



Associazione Castanicoltori della Garfagnana  
Sede Legale presso Unione Comuni Garfagnana  
Via Vittorio Emanuele, 9  
55032 Castelnuovo di Garfagnana (LU)

L'Associazione Castanicoltori della Garfagnana nasce nel 1998 con un gruppo di amanti del castagno.

Le finalità dell'Associazione possiamo dire che sono a 360° per tutto ciò che riguarda il castagno, pertanto elencandone alcune fra le più importanti sono:

L'Associazione è senza scopo di lucro, ed intende perseguire lo sviluppo della castanicoltura in Garfagnana, nel pieno rispetto dei valori e delle caratteristiche peculiari dell'ambiente rurale e delle tradizioni.

Intende promuovere e rilanciare la castanicoltura, incrementando l'offerta locale sia del prodotto fresco che trasformato in ogni sua forma, con tecniche che rispecchino per quanto possibile le antiche tradizioni della zona.

L'Associazione organizza forme di assistenza tecnica e supporto a tutti coloro che intendono mantenere, o comunque sviluppare,

- Le tecniche di coltivazione del castagno;
- Le tecniche di manipolazione (confezionamento, trasformazione e condizionamento,...)

L'Associazione può partecipare ad altre Organizzazioni od Enti i quali si propongono di contribuire direttamente o indirettamente al conseguimento degli obiettivi dell'Associazione medesima.

Per la diffusione ed il raggiungimento degli scopi dalla sua nascita a oggi l'Associazione svolge attività di:

- determinare con efficacia vincolante per i propri associati, regolamenti per il proprio funzionamento, e norme comuni di produzione e di immissione sul mercato ;
- svolge attività pubblicitaria, convegnistica, espositiva, di ricerca e sperimentazione nel settore specifico della castanicoltura avvalendosi di tecnici specializzati.
- esercita una costante vigilanza sulla produzione e sul commercio dei prodotti del castagno.
- promuove forme di distribuzione e vendita dei prodotti del castagno anche attraverso iniziative presso operatori specializzati ;
- unifica gli imballaggi ed i confezionamenti con il marchio "Farina di Neccio della Garfagnana DOP" per una migliore presentazione dei prodotti del castagno anche sotto il profilo promozionale e pubblicitario ;
- gestione di magazzini e punti vendita per la raccolta e la distribuzione dei prodotti del castagno.
- Può assumere la gestione di industrie accessorie e complementari all'attività di produzione legate alla castanicoltura ;
- stimola gli associati ad incrementare qualitativamente e quantitativamente le produzioni del castagno attraverso l'attuazione di forme di assistenza aziendale, l'aggiornamento e la preparazione professionale degli associati ed una costante attività di informazione in collaborazione con Università di Firenze e Pisa.
- assumere, sia direttamente che indirettamente, interessenze e partecipazioni di minoranza in altre società aventi scopo analogo o affine o comunque connesso al proprio.
- ricevere donazioni, acquistare terreni da concedere in uso.
- organizza e partecipa convegni, sagre, fiere, esposizioni a livello nazionale ed estero.

- svolge azioni di tutela del paesaggio e conservazione delle sue prerogative ambientali, coinvolgendo le scuole del territorio.
- stipula convenzioni e contratti con gli Enti Locali al fine di tutelare e sviluppare tutte le funzioni per lo sviluppo e la diffusione della castanicoltura.

Nel 2000 abbiamo intrapreso la procedura per il riconoscimento della “Farina di Neccio DOP della Garfagnana”, ottenuta con delibera dell’Unione Europea nel 2004.

Dopo la crisi per mancato prodotto causa Cinipide galligeno del castagno e successivamente tre anni senza cure e raccolte castagne nei castagneti, causa “Coronavirus 19”, in questi ultimi anni molti castanicoltori sono tornati alla coltivazione dei castagneti, anche con una buona percentuale di giovani.

In questo 2024 vista la buona annata, sia di produzione che di salubrità delle castagne, dopo venti anni dalla sua nascita avremo di nuovo produttori iscritti alla certificazione della DOP.

La Farina di Neccio della Garfagnana DOP si riferisce al prodotto ottenuto dalla seccatura nei tradizionali metati, e macinatura di castagne secche nei tradizionali mulini a pietra, delle seguenti varietà appartenenti alla specie *Castanea sativa* M.: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdola, Nerona e Capannaccia a cui vanno ad aggiungersi altre varietà locali

Attività svolte dall’Associazione:

In questi ultimi anni abbiamo svolto attività convegnistica, espositiva sia di castagne che Farina di Neccio DOP della Garfagnana a convegni di settore come a Treviso, Marradi, Cuneo, Castelnuovo Garfagnana, di ricerca in collaborazione con varie università di selvicoltura e di agraria di Firenze e Pisa, di attività pubblicistica sia su riviste specializzate a tirature nazionali, sia su quotidiani e soprattutto televisive su RAI, Mediaset TV straniera (Francia, Corsica, Germania, Danimarca, Grecia).

Attività di preparazione professionale con corsi di formazione professionale su vari temi, come (gestione del castagneto, potatura tree climbing, innesto, difesa fitosanitaria, igiene, per la figura di mugnaio e seccatore di metato ecc.)

La superficie dei castagneti da frutto nei 18 comuni facenti parte del territorio DOP, a oggi si aggira intorno a 3500 ettari circa, fra coltivati e abbandonati ancora recuperabili, con una potenzialità di prodotto castagne di oltre 50.000 quintali. Con una resa in farina di oltre 14.000 quintali. Da un censimento Estense del 1847 nei comuni della Garfagnana ci fu una produzione di castagne secche di 78.000 q. pari a 270.000 q. di castagne fresche e, 264 mulini. Oggi 2024 abbiamo ancora 12 mulini a pietra attivi.

Logo Farina della Garfagnana DOP



*Denominazione d’Origine Protetta*