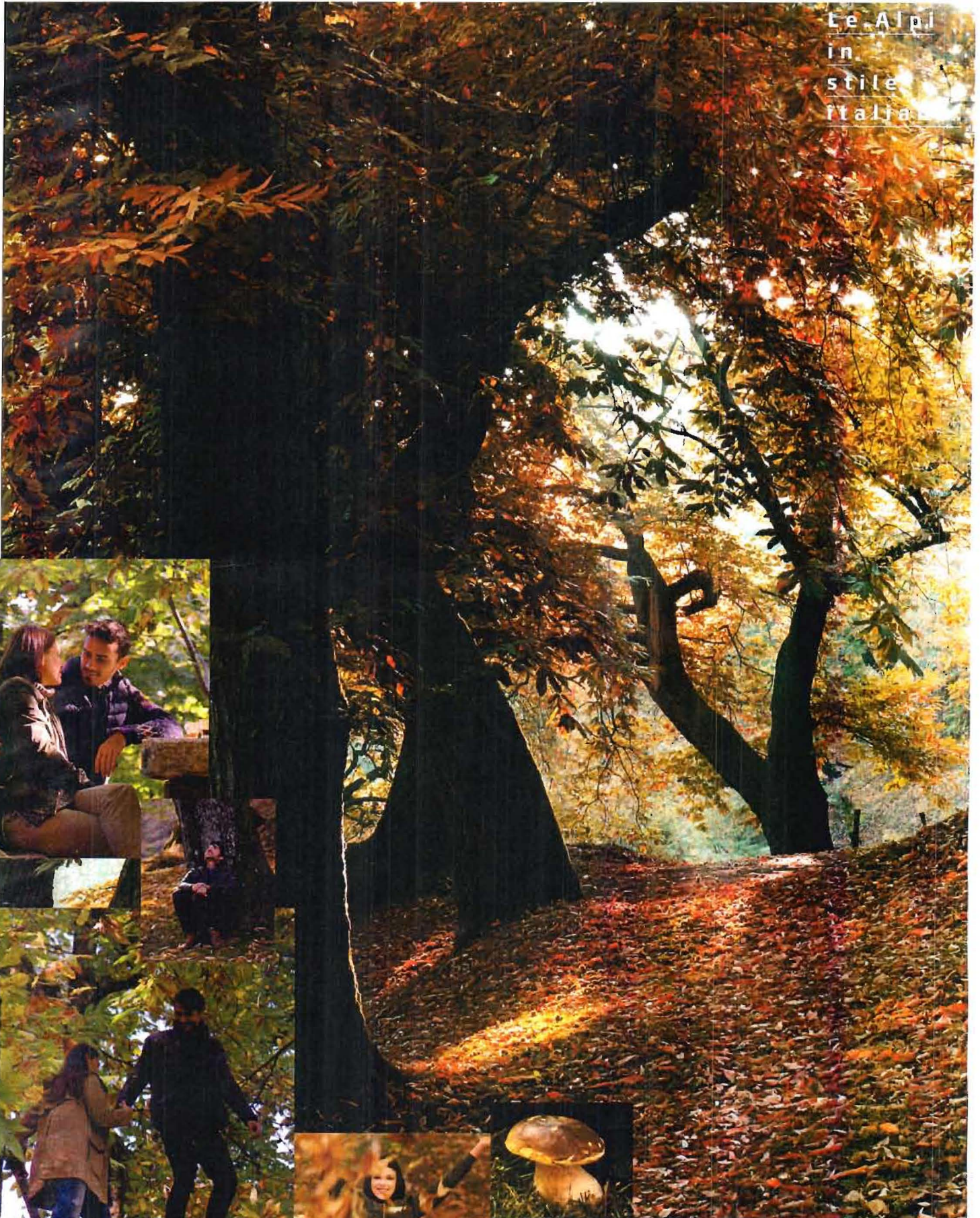




È qualcosa che devi vedere. Milioni di foglie che cambiano colore nello stesso momento. Giallo, rosa, arancione, rosso. Se sei uno stilista, un artista, un fotografo o semplicemente una persona sensibile, tutta questa bellezza è per te. Scopri i percorsi del foliage in Trentino su [visittrentino.info](http://visittrentino.info).

**TRENTINO**

Le Alpi  
in  
stile  
Italia



## AZIONI CONCRETE PER PROMUOVERE UN PRODOTTO E IL SUO TERRITORIO

### ASSOCIAZIONE TUTELA MARRONI DI CASTIONE

L'Associazione da oltre un ventennio promuove la valorizzazione del proprio prodotto, "IL MARRONE DI CASTIONE", e del territorio locale, attraverso la riscoperta delle tradizioni culturali e il recupero dei Castagneti, ha proposto e propone una serie di iniziative e progetti agronomici, gastronomici, culturali e turistici. Valorizzazione del territorio dal punto di vista della tutela e della fruizione anche turistica, oltre che dell'integrazione del reddito dei castanicoltori. Numerosi i passaggi in Tv, tanto per citare alcuni programmi, "LA PROVA DEL CUOCO", "GEO&GEO", "LINEA VERDE", "RAI STORIE", "SERENO VARIABILE", "HIT PARADE" (Raidue con Bruno Gambacorta).....

### OBIETTIVO

Valorizzazione del "MARRONE DI CASTIONE" e del territorio che lo produce, è sempre più importante e insostituibile il ruolo dell'uomo legato alla terra.

### SOGGETTI COINVOLTI:

- i produttori aderenti all'Associazione
- abitanti e volontari della frazione di Castione di Brentonico
- ristoratori dell'Altopiano di Brentonico
- cuochi stellati
- produttori di vino
- scolaresche

### INIZIATIVE

#### CORSI DI FORMAZIONE:

Attraverso Incontri, corsi e Convegni (anche oltre i confini della Provincia) formazione di produttori preparati e consapevoli.

Sono stati organizzati corsi di innesti e potature, è stata fatta formazione rispetto alla pulizia e al recupero dei castagneti, alla corretta conservazione del prodotto, al confezionamento, all'etichettatura e promozione dello stesso; mantenendo un sistema produttivo totalmente naturale senza l'utilizzo di concimazioni forzate ed antiparassitari favorendo la biodiversità.

#### FESTA DELLA CASTAGNA dal 1994

Si organizza ogni anno, lo scopo è quello di far conoscere i Marroni e di venderli.

In questo modo si può promuovere un menù a base di castagne e si può far conoscere il lavoro dell'Associazione. Vengono organizzate diverse iniziative per rendere interessante la visita ai nostri luoghi.

#### VISITE GUIDATE NEL CASTAGNETO

In questi anni l'Associazione ha accompagnato nel Castagneto secolare di Castione di Brentonico scolaresche di tutto il Trentino, turisti da gran parte dell'Italia, produttori e consumatori.

Le foto del Castagneto sono parte della pubblicità con le quali Trentino Marketing promuove il "foliage" d'autunno in Trentino e le Dolomiti.

#### MENU' ALLE CASTAGNE 1994

In autunno, con il coinvolgimento dei Ristoranti dell'Altopiano di Brentonico, è stato organizzato "IN AUTUNNO NATURALMENTE MANGIANDO"

I ristoranti coinvolti dal 1994 propongono dei menù dedicati alla castagna, creando un volano per l'arrivo di turisti in un periodo tradizionalmente di bassissima stagione.

## CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE SUL CASTAGNO “MARRONI, CASTAGNE E FARINA DI CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI”

Prima edizione e ideazione a cura della nostra Associazione nel 2006.

Per risvegliare l'interesse di consumatori, ristoratori, gastronomi, pasticceri, ecc. nei confronti dei prodotti castanicoli ed elevare il livello di conoscenze gastronomiche e delle potenzialità delle produzioni tipiche locali.

Nel 2018 si è svolta la 13a edizione a FICO Bologna, passando nel 2015 (10a edizione) all'EXPO di Milano.

Nel 2009 è stata pubblicata la prima edizione del Volume inerente al Concorso con tutte le ricette presentate nelle prime tre edizioni.

## RASSEGNA NAZIONALE DI ARTE GRAFICA UMRISTICA 2011-2013-2015 “LA CASTAGNA DEL SORRISO”

Abbiamo invitato i migliori vignettisti e caricaturisti italiani ad inviarci dei disegni dal titolo “La Castagna del Sorriso”, con questi disegni abbiamo realizzato un catalogo e la mostra permanente presso il nostro Museo a Castione di Brentonico. Dieci di questi vignettisti e caricaturisti si sono resi disponibili a disegnare gratuitamente per il pubblico alla Festa della Castagna che si svolge a fine ottobre ogni anno.

Lo scopo di questa iniziativa è promuovere e rendere sorridente la castanicoltura e i suoi attori attraverso la sapiente guida della matita di questi esperti.

## CONCORSO DI POESIE 2016 IL CASTAGNO: I DONI DELL'ALBERO

L'Associazione festeggia il suo 23° anno di attività: “ Potremmo paragonare il lavoro svolto in questi anni ad una sorte di grande mosaico. Ci siamo occupati con passione di ambiente castanicolo, considerando gli aspetti agricoli, produttivi, naturali: lo abbiamo fatto creando e mantenendo attivi legami e relazioni di cooperazione con vari soggetti, operando sempre al fine di valorizzare il prodotto (anzi i doni dell'albero) e mettendo al centro il castanicoltore, i suoi tempi di lavoro, le sue esigenze. Possiamo dire che ci siamo costantemente aiutati a vicenda. Ci mancava, nella nostra feconda attività, un nuovo tassello: la poesia. Ed eccoci dunque al primo concorso, cui abbiamo dato il titolo *Il castagno: i doni dell'albero.*” Fulvio Viesi.

## IL MARRONCINO DI CASTIONE® 2007

“La nostra Associazione ha intrapreso un'importante operazione promozionale e di valorizzazione di uno dei prodotti tradizionali dell'Altopiano di Brentonico e della Vallagarina. La nostra idea era creare un prodotto unico, raffinato ma semplice: “*il Marroncino di Castione®*” . Una creazione particolare per promuovere uno dei più caratteristici prodotti lagarini in periodi diversi da quello autunnale. Un liquore che racchiude alcune caratteristiche fondamentali per la valorizzazione dei prodotti locali, la sapiente unione di una speciale crema di Marroni di Castione e una grappa di vinaccia tipica della Vallagarina: la grappa di Marzemino. Bassa gradazione (17° vol.) per essere apprezzato da più persone; in piccole confezioni, particolari e ricercate; ottimo per regali e degustazioni.” Stefano Viesi.

## NOTIZIARIO DI CASTANICOLTURA ....nel castagneto dal 2007

“ Da assoluto profano del campo mi ha avvicinato alla castanicoltura la grande passione e lo spirito combattivo dell'Associazione Tutela dei Marroni di Castione”, che con tante iniziative cerca di valorizzare al meglio il proprio prodotto. Non si tratta però di una mera operazione commerciale, che è destinata ad esaurirsi con la vendita, ma di un'operazione più ambiziosa: “vendere” un territorio, con la propria storia e l'opera di chi con pazienza costruisce una comunità sia nell'ambiente che nelle formazioni sociali che lo compongono. Questo periodico è un'ulteriore possibilità di creare una vera e propria cultura legata al castagno, dando la possibilità ai tanti attori del settore di avere una propria tribuna dove confrontarsi, scambiarsi esperienze, comunicare le

proprie iniziative. Un modo semplice e concreto quindi per dare risposta a due concetti che vanno molto di moda nel parlato istituzionale: “territorialità” e “sinergie”.” Mattia Frizzera.

#### PUBBLICAZIONE DIDATTICA “A SCUOLA....NEL CASTAGNETO” 2005

Disegni e Testi di Carlo Mihelcic

“Guardare con gli occhi dei bambini insegna a cogliere la bellezza del legame tra l’uomo ed il castagno e ad apprezzare i frutti di questo rapporto stretto: un ambiente unico ed una cultura viva e ricca. In questo piccolo volume ho cercato di comunicare con l’immediatezza dei bambini. Grazie quindi a loro ed alle persone semplici.” Carlo Mihelcic.

#### L’ABBINAMENTO ECCELLENTE CASTAGNE E VINO dal 2009

##### IL MARRONE DI CASTIONE E L’ALTA CUCINA

Il concorso è stato ideato e promosso quale strumento per valorizzare e nobilitare l’abbinamento tra una delle nostre produzioni tipiche montane, la castagna, e uno dei prodotti più importanti per la cucina e tradizione italiana e trentina, il vino.

#### LE PROBLEMATICHE DEL CASTAGNO

##### LOTTA AL CINIPEDE GALLIGENO (VESPA DEL CASTAGNO)

Il *Torymus sinesis* (antagonista naturale della vespa del Castagno) è stato allevato, distribuito e liberato in tutta Italia grazie al progetto BIOINFOCAST, scaturito dal “Piano di settore castanicolo”, i cui natali risalgono all’ottobre 2008 proprio a Castione. Il progetto è stato promosso dall’Associazione Castagno ATS, finanziato dal MiPAFF e realizzato tramite vari canali, il più importante dei quali è stato il contributo di DISAFA di Torino e in secondo luogo dei centri di moltiplicazione regionali. Ci sono stati alcuni allevamenti privati autonomi, tra cui il Centro di allevamento di Castione, interamente autofinanziato. L’Associazione si è attivata fin da subito (2005-2011) nel monitoraggio delle zone, ed in seguito nell’allevamento di antagonisti autoctoni. Solo nel 2013, in seguito ai primi lanci, è stato attivato il primo allevamento di *Torymus Sinesis*, da cui sono stati allevati ed effettuati 5 nuovi rilasci. Nella primavera 2014 dal Centro di Castione sono nati più di 23.000 insetti permettendo 170 rilasci (110 nelle zone di Castione, Besagno, Crosano, altri 17 in altre zone del Trentino e 43 ceduti in altre Regioni). Negli anni successivi nuove nascite e nuovi rilasci.....

#### CASTAGNETO SPERIMENTALE DI CAVEDINE 2006-2019

Nel territorio del Comune di Cavedine è stato realizzato un castagneto sperimentale che funge da campo catalogo con molteplici obiettivi.

A seguito dell’attacco del bostrico sugli abeti, si è deciso di effettuare un taglio a raso degli stessi, preservando le piante esistenti di Castagna Sativa. Negli anni sono stati effettuati innesti su più di 600 piante, l’obiettivo era di promuovere tutti i marchi IGP d’Italia della castagna e del marrone. Abbiamo effettuato tutte le tipologie di innesti per verificarne l’efficacia, l’attendibilità e la percentuale di attecchimento.

E’ stato realizzato un percorso didattico con pannelli informativi, la viabilità della zona per permettere un comodo accesso a tutti i visitatori.

E’ diventato un oggetto di studio per ricavare utili informazioni.