Vaglio Pettinengo, nel cuore della collina Biellese, è la "culla" delle

GOLOSITA' di CASTAGNE

squisitezze preparate partendo dal frutto dell'arbo (così è chiamato, nel parlare locale, il castagno, l'albero per eccellenza)

GOLOSITA' di CASTAGNE

che sono l'espressione in chiave anni 2000 dei costumi alimentari di un tempo, alla cui base stavano proprio questi frutti

GOLOSITA' di CASTAGNE

che per il loro inserirsi nel solco della tradizione, codificata in un preciso disciplinare, si fregiano della DE.CO., la denominazione comunale di origine

Graffito presente sulla facciata delle ex-scuole elementari della frazione Vaglio restaurato con contributi del GAL Biellese, della Pro Loco Vaglio Pettinengo e della Fondazione CRB

Le GOLOSITA' di CASTAGNE sono prodotte a Vaglio Pettinengo, frazione di Pettinengo (BI) nel laboratorio appositamente attrezzato dalla locale Pro Loco.
Nel rispetto della tradizione, le "cuoche" ed i "cuochi" sono donne e uomini del posto che dedicano parte del loro tempo libero a questo scopo.
E' un impegno volontario: il ricavato, infatti, è totalmente destinato ad interventi finalizzati alla "vita" dei paesani, con interventi a sostegno di iniziative culturali, per l'arredo urbano e per la promozione turistica.

Le GOLOSITA' di CASTAGNE hanno una loro "festa": la Sagra della Castagna, la Fèsta dl'arbo e dai castëgni, che dal 1974 anima l'ottobre vagliese.

Meridiana oraria e castanile, dedicata alle fasi fenologiche del castagno

PRO LOCO VAGLIO PETTINENGO
Via Firenze, 2 - 13843 Pettinengo (BI)
prolocovagliopettinengo@gmail.com
www.prolocovagliopettinengo.it
Proloco Vaglio Pettinengo

CASTAGNE PER IERI, OGGI E DOMANI

Ieri a Vaglio Pettinengo le castagne hanno consentito la sopravvivenza dei suoi abitanti; oggi ogni spicciolo ricavato dalla produzione delle GOLOSITA' di CASTAGNE si trasforma in un "qualcosa" per migliorare il modo di vivere il paese anche in futuro. Ma già il produrre queste golosità è vivere il paese: si lavora infatti volontariamente ed in gruppo, quasi una riproposizione delle antiche "vëggie" agli inizi del terzo millennio.
Nel settembre 1926 a Vaglio Pettinengo s'inaugura il nuovo Asilo infantile, dovuto alla munificenza di alcuni benefattori locali.
Novant'anni dopo le GOLOSITA' di CASTAGNE ce la vogliono mettere tutta, ma proprio tutta, per far sì che i prospetti di questo pregevole edificio recuperino la loro originaria bellezza, il loro valore di testimonianza di un'epoca, di una storia che non è solo passato ma che vuole soprattutto essere presente e futuro.
E sarà ancora CASTAGNE PER UN PAESE.

Com'era l'affresco, oggi quasi scomparso, sulla facciata dell'Asilo infantile

Cantun-
Cantuccini castanili in cui ci pensano le mandorle ad "arricchire" l'impasto a base di farina di castagne

Carét
Morbidi biscotti dove la farina ricavata dalla molitura delle castagne si sposa con pinoli, nocciole e fichi secchi

Ciottoli
I biscotti della nonna a base di farina di castagne, burro, zucchero e uova ricoperti da granella di nocciole

Constagne
Confettura di castagne preparata secondo tradizione : scelta dei frutti, prima cottura per mondarli, setacciatura ed impasto della polpa, cottura finale

CastCiock
Confettura di castagne preparata alla "moda vecchia" ed aromatizzata con aggiunta di cacao per soddisfare i palati dei più piccoli

Plin-i alegri
Caldarroste "spiritate" con l'aggiunta di rhum o di grappa alle castagne che la fiamma viva ha portato al giusto grado di arrostitura

Castëgni dosci
Marroni sciroppati alla maniera di un tempo in una miscela di acqua, zucchero, limone e vanillina

Castëgni muntagnin-i
gustosissimi marroni dove il liquido di aromatizzazione e conservazione è a base di genepy, di rhum o di grappa

Zuccherini della suocera
zollette di zucchero aromatizzate da sciogliere lentamente in bocca: cardamomo e rosa canina, limone e salvia, anice stellato e caffè, arancia e liquirizia

Turlino
Castcioccolatino dove dolcemente si fondono "contenitore" e "contenuto": il primo è di puro cioccolato ed il secondo di confettura di castagne