

ISOLA

Ce week-end, on fête les châtaignes!

Bal avec orchestre, dégustation de châtaignes grillées, vente de marrons, de crème et de produits issus de la castanéculture... Ce week-end, le village d'Isola accueillera la 46^e édition de la fête de la châtaigne!

La manifestation populaire revêt une importance toute particulière pour les habitants. Car la châtaigneraie fait partie des traditions depuis les moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Dalmas de Pedona en firent un élément de l'économie locale au XI^e siècle.

Depuis, la municipalité fournit de gros efforts pour reboiser, soigner et maintenir la châtaigneraie qui a été décimée par la maladie de l'encre entre 1988



La cuisson de la polenta... un moment clef de la manifestation qui aura lieu dimanche. (Photo M.B.)

et 1993.

En 2002, la pépinière d'Isola – créé par les membres du syndicat agricole et de l'association des propriétaires de châtaigniers

d'Isola – ont installé des porte-greffe résistant aux maladies sur un terrain mis à la disposition par la commune. Des variétés qui font désormais la renommée

d'Isola sont le nom de « marron d'Isola et Bernarde ».

La fête de la châtaigne permet de conserver la précieuse perle d'Isola ». Alors rendez-vous ce week-end autour des effluves grillées!

Savoir +

Samedi à partir de 22 h avec le grand bal avec l'orchestre Europa. Dimanche à partir de 10 h avec animation folklorique, vente de châtaignes, nombreux stands. 12 h : repas sous le chapiteau chauffé. Soit repas complet : délices d'automne à la châtaigne, polenta à la daube, fromage du pays, parfum d'Automne glacé, vin et café : 21€, 10 e jusqu'à 10 ans). Soit portion de polenta /daube : 7 €. 15 h : Concert dans l'église avec les chorales de Saint-Etienne-de-Tinée et de Valdeblone. Renseignements et réservations au 04.93.23.23.23.