

La castagna di Montella



L'Irpinia per la sua orografia quanto mai varia, caratterizzata da notevoli contrasti altimetrici, per la feracità dei suoi terreni (origine vulcanici), per il clima, detiene il grosso dei territori investiti a castagneto da frutto, contribuendo alla produzione nazionale con 100 mila quintali, su una superficie di circa 9 mila ettari. Di questi circa 3 mila ricadono, con una produzione di 60 mila quintali, nell'areale della Castagna di Montella, riconosciuta DOC, dietro richiesta della Comunità Montana Terminio-Cervialto, con decreto del 5.12.1987.

Nel 1996 viene inserita nel primo elenco dei prodotti a denominazione ottenendo l'IGP.

La Castagna di Montella è prodotta esclusivamente negli agri del Comune di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Volturara Irpina, Nusco e Montemarano, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 1000 metri s.l.m.. Il numero di piante per ettaro oscilla dalle 80 alle 180 ed anche più a seconda dell'acclività delle pendici.

La Castagna di Montella è rappresentata, per il 90% della produzione complessiva dei sei Comuni, dalla varietà "palommina" e per il restante 10% da altre varietà, per lo più selvatiche, che prendono il nome del comune nel quale sono più diffuse e comunque di minor pregio rispetto alla "palommina". Il frutto di tale varietà è di pezzatura media e medio-piccola (75-90 a kg). La forma del frutto più rappresentata all'interno del riccio è quella doppia, prevalentemente rotondeggiante con la faccia inferiore piatta, la base convessa, la sommità ottusa; forma che giustifica l'etimologia della denominazione "palommina"; ed in effetti esaminandola bene, somiglia ad una colomba che tradotta in dialetto, denotando le chiari origini della denominazione spagnola, si trasforma in "palomma", da cui il termine "palommina". La maturazione ricade nell'arco del mese di ottobre e sino ai primi giorni di novembre.

Le elevate caratteristiche di serbevolezza, sapidità e fragranza del prodotto consentono due forme principali di utilizzazione: allo stato fresco (comprendendo anche il surgelato) ed allo stato secco in guscio o sgusciato. Allo stato attuale circa il 50% della produzione viene esportata negli Stati Uniti, il 25% sui mercati europei ed il rimanente 25% sui mercati nazionali. Dal rapporto tra i dati relativi alla produzione e quelli relativi ai mercati, emerge che il prodotto "Castagna di Montella" risulta il doppio della produzione. E' noto, infatti, come sui banchi di rivendita nazionali ed esteri viene immesso un prodotto con la dicitura "Castagne di Montella" già dal mese di settembre, quando la produzione di Montella, notoriamente tardiva, è ancora sugli alberi; il che evidenzia l'entità e la grossolanità della frode commerciale ai danni della tipica produzione dell'Irpinia. Da qui una delle esigenze della Castagna DOC. Bisogna sottolineare che il castagno da frutto in Irpinia compete, nelle zone pedemontane e montane, degnamente col nocciuolo nei riflessi economici e culturali; dopo certe altitudini non c'è nessun'altra coltura che gli tiene testa.

Il castagneto da frutto un tempo rappresentava il settore trainante dell'economia agricolo-montana, con riflessi non trascurabili in quello industriale; successivamente divenne bersaglio di una incontrollata e forse ingiustificata reazione al flagello dell'endothia parassitica, oggi cryphonectria parassitica.

fenomeno, attualmente, molto attenuato, anzi oggetto di particolare attenzione da parte delle pubbliche amministrazioni. Comunque tra i nemici del castagno non c'è solo il cancro corticale; altri temibili nemici sono gli insetti ascrivibili agli ordini dei lepidotteri e coleotteri. A tal fine, è stata intrapresa dalla Comunità Montana Terminio-Cervialto una interessante sperimentazione volta al "controllo biologico" dei principali insetti che colpiscono le castagne con metodo di lotta biologico che prescinde dall'utilizzo dei prodotti chimici. Ciò al fine di contemperare le esigenze degli industriali e dei produttori da un lato, vista l'elevata percentuale di castagne infestate che raggiunge anche il 60% dell'intera produzione, e degli ambientalisti dall'altro, giustamente contrari a qualsiasi intervento chimico che andrebbe ad alterare l'unico ecosistema ancora pulito e integro che abbiamo. Tale metodo sembra estremamente interessante in quanto tende a sostituire i prodotti chimici la cui azione è incontrollabile, totalitaria e non selettiva; la lotta feromonica, invece, si basa sul controllo delle specie dannose e non sulla loro estinzione, poiché, anche se tali insetti sono dannosi dal nostro punto di vista, rappresentano pur sempre un anello della complessa catena biologica alla cui presenza è legata la vita di altri esseri. Se è utile per noi abbassarne l'incidenza, è altrettanto utile che non vengano totalmente distrutti, in modo da non alterare irreversibilmente questo stupendo habitat che è il castagneto.

Non dimentichiamo che esso è veramente prodigioso, estremamente bello e lussureggiante e che, oltre ad assolvere una funzione produttiva (castagne e legno), adempie anche ad una funzione protettiva ed idrogeologica che poi si identifica anche in quella paesaggistica e turistica.

Allo stato attuale, il frutto, "Castagna di Montella" viene raccolto e venduto allo stato fresco dalla maggioranza degli imprenditori. Quindi il ciclo produttivo che si attua prevede, annualmente, la pulizia del castagneto, la raccattatura e la vendita a imprenditori/commercianti locali.

Nella tradizione, soprattutto nel comune di Montella, che rappresenta il fulcro di questa attività, si procedeva anche ad una prima lavorazione. Utilizzando essiccatoi di tipo tradizionale, alimentati con legna di risulta della potatura dei castagneti, si procedeva ad una disidratazione del prodotto e quindi alla destinazione del frutto verso il mercato del lavorato secco.

Negli ultimi anni sono sorte una miriade di piccole aziende di lavorazione del prodotto che vanno sempre più migliorando la qualità delle castagne commercializzate. Anche la varietà di prodotti finali sta aumentando con la scoperta di nuovi prodotti a base di castagne validi in un contesto di crescita dell'intero comparto.

Due diagrammi di flusso esplicativi sul consumo di castagne e sulle principali lavorazioni ci guidano a capire meglio il contesto.

CONSUMO DI CASTAGNE

Consumo diretto

40%



caldarroste, ballotte,

Industria

60%



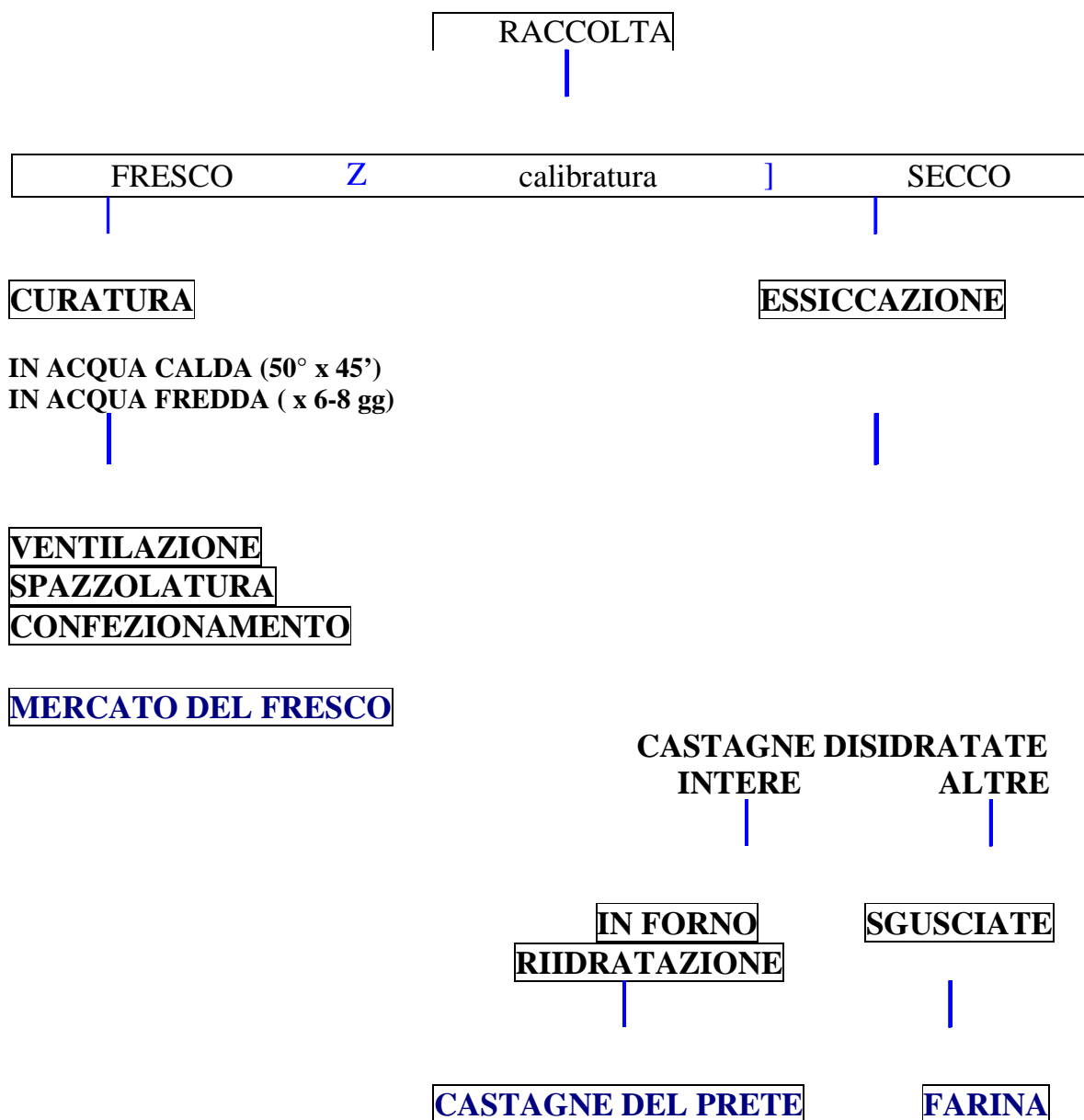
30% marmellate

20% marron glacés

5% marroni al naturale

5% purea

LAVORAZIONE



Dal contesto evidenziato si evince che la castanicoltura dell'area rappresenta il comparto agricolo più dinamico e con maggiore possibilità di crescita, che sta determinato non solo un aumento del numero degli occupati e del numero degli addetti nelle piccole e medie aziende di trasformazione del prodotto, ma anche un momento di cambiamenti nei processi di innovazione strutturale e tecnologica delle aziende.