



FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP

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

www.agriturist.it

Farina di Neccio della Garfagnana DOP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Toscana

Provincia: Lucca

La Farina di Neccio della Garfagnana DOP è una farina DOP di castagne ottenuta da 8 varietà locali di castagna. L'area di produzione comprende 22 comuni della provincia di Lucca, nella zona conosciuta come Garfagnana. Il prodotto finito ha un colore che varia dal bianco fino all'avorio scuro. Il sapore dolce è caratterizzato da un leggero retrogusto amarognolo. Il profumo è quello delle castagne e la consistenza è fine al tatto e al palato. L'umidità massima deve essere del 13%. La tecnica di lavorazione prevede che l'essiccazione dei frutti, a fuoco lento, sia fatta utilizzando legna di castagno. Ultimata questa fase le castagne vengono pulite dalla buccia esterna, ventilate e ripassate a mano per eliminare eventuali impurità. La macinazione deve avvenire esclusivamente utilizzando i tradizionali mulini in pietra. La quantità massima giornaliera che ogni mulino può lavorare è fissata in 5 quintali. Ciò allo scopo di evitare che il riscaldamento dovuto alla alta velocità delle macine conferisca cattivi sapori al prodotto o non permetta di ottenere un'adeguata finezza della farina. Ha ottenuto la DOP nel 2004.

La farina di Neccio DOP, attualmente destinata quasi esclusivamente all'utilizzo dolciario, è stata per molti secoli uno degli alimenti di base per il sostentamento delle popolazioni rurali della Garfagnana. Esistono documenti del XIV secolo che attestano l'importanza e la cura con cui veniva salvaguardata la coltura del castano su questo territorio.

La recente attribuzione delle denominazione europea sta determinando un accresciuto interesse per questa farina di castagne DOP che godeva da sempre una particolare considerazione in tutta la Regione Toscana.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Associazione Castanicoltori della Garfagnana, Piazza Olindo Dini 4 55032 Castelnuovo di Garfagnana (LU), tel. 0583641363 email ivo.poli@tin.it.



FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP

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

Alcune ricette:

Frittelle di Neccio della Garfagnana DOP

Si preparano frullando latte tiepido, un po' di rhum, alcune foglie di rosmarino, scorza di arancia, zucchero e sale. Il liquido ottenuto viene usato per l'impasto con la Farina di Neccio fino ad ottenere una pastella abbastanza consistente. Con un cucchiaino si formano delle palline da friggere in olio extravergine caldissimo. Tolate dalla friggitrice si fanno riposare su carta per qualche minuto per assorbire l'unto in eccesso e si servono spolverate di zucchero.

Castagnaccio di Neccio della Garfagnana DOP

Per questa ricetta le dosi sono essenziali. Usare 400 g di farina di Neccio, 3 cucchiaini di zucchero, due di uva passa e due di pinoli, 1 rametto di rosmarino fresco, burro, pangrattato, olio extravergine, sale. In una terrina mettere la farina di castagne, 4 cucchiaini d'olio, lo zucchero ed un po' di sale. Impastare con cura e unire, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno, circa 1 litro d'acqua fredda. Ne dovrà risultare una pastella priva di grumi. Imburrare una tortiera, spruzzarla con pangrattato e versarvi la pastella in uno strato di 2 cm di altezza. A questo punto cospargere la superficie con rosmarino, pinoli e uvetta in precedenza ammorbidita in acqua. Distribuire in superficie 2 cucchiaini di olio e infornare a 200° per circa 50 minuti.

Pasta con farina di Neccio della Garfagnana DOP

La farina di castagne si può usare anche per fare la pasta in casa. E se un tempo questa scelta era dovuta al fatto che la farina di castagne costava meno, oggi la ricetta ha motivazioni legate all'originalità e bontà del prodotto. La pasta, in vari formati, viene preparata utilizzando in parti uguali farina di Neccio e farina bianca tipo 0 di grano duro. Oltre all'acqua necessaria per l'impasto e al sale, si aggiungono delle uova (in genere 6 ogni chilo di farina mista di castagne e di frumento utilizzata). La lavorazione dell'impasto - possibilmente fatta a mano - la realizzazione delle sfoglie e il taglio finale sono identici ai procedimenti usati per fare la pasta in casa.

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