Autunno in Mugello fa rima con marrone, un marrone 'doc' che vanta la denominazione Igp. E a Marradi tutto il mese di ottobre è all'insegna di questo prelibato frutto del bosco con la **"Sagra delle castagne"**
organizzata da Comune e Pro Loco: la 44° edizione è partita domenica scorsa e andrà avanti il **14, 21 e 28 ottobre.**
Domeniche con il marrone protagonista assoluto: dolci di tradizione realizzati con il marrone lavorato fresco come la famosissima torta, i tortelli fritti, il budino, il tronco, le marmellate, i marrons glacés, i bruciati (caldarroste) o con la farina come il castagnaccio o le frittelle. Vendita di prodotti del bosco e sottobosco, oltre che di prodotti artigianali e commerciali. Domeniche di festa con artisti di strada e musicisti itineranti, la "Mostra del mobile in castagno" e mostre di pittura, spettacoli musicali e animazione per bambini. E' prevista inoltre l'emissione di un annullo filatelico e ogni sabato si anticipa la festa col "Sabato del Villaggio" con offerta di vin brulè e caldarroste. Non mancherà ovviamente la cucina tradizionale marradese. E domenica 14 ottobre si sposerà con i sapori francesi che saranno in bella mostra (e pronti per essere degustati) nello spazio di gastronomia della città gemellata di Castelnaudary. Per l'occasione Marradi sarà collegata alle città di Firenze e Rimini dai tradizionali treni a vapore che, come ogni anno, attraverseranno l'Appennino Tosco Romagnolo. In particolare le partenze sono previste per il 14 e il 21. Per i treni a vapore provenienti dall'Emilia Romagna è possibile ricevere informazioni o effettuare le prenotazioni rivolgendosi al Dopolavoro Ferroviario di Faenza (tel. 0546 22715) o all'Agenzia Viaggi Palumbo (tel. 0546 22177), per la tratta fiorentina il recapito telefonico al quale rivolgersi è 055 440311 Agenzia Sabrina Viaggi.
Per informazioni: tel. e fax 055 8045170, www.sagradellecastagne.it - www.pro-marradi.it - info@pro-marradi.it Nicoletta Consumi - DEApress