

**LA REGINA DELL'AUTUNNO.** Una buona annata e un rinnovato interesse per questo frutto che si presta a molteplici usi

# PRESI IN CASTAGNA

Oltre 30 milioni i chili raccolti quest'anno. Quindici le tipologie a denominazione protetta

Dopo aver rischiato la scomparsa tornano alla riscossa, per la gioia degli appassionati, le castagne italiane, con un raccolto stimato quest'autunno superiore a 30 milioni di chili, in aumento dell'80 per cento rispetto a cinque anni fa.

Il minimo storico (18 milioni di chili) fu raggiunto nel 2013, ricorda Coldiretti, a causa della strage provocata da un insetto «alieno», il cinipide galligeno del castagno, proveniente dalla Cina che per anni ha infestato i boschi lungo la Penisola.

«Quest'anno, invece, la stagione è stata generalmente positiva in quantità e in qualità», osserva Coldiretti, «anche se in alcune zone ha pesato negativamente l'andamento climatico eccessivamente piovoso. Complessivamente va registrata una netta ripresa dello stato di salute di quello che Giovanni Pascoli chiamava «l'italico albero del pane», simbolo dell'autunno. Siamo tuttavia ancora lontani dai fasti del passato, tanto che nel 1911 la produzione di

castagne ammontava a 829 milioni di chili, ma ancora dieci anni fa era pari a 55 milioni di chili».

**IL «MADE IN ITALY».** La produzione «made in Italy» conta ben quindici prodotti a denominazione di origine legati al castagno, che hanno ottenuto il riconoscimento europeo. Cinque si trovano in Toscana e sono il Marrone del Mugello Igp, il Marrone di Caprese Michelangelo Dop, la Castagna del Monte Amiata Igp, la Farina di Necchio della Garfagnana Dop e la Farina di Castagne della Lunigiana Dop, mentre in Campania sono riconosciute la Castagna di Montella Igp, il Marrone di Roccadaspide

Igp e il Marrone di Serino/Castagna di Serino Igp, in Emilia Romagna il Marrone di Castel del Rio Igp, in Veneto il Marrone di San Zeno Dop e i Marroni del Monfenera Igp, ed i Marroni di Combai Igp, in Piemonte la Castagna Cuneo Igp e il Marrone della Valle



di Susa Igp, e nel Lazio la Castagna di Valleraia Dop. A questi si aggiungono due mieli di castagno: il Miele della Lunigiana Dop della Toscana e il Miele delle

Dolomiti Bellunesi Dop del Veneto».

Se non si vuole comunque correre il rischio di acquistare spesso a ca-

agricoltori di Campagna Amica o le sagre in programma in questi giorni in tutta Italia dove è possibile fare buoni acquisti di alta qualità oppure rivolgersi alle imprese agricole.

**DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE.**

Le castagne, delle quali si conoscono oltre cento varietà, sono rimaste nelle tradizioni alimentari autunnali degli italiani da consumare in diversi modi: arrosto (dopo averle incise sul lato bombato metterle in una padella di ferro con il fondo forato e cuocerle o sul fuoco vivo o in forno per circa 30 minuti; dopo la cottura si consiglia di avvolgerle in un canovaccio umido); lesse (dopo averle lavate accuratamente, cuocerle in abbondante acqua salata per circa 40 minuti); cotte in latte e zucchero; usate per particolari ripieni, nella preparazione di primi piatti o elaborati secondi a base di carne. ●

