

...nel castagneto

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

Anno 5 n. 3 - ottobre 2011 vol. 12



Piano castanicolo nazionale: azioni programmate sul territorio

Nel gennaio 2010 il Ministero, in accordo con i rappresentanti di filiera e le Amministrazioni, ha istituito il **Tavolo del settore castanicolo** per fronteggiare la crisi in cui versa il comparto, acuita dall'introduzione in Italia del *Driocosmus kuriphilus* (cinipide galligeno), che sta provocando gravi danni. La finalità era predisporre in tempi brevi un "Piano nazionale di settore" condiviso da tutti i componenti della filiera, ovvero istituzioni nazionali e locali, associazioni, Comunità montane e confederazioni agricole a livello nazionale per proporre azioni efficaci di salvaguardia del castagno nei territori vocati. Nell'ambito della Conferenza Permanente Stato-Regioni e Province Autonome dell'8 novembre 2010 è stato sancito l'accordo sul *Piano di settore castanicolo*.

In precedenza la stessa Conferenza Permanente, in data 7 ottobre 2010, ha dato parere favorevole sullo schema di decreto per l'istituzione del "Tavolo di filiera della frutta in guscio" comprendente una specifica sezione per la "castanicoltura", che è stato definitivamente formalizzato con Decreto del Ministro n. 4824 del 10 marzo 2011, a seguito delle designazioni dei rappresentanti regionali, e riunitosi per la prima volta il 20 aprile 2011. Al fine di limitare i danni nei castagneti da frutto il Ministero ha deciso di istituire un "Gruppo di coordinamento tecnico-scientifico" che supporterà l'Ufficio responsabile per verificare la costituzione ed ubicazione dei Centri di moltiplicazione del *Torymus sinensis* nei territori regionali vocati alla castanicoltura da frutto (documento 2 del Piano di settore relativo a: "Riferimenti tecnici di attuazione della lotta biologica al *Driocosmus kuriphilus* del castagno"), al fine di garantire una futura protezione dalla "vespa cinese", ma

soprattutto un'autonomia gestionale della problematica a livello territoriale.

La vespa cinese, contro la quale alcune Regioni stanno già intervenendo, si è ormai diffusa in maniera endemica in Italia, ed il Centro di moltiplicazione in Piemonte è insufficiente a garantire una diffusione in larga scala.

Pertanto in gran parte delle Regioni le piante di castagno, talune secolari, si presentano deperite e sofferenti con scarsa vegetazione e, tale situazione, porta a constatare che nei prossimi anni, nonostante gli auspicati interventi di lotta biologica, vi saranno delle serie perdite di prodotto e uno stato di crisi dell'intero comparto, che si ripercuoteranno a tutto l'indotto della filiera (problemi idrogeologici, ambientali, deperimento piante, comparto vendita macchine e manodopera ferme) ma soprattutto all'ecosistema nel suo insieme.

Il MiPAAF, pertanto, ha messo a disposizione un contributo di 1.000.000,00 € e sono stati richiesti fondi per una ulteriore implementazione del budget.

Queste le azioni ritenute di estrema urgenza approvate dal Tavolo: 1) costituzione dei Centri di moltiplicazione nei territori regionali; 2) potenziamento del Centro di moltiplicazione presso l'Università di Torino; 3) sviluppo di linee guida di ricerca; 4) supporto di INEA e delle associazioni del castagno nazionali.

Il 27 luglio scorso nel *Tavolo di Filiera della Frutta a Guscio* (sezione Castagne), sono anche stati individuati gli interventi e la distribuzione e ripartizione dei centri di moltiplicazione regionali di *Torymus sinensis* nonché dei punti di lancio accessori nell'ambito di una riunione ristretta con le Regioni e tale distribuzione è stata presentata ufficialmente al Tavolo di filiera il 22 settembre.

Alberto Manzo

Dirigente della SAQ VI

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali



CASTIONE DI BRENTONICO

FESTA DELLA CASTAGNA

22 | 23 ottobre 2011

PROGRAMMA 2011

SABATO 1 OTTOBRE

Ore 11.00 Inaugurazione della mostra di Arte Grafica Umoristica
La castagna del sorriso
Palazzo Baisi - Brentonico

SABATO 22 OTTOBRE

Ore 10.00 Apertura cucina
Ore 11.30 | 15.00 Visite guidate al castagneto
Ore 14.30 **Incontro con i vignettisti** che eseguiranno vignette e caricature per il pubblico presente
Ore 18.00 Premiazioni
1^a Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica **La castagna del sorriso**
3^o Concorso **Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente**



DOMENICA 23 OTTOBRE

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 Mori-Brentonico
Ore 16.30 Spettacolo per bambini con il Mago Claudio

STANDE MOSTRE 2011

Durante la Festa della Castagna troverete:
Stand gastronomico con piatti tipici trentini, dolci a base di castagne, birra di castagne, liquore Marroncino di Castione®, vino tipico locale e le gettonatissime caldarroste
Mostra dei vini presentati al concorso *Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente*
Portici aperti con mercatino missionario, prodotti locali e lavorazioni artigianali, paniere dei prodotti castanicolici, intrattenimenti musicali
Mostra delle vignette della 1^a Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica "La castagna del sorriso", con disegni dei più importanti vignettisti italiani sul tema "Castagne e allegria". Dal 1° al 18 ottobre mostra visitabile a Palazzo Baisi (Brentonico); il 22 e 23 ottobre alla Festa della Castagna



BUS NAVETTA GRATUITO

Sabato 22 e domenica 23

BRENTONICO - CASTIONE

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

ASSOCIAZIONE TUTELA MARRONI DI CASTIONE

38060 Castione di Brentonico (TN)
Piazza C. Benedetti, 7 | T 328 3676993
www.marronicastione.it
www.lacastagnadelsorriso.info
info@marronicastione.it



La castagna del sorriso 2011 Talento d'oro a Gianni Audisio

Il 18 giugno scorso, nella sede dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, si è riunita la giuria della 1ª Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica - La castagna del sorriso, per valutare i molti lavori pervenuti ed assegnare il premio **Talento d'Oro - La castagna del sorriso 2011**.

La giuria era così composta: *Aldo Bortolotti*, Presidente della Giuria, vignettista e caricaturista tra i più noti in Italia; *Livio Caffieri*, personaggio di spicco nel mondo culturale trentino; *Alessandro Zucchelli*, esperto in comunicazione e studioso di umorismo; *Mari-lena Nardi*, docente di Anatomia Artistica e Illustrazione all'Accademia delle Belle Arti di Venezia, si occupa di grafica umoristica; *Fulvio Viesi*, Presidente dell'Associazione



Tutela Marroni di Castione e Assessore del Comune di Brentonico; *Stefano Viesi*, responsabile di comunicazione e sviluppo dell'Associazione Tutela Marroni di Castione.

La giuria, preso atto dell'elevata qualità delle numerose opere pervenute, dopo attento, ripetuto e scrupoloso esame, ha deciso all'unanimità di assegnare il premio Talento d'Oro - La castagna del sorriso 2011 a **Gianni Audisio** per l'originale e sintetica interpretazione del mondo che ruota attorno alla castagna. La giuria ha altresì deciso di segnalare i seguenti autori: **Gianni Chiostrì, Marco De Angelis, Giuliano, Emilio Isca, Franco Origone**.

Le premiazioni si svolgeranno a Castione di Brentonico in occasione della Festa della Castagna alla presenza delle autorità e importanti personalità, sabato 22 ottobre 2011.

Con le migliori opere è stata allestita la mostra in una sala del Palazzo Echeli - Baisi di Brentonico. Inaugurata il primo di ottobre alla presenza dei giornalisti in occasione della rassegna stampa che ha presentato l'evento, sarà spostata a Castione, presso l'ex scuola materna, durante i giorni della Festa della castagna. La stampa di un delizioso catalogo ne completa la visibilità.

Ringrazio l'Associazione Tutela Marroni di Castione per aver supportato questo importante evento, i membri della giuria per l'attento e scrupoloso lavoro svolto, tutti gli amici umoristi che con i loro lavori hanno reso possibile tutto ciò. L'appuntamento è per il 22 ottobre prossimo, un'occasione per conoscerci!

Pierpaolo Perazzoli - EDYPerazz.
Ideatore e Direttore artistico - www.edydesign.com

Vignettisti, castagne e allegria

Alla 1ª Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica - La castagna del sorriso, un nutrito gruppo di vignettisti italiani sono stati chiamati a misurarsi sul tema "Castagne e allegria". Hanno risposto 62 artisti provenienti da molte regioni con **103 opere**.

L'Associazione Tutela Marroni di Castione ha deciso di ospitare a Castione alcuni di essi, nel week-end della Festa della Castagna, per far conoscere loro il mondo dei castanicoltori, gli incantevoli scorci del paesaggio di mezza montagna, i castagneti e le prelibatezze a base di castagne.

Nel pomeriggio di sabato 22 ottobre, prima delle premiazioni dei concorsi, alcuni di loro incontreranno il pubblico eseguendo al momento, per chi lo desiderasse, vignette, cari-

cature o ritratti. Un'occasione per ricevere un simpatico e allegro dono d'autore della Festa della Castagna.

Saranno nostri ospiti: **Gianni Audisio** (Saluzzo, Cuneo) Talento d'oro 2011; **Aldo Bortolotti** (Bergamo); **Franco Buffarello** (Genova); **Athos Careghi** (Milano); **Gianni Chiostri** (Torino); **Moreno Chistè** (Trento); **Marco De Angelis** (Roma); **Giovanni Beduschi** (Bovisio Masciago); **Emilio Isca** (Torino); **Marilena Nardi** (Vicenza); **Pierpaolo Perazzolli** (Trento); **Eugenio Saint Pierre** (Treviso); **Antonio Tubino** (Genova); **Fabio Vettori** (Trento).

Ringraziando i gentili ospiti per la cortese disponibilità, auguro loro un'allegria Festa della Castagna nel nostro spendido paese.

Fulvio Viesi, Presidente
Associazione Tutela Marroni di Castione



La giuria, da sinistra: Fulvio Viesi, Livio Caffieri, Marilena Nardi, Aldo Bortolotti, Alessandro Zucchelli, Stefano Viesi

Castagne e vino: l'abbinamento eccellente 2011

Lunedì 12 settembre si è riunita la giuria che ha effettuato le valutazioni per proclamare il miglior vino abbinato al menù a base di castagne della 3ª edizione del Concorso Enogastronomico *Castagne e vino: l'abbinamento eccellente 2011*.

Ha presieduto le degustazioni l'enogastronomo e giornalista *Paolo Massobrio* mentre la giuria era composta da esperti del settore: per l'AIS Trentino, il Presidente dell'Associazione *Mariano Francesconi* con *Rosaria Benedetti* e *Mariagrazia Brugnara*, per le cantine l'enotecnico *Armin Kobler*, per la ristorazione *Ivano Dossi*; ed inoltre: *Mauro De Concini* esperto in analisi organolettica, *Gildo Spagnoli* enogastronomo e *Stefano Viesi* per l'Associazione Tutela Marroni di Castione.

Ben 20 cantine del Trentino hanno proposto i vini da abbinare a tre piatti con le castagne, presentando in concorso **43 etichette trentine**. Ecco i piatti che hanno composto il menù 2011:

- gnocchi ai marroni di Castione con salsa ai quattro formaggi (ricetta a pag. 9);
- faraona ripiena ai marroni di Castione (ricetta a pag. 11);
- strudel con marronata di Castione e amaretti (ricetta a pag. 14).

Tutti i piatti sono stati preparati dallo Chef *Rinaldo Dalsasso*.

La proclamazione dei vini vincitori del Concorso 2011 avrà luogo sabato 22 ottobre alle



18.00 in occasione della Festa della Castagna di Castione di Brentonico.

Le cantine che si sono aggiudicate il premio per il miglior abbinamento saranno premiate con una targa realizzata dall'artista trentino Mastro7.

Sabato 22 e domenica 23 ottobre durante la Festa della Castagna tutti i vini presentati saranno esposti in una mostra appositamente allestita, con relative schede e materiale divulgativo delle cantine partecipanti.

I vini saranno proposti in degustazione con la collaborazione dei sommeliers AIS Trentino.

Associazione Tutela Marroni di Castione

In collaborazione e con il patrocinio di



Assessorato Agricoltura
Foreste-Turismo-Promozione
Provincia Autonoma Trento



BRENTONICO
COMUNE DI BRENTONICO



AIS TRENTINO
associazione italiana sommeliers trentino



Comune
di Brentonico



STRADA DEL VINO
E DOCCIA DELLA
VALLAGARINA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DEL CASTAGNO



Azienda Agricola Balter
Via Vallunga II, 24 - Rovereto
Tel. 0464 430101
www.balter.it



Cantina di Aldeno
Via Roma, 76 - Aldeno
Tel. 0461 842511
www.cantina-aldeno.it



Azienda Agricola Bellaveder
Maso Belvedere - Faedo
Tel. 0461 650171
www.bellaveder.it



Cantina d'Isera
Via al Ponte, 1 - Isera
Tel. 0464 433795
www.cantinaisera.it



Azienda Agricola de Tarczal
Via Miori, 4 - Marano di Isera
Tel. 0464 409134
www.detarczal.it



Cantina Rotaliana
V. Trento 65/B - Mezzolombardo
Tel. 0461 601010
www.cantinarotaliana.it



Azienda Vinicola Bailoni
Via Masere 7/A - Ravina
Tel. 0461 911842
www.cantinabailoni.it



Cantina Soc. Mori Colli Zugna
SP 90 Loc. Formigher, 2 - Mori
Tel. 0464 918154
www.cantinamoricollizugna.it



Concilio spa
Zona Industriale, 2 - Volano
Tel. 0464 411000
www.concilio.it



Azienda Agricola Vallarom
Fraz. Masi, 21 - Avio
Tel. 0464 684297
www.vallarom.it



Azienda Agricola La Cadalora
V. Trento, 44 - S. Margherita di Ala
Tel. 0464 696443
www.lacadalora.com



Azienda Agricola Secchi
Loc. Coleri, 10 - Serravalle a/A
Tel. 0464 696647
www.secchivini.it



Azienda Agricola Gino Pedrotti
Loc. Pietramurata - Cavedine
Tel. 0461 564123
www.ginopedrotti.it



Villa Corniole
Via al Grec', 23 - Verla di Giovo
Tel. 0461 695067
www.villacorniole.com



Azienda Agricola Salizzoni
Via Valentini, 31 - Calliano
Tel. 0464 834087
www.salizzoni.info



Vivallis
Via per Brancolino, 4 - Nogaredo
Tel. 0464 412073
www.vivallis.it



Azienda Agricola Zeni
V. Stretta, 2 - Grumo-S. Michele a/A
Tel. 0461 650456
www.zeni.tn.it



Azienda Vinicola F.lli Dorigati
Via Dante, 5 - Mezzocorona
Tel. 0461 605313
www.dorigati.it



Azienda Agricola Benazzoli
C.so G. Cantore, 46 - Serravalle a/A
Tel. 0464 696681
www.aziendabenazzoli.it



Azienda Vinicola Endrizzi
Loc. Masetto - S. Michele a/A
Tel. 0461 650129
www.endrizzi.it

La cicatrice ilare

Una delle caratteristiche essenziali a cui porre attenzione per capire se si sta acquistando un marrone invece che una castagna è guardare la cicatrice ilare. È una delle cose più facilmente riconoscibili del frutto.

La cicatrice ilare, che non è un riferimento umoristico, è il residuo dell'ilo attraverso cui il frutto era attaccato al riccio e dal quale ne traeva nutrimento.

Al contrario di moltissime varietà di castagne, nei marroni, la cicatrice ilare è spesso quadrangolare o ellittica, leggermente appiattita (*foto in copertina*).

Altre differenze significative che contraddistinguono i marroni rispetto alle castagne, sono le caratteristiche

organolettiche, la facilità di sbucciatura, la presenza di un pedicarlo sottile, le striature che solcano il frutto più marcate e più scure, e l'aspetto del frutto che è spesso cuoriforme.

Mentre, a differenza di quanto si possa pensare, la grossezza non rappresenta necessariamente una caratteristica distintiva del marrone rispetto ad altre varietà di castagne.

Stefano Viesi,
Associazione Tutela Marroni di Castione

Notizie: Trasmissioni

I marroni a Linea Verde

Il 15 ottobre saranno ospiti della trasmissione Linea Verde su Rai1 i prodotti trentini. Sarà una importante occasione per promuovere il marrone e le attività di promozione dei territori vocati alla castanicoltura trentina.

Preparazione e degustazione delle caldarroste

Le caldarroste richiamano nel nostro immaginario l'autunno ed il calore della convivialità, la gioia di condividere tempo, pensieri, storie attorno ad un tavolo, gustando questo dolce frutto.

Il marrone in genere è più indicato rispetto alle varietà di castagne per realizzare le caldarroste ed esprimere al meglio le sue caratteristiche organolettiche proprio sotto questa forma.

Le caldarroste si possono preparare sulla piastra della stufa, nel forno, in una pentola forata o

antiaderente e persino nel microonde.

I frutti devono essere incisi perché non scoppino ed è bene che siano della stessa pezzatura per evitare differenti gradi di cottura.

I marroni freschi possono anche essere incisi e congelati per poi essere messi direttamente nel forno già caldo o nella stufa.

All'assaggio i marroni preparati come caldarroste manifestano subito il carattere della dolcezza, non risultano troppo farinosi ed il sapore è particolare, equilibrato, non tannico e persistente.

Il ventaglio aromatico spazia dalla vaniglia al caramello con note di bosco e di lieve tostatura.

Le caldarroste si accompagnano tradizionalmente ai vini novelli o comunque a rossi giovani.

Carlo Mihelčič
Associazione Tutela
Marroni di Castione



Gnocchi ai marroni di Castione con salsa ai quattro formaggi

Ingredienti

Per gli gnocchi

400 g di patate lesse
400 g di castagne lesse
200 g di farina bianca
1 uovo
1 noce di burro, noce moscata

Per la salsa ai quattro formaggi

50 g di fontina
50 g di puzzone di Moena
50 g di gorgonzola dolce
50 g di grana Trentino
40 g di burro
400 g di latte

Preparazione

Per gli gnocchi

Pelate le patate lesse ancora calde, passatele nello schiacciapatate e raccoglietele sul tagliere assieme alle castagne, anch'esse lesse e passate.

Aggiungete la farina, l'uovo intero, il sale e un po' di noce moscata grattugiata.

Impastate il tutto in modo omogeneo e formate dei cordoni grossi come un dito, tagliateli a pezzetti.



Per la salsa ai quattro formaggi

Tagliate a listarelle molto sottili i formaggi e grattugiate il grana. Versate i formaggi e il burro nel latte e mettete sul fuoco. Appena il latte comincia a scaldarsi mescolatelo ogni tanto con un mestolo di legno.

Quando bolle mescolate frequentemente e fate addensare la salsa fino a ridurla ad una crema filante.

Lessate gli gnocchi in acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa ai quattro formaggi.

Attività: Incontri

Acireale - Albiano attraverso Castione

Con dedizione, da più di dieci anni, siamo impegnati al recupero del castagneto di Albiano. Collaboriamo annualmente alla realizzazione di nuovi innesti e impianti, ed inoltre prestiamo supporto tecnico alla gestione dei castagni. In agosto era in Trentino a farci visita la Presidente del Club UNESCO di Acireale, dott.ssa Nellina Ardizzone; sapendo del suo amore per il castagno abbiamo voluto presentarle il progetto e le opere d'arte in porfido

in località Castel del Pepe. All'incontro ed al recupero dei castagneti di Albiano sono impegnati il Presidente del Consorzio miglioramento fondiario, Ravanelli, ed il Sindaco del Comune di Albiano, Odorizzi. Grazie a tutte queste attività di recupero e promozione del castagneto dimostrativo si è dato stimolo al settore, e molti castanicoltori privati stanno recuperando i loro castagni secolari e stanno riscoprendo sempre più l'importanza che riveste il castagno ad Albiano.

*Fulvio Viesi, Presidente
Associazione Tutela Marroni di Castione*

Luci ed ombre della castanicoltura italiana

In Italia sono individuabili realtà estremamente differenziate dal punto di vista delle dotazioni delle risorse, delle caratteristiche strutturali ed economiche della filiera castanicola, del grado d'integrazione tra le componenti della filiera e del loro collegamento con il contesto socio-economico circostante, della qualità del tessuto socio-istituzionale locale e del grado di sviluppo del sistema extra agricolo. Esistono però delle caratteristiche comuni nella castanicoltura italiana che spiegano il lento ma costante declino della produzione: localizzazione alta collina-montagna, crescente senilizzazione dei conduttori, piccola dimensione aziendale, basso livello d'istruzione, crescente disattivazione aziendale. Dal punto di vista fitosanitario molti impianti, pur sopravvissuti ai devastanti attacchi di cancro corticale (*Endothia parasitica*), restano soggetti ai periodici ritorni del mal dell'inchiostro (*Phytophthora cambivora* e *P. cinnamomi*) difficile da combattere. Ai noti insetti parassiti dei frutti (balanino, cidie) si è recentemente affiancato il cinipide galligeno, che danneggia pericolosamente la vegetazione e la fruttificazione delle piante. L'estensione delle infestazioni

del cinipide alla quasi totalità del territorio italiano, sta già mettendo a dura prova la produzione castanicola italiana, mentre si attende che la normativa vigente venga presto modificata, sia per togliere sanzioni non più motivate, sia per agevolare l'applicazione di efficaci metodi di lotta e la ripresa commerciale dei vivai (Castellotti, Grassi, 2011).

Nonostante questo, *l'Italia è tra i principali produttori ed esportatori mondiali di castagne* (Castanea sativa Miller). *In particolare, è il primo esportatore mondiale per valore degli scambi e il secondo per quantità scambiate, dopo la Cina.* Tuttavia, la sua importanza sui mercati esteri è sempre più minacciata dalla concorrenza asiatica (Castellotti, 2010) che sta lentamente conquistando quote di mercato anche sul mercato interno. Il castagno assume ancora oggi un ruolo preminente tra le formazioni forestali italiane non solo per l'elevata produttività, la qualità e la varietà degli assortimenti legnosi ma soprattutto per la consistente presenza sul territorio nazionale pari a 780.000 ettari. *Uno dei maggiori vincoli allo sviluppo della filiera castanicola italiana è l'assenza di rapporti consolidati tra le varie componenti.*

Tatiana Castellotti
INEA, sede regionale per la Calabria
Lorenzo Fazzi
Associazione Nazionale Città del Castagno

Notizie: Ricerca

Il Piano Castanicolo Nazionale

Il Piano castanicolo nasce su sollecitazione dell'Associazione Nazionale Città del Castagno che ha portato all'attenzione del Ministero delle Politiche agricole la necessità di una politica specifica per il rilancio del settore. Il Ministero ha così coinvolto tutti i rappresentanti ed esperti nazionali del mondo castanicolo e i rappresentanti delle istituzioni

regionali per l'elaborazione del primo Piano Nazionale del settore. L'intero documento è consultabile in internet, www.politicheagricole.it/SettoriAgroalimentari/Castanicolo ed è scaricabile anche su www.cittadelcastagno.it/Piano del settore Castanicolo 2010-2013. Esso rappresenta un risultato importante per un settore trascurato dalle politiche pubbliche nazionali ed europee.

Ivo Poli, Presidente
Associazione Nazionale Città del Castagno

Faraona ripiena ai marroni di Castione

Ingredienti

1 faraona di circa 1,5 kg
(con fegatini e ventriglio)
200 g castagne
1 cipolla a spicchi
300 g salsiccia
15 fette sottilissime di pancetta
sale e pepe

Preparazione

Fiammeggiare la faraona per eliminare eventuali penne e piume, quindi lavarla accuratamente e asciugarla. Salare e pepare l'interno. Far bollire le castagne per almeno 15 minuti o comunque fino a quando non saranno morbide; lasciarle intiepidire, togliere la pellicina e poi tritarle.

Mescolare la carne delle salsiccie con le interiora a pezzettini. Aggiungere le castagne e mescolare bene.

Farcire la faraona con questo ripieno e cuocere l'apertura. Avvolgere la faraona con le fettine di pancetta, fermandole con dello spago da



cucina, quindi salare, pepare e disporre la faraona in una pentola.

Cuocere in forno caldo a 180° per 1 ora e mezza, bagnando la faraona ogni tanto con il suo sugo, dopodiché togliere le fette di pancetta, aggiungere la cipolla a spicchi e cuocere ancora per un'altra mezz'ora. Tenere le fette di pancetta al caldo.

Servire la faraona a fettine o pezzetti, insieme al suo ripieno e alle fettine di pancetta. Come accompagnamento alla faraona ripiena, servire delle fettine di polenta gratinate con un po' di burro.

Attività: Pubblicazioni

Il catalogo della rassegna La castagna del sorriso 2011



Alla 1ª Rassegna Nazionale di Arte Grafica Umoristica - La castagna del sorriso sono state presentate più di cento vignette, caricature, disegni, inviati da moltissimi artisti provenienti da varie regioni italiane. Il catalogo della rassegna entra nel palmares delle pubblicazioni della nostra Associazione Tutela Marroni di Castione, assieme al libro *Il castagno alle pendici del Baldo*, il libretto a fumetti da colorare *A scuola nel castagneto*, il ricettario *Marroni, castagne e farina di castagne in cucina: I DOLCI*.

Per maggiori informazioni sulle pubblicazioni scrivere a info@marronicastione.it

Stefano Viesi
Associazione Tutela Marroni di Castione

ALTOPIANO DI BRENTONICO

I WEEK-END DELLA CASTAGNA 2011

7-9
14-16
21-23
OTTOBRE

Week end sapori sul Monte Baldo, per gustare profumi e colori dell'autunno

21-23 OTTOBRE | PACCHETTO WEEK-END 3 GIORNI / 2 NOTTI

B&B E AGRITUR - da € 110,00

HOTEL **/* - da € 118,00**

HOTEL*sup. - da € 169,00**

camera e colazione, cena con menù delle castagne, visita guidata con degustazione di castagneti e in cantina vinicola, omaggio con prodotti del Baldo e kit informativo

INFO E PRENOTAZIONI - APT Rovereto e Vallagarina - Ufficio Turistico di Brentonico
Tel. 0464 395149 | Fax 0464 392737 | brentonico@visitrovereto.it | www.visitrovereto.it

MENU ENOGASTRONOMICI NEI RISTORANTI ADERENTI

Ristorante Lo Sfizio - Brentonico (700 m)

Tel. 0464 394050 - prezzo € 25,00

Antipasti caldi e freddi

Tagliatelle di castagne al sugo di cinghiale | Garganelli alla lepre | Risotto con porcini e marroni

Costolette di cervo con purè di marroni | Capriolo in umido con polenta di castagne

Semifreddo di castagne - Caffè - Grappa | Bevande incluse

Ristorante Maso Palù - Brentonico (800 m) | Tel. 0464 395014 - prezzo € 35,00

Brobrusà con farina di castagne | Antipasto del Maso

Orzotto con patate al profumo di salvia e castagne | Gnocchetti di malga con ricotta e marroni

Filetini di maiale alla castagna con polentina bianca | Guancialotto brasato con purè d'autunno

Dessert a scelta - Caldarroste

Bevande incluse

Agritur Malga Mortigola - Loc. Mortigola di Brentonico (1156 m)

Tel. 0464 391555 - prezzo € 32,00

Antipasto con affettati e formaggi di produzione propria accompagnati da polentina

con fonduta di formaggi e scaglie di castagne

Pappardelle ai funghi e castagne | Gnocchetti di ricotta con salsa alle castagne | Orzotto alla verza e salsiccia

Arrostino di maiale con castagne | Spezzatino di coniglio con polenta | Contorni misti

Tiramisù alle castagne

Acqua e vino

Ristorante Pizzeria Miramonti - Crosano di Brentonico (600 m)

Tel. 0464 395112 - prezzo di un piatto con dessert € 13,00

Vellutata di zucca e castagna con bacon croccante | Gnocchi di castagne con verza e lucanica nostrana

Crema di castagne e mele | Salame di cioccolato e castagne | Semifreddo al "marroncino" con marmellata di cachi

Albergo Rifugio Graziani - Bocca del Creer, Monte Altissimo (1600 m)

Tel. 0464 867005 - prezzo € 29,00

Canederli al profumo di erbe spontanee del baldo, con burro spumeggiante alle castagne o pizzoccheri allo speck, castagne e Vezzena

Filet mignon su letto di castagne e radicchio

Panna cotta fresca con castagne e frutti di bosco

¼ di vino della casa e caffè

Ristorante Pizzeria La Bruschetta - Brentonico (700 m)

Tel. 0464 390094 - prezzo € 30,00

Pane abbrustolito con castagne al miele e lardo

Risotto alle castagne e scamorza

Tacchino ripieno alle castagne | Patate al forno

Mousse di castagne con salsa ai cachi

Sono compresi : ½ di acqua, ¼ di vino della casa e caffè

Pizzeria La Pineta - Brentonico (800 m)

Tel. 0464 395296 - prezzo per pizza e dessert € 13,00

Pizza con castagne e salsiccia

A scelta un dessert tra:

Meringata con panna e castagne | Montebianco di castagne | Tortino di cioccolato e castagne

Rifugio Monte Baldo - Madonna della neve (1100 m)

Tel. 0464 391553 - prezzo € 22,00

Filetto di trota con insalatina verde

Pappardelle ai funghi porcini | Gnocchi di polenta alle castagne | Lasagne in rotolo di verza

Guanciale alle verdure e marroni | Cervo con polenta ai mirtilli

Strudel di mele con fonduta di castagne

Pizzeria Ristorante Ciclamino - San Valentino - Loc. Mosee (1300 m)

Tel. 0464 391583 - prezzo € 22,00

Pane di castagne abbrustolito con salsa saporita alle castagne e lardo trentino

Zuppa di castagne e fagioli

Crespelle farcite con castagne e taleggio di malga

Tacchinella al forno con marroni di Castione e patate al forno

Torta di castagne e cioccolato

¼ di vino, ½ acqua e caffè

Bar Trattoria Al Passo - San Valentino (1315 m)

Tel. 0464 391460 - prezzo € 32,00

Antipasto ai sapori d'autunno

Pasta fresca ai profumi di bosco

Involcini affogati in salsa di castagne con ratatouille di stagione

Dolce di riso e castagne

Menù completo di acqua, vino della casa e caffè

Malga Campeï - Val del Parol (1470 m)

Tel. 339 2660030 - prezzo € 5,00

Sacchetto abbondante di buonissime caldarroste

Strudel con marronata di Castione e amaretti

Ingredienti per due tronchi

Per la pasta (in alternativa usare pasta sfoglia)

300 g di farina

2 uova

sale q.b.

1 cucchiaio di zucchero

2 cucchiaini di burro o panna

2 cucchiaini di aceto di vino

Per il ripieno

2 vasetti di marronata (crema di marroni)

2 cucchiaini di latte

200 g amaretti sbriciolati

60 g di uva sultanina

6 cucchiaini di rum

Preparazione

Per la pasta

Impastare gli ingredienti e stendere due quadrati.

Per il ripieno

Amalgamare gli ingredienti, stendere sulla pasta e arrotolare. Mettere in forno a 200° per 30-40 minuti, girare e spennellare con acqua e zucchero. Abbinare con cioccolata o marmellata e zucchero a velo.

Bruna Boninsegna



Castanicoltura: Mercato

La filiera castanicola italiana

La filiera castanicola italiana è costituita da pochi operatori che trasformano e commercializzano il prodotto sui mercati nazionali ed esteri, da un'offerta frammentata costituita da aziende di piccole dimensioni e dalla presenza di numerosi intermediari tra la produzione e il consumo. Tale struttura si riflette sia sul prezzo alla produzione (poco remunerativo) che su quello al consumo (troppo elevato), mentre pregiudica la costanza degli approvvigionamenti, in qualità e quantità, e la lavorabilità del prodotto fresco. A tal fine gli operatori commerciali importano prodotto

estero al fine di stabilizzare la capacità d'offerta sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.

I casi di successo mostrano la necessità di politiche che portino ad una redistribuzione del valore aggiunto tra gli operatori della filiera che permetta ai produttori la remunerazione adeguata dei fattori di produzione. L'adozione di approcci di tipo integrato e partecipato da un lato e di politiche di sostegno all'associazionismo tra produttori dall'altro, potrebbero migliorare le prospettive della castanicoltura italiana.

*Tatiana Castellotti,
INEA, sede regionale per la Calabria
Lorenzo Fazzi,
Associazione Nazionale Città del Castagno*

Il castagno dal Medioevo al XIX secolo

In epoca Carolingia (VIII secolo) l'impianto di nuovi castagneti sulle proprietà reali era consigliato da Carlo Magno. Durante il Medioevo migliora non solo la coltivazione ma anche la conservazione e la trasformazione delle castagne.

Spesso sono gli ordini religiosi, i monaci e i frati a farsi carico di ampi rimboschimenti su vaste aree pedemontane, mediante la messa a dimora di un elevatissimo numero di piantine di castagno. In quel periodo il frutto viene mangiato sia crudo che cotto e sfarinato. Nel '400 viene consentito di capitozzare i soggetti più vecchi al fine di ringiovanire le piante di castagno e limitare il loro indiscriminato taglio per la fornitura di carbone alle ferrovie.

Alla fine dell'XI e nel corso del XII secolo, si diffonde in Toscana e Lombardia il termine "marroni" per indicare le migliori qualità di castagne.

L'invenzione della cura in acqua risale al 1700 e segna una importante svolta, consentendo una più lunga conservazione delle castagne fresche e un ampliamento delle opportunità di mercato del prodotto. Sempre nel 1700 ecco i "marron glacés", serviti allora solo nei banchetti dei nobili, mentre più tardi si diffuse l'usanza di of-

frirli la notte di Capodanno come augurio di felicità e di abbondanza.

Il XVIII secolo è quello della fame, in Italia come in Europa. In questa epoca le popolazioni, spinte dal bisogno di alimentarsi per sopravvivere, diventano mangiatrici e instancabili produttrici di castagne.

Durante la carestia, che colpisce le popolazioni alla metà dell'Ottocento, aumenta l'impoverimento, inizia lo spopolamento della montagna e chi rimane si attacca sempre di più all'*albero del pane*.

Nel XIX secolo il castagno diviene risorsa primaria per la sopravvivenza della gente di montagna, che ne ricava importanti beni diretti e indiretti.

*Elvio Bellini, Presidente
Centro Studio e Documentazione sul Castagno*



Tacuinum sanitatis • Italia • XV sec. • Miniatura

CASTIONE DI BRENTONICO

TRENTINO

FESTA DELLA CASTAGNA

22 | 23 ottobre 2011



ALTOPIANO DI BRENTONICO

WEEK-END ENOGASTRONOMICI CON LA CASTAGNA

7-9 | 14-16 | 21-23 ottobre 2011

...nel castagneto

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

Direttore responsabile: Mattia Frizzera

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

Autorizzazione Tribunale di Rovereto n. 272 del 27/08/2007 ai sensi della legge 08/02/1948 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 la collaborazione nella realizzazione di questa edizione

I precedenti numeri del Notiziario sono scaricabili dal sito

**www.marronicastione.it - info@marronicastione.it
www.lacastagnadelsorriso.info**

In caso di mancato recapito restituire al mittente che si impegna a pagare l'importo dovuto (CPO Trento)

In associazione con

