

# Dopo il cinipide, spunta il fungo Castagne: produzione in pericolo

*Economia della montagna a rischio. Colpa anche dell'estate secca*

**Paolo Pellegrini**  
■ FIRENZE

**LE FESTE**, un classico dell'autunno, sono già cominciate in Garfagnana, e anzi questa fine settimana sarà proprio il clou, dagli Appennini del Mugello all'Amiata, alla Val d'Orcia e alle Crete. Dove però l'aria è tiepida: per castagne e marroni non sarà un anno tragico come in altre regioni, dove si è perso addirittura il 90 per cento del raccolto, vedi la Campania; ma ai danni dagli attacchi del terribile cinipide galligeno (che l'antagonista buono, il *torymus sinensis*, in quattro anni di strenue battaglie non ha ancora debellato) si uniscono quelli possibili da Gno-mo Gnosis, un fungo che rende il frutto nero di muffa e immangiabile, e poi la stagione – questa estate secca non ha favorito la maturazione – e infine il solito problema di tutte le coltivazioni, gli ungulati. Ed è proprio l'andamento me-

teo-climatico che potrebbe compromettere la produzione sull'Amiata. Qui, nei prossimi giorni, l'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi, incontrerà associazioni di categoria, produttori e istituzioni locali per fare il punto della situazione della castanicoltura in quell'area dalla quale stanno giungono segnali di forte preoccupazione se non di allarme».

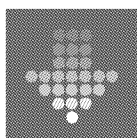
**IL CASTAGNO** – una volta era «l'albero del pane», Senofonte lo definì così nel IV secolo a.C. – ha un ruolo non secondario nell'economia della montagna, che in Toscana è area vasta e importante: sui 15 prodotti made in Italy, ben cinque si trovano in Toscana, e sono il Marrone del Mugello Igp, che proprio quest'anno festeggia i venti anni dal riconoscimento del marchio europeo di tutela, il Marrone di Caprese Michelangelo Dop, la Castagna del Monte Amiata Igp, la Farina di Neccio della Garfagnana Dop e la Farina di Castagne della Lunigiana Dop. Più 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:

**L'ALTRO PROBLEMA**  
Oltre a clima e parassiti  
anche gli ungulati  
provocano seri danni

con 177 mila ettari (di cui 33 mila a frutto e circa la metà in coltivazione) sui 780 mila complessivi, la Toscana è la prima regione d'Italia, per quantità e qualità. La produzione di quest'anno dovrebbe aggirarsi sulle 20 mila tonnellate, con un calo del 30 per cento, è la stima di Coldiretti, sulla discreta ripresa del 2015, che aveva fatto seguito alla drammatica stagione 2014, quando si era toccato il minimo storico dall'Unità d'Italia: cifra ben lontana dalle 100 mila tonnellate di sessant'anni fa, ma che comunque assicura una produzione lorda vendibile di circa 90 milioni di euro, calcolata – stima ancora Coldiretti – su una quotazione all'ingrosso tra i 4,5 e i 5,5 euro al chilo, in lieve aumento, con un prezzo di 7 euro al chilo per il consumatore finale. Ma Coldiretti lancia un allarme: con la frenata della produzione nel centro-sud, oltre al danno economico, si profila il rischio di trovarsi nel piatto, senza saperlo, castagne straniere provenienti soprattutto dalla Spagna, dal Portogallo, dall'Albania. Da qui la richiesta di assicurare più controlli sull'origine delle castagne messe in vendita in Italia. Per evitare che diventino tutte, incredibilmente, tricolori.





## La proposta

### Controlli sull'origine

Una campagna per limitare il cinipide e controlli sull'origine delle castagne importate con un codice doganale specifico. Sono le richieste di Ermete Realicci nell'interrogazione ai ministri Martina e Costa



## I numeri

### 5 eccellenze

I prodotti toscani di qualità: il Marrone Mugello Igp, quello di Caprese Michelangelo Dop, la Castagna dell'Amiata Igp, la Farina di Neccio Garfagnana Dop e la Farina di Castagne Lunigiana Dop

### 177mila ettari

E' l'estensione (di cui 33mila a frutto e circa la metà in coltivazione) su 780mila complessivi: la Toscana è la prima regione d'Italia sia per quantità che per qualità dei propri castagneti

### Meno 30%

Il calo della produzione in Toscana quest'anno. Il raccolto dovrebbe toccare quota 20mila tonnellate, per un valore di 90 milioni di euro. Prezzo al consumo finale, 7 euro al chilo