

RETE SLOW FOOD DEI CASTANICOLTORI

IL MANIFESTO

IL CASTAGNO, RISORSA STRATEGICA PER LE AREE INTERNE E LE TERRE ALTE

I castagneti, per molto tempo, sono stati una risorsa di primaria importanza nell'economia agricola delle aree interne e le terre alte del nostro Paese e possono ancora rappresentare una ricchezza dal valore inestimabile.

Testimonianza importante dell'opera dell'uomo, i castagneti da frutto consentono il presidio del territorio, il contenimento del dissesto idrogeologico, la prevenzione degli incendi boschivi, garantiscono diversità paesaggistica, biologica, varietale ed ecosistemica, e assicurano la cattura e il sequestro di CO₂.

In tutta Italia, la coltivazione del castagno è praticata principalmente su terreni in pendenza a quote collinari e montane, in impianti che vedono spesso la presenza di vecchi alberi di grandi dimensioni, in alcuni casi classificati come monumentali.

Le castagne, inoltre, sono un frutto straordinario, per le qualità nutrizionali, la versatilità gastronomica, la capacità di conservarsi, essiccate o trasformate in farina, pane, pasta...

La castanicoltura svolge dunque un fondamentale ruolo sociale, storico, didattico, economico, paesaggistico e ricreativo per le aree interne del nostro Paese.

I principali problemi della castanicoltura

- **Frammentazione** – Nelle aziende agricole la superficie media destinata a castagneto da frutto è di circa due ettari. I castanicoltori soffrono le criticità strutturali della montagna, come l'isolamento, la parcellizzazione fondiaria, la scarsa propensione all'associazionismo e alla collaborazione.
- **Competenze** – Si sta perdendo la conoscenza delle buone pratiche castanicole tradizionali, a causa del mancato ricambio generazionale. Occorrono inoltre nuove competenze per attenuare gli effetti del cambiamento climatico.
- **Abbandono** – Da un lato continua il fenomeno dell'abbandono dei castagneti, dall'altro la gestione dei castagneti non è adeguata: le operazioni colturali non sono regolari e spesso si limitano alla sola pulitura del terreno per la raccolta dei frutti.

- **Filiera e mercato**– La presenza di numerosi intermediari si riflette sul prezzo alla produzione, poco remunerativo, e su quello al consumo, troppo elevato. Pochi operatori trasformano il prodotto e lo commercializzano sui mercati nazionali ed esteri.
- **Danni** – Il cambiamento climatico e le altre catastrofi naturali causate dall’attività antropica rappresentano la minaccia principale. Gli ultimi anni hanno evidenziato gli effetti devastanti di organismi animali e vegetali nocivi (agenti infettivi e insetti) e della fauna selvatica, in particolare i cinghiali.

Dati – Mancano dati e analisi puntuali, sia sull’offerta (produzioni, superfici coltivate, tipologia di castanicoltori), sia sulla domanda (quantità e tipologie richieste dall’industria, etc.).

LA RETE SLOW FOOD DEI CASTANICOLTORI

La rete Slow Food dei castanicoltori si impegna per la rigenerazione delle Terre Alte attraverso la diffusione della castanicoltura tradizionale, con la sua biodiversità, i suoi saperi, le sue tecniche, i suoi paesaggi, e promuove azioni comuni per salvaguardare e riqualificare una risorsa che può tornare a essere strategica, offrendo nuove opportunità di sviluppo ai territori appenninici e alpini pedemontani.

Consapevoli che il castagneto da frutto tradizionale è una superficie coltivata che presenta: piante innestate di diverse età; varietà specifiche del territorio e comunque riconducibili alla *Castanea sativa*; sesti di impianto diversi anche irregolari propri del territorio in cui sono presenti; inerbimento naturale e minime lavorazioni secondo usi locali. Non si può derogare dai criteri usati dai territori per tramandarci questi musei a cielo aperto in perenne evoluzione.

La rete ha mosso i primi passi in occasione di OltreTerra 2021 (in Emilia-Romagna, 5-6 novembre 2021), dove ha condiviso la prima stesura del Manifesto “Castagno, Risorsa Strategica per le Aree Interne” e durante l’[evento di Capranica Prenestina](#) (in Lazio, 26-28 novembre 2021).

Obiettivi della rete

- **Promuovere la rigenerazione delle terre alte**, attraverso la valorizzazione della biodiversità montana, la tutela del paesaggio e il sostegno alle comunità locali
- **Promuovere la ripresa della coltivazione e della filiera tradizionale** dei castagneti, la sua ripresa e le sue filiere, anche attraverso una semplificazione normativa per il recupero dei castagneti abbandonati, incentivando tali pratiche e disincentivando l’avvio di nuovi impianti intensivi, il recupero di vecchi frutteti e l’utilizzo di impianti tradizionali (essiccatoi).

- **Tutelare e diffondere le varietà locali**, mantenendo tecniche tradizionali di coltivazione innesti e portainnesti di Castanea sativa Miller e salvaguardando i castagneti storici e secolari.
- **Promuovere una gestione sostenibile** dei castagneti, che eviti l'uso della chimica di sintesi che consenta: l'impiego di prodotti organici/ammendanti, lavorazioni del terreno secondo pratiche tradizionali, il pascolo e preveda l'inerbimento naturale sotto gli alberi (con almeno uno sfalcio annuale).
- **Recuperare e valorizzare l'architettura rurale** legata alla lavorazione delle castagne (ad esempio gli essiccatoi in pietra).
- **Diffondere la conoscenza** della castanicoltura da frutto come patrimonio ambientale, sociale, economico e culturale collettivo.
- **Diffondere e innovare gli usi gastronomici** della castagna e dei suoi derivati.
- **Promuovere filiere eque**, che prevedano il rispetto dei diritti di chi lavora e la trasparenza nei confronti dei consumatori.

Azioni della rete

La rete agisce secondo i tre pilastri della "call to action" di Slow Food:

Biodiversità

- **mappare e tutelare varietà** locali e castagneti, attraverso il progetto Arca del Gusto
- **creare comunità** Slow Food di castanicoltori e Presìdi
- **sostenere e valorizzare i produttori** attraverso eventi locali e la promozione di filiere corte (gas, preventite del prodotto, mercati)

Educazione

- **promuovere attività di** educazione del gusto nelle scuole primarie e secondarie (in primis gli istituti alberghieri)
- **promuovere programmi di formazione** e aggiornamento tecnico-imprenditoriale degli operatori (castanicoltori, artigiani e cuochi) per aumentare la sostenibilità e la redditività della coltura, e creare stabili connessioni fra produttori e Istituti Agrari.
- **ampliare la consapevolezza dei fruitori** sulle varietà e caratteristiche dei prodotti disponibili nel mercato, fornendo i necessari strumenti per distinguerli.
- **aumentare** le sagre e gli eventi locali in cui promuovere il prodotto territoriale.
- **instaurare** un prezioso rapporto diretto tra produttori e co-produttori, attraverso filiere corte, la preventita del prodotto e gruppi di acquisto organizzati.

Advocacy

- **potenziare la collaborazione** tra ricerca, tecnici e castanicoltori, per affrontare le principali sfide del settore (dai problemi fitosanitari alla redditività della coltura)
- **promuovere e sviluppare programmi di ricerca**, per formulare proposte e attuare azioni urgenti e incisive, garantendo un efficace monitoraggio fitosanitario e fornendo stimoli per affrontare le sfide del settore.
- **promuovere politiche a sostegno** dell'associazionismo, favorendo l'ampliamento delle superfici e creando le condizioni per una maggiore multifunzionalità aziendale.
- **trovare risorse** pubbliche e private – per finanziare azioni di recupero, mantenimento, innovazione del settore, per promuovere attività di comunicazione, promozione della rete, dei produttori, dei prodotti e dei territori e per incentivare il turismo legato alla conoscenza del castagneto e alle terre alte.

Uso del logo

I soggetti che aderiscono alla rete Slow Food dei castanicoltori, sottoscrivendo il manifesto e la carta di utilizzo del logo, possono utilizzare il logo sulla comunicazione (cartacea e on line) e sul materiale promozionale (cartellonistica, locandine, depliant), ma non sull'etichetta dei prodotti. Secondo le linee guida espresse nella carta di utilizzo)

Protagonisti della rete

La rete coinvolge sia individui, sia soggetti collettivi, di ambiti e competenze diverse (comunità, condotte, produttori, cuochi, tecnici...), per consentire un agevole scambio di buone pratiche, processi virtuosi e conoscenze, e per unire saperi tradizionali, innovazione e creatività.

I primi sottoscrittori del Manifesto

Giocondo Anzidei (Referente Aree Interne Slow Food Marche) - **Ettore Bozzolo** e **Guido Gonella** (Custodi dei Castagneti Alpi Liguri) - **Marina Cestelli** (Associazione Produttori Valteggina) - **Lia Cortesi** (Referente Biodiversità Slow Food Emilia-Romagna) - **Stefano Fogacci** (Consorzio Agro-Silvo- Castanicolo dell'Appennino Modenese) - **Marisa Raffaella Gigliotti** (Referente Comunità Slow Food della Calabria) - **Andrea Giovannuzzi** (Consorzio della Farina di Castagne del Pratomagno e del Casentino) - **Franco Lotti** (Consorzio Forestale Alta Valle del Bidente) - **Mattia Maruca** (Comunità Slow Food per la Tutela e Valorizzazione dei Castagneti del Reventino) - **Domenico Medici** (Associazione e Comunità Slow Food Castanicoltori Alta Valle del Reno) - **Rosaria Olevano** (Referente Slow Food del Presidio della Mosciarella delle casette di Capranica Prenestina) - **Mimmo Pontillo** (Delegato Coordinamento e Sviluppo delle Comunità di Slow Food Campania) - **Vincenzina Scalzo** (Divulgatrice Scientifica ARSAC) - **Luigi Vezzalini** (Associazione Città del Castagno)

Organizzazione delle Rete

Gruppo di Coordinamento: Rosaria Olevano, Lia Cortesi, Mattia Maruca, Gabriele Locatelli, Francesco D'Ercoli

Referenti:

Rosaria Olevano, 335.7151041 – rosyolevano@libero.it