

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "FARINA DI CASTAGNE DELLA LUNIGIANA"

Art. 1

Nome del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta "Farina di Castagne della Lunigiana" è riservata alla farina di castagne che risponde alle condizioni e ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

2.1 La specie e le cultivar

La D.O.P. "Farina di Castagne della Lunigiana" è attribuita alla farina dolce ottenuta mediante la lavorazione di castagne prodotte da castagni della specie *Castanea sativa* (Mill.) delle varietà di cui si riconosce storica presenza sul territorio interessato: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella, Rossola di cui le specie Bresciana, Carpanese, e Rossola devono percentualmente raggiungere almeno il 70%.

2.2 Caratteristiche del prodotto.

Al momento dell'immissione al consumo la "Farina di Castagne della Lunigiana" deve possedere i seguenti requisiti:

- Umidità massima del 8%.
- Vellutata al tatto e fine al palato. Granulometria minore o uguale a 0.8 mm, di cui almeno l'80% minore o uguale a 0.3 mm.
- Colore che può variare dal bianco all'avorio.
- Sapore dolce al palato. Zuccheri totali, complessivamente non inferiori al 20%.
- Profumo di castagne, assenza di odore di muffe e di stantio.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione della D.O.P. "Farina di Castagne della Lunigiana" ricade in provincia di Massa Carrara e comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana e Zeri.

L'areale della zona di produzione è costituito da un corpo unico ed è interamente compreso nel territorio della Comunità Montana della Lunigiana.

Art. 4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori di castagne, degli essiccatori, dei molitori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Sono inoltre iscritti in appositi registri sia i "gradili" adibiti all'essiccazione delle castagne, che i mulini e i locali di confezionamento. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di produzione

La "Farina di Castagne della Lunigiana" D.O.P. è prodotta con tecniche e metodi tradizionali tipici locali, utilizzando castagneti, essiccatoi ("gradili"), e mulini tradizionali situati nell'area indicata nell'art. 3.

5.1 – produzione delle castagne.

La densità delle piante da frutto in produzione non può superare le 160 unità per ettaro. La resa produttiva massima non può superare 3.500 Kg. per ettaro.

La raccolta delle castagne deve avvenire tra il 29 settembre (tradizionale data di inizio della raccolta in corrispondenza della festa di San Michele) e il 15 dicembre.

5.2 - essiccazione e sbucciature (pistatura) delle castagne.

Le castagne vengono essiccate in strutture localmente denominate "gradili".

I "gradili" o essiccatoi sono strutture in muratura di pietrame, calce e sabbia, a due piani, di forma rettangolare o quadrata, aventi il pavimento costruito con lastre di pietra arenaria. Tra pavimento e soffitto, ad un'altezza di circa 2-2,50 m, poggia su traverse la grata (o "canniccio"), formata da assicelle di legno di castagno, sistemate ad una distanza di 1 - 2 cm l'una dall'altra.

L'essiccazione delle castagne per la produzione della "Farina di Castagne della Lunigiana" D.O.P. deve avvenire a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno, per un periodo minimo di 25 giorni.

Dopo il processo di essiccazione, le castagne devono essere pulite dalla loro buccia esterna, con le tradizionali macchine a battitori, e ventilate a macchina o con tecniche tradizionali e ripassate a mano, per levare le parti impure. La resa massima delle castagne secche pelate, rispetto ad 1 quintale di castagne crude non può superare il 32% in peso.

5.3 – molitura delle castagne essiccate

I mulini destinati alla macinatura delle castagne secche, da trasformare in "Farina di Castagne della Lunigiana" D.O.P., devono essere di tipo tradizionale a macine di pietra.

L'energia per il funzionamento delle macine potrà essere sia elettrica che idraulica.

La macinatura non potrà essere effettuata dopo il 30 gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta.

Il mulino, al fine di evitare che una veloce macinatura impasti la pietra e la faccia riscaldare, con la conseguente perdita al prodotto finito della sua preziosa caratteristica di "borotalcatura" ossia vellutata al tatto e fine al palato, non deve macinare più di cinque quintali di castagne secche al giorno per macina.

Il quantitativo di castagne secche macinate al giorno, il nome del fornitore e la durata del tempo di macinatura dovranno essere riportati in apposito registro redatto dal molitore.

Le operazioni di coltivazione, essiccazione, macinatura e confezionamento devono avvenire nell'areale di produzione indicato all'articolo 3 del presente disciplinare.

Art. 6

Legame con l'ambiente

La denominazione d'origine protetta "Farina di Castagne della Lunigiana" si caratterizza per uno spiccato sapore dolce che deriva principalmente dal castagno coltivato e dalle caratteristiche pedoclimatiche dell'areale di produzione, nonché dall'attività dell'uomo che nei secoli ha mantenuto la produzione di farina. La conformazione territoriale, infatti, ed in particolare l'altitudine e le condizioni climatiche determinano la dolcezza del frutto. Le particolari caratteristiche orografiche, morfologiche, idrografiche e climatiche, della Lunigiana rendono questo territorio un ambiente particolarmente adatto a determinare la dolcezza del castagno, che prospera ovunque, dal fondovalle fin verso i mille metri di altitudine. La particolare configurazione orografica a "conca" del territorio interessato dalla produzione, insieme ad un'esposizione est –

ovest dei versanti su cui si sviluppano i castagneti, le temperature mai eccessive presenti durante tutto l'anno e in particolare durante i mesi di attività biologica della pianta (giugno – settembre), le correnti fresche estive provenienti dal vicino mare, mitigano i picchi elevati delle temperature estive, evitando alla pianta stress e consentendole un costante e notevole accumulo di zuccheri nelle castagne dalle quali si produce la farina. La Lunigiana, dal punto di vista morfologico, si caratterizza per strette e profonde valli percorse da corsi d'acqua a carattere torrentizio, colline, montagne e fosse tettoniche. Questa particolare morfologia è all'origine di un reticolo idrografico abbondante e ricco dal regime tipicamente torrentizio, che è stato sapientemente sfruttato dalla popolazione come fonte di energia di numerosi mulini ad acqua. Ancora oggi, i mulini caratterizzano l'architettura rurale della zona e sono tuttora utilizzati per la macinatura delle castagne secche. Inoltre, le macine in pietra presenti in questi mulini, alimentate in tempi più remoti dalla corrente dei torrenti e poi successivamente anche da corrente elettrica, rendono possibile una macinazione delle castagne lenta e costante, senza surriscaldamenti, così da produrre una farina vellutata al tatto e fine al palato. Oltre a ciò, nel territorio sono presenti degli impianti di essiccazione (*gradili*) che, sparsi ovunque nei castagneti, oltre a caratterizzare insieme ai mulini il territorio della Lunigiana, testimoniano la storica lavorazione delle castagne nell'area geografica. Basti pensare, infatti, alle cronache quattrocentesche di Giovanni Antonio da Faie, dove viene ribadita l'importanza del castagno nell'economia locale e la necessità di non perdere la produzione delle castagne che rappresentavano “per i due terzi il pan di Lunigiana”. Lo stesso autore riferisce anche della poca differenza tra il prezzo della farina di frumento e quello della farina di castagne. Alla specificità della zona geografica e alla tecnica di macinazione tradizionale, va unito il contributo del fattore umano. L'uomo infatti, segue e controlla tutte le fasi della trasformazione dalla farina, iniziando dalla raccolta delle castagne fino all'andamento dell'essiccazione e della macinatura, nel pieno rispetto della tradizione locale. La data di inizio della raccolta, che coincide con il periodo di inizio della caduta spontanea dei frutti, avviene ancora oggi, nel giorno di San Michele, il 29 settembre, epoca storicamente fissata in cui le condizioni climatiche favoriscono l'apertura dei ricci nelle varietà più precoci. Anche nei proverbi utilizzati nell'areale è noto il detto “per San Michelo la castagna nel panéro”. Al momento della raccolta avviene una prima selezione sul terreno dei frutti sani, a cui segue la preparazione e la cura dei gradili (essiccatoi) in cui vengono poste le castagne e nei quali, per almeno 25 giorni, viene mantenuto acceso il fuoco costantemente curato dall'uomo ed alimentato, come da tradizione, esclusivamente dalla legno di castagno. Dopo l'essiccazione, è ancora l'uomo che manualmente controlla le castagne secche eliminando le parti impure, prima di destinarle alla molitura.

Senza dubbio la produzione e la trasformazione delle castagne nella Lunigiana nel tempo assunse una rilevanza economica molto importante, infatti, dal XV al XVIII secolo, vennero stabilite in tutti gli statuti delle varie Comunità della Lunigiana, dalla Rocca Sigillina a Tresana, ad Equi e a Moncigoli, da Gragnola a Pontremoli norme precise e sanzioni per salvaguardare i castagneti che da secoli erano presenti nell'area.

Testimonianze archeologiche dimostrano la presenza del castagno in Lunigiana dal I secolo d.C., e la sua affermazione tra il V ed il VI secolo. I reperti rinvenuti nei pressi della Pieve di Sorano (Filattiera), laddove era posto un insediamento bizantino su una preesistente fattoria romana, sono tra i più antichi conosciuti in Italia, e soprattutto testimoniano come una rapida "rivoluzione" attuata nell'agricoltura, sostituendo alla quercia il castagno, che trovando il suo ambiente ideale ha mantenuto la sua presenza nei secoli ed ha contribuito a garantire alle popolazioni una sicura ed importante fonte alimentare. Terra di antiche origini, la Lunigiana ha conservato usi e costumi, che la caratterizzano nel quadro del folklore italiano. Nella *festa della Ricca*, la più "ricca" massaia del paese offriva la merenda e a Filetto si chiedeva farina dolce di castagne. Anche *la baladura* (la ballatura), operazione che consisteva nel calpestare nell'aia le castagne parzialmente sgusciate, al fine di ottenere la loro totale mondatura, costituiva una vera e propria festa, la più gioiosa e allegra di tutto il ciclo di lavorazione delle castagne ed era accompagnata dal canto di canzoni popolari. In questa terra non mancano neanche proverbi dialettali e consuetudini sociali legati alla castanicoltura.

Anche l'arte culinaria lunigianese annovera una notevole gamma di piatti a base di farina di castagne, fra cui si evidenziano la pattona (pattòna), focaccine (cian), frittelle cotte in padella (fritei, padléti), lasagne particolari (lasagna bastarda), pane (pane marocca). Questi prodotti gastronomici erano spesso accompagnati con latticini o carni insaccate.

Infine, per capire quanto il castagno abbia permeato la terra di Lunigiana, basterà riflettere sul fatto che qui i bambini non nascevano sotto i cavoli e neppure venivano portati dalla cicogna, ma venivano trovati nel tronco cavo di un vecchio castagno.

Art. 7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) 510/2006. Tale struttura è l'Autorità pubblica designata Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Massa Carrara, Via VII Luglio, 14 – 54033 Carrara (MS), Tel. : 0585- 7641, Fax: 0585- 776515.

Art. 8

Etichettatura

La "Farina di Castagne della Lunigiana" D.O.P. viene immessa al consumo a partire dal 15 novembre dell'anno di produzione.

La "Farina di Castagne della Lunigiana" D.O.P. viene confezionata in sacchetti di plastica trasparenti del peso di 500 g , 1 Kg o 5 Kg. I sacchetti di plastica possono essere inseriti in contenitori di carta o tela.

Le confezioni devono essere chiuse con un sigillo inamovibile, in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo di chiusura.

Il sigillo, di tipo monouso, posto a chiusura di ogni confezione deve riportare la dicitura stampigliata in fusione "Farina di Castagne della Lunigiana" D.O.P. e l'anno di produzione del prodotto. Il colore del sigillo, che risulta diverso a seconda del peso, è il seguente: bianco per la confezione da 500 g; marrone per quella da 1 Kg e rosso per quella da 5 Kg. Ad ogni sacchetto viene inoltre applicata una etichetta con le seguenti indicazioni oltre a quelle di legge:

- a. il logo della "Farina di Castagne della Lunigiana" D.O.P come descritto nell'art. 10;
- b. la data di confezionamento e la data di scadenza che non può essere superiore ad un anno.

Art. 9

Logo

Il logo del prodotto, come da riproduzione sotto riportato, è costituito da:

- la dicitura "Farina di Castagne della Lunigiana" che deve essere apposta al di sopra del simbolo grafico e riportata con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti e di dimensioni almeno doppie rispetto ad ogni altra scritta presente in etichetta. La dicitura, di carattere Tahoma e di colore nero, è seguita, immediatamente, dalla sigla D.O.P.;
- un simbolo grafico che presenta, sulla sinistra, l'immagine di due castagne sovrapposte, con la castagna in primo piano inclinata verso sinistra e la seconda raffigurata in modo verticale. Le castagne sono ambedue di colore marrone (pantone n° 1807 C) con riflesso sulla parte tondeggiante di colore marrone chiaro (pantone n° 50% 1807 C) con il fondo della castagna di colore nocciola (pantone n° 5035 C). Lo sfondo è rappresentato da tre strisce di uguali dimensioni, che comunque non possono occupare più del 40% della superficie totale del logo, con i colori della bandiera italiana: verde (pantone n° 348 C), bianco, rosso (pantone n° 206 C). Sulla destra della striscia verde appare la scritta "Denominazione di origine protetta"; la scritta è in carattere Tahoma e di colore nero;

Le dimensioni minime del logo sono di nove cm. di larghezza e otto cm. di altezza; dette misure potranno essere aumentate a seconda delle confezioni.

La dicitura “Farina di Castagne della Lunigiana” deve essere riportata in lingua italiana.

