

MUGELLO, IL SEGRETO DELL'AUTUNNO PASSA DAI SECCATOI DEI MARRONI

Un viaggio nel cuore più autentico della Toscana, tra foliage, borghi e il profumo dei marroni che per secoli hanno scandito la vita dell'Appennino



È nei boschi che l'autunno del Mugello dà il meglio di sé. Tra castagneti che si accendono di sfumature ramate, dorate e rossastre, sentieri ricoperti di foglie e il profumo dei marroni che lentamente si asciugano nei seccatoi, il paesaggio invita a riscoprire una Toscana autentica, fatta di natura, tradizioni e antichi gesti. È proprio questa combinazione di foliage, sapori e memoria rurale a rendere l'autunno una stagione particolarmente affascinante per esplorare il territorio. A completare l'esperienza, il soggiorno può alternare la vivacità del centro storico di Firenze, scegliendo l'FH55 Hotel Calzaiuoli, alla quiete panoramica delle colline con l'FH55 Hotel Villa Fiesole, due indirizzi di charme da cui partire alla scoperta di questo angolo meno conosciuto della Toscana.

Qui il foliage non è soltanto uno spettacolo da fotografare. È parte di una storia antica, fatta di castagneti, raccolta, essiccazione e ricette tramandate di generazione in generazione. E proprio i **seccatoi**, o *metati*, sono tra le testimonianze più affascinanti di questa cultura rurale.

Nel Mugello il castagno accompagna la storia del territorio da secoli. Il **Marrone del Mugello IGP**, riconosciuto dall'Unione Europea come **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** dal 1996, nasce in un'area particolarmente vocata alla coltivazione del castagno da frutto. La raccolta si concentra tra ottobre e novembre, proprio quando i boschi iniziano a regalare i loro colori più spettacolari.

Ma la curiosità più interessante arriva dopo la raccolta. Prima che la castagna diventasse un ingrediente gourmet, **il marrone e soprattutto la farina di castagne rappresentavano per secoli una componente fondamentale dell'alimentazione delle popolazioni dell'Appennino fiorentino**. La farina veniva addirittura conservata in grandi madie che, secondo la tradizione, potevano essere ricavate da un unico tronco di castagno.

Per ottenere il marrone essiccato si utilizzavano i **metati**, piccoli edifici rurali generalmente articolati su due livelli. Al piano superiore venivano disposti i frutti su un graticcio di legno, mentre al piano inferiore veniva mantenuto un fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente con legna di castagno. È una tecnica così profondamente radicata nella cultura locale da essere ancora oggi prevista dal disciplinare del **Marrone del Mugello IGP**.

Il processo richiedeva tempo e attenzione. Secondo varie testimonianze, il fuoco poteva rimanere acceso **per circa un mese**, durante il quale il calore saliva attraverso il graticcio asciugando progressivamente i marroni. Un'immagine che racconta bene quanto il seccatoio non fosse semplicemente un luogo di lavorazione, ma uno spazio intorno al quale si organizzava una parte della vita delle comunità montane. Il risultato era un prodotto destinato a durare nel tempo: **marroni secchi da consumare o trasformare in farina**, ingrediente prezioso per una cucina che oggi è tornata a valorizzare questo antico patrimonio in chiave contemporanea.

L'autunno è quindi il momento ideale per attraversare il Mugello seguendo un itinerario che unisce natura e gastronomia.

A **Marradi**, le domeniche del 4, 11, 18 e 25 ottobre 2026 la tradizione del *Marron Buono* torna protagonista con la storica Mostra Mercato dedicata al Marron Buono IGP del Mugello. A **Palazzuolo sul Senio** sono invece in programma la Sagra del Marrone e dei Frutti del Sottobosco e, l'11 e il 25 ottobre, trekking dedicati proprio ai colori dell'autunno. A **Vicchio** il 18 e il 25 ottobre è in calendario la Festa dei Marroni, mentre a **Castagno d'Andrea**, nel territorio di San Godenzo, torna la tradizionale *Ballottata*. A Pietramala, infine, il 18 e 25 ottobre si svolge *Smarronando e Svinando*, giunta alla XXXIV edizione.

C'è anche un appuntamento particolarmente curioso per chi vuole approfondire proprio questa antica architettura rurale: a **Palazzuolo sul Senio**, fino al 1° novembre 2026, la mostra *Il Seccatoio* racconta uno degli elementi caratteristici della cultura rurale dell'Appennino.

Il risultato è un itinerario che può iniziare tra i sentieri ricoperti di foglie e proseguire nei piccoli borghi, tra castagneti, mercati e sagre, per arrivare infine a tavola. Perché nel Mugello il foliage non si guarda soltanto: **si annusa, si raccoglie e si assaggia**.

Nel cuore della città, a pochi passi dal Duomo, da Palazzo Vecchio e da Ponte Vecchio, l'FH55 Hotel Calzaiuoli permette di vivere Firenze senza rinunciare alla possibilità di raggiungere in giornata il Mugello. La sua posizione nel centro storico, lo rende una base naturale per alternare una passeggiata tra i capolavori del Rinascimento a **una giornata immersi nei colori dell'Appennino**. Per chi invece desidera trasformare il soggiorno in un'esperienza più raccolta e panoramica, l'FH55 Hotel Villa Fiesole offre un'atmosfera completamente diversa. La storica villa si trova sulle colline di Fiesole, immersa nel verde e affacciata su Firenze, in una posizione che permette di passare in pochi minuti dalla città al paesaggio collinare toscano.

Il Mugello d'autunno racconta così una Toscana diversa da quella delle immagini più conosciute ossia meno monumentale e più intima, fatta di boschi che cambiano colore, piccoli paesi, antichi edifici rurali e tradizioni che continuano a vivere. E proprio il seccatoio ne è forse il simbolo più curioso. Un edificio semplice, quasi austero, nel quale per settimane **il fuoco del castagno serviva a trasformare il frutto dello stesso albero in una riserva preziosa per l'inverno**.

È questa la magia del Mugello nel foliage: scoprire che dietro un paesaggio apparentemente silenzioso esiste una storia fatta di gesti antichi, sapori e persone. E che, a volte, per conoscere davvero un territorio basta seguire il profumo che arriva dal bosco.

FH55 Hotel Villa Fiesole

È un boutique hotel 4* di 32 camere sulle colline toscane a due passi da Firenze, che accoglie i suoi ospiti nell'atmosfera di una **residenza storica** con un romantico sguardo sulla città. L'edificio principale originariamente una serra utilizzata dai monaci del vicino monastero, oggi ospita la reception, le camere panoramiche e il ristorante. Nella sala colazione dalle ampie finestre la ricca scelta di prodotti freschi dolci e salati serviti a buffet è accompagnata dalla meravigliosa vista sulla città.

Passando dal giardino in stile italiano, si arriva alla **villa ottocentesca**, che offre camere ampie ed eleganti per piacevoli momenti di privacy e relax. Le camere si caratterizzano per peculiarità differenti: **dimensioni degli ambienti, vista panoramica su Firenze, terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto**. I soffitti affrescati, l'atmosfera sospesa nel tempo e la posizione tranquilla, regalano l'emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile, al tempo stesso intima e familiare. Il **Ristorante "Serrae Villa Fiesole"**, **insignito dalla Guida Michelin dal 2025 della stella** e la cui proposta gastronomica è firmata dallo **chef Antonello Sardi**, è un ambiente raccolto con una splendida terrazza a disposizione degli ospiti. Con l'arrivo della bella stagione, si trasforma poi in un delizioso ristorante e bar all'aria aperta con vista sulla città. È aperto da martedì a sabato (da settembre a giugno) e da mercoledì a lunedì (a luglio e agosto) a pranzo dalle 12.30 alle 14.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00. Immersa nel verde si

trova anche la piccola ma gradevole piscina, accessibile da maggio a ottobre. L'hotel è pet friendly, accoglie gli **animali domestici** di **piccola e media taglia** senza alcun costo aggiuntivo e **e** dispone inoltre di **un parcheggio privato**.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2

Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

[Seguici su facebook](#) 