



SEO











Dick-Dick















TIMIDO IL CASTAGNO
CHE RIFUGGE DALLA GLORIA

TALIESIN
400A.C







REGIONE MARCHE
ASSESSORATO REGIONALE REGIONALE

**Percorso didattico
Il castagno
poco noto**



La castagnia di Fratta è un'area di circa 10 ettari, situata in una zona collinare della Marche, caratterizzata da un terreno di tipo calcareo e da un clima mediterraneo. L'area è stata scelta per la sua ricchezza in castagni e per la presenza di un patrimonio culturale e paesaggistico di grande valore.

Il percorso didattico è articolato in tre fasi: la visita al vivaio, la visita al campo scuola e la visita al museo. Durante il percorso, i partecipanti potranno osservare le diverse varietà di castagni, apprendere le tecniche di coltivazione e conoscere il ciclo di vita della pianta.

**Punto di sosta
LA CIVILTÀ DEL CASTAGNO**

**Scheda 1 - La castagna
nell'altopiano delle Marche**

La castagna è una delle colture più antiche e preziose dell'altopiano delle Marche. La sua coltivazione è legata a un modo di vivere e di lavorare che ha caratterizzato la storia e la cultura della regione.

Il castagno è una pianta longeva che può vivere per secoli. La sua coltivazione richiede una grande cura e dedizione. La castagna è una fonte di cibo e di reddito per le comunità rurali dell'altopiano delle Marche.

Scheda 2 - Lavorazione della castagna

La lavorazione della castagna è un'attività che richiede una grande esperienza e abilità. Il castagnolaio deve saper riconoscere le diverse varietà di castagni e saperle trattare in modo appropriato.

Il processo di lavorazione della castagna è articolato in diverse fasi: la raccolta, la pulizia, la cottura e la spellatura. Ogni fase richiede una grande cura e dedizione.

Scheda 3 - La castagna e il territorio

La castagna è una pianta che ha plasmato il territorio e la cultura dell'altopiano delle Marche. La sua coltivazione ha creato un paesaggio unico e caratteristico.

Il castagno è una fonte di cibo e di reddito per le comunità rurali dell'altopiano delle Marche. La sua coltivazione è legata a un modo di vivere e di lavorare che ha caratterizzato la storia e la cultura della regione.













Castagne
essiccate

Malto
Chocolate

Malto
Pils

Buccia
d'arancia

Luppolo

Eneuto

Conadolo

Ginepro

Farro

INVERNALE



Strade dei vini
e dei sapori



Birrificio

Beltaine

051 6551044

www.beltaine.it



































