

# Scuola di Montagna

Percorsi di Alta Formazione  
per la Montagna Pistoiese

# Campus sulla Castanicoltura

Campus esperienziale di formazione in castanicoltura  
e imprenditorialità sociale sulla Montagna Pistoiese

*In un'epoca segnata dalla crisi climatica, conoscere e gestire in modo sostenibile ambienti come il castagneto significa contribuire concretamente alla tutela degli ecosistemi montani, alla salvaguardia della biodiversità e alla prevenzione del dissesto idrogeologico. Ma significa anche valorizzare territori spesso marginalizzati, come le aree interne e montane, offrendo nuove opportunità di lavoro e sviluppo radicate nelle risorse locali.*

*Il castagneto, da sempre parte integrante del paesaggio e della vita montana, non è solo un bene ambientale: è una risorsa economica, un luogo di identità, un'opportunità di rigenerazione. Realizzare oggi un percorso formativo sulla castanicoltura sulla Montagna Pistoiese è, dunque, importante perché significa restituire senso, valore e futuro a un territorio che custodisce un patrimonio naturale, culturale e produttivo unico, ma che rischia lo spopolamento e l'abbandono.*

*Attraverso la formazione, è possibile trasformare questo patrimonio in una leva concreta per lo sviluppo locale, formando nuove figure professionali capaci di prendersene cura, di innovare le tecniche di coltivazione e trasformazione, di costruire filiere sostenibili e nuovi modelli di impresa.*

*Il campus esperienziale diventa molto più di un percorso didattico: è un luogo di ispirazione, sperimentazione e comunità, in cui i partecipanti possono apprendere saperi antichi, acquisire competenze contemporanee e progettare il proprio futuro in dialogo con l'ambiente. Investire in un progetto formativo di questo tipo significa anche creare connessioni tra mondi diversi – università, agricoltura, turismo, terzo settore – e far nascere nuove alleanze che rafforzano la coesione sociale, promuovono l'inclusione e favoriscono il ritorno di giovani nei territori montani. È una risposta concreta alla domanda di lavoro di qualità, sostenibilità e radicamento, che oggi sempre più persone cercano, un modo per fare formazione che genera vita, impresa e territorio.*

*Il campus è articolato in attività laboratoriali e pratiche, finalizzate a integrare saperi teorici e competenze operative attraverso un apprendimento diretto, immersivo e contestualizzato. Il percorso formativo è suddiviso in 6 moduli (4 in presenza, 2 online). Ogni modulo propone un'esperienza formativa integrata, fondata su un equilibrio tra momenti teorici e pratici, con incontri con produttori locali, tecnici, enti di ricerca e realtà associative, con amministratori locali e rappresentanti di enti sovracomunali, visite in castagneti presso aziende del territorio, sessioni di restituzione e confronto sui lavori svolti nei laboratori, nonché attività partecipative e di dibattito volte alla definizione condivisa di processi e strategie operative.*

*Il percorso formativo ha l'obiettivo di formare figure professionali specializzate nella gestione sostenibile del castagneto, nella trasformazione del prodotto castanicolo e nello sviluppo di servizi turistico-ricettivi in ambiente montano. Mira, inoltre, a promuovere un approccio integrato alla filiera della castagna, come leva per la costruzione di impresa sociale e opportunità di lavoro sul territorio.*

## **Destinatari**

Giovani, disoccupati/inoccupati, NEET, aspiranti imprenditori, professionisti del settore agricolo e agrituristico e dell'accoglienza rurale.

## MODULO 1 - Tecniche di coltivazione del castagneto

27-28-29 marzo 2026

Casa della Musica, via Valdiforfora 1, Piteglio

venerdì **27** marzo ›17<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>

*Introduzione e saluti*

Modera Rosaria **Olevano** portavoce Rete Slow Food Castanicoltori

Luca **Marmo** Sindaco Comune di San Marcello Piteglio

Marina **Lauri** ANCI Toscana e GAL MontagnAppennino

Ugo **Bugelli** Rete Slow Food Castanicoltori

Giacomo **Buonomini** Assessore Attività Produttive Comune di San Marcello Piteglio

Bernard **Dika** Regione Toscana

Federico **Varazi** Vicepresidente Slow Food Italia

Massimo **Rovai** Presidente Slow Food Toscana

Carlo **Fiorini** Condotta Slow Food Montagna Pistoiese

Walter **Mucci** Presidente Pro Loco Piteglio

### Il campus esperienziale castanico: contenuti, obiettivi, metodologie

Alessandra **Telch** Rete Slow Food Castanicoltori

### La civiltà del castagno

Italo **Pizzati** Rete Slow Food Castanicoltori

### Gestione sostenibile dei castagneti storici, recupero dei castagneti abbandonati

Pietro **Castellucci** UNIFI DAGRI

sabato **28** marzo ›9<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>/14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

### Manutenzione ordinaria e straordinaria, potatura d'allevamento, di formazione, di mantenimento e di ripristino

Ugo **Bugelli** Rete Slow Food Castanicoltori

Pietro **Castellucci** UNIFI DAGRI

### Gli aspetti fitosanitari. Il monitoraggio dell'antagonista cinipide

Luisa **Ghelardini**, Paolo **Capretti** UNIFI DAGRI

*Trasferimento in località Selvapiana (pomeriggio)*

### La potatura: l'attività del tree climber

Simone **Pastori**, Leonardo **Innocenti** Azienda Agricola Le Granaie

domenica **29** marzo ›9<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>/14<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>

Il distretto castanicolo regionale

Alberto **Pastori** *Associazione Castanicoltura Montagna Pistoiese*

Trasferimento in località Selvapiana (pomeriggio)

La fertilizzazione biologica del castagneto

Pietro **Castellucci** *UNIFI DAGRI*

Gli aspetti naturalistici, vegetali ed animali, dell'ecosistema del castagneto.

Pascolamento per la riduzione delle lavorazioni di sfalciatura

Italo **Pizzati**, *Rete Slow Food Castanicoltori*

Riccardo **Innocenti**, *Azienda Agricola Renzo Innocenti*

**MODULO 2 - Rinnovare il castagneto**

**17-18-19** Aprile 2026

Casa della Musica, via Valdiforfora 1, Piteglio

venerdì **17** aprile ›17<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>

La conoscenza delle cultivar del territorio

Progetto di ricostituzione del castagneto

sabato **18** aprile ›9<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>/14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

L'utilità della propagazione per innesto

Dimostrazione pratica sugli innesti

domenica **19** aprile ›9<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>/14<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>

Coinvolgimento degli attori locali

**MODULO 3 - La gestione biologica del castagneto da frutto**

**20-21** giugno 2026 - ONLINE

sabato **20** giugno ›14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

Controllo delle malattie e parassiti

Il castagneto come sistema agro-silvo-pastorale

domenica **21** giugno ›14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

Una buona pratica agronomica: l'apicoltura



## **MODULO 4 - Business e impresa sociale in ambito rurale**

**11-12** luglio 2026 - ONLINE

sabato **11** luglio ›14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

Normative e buone pratiche

La diversificazione dell'attività castanicola: la filiera del legno

domenica **12** luglio ›14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

Progettazione e sostenibilità economica

Accoglienza in castagneto

## **MODULO 5 - Processi di trasformazione del prodotto castanicolo**

**17-18** ottobre 2026

Casa della Musica, via Valdiforfora 1, Piteglio

sabato **17** ottobre ›11<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>/14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

Fasi della trasformazione della castagna: dalla raccolta alla farina

Essiccazione nei metati: visita al metato Lapideto

Verifica attecchimento innesti primaverili in località Selvapiana

domenica **18** ottobre ›9<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>/14<sup>00</sup>-15<sup>00</sup>

Battitura e Molitura: visita al Molino di Vasco



## **MODULO 6 - La farina di castagna**

**5-6 dicembre 2026**

Casa della Musica, via Valdiforfora 1, Piteglio

sabato **5 dicembre** ›11<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>/14<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

Lezione pratica di battitura presso Selvapiana

Lezione pratica di macinazione delle castagne e breve corso di degustazione della farina

domenica **6 dicembre** ›09<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>/14<sup>00</sup>-15<sup>00</sup>

### **Ricette con le castagne**

Chiusura corso e rilascio attestati

## **I Luoghi del Campus**

Il campus si svolge in località Piteglio, nel Comune di San Marcello Piteglio.

La sede principale è presso la Casa della Musica; altre lezioni hanno luogo presso il Molino di Selvapiana e presso il metato Lapideto.

Il pranzo e i momenti conviviali saranno ospitati dalla Locanda Pandilegno.

Il pernottamento è possibile presso la Foresteria Madonna del Latte e la Locanda Pandilegno.

## **Modalità di partecipazione**

Per iscriversi: <https://www.eventbrite.it/e/1983606061126?aff=oddtcreator>

La quota di partecipazione al corso è pari a Euro 400,00 (comprensiva di vitto e alloggio)  
oppure Euro 250 (comprensiva solo di vitto).

Modalità di pagamento: bonifico bancario da effettuarsi una volta ricevuta la conferma di iscrizione ed entro la data di inizio del corso, alle seguenti coordinate bancarie: IBAN: IT08H0867338050000000205741. Inserire in causale obbligatoriamente: Nome e Cognome e la dicitura "Scuola di Montagna - Campus Castanicoltura sdm06"

È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione.

Il corso è riservato a un massimo di 25 partecipanti

Per informazioni: [scuoladimontagna@ancitoscana.it](mailto:scuoladimontagna@ancitoscana.it)