

Siccità e parassiti, meno castagne ma di ottima qualità. A San Martino caldarroste e cagnina

Venerdì 12 novembre, dalle 17 alle 19.30, il Mercato di Campagna Amica della Coldiretti celebra il simbolo dell'autunno con l'agriaperitivo



10 Novembre 2021 Tornano sulle tavole le castagne con un raccolto che tuttavia sulle colline del Ravennate è in forte calo rispetto al 2020 ma con frutti sani, di buona pezzatura e ottima qualità. È quanto emerge dal monitoraggio effettuato dalla Coldiretti che stima per il frutto simbolo dell'autunno una produzione inferiore alla precedente stagione, in alcune aree quasi dimezzata, per via della siccità estiva.

Un ritorno atteso dopo che in alcune zone, compresa l'area dell'alta collina faentina in cui opera il Consorzio produttori della Valle del Senio e dei Marroni IGP del Mugello, tra Casola Valsenio, Palazzuolo, Riolo Terme e Brisighella negli anni passati si era rischiata addirittura l'estinzione per la presenza del cinipide galligeno del castagno proveniente dalla Cina.

Contro il parassita – ricorda la Coldiretti – è stata avviata una capillare guerra biologica con la diffusione dell'insetto *Torymus sinensis*, antagonista naturale che ha fatto il suo dovere.

Si resta dunque ancora lontani 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 nazionale di castagne ammontava a 829 milioni di chili, ma ancora dieci anni fa era pari a 55 milioni di chili, mentre quella attesa per il 2021 non supera i 38 milioni.

Per via dell'ormai ultradecennale contrazione produttiva, mette in guardia Coldiretti, c'è sempre il rischio di trovarsi nel piatto, senza saperlo, castagne straniere provenienti soprattutto da Turchia, Portogallo, Grecia e Spagna, considerato che le importazioni nel 2020 sono risultate pari a ben 24,3 milioni di chili, 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 correre il rischio di acquistare spesso a caro prezzo caldarroste straniere in vendita nel centro delle nostre città, Coldiretti invita i consumatori a prestare attenzione alla qualità e suggerisce di

rivolgersi ai mercati degli agricoltori di Campagna Amica o di visitare le sagre stagionali dove è possibile fare buoni acquisti di alta qualità oppure rivolgersi alle imprese agricole o, ancora, riscoprire il gusto di partecipare nei boschi alla raccolta.

Per celebrare la castagna e l'estate di San Martino, il Mercato Contadino coperto di Campagna Amica Ravenna (via Canalazzo 59) propone venerdì 12 novembre, dalle 17 alle 19.30, l'agriaperitivo d'autunno a base di caldarroste, le cosiddette 'bruciate' perché cotte sul fuoco vivo in una padella di ferro con il fondo forato che verranno preparate dall'azienda agricola Furma di Casola Valsenio e servite in abbinamento a un buon bicchiere di cagnina, il vino tipico di questa stagione, prodotto dalle aziende Alessandra Ravagli di Ragone e Terra di Brisighella.

A riscaldare i cittadini-consumatori ci penseranno anche le note popolari e folk romagnole del duo Emisuréla (Anna e Angela De Leo), vincitore del contest Il Liscio nella Rete promosso da Mei e Casa della Musica. ▢

© *copyright la Cronaca di Ravenna*