



**LA CASTAGNA
LEOPOLDINA**

AZIENDA AGRICOLA ITALIANA

La Castagna Leopoldina produce, trasforma e commercializza **marroni** raccolti all'interno del suo castagneto sito in Toscana a **San Quirico di Sorano**.

Il Castagneto alle pendici del Monte Amiata produce una varietà precoce Bouche de Betizac e i Marroni, in diverse pezzature.

Le Castagne dopo un processo di selezione vengono curate e successivamente insacchettate in confezioni da 1, 3 e 5 Kg.

L'intero processo viene realizzato all'interno dell'azienda. Parte del raccolto viene destinato per la produzione di crema di marroni, marron glacé, marroni sciropati e altre golosità. L'introduzione delle api all'interno del castagneto, inoltre, ci permette di produrre prezioso **miele di castagno**.





Marrone fiorentino

I maestosi patriarchi di *castanea sativa* hanno molto da narrare. La loro stessa origine è avvolta da una leggenda: contesi tra le forze del bene e del male, sono il frutto della salvezza per molte comunità montane. Sin dall'antichità, infatti, sono fonte di sostentamento e ricchezza, a tal punto che Senofonte, nel IV secolo a.C., li ribattezza "alberi del pane".

Marrons glacés

Contesi tra Italia e Francia, i marrons glacés sono l'esaltazione di un prezioso ma umile frutto.

Ogni marron glacé che realizziamo è un'ode al fatto a mano, alla lentezza che assicura qualità, è l'ascolto dei saperi antichi tramandati di chi ha fatto in Italia la storia dei marrons glacés.

Chi siamo

Azienda agricola frutto del grande amore per la natura che Francesca Gioacchini ha ereditato da suo padre Mario, che della piantumazione di castagni, olivi e lecci aveva fatto una metafora di vita: speranza e passione vanno coltivate quotidianamente. Il castagneto messo a dimora, con criteri moderni, già alla fine degli anni '70 diviene da subito azienda agricola con il nome di "La Castagna".

2014-2015

Francesca decide di vendere la sua farmacia a Roma dedicandosi totalmente all'azienda agricola: pianta centinaia di giovani castagni e investe in impianti per la lavorazione del prodotto fresco, prevalentemente marrone fiorentino.

2017

Inizia la trasformazione e valorizzazione della materia prima di propria produzione. Viene costruito, all'interno dell'azienda agricola un laboratorio che completa il progetto di **filiera chiusa**. Nello stesso anno vengono introdotte le arnie all'interno del castagneto, iniziando così la produzione del miele di castagno.

2018

Il marchio si trasforma in "La Castagna Leopoldina", in onore di Leopoldo Pietro, Granduca di Toscana e delle sue riforme agrarie. Una scelta che segno il legame culturale con il territorio in cui l'azienda nasce e opera. Viene avviato un progetto di comunicazione, per rinnovare l'immagine aziendale.

2019

Presentazione sul mercato dei nostri trasformati: creme di marroni, farina, marron glacés e del miele di castagno.

2020 -

Entrano sul mercato due nuovi prodotti: i marron glacés in pezzi e i marroni sciropati.

i nostri prodotti

linea in vetro

La linea "In vetro" nasce, da una selezione dei nostri migliori marroni trasformati secondo procedure artigianali, per custodire i sapori del castagneto tutto l'anno, in diverse consistenze (crema di marroni , marroni sciroppati, marrons glacés in pezzi, miele di marroni).



linea "i preziosi"

Il tempo e la paziente manifattura con cui vengono artigianalmente lavorati rendono la farina di castagne e i marron glacés "i preziosi", pezzi unici che uniscono tradizione e innovazione.

