

ACISTOM OdV

CASTAGNATA AL MONTE FUMAIOLO

Sabato 16 Ottobre 2021



PROGRAMMA

- Ore **7.15** Ritrovo dei partecipanti e partenza dal piazzale dell'Ippodromo del Savio;
- Ore **9.00** Arrivo al luogo dove sarà servita la colazione campagnola: la località precisa verrà stabilita pochi giorni prima, in base all'andamento delle iscrizioni e della stagione;
- In seguito, trasferimento al castagneto per la raccolta delle castagne senza limiti di quantità;
- Ore **13.00** Pranzo al Ristorante "Fumaiolo Paradise" con ottimo menù a base di specialità locali, composto da antipasti misti, bis di primi, due secondi, contorni vari, dolce della casa, acqua, vino, caffè e digestivi;
- Nel pomeriggio, sosta a **Bagno di Romagna** con tempo libero a disposizione per una passeggiata nel centro della località termale;
- Rientro a Cesena nel tardo pomeriggio.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE:

- **€ 30,00 (il pullman e l'assicurazione vengono offerti da ACISTOM OdV)**

La quota comprende.

- Colazione campagnola;
- Pranzo al Ristorante "Fumaiolo Paradise";
- Raccolta delle castagne senza limite di quantità;

Le iscrizioni si ricevono presso la sede ACISTOM OdV – Via Serraglio, 18 – T. **349 8845880** entro **mercoledì 13 Ottobre 2021**

I soci in regola col pagamento della tessera (e i loro famigliari) hanno diritto di prelazione rispetto ai non soci; le iscrizioni dei non tesserati verranno prese in ordine di arrivo ma la conferma della partecipazione verrà comunicata solo dopo aver esaurito le richieste dei soci

N.B. PER LA PARTECIPAZIONE E' RICHIESTO IL GREEN PASS



Monte Fumaiolo

Situato tra Romagna, Toscana e Marche, coi suoi 1.408 metri, è la vetta più elevata dell'Appennino cesenate. È noto poiché vicino alla sua vetta, a 1.268 m s.l.m., si trova la sorgente del Tevere.

Probabilmente il nome Fumaiolo deriva dal termine "fumo", poiché la sua vetta e le sue pendici sono spesso sovrastate da un pennacchio di nubi, le quali sembrano levarsi in cielo dalla vetta del monte. Un'altra accreditata ipotesi fa risalire il nome Fumaiolo all'attività dei carbonai che sfruttavano le ampie foreste circostanti per la produzione di carbone.

Affiancato dal Monte Aquilone e dal Monte Comero, il Fumaiolo è famoso per le sue imponenti foreste di faggio, le cosiddette "Faggete", che si possono percorrere grazie a una

rete di comodi sentieri transitabili a piedi e in mountain bike. Dalla cima del Monte Fumaiolo, e dal vicino Pratone della Briglia, si può godere di un panorama a perdita d'occhio su buona parte della penisola, dalla riviera romagnola alle colline toscane (fino al Monte Amiata), dalle vette dell'Appennino marchigiano (Alpe della Luna, Monte Nerone, Monte Catria) alle colline umbre e tutta la dorsale nord appenninica (Monte Falco, Monte Falterona) fino a Corno alle Scale.

Fumaiolo Paradise Hotel

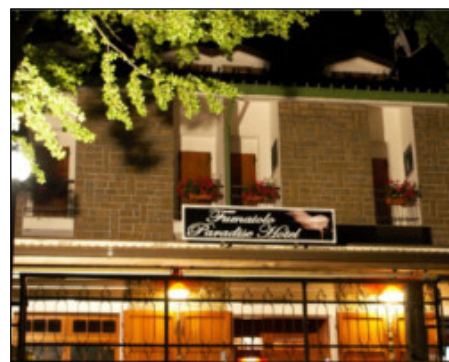
Franco, Milena e Valentino dal 1996 gestiscono il Rifugio Biancaneve sul monte Fumaiolo, ampia struttura turistica aperta tutto l'anno, vicinissima alla Sorgente del Tevere.

Dal 21 Dicembre 2012 sono diventati proprietari del Fumaiolo Paradise Hotel, struttura storica del Monte Fumaiolo, ristrutturandolo e rendendolo pronto ad accogliere i clienti dal 26 Maggio 2013.

L'hotel propone camere dotate di ogni confort, ampio terrazzo panoramico, solarium e un relax a stretto contatto con la natura: escursioni, gite, la raccolta dei Funghi e delle castagne sono solo alcune delle attività che propongono alla loro clientela.

La cucina Casalinga curata dalla chef Milena è sempre più apprezzata e premiata.

La gestione familiare garantisce la qualità nella ricerca dei prodotti del territorio, il tutto con passione, professionalità, disponibilità e cortesia



La castagna

La castagna è il frutto commestibile del castagno. Essa è 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.