



Castagna rossa del Cicolano

La raccolta del frutto viene effettuata entro tra la seconda metà di ottobre e la prima settimana di novembre.

La coltivazione della castagna rossa del Cicolano si sviluppa lungo la Valle del Salto e del Turano, nella parte sudorientale della provincia di Rieti. Si ottiene da fustaie di castagno da frutto appartenente alla specie *Castanea Sativa* Mill. varietà conosciuta come “Rossa del Cicolano”. Di taglia superiore rispetto ai marroni e alle altre castagne, la Rossa del Cicolano presenta le seguenti caratteristiche: numero di frutti per riccio non più di tre; forma rotondeggiante e globosa, apice provvisto di tomento, con torcia anch’essa tomentosa; cicatrice ilare di forma rettangolare, generalmente convessa e di colore più chiaro del pericarpo. Il pericarpo è di colore marrone rossiccio, che si scurisce dopo la curatura; ilo rettangolare color nocciola, più esteso rispetto al Marrone di Antrodoco; episperma: con introflessioni più o meno estese all’interno della polpa; seme: colore bianco, croccante; sapore: delicato e dolce. La castagna Rossa del Cicolano può essere commercializzata fresca o trasformata: secca in guscio, sgusciata intera o sfarinata, marmellata e crema di castagne ottenute con la tecnica tradizionale locale.

La castagna rossa del Cicolano è una varietà di gran pregio a cui, nel passato, è stata fortemente legata l’economia dell’area. Nel Medioevo la coltura esplose con grande rapidità. Dall’VIII secolo diviene una componente principale, se non l’unica, della dieta delle popolazioni montane, integrando o sostituendo i cereali invernali e primaverili caratterizzati da basse rese.

Marcatelli e la sua Pro Loco gli rendono onore il 1° novembre di ogni anno con la “Sagra della Castagna Rossa”

Funghi e sottobosco

Tutto il territorio, caratterizzato da numerosissimi boschi, rappresenta l’habitat ideale per la produzione di funghi e di prodotti del sottobosco e sono moltissime le varietà di funghi che si trovano sul territorio.

Ogni anno a Marcatelli si svolge una Festa del Fungo Porcino verso la metà di luglio e una mostra micologica verso la metà di ottobre, dove è possibile ammirare questi prelibati prodotti.

I Funghi sono diventati ingredienti insostituibili per alcuni piatti della cucina locale.



Gallery





Percorsi enogastronomici





Percorsi enogastronomici





Percorsi enogastronomici





Percorsi enogastronomici





Percorsi enogastronomici





Percorsi enogastronomici

