

Prima riscossa delle castagne dal terribile insetto

Inversione di tendenza dopo i gravi danni causati dal cinipide. Produzione in aumento

ALBERTO PRIERI
CUNEO

Dopo anni di calo continuo, la raccolta di castagne quest'autunno segnerà un'inversione di tendenza. «Nessun trionfalismo, perché il cinipide è ancora presente sulle nostre montagne e i suoi effetti negativi si sentono ancora, però le quantità sono in aumento e la qualità è buona - conferma Massimo Meineri, segretario Coldiretti della zona di Ceva -. Sapevamo che la lotta con il suo antagonista naturale, il torymus, avrebbe richiesto anni per dare risultati: finalmente stanno arrivando».

In Piemonte, «patria del marrone» è il Cuneese: vanta il riconoscimento **Igp** per la castagna Cuneo e ospita

l'80% delle quasi 3.000 aziende agricole che, tra le loro coltivazioni, hanno anche castagneti (le altre sono nelle province di Torino, Asti e Alessandria). Dai 40 mila quintali prodotti mediamente ogni anno a livello regionale, si era scesi a 10 mila: quest'anno saranno 15 mila per un giro d'affari di 3 milioni di euro. Nel Saluzzese la campagna è praticamente conclusa. Vanni Nasi, presidente del Consorzio castagna Cuneo **Igp**, ha i boschi a Gamba-sca: «Qui in valle Po dovremmo riuscire a raggiungere il 30% di quanto producevamo negli anni prima dell'arrivo del cinipide. I frutti sono di ottima qualità, sani, mentre l'anno scorso erano quasi tutti marci». La loro scarsità ha portato a un rialzo dei prezzi: all'ingrosso si va dai 2,80 ai 3,20 euro al kg per le pezzature

migliori, 90 centesimi per quelle piccole; al dettaglio si trovano tra i 2 e i 6 euro. «Quotazioni alte anche perché le quantità sono basse in tutta Italia - interviene Ornella Vola, che ha i castagneti a Boves -. Ciò non basta a compensare la riduzione del raccolto: noi arriveremo a 15 quintali, erano 60 prima che le piante fossero colpite dal cinipide. Inoltre l'anno scorso la maggior parte dei frutti era invendibile perché colpita da muffe». Ora sono sani e pure la pezzatura, cioè la dimensione delle singole castagne, è tornata ottimale.

«Nelle valli Stura, Gesso e Vermenagna si stanno raccogliendo prodotti di qualità elevata - dice Adriano Rosso, responsabile Confagricoltura nella zo-

na di Cuneo - ma l'estate anomala ha contribuito a ridurre le quantità. I nuovi impianti nelle zone pedemontane stanno dando risultati positivi». Il marrone, cui è dedicata la fiera nazionale di Cuneo, è la varietà più pregiata tra le castagne e con la pezzatura maggiore. Quelle più piccole possono essere destinate all'essiccazione e, successivamente, alla trasformazione in farina. Il reddito che deriva dalla vendita delle castagne non è l'unico per gli agricoltori che possiedono boschi, ma rappresenta un'importante integrazione. «È importante che i castagneti continuino ad assicurare una certa rendita, non tanto per motivi economici, ma ambientali - conclude Meineri -. Non richiedono grandi investimenti ma molto lavoro per pulizia e manutenzione: solo avendo un guadagno, queste operazioni rendono i boschi più sicuri e più belli anche per i turisti».

PREZZI IN CRESCITA
Al dettaglio
le quotazioni
vanno da 2 a 6 euro





www.ecostampa.it