

La farina di castagne «Dop» della Lunigiana, festeggia 10 anni di vita

La farina di castagne della Lunigiana Dop festeggia 10 anni dall'iscrizione del registro UE con un'annata di grande qualità nonostante i contrasti climatici. La stagione 2021 non sarà delle più generose dal punto di vista del quantitativo con una raccolta di castagne stimata in lieve calo (-15 per cento) e con differenze anche notevoli tra alta quota e bassa quota ma sarà comunque positiva. La raccolta è in corso. Per la farina Dop, ottenuta seguendo rigorosamente un ferreo disciplinare che prevede l'antica essiccazione a fuoco lento nei metati, la selezione manuale e la macinatura a pietra, si prevede una produzione in rialzo rispetto allo scorso anno quando i quintali certificati furono appena 21 contro i 38 del 2019. La farina Dop «nuova» potrà essere in commercio solo dal 15 novembre in poi così come prevede il disciplinare. A dirlo è la Coldiretti di Massa - Carrara sulla base dell'analisi dell'associazione nazionale «Città del Castagno». «Il prodotto fresco e così anche trasformato non mancherà sulle tavole. È stata una stagione anomala, come lo è stata per altri prodotti agricoli importanti come le olive la cui produzione è più che dimezzata nella nostra Lunigiana ma per la castagna sarà buona a livello generale - ha dichiarato in proposito Francesca Ferrari, presidente della Coldiretti di Massa - Carrara - Il vero tema del presente è l'abbandono dei castagneti da frutto che favorisce le

importazioni dall'estero quando l'attività castanicola ha rappresentato per queste terre una fonte indispensabile di sostentamento familiare e di reddito agricolo. La filiera della castagna è una filiera che può garantire reddito, occupazione, impegno ed interessanti prospettive per il trasformato collegato al campo della ristorazione che è in grande crescita così come quello turistico autunnale».

Coldiretti stima che, nella sola Lunigiana, ci siano almeno quindici ettari di castagneti in stato di abbandono. «Il rischio però - sottolinea Ferrari - è quello di trovarsi nel piatto castagne straniere provenienti soprattutto da Portogallo, Turchia, Spagna e dalla Grecia che vengono spesso spacciate per italiane, con forti ripercussioni sui prezzi corrisposti ai nostri produttori. Per limitare la dipendenza dall'estero c'è bisogno di recuperare i castagneti oggi abbandonati nella nostra bella Lunigiana, e più in generale nella nostra regione, rimetterli in produzione. C'è molto spazio ancora». Da qui la richiesta di assicurare più controlli sull'origine delle castagne messe in vendita in Italia. 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. «Fare molta attenzione anche alla farina Dop. La Dop può essere commercializzata solo dal 15 novembre», precisa la Presidente.

