



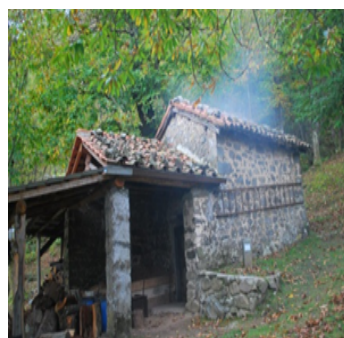
Comunicato stampa

Una visita indimenticabile per il press tour della 7° edizione di BuyFood Toscana 2025 fa tappa il 25 ottobre in Garfagnana: castagneti secolari, fumanti metati tradizionali, mulini spesso ancora alimentati ad acqua e rigorosamente con macine a pietra che lentamente girano per ottenere una farina profumata e gustosa.

L'associazione "Castanicoltori della Garfagnana" nasce nel 1998 grazie ad un gruppo di appassionati di castanicoltura che decisero, senza fini di lucro, di perseguire attività di conservazione e di promozione della coltivazione del castagno. In un territorio montano come quello della Garfagnana, impervio ma ricco di antiche tradizioni, l'associazione, nel tempo, ha contribuito a diffondere e mantenere vive le tecniche di coltivazione della castagna (potatura dei castagni e pulizia del sottobosco), le tecniche di essiccazione nei metati e infine la macinatura della farina di castagne che per molti secoli ha rappresentato un alimento base per il sostentamento delle popolazioni delle aree rurali.

Nel 2000 l'associazione intraprese la procedura per il riconoscimento della DOP per la "Farina di neccio della Garfagnana", ottenuto nel 2004 con l'iscrizione nel Registro europeo delle DOP e IGP dell'Unione Europea.

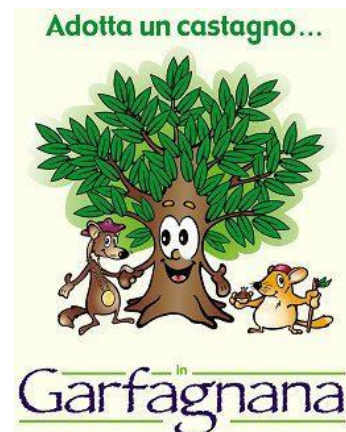
La farina per essere DOP deve rispettare i seguenti requisiti: deve essere prodotta con metodi tradizionali utilizzando varietà di castagne autoctone, l'essiccazione delle castagne deve avvenire a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno e all'interno di caratteristici essiccatoi detti metati.



La mondatura delle castagne secche deve essere realizzata con le macchine a battitura e infine la macinatura deve avvenire in mulini con macine a pietra. Tutta la filiera è sottoposta a supervisione da parte di un organo di controllo e ogni fase contribuisce a garantire un prodotto dalle caratteristiche organolettiche uniche e inconfondibili.

La nostra associazione rappresenta un punto di incontro e di scambio di idee tra i soci anziani più legati alle tradizioni antiche e tra i giovani promotori di iniziative innovative per rilanciare il prodotto, difatti alcuni dei quali sono titolari di aziende agricole inserite nel territorio che realizzano prodotti tipici locali (formaggi, farro, formentone otto file, grani antichi, miele).

Attualmente stiamo collaborando con l'università di Firenze su progetti riguardanti lo studio della fisiopatia e delle malattie del castagno, ricordiamo che la diffusione del Cinipide galligeno, un piccolissimo insetto proveniente dalla Cina, ha messo a dura prova negli ultimi anni la coltivazione del castagno e si è potuto limitare i danni solo grazie alla scoperta di un insetto antagonista per cui riteniamo sia molto importante mantenere attività di ricerca. Insieme all'Unione dei Comuni stiamo portando avanti l'iniziativa "Adotta un Castagno" dove ciascun cittadino, a fronte di una quota di sottoscrizione annua che permetterà la manutenzione e la salvaguardia di un castagneto, potrà ricevere una quota di prodotti del castagno.



Stiamo perseguendo diversi obiettivi su breve-medio termine come:

- partecipazione alle fiere nazionali per promuovere e far conoscere la farina di Neccio DOP fuori dai confini e organizzazione di attività volte alla promozione e alla conoscenza del prodotto (convegni, stand espositivi presso feste nei borghi, progettazione di un documentario, visite presso gli istituti scolastici);
- ricerca di uno stabile accessibile ai soci per operare l'insacchettamento della farina di castagne e che possa ospitare macchinari moderni basati sull'utilizzo della fibra ottica per la pulizia e la scelta delle castagne secche;
- organizzazione di corsi di formazione che affrontano varie tematiche come potature Tree Climbing, innesto, difesa fitosanitaria, tecnica di essiccazione nei metati e anche corsi più specifici rivolti alle figure dei mugnai;
- ricerca di fondi per svolgere le progettualità sopra citate.

Collaboriamo con le istituzioni locali e regionali per promuovere la conoscenza della Farina di Neccio DOP e lavoriamo per l'espansione dell'associazione contando su una più ampia partecipazione dei castanicoltori e delle imprese agricole locali della Garfagnana.

Nicola Catoi

Castelnuovo Garfagnana, 21 ottobre 2025

produttorecastanicoli@gmail.com