

“ L'Est!Est!Est! di Montefiascone, l'Aleatico di Gradoli, il Cesanese del Piglio, di Affile e di Olevano, il Bianco Capena. Sono soltanto alcuni dei 26 vini Doc che il Lazio può vantare anche al di là dei confini nazionali e che rappresentano una straordinaria ricchezza per la nostra regione. Regione che si appresta in questi giorni a stappare il suo Novello, vero e proprio anticipo del vino d'annata 2006 che, grazie anche alle favorevoli condizioni meteorologiche, si preannuncia ottimo per produzione e qualità. Il vino novello, nato negli anni '50 in Francia nella regione Beaujolais, è oggi sempre più apprezzato dai consumatori, soprattutto giovani, per la sua leggerezza, la bassa gradazione, il bouquet aromatico, la trasparenza del colore. Caratteristiche queste frutto sia della giovane età del vino, sia del diverso procedimento con cui viene trattato. La Festa del Novello è il debutto di una serie di iniziative e manifestazioni che animeranno nei prossimi giorni le strade e le cantine di tutta la regione, dove le degustazioni del vino nuovo sono quasi sempre associate alla genuinità dei tanti prodotti tipici locali. Nella Capitale come ai Castelli romani, nella provincia di Viterbo come in quella di Rieti è oramai una tradizione salutare le Vin Nouveau con degustazioni di caldarroste, marroni, formaggi e ciambelloni, oltre che organizzando vere e proprie feste popolari con tanto di musica, balli e tour nelle vigne del posto. Ma la festa è anche un'occasione per conoscere meglio un mondo, quello del vino, che ha nobili e antiche tradizioni e che, nel suo attraversare i secoli, ha rispecchiato l'evoluzione sociale e culturale dei popoli.”

Un anno di governo dell'agricoltura e molte soddisfazioni per la crescita del settore vitivinicolo laziale. Non solo, ma quest'anno i festeggiamenti per il Novello si svolgono all'interno della BioFiera, stabilendo un'unione ideale tra vino e biologico che dà ancor più risalto alla Festa; una Festa che è anche un evento importante per fare il punto, perché il Novello è un vino che apre un'intera stagione, una specie di rinascita e un momento per tirare le somme su quanto è stato fatto, sugli impegni presi.

Una filiera attivata su tutto il territorio, una crescita della qualità che affianca una produzione enologica che quest'anno si prevede in forte aumento, riconoscimenti internazionali riservati ai nostri vini – dal Vinitaly alla recente Selezione del Sindaco – una commercializzazione operativa e concreta che ha portato nei supermercati e negli ipermercati regionali il meglio della nostra produzione con risultati al di sopra di ogni aspettativa. Tant'è vero che le vendite sono raddoppiate e in alcuni casi addirittura quadruplicate. Senza dimenticare l'assegnazione gratuita dei diritti di reimpianto dei vigneti ai giovani imprenditori. Sono questi gli obiettivi raggiunti in poco più di un anno di lavoro dall'Assessorato all'Agricoltura del Lazio. Inoltre nei ristoranti e nelle enoteche i nostri vini non sono più un tabù. Sono presenti con la prima Carta dei vini laziali che abbiamo distribuito a più di mille ristoratori del centro storico di Roma per far conoscere a cittadini e turisti la qualità della nostra produzione enologica, le loro terre di origine, la loro storia e i produttori che ci lavorano e che quotidianamente conferiscono al nostro vino quella sapienza e quell'eccellenza capaci di renderlo competitivo sui mercati. Tutte le vie del vino portano a Roma, ma dalla Capitale partono anche i percorsi che raggiungono le province attraversate dalle Strade dei vini: un patrimonio enogastronomico e al tempo stesso storico, artistico, archeologico e ambientale. Una ricchezza che trova nella Regione una cabina di regia per uno sviluppo che ora può contare su un progetto di rilancio e di vero e proprio restyling di ogni Strada per i quali abbiamo stanziato 680 mila euro.

A distanza di un anno dalla scorsa edizione della Festa del Novello, i nostri vini stanno dunque facendo sistema ed economia con le istituzioni, i produttori, la grande distribuzione, i territori. E sono sempre più conosciuti sul mercato romano.

Bere un vino significa assaporare i profumi e i sapori delle nostre terre.

Bere un vino vuol dire anche riconoscere la qualità della nostra produzione: una qualità che ha imparato a contare.

Daniela Valentini

Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio

Dopo il grande successo della passata stagione si rinnova l'appuntamento con "Novello Latino", l'Istituto del Vino Novello del Lazio, che inaugura l'annata 2006 con una serie di eventi interamente dedicati alla valorizzazione e alla promozione di questa particolare tipologia di vino.

L'ascesa qualitativa del Novello laziale è stata confermata, lo scorso anno, dalla grande partecipazione di pubblico a tutte le iniziative organizzate dall'Istituto e soprattutto dall'importante riscontro commerciale ottenuto dai nostri novelli sul mercato, dove si sono proposti con un'eccezionale rapporto qualità/prezzo, piacevolmente riconosciuto dai consumatori.

Un risultato importante che ha indotto Arsiat a sostenere le attività di 'Novello Latino' con grande entusiasmo e maggiore consapevolezza. Una consapevolezza nata dal fatto che nella nostra regione esistono prodotti enogastronomici di alta qualità che, se valorizzati in maniera adeguata e portati sui giusti mercati, trovano sempre il favore dei consumatori.

Per questo l'Agenzia ha dato vita ad una concreta politica di supporto alla commercializzazione delle produzioni regionali di qualità, attività avviata proprio con il Novello nel 2005 e continuata con azioni mirate di sostegno alla filiera corta e soprattutto con il progetto realizzato insieme alla Grande Distribuzione Organizzata, che ha portato i nostri migliori prodotti in più di seicento supermercati della regione.

Il programma 2006 delle iniziative organizzate da 'Novello Latino' segue coerentemente questa strada, aprendo con la festa del déblocage, per brindare insieme ai numerosi appassionati del novello laziale, e continuando con le attività realizzate insieme all'Associazione delle Enotecche Romane Arte dei Vinattieri, e a più di cento ristoranti romani, che nel mese di novembre dedicano le loro carte dei vini ai Novelli dell'Istituto.

Un ruolo di primo piano spetta alla rinnovata Enoteca Regionale del Lazio - Palatium - che partecipa al mese del 'Novello Latino' mettendo a disposizione i suoi spazi e i suoi nuovi strumenti di comunicazione. Nell'Enoteca sono in programma degustazioni guidate e momenti di confronto e conoscenza tra produttori e consumatori. Un'iniziativa che pone Palatium sempre più come luogo d'incontro tra il mondo produttivo regionale ed il mercato.

Fabio Massimo Pallottini
Commissario Straordinario di ARSIAT

IL MOMENTO DELLE CONFERME

Una vecchia regola del mondo dello sport dice che vincere è difficile ma confermarsi lo è molto di più. Proprio per questo tutti noi che abbiamo partecipato con passione alla crescita del progetto legato all'Istituto Vino Novello del Lazio attendiamo con ansia gli esiti di questo 2006. Perché i primi due anni del nostro lavoro, in fondo siamo ancora giovani...proprio come dei Novelli, sono stati letteralmente straordinari. La nostra voglia di fare, unita all'aiuto prezioso di istituzioni come l'Assessorato all'Agricoltura e l'Arsial che non ci hanno mai fatto mancare la loro preziosa collaborazione, ha portato a dei risultati davvero lusinghieri.

Basti pensare all'incredibile affluenza di pubblico che ha caratterizzato la scorsa edizione quando, solo nella giornata del debloccage, che ha avuto come teatro Palazzo Rospigliosi, abbiamo registrato oltre 3.000 presenze.

Esperti, neofiti, curiosi, tutti in fila per degustare i vini Novelli delle nostre aziende. E tutti concordi nel riconoscere al Novello Latino un livello qualitativo di assoluto rilievo.

Il successo è poi proseguito con le degustazioni presso Palatium, l'enoteca regionale di via Frattina, dedicate alle singole aziende. Anche in questo caso un alto numero di presenze con diversi appassionati stranieri che hanno avuto modo di conoscere e apprezzare le nostre etichette. Cosa che si è ripetuta nelle enoteche del gruppo Arte dei Vinattieri che hanno ospitato per tutto il mese di novembre le bottiglie targate Novello Latino.

E così, in questo 2006, abbiamo deciso di fare ancora di più. Sempre grazie all'intervento dell'Assessorato e di Arsial, replicheremo l'appuntamento con il debloccage, il giorno sabato 4 novembre al Parco della Resistenza a Roma, in uno spazio a noi riservato in occasione della Prima Biofiera, Le Giornate del Biologico di Qualità.

Allo stesso modo sarà ripetuta l'esperienza presso Palatium e quella nelle enoteche di Arte dei Vinattieri.

La grande novità di questa edizione consiste nel ruolo fondamentale che avrà il mondo della ristorazione. Saranno infatti circa 150 i ristoranti che proporranno i Novelli dell'Istituto, dimostrando che è finalmente arrivato il momento di sfatare il luogo comune che vuole il primo vino della vendemmia compagno ideale unicamente per le caldarroste. Grazie ai nostri amici chef dimostreremo come il Novello sia un vino da tutto pasto, capace di accompagnare molti piatti della tradizione e di allietare anche una cena a base di pizza. Siamo certi che tutte queste occasioni dimostreranno, una volta di più, la bontà del lavoro fin qui svolto. Un lavoro che parte nelle vigne, con una sempre più accurata scelta delle uve utilizzate per i nostri Novelli, e continua in cantina, con un lavoro fatto di passione e competenza. Per proseguire nelle scelte di mercato, dove andremo come sempre a confrontarci con competitori agguerriti. Non a caso per la prima volta il Novello Latino entra da protagonista anche nel difficile mondo della Grande Distribuzione. E chiuderemo con una degustazione presso la Stazione Termini... per dimostrare che il Novello Latino viaggia davvero veloce. E per confermare la bontà del lavoro svolti fino ad oggi.

Enzo Nesta

Presidente Istituto Vino Novello del Lazio

NOVELLO LATINO, Una firma trionfante

Le enoteche romane dell'Arte dei Vinattieri sono ben liete di partecipare alla terza manifestazione dei vini novelli aderenti all'autorevole marchio.

I negozi partecipanti esporranno nelle loro prestigiose vetrine i prodotti delle aziende affiliate all'Istituto del Novello Latino.

Gli enoappassionati e i numerosi turisti che frequentano la nostra città potranno gustare in anteprima il frutto di una splendida vendemmia.

Il ruolo del commercio specializzato, in un mercato distributivo dominato dalle multinazionali, è determinante per il sostegno e l'immagine dei prodotti di qualità enogastronomiche regionali.

I punti vendita specializzati, i locali della ristorazione e della somministrazione, in considerazione dei nuovi stili di vita del consumo "fuori casa", sono i nuovi canali per il consumo dei vini e dei prodotti di qualità locali.

A nostro avviso è assolutamente positiva la politica dell'Assessorato all'Agricoltura e Arsial nello sviluppare piani in collaborazione con le associazioni del commercio tradizionale. Strada purtroppo non sempre percorsa dalle istituzioni e che invece ci auguriamo diventi una necessaria consuetudine.

Il marchio Novello Latino è un segnale importante per i consumatori in quanto li orienta e fa scoprire loro specialità di qualità convenienti.

Le precedenti edizioni hanno visto una grande partecipazione di giovani che hanno scoperto e apprezzato il Novello Latino.

Arrivederci alla prossima festa della nuova vendemmia con l'Istituto del Novello.

Claudio Arcioni
Responsabile Manifestazione Arte di Vinattieri

COME CRESCE BENE IL NOVELLO LATINO

Il Novello ha raggiunto l'età adulta. Da paria del panorama produttivo vitivinicolo, da fratello minore snobbato e spesso attaccato dagli esperti di settore, il vino giovane del dopo vendemmia si è ormai affermato sulle tavole di tanti ristoranti come su quelle delle famiglie italiane. E la produzione segue un trend di crescita dei consumi che si consolida di anno in anno: in Italia questo vino giovane è passato dai 19 milioni di bottiglie prodotte nel 2003 ai 22 milioni del 2004. Il calo del 2005 – circa il 10 per cento a livello nazionale – è stato dovuto alla vendemmia meno generosa ma al contempo le vendite non sono diminuite in percentuale. Il novello infatti ha un pubblico trasversale: lo compra anche chi non beve abitualmente vino, perché rappresenta un momento di festa legato a tradizioni antiche, ricorda le sagre per il mosto nel dopo vendemmia di una volta. E' diventato un fenomeno di costume, un prodotto il cui successo è legato soprattutto a leggerezza, bassa gradazione e facilità di abbinamento con i prodotti autunnali.

Contestato, eppure amato, il vino che si fa in una settimana e si beve entro sei mesi riempie ormai gli scaffali della grande distribuzione. In contemporanea al debloccage, numerosi supermercati di Roma e provincia proporranno quest'anno speciali corner dedicati ai vini del "Novello Latino", ovvero il vino novello prodotto (e certificato) nel Lazio. Già l'anno scorso, in molti punti vendita della grande distribuzione laziale si erano registrati aumenti delle vendite fino al 30 per cento. Tra le etichette più richieste proprio sugli scaffali dei supermercati, la piccola produzione "a scopi sociali" (5 mila bottiglie) del "Fuggiasco", il novello creato dai detenuti del carcere di Velletri e andato esaurito in due settimane l'anno scorso.

E adesso anche molte enoteche prima restie a proporlo si stanno avvicinando al prodotto. Merito della sempre crescente qualità dei novelli italiani perché – diciamolo con sincerità – rispetto a certi Beaujolais nouveau che arrivano a Roma in occasione del tradizionale debloccage (in Italia è concesso stappare i novelli a partire dalla mezzanotte del 5 novembre), i nostri vini nuovi hanno profili organolettici decisamente superiori. "Adesso il novello piace a quelli che si erano allontanati dal vino di qualità a causa dei prezzi troppo alti", racconta un noto enotecario romano. "Vanno bene sia i 50 novelli laziali sia quelli delle regioni vicine: ed è una fortuna, per noi come per i produttori". Perché dal novello arrivano incassi immediati, risorse economiche importanti per molte aziende che, alla ricerca di una qualità sempre più spinta, affrontano ingenti investimenti in vigna come in cantina. I soldi del novello arrivano in cassa anche prima di Natale, senza dover aspettare 9-12 mesi per i vini giovani o da 2 a 4 anni per quelli maturi. Sdoganato grazie anche all'ottimo rapporto qualità/prezzo, il novello dunque si vende bene. Anzi, si vende sempre meglio. Nonostante la Capitale sia la città d'Italia con il più alto numero di consumatori di vini di qualità e di "laureati" ai numerosi corsi di sommelierie, a Roma il successo di mercato del novello si rinnova ogni autunno.

Nel Lazio, d'altronde, aumentano sia le etichette sia il livello complessivo della produzione regionale: siamo passati da 850 mila a 1 milione di bottiglie, con una crescita dei consumi che si aggira sul 15-20% in più ogni anno.

Il "succo d' uva" prodotto in soli 7 giorni con un procedimento di macerazione con anidride carbonica (un tempo additato dai puristi del vino) piace al consumatore medio. E se fino a un paio d'anni fa il suo successo si fermava sulle tavole di casa, oggi il Novello conquista anche i ristoranti.

Questo autunno saranno 120 i ristoranti che adotteranno una carta dei Novelli del Lazio. Ad affiancarli anche 30 pizzerie, perché pure in questa tipologia di esercizi aumenta l'interesse per il novello. E il Movimento Turismo del Vino pensa a una tabella degli abbinamenti: "È un vino che attrae i giovani e in pizzeria può andare davvero bene – spiega la presidente nazionale Chiara Lungarotti – per questo tanti produttori studiano quali vitigni potrebbero adattarsi meglio alla margherita o alla pizza con i fiori di zucca. E in Umbria Lazio, Friuli, Campania, Puglia e Lombardia organizzeremo la giornata di Cantine Aperte al novello il 12 di novembre, subito dopo San Martino, il giorno che un tempo era dedicato alla festa del mosto".

La diffusione del novello nei ristoranti è frutto di una campagna istituzionale: "Non era sufficiente far sapere che il novello del Lazio esiste – sottolinea Daniela Valentini, assessore

regionale all' Agricoltura – perciò abbiamo voluto garantire la possibilità di trovarlo facilmente nei locali, in modo particolare a Roma”. Un risultato raggiunto grazie all’impegno dell’assessorato all’Agricoltura del Lazio, dall’Arsial e del nuovo Istituto Vino Novello Lazio, l’organismo di controllo vicino ai produttori come ai consumatori, creato nel 2005. Anche in questa occasione, a far premio sarà la crescente qualità del Novello Latino: i segnali arrivano già dal mercato. Se prima gastronomie e ristoranti compravano 3-4 diverse etichette di novelli, quest’anno ne stanno prenotando solo 2 o 3 ma di qualità sempre alta. Oggi, sono 29 i novelli prodotti da 27 aziende del Lazio certificati dall’istituto. Una certificazione che serve a garantire il contenuto “fresco” delle bottiglie: nella regione, infatti, il cosiddetto Novello Latino viene prodotto per lo più con vino a macerazione carbonica: a differenza di Toscana e Piemonte – dove lo si prepara con solo il 30% d' uva appena vendemmiata – nel Lazio si usano appena il 40% di vini tradizionali rimasti in cantina dalla vendemmia precedente. Il 60% di ogni litro di Novello Latino viene da macerazione carbonica.

Luca Zanini
giornalista

A TUTTO NOVELLO... DEL LAZIO, NATURALMENTE

Rigorosamente rosso. Una fiammata ormai indispensabile e della quale non vogliamo mai piu' fare meno. Le giornate si accorciano e le frenesie estive sbiadiscono, mentre ci prepariamo ad una stagione diversa, forse per molti meno allegra. Sappiamo bene che non e' cosi', ma da qualche anno questa sensazione ci viene rafforzata da un appuntamento che ci riempie d'allegria: quello con il novello. Gia' perche' il novello e' anche questo, l'idea di uno scambio facile e spensierato, fatto di colore, di luce, di sensazioni piacevoli che allietano il palato e la mente. Sono immagini di qualche vecchio shetland di lana, magari un po' usurata, ma che ogni tanto ci fa piacere tirare fuori dal cassetto, ed indossare ancora una volta. Un abbinamento perfetto a nostro parere con una giovane bottiglia che vede la luce proprio in quei giorni, primo sapore autunnale e anticipo gioioso della nuova vendemmia. Un partner ideale per il nostro vecchio golf, giovane e sempre di buon umore, ma del resto con queste caratteristiche sposare il novello e' sempre facile. Sono mille i matrimoni ben riusciti, ma dobbiamo dire, non solo a rigor di campanile, che qui nel nostro amato Lazio le celebrazioni sono tra le piu' riuscite e le unioni lunghe felici e soprattutto mai noiose. Vogliamo parlare degli squisiti pecorini prodotti nelle nostre campagne da casari abili e scrupolosi che sembrano a volte produrre i loro formaggi pensando proprio a quelle nozze autunnali? Da celebrare con gli amici, magari chiamando a testimoni rigorosi e mai invadenti come gli squisiti salumi della nostra regione. Una parata che parte dalla porchetta di Ariccia (o perche' no di Viterbo o Poggio Bustone?) e prosegue con del sapido salame cotto della Tuscia, Ma come non provare il ragazzo prodigio al cospetto di una corallina romana o di una salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio? E continuiamo, in questi abbinamenti che sono un inno al territorio, proponendo del prosciutto cotto al vino di Cori, le salsicce mazzafegato di Viterbo, il prosciutto di maiale nero dei Monti Lepini e regaliamoci una chiusura in grande stile con un evergreen della nostra produzione: le coppiette, Il Novello si disimpegnerà con classe con ognuna di queste delizie. Squisito? Molto di più. Si tratta di un matrimonio gastronomico che sarà chiamato ad officiare il pane casareccio e statene certi di divorzio non sentiremo mai parlare. Se poi al rito inviteremo uno chef sarà l'apoteosi. Matriciane fumanti, bucatini con la pajata, e udite e udite cacio e pepe tutto si sposterà alla perfezione. Magari offrendo asilo politico anche a un piatto raro e gustoso come il tordo matto. Se poi l'autunno sarà inoltrato, sulle tavole arriveranno zuppe e minestre. A noi francamente ne viene in mente una su tutte. Pasta e ceci profumata al rosmarino campagnolo, con una parte dei ceci passati e l'altra intera, magari usando un po' di pasta avanzata nella nostra dispensa. La spezzettiamo un po', per poi farla cuocere insieme ai legumi. E mentre stapperemo la nostra bottiglia di novello useremo la delicata garza dei confetti, perche' pur sempre di matrimonio si tratta, per avvolgere il rosmarino che getteremo nella minestra per estrarne il prezioso infuso. E poi farro, orzo, le umili lenticchie o buon riso fumante cotto insieme al broccolo romanesco. Tutto troppo complicato? A noi non sembra, ma se proprio non volete impegnarvi al posto del matrimonio vi proponiamo un fidanzamento; di quelli lunghi però, con la pizza fragrante e ben lievitata. Pachino e mozzarella, ai formaggi, e perche' non osare funghi porcini e salsiccia. Il novello, birbante per natura, si invaghirà della vostra pizza fumante e per voi separarli sarà impossibile. Sarà una promessa per la vita.

Gioacchino Bonsignore

giornalista enogastronomico

CASTAGNE E MARRONI, DONI D' AUTUNNO

”Le castagne sono buone”, recitava un film degli anni ‘70 diretto dal grande Pietro Germi e interpretato, tra gli altri, da Gianni Morandi e Stefania Casini.

E che le castagne italiane siano buone è testimoniato dalla passione che i cultori internazionali di questo seme (perché di seme si tratta, in quanto il frutto, in realtà, è il riccio che le contiene) rivolgono alla produzione nostrana, che è certamente calata nei numeri, rispetto agli enormi quantitativi che caratterizzavano le raccolte di inizi ‘900; basti pensare che attualmente siamo attestati intorno alle 40.000 tonnellate annue, ben poche rispetto, tanto per fare un esempio, alle 829.000 tonnellate del 1911. Questo non impedisce all’Italia di rimanere la prima forza produttrice in Europa, la quarta nel mondo. Ma la qualità, fortunatamente, rimane altissima e quella laziale è ai massimi livelli. Con i suoi 5.648 ettari la nostra regione è quinta nel ranking nazionale e l’estrema vocazione del territorio in questo ambito è ampiamente dimostrata dall’altissima percentuale (92%) di castagneti da frutto rispetto al totale della fustaia di castagno. Sono circa 16.000 le tonnellate di castagne prodotte annualmente dal Lazio, circa il 24% del totale nazionale. Il viterbese, con i suoi quasi 2.800 ettari ricopre circa la metà della superficie regionale; numerose altre sono le zone che da sempre mostrano una grande vocazione per la castanicoltura: il reatino, il comune di Latera (Vt), quasi al confine con la Toscana, sorta di terra promessa per i castagneti, alcune aree della provincia di Roma - tra cui va segnalata Segni, che ci regala il marrone segnino ed Arciazzo Romano con suo marrone - e il comune di Terelle (Fr) con l’omonima castagna.

Per i meno esperti, una doverosa precisazione: il marrone si caratterizza per una pezzatura maggiore, un sapore più zuccherino rispetto alla castagna che si accompagna bene a ottimo vino Novello. Il marrone ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette tradizionali o di piatti riccamente elaborati.

Allo stato attuale in regione Lazio sono 3 le istanze di richiesta a riconoscimento comunitario Dop/Igp: “Castagna di Valleranno” Dop, “Castagna reatina” Igp e “Castagna dei Monti Cimini” Dop. ARSIAL, inoltre su richiesta dei castanicoltori locali, ha iniziato la redazione del dossier tecnico-storico per la richiesta di riconoscimento del "Marrone Segnino" IGP in collaborazione con l’Agenzia per il riconoscimento della Castagna dei Monti Cinimi DOP.

Ma, per tornare alla castagna, qualche parola va ancora spesa per le qualità di questo prodotto che fa parte della nostra tradizione sia in termini squisitamente gastronomici che iconografici (si può pensare a un autunno senza caldarroste?).

Quella che una volta veniva definito “il cibo dei poveri” e il cui albero veniva descritto da Giovanni Pascoli come “l’albero italico del pane”, è ora un alimento del quale si apprezzano le innumerevoli qualità. Ottima nella cura dell’anemia, la castagna, secondo recenti studi, è anche un perfetto antidoto all’esaurimento fisico e nervoso. Del resto basta dare un’occhiata agli elementi che la compongono per intuirne le enormi potenzialità: praticamente stiamo parlando di un vero e proprio concentrato di sali minerali con potassio, fosforo, zolfo, magnesio, cloro, calcio, ferro e sodio. E non mancano certo le vitamine: C, B1, B2, PP. Interessante anche l’apporto calorico con 200 calorie per 100 grammi di castagne fresche che salgono a 370 per lo stesso quantitativo in versione secca. Ma onestamente siamo portati a credere che i tanti amanti di questo delizioso “seme” non guardino tanto ai benefici salutistici del prodotto ma si soffermino sul piacere di gustarne il sapore inconfondibile, di sentire tra le mani il calore del classico cartoccio acquistato dall’altrettanto classico caldarrostaro.