

Castagne: passa la proposta tedesca, a rischio la distintività del prodotto italiano

Si è tenuta a Ginevra la riunione della sezione specializzata frutta e verdura del Gruppo di lavoro sugli standard di qualità in agricoltura dell'Unece (Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite), durante la quale sono state approvate una serie di proposte di modifica agli standard dell'ortofrutta. Si ricorda che gli standard sono applicati in assenza di una norma specifica Ue (è il caso, ad esempio, delle castagne), mentre, se esiste una norma specifica nel territorio dell'Unione Europea, viene applicata quella.

Per le castagne, nonostante la contrarietà italiana, è stata accettata la proposta tedesca (una iniziativa simile era già stata presentata dalla Francia nel 2012, ma allora fu bocciata) di inserire anche *Castanea mollissima*, specie di provenienza cinese, nella norma di commercializzazione che già prevedeva, sotto il termine castagne, *Castanea sativa* (la castagna europea), e *Castanea crenata* (la castagna giapponese) e i loro ibridi.

Le norme di commercializzazione sono importanti per definire un linguaggio commerciale comune e rendere trasparente il mercato. Ma alcune proposte rischiano di abbassare lo standard qualitativo. Nel caso della castagna, si ritiene che la modifica della norma, con l'introduzione di *Castanea mollissima*, nel commercio e nella coltivazione, permetta la presenza sul mercato di prodotto di qualità inferiore dal punto di vista organolettico alle varietà e agli ecotipi nazionali appartenenti alla specie europea (*Castanea sativa*), ma simile come aspetto.

È concreto il rischio di danneggiare il mercato delle produzioni di qualità italiane: questi e altri ibridi si presentano di grande pezzatura, sono belli a vedersi, ma di poco sapore. Per la tutela delle tipiche produzioni italiane di qualità, soprattutto delle zone più svantaggiate di collina e montagna, quelle dei castagneti storici, di grande valore paesaggistico e produttivo, ma di difficile e onerosa coltivazione, è opportuno il ricorso all'indicazione in etichetta non soltanto dell'origine, obbligatoria, ma anche della specie, *Castanea sativa*, evidenziando le qualità della tradizionale castagna europea e delle varietà ed ecotipi italiani.

L'alta qualità della produzione made in Italy è testimoniata dai ben sedici prodotti a denominazione di origine legati al castagno che hanno ottenuto il riconoscimento europeo. In Campania sono riconosciute la Castagna di Montella Igp, il Marrone di Roccadaspide Igp, il Marrone di Serino/Castagna di Serino Igp e la Castagna di Roccamonfina Igp. Cinque si trovano in Toscana e sono il Marrone del Mugello Igp, il Marrone di Caprese Michelangelo Dop, la Castagna del Monte Amiata Igp, la Farina di Neccio della Garfagnana Dop e la Farina di Castagne della Lunigiana Dop, mentre in Emilia Romagna il Marrone di Castel del Rio Igp, in Veneto il Marrone di San Zeno Dop, i Marroni del Monfenera Igp, ed i Marroni di Combai Igp, in Piemonte la Castagna Cuneo Igp e il Marrone della Valle di Susa Igp, e nel Lazio la Castagna di Vallerano Dop.

Queste denominazioni rappresentano uno strumento fondamentale per la tutela dei prodotti

molte zone svantaggiate, attraverso un reddito adeguato per gli imprenditori agricoli.