

Castanea

NEWSLETTER CENTRO REGIONALE DI CASTANICOLTURA

N. 8 - GENNAIO 2017

Castagno Piemonte, la montagna in partita

Miele di Castagno della Lunigiana DOP

Inventario castanicolo nazionale

Giovani protagonisti in castanicoltura

La castanicoltura della Valsugana: il "Marrone trentino"

**Cresce la domanda di castagne sui mercati europei:
la Turchia se n'è accorta**



Castanea

Issue 08 - January 2017

Direttore Scientifico - Editorial Chief
Giancarlo Bounous

Comitato Scientifico - Editorial Board
Dario Adamo, Regione Piemonte, Italy
Alberto Alma, University of Torino, Italy
Gabriele L. Beccaro, University of Torino, Italy
Igor Boni, IPLA, Italy
Denis Fulbright, Michigan State University, USA
Paolo Gonthier, University of Torino, Italy
Zeljko Prgomet, Polytechnic of Rijeka, Croatia
Enrico Raina, Regione Piemonte, Italy
Marco Rocca, Regione Piemonte, Italy

Redazione - Editorial Office
Maria Gabriella Mellano
Dario Donno

Direttore Responsabile - Managing Editor
Gabriele L. Beccaro

Publisher - Editore

DISAFA
Department of Agriculture, Forestry and Food Sciences,
University of Torino
Largo Braccini 2, 10095 - Grugliasco (TO)
Italy

General enquiries

www.centrocasticoltura.unito.it
centro.castanicoltura@unito.it
+39 011670 8801/8802/8643

ISSN: 2284-4813 (online version)



EDITORIALE

IL CASTAGNO NEL PSR 2014-2020 PIEMONTE – MIS. 19 LEADER

In Piemonte il tema "castagno" sta vivendo un periodo piuttosto attivo e intenso nell'ambito della programmazione regionale del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 (PSR) e, in particolare, nella Misura 19 "Leader" all'interno della quale i Gruppi di Azione Locale (GAL) stanno predisponendo i Piani di Sviluppo Locale (PSL).

La proposta di modifica del PSR avanzata, a seguito del sollecito da parte del Centro Regionale di Castanicoltura, dall'Assessorato Agricoltura Regionale e sottoposta alla valutazione della Commissione Europea, è stata accettata e consentirà l'ammissione a finanziamento di nuovi impianti di castagno specializzati per la produzione di frutto.

A livello locale i temi dibattuti sono più numerosi. Il castagno infatti è specie di interesse per i diversi aspetti della sua multifunzionalità: dal frutto al legno, dal recupero dei soprassuoli agli aspetti gestionali, fino a quelli di sviluppo delle filiere.

I diversi GAL regionali hanno inserito la "tematica castagno" all'interno dei propri PSL, in coerenza con le caratteristiche specifiche dei territori e della realtà socio-economica: in alcune valli, quali ad esempio Gesso, Vermenagna e Pesio, il tema principale è il recupero dei castagneti da frutto e da legno, mediante l'associazionismo fondiario individuato come risposta efficace alla polverizzazione delle proprietà.

Oltre che nelle valli a sud di Cuneo, la castanicoltura da frutto è anche considerata all'interno dei PSL delle valli Pellice, bassa valle di Susa e in altre aree vocate.

Lo sviluppo della filiera legno è predominante nei territori delle valli di Lanzo e del Canavese, del Biellese e della Valsesia, dove l'estensione delle superfici forestali e la presenza di imprese attrezzate, consentono di puntare su una valorizzazione non solo energetica del legno.

Le Misure che verranno attivate con questi obiettivi sono numerose (dalla Misura 4 per l'associazionismo fondiario e altre forme di gestione associata delle proprietà, alla Misura 16 per gli interventi di sviluppo delle filiere).

In considerazione del documento Masterplan Castagno Piemonte, redatto dal Centro Regionale di Castanicoltura, le azioni in corso permettono di coordinare fra loro le iniziative di carattere locale e di riferirle ad un unico piano condiviso e volto allo sviluppo di un sistema castagno Piemonte che preveda sinergie ed eviti la dispersione di risorse.

Claudio Amateis, Presidente
ASSOPIEMONTE LEADER





SUMMARY



RUBRICA: PRODOTTI CASTANICOLI ITALIANI DOP E IGP MIELE DI CASTAGNO DELLA LUNIGIANA DOP

E. Bellini

Centro di Studio e Documentazione sul Castagno



FOCUS

CASTAGNO PIEMONTE, LA MONTAGNA IN PARTITA: DAL MASTERPLAN, UN PIANO REGIONALE PER RILANCIARE VALORE E PRODUTTIVITÀ DEI CASTAGNETI DA FRUTTO

Masterplan, a regional plan to improve value and productivity of chestnut orchards

M. Bussone

La Regione Piemonte si è dotata del "Masterplan Castagno Piemonte", un piano strategico redatto dal Centro Regionale di Castanicoltura per la rivisitazione dell'intera filiera del castagno. Con questo strumento si intende concretamente incentivare un'adeguata pianificazione volta a creare un sistema castagno Piemonte moderno e competitivo.



POLICIES

INVENTARIO CASTANICOLO NAZIONALE

National Chestnut Inventory

A. Ebone, M.G. Mellano



PLANT HEALTH AND CULTURE

GIOVANI PROTAGONISTI IN CASTANICOLTURA

Young chestnut growers

G.L. Beccaro



GERMPLASM

LA CASTANICOLTURA DELLA VALSUGANA: IL "MARRONE TRENINO"

The chestnut growing in Valsugana: the "Marrone Trentino"

S. Pradi, L. Palmieri



NEWS FROM THE WORLD

CRESCERE LA DOMANDA DI CASTAGNE SUI MERCATI EUROPEI: LA TURCHIA SE N'È ACCORTA

Growing interest for chestnuts on European markets: focus on Turkey

M.G. Mellano

RUBRICA: PRODOTTI CASTANICOLI ITALIANI DOP E IGP

MIELE DI CASTAGNO DELLA LUNIGIANA DOP

E. BELLINI

PRESIDENTE CENTRO DI STUDIO E DOCUMENTAZIONE SUL CASTAGNO

www.centrostudicastagno.it



Riconoscimento

Tra le numerose eccellenze DOP e IGP riconosciute al nostro Paese dalla Unione Europea (CE/UE), figura anche il "Miele della Lunigiana DOP" nelle due tipologie di castagno e acacia. L'iscrizione nel registro delle denominazioni (6/16), Regolamento CE n. 1845, è avvenuta il 22 ottobre 2004. In questa sede riferiremo segnatamente del miele di castagno.

Areale di produzione

L'areale di produzione, trasformazione e condizionamento del "Miele di Castagno della Lunigiana DOP" si estende nei comuni di: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana, Zeri, della provincia di Massa-Carrara. Le specie arboree di importanza apistica sono essenzialmente il castagno e l'acacia.

Caratteristiche qualitative e chimico-fisiche

Grazie all'assenza di fonti

inquinanti e alla presenza di specie pregiate, il miele della Lunigiana possiede peculiarità qualitative, esaltate da attente metodologie di estrazione, lavorazione e confezionamento.

Il "Miele di Castagno della Lunigiana DOP" presenta le seguenti caratteristiche: mantiene per lungo tempo lo stato liquido, manifestando solo alla fine una parziale e irregolare cristallizzazione; il colore è ambraceo scuro, spesso con tonalità rossastra; l'odore è abbastanza forte e penetrante; il sapore è persistente, amaro, ma gradevole. In merito alle caratteristiche chimico-fisiche e microscopiche, il "Miele di Castagno della Lunigiana DOP" deve presentare: contenuto in acqua non superiore al 18%; contenuto in idrossimetilfurfurale (HMF) non superiore a 10 mg/kg rilevabile al momento dell'invasettamento. Il sedimento si presenta ricco di polline, con un numero di granuli pollinici di castagno superiore a 100.000/10 g di miele, con media di 300.000/10 g.

Cenni storici, gastronomici e commerciali

L'origine del miele della Lunigiana è comprovata da storia e legame nel tempo con il territorio; impiego da secoli del miele in ricette tipiche e tradizionali della gastronomia locale; utilizzo di altri prodotti derivati dall'apicoltura per la medicina e la fabbricazione locale di candele; purezza degli aromi e conformità agli standard di assaggio; presenza nella zona da molti anni di produttori di miele.

Ai produttori locali, da anni si sono affiancati apicoltori provenienti da altre regioni italiane.

L'apicoltura è molto sviluppata in Lunigiana, con circa 4.500 arnie e una produzione annua che supera le 100 tonnellate.

Sono consentite esclusivamente confezioni in vetro con chiusura *twist-off*, nei formati da 30 a 1000 g. Il confezionamento del "Miele della Lunigiana DOP" deve avvenire tassativamente nell'ambito dell'areale di produzione dei comuni della provincia di Massa-Carrara.



Prodotti Castanicoli DOP e IGP: 15. "MIELE DELLA LUNIGIANA DOP"



"Miele della Lunigiana DOP": è stato riconosciuto dalla CE nel 2004, si ne producono due tipologie, castagno soprattutto



L'area di produzione del miele della Lunigiana comprende numerosi comuni della provincia di Massa-Carrara



Le api raccolgono il nettare e il polline di castagno durante il periodo di fioritura, nei mesi di giugno-luglio

ELVIO BELLINI



Alcune delicate fasi preliminari alla smielatura. "Operazione": controllo del corretto riempimento e chiusura delle cellette...



... "dispercolatura": operazione importante per aprire le cellette piene di miele dense dalla cura prima di procedere alla smielatura



Il miele di castagno si presenta liquido, di colore ambra scuro, con tonalità rosastre, sapore persistente, con retrogusto amaro



Fase di confezionamento del miele di castagno della Lunigiana, in barattoli di vetro da 500 grammi



Le confezioni del miele della Lunigiana, sono accompagnate da pieghevoli informativi che pubblicizzano le caratteristiche



Confezioni di "Miele della Lunigiana DOP", sia di castagno che di acacia, posti su scaffali di vendita



Il miele della Lunigiana, nella sua carata confezione in legno, prodotto nelle due tipologie castagno e acacia

www.centrostudiocastagno.it



Miele di castagno della Lunigiana, confezionato con l'etichetta che lo contraddistingue: in primo piano un dischetto di miele in legno



Confezioni di miele della Lunigiana, di castagno e di acacia, esposte in una mostra insieme a cannole di cere d'api scolpite

www.centrostudiocastagno.it



DISPAA
Sez. Cultura
Arborea



Unione
Montana
Comuni
Mugello



Comuni
di
Marradi



Associazione
Strada dei
Marroni



Consorzio di
Promozione
e Tutela



Accademia
del
Castagno



FOCUS

Masterplan, a regional plan to improve value and productivity of chestnut orchards

CASTAGNO PIEMONTE, LA MONTAGNA IN PARTITA: DAL MASTERPLAN, UN PIANO REGIONALE PER RILANCIARE VALORE E PRODUTTIVITÀ DEI CASTAGNETI DA FRUTTO

M. BUSSONE

UNCEM PIEMONTE

The Italian chestnut cultivation is gradually changing and intensive production is spreading in some areas. The Italian chestnut requires substantial investment in terms of innovation and agronomic management of cropping patterns, especially with regard to local cultivars in order to compete with other producing countries. The Piemonte Region adopted the "Masterplan Chestnut Piemonte", a strategic plan defined by the Chestnut Regional Center for the improvement of the whole supply chain. The plan could concretely encourage a modern and competitive Piemonte chestnut system. All the local authorities could refer to the Masterplan in order to program local actions, connected at regional level as part of a unified production system.

IN PRIMO PIANO

Questa volta ci siamo. La spinta è tecnica, operativa, ma anche politica e istituzionale. Il Piemonte vuole giocare una partita importante nel quadro della nuova castanicoltura italiana. Una sfida che vede altre Regioni protagoniste, ma che impegna il Piemonte a essere primo vettore di nuova crescita economica, ambientale, paesaggistica, imprenditoriale, a vantaggio del territorio e in particolare della montagna. In campo ci sono forze importanti, a partire dal Centro Regionale di Castanicoltura, pronto a rimettersi in gioco con conoscenze e competenze che fanno scuola in Italia. I docenti del DISAFA dell'Università degli Studi di Torino, l'IPLA, l'UNCCEM con il sistema di 56 Unioni montane di Comuni. La Regione stessa.

Primo passo, ascoltare i produttori, indurre i giovani che credono nella multiprofessionalità a inseguire nuovi castagneti nelle aree montane, a trasformare in produttivi una parte dei 200mila ettari di castagno finora non utilizzati.

Per loro servono prospettive certe di reddito e di mercato per il frutto. Entra in gioco il PSR 2014-2020, lo stesso che potrà dare gambe ai primi pezzi del Masterplan Castagno elaborato in un anno e mezzo di lavoro. "Castagno Piemonte" può essere il nuovo marchio identitario che, dopo la sconfitta del cinipide, identifica il frutto e anche il legno, oltre che gli altri prodotti derivanti dai castagneti gestiti. Un immenso patrimonio per le Terre Alte del Piemonte. Un patrimonio per la nuova

agricoltura della montagna, primo pilastro dello sviluppo socio-economico delle aree interne. Il lavoro non parte da zero. Quello che DISAFA, IPLA, UNCCEM, Unioni montane, Centro Regionale di Castanicoltura e anche tanti amici come Città del Castagno, singoli Comuni, centri di ricerca, produttori, appassionati potranno fare ha radici profonde. Ci sono giovani che già oggi possono raccontare esperienze virtuose con le loro IGP e con pezzi di bosco strappati all'abbandono. Biellese e cuneese, Val di Susa, Val Chiusella e altri territori possono vantare già trame di impegno e anche redditi cresciuti grazie ai castagneti. Il prodotto c'è, può crescere. Il Masterplan Castagno Piemonte, grazie alle filiere di finanziamento di PSR e PSL dei GAL, può concentrarsi sul consumatore, aprendo vettori anche

nella grande distribuzione, nelle vetrine di eccellenza, nell'e-commerce come già avvenuto quest'anno sul portale UNCCEM Bottega dell'Alpe.

Ci sono pasticceri e trasformatori artigianali pronti a inserire farine nelle loro eccellenze che varcano le migliori pasticcerie. C'è la politica vera di molti sindaci e consiglieri regionali che ha capito e che studia, approfondisce e incoraggia.

C'è la passione. C'è un lavoro proficuo che la Regione Piemonte, con il Settore Foreste in particolare, ha supportato sin dalla prima embrionale idea. La passione sposta anche i castagneti, anzi li fa crescere. E dona al territorio, ai giovani e meno giovani che vivono nelle aree montane, l'opportunità di differenziare e mostrare che quest'agricoltura, in queste aree interne, non è finita.



POLICIES

National Chestnut Inventory

INVENTARIO CASTANICOLO NAZIONALE

A. EBONE¹, M.G. MELLANO²

¹ISTITUTO PER LE PIANTE DA LEGNO E L'AMBIENTE - IPLA

²DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO



In the frame of a meeting held at the Georgofili Academy in Florence, technical and administrative issues were explored in relation to the creation of a national chestnut inventory. The usefulness of the latest forestry detection techniques have been described referring to remotely sensed data by aerial and satellite platforms for woodland mapping. The use of databases and technologically advanced tools for chestnut coppices structural characterization were discussed too.

Finally, the Vice Minister of Agriculture, Food and Forestry Policies, highlighted the government interest in approving new forestry laws and funds for the development of strategic sectors, as chestnut.

ATTUALITA'

Lunedì 6 febbraio, presso la sede dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, si è svolta una mattinata di approfondimento sul castagno.

In particolare, si è evidenziato come la valorizzazione della risorsa castanicola italiana sia vincolata alla disponibilità di dati conoscitivi sulla sua effettiva consistenza.

Le relazioni sono state anticipate dagli interventi di Giampiero Maracchi, Presidente Accademia dei Georgofili, Elvio Bellini, Presidente Centro di Studio e Documentazione sul Castagno, Ivo Poli, Presidente Associazione Nazionale Città del Castagno e Orazio Ciancio, Presidente Accademia Italiana di Scienze Forestali. Il coordinatore prof. Raffaello Giannini, Vice Presidente Accademia Italiana di Scienze Forestali, ha successivamente introdotto la relazione del dr. Alberto Manzo del MiPAAF che ha evidenziato la necessità di incrementare, da parte di ISTAT, il flusso di dati per giungere a statistiche del settore più affidabili. È stato fatto riferimento anche ai tagli boschivi che solo in alcune regioni, Piemonte e Lombardia ad esempio, sono da anni soggetti ad un sistema di comunicazione (comunicazione semplice) e autorizzazione



finalizzato ad ottenere dati sui prelievi effettuati a scopo commerciale. L'intervento del dr. Lorenzo Bottai del Consorzio LaMMA ha descritto alcuni metodi di mappatura dei castagneti attraverso l'uso di immagini satellitari open source agevolmente applicabili su castagno a motivo delle fasi fenologiche diverse rispetto a quelle delle altre specie che ne condividono ambienti e piano altitudinale. Rilevatori laser che consentono di acquisire dati biometrici sulle piante per ottenere una riproduzione virtuale in 3D di popolamenti da frutto sono stati descritti dal prof. Davide Travaglini del Dipartimento GESAAF dell'Università di Firenze.

La dottoressa Castellotti

del CREA ha commentato alcuni rilevamenti socio-economici (dati di produzione, superficie e caratteristiche delle aziende castanicole), evidenziando una diminuzione della produzione frutticola e una certa arretratezza del settore.

Infine il prof. Portoghesi dell'Università della Tuscia di Viterbo, ha descritto metodi di analisi multicriteriale che consentono di scegliere la migliore opzione selvicolturale per i castagneti nell'ottica di privilegiare il ceduo per paleria o, ad esempio, allungare il turno colturale per ottenere materiale da opera di maggior pregio.

A conclusione della mattinata, dopo l'intervento dell'Assessore Agricoltura e Foreste della Regione Toscana, Marco Remaschi, è intervenuto il Vice Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Andrea Olivero sottolineando che è intenzione del governo giungere all'approvazione della nuova legge forestale e che, con l'istituzione delle Direzione Foreste presso il Ministero, sanno disponibili nuovi fondi per lo sviluppo dei settori strategici, tra i quali il castagno.



PLANT HEALTH AND CULTURE

Young chestnut growers

GIOVANI PROTAGONISTI IN CASTANICOLTURA

G.L. BECCARO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

In Europe, Italy is the first producer of chestnuts, but chestnut growers average age is higher (52 years) than other countries; Italy is also a country with few investments in chestnut.

Currently, chestnut orchards are primarily located in low accessible areas; moreover, small farms still cannot support mechanization costs and chestnuts are manually harvested.

The University of Turin organized a meeting in Cuneo with young chestnut growers who described their experience characterized by enthusiasm, problems and hopes to a very large audience, represented by local authorities, researchers, manufacturers and students in order to discuss on chestnut technical and socio-economic issues.

Source: <http://www.freshplaza.it/article/85647/La-parola-a-giovani-castanicoltori-piemontesi-lesito-di-un-incontro-a-Cuneo>

ASPETTI FITOSANITARI E CULTURALI

Dare voce ai giovani castanicoltori affinché spieghino quali sono le difficoltà riscontrate nelle filiere del castagno è stato l'obiettivo del confronto organizzato in occasione della diciottesima edizione della Fiera nazionale del marrone di Cuneo.

In Europa, l'Italia è il primo Paese produttore di castagne, ma è anche il Paese con età media dei castanicoltori più alta (52 anni). Guardando al vicino Portogallo, la situazione appare molto più dinamica: i produttori hanno mediamente 42 anni e recentemente sono stati stanziati sui PSR locali fondi per la realizzazione di 15000 nuovi ettari di frutta secca.

I protagonisti della mattinata sono stati alcuni giovani castanicoltori cuneesi: Federico Vinai, Roberto Analdi e i coniugi Flavio Baudena e Silvana Giordano, tutti diventati agricoltori e castanicoltori per passione e affezione alla propria terra.

Federico Vinai, castanicoltore di 24 anni, ha potuto inseguirsi in agricoltura grazie al PSR 2007-13 e, insieme alla famiglia, gestisce una decina di ettari di castagneti nella zona di Mondovì e Monastero Vasco, territorio dove sono diffuse varietà locali particolarmente adatte alla trasformazione e alla produzione di essiccati di pregio sensoriale.

Castanicoltore e potatore di castagno in tree climbing, Roberto Analdi 29 anni, ha recuperato e gestisce castagneti da frutto in cui sono presenti cultivar locali di *C. sativa*. I coniugi Baudena integrano

il reddito derivante dalla loro azienda ortofrutticola gestendo circa 4 ha di castagno nell'areale tradizionale del Marrone di Chiusa Pesio. Altre cultivar negli appezzamenti sono Garrone rosso, Garrone nero, Gentile, Ciapastra, Gabbana e l'ibrido euro-giapponese Bouche de Bétizac.

Attualmente i castagneti di questi giovani agricoltori si trovano prevalentemente in zone di difficile accessibilità, e le aziende non riescono a sostenere i costi per la meccanizzazione; la raccolta è gestita da tutti manualmente.

I giovani castanicoltori intervistati sostengono che nell'ultimo quinquennio il prezzo di vendita all'ingrosso delle castagne ha dato loro soddisfazione in quanto passato da circa 0,20 €/kg dello scorso decennio a circa 1-2,50€/kg.

Non esiste o non viene percepita la presenza di una vera filiera del castagno: fatte le dovute eccezioni, la maggior parte degli operatori è isolato e non inserito

in un contesto strutturato. Si avverte la presenza di un eccessivo numero di intermediari tra produttore di castagne e consumatore finale: le castagne raccolte dai giovani intervistati sono conferite prevalentemente a magazzini all'ingrosso e, solo in alcuni casi, come per il marrone di Chiusa Pesio, direttamente a pasticcerie locali.

Tutti concordano sull'opportunità di recupero delle varietà tradizionali da promuovere, nonostante i limiti che presentano se confrontate con le performance agronomiche e commerciali degli ibridi eurogiapponesi. Nell'ottica di trarre il maggiore beneficio anche economico dalle proprie attività aziendali, i castanicoltori evidenziano come, in una ipotetica filiera castagno strutturata, sarebbe opportuno considerare e supportare anche le questioni legate alla produzione di legno che, allo stato attuale, non è remunerativo (50 €/t) né valorizzabile.





GERMPLASM

The chestnut growing in Valsugana: the “Marrone Trentino”

LA CASTANICOLTURA DELLA VALSUGANA: IL “MARRONE TRENINO”

S. PRADI¹, L. PALMIERI²

¹COOPERATIVA CASTANICOLTORI DEL TRENINO ALTO ADIGE S.C.A., VIA ACONCIO IACOPO 11, 38122 TRENTO

²CENTRO DI RICERCA ED INNOVAZIONE, FONDAZIONE EDMUND MACH, VIA E. MACH 1, 38010 SAN MICHELE ALL'ADIGE

In Trentino Region the chestnut cultivation was developed since the sixth century AD. The Valsugana valley is a remarkable area of Trentino specialized in chestnut growing for centuries. In this valley the chestnut trees are present in the orographical left of the valley (from Civezzano to Samone), in the “Valle di Centa” area, in the left slope of “Rive di Caldonazzo and Calceranica” mountain and in the area of “Altopiano della Vigolana”. The most well-organized areas are Roncegno Terme and Centa San Nicolò where two chestnut cooperatives have been working for decades. The chestnut orchards in Valsugana occupy one area of about 80 hectares with a mean production of 50.000 kilograms per year. The “Marrone of Drena” and the “Marrone of Valsugana” are the two dominant cultivars. The fruits are commercialized in the fresh market during local fairs or, thanks to the cooperatives, as industrial food products such as “marroni cream”, “marron glacè”, “marron glacè” conserved in syrup or grappa and chestnut beer.

GERMOPLASMA

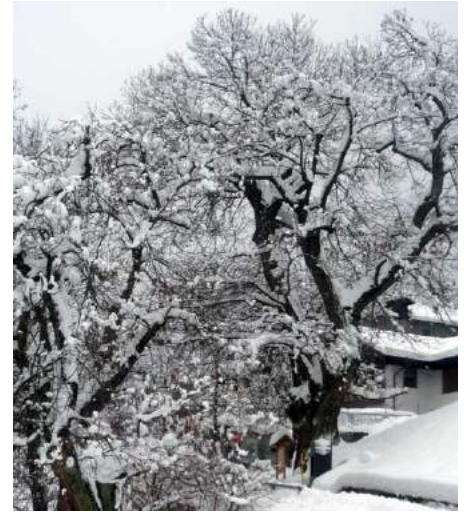
La lunga tradizione castanicola trentina risale a tempi molto antichi come dimostrato dalla toponomastica di derivazione latina (Castagnè – dal latino *castanetum*) oltre che dalle fonti storiche (v. Editto di Rotari dell'anno 643 d.C.). In Valsugana il castagno è presente in tutta la sponda orografica sinistra, da Civezzano fino a Samone, si aggiunga poi l'areale della valle del Centa, sponda sinistra del monte Rive di Caldonazzo-Calceranica e l'areale dell'Altopiano della Vigolana. Le zone più organizzate sono quelle di Roncegno Terme e di Centa San Nicolò ove operano da decenni due associazioni di castanicoltori.

I castagneti produttivi della Valsugana presentano una consistenza di circa 80 ettari per una produzione media annua pari a circa 500 quintali.

Il prodotto fresco è commercializzato prevalentemente in fiere locali assieme a

prodotti trasformati a base di castagne (crema di marroni, marroni canditi in grappa di Nosiola e Gewürztraminer o in sciroppo, birra di castagne).

Le cultivar di marrone locali sono la "Drena" e la "Valsugana". Per entrambe la pianta presenta una vigoria notevole, con branche a portamento espanso. Il germogliamento inizia dopo il 15 aprile e si completa in 15 giorni. Il numero di infiorescenze femminili per amento è di 1,2. La fecondazione avviene per libera impollinazione e le piante sono autoincompatibili. La produttività è compresa tra i 46 ed i 120 frutti/Kg. Il frutto è il marrone: 25,3 mm di altezza, 32,2 mm di lunghezza, 18,6 mm di spessore, forma globosa, un lato appiattito (pancia) ed uno convesso (dorso), pericarpo di colore marrone, raggiatura stellare grande, costolature evidenti, pellicola e perisperma a distacco facile, seme color crema, croccante e con superficie



quasi priva di solcature, sapore gradevole e dolce, tre frutti per riccio.

La raccolta della cultivar Drena avviene a fine settembre/ottobre mentre quella della cultivar Valsugana a ottobre/novembre.

Le principali malattie sono la *Phytophthora cambivora*, la *Cryphonectria parasitica*, la *Mycosphaerella maculiformis*, e la *Rachodiella castaneae*. Il problema maggiore è però costituito dalla *Cydia splendana* e dal *Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu. Tali cultivar nel complesso sono da ritenersi interessanti e meritevoli di considerazione per la castanicoltura. In Trentino le piante di marrone rappresentano storia, economia e cultura del territorio oltre ad avere valenza paesaggistica ed ecologica in quanto un esempio di coltivazione praticata in assoluta naturalità.

Bibliografia

1. Bazzanella G; Gilli G; Tomasi G.; (2011) "Il castagno" da Il castagno ed il noce nella Provincia di Trento Artimedia Casa Editrice – Trento.
2. Gretter B.; Bassi L.; (2001) Disciplina di produzione della denominazione di origine protetta "Marone Trentino".



NEWS FROM THE WORLD



Cresce la domanda di castagne sui mercati europei: la Turchia se ne è accorta

GROWING INTEREST FOR CHESTNUTS ON EUROPEAN MARKETS: FOCUS ON TURKEY

M.G. MELLANO¹

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

La maggior parte delle castagne presenti sui mercati europei proviene dalla Cina e, in misura minore dalla Turchia, Paese per il quale esistono notevoli difficoltà d'accesso sulle piazze europee. È quanto riportato a dicembre da Freshplaza, pubblicazione consultata dai principali operatori del settore ortofrutticolo nazionale.

L'articolo evidenzia le differenze delle castagne provenienti dalla Cina e dalla Turchia, relativamente alle caratteristiche qualitative, economiche e di logistica. Secondo il manager Umut Ocak, dell'azienda Aykes, che produce castagne, fichi e albicocche essiccati, i retailer e i consumatori europei non sono a conoscenza delle differenze fra castagne cinesi, meno saporite di quelle turche, ma con prezzo confrontabile e con un minore *transit time*. Il mercato più importante per la Aykes è l'Italia, dove la domanda è continua durante tutto l'anno, ma l'azienda esporta castagne anche sul mercato inglese, sebbene in un periodo più breve.

Nella provincia di Aydin sono presenti condizioni ideali per la castanicoltura, spesso condotta in regime biologico, anche se non tutti i coltivatori sono ufficialmente certificati in questo senso. La presenza di mar Mediterraneo e mar Egeo, insieme alle confinanti regioni montagnose, determinano un clima estremamente favorevole per il castagno. Questo fa sì che la Turchia abbia un vantaggio produttivo su Paesi concorrenti come Cina, Portogallo e Spagna.

Fonte: <http://www.freshplaza.it/article/87151/In-Italia-la-domanda-di-castagne-turche-dura-tutto-lanno>

LA COLTURA NEL MONDO

In December 2016, FreshPlaza, an online magazine consulted by the main national fresh fruit companies and growers, reported that the most part of chestnuts in the European markets comes from China and, in lower amounts, from Turkey.

According to Mr. Umut Ocak, manager of AYKES Turkish company, which produces dried chestnuts, figs and apricots, European retailers and consumers are not able to distinguish Chinese and Turkish chestnuts: the first ones have less aroma than the second ones, even if they show similar price and a longer transit time.

The most important market for AYKES company is Italy, where chestnut demand is continuous during the year, but the company also exports chestnuts on the British market, although in a shorter period. Sales in the UK market diminished if compared to the last two years, due to the weak British pound. The Italian market differs from the UK one, as Italy has a much larger industry based on processed chestnuts.



Chestnuts are used for all sorts of products, such as baby foods based on chestnut flour. Chestnut flour also acts as a good alternative to cereals, which makes it invaluable for the production of gluten free products.

In the province of Aydin there are ideal conditions for the chestnut cultivation: the presence of the Mediterranean and Aegean Seas and the mountainous regions leads to a very favorable climate for chestnut trees.

Many farmers produce chestnuts according to biological

agriculture, even if not officially certified. For this reason, Turkey presents benefits in relation to other chestnut producer countries as China, Portugal and Spain: Spanish and Portuguese chestnuts, for example, are more expensive due to higher production costs.

The main challenge is awareness of new markets. In particular, there are a lot of Dutch chestnut buyers and demand is high.

Dutch companies could import Turkish chestnut with a high quality and a lower price.





CENTRO REGIONALE DI CASTANICOLTURA

www.centrocastanicoltura.unito.it

