



# G. A. L. Serre Calabresi

Agenzia di Sviluppo Locale  
Chiaravalle Centrale (CZ)



## Comunicato

### ***Gal “Serre Calabresi”, la castagna fra tradizione, benessere ed enogastronomia Tappa a Guardavalle per il progetto di cooperazione interterritoriale “Sviluppo dell’associazionismo fra le aree castanicole calabresi”***

Lo straordinario valore della castagna sulla tavola, quale ingrediente di innumerevoli preparazioni gastronomiche, in abbinamento a vini che ne esaltano gusto e deliziano il palato. La castagna fonte di benessere. Alimento della tradizione. Pianta che caratterizza il paesaggio. La castanicoltura che ha contraddistinto la realtà di comunità agricole e territori, che riscoperta potrebbe essere fonte di sviluppo anche oggi.

Questi alcuni degli aspetti sui quali ci si è soffermati nel corso dell’evento “Tradizione da gustare”, tappa a Guardavalle del progetto di cooperazione interterritoriale “Sviluppo dell’associazionismo fra le aree castanicole calabresi” (misura 19.3.), che il Gal “Serre Calabresi” sta portando avanti per promuovere la filiera castanicola e che condivide con i Gal “Sts – Savuto, Tirreno, Serre Cosentine Terre Brettie” in qualità di capofila, “Terre Vibonesi”, “Due Mari”, “Kroton”, “Batir” e “Valle Crati”.

«Si tratta di progetti pilota – ha spiegato il direttore del Gal “Serre Calabresi”, Carolina Scicchitano – che rappresentano un valore aggiunto, in questo caso, per la promozione del prodotto, per creare un’identità territoriale, per promuovere la competitività nella dimensione produttiva. L’obiettivo è creare rete tra aziende, imprese e operatori del territorio. Nel territorio del Gal “Serre Calabresi” c’è una realtà importante nel settore castanicolo, la Cooperativa “Il Frutto” del Basso Ionio catanzarese. Rendersi competitivi significa ottenere migliori risultati in termini di prezzo e vendite. Nell’ottica di far crescere la rete territoriale, riprendendo una coltivazione tradizionale, sono state condotte due indagini, un’analisi conoscitiva, a livello regionale, sulle aree castanicole calabresi e una realizzata nell’area del Gal “Serre Calabresi”, da parte dei tecnici dell’Ufficio di Piano, Luca Rotiroli e Raffaele Campagna, per capire quali potrebbero essere le opportunità per il territorio e quali interventi possono essere attuati nella nuova Strategia di sviluppo».

Il direttore del Gal ha poi tenuto a ringraziare i partner della serata: il Comune di Guardavalle, Slow Food “Soverato – Versante Ionico”, l’Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi e le Cantine Merenda.

Il sindaco di Guardavalle, Giuseppe Caristo, ha dichiarato essere di fondamentale importanza parlare di castanicoltura. La castagna è un prodotto che fa rivivere emozioni del passato, connota il paesaggio delle colline e delle montagne dell’entroterra. La raccolta in autunno, oltre il castagneto, rivela l’esistenza di posti bellissimi da rivalutare e valorizzare. A Guardavalle sta per aprire un ufficio turistico, ha informato. Al mondo della castagna bisogna avvicinare i giovani, ha osservato. Anche Guardavalle ha una tradizione vinicola che potrebbe essere valorizzata insieme alla castagna sotto il profilo enogastronomico.

Pasquale Perronace, presidente di Slow Food “Soverato – Versante Ionico”, ha affermato che la castagna è «frutto della terra, della memoria e della comunità», che «è anche un prodotto di socialità: si raccoglie insieme, si arrostitisce insieme, si condivide. È legata alle festività più sentite».

Ha informato: «Negli ultimi anni, la valorizzazione della castagna e di altri prodotti tipici ha trovato un alleato importante nel lavoro del Presidio Slow Food “Soverato – Versante Ionico”, che si impegna attivamente nella tutela della biodiversità alimentare e nella promozione delle eccellenze locali. Il progetto dei Presidi Slow Food nasce proprio con l’obiettivo di salvaguardare prodotti a rischio di estinzione e di valorizzare le comunità



Ente di formazione ed orientamento  
professionale accreditato della  
Regione Calabria  
(DDG n. 12070 del 10/10/2022)

**Gruppo di Azione Locale G.A.L. Serre Calabresi s.c. a r.l.**  
C.da Foresta – 88064 Chiaravalle C.le (CZ) Tel. e Fax 0967-998023  
e-mail: [info@galserre calabresi.it](mailto:info@galserre calabresi.it) pec: [galserre calabresipec.it](mailto:galserre calabresipec.it)  
[www.galserre calabresi.it](http://www.galserre calabresi.it)  
P.IVA 02127850796 - R.I. CZ-0154634





# G. A. L. Serre Calabresi

Agenzia di Sviluppo Locale  
Chiaravalle Centrale (CZ)



che li custodiscono. Anche nel versante ionico calabrese, questo approccio ha favorito la scoperta di filiere virtuose, tra queste quella della castagna, che può diventare elemento chiave per la destagionalizzazione turistica e per la costruzione di un'offerta integrata tra agricoltura, gastronomia e accoglienza».

Domenico Origlia, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi, ha posto in evidenza, l'esigenza di fare cultura riguardo al cibo. La castagna era, ed è, ha riferito, un alimento molto importante nella società, nelle famiglie di contadini. Il pane di castagna, veniva detto "pane dei poveri". Era un prodotto di grande conservabilità, in un tempo in cui la conservabilità era fattore di primaria importanza. La castagna, ha spiegato ancora, è un simbolo di resilienza e di identità. La castagna è un prodotto che bisogna riprendere. Si possono ricavare numerosi prodotti, si spazia dal pane alla pasta con l'impiego della farina. Riscoprire questi sapori significa rendere attrattivi borghi che si stanno spopolando, significherebbe rivalutare anche l'entroterra della zona ionica. I turisti questo cercano. Ogni prodotto ha bisogno del giusto piatto, ma bisogna saperlo raccontare, conoscerne la storia, le peculiarità. Il turista vuole avere emozioni oltreché mangiare.

«Pane dei poveri veniva chiamato il pane di castagna, ma è tutt'altro che povero» ha osservato Teresa Irene Cantaffa, biologa nutrizionista. «Le castagne sono ricche di carboidrati, ricche in amido e fibre. Sono utili all'apparato gastrointestinale e per controllare il colesterolo. Contengono vitamine del gruppo B e acido folico. Tra la frutta in guscio, la castagna è quella che ha meno grassi. Contiene sali minerali: quali ferro, fosforo, calcio e potassio che contribuisce a contrastare l'ipertensione. C'è anche il magnesio utile per nutrire corpo e mente. Spesso quando si parla di gusto, ciò non si associa a cibi sani. La castagna offre un ottimo sapore e fa bene alla salute. La castagna è adatta ai celiaci perché è naturalmente priva di glutine».

A coronare la serata la degustazione curata dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi, rappresentata nell'occasione, rappresenta oltreché da Domenico Origlia, da: Valentina Amato, Antonio Aretino, Franco Corapi e Felice Vono. Presenti i vini delle Cantine Merenda, una realtà nata nel 2016 a Satriano. Una piccola cantina, ha spiegato Nicola Merenda, che produce seimila bottiglie l'anno e che punta per questo sulla qualità. Guidati da Origlia nella degustazione dei piatti e da Enzo Celi, sommelier delle Cantine Merenda nella degustazione dei vini, ai presenti è stata proposta un'esperienza sensoriale sublime. Sullo sfondo i colori del tramonto sul mare Ionio.

Per l'occasione sono stati proposti gli assaggi di tre portate: pane di castagna con insalatina di cappone, soncino, melograno, semi di girasole tostati e riduzione di cognac abbinato ad un vino rosato, un magliocco; fagottino di crêpes con farina di castagne e ricotta, una crema di cannellini, ribes e maggiorana fresca abbinato ad un greco bianco; e un morbido al cioccolato con crema di castagne e frutti di bosco accompagnato da un merlot.

Un esempio di come attraverso il cibo possa farsi cultura che ha entusiasmato i partecipanti.

Chiaravalle Centrale, 17/9/2025



Ente di formazione ed orientamento  
professionale accreditato della  
Regione Calabria  
(DDG n. 12070 del 10/10/2022)

Gruppo di Azione Locale G.A.L. Serre Calabresi s.c. a r.l.  
C.da Foresta – 88064 Chiaravalle C.le (CZ) Tel. e Fax 0967-998023  
e-mail: [info@galserrecalabresi.it](mailto:info@galserrecalabresi.it) pec: [galserrecalabresipec.it](mailto:galserrecalabresipec.it)  
[www.galserrecalabresi.it](http://www.galserrecalabresi.it)  
P.IVA 02127850796 - R.I. CZ-0154634

