



# CASTANEA EXPO 2025

12-14 dicembre 2025 • Fortezza da Basso, Firenze



# Castanea Expo, la prima fiera della castanicoltura italiana

## Entra nel futuro: scopri la civiltà del Castagno



**Un luogo dove ritrovarsi e discutere** sul mondo della castanicoltura nazionale.



**Un punto di incontro tra tutti i suoi attori:** castanicoltori, istituzioni, produttori alimentari, operatori economici, agronomi, nutraceutica e farmacologia



**Aggiornamento sui principali trend del settore:** seminari, talk, convegni e mostre.



**Area dedicata a:** degustazioni, cooking show.

# Perché una fiera sulla castanicoltura?

I numeri: un settore in forte rilancio



**788.000 ettari** di castagneti in Italia - 7,5% della superficie forestale



**2,5 milioni di ettari** in Europa



**+70%** di import negli ultimi anni



Domanda e prezzi in aumento



Oltre **2 milioni di tonnellate** di produzione mondiale



La **Cina** produce **1,7 milioni di tonnellate**



L'**Europa** produce **160.000 tonnellate** (in calo rispetto agli anni '70)



**+20%** produzione italiana nel **2024**



**Obiettivi:** rigenerare i castagneti tradizionali, sostenere quelli specializzati, valorizzare la *Castanea sativa*

# Perché una fiera sulla castanicoltura?

La castanicoltura in Italia: alcuni dati

IL PATRIMONIO CASTANICOLO NAZIONALE sino ad oggi è garantito dalla coltivazione di castagneti tradizionali e dall'elevato numero di riconoscimenti ottenuti dall'Italia a livello europeo.

## DOP – IGP e altre denominazioni:

### MARRONE:

Mugello IGP  
Caprese Michelangelo DOP  
Valle di Susa IGP  
Castel del Rio IGP  
Combai IGP  
Roccadaspide IGP  
San Zeno Dop  
Serino IGP  
Monfenera IGP

### CASTAGNA:

Cuneo IGP  
Monte Amiata IGP  
Roccamonfina IGP  
Vallerano DOP

### FARINE:

Castagna della Lunigiana DOP  
Neccio della Garfagnana DOP

### MIELE:

Miele di castagno DOP

## Principali regioni produttrici:

- 1. Campania** – Regione con la più alta produzione nazionale, in particolare nelle province di Avellino (zona di Montella) e Salerno (zona di Roccadaspide).
- 2. Toscana** – Forte tradizione castanicola, con produzioni importanti in Garfagnana, nel Mugello e sull'Amiata.
- 3. Piemonte** – Importante produzione nelle zone del Cuneese e del Monferrato.
- 4. Calabria** – Soprattutto nelle province di Cosenza e Reggio Calabria.
- 5. Lazio** – Zone dei Monti Cimini (Viterbo) e dei Monti della Tolfa.
- 6. Emilia-Romagna** – Appennino modenese, bolognese e romagnolo
- 7. Liguria** – Buona produzione soprattutto nell'entroterra di Genova e Savona.

# Perché una fiera sulla castanicoltura?

3 tendenze in atto: una nuova fase di valorizzazione del settore castanicolo italiano

## CASTAGNETO TRADIZIONALE

- Biodiversità
- Qualità delle produzioni
- Sostenibilità ambientale
- Contrasto all'abbandono
- Economia delle comunità montane

## CASTAGNETO INNOVATIVO

- Nuovi impianti di castagneti da frutto specializzati
- Raccolta meccanizzata
- Recupero di aree abbandonate
- Aumento redditività e occupazione

## FILIERA LEGNO

- Materia prima pregiata
- Versatilità d'utilizzo
- Nuovi impieghi: produzione botti per affinamento del vino

**ESPONI**

**Diventa protagonista della prima  
fiera della castanicoltura italiana**

**CASTANEA EXPO 2025**

## Partecipa come espositore alla prima fiera della Castanicoltura italiana

Un'importante occasione per le aziende, operatori delle comunità territoriali, enti di ricerca, istituzioni, consorzi e associazioni

- Una manifestazione commerciale
- Un momento di networking economico, scientifico e culturale
- Un evento di sensibilizzazione e informazione
- Un'iniziativa di valorizzazione della castanicoltura italiana
- Un invito ai paesi castanicoli europei per fare rete nella nuova fase di programmazione per la tutela della Castanea Sativa e del Castagno europeo



# Perché partecipare?

- Incontri con professionisti e operatori del settore
  - Opportunità di business e networking
  - Collaborazioni commerciali e sinergie produttive
  - Novità e innovazioni tecniche
  - Aggiornamento sui principali trend del settore
- Entra in contatto con un pubblico appassionato e consapevole
  - Fai conoscere i tuoi prodotti e valori aziendali
  - Laboratori ed eventi formativi
  - Promozione della castagna italiana

Le aziende possono partecipare con diverse tipologie di stand e soluzioni, personalizzando la propria presenza in fiera con un progetto ad hoc.

# Are e settori merceologici

DISTRIBUZIONE E COMMERCIO

ENTI E ISTITUZIONI

PRODUZIONI ALIMENTARI

RICERCA E INNOVAZIONE

SALUTE E BENESSERE

TECNOLOGIE E ATTREZZATURE

TURISMO E PROMOZIONE DEL TERRITORIO



# La location

Sede della mostra è la **Fortezza da Basso**, capolavoro architettonico rinascimentale, costruito tra il 1534 e il 1537 per ordine di **Alessandro de' Medici**. Uno dei monumenti più iconici della Toscana e dell'Italia nel Mondo.



In pieno centro a Firenze, a soli 5 minuti a piedi dalla stazione ferroviaria di **Santa Maria Novella**, collegata da mezzi pubblici, bus e tramvia, in una perfetta posizione logistica con ampia possibilità di accomodation e parcheggi.

# LA MAPPA E GLI SPAZI DELLA FIERA



# Nel cuore di Firenze



La **Fortezza da Basso**, sede della mostra si trova:



**A 5 minuti a piedi** dalla stazione di Santa Maria Novella

**A 14 minuti a piedi** da Piazza Duomo



**A 23 minuti** dall'Aeroporto di Firenze – raggiungibile con la Linea T2 della tramvia



**A 40 minuti** da Bologna con l'AV

**A 90 minuti** da Roma con l'AV

**A 120 minuti** da Milano con l'AV

# Il programma di Castanea Expo

Tradizione, sapori e innovazione: il programma di Castanea Expo celebra l'universo della castagna in tutte le sue sfumature

- ANTEPRIME E RASSEGNE
- CONVEGNI E WORKSHOP
- DEGUSTAZIONI
- COOKING SHOW

*Programma in via di definizione*





# Contatti

**Massimo Seragnoli**  
Project Manager  
Castanea Expo 2025

+39 348 385 4285  
[m.seragnoli@castaneaexpo.it](mailto:m.seragnoli@castaneaexpo.it)

[www.castaneaexpo.it](http://www.castaneaexpo.it)



**Organizzata da:**



Piazza Adua 1 | 50123 Firenze  
+39 055 49 721  
[info@firenzefiera.it](mailto:info@firenzefiera.it)