

La newsletter vuole essere uno strumento per mantenere un rapporto più stretto con i soci e con quanti amano questo albero straordinario e desiderano rimanere in contatto con l'Associazione. Attraverso la newsletter vogliamo fornire e scambiare informazioni su tutto ciò che riguarda il castagno e i territori dove vive, dagli aspetti ambientali alle tecniche di coltivazione, dagli aspetti legislativi ed economici alla valorizzazione turistica dei territori.

## Newsletter N 36 del 6 novembre 2024

La newsletter viene inviata settimanalmente a tutti i soci (Enti e Associazioni) in regola con il versamento della quota annuale e queste pagine sono a disposizione per pubblicare articoli o far conoscere esperienze che riguardano il castagno e i loro territori. Tutti gli altri possono ricevere la news facendone richiesta all'associazione: [info@cittadelcastagno.it](mailto:info@cittadelcastagno.it)

### Risultati del 19° Concorso Gastronomico Nazionale sul Castagno, 2 novembre Comune di Barga Lucca.

#### Marroni, Castagne, e Farina di Castagne in Cucina: i Dolci

Professionisti	Cucchiaio	Classifiche
Bontà della Garfagnana	Crema di marroni	1
Gelateria Giardino	Gelato al castagnaccio	2
Pasticceria Fratelli Lucchesi	Cioccolatini castagna	3
Professionisti Forno	Forno	
Pasticceria Fratelli Lucchesi	Castagnaccio da viaggio	1
Claudia Lucchesi	Zuppa inglese alle castagne	2
Pasticceria Lucchesi	Panettone castagna briaca	3
Non Professionisti	Cucchiaio	
Pieri Claudia	Tronchetto castagne e ricotta	1
Angela Rossi	Castagnolo	2
Emanuela Giannasi	Fantasia di cialde con farina di castagne	3
Non Professionisti	Forno	
Giulia Giuntini	Squisita di castagne	1
Emanuela Marchetti	Pattona	2
Fabio Puppa Silvana Martinelli	Delizia di castagne	3

Publicato fine ottobre 2024, libro su “Cento ricette dolci”  
Marroni, castagne, farina di castagne in cucina”: Raccolta delle  
principali ricette degli ultimi quattro concorsi nazionali.  
Verrà spedito a tutti i soci Città del Castagno





# CONVEGNO

## La castagna "Roschetta" della Valle Roveto: Ambiente, Cultura, Economia e la sfida dell'IGP

**sabato 16 novembre 2024**

**ore 09,30 Sala "V. Zanello"**

**Via San Leonardo CIVITELLA ROVETO**

### PROGRAMMA:

**ore 09,30 SALUTI**

**Luciano SCALISI**, Sindaco di Civitella Roveto

**Ore 09,40 INTRODUZIONE**

**Gianpaolo DE BLASIS**, consigliere di Civitella Roveto,

con delega alla valorizzazione dei prodotti tipici

La castagna "Roschetta" della Valle Roveto: proposte per il riconoscimento IGP

**Ore 09,50 INTERVENTI**

#### AMBIENTE

**Antonio DE CRISTOFARO** e **Ilenia SANTAGADA**, Università del Molise

La gestione sostenibile del castagneto e la moderna castanicoltura

#### CULTURA

**Gianmaria VITALE**, Sindaco di Canistro

Il museo della Castagna ed i sentieri collegati

#### ECONOMIA

**Sergio NATALIA**, Presidente "Ass. Castagna "Roschetta V.R."

Valle Roveto: bilancio della stagione castanicola 2024 e ipotesi di distrettualizzazione delle produzioni tipiche rovetane

#### COMUNICAZIONE:

**Gianpaolo LUGINI**, Consigliere Regionale

**Roberto D'AMICO**, Sindaco di Morino

**Maurizio MURZILLI**, Sindaco di Capistrello

**Carlo ROSSI**, Sindaco di San Vincenzo Valle Roveto

**Ore 11,30 DIBATTITO**

**Ore 12,00 CONCLUSIONI**

**Emanuele IMPRUDENTE**, Vicepresidente Regione Abruzzo

e Assessore Regionale all'Agricoltura,

Parchi e Riserve Naturali, Caccia e Pesca ed Ambiente

**Guido Quintino LIRIS**, Senatore della Repubblica

**MODERA:** **Alice PAGLIAROLI**, giornalista



Associazione della  
castagna "Roschetta"  
della Valle Roveto



## GIORNATA DIMOSTRATIVA E PROVA IN CAMPO



Consiglio Nazionale  
delle Ricerche  
Istituto per la Ricerca



Centro Regionale di  
**CASTANICOLTURA**  
di PIEMONTE



Slow Food  
Rete dei Castanicoltori



### Nuove Tecnologie per la Gestione del



### Castagneto da Frutto – Robot e Droni



**ENERGREEN**  
PROTEZIONE MALERBA

**19 Novembre 2024 – 09:30-12:30 - Dimostrazione delle nuove tecnologie per la gestione del castagneto**  
Località "Palummaro" – Sant'Agata d'Esaro – Coordinate GPS E 0584853 N 4384222

Introduzione: Raffaele Spinelli – CNR, Riccardo Spinelli - Zespri

La gestione della fertilità nei frutteti

I residui di raccolta e della potatura, le limitazioni dell'abbruciatura

Le nuove tecnologie per la gestione del castagneto

Dimostrazione in campo dei robot idrostatici radiocomandati Energreen Linea «Robo»

Prove su: residui di raccolta, potature, ceppi, sottobosco

Dimostrazione in campo dell'uso di droni per il monitoraggio degli impianti – Aerialclick

Mappatura, modellizzazione controllo dello stress idrico e dello stato di salute delle piante

Programma:

Ore 09:00 Ritrovo – Piazza Dante Castellucci davanti al Monumento ai Caduti – Sant'Agata d'Esaro

Ore 09:30 Spostamento presso località Palummaro (mezzi propri)

Ore 12:30 – Rinfresco e dibattito



**20-21 Novembre 2024 – 09:00-17:00 – Prove tecniche in campo e rilievi sperimentali**

Località "Palummaro" – Sant'Agata d'Esaro – Coordinate GPS E 0584853 N 4384222

Conduzione delle prove sperimentali per la riduzione delle ceppi - Rilievo dei tempi di lavoro

La prova è aperta al pubblico, che sarà ammesso all'area di prova solo accompagnato dagli organizzatori, per motivi di sicurezza. L'accesso sarà consentito solo a chi indossa tutti i DPI prescritti (casco, occhiali e scarponi - eventualmente forniti in prestito dagli organizzatori)

La partecipazione è **gratuita**

Si rilascia attestato di partecipazione

Per informazioni:

Patrizia Perrone Tel.: 3892859887

E-mail: [biblioteca.sade@gmail.com](mailto:biblioteca.sade@gmail.com)

**SANT'AGATA D'ESARO (CS)**

**19-21 NOVEMBRE 2024**