

Calano al minimo storico le castagne made in Italy

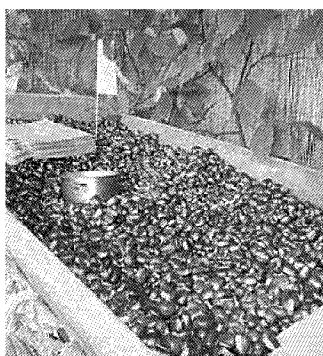
Allarme di Coldiretti: «La produzione sarà un terzo rispetto a dieci anni fa Anche l'Appennino è colpito da clima e vespa cinese: servono azioni urgenti»

È tempo di castagne ma le temperature estive prima, le autunnali poi e la non trascurabile vespa cinese stanno mettendo a rischio non solo il presente, ma anche il futuro di questo frutto che è uno dei simboli del nostro Appennino.

«Il raccolto di castagne Made in Italy scende quest'anno al minimo storico con una produzione nazionale ben al di sotto dei 18 milioni di chili registrati lo scorso anno e pari ad appena un terzo di quella di 10 anni fa». L'allarme è della Coldiretti che sottolinea anche come «la riduzione è dovuta all'andamento climatico sfavorevole con l'eccesso di precipitazioni ma anche alla strage provocata dagli attacchi dell'insetto killer "Cinipide galigeno del castagno" arrivato in Italia dalla Cina e che da anni sta decimando i raccolti».

Anche nel nostro Appennino la vespa del castagno sta mettendo a dura prova i castagneti dove anche il Consorzio fitosanitario regionale ha disposto la lotta biologica con i lanci del nemico naturale dell'insetto: il parassitoide *Torymus sinensis* con segnali positivi in alcune aree.

«Ma serviranno comunque



Castagne: raccolto a rischio

anni - ha detto ancora Coldiretti - per ritornare ad un livello produttivo degno della tradizione nazionale».

Il castagno riveste inoltre un ruolo importante non solo per la produzione di frutti e legno, ma anche per il presidio del territorio e per la salvaguardia dell'assetto ambientale e idrogeologico. La bellezza dei boschi, con castagni spesso centenari, rende fruibili tali luoghi per scopi turistici e per questo ci sono tante sagre popolari.

«È necessario che le istituzioni, oltre a continuare le attività di lotta al cinipide - ha detto ancora Coldiretti - mettano in campo azioni determinanti per il rilancio del settore, tra

cui sicuramente più controlli sull'origine delle castagne messe in vendita in Italia per evitare che diventino tutte, incredibilmente, castagne italiane». Perché come la stessa organizzazione suggerisce, «gli italiani hanno più del 50 per cento di probabilità di trovarsi nel piatto, senza saperlo, castagne straniere provenienti soprattutto dalla Spagna, dal Portogallo, dalla Turchia e dalla Slovenia. Il rischio infatti è che per la mancanza di un sistema trasparente di etichettatura le castagne importate vengano spacciate come nazionali mettendo a rischio anche le produzioni locali sopravvissute fino ad ora».

Nella nostra provincia le castagne, o meglio il Marrone del Frignano (prodotto esclusivamente nel territorio delle comunità montane Frignano e Appennino Modena Ovest) e il Marrone di Zocca (prodotto nell'area del territorio della Comunità Montana Appennino Modena Est della provincia di Modena e dai comuni limitrofi del versante bolognese) sono commercializzate anche con il marchio di qualità "tradizione e sapori di Modena" della Camera di commercio.

