

...nel castagneto

Notiziario di Castanicoltura a cura dell'Associazione Tutela Marroni Castione

Anno 1 - n.1 ottobre 2007



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DEL CASTAGNO



Da assoluto profano del campo mi ha avvicinato alla castanicoltura la grande passione e lo spirito “combattivo” dell’Associazione Tutela dei Marroni di Castione, che con tante iniziative cerca di valorizzare al meglio il proprio prodotto. Non si tratta però di una mera operazione commerciale, che è destinata ad esaurirsi con la vendita, ma di un’operazione più ambiziosa: “vendere” un territorio, con la propria storia e l’opera di chi con pazienza costruisce una comunità sia nell’ambiente che nelle formazioni sociali che la compongono.

Questo periodo è un’ulteriore possibilità di creare una vera e propria cultura legata al castagno, dando la possibilità ai tanti attori del settore di avere una propria tribuna dove confrontarsi, scambiarsi esperienze, comunicare le proprie iniziative. Un modo semplice e concreto quindi per dare risposta a due concetti che vanno molto di moda nel parlato istituzionale: “territorialità” e “sinergie”. Non sarà però nostra intenzione tediare i lettori con il politichese, ma vorremmo esprimerci in modo franco e schietto. Proprio come chi si dà da fare tutto l’anno nel castagneto.

Mattia Frizzera, Direttore Responsabile

Attività: Pubblicazioni

Primo numero del Notiziario di Castanicoltura

Sempre più numerose e stimolanti sono le attività che vedono impegnati i soci ed i simpatizzanti dell’Associazione Tutela Marroni di Castione. Il Notiziario è la risposta alla necessità di creare uno strumento di comunicazione per divulgare i programmi, le iniziative, le collaborazioni, delle attività e di altre notizie che riguardano i nostri impegni ed il settore castanicolo.

Fulvio Viesi, Presidente

Associazione Tutela Marroni di Castione

Nuova iniziativa editoriale “...nel castagneto” Trentino

Ogni angolo, anche il più nascosto del Trentino, testimonia la tenace e infaticabile laboriosità dei contadini trentini, che hanno saputo nel tempo trasformare un ambiente montano, talvolta aspro e disagiata, in un territorio ricco e diversificato, dove frutteti, vigneti, prati e pascoli, allevamenti bovini e ovicapri si integrano perfettamente.

Questa pubblicazione va certamente considerata con soddisfazione perché favorisce la conoscenza sulla coltivazione del castagno e conferma come esso faccia ormai parte della storia stessa del nostro sistema agro-forestale, accanto ai nostri monumenti naturali, agli alberi di notevole valenza estetica ed ecologica presenti nel bosco e nell’ambiente montano.

La dinamicità delle situazioni di mercato, accanto alle incognite atmosferiche ed all’affermarsi di concorrenze agguerrite, stanno aprendo scenari nuovi e non sempre rassicuranti alzando, nel contempo, il livello della sfida economica, produttiva, commerciale, che quotidianamente si pone di fronte al mondo agricolo.

L’impegno e la competenza con cui agisce l’Associazione Tutela Marroni di Castione permettono comunque di guardare al futuro con ottimismo.

Un particolare ringraziamento ai curatori di questo utile strumento, che bene riesce a esprimere il profondo legame tra questa antica coltivazione e le più radicate tradizioni della nostra terra, offrendo uno strumento di interesse per conoscere e valorizzare le proprietà e i luoghi della produzione castanicola del Trentino.

Tiziano Mellarini

Assessore all’agricoltura, al commercio e turismo
Provincia autonoma di Trento

Struttura del Notiziario

Per descrivere questa nuova ed importante iniziativa, ritengo sia significativo partire dalla spiegazione del titolo. La nostra intenzione è soprattutto quella di dare informazioni, dare spunti per riflettere sul nostro settore, offrire idee ed attivare scambi d'opinione. Un altro tassello perché questa cultura sia sempre più una via per valorizzare le tradizioni, la cultura e che sia mezzo per promuovere il territorio, l'ambiente, i prodotti ed i produttori.

Per questo il titolo è una frase incompiuta, per lasciare aperta la possibilità d'essere completata ed arricchita, perché sia stimolo di rinnovate iniziative.

Saranno pubblicati brevi articoli divisi in

Notizie: Storia

Il Castagno dei Cento Cavalli: un albero infinito

Estesi territori rurali trovano nel castagneto elementi di grande valenza estetica e di indiscusso fascino.



Nelle piantagioni da frutto secolari vi sono autentici monumenti naturali, tra i quali è Re in maniera assoluta il "Castagno dei Cento Cavalli" sito nel paese di Sant'Alfio, alle pendici dell'Etna. Notevoli sono le sue dimensioni, basti solo pensare che non sono sufficienti 52 metri a delimitarne il perimetro. Tanto ce n'è da dire sulla sua lunga storia, nonché sulla sua vita plurimillennaria.

Si rimane catturati dal fascino della leggenda da cui prende il nome. "Cento cavalli" con i rispettivi cavalieri erano a seguito della Regina Giovanna D'Aragona in battuta di caccia sull'Etna quando scoppiò un violento

varie categorie:

- **Castanicoltura** (dalle zone castanicole, le tecniche colturali ed agronomiche, alle varietà dei frutti);
- **Attività** (dalle feste, corsi, convegni, all'editoria, ecc.);
- **Gastronomia** (dai prodotti alle ricette);
- **Notizie** (curiosità, storia, eventi, ecc.).

Il Notiziario sarà inviato ai soci ed agli iscritti anche via e-mail.

Crediamo che questo sia un altro valido modo per stimolare una valorizzazione completa dell'uomo che si impegna nel nostro settore e sul nostro splendido territorio.

Un nuovo punto d'incontro di esperienze e notizie perché la castagna diventi uno dei più dolci mezzi per promuovere l'intero contesto montano.

Stefano Viesi, Associazione Tutela Marroni di Castione

temporale e fu proprio il Castagno a dar loro riparo. E poi quante altre cose si potrebbero dire su questo capolavoro della natura, al quale tra l'altro è stato riconosciuto da poco il titolo di "Monumento di Pace dell'UNESCO".

I castagneti in genere sono in grado di offrire ambienti ricchi di valenze paesaggistiche, che assolvono funzioni di conservazione della stabilità del terreno e protezione dall'erosione. Questi ecosistemi, unici ed irripetibili, racchiudono una ampia biodiversità e saperi di notevole valore culturale, sedimentati nei secoli dall'opera dell'uomo; segni della cultura materiale quali manufatti (muri a secco, strade interpoderali, essiccatoi, mulini), oggetti di uso quotidiano (mobili, suppellettili, attrezzi, utensili), tradizioni, usanze. La riscoperta di queste peculiarità è occasione di sviluppo attraverso la valorizzazione della gastronomia, di itinerari tematici, tessere di un turismo sostenibile in piena sintonia con l'ambiente.

Agostino Musumeci, Comune di S. Alfio di Catania

II^a edizione del Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno

In un pomeriggio d'inizio estate, con gioia e trepidazione abbiamo accolto il simpaticissimo Fulvio Viesi che con Carlo e Stefano sono venuti a Marradi, (paese dell'Appennino Toscano dove il tempo sembra essersi fermato..., terra del "Marron Buono" e città natale del poeta Dino Campana), accompagnati dal famoso professor Elvio Bellini, nostro concittadino, per conoscersi ed organizzare insieme il secondo concorso gastronomico nazionale che ha per tema: "*Marroni, Castagne e Farina di Castagne in Cucina: i Dolci*". Con entusiasmo, tanta incoscienza e grandissimo impegno, abbiamo accettato l'invito anche perché uno degli obiettivi di entrambe

le nostre Associazioni è contribuire a far conoscere le peculiarità delle produzioni tipiche, elevare il livello di conoscenze gastronomiche e valorizzare le potenzialità di tali elementi. Ci prefiggiamo inoltre di divulgare le ricette pervenute evidenziandone con la loro diffusione l'identità storica e culturale di un patrimonio gastronomico nazionale che ha come punto d'incontro una pianta tanto eccezionale: "il castagno con i suoi frutti" che da sempre ha avuto un'importanza fondamentale nella vita della nostra gente, promuovendo in senso turistico il mondo incantato, magico e suggestivo del castagneto che come giardino ben curato interrompe l'uniformità della nostra vegetazione spontanea mantenendo vivo l'interesse per un frutto ed una pianta così pregiati.

Rita Neri, Strada del Marron Buono di Marradi (FI)

Castanicoltura: Recupero

Primi frutti a Cavedine (TN)

Procederemo quest'anno alla raccolta dei primi frutti nel Castagneto sperimentale di Cavedine. Dopo due anni di lavoro assiduo comincia a concretizzarsi ciò che ci si era posti come obiettivo nel 2006: la costituzione di un castagneto a scopo sperimentale e una riserva genetica del marrone sia trentino che italiano. L'idea di creare un'area di pregio per il castagno a Cavedine è nata da un taglio a raso a scopo fitosanitario di una zona a bosco. Nel sottobosco si sono notate molte piante selvatiche di castagno e in alternativa al bosco di abete rosso si è scelto di recuperare l'area attraverso la reintroduzione del castagno stesso.

L'Amministrazione comunale, proprietaria dell'area, ha appoggiato fin da subito l'iniziativa contando sulla collaborazione del suo custode forestale, dell'Associazione Tutela dei Marroni di Castione, del Servizio Foreste e Fauna e dell'Università di Firenze. Si sono



coinvolti anche quattro soggetti privati che gestiranno la coltivazione del castagneto raccogliendone poi i frutti. La rete di persone, enti ed associazioni ci permetterà di poter raggiungere vari obiettivi per la creazione di:

- un campo sperimentale sul castagno;
- un campo varietale (campo marze);
- un area didattica e di un'area ricreativa (attrattiva turistica per Cavedine);
- un effetto indotto nel recupero della coltura dei castagneti privati e della cultura del castagno a Cavedine.
- aumento della biodiversità del bosco e maggior velocità nella sua ricostituzione.

Daniele Martini, Custode Forestale

Caratteristiche organolettiche e valore nutrizionale di marroni e castagne

Il patrimonio varietale castanicolo italiano comprende numerose varietà ed ecotipi in grado di adattarsi alle differenti condizioni pedo-climatiche del nostro Paese, con proprietà pomologiche e organolettiche peculiari per caratteristiche di aspetto, profumo, sapore, composizione chimica dei frutti. Negli ultimi anni i pregi alimentari del frutto di castagno sono stati messi in risalto e valorizzati grazie all'utilizzo della "Analisi sensoriale", effettuata da parte di assaggiatori esperti che si avvalgono di schede di assaggio oggettive ed accurate, dove vengono apprezzate le note olfattive, le caratteristiche gustative e visive dei frutti freschi, essiccati e anche della farina. Esistono varietà adatte al consumo fresco (castagne e marroni in particolare), all'essiccazione e alla produzione di farina (soprattutto castagne di calibro medio-piccolo), altre idonee per essere trasformate in prodotti da pasticceria.

Attualmente si ricercano frutti di ottima qualità, per essere destinati al mercato del fresco, di medio e grosso calibro, con caratteri organolettici peculiari. Oggi, prevale nettamente la qualità sulla quantità e da un consumo di massa si è passati ad un prodotto di élite. In linea di massima non vi sono difficoltà nel collocamento sul mercato dei marroni, di media e grossa pezzatura, per le loro riconosciute caratteristiche organolettiche e di consumo (es. facile pelabilità), nonché per le minori quantità annualmente prodotte. Dal punto di vista nutraceutico, i frutti del castagno sono nutrienti, equilibrati, gustosi e facilmente digeribili, essi contengono: acqua (50%); carboidrati (35 - 40 g), di cui 1/3 di zuccheri solubili (che conferiscono il sapore dolce) e i restanti 2/3 di amido; proteine (da 2,5 a 4 g); pochi grassi (2 g), peraltro saturi (con assenza di colesterolo); sali minerali (potassio, fosforo, zolfo, magnesio, cloro, calcio, ferro, sodio); vi-

tamine C, B1, B2 e PP (resistono alla cottura se non si toglie la buccia) e fibra (1,4 g). Il valore energetico di 100 grammi di frutti freschi apporta 180 Kcal, che diventano 300 Kcal nelle castagne secche; comunque sempre inferiore rispetto alle calorie prodotte da 100 g di noci, nocciole, mandorle o altra frutta secca (circa 600 Kcal).

Una peculiarità dei frutti del castagno è l'assenza di glutine, e quindi consigliati per l'alimentazione dei celiaci.

Le castagne e i marroni, sono dunque un alimento raccomandabile per tutte le età e rappresentano una buona alternativa a pane e pasta; si prestano a svariati utilizzi in gastronomia e in pasticceria, alla preparazione di innumerevoli e gustose ricette "vecchie" e "nuove". A tale riguardo, particolare interesse suscitano i prodotti di IV^a e V^a gamma provenienti da tutta Europa, tra cui: "marroni e castagne precotte al naturale", "castagne surgelate e sottovuoto", "marroni canditi in sciroppo aromatizzato o al liquore"; ancora dalla Svizzera vengono proposti i "fiocchi di castagne" da affogare nel latte, in alternativa o mescolati ai classici cereali nella prima colazione; dalla Cina e Giappone provengono "pacchetti tascabili di castagne abbrustolite al cioccolato" e "castagne pronte per condire". Va sottolineata infine, la produzione di bevande e liquori sia limpidi che cremosi e la "birra di castagne", a bassa gradazione alcolica, prodotta in Corsica, in Svizzera, ora anche in Italia.

Questi interessanti esempi di prodotti trasformati, artigianali e industriali, rappresentano un'opportunità innovativa che insieme ai frutti freschi, dalle riconosciute qualità organolettiche, da gustare nei mesi di ottobre-dicembre, consentono di utilizzare i frutti del castagno per tutto l'arco dell'anno e negli impieghi più svariati.

Prof. Elvio Bellini
Direttore Dipartimento di Ortoflorofruitticoltura
Università di Firenze

Il Marroncino di Castione®

La nostra Associazione ha intrapreso un'importante operazione promozionale e di valorizzazione di uno dei prodotti tradizionali dell'Altipiano di Brentonico e della Vallagarina. La nostra idea era creare un prodotto unico, raffinato ma semplice: *"il Marroncino di Castione®"*. Una creazione particolare per promuovere uno dei più caratteristici prodotti lagarini in periodi diversi da quello autunnale. Un liquore che racchiude alcune caratteristiche fondamentali per la valorizzazione dei prodotti locali, la sapiente unione di una speciale crema di Marroni di Castione e una grappa di vinaccia tipica della Vallagarina: la grappa di Marzemino. Bassa gradazione (17°vol.) per essere apprezzato da più per-



sone. In piccole confezioni, particolari e ricercate. Ottimo per regali e per degustazioni. La distribuzione avverrà in occasione di visite guidate al castagneto secolare, alla Festa della Castagna ed altre feste o collaborazioni. Tramite Enotecche o ambienti aderenti alla Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina e collaborazioni tra associati dell'Associazione Nazionale Città del Castagno.

Stefano Viesi, Associazione Tutela Marroni di Castione

Attività: Seminario

Marroncino di Castione iniziative esemplare

Il seminario sulla "Trasformazione e promozione dei prodotti castanicoli" che si è svolto a Castione il 13 maggio 2007 per iniziativa della Associazione tutela marroni ha contribuito efficacemente a rendere più visibile anche ai media locali e nazionali la presentazione ufficiale del nuovo liquore denominato "Marroncino di Castione".

Si tratta di una crema di marroni aggiunta di grappa di Marzemino, zucchero e aromi naturali prodotta artigianalmente grazie alla collaborazione dei volontari dell'Associazione tutela marroni di Castione e al contributo della distilleria di Amedeo Tranquillini di Arco.

"Ci serviva un prodotto particolare, semplice, fatto di due componenti di eccellenza, tipiche della Vallagarina" dice il presidente dell'associazione, Fulvio Viesi.

Composizione e qualità a parte, merita evi-

denza il fatto che il Marroncino di Castione è stato inserito nel paniere nazionale di prodotti castanicoli (una trentina) che si fregia del logo "Castagneto Italia". Vi trovano posto non solo i marroni freschi od essiccati delle più importanti regioni italiane, ma anche farine, paste alimentari, biscotti, dolci, birre, grappa, ecc..Non si tratta, dice Fulvio Viesi, di una presenza simbolica o di sola rappresentanza. Dall'Associazione nazionale Città del castagno, che garantisce l'origine e la qualità dei prodotti contenuti nel paniere, l'Associazione di Castione ha ottenuto il consenso a fare scambio di prodotti con altre regioni od associazioni e di venderli insieme ai propri.

Concludendo il seminario e la presentazione del Marroncino di Castione, l'assessore provinciale all'agricoltura, commercio e turismo, Tiziano Mellarini, ha detto che iniziative come quella di Castione dovrebbero essere intraprese anche nelle altre zone castanicole del Trentino.

Sergio Ferrari, giornalista agricolo

Per il consumatore: conservare al meglio castagne e marroni

Quando pensiamo a castagne e marroni di solito li associamo a concetti di rusticità, durezza, scarsa necessità di attenzioni nella conservazione.

Niente di più sbagliato. La castagna è un frutto molto delicato e la fase di conservazione diventa essenziale.

Per questo bisogna tenere presenti alcune regole per acquistare un buon prodotto e conservarlo bene:

- comperare il prodotto direttamente dal produttore o dai produttori associati;
- chiedere informazioni sul prodotto e partecipare ad eventi e visite guidate per conoscere la castanicoltura e il ruolo del castanicoltore nella tutela dell'ambiente e della cultura montana;
- comprare il prodotto selezionato e posto in reti forate, non in buste di plastica: i marroni sono un prodotto vivo!
- a casa trasferire i marroni in una cassetta di plastica forata o di legno, ben distribuiti, per evitare l'insorgenza di muffe;
- rivoltare il prodotto periodicamente;
- se non si è in grado di consumare il prodotto in una settimana o poco più, è possibile incidere i marroni e porli direttamente nel freezer.

Quando si desidera consumarli basta metterli ancora ghiacciati nel forno o nella stufa per realizzare delle ottime caldarroste.

Il prodotto congelato mantiene intatte le sue proprietà nutritive e le caratteristiche organolettiche.

Queste poche e fondamentali informazioni ci possono aiutare a non sprecare denaro ed a gustare il Marone Trentino, sostenendo un'agricoltura che realmente tutela l'ambiente montano.

Carlo Mihelčič, Associazione Tutela Marroni di Castione

Corso di coltivazione e valorizzazione del castagno a Sardagna

Anche nella primavera di quest'anno, si è svolta a Sardagna, grazie ad ACLI TERRA, l'interessante iniziativa di tenere un corso teorico e pratico riguardante il recupero e la gestione del patrimonio castanicolo trentino. Patrimonio non solo storico (basti pensare ai maestosi alberi secolari che punteggiano i boschi delle zone vocate), ma anche e soprattutto culturale, poiché il castagneto non rappresentava una mera fonte di reddito e cibo, ma ad esso si intrecciavano molteplici conoscenze, usanze e tradizioni maturate di generazione in generazione.



Guidati dall'esperienza e dalla contagiosa passione di Fulvio, Stefano, Carlo e Graziano dell'“Associazione Tutela Marroni di Castione”, abbiamo affrontato e sperimentato (dapprima in aula e poi direttamente con interventi sul campo), i più disparati argomenti riguardanti la castanicoltura: dall'aspetto patologico e fitosanitario a quello produttivo, conservativo e commerciale del prodotto, dalla corretta gestione del suolo e del territorio al recupero di un castagneto, dalla scelta delle cultivar alle potature ed innesti.

Oltre all'aspetto pratico-informativo non va sottovalutata l'importanza di dare nuova voce e motivazione ai castanicoltori trentini, perché continuino ad essere i custodi del nostro territorio e della cultura secolare che lo accompagna.

A testimonianza di ciò, quale miglior chiusura per il corso del seminario a Castione per l'inaugurazione del favoloso Marroncino!

Lisa Angelini, Coordinatrice

La farina di castagne in Garfagnana (LU): principali usi

Nel 1998 nasce a Castelnuovo Garf. l'Associazione Castanicoltori della Garfagnana con le finalità di perseguire lo sviluppo della castanicoltura in Garfagnana nel pieno rispetto dei valori e delle caratteristiche peculiari dell'ambiente rurale e delle tradizioni.

L'Associazione intende promuovere e rilanciare la castanicoltura, incrementando l'offerta locale sia del prodotto fresco che trasformato in ogni sua forma, con tecniche che rispettino per quanto possibile le antiche tradizioni della zona.

Nel 2004 abbiamo ottenuto la DOP Denominazione di Origine Protetta per la farina di neccio della Garfagnana.

In questi anni l'Associazione Castanicoltori ha svolto attività didattiche, pubblicitiche,

convegnistiche di ricerca e sperimentazione nel settore specifico della castanicoltura, dell'ambiente e del prodotto farina. Dall'autunno 2005 siamo usciti sul mercato oltre al prodotto principale Farina di neccio DOP e BIO anche con vari trasformati di alta qualità: otto tipi di biscotti con farina di castagne, miele, noci, mandorle ecc. cantucci di neccio alle mandorle, crema di castagne, miele di castagno, birra alle castagne, liquore alle castagne, Grappa di farina di neccio. Grazie anche a questi prodotti abbiamo una maggiore potenzialità di commercializzare la nostra farina e dare allo stesso tempo valorizzazione al nostro territorio, senza dimenticarsi che coltivando il castagneto si ha una regimazione naturale delle acque evitando frane e smottamenti, pericoli di incendi e soprattutto un grande aspetto paesaggistico che caratterizza il nostro territorio nel settore turistico.

Ivo Poli, Ass. Castanicoltori della Garfagnana

Attività: Visite

Gita nell'Amiata 17 e 18 marzo 2007

Era una bellissima giornata di sole quel sabato mattina 17 marzo quando un bel gruppetto di castanicoltori di Castione sono partiti per una gita culturale e gastronomica sul Monte Amiata. Nel primo pomeriggio accompagnati dal signor Lorenzo Fazzi che è rimasto gentilmente a nostra completa disposizione nei due giorni, abbiamo fatto una passeggiata nel Parco Faunistico del Monte Amiata, dove vivono animali allo stato libero quali lupi, daini, camosci e l'asino sorcino, tipico asinello della zona. Abbiamo visitato una piccola fabbrica della birra alla castagna, il proprietario con orgoglio ci ha spiegato le varie fasi di produzione.

Di seguito siamo passati in un'azienda ortofrutticola, dove veniva lavorata la castagna secca con relativa produzione di farina (buonissime le Morbidelle). Per la notte siamo stati ospitati in un favoloso centro benessere. Il giorno dopo ab-



biamo seguito il percorso della "Strada della Castagna". Con il nostro piccolo pulmann siamo potuti andare anche in luoghi impervi e con strade sterrate, abbiamo potuto vedere un'ampia panoramica della loro coltivazione tipica, sempre in compagnia di Lorenzo e Littoriano. Lungo il percorso abbiamo notato delle piccole cassette usate tradizionalmente per l'essiccazione della castagna. Proseguendo abbiamo visitato un museo in una casa rimasta al periodo primi novecento con arredi e costumi dell'epoca.

Siamo stati soddisfatti degli ottimi pasti e del buon vino, tutti prodotti locali.

Elisa Viesi

La coltivazione del castagno sul Monte Amiata

La coltura del castagno ha rappresentato nel passato, per l'intero Monte Amiata, una risorsa economica vitale. Il posto che occupa oggi, se pur diverso, in considerazione dei numerosi mutamenti che sono avvenuti, è tuttavia di rilevante importanza. Infatti la castanicoltura fornisce agli agricoltori a tempo pieno e a quelli part-time una non indifferente integrazione di reddito. Inoltre i castagneti acquistano pregio per molteplici funzioni che svolgono: da quella di protezione e difesa idrogeologica, a quella estetica e paesaggistica

fino alla turistico - ricreativa. Il Monte Amiata, massiccio posto all'estremo sud della Toscana, è sempre stato una delle zone a maggior vocazione castanicola dell'intera Regione Toscana. I boschi di castagno interessano soprattutto il versante Grossetano (oltre il 95%). I castagneti sono estesi soprattutto nella parte basale del monte, ovvero nella fascia vegetazionale sottostante a quella del faggio; le selve castanili del cono trachitico si trovano nei comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano, Santa Fiora, Abbazia San Salvatore e Piancastagnaio; altri castagneti si ritrovano nella zona della Zancona e Montelaterone nel Comune di Arcidosso, nella zona di Monticello Amiata nel Comune di Cinigiano, limitrofi al centro abitato di Campiglia d'Orcia nel Comune di Castiglione d'Orcia, nella Zona di Selvena nel Comune di Castell'Azzara, vicino a Cana e Vallerona nel Comune di Roccalbegna ed in prossimità di Petricci nel Comune di Semproniano. La concentrazione maggiore dei castagneti da



frutto la si ritrova essenzialmente in quattro comuni: Arcidosso, Castel del Piano, Seggiano e Cinigiano. La distribuzione dei castagneti oscilla fra i m 500 e i m 1100 s.l.m., con un'altitudine prevalente intorno ai 750 m. I tipi di terreno su cui insistono i castagneti sono principalmente due: quelli eocenici e quelli vulcanici (trachitici). La vicinanza degli impianti castanicoli ai centri abitati è una costante dell'Amiata, che ha le sue radici nel passato. Infatti, esigenze di coltivazione e di raccolta dei frutti facevano preferire selve castanili prossime ai paesi. I castagneti limitrofi ai paesi sono anche quelli più curati ed efficienti; la percentuale di boschi di castagni abbandonati, la si ritrova invece in zone poco accessibili, interne e lontane dai centri.

Lorenzo Fazzi, Ass. per la valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP

Notizie: Immagini

Icona del Marrone di Castione

In copertina un felice scatto che riprende un Marrone appena caduto durante le tradizionali operazioni di abbacchiatura che si svolgono tradizionalmente da secoli del castagneto di Castione di Brentonico.



Rappresenta appieno le caratteristiche visive del Marrone, per questo è stata usata come una delle icone identificative dell'Associazione di Castione.

“Giusto un giro”: cicloturisti di “Fai la cosa giusta”

Nel castagneto di Castione ha fatto tappa domenica 22 luglio la terza edizione di “Giusto un giro”, iniziativa cicloturistica per promuovere la fiera dell’economia solidale “Fa’ la cosa giusta”, che si terrà al centro esposizioni di Trento dal 2 al 4 novembre. Fulvio Viesi ha spiegato a 10 ciclisti le principali pratiche colturali del castagno, mostrando la zona del castagneto secolare ed il piccolo vivaio che rifornisce l’associazione di nuove piantine. Info su www.trentinoarcobaleno.it.



Nuova guida alle Città del castagno

L’Associazione Nazionale Città del Castagno raggruppa 39 Comunità montane e 55 piccoli

Comuni d’alta collina e di montagna che aderiscono al sodalizio e sono consapevoli dell’enorme patrimonio rappresentato dai boschi di castagno d’Italia.

Per avere la nuova edizione della Guida alle città del Castagno consultare il sito www.cittadelcastagno.it o richiedere via e-mail:

vezzalini.l@montana-est.mo.it

Castanicoltura: Zone castanicole

Canepina (VT)

Sita in zona collinare là dove i monti Cimini si adagiano sulle ultime propaggini per fare posto alla vasta valle Tiberina, Canepina si raggiunge grazie a diverse strade, di cui la più suggestiva è la provinciale che ha inizio a 6 km da Viterbo. Con i suoi tremila abitanti, è immersa in folti nocciuleti e in secolari castagneti, in cui, oltre ai frutti di questi alberi, si producono anche notevoli quantitativi di funghi porcini. Ma è soprattutto il castagno e la castagna, che segnano le maggiori risorse economiche ed alimentari di Canepina. Sui monti Cimini, il castagno trova le migliori condizioni ambientali per la crescita sia di pianta a trattamento ceduo, sia di pianta da frutto. Il patrimonio castanicolo dei monti Cimini è di circa 350.000 piante, il territorio di Canepina, che ha una produzione annua dai 30.000 ai 40.000 quintali, è uno dei centri più produttivi. Questo territorio, posto a 520 metri di altitudine, produce inoltre il marrone: la castagna più pre-

giata fra tutte le varietà di castagne. I marroni, di gusto eccellente, si prestano alle stesse preparazioni delle castagne comuni, ma sono soprattutto utilizzate dalle industrie dolciarie per farne i famosi “marrons glacés”. Il castagno, detto albero del pane e i suoi frutti pane dei poveri, è anche il monumento naturale di Canepina; e come tutti i monumenti che vogliono celebrare qualcosa, esso, celebra se stesso e tutti i canepinesi, che intorno al castagno hanno legato e legano la propria vita, la propria condizione e la propria storia.

La grande festa per questo squisito prodotto, detta “Giornate della Castagna” giunta quest’anno alla XXIII edizione, si svolge in Canepina nelle giornate di sabato e di domenica delle ultime tre settimane di ottobre. Il fine è quello di onorare e divulgare questo squisito prodotto nel modo più festoso, in cui si senta forte il calore delle genuine feste popolari e in cui si possano gustare, oltre alle caldarroste, i prodotti tipici della cucina canepinese nelle caratteristiche cantine.

Alberto Scala, Comune di Canepina

Interventi in favore del castagno in Alto Adige

Il castagno si spinge in Alto Adige fino al suo confine naturale a sud delle Alpi. Troviamo infatti nella Val Passiria e nella Valle Isarco gli esemplari di castagno situati più a nord d'Italia.

Le azioni dell'ente pubblico nel passato erano incentrate su:

1. *Potature di risanamento*: intrapreso principalmente per contrastare i danni dovuti al cancro corticale, quasi 40.000 piante. Il costo per albero adulto si aggira al momento a 60 euro.

2. *Produzione vivaistica*: la Ripartizione delle Foreste produce dal 1988 nei propri vivai annualmente da 500 a 1.500 piante. Inestate con varietà locali che forniscono una garanzia di essere esenti da parassiti (es. cinipide del castagno).

Inoltre vengono sostenute con finanziamenti pubblici le iniziative delle due associazioni

Attività: Appuntamenti

Festa della Castagna a Castione (TN)

Come ogni anno si svolgerà la tradizionale Festa della Castagna classico appuntamento autunnale. Le cucine apriranno i battenti venerdì 19, per proseguire sabato 20 e domenica 21 ottobre.

Ampia la proposta in programma. In evidenza: Sabato si svolgerà il gemellaggio ed il passaggio del testimone per l'organizzazione della II° edizione del Concorso Gastronomico con ospiti dell'Associazione Strada del Marrone di Marradi.

Nel pomeriggio svaghi con giochi per bimbi ed intrattenimenti musicali.

Domenica sarà inaugurata una targa commemorativa sulla casa natale di Monsignor Cesare Viesi. La rodada cucina proporrà ampio

soprattutto per l'organizzazione delle giornate del castagno nella stagione autunnale.

A questo si aggiungono in futuro due nuove misure previste nel PSR 2007 – 2013.

3. *Nuove misure inserite nel PSR per il mantenimento della castanicoltura*:

Nei premi agroambientali per la tutela del paesaggio di prati o pascoli alberati (larici) sono stati inclusi per la prima volta anche i castagneti. I premi variano da 300 euro a 740 euro ad ettaro a secondo della copertura e pendenza con l'impegno di pulire il sottobosco e di astenersi dall'impiego di fertilizzanti chimici o di pesticidi. Va però tenuto conto che la superficie media aziendale provinciale con castagneto non supera 0,6 – 0,8 ha.

L'altra misura riguarda un finanziamento di progetti di rivitalizzazione e ripristino straordinario di castagneti degradati. I lavori possono essere svolti in economia dall'amministrazione forestale con finanziamenti pubblici fino a 80 % della spesa ammessa per conto dei proprietari.

Helmut Scartezzini, Provincia Autonoma di Bolzano



menù tipico. In particolare da provare le tagliatelle di castagne, la birra di castagne, le fortaie con farina di castagne e gli altri dolci a base di marroni. I portici del paese ospiteranno lavorazioni tipiche, artigianali, mostre a tema e mostra dei prodotti agricoli locali. Sarà disponibile una selezione di prodotti a base di castagne e marroni.

Immane le gettonatissime caldarroste e le classiche visite guidate al castagneto secolare. Info: www.marronicastione.it

Stefano Viesi, Associazione Tutela Marroni di Castione

A scuola ...nel castagneto: la castanicoltura a fumetti.

La castanicoltura offre stimoli molto interessanti per lo studio da parte dei giovani e non solo. Questo perché essa è caratterizzata da aspetti quali il forte legame fra il castagno e l'uomo, divenuto nei secoli vera e propria cultura ed una produzione agricola di grande pregio alimentare ed ambientale. La castanicoltura quindi si presta ad approfondire tematiche produttive, ambientali, sociali e culturali. Questi aspetti sono stati trattati in maniera un po' particolare nella pubblicazione "A scuola ...nel castagneto". Particolare perché si è utilizzato il fumetto per comunicare il lavoro del castanicoltore e l'ambiente del castagneto.

L'idea è nata nel 2005 per riuscire a relazionarsi in maniera efficace con i bambini più piccoli nelle lezioni tenute alle scuole primarie sia in classe che nel castagneto.

Ora l'Associazione Tutela Marroni di Castione ha voluto curarne la pubblicazione perché più persone possano imparare a conoscere in maniera semplice ma per niente banale il castagno e il suo rapporto con l'uomo. La pubblicazione è colorata per metà, i bambini provvederanno e completare il lavoro con la loro fantasia. Mettere al centro dell'attenzione i bambini non è un vezzo o una casualità. Come castanicoltori siamo infatti consapevoli che solo così possiamo dare un futuro all'agricoltura in montagna: offrendo informazioni, entusiasmo ed il gusto della scoperta a quelli che saranno i castanicoltori ed i consumatori critici e consapevoli di domani.

Carlo Mihelčić, Associazione Tutela Marroni di Castione

Il Castagno sui banchi di scuola

L'anno scolastico 2007-08 è appena iniziato ed è il momento propizio per parlare di Castagno: presto in tutte le regioni castanicole d'Italia si raccoglieranno quei meravigliosi frutti che per decenni hanno sfamato tante famiglie. Oggi la situazione alimentare è fortunatamente cambiata, ma, proprio per la sua importanza storica, dobbiamo incontrarlo e scoprire quanto sia bello trascorrere almeno una giornata tra piante secolari, raccogliendo marroni e castagne. Ci procureremo un bel cestino di vimini, un paio di guanti e magari un grembiule comodo, con una tasca grande, dove adagiare il raccolto; a mezzogiorno ci sederemo tutti assieme e con serenità, all'aria aperta, mangeremo degli ottimi panini imbottiti.

Durante la raccolta, ascolteremo il suono delle foglie, che, mosse dal vento, si agiteranno e poi, quasi stanche di questo movimento, cadranno a terra perché l'autunno è alle porte e le piante entreranno in riposo vegetativo. Sentiremo anche il rumore dei ricci che, staccandosi dai rami lasceranno fuoriuscire i frutti maturi, pronti per essere raccolti e degustati da noi tutti, ma non solo, anche dagli animali del bosco che saranno impegnati nell'accumulare le provviste. Nei nostri spostamenti, da una pianta all'altra, calpestando foglie, rametti, sassi e ricci, tutti insieme saremo in grado di eseguire una sinfonia autunnale con interventi solistici da parte degli "abitanti" del castagneto. Essendo a mio parere un'esperienza di vita significativa, che troverà sicuramente dei validi spunti e agganci didattici in ogni ordine e grado di scuola, auguro a voi tutti (studenti, insegnanti, genitori, dirigenti, ecc.) di esserne partecipi e giudicare di persona. Buon anno scolastico!

Serena Turrin, Istituto professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente - Feltre (BL)



Ciambella di castagne



Ingredienti:

300 gr. di castagne fresche o marroni
 250 gr. di farina di frumento
 100 gr. di farina di castagne
 100 gr. di burro
 100 gr. di zucchero
 500 ml. di latte
 Cinque uova
 Scorza di limone
 Un cucchiaino di cioccolato amaro
 Un bicchierino di liquore amaretto
 Una bustina di lievito vanigliato
 Due foglie di alloro
 Zucchero a velo q.b.
 Sale q.b.

Preparazione:

Lessare le castagne in acqua salata con due foglie di alloro e il sale, scolare, sbucciarle e passarle al setaccio.

Unire i tuorli d'uovo con lo zucchero, iniziare a sbattere, inserire gli altri ingredienti: il burro fuso raffreddato, la scorza del limone grattugiata, il latte freddo, lo lievito e lo zucchero, infine la farina.

A parte montare gli albumi a neve e inserirli nel composto.

Versare il tutto nella forma di ciambella e cuocere a 180°C per circa un'ora.

Servire con zucchero a velo, con creme a fantasia o con panna montata.

Agriturismo Lungaserra, Cuneo

Castagneto Castel del Pepe ad Albiano

Albiano è un piccolo paese del Trentino, oggi conosciuto e arricchitosi soprattutto per lo sfruttamento della pietra porfirica, ma che non dimentica come in un recente passato la sua economia si basasse in gran parte sulla coltura della castagna. E non a caso proprio la pianta del castagno campeggia al centro dello stemma comunale bianco e blu.

Il marrone di Albiano è molto conosciuto e apprezzato per le sue qualità e le caratteristiche peculiari, che derivano dal tipo di terreno, particolarmente adatto alla crescita di questa pianta, ma anche a secoli di esperienza in un tipo di coltura divenuta una tradizione.

Negli ultimi decenni, dopo l'avvio dell'industria del porfido, la coltura del castagno è stata un po' alla volta abbandonata e si sono visti ettari di castagni secolari andare persi soffocati dal bosco. Il Consorzio di Miglioramento Fondiario ha deciso di creare un impianto sperimentale per la coltivazione e salvaguardia del marrone di Albiano. Nel 2002 si è intervenuti su un bosco di circa due ettari che conteneva 3 vecchi castagni. In primo luogo si sono eliminate tutte le altre piante, si è dissodato il terreno per circa 60 cm in profondità, e si sono poi portati circa 3000 metri cubi di terreno per rendere lavorabile meccanicamente l'area. Non poteva poi mancare un impianto irriguo. Tutto era pronto per piantare i marroni, scelti da pregiate piante madri della zona, e quindi si è proceduto con l'innesto delle gemme sulle piantine. Il CMF ha centrato l'obiettivo di salvare il marrone di Albiano e ricreare interesse intorno al castagno. Ora che l'impianto ha attecchito e c'è anche una certa tranquillità sul futuro di queste piante, si sta studiando un modello di coltivazione che coniughi l'esperienza del passato all'utilità dei metodi culturali moderni.

Giorgio Ravanelli, Albiano (TN)

Museo del Castagno di Zocca (MO)

Il museo del Castagno di Zocca nasce nel 2000 all'interno di un antico ospedale medievale a S.Giacomo, su iniziativa della Comunità Montana Modena Est e del comune di Zocca. La struttura è suddivisa in una reception con punto vendita di prodotti (miele, confetture, gadget, detersivi ecologici, vini doc, prodotti derivati dalle castagne,...); una sala centrale dove è raccolta una mostra sul castagno in Italia e nel mondo, oltre a tutti i suoi utilizzi. Un'altra parte della sala è dedicata al "fantacastagneto" cioè la ricostruzione dell'habitat del castagneto con piante ed animali imbalsamati (recuperati da incidenti automobilistici). Questo permette soprattutto ai più piccoli di toccare con mano gli animali e scoprirne le caratteristiche. Un altro "spicchio" di sala dedicato al centro documentazione, raccoglie numerosi testi, pubblicazioni, CD e DVD inerenti al castagno. Un'altra sala denominata "la sala del castagneto" raccoglie tutti gli oggetti con cui l'uomo ha trasformato il castagno in oggetti e materiali da costruzione. L'ultima sala, quella della castagna, raccoglie tutti gli oggetti che hanno permesso all'uomo di sopravvivere con questo prezioso frutto. All'esterno "il museo aperto del castagno" guida il visitatore all'interno di un percorso tabellato che illustra le problematiche del castagno e le sue bellezze.

Nel complesso di San Giacomo è stato realizzato anche il Museo-Laboratorio del Borlengo, un tipico pane locale reperibile solo fra il Reno e il Panaro.

I Musei sono un Centro Visitatori del Parco Regionale dei Sassi di Roccalatina e con il biglietto di entrata (€ 2,50 adulti, € 1,00 ragazzi e gruppi) si possono visitare anche le altre tre strutture del Parco (Sala mostra del centroparco, salire sul sasso della croce e il



museo della tigella). Durante l'estate vengono organizzate serate enogastronomiche e a tema. Il Museo ha una media di visitatori annua di circa 5000 persone.

Tutto questo è un doveroso ringraziamento ad un albero e un frutto che per mille anni ha sfamato le genti dei nostri monti e che ora può ritornare ad essere un grande protagonista dell'economia della montagna.

Il Museo del Castagno e il Museo-Laboratorio del Borlengo sono gestiti dall'associazione culturale "LA SLUCADORA". Per informazioni 340/0073159.

Giuliano Monzali, Direttore dei musei

Attività: Appuntamenti

Autunno con i Marroni di Castione

Vari appuntamenti proporranno le caldarroste di Castione, di seguito alcune date e i luoghi:

• Festa della Castagna

Castione di Brentonico 19-20-21 ottobre '07

• Castagnata di Halloween

Millennium Center Rovereto 28 ottobre '07

• Stappomatto Enoteca Trentina

Rovereto 28 ottobre '07

• Festa del Novello

Enoteca 7 decimi Villalagarina via Salsburgo il 6 e 7 novembre '07

• Fiera di Santa Caterina

Rovereto 25 novembre '07

• Golosaneve 2008

Polsa e San Valentino in gennaio '08

Energia dal castagneto: il miele di castagno



Il miele di castagno è un miele molto particolare prodotto in tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia nella fascia a *Castanetum*, nella quale questa specie è presente. È questo un miele monoflora, cioè proveniente principalmente da un'unica origine botanica dalla quale ne risulta sufficientemente caratterizzato, sia dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche che melissopalnologiche cioè della presenza

del polline della specie. La presenza di fioriture concomitanti come quella di tiglio, e la presenza di melate, possono modificare in parte le caratteristiche tipiche del miele monoflorale di castagno. Questo miele ha come caratteristiche distintive un colore che varia da ambrato a scuro; il profumo è molto intenso, aromatico e tannico.

Anche in bocca l'aroma è molto intenso, persistente e riporta le sensazioni provate al naso. Caratteristica principe del prodotto è il sapore amaro percepito spesso come retrogusto. Questo miele è ricchissimo in sali minerali ed è per questo molto indicato per i bambini, gli anziani e nella dieta degli sportivi. Un connubio interessante è quello tra i formaggi stagionati trentini ed il miele di castagno. In questo caso il miele, dal sapore così intenso e deciso avrà un ruolo importante nell'abbinamento.

Davide Bazzanella, Apicoltore

Festa della Castagna di Castione e solidarietà

Valorizzare e proteggere il nostro ambiente naturale. Ritrovarsi per festeggiare la ricchezza e l'abbondanza dei prodotti della nostra terra. Confrontarsi su aspetti di cooperazione e scambio tra comunità locali. Questi gli ingredienti che imprimono alla Festa della Castagna di Castione, un carattere di sostenibilità e sviluppo consapevole del territorio montano.

Da qualche anno a questa parte, all'interno della festa di ottobre in uno dei portici del paese, viene dato spazio ad un mercatino realizzato ed allestito da un gruppo di persone e volontari di Castione, nel quale vengono proposti oggetti e ricami fatti a mano. Il ricavato della vendita viene interamente destinato a progetti di sviluppo in paesi impoveriti del mondo. Ed è proprio con iniziative di questo tipo che la festa non si limita ad essere il solito evento dove mangiare, si aprono le vedute al di là di interessi economici e sociali che riguardano solo il paese di Castione. Si dà modo al visitatore di pensare a modelli di sviluppo che possono essere applicati anche laddove le popolazioni e i bisogni sono altri. Non fare un'offerta per ripulirsi la coscienza dopo una lauta mangiata, ma attenzione a proposte e progetti sostenibili nel tempo e rispettosi delle vere necessità e peculiarità di comunità e territori. Proporre il prodotto locale, proteggerlo, promuoverlo, valorizzarlo significa tener conto di molteplici altri aspetti dell'ambiente e delle comunità in cui viene coltivato. Per analogia il nostro modo di vivere e le nostre scelte non possono prescindere dallo scambio e dal rispetto di chi condivide con noi il pianeta e che, nella maggior parte dei casi, non può permettersi la nostra stessa opulenza.

Antonella Aiardi

Gemellaggio con l'Associazione Strada del Marron Buono di Marradi

Le molte attività dell'Associazione Tutela Marroni di Castione ci hanno ormai portato ad avere consolidati rapporti con varie zone castanicole e con molti amici che amano la castanicoltura.

Grazie al professor Elvio Bellini abbiamo avuto il piacere di conoscere una delle aree castanicole più importanti d'Italia e di poter collaborare con le responsabili dell'Associazione della Strada del Marrone di Marradi.

È nata da subito una larga intesa di obiettivi e di necessità. In particolare anche sull'impegno e la continuazione qualitativa del Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno. Per rafforzare i nostri impegni nella valorizzazione del settore castanicolo con immenso piacere abbiamo accettato di attivare un gemellaggio tra le nostre due Associazioni.

Una delegazione della Strada del Marron Buono sarà ospite alla Festa della Castagna di Castione sabato 20 ottobre '07, dove si svolgerà il passaggio del testimone per l'organizzazione della seconda edizione del con-



corso che si svolgerà a Marradi sabato 8 e domenica 9 dicembre 2007.

Per l'occasione sarà organizzato un pulmann e porteremo alcuni dolci al concorso.

Chi intenda partecipare alla gita a Marradi è pregato di iscriversi chiamando Fulvio (328 3676993) oppure via e-mail: info@marronicastione.it

Stefano Viesi, Associazione Tutela Marroni di Castione

...nel castagneto

Proprietario: Associazione Tutela Marroni di Castione, 38060 Brentonico - piazza Cristoforo Benedetti, 7

Direttore responsabile: signor Mattia Frizzera sede e direzione del periodico Lavis, Via del Carmine, 2.

Comitato di redazione: Stefano Viesi, Carlo Mihelcic, Fulvio Viesi (328 3676993).

Autorizzazione Tribunale di Rovereto n. 272 del 27/08/2007 ai sensi della legge 8/2/1948 n. 47.

Poste Italiane s.p.a. spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 253/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) ast. 1, comma 2 DCB Trento. Stampa: Tipografia Mercurio Snc - 38068 Rovereto (TN) - Via Negrelli, 21 Tel. 0464 421396.

L'Associazione Tutela Marroni di Castione ringrazia gli autori degli articoli per la disponibilità e collaborazione per la realizzazione di questa edizione.

Il notiziario ...nel castagneto è stampato su carta ecologica.

www.marronicastione.it

e-mail: info@marronicastione.it