

DA OGGI A DOMENICA LA 1ª FESTA NAZIONALE DEDICATA AL FRUTTO CHE HA DATO IL NOME AL PAESE

# Cornedo riscopre le virtù della corniola dei boschi

C'è fermento a Cornedo Vicentina che ospita in questo fine settimana la 1ª Festa nazionale della corniola. Un frutto così indissolubilmente legato al paese da avergli dato il nome.

Lo si trova in abbondanza in questa stagione nei boschi e nelle colline circostanti, si caratterizza per la forma simile a quella di una ciliegia leggermente allungata ed il sapore acidulo che diventa via via più dolce quando il frutto è maturo e si stacca naturalmente dagli alberi. Ma soprattutto è ricco di virtù. Ed è proprio per riscoprire e valorizzare come merita questo dono della natura che è nata la festa.

Nel corso della tre-giorni, che si apre stasera con la cena di gala, sono previsti, oltre ad una cucina completa con piatti a base di corniole dall'antipasto al dessert, anche momenti di svago come una passeggiata sui sentieri collinari delle piante di corniolo, concerti e rievocazioni storiche ma anche un interessantissimo talk show condotto dal giornalista di fama nazionale Paolo Massobrio, l'inventore del Golosario, che farà da padrino al rilancio di questo antico e dimenticato frutto.

Si preannuncia quindi ben articolato il programma della 1ª Festa della corniola di Cornedo Vicentino, che coniuga le visite sul territorio alla cucina dedica-



**11-12-13**  
**SETTEMBRE 2015**  
a Cornedo Vicentino

**1ª FESTA NAZIONALE DELLA CORNIOLA**  
il frutto dei nostri boschi di cui stiamo riscoprendo tutte le proprietà salutistiche

**11 Settembre Cena di Gala**  
Presentata dal noto giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio** con piatti a base di corniole dall'antipasto al dessert preparati dai migliori ristoratori della zona con la collaborazione dello chef **Amedeo Sandri**

<p><b>12 Settembre</b></p> <p>15.00 Mostra mercato prodotti De.Co. e tipici 15.00 Visita guidata ville di Cornedo 17.30 Talk show condotto da <b>Paolo Massobrio</b> 18.00 Apertura cucine 18.00 Scarlet si svela 21.00 NERO &amp; FRIENDS</p>	<p><b>13 Settembre</b></p> <p>Passeggiata sui sentieri delle corniole 08.00 Rievocazione storica 16° reggimento al Parco Pretto 09.00 Mostra mercato prodotti De.Co. e tipici 10.00 Apertura cucine 11.30 Parata militare per le vie del centro 15.00 Apertura cucine 18.00 SPIRITI LIBERI Triangolo Vasca 21.00</p>
--	--

anni '60-'70 - Nomadi - Italiana - Ballabili - Hully Gully - Twist - Rock a roll

Informazioni: 328 233 7909 [www.corniolecornedo.it](http://www.corniolecornedo.it)  **Corniole Cornedo**  **corniolecornedo**



**Presentazione della prima birra al mondo a base di corniole del BIRRIFICIO OFELIA**  
Venite a gustare la porchetta ed i Würstel artigianali accompagnati dalle stupende **BIRRE IN BOTTE** distribuita dalla

**San Zenone**  
Via Beltramini, 16/20  
[www.baggiobevande.com](http://www.baggiobevande.com)  
[info@baggiobevande.com](mailto:info@baggiobevande.com)



**VINI, BIRRE & DISTILLATI**  
Digitized by www.bis-graphic.com

**Treviso**  
Via Terraglio, 156  
**Montebelluna**  
Via Bassanese, 47

ta a questo frutto, le attività sportive agli spettacoli ai talk show.

Il via questa sera con una cena a tema ideata da pasticceri e cuochi locali, che prevede un menù rosso corniola accompagnato da pane di lievito madre di corniola. Quindi porcini con Grana Padano, prezzemolo e corniole, gnocchi di patata di Monte Faldo, corniole e tartufo; zuppa di pollastra de casa con crostini alla corniola tirata a filo, lesso misto accompagnato da salse sempre alle corniole e un dolce ideato per l'occasione: la Divina Commedia.

Domani e domenica la cucina scenderà in piazza per orari ampliati e una proposta adatta a tutte le età con risotti (ai porcini e corniole, trota e corniole) ma anche porchetta e corniole e wurster artigianali con le corniole, da accompagnare a Durello e Prosecco e a birre artigianali tra cui, per la prima volta, una birra alle corniole.

Nel weekend sarà anche aperto, per tutta la durata della manifestazione, una mostra mercato di prodotti enogastronomici e artigianali locali, con alcuni gioielli sia gastronomici sia... da indossare, grazie alla fantasia e all'abilità delle creative del paese, tutti, in ogni caso, nati dalla corniola.

Tutte le novità sulla pagina facebook [corniolecornedo](http://corniolecornedo)



## UN FRUTTO, MILLE VIRTÙ

Per gli antichi egizi è simbolo di vita e lo stesso significato viene attribuito alla corniola dalla saggezza buddista.

Le ragioni possono essere ricondotte al fatto che contiene una grande quantità di antiossidanti, che la aiuterebbero a contrastare l'invecchiamento, oltre a calcio, ferro, sodio, zinco e manganese.

In medicina naturale la corniola e i suoi succhi vengono utilizzati per la ricchezza di tannini e le qualità tonico astringenti. Viene utilizzata nella cura delle malattie della pelle, nei dolori articolari e nei disturbi del metabolismo.

La corniola, consumata quotidianamente, si è rivelata effica-

ce per contrastare il diabete.

Consumata fin da bambini e da adolescenti, secondo ricerche condotte nell'ambito della cardiologia pediatrica, si è rivelata utile per ridurre il livello di colesterolo, concorrendo così ad una protezione del sistema cardiovascolare.

Il consumo regolare di corniola porta inoltre a diminuire i livelli ematici di fibrinogeno che, se presente in alte quantità, aumenterebbe il rischio di aterosclerosi. Buone notizie anche per chi lotta con la bilancia perché il consumo di corniola faciliterebbe la riduzione del peso.

A sinistra la prima confezione al mondo di birra preparata con la corniola.