

# Nomaglio

## Cosa vedere

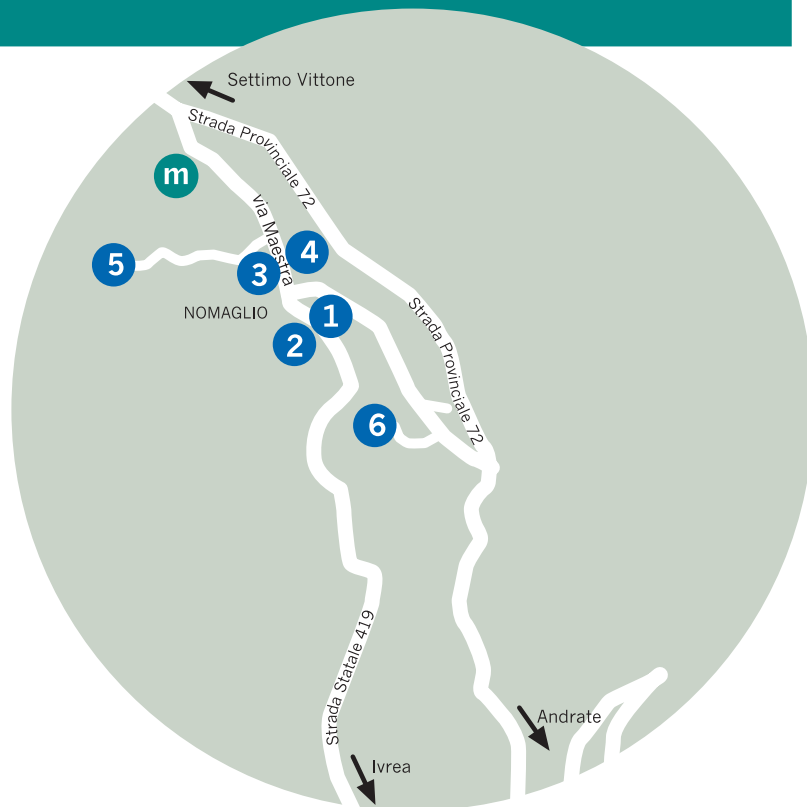
- 1 Parrocchiale di San Bartolomeo
  - 2 Cappella di Santa Marta
  - 3 Bassi archi canavesani
  - 4 "Burnel"
  - 5 Antico mulino
  - 6 Essiccatoio
- m** Ecomuseo della Castagna

## Dove mangiare / alloggiare

- Ristorante 'L Burnel, via Maestra 31, tel. 0125.604051  
Cucina tipica di montagna con possibilità di menù a tema castagna  
Offre anche servizio alberghiero

## Dove comprare

- Minimarket Civallero, via Roma 3
- Antico Forno, piazza Allamanno 7



## Prodotti tipici

- Ovviamente castagne e derivati: canestrelli a base di farina di castagne, birra e i cioccolatini "Nomajòt". Durante la stagione dei funghi, e previa licenza, nei boschi si possono raccogliere anche le spugnole.

### Ricettina rapida

#### Crepes ultralight alla farina di castagne

##### Ingredienti:

- farina di castagne
- olio di oliva delicato
- acqua frizzante
- dosi: a occhio



Setacciare la farina in un contenitore e unire un bicchierino di olio, in modo da formare una pasta compatta.

Versare quindi l'acqua frizzante e mescolare energicamente con le fruste, in modo da ottenere una pastella liquida e fluida che verrà cotta in una padellina da crepes. Leggera, veloce e senza glutine, si può farcire a piacere con ingredienti dolci o salati.

## **m** Ecomuseo della Castagna

L'Ecomuseo di Nomaglio è, per molti aspetti, esemplare: si distribuisce sul territorio e consente di comprendere il ciclo di produzione della castagna nonché di intuire l'importanza sociale e culturale che questo albero e questo frutto hanno avuto nella vita e nello sviluppo del paese. L'Ecomuseo valorizza i boschi di castagne centenarie, attraversati da un sentiero attrezzato, i piccoli edifici rurali usati per la raccolta delle foglie e dei ricci, il siccatatoio dove le castagne venivano liberate dalle bucce ed essiccate per prolungarne la conservazione, ed infine l'antico mulino ad energia idraulica, tuttora usato per la produzione della pregiata farina di castagne.

Il mulino funziona ogni terza domenica del mese, dalle 14.00 alle 18.00

**i** [www.ecomuseoami.it](http://www.ecomuseoami.it)

