



### **La nostra proposta**

Lo sapevi che in Garfagnana, all'inizio del XX° secolo, c'erano 18.000 ettari di castagneto da frutto?

Oggi soltanto 3.000 ettari sono ancora in produzione.

Molto è cambiato da quando i primi Comuni regolarono nei loro Statuti la cura delle piante e la raccolta dei frutti ma in questa terra, la cultura della tradizione e la volontà di conservare le selve, ha permesso di tutelare e di riscoprire questa risorsa.

Nel marzo del 1997, la Regione Toscana ha riconosciuto per legge l'essiccazione delle castagne come uno degli antichi mestieri rurali, e nel 1998, con il coinvolgimento di numerosi Enti Pubblici di tutta Italia, è nata l'Associazione Nazionale Città del Castagno che ha sede a Castelnuovo Garfagnana.

L'Unione Comuni Garfagnana ha proposto l'iniziativa Adotta un castagno al fine di salvaguardare e valorizzare la risorsa castanicola dell'area che rappresenta un elemento di fondamentale importanza nella tradizione, nel paesaggio e nella cultura della valle. La coltivazione del castagno e la produzione dei suoi frutti in questi ultimi anni messa a dura prova dalla rapida diffusione del *Dryocosmus kuriphilus* meglio noto come Cinipide galligeno, un piccolissimo insetto proveniente dalla Cina che sta progressivamente interessando tutto il panorama castanicolo nazionale. La lotta contro questa avversità che si ritiene sarà difficoltosa e a lungo termine, richiede un grande impegno ed è attuabile solo mediante utilizzo di un insetto antagonista (*Torymus sinensis*) che combatte direttamente il cinipide. La Regione Toscana, attraverso l'Unione Comuni, si è attivata rapidamente e in Garfagnana è stato organizzato uno dei tre centri regionali per lo studio e la diffusione del *Torymus* il cui successo sarà fondamentale per la vita stessa della pianta.

Uno dei soggetti che più si è impegnato nella promozione e nella valorizzazione della coltivazione del castagno l'Associazione Castanicoltori della Garfagnana che rappresenta la maggior parte dei produttori che aderiscono alla produzione della Farina di Neccio della Garfagnana DOP.

Molti castagneti da frutto sono stati riportati recentemente in produzione e condotti secondo i metodi della coltivazione biologica. I frutti vengono essiccati tradizionalmente nelle strutture chiamate metati poi portati ai pochi mulini ad acqua ancora attivi e macinati con le antiche macine in pietra. Il risultato è un prodotto unico: la farina di neccio

L'iniziativa Adotta un castagno parte dal recupero di un appezzamento di poco più di un ettaro nel comune di Pieve Fosciana ad una altezza di circa 900 metri s.l.m. dove esiste ancora un considerevole numero di castagni plurisecolari che si sta provvedendo a recuperare alla piena produzione.

A fronte di una quota di sottoscrizione annua che permetterà la manutenzione e la salvaguardia del castagneto sarà corrisposta una quantità pari alla produzione media, selezionata, della pianta secondo le diverse tipologie di prodotto: fresco, essiccato e farina di neccio.

**Per avviare la procedura** è sufficiente inviare la Prenotazione di adozione allo **I.A.T. Garfagnana**

dell'Unione Comuni Garfagnana che coordina le attività di promozione ed accoglienza turistica per la Garfagnana.

Al seguente indirizzo: Piazza delle Erbe 1 55032 Castelnuovo Garfagnana (LU) Tel.0583 65169 fax 0583 648435

Oppure [garfagnana@tin.it](mailto:garfagnana@tin.it) o [info@turismo.garfagnana.eu](mailto:info@turismo.garfagnana.eu)

**Alla ricezione della prenotazione Noi provvederemo :**

1. A verificare e confermare la disponibilità delle piante che vuoi adottare
2. A inviarti copia dell'adesione a socio sostenitore

Alla nostra conferma di disponibilità delle piante Tu dovrai:

1. Effettuare il pagamento dell'adozione secondo le modalità che trovi sulla domanda
2. Restituire, debitamente compilata e controfirmata l'adesione insieme alla copia del pagamento effettuato.

Noi al ricevimento della domanda provvederemo :

1. A confermarti la conclusione del processo di adozione
2. A inviarti il certificato d'adozione della/e piante
3. Ad inviarti la cassetta con i prodotti tipici e il grembiule per la raccolta delle castagne.

L'adozione sarà a questo punto operativa.

Potrai:

1. Visionare la tua pianta quando vorrai previo accordi con lo **I.A.T. Garfagnana**
2. Partecipare alla raccolta delle castagne
3. Chiedere allo **I.A.T. Garfagnana** come vanno le cose ogni volta che lo vorrai

La somma di €75,00 versata all'atto della sottoscrizione prevede la corresponsione delle seguenti quantità di prodotti a puro titolo promozionale

**5 Kg** di frutto fresco selezionato

**½ Kg** di frutto essiccato

**2 Kg** di farina di Neccio DOP

**1 Buono sconto** con validità annuale del 10% sul pernottamento per n. 2 persone presso le strutture ricettive aderenti all'€<sup>TM</sup>iniziativa (escluso i mesi di Luglio e Agosto). L'elenco completo delle strutture è consultabile sul sito di Adotta un castagno

1 buono sconto del 10% sull'€<sup>TM</sup>acquisto dei prodotti dell'Associazione Castanicoltori presso i punti vendita aderenti

1 buono sconto del 10% sul menù<sup>1</sup> degustazione con piatti tipici a base di farina di castagne valido per due persone nei ristoranti e agriturismi che aderiscono all'iniziativa. L'elenco completo delle strutture è consultabile sul sito di Adotta un castagno

Invito per due persone alla Merenda in Cerasa organizzata dall'Unione Comuni Garfagnana a metà Ottobre di ogni anno per la raccolta libera e la consegna delle castagne fresche

### **Per le nuove adesioni Pacco di Benvenuto con :**

o 1 Confezione di prodotti tipici a base di castagne (biscotti, miele, confettura e pasta )

o Il grembiule per la raccolta delle castagne.

o Costo di spedizione a carico Associazione Castanicoltori

### **Sai cos'è l'albero del pane?**

Il castagno (*Castanea sativa*) è l'albero del pane: coltivato da tempo immemorabile come pianta agraria e forestale, cresce bene sui suoli acidi di montagna, può raggiungere 30 metri di altezza e vivere alcuni secoli.

In epoca romana venne diffuso anche sull'Altipiano settentrionale e in Garfagnana andò progressivamente a sostituire i boschi di cerro e carpino nero.

Qui il paesaggio è caratteristico e molti paesi situati tra i 300 e 1000 metri di altitudine si presentano ancora immersi in grandi castagneti, le cosiddette selve, a testimoniare quanto quest'albero fosse importante per l'economia degli abitanti.

Inoltre le selve secolari offrono nutrimento e riparo a molte specie animali.

Il frutto è rivestito da un involucro spinoso, il cardo, che all'interno contiene da 1 a 3 semi commestibili, le castagne. Quest'ultime, ricche di amido e di zuccheri, nutrienti e digeribili, fino a qualche tempo fa, durante l'inverno, costituivano un alimento fondamentale per la gente di montagna.