



La divulgazione scientifica per la promozione della cultura del castagno e del consumo della castagna e dei suoi derivati

GABRIELLA LO FEUDO*, **TATIANA CASTELLOTTI****

**CREA Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura*

***CREA Centro di Ricerca Politiche e Bioeconomia*

VIII CONVEGNO NAZIONALE DEL CASTAGNO

PORTICI (NA), 14-16 SETTEMBRE 2022



La divulgazione scientifica
digitale sempre più importante per la
promozione e la diffusione delle
conoscenze

**Lady Castagna, il frutto nascosto
riccio** è un **e-book** con **app di giochi**
per introdurre in maniera divertente
scientificamente accurata al mondo
della castanicoltura, i ragazzi delle scuole
medie e dei primi due anni delle scuole
superiori.

EBOOK: <https://www.teokids.it/wp-content/uploads/2020/03/LadyCastagnaEbookHD.pdf>

RETERURALE
NAZIONALE
20142020



IL FRUTTO NASCOSTO NEL RICCIO

Un viaggio nell'affascinante mondo della castagna:
dalla pianta alla tavola



INDICE

Presentazione

Biografie

Bibliografia

- 1- Il passaporto del castagno: la scheda botanica *di Raoul Romano*
- 2- Conosciamo la castagna *di Giorgio Grassi*
- 3- L'albero e il frutto raccontano: la storia...
di Raoul Romano e Gabriella Lo Feudo
- 4- Il paesaggio... e il legno! *di Raoul Romano*
- 5- I castagni patriarcali italiani: un viaggio nel tempo
di Elvio Bellini
- 6- A passeggio nel castagneto *di Vincenzina Scalzo*
- 7- L'importanza della castanicoltura per l'economia dei luoghi
di Tatiana Castellotti
- 8- E se il castagno si ammala? *di Veronica Vizzari e Chiara Ferracini*
- 9- Dal frutto fresco ai derivati tra tradizione e tecnologia
di Gabriella Lo Feudo
- 10- La castagna a tavola *di Andrea Ghiselli*
- 11- E se l'assaggio? *di Gabriella Lo Feudo*
- 12- E ora... a tavola con alcune ricette tradizionali

Credits



E ORA... A TAVOLA CON ALCUNE RICETTE TRADIZIONALI

Dolce...



Gelato con farina di Neccio
Farina di Neccio della Garfagnana – DOP
(denominazione di origine protetta)

Ingredienti

610 g di latte intero, 60 g di panna, 50 g di tuorlo d'uovo*, 180 g di saccarosio, 100 g di farina di neccio.

* Tre tuorli di uova di grandezza media.

Preparazione

Mescolare bene tuorlo e saccarosio; scaldare e aggiungere due terzi del latte e la panna. Nel restante terzo di latte setacciare la farina di castagne e, mescolando bene, aggiungere il tutto al composto. Portare ad ebollizione e mantecare.

Kcal
181
/100g



Gioca con Lady Castagna

Crea il passaporto

L'Italia Castanicola

L'Europa Castanicola

Scopri l'intruso

Scopri la parola

Abbina le coppie

Definisci la farina

Nome... Lady Castagna
Famiglia... Fagaceae
Genere... Castanea
Specie... Castanea sativa Miller
Albero... Longevo
Frutto... Achenio
Foglie... Allungate e seghettate



Firma... Lady Castagna

Impronta digitale



Timbro



Tabella 2. Farina di castagne a confronto con altre farine (100 g)

	Castagne	Frumento integrale	Frumento 00	Mais
Energia (kcal)	348	340	370	370
Proteine (g)	6,1	11,9	11	8,7
Grassi (g)	3,7	1,9	0,7	2,7
Carboidrati disponibili (g)	76,2	67,8	77,3	80,8
Amido (g)	44,2	59,7	68,7	72,1
Zuccheri solubili (g)	27,5	2,1	1,7	1,5
Fibra totale (g)	10,9	8,4	2,2	3,1
Sodio (mg)	11	3	3	1
Potassio (mg)	847	337	126	130
Ferro (mg)	3,2	3	0,7	1,8
Calcio (mg)	50	28	17	6
Fosforo (mg):	164	300	76	99
Tiamina (mg):	0,23	0,4	0,1	0,35
Riboflavina (mg):	0,37	0,16	0,03	0,1
Niacina (mg):	1	5	1	1,9
Vitamina A retinolo eq. (µg):	0	0	0	67