. Qualcosa che i posti come questo meritano.

Il mio appello, timido perché non sono capace di urlare, è perché tanti e tanti ancora vogliono venire e visitare questo gioiellino e tante altre perle poco conosciute ma preziose del nostro Appennino e delle nostre montagne.

Che altro dire... ah dimenticavo! Il 14 ottobre ci sarà il grande appuntamento, che speriamo ancora più affollato del solito, con la Festa della Castagna e del Vino Nuovo: siete tutti invitati per una giornata di festa all'insegna di musica, allegria e buonissimo vino novello!

Appuntamento a Sologno, allora!

Evviva Sologno, lunga vita a Sologno...



Trucchi e segreti per scelta, preparazione e cottura

Estremamente versatili, tanto da essere squisite sia nel dolce sia nel salato, le castagne sono fra i frutti autunnali più apprezzati. Le varietà sono tante, ma si riconducono tutte due grandi gruppi: le castagne vere e proprie e i marroni. Distinguerle è semplice:

le prime sono piccole, di colore piuttosto scuro e con un lato schiacciato, mentre i marroni sono grossi e di colore più chiaro. Le castagne crescono anche allo stato selvatico, mentre i marroni vengono coltivati. Il sapore è sostanzialmente lo stesso, ma i marroni sono facili da sbucciare perché la pellicina sotto il guscio che ricopre il frutto non penetra nella polpa del frutto stesso e si toglie quindi più facilmente: per questo sono indicati per tutte quelle preparazioni in cui vanno usati interi, come, per esempio, i marron glacé oppure come decorazione.

L'acquisto

Scegliete sempre frutti con il guscio integro privo di buchi, che potrebbero nascondere piccoli vermi, e con il ciuffetto non secco. I marroni sono molto più costosi delle castagne, perciò, scegliete una varietà o l'altra a seconda dell'utilizzo che dovrete farne: per tutte le preparazioni in cui dovrete usarle spezzettate o ridotte in purea, preferite le più economiche castagne e riservate i marroni se avete la necessità di utilizzarli interi, come per esempio per una decorazione. Una volta acquistati, conservate entrambe varietà in un cesto di vimini in un luogo aerato e fresco. Oltre a quelle fresche, in commercio potete trovare castagne già lessate e conservate sottovuoto, oppure sgusciate, spellate e surgelate o ancora quelle secche, che vanno reidratate prima dell'uso per almeno 8-10 ore in acqua. Infine, le castagne si trovano in vendita anche sotto forma di farina.

La preparazione

Per sgusciare e poi spellare le castagne (o i marroni) nel modo corretto dovete procedere per gradi. La prima operazione consiste nell'incidere i frutti sulla parte bombata con un taglio che arrivi a toccare la pellicina interna, ma che lasci più intatta possibile la polpa. Utilizzate preferibilmente un coltello piccolo, tipo spelucchino, tenendo il frutto fra le dita, così l'operazione risulterà più facile (foto 1). Dopo aver inciso i frutti, metteteli a bagno in una ciotola con acqua fredda e lasciateli riposare per almeno un'oretta: in questo modo, la pellicina interna si staccherà più facilmente dalla polpa e potrete spellare i frutti con minor fatica. In alternativa, potete passarli per una decina di minuti in freezer, sistemando i frutti negli appositi sacchetti per evitare di rovinarli.

La cottura

Due i metodi: al forno o in acqua. Per il primo, sistemate i frutti, incisi, su una teglia foderata con carta da forno e passateli in forno già caldo a 250° per circa 20-25 minuti a seconda delle dimensioni. Per la lessatura, immergete i frutti in una casseruola con acqua bollente leggermente salata e profumata con foglie di alloro (foto 2) per 45-50 minuti. Se dovete solo sgusciare e spellare i frutti, che andranno poi cotti ulteriormente, lessateli solo per una decina di minuti.

La sbucciatura

Se avete cotto i frutti al forno, sbucciatene pochi per volta, tenendo gli altri in caldo in un canovaccio, e privateli anche della pellicina: da caldi si sgusciano e si spellano molto più facilmente (foto 3). Se li avete lessati, scolatene pochi per volta, lasciando gli altri nell'acqua di cottura, e privateli sia del guscio che della pellicina.



foto 1



foto 2



foto 3