

...nel castagneto

Notiziario di Castanicoltura a cura dell'Associazione Tutela Marroni di Castione

Anno 2 - n. 1 gennaio 2008 vol. 2



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DEL CASTAGNO



Editoriale

A Marradi l'8 e 9 dicembre gli ospiti del secondo concorso dei dolci a base di castagne e marroni hanno capito un concetto semplice: *il castagno è l'albero simbolo per tutta l'Italia*. Simbolo della filosofia del territorio non massificato e culturalmente stimolante, ricco di diversità dal bolzanino al catanese. Il castagno non è il passato, ma una via per un futuro realmente sostenibile e di qualità della vita. Che la fortuna nel 2008 giovi, come sempre, agli audaci e a chi porta nuove idee alla società.

Mattia Frizzera, Direttore Responsabile

In copertina il dolce presentato da Massimo Ciolini di Carmignanello Cantagallo (Prato). Primo assoluto per punteggio [Foto S. Camin].

Notizie: Mercati

Commercializzazione di marroni e castagne sul mercato ortofrutticolo di Bologna

Da sempre il mercato Ortofrutticolo di Bologna, oggi **Centro Agro Alimentare**, è stato considerato un punto di aggregazione di una offerta, che per le caratteristiche strutturali delle aziende agricole, si è sempre presentata decisamente frazionata e mai in grado di fare massa critica, in particolare per prodotti così speciali quali marroni e castagne. L'impatto con il mercato, però, ha insegnato ad almeno una ventina o trentina di conferenti di tutta la Penisola, dalla zona di Cuneo all'Appennino Iripino, quanto siano importanti i servizi che su questa materia prima, tanto naturale, occorre immettere.

Ecco che anche quest'anno, con una carenza di pezzature grosse (i calibri maggiori hanno sfiorato nei mercati all'ingrosso i 7,00 Euro) per poter vendere anche quelli piccoli (n° di pezzi superiore a 85 pz/Kg) è stato più che mai necessario lavorare con confezioni deci-

samente piccole, al massimo di 5,00 chilogrammi, selezionare con onestà il calibro dei frutticini (se nel cartellino era indicato 75/80/Kg tale doveva essere e non 85/90/95 come spesso accadeva!!), i frequentatori del mercato hanno capito che un cliente si conquista in una o due settimane di lavoro continuato e dando sempre ciò che viene richiesto e pagato, lo stesso cliente si perde nel giro di poche ore se viene deluso.

Molti hanno capito che è opportuno accompagnare il prodotto, nelle confezioni da 2,00 - 2,50 - 3,00 o 5,00 Kg con locandine colorate che parlino oltre che del luogo di produzione anche delle ricette gastronomiche ormai non più conosciute dalle nuove generazioni, *legare il prodotto col territorio è la carta vincente per tutte le produzioni agroalimentari di pregio*. Quest'anno era l'anno buono, a prezzi sostenuti, per fare promozione alle produzioni tipiche del Cuneese, dell'Appennino che da Piacenza va fino al Montefeltro, e di seguito giù giù fino alla zona del Piceno, ma anche le zone toscane di Marradi, del monte Amiata, e poi nel Lazio, nel Viterbese fino alle castagne della Costiera Amalfitana ed ai marroni dell'avellinese.

Tutte queste provenienze sono state presenti sul mercato di Bologna, ma difficilmente erano riconoscibili se non dopo una accurata verifica su cartellini il più delle volte scritti male. In ogni caso, a metà novembre si registrano giacenze di prodotti ovviamente "curati" per pezzature piccole, quelle medie o grosse, a prezzi superiori ai 3,50 Euro/Kg hanno una buona richiesta e in alcuni casi occorre prenotarle. *Le soddisfazioni economiche maggiori sono state appannaggio di imprenditori corretti che si sono fatti ben riconoscere dalla clientela e sono usciti dal mare dell'anonimato!*

Roberto Piazza,

Responsabile dell'Osservatorio Economico
Direttore ACMO esperto delle produzioni ortofrutticole

Il° numero ...nel castagneto

Senza accorgersene il 2007 ci ha salutato. Un anno che ha visto la nostra associazione in prima linea in molteplici iniziative. Questo mi dà lo spunto e la soddisfazione per ringraziare un sempre più crescente numero di persone.

Tra le molte attività ricordo solo la Festa della Castagna, la gita nell'Amiata ed il gemellaggio con Marradi. A maggio l'importante tavola rotonda e la presentazione del Marroncino. L'apprezzato volumetto a fumetti di Carlo e la scommessa appunto del Notiziario, grazie alla competenza di Stefano e con la collaborazione di Amici di tutta l'Italia castanicola, in favore di questo mondo straordinario. *Mettendo sempre al centro la persona.*

Quindi avanti tutta con il secondo numero, e auguro a tutti un ottimo 2008.

Fulvio Viesi, Presidente Ass. Tutela Marroni di Castione

Castanicoltura: Produzione

Il raccolto 2007 del Marron Buono di Marradi

La stagione della raccolta è finita e si tirano le somme di un'annata che nella sua eccezionalità ha stravolto tutte le medie.

In generale, in molta parte del territorio del Mugello e delle vallate confinanti, si è registrata una produzione inferiore del 70% rispetto agli anni precedenti con frutti di pezzatura medio-piccola. Altre zone, come il Comune di Marradi, sono state solo leggermente toccate da questo disastro generale; la produzione è stata più scarsa del 20-30%. Comunque la pezzatura è risultata medio-grossa, dai 60-70 frutti/kg.

Il prodotto è stato molto richiesto e alcuni mercati non sono riusciti a soddisfare la domanda scatenando così un consistente au-

mento dei prezzi fino a 4,5 – 5,0 euro/kg all'ingrosso.

Per il secondo anno consecutivo il **Centro di Confezionamento del Marrone del Mugello IGP**, situato a Firenzuola, ha immesso sul mercato un buon quantitativo di prodotto certificato e marcato, dando così la *certezza al consumatore di acquistare marroni ottimi e di sicura provenienza.*

Rita Neri,

Presidente dell'Associazione

Strada del Marrone del Mugello di Marradi

Castanicoltura: Produzione

L'annata produttiva a Castione

L'annata produttiva 2007 ha visto anche a Castione un anticipo della maturazione, ma non così evidente come in altre colture.

Ciò ha portato alla necessità di conservare al meglio il prodotto, in attesa delle richieste nei periodi in cui tradizionalmente si consuma il frutto castagna.

In molte zone del Trentino si sono riscontrate riduzioni della quantità prodotta anche in percentuali rilevanti. Invece in alcune zone come *nel castagneto di Castione si è avuta una buona produzione e con ottime pezzature*, soprattutto dai castagni con buon substrato ed in cui si praticano potature di ringiovanimento.

Nella zona di Castione, quindi, si è confermata la media produttiva per quanto riguarda la quantità, senza grosse dismisure.

Rispetto al 2006 vi è stata una diminuzione dei frutti bacati (che resta comunque su valori del 20%). I dati sulla presenza di bacato sono riferiti al castagneto in cui è costante la profilassi. Ricordiamo che l'unico modo biologico ed economico per ridurre gli attacchi è la raccolta dei frutti colpiti, la loro asportazione dal castagneto e successiva distruzione o utilizzo nella filiera animale.

Stefano Viesi,

Associazione Tutela Marroni di Castione

Vediamoci a Loppio

Nelle favole di Esopo e di Fedro sono gli animali a colloquiare. In questa nota il dialogo (ipotetico) si svolge tra una castagna di Castione e una carota della Val di Gresta ed ha come oggetto l'invito vicendevole a trovarsi a metà strada, più precisamente a Loppio, dove sta per sorgere un centro polifunzionale di promozione e vendita di prodotti tipici locali e di informazione per quanti percorrono la provinciale che porta al Lago di Garda.

Fuori di metafora, intendiamo parlare di una possibile integrazione fra prodotti orticoli della Valle di Gresta e castagne di Castione o più in generale di vini, formaggi ed altre specialità agro-alimentari della Vallagarina e in particolare dell'altopiano di Brentonico e dell'intero compendio montagnoso e pascolivo del Baldo.

Il centro multifunzionale si chiamerà "**Parco dei sapori**" e sarà allocato a Loppio su un terreno di 8 mila metri quadrati situato di fronte al bivio tra la strada che scende dalla Valle di Gresta e la provinciale. Il progetto definitivo è stato presentato nel mese di dicembre alla Provincia autonoma di Trento e diventerà esecutivo nei primi mesi del 2008, comportando un investimento finanziario di 3 milioni 300 mila euro. *Si tratta, riteniamo, di una tra le più importanti iniziative finanziate dal Patto territoriale* e dal punto di vista della strategia di marketing territoriale certamente della più indovinata e coerente con gli indirizzi politici della attuale giunta provinciale di Trento e in particolare dell'assessore all'agricoltura, commercio e turismo **Tiziano Mellarini** che proviene dalla Vallagarina.

Castagne e carote richiamano alla mente due manifestazioni promozionali che si ripetono con successo da molti anni: la **Mostra mercato dei prodotti ortofrutticoli** della Val di Gresta e la **Festa della castagna** di Castione.

La fantasia dei rispettivi comitati promotori troverà sicuramente spunti propositivi per collegare concretamente i due eventi creando un sicuro effetto sinergico a vantaggio di entrambe le manifestazioni.

Non va dimenticato che la **Strada del vino e dei sapori della Vallagarina** prevede nel suo tracciato due deviazioni che portano rispettivamente in Val di Gresta e sull'altopiano di Brentonico. I due distretti hanno caratteristiche orografiche, geologiche, paesaggistiche e socio-economiche diverse ma peculiari nelle rispettive identità. Fra le due comunità non pare ci siano stati in passato rapporti di interscambio stabili e durevoli. Anche l'agricoltura vi si è sviluppata seguendo linee diverse. In tempi recenti il Consorzio ortofrutticolo Val di Gresta ha registrato un calo di produzione per quanto riguarda gli ortaggi e qualcuno pensa che l'altopiano di Brentonico possa rappresentare una fonte di approvvigionamento complementare per potenziare l'offerta della cooperativa grestana. Abbiamo appurato che in alcune località in passato si coltivavano patate e carote. Anche attualmente in zona operano alcuni produttori di ortaggi che conferiscono i prodotti al Consorzio di Ronzo-Chienis. La potenzialità di un futuro incremento sussiste oggettivamente almeno per quanto riguarda la disponibilità di terreni. Ma gli ostacoli di natura socio-economica (mancanza di attitudine della popolazione all'orticoltura) e tecnica (scarsa disponibilità di acqua per irrigare) sono tali da rendere improbabile, almeno per il momento, questa ipotesi.

Ciò non esclude però che le due comunità possano trovare motivi di collaborazione e integrazione a livello di ospitalità turistica o agrituristica e di offerta di prodotti tipici diversi da far incontrare appunto nel "Parco dei sapori" di Loppio.

Sergio Ferrari, giornalista agricolo

Dalla Garfagnana: la farina di neccio DOP del 2007

Già dagli ultimi giorni di settembre, lo sgo-mento dei castanicoltori era così forte, che molti non volevano neppure accendere il metato per seccare le castagne, per scarsità di pioggia fin dai primi di agosto con una piccola pioggia agli ultimi di settembre.

All'inizio di ottobre i primi ricci cadevano piccoli e chiusi con dentro castagne piccolissime. La delusione era totale, poi alla fine della prima decade di ottobre cominciarono a cadere ricci con castagne più belle, per fortuna i castanicoltori che per vizio di tradizione non riuscivano a stare fermi, hanno tutti cominciato a raccogliere castagne, anche perché *non era mai successo a memoria d'uomo che il castagno tradisse il montanaro.*

Infatti, con grande forza e speranza i nostri castanicoltori hanno raccolto tutte le castagne, seccandole come da tradizione nei vecchi metati, ed a fine novembre, alla sbucciatura, non avevano mai visto castagne così belle pulite, e dopo la macinatura nei vecchi mulini a pietra è arrivata puntuale dolce e profumata la nuova **farina di neccio DOP della Garfagnana.**

Sabato 8 e domenica 9 dicembre, fra tantissima gente si è svolta la tradizionale festa **"Castelnuovo città della castagna"** presentando in onore del **RE CASTAGNO**, come da disciplinare la nuova farina di neccio DOP.

Ivo Poli, Presidente
dell'Associazione Castanicoltori della Garfagnana



Conservazione dei Frutti del Castagno

La castagna, pur essendo un frutto molto consistente, è scarsamente conservabile e se lasciata per troppo tempo sul terreno, viene attaccata da parassiti che causano danni estetici ed economici molto gravi. Per cui deve essere raccolta in tempi brevi (giornalmente), quindi sottoposta a cernita, confezionata ed esitata, oppure sottoposta a metodi di conservazione o trasformazione.

La conservazione dei frutti da sempre ha interessato l'uomo, in quanto garantisce la disponibilità dei frutti per tutto l'anno. Oggi le tecniche di post-raccolta sono molto sofisticate e innovative, ma un tempo, soprattutto in montagna, la conservazione dei frutti era basata su pratiche empiriche, comunque efficaci.

Per i frutti del castagno (castagne e marroni) la conservazione allo stato fresco si effettuava in **"ricciaia"** e con la pratica della **"novena"**. In entrambi i casi *i frutti subiscono la "curatura", sorta di fermentazione anaerobica, essenzialmente lattica, che impedisce a insetti e funghi di alterare i frutti medesimi.*

Ormai la ricciaia, un tempo diffusissima in tutt'Italia, è solo un piacevole ricordo, mentre la curatura in acqua si pratica comunemente sia a livello industriale che casalingo.

Il metodo di conservazione delle castagne e dei marroni, che garantisce la più lunga disponibilità dei frutti è l'essiccazione.

Le "castagne secche" possono essere conservate per tutto l'anno e consumate cotte, oppure macinate in caratteristici molini a pietra, per ottenere "farina dolce di castagne", dai molti usi gastronomici.

Elvio Bellini, Dipartimento
di Ortoflorofrutticoltura Università di Firenze

Monte Amiata: luci e ombre sulla produzione 2007

I problemi relativi alla siccità che ha interessato la provincia di Grosseto ed in particolare il comprensorio amiatino ha determinato uno stato di grave crisi rispetto alla produzione di castagne e marroni. **L'associazione per la valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP** si è fatta portatrice di un'azione tendente al riconoscimento di stato di grave calamità naturale, in soccorso ai circa 3000 produttori di castagne.

Questa situazione ha compromesso la produzione per circa il 60%, passando da una produzione a media annua di circa 25.000 quintali a 15.000 circa.

Le perdite produttive si sono verificate soprattutto nella varietà Bastarda Rossa e nel Marrone, mentre la varietà Cecio ha regi-

strato un buon andamento produttivo. Sulla commercializzazione *si registra una buona affermazione del prodotto a marchio IGP* soprattutto nell'area distributiva del nord d'Italia con un buon apprezzamento dei consumatori.

I prezzi alla produzione sono stati congrui e questo fa sperare in un *ulteriore e rinnovato interesse nei confronti del marchio di qualità*. Quest'anno ci siamo dotati di un sistema di carte magnetiche per semplificare le operazioni a chi certifica il prodotto ed al tempo stesso di registrare e monitorare quotidianamente il conferimento utilizzando la rete internet. Sulla promozione del marchio stiamo predisponendo la realizzazione di un progetto triennale 2008-2010 insieme ad altri 6 Consorzi toscani Dop e Igp.

Lorenzo Fazzi,
Presidente dell'Associazione Valorizzazione
della Castagna del Monte Amiata IGP

Attività: Feste

Resoconto della Festa 2007

Grande affluenza alla **FESTA DELLA CASTAGNA** di Castione, con presenze da tutto il Triveneto, Lombardia e anche dal bacino germanico. Migliaia di persone hanno potuto godere delle numerose proposte in programma.

Sono stati cotti *più di 10 quintali di caldaroste*. Tutto è funzionato alla perfezione grazie ai 150 volontari che hanno permesso la splendida riuscita della cucina e la gestione della viabilità. Grande successo per tutte le iniziative dei tre giorni. A partire da venerdì col torneo del C.R.D.P. Sabato con l'incontro sulle iniziative volte all'informazione e formazione in castanicoltura, il **gemellaggio con l'Associazione di Marradi** e la presenza dei vertici dell'**Associazione Nazionale Città del Castagno**. Domenica per la mostra su Mons. Viesi, le mostre tematiche, i portici

con produzioni tipiche e artigianali, le visite guidate al castagneto. Importante vicinanza e partecipazione all'evento ci ha dimostrato con la sua lusinghiera presenza il professor **Elvio Bellini**. Da sottolineare l'attenzione avuta anche dai media locali e nazionali per le iniziative editoriali.



Riteniamo ancora di portare i nostri sentiti ringraziamenti a quanti hanno contribuito alla buona riuscita della manifestazione ed a tutti gli sponsor e realtà sostenitrici della manifestazione.

Associazione Tutela Marroni di Castione

Cestini di cioccolato con crema di castagne

Ingredienti:

Cesto per decorazione: 500 g. farina, 2 uova, 150 g. zucchero, ½ bicchiere di latte, 1 vanillina, 125 g. burro, 20 g. ammoniaca per dolci.

Cestini: pirottini di carta e 100 g. cioccolato fondente.

Crema: 1 hg. castagne, 150 g. zucchero, 100 g. ricotta, 1 zucchero vanigliato, 2 tuorli d'uovo, 1 pugno di biscotti sbriciolati tipo Pavesini, 80 g. cioccolato fondente bianco, 1 pugno di riso soffiato.



Preparazione:

Cesto: sciogliere l'ammoniaca nel latte tiepido, rimestare il tutto come per i biscotti, foderare a striscioline uno stampo da crostata capovolto e coperto con carta forno, infornare a 200° per 10 minuti.

Cestini: spennellare i pirottini con il cioccolato fuso, lasciarli raffreddare e ripetere una seconda e terza volta. Staccarli delicatamente.

Crema: sbattere bene le castagne prima lesate e poi passate con lo zucchero, le uova, la ricotta, lo zucchero vanigliato, i biscotti e per ultimo il cioccolato fondente fuso. Mettere negli stampini un pizzico di chicchi di riso soffiato e riempirli con la crema. Guarnire con cioccolato fuso.

Silvana Canali

Il castagno di Anne Frank



“Il nostro castagno è in piena fioritura dai rami più bassi alla cima, è carico di foglie e molto più bello dell’anno scorso.”. Parole scritte il 13 maggio 1944 da **Anna Frank** nel suo famoso diario, dove descrisse come vedeva l'esterno dal suo nascondiglio dove cercava di sfuggire la persecuzione nazista contro gli ebrei. Anche se la pianta in questione è un ippocastano, che non è assimilabile al castagno (genere: *Castanea*), riportiamo questa notizia, per sottolineare, come in questo caso una pianta possa tramandare un ricordo e farsi metafora di pace. Il “*castagno di Anne Frank*” ha più di 150 anni ed è diventato un simbolo per la **Fondazione Anna Frank** (www.annefrank.org), che ha in gestione l’abitazione di Amsterdam, trasformata oggi in museo. Un simbolo in pericolo, come testimonia il filmato sul sito. Per il mantenimento del patriarca, così informa il settimanale tedesco “*Der Spiegel*” nel numero 47 del 19 novembre 2007, si sono mobilitati anche due esperti in statica degli alberi. **Evert Ros** ha dichiarato che “*il castagno è seriamente danneggiato, ma è ancora ben radicato su tre fronti. La situazione perciò è simile a quella della torre Eiffel, quindi non è necessario l’abbattimento di emergenza*”. Alcuni sostengono che in questa situazione il castagno possa ancora vivere per 30 anni, di certo si parlerà a lungo, anche in Olanda, di castagno, tanto che all’albero è stato dedicato anche un particolare sito internet (www.annefranktree.com).

Mattia Frizzera, Direttore Responsabile

Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno Marradi 8-9 dicembre 2007

Si è conclusa con grande successo di pubblico e partecipazione la II° edizione del Concorso Gastronomico **Marroni, Castagne e Farina di Castagne in cucina: I DOLCI**. Erano ben 103 i dolci iscritti provenienti da 11 Regioni, dall'Alto Adige alla Sicilia. Nel teatro Animosi l'associazione Strada del Marrone di Marradi ha promosso vari eventi di intrattenimento e con molto impegno e professionalità la Giuria ha svolto i numerosi assaggi. L'appuntamento per i golosi è in Garfagnana per la terza edizione nel dicembre 2008.

DOLCIAL CUCCHIAIO

1°. Cestini di cioccolato con crema di castagne

Silvana Canali
Castione di Brentonico (TN)



2°. Zuccotto di marroni

Stefano Viesi
Castione di Brentonico (TN)



3°. Torta di Marroni

Anna Marta Cerchierini
Marradi (FI)



La classifica nelle tre categorie:

BISCOTTI

1°. Castagnoli

Massimo Ciolini,
Carmignanello (Prato)



2°. Tartufini

Marisa Ronchetti
Marradi (FI)



3°. Fagottini di marroni

Rosticceria Le delizie
del palato
Marradi (FI)



TORTE

1°. Frittelle di Francesca

Francesca Ferrini
Marradi (FI)



2°. Torta d'autunno

Miranda Bertolini
Molazzana (LU)



3°. Castagnaccio

Romana Ciottoli
Marradi (FI)



...nel castagneto

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

Direttore responsabile: 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) art. 1, comma 2 e 3 - Trento.

Stampa: Tipografia Mercurio Snc - 38068 Rovereto (TN) - Via Negrelli, 21 Tel. 0464 421396.

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

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

I precedenti numeri del Notiziario sono scaricabili dal nostro sito

www.marronicastione.it

e-mail: info@marronicastione.it