



Die Kastanienernte im Bergell war schon immer ein geselliges Ereignis, das die Einheimischen gerne mit einem Schluck Wein und den auf dem Feuer gerösteten Kastanien feierten. An diese Tradition knüpft das Festival della Castagna an – es bringt Besucherinnen und Besuchern die besondere Frucht als vielseitiges Nahrungsmittel und als Kulturgut näher. Seit Ende September steht die

Kastanie vier Wochen lang im Schaufenster: Führungen, Degustationen, Lesungen, Kochkurse und kulinarische Wanderungen sind nur einige der zahlreichen Veranstaltungen rund um die Herbstfrucht und das Leben im Bündner Südtal. Das Kastanienfest «Al di di brascher» in Bondo, Soglio und Castasegna (10. Oktober), die kulinarischen Wanderungen «Caminä und Mangä» durch die Kastanienhaine

(17. Oktober), die Tavolata mit Meret Bissegger (22. und 23. Oktober) sowie die Schlussfeier mit Brunch und Markt in Castasegna (24. Oktober) seien als Höhepunkte herausgestrichen. Beliebte sind auch die Einführungen in die Geheimnisse der Kastanientorte durch die Konditorinnen und Konditoren im Tal. Achtung: Für viele Veranstaltungen ist eine Anmeldung zwingend! **cos**



Um geröstete Maroni zu essen und Spezialitäten wie Kastanienbrot, Kastanienwürste, Kastanienkäse (1) oder Kastanienbier (2) zu probieren, ist das Kastanienfestival ideal. Am «Caminä e Mangä» serviert Maddalena Negrini am Wegrand Kastanienkuchen und -suppe (3), im Restaurant Post in Castasegna gibt es indessen «Kastanien nach Bergeller Art» mit Speck und Schlagrahm (4). So werden die Herbstfrüchte traditionell am «Calendimarzo», am 1. März, für die Buben und die Mädchen zubereitet, und so mögen sie auch die Einheimischen am liebsten.