

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 35 del 30 ottobre 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: info@cittadelcastagno.it

19° CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE MARRONI, CASTAGNE, FARINA DI CASTAGNE IN CUCINA: I DOLCI

BARGA SABATO 2 novembre 2024

**In memoria del fondatore dell'Associazione Nazionale
Città del Castagno, DOTT. MARIO OTTOLINI**

<https://acrobat.adobe.com/id/urn:aaid:sc:EU:d331b689-975e-4acf-9be7-0627c379cb0d>

Link per cartina consegna dolci concorso Barga.

<https://acrobat.adobe.com/id/urn:aaid:sc:EU:e1991013-4490-41a5-9fa8-682663fddf30>

23 ottobre 2024

Castagne è allarme furti

Per le **castagne** è una buona stagione, ma a **preoccupare sono i furti**. I quali sono diffusi un po' in tutta Italia, con una maggiore concentrazione in Toscana.

La situazione sul Monte Amiata

I furti si stanno verificando in modo particolare in Maremma (Grosseto), dove si coltiva e si raccoglie la pregiata **Castagna del Monte Amiata Igp**. In questa zona sono circa 2mila gli ettari a castagneto da frutto, tra i 250 e 270 quelli iscritti all'Igp.

Quest'anno, dopo anni di difficoltà dovuti alle infestazioni e al clima avverso, l'Associazione Nazionale Città del Castagno che monitora costantemente le aree di produzione registra un **incremento del 20% delle rese**.

All'aumentare della quantità e della qualità del prodotto, aumentano però anche i furti. Tanto che, per arginare il fenomeno, i produttori castanicoli locali da qualche giorno stanno pensando di organizzare ronde e rafforzare la loro presenza tra i castagneti.

"Si intrufolano nei nostri castagneti approfittando della nostra assenza che non può essere diffusa - riassume **Francesco Monaci**, presidente della sezione del Monte Amiata di Coldiretti - Siamo stati costretti a intensificare la presenza dei raccoglitori, e per più ore, per essere presenti in più zone".

In Veneto multe e divieti

I furti delle castagne non mancano nemmeno in Veneto. Tanto che a San Mauro di Saline (Verona) è stato posto il **divieto di andare nei boschi privati dallo scorso 8 ottobre fino al 25 novembre**, dunque a campagna ultimata.

Quanti non rispetteranno le proprietà, avverte il primo cittadino, saranno puniti con una sanzione amministrativa fino a 500 euro e saranno processati per l'inosservanza dell'ordinanza.

Per segnalare il divieto, i titolari dei castagneti dovranno appendere cartelli con le disposizioni del sindaco ai margini dei fondi.

Furti anche in Irpinia

Furto di castagne con tanto di arresto si è verificato anche nel Comune di Forino (Avellino). Nella notte del 21 ottobre, infatti, una pattuglia di carabinieri insospettata da movimenti inusuali, ha trovato all'interno dell'abitacolo di una vettura **diversi sacchi di plastica contenenti castagne** appena raccolte.

Dopo un breve controllo della zona, nel bosco limitrofo sono stati trovati tre uomini tra i 21 e 34 anni muniti di torce intenti a raccogliere castagne. Il proprietario del fondo agricolo, nel frattempo avvisato dalle forze dell'ordine, **ha sporto denuncia per il furto subito**.

Castagne: "Oggi in Italia una situazione eterogenea"

È un quadro eterogeneo quello che emerge dal comparto castanicolo italiano oggi. La raccolta ormai è avviata nei differenti areali, ma con risultati diversi da nord a sud.

“Con le attività in corso, il quadro generale può **variare velocemente**. A settembre c'erano delle previsioni più ottimistiche mentre adesso, a conti fatti, la situazione si sta rivelando piuttosto eterogenea”, esordisce **Anna Rufolo**, area economica, settore ortofrutta, di **Cia Nazionale**.

“I produttori di **Campania e Lazio** - spiega a myfruit.it - riferiscono di una situazione a macchia di leopardo”. C'è infatti chi si sta trovando davanti a una produzione azzerata, chi ha del prodotto, anche se in quantità più scarsa della media, e chi invece è soddisfatto perché sta avendo una buona resa non solo sotto il profilo qualitativo, ma anche quantitativo.

“Le diverse realtà convivono e sono **tutte veritiere**”, sottolinea Rufolo.

Le piante hanno infatti patito la siccità ma, in alcuni casi, **le piogge di settembre** ne hanno favorito la ripresa cosicché la campagna attuale sta registrando un decorso positivo. In altri invece, il ritorno di freddo le ha bloccate.

In Piemonte

La campagna più complicata è quella relativa al **Piemonte**, dove la produzione è ridotta e, per alcune zone, è scesa **ai minimi storici**. “Una situazione difficile che ricorda quella che si **era verificata già con le nocciole**”, evidenzia Rufolo.

A soffrire di più è la provincia di **Cuneo**. I problemi hanno avuto origine già dall'andamento climatico della **primavera** quando piogge e grandinate hanno compromesso l'allegagione. A questo si sono aggiunti attacchi fungini e mal d'inchiostro.

La raccolta è stata **avviata con un paio di settimane di ritardo** rispetto alla media. Qui i primi bilanci, da prendere ancora con grande cautela, non sono incoraggianti. Neppure nelle aree castanicole limitrofe, riferiscono sempre da Cia, le prospettive si possono dire ottimistiche, seppur forse meno drastiche.

Qualche speranza arriva dai castagneti posti **ad altitudini maggiori**, dove la fioritura è avvenuta più tardi. Ancora però è tutto da vedere: “Per il momento siamo tutti in attesa di capire come si concluderà la raccolta”, commenta Rufolo.

Dalla Cia arriva però anche **un'esortazione ai produttori** e, in parte, anche alle Istituzioni, in merito alla presenza di molte piante datate e alla necessità di **investire sulla manutenzione** per avere castagni più resistenti e con pezzature migliori.

La Carta della frutticoltura

16 ottobre 2024

Castagne, in Campania volumi in calo ma ottima qualità

È tempo di castagne e anche in Campania la raccolta è già a buon punto. Qui si trova una delle filiere più importanti del comparto, con **più di 9.500 ettari coltivati, 3.500 aziende** di settore e **quattro Igp riconosciute**. Castagne che ben si prestano alla pelatura, perfette per la produzione di marron glacé e semilavorati.

Quantitativi in calo del 30%

Secondo le previsioni, la raccolta 2024 dovrebbe concludersi per fine mese. **La quantità** non è altissima: si ipotizza un calo complessivo di circa il 30%, ma il bilancio resta comunque positivo. Il clima autunnale ha favorito la fase finale di maturazione e raccolta permettendo alle aziende di portare a casa un prodotto di **ottima qualità**.

A parlarne con **myfruit.it** è **Vincenzo De Maio**, vicepresidente del Distretto della castagna e del marrone della Campania nonché titolare dell'azienda agricola De Maio che coltiva e commercializza nocciole, noci, castagne e ciliegie.

Sono 180 gli ettari di proprietà destinati a castagneto dove crescono diverse varietà tra cui il marrone di Serino Igp e il marrone di Santa Cristina. "I nostri castagneti sono dislocati in diverse zone. Alla luce di questo, abbiamo preferito diversificare la produzione", racconta spiegando anche che il prodotto è destinato per la maggior parte all'ingrosso.

"Siamo **soddisfatti della raccolta**: nonostante il calo, è una buona annata", spiega De Maio che ricorda anche gli alti e bassi di quelle precedenti. La stagione 2024 sembra invece serena e anche **sul fronte dei prezzi** non si notano particolari difficoltà.

"A seconda del calibro e della qualità del prodotto, possono variare dai 2 ai 2,80 euro. Si tratta, a mio avviso, di prezzi giusti che possono accontentare un po' tutti", commenta il produttore.

Allungare il periodo di consumo

Positive anche le **prospettive sul mercato** con una buona richiesta da parte del consumatore finale. "Quello che ci auguriamo – aggiunge De Maio – è che la gente continui a mangiare le castagne anche superato questo periodo".

Il consumo, in effetti, ha il suo **picco nei mesi autunnali**, trascinato anche dallo svolgersi delle tante sagre che animano il Paese. "Dopo Natale, si nota spesso una flessione. Invece la castagna è un prodotto che può essere consumato anche nei mesi di gennaio e febbraio. Si dovrebbe puntare ad **allungare il periodo** di commercializzazione".



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



biodiversità
agraria
MARCHE



Incontro tecnico – divulgativo

LA CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ CASTANICOLA NELLE MARCHE: dalle varietà locali al campo catalogo regionale

Venerdì 08 Novembre 2024

Scuola Secondaria di I grado «Nicola Amici», Acquasanta Terme (AP)

Programma

- 15:30 Saluti istituzionali**
Sante Stangoni, Sindaco di Acquasanta Terme
Guido Castelli, Senatore della Repubblica
Andrea Maria Antonini, Assessore Agricoltura Regionale Marche
Luigi Contisciani, Presidente Bacino Imbrifero Montano del Tronto
Marco Rottoni, Presidente dell'Agenzia Marche Agricoltura e Pesca
Tommaso Navarra, Presidente Parco Gran Sasso Monti della Laga
- 16:00 Recupero della biodiversità: le accessioni castanicole iscritte al Repertorio Regionale delle Marche (L.R. 12/2003)**
Carlo Urbinati (D3A - Università Politecnica delle Marche)
Ambra Micheletti (Agenzia Marche Agricoltura e Pesca)
- 16:20 Conservazione del germoplasma e istituzione dei campi catalogo: esperienze nelle Regioni Piemonte ed Emilia-Romagna**
Giovanni Gamba (Università degli Studi di Torino)
Luca Dondini (Università degli Studi di Bologna)
- 16:40 Realizzazione del campo catalogo castagno nelle Marche**
Sergio Murolo (D3A - Università Politecnica delle Marche)
- 17:00 Valutazione sensoriale delle accessioni marchigiane di castagno**
Barbara Alfei (Agenzia Marche Agricoltura e Pesca)
- 17:20 Progetti sul castagno, castagne e marroni**
Vincenzo Maidani e Stefano Fogacci (Rete SlowFood)
Alessandro Vitali, Sergio Murolo e Carlo Urbinati (D3A - Università Politecnica delle Marche)
- 18:00 Conclusioni**
- 18:30 Degustazione prodotti tipici del territorio offerto dal Comune di Acquasanta Terme**

16:00 –19:30 Mostra di Castagne e Marroni provenienti da diverse regioni d'Italia
(presso Aula Polifunzionale Acquasanta Terme)

Per partecipare è necessario registrarsi inviando una mail a: s.murolo@univpm.it