

Castagna marrone di Vito d'Asio

Categoria:

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Denominazione ufficiale:

Castagna marrone di Vito d'Asio.

Area di diffusione:

Fascia prealpina della provincia di Pordenone, in particolare, nei comuni di Vito d'Asio, Forgaria, Clauzetto e Castelnuovo del Friuli.

Descrizione sintetica:

Castagna dall'elevata pezzatura (peso medio 15,5 grammi) di forma ovale-allargata, con apice appuntito e base arrotondata, caratterizzata dalle buone caratteristiche organolettiche e dalla buona produttività, indicata sia per il consumo fresco sia per l'industria alimentare.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

La raccolta viene effettuata manualmente, previo sfalcio del prato, con l'uso di ceste e/o secchi e con una lavorazione sommaria che consiste nella cernita e nella disposizione del prodotto in cassette. I materiali, le attrezzature e i locali utilizzati per la produzione sono di norma quelli che si usano tuttora in zona per la normale coltivazione del castagno e cioè: ceste per la raccolta, cassette di varia misura per il prodotto lavorato, eventuale locale per la lavorazione e tolettatura, locale per la vendita.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La varietà, ne fa fede la denominazione, è originaria del territorio di Vito d'Asio, ove il ca-



stagno - come in altre zone caratterizzate da terreni acidi nelle Alpi - costituiva un importante apporto amilaceo alla dieta delle popolazioni locali. Le imponenti dimensioni di molti alberi testimoniano la loro età avanzata, sicuramente ultracentenaria. La tecnica colturale è immutata rispetto al passato e fa affidamento su piante sparse, allevate in forme libere ai bordi del bosco e nei prati.

Per maggiori informazioni:

ERSA - Servizio promozione, statistica agraria e marketing
annamaria.azzarello@ersa.fvg.it
tel. +39 0481 386540 cell. +39 3358230579