

La castanicoltura tradizionale diventa Presidio Slow Food

26 Settembre 2026

di **Redazione**



TORINO – Ci sono Presìdi che tutelano varietà vegetali ben precise, originarie di un determinato territorio e che, se coltivate ad appena una manciata di chilometri di distanza dal luogo d'elezione, non crescono altrettanto bene. Ce ne sono altri, come quello presentato ufficialmente oggi a Terra Madre Salone del Gusto, che uniscono l'Italia intera, dalla Sicilia alla Valle d'Aosta. È il nuovo Presidio Slow Food della castanicoltura tradizionale: un progetto che non mette al centro soltanto la pianta, né esclusivamente i frutti e i loro trasformati: a venire tutelata, in questo caso, è una vera e propria cultura.

Il castagno, popolarmente chiamato anche albero del pane perché per lungo tempo i suoi frutti sono stati tra le poche fonti di sostentamento per generazioni di montanari, è insieme a vite, olivo e grano una delle cosiddette piante di civiltà, una coltura cioè che ha plasmato profondamente il paesaggio, l'economia e la cultura delle comunità.

Obiettivo del Presidio Slow Food non è dunque soltanto promuovere il recupero della coltivazione di *Castanea sativa*, nelle forme dei tanti ecotipi diversi diffusi a livello locale, e valorizzare le castagne come materia prima in cucina: si tratta innanzitutto di salvaguardare il patrimonio ambientale, sociale e culturale rappresentato dalla castanicoltura tradizionale.

A rischio, oggi che il settore della castanicoltura è nelle mire di chi intende trasformarlo in una redditizia coltura intensiva di pianura, sono ecosistemi e paesaggi, poiché un castagneto ben mantenuto assicura protezione ai versanti delle montagne da frane, smottamenti e incendi, oltre che saperi e tecniche tramandate nel tempo, come le potature e gli innesti, e architetture rurali legate alla lavorazione delle castagne.

“Il Presidio Slow Food della castanicoltura tradizionale rappresenta un tassello importante della visione e della strategia complessiva della nostra associazione per quanto riguarda la montagna e le Terre Alte, non soltanto aree fragili, ma luoghi capaci di produrre futuro” afferma **Federico Varazi**, vicepresidente di Slow Food Italia. “Il valore del progetto sta nel ricomporre una filiera che per troppo tempo è stata considerata soltanto una questione forestale o agricola. Questo riconoscimento unisce castanicoltori, trasformatori, mugnai, cuochi e consumatori, arrivando fino alla cucina e al sapere gastronomico: in questo modo la castanicoltura tradizionale torna a essere insieme produzione, cultura, paesaggio ed economia”.

I frutti del castagno, d'altronde, in cucina sono straordinari, sia sotto il profilo organolettico, sia per le loro qualità nutrizionali: sono ricchi di carboidrati e di fibre, hanno un contenuto importante di proteine e di sali minerali come magnesio, potassio, calcio, ferro e zinco, oltre a rappresentare una fonte di acidi grassi essenziali. E poi, sono frutti in grado di conservarsi a lungo, se essiccati o trasformati. Oltre che freschi, possono venire utilizzati sotto forma di farina per pane e pasta, oppure trasformati in confetture.

I produttori che, in questa prima fase, aderiscono al Presidio Slow Food della castanicoltura tradizionale sono una decina, tra Piemonte, Toscana, Emilia-Romagna, Lazio, Campania, Basilicata e Calabria.

“Si tratta del gruppo di persone che nel 2021 hanno fondato la Rete Slow Food dei castanicoltori e che in questi anni ne hanno animato le attività, mettendo a punto l'omonimo

Manifesto” sottolinea **Rosaria Olevano**, responsabile Slow Food del Presidio. “Siamo partiti con la volontà di far emergere la ricca biodiversità che c’è nel castagneto, consapevoli che molte persone non sono abituate a riflettere sulla provenienza delle castagne o dei marroni che stanno acquistando. Eppure i castagni non sono tutti uguali: appartengono alla stessa specie ma l’uomo, prelevando dagli esemplari più produttivi le marze da innestare su altri alberi, ha contribuito a selezionare ecotipi locali, diversi da luogo a luogo, contribuendo allo stesso tempo a rinnovare il castagneto”.

Una pratica un tempo diffusa, ma che richiede tempo e fatica.

“Il castagno è davvero l’albero dell’uomo, nel senso che ha bisogno dell’uomo per vivere – conclude Olevano -. Abbandonarlo significa lasciare che il bosco si riprenda il suo spazio, sostituendo il castagneto ma entrano altre essenze forestali. Il bosco di castagno sembra un vero e proprio bosco, ma si tratta di un sistema agrosilvopastorale, perché è un sistema complesso che necessita di tutta una serie di attenzioni. Va nutrito, accudito e custodito”.

I produttori del nuovo Presidio Slow Food della castanicoltura tradizionale saranno protagonisti della prossima edizione di Castanea Expo a Firenze Fiera dall’11 al 13 dicembre 2026.

Il Presidio Slow Food della castanicoltura tradizionale è sostenuto da Italyscape. Il progetto mette al centro la rigenerazione delle Terre Alte nel loro complesso, cercando di definire azioni comuni per salvaguardare e riqualificare una risorsa che può tornare a essere strategica per i territori appenninici e alpini pedemontani.