

IVG

A Murialdo si accendono i tecci per essiccare le castagne del presidio Slow Food

di **Enrica Bertone**

11 Ottobre 2020 - 16:32



Murialdo. L'emergenza sanitaria non ferma il Presidio Slow Food della Castagna essiccata di Calizzano e Murialdo. Domani, infatti, sarà acceso il fuoco nel "teccio" che per trenta giorni farà seccare i frutti autunnali per eccellenza.

" E' stato un anno difficile anche per noi produttori, siccità e vento hanno penalizzato fortemente il raccolto, ma non ci fermiamo", afferma il responsabile del presidio, Luca Ghisolfo, cestaio, produttore di castagne e mais essiccato a Isoletta, borgata di poco meno di trenta abitanti che da sempre porta avanti la tradizione.

Ma non solo: nonostante il periodo poco roseo, quest'anno, che non vedrà la consueta festa a novembre per la battitura delle castagne, si arricchirà di una novità, ossia di un piccolo mulino per trasformare le castagne essiccate in farina e il mais affumicato in polenta.

"Avevo questo sogno da tempo, ovvero quello di realizzare a Isoletta una filiera completa che andasse dalla produzione all'essiccazione sino alla macinatura delle castagne", conclude Ghisolfo.

La farina prodotta a Murialdo è utilizzata da numerosi ristoranti e per la produzione di alimenti di pregio. Ultimo in ordine di nascita è il Gentilino di Carcare, il biscotto dal sapore inconfondibile di castagne che, dopo la pausa estiva, è tornato sui banchi delle panetterie e pasticcerie carcaresi e per il quale verrà presto attivato un nuovo percorso di valorizzazione e promozione.