

L'ASSOCIAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA CASTAGNA DEL MONTE AMIATA IGP

Costituitasi da dieci anni, ha come obiettivo l'aumento del rendimento economico della castanicoltura ed il mantenimento del castagno come elemento naturale, sociale e paesaggistico del territorio dell'Amiata. L'Associazione integra privati ed istituzioni rappresentative della produzione, trasformazione e commercializzazione della castagna, proprietari ed enti locali sensibili al mondo del castagno e dei suoi prodotti come elementi di un dinamismo socioeconomico e come elementi base della storia e della cultura commerciale dell'Amiata. Si è costituita ufficialmente il 16 Febbraio 2000 ed annovera attualmente centinaia di privati ed i seguenti enti locali:

Comunità Montana Amiata Grossetano (GR); Comunità Montana Amiata - Val d'Orcia (SI); Comune di Abbadia San Salvatore (SI); Arcidosso (GR); Castel del Piano (GR); Castell'Azzara (GR); Castiglione d'Orcia (SI); Cinigiano (GR); Piancastagnaio (SI); Radicofani (SI); Roccalbegna (GR); Santa Fiora (GR); Seggiano (GR); Semproniano (GR).

GLI OBIETTIVI SPECIFICI CHE PERSEGUE SONO:

- Valorizzare la specie Castanea sativa nelle sue cultivar autoctone e i suoi prodotti derivati;
- Aumentare la conoscenza della potenzialità economica del settore da parte dei produttori;
- Incentivare la specializzazione e l'innovazione del settore;
- Costituire una base produttiva efficiente;
- Favorire un approccio sostenibile del settore;
- Consolidare un canale di partecipazione, formazione ed informazione permanente;
- Formare una società partecipativa e impegnata.

Fra le attività proposte, si evidenziano quelle relative alla promozione della conoscenza interna del comparto, facilitando il mutuo trasferimento delle informazioni fra i differenti attori, contribuendo alla conoscenza da parte della società della dimensione autentica del settore e dei suoi apporti nell'ambito economico, sociale ed ambientale. Il settore della castanicoltura attraversa momenti difficili, dovuti a problemi come le malattie che attaccano questa specie e l'abbandono del territorio montano e rurale o i problemi strutturali della produzione e della proprietà frazionata. Però vi è anche una recente e ritrovata attenzione suscitata dal percorso di valorizzazione intrapreso nei confronti della provenienza e della qualità (a partire dal 2000), come il riconoscimento della Certificazione IGP "Castagna del Monte Amiata".

CASTANEA EUROPEAN CHESTNUT NETWORK

CHE COSA È?

È una rete che è nata a Firenze il 29 Maggio 2009 all'interno della manifestazione Terra Futura e vuole raggruppare le associazioni di Castanicoltori d'Europa con l'obiettivo prioritario di fare lobby per lo sviluppo delle attività economiche, culturali e turistiche legate all'ALBERO DEL CASTAGNO

CHE COSA FA?

- valorizza le aree montane e rurali
- sviluppa le attività dirette ed indirette connesse al castagno
- difende e conserva i paesaggi del castagno



- protegge e recupera i manufatti legati al castagno
- contribuisce al mantenimento della biodiversità e la protezione delle sorgenti
- lotta contro i cambiamenti climatici
- diffonde la cultura del castagno
- evidenzia le buone pratiche
- incentiva lo scambio di esperienze
- supporta lo studio per la difesa del castagno dalle avversità
- promuove e partecipa a progetti sul castagno per l'ottenimento di finanziamenti pubblici
- sostiene lo sviluppo delle attività culturali, didattiche ed educative, sociali e artistiche
- promuove tutti i prodotti del castagno, principali, secondari ed indiretti, puntando sulla tradizione e l'innovazione

Membri: Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP; Consorzio di Tutela del Marrone del Mugello IGP; Associazione Nazionale Città del Castagno; Centro Studio e Documentazione sul Castagno; Consorzio della Castagna di Valle Camonica; Associazione Castanicoltori del Pratomagno; Consorzio Farina di Castagne del Pratomagno e del Casentino; Associazione per la Valorizzazione della Castagna dell'Alta Maremma; Associazione di Tutela dei Marroni di Castione Bretonico; Associazione Castanicoltori della Garfagnana; UNCEM Toscana; Assogal Toscana; GAL Start; GAL FAR Maremma; GAL Valli Gesso, Vermegnana, Pesio Leader; Comunità Montana Amiata Grossetano.

L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL CASTAGNO

La Città del Castagno intende qualificare e promuovere sempre di più il castagno da frutto e il castagno da legno attraverso una specifica e originale iniziativa che nasce direttamente dalle comunità locali. Attualmente l'Associazione conta 97 enti locali fra comuni, comunità montane e provincie e 7 privati fra associazioni castanicole, cooperative e consorzi di produttori. L'Associazione è consapevole della eterogeneità delle situazioni all'interno del "mondo del castagno" e si propone di trasformare questa diversità in una ricchezza che rispetti e valorizzi la specificità dei luoghi, delle tradizioni economiche e culturali ma, nello stesso tempo, sia capace di sviluppare le massime sinergie ed unire più soggetti locali e più territori in una politica con obiettivi comuni. Lo sviluppo della risorsa castagno e la cura di migliaia di ettari, buona parte dei quali spesso ancora oggi abbandonati, può non solo creare lavoro e rappresentare un reddito anche interessante, fermando così l'esodo dei giovani, ma contribuisce alla cura e alla protezione delle nostre foreste, svolgendo una azione positiva di difesa idrogeologica, mantiene la tipicità del paesaggio e può rappresentare una chiave di volta per la valorizzazione turistica e per il futuro delle nostre montagne. L'Associazione Nazionale Città del Castagno è nata con lo scopo di unire le forze degli Enti aderenti, coordinando e valorizzando le singole iniziative promozionali e tecniche dedicate al castagno, promuovendo manifestazioni collettive e convegni scientifici, predisponendo materiale divulgativo per la conoscenza e la valorizzazione delle singole zone e favorendo la commercializzazione dei propri prodotti.



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

GIULIO MAZZARELLI

Assessore Comunità Montana Amiata Grossetano
Tel. 0564 969611 Cell. 348 0175797

SILVIA CECCONAMI e ELISA BINDI

Loc. Colonia 58031, Arcidosso (GR)
Tel. 0564 969675 Fax 0564 969615
associazioni@cm-amiata.gr.it www.castagnamiata.it

COORDINAMENTO

STUDIO AGRICIS

Tel. 0564 990592 Cell. 333 2901247

Agenzia per il Turismo della Maremma

Ufficio di Castel del Piano (GR) - Tel. 0564 973510
infocasteldelpiano@lamaremma.info

CONTATTI

LORENZO FAZZI

Presidente dell'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP e di CASTANEA European Chestnut Network
Cell. 340 9382037 (responsabile organizzativo)

IVO POLI

Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Castagno
Cell. 333 4124915

DAL 18 AL 21 NOVEMBRE 2010

CASTAGNO ORA

ARCIDOSO
AMIATA GROSSETANO
TOSCANA
ITALY

5°

CONCORSO
GASTRONOMICO
NAZIONALE
SUL CASTAGNO



Con l'organizzazione di **CASTAGHOORA**, si intende, più in generale, promuovere la rivitalizzazione del settore della castanicoltura, a partire dall'importanza della sopravvivenza di questa specie per le comunità di montagna, come elemento culturale, paesaggistico, ambientale ed economico. Si punta inoltre a trasferire le conoscenze acquisite mediante alcuni progetti di studio e ricerche effettuate. Con l'intenzione di continuare negli anni successivi, tale evento, che si terrà dal **18** al **21** di novembre 2010, sarà strutturato in quattro giornate:

1 GIORNATA INAUGURALE.

2 GIORNATA DI TRASFERIMENTO SCIENTIFICO. Indirizzata a studenti, proprietari, produttori, tecnici ed enti che si occupano del castagno e dei suoi prodotti. Ad essi si intende trasmettere competenze, innovazione ed assistenza, in modo da fare formazione a seconda delle necessità.

3 GIORNATA DI APPROFONDIMENTO DELLE TEMATICHE CASTANICOLE. Indirizzata a tutta la popolazione più in generale e più specificatamente ai produttori e i proprietari, ai ristoratori ai giornalisti di settore. Sarà strutturata in tre parti: un Convegno sulla castagna e gli aspetti nutrizionali e salutistici, una Tavola rotonda sulle politiche e strategie sul castagno e il **Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno**.

4 GIORNATA DEDICATA ALL'ASSEMBLEA GENERALE DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL CASTAGNO. Destinata ai soci dell'Associazione (Rappresentanti degli enti locali e delle Associazioni Castanicole).

INAUGURAZIONE CASTAGHOORA

GIOVEDÌ 18 NOVEMBRE 2010

Castello Aldobrandesco di Arcidosso

Destinatari:

proprietari, studenti, produttori, tecnici, popolazione.

Ore 17:00

Cerimonia inaugurale. Saranno presenti:

EMILIO LANDI, Sindaco di Arcidosso

LORENZO FAZZI, Presidente dell'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP e di CASTANEA Europen Chestnut Network

MICHELE NUCCIOTTI, Università degli Studi di Firenze - Facoltà di Archeologia

Apertura esposizioni dedicate al castagno:

Mostra Pomologica, Poster tematici, Prodotti trasformati, Mostra Artistico-fotografica, Sculture lignee, a cura di ELVIO BELLINI, Presidente del Centro di Studio e Documentazione sul Castagno (CSDC) di Marradi (FI).

GIORNATA DI TRASFERIMENTO SCIENTIFICO

VENERDÌ 19 NOVEMBRE 2010

Castello Aldobrandesco di Arcidosso

Destinatari:

proprietari, studenti, produttori, tecnici, agenti commerciali, liberi professionisti, tecnici degli enti locali.

È divisa in tre blocchi tematici:

Aspetti Fitosanitari, Potatura e Biomasse e Paesaggio e Biodiversità. Beni intangibili.

Ore 9:30 - 11:00

- Blocco tematico **A. ASPETTI FITOSANITARI**
- Il cinipide galligeno (*Dryocosmus kuriphilus*)
- Lotta biologica al cinipide e protocollo di difesa
- Difesa fitosanitaria attuale del castagno
- Presentazione del Progetto LIDACIPO

Presenti:

LUIGI VEZZALINI (moderatore), Presidente Ass.ne Nazionale Città del Castagno
UGO BOCCACCI, Presidente della Comunità Montana Valli Gesso, Vermenagna e Pesio (CN)

POMPILO PIZZI, Vicepresidente Associazione Nazionale Città del Castagno

ENZO ROSSI, Assessore allo Sviluppo Rurale della Provincia di Grosseto

ALBERTO MALTONI, Ricercatore Università di Firenze - Facoltà di Agraria

BARBARA MARIOTTI, Ricercatore Università di Firenze - Facoltà di Agraria

ANDREA TANI, Docente Università di Firenze - Facoltà di Agraria

FABRIZIO PENNACCHIO, Ricercatore Università di Firenze - Facoltà di Agraria

PIO ROVERSI, Responsabile Scientifico Servizio META - ARSIA

RESPONSABILE Corpo Forestale dello Stato

Ore 11:30 - 13:00

- Blocco tematico **B. POTATURE E BIOMASSE**
- Trasformazione del legno di castagno
- Biomasse castanicole
- Gli usi delle potature
- Presentazione del Progetto BIOCASTRE

Presenti:

GIANCARLO ZAGO, Presidente del GAL FAR Maremma

PIERPAOLO CAMPORESI, Presidente del Consorzio Forestale dell'Amiata

CARLA NATI, Ricercatore CNR - IVALSA

MASSIMILIANO BENEDETTI, Responsabile Erre Energie S.r.l.

Ore 15:30 - 19:00

- Blocco tematico **C. PAESAGGIO E BIODIVERSITÀ. BENI INTANGIBILI**

- Studio e recupero dei siti monumentali
- Il Paesaggio culturale del castagno
- Tradizione e cultura

Presenti:

ROMANO VEROLI, Presidente Onorario Ass.ne Naz.le Città del Castagno

FRANCO CHERUBINI, Presidente della Strada del Vino Montecucco

e dei Sapori d'Amiata

CARLO MIHELIC, Tecnico Ass.ne Tutela Marroni di Castione Bretonico (TN)

NICOLA SORBO, Presidente Associazione Città Paesaggio (CS)

ELVIO BELLINI, Presidente Centro Studio e Documentazione sul Castagno

GIAMPIERO SAMMURI, Presidente Nazionale Federparchi

SERENA TURIN, Progettista, didattica scuole delle Città del Castagno

ANTONIO BRUNORI, Segretario Nazionale PEFC

ANNARITA BRAMERINI, Assessore all'Ambiente della Regione Toscana

GIORNATA DI APPROFONDIMENTO DELLE TEMATICHE CASTANICOLE

SABATO 20 NOVEMBRE 2010

Castello Aldobrandesco di Arcidosso

Ore 9:30

Convegno:

CASTAGNA: aspetti nutrizionali e salutistici

EMILIO LANDI, Sindaco di Arcidosso

LORENZO FAZZI, Presidente dell'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP e di CASTANEA Europen Chestnut Network

IVO POLI, Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Castagno

LAURA DI RENZO, Docente Università di Roma "Tor Vergata"

Dipartimento di Neuroscienze - Facoltà di Medicina

ELISABETTA MEACCI, Docente Università di Firenze

Dipartimento di Scienze Biochimiche

DOMENICO VIGGIANO, Coordinatore Ass.ne Italiana Celiachia - Grosseto

DAVIDE ROMANO, Esperto in intolleranze alimentari e allergie

MARGHERITA DI PISA, Ricercatrice Università degli Studi di Firenze,

Dipartimento di chimica, Studi genetici celiachia

GIORGIO PERMISCO, Fiduciario della Condotta Slow Food di Grosseto

Rappresentante Associazione Italiana Celiaci

FRANCO ULIVIERI, Presidente della Comunità Montana Amiata Grossetano

Ore 15:30

Tavola rotonda:

QUALI POLITICHE E STRATEGIE SUL CASTAGNO?

I punti di vista regionale, nazionale ed europeo.

Presentazione del Piano Strategico Nazionale sul Castagno

CARLO CAMBI (moderatore), giornalista

LORENZO FAZZI, Presidente dell'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP e di CASTANEA Europen Chestnut Network

IVO POLI, Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Castagno

ORESTE GIURLANI, Vice Presidente Nazionale UNCEM

ALBERTO MANZO, Dirigente MIPAF

MAURO ROSATI, Segretario Generale della Fondazione Qualivita

RAJMOND GIBERT, Président de l'Union Castanéicole Alpes Provence (F)

GIOVANNI VIGNOZZI, Dirigente Forestazione Regione Toscana

LEONARDO MARRAS, presidente della Provincia di Grosseto

ON. LUCA SANI, Membro della Commissione Agricoltura

della Camera dei Deputati

ON. MONICA FAENZI, Membro della Commissione Agricoltura

della Camera dei Deputati

GIANNI SALVADORI, Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana

Castello Aldobrandesco

Ore 19:00

PREMIAZIONE DEL 5° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE SUL CASTAGNO

MARRONI, CASTAGHE E FARINA DI CASTAGHE IN CUCINA: I DOLCI

Premia lo Chef **Simone Rugiati**, *Gambero Rosso Sat*

con la partecipazione de "I **Cardellini del Fontanino**"

e il chitarrista "Antonio Pedersoli"

Ore 21:15

Spettacolo Teatrale "Pasticcio all'italiana"

Compagnia dei Soliti Ignoti di Grosseto

GIORNATA DEDICATA ALL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL CASTAGNO

DOMENICA 21 NOVEMBRE 2010

Castello Aldobrandesco di Arcidosso

Ore 10:00

Assemblea dell'Associazione Nazionale Città del Castagno

al termine degustazione di dolci a base di castagne

SCHEDA ISCRIZIONE AL 5° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE SUL CASTAGNO MARRONI, CASTAGHE E FARINA DI CASTAGHE IN CUCINA: I DOLCI

Presentata da: _____

Indirizzo: _____

Tel.: _____ Fax _____ E-mail: _____

Partecipo come: PROFESSIONISTA NON PROFESSIONISTA
P.IVA n° _____

NOME e breve descrizione del dolce:

Sezione: Dolci al cucchiaino Torte e dolci lievitati Biscotti

Ricetta: Tradizionale Elaborazione personale Europea

Necessità: nessuna freezer frigorifero banco frigo

altro: _____

Note o modalità di servizio:

Il dolce sarà consegnato: personalmente tramite corriere altro _____

Assieme al dolce invierò la ricetta scritta e: autorizzo la diffusione della ricetta
 non autorizzo la diffusione della ricetta

Si autorizza l'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP al trattamento dei dati personali.

Data _____ Firma _____

Commissione giudicante: Simone Rugiati (PISA) *Chef Gambero Rosso Sat, Presidente Giuria*
Ubaldo Corsini (Corsini Biscotti S.r.l.) *Presidente Onorario*, Stefano Viesi (TRENTO), Matteo Tomè (SONDRIO), Lorenzo Mansi (SALERNO),
Valter Nunziatini (GROSSETO), Littoriano Nencini (LIVORNO), Fulvio Viesi (TRENTO)

TERMINI E CONDIZIONI

Art. 1 Tema
Tema del concorso gastronomico per l'edizione 2010 è: "I DOLCI" realizzati con marroni, castagne e farina di castagne. Può essere presentata ogni tipologia di dolce o dessert.

Art. 2 Categorie
Le categorie a cui potranno iscriversi i partecipanti sono le seguenti:
- categoria **PROFESSIONISTA**
- categoria **NON PROFESSIONISTA**

Art. 3 Sezioni
I dolci presentati saranno suddivisi in tre sezioni:
• Dolci al cucchiaino (es. Semifreddo, Mousse, Gelato, Crema, Monte Bianco, Zuccotto, Torta di marroni, Tronco, Budino, Meringata, Praline.)
• Torte e dolci lievitati (es. Torte, Crostate, Torte soffici,

Mantovana, Castagnaccio, Frittelle, Strudel.)
• Biscotti (es. chiacchiere, pasticcini, biscotti di vario genere.)

Art. 4 Sezione speciale
Dolci europei
Art. 5 Partecipazione
La partecipazione è gratuita. Possono partecipare singoli, associazioni o altri enti, ristoranti, chef, pasticcerie, ecc. tramite adesione con scheda di iscrizione (Allegato 1).

Si possono presentare uno o più dolci, con ricette tradizionali o elaborazioni personali.
Art. 6 Invio preparati e ricette
Per ciascun dolce dovranno essere presentati due preparati che saranno utilizzati, uno per le degustazioni ed uno per l'esposizione.

I dolci dovranno pervenire entro **Venerdì 19 Novembre 2010** entro le **ore 17.00** presso la sede: **Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP**
Loc. Colonia 58031 Arcidosso
Grosseto - Toscana
corredati di relativa ricetta scritta.
Nel caso in cui pervengano, **Sabato 20 Novembre 2010**, dovranno essere consegnati direttamente presso il Castello Aldobrandesco di Arcidosso, sede dell'evento, **entro le ore 10.00**. Può essere presentato un abbinamento con un vino o altra bevanda (non sarà oggetto di valutazione).

Art. 7 Giuria e criteri di giudizio
I preparati e le ricette saranno valutate da un'apposita Giuria, che svolgerà le valutazioni nel corso della

manifestazione. La Giuria a proprio insindacabile giudizio valuterà le presentazioni in base ad appositi criteri e punteggi previsti. I punteggi attribuiti per la presentazione delle ricette saranno valutate dall'Ente organizzatore.

Art. 8 Premiazioni
La premiazione avverrà presso il Castello Aldobrandesco di Arcidosso, sabato **20 novembre 2010 ore 19.00**. Saranno premiati i primi classificati di ogni categoria: professionisti e non professionisti ed a tutti i partecipanti verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Art. 9 Diritti
I partecipanti alla manifestazione cedono all'Associazione Nazionale Città del Castagno tutti i diritti concernenti le ricette, il materiale, le fotografie, ecc. anche per eventuali pubblicazioni.

Da inviare entro **Venerdì 19 Novembre 2010** via fax n. 0564 96 96 15 per posta all'indirizzo **Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP Loc. Colonia, 19 58031 Arcidosso - Grosseto** o via e-mail all'indirizzo di posta elettronica **associazioni@cm-amiata.gr.it**. Riceverà conferma dell'adesione.

