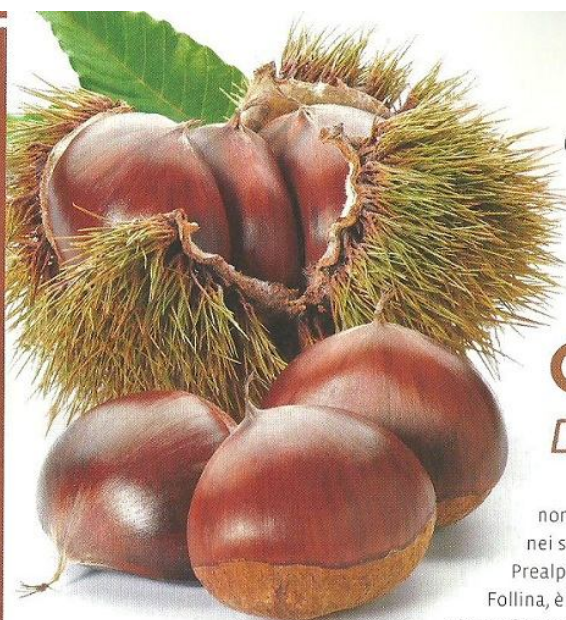




Viaggiando...  
il mondo nelle mani

## I Cinque Sensi dell'Autunno



*Castagne e marroni, delizie in bocconi!  
Questi golosi prodotti, autunnali,  
celebrati in feste e sagre, sono  
alla base di ricette sfiziose e  
trattamenti di bellezza gourmet*

## COMBAI

*Dove il marrone è Igp*

File di vigneti regolari, ampie foreste di castagni. Gli indizi non mentono, quello che attende il visitatore è un viaggio nel gusto e nei sapori. Siamo a **Combai**, comune della Marca Trevigiana ai piedi delle Prealpi. Il paese, in posizione strategica per organizzare gite al santuario di Follina, è il punto di partenza di vari sentieri escursionistici: da piazza Brunelli si scende verso Vergoman a Miane, per scoprire i luoghi dove viene prodotto il vino *Verdiso*, seguendo l'omonima *Strada*. Oppure si prende il *Sentiero dei Marroni*, che porta al borgo medievale di Colmellere, attraversando la valle del Pecol, immersi tra stupendi esemplari di castagno: d'altronde, il Marrone di Combai è un prodotto tipico del Veneto, a marchio Igp. A questo pregiato "frutto" autunnale è dedicata la *Festa dei Marroni*, che si svolge dal 4 ottobre al 3 novembre, con assaggi, una mostra di arti e mestieri artigiani, iniziative didattiche rivolte alle scuole e possibilità di acquistare prodotti a base di marroni. Info: [combai.it - marcadoc.com](http://combai.it-marcadoc.com)

**AL MOMENTO DELL'ACQUISTO, LE CASTAGNE DEVONO ESSERE SCELTE CON CURA: QUANDO SONO FRESCHE, INFATTI, PRESENTANO UNA BUCCIA INTEGRA E LUCIDA E, SE PREMUTO FRA LE DITA, IL GUSCIO NON DEVE CEDERE ALLA PRESSIONE. COME DISTINGUERE INVECE LE CASTAGNE DAI MARRONI? GIÀ DA UN PRIMO SGUARDO! INNANZITUTTO, IL RICCIO DEI MARRONI CONTIENE UN SOLO FRUTTO. QUESTI ULTIMI, INOLTRE, SONO PIÙ GRANDI, HANNO UNA FORMA OVOIDALE, PIUTTOSTO BOMBATA AI LATI, E HANNO UN GUSCIO DAL COLORE CHIARO SU CUI COMPAGNONO MARCATE VENATURE SCURE. INFINE, LA PELLICINA INTERNA NON PENETRA NELLA POLPA E RISULTA PIÙ FACILE DA RIMUOVERE**