

21ª Festa della Castagna a Senarica: successo per la tavola rotonda con lo chef Cortellini

18 Ottobre 2026



Senarica, la castagna tra cucina, formazione e futuro del territorio

Grande interesse per la tavola rotonda della 21ª Festa della Castagna. Lo chef Danilo Cortellini ha conquistato il pubblico con un risotto ai funghi, sedano rapa e castagne

Dalla cura dei castagneti alla formazione dei giovani, dalle proprietà nutrizionali della castagna alle sue interpretazioni in cucina: ha riscosso grande interesse la tavola rotonda **La castagna in cucina**, che questa mattina ha riunito a Senarica esperti, rappresentanti delle istituzioni e un pubblico numeroso, nell'ambito della **21ª Festa della Castagna "Lu 'Nzite"**.

Ad aprire l'incontro, moderato dalla giornalista **Barbara Passerini**, sono stati i saluti del **sindaco di Crognaleto Orlando Persia** e della **presidente della Pro Loco di Senarica Claudia Barnabei**. Il sostegno dell'Amministrazione comunale e il lavoro della Pro Loco accompagnano una manifestazione che, da ventuno edizioni, valorizza la castagna e il suo legame con la comunità, facendo conoscere il paese e le sue tradizioni

È intervenuto con dei saluti anche il **presidente del BIM Marco Di Nicola**. Al centro del confronto, il valore di un prodotto intimamente connesso alla storia economica e sociale del territorio e le prospettive per continuare a valorizzarlo.

Protagonista lo chef **Danilo Cortellini**, che ha preparato con maestria un risotto con funghi, sedano rapa e castagne, poi assaggiato dal numeroso pubblico. Tra i passaggi della ricetta, ha raccontato il proprio percorso internazionale e i progetti in Abruzzo, tra cui tour gastronomici per visitatori britannici: dopo aver portato l'Abruzzo in Inghilterra, l'idea è portare gli inglesi alla scoperta della sua terra.

Sul rapporto tra il castagno e la comunità si è soffermato il **generale Gualberto Mancini**, già comandante provinciale del Corpo Forestale dello Stato e successivamente del Gruppo Carabinieri Forestali di Teramo. Ha ricordato il castagno come alleato delle comunità, fonte di legno, farina e frutti. Ha però denunciato lo scarso sostegno alla filiera e la mancanza di vivai statali per reperire giovani piante, richiamando l'attenzione sul valore di interventi concreti per le aree interne.

Il ruolo della formazione è stato approfondito da **Caterina Provisiero, dirigente dell'IIS Di Poppa Rozzi**, che ha evidenziato l'importanza di preparare giovani capaci di preservare e portare nel futuro le conoscenze legate ai prodotti autoctoni e alle produzioni locali. La dirigente ha inoltre ricordato la costante vicinanza del Di Poppa Rozzi alla Festa della Castagna, alla quale l'istituto ha sempre partecipato con interesse e coinvolgimento, richiamando anche il premio **Lu 'Nzite d'Oro** ricevuto negli anni passati. E, in tema di formazione, le studentesse dell'ISTituto alberghiero **Giorgia e Alice** hanno preparato un cocktail molto gradito dallo chef Cortellini.

La **professoressa Antonella Pompei, docente di Scienze degli alimenti e biologa nutrizionista**, ha illustrato le qualità nutrizionali della castagna: un frutto tradizionalmente considerato povero, ma ricco di proprietà, tanto da essere descritto nel suo intervento come un

superfood. Un approfondimento che ha permesso di conoscere meglio un alimento familiare e di comprenderne il valore anche oltre gli usi gastronomici più consueti.

L'incontro ha sottolineato il valore della castagna come risorsa per la comunità tanto nel passato così come potrebbe esserlo per il futuro. Un patrimonio che la Festa di Senarica continua a far conoscere attraverso il confronto, la partecipazione e il gusto. La Festa della Castagna proseguirà domani, domenica 18 ottobre, con un programma che vedrà anche la consegna del premio **Lu 'Nzite d'Oro**.

—