



COMUNICATO STAMPA PER PARTECIPAZIONE A BUY FOOD

Associazione per la valorizzazione della castagna e del Monte Amiata I.G.P

Innovazione, tradizione e turismo sostenibile: i progetti che rilanciano la filiera castanicola amiatina

Monte Amiata – L'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP sarà presente a **BuyFood 2025**, l'importante manifestazione dedicata al settore agroalimentare, per presentare i risultati di oltre vent'anni di attività a tutela e promozione di uno dei prodotti simbolo del territorio toscano.

Fondata con l'obiettivo di valorizzare, promuovere e tutelare la Castagna e il Marrone IGP del Monte Amiata, l'Associazione oggi conta **139 soci privati, 13 soci pubblici** e opera attraverso consolidate collaborazioni con università, enti di ricerca e reti nazionali ed europee, tra cui l'Università di Firenze, Viterbo e Siena, il CNR IVALSA, il CREA, l'Associazione Nazionale Città del Castagno e la Rete Europea del Castagno (CASTANEA).

Il riconoscimento **IGP (Indicazione Geografica Protetta)** ottenuto nel 2000 ha sancito la qualità di tre varietà pregiate: **Cecio, Bastarda Rossa e Marrone**. L'Associazione svolge un ruolo fondamentale nel controllo e nella regolamentazione del marchio, garantendo il rispetto del disciplinare di produzione e del piano di controllo, a garanzia della qualità e dell'autenticità del prodotto.

Le problematiche fitosanitarie rappresentano oggi una sfida cruciale per la salvaguardia dei castagneti. Nell'ambito del **protocollo Eurocastanea**, l'Associazione ha adottato strategie innovative per contrastare parassiti come il Cinipide Galligeno, che negli ultimi anni ha minacciato le produzioni. Tra le tecniche moderne implementate spicca **l'irrorazione con drone agricolo**, che permette interventi mirati e sostenibili. Parallelamente, alcuni soci continuano a operare con **metodi tradizionali**, preservando il patrimonio di conoscenze tramandato da generazioni.

Negli anni l'impegno per il rilancio della filiera castanicola si è concretizzato in importanti progetti integrati:

- **Progetto VA.CA.STO**: contributo di 2.800.000 euro
- **Progetto VA.CA.STO+**: contributo di 2.600.000 euro

Questi investimenti hanno favorito lo sviluppo di **prodotti innovativi** che valorizzano la castagna in forme inedite: birra di castagne, snack e biscotti, e una linea cosmetica naturale realizzata nell'ambito del progetto "Open Riccio".

L'Associazione è protagonista di due progetti pionieristici che coniugano valorizzazione territoriale e turismo sostenibile:

- **Progetto Castatour** – Prevede la sistemazione e manutenzione dei sentieri della castagna e la creazione di un'app dedicata che consentirà ai visitatori di scoprire tutti i punti di interesse culturali, naturalistici e gastronomici lungo i percorsi castanicoli dell'Amiata.
- **Progetto Castaneoturismo** – Un modello innovativo che valorizza il castagneto come spazio multifunzionale, capace di coniugare natura, benessere e inclusione sociale. Il progetto propone attività esperienziali come la castaneoterapia, degustazioni di prodotti locali, passeggiate con gli asini, percorsi in bici e promozione dell'artigianato in legno di castagno. Castaneoturismo rappresenta un nuovo paradigma di turismo sostenibile ed economia circolare, diversificando la filiera castanicola e integrando tradizione, cultura e nuove forme di fruizione del territorio.

L'attività didattica rappresenta un pilastro dell'impegno associativo: attraverso programmi educativi dedicati alle scuole, l'Associazione avvicina le nuove generazioni alle tradizioni e al gusto della Castagna del Monte Amiata IGP. Parallelamente, promuove il patrimonio castanicolo del territorio attraverso le Strade del Castagno, i parchi tematici e i musei dedicati, custodi della memoria e dell'identità locale.

La partecipazione a BuyFood 2025 rappresenta un'importante occasione per presentare a operatori nazionali e internazionali le eccellenze della filiera castanicola amiatina, consolidare partnership commerciali e promuovere un modello di sviluppo che unisce qualità del prodotto, innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale e sociale.