



*L'Associazione Castanicoltori della Garfagnana nasce nel marzo 1998 per volontà di un gruppo di appassionati cultori del Castagno il cui intento è la valorizzazione di questa pianata che è stata una delle risorse agricolo-forestali più importanti del territorio.*

*Legate alla coltivazione si sono sviluppate nel tempo molte tradizioni locali che oggi vanno scomparendo e che l'Associazione si prefigge di mantenere in vita, valorizzando il castagno non solo nei suoi aspetti produttivi ma anche culturali.*

*le azioni che l'Associazione intende intraprendere, in linea con gli obiettivi generali sovraesposti, si possono ricondurre a tre fondamentali campi d'azione:*

- 1) Azioni di promozione del prodotto castagna e suoi derivati (farina).*
- 2) Azione di informazione e innovazione tecnica.*
- 3) Azioni svolte a riconoscimento di qualità del prodotto casagna e derivati.*

**Aiutaci a salvaguardare  
il nostro patrimonio forestale...**

Adotta un castagno...



Per info: I.A.T. Garfagnana  
Piazza delle Erbe 1  
55032 Castelnuovo di Garfagnana  
Tel. 0583.65169 - Fax 0583.648435  
e-mail: garfagnana@tin.it  
www.turismo.garfagnana.eu  
www.associazionecastanicoltori.it

**Garfagnana**



studiosetely74 - 347.1838705



[www.associazionecastanicoltori.it](http://www.associazionecastanicoltori.it)



**DISTRIBUTORE UFFICIALE**



Bontà della Garfagnana di Coletti S.r.l.  
Strada provinciale - Loc. Pantaline  
PIEVE FOSCIANA - Lu (Italy)  
Tel / Fax +39 0583 643205  
info@bontadellagarfagnana.com



*La farina di Neccio della Garfagnana DOP si riferisce al prodotto ottenuto dalla macinatura di castagne secche della varietà Carpinese, Pontecosi, Mazzan-gola, Pelosora, Rossola, Verdola, Nerona e Capan-naccia a cui vanno ad aggiungersi altre varietà locali. Le castagne vengono raccolte generalmente nei mesi di ottobre e novembre. Una volta raccolte, le castagne vengono fatte essiccare in tradizionali strut-ture denominate Metati, a fuoco lento e con l'utilizzo esclusivo di legna di Castagno. I frutti vengono messi nel Metato in quantità tali da formare uno strato da 20 a 90 cm, in modo che l'umidità possa evaporare-senza creare ristagni all'interno della struttura. Dopo circa 40 giorni le castagne vengono sbucciate con le tradizionali macchine a battitori, ventilate a macchina o con tecniche tradizionali e ripassate a mano per eliminare le parti impure.*

*I mulini provvedono poi alla trasformazione delle castagne secche in farina mediante macine in pietra, con il limite di 5 q. al giorno per manina per evitare il riscaldamento dovuto alla velocità di lavorazione elevata.*

*La Farina di Neccio della Garfagnana DOP ha un colore che varia dal bianco fino all'avorio scuro e consistenza fine al tatto. Il sapore dolce è caratteriz-zato da un leggero retrogustoamarognolo. Il profumo è quello tipico delle castagne. La farina di "Neccio" - termine dialettale che indica la castagna e i suoi derivati - ha costituito per molti secoli un alimento base per il sostentamento delle popolazioni della Garfagnana. La coltivazione ebbe inizio intorno all'anno Mille, a seguito del boom demografico che comportò la messa a coltura di vaste aree incolte, in cui si iniziò a pratigare la castanicoltura; da qui l'affermarsi del castagno come "Albero del Pane".*

*La Farina di Neccio della Garfagnana DOP va conservata in luogo fresco ed asciutto. Viene impie-gata per Realizzare numerosi piatti della tradizione, tra cui i caratteristici "Manafregoli" farina di Neccio cotta con latte, "il Castagnaccio" pizza al forno ottenuta con farina di Neccio, olio, noci e pinoli e infine "il Neccio" il pane della Garfagnana. Viene utilizzata anche per preparare la polenta, servita poi con ricotta, formaggi non troppo stagionati, funghi trifolati, ossi di maiale e salumi. Ad oggi diversi panettierila stanno riscoprendo per la realizzazione del pane e di dolcristici e caratteristici.*



**Denominazione d'Origine Protetta**  
Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
ai sensi dell'art. 10 del Reg. CEE 2081/92



**Non capparone ardeva per le selve,  
zeppo di frode aspre dal tramonto:  
non meta di vincigli di castagno,  
fatti d'agosto per serbarli al verno;  
non metato soletto in cui seccasse  
a un fuoco dolce il dolce pan legno;  
sempre le cannaiole le castagne  
cricchiano, e il rosso fuoco arde nel buio.**

**Giovanni Pascoli "il Ciocco"**  
(dai canti di Castelvecchio)