

PROGRAMMA "45ª FESTA MARON" - dal 13 al 21 ottobre-  
VALROVINA DI\_BASSANO DEL GRAPPA

**“cercando si trova”**

*il ricavato della festa sarà devoluto in beneficenza  
alle esigenze della comunità di Valrovina*

SAB. 13/10/18	ORE 21.00	SERATA MUSICA LIVE con - ADA – PATOIS BROTHERS – BLOODY MILLIONAIRE
DOM. 14/10/18	ORE 08.00	-08.30 ritrovo/iscrizioni CRONOSCALATA MONTE CAINA
	ORE 09.00	<b>partenza CRONOSCALATA AL MONTE CAINA</b> (iscrizioni presso negozio di articoli sportivi RUNNING STORE San Michele o presso partenza gara)
	ORE 10.00	<b>Raccolta di nominativi</b> per la formazione della giuria popolare (assaggio e valutazione) del concorso “Dolce al maron” di domenica 21/10/2018.
	ORE 12.00	<b>Premiazioni CRONOSCALATA AL MONTE CAINA</b>
	ORE 12.00	Un paese si trova e... si apre... con: <b>“CI SI INCONTRA E CI SI CONOSCE A TAVOLA”</b>
	ORE 13.30	Taglio e vendita del <b>"MAXI DOLCE AL MARON 2018"</b>
	ORE 14.30	<b>“CHI CERCA TROVA”</b> danze e canzoni con gli alunni della scuola primaria G. Merlo e dell'infanzia B. Lorenzino di Valrovina (sede Alpini) mostra oggettistica: <b>“100 ANNI: VEDERE E RIFLETTERE”</b> a cura <b>Amici della storia di Marostica e Alpini di Valrovina</b>
	ORE 15.35	(Centro Civico) Apertura mostra fotografica: <b>LUOGHI DI GUERRA IN TEMPO DI PACE</b> a cura di: Ivo Schirato, Moreno Cusinato, Sandro Zampieri
	ORE 15.45	Arriva il <b>MAGICO CLOWN PRINCIPE PAOLINO</b> con magia ed animazione
	ORE 16.00	<b>Da malga Casarina di Val Campelle Il Malgaro FRANCESCO con le sue specialità e... la tosella in diretta</b>
ORE 17.00	il giorno ci saluta, ci sediamo attorno al tavolo per assaporare il risultato di quanto visto e poi...	
ORE 19.00	<b>SERATA LATINA con FIESTAMANIA</b> , animazione con <b>RAPHAEL DELLA SCUOLA RAPHASTYLE.</b>	
ORE 20.00		
LUN. 15/10/18	ORE 20.15	(Centro Civico) per i più piccini (e non) <b>"STORIE DI LUPI"</b> presentato da <b>ALBERTO DE BASTIANI</b> , a cura di <b>Roberta Cataldi</b>
MAR. 16/10/18	ORE 20.45	(Centro Civico) <b>“Discoli di ieri e bulli di oggi”</b> relatrice <b>Dott.ssa PAOLA DURASTANTE</b> già Dirigente alla Giustizia Minorile. A cura del Coordinamento Centri Civici di Quartiere di Bassano
MER. 17/10/18	ORE 20,45	(centro civico) <b>"LA VITA IN DONO"</b> serata di informazione e sensibilizzazione alle donazioni anatomiche (sangue, midollo osseo, organi, cellule e tessuti) a cura di <b>"Bassano città del dono"</b> con la partecipazione del <b>dr. Corrado Sardella</b> responsabile dei centri trasfusionali dell'Ulss 7 Pedemontana. Organizzazione dei gruppi: <b>AIDO – Gruppo Alpini – Donatori di sangue di Valrovina</b>
GIO. 18/10/18	ORE 21.00	(Centro Civico) <b>“PENSIERI... PER UNA BUONA AGRICOLTURA”</b> con i <b>proff. LORIS CERANTOLA e JACOPO ZANNONI</b> dell'istituto agrario A. Parolini di Bassano del Grappa

VEN. 19/10/18	ORE 21.00	(teatro tenda) "EL MOROSO IDEAE" Commedia brillante in due atti di Stefania De Ruvo liberamente tradotto in dialetto veneto attuale da Mario Schirato con la compagnia amatoriale "Il Bozzolo"
SAB. 20/10/18	ORE 21.00	(teatro tenda) "ROCK & ROLL ROCK-A-BILLY NIGHT" 6ª EDITION con MISSISSIPPI QUEEN, DALE ROCKA & THE VULCANOES curata da Davide Marcolin e Cristian Zonta
DOM. 21/10/18	ORE 09.00	(davanti alle scuole elementari G. Merlo) partenza "QUEL CHE RIMANE – dopo tanta tenebre... uno spiraglio di Luce" passeggiata di rievocazione storica: (non adatta ai passeggini) guidata da Oscar Schirato
	ORE 10.00	allestimento e apertura mostre: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concorso "MARON D'ORO 2018" (i più belli e buoni);</li> <li>• (Centro Civico) Apertura mostre fotografica: LUOGHI DI GUERRA IN TEMPO DI PACE a cura di: Ivo Schirato, Moreno Cusinato, Sandro Zampieri</li> <li>• (sede Alpini) mostra: "100 ANNI: VEDERE E RIFLETTERE" a cura Amici della storia di Marostica e Alpini di Valrovina</li> <li>• "FRUTTA E VERDURA NOSTRANA" curata da Dimitri Peron;</li> <li>• "MOSTRA MICOLOGICA" curata dal Gruppo Micologico "Tono Greselin" di Bassano del Grappa;</li> <li>• Raccolta di nominativi per la formazione della giuria popolare (assaggio e valutazione) del concorso "Dolce al maron 2018".</li> </ul>
	ORE 12.00	(teatro tenda) Pranzo: "Ritroviamo i gusti di un tempo, qualche leccornia del passato, un buon bicchiere di vino e... tanta compagnia";
	ORE 12.00	-14.00 Inizio stand "Dolce al maron" con arrivo delle torte;
	ORE 14,30	LA PISSOTA: pur non conoscendo i numeri giochiamo cercando la fortuna.
	ORE 15.30	La festa è al suo culmine fra le varie bancarelle, mostre, <b>taglio e vendita del "Dolce al maron"</b> qualche spruzzo, di simpatia e colore col gruppo "Le antiche tradizioni" che si esibirà nella culinaria arte del "brustoea i maroni";
	ORE 16.00	Gruppo BALLINCONTRA' un tuffo nel passato con musiche, balli, canti, aneddoti e mestieri di un tempo
	ORE 18.30	<b>Premiazioni del maron d'oro 2018 e delle altre mostre</b>
	ORE 19.00	il giorno ci saluta, ci sediamo attorno a un tavolo per sgranocchiar qualche maron, o qualcosa di più sostanzioso, per poi ammirare... e ridere con
	ORE 20.30	"COSCRITTI SI NASCE" CABARET con GIANNI E FRANCESCA CERETTA

Nb.: durante le manifestazioni sarà sempre presente:

- lo stand gastronomico con marroni ed altro, da non dimenticare!!!
- enoteca, ben fornita;
- spritz e.... altro;
- pesca di beneficenza;
- parcheggio guidato;
- **cucina funzionante -al sabato sera e alla domenica a mezzogiorno e sera**

**Domenica 14 ottobre OPEN DAY scuola dell'Infanzia dalle ore 10.00 alle ore 12.30**

**INFO: [rioma1428@gmail.it](mailto:rioma1428@gmail.it)**

## **Ricetta: Vizio al Maron**

- 500g di marroni già bolliti e sbucciati
- 1 dl di latte
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 30 g di cacao amaro
- 3 cucchiaini di nocciole grattugiate
- 3 cucchiaini di Kirsch (grappa svizzera di ciliege) - fondamentale per l'aroma finale: l'alcool evapora e il gusto ammorbidisce la castagna. Se non si ha il Kirsch usare della grappa. Assolutamente vietati i liquori dolci che rovinano tutto.

### **Preparazione:**

Fare una purea con i marroni, il latte e lo zucchero. Far intiepidire quindi aggiungere cacao, burro, nocciole e Kirsch. Mescolare benissimo, mettere in uno stampo rettangolare e far riposare per almeno 2-3 ore in frigo. In questo modo l'alcool evapora e tutti gli aromi si mischiano in modo omogeneo e sublime.

### **Degustazione:**

Tagliare a fette spesse circa un centimetro e quindi in quadretti di 1,5x1,5 cm e gustare masticando molto lentamente. Eventualmente spolverare ancora di cacao amaro. Non è un bel dolce, ma di sicuro è un BUON dolce.