

COMUNE DI CASTELLERO
FESTA CITTA' DELLA NOCCIOLA
DAL 7 AL 10 OTTOBRE 2021
PROGRAMMA

Il programma si svolge nell'arco temporale di quattro giorni, una giornata coinvolgerà il mondo agricolo/corilicolo con attività pratiche legate al settore e proseguirà con incontri teorici di aggiornamento professionale.

Nel secondo giorno protagonisti sono i produttori e la nocciola che si misureranno nella gara denominata "Resa della Nocciola". Il prodotto consegnato verrà elaborato da un'apposita giuria di esperti che basandosi su tre parametri di selezione determinerà la miglior resa dell'anno in corso.

Per gli amanti dello sport si svolgeranno due escursioni: una gara podistica provinciale, mentre per gli amanti della natura una camminata libera a tutti con l'obiettivo di far conoscere il territorio, il Museo della Nocciola itinerante e le attività ricettive lungo i due sentieri di complessivi 11 km.

In collaborazione con il Museo del Risorgimento e grazie alla collaborazione del suo Presidente Avv. Mauro Caliendo. Verrà presentata una "Visita guidata virtuale del periodo del Risorgimento" con immagini e relativo commento storico.

Nella terza giornata, con la collaborazione della dott.sa Irma Brizi, direttore dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola, "La nocciola incontra lo zafferano" degustazione guidata con assaggio di nocciole tostate salate con zafferano e pane alle nocciole con zafferano. In serata concerto con le note di organo e violini all'interno della Chiesa Parrocchiale L'organo restaurato di recente ha raggiunto la veneranda età di 200 anni.

La domenica Fiera della Meccanizzazione, bancarelle con prodotti tipici e mestieri di un tempo. La Street Band "La Curva" accoglierà gli ospiti lungo le vie del paese. Verrà realizzata un'area NoccioBimbi dedicata ai giochi dei più piccoli. Presentazione del nuovo gioco da tavolo "Nocciolandia" e relativo murales. Concorso fotografico a tema libero mirato al prodotto Nocciola.

Durante la manifestazione possibilità di assaporare le prelibatezze dolciarie della Proloco, del Laboratorio Agrival, della Cascina dei Vecchi Sapori, della Cascina Bordone e del FiloRosso.