

55 milioni di chili di castagne in arrivo sulle tavole italiane

Senza glutine e prive di rischi di intolleranza per i bambini, le castagne sono a tutti gli effetti un superfood naturale. Quest'anno ne arriveranno sulle tavole oltre 55 milioni di chili, secondo le stime di Coldiretti, che ha tracciato un primo bilancio della raccolta del frutto simbolo dell'autunno, coltivato su 43mila ettari in tutta Italia.

Andamento della produzione: dati e differenze regionali. La raccolta mostra un andamento diverso tra Nord e Sud.

In Campania, che produce il 50% delle castagne italiane, si registra un lieve calo rispetto al 2024. In Puglia, la produzione è diminuita del 20% a causa del cinipide. In Piemonte e Toscana, invece, la produzione cresce con calibri più grandi e ottima qualità, mentre in Emilia Romagna si registrano impressioni positive.

I prezzi pagati ai produttori si attestano intorno ai 2 euro al chilo, in calo del 10% rispetto allo scorso anno, a causa delle alte temperature e della riduzione degli ordini dagli Stati Uniti, tra i principali importatori di castagne fresche. Nei punti vendita, i prezzi variano tra 4 e 7 euro, fino a 10 euro per i marroni di qualità superiore. Coldiretti consiglia di verificare sempre l'etichetta d'origine, per evitare prodotti esteri venduti come italiani. Nel 2024, le importazioni hanno superato 11 milioni di chili, provenienti soprattutto da Turchia, Grecia, Portogallo e Spagna, spesso con effetti negativi sui prezzi riconosciuti ai produttori nazionali.

Per un acquisto sicuro e sostenibile, Coldiretti suggerisce di preferire:

- i mercati di Campagna Amica
- le sagre locali
- o l'acquisto diretto dalle aziende agricole

Più complessa la situazione dei prodotti trasformati: la farina di castagne, ad esempio, non ha un codice doganale specifico, rendendo difficile tracciare la provenienza.

L'Italia vanta 16 prodotti a denominazione europea legati al castagno: Marrone di San Zeno Dop (Veneto), Marrone di Caprese Michelangelo Dop (Toscana), Farina di Neccio della Garfagnana Dop (Toscana), Farina di Castagne della Lunigiana Dop (Toscana), Castagna di Vallerano Dop (Lazio), Castagna di Montella Igp (Campania), Marrone di Roccadaspide Igp (Campania), Marrone di Serino/Castagna di Serino Igp (Campania), Marrone di Castel del Rio Igp (Emilia Romagna), Marrone di Combai Igp (Veneto), Marroni di Monfenera Igp (Veneto), Castagna Cuneo Igp (Piemonte), Marrone della Valle di Susa Igp (Piemonte), Castagna del Monte Amiata Igp (Toscana), Marrone del Mugello Igp (Toscana), Castagna di Roccamonfina Igp (Campania), in

Un primato che conferma la ricchezza di biodiversità e la qualità certificata della castanicoltura italiana.

Difficoltà nella raccolta e spinta all'innovazione. Oltre il 60% della raccolta avviene ancora manualmente, e la carenza di manodopera nelle aree montane crea difficoltà crescenti. Coldiretti evidenzia la necessità di soluzioni innovative come nuove tecnologie per la raccolta, sistemi di conservazione avanzata per il prodotto fresco, l'apertura a nuovi mercati esteri.