

ISOLA

Grande fête au goût châtaigne le week-end prochain

La plus ancienne Fête des châtaignes de la vallée, créée en 1967 aura cinquante ans l'année prochain. La variété « les Marrons d'Isola » fait désormais la renommée du village.

Le comité des fêtes, l'AFA, la commune et tous les bénévoles sont, depuis des semaines, sur les dents pour tout préparer. « Nous avons fait faire par le Cojic (comité de jumelage) le pâté aux brisures de châtaignes et un dessert à la crème de marrons d'Isola et au fromage blanc pour le repas sous le chapiteau », explique Guy Bihoué, secrétaire trésorier du comité des fêtes et organisateur.

Un des moments très appréciés des participants est toujours la cuisson de la polenta dans des chaudrons en cuivre immenses, tournée par les polentiers bénévoles, levés pour l'occasion avant le soleil.

MAGUY BÉLIA



Un groupe de bénévoles et responsables du comité des fêtes et les polentiers : Raymond Gibert vice-président et Michel Gaissa vice-secrétaire de l'AFA (Association foncière agricole) présentent les marrons glacés, les pâtés aux châtaignes, les marrons d'Isola, la crème de marron...

(Photo M. B.)

Le programme

Samedi 6 novembre : à partir de 22 h, grand bal sous le chapiteau.

Dimanche 7 : à partir de 10 h, animations folkloriques dans tout le village, stands, vente de châtaignes... ; 12 h, repas complet sous le chapiteau chauffé à 21 € avec animations ou portion de polenta à 7 €.

Réservations obligatoires au 04.93.23.23.23.