



PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE 2018

Mercoledì 29.08.2018, Capannone al Campo Sportivo, Coldererio

Ore 20:15

**SERATA EVENTO BANCA RAIFFEISEN CAMPAGNADORNA
COMUNI DI CASTEL SAN PIETRO E COLDRERIO
Conferenza: Calcio & Giovani**

Presentazione del libro sul 30° anniversario del Raggruppamento Allievi Castello Coldererio e dibattito sul tema del gioco del calcio & giovani con diversi ospiti. Moderatore Gianmaria Pusterla. Ospiti previsti Francesco Bianchi, Kubi Türkilmaz, Fulvio Biancardi, Vincent Cavin, Patrick Foletti.

Giovedì 30.08.2018, Capannone al Campo Sportivo, Coldererio

Ore 19:30

Tradizionale maccheronata offerta in attesa della...

Ore 20:30

... Tombola estiva con ricchi premi

Venerdì 31.08.2018, Capannone al Campo Sportivo, Coldererio

VIVA IL CANTON NEUCHÂTEL

Ore 19:30

Apertura delle cucine. **Menù tipico neocastellano** (vedi retro) oppure a scelta dalla nostra griglia bratwurst, luganighetta, collo... e pommes frites. Serata allietata dal gruppo musicale Piccolo Spazio Pubblicità

Ore 02:00

Chiusura

Sabato 01.09.2018, Campo Sportivo Coldererio

Dalle 14:30

alle 19:00

Super partita di calcio (vedi retro), a turno saranno coinvolti tutti gli allievi del Raggr. Castello Coldererio (dai nati nel 1969 a quelli del 2008).

Ore 19:30

Capannone al Campo Sportivo, Coldererio

Apertura delle cucine. Cena con **stracotto di asino e polenta**, oppure stinco e polenta oppure a scelta dalla nostra griglia bratwurst, luganighetta, collo... e pommes frites.

Ore 21:00

Presentazione della squadra di terza lega AS Coldererio. Breve parte ufficiale per festeggiare il 30° del raggruppamento. A seguire ballo e musica con Le Gocce.

Ore 02:00

Chiusura

Le manifestazioni avranno luogo con qualsiasi tempo.



Si ringrazia:

Comune di Coldererio, Chicco d'Oro,
Banca Raiffeisen Campagnadorna



30esimo Raggruppamento allievi Castello - Coldrerio

Il Raggruppamento Allievi Castello Coldrerio, il più longevo iscritto alla Federazione Ticinese di Calcio, festeggia i 30 anni di attività. Sabato pomeriggio 1 settembre 2018, avrà luogo al Campo Sportivo di Coldrerio una Super partita di calcio dalle ore 14:30 alle ore 19:00, che coinvolgerà a turno tutti gli allievi del Raggruppamento Castello-Coldrerio: dai nati nel 1969, allievi A trenta anni fa, fino a quelli nati nel 2008, allievi E quest'anno. In caso di brutto tempo la partita si svolgerà sul campo sintetico a Castel San Pietro. Alla manifestazione saranno presenti tutti: dirigenti, allenatori e allievi che in questi 30 anni hanno fatto parte di questo raggruppamento sempre vivo e unito più che mai. Ad ogni partecipante sarà offerta la cena (maccheronata, formaggio e dolce) e regalata la maglietta della Super partita.

Per non dimenticare nessuno e fare in modo che tutti possano partecipare l'iscrizione risulta obbligatoria. Si chiede a dirigenti, allenatori, allievi ed ex di iscriversi, per questioni organizzative entro e non oltre il 20.08.2018, all'indirizzo e-mail: ragcaco@gmail.com

Il menu tipico neocastellano

Andiamo a scoprire le specialità del Canton Neuchâtel, regione caratterizzata da un grande lago ma anche da vallate e vigneti. Venerdì sera saranno proposti due piatti tipici, uno a base di carne e l'altro a base di pesce.

La torrée

È un piatto tradizionale della regione che consiste nella preparazione di un grande fuoco e la cottura sotto le ceneri di salsicce e patate. È praticato tradizionalmente in autunno (al rientro delle mandrie dai pascoli) ma si può comunque organizzare tutto l'anno purché si trovi un posto favorevole. Tradizionalmente la salsiccia è confezionata in diverse foglie di cavolo e poi in carta inumidita. Il fuoco, che si accende di buon mattino, dopo alcune ore è un ammasso di braci sotto il quale vengono sotterrate salsicce e patate senza ulteriore protezione. Le braci sono quindi coperte con rami di abete verde, che producono una colonna di fumo bianco e profumato. Il vino di Neuchâtel accompagna il piacere tradizionale appena fuori le braci. Al giorno d'oggi, la cottura dell'alimento è spesso una scusa per un incontro festivo con gli amici. Può essere paragonato a un picnic anche se la salsiccia di Neuchâtel è una componente essenziale. La salsiccia durante la nostra cena sarà servita con patate e fagottino di cornetti e pancetta.



Il pesce del lago di Neuchâtel

Il pesce è un ulteriore alimento regionale, servito con la sua salsa tipica "la sauce à la neuchâteloise", accompagnato da patate lesse e fagottino di cornetti e pancetta.

Degustazione di formaggi delle regione (Britchon, Bleuchâtel, Tomme neuchâteloise)

Dessert di gelato con (o senza) il liquore della regione: l'absinthe de Bugnon de Couvet (<http://absinthe-suisse.com/fr/absinthe-distillerie/>)

I vini tipici neocastellani rappresentati dalla cantina «Cave des Lauriers» de Jungo & Fellmann di Cressier: Chasselas, Pinot Noir e il famoso Œil-de-Perdrix.

