

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 10.10.2017)

## Castagne 2017: aumenta la produzione (+25%) ... e il prezzo

10.10.2017, Dal sito [www.ilsalvagente.it](http://www.ilsalvagente.it)

Torna il sereno nella raccolta di castagne italiane (ma i prezzi continuano a crescere).



La buona notizia è che dopo diversi anni di magra, torna a crescere la raccolta delle castagne italiane. L'incremento (intorno al 25% calcola Coldiretti) non ci riporta di certo i livelli precrisi, ma dovrebbe far felici gli appassionati. Almeno sul fronte del sapore, dato che tutti gli esperti parlano di una produzione tricolore di ottima qualità. Poco incoraggianti, invece, le notizie che arrivano sul fronte prezzi, con quotazioni in aumento: sempre Coldiretti li stima in aumento, dai 4,50 ai 5,50 euro al kg all'ingrosso fino ad arrivare a 7 euro al kg al consumatore finale.

La svolta che ha portato al +25% della produzione nazionale sembra essere dovuta ai buoni risultati della lotta biologica al cinipide galligeno, il parassita che ha fatto strage di castagne: l'antagonista, il *torymus sinensi* lo ha praticamente sconfitto.

Ovviamente questi dati non scongiurano la possibilità di trovarsi nel piatto castagne di scarsa qualità, magari provenienti dall'estero.

E soprattutto marroni pagati a peso d'oro che si rivelano di qualità insoddisfacenti.

### RICONOSCERE I MARRONI

Al contrario di quanto molti sono portati a pensare la differenza non sta solo nelle dimensioni. Anzi a volte ci sono castagne selvatiche più grandi dei marroni. La distinzione nasce, invece, dal fatto che si tratta di due varietà differenti, riconoscibili per la forma e il colore.

I marroni sono di un bruno chiaro con strisce più scure, hanno forma ovale allungata e la pellicola interna che entra poco o niente nelle pieghe del frutto e si separa facilmente, al contrario di quanto accade con la castagna. E ogni riccio racchiude uno o due frutti al massimo.

Per riconoscerle può essere sufficiente osservare le striature di colore scuro che corrispondono a rilievi della buccia avvertibili al tatto.

Hanno una polpa più fine delle castagne e una percentuale di zuccheri mediamente superiore del 15-20%. E proprio questa è una delle ragioni del loro gusto peculiare che ha spiccate caratteristiche di dolcezza, superiore a quella delle castagne.

Sarebbe davvero lungo elencare tutte le castagne e i marroni italiani riconosciuti Igp o Dop. Ci limitiamo alla prima (e unica nel panorama ortofrutticolo) Dop riconosciuta e poi diventata Igp: **la castagna di Montella**. Coltivata nell'Appennino avellinese è rotonda, non molto grande e la polpa è bianca, croccante e di gradevole sapore dolce.

---

10.10.2017, Il Quotidiano del Sud

## Castanicoltura Campana: produzione aumenta del cinquanta per cento



Dopo una produzione 2016 pari allo zero, risale la produzione castanicola campana. Ad annunciarlo è la Coldiretti. Sono finalmente positivi i risultati della lotta biologica intrapresa contro il cinipide, l'insetto cinese che ha letteralmente devastato i castagneti nell'ultimo decennio.

“Ad oggi la produzione di castagne è in netta ripresa – conferma il **direttore di Coldiretti Campania, Salvatore Loffreda** – dopo uno scorso anno con produzione ai minimi storici, quest'anno la vegetazione si presenta con chiome sempre verdi e le piante hanno superato positivamente le anomalie climatiche legate per una buona parte alla siccità, che ha influenzato azzerando la produzione solo nelle zone esposte ad est o nelle parti alte delle montagne.

Nel 70/80 per cento delle aree produttive campane, le chiome si presentano in buon stato, con la presenza di ricci, frutti sani eccezion fatta per una piccola percentuale di bacato e di muffe evidenti, e pezzature medio/grandi”.

Si tratta di una boccata di ossigeno per il comparto che rappresenta circa il 10% della produzione nazionale con una superficie complessiva investita a castagni che supera i 25mila ettari. La maggiore produzione è concentrata nelle province di Salerno e Avellino.

“I primi dati ufficiali a nostra disposizione – spiega Loffreda – sono sulla primitiva di Roccamonfina, nell'alto casertano, dove la raccolta è iniziata già da un paio di settimane con un 40% della produzione in più rispetto all'anno passato. Complessivamente la produzione campana supererà il +50% rispetto al 2016. Siamo comunque a un punto di svolta, andiamo verso una situazione di lenta normalità”.