

# Castagneti hi-tech Droni per monitorare e una crema dai ricci

A Castel del Piano un incontro illustra le tante applicazioni che l'innovazione mette al servizio di questo settore agricolo

di **Fiora Bonelli**

CASTEL DEL PIANO

Droni per il monitoraggio e anche creme a base di castagne e ricci. Insomma, l'innovazione al servizio della castanicoltura competitiva. L'associazione castagna Monte Amiata Igp chiama a raccolta i castanicoltori il 6 aprile, a palazzo Nerucci a Castel del Piano, alle 9,30 per fare il punto del progetto "Open riccio". E lo fa con l'incontro "Innovazione al servizio della castanicoltura competitiva: l'esperienza di Open riccio", acronimo di "ottenimento di prodotti evoluti e nuovi cosmetici e ricognizioni interattive per catasto castanicolo ordinario", che chiude a settembre ed è in corso.

I relatori, **Giovanni Alessandri** dello studio Agricis, **Carla Nati** e **Filippo di Gennaro** del Cnr, **Annalisa Santucci** dell'Università di Siena e i tecnici **Massimo Roggi** e **Filippo Trilli** illustreranno la gestione innovativa nell'agricoltura e l'utilizzo di ricci e bucce di castagne per prodotti cosmetici.

Le conclusioni del convegno, aperto dal capofila **Mirco Fazzi**, dal sindaco **Claudio Franci** e dal presidente associazione castagna **Lorenzo Fazzi**, sono affidate a **Fabio Fabbri**, dirigente della Regione Toscana. "Open riccio" fa parte del progetto integrato di filiera **Vacasto plus** che vale 3 milioni di euro, a cui la Regione partecipa con un finanziamento di 1,7 milioni di euro.

«Obiettivo nostro è favorire una castanicoltura attiva partecipata e integrata», spiega il presidente **Lorenzo Fazzi** che ricorda le gravissime perdite di prodotto subite negli ultimi anni a

➔ **ROCCALBEGNA**

## Il Fiorino si fa onore al Taste di Firenze



Le eccellenze del Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna hanno conquistato il Taste di Firenze e i palati degli operatori del food nazionali e internazionali. L'edizione 2018 del salone del gusto fiorentino è stata, infatti, un'edizione speciale per il Fiorino che, nella prestigiosa cornice della Stazione Leopolda ha presentato la collaborazione con Pesto Rossi, azienda genovese, specializzata dal 1947 nella produzione e vendita di prodotti gastronomici di alta qualità. Da questa partnership è nato un formaggio pensato per le

tavole del gourmet di tutto il mondo: il Pecorino aromatizzato al Pesto Rossi, maturato in cella per almeno 30 giorni e dal sapore morbido e ben equilibrato. Il formaggio unisce alla cagliata di latte di pecora, proveniente esclusivamente dalla Maremma il Pesto, prodotto da Roberto Panizza con Basilico Genovese Dop e Aglio di Vessalico, seguendo l'antica ricetta della tradizione ligure. Quello che più stupisce è il perfetto equilibrio tra i diversi sapori, ottenuto grazie all'armonia e alla ricercata qualità di tutti gli ingredienti.

causa del cinipide, del fungo gnomoniopsis, del cancro corticale e del mal dell'inchiostro. «Eppure - prosegue - ci picchiamo di contrastare l'abbandono dei castagneti e di fronteggiare con questo progetto la carenza di un sistema artigianale e industriale di trasformazione del pro-

dotto fresco».

Una trentina le aziende di tutta l'Amiata senese e grossetana, di una parte dell'alta Maremma e della Montagnola senese coinvolte nel progetto **Vacasto plus** nel quale spicca il progetto "Open riccio" costituito da due sottoprogetti.



Ricci di castagni, fonte preziosa di antiossidanti



La crema cosmetica a base di ricci di castagne e bucce di marroni

«Il primo si pone l'obiettivo di utilizzare i ricci di castagne e le bucce dei marroni - spiega **Giovanni Alessandri** - estraendone le sostanze per l'applicazione in campo cosmetico. Il prototipo è pronto e lo stanno testando. Contiene sostanze antiossidanti che potrebbero trovare applica-

zioni oltre che nell'industria farmaceutica anche nell'industria alimentare come colorante naturale. Parallelamente a questa linea, si sta sperimentando una nuova forma di campionamento e mappatura delle superfici castanicole con l'utilizzo di droni e voli aerei per avere informa-

zioni sullo stato fitosanitario e sulla biomassa proveniente da potature. Si valuterà lo stato di salute di circa 600 ettari di castagneti presenti in cinque comuni. Il progetto è in corso - aggiunge - e termina a settembre».

«Con Open riccio - chiude **Fazzi** - si prova anche a ripiantare sei ettari di castagneto e a recuperare sei seccatoi. Naturalmente tutte piante autoctone, perché a noi preme l'Igp e le castagne individuate per questo sono il marron buono, la bastarda rossa e il ceccio. Lo spirito che ci anima è proprio portare nei mercati un prodotto blasonato e di altissima qualità».

I partner del progetto, che ha un valore di circa 500mila euro, sono il Dipartimento biotecnologie chimica e farmacia (Dbcf) di Siena, lo studio Agricis, l'Associazione per la valorizzazione della castagna del Monte Amiata Igp, le aziende agricole **Fazzi Mirco**, **Ulivieri Andrea**, **Ulivieri Roberto**, **Roccone**. E ancora **Roggi srl**, **Cnr-Ivalsa** (Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree), **Cnr-Ibimet** (Istituto di biometeorologia) e **Cia Toscana**.