



Slow Food® Luniapua

Incontro nazionale della Rete Slow Food dei Castanicoltori

Premessa

La castanicoltura rappresenta uno dei cardini identitari del paesaggio e della cultura alimentare della Lunigiana, dove la castagna ha saputo modellare la vita rurale e la tradizione gastronomica, l'esistenza della DOP Farina di Castagne della Lunigiana e di una rete di produttori custodi che costituisce un patrimonio da valorizzare e da proiettare nel futuro attraverso azioni condivise.

L'evento intende proporsi come momento nazionale di incontro, confronto e sintesi per la rete Slow Food dei castanicoltori, con l'obiettivo di elaborare un documento programmatico che orienti e rafforzi il coordinamento delle iniziative di valorizzazione, tutela e sviluppo sostenibile del comparto castanicolo, in dialogo con le istituzioni regionali e nazionali.

Obiettivi principali

- Favorire l'incontro tra produttori, tecnici, amministratori locali, rappresentanti Slow Food e studiosi del settore.
- Condividere buone pratiche e criticità nella filiera della castagna e della farina di castagne.
- Rafforzare la rete Slow Food dei castanicoltori come strumento di rappresentanza e promozione.
- Promuovere la conoscenza del valore culturale e gastronomico della castagna attraverso degustazioni, laboratori, testimonianze e momenti divulgativi.
- Elaborare un documento strategico unitario da sottoporre alle regioni e agli enti territoriali competenti, utile per l'attivazione di progetti di finanziamento e sviluppo; in particolare facendo riferimento alla nuova Legge Montagna, che introduce una serie di incentivi e sgravi fiscali per i Comuni montani con una dotazione di 200 milioni di euro l'anno fino al 2027, provare a individuare un percorso virtuoso di progettazione e/o visione del castagneto da frutto come luogo da vivere oltre che da sfruttare per il suoi frutti che vengono tradizionalmente declinati in svariati modi, ma soprattutto per l'ambiente che riproporrebbe il vero volto dell'Appennino ormai quasi totalmente abbandonato, mettendo così l'accento non solo sul lato ricettivo naturalistico oltre che quello gastronomico.

Periodo di svolgimento e sede dell'evento

Venerdì 20 e sabato 21 marzo 2026.

Scelta motivata dalla naturale collocazione del periodo di molitura della farina di castagne, che rappresenta il culmine del ciclo produttivo e il momento più significativo per un confronto sulle prospettive del settore.

Pieve di Santo Stefano a Sorano e Mulino Moscatelli a Filattiera

Due giornate di lavori, con spazi dedicati a conferenze, laboratori e momenti conviviali.

- Punti di forza: contesto storico di grande fascino e valore simbolico per il legame con la civiltà rurale e montana; spazi adeguati per incontri e mostre; vicinanza al Mercato della Terra e alle realtà Slow Food locali. Possibilità di laboratori esperienziali nel contesto di un mulino che ancora macina a pietra le castagne essiccate per la trasformazione in farina, oltre che laboratori di preparazione degli alimenti tradizionali della Lunigiana a base di farina di castagne.

- Aspetti logistici: spazi disponibili ed ampi per lo svolgimento del Mercato, sala conferenze adiacente presso la Pieve di Santo Stefano a Sorano. In caso di maltempo possibilità di svolgere il Mercato al coperto nei portici del fabbricato sull'altro lato della Strada Statale n. 62 della Cisa. Accesso a fornitura elettrica disponibile con generatore o con linea dall'area del mercato settimanale. Struttura attrezzata per l'organizzazione della serata conviviale tematica presso i locali del Friguello a Scorcetoli-Cantiere. Castagneto di Ponticello per visite e laboratori all'aria aperta.

Struttura proposta dell'evento

Giorno 1 (Venerdì 20 marzo) – Mattina: evento didattico per le scuole

Nell'area esterna – organizzazione e gestione a cura della Condotta e Lia Cortesi (Rete Castanicoltori Slow Food)

Ore 10:00

- Accoglienza delle scuole medie ed elementari con visita al mulino Moscatelli.
- A seguire, corso esperienziale per i ragazzi con un assaggio guidato alle farine di castagne, a cura di Ivo Poli (Serravezza); quindi dimostrazione didattica con braci e testi con la preparazione e cottura della pattona. Questi laboratori didattici dedicati alla partecipazione ed alla interazione con le scuole primarie e secondarie di primo grado (elementari e medie) del territorio, verranno proposti come corollario alla educazione alimentare.
- La pattona cotta durante la dimostrazione sarà offerta come merenda ai ragazzi, abbinata in modo tradizionale con ricotta.
- Visita al vivaio l'Orzanella per la visione della coltivazione delle piante di castagno

Giorno 1 (Venerdì 20 marzo) – Pomeriggio: Saluti e sessione plenaria di apertura

Nella sala conferenze - Dalle ore 15:00

- Accoglienza e ritrovo dei partecipanti alla Pieve di Santo Stefano a Sorano, quindi accesso alla retrostante sala conferenze sede di Sigeric.

Ore 15:30

- Degustazione delle farine di castagne e marroni a cura del prof. Alberto Spisni presso la sala conferenze di Sigeric.

Ore 16:00

- La storia del castagneto in Lunigiana: relazione da parte del Prof. Luciano Bertocchi, storico locale.

Ore 16:30

- Saluti istituzionali (Condotta Slow Food Luniapua organizzatrice, Comune ospitante, Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano, rappresentanti di Slow Food Italia e Slow Food Toscana, Regione Toscana).
- presenza di Federico Varazi (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) e di un rappresentante del MASAF
- Relazioni sui seguenti punti:
 1. Lo stato della castanicoltura italiana e le sfide della Rete Slow Food (relatore Rosaria Olevano)
 2. Filiera e qualità del prodotto: produzione, molitura, trasformazione, commercializzazione. *Manifesto sulla farina di castagna e marroni.* (relatore Italo Pizzati)

3. Scuola di montagna: *Percorsi di Alta Formazione per la Montagna Pistoiese: Campus sulla castanicoltura* (relatore Ugo Bugelli)
 4. Progetti di rete integrata per favorire lo sviluppo e le potenzialità della Rete Slow Food dei Castanicoltori (relatori Rosaria Olevano e Alessandra Stefani)
- Riunione della Rete dei Castanicoltori sull'attività programmatica

Nell'area esterna

Ore 15:00

- visite esperienziali a cura di Sigeric: ritrovo alla Pieve di Sorano, visita al borgo di Filattiera e alla Chiesa di San Giorgio e conclusione al Mulino Moscatelli, dove i partecipanti oltre alla visita dell'antico mulino a pietra azionato a ritrecina ripeteranno il corso esperienziale con un assaggio guidato alle farine di castagne, con Alberto Spisni (Università di Parma); quindi dimostrazione didattica di piatti tradizionali della Lunigiana a base di farina di castagne.

Giorno 1 (Venerdì 20 marzo) – Sera: cena presso l'Agriturismo La Vecchia Cascina a Filattiera

Formula con voucher per gli ospiti e aperta al pubblico a pagamento fino ad esaurimento degli eventuali posti disponibili.

Il locale ha una capienza di 50/52 posti a tavola e l'attività produce ad uso interno il testarolo artigianale pontremolese di Presidio Slow Food cotto nei testi di ghisa.

Giorno 2 (Sabato 21 marzo) – Mattina: laboratorio esperienziale e Mercato

Nell'area esterna

Ore 9:00

- Apertura al pubblico dei Mercati della Terra Slow Food di Lunigiana, con la partecipazione tematica straordinaria dei produttori della Rete Slow Food dei Castanicoltori; al centro del Mercato sarà allestita la struttura 4x8m della Condotta Luniapua per le attività esperienziali e gli show cooking
- Ritrovo dei partecipanti alla Pieve di Santo Stefano a Sorano, quindi tour al Mulino Moscatelli di Filattiera, con dimostrazione della macinatura a pietra.

Ore 10:00

- visite esperienziali guidate al Borgo di Filattiera e alla Chiesa di San Giorgio, alla Pieve di Sorano, e al Mercato a cura di Sigeric con partecipazione ai laboratori esperienziali a cura della Rete Slow Food dei Castanicoltori.

Ore 11:00

Laboratorio esperienziale aperto al pubblico presso il castagneto monumentale della Selva di Filetto, a cura di Italo Pizzati, per lo studio e la classificazione genetica degli alberi secolari. con la partecipazione di:

- Prof. Tommaso Ganino (Università di Parma)
- Prof. Gilmo Vianello (Accademia dell'Agricoltura di Bologna - Centro della Biodiversità Castagneto di Granaglione)
- Prof. Alberto Spisni (Università di Parma)

- Stefano Fogacci (esperto innestatore del Centro della Biodiversità Castagneto di Granaglione)

Focus sulle attività pratiche nel castagneto a cura della Rete Slow Food dei Castanicoltori:

- dimostrazioni di potatura;
- tecniche di innesto;
- lettura fitosanitaria degli alberi e cura delle infezioni parassitarie;
- valorizzazione del castagneto

Giorno 2 (Sabato 21 marzo)– Pranzo: proposte di degustazione da parte della Condotta Slow Food Luniapua APS

Nell'area esterna

Nell'area di svolgimento del Mercato, il focus dovrebbe essere incentrato sulle tradizioni gastronomiche locali:

- testarolo al pesto o olio e formaggio
- tagliatelle di farina di castagne con ricotta salata
- piatto trittico di torte salate miste (torta di erbi, torta di patate e porri o cipolle, torta di riso)
- tagliere di formaggi e salumi, con Marocca di Casola
- panino con la salciccia Macelleria Tamagna
- punto bevande con Birrificio del Moro, Birrificio di Uglianaldo e AIS per i vini nel punto ristoro del Mercato per degustazioni in abbinamento, gestite direttamente e separatamente rispetto al piatto.

Organizzare punto con tavoli alti senza sedute e tavoli e sedie.

Giorno 2 (Sabato 21 marzo) – Pomeriggio: conferenza tematica e sessione conclusiva

Nella sala conferenze

Ore 16:30

Conferenza aperta al pubblico; prima sessione sul tema da sviluppare: "IL CASTAGNO, L'ALBERO DEL PANE" Possibili relatori: (qua inseriamo tutti i possibili relatori)

Marco De Martin Mazzalon – possibile moderatore

- Prof. Tommaso Ganino (Università di Parma)
- Prof. Gilmo Vianello (Accademia dell'Agricoltura di Bologna - Centro della Biodiversità Castagneto di Granaglione)
- Stefano Fogacci (esperto innestatore del Centro della Biodiversità Castagneto di Granaglione)
- Alberto Spisni (Università di Parma)
- Massimo Rovai (Presidente Slow Food Toscana)
- Barbara Maffei (Consorzio Farina di Castagne DOP della Lunigiana)
- Davide Moscatelli (mugnaio trasformatore di farine proprietario del Mulino Moscatelli di Filattiera)
- Luciana Angelini – Docente Università di Pisa
- eventuali altri relatori rete Castanicoltori Slow Food

Ore 18:00

- Restituzione dei lavori delle due giornate
- Firma manifesto farina di castagne e marroni

- Intervento conclusivo della Rete Slow Food: impegni e prossimi passi.

Ore 19:30

Chiusura dei lavori

Nell'area esterna

Ore 14:30

visite esperienziali guidate al Borgo di Filattiera e alla Chiesa di San Giorgio, alla Pieve di Sorano e al Mercato a cura di Sigeric, con partecipazione ai laboratori esperienziali e didattici a cura della Condotta Slow Food Luniapua

Ore 16:00

Laboratori esperienziali e didattici su tecniche tradizionali e trasformazioni alimentari a base di farina di castagne Show cooking e laboratori gastronomici, con la partecipazione dei cuochi locali Nicoletta Lazzeroni, Rolando Paganini, Mario Giannarelli ed eventuali Cuochi dell'Alleanza Slow Food. Il tema di questi eventi svolti nella struttura della Condotta al centro del mercato sarà la valorizzazione della farina di castagne come alimento nutriente, inclusivo e storicamente fondamentale, attraverso il recupero delle ricette tradizionali e reinterpretazioni contemporanee.

Ore 19:00

- Chiusura dei Mercati della Terra Slow Food di Lunigiana, con la partecipazione tematica straordinaria dei produttori della Rete Slow Food dei Castanicoltori.

Giorno 2 (Sabato 21 marzo) - Sera: cena di gala per gli ospiti, aperta al pubblico su prenotazione

Ore 20:00

Cena tematica dal titolo "MADRE CASTAGNA" (riferimento a Terra Madre in svolgimento a settembre 2026 e al fatto storico che per secoli la castagna è stato l'alimento vitale per la Lunigiana).

Svolgimento presso i locali del Palazzo Dosi Magnavacca a Pontremoli.

Piatti a cura degli chef:

- Luca Caporali (Agriturismo La Burlanda, chiocciola Slow Food nella guida Osterie d'Italia 2026)
- Alberto Toffoletti (Trattoria Armanda di Fosdinovo, socio della Condotta Luniapua)

Menù

Antipasti

Frascadei con ricotta (a cura della Condotta Slow Food Luniapua)

* * * *

Piatto con:

Marocca di Casola con lardo

Torte salate tradizionali della Lunigiana

Selezione di salumi tradizionali della Lunigiana

Primo

Gnòki mès'ci o lasagne bastarde (definire con lo chef che le curerà la proposta di condimento)

Secondo

Coppa di maiale con le castagne cotta nei testi

Dolci

Gelato alla castagna (sentire Barbara Maffei)

Biscotti o cantucci alle castagne (sentire Giovanna Zurlo)

Elisir digestivi

China Clementi

Rabarbaro Zampetti

Selezione e servizio di vini a cura di A.I.S. (sentire Lorenzo Chiappini)

Acqua - Caffè

Soggetti coinvolti:

- Slow Food Italia
- Rete dei Castanicoltori (promotore nazionale)
- Condotta Slow Food Luniapua APS (ente organizzatore territoriale)
- Consorzio della Farina di Castagne DOP della Lunigiana (partner tecnico e istituzionale)
- Regione Toscana (partner istituzionale)
- Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano (partner ambientale)
- Comune di Filattiera (sede ospitante)
- Comune di Villafranca in Lunigiana (sede evento nel Castagneto Monumentale della Selva di Filetto)
- Comune di Pontremoli (sede evento cena di gala)
- Sigeric – Servizi per il turismo (logistica, ospitalità e tour esperienziali)
- Radio A (media partner per la trasmissione in diretta e copertura live delle giornate)
- Agenzia di comunicazione (comunicati stampa, media kit e diffusione nazionale)
- C.I.A., Coldiretti, Confartigianato, C.N.A., Camera di Commercio (partner strategici)
- Vetrina Toscana (partner promozionale e narrativo toscano)
- Unione di Comuni Montana Lunigiana (partner istituzionale)
- Delegazione locale di A.I.S. (partner tecnico)
- Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara (partecipazione al bando di contribuzione tramite CESVOT)

Esiti attesi

- Rafforzare la rete Slow Food dei Castanicoltori come interlocutore unitario nei confronti delle istituzioni
- Avvio di progetti territoriali coordinati per la valorizzazione della farina di castagne e dei suoi derivati
- Maggiore visibilità pubblica della filiera castanicola come modello di economia sostenibile, di presidio ambientale e di identità culturale.