



SCHEMA PRODOTTO

Castagna

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

I maggiori *centri di coltivazione* ricadono:

- nel versante della sinistra crati i Comuni di **Fagnano Castello, Cerzeto, Rota Greca, Lattarico, Montalto Uffugo, S. Fili**);
- nel versante della destra crati i Comuni di **Rose, Luzzi, Acri**;

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO *PRODOTTO TRASFORMATO*

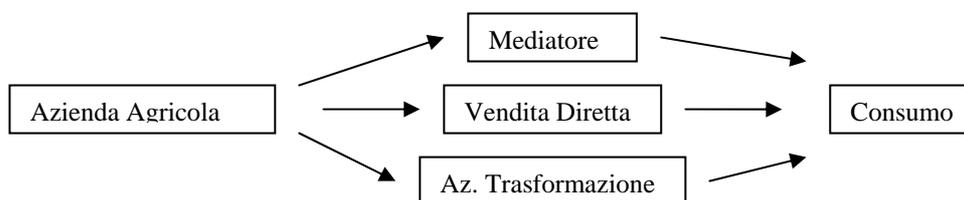
VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO *A RISCHIO* *ATTIVO*

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

Ruseddre, castagne nfurnate, pistilli, vaddrani o vallanelle

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



MATERIE PRIME

Tipologie delle aziende dalle quali deriva il prodotto originario: Castagna

Tipo di varietà o cultivar prevalenti:

Il castagno selvatico "*Curcia*", distribuito in tutta l'area, è impiegato soprattutto come porta-innesto delle varietà locali da coltivare. I frutti sono di media e piccola pezzatura, di difficile sgusciatura, molto buoni per castagne secche (pastille) e bollite (vallanelle). Costituisce il 10% circa della produzione annuale di castagne.

La varietà *Inserta*, localmente denominata "Nzerta", rappresenta il castagno coltivato più diffuso nella zona, coprendo quasi interamente tutta la Valle del Crati.

Ha tradizioni molto antiche, tanto che il termine innestare operazione consueta ai castagneti da frutto ed ai frutteti in genere - è entrato nel linguaggio comune Calabrese col termine di "nzertare". La fruttificazione sulla pianta da frutto proveniente da seme inizia verso i 10-12 anni, mantenendosi elevata dai 40 ai 120 anni.



SCHEMA PRODOTTO

Castagna

Mediamente rappresenta il 45% della produzione locale; i frutti sono di media grandezza, di colore bruno-scuro, con striature bene evidenti. La cultivar *Riggiola*, molto diffusa, è la varietà a più precoce fruttificazione; i frutti sono di grossa pezzatura e facile sgusciatura, molto richiesti dai mercati locali e dai mercati della Campania e della Puglia, costituisce il 35% della produzione locale. Un ulteriore 10% della produzione è rappresentato da altre varietà quali le cultivar "Arturo" a precoce maturazione, con frutti di grossa pezzatura e di buon valore merceologico, (marrone –simile prodotto nei comuni S. Donato di Ninea, Lungro e Acquafredda: di media pezzatura e polpa molto dolce), Valeriana (molto produttiva, anche se di piccola pezzatura), Cirosopca (di grossa pezzatura), seguono poi altre varietà minori quali: Spatacciola, Nzertolitana, Pompa, Ansolitana, Mancina.

Sesto d'impianto: 10x10 15x15 Altro _____

Produzione media per ettaro: 10-15 Q.li/Ha

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

1) Convenzionale 2) Integrato 3) Biologico

METODICHE DI LAVORAZIONE

Periodo prevalente in cui avviene la raccolta:

- **Nserta:** dalla 2^a decade di Ottobre alla 1^a decade di Novembre;
- **Riggiola:** dalla 1^a decade di ottobre alla 2^a decade di Ottobre;
- **Curcia:** dal 2^a decade di Ottobre alla 3^a decade di Ottobre.

Tipo di raccolta: Manuale Altro _____

IMATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)

1) Attrezzature per la raccolta, lavorazione ed essiccazione:

- reti per la raccolta;
- macchine per la raccolta
- calibratrici
- vasche per la cura
- spazzolatrici
- cassette (indicare il materiale ...plastica.....)
- bins (indicare il materiale plastica)
- sacchi (indicare il materiale ... a Rete Plastificata.....)



SCHEMA PRODOTTO

Castagna

a) Lavorazione delle castagne fresche.

Per l'ottenimento del prodotto destinato ad un *consumo immediato* è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

- 1) sottoporre le castagne a *calibratura* meccanica per suddividere il prodotto a seconda della pezzatura,
- 2) selezionare le castagne per scartare i frutti contaminati da parassiti ("bacati"),
- 3) spazzolare (*lucidare*) le castagne per asportare eventuali residui (polvere e/o terriccio) presenti sull'epicarpo.

Per il prodotto destinato ad un *consumo differito*, in aggiunta alle operazioni di cui ai precedenti punti 1 e 2, sono previsti, in alternativa, i seguenti trattamenti preconservativi: "*curatura*" e *sterilizzazione*.

"Curatura"

Le castagne vengono immerse in vasche contenenti acqua a temperatura ambiente per un tempo massimo di 15 giorni. Durante tale periodo di tempo devono essere scartate le castagne "bacate" (quelle che emergono a galla). Il prodotto viene, quindi, lavato con acqua a temperatura ambiente e sottoposto ad una prima *asciugatura* a temperatura ambiente per un periodo di tempo massimo pari a 4-7 giorni. Successivamente le castagne subiscono una ulteriore asciugatura in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 4 e 6°C per un periodo di tempo compreso tra i 15 e i 30 giorni. Durante tale fase le castagne sono stoccate in contenitori traforati, tali da favorire la traspirazione del prodotto, e rigirate ogni 3/7 giorni a seconda del grado di umidità per evitare il surriscaldamento del prodotto e l'insorgenza di muffe. Le castagne così lavorate, dopo essere state ulteriormente selezionate per eliminare il prodotto lesionato o tarato, vengono spazzolate e confezionate.

Sterilizzazione

Le castagne, immesse in uno sterilizzatore, sono sottoposte ad un trattamento termico ad una temperatura oscillante dai 45 ai 55°C per 20/30 minuti. In seguito, sono fatte raffreddare in acqua a temperatura ambiente per 1/2 minuti. Le successive fasi di lavorazione sono identiche a quelle descritte al punto precedente.

b) Lavorazione delle castagne essiccate.

Le castagne, preventivamente calibrate e selezionate secondo quanto riportato al precedente punto, vengono fatte essiccare in forno ad una temperatura compresa tra i 35 e i 40°C per 4 – 7 giorni a seconda del grado di umidità. Al fine di favorire una uniforme essiccazione del prodotto, le castagne devono essere rigirate ogni 2/3 giorni. Terminata l'essiccazione, le castagne vengono sgusciate e selezionate per eliminare l'eventuale prodotto spezzato.

c) Lavorazione della farina di castagne

Le castagne intere o spezzate, essiccate secondo le modalità ed i tempi di cui al precedente punto, sono macinate per un periodo di tempo compreso tra i 30 e i 120 minuti a seconda della granulometria che si vuole ottenere. La farina ottenuta, prima di essere avviata al confezionamento, viene lasciata riposare per 2/3 giorni. È vietato l'utilizzo di coloranti, conservanti e additivi chimici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche merceologiche

Prodotto fresco

Tipologia delle confezioni:

- *In sacchi di rete di rete plastificata da 2-5 Kg*



SCHEDA PRODOTTO

Castagna

- Altro (indicare).....

Castagne secche (pastilli)

Colore: dal bianco al beige.

Tipologia delle confezioni: Le **Castagne essiccate** possono essere commercializzate confezionate in contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare di peso compreso tra 250 e 2000 gr. Il prodotto può essere conservato per un periodo massimo di 1 anno.

Farina di castagne

Colore: bianco.

Tipologia delle confezioni: La **Farina di castagne** può essere commercializzata confezionata in contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare di peso compreso tra 0,5 e 10 kg. Il prodotto può essere conservato per un periodo massimo di 1 anno.

Aspetti Commerciali del prodotto

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Tipologie di vendita del prodotto fresco

Vendita al dettaglio direttamente dall'azienda

Attraverso il mediatore

Direttamente al trasformatore

3) Informazioni sulla promozione e certificazione

- Esistono aziende con una propria etichetta? **Si** **No**

Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con un marchio consortile o associativo?

Si **No**

- Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?

Si **No**

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

La castanicoltura in tale area è presente da sempre. Le prime varietà coltivate furono introdotte ai tempi della Magna Grecia. La pianta, probabilmente, è originaria dell'Europa orientale e dell'Asia minore: già Plinio descrisse il suo ampio sviluppo nella regione della città del Ponto, "Kastanis", ovvero da "Kastania", città della Tessaglia da cui appunto deriverebbe il suo nome. In realtà, non vi è concordanza sul significato



SCHEMA PRODOTTO

Castagna

etimologico della parola castagno, perché oltre all'ipotesi più accreditata sembra derivare dal persiano "kashtah", frutto secco. La massima diffusione della coltura si è avuta nel periodo della prima guerra mondiale. Negli anni '50 si registrò però il declino, dovuto allo spopolamento della montagna verso le aree industriali del Nord e verso le fertili pianure dei litorali calabresi e alla comparsa di due fitopatie del castagno: il mal dell'inchiostro e il cancro corticale. Negli ultimi anni si manifestano sintomi di ripresa, legati ad un interesse generale verso questa generosa coltura: si sta rivalutando sia il suo valore estetico nel paesaggio agrario sia la sua storia millenaria, intrecciata alla vita dei montanari che in qualche modo hanno tenuto vivo il territorio montano.

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

La raccolta delle castagne è sempre stato uno dei punti fermi del calendario agricolo della Calabria e, in particolare, della provincia di Cosenza.

Un tempo il frutto veniva consumato quasi esclusivamente dalle classi sociali meno abbienti, al punto da essere impiegato come alimento sostitutivo del pane. I "pastilli", ovvero le castagne essiccate attraverso un lungo processo di essiccazione che si protraeva per più settimane, venivano impiegate, dopo essere state macinate, per ricavare il "pane di castagna". L'elevato apporto calorico del pane, fece sì che le castagne diventassero la base della dieta alimentare consentendo così al castagno di consolidare la nomea di "albero del pane". Ancora oggi, la presenza dei castagneti è così diffusa nel territorio cosentino da rappresentare una valida testimonianza locale su una economia rurale che in passato ha permesso a molte famiglie di vivere con questa attività. La presenza di diverse imprese di carattere artigianale che, pur nel rispetto della tradizione, nel tempo hanno affinato le tecniche di lavorazione e di conservazione del prodotto, ha permesso di innalzare il livello qualitativo ed igienico-sanitario del prodotto. Ciò ha consentito alla castagna di conquistare quote di mercato, sempre più ampie, sia in Italia che all'estero. Numerose sono le sagre organizzate nella provincia di Cosenza per celebrare la bontà di questo tipico prodotto autunnale. Tra le tante ricordiamo le sagre che si tengono nei comuni di San Donato di Ninea nel primo fine settimana di novembre, di Fagnano Castello, quella di San Fili e di San Vincenzo Lacosta. Degna di nota è, inoltre, l'adesione di Fagnano Castello all'associazione nazionale "Città del castagno", la cui finalità più importante è quella di tutelare e valorizzare la castagna vista come strumento di sviluppo eco-compatibile per quei paesi che questo frutto del bosco traggono una fonte di ricchezza. Grazie al particolare utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, le *Castagne in questa area* hanno conservato inalterata la loro rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo tra i prodotti tipici cosentini.

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

Il legame del prodotto con il territorio della provincia di Cosenza è dimostrato, oltre che dalla diffusione della lavorazione nelle sopra citate aziende artigianali di trasformazione, anche dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione. Tra i vari prodotti della gastronomia locale non si possono non ricordare le castagne



SCHEDA PRODOTTO

Castagna

bollite (vallanelle), le profumate caldarroste (ruseddre) nonché le saporitissime castagne infornate. Anche tra i prodotti dolciari la castagna ha conquistato un posto di tutto rispetto. Torte e crostate di castagne, pasticcini, creme, per non dimenticare i castagnacci che sono da sempre posti in commercio nelle pasticcerie cosentine.

Esistenza di un panel? Si No

Se si, indicarne i riferimenti.....
.....

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

E' da segnalare la presenza di una cooperativa di produttori di castagne, situata nel comune di Fagnano Castello, che esiste da oltre 25 anni.

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici: