
LA CASTAGNA IRPINA

— KOCHERHINA ALONA —

Le castagne ad Avellino

La sua zona di produzione comprende i comuni interni della provincia di Avellino e Salerno, andando da Serino , Montoro, Solofra fino a Giffoni , Calvanico e Castiglione nel Salernitano .



LA RACCOLTA DELLE CASTAGNE

Le castagne si possono trovare nei boschi , oppure nei castagneti di collina . Se ci pensi bene, a tutti almeno una volta è capitato di trovare un riccio di castagno per terra durante una passeggiata tranquilla la domenica pomeriggio in bosco .



La castagnio di MONTELLA

La castagna di Montella, nelle aree di raccolta viene particolarmente utilizzata culinarmente come caldarrosta ma l'industria di trasformazione richiede moltissimo il prodotto per il settore dolciario, producendo marron glacè, purea e marmellate.



LA CASTAGNIA DI MONTELLA

La “Castagna di Montella” IGP è considerata una delle migliori castagne prodotte in Italia e questo risultato di sicuro è il merito di **particolarità geologiche del terreno**, del clima temperato ma con inverni freddi e nevosi e della salubrità dell’aria. Inoltre da segnalare è la crescente preparazione ed esperienza dei castanicoltori locali.

LA CASTAGNIA

La **castagna** è tra i prodotti irpini più noti e di qualità, ma anche il più versatile per l'impiego sia in cucina e sia in dolceria. Il suo impiego coincide in Irpinia con quella cucina nota come "*povera*", ma "*ricca*" quanto ad alimentazione sana, genuina e squisita. Le castagne possono essere utilizzate nella preparazione di varie pietanze, oppure possono essere consumate direttamente, sia bollite in acqua e sale (ballotte), sia cotte in apposite padelle forate (caldarroste).