Organizzato da

Slow Food Italia · Slow Food Luniapua · Slow Food Rete dei Castanicoltori

Con il contributo di

REGIONE TOSCANA Consiglio Regionale

Con il patrocinio

Comune di Filattiera · Comune di Pontremoli · REGIONE TOSCANA

Con la collaborazione

Slow Food Toscana

Incontro Nazionale della Rete Slow Food dei Castanicoltori

20-21 marzo 2026

Centro Produzione Didattica "Tiziano Mannoni", Pieve di Sorano – Filattiera (MS)

L'evento si svolgerà nell'arco di due giornate, articolate tra la Pieve di Santo Stefano e il Mulino Moscatelli, due luoghi di grande valore storico e simbolico per il territorio della Lunigiana. Il programma prevede momenti diversificati e complementari: conferenze di approfondimento, laboratori pratici e spazi conviviali pensati per favorire l'incontro, lo scambio di esperienze e la condivisione tra partecipanti, relatori e comunità locale.

Uno dei principali punti di forza dell'evento è il contesto in cui si inserisce: ambienti ricchi di fascino, strettamente legati alla civiltà rurale e montana, che raccontano una storia fatta di lavoro, tradizioni e saperi tramandati nel tempo.

Gli spazi disponibili risultano adeguati sia per ospitare incontri e tavole rotonde sia per allestire mostre tematiche e momenti espositivi.

Elemento centrale e distintivo dell'evento sarà l'**edizione straordinaria del Mercato della Terra**, organizzata in collaborazione con le realtà locali legate a **Slow Food**, alla quale parteciperanno i castanicoltori ospiti.

Particolarmente significativa sarà la possibilità di realizzare laboratori esperienziali all'interno di un mulino storico ancora funzionante, dove si macinano a pietra le castagne essiccate per la produzione della farina. Questo permetterà ai partecipanti di osservare e comprendere da vicino l'intero processo di trasformazione, oltre a prendere parte a laboratori dedicati alla preparazione di alimenti tradizionali della Lunigiana a base di farina di castagne, valorizzando così un patrimonio gastronomico profondamente identitario.

PROGRAMMA

Venerdì 20 marzo

Ore 10:00 – Attività dedicate alle scuole primarie e secondarie del territorio

- visita al Mulino Moscatelli (via Molino, Filattiera): corso esperienziale per i ragazzi con un assaggio guidato alle farine di castagne, a cura di Ivo Poli (As. Naz. Città del Castagno); quindi, dimostrazione didattica con braciere e testi con la preparazione e cottura della pattona.
- Visita all'Azienda agricola vivaio Orzanella (per la visione della coltivazione delle piante di castagno)

Ore 15:00 – attività dedicate al pubblico (a cura di Sigeric)

Visita guidata alla Pieve di Sorano e alla Mostra "Archeologia a Filattiera" e a seguire passeggiata fino al Mulino Moscatelli, dove i partecipanti oltre alla visita dell'antico mulino a pietra azionato a ritrecina, avranno la possibilità di degustare con un assaggio guidato le diverse tipologie di farine di castagne e marroni, con Prof. Alberto Spisni (Università di Parma). A seguire dimostrazione didattica di piatti tradizionali della Lunigiana a base di farina di castagne.
Prenotazione obbligatoria, quota di partecipazione 15€, info@sigeric.it , 3318866241

Ore 14:30
Ritrovo dei partecipanti: Sala Conferenze presso il Centro Produzione Didattica "Tiziano Mannoni", Pieve di Santo Stefano a Sorano (indirizzo teorico SS62 n. 4, Filattiera) - accesso alla retrostante sala conferenze sede di Sigeric.

Ore 16:00
"La storia del castagneto in Lunigiana" Relazione del Prof. Luciano Bertocchi, storico locale.

Ore 16:30
Inizio lavori – Modera Lia Cortesi
Saluti istituzionali: Condotta Slow Food Luniapua organizzatrice, Annalisa Folloni (Sindaco di Filattiera e Presidente Unione dei Comuni, Presidente della Comunità del Parco Nazionale), Massimo Rovai (Slow Food Toscana), Federico Varazi (Slow Food Italia), Dott. Gianluca Barbieri (Dirigente Regione Toscana, referente per il Distretto castanicolo toscano)

Relazioni sui seguenti punti:

1. Progetti di rete integrata per favorire lo sviluppo e le potenzialità della Rete Slow Food dei Castanicoltori – Rosaria Olevano
2. Filiera e qualità del prodotto: produzione, molitura, trasformazione, commercializzazione. Barbara Maffei Referente del Comitato valorizzazione la Farina castagne Lunigiana DOP
3. Scuola di montagna: *Percorsi di Alta Formazione per la Montagna Pistoiese: Campus sulla castanicoltura*. Ugo Bugelli, Rete Slow Food dei Castanicoltori - Stefano Reali, Anci Toscana Settore Agricoltura
4. L'Ecomuseo della Civiltà del Castagno dell'Appennino Parmense Lunigianese- Italo Pizzati, Rete Slow Food dei Castanicoltori

A seguire la Riunione della Rete Slow Food dei Castanicoltori

Ore 20.30
Cena presso l'Agriturismo *La Vecchia Cascina* - Via Dobbiana -Tarasco (MS)
Nel menù sarà possibile degustare, oltre ai piatti tipici della Lunigiana, i tre Presìdi Slow Food della Lunigiana: la Marocca di Casola, i testaroli artigianali pontremolesi e l'agnello di Zeri, entrambi cotti nei tradizionali testi di ghisa.

Sabato 21 marzo

Dalle ore 9:00 alle ore 18:00

Mercato della Terra Slow Food di Lunigiana (Via Ponte provinciale 64 - Filattiera) con la partecipazione tematica straordinaria dei produttori della Rete Slow Food dei Castanicoltori. All'interno del Mercato sarà possibile partecipare a Laboratori esperienziali e didattici su tecniche tradizionali e trasformazioni alimentari a base di farina di castagne. Il tema principale sarà la valorizzazione della farina di castagne come alimento nutriente, inclusivo e storicamente fondamentale, attraverso il recupero delle ricette tradizionali e reinterpretazioni contemporanee.

A partire dalle ore 9:00 per il pubblico (a cura di Sigeric)
Passeggiata guidata lungo la Via Francigena dalla Pieve di Sorano alla Selva di Filetto, attraverso il borgo di Filattiera.
Prenotazione obbligatoria, quota di partecipazione 15€, info@sigeric.it, 3318866241

Ore 11:00

Laboratorio esperienziale aperto al pubblico presso il castagneto monumentale della Selva di Filetto, a cura di Italo Pizzati, per lo studio e la classificazione genetica dei castagni secolari (patriarchi), con la partecipazione di:

- Filippo Bellesi, Sindaco del Comune di Villafranca Lunigiana
- Prof. Gilmo Vianello (Accademia Nazionale di Agricoltura - Centro della Biodiversità Castagneto di Granaglione)
- Prof. Tommaso Ganino, Università di Parma
- Stefano Fogacci, Esperto innestatore della Rete Slow Food dei Castanicoltori ed agriscultore
- Dott. For. Pietro Castellucci, DAGRI Università di Firenze

Focus sulle attività pratiche nel castagneto a cura della Rete Slow Food dei Castanicoltori:

- Valorizzazione del castagneto: "Linee guida di potatura e di innesto"

Alle ore 13:00 per il pranzo si rientra nell'area del Mercato dove saranno allestiti diversi punti degustazioni al suo interno.

Ore 14:30 - visite esperienziali guidate al Borgo di Filattiera e alla Chiesa di San Giorgio, alla Pieve di Sorano e al Mercato a cura di Sigeric

Ore 15:00 Laboratorio di innesto - Area Mercato

Ore 15:30 Laboratorio di approfondimento sulla Marocca di Casola in abbinamento al miele - Area Mercato

Ore 16:00 Laboratorio con i tre Presìdi della castagna: Marocca di Casola, la Castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo e la Mosciarella delle casette di Capranica Prenestina - Area Mercato

Ore 16:30

Sala Conferenze - Centro Produzione Didattica "Tiziano Mannoni", Pieve di Sorano, Filattiera (MS)

Conferenza: "*IL CASTAGNO, L'ALBERO DEL PANE*"

Marco De Martin Mazzalon – Moderatore

- Prof. Tommaso Ganino - Università di Parma
- Prof. Gilmo Vianello - Accademia dell'Agricoltura di Bologna - Centro della Biodiversità Castagneto di Granaglione
- Massimo Rovai - Presidente Slow Food Toscana
- Davide Moscatelli - Mulino Moscatelli di Filattiera
- Prof. Damiano Remorini – Università di Pisa
- Mauro Delgrosso - Azienda Bosco facile, Castagneto micologico
- Rosaria Olevano - Rete Slow Food dei Castanicoltori

Seconda sessione lavori

Ore 18:00

- Restituzione dei lavori delle due giornate
- Firma manifesto farina di castagne e marroni
- Intervento conclusivo della Rete Slow Food: impegni e prossimi passi.

Ore 19:30

Chiusura dei lavori

Ore 20:30

Cena "*MADRE CASTAGNA*" presso i locali del Palazzo Dosi Magnavacca (Via Armani Ricci, 27 Pontremoli)

Piatti realizzati dagli chef:

➢ Luigi Fortunati (Agriturismo La Burlanda - Fosdinovo, Chiocciola Slow Food nella Guida Osterie d'Italia 2026)

➢ Alberto Toffoletti (Trattoria Armanda - Fosdinovo)

Selezione e servizio di vini a cura di A.I.S.