

Castagne, il raccolto crolla al minimo storico

Il raccolto di castagne Made in Italy scende quest'anno al minimo storico con una produzione nazionale ben al di sotto dei 18 milioni di chili registrati lo scorso anno e pari ad appena 1/3 di quella di 10 anni fa. E' l'allarme lanciato dalla Coldiretti sul crollo produttivo dell'alimento che Giovanni Pascoli chiamava "l'italico albero del pane" che rischia di sparire dalla realtà nazionale dopo essere stato il simbolo dell'autunno nei libri scolastici di molteplici generazioni di giovani scolari.

Il 2014 sarà ricordato nella storia per il taglio nei raccolti di tutti i prodotti agricoli dell'autunno italiano con l'olio in riduzione del 30 per una produzione attorno a 300mila tonnellate ed un taglio di oltre il 15 per cento rispetto allo scorso anno e la vendemmia che rischia di classificarsi come la più scarsa dal 1950, con una produzione di vino che potrebbe scendere fino a 41 milioni di ettolitri. Per le castagne la riduzione è dovuta all'andamento climatico sfavorevole con l'eccesso di precipitazioni ma anche alla strage provocata dagli attacchi dell'insetto killer "Cinipide galligeno del castagno" arrivato in Italia dalla Cina e che da alcuni anni sta decimando i raccolti.

Un duro colpo per un alimento che nel 1911 aveva raggiunto addirittura una produzione record di 829 milioni di chili con il castagno che riveste peraltro un ruolo importante in molte aree collinari e montane del nostro Paese, non solo per la produzione di frutti e legno, ma anche per il presidio del territorio e per la salvaguardia dell'assetto ambientale e idrogeologico.

La bellezza dei boschi, con castagni spesso centenari, rende fruibili tali luoghi anche per scopi turistici e di svago con l'habitat che risulta fondamentale per la selvaggina, per la produzione del caratteristico miele e per la raccolta dei funghi e dei piccoli frutti. Anche per questo nonostante le difficoltà restano molto popolari le feste e le sagre dedicate a castagne e marroni in tutta la penisola a partire da Cuneo dove fino a domenica 19 ottobre si svolge la Fiera Nazionale del Marrone.

Il taglio dei raccolti italiani ha favorito le importazioni che sono quasi raddoppiate, passando dai 38,7 milioni di euro del 2012 ai 67,8 milioni di euro del 2013 e l'amaro risultato è che gli italiani hanno più del 50 per cento di probabilità di trovarsi nel piatto, senza saperlo, castagne straniere provenienti soprattutto dalla Spagna, dal Portogallo, dalla Turchia e dalla Slovenia. Il rischio infatti è che per la mancanza di un sistema trasparente di etichettatura le castagne importate vengano spacciate come nazionali mettendo a rischio anche le produzioni locali sopravvissute fino ad ora.

Nonostante la grande mobilitazione per la lotta biologica al cinipide attraverso i lanci del suo nemico naturale, il parassitoide *Torymus sinensis* e i segnali positivi in alcune regioni, serviranno infatti anni per ritornare ad un livello produttivo degno della tradizione nazionale. Per queste motivazioni è necessario che le Istituzioni, oltre a continuare le attività di lotta al cinipide, mettano in campo azioni determinanti per il rilancio del settore, tra cui sicuramente più controlli sull'origine delle castagne messe in vendita in Italia per evitare che diventino tutte, incredibilmente, castagne italiane

qualitativo è confermato dalla presenza di ben dodici tipi di castagne che hanno ottenuto il riconoscimento europeo. Quattro si trovano in Toscana e sono il Marrone del Mugello Igp, il Marrone di Caprese Michelangelo Dop, la Castagna del Monte Amiata Igp e la Farina di Neccio della Garfagnana Dop mentre in Campania è riconosciuta la Castagna di Montella Igp e il Marrone di Roccadaspide Igp, in Emilia Romagna il Marrone di Castel del Rio Igp, in Veneto il Marrone di San Zeno Dop e i Marroni del Monfenera Igp, in Piemonte la Castagna Cuneo Igp e il Marrone della Valle di Susa Igp, e nel Lazio la Castagna di Vallerano Dop.