

# AGRICOLTURA

COLTURE ALTERNATIVE: FOCUS TOSCANA

## La castagna torna agli antichi fasti Parassita sconfitto, produzione al top

**LO CHIAMAVANO** «l'albero del pane», e la paternità dell'etichetta è forse perfino nobile, il primo a farlo potrebbe essere stato Giovanni Pascoli, in *Castanea*. Lo sapeva bene, il Poeta, quanta gente si fosse sfamata, e quanta avrebbe continuata poi a farlo, con il frutto cavato dai ricci spinosi, che tanto abbondavano, e abbondano ancora, sui colli alti e sui monti della sua amata Garfagnana. Dove il «pan di legno», la castagna, si mangiava con un bicchiere di «vin di nugoli», insomma acqua e nulla più Castagno, pianta nobile e antica, ancora oggi i raccoglitori ti diranno che le piante buone per i frutti migliori hanno intorno ai tre secoli di vita.

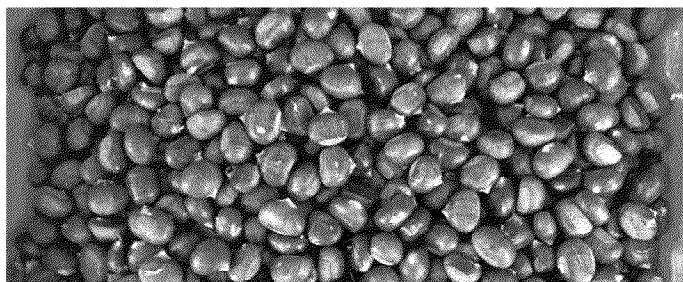
**LA BATTAGLIA** delle castagne sembra vinta. Gli antagonisti sessuali, ma forse ancor più il clima di questa annata così decisa, hanno sconfitto il Cinipide galligeno, la micidiale «vespa cinese» che negli ultimi anni aveva decimato la raccolta. Anche se, ammonisce Coldiretti, all'orizzonte si profila un nuovo nemico, il fungo *Gnomo gnosis*, che rende il frutto nero di muffa e immangiabile. Le castagne sono tornate, il raccolto è completato, è tempo di essiccare nei metati - così si chiamano sull'Appennino

Tosco-Emiliano le casette costruite giusto per questa funzione - il frutto che diventerà farina, «e non fatevi fregare, quella buona non sarà pronta prima di metà novembre», dice Roberto Cerbai, che macina nel mulino Margheri di Ronta, in Mugello, dove l'impianto è progettato secondo i disegni di Leonardo Da Vinci. Intanto però, nei mercati e nei negozi son già pronti i sacchetti e le confezioni di marrone del Mugello Igp. Che, attenzione, non si può vendere sfuso: «E' come il Brunello di Montalcino, che può andare in commercio solo in bottiglia», specifica Emanuele Piani, che del Consorzio mugellano - 100 soci iscritti per 800 ettari di castagneto - è il presidente. Quindi: sfusi sì, e mugellani anche, ma non Igp.

**IL MARRONE** del Mugello - circa 3mila ettari su una superficie di 8 comuni, con una resa che può variare da 10 a 20 quintali per ettaro, per un raccolto totale che quest'anno si stima sui 30mila quintali, in linea con la media delle più recenti annate «buone» - non è l'unica castagna toscana protetta da denominazione. Gli fanno buona compagnia il Marrone di Caprese Michelangelo Dop, la Castagna del Monte Amiata

Igp, e tra i derivati, la Farina di Neccio della Garfagnana Dop e la Farina della Lunigiana Dop. Più, naturalmente, tutto il castagneto non coperto da denominazione, tra la Montagna Pistoiese, i Monti del Chianti, la Maremma. In movimento per ottenere un «bollino» anche la ripresa di produzione del Marrone di Rivalto sulle colline di Chianni, in Valdera. Un castagneto vastissimo: con 177mila ettari (di cui 37mila a frutto e circa la metà in coltivazione) sui 780mila complessivi, la Toscana è la prima regione d'Italia, per quantità e qualità. La produzione di quest'anno dovrebbe aggirarsi sulle 6mila tonnellate, «cifra ben lontana dalle 100mila tonnellate di sessant'anni fa», dice con un tono di amaro Ivo Poli, garfagnino doc, presidente nazionale delle Città del Castagno, che ammonisce: «Dovremmo dare più importanza a questo settore. In Toscana la proprietà è molto frazionata, e gli incentivi economici sono ricolti solo a imprenditori agricoli professionali, mentre il rimanente 90% non vi accede. E questo significa rischio di progressivo abbandono. Di perdita di reddito. Di minor controllo dei boschi, con tutti i pericoli che ne nascono».

**Paolo Pellegrini**





## La sfida con il marrone tra prezzi e quantità

**CASTAGNA** o marrone? Frutti dello stesso albero: perché due nomi diversi? Eppure la differenza c'è. «Le mele si chiamano tutte mela, eppure quante varietà ne conosciamo», sorride Emanuele Piani, presidente del Consorzio Marrone del Mugello Igp. Eccola, la differenza: la castagna è il frutto dell'albero selvatico, il marrone viene da piante coltivate e innestate. Una sorta di Ogm buono. Nel riccio della castagna si possono trovare da 1 a 7 frutti, in quello del marrone da 1 a 3. Le castagne sono piccole, hanno la buccia bruno scura e sono schiacciate da un lato e tondeggianti dall'altro. I marroni sono più grandi e più dolci, ricordano la forma di un cuore e hanno la buccia più chiara e striata. La castagna, una volta seccata, darà soprattutto farina, buona i necci, le «crêpes» da mangiare con ricotta e marmellata o nutella, ma anche per fare il castagnaccio, uno dei dolci più tipici della tradizione toscana, e poi la pasta (unita a farina di riso è ottima per i celiaci) e il pane, come si fa ancora in Garfagnana e Lunigiana. Il marrone è più adatto per le cotture (ballotte bollite o caldarroste sul fuoco), per dolci, marmellate e creme, ovviamente per il marron glacé e per il consumo fresco. I prezzi al dettaglio si aggirano tra i 5 e gli 8 euro al chilo del marrone del Mugello confezionato.



## E' la prima regione di tutto lo Stivale per quantità e qualità

Sono 780mila gli ettari di coltivazione della castagna in Toscana. E' la prima regione d'Italia, per quantità e qualità. La produzione di quest'anno si aggira sulle 6mila tonnellate, cifra lontana dalle 100mila tonnellate di 60 anni fa.

La fotografia

**780mila** ettari

**6mila** tonnellate



**IVO POLI**  
«Dovremmo dare più importanza a queste colture. Gli incentivi sono rivolti solo a imprenditori professionali che sono solo il 10 per cento. Il restante 90 non vi accede e dunque si rischia un progressivo abbandono

Raccolta ultimata con ottimi risultati. E adesso si attende la farina che uscirà dai «metati» dal Mugello alla Garfagnana

**RISORSA**  
Nel riccio della castagna si possono trovare da 1 a ben 7 frutti, in quello del marrone da 1 a 3