



## **Agroalimentare - Caldo, Coldiretti: in autunno bollente non cadono le castagne**

**Roma - 11 ott 2023 (Prima Notizia 24) Produzione italiana sotto i 45 mln di chili.**

L'autunno caldo sconvolge i cicli naturali con le castagne che rimangono sugli alberi per le elevate temperature e la carenza di precipitazioni che non fanno cadere i ricci impedendone la raccolta. E' quanto emerge dal monitoraggio della Coldiretti nell'evidenziare gli effetti del clima anomalo sulla coltivazioni e sui consumi degli italiani in un autunno 2023 che si classifica fino ad ora in Italia al terzo posto tra gli anni più caldi dal 1800 con una temperatura di settembre superiore di ben 2,17 gradi la media storica del mese (1991-2020) secondo Isac Cnr. Le prime stime – sottolinea la Coldiretti - fanno prevedere una produzione di castagne in calo per Italia, dove per effetto del meteo pazzo la raccolta parte in ritardo di almeno una decina di giorni rispetto alla tradizione. Le abbondanti piogge di maggio e giugno hanno condizionato fortemente l'allegagione dei fiori, successivamente i prolungati rialzi delle temperature, accompagnati da lunghi periodi di siccità, hanno provocato il taglio delle disponibilità, anche se non ovunque. Complessivamente si scenderà al di sotto dei circa 45 milioni di chilogrammi di produzione media nazionale degli ultimi 5 anni per effetto dei cali previsti dall'Emilia Romagna fino a tutto il sud Italia mentre risultano in controtendenza alcune aree del nord Italia, in particolare Piemonte e Trentino, dove le quantità dovrebbero risultare stabili, con locali aumenti. Buona ovunque la qualità dei frutti con punte di eccellenza. L'Italia resta il sesto produttore mondiale di castagne, con l'86% della produzione che – spiega Coldiretti - viene realizzata in 5 regioni, nell'ordine Campania, Calabria, Toscana, Lazio, Emilia-Romagna. Si resta tuttavia ancora lontani – sottolinea la Coldiretti – 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. Basta ricordare che nel 1911 la produzione di castagne ammontava a 829 milioni di chili, mentre dieci anni fa era pari a 55 milioni di chili. Il rischio è quello di trovarsi nel piatto, senza saperlo, castagne straniere provenienti soprattutto da Turchia, Grecia, Spagna e Portogallo, considerato che le importazioni nel 2022 sono risultate pari a quasi 20 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. Ancora peggiore è la situazione dei trasformati, per i quali non vi è l'obbligo di etichettatura di origine e per le farine di castagne che, non avendo un codice doganale specifico, non è neppure dato a sapersi quante ne vengano importate. 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 calendario in questo periodo dove è

possibile fare buoni acquisti di alta qualità al giusto prezzo, 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 – precisa la Coldiretti – conta ben sedici prodotti a denominazione di origine legati al castagno che hanno ottenuto il riconoscimento europeo. Cinque – conclude la Coldiretti – 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 Campania è riconosciuta la Castagna di Montella Igp, il Marrone di Roccadaspide Igp, il Marrone di Serino/Castagna di Serino IGP e la Castagna di Roccamonfina 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, 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.

*(Prima Notizia 24) Mercoledì 11 Ottobre 2023*