

Tutti frutti

Mele in festa in Capriasca, ma non solo

Frutteto in festa a Manno

Sabato 8 settembre, sarà festa al nuovo frutteto della Collezione primaria di ProFrutteti in occasione dell'inaugurazione del Parco agricolo Ronco Do a Manno, dalle 11 con animazioni per bambini a cura del WWF e visita libera al pubblico. Seguirà un momento conviviale negli spazi esterni della Sala Aragonite, dove Capriasca Ambiente e ProFrutteti potranno dare informazioni sul frutteto e il recupero delle antiche varietà.

Passeggiata tra i meli della Capriasca

Giovedì 13 settembre in occasione di Lugano Città del Gusto, Slow Food Ticino organizza, in collaborazione con Capriasca Ambiente - ProFrutteti e l'alberoteca - un'escursione alla scoperta delle antiche varietà di mele locali; con la presentazione di alcune delle 250 varietà recuperate, tra cui le preziose Pom rossin, la curiosa Mela arcobaleno, la musicale Mela sona, la saporita Pom banan e molte altre. I partecipanti saranno accompagnati da Muriel Hendrichs - etnobotanica e pomologa - lungo un percorso che si snoderà da Sala Capriasca, con visita all'antico frutteto della Piana e al nucleo del paese, a Tesserete, passando dalla campagna di Nava e dal frutteto di conservazione.

Durante il percorso, vi saranno diverse occasioni per assaporare la diversità del frutto proibito: si potranno degustare antiche varietà di stagione, succo di mele a km zero e anche il nuovissimo éppòl, uno speciale sidro spumante prodotto dalle Cantine Riva Morcote con ProFrutteti. Ritrovo alle 18.45 al Centro sportivo di Tesserete (Via alla chiesa); fine prevista alle 20.45. Iscrizioni 079 331 36 86.

Mercatino di alberelli di antiche varietà

Sabato 15 settembre a Ghirone - in occasione del Pentathlon del boscaiolo organizzato nella Pineta Saracino - presso lo stand del Vivaio forestale cantonale di Lattecaldo sarà possibile ricevere informazioni e acquistare alberelli di antiche varietà recuperate da ProFrutteti attualmente in catalogo

presso il vivaio.

Mele capriaschesi e pere bleniesi a Lugano città del gusto

Giovedì 20 settembre - sempre in occasione di Lugano Città del Gusto, Slow Food Ticino organizza il Laboratorio del Gusto: "Mele della Capriasca e pere della Valle di Blenio" in abbinamento ai formaggi blu o erborinati ticinesi.

Durante l'evento, la nota esperta di cucina naturale, Meret Bissegger, accompagnata dall'etnobotanica Muriel Hendrichs e Renato Bontognali, svelerà tutti i segreti dell'abbinamento tra frutta locale e formaggi erborinati ticinesi. Ritrovo alle 17 al Palazzo dei congressi di Lugano (sala b1). Iscrizioni su www.luganocittadelgusto.ch

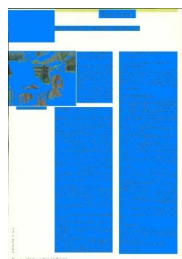
Mele in festa in Capriasca: 3 giorni per la mela Percorso in notturna

Venerdì 12 ottobre vieni a scoprire la magia della campagna e dei vecchi meli di notte: percorso notturno tra Tesserete e Sala con storie, racconti, musica, degustazione di mele e di succo e nuove sorprese. Partenze in piccoli gruppi dalle 18.30. Iscrizione obbligatoria: 076 221 22 98 (Fr. 10.- adulti; Fr. 5 bambini).

13ma Giornata della mela

Sabato 13 ottobre, all'azienda agricola La Fonte di Vaglio. Durante la giornata: esposizione pomologica di antiche varietà di mele, consulenza e vendita di alberelli di antiche varietà di mele, mercato con prodotti locali e stand in tema. Inoltre:

- Dalle 10.30 alle 12.30, lungo il percorso: dal Melito di Tesserete (Scuole elementari) all'azienda agricola La Fonte di Vaglio, animazioni didattiche "Fruttiscopio" per grandi e piccini.
- Alle 11.30, brindisi con presentazione del nuovissimo éppòl: sidro spumante naturale prodotto dalle Cantine Riva Morcote e ProFrutteti.
- Alle 12, pranzo a base di mele con il Laboratorio Ronchetto - Fondazione Diamante.
- Alle 13.30, dimostrazione della torchiatura.
- Dalle 14 workshop di illustrazione botanica per scoprire e immortalare la diversità della mela attraverso un percorso artistico on plein-air proposto da la Scuola di disegno di Locarno e l'albe-



roteca. Adatto anche ai principianti. Costo: Fr. 30.-. Iscrizioni: info@scuoladidisegno.org (posti limitati).

- Alle 14.30, spettacolo per grandi e piccini.
- Alle 16 Castagnata condivisa a cura dell'associazione Castanicoltori Ticinesi: porta le tue castagne tagliate e noi le abbrustoliamo!

La giornata sarà allietata dal duo Pietro Bianchi e Roberto Maggini: musicisti per passione e per mestiere. Pietro Bianchi, fin dal tempo del suo primo gruppo Lyonesse e poi per 33 anni alla RSI, ha diffuso il meglio delle musiche tradizionali del mondo. Roberto Maggini con il clown Dimitri ha cantato e registrato canti e musiche della Svizzera italiana.

Informazioni pratiche: la manifestazione si terrà con qualsiasi tempo. Per chi arriva in auto parcheggiare al centro sportivo e recarsi alla fattoria lungo i percorsi segnalati.

Brunch di pòm

Domenica 14 ottobre, dalle 11 sempre all'azienda agricola La Fonte di Vaglio, brunch di pòm a base di prodotti locali. Iscrizione obbligatoria: 079 412 73 84 (Costo: Fr. 20 adulti, bambini Fr. 1 per ogni anno di età).

Informazioni: www.capriascambiente.ch

Muriel Hendrichs



(Foto: Muriel Hendrichs)

