

Arezzo, settembre 2025

TRADUNI 2025-2026

ALLEGATO A TESTO DA TRADURRE

Raccontare la Garfagnana attraverso la castanicultura

In Toscana, le castagne nascono soprattutto nelle zone montuose della regione settentrionale, tra cui Lunigiana e Garfagnana: queste due regioni hanno costumi e tradizioni molto simili che differiscono, invece, dal resto della Toscana.

Fonti storiche documentano la presenza dei castagni già nell'Impero Romano. Con l'aumento degli abitanti, aumentò anche il numero degli alberi, che raggiunsero il loro apice all'inizio del 1800. Ben presto furono definiti "alberi del pane", per il loro ruolo chiave nella gastronomia locale. Per secoli, infatti, le castagne sono state la principale fonte energetica per la popolazione. Sono economiche, abbondanti, ad alta digeribilità, possono essere essiccate e conservate: per questo motivo, sono state il principale ingrediente della cucina garfagnina. Col tempo, gli abitanti della Garfagnana hanno sviluppato una serie di tecniche e tradizioni che hanno dato via a quella che molti chiamano la "civiltà della castagna". I boschi di castagne caratterizzano buona parte del paesaggio della Garfagnana compreso tra i 300 e i 1000 metri di quota. Si tratta per lo più di castagneti a ceduo o di boschi misti, dove stanno prendendo il sopravvento piante come la Robinia e l'Ailanto. Grazie a un censimento del 1847, vennero censite 2.052.157 piante di castagno da frutto, con una resa di 76.135 quintali di farina di castagne. Secondo una ricerca condotta nel 1977 in Garfagnana dal Corpo Forestale dello Stato, c'erano 14.975 ettari di castagneto da frutto; oggi, soltanto 3000 ettari restano in produzione.

Come nell'Antichità, le castagne vengono raccolte e messe a essiccare secondo metodi tradizionali, in piccole cassette in pietra chiamate "metati". Qui, le castagne vengono disposte su impalcature in legno, collocate sul fuoco per almeno quaranta giorni. Le castagne, una volta essiccate,

vengono raccolte e selezionate accuratamente a mano. I frutti migliori, infine, vengono portati al mulino (in Garfagnana, ce ne sono alcuni ancora in funzione!) e macinati a pietra per ottenere la farina.

In Garfagnana, la farina di castagne prodotta con metodo tradizionale si chiama “farina di neccio” ed è protetta dalla certificazione DOP. Questa farina ha un colore avorio, un sapore dolce con un leggero retrogusto amarognolo. Il suo profumo è intenso e immediatamente riconoscibile, mentre la sua consistenza è fine e polverosa. La farina deve essere consumata quando è fresca: in pochi mesi, infatti, diventa rancida. Spesso viene mischiata con altri cereali per realizzare pane e prodotti da forno; oppure, viene utilizzata per preparazioni senza glutine. La farina viene anche utilizzata per realizzare molti piatti della tradizione toscana: uno di questi è il castagnaccio, una sorta di torta arricchita con noci e rosmarino. Ma poi ci sono anche necci (crêpes di castagne ripiene di ricotta), menafregoli (una polenta dolce), biscotti, pasta fresca e molto altro ancora.

La valorizzazione dei saperi, delle tradizioni e del patrimonio naturale attorno alla castagna è al cuore del progetto CASTOUR, un progetto pensato per riscoprire i castagneti secolari, le località e le aziende dove è ancora possibile assistere alle diverse fasi del ciclo produttivo della castagna (raccolta, essiccazione, trasformazione e vendita). Il progetto nasce in risposta alle complesse sfide dei territori transfrontalieri dove le foreste di castagni, spesso sottovalutate, non sfruttano pienamente le ricchezze del loro patrimonio paesaggistico e culturale. Questa situazione colpisce anche il tessuto economico locale, principalmente composto da microimprese e piccole associazioni, rendendo le comunità vulnerabili. CASTOUR mira a promuovere un turismo “lento”, diversificato e stagionalmente indipendente, accessibile sia ai visitatori locali che internazionali, valorizzando il patrimonio culturale, materiale e immateriale, offerto dalla saggezza popolare, dai produttori locali e dalle risorse naturali.