SCHEDA ST6: Valorizzazione del percorso del castagno con la produzione della birra

Obiettivo: Nel 2019 il birrificio ValleMaggia ha voluto instaurare una cooperazione con la Fondazione Moghegno360 e con altri enti del villaggio (Patriziato di Moghegno e Gruppo Ricreativo Moghegno) per produrre la birra di castagne, provenienti dalla selva castanile di Bagnadüü (rivalorizzata dal patriziato locale una decina di anni fa), essicate nella Gra di Iacomèll e macinate al mulino.
La raccolta e l´essicazione sono avvenuti negli scorsi mesi di ottobre-novembre 2019, mentre la produzione di circa 6000 bottigliette è prevista per la fine dell´estate 2020.
Parte dei proventi della vendita della birra saranno destinati alla fondazione, per il restauro delle gra e dei mulini. Sull´etichetta sarà stampato il logo della Fondazione Moghegno360.
Questo è un primo progetto concreto che la fondazione intende realizzare e promuovere. La filiera della castagna, a partire dalla coltivazione del frutto fino al suo sfruttamento, vuole essere valorizzata.

Un castagno nella selva castanile di Bagnadüü

Castagne nella gra

Castagne essicate, vengono battute e vagliate

Produzione della farina di castagne al mulino