

# A.C.I.STOM

## CASTAGNATA A RIOFREDDO

**Sabato 14 Ottobre 2017**



### PROGRAMMA

- Ore **7.30** Ritrovo dei partecipanti e partenza dal piazzale dell'Ippodromo del Savio;
- Ore **9.00** Arrivo previsto al ristorante-pizzeria "La Boscaiola" dove sarà servita la prima colazione a base di prodotti tipici locali;
- In seguito, trasferimento al castagneto per la raccolta delle castagne senza limiti di quantità;
- Ore **13.00** Pranzo al ristorante-pizzeria "La Boscaiola" con ottimo menù composto da antipasti misti, due primi, due secondi, contorni vari, bis di dolci, acqua, vino, caffè e digestivi;
- Rientro a Cesena in serata.

### QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE:

- € 38,00 per i soci (il pullman viene offerto dall'A.C.I.STOM)
- € 48,00 per i non soci

La quota comprende.

- Colazione e pranzo presso il ristorante-pizzeria "La Boscaiola";
- Raccolta delle castagne senza limite di quantità;
- Copertura tecnica e assicurativa

Le iscrizioni si ricevono presso la sede A.C.I.STOM. – Via Serraglio, 18 – T. 349 8845880 entro **mercoledì 11 Ottobre 2017**

Al momento dell'iscrizione è richiesta una caparra di Euro 10,00

## Riofreddo



Laboriosa frazione del comune di Verghereto, è posta alle propaggini di Poggio delle Zoccole, su uno sperone che s'eleva tra il torrente Alferello ed il fosso della Radice, confluenti poi nella Para.

Nel medioevo, nelle sue vicinanze sorgeva il piccolo "Castrum Rivi Frigidis", soggetto all'abbazia del Trivio. La chiesa parrocchiale, documentata almeno dal 1372, è intitolata a San Michele Arcangelo.

Per la sua posizione ai piedi del monte Fumaiolo, è una quieta località turistica e climatica immersa

nel verde, apprezzata anche da quanti amano la gastronomia fatta di prodotti del territorio. Suggestivo il piccolo borgo con case in sasso.

### “La Boscaiola”

Ristorante immerso nell'Appennino tosco emiliano, sulla via per il Fumaiolo molto facile da trovare.

Locale con due sale, ambiente tipico di montagna, ottima cucina con prodotti della zona.

L'attuale gestione risale al 2015: personale qualificato e molto disponibile; è anche pizzeria con forno a legna.

Accoglienza, simpatia e semplicità sono le parole che ricorrono più spesso nelle recensioni lasciate da chi ha provato il locale.



### La castagna

La castagna è il frutto commestibile del castagno. E' un "achenio" (frutto secco), protetto da un involucro spinoso (o cupola) denominato riccio, che contiene in media 3 frutti.

Questo frutto ha da sempre rivestito un ruolo importante nell'economia delle zone di montagna. La vita delle persone è stata strettamente legata ad essa, in quanto la castagna ha rappresentato per lungo tempo una delle fonti principali per l'alimentazione: non a caso è stata soprannominata "il cereale

che cresce sull'albero", perché molto simile al riso e al frumento dal punto di vista nutrizionale.

La raccolta delle castagne avviene in tempi diversi a seconda delle aree geografiche. In Italia generalmente la castagnatura inizia verso la fine di settembre e in passato questa attività (che copriva un periodo di tempo di circa 10-15 giorni dal mattino alla sera) era considerata uno fra gli avvenimenti più importanti della vita agricola.