

*La newsletter vuole essere uno strumento per mantenere un rapporto più stretto con i soci e con quanti amano questo albero straordinario e desiderano rimanere in contatto con l'Associazione. Attraverso la newsletter vogliamo fornire e scambiare informazioni su tutto ciò che riguarda il castagno e i territori dove vive, dagli aspetti ambientali alle tecniche di coltivazione, dagli aspetti legislativi ed economici alla valorizzazione turistica dei territori.*

## Newsletter N 29 del 25 settembre 2024

**La newsletter viene inviata settimanalmente a tutti i soci (Enti e Associazioni) in regola con il versamento della quota annuale e queste pagine sono a disposizione per pubblicare articoli o far conoscere esperienze che riguardano il castagno e i loro territori. Tutti gli altri possono ricevere la news facendone richiesta all'associazione: [info@cittadelcastagno.it](mailto:info@cittadelcastagno.it)**

---

# Duemiladuecento chilometri per conoscere i castagneti italiani

## Presentata "La via nazionale del castagno"

Sabato 14 settembre 2024, si è tenuta a Castel del Rio, in provincia di Bologna, la presentazione del progetto "La via nazionale del castagno". Promotrice del progetto è l'Associazione nazionale Città del Castagno.

"È fondamentale far conoscere alle persone non solo il frutto di per sé, ma l'importanza che il castagno tradizionale assume in termini di ambiente, biodiversità, ecosistema e impronta ecologica. Parliamo infatti di piante ultra secolari. Vogliamo veicolare la bellezza che i castagneti hanno per 12 mesi l'anno", dichiara Monia Rontini, membro del consiglio direttivo dell'Associazione, nonché vicepresidente del Consorzio Castanicoltori di Castel del Rio, membro nel consiglio direttivo del BioDistretto dell'Appennino Bolognese e titolare de Il Regno Del Marrone.



L'obiettivo è quindi quello di qualificare e promuovere sempre di più i castagneti tradizionali italiani, tutelando la loro produttività, valorizzando il lavoro dei castanicoltori e preservando il patrimonio culturale dei castagneti storici e delle attività annesse. Hanno dichiarato il proprio interesse per lo sviluppo del progetto: il Gal dell'Appennino bolognese, il BioDistretto dell'Appennino Bolognese, l'associazione IT.A.CÀ.

"La via nazionale del castagno" si snoderà per 2.200 km, collegando tra loro i castagneti dell'arco alpino e della dorsale appenninica, senza trascurare la Sardegna e la Sicilia. Sono previsti ulteriori collegamenti con le vie del castagno europee.

"Tramite i percorsi già esistenti del Cai, si potrà arrivare ai territori castanicoli delle aree più interne e si potranno visitare le aziende e le fattorie didattiche che spiegheranno tutto il processo che c'è dietro, ad esempio, a una castagna essiccata in sacchetto o alla farina di marrone".

"Attrarre nuovo pubblico nei nostri castagneti potrà motivare anche i giovani imprenditori agricoli a riscoprire la castanicoltura - spiega Rontini - Inoltre, bisogna far comprendere al consumatore finale quanto la scelta del suo acquisto di castagne o marroni sia determinante per la sopravvivenza dell'appennino. Ci si guadagna in primis in bontà e qualità del prodotto. Le piantagioni intensive a filari di castagni non possono neppure essere paragonate alla produzione della castanicoltura tradizionale che racchiude nel suo scrigno natura, biodiversità, fauna, flora e resilienza territoriale".



### *Presentazione del progetto "La via nazionale del castagno"*

"Se scomparissero tutti i castagni nazionali, non perderemmo solo gli alberi e i frutti di per sé, ma tutto un ecosistema. Il fulcro del nostro progetto si radica profondamente nella cultura millenaria del castagno, un elemento che, nonostante le sue diverse manifestazioni nei vari territori, ha costantemente fatto parte della vita delle popolazioni montane in tutta Italia. Non si tratta semplicemente di un albero, ma di un simbolo vivente di un'eredità collettiva, intrisa di esperienze, competenze, oggetti materiali e tradizioni orali trasmesse di generazione in generazione. Questa cultura del castagno rappresenta un patrimonio inestimabile, un insieme di conoscenze e pratiche che riflettono l'adattabilità e l'ingegnosità delle comunità che hanno imparato a convivere e a trarre il massimo da questi ambienti montani".

### **La campagna 2024 dei marroni inizia a ottobre**

"Oltre alla presenza del cinipide dal 2011, la siccità degli ultimi anni, insieme all'alluvione di maggio 2023, hanno messo a dura prova la coltivazione del pregiato Marrone di Castel del Rio Igp. Finalmente per il 2024 prevediamo una buona annata. Non vedevamo una produzione di ricci tale dal 2010. Tutto però è nelle mani del clima", conclude Rontini.

Data di pubblicazione: gio 19 set 2024

---

**19° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE**

**MARRONI, CASTAGNE, FARINA DI  
CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI**

**SABATO 2 novembre 2024**

**In memoria del fondatore dell'Associazione Nazionale  
Città del Castagno, DOTT. MARIO OTTOLINI**



Comune di Barga



# Barga Castagna



In memoria del  
fondatore  
dell'Associazione  
Nazionale Città del  
Castagno  
Dott. Mario Ottolini

**19° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE  
MARRONI, CASTAGNE, FARINA DI CASTAGNE  
IN CUCINA: I DOLCI**

**SABATO 2 novembre 2024**

Sala Colombo, via del giardino 47  
Barga LU

Iscrizioni e regolamento  
[presidente@cittadelcastagno.it](mailto:presidente@cittadelcastagno.it)  
[www.cittadelcastagno.it](http://www.cittadelcastagno.it)  
Cell. 333.3119780



SCHEDA ISCRIZIONE

Presentato da :.....

Indirizzo :.....

tel. :.....e-mail.....

Partecipo come :

NON PROFESSIONISTA

PROFESSIONISTA

Nome del dolce .....

Necessità :

nessuna

freezer

frigorifero

altro \_\_\_\_\_

Ingredienti utilizzati:

---

---

---

---

Descrizione completa della Ricetta

Note o modalità di servizio:

Invierò il dolce :

personalmente

tramite corriere

Assieme al dolce invierò la ricetta scritta completa ed autorizzo l'Associazione Città del Castagno alla diffusione della ricetta

Le iscrizioni devono pervenire tramite email a : [presidente@cittadelcastagno.it](mailto:presidente@cittadelcastagno.it) o [info@cittadelcastagno.it](mailto:info@cittadelcastagno.it) entro e non oltre le ore 12,00 del giorno giovedì 25 ottobre 2024

Tel. Presidente Ivo Poli 333.3119780

Data Firma

.....  
Comune di Barga 19° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno. MARRONI, CASTAGNE E FARINA DI  
CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI SCHEDA ISCRIZIONE Presentato da :.....

Indirizzo :..... tel. :.....e-mail.....

Partecipo come :  NON PROFESSIONISTA  PROFESSIONISTA Nome del dolce

..... Necessità :  nessuna  freezer  frigorifero

altro \_\_\_\_\_ Ingredienti utilizzati:

---

---

---

---

---

---

Descrizione completa della Ricetta

---

Note o modalità di servizio:

Inverò il dolce :

- personalmente
- tramite corriere

Assieme al dolce invierò la ricetta scritta completa ed autorizzo l'Associazione Città del Castagno alla diffusione della ricetta

Le iscrizioni devono pervenire tramite email a : [presidente@cittadelcastagno.it](mailto:presidente@cittadelcastagno.it) o [info@cittadelcastagno.it](mailto:info@cittadelcastagno.it) entro e non oltre le ore 12,00 del giorno giovedì 25 ottobre 2024

Tel. Presidente Ivo Poli 333.3119780

Data Firma

.....

---

## Fiera d'Autunno a Tresana Massa Carrara Lunigiana. La castagna nel parco castagneto di Barbarasco



**FIERA  
D'AUTUNNO**

**DOMENICA 06 OTTOBRE**  
**PARCO FIERA BARBARASCO**

OGNI DOMENICA DI OTTOBRE  
SAGRA DELLA POLENTA E DELLA CASTAGNA  
BANCHI DI QUALITÀ  
VENDITA CASTAGNE

**DALLE ORE 9.00 ALLE 12.30**  
30° ANNIVERSARIO "LA MELA DI AISM"  
**ORE 12.00**  
PRESENTAZIONE DEL LIBRO  
"MERAVIGLIARSI... IL MONDO DELLE API"  
DI CORRADO LEONI  
**ORE 15.00**  
CONVEGNO "LA PESTE SUINA, L'EMERGENZA  
CINGHIALI E LE CONSEGUENZE SULL'AGRICOLTURA E  
SUL COMPARTO SUINICOLO"  
**ORE 16.30**  
PRESENTAZIONE ELABORATI SCUOLE