



CASTAGNA DI MONTELLA IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Castagna di Montella IGP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Campania

Provincia: Avellino

La Castagna di Montella IGP fa riferimento alla varietà locale Pallumina. Altre varietà (es. Verdola) sono ammesse in una percentuale massima del 10%. L'area di produzione comprende i comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Montemarano, Volturara Irpina, tutti in provincia di Avellino. La castagna di Montella ha forma prevalentemente rotondeggiante, con base convessa e la faccia inferiore piatta. Le dimensioni sono medie o medio piccole; la polpa è bianca e croccante, la buccia sottile e di colore marrone. Il sapore è dolce e la consistenza croccante. Le caratteristiche del prodotto consentono due forme principali di utilizzazione: allo stato fresco e allo stato secco, in guscio, sgusciato o sfarinato. La raccolta avviene dal mese di Ottobre in poi e viene effettuata secondo tecniche tradizionali che prevedono una attenta selezione del prodotto che viene sottoposto a cernita, calibratura e trattamento con acqua. Ha ottenuto l'IGP nel 1996.

Originario della Turchia, il castagno è stato diffuso in Italia al tempo dei Romani. In provincia di Avellino la pianta ha trovato un habitat ideale, collegato al clima e anche alla particolare natura vulcanica del territorio.

Conosciuta e consumata soprattutto a livello locale, nel tempo la Castagna di Montella IGP è andata costruendosi una fama di qualità che ne ha permesso la commercializzazione anche all'estero. In particolare USA e Canada dove viene attualmente esportata quasi la metà della produzione.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio Tutela e promozione della Castagna di Montella, c/o Comunità Monana, via Francesco a Falloni 83048 Montella (AV), tel. 082769377.



CASTAGNA DI MONTELLA IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Minestra di Castagne di Montella IGP

In quelle zone della Campania dove le castagne abbondavano occorre trovare modi alternativi per utilizzarle in cucina. E così è nata questa minestra. Le dosi per quattro persone sono: 500 g di castagne, 4 porri, due sedani, uno spicchio d'aglio, un po' di burro, sale, pepe e del brodo. Per prepararla si soffrigge con olio extravergine l'aglio. Una volta dorato lo si toglie e si aggiunge un trito di porri e sedani. A parte si preparano le castagne che vanno prima sbucciate e poi fatte bollire (10 minuti) in acqua salata. Le castagne, spellate, vanno aggiunte al soffritto con un litro di acqua, sale, pepe e lasciate cuocere finché non siano ben lessate. A questo punto si passano nel passaverdura e si rimettono sul fuoco, aggiungendo eventualmente del brodo se la consistenza fosse eccessiva. La minestra si serve calda accompagnata da crostini, e da una leggera spolverata di pepe.

Orzo e latte con le castagne secche di Montella IGP

Dopo aver tenuto per una mezza giornata le castagne secche a bagno nell'acqua, si tolgono tutte le pellicine. Le castagne vanno poi lessate con un po' di sale. Appena sono cotte le si schiaccia aiutandosi con una forchetta e si aggiunge il latte. Quando questo raggiunge il bollore si aggiunge l'orzo perlato in una quantità in peso pari a quello delle castagne e si cuoce per una ventina di minuti. Si aggiusta eventualmente di sale e si serve ben caldo. la quantità indicativa di latte necessario è di un litro ogni 200 g di castagne.

Castagne di Montella IGP arrosto con grappa e vino

In Campania questa ricetta è chiamata "castagne d'o prevete". Le castagne vanno incise sul lato arrotondato e messe nel forno già caldo una ventina di minuti, smuovendole ogni tanto. Vanno quindi tolte dal forno e, mentre sono ancora bollenti, spruzzate di grappa e vino bianco e poste immediatamente ben strette in una tela di sacco. Dopo un quarto d'ora sono pronte per essere sbucciate e mangiate.

Castagne di Montella IGP al vino rosso

Le castagne secche sgusciate si cuociono in poca acqua sino a metà cottura. A questo punto si aggiunge vino rosso, un po' di burro e lo zucchero semolato. Si continua poi la cottura, agitando, sino a quando le castagne rimangono quasi asciutte.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.