

Marchio Dop alla farina dell'azienda Borgo Antico

La Camera di commercio ha certificato la qualità del prodotto di castagno l'imprenditrice Barbara Maffei: frenati dal parassita ma andremo avanti

LICCIANA NARDI. Da martedì scorso la farina di castagne di nuova produzione dell'azienda Borgo Antico di Apella ha ottenuto dalla Camera di commercio di Massa Carrara, organismo certificatore, l'autorizzazione al confezionamento con la dicitura "Farina di castagne della Lunigiana Dop", dopo che l'esito degli esami di laboratorio e la commissione di assaggio hanno dato via libera a tale riconoscimento, come da disciplinare della Dop. Per il 2014 risulta essere l'unica farina di castagne certificata Dop.



«In effetti quest'anno è stata dura riuscire a produrre dell'ottima farina - dice Barbara Maffei dell'azienda di Apella - prima di tutto per la scarsa produzione sia a causa dell'aggressione del cinipide che delle pessime condizioni meteorologiche, e a seguire nel momento successivo alla battitura, ossia durante la selezione a mano delle castagne secche da portare al mulino; la cernita ha significato un'altissimo scarto perché molte castagne si sono rilevate non di buona qualità (forse per le condizioni dei castagni attaccati dal cinipide) e quindi assolutamente da eliminare per garantire sempre la dolcezza e bontà della nostra farina. Pertanto una filiera sempre più complicata, a cui si deve aggiungere certo anche la mole di burocrazia richiesta per la certificazione Dop che però al momento è inevitabile per essere conformi al disciplinare e per garantire la tracciabilità del

prodotto. La farina di castagne della Lunigiana Dop del Borgo Antico è infatti prodotta nel rispetto di un rigido disciplinare volto a garantire la produzione secondo il metodo tradizionale e l'assoluta tacciabilità del prodotto, così da evitare che possano essere impiegate castagne non locali e metodi di essiccazione e macinazione non conformi».

Tra i secolari castagneti del Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano e nell'incantevole cornice del borgo medievale di Apella, l'azienda agricola e agrituristica Borgo Antico, di produzione biologica, socia della Coop. agricola Montagna Verde, produce la deliziosa farina dolce di castagne, alla base di molte specialità culinarie tradizionali quali "le pattone" cotte nelle foglie di castagno dentro testate di terracotta, le frittelle accompagnate con formaggi di pecora e salumi locali, il castagnaccio, le lasagnette bastarde, la polenta dolce e altro. Questo alimento che ha ottenuto il riconoscimento europeo di "Farina di castagne della Lunigiana Dop" nasce dal rispetto di un'antica filiera che parte dalla cura annuale dei castagneti, con periodiche potature e puliture del sottobosco, eliminazioni di polloni e castagni secchi, con raccolta a mano e selezione delle migliori varietà locali di castagne, passando attraverso il recupero del tradizionale metodo di essiccazione lenta negli antichi metati dell'azienda, con fuoco lento che dura oltre un mese, alimentato esclusivamente con legna di castagno.

Dopo la essiccazione segue la cernita a mano delle migliori castagne, le uniche che saranno destinate al mulino per la macinazione. Quest'anno il mulino è quello di Rossi di Fivizzano, iscritto alla Dop, con macine a pietra, e molitura lenta. Ed è proprio grazie al rispetto di questo metodo di produzione unitamente alla passione per la riscoperta delle tradizioni locali e del legame con il territorio, che la farina di castagne dell'azienda Borgo Antico si presenta come un prodotto unico per l'altissima qualità, lo spiccato sapore dolce dall'intenso aroma di castagne, la consistenza "borotalcata" dal color avorio crema, che ne consentono una grande versatilità in cucina. Da questo fine settimana sarà possibile assaggiare frittelle dolci e pattone a base della nuova farina Dop nell'agriturismo dell'azienda Montagna Verde, e acquistare direttamente il prodotto. Info: infoWmontagnaverde.it - tel. 392 9963407.