

La newsletter vuole essere uno strumento per mantenere un rapporto più stretto con i soci e con quanti amano questo albero straordinario e desiderano rimanere in contatto con l'Associazione. Attraverso la newsletter vogliamo fornire e scambiare informazioni su tutto ciò che riguarda il castagno e i territori dove vive, dagli aspetti ambientali alle tecniche di coltivazione, dagli aspetti legislativi ed economici alla valorizzazione turistica dei territori.

## Newsletter N 37 del 13 novembre 2024

La newsletter viene inviata settimanalmente a tutti i soci (Enti e Associazioni) in regola con il versamento della quota annuale e queste pagine sono a disposizione per pubblicare articoli o far conoscere esperienze che riguardano il castagno e i loro territori. Tutti gli altri possono ricevere la news facendone richiesta all'associazione: <a href="mailto:info@cittadelcastagno.it">info@cittadelcastagno.it</a>

Pubblicato fine ottobre 2024, libro su "Cento ricette dolci" Marroni, castagne, farina di castagne in cucina": Raccolta delle principali ricette degli ultimi quattro concorsi nazionali.

Verrà spedito a tutti i soci Città del Castagno



## Castagne, in Irpinia bene ma non benissimo

È ormai conclusa la raccolta delle castagne per **Agricola Meridionale**, società cooperativa di Forino, in provincia di Avellino, nel cuore di un territorio noto per la coltivazione di castagne, nocciole e ciliegie.

A fare un bilancio della campagna 2024 è l'amministratore Eduardo Rubinaccio: "Ci riteniamo nel complesso soddisfatti di come si è svolta – racconta a myfruit.it – anche se dobbiamo ammettere che ci aspettavamo qualcosa in più".

A conti fatti, insomma, non è andata male ma poteva andare meglio, soprattutto in termini di volumi: "Sotto il profilo della quantità, questa campagna si è fermata al di sotto delle aspettative. All'inizio i ricci sembravano molti di più".

## Il caldo influenza la qualità

Dal punto di vista della **qualità**, la campagna non è stata omogenea. Con il passare del tempo infatti i produttori hanno cominciato a notare che il prodotto aveva caratteristiche diverse da quello delle prime fasi. La raccolta ha impegnato la cooperativa e i suoi soci, **per tutto il mese di ottobre**. "Nell'ultima settimana, abbiamo riscontrato l'insorgere di marcio interno" – spiega Rubinaccio – È probabile che sia stata una conseguenza del caldo anomalo che ha caratterizzato quest'ultimo periodo".

A soffrire meno è stata la **Bouche de Bétizac**, varietà francese che anche in Irpinia ha trovato terreno fertile al proprio sviluppo, insieme alle autoctone. Essendo una cultivar precoce, raccolta da metà settembre ai primi di ottobre, ha infatti goduto di condizioni climatiche più favorevoli e non ha sofferto dei problemi a cui sono andate incontro le altre varietà.

Ogni anno l'Agricola Meridionale lavora circa mille tonnellate di castagne destinate alle aziende dell'ingrosso della zona. Un mercato che, nel complesso, ha risposto bene all'arrivo del prodotto irpino.

"Abbiamo esaurito tutto il prodotto a disposizione, ma ovviamente tra le prime castagne e le ultime **il prezzo** è cambiato, calando di pari passo con la qualità delle castagne".

Il **cambiamento climatico** dunque anche qui si è fatto sentire. "Per il prossimo anno, ci auguriamo volumi più importanti – conclude Rubinaccio – Purtroppo sul clima non possiamo intervenire. Possiamo invece lavorare con ancora maggiore attenzione le nostre produzioni, cercando di mettere in atto tutte quelle **pratiche agricole migliorative** che possano allontanare patologie e aumentare la resistenza e la produttività delle piante".

Antonella Genna

## Castanetum a 360°: la storia e la ricerca - il video è online

E' online il video "Castanetum a 360°: la storia e la ricerca", il sesto della serie di tutorial tecnici "Chestnut: technical training". La serie è prodotta dal Centro Regionale di Castanicoltura del Piemonte con l'intento di supportare il rinnovato interesse verso il castagno con informazioni tecniche, pratiche ed accessibili a tutti.

Per guardare il video sul canale Youtube del Centro clicca qui!

Buona visione!

Maria Gabriella Mellano