

SABATO 17 OTTOBRE

una giornata per tutti

Marradi: la terra che dona frutti

Il nome stesso, "marra" legato alla "vanga" in idioma toscano, richiama le origini agricole e il valore di una terra che se lavorata, regala ricchezze.



Per chi cammina

Passeggiata agli scavi archeologici del Castel Leone, guidati da studenti universitari.



per chi ama la musica

Coro Con-fusion in Piazza delle Scalelle e la fisarmonica di Sabrina Silvestrin



Per chi raccoglie

Esperienza unica nei castagneti per vivere la raccolta del Marron Buono.



Per chi vuole relax

Shopping, biblioteca e attività per grandi e piccoli.



Gran finale show cooking

Marradi, cerniera tra Romagna e Toscana, unisce la gastronomia del marrone ai vini delle terre del liscio.

Per informazioni: [Pro Loco Marradi](#)

A CURA DI:



MARRONE D'INVERNO

Domenica 6 DICEMBRE

Centro storico di Marradi

Una giornata dedicata al gusto e alle tradizioni. Spettacoli, musica, giochi per bambini, bancarelle artigianali e tante specialità a base di marroni.

Degustazioni salate:

- Antipasto di marroni con pancetta
- Tortelli di marroni al ragù
- Tagliatelle di farina bianca e di marroni
- Arista di maiale con marroni
- Polenta dolce ("pattona") con ravaggiolo

Show Cooking

Dimostrazioni dal vivo con piatti tipici: tagliatelle di marroni, polenta dolce con ravaggiolo e bollito misto di bovino.

Dolci tentazioni:

- Monte Bianco
- Frittelle di marroni
- Budino di marroni
- Tortellini fritti con Alchermes
- Castagnaccio con pinoli
- Torta di Marroni di Marradi

Abbinamenti perfetti

Il gusto dei marroni si esalta con vino e birra: un'armonia di sapori e colori che unisce il castagneto alla vigna.

CON IL
PATROCINIO DI:



CON IL
CONTRIBUTO DI: