

# REPORT DELL'INCONTRO CON GLI STAKEHOLDER

Data: 27/01/2022

## PARTECIPANTI INTERVENUTI:

### Università:

Prof. Enrico Cini; Dott. Piernicola Masella; Dott. Alessio Cappelli; Prof. Salvatore Moricca; Dott.ssa Chiara Aglietti; Prof.ssa Patrizia Sacchetti; Dott.ssa Annalisa Andreani; Dott.ssa Marzia Cristiana Rosi; Prof. Edgardo Giordani; Prof.ssa Caterina Contini.

### Aziende ed altri stakeholder:

Associazione Nazionale Città Del Castagno (Presidente Ivo Poli); Azienda Sanodyna (Daniele Monti); Azienda Poggio del farro (Simone Giovannini, Ufficio Qualità) ; Associazione Castanicoltori Della Lucchesia; Associazione Castanicoltori Montagna Pistoiese; Consorzio Della Farina Di Castagne Del Pratomagno e Del Casentino (Andrea Giovannuzzi); Consorzio Marrone Del Mugello IGP; Mario Cancelli (Sassofortino); Claudio Cantini (CNR); Maestrini Fabio

## **Contenuti e temi dibattuti nell'incontro:**

l'incontro tenuto in data 27/01/2022 tramite piattaforma Gmeet ha consentito un appassionato dibattito incentrato sulle principali problematiche connesse alla filiera del castagno e dei grani antichi. Sulla base dell'interazione tra l'università e gli stakeholder è stato possibile ottenere alcune preziose indicazioni per direzionare al meglio le future attività di ricerca. In particolare, è stato evidenziato quanto segue:

- La necessità di ottimizzare l'essiccazione tradizionale delle castagne (attualmente effettuata nei metati a temperatura di circa 35-40°C per tempi prolungati) attraverso una corretta gestione del calore e dei fumi che rappresentano una problematica aggiuntiva
- La possibilità di sviluppare moderni impianti per l'essiccazione delle castagne, di piccole dimensioni, che utilizzino fonti di energia rinnovabili (per esempio la geotermia)
- La possibilità di lavare le castagne con sanodyna per ridurre le problematiche inerenti lo sviluppo di marciumi che, come evidenziato dai castanicoltori, spesso ne alterano la consistenza ed il sapore, determinandone la non commestibilità ed un difetto sensoriale nella farina derivata
- La necessità di sviluppare sistemi per: a) la rilevazione rapida in campo di patogeni nocivi come *Gnomoniopsis castaneae*; b) la lotta agli insetti nel post-raccolta sia per la filiera del castagno che per quella del farro
- La possibilità di intervenire sulle macchine per la sgusciatura delle castagne poiché, ancora oggi, vengono utilizzate macchine datate (degli anni 30).
- L'interesse a migliorare la fase di macinazione e le lavorazioni del farro anche con l'obiettivo di ridurre la suscettibilità ad infestanti e contaminanti.
- L'interesse per la messa a punto di studi di marketing per le filiere
- L'interesse per applicazioni atte ad operare recuperi dagli scarti, nell'ottica di una riduzione dell'impatto ecologico ed economico, con la creazione di fonti di reddito complementari in aree pedemontane.