

...nel castagneto



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTA' DEL CASTAGNO



Incontro con il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Il giorno 4 agosto, una delegazione dell'Associazione Nazionale Città del Castagno ha incontrato la portavoce del ministro Zaia, dott.ssa Marina Montedoro.

Abbiamo portato al ministero la voce dei castanicoltori preoccupati per i problemi alle coltivazioni del castagno e per chiedere attenzione e sostegno, considerato che la castanicoltura, oltre a produrre cibi sani, offre servizi di tutela territoriale, idrogeologica, di salute pubblica e del paesaggio, a vantaggio del settore turistico e di tutta la collettività.

Da parte del Ministero si è mostrato interesse per le iniziative realizzate e sostenute da Città del Castagno e dagli associati, tra le quali il Centro Studi e Documentazione sul Castagno, la Rete Europea del Castagno, il campo catalogo di Cavedine, ecc. Sarà valutata la possibilità di realizzare il progetto **"Castagno Italia"** elaborato dall'Associazione, che contiene azioni concrete a favore della castanicoltura. Il ministero ha concesso il patrocinio al volume che riassume tre anni di sforzi dei contadini di Castione, Marradi e della Garfagnana e di molti altri amici, all'interno della cornice del *Concorso gastronomico nazionale sui dolci di "Marroni, castagne e farina di castagne"*. Si attende una risposta ai temi sottoposti al Ministero, che speriamo arriverà dalla stessa dott.ssa Montedoro all'interno delle iniziative organizzate dall'Associazione Tutela Marroni di Castione il 24-25 ottobre prossimi. Intanto i castanicoltori sono come sempre al lavoro per produrre non solo marroni e castagne ma idee ed iniziative che, tradotte in pratica, beneficiano tutta la media montagna e la sua gente.

Fulvio Viesi
Associazione Tutela Marroni di Castione



In copertina: "Dono"

In copertina una bellissima immagine di Angela Aldrighettoni intitolata "dono", che abbiamo scelto per questo numero. Ci ha colpito, nella sua semplicità, la grande storia che sottintende. Cinque frutti, cinque dita, la mano semplice colta nel gesto del donare. L'ultimo atto della storia di un anno. Il lavoro dell'uomo che, in simbiosi con la natura, raccoglie i frutti della Madre Terra, i semi del colore della terra. Un agricoltore che da Essa non si estranea e che accetta senza gran pretesa ciò che Essa gli dona, non può far altro che ritornare al prossimo il frutto del suo lavoro. Uno scatto che narra un racconto, la vicenda di un frutto, la notizia di un'offerta, la sintesi di una cultura dalle radici antiche con un filo conduttore che attraversa la storia.

Stefano Viesi,
Associazione Tutela Marroni di Castione

Notizie: *Convegni*

Convegno a Colmaggiore di Tarzo

Il 2 ottobre si svolgerà a Colmaggiore di Tarzo (TV) un convegno sulle "Nuove avversità del castagno e delle piante forestali"; in quell'occasione porteremo le nostre esperienze in ambito di valorizzazione del frutto, dei prodotti e di modalità di coltivazione del castagno.

Carlo Mihelčič,
Associazione Tutela Marroni di Castione

Sabato 24 e domenica 25 ottobre l'appuntamento da non perdere in Vallagarina è la

Festa della Castagna di Castione. Numerosi gli appuntamenti e le attività in programma.

FESTA DELLA CASTAGNA

CASTIONE DI BRENTONICO

24 | 25 ottobre 2009

PROGRAMMA 2009

Sabato 24 ottobre 09

Ore 10.00 Apertura cucina

Ore 11.00 • Concorso
"Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente".
• Presentazione libro di ricette
(132 dolci a base di castagne).



Ore 14.00 Visita guidata al castagneto.

Ore 16.00 • Presentazione del castagno
in rame soffiato di Mastro7.
• Gemellaggio con l'Associazione
Fonciere Agricole (Isola - Francia).

Domenica 25 ottobre 09

Ore 9.00 Santa Messa con la partecipazione
del coro Soldanella

Ore 10.00 Apertura cucina

Ore 13.00 | 14.00 | 15.00 | 16.00

Visite guidate al castagneto

Ore 15.30 Concerto della Banda musicale di
San Lorenzo e Dorsino.

Associazione Tutela Marroni di Castione

38060 Castione di Brentonico (TN)

Piazza C. Benedetti, 7 - Tel. 328 3676993

www.marronicastione.it - info@marronicastione.it

STANDE MOSTRE

Nei giorni della Festa della castagna sarà allestito lo **stand gastronomico** con pasto tipico trentino, dolci a base di castagne, birra di castagne, liquore Marroncino di Castione,[®] vino tipico locale e le gettonatissime caldarroste!

Caffè equosolidale in collaborazione con la Cooperativa Mandacarù.



Mostra dei vini presentati al concorso "Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente".

Mostra di poster sul castagno realizzati per il percorso didattico e campo marze di Cavedine.

Mostra Missionaria.

Esposizione del Castagno in rame soffiato opera dell'artista Mastro7.

Paniere dei prodotti castanicoli selezione di prodotti della castanicoltura italiana.

Lavorazioni artigianali.

Intrattenimenti musicali e mostre a tema nei portici del paese.

Prevendita ski pass per la stagione invernale 2009-2010.

Intrattenimento musicale a cura di:

Enzo e i suoi amici. Con la partecipazione del gruppo di cornamuse

Bazzano Castle Pipe Band

Possibilità di ampi parcheggi.

BUS NAVETTA GRATUITO

Sabato 24 e domenica 25

BRENTONICO - CASTIONE

Partenza da Brentonico
via Fabio Filzi (piazzale Municipio)
ogni 15 minuti a partire dalle ore 11.00

VALLAGARINA BUS GRATUITO

Domenica 25 ottobre 2009

VERONA - CASTIONE

Stazione Porta Nuova - ore 10.30
Rientro da Castione - ore 17.00
Info e prenotazioni: 0464 430363 - info@visitvereto.it

Analisi del mercato trentino

Il mercato castanicolo trentino rappresenta una nicchia produttiva se rapportata al contesto nazionale. Registra la presenza quasi esclusivamente di cultivar di marroni.

Negli ultimi anni il collocamento non riscontra grosse problematiche. Questo essenzialmente per motivi di ordine strutturale (la produzione è inferiore rispetto alle richieste del mercato), per motivi legati alle caratteristiche del prodotto locale (ottima qualità e pezzatura) e motivi commerciali (creazione e stimolo della filiera corta).

Sempre maggiore è la necessità e la spinta dei produttori agricoli nell'accorciare la filiera avvicinando il consumatore al produttore anche tramite la riscoperta di Feste paesane locali (riduzione “food miles”) e per venire in contro alle sempre maggiori richieste dei consumatori. Infatti, si aspira sempre più alla tradizionalità dei prodotti con la riscoperta dei luoghi di produzione e una curiosità sempre maggiore nel ricercare l'origine dei processi produttivi e dei prodotti che sono legati ai territori. Molti sono disposti a percorrere centinaia di chilometri per acquistare un prodotto che deve però garantire la qualità ricercata. Ma soprattutto, gli spostamenti avvengono in occasioni particolari, le feste appunto, come chiara occasione di ricerca di svago e di “*acquisto di tradizioni*”. Si sta sempre più confermando la riduzione media dei kg acquistati, per le difficoltà oggettive degli ultimi periodi e non ultimo per le nuove tendenze del consumo. Si preferisce sempre di più acquistare poco prodotto ma di alta qualità.

È da notare infine negli ultimi anni, un aumento degli acquisti di marroni per farne oggetto di regalo.

Stefano Viesi,
Associazione Tutela Marroni di Castione

L'agroalimentare e lo sviluppo rurale

L'agroalimentare-ambientale è un punto di forza dell'intera economia nazionale, di cui è la prima filiera per volume d'affari e del made in Italy in particolare, ma è ancora politicamente marginale.

Dotato di grandi potenzialità, con imprese locali vitali e moderne, con dati che confermano la continua crescita, specie nell'export. Per me è oggi l'unico settore ricco e plurale, con diverse identità, capace di dare occupazione e reddito, ma spesso la classe dirigente non è sempre adeguata, quindi non in grado di intraprendere azioni incisive e valide, espone il settore più di ogni altro alla crisi finanziaria globale.

La tipicità, la tracciabilità, l'identità dei prodotti, sono utili e fondamentali nella conquista di mercati agroalimentari sempre più ostici.

L'obiettivo comune per me dovrebbe essere quello di orientare alla competitività, alla qualità dei prodotti e alla sostenibilità ambientale, difendendo il mondo rurale.

Considerato che abbiamo a che fare non con poche grandi imprese, ma tante vivaci e piccole, oltre che artigianali, tutte potenzialmente competitive e tutte bisognose di politiche di sostegno mirate e specificatamente tese a favorirne aggregazione e sviluppo.

Una credibile politica per l'agroalimentare orientata alla competitività, non può non avere, come necessario corollario, una innovativa politica per l'ambiente e la forestazione, a favore delle aree interne e montane, il cui sviluppo integrato nel territorio rurale, abbia a cuore la permanenza in esse, delle popolazioni originarie e ancor più ne incentivi il ritorno.

Agostino Musumeci, Sant'Alfio di Catania



La rete europea del castagno CASTANEA

La rete europea del Castagno (European Chestnut Network) si è costituita lo scorso 29 maggio. Nasce soprattutto dalla volontà delle associazioni di produttori castanicoli e come completamento del progetto Leader Castanea poiché ne era l'obiettivo finale.

Questo network può e potrà rappresentare uno strumento molto utile per i castanicoltori in Europa, anche in considerazione di alcune fitopatologie che stanno interessando il castagno. Ma il primo vero obiettivo sarà quello politico, di contribuire a livello europeo, sulle scelte e le strategie attuate dalla commissione europea in relazione al comparto castanicolo; per questo abbiamo voluto che oltre ai partner del progetto leader, alla costituzione, fra i soci fondatori ne facesse parte l'Associazione Nazionale Città del Castagno.

La neonata rete ha l'obiettivo di recuperare la tradizione agricola culturale collegata al castagno, memoria del paesaggio e delle popolazioni che vivono nelle aree castanicole. La rete dovrà rappresentare un'occasione di rivalutazione di un patrimonio arboreo di grande significato e valore nei suoi molti aspetti (botanici, ambientali, storici, economici ed estetici); a tal fine cito alcune finalità: favorire lo sviluppo rurale innovativo, sostenibile ed originale del territorio rurale e montano europeo; creare un sistema integrato fra le aree montane; realizzare forme di cooperazione fra territori montani ed aree urbane; difendere e conservare i paesaggi del castagno; contribuire al mantenimento delle biodiversità castanicole; diffondere la cultura del castagno; incentivare lo scambio delle esperienze; promuovere tutti i prodotti del ca-

stagno, principali, secondari ed indiretti, puntando sulla tradizione ed innovazione; promuovere e partecipare a progetti sul castagno per l'ottenimento di finanziamenti pubblici. Nel contempo abbiamo adottato la **"Carta dei valori"**: *osserva l'albero, testimone della memoria - onora l'albero, padre della spiritualità - rispetta l'albero, radice dei miti - ammira l'albero, fonte di ispirazione - conserva l'albero, casa degli animali - tutela l'albero, sorgente di forza e di vita - difendi l'albero, purificatore dell'aria - apprezza l'albero, sorgente di benessere e di felicità - godi dell'albero e dei suoi doni preziosi.*

Alla rete possono aderire consorzi, associazioni di produttori ed enti pubblici come soci sostenitori e altri soggetti meglio definiti nello statuto e atto costitutivo.

La sede legale dell'associazione risiede nel Comune di Arcidosso (GR). La sede amministrativa operativa risiede presso UNCEM Toscana - via Cavour 15 (FI). Ad oggi, nonostante siano trascorsi pochi mesi dalla costituzione, alla rete hanno aderito oltre 24 soggetti in rappresentanza di Francia, Portogallo, Spagna, Italia.

Noi siamo pienamente convinti della validità di questo progetto e siamo altresì consapevoli che per la sua riuscita avremo bisogno del sostegno di tutti coloro che sostengono il "castagno".

Vorrei ringraziare in primis la Regione Toscana che ci ha ospitato nell'ambito della manifestazione **Terra Futura**, presso la fortezza da basso in Firenze, per la firma dell'atto costitutivo ed UNCEM Regionale toscano che con la firma del protocollo d'intesa ci ospita nella propria sede. Un caloroso saluto agli amici di Castione (Brentonico) e alla redazione del notiziario che ci dà la prima opportunità per farci conoscere.

Lorenzo Fazzi,
Presidente CASTANEA European Chestnut Network

Ricchezza di relazioni

Il castagno è una pianta simbolo della generosità e della forza. Dei suoi frutti, foglie e rami hanno mangiato, dormito e si sono scaldati l'uomo e gli animali, domestici e selvatici. Il castagneto è divenuto uno degli esempi di sistema agroforestale più interessanti nella zona temperata del mondo per le cure minuziose dell'uomo e la valorizzazione della diversità biologica. I frutti, castagne e marroni, fanno parte della cultura. Sono qualcosa di naturale ed allo stesso tempo riassumono in sé il lavoro secolare di selezione compiuto dal castanicoltore. Ancor oggi l'agroecosistema castagneto, avente caratteristiche vicine a quelle degli ecosistemi naturali, fornisce un alimento che nutre il corpo, ma è anche portatore di valori quali il rispetto per il lavoro di chi ci ha preceduto e l'attenzione verso tutte le componenti dell'ambiente (piante, animali, suolo, acqua). Mi vengono in mente le parole di padre Yankuan Jintia - Luigi Bolla, che da quaranta anni vive in Amazonia da fratello degli indigeni Achuar. Dice: *"Per l'uomo di oggi la testimonianza dei popoli nativi è un esempio del massimo livello di sintonia con la natura e della forza della relazione tra l'uomo e l'ambiente"*. Questa riflessione, che si riferisce a una cultura ancestrale amazzonica, può essere applicata senza cambiare una virgola alla cultura tradizionale della gente del castagno. Salvaguardare il rapporto prezioso tra l'uomo ed il castagno permette di conservare per il futuro un esempio di produzione agricola che valorizza il patrimonio di conoscenze dell'uomo contadino, fa memoria della sua storia e abbraccia tutti gli elementi dell'agroecosistema, nessuno escluso. Nel castagneto non ci sono rifiuti, tutto torna al suolo e si trasforma nuovamente in vita. In questo sistema si persegue l'equilibrio tra elementi "utili" e "dannosi", anziché voler eliminare a

tutti i costi questi ultimi. *Il castagneto, così come la foresta amazzonica abitata dal popolo Achuar, è uno spazio culturale: esso alimenta una cultura e ne è il frutto, esso è allo stesso tempo causa e conseguenza di quella cultura.* Scegliendo di rincorrere la produttività con la chimica e l'utilizzo di ibridi ridurremmo progressivamente la ricchezza che ci è stata donata. Il nostro compito è invece quello di allargare questa ricchezza, condividerne l'esperienza, fare pratica quotidiana della nostra cultura di montagna. Così riusciremo ancora in quello che i fratelli Achuar ci raccontano con la propria vita: *conoscere gli elementi naturali, il loro uso, rispettandone il valore non solo materiale.*

Carlo Mihelčić,
Associazione Tutela Marroni di Castione

Gastronomia: Ricette

Lonza alle castagne

Ingredienti:

800 g di lonza di maiale aperta in un'unica fetta, 150 g di castagne lesse e macinate, 150 g di pancetta a fettine, 100 g di prosciutto cotto a fettine, 2 cipolle medie, 2 carote, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, la buccia di 1 limone (solo il giallo), sale e pepe, 1 dado, 1 bicchiere di vino bianco.

Procedimento:

Farcire la arista (lonza) di maiale con le castagne, la pancetta, il prosciutto ed infine le spezie. Arrotolare e unire con una rete elastica. Far rosolare l'arrotoato con il trito di cipolle e carote. Sfumare con il vino bianco e procedere con la cottura a fuoco lento per 50 minuti circa. Nel frattempo aggiungere il rosmarino e le bucce di limone. Aspettare che si raffreddi tagliare a fette e inumidirle con il sugo di cottura. Passare al forno a 180° per 10 minuti circa. Abbinare a polenta nostrana abbrustolita sulla piastra.

Macelleria La Fattoria, Mori

Notizie: Feste

Fiera Nazionale del Marrone 15-18 ottobre Cuneo

Il territorio cuneese è noto al grande pubblico per l'eccellenza dei prodotti enogastronomici di cui è ricco.

La Fiera del Marrone per quattro giorni riempie di sapori, profumi e colori il centro storico di Cuneo con centinaia di espositori provenienti da ogni parte del Piemonte, ma non solo.

L'edizione 2009 della Fiera si snoda lungo il collaudato canovaccio che negli anni scorsi l'ha condotta a proporsi sul panorama regionale come uno degli appuntamenti irrinunciabili con le tipicità del territorio.

Accanto ai momenti esclusivamente enogastronomici gli organizzatori hanno pensato a proposte turistiche, iniziative scientifico-culturali e spettacoli di intrattenimento per rendere la Fiera un evento "globale", capace di attrarre al ritmo scoppiettante dei Mundaj non solo gli appassionati del "gusto", ma chiunque desideri vivere un fine settimana a stretto contatto con la genuinità cuneese.

Domenico Girardo,
Assessore all'agricoltura Città di Cuneo

Notizie: Convegni

Convegno internazionale Castanea 2009

Dal 13 al 16 ottobre 2009 si svolgerà a Cuneo "Castanea 2009: Food, Timber, Biomass & Energy in Europe" il 5° Convegno Nazionale sul Castagno ed il 1° European Congress on Chestnut.

Per info: www.arboree.unito.it/castanea2009

Notizie: Concorsi

IV Concorso Gastronomico Nazionale di dolci alle castagne

L'Associazione Nazionale Città del Castagno ed il Comune di Cuneo in collaborazione con Confartigianato e l'Associazione Amici del Cioccolato indicano per giovedì 15 e domenica 18 ottobre 2009 la quarta edizione del Concorso Gastronomico Nazionale "Marroni, castagne e farina di castagne in cucina: I DOLCI". Il concorso avrà luogo in occasione della Fiera Nazionale del Marrone di Cuneo, dal 15 al 18 ottobre 2009.

Per info e presentazione dolci:

www.comune.cuneo.it

www.confarten.it

www.amiciocciolato.org

www.marrone.net





Marroni, castagne e farina di castagne

Tutti i dolci in un grande ricettario

Il castagno potrebbe essere considerato l'albero simbolo d'Italia poiché lo troviamo in tutto il territorio nazionale: sulle pendici dell'Etna in Sicilia, dove si può ammirare il millenario "Castagno dei Cento Cavalli", lungo tutta la dorsale appenninica e sull'arco alpino fino nelle valli più sperdute. Dovunque si trova ancora qualcuno che ricorda quanto siano state importanti le castagne per sfamare le popolazioni più povere della montagna. Dalla necessità e dalla fantasia sono nati tanti modi di cucinare questo frutto e i suoi derivati, in particolare la farina.

Ovviamente non potevano mancare i dolci, molti dei quali venivano preparati per i giorni di festa e, con grande soddisfazione, abbiamo notato che negli anni più recenti, con le castagne, la farina dolce e i marroni sono state create tante nuove ricette sia nella cucina casalinga che nell'alta pasticceria. Quasi per gioco quattro anni fa

gli amici trentini di Castione di Brentonico hanno lanciato un concorso per premiare i migliori dolci di castagne e, in breve tempo, il concorso è diventato nazionale.

Dopo Castione il concorso si è trasferito in Mugello a Marradi e a Castelnuovo Garfagnana; quest'anno viene ospitato a Cuneo poi proseguirà presso altre Città del Castagno.

I dolci che hanno partecipato al concorso sono stati tantissimi e tutti buonissimi.

Per evitare che questa bella esperienza vada dispersa e per dare a molti la possibilità di prepararsi in casa qualcuna di queste delizie, si è deciso di raccogliere in un volume il ricettario e le foto dei dolci presentati nell'arco dei primi tre anni di concorso.

Di ricettari a base di castagne e derivati ne esistono tanti, molti hanno un carattere locale, altri si spingono a raccogliere anche ricette internazionali, nessuno però presenta un panorama così completo e così vario di dolci.

La sorpresa non sta nel grande numero di ricette (ogni casalinga, ogni pasticciere ha la sua) ma nella grande varietà dei sapori.

Questo ci fa capire quanto la castagna, a torto, sia stata un po' dimenticata e quanto possa offrire in cucina, anche nelle occasioni più raffinate.

**Luigi Vezalini, Coordinatore tecnico
Associazione Nazionale Città del Castagno**



L'uomo castanicoltore e il castagno secolare, messi di fronte, sono l'uno l'immagine dell'altro

Quell'uomo è frutto di quel castagno.

Tutto ciò che quell'uomo è - ciò che egli sa e fa fare; il passato in cui la sua vita, la sua famiglia affondano le radici; il suo presente, fatto di pensieri, azioni e relazioni quotidiane, in cui egli vive e si muove; il suo desiderio di futuro, nella cui costruzione egli rende manifesta la propria visione del mondo e di sé - tutto questo è frutto di quel castagno. Il castagno ha generato quella vita, rendendola possibile; ha plasmato quella vita, rendendola ciò che è.

Senza quel castagno, quell'uomo non sarebbe

lo stesso, non sarebbe se stesso.

Allo stesso modo, *quel castagno è frutto di quell'uomo.*

Quel castagno è frutto di una volontà antica e rinnovata ad ogni generazione: la volontà di quell'uomo di accogliere, custodire e nutrire la presenza di quel castagno nella propria vita. Senza quell'uomo, quel castagno non ci sarebbe.

E noi che osserviamo quell'uomo e quel castagno, messi l'uno di fronte all'altro, noi vediamo la manifestazione visibile di un'alleanza invisibile, antica e sempre nuova, forte eppure fragile: l'alleanza - l'interdipendenza, l'amicizia, l'amore - tra l'Uomo e il Creato.

Katia Rizzardi,

Associazione Tutela Marroni di Castione

Attività: Gemellaggi

Gemellaggio con l'Association Foncière Agricole di Isola (Francia)

L'Association Foncière Agricole (AFA) opera in Francia nella valle della Tinée (Alpi marittime) in particolare nel paese di Isola, situato sul versante francese del Monte Bianco.

Raggruppa più di 100 soci con una superficie di 56 ettari. È attiva nella promozione e nello sviluppo del castagno e dei suoi prodotti.

L'8 novembre l'associazione AFA di Isola organizza la tipica festa locale, tradizionale appuntamento dedicato alle castagne. In concomitanza sarà svolto il 3° concorso di cucina a base di castagne "La Chataigne de la Tinée se met a table".

Ricordiamo che nella primavera di quest'anno l'AFA ha curato la traduzione in fran-

cese del libretto a fumetti creato da Carlo Michelci per rapportarsi con i ragazzi che iniziano ad incuriosirsi del mondo.

L'Associazione Tutela Marroni di Castione è stata lietissima di aver concesso questo nuovo importante strumento rivolto alla conoscenza del castagno e di

ciò che ruota attorno ad esso, in particolare l'AFA ne curerà la distribuzione in Francia.

In novembre saremo presenti a Isola (Francia) in occasione del 40° anniversario della festa.

Ma prima i rappresentanti dell'Associazione transalpina saranno presenti alla Festa della Castagna di Castione per siglare questo nuovo importantissimo gemellaggio transnazionale in onore del frutto che ci unisce.

Fulvio Viesi,

Associazione Tutela Marroni di Castione



Menù dedicati alla castagna

Nata già nei primi anni Novanta questa importante collaborazione tra alcuni ristoratori dell'Altopiano di Brentonico e i produttori di castagne di Castione ha l'intento univoco di promuovere l'insieme dei prodotti autunnali del territorio del Monte Baldo. Oggi questa esperienza si sta arricchendo di nuove adesioni. Nei tre week-end 9-11; 16-18; 23-25 di ottobre si potranno assaporare i colori ed i profumi dell'autunno nei ristoranti aderenti.

RISTORANTE MASO PALÙ
Brentonico - Tel. 0464 395014

HOTEL SAN GIACOMO
solo il week-end 9-11 ottobre
San Giacomo di Brentonico
Tel. 0464 391560

RIST. PIZZERIA SOLE DEL BALDO
Passo San Valentino – Tel. 0464 391808

AZIENDA AGRICOLA SEANDRE
Polsa di Brentonico – Tel. 392 9730363

RIST. PIZZERIA CAMPING POLSA
Polsa di Brentonico – Tel. 392 9730363

RISTORANTE LO SFIZIO
Brentonico – Tel. 0464 394050 solo pranzo

RISTORANTE PIZZERIA MIRAMONTI
Crosano di Brentonico – Tel. 0464 395112

RIFUGIO MONTE BALDO
Loc. Madonna della Neve
Tel. 0464 391553

AGRITUR MALGA MORTIGOLA
Loc. Mortigola Sa Giacomo
Tel. 0464 391555

LOCANDA D&D
Loc. Sasso di Nogaredo – Tel. 0464 410777

I menù sono scaricabili dal sito:
www.marronicastione.it
www.visitovereto.it

Crostata con marronata di Castione



Ingredienti:

250 g di farina
1 uovo
succo di ½ limone
100 g di burro d'alpeggio
100 g di zucchero di canna
½ busta di lievito
1 pizzico di sale
marronata (crema di marroni)
latte

Procedimento:

Impastare la farina con l'uovo, il succo di mezzo limone, il burro fuso, lo zucchero ed un pizzico di sale. Aggiungere il lievito e stendere la pasta. Imburrare una teglia e cospargerla con pangrattato. Stendere l'impasto nella teglia asportando la pasta in eccesso. Spalmarvi sopra la marronata resa un po' più liquida con del latte. Con delle striscioline della pasta rimanente creare la graticola. Infornare per mezz'ora a 200°.

Bruna Boninsegna

Bacheche didattiche a Cavedine

Il giorno 25 agosto, a Cavedine, in località Mindi, si sono riuniti l'Associazione Tutela Marroni di Castione, le autorità locali assieme ai castanicoltori, il custode forestale Daniele Martini, gli ispettori forestali di tutte le stazioni del Trentino, con i dirigenti del Servizio Foreste e Fauna. Non si trattava di una riunione di rito ma di inaugurare un castagneto sperimentale, che vede rappresentati al suo interno tutti gli ecotipi trentini ed altre varietà italiane e sarà un riferimento per la ricerca applicata alle esigenze della castanicoltura, la didattica e la formazione dei castanicoltori.

Il valore di questo campo catalogo, dotato di bacheche informative, punti di ristoro, viste mozzafiato sul Brenta e la valle di Cavedine, consiste nell'aver negli anni raccolto ed innestato materiale che rappresenta la diversità castanicola trentina in un unico luogo. Ogni attore ha apportato, vedendo con lungimiranza benefici comuni, per la comunità di Cavedine e per quella trentina e non solo. Il Servizio Foreste e Fauna ha visto come il castagno è un veicolo importante di tutela ambientale e di coinvolgimento dei giovani, il comune riesce ad offrire un'alternativa pro-



Daniela Chiesa

duktiva ai propri giovani, ben legata a funzioni ricreative e turistiche a beneficio di tutti. Il lavoro dell'Associazione Tutela Marroni di Castione fa sì che il castagneto non sia solo un'area modello dal punto di vista produttivo, ma attraverso la ricerca applicata consenta di trarre indicazioni utili da mettere a disposizione del castanicoltore impegnato tutto l'anno nel castagneto.

Nei due ettari del campo catalogo sono presenti sinora **più di 400 piante innestate, 43 sono già in produzione** e già quest'anno sarà possibile eseguire delle prove carpometriche, cioè osservazioni comparative sui frutti.

Ancora una volta troviamo conferma del rapporto speciale tra l'uomo ed il castagno, una relazione creativa, nella quale la capacità di osservazione e riflessione del castanicoltore offre benefici a tutta la collettività.

Carlo Mihelčič, Tecnico
Associazione Tutela Marroni di Castione



Marco Mori

Metodi tradizionali e moderni di conservazione delle castagne e dei marroni

RICCIAIA



Attuazione del metodo:

Accumulo di ricci abbacchiati e ricoperti con felci e ramaglia, lasciati a curare per circa un mese nel castagneto

Durata di conservazione dei frutti:

2 mesi circa, oltre quello di permanenza nella ricciaia

CURATURA A FREDDO



Attuazione del metodo:

Sommersione dei frutti in acqua ristagnante, per 5-9 gg (novena). Quindi asciugare i frutti, rovesciandoli (o girandoli) più volte al giorno, possibilmente in graticci

Durata di conservazione dei frutti:

3-4 mesi, in luogo asciutto e fresco (anche celle frigorifere), generalmente con temperatura intorno ai 10°C

CURATURA A CALDO (Sterilizzazione)

Attuazione del metodo:

Curatura rapida in acqua corrente a 50°C per 45 minuti.

Poi asciugare i frutti, girandoli come per la curatura a freddo

Durata di conservazione dei frutti:

1-2 mesi, in luogo fresco e asciutto, come per la curatura a freddo

ESSICCAZIONE



Attuazione del metodo:

Porre in appositi essiccatoi strati di frutti (marroni sottomisura o castagne) a essiccare a fuoco lento per circa 5 settimane. Con essiccatoi moderni si può ridurre il tempo a meno di 5 giorni

Durata di conservazione dei frutti:

Oltre 1 anno come castagne secche; un po' meno se macinate (farina dolce)

FRIGOCONSERVAZIONE

(Atmosfera normale)



Carlo Minichie

Attuazione del metodo:

Celle frigorifere normali: frutti in cassette da 15-20 kg; 0°C-2°C di temperatura; 90-95% di umidità; ventilazione permanente

Durata di conservazione dei frutti:

Non più di 3-4 settimane se si vogliono conservare frutti turgidi

FLUIDIFICAZIONE

Attuazione del metodo:

Metodo applicato dall'industria alimentare nei processi di essiccazione, tostatura e sterilizzazione. La disinfestazione è assicurata a 50° C per 30 minuti, non è richiesta la fase di asciugatura

Durata di conservazione dei frutti:

2-3 mesi, idonea per l'esportazione dei frutti. Sostituisce la fumigazione non più consentita

TRASDUZIONE

Attuazione del metodo:

Uso di trasduttori, applicati sui frutti per pochi secondi; assicura l'uccisione delle larve e uova dei parassiti. Tecnica che non prevede l'uso del calore è molto rapida ed economica

Durata di conservazione dei frutti:

L'applicazione prolunga la conservazione di altri 2-3 mesi

ATMOSFERA CONTROLLATA (AC)

Attuazione del metodo:

Celle industriali attrezzate: frutti in cassette o in sacchi di polietilene; a) pretrattamento: 50% di CO², 5°C di temperatura, per 6 giorni; b) conservazione: 0°C di temperatura, 20% di CO² e 2% di O², 90-95% di umidità

Durata di conservazione dei frutti:

5-6 mesi circa, con frutti turgidi.

In alternativa al pretrattamento a) si possono conservare in AC frutti curati

SURGELAZIONE



Stefano Viesi

Attuazione del metodo:

Celle industriali attrezzate: frutti non sbucciati o sbucciati, in cassette o in sacchi di polietilene; temperatura di congelamento di -40°C per 12 ore, poi costante di -20°C, umidità 80-90%

Freezer domestici: frutti in sacchetti per surgelazione, di dimensioni varie, sbucciati o non sbucciati

Durata di conservazione dei frutti:

6-12 mesi, a seconda se i frutti sono da sbucciare o già sbucciati

8 - 10 mesi, con frutti turgidi

Elvio Bellini,

Centro Studi e Documentazione sul Castagno

A Castione il castagno in rame soffiato di Mastro 7

Il castagno grazie al tronco possente, ai suoi rami che si espandono nello spazio ed ai suoi frutti abbondanti, è il simbolo per eccellenza della generosità.

Considerato da sempre un patrimonio, da tanti popoli è chiamato albero del pane, una ricchezza ed un bene da salvaguardare ed accudire con amore.

Questo castagno finemente traforato in similoro dorato, sospeso nella luce testimonia la generosità della terra ma anche di chi, con prodiga disponibilità, dona i suoi talenti per trasmettere veri valori.

*“La vite per me
l’olivo per i miei figli
il castagno per i miei nipoti”*

Mastro 7



Il castagno – rame soffiato – altezza 5 m

Concorso “Castagne e Vino”: l’abbinamento eccellente

Si è svolta alla Casa del Vino di Isera, la sessione di assaggio e valutazione del concorso “*Castagne e Vino: l’abbinamento eccellente*”.

Il concorso è stato ideato e promosso quale strumento per valorizzare e nobilitare l’abbinamento tra una delle produzioni tipiche montane, la castagna, e uno dei prodotti più importanti per la cucina e tradizione italiana e trentina, il vino.

La Giuria ha svolto le valutazioni per proclamare il miglior vino abbinato alle diverse pietanze a base di castagne: un primo (tagliatelle di farina di castagne al ragù di cinghiale), un secondo (arrosto di lonza ai marroni con polenta alla piastra), ed un dolce (crostata con crema di marroni).



Giulio Meller

Nel corso della Festa della Castagna di Castione (24 e 25 ottobre 2009) saranno esposti tutti i vini presentati dalle cantine e saranno proposti in assaggio gli abbinamenti vincitori.

Le premiazioni si svolgeranno sabato 24 ottobre presso la Festa della Castagna di Castione di Brentonico (TN). Le tre cantine vincitrici saranno premiate con una targa realizzata dall’artista Mastro 7.

...nel castagneto

La castagna e la celiachia

Dal punto di vista nutrizionale la castagna risulta essere un alimento completo e bilanciato. Il contenuto proteico è esiguo, circa 3 g, tra cui spicca l'assenza di glutine, cosa che rende questo frutto un'interessante alternativa per la dieta dei celiaci.

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100-150 persone, con un incremento annuo di nuovi intolleranti del 10%.

Per curare la celiachia occorre escludere dalla dieta alcuni dei più comuni alimenti quali pane, pasta, biscotti e pizza ponendo l'attenzione anche nell'eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto: l'assunzione di glutine, anche in piccole dosi, può causare danni.

La dieta senza glutine condotta con rigore è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute, ma questo implica un

forte impegno e una seria educazione alimentare.

Gli alimenti sostitutivi da utilizzare sono riso, mais, miglio, manioca e, appunto, castagne sia fresche che come farina. Per rendere la dieta del celiaco più varia ed equilibrata molte industrie alimentari hanno messo in commercio alimenti senza glutine sempre più gradevoli: farine, pane, pasta, biscotti, dolci, cracker, grissini, fette biscottate, merende (tutti alimenti basati su farine che sostituiscono quella di grano).

Tra le farine, quella di castagne sta assumendo un ruolo sempre più preponderante, numerose sono le preparazioni di facile realizzazione.

Può essere utilizzata in addizione ad altre farine senza glutine per confezionare pane e paste (tagliatelle, gnocchi, ecc.), oppure utilizzata da sola per frittelle e svariati castagnacci con o senza guarnizioni (ad es. frutta, amaretti). Con il frutto fresco o surgelato è possibile realizzare zuppe, secondi e ripieni per secondi, cake e innumerevoli dolci.

*Elvio Bellini,
Centro Studi e Documentazione sul Castagno*

Cantucci all'uvetta (ricetta senza glutine)

Ingredienti:

200 g di farina di neccio DOP

700 g di farina di riso

100 g di uvetta

margarina vegetale

acqua q.b.

5 uova

miele q.b.

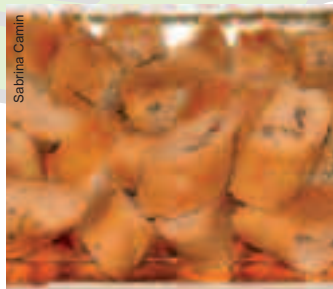
1 pizzico di sale

succo di 1 limone

centrifuga di 1 carota

300 g zucchero

lievito



Sabrina Camin

Procedimento:

Amalgamare la farina di castagne con la farina di riso. Aggiungere lo zucchero, l'uvetta ed un pizzico di sale. Aggiungere la margarina, il miele, il succo di limone, la centrifuga di carota ed un po' d'acqua. Aggiungere i tuorli, gli albumi montati a neve ed infine il lievito. Impastare il tutto e preparare dei filoncini. Infornare per circa 10 minuti a 180°. Togliere dal forno, tagliare i filoncini ricavandone i cantucci e inserire questi ultimi nuovamente in forno a calore moderato (180-200°) per altri 10 minuti circa.

Associazione Castanicoltori della Garfagnana

Appuntamenti 2009-2010 con i marroni di Castione

Dove poter assaporare le caldarroste di Castione? Si è già svolta la gara podistica "Nacaminaa en tra i castagneri" il 6 settembre, ormai giunta alla 33^a edizione.

Ecco i prossimi appuntamenti da non perdere:

- Casa del Vino di Isera il 5 ottobre, in occasione della presentazione alla stampa
- Serate con il produttore presso la CCIAA, Palazzo Roccabruna (Trento) il 10 ottobre
- Tre weekend di ottobre nei ristoranti aderenti dell'Altopiano di Brentonico
- Menù con la Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina, nei ristoranti aderenti
- Festa della Castagna di Castione il 24 e 25 ottobre
- Millennium Center, Rovereto, saba31 ottobre
- Fiera di Santa Caterina, Rovereto, il 29 novembre
- Golosaneve, ciaspolada enogastronomica sulle malghe del Baldo, gennaio 2010

Centro Studie Documentazione sul Castagno

Lo scorso 12 settembre a Marradi si è insediato il Consiglio Scientifico del Centro Studi e Documentazione sul Castagno (CSDC). Il Consiglio Scientifico è costituito da sei esperti della castanicoltura italiana: prof. Elvio Bellini (presidente), prof. Alberto Alma (Università di Torino), prof. Raffaello Giannini (Università di Firenze), prof. Carlo Pirazzoli (Università di Bologna), dott. Luigi Vezzalini (Città del Castagno) e dott. Giovanni Vignozzi (Regione Toscana).

Attività: Tesi e diplomi

Ricerca sul castagno a Castione

Michele Bertoni, studente dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ha realizzato un tirocinio presso l'Associazione Tutela Marroni di Castione nell'ambito del progetto di ricerca per la maturità, seguendo le attività culturali e le iniziative di valorizzazione e formazione realizzate dall'Associazione. Il suo lavoro sarà presentato alla Festa della Castagna di Castione.

...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