

## Castagne, l'annata è positiva

La coltivazione si concentra soprattutto sulle colline faentine



**20 Ottobre 2020** Un mese di settembre particolarmente caldo ha favorito, anche sulle colline della nostra provincia, un'ottima maturazione di castagne e marroni, tipici prodotti stagionali che nelle ultime settimane stanno arrivando sulle tavole dei ravennati.

L'abbassamento delle temperature – sottolinea la Coldiretti – ha infatti favorito la richiesta con un aumento dei consumi da parte delle famiglie, anche se hanno pesato le limitazioni, sfociate ora nel blocco totale per via dell'emergenza Covid, alle tante sagre e eventi locali previsti in questo autunno.

“Le precipitazioni di luglio, agosto e settembre – spiega Nicola Grementieri, castanicoltore di Casola Valsenio e responsabile Coldiretti per la collina faentina – hanno garantito una buona maturazione assicurando nell'alta Valle del Senio una produzione molto positiva in termini qualitativi e quantitativi e anche a livello di pezzatura”. Al contempo si registrano quotazioni nella media del periodo e una domanda in crescita costante al pari dei consumi.

Una buona annata, dunque, con rese soddisfacenti, per un territorio, quello in cui opera il Consorzio Produttori Marroni Alta Valle del Senio, che aveva vissuto in passato campagne di raccolta funestate sia dal maltempo che dal cinipede del castagno, il parassita che attacca le gemme del cosiddetto 'italico albero del pane' di pascoliana memoria. “Quest'anno, anche grazie alle azioni coordinate e preventive messe in atto dai produttori e ai lanci dell'insetto antagonista avvenuti negli scorsi anni, non abbiamo riscontrato la presenza del patogeno – afferma Grementieri – gli unici danni sono stati provocati dalle grandinate estive che purtroppo, in alcune aree, seppur di limitata estensione, hanno colpito duro”.

Nonostante il prodotto sia presente in quantità, Coldiretti mette in guardia dal rischio di trovarsi nel piatto, senza saperlo, castagne straniere provenienti soprattutto da Portogallo, Turchia, Spagna e dalla Grecia (nel solo 2019 infatti le importazioni sono risultate pari a ben 32,8 milioni di chili, spesso spacciate per italiane, con forti ripercussioni sui prezzi corrisposti ai produttori).

Da qui la richiesta di maggiori 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 sapere quante ne vengano importate.

Se non si vuole comunque correre il rischio di acquistare spesso a caro prezzo castagne straniere, Coldiretti invita i consumatori a rivolgersi direttamente ai Consorzi dei produttori o a fare acquisti diretti nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica o, presso le aziende e, ancora, a riscoprire il gusto di partecipare nei boschi alla raccolta delle castagne.

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*