

Con l'autunno arrivano le prime castagne italiane con un raccolto in calo del 30% rispetto allo scorso anno a causa dell'andamento climatico avverso e dell'attacco degli insetti alieni. E' quanto emerge dal monitoraggio effettuato dalla Coldiretti che stima una produzione nazionale inferiore ai 25 milioni di chilogrammi. La situazione è in realtà differenziata lungo la Penisola con cali soprattutto in Campania, in parte della Toscana, in Emilia-Romagna e in Veneto, con un prodotto sano ma di pezzatura ridotta, mentre segnali positivi si registrano anche in termini quantitativi in altre parti d'Italia come il Piemonte.

Oltre al clima, a pesare sono stati gli attacchi del cinipide galligeno del castagno (*Dryocosmus kuriphilus*) proveniente dalla Cina, che da anni infesta i boschi lungo la Penisola provocando nella piante la formazione di galle, cioè ingrossamenti delle gemme di varie forme e dimensioni. Contro questa minaccia è stata avviata una capillare guerra biologica con la diffusione dell'insetto *Torymus sinensis*, che è un antagonista naturale, efficace nel limitare i danni del cinipide, ma che in alcuni territori, a causa del clima avverso, è risultato ostacolato nella sua attività.

Si resta dunque ancora lontani dai fasti produttivi del passato per quello che Giovanni Pascoli chiamava "l'italico albero del pane", simbolo dell'autunno nei libri scolastici di molteplici generazioni di giovani scolari. Basti dire che nel 1911 la produzione di castagne ammontava a 829 milioni di chili, ma ancora dieci anni fa era pari a 55 milioni di chili.

Il rischio è di trovarsi nel piatto, senza saperlo, castagne straniere provenienti soprattutto da Portogallo, Turchia, Spagna e dalla Grecia, considerato l'aumento record del 18% delle importazioni nei primi sei mesi dell'anno dopo che nel 2018 erano arrivati in Italia ben 36 milioni di chili di castagne, spesso spacciate per italiane, con forti ripercussioni sui prezzi corrisposti ai produttori. Da qui la richiesta di Coldiretti di assicurare più controlli sull'origine delle castagne messe in vendita in Italia per evitare che diventino tutte, incredibilmente, tricolori.

Se non si vuole comunque correre il rischio di acquistare spesso a caro prezzo caldarroste straniere in vendita nel centro delle città, la Coldiretti invita i consumatori a prestare attenzione alla qualità e suggerisce di ricorrere a un più genuino fai da te casalingo per garantirsi un prodotto fresco, sicuro e a costi accessibili. Meglio allora frequentare i mercati degli agricoltori di Campagna Amica o le sagre in programma in questi giorni in tutta Italia dove è possibile fare buoni acquisti di alta qualità oppure rivolgersi alle imprese agricole e riscoprire il gusto di partecipare nei boschi alla raccolta delle castagne.

Un modo anche per tutelare l'alta qualità della produzione made in Italy che conta ben quindici prodotti a denominazione di origine legati al castagno che hanno ottenuto il

riconoscimento europeo.