

Castagnata nell'Agro Romano per sostenere le produzioni di castagne e sensibilizzare sul valore economico e sociale del mondo agricolo

La castagna è per antonomasia il frutto che dà il benvenuto all'autunno, e segna la stagione invernale, legandosi alla cultura ed alla tradizione dei territori dove si produce, e più in generale all'immaginario collettivo nazionale. Lo scoppiettio del focolare domestico mentre si cuociono le caldarroste, l'odore di questo frutto cotto tra i banchi dei mercatini natalizi, raccontano un vissuto popolare, che è un valore da preservare nei suoi significati più profondi di condivisione, legami sociali e familiari.

Storia e cultura dunque, ma la castagna è anche identità, partendo dalla tavola e dai suoi molteplici usi gastronomici. La farina, da cui si traggono pani edolci, la minestra di ceci e castagne, il maialino ripieno, gli arrosti, il brasato, il rollet, accompagnati magari da un buon vino novello, senza dimenticare il famosissimo Castagnaccio, frittelle, meringhe, sono alcuni esempi di piatti tradizionali locali a base di castagne conosciuti in tutta Italia e non solo.

Un settore produttivo, quello della castagna made in Italy, misurabile attorno ai 45 milioni di kg annui, che conta 15 denominazioni di origine riconosciute dall'Unione Europea, tra cui la Castagna di Vallerano DOP nel Lazio, e due mieli di castagne.



Un comparto in crescita sia in termini di quantità che soprattutto qualità, che sta vivendo però una forte difficoltà dovuta ai cambiamenti climatici ed in particolare alla siccità.

Da questi dati ha preso spunto la Cooperativa Agricola Divino Amore, nel promuovere, con il contributo di Arsial e della Regione Lazio, un appuntamento teso a sostenere i produttori di castagne e l'economia che da esse si sviluppa, valorizzando il territorio, avvicinando giovani e non al mondo dell'agricoltura.

Castagnata nell'Agro Romano: è il titolo della due giorni che si terrà a Roma il 25 e 26 novembre, negli spazi adiacenti al nuovo Santuario del Divino Amore, in Via Ardeatina km 11,500.

Dalle ore 11:00 e per tutte le due giornate, stand gastronomici, degustazioni, laboratori, artigianato, musica e giochi per bambini, unitamente ad un incontro didattico sulle diverse applicazioni della castagna e sulle sue proprietà, tenuto dall'Agronomo Dott. Marco Greggio, accompagneranno visitatori e curiosi alla scoperta di un mondo fatto di passione, professionalità e cultura.

“Abbiamo organizzato questa manifestazione – dichiarano dalla Cooperativa Agricola Divino Amore – perché intendiamo valorizzare e sostenere un comparto economico significativo anche per Roma e per la Regione Lazio, ma soprattutto per sensibilizzare sulle grandi potenzialità che il mondo agricolo esprime in termini di sostenibilità e tutela ambientale, salute e inclusione sociale”. A tal proposito la Cooperativa Agricola Divino Amore lancerà anche un progetto di agricoltura accessibile rivolto ai disabili motori.

[Read More](#)