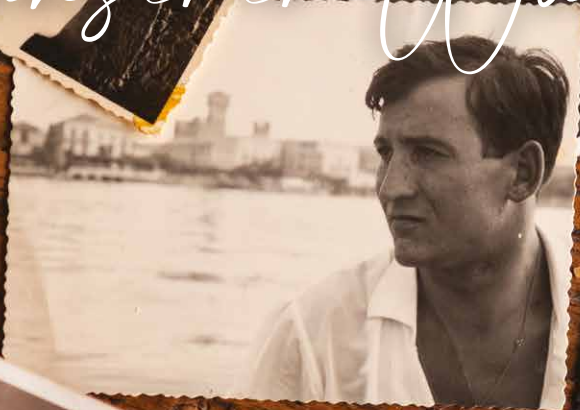


# LA CASTAGNA LEOPOLDINA

AZIENDA AGRICOLA ITALIANA



*Früchte unserer Wurzeln*





Eingebettet in die Maremma-Region von Grosseto, in der Gemeinde Sorano, am Fuße des Monte Amiata, ist **La Castagna Leopoldina** das Ergebnis einer tiefen Liebe zur Natur, die Francesca Gioacchini von ihrem Vater Mario geerbt hat. Das Pflanzen von Tausenden von Kastanien, Oliven und Eichenbäumen dient als Metapher für das Leben: Hoffnung und Leidenschaft müssen täglich gepflegt werden.

Im Jahr 2014 verließ Francesca ihren Beruf als Apothekerin, um sich ihrem Kastanienhain zu widmen. Sie fügte Hunderte neuer Bäume hinzu und baute zwei Labore – eines für die Verarbeitung frisch geernteter Kastanien und eines für ihre Veredelung. Sie wählte den Namen Leopoldina, um die Geschichte und Kultur der Region zu integrieren: Leopoldo Pietro, bekannt für seine Agrarreformen und lokalen Denkmäler, mit einem Produkt, das für dieses Land emblematisch ist.

Leopoldina möchte ein landwirtschaftliches Erbe bewahren, indem es durch seine Produkte eine **multisensorische Erfahrung** bietet – eine ständige Herausforderung zwischen Tradition und Innovation auf der kontinuierlichen Suche nach Geschmack und Wohlbefinden.

*Eine geschlossene und  
nachhaltige Lieferkette*





**La Castagna Leopoldina** bewahrt die Authentizität ihrer Hauptzutat, des **Florentiner Marone**, indem sie jede Phase der Produktion durch eine geschlossene und nachhaltige Lieferkette sorgfältig steuert. Dies wird durch die beiden Labore ermöglicht, die sich direkt im Kastanienhain befinden, sowie durch umweltfreundliche landwirtschaftliche Behandlungen.



PRODUKTE



08

FLORENTINER MARONE



10

MARRONS GLACÉS



16

MARONENCREME



20

SIRUP-MARONEN



22

KASTANIEN HONIG



26

MEHL & PASTA



30

HERZHAFTE KÖSTLICHKEITEN



32

LEOPOLDINI KEKSE



34

CANTUCCI



36

MONTEBIANCO



38

GESCHENKKÖRBE & BOXEN



44

LEOPOLDINA ERLEBNIS



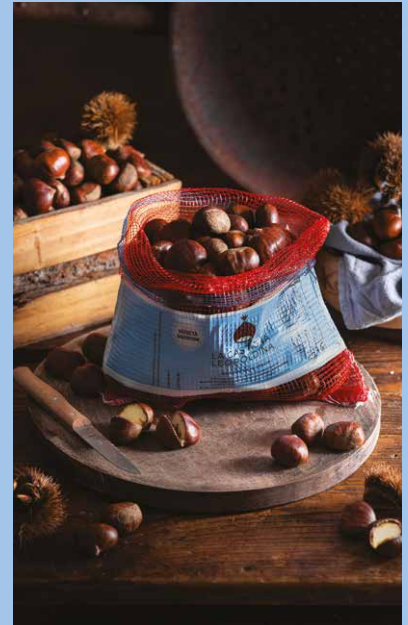
*Florentiner Marone*



Unsere **florentinischen Maronen** werden geerntet, sobald sie vom Baum fallen, und sofort weiterverarbeitet.

Die Früchte werden gereinigt, nach Größe sortiert und manuell ausgewählt, bevor sie nach der traditionellen Methode in Wasser eingelegt werden, um ihre Frische und organoleptischen Eigenschaften zu bewahren.

Nach der notwendigen Einweichzeit werden die Kastanien luftgetrocknet und für die Verpackung vorbereitet.



# Florentine Marron

ZUTATEN	<b>Marron-Kastanien</b>		
HALTBARKEIT	<b>Frisches Produkt</b>		
FORMATE	<b>1 kg Netzbeutel</b> Code 00019	<b>3 kg Netzbeutel</b> Code 00195	<b>5 kg Netzbeutel</b> Code 00156

LA CASTAGNA  
LEOPOLDINA  
MARRONS  
GLACES

*prodotti artigianali fatti a mano*

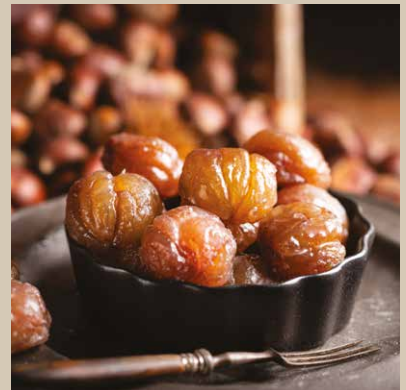
*Marrons Glacés*



“ Non v'ha frutto, fiore,  
seme pianta, per quanto  
sia egli buono in natura,  
cui dar non si possa  
un sapor più grato.

Wie in *Il confetturiere piemontese* (1790),  
beschrieben, bleibt die Essenz der kandierten  
Kastanien über die Zeit hinweg unverändert:  
Kastanien, Zucker, Handwerkskunst und Geduld.

Durch einen vollständig handwerklichen Prozess  
werden die Kastanien über mehrere Tage kandiert  
und anschließend leicht glasiert, um exquisite  
**Marrons Glacés** zu werden, bereit zum Genießen.





12er-Box

# Marrons Glacés

ZUTATEN

Kastanien, Zucker, natürlicher Vanilleextrakt

HALTBARKEIT

90 Tage

FORMATE

**3er-Box**  
Code 00013

**6er-Box**  
Code 00014

**12er-Box**  
Code 00015



6er-Box

3er-Box





# Marrons Glacés

ZUTATEN	<b>Kastanien, Zucker, natürlicher Vanilleextrakt</b>		HALTBARKEIT <b>90 Tage</b>
FORMATE	<b>Einzel verpackte Kastanie (20/21 g)</b> Code 00022	<b>Display-Box mit 36 Einzelstücken</b> Code 00190	<b>Display-Box mit 9 kleinen Boxen (je 3 Stück)</b> Code 00191

Unsere sorgfältig handverlesenen **kandierten Kastanien** durchlaufen einen langsamen Kandierungsprozess und werden in praktischen **Gläsern mit Sirup** verpackt, um ihre Weichheit zu erhalten.



## Kandierte Maronen

ZUTATEN **Maronen, Zucker, Glukose- und Fruktosesirup, natürlicher Vanilleextrakt**

HALTBARKEIT **24 Monate**

FORMATE **260 g Glas (Abtropfgewicht: 160 g)**  
Code 00017

**Profi-Glas (1/1,7 kg)**  
Code 00210

*Maronencreme*





Hergestellt ausschließlich aus Kastanien, die in unserem Kastanienhain angebaut und verarbeitet werden, werden die **Maronencremen** von Leopoldina in unserem handwerklichen Labor hergestellt.

Wir kochen gebrochene Kastanien (aus der Schälung) langsam mit Zucker und feiner Madagaskar-Vanille für die klassische Version und mit Zucker und Kakao für eine intensivere Variante.

Der Produktionsprozess bei kontrollierter Temperatur ermöglicht die Fruchtkonzentration ohne die Nutzung von Geliermitteln oder Verdickungsmitteln und bewahrt den natürlichen Geschmack. Die weiche Textur macht sie ideal zum Streichen und für vielfältige Anwendungen geeignet.

Besuchen Sie unsere Website für alle Leopoldina-Rezepte:  
[www.castagnaleopoldina.com](http://www.castagnaleopoldina.com)



*Crema Display*

FORMATE

**Display box of 48 assorted pieces**

Code00192

# Klassisch

ZUTATEN	<b>Kastanien, Zucker, natürlicher Vanilleextrakt</b>			
HALTBARKEIT	<b>24 Monate ab Produktionsdatum</b>			
FORMATE	<b>30 g – Karton mit 48 Stück Code 00111</b>	<b>115 g – Karton mit 12 Stück Code 00094</b>	<b>225 g – Karton mit 6 Stück Code 00095</b>	<b>1.250 kg Glas Code 00207</b>



*Empfehlung  
des Cheffochs*

Nicht nur zum Streichen!  
Probieren Sie es auch in köstlichen  
Hauptgerichten wie **mezze maniche** mit  
**Maronencreme, guanciale und pecorino.**



# mit Kakao

ZUTATEN	Kastanien, Zucker, Kakaopulver, natürlicher Vanilleextrakt			
HALTBARKEIT	24 Monate ab Produktionsdatum			
FORMATE	30 g – Karton mit 18 Stück Code 00096	115 g – Karton mit 12 Stück Code 00003	225 g – Karton mit 6 Stück Code 00120	1.250 g Glas Code 00298



*Empfehlung  
des Chefs*

Probieren Sie es als Topping!  
**Ricotta-Mousse** ist das perfekte, schnelle  
und einfache Dessert zum Zubereiten.





*Sirup - Maronen*

LA CASTACNA  
LEOPOLDINA  
AZIENDA AGRICOLA ITALIANA  
MARRONI  
SCIROPATI

Um unsere **Florentin Marron** das ganze Jahr über zu genießen, wählen wir sie sorgfältig aus und tauchen sie in einen köstlichen Sirup, der mit dem natürlichen Aroma von feiner **Madagaskar-Vanille** angereichert ist, was ihren Geschmack verstärkt. Sie eignen sich hervorragend als Begleitung zu **pecorino** und anderen Käsesorten oder einfach pur.

Die **Rum-Variante** bereichert den Kastaniengeschmack mit einer alkoholischen Note und ist eine hervorragende Dessertoption oder ein perfektes Topping für **Eiscreme oder Cremes**.

## Sirup-Maronen

ZUTATEN	<b>Kastanien, Zucker, Wasser, Glukose, natürlicher Vanilleextrakt aus Madagaskar</b>
HALTBARKEIT	<b>18 Monate</b>
FORMAT	<b>260 g – Abtropfgewicht: 160 g</b> Code 00016



## Rum-aromatizierter

ZUTATEN	<b>Kastanien, Zucker, Wasser, Glukose, Rum-Aroma, natürlicher Vanilleextrakt aus Madagaskar</b>
HALTBARKEIT	<b>18 Monate</b>
FORMAT	<b>260 g – Abtropfgewicht: 160 g</b> Code 00189

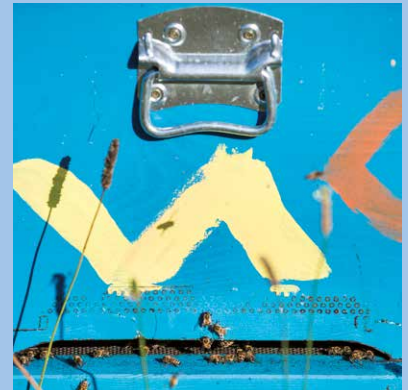
*Kastanien Honig*



Der **Kastanien Honig** von Leopoldina ist ein italienischer Honig, der von Bienen produziert wird, die in unserem Kastanienhain gedeihen und zur Bestäubung der Kastanienbäume beitragen.

Bernsteinfarben und mit einem leicht bitteren Geschmack, ist er reich an Mineralien, antibakteriellen Eigenschaften und Antioxidantien und somit eine ausgezeichnete Energiequelle während intensiver Zeiten. Perfekt für alle, die kräftige Aromen lieben.

Der **Millefiori Honig** ist unser vielseitigster italienischer Honig. Mit einem reichhaltigen, einhüllenden Geschmack bietet er ein breites und überraschendes aromatisches Profil.



Glutenfreies Produkt

# Honig Display

FORMATE

Display mit 48 gemischten Stücken

Code 00192



# *Kastanienhonig*


ZUTATEN	<b>Kastanienhonig</b>		
HALTBARKEIT	<b>24 Monate ab Produktionsdatum</b>		
FORMATE	<b>30 g</b> Karton mit 18 Stück Code 00007	<b>125 g</b> Karton mit 12 Stück Code 00021	<b>250 g</b> Karton mit 6 Stück Code 00005





# Millefiori Honig

ZUTATEN	<b>Millefiori-Honig</b>		
HALTBARKEIT	<b>24 Monate ab Produktionsdatum</b>		
FORMATE	<b>30 g</b> <b>Karton mit 18 Stück</b> Code 00010	<b>125 g</b> <b>Karton mit 12 Stück</b> Code 00020	<b>250 g</b> <b>Karton mit 6 Stück</b> Code 00008



*Mehl & Pasta*

**Kastanienmehl** wird durch langsames Trocknen und Räuchern kleinerer Kastanien in einer traditionellen Steinstruktur gewonnen.

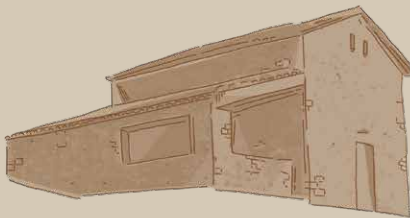
Nach diesem Schritt und einer sorgfältigen manuellen Auswahl werden die Kastanien in einer alten Mühle steingemahlen, wodurch ein Mehl mit einer charakteristischen elfenbeinfarbenen Farbe und einem unverwechselbaren Aroma entsteht.



## EIN LANGSAMER UND WERTVOLLER PROZESS

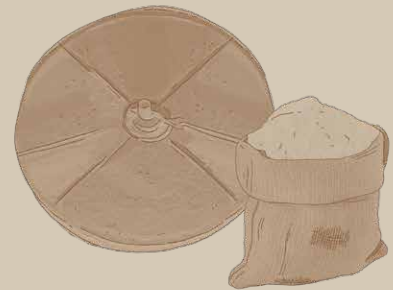


**Veganes Produkt**

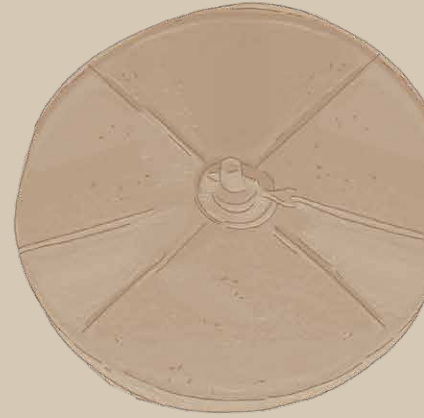


Die kleinsten Kastanien werden ausgewählt und auf ein Gestell in einem alten Steingebäude gelegt.

Im Trocknungsraum wird 40 Tage lang ein Kastanienholzfeuer unterhalten, das die Kastanien trocknet und räuchert und ihnen ihr typisches Aroma verleiht.



Das Steinschleifen, im Gegensatz zu modernen Mahlmethoden, überhitzt das Produkt nicht und bewahrt so seine Nährstoffe und organoleptischen Eigenschaften.



*Empfehlung  
des  
Küchenchefs*

**Natürlich glutenfrei,**  
eignet sich unser  
Kastanienmehl perfekt für  
verschiedene süße und  
herzhafte Zubereitungen.

# *Kastanienmehl*

ZUTATEN	<b>Kastanien</b>
HALTBARKEIT	<b>18 Monate ab Produktionsdatum</b>
FORMATE	<b>400 g – Karton mit 12 Stück Code 00011</b>

# Pasta

ZUTATEN	Hartweizengrieß, Wasser, Kastanienmehl	
HALTBARKEIT	24 Monate	
FORMATE	Tagliatelle Code 00183 250 g - Karton mit 12 Stück	Pici Code 00184 500 g - Karton mit 12 Stück



Empfehlung  
des  
Küchenchefs

Wir empfehlen unsere Pasta für traditionelle Rezepte wie **Pici all'aglione** oder **Tagliatelle mit frischer Ricotta, geriebener Zitronenschale und Basilikumblättern.**



A wooden platter filled with a variety of appetizers. In the center, there are several bright red cherry tomatoes on their green vine. To the right, there are green olives and small cubes of pink cured meat. In the bottom right, a white scalloped-edge bowl contains small, round, golden-brown fried items, with a silver fork resting in them. To the left, there are green grapes and a large, rolled-up piece of cured meat. Various types of cheese, including a wedge of white cheese and a piece of blue cheese, are scattered around the platter. The background is a dark, textured surface.

*Herzhaftes Köstlichkeiten*



## Süß-saure Kastanien

Eine perfekte Mischung aus süß und würzig, ideal für originelle Vorspeisen.

ZUTATEN	Kastanien, Essig, Wein (enthält Sulfite), Zucker, Knoblauch, Rosmarin, rosa Pfeffer, hochwertiges natives Olivenöl extra.	
HALTBARKEIT	12 Monate	Code 00287
FORMATE	Packung mit 6 Stück – Abtropfgewicht 160 g	

## Chianina Ragù

Sorgfältig ausgewähltes Fleisch aus einer kontrollierten Lieferkette. Ein klassisches Rezept, das typischerweise an Festtagen genossen wird – perfekt in Kombination mit Tagliatelle oder als köstlicher Belag für Crostini.

ZUTATEN	Rindfleisch der Rasse Chianina (44 %), Würste (Schweinefleisch 95,7 %, Salz, Knoblauch, Pfeffer), Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Wein (enthält Sulfite), hochwertiges natives Olivenöl extra, Knoblauch, Salz, Pfeffer.	
HALTBARKEIT	36 Monate	Code 00225
FORMATE	Packung mit 12 Stück – 180 g	



## Kastanien-Senf

Für festliche Tafeln das ganze Jahr über! Eine interessante Beilage zu Käse, Fleisch und sogar Desserts.

ZUTATEN	Kastanien, Zucker, Glukose- und Fruktosesirup, natürlicher Senfextrakt.	
HALTBARKEIT	24 Monate	Code 00289
FORMATE	Packung mit 6 Stück – Abtropfgewicht 160 g	



*Leopoldini Kefse*



Ein kleines Geschenk, perfekt für den Nachmittagstee mit Freunden oder als persönliche Verwöhnung.

**Sablé-Kekse** aus hochwertigem Kastanienmehl, das ihnen ein einzigartiges waldiges Aroma verleiht.



*Klassische*

*Kakao-Kekse*

ZUTATEN	Butter, Weizenmehl, Zucker, Kastanienmehl, Salz	Butter, Weizenmehl, Zucker, Kastanienmehl, Kakao, Salz
HALTBARKEIT	6 Monate ab Produktionsdatum	
FORMATE	150 g Packung (8 Stück) Code 00187	150 g Packung (8 Stück) Code 00188



*Cantucci*

Das über **Holz getrocknete Kastanienmehl** verleiht diesem traditionellen toscanischen Keks ein waldiges Aroma. In Kombination mit Stücken von Zartbitterschokolade ist er das perfekte Dessert zu Vin Santo.



*Cantucci*

ZUTATEN	Weizenmehl, Zucker, Kastanienmehl, Butter, Zartbitterschokolade, Eier, Hefe
HALTBARKEIT	6 Monate ab Produktionsdatum
FORMATE	150 g Packung (8 Stück) Code 00215



Montebianco

Unser **Panettone**, streng handwerklich hergestellt mit kandierten Kastanien und Schokoladenstückchen, zeichnet sich durch eine perfekte Textur aus, dank des langen natürlichen Gärungsprozesses. Der Teig ist mit Kastaniencreme angereichert und in Rum getränkt. Gekrönt mit einer köstlichen Glasur aus weißer Schokolade und Baiser.



## ZUTATEN

Weizenmehl, Butter, Eigelb, Kastanien (18,1 %) (Kastanien, Zucker, Glukosesirup, natürlicher Vanilleextrakt aus Madagaskar), Schokoladenstückchen (14,5 %) (Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Palmkern, Sheabutter), Kakaopulver (16 %), Kakaomasse, Kakaobutter, Dextrose, Emulgator: Sojalecithin), Zucker, Milch, Fruktose, natürlicher Sauerteig, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Honig, Salz, natürlicher Vanilleextrakt aus Schoten. In Rumsirup getränkt.  
**Topping:** Weiße Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Sojalecithin, natürliches Vanillearoma), Baiser (Zucker, Eiweiß, Weizenstärke, Aromen, mit Ethylalkohol behandelt).

## FORMATE

**3.000 gr** Code 00284

**800 gr** Code 00282

**150 gr** Code 00283

## Tronchetto Montebianco

Weicher, natürlich gegärter Teig, gefüllt mit kandierten Kastanien und Schokoladenstückchen.

**360 g**

**HALTBARKEIT 3 Monate**

Code 00285



*Geschenkboxe & Boxen*



LA CASTAGNA  
LEOPOLDINA

AZIENDA AGRICOLA ITALIANA  
PICI CON  
FARINA DI CASTAGNE  
macinate a Legna

MIL - WITH CHESTNUT  
TRAFILATI A BRONZO  
MADE IN TUSCANY  
COTTURA - COOK TIME: 18 MIN

LA CASTAGNA  
LEOPOLDINA

AZIENDA AGRICOLA ITALIANA  
TAGLIATELLE CON  
FARINA DI CASTAGNE  
macinate a Legna

TRAFILATE A BRONZO  
MADE IN TUSCANY  
COTTURA - COOK TIME: 10 MIN

LA CASTAGNA  
LEOPOLDINA  
CREMA  
di Mandorle

LA CASTAGNA  
LEOPOLDINA  
MARRONS  
GLACÉS

prodotto artigianale fresco, sempre commestibile

## WEIHNACHTSKÖRBE

Ein süßer Weihnachtsgruß mit der natürlichen Güte unserer Produkte.

**Anpassbare Optionen verfügbar.**

### Rotkehlchen

Code 00292

- 250g Tagliatelle mit Kastanienmehl
- 115 g Kastaniencreme mit natürlichem Vanillearoma
- 115 g Kastaniencreme mit Kakao
- 115 g Kastanienhonig
- 260 g in Rum eingelegte Kastanien (Abtropfgewicht 160 g)



### Eiche

Code 00293

- Tagliatelle mit Kastanienmehl
- 225 g Kastaniencreme mit natürlichem Vanillearoma
- 250 g Kastanienhonig
- 260 g in Rum eingelegte Kastanien (Abtropfgewicht 160 g)

### Steineiche

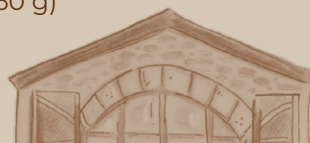
Code 00294

- 250 g Tagliatelle mit Kastanienmehl
- 3er-Box Marrons Glacés
- 115 g Kastaniencreme mit natürlichem Vanillearoma
- 115 g Kastaniencreme mit Kakao
- 115 g Kastanienhonig
- Sablé-Kekse mit Kastanienmehl und Kakao
- 260 g in Rum eingelegte Kastanien (Abtropfgewicht 160 g)

### Kastanie

Code 00295

- 250g Tagliatelle mit Kastanienmehl
- 3er-Box Marrons Glacés
- 225 g Kastaniencreme mit natürlichem Vanillearoma
- 225 g Kastaniencreme mit Kakao
- Sablé-Kekse mit Kastanienmehl und Kakao
- 225 g Kastanienhonig
- 260 g in Rum eingelegte Kastanien (Abtropfgewicht 160 g)
- Cantucci mit Kastanienmehl und Schokoladenstückchen





## TOSKANA-DELIKATESSEN-BOX

*La Toscana  
in tavola*

Alles, was Sie brauchen, um besondere Gerichte mit Kastanien zuzubereiten – mit 100 % toskanischen Zutaten.

Code 00291

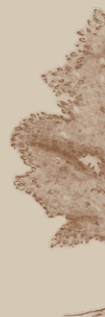


## GESCHENKBOX MIT FESTLICHER BANDEROLE

*Frohe Festtage*

Enthält Fettuccine mit Kastanienmehl, 225 g Kastaniencreme, 250 g Kastanienhonig, 260 g in Rum eingelegte Kastanien, Erhältlich in Weihnachts- und Osterausgabe.

Code 00193





## SNACK-BOX

## Merendi Amo

Enthält Anleitungen, um starke Kinder und Bäume großzuziehen!  
Ein Snack wird zu einem gemeinsamen Moment, in dem gemeinsam verbrachte Zeit an Wert gewinnt und zu kostbaren Erinnerungen wird.



Enthält zwei wählbare Produkte: • 115 g Kastaniencreme  
• 115 g Kastanienhonig • Leopoldini-Kekse + Buch

Code 00286



## BOX

## Duo Box

Ein praktisches und elegantes Geschenk mit köstlichen Kostproben.

6er-Pack: 115 g Kastaniencreme  
& 115 g Kastaniencreme mit Kakao

HALTBARKEIT 24 Monate

Code 00290

## GESCHENKSET

# Dolce Castagneto

Eine elegante Box, verziert mit künstlerischen Illustrationen, enthält drei Produkte in Glasgläsern:

- Kastaniencreme
- Kastaniencreme mit Kakao
- Kastanienhonig

Perfekt zum Teilen und Genießen der natürlichen Süße der Kastanien.

HALTBARKEIT **24 Monate**

Code 00018



## TOSKANISCHES SOUVENIR

Ein Trio unserer Mignon-Gläser (Kastaniencreme, Kastaniencreme mit Kakao, Kastanienhonig oder Millefiori-Honig), begleitet von einer künstlerischen Postkarte aus Florenz. Anpassbare Geschenkoption

Code 00114



## HOCHZEITSGESCHENKE &amp; PLATZKARTEN

*Just Married*

Eine raffinierte Box mit einem Trio von Mignon-Gläsern, um eine süße Erinnerung zu hinterlassen.  
Anpassbare Geschenkoption.


**Hochzeitsgeschenk** Code 00217

**Platzkarte** Code 00226



## SÜßES EREIGNIS

*Geschenkbox*

Die Eleganz der Marrons Glacés, sorgfältig verpackt in einer personalisierten und stilvollen Geschenkbox. Perfekt für Firmengeschenke, Veranstaltungen und Zeremonien. 

Code 00115



*Leopoldina Erlebnis*

**La Castagna Leopoldina** bietet eine exklusive Gelegenheit, das authentische Landleben zu erleben: Tauchen Sie aktiv in die Natur ein, lernen Sie den Kastanienproduktionsprozess kennen und teilen Sie Momente der Geselligkeit.



Um alle Aktivitäten zu entdecken:  
[www.castagnaleopoldina.com/experience](http://www.castagnaleopoldina.com/experience)

## Im Kastanienhain

### EIN LEHRREICHES ERLEBNIS FÜR SCHULEN UND MEHR

Im Grünen unseres Bauernhofs bieten wir ein spannendes Bildungs- und Sensibilisierungserlebnis mit Fokus auf die faszinierende Welt der Bienen. Durch eine erzählerische Reise, begleitet von didaktischen und künstlerischen Illustrationen, entdecken die Teilnehmer ihre Rolle im Ökosystem. Dieses immersive Erlebnis im Kastanienhain vermittelt ein tieferes Wissen über diesen majestätischen Baum und seine historische Bedeutung.

Olen für Kinder  
von 0 bis 99 Jahren



## In der Küche

### MIT CASTAGNA LEOPOLDINA

Ein kulinarischer Workshop, um traditionelle toskanische Gerichte neu zu entdecken und das unendliche gastronomische Potenzial der Kastanien in zeitgenössische Sinneserlebnisse zu verwandeln.

---



## Die Kastaniensaison

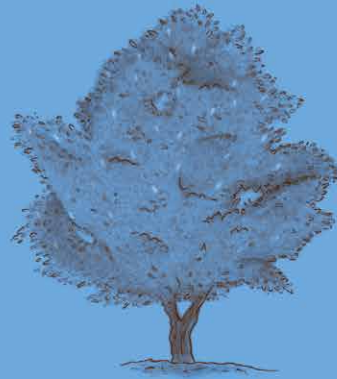
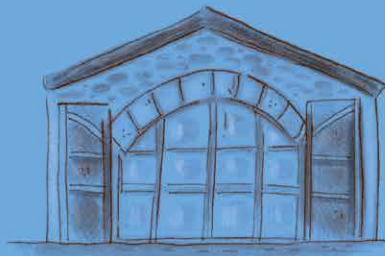
### GERÖSTETE KASTANIEN UND JUNGER WEIN – KASTANIENERNTE

Ein saisonales Erlebnis, um die Magie des Kastanienhains im Herbst zu genießen und Traditionen mit gerösteten Kastanien und jungem Wein zu feiern.

---







**LA CASTAGNA LEOPOLDINA**  
LANDWIRTSCHAFTLICHES UNTERNEHMEN

Località I Prati - 58010 Sorano, Grosseto - ITALIEN

Telefon: + 39 335 6639236

E-mail: [info@leopoldina.it](mailto:info@leopoldina.it)



[www.castagnaleopoldina.com](http://www.castagnaleopoldina.com)