



festivaldellacastagna.ch

Details Anmeldung Online

28.09. - 20.10.2024 Festival della Castagna

20\* Festival della Castagna Bregaglia

20\* Festival della Castagna 28.09. - 20.10.2024

Dettagli Annunci Online



festivaldellacastagna.ch

## 20\* Festival della Castagna

Zwischen den Dörfen Soglio, Bondo und Castasegna befinden sich die grossen, gepflegten Kastanienhaine. Ihre Frucht, die Edelkastanie, spielte lange Zeit eine wichtige Rolle als krisenfestes Lebensmittel in den Südtälern.

Das Festival della Castagna feiert dieses Jahr sein 20-jähriges Bestehen. Kommt vorbei und feiert mit uns diesen Meilenstein und nehmt an den Veranstaltungen zu Ehren dieser für das Tal so wichtigen Frucht teil. Über drei Wochen veranstalten wir interessante Führungen, Vorträge, Märkte, köstliche Degustationen und abwechslungsreiche Wanderungen rund um die Kastanie. Sehr beliebt sind Veranstaltungen unserer KonditorInnen, in denen sie die Geheimnisse ihrer Kastanientortenrezepte preisgeben. Wir laden euch herzlich ein, mit uns die kleinen und grossen Feste zu feiern.

Für alle Veranstaltungen des Festival della Castagna 2024 gilt: Versicherung ist Sache der Teilnehmenden. Die Organisatorinnen lehnen jegliche Haftung ab.

Die Veranstaltungsdetails sind online verfügbar.



Heisse Marroni – Info Point Soglio Vom 10. – 20.10.2024, bei schönem Wetter immer nachmittags, ausser am Sonntag.

www.festivaldellacastagna.ch

Bregaglia Engadin Turismo Maloja, Stampa, Soglio www.bregaglia.ch T +41 81 822 15 55 info@bregaglia.ch



## 20\* Festival della Castagna

A Sottoporta, parte bassa della Val Bregaglia, fra i villaggi di Soglio, Bondo e Castasegna, si trovano i più grandi castagneti coltivati d'Europa. Il loro frutto, la castagna, ha avuto soprattutto nei periodi di crisi, un ruolo molto importante nella nostra valle a sud delle Alpi svizzere.

Il Festival della Castagna quest'anno festeggia la 20a edizione. Venite a festeggiare questo traguardo assieme a noi e partecipate agli eventi in onore di questo frutto molto importante per la valle.

Durante l'arco di tre settimane proponiamo interessanti visite guidate, mercatini, conferenze, deliziose degustazioni e diverse passeggiate dedicate alla castagna. Molto apprezzati sono gli eventi dei nostri pasticceri, dove si svelano alcuni segreti della torta di castagna. Hanno luogo piccole e grandi feste, dove tutti sono calorosamente invitati.

Concerne tutte le attività del Festival della Castagna 2024: l'assicurazione è a carico dei partecipanti. Le organizzatrici declinano ogni responsabilità.

I dettagli degli eventi sono consultabili online.



Brascher / Caldarroste – Info Point Soglio Dal 10. – 20.10.2024, con il bel tempo, tutti i pomeriggi, escluse le domeniche.

www.festivaldellacastagna.ch

Bregaglia Engadin Turismo Maloja, Stampa, Soglio www.bregaglia.ch T +41 81 822 15 55 info@bregaglia.ch



## Calendario degli eventi Veranstaltungskalender



per le famiglie – für die Familien

Per la maggior parte degli eventi l'iscrizione online è indispensabile, i posti sono limitati. Manifestazioni possono essere annullate o subire modifiche.

Für die meisten Events ist die Online-Anmeldung obligatorisch, da die Plätze begrenzt sind. Veranstaltungen können abgesagt werden oder Änderungen unterliegen.



... = il testo continua online  
... = Text online weiterlesen

## SETTEMBRE – SEPTEMBER

Sabato – Samstag, 28.09.2024



### Apertura – Eröffnung

20\* Festival della Castagna 10.00 – Piazza – Vicosoprano

Inizia il 20\* Festival della Castagna! Festeggiamo insieme l'inizio della stagione della raccolta con musica, intrattenimento e tante... continua online!  
Das 20\* Festival della Castagna beginnt! Mit Musik, Unterhaltung und natürlich vielen Kastanienspezialitäten feiern... online weiterlesen!



Domenica – Sonntag, 29.09.2024

Pranzo medievale  
Mittelalterliches Mittagessen 12.00 – Hotel Stüa Granda – Soglio

Come e cosa si mangiava in Bregaglia in passato? Qual era l'importanza della castagna? Il gruppo del progetto Florio-Soglio ci permette di scoprire...  
Wie und was haben die Menschen im Bergell früher wohl gegessen? Welche Bedeutung hatte die Kastanie? Die Projektgruppe Florio-Soglio bietet uns die Möglichkeit...

Il mistero delle castagne nascoste!  
Das Rätsel der versteckten Kastanien! 14.00 – Campo sportivo – Castasegna

Una caccia al tesoro per tutta la famiglia, un percorso nel castagneto da scovare, tanti indovinelli e curiosità sulla regione da scoprire. Venite e...  
Eine Schatzsuche für die ganze Familie, ein Pfad durch den Kastanienwald, der entdeckt werden will, viele Rätsel und Kuriositäten der Region, die enthüllt werden wollen. Kommt und...



Lunedì – Montag, 30.09.2024

In cucina con lo chef  
In der Küche mit dem Chefkoch 10.00 – Hotel La Sogolina – Soglio

Il Ristorante la Sogolina è apprezzato per le sue specialità a base di castagna. Prepariamo il pranzo con lo chef Dominique Nass e...  
Das Restaurant la Sogolina wird für seine Kastanienspezialitäten geschätzt. Wir können Chefkoch Dominique Nass...

Il Molino Scartazzini 13.45 / 15.00 – Molino Scartazzini – Promontogno

Visita allo storico mulino, alla panetteria e al pastificio Scartazzini. Qui si macinano ancor oggi...  
Besichtigung der historischen Mühle, Bäckerei und Teigwarenmanufaktur Scartazzini. Auch heute noch...

## OTTOBRE – OKTOBER

Martedì – Dienstag, 01.10.2024

Gita gastronomica fra Svizzera e Italia  
Kulinarische Wanderung zwischen Schweiz und Italien 10.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Durante l'escursione attraverso il castagneto tra Soglio e Villa di Chiavenna (Italia), degusteremo...

Bei der Wanderung durch die Kastanienwälder zwischen Soglio und Villa di Chiavenna (Italien) degustieren wir an...

Degustazione di specialità alla castagna

Degustation von Kastanienspezialitäten 16.00 – Pasticceria Salis da Lu e Lu – Castasegna

Aperta nel 1958, la Pasticceria Salis da Lu e Lu si è specializzata nella creazione di...

Die 1958 eröffnete Pasticceria Salis da Lu e Lu hat sich auf die Herstellung von...

Albigna RupfT Pontisella 19.00 – KulturGasthaus Pontisella – Stampa

Un menu condito di erbe alpine e storie di montagna, messo in scena da Gian Rupf, cucinato dal Gasthaus Pontisella e dalla Capanna da l'Albigna CAS...

Ein Menü gespickt mit Kräutern und Geschichten der Berge, inszeniert von Gian Rupf, gekocht vom Gasthaus Pontisella und der Capanna da l'Albigna SAC...

Mercoledì – Mittwoch, 02.10.2024

Gita guidata nel castagneto  
Geführte Wanderung durch den Kastanienwald 9.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Durante la passeggiata fra i boschi di Piazza e Brentan, Renata Rossi, la prima guida alpina italiana donna, racconta...

Auf dem Spaziergang durch die Kastanienwälder von Piazza nach Brentan erzählt Renata Rossi, die erste weibliche Bergführerin in Italien, die spannende Geschichte der Bergeller...

Visita guidata di Soglio con degustazione alla castagna  
Dorfführung Soglio mit Kastaniendegustation 15.00 / 16.15 – Soglio (degustazione Hotel La Sogolina)

Soglio, con il suo panorama unico e i suoi vicoli stretti, merita di per sé una visita. A maggior ragione se accompagnata da una...

Soglio, mit seiner einzigartigen Lage und den schmalen Gassen ist an sich schon einen Besuch wert. Umso mehr, wenn man anschliessend eine...

Giovedì – Donnerstag, 03.10.2024

Giornata della castagna e del benessere  
Tag der Kastanie und des Wohlbefindens

Camminare e respirare consapevolmente nel castagneto

Achtsam gehen und atmen im Kastanienwald 9.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Respirare e camminare sono i movimenti umani più basilari. 20'000 respiri e 10'000 passi al giorno hanno un impatto significativo sulla nostra salute, sono...

Atmen und Gehen sind die grundlegendsten Bewegungen des Menschen. 20'000 Atemzüge und 10'000 Schritte pro Tag – sie beeinflussen massgeblich unsere...

Sapori di salute: la castagna, dalla teoria alla pratica  
Gesunder Genuss: Die Kastanie – von der Theorie zur Praxis 15.00 – Scuola Samarovan – Stampa

Le castagne sono salutari e hanno un sapore delizioso. Prima di preparare insieme un dolce alla castagna...

Kastanien sind gesund und schmecken fein. Bevor wir gemeinsam ein Kastanien-Dessert zubereiten...

Serata della Castagna  
Giro dei Ristoranti – Restaurant-Tour 17.00 – Maloja

Piatti raffinati e prelibatezze a base di castagne nei quattro ristoranti di Maloja. Un giro individuale alla scoperta...

Feine Gerichte und Köstlichkeiten aus Kastanien in den vier Restaurants von Maloja. Eine individuelle Tour, um...

Venerdì – Freitag, 04.10.2024

La cascina e l'arte dell'affumicatura  
Das Dörrhaus und die Kunst des Räucherns 14.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Delle circa cento cascine per l'essiccazione delle castagne presenti sul territorio nel passato, oggi ne rimangono in funzione solo una decina. Incontriamo una famiglia di castanicoltori e...

Von den rund hundert Kastaniendörrhäusern, die es früher in der Gegend gab, sind heute nur noch zehn in Betrieb. Wir treffen eine Familie von Kastanienbauern und...

Vino e castagne, abbinamento d'autunno

Wein und Kastanien, die Herbstkombi

Degustazione di vini – Bindella-Weindegustation 17.30 – Hotel Stüa Granda – Soglio

L'Hotel Stüa Granda ha un aspetto moderno dall'esterno, ma ha un cuore molto antico: la cantina...

Das Hotel Stüa Granda sieht von aussen modern aus, hat aber einen alten Kern: So stammt der Weinkeller...

La castagna, regina d'autunno

Die Kastanie, Königin des Herbstes  
Cena gourmet – Abendessen für Feinschmecker 18.30 – Hotel Maloja Kulm – Maloja

Un evento conviviale con un raffinato menu gourmet dedicato alla castagna. Ospite della serata...

Eine gesellige Veranstaltung mit raffiniertem Gourmet-Menü rund um die Kastanie. Gast des Abends ist...

Sabato – Samstag, 05.10.2024

Biodiversità nel castagneto

Biodiversität im Kastanienwald 13.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

La Balia dal collare nidifica solo nei castagneti radi. Che ruolo ha il castagneto per altre specie di animali e vegetali? Marcello Negrini...

Der Halsbandschnäpper nistet nur in lichten Kastanienselven. Welche Rolle spielt der Kastanienwald für andere Tier- und Pflanzenarten? Marcello Negrini...

Ūn EVIVA par lan castegna!  
Con musica dal vivo – Mit Livemusik! 16.00 – La Stala Bistrò d'Arte – Coltura-Stampa

Musica con i fisarmonicisti Michele e Giovanni, specialità di castagne della casa e un buon bicchiere di vino. Salute...

Musik mit den Akkordeonisten Michele & Giovanni, hausgemachte Kastanienspezialitäten und ein gutes Glas Wein. Zum Wohl!...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

Domenica – Sonntag, 06.10.2024

Caminä e mangä

Passeggiata gastronomica nel castagneto  
Kulinarischer Spaziergang durch den Kastanienwald 09.30 – Vecchia dogana – Castasegna

Passeggiata culinaria con otto postazioni nel villaggio di Castasegna e nel castagneto per degustare...

An acht Posten im Dorf Castasegna und im Kastanienwald erwarten euch auf diesem kulinarischen Spaziergang...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

... = il testo continua online  
... = Text online weiterlesen

Lunedì – Montag, 07.10.2024

L'ultimo lavoratore della pietra ollare  
Der letzte Specksteinschleifer 10.00 – Laboratorio Lucchinetti – Prosto di Piuro (I)

A Prosto di Piuro c'è un laboratorio molto particolare dove Roberto Lucchinetti leviga e scolpisce ancor oggi la pietra ollare della Val Bregaglia. Famose sono le sue...

In Prosto di Piuro gibt es eine besondere Werkstatt: Hier schleift und schnitzt Roberto Lucchinetti heute noch Speckstein aus dem Bergell. Berühmt sind...

Battitura delle castagne e specialità fatte in casa

Kastanienschlagen und hausgemachte Spezialitäten 14.00 / 15.30 – Campo sportivo – Castasegna

Come vengono essiccate e lavorate le castagne fresche? La famiglia Engler-Picenoni apre le porte della cascina e...

Wie werden die frischen Kastanien gedörrt und verarbeitet? Familie Engler-Picenoni zeigt die Cascina (Dörrhütte) und wie...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...

Die Unternehmerin Monika Müller von Vitto und der Pop-Up-Pöstli-Gastgeber und Publizist Stefan Keller gestalten gemeinsam einen kulinarischen Abend. Monika Müller kocht mit Kastanien und...

«Il circolo dei golosi» presenta: Tavolata im Pöstli 19.00 – Ristorante Garni Post – Castasegna

L'imprenditrice Monika Müller di Vitto e il gerente del Pop-Up-Pöstli, nonché pubblicitista Stefan Keller, organizzano una serata culinaria. Monika cucina con castagne e...



... = il testo continua online  
... = Text online weiterlesen

Giovedì – *Donnerstag*, 10.10.2024

**Crot da Bond in festa**  
**Con musica popolare – mit italienischer Volksmusik**

12.00 – Crot da Bond – Promontogno

Tavolata in uno dei tradizionali crotti di Bondo. Salame, prosciutto e gustosi formaggi maturano ancora oggi nei crotti, dove giovani e anziani si incontrano per...

*Tavolata in einem der traditionellen Crotti von Bondo. In den Crotti reifen noch heute Salami, Schinken oder auch ein schmackhafter Käse und es treffen sich Jung und Alt zum...*

**Serata della Castagna**  
**Giro dei Ristoranti – Restaurant-Tour**  
17.00 – Maloja

Piatti raffinati e prelibatezze a base di castagne nei quattro ristoranti di Maloja. Un giro individuale alla scoperta...

*Feine Gerichte und Köstlichkeiten aus Kastanien in den vier Restaurants von Maloja. Eine individuelle Tour, um...*

Venerdì – *Freitag*, 11.10.2024

**Bevande analcoliche alla castagna**  
**Alkoholfreie Getränke aus der Kastanie**  
09.45 – Manufaktur Vitto – Vicosoprano

Nella manifattura di Monika Müller degustiamo bevande analcoliche a base di castagna e scopriamo le ricette. Monika ci racconta...

*In der Manufaktur von Monika Müller degustieren wir alkoholfreie Getränke aus der Kastanie und erfahren die Rezepte dazu. Darüber hinaus...*

**Giochi e risate nel castagneto**  
**Spiel und Spass im Kastanienwald**  
14.30 – Area di libera raccolta / Freie Sammelzone – Castasegna

Un pomeriggio di giochi e risate per grandi e piccini, immerse nel castagneto, con il pagliaccio Pablo. E, per riconquistare energia, vi aspetta...

*Ein Nachmittag mit Spiel und Spass für Jung und Alt, umgeben von Kastanienbäumen, mit Clown Pablo. Um Energie zu tanken, erwartet uns...*

**La castagna, regina d'autunno**  
**Die Kastanie, Königin des Herbstes**  
Cena gourmet – Abendessen für Feinschmecker  
18.30 – Hotel Maloja Kulm – Maloja

Un evento conviviale con un raffinato menu gourmet dedicato alla castagna. Ospite della serata...

*Eine gesellige Veranstaltung mit raffiniertem Gourmet-Menü rund um die Kastanie. Gast des Abends ist...*

**La castagna Gourmet**  
**Die Gourmet-Kastanie**  
19.00 – Hotel Stüa Granda – Soglio

Il team della Stüa Granda serve una cena gourmet di 5 portate con accompagnamento di vini Bindella. Lasciatevi viziare dallo chef Alessandro Gianatti, anche...  
*Das Team der Stüa Granda serviert ein 5-Gänge-Gourmet-Dinner mit Bindella-Weinbegleitung. Lasst euch von Chefkoch Alessandro Gianatti verwöhnen, auch...*

Sabato – *Samstag*, 12.10.2024

**Bregaglia ospite a Fully per la Fête de la Châtaigne**  
**Bregaglia zu Gast an der Fête de la Châtaigne Fully**

**Gli animali nel castagneto**  
**Tiere im Kastanienwald**  
9.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Il castagneto costituisce un'importante nicchia ecologica per alcune specie animali e vegetali. Durante l'escursione con il guardiacaccia Renato Roganti...

*Der Kastanienhain bietet eine wichtige ökologische Nische für einige Tier- und Pflanzenarten. Auf der Exkursion mit Wildhüter Renato Roganti...*

**Mettiamo le mani in pasta**  
**Ran an den Teig**  
13.15 – Pasticceria Gonzalez – Vicosoprano

Prepariamo torta, biscotti e pane di castagna nella pasticceria di Patric Gonzalez. Patric ci svela alcuni segreti e...  
*In der Backstube der Pasticceria Gonzalez bereiten wir Kuchen, Biscuits und Kastanienbrot zu. Patric Gonzalez verrät uns einige Geheimnisse...*



10. – 20.10.2024 – Brascher/Caldarroste – InfoPoint Soglio, con il bel tempo tutti i pomeriggi esclusa la domenica. Heisse Marroni – InfoPoint Soglio, bei schönem Wetter immer nachmittags, ausser am Sonntag

Domenica – *Sonntag*, 13.10.2024

**Festa della Castagna – Kastanienfest**  
**Associazione castanicoltori Bregaglia**

10.00 – 17.0 – Vicosoprano

Tutta la Bregaglia festeggia la castagna! Brascher (caldarroste), un grande buffet di torte,...

*Das ganze Bergell feiert die Kastanie!*

*Mit Brascher (heissen Marroni), einem riesigen Kuchenbuffet, einem...*

**Val Bregaglia Trail** kilometroverticalelagunc.it

Lunedì – *Montag*, 14.10.2024

**Visita al caseificio e alla fattoria Pungel**  
**Besuch der Hofkäserei Pungel**  
Con ricco aperitivo – Mit Apéro riche  
11.00 – Pungel – Vicosoprano

Sul pendio sopra Vicosoprano si trova il caseificio Pungel. Qui la famiglia Pedroni produce vari tipi di formaggio, tra cui il...

*Am Hang über Vicosoprano liegt die Käserei Pungel. Hier produziert die Familie Pedroni verschiedene Käsesorten, darunter...*

**Visita alla cascina e aiuto nella raccolta di castagne**  
**Besuch eines Dörrhauses und Mithilfe bei der Kastanienerte**  
13.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Dopo aver visitato una cascina per l'essiccazione delle castagne ci inoltriamo nel castagneto di Brentan dove ci attendono...

*Wir beginnen das Programm mit der Besichtigung einer Cascina, einem traditionellen Dörrhaus zum Trocknen der Kastanien. Anschliessend erwarten uns...*

Martedì – *Dienstag*, 15.10.2024

**Gita gastronomica fra Svizzera e Italia**  
**Kulinarische Wanderung zwischen Schweiz und Italien**  
10.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Durante l'escursione attraverso il castagneto tra Soglio e Villa di Chiavenna (Italia), degusteremo...

*Bei der Wanderung durch die Kastanienwälder zwischen Soglio und Villa di Chiavenna (Italien) degustieren wir an...*

**Corsa d'orientamento (Rogaine) nel castagneto**  
**Orientierungslauf (Rogaine) im Kastanienwald**  
13.45 – Campo sportivo / Sportplatz – Castasegna

Una corsa d'orientamento in stile Rogaine, rivolta a famiglie con bambini e ragazzi di tutte le età. 90 minuti di tempo per raccogliere...

*Ein Orientierungslauf im Rogaine-Stil für Familien mit Kindern und Jugendlichen jeden Alters. 90 Minuten Zeit, um...*

**Degustazione di specialità alla castagna**  
**Degustation von Kastanienspezialitäten**  
16.00 – Pasticceria Salis da Lu e Lu – Castasegna  
Aperta nel 1958, la Pasticceria Salis da Lu e Lu si è specializzata nella creazione di...

*Die 1958 eröffnete Pasticceria Salis da Lu e Lu hat sich auf die Herstellung von...*

Mercoledì – *Mittwoch*, 16.10.2024

**Gita guidata nel castagneto**  
**Geführte Wanderung im Kastanienwald**  
9.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Durante la passeggiata fra i boschi di Piazza e Brentan, Cristina Giovanoli-Gianotti cresciuta a Castasegna, racconta...

*Auf dem Spaziergang durch die Kastanienwälder von Piazza nach Brentan erzählt Cristina Giovanoli-Gianotti, die in Castasegna aufgewachsen ist, die spannende Geschichte der Bergeller...*

**Visita guidata di Soglio con degustazione alla castagna**  
**Dorfführung Soglio mit Kastaniendegustation**  
15.00 – Soglio (degustazione Hotel Palazzo Salis)

Soglio, con il suo panorama unico e i suoi vicoli stretti, merita di per sé una visita. A maggior ragione se accompagnata da una...

*Soglio, mit seiner einzigartigen Lage und den schmalen Gassen ist an sich schon einen Besuch wert. Umso mehr, wenn man anschliessend eine...*

**Un viaggio in Bregaglia**  
**Eine Reise ins Bergell**  
21.00 – Hotel Waldhaus – Sils Maria

Castagne, boschi variopinti e buona cucina! Una serata con Riccardo Cicognani dell'Hotel Palazzo Salis (Soglio) e il castanicoltore Marco Giovanoli, moderata da Andrea Gutsell. E per terminare in bellezza...

*Kastanien, bunte Wälder und gutes Essen! Ein Abend, moderiert von Andrea Gutsell, mit Riccardo Cicognani vom Hotel Palazzo Salis (Soglio) und dem Kastanienbauer Marco Giovanoli. Und zum krönenden Abschluss...*

Giovedì – *Donnerstag*, 17.10.2024

**«Il castagneto parlante»**  
**«Der sprechende Kastanienhain»**  
con / mit Roberto Lucchinetti  
14.00 – Bar / Negozio Donato Salis – Bondo

Mentre Roberto Lucchinetti nel suo laboratorio di Piuro scolpisce la pietra ollare, nascono fiabe di boschi incantati, animali danzanti e perfide streghe. Inoltriamoci con Roberto nel castagneto di Bonde e...

*Während Roberto Lucchinetti in seiner Werkstatt in Piuro Speckstein schnitzt, entstehen Märchen von verwunschenen Wäldern, tanzenden Tieren und bösen Hexen. Wagen wir uns mit Roberto in den Kastanienhain von Bondo und...*

**Visita guidata di Vicosoprano con degustazione alla castagna**

**Dorfführung Vicosoprano mit Kastaniendegustation**  
15.15 – Vicosoprano (degustazione Hotel Piz Cam)

«A Vicosoprano si respira la storia». Durante la visita guidata del villaggio, non solo scoprirete sgraffiti nascosti, ma anche...

*«Wer nach Vicosoprano kommt, atmet Geschichte». Bei der Dorfführung entdeckt ihr nicht nur versteckte Sgraffiti, sondern auch...*

**Al chiaro di luna nel castagneto**  
**Beim Mondschein im Kastanienwald**  
20.30 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Il rumore della cascata, il bubolare dei gufi nella foresta, il profumo del tè caldo e in lontananza...

*Das Rauschen des Wasserfalls, Käuzchenschreie im Wald, der Duft von heissem Tee und in der Ferne...*

Venerdì – *Freitag*, 18.10.2024

**Visita alla cascina e brascher**  
**Besuch eines Dörrhauses und geröstete Kastanien**  
10.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Nel 2020 la castagna essiccata della Bregaglia è stata inserita nell'Arca del gusto di Slow Food. Sono pochi i castanicoltori che ancor oggi...

*Im Jahr 2020 wurde die getrocknete Kastanie aus dem Bergell in die «Arche des Geschmacks» von Slow Food aufgenommen. Nur wenige Kastanienbauern trocknen Kastanien noch auf...*

**Raccolta delle castagne: tradizionale o meccanica?**  
**Kastanienerte: traditionell oder maschinell?**  
13.45 – Piazza (2 km da / von Soglio)

Le macchine possono facilitare il lavoro nel castagneto. Incontriamo due castanicoltori che...

*Maschinen können die Arbeit im Kastanienhain sehr erleichtern. Wir lernen zwei Kastanienbauern kennen, die...*

**La castagna, regina d'autunno**  
**Die Kastanie, Königin des Herbstes**  
Cena gourmet – Abendessen für Feinschmecker  
18.30 – Hotel Maloja Kulm – Maloja

Un evento conviviale con un raffinato menu gourmet dedicato alla castagna. Ospite della serata...

*Eine gesellige Veranstaltung mit raffiniertem Gourmet-Menü rund um die Kastanie. Gast des Abends ist...*

Sabato – *Samstag*, 19.10.2024

**Castagne e colori – Laboratorio di pittura**  
**Kastanien und Farben – Malworkshop**  
09.00 / 10.00 / 11.00 – Scuola di pittura Panaläda – Vicosoprano

Lavoriamo e divertiamoci con del materiale raccolto nel castagneto e i colori dell'autunno. L'artista Romano Giovanoli ci accompagnerà...

*Wir werden mit Materialien aus dem Kastanienhain und den Farben des Herbstes arbeiten und Spass haben. Der Künstler Romano Giovanoli wird uns...*

**Cucinare sul fuoco nel castagneto**  
**Feuerkochen im Kastanienwald**  
16.00 – Bar / Negozio Donato Salis – Bondo

Monika e Chris di chillfood ci permettono di vivere un'esperienza unica. Cuciniamo sul fuoco e gustiamo le pietanze in compagnia, in un luogo magico, sotto il...

*Monika und Chris von chillfood bieten uns ein einzigartiges Erlebnis: Wir kochen über dem Feuer und geniessen das Essen gemeinsam an einem magischen Ort unter dem...*

Domenica – *Sonntag*, 20.10.2024

**Chiusura – Abschluss**  
**20° Festival della Castagna**  
11.30 – Piazza – Castasegna

Festa di chiusura sulla piazza del paese, con Castasegna Viva, brascher (caldarroste), bancarelle con prodotti locali, musica dal vivo, intrattenimento per bambini e...

*Abschlussfest auf dem Dorfplatz, mit Castasegna Viva, Brascher (heisse Marroni), Marktstände mit lokalen Produkten, Livemusik, Kinderprogramm und...*

**Adozione Castagna**

**AdozioneSapori:** un bel regalo per tutti coloro che vogliono gustare la castagna della Bregaglia in ogni sua variante durante tutto l'anno e sostenere i castanicoltori bregagliotti. Vi invieremo stagionalmente quattro pacchetti con specialità di castagne direttamente a casa vostra.

**AdozioneAttiva:** vorreste non solo gustare la castagna, ma anche imparare attivamente come avviene la sua coltivazione e quali passaggi sono necessari per sfornare le vostre amate torte di castagne e togliere dal fuoco le caldarroste?

Siete interessati? Consultate la pagina online bregaglia.ch/adozioni

**Patenschaften**

**AdozioneSapori:** Ein schönes Geschenk für alle, welche die Bergeller Kastanie das ganze Jahr über geniessen möchten und gleichzeitig die Bergeller Kastanienbauern unterstützen wollen. Vier saisonale Kastanien-Päckli senden wir euch direkt nach Hause.

**AdozioneAttiva:** Möchtet ihr die Kastanie nicht nur mit dem Gaumen geniessen, sondern aktiv erleben wie der Kastanienanbau funktioniert und welche Arbeitsschritte nötig sind, bis die geliebte Kastanientorte im Ofen ist und die heissen Marroni vom Feuer genommen werden können?

Interessiert? Besucht unsere homepage bregaglia.ch/adozioni

**Distintivo – Abzeichen**

Sostenete l'Associazione castanicoltori Bregaglia con l'acquisto del distintivo. Costo: CHF 8.-

Unterstützt die Associazione castanicoltori Bregaglia mit dem Kauf eines Abzeichen.

Preis: CHF 8.-

Punti vendita – Verkaufsstellen:  
Uffici informazioni – Infostellen  
Maloja/Soglio/shop.bregaglia.ch



**Ordinazione di castagne bregagliotte**

Su Bregaglia Shop trovate le nostre specialità alle castagne e le castagne fresche bregagliotte. Il sigillo Marca Bregaglia garantisce la provenienza dei prodotti.

**Kastanien aus dem Bergell bestellen**

Im Bregaglia Shop findet ihr unsere Kastanienspezialitäten und die frischen Bergeller Kastanien. Das Siegel Marca Bregaglia garantiert die Herkunft der Produkte.



shop.bregaglia.ch

Bregaglia Engadin Turismo  
Maloja, Stampa, Soglio  
www.bregaglia.ch  
T +41 81 822 15 55  
info@bregaglia.ch



**I castagni sono di proprietà privata, è quindi vietato raccogliere le castagne nelle selve.**

La raccolta per uso proprio è permessa solo nelle due aree segnate nella cartina sottostante. A Piazza sulla linea dell'AutoPostale Promontogno-Soglio e a Brentan sul sentiero fra Piazza e Castasegna.

**Ranger & Info Bregaglia Engadin Turismo**

Durante il Festival della Castagna incontrerete dei rangers nel castagneto di Piazza / Brentan. Essi vi sensibilizzeranno dandovi importanti informazioni sulla coltivazione, sulla proprietà privata nel castagneto e sul valore della castagna per i proprietari delle selve.

Bregaglia Engadin Turismo sarà presente con una bancarella, durante il Festival nel castagneto di Brentan, dalle ore 10.00 alle 15.00.

Per qualsiasi domanda o informazione vi preghiamo di farci visita.

**Die Kastanienbäume sind in Privatbesitz. Es ist strengstens verboten, Kastanien zu sammeln.**

Das Sammeln von Kastanien für den Eigengebrauch ist nur in den markierten Gebieten erlaubt. Diese befinden sich in Piazza auf der PostAuto Linie Promontogno – Soglio und in Brentan auf dem Weg zwischen Piazza und Castasegna.

**Ranger & Info Bregaglia Engadin Turismo**

Während dem Festival della Castagna werden Ranger in den Kastanienwäldern von Piazza / Brentan unterwegs sein, die euch Informationen über den Anbau, das Privateigentum der Kastanienhaine und den Wert der Kastanie für den Waldbesitzer vermitteln.

Bregaglia Engadin Turismo wird mit einem Stand im Kastanienhain von Brentan vertreten sein.

Von 10.00 bis 15.00 Uhr stehen wir euch für Informationen zur Verfügung und beantworten eure Fragen.

**Aree di libera raccolta a Brentan e Piazza**  
**Sammelzonen Brentan und Piazza**

