

La colpa è di un insetto killer

Sempre meno castagne nei boschi biellesi

L'allarme lanciato da Coldiretti: "La produzione in Italia è crollata del 70 per cento rispetto agli anni precedenti all'infestazione"

Autunno con poche castagne nei boschi del Biellese, della Valsesia e dell'Alto Vercellese: ancora una volta è colpa del "cinipide galligeno", insetto-killer dei castagneti che, ormai, è divenuto il nemico numero 1 dei boschi di tutto il Nord Italia.

E così la crisi è generalizzata: "In Italia il crollo della produzione nazionale è al di sotto dei 18 milioni di chili, con tagli del 70% rispetto agli anni precedenti all'infestazione" evidenziano il presidente e il direttore di Coldiretti Vercelli Biella, Paolo Dellarole e Marco Chiesa.

Al contrario le importazioni sono cresciute del 20% nei primi sette mesi del 2013, dopo che nel 2012 erano praticamente raddoppiate rispetto all'anno precedente e quasi triplicate rispetto al 2010.

Il risultato è uno storico sorpasso, con gli italiani che hanno più del 50% di probabilità di trovarsi nel piatto senza saperlo castagne straniere provenienti soprattutto dalla Spagna, dal Portogallo, dalla Turchia e dalla Slovenia.

Per Coldiretti Vercelli-Biella, "è necessario che le Istituzioni, continuino le attività di lotta al cinipide con l'introduzione dell'insetto antagonista naturale *Torymus sinensis* che in Piemonte stanno dando risultati incoraggianti, anche se ci vorranno anni per risolvere il problema".

Ma, allo stesso tempo, "è di prioritaria importanza porre in campo azioni concrete per il rilancio del settore, tra cui sicuramente più controlli sull'origine delle castagne messe in vendita in Italia per evitare che il consumatore possa essere indotto in confusione".

Le castagne delle quali si conoscono oltre cento varietà sono però 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.

Quella della castanicoltura è una pratica agricola di origini molto antiche, che per molti secoli ha distinto l'economia di intere aree, concentrate soprattutto nel territorio collinare e montano: in particolare, l'introduzione degli alberi di castagno ebbe un notevole incremento nel periodo medievale. Questi alberi furono preziosi per un'economia locale "allargata" a più settori. Oltre a segnare il paesaggio boschivo, diedero infatti impulso ad attività diverse come il commercio del legno, la realizzazione di edifici o la nascita di tradizioni agroalimentari ed enogastronomiche tramandate fino ai giorni nostri.

La raccolta delle castagne, come quella dei funghi, coinvolge un gran numero di appassionati che, dalle città, si spostano nelle nostre "terre alte" per trascorrere una giornata di svago, magari coniugata a una sosta in uno degli agriturismi di Terranostra/Campagna Amica.

Ma può anche essere un'attività coordinata, utile ad integrare il reddito delle imprese agricole: non sono pochi, infatti, i proprietari di fondi che in questo periodo sono impegnati a selezionare le migliori per una successiva vendita diretta al pubblico. Cinipide permettendo...