



Le castagne del Piemonte

Con Valter Castellino, andiamo ai piedi delle Alpi Marittime, in una zona dove da secoli si preparano prelibatezze con un frutto povero e al tempo stesso molto nutriente. Oltre che, ovviamente, buonissimo

Una produzione antichissima che oggi rivive in tutto il suo splendore, grazie al riscatto gastronomico delle tradizioni popolari. Parliamo di castagne e marroni, e lo facciamo prendendo l'esempio della Fratelli Castellino, azienda attiva da decenni proprio in Piemonte, la cui vocazione territoriale per questo tipo di prodotti è nota. Le ricette della cucina "povera" piemontese che prevedono l'uso di questi frutti sono diverse, un tesoro da custodire e rilanciare. «Situata ai piedi delle Alpi Marittime, in provincia di Cuneo – dice Valter Castellino, contitolare dell'azienda insieme al fratello Eugenio –, la nostra società opera da 25 anni nella lavorazione e commercializzazione delle castagne, dei marroni e delle produzioni tipiche dell'area montana e pedemontana, affermandosi negli anni come un solido riferimento sia per i conferitori locali che per i clienti italiani ed esteri. Trasformazione e conservazione vengono effettuate in impianti oggetto di costante innovazione che garantiscono, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie, una produzione di altissima qualità tanto nel prodotto finito (marroni, castagne etc.) quanto nei semilavorati per l'industria (farina, granella, castagne secche, purea surgelata etc.). Inoltre, siamo in grado di fornire prodotti da Agricoltura Biologica, certificati dal regime di controllo previsto dal Reg. Ce 834/2007».

Nell'ottica di valorizzare al massimo i prodotti del territorio, l'azienda ha puntato molto sullo sviluppo, parallelo al mercato del fresco, di prodotti semilavorati e lavorati. «Per quanto riguarda la castagna – spiega Castellino –, è molto importante la produzione di farina, la cui domanda è in costante ascesa grazie anche alla forte affermazione dei prodotti "gluten free" (la castagna è naturalmente priva di glutine). Punto di forza di questo nostro prodotto sta nell'uso di sole castagne nel mulino, per cui vi è la sicurez-



UVA FRAGOLA

Si distingue, oltre che per una polpa dolce e succulenta, per il caratteristico profilo aromatico che ricorda la fragola matura

za di evitare contaminazioni con allergeni. A completare la gamma di prodotti, le classiche castagne secche intere o in granella, i fiocchi di castagne che vengono sia consumati direttamente che utilizzati come ingredienti da pasticcerie ed industrie dolciarie, oltre che la purea di castagne surgelata, un semilavorato utilizzato sia per la produzione di creme spalmabili a base castagne che per ripieni. Ultima novità, le castagne cotte a vapore e confezionate sottovuoto con cui l'azienda entra nell'importante segmento degli snack. Per tutti questi prodotti vi è anche l'opzione, per i clienti interessati, del confezionamento "private label" attraverso cui sono state sviluppate collaborazioni con importanti aziende agroalimentari negli anni». Vi sono poi i piccoli frutti surgelati venduti alle aziende produttrici di confetture e succhi. «Oltre ai "classici" piccoli frutti qua-

li mirtilli, fragole, lamponi, more e ribes – aggiunge Castellino – si è osservato un particolare interesse, da parte di clienti che hanno voluto valorizzare prodotti di nicchia, per la susina dalmassina (chiamata Ramasin in dialetto piemontese), prodotto tipico del basso Piemonte utilizzato tradizionalmente in zona per la produzione di confettura o ripieni di dolci grazie alle sue caratteristiche organolettiche uniche: polpa succosa e morbida, aroma tipico e intenso, buccia sottilissima e sapore dolcissimo. Un altro aspetto da sottolineare – è la grande attenzione riposta nella produzione biologica, per cui la Fratelli Castellino è certificata dal 2006. Coerentemente con la crescita del settore, negli anni sono costantemente aumentati i volu-

Fratelli Castellino ha sede a Villanova Mondovì (Cn) - www.fratellicastellino.it



mi disponibili, sia per il fresco sia per i semilavorati».

Infine, gli ultimi anni hanno visto forti investimenti strutturali e di ricerca e sviluppo nella coltura dell'uva fragola. «Specie autoctona (Vitis Labrusca) presente in zona da più di 200 anni, si distingue, oltre che per una polpa dolce e succulenta, per il caratteristico profilo aromatico che ricorda la fragola matura. In campo, essendo una pianta estremamente resistente, necessita di pochissimi trattamenti durante la coltivazione risultando quindi sostenibile sia per quanto riguarda l'utilizzo molto limitato di pesticidi e concimi sintetici che per i livelli di residui estremamente ridotti. Dopo quattro anni di commercializzazione, importanti catene italiane ed estere l'hanno inserita come referenza nel loro assortimento di freschissimi. Si è poi creato un canale per l'industria attualmente esclusivamente sull'estero, ma i test positivi effettuati da importanti industrie confetturiere italiane ci fanno confidare che nel 2021 potremmo fornire anche il mercato nazionale. Vi sono infatti al momento esclusivamente piccole produzioni artigianali di confetture e succhi di uva fragole, ma siamo confidenti che la bontà di questi prodotti possa incontrare il successo su di una scala più ampia». ■ Luana Costa

Secoli di tradizione

Una delle caratteristiche della coltivazione di castagne nel basso Piemonte è la sua storia, una storia che si sviluppa pazientemente in secoli di passione e dedizione, come spiega brevemente Valter Castellino, contitolare della Fratelli Castellino. «La tradizione della coltura a castagneto, in particolare nel Monregalese – dice l'imprenditore piemontese –, ha origini che risalgono al 1300. In quell'epoca, infatti, per ovviare a un'endemica miseria e una alimentazione poverissima, si impiantarono sulle colline i primi castagneti, i cui frutti, consumati nei modi più semplici e ricchi di sostanze zuccherine e proteiche, sostentarono la popolazione per secoli. Ai nostri tempi la castagna viene riproposta in modi raffinati nella Nuovelle Cuisine locale che ha elaborato, con toni più delicati e sofisticati, antiche ricette tradizionali».





NOVITÀ
UVA FRAGOLA



FARINA E SEMILAVORATI
BASE CASTAGNA

FRUTTA PER PRODUZIONE CONFETTURE/SUCCHI

CASTAGNE COTTE A VAPORE "READY TO EAT"



FRATELLI CASTELLINO SRL LOC. TORRE BONGIOVANNI, 1 - VILLANOVA M.VÌ
Tel. 0174 597384 - Email: info@fratellicastellino.it

segui su

