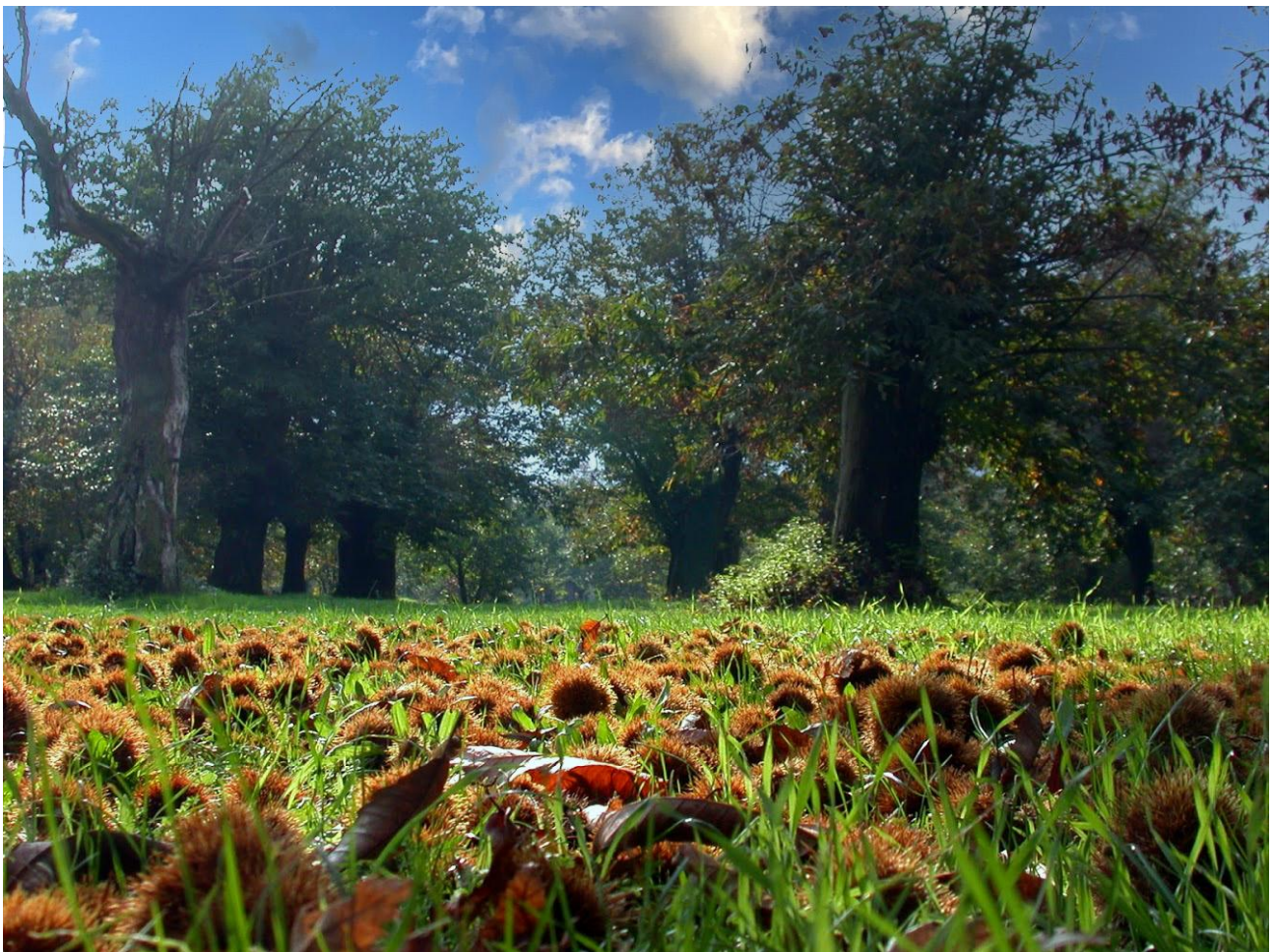


Lunigiana

DISTRETTO RURALE

**La castanicoltura da frutto in Lunigiana:
stato di fatto e prospettive**



Indice

Premessa	pag.3
La castanicoltura in Italia	pag.3
La castanicoltura in Toscana	pag.6
La castanicoltura in Lunigiana	pag.7
Obiettivi e azioni	pag.15
Bibliografia	pag.20

Testo predisposto grazie al confronto tra: Giorgio Bonalume, Vicepresidente Distretto Rurale e Comune di Fosdinovo; Patrizio Bertolini, Comune di Pontremoli; Francesco Fedele, Comune di Comano; Antonio Folegnani, Comune di Casola in Lunigiana; Sara Tedeschi, Unione Comuni Montana della Lunigiana; Francesca Ferrari, Federazione provinciale Coldiretti Massa Carrara; Luca Maria Simoncini, Confederazione Italiana Agricoltori Toscana Nord; Barbara Maffei, ConfCooperative.

Si ringraziano per i materiali forniti: Paolo Martini di ARTEA, i Comuni della Lunigiana e gli operatori intervistati

Segreteria organizzativa: Orella Bertoncini

Impaginazione grafica: Marco Navalesi

Premessa

Uno dei maggiori vincoli allo sviluppo e al rilancio delle filiere produttive minori quali la castanicoltura è l'assenza di una complessiva e aggiornata conoscenza del contesto nonché di rapporti consolidati tra le varie componenti. Un approccio di tipo integrato e partecipato per condividere e affinare le reciproche informazioni e prefigurare ipotesi di sviluppo progettuali di livello comprensoriale in grado di unire le capacità private alle politiche di sostegno pubbliche potrebbe migliorare le prospettive. L'assenza di pacchetti di misure oppure di sottoprogrammi specifici già predisposti pone in capo all'iniziativa del territorio il rilancio di queste filiere.

Da questo punto di vista, questo approfondimento vuole essere un'occasione per verificare la possibilità di strutturare iniziative in tal senso a favore della castanicoltura in Lunigiana.

La castanicoltura in Italia

Secondo i dati del censimento 2010, le aziende agricole con castagneto da frutto sono circa 30.000 con una superficie investita a castagneto da frutto pari a 52.000 ettari.

Le aziende castanicole sono di piccola-media dimensione: l'80% delle aziende e il 40% della superficie sono compresi nella classe di superficie 0-5 ettari, mentre la superficie media investita a castagneto da frutto è di circa 2 ettari. Il castagno risulta situato per oltre il 70% sopra i 500 metri di quota; la superficie accidentata è pari a circa un quarto di quella totale.

La castanicoltura da frutto italiana vive una lenta ma costante crisi. I dati sull'evoluzione del numero delle aziende agricole e della superficie investita dal 1970 al 2010 mostrano, infatti, una drastica diminuzione di entrambe le variabili. Tra il 1970 e il 2000 le aziende si riducono del 51,3% e la superficie investita a castagneto da frutto del 47,5%. Tra il 2000 e il 2010 le aziende si riducono del 54% e la superficie del 25%, mentre la superficie media passa da 1,15 ettari a 1,72 ettari. Quindi in quell'intervallo di tempo vi è stata un'accelerazione della crisi della castanicoltura italiana. Nonostante la forte contrazione rimane uno zoccolo duro di castanicoltori, intorno alle 30.000 unità. Sempre secondo il censimento agricolo del 2010 la superficie coltivata a castagneti è concentrata principalmente in cinque regioni: Campania, Toscana, Calabria, Piemonte e Lazio; segue a distanza l'Emilia-Romagna.

Gli indicatori tecnico-economici mostrano che il reddito agricolo è insufficiente a remunerare il lavoro familiare oppure che una volta detratto il costo del lavoro quello che rimane non è sufficiente per garantire gli investimenti necessari a migliorare i risultati economici aziendali. Anche gli indicatori relativi alla produttività della terra e del lavoro non sono confortanti; i risultati delle aziende castanicole evidenziano valori in generale inferiori alle aziende italiane con coltivazioni permanenti per quanto riguarda questi due indicatori. Infatti la redditività del lavoro familiare delle aziende castanicole è inferiore a quella calcolata a livello aziendale sulle aziende specializzate in colture permanenti a causa di una minor produttività del lavoro dovuta appunto a una minor produttività della terra. L'unico aspetto positivo è una buona redditività per le aziende castanicole, visto che in media la percentuale di valore delle vendite che si traduce in reddito netto supera il 50%, mentre il valore calcolato per la media delle aziende permanenti italiane è leggermente inferiore (40-50%). Questo risultato è da attribuirsi allo scarso ricorso all'acquisto di fattori di consumo extraaziendali (fertilizzanti, antiparassitari, mangimi, meccanizzazione ecc.), a ridotte spese di trasformazione, commercializzazione e all'utilizzo di servizi di terzi (contoterzismo, spese sanitarie, spese per attività connesse).

In Italia l'azienda castanicola è presente sia con castagneto tradizionale sia con coltivazione intensiva nelle aree a castanicoltura più avanzata.

I tipologia: azienda castanicola di tipo tradizionale con coltivazione estensiva del castagneto. Esprime livelli di produttività e di remunerazione dei fattori della produzione relativamente bassi. Può svolgere una funzione economica in situazioni di sottoccupazione strutturale della manodopera aziendale e di salari reali bassi. La produzione offerta dalle aziende castanicole di questo tipo non è,

in genere, adeguata alle esigenze dell'industria di trasformazione, essendo molto differenziata per varietà e qualità. I mediatori si inseriscono tra i castanicoltori e l'industria di trasformazione erodendo una parte significativa del valore aggiunto derivante dalla vendita.

II tipologia: azienda castanicola con castagneto tradizionale razionale. Per le caratteristiche della conduzione o per condizioni ambientali si inserisce significativamente nell'economia del territorio delle aziende interessate. La remunerazione dei fattori avviene a livelli soddisfacenti rispetto alle alternative produttive possibili nella zona in cui si trova il castagneto.

III tipologia: azienda castanicola moderna con coltivazione intensiva del castagneto. La coltivazione è scelta come alternativa economicamente conveniente rispetto ad altre colture agrarie, presenta elevate rese per ettaro e garantisce adeguati livelli di remunerazione dei fattori di produzione, compreso il capitale.

Il castagneto da frutto si pone al confine tra una coltura agraria e una coltura forestale. L'ambivalenza che lo contraddistingue è evidenziata anche dalle normative di settore che nel corso degli anni si sono susseguite a livello regionale e nazionale.

Il D.Lgs. 34/2018 "Testo Unico in materia di Foreste e Filiere forestali" offre una definizione comune e univoca a livello nazionale. In particolare, al comma 1, lettera b) dell'articolo 5 "Aree escluse dalla definizione di bosco" si specifica che "i castagneti da frutto in attualità di coltura o oggetto di ripristino colturale" non rientrano nella definizione di bosco.

La questione è approfondita dalla Circolare Direzione Generale delle Foreste, MIPAAF, 22/03/2019 Criteri per l'applicazione dell'articolo 5, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 34/2018, recante Testo unico in materia di foreste e filiere forestali.

- Castagneti da frutto in attualità di coltura: da intendersi come i soprassuoli di *Castanea sativa* Mill. coltivati per la produzione di castagne e marroni, con densità da 30 a 200 piante in estate ad ettaro, soggetti a costanti pratiche colturali (almeno una ripulitura per anno allo scopo di facilitare la raccolta ed eliminare vegetazione concorrente; almeno una potatura ogni 7 anni ed il reintegro per innesto delle piante morte quando la densità sia inferiore alle 100 piante innestate ad ettaro). Sono da considerarsi castagneti da frutto in attualità di coltura anche gli impianti costituiti con specie e ibridi appartenenti al genere *Castanea* con densità superiore a 150 piante a ettaro allevate con moduli colturali intensivi (periodiche lavorazioni del terreno o inerbimento artificiale, potature annuali ed eventualmente irrigazione). Tali superfici comprendono anche quelle inserite nei fascicoli aziendali di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1 dicembre 1999, n. 503, recanti i codici dichiarativi di cui alla tabella allegata.

- Castagneti da frutto oggetto di ripristino colturale: da intendersi come quei castagneti da frutto che, per la sospensione delle cure colturali, presentano una riduzione del numero di piante innestate e l'invasione spontanea di vegetazione arbustiva ed arborea, oppure cedui di castagno a bassa densità (inferiore a 500 ceppaie ad ettaro) derivanti dal taglio di precedenti castagneti da frutto che si intende recuperare alla produzione di castagne e marroni, dietro presentazione di apposito progetto agronomico autorizzato dalla competente Regione o Provincia autonoma, come da disposizioni applicative che le stesse provvederanno ad emanare ed a comunicare alla Soprintendenze per i beni paesaggistici, con modalità da convenirsi. Fino al rilascio dell'autorizzazione ed alla comunicazione di inizio lavori, le aree mantengono la qualificazione di bosco sussistendone i presupposti. Tali superfici comprendono anche quelle inserite nei fascicoli aziendali di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1 dicembre 1999, n. 503, recanti i codici dichiarativi di cui alla tabella allegata.

Sul merito di questa questione Regione Toscana ha adottato una propria specifica posizione che viene esplicitata successivamente.

L'Italia vanta 16 prodotti a base di castagne a marchio DOP/IGP su 27 prodotti europei. In particolare, 12 denominazioni per le castagne e i marroni e 4 per prodotti a base di castagne (farina e miele). Secondo i dati relativi al 2013, si tratta di una superficie di circa 1.500 ettari e di 626 operatori (di cui 594 produttori). I dati mostrano che solo pochi produttori sono anche trasformatrici, con conseguente perdita di valore aggiunto da parte dei produttori. Inoltre, interviste a interlocutori privilegiati hanno messo in evidenza che i produttori non riescono a spuntare un prezzo maggiore rispetto alle castagne senza denominazione.

Castagne di qualità DOP e IGP e prodotti a base di castagne DOP e IGP in Europa

Italia (in corsivo le produzioni toscane)

Castagna del Monte Amiata IGP, Castagna di Cuneo IGP, Castagna di Montella IGP, Castagna di Vallerano DOP, Marrone della Valle di Susa IGP, *Marrone del Mugello IGP*, Marrone di Caprese Michelangelo DOP, Marrone di Castel del Rio IGP, Marrone di Combai IGP, Marrone di Monfenera IGP, Marrone di Rocca d'Aspide IGP, Marrone di San Zeno DOP, *Miele della Lunigiana DOP*, Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP, *Farina di Neccio della Garfagnana DOP*, *Farina di castagne della Lunigiana DOP*

Portogallo

Castanha dos Soutos da Lapa DOP, Castanha Marvão-Portalegre DOP, Castanha da Terra Fria DOP, Castanha da Padrela DOP

Francia

Châtaigne d'Ardèche DOP, Farine de châtaigne corse DOP, Chataine de Chevennes DOP

Spagna

Castaña de Galicia IGP, Miel de Tenerife DOP, Miel de Galicia IGP, Miel de Granada DOP

In Italia esistono questi punti di riferimento principali sulla castanicoltura: Associazione nazionale Città del Castagno (Castelnuovo Garfagnana. LU), Centro studi Castanea (Chiusa di Pesio, CN), Centro studi e documentazione sul castagno (Marradi, FI).

Il Piano nazionale del settore castanico 2010-2013 del MIPAAF, di cui esiste una revisione tecnica del 2018, costituisce ad oggi lo strumento più aggiornato esistente. Esso indica i seguenti obiettivi generali e strategici e le azioni chiave ritenute necessarie per ottenerli che qui si riportano per opportuna conoscenza.

Obiettivo generale

Sviluppo competitivo, sostenibile, integrato e multifunzionale della castanicoltura italiana

Obiettivo strategico A Migliorare la competitività della filiera castanica italiana

Azioni chiave

Difesa dal cinipide attraverso la lotta biologica

Favorire e sostenere l'associazionismo dei produttori e accorciare la filiera per aumentare il valore aggiunto percepito dai produttori

Ristrutturare il capitale fisico e promuovere l'adozione dell'innovazione

Incentivare il consumo sul mercato interno e internazionale

Promuovere e sostenere le produzioni di qualità riconosciute

Promuovere sistemi di controllo dell'utilizzo della castagna sativa lungo tutta la filiera

Accrescere il valore aggiunto attraverso la diversificazione del prodotto

Adeguare le norme di commercializzazione alle esigenze dei produttori italiani

Obiettivo strategico B Rendere la PAC consapevole dell'importante valenza del castagno europeo

Azioni chiave

Promuovere l'inserimento della castagna nelle misure di sostegno del I pilastro della PAC

Promuovere l'emanazione di norme europee per la commercializzazione della castagna

Sensibilizzare i decisori pubblici nazionali ed europei sulle problematiche del castagno, informandoli dell'importante attualità del valore multifunzionale della Castanea sativa in più Paesi europei

Promuovere e divulgare una nuova cultura del castagno, che ne evidenzi gli aspetti ambientali, territoriali, sociali, commerciali
Armonizzare la normativa nazionale ed europea per fare distinzione tra castagneti da frutto di area forestale e castagneti da frutto di area agricola
Promuovere la valorizzazione della produzione di legname

Obiettivo strategico C Riconoscere il ruolo di sostenibilità economica, sociale e ambientale della castanicoltura nelle aree rurali

Azioni chiave

Valorizzare la multifunzionalità delle aziende castanicole nell'ambito dello sviluppo territoriale delle aree rurali

Aggiornare la legislazione nazionale sul castagno, alla luce delle nuove funzioni che la coltura negli ultimi decenni ha progressivamente assunto

Armonizzazione delle normative regionali in materia di castanicoltura da frutto

Mantenere e valorizzare la funzione di difesa con particolare riguardo all'assetto idrogeologico, alla tutela delle acque e alla mitigazione dei cambiamenti climatici

Migliorare l'utilizzo della proprietà pubblica

Obiettivo strategico D Promuovere un approccio integrato e partecipato

Azioni chiave

Migliorare la cooperazione inter-istituzionale e tra pubblico e privato al fine di coordinare gli obiettivi ai diversi livelli e informare la società civile.

Favorire l'accordo tra gli attori pubblici e privati rappresentativi di interessi collettivi al fine di aumentare l'integrazione di filiera e dei territori

Dar sostegno alla progettualità di filiera e territoriale mediante animazione, informazione, divulgazione.

Sostenere, coordinandole, le proficue iniziative delle associazioni castanicole di settore

Istituire un Salone internazionale del castagno, a cadenza biennale

La castanicoltura in Toscana

Sempre secondo i dati del Censimento 2010, in Toscana esistono 5336 aziende per una superficie di 10.399 ettari coltivati. Nel periodo 2004-2008 queste imprese hanno prodotto una media di 3.700 tonnellate/anno, per un valore di 5,2 milioni di euro ad un prezzo medio di 1.411 euro a tonnellata e una resa ad ettaro di 0,4 tonnellate (le medie nazionali nello stesso periodo risultano 1.193 euro/tonnellata e 1 tonnellata/ettaro).

Secondo ARSIA nel 2009 in Toscana i castagneti da frutto abbandonati occupano oltre la metà della superficie dedicata a questa coltura (32.300 ettari secondo l'ultimo Inventario forestale regionale).

La castanicoltura toscana è prevalentemente bio, anche se per la maggior parte non sottoposta a certificazione; non è consuetudine concimare e fare trattamenti ai castagneti, anche per il cinipide è prevista unicamente la lotta biologica mediante antagonisti.

In Toscana sono stati realizzati dei PIF (Progetti Integrati di Filiera) sul castagno. VACASTO (VALorizzazione del comparto CASTanicolo da frutto Toscano), animato dall'Associazione per la valorizzazione della castagna del Monte Amiata, ne costituisce un esempio.

In Toscana è inoltre in corso di approvazione un Protocollo di intesa per la valorizzazione del Settore castanicolo tra Regione Toscana e ANCI con cui:

- Regione Toscana si impegna:

- a) provvedere al monitoraggio della presenza e diffusione del cinipide del castagno e degli insetti antagonisti che ne possono limitare l'impatto negativo, nonché alla diffusione di buone pratiche culturali e di conservazione del prodotto per prevenire i danni prodotti dalle muffe delle castagne
- b) provvedere al coordinamento delle Unioni di Comuni nelle azioni di loro competenza

c) fornire adeguata conoscenza delle possibilità di accesso ai finanziamenti pubblici per il recupero, la manutenzione e la corretta gestione dei castagneti

- ANCI si impegna a:

a) provvedere al monitoraggio del cinipide galligeno del castagno e del suo antagonista *Torymussinensis* sul territorio di loro competenza con il supporto delle associazioni di castanicoltori ed i consorzi forestali

b) provvedere alla sensibilizzazione dei castanicoltori e diffusione delle buone pratiche di coltivazione del castagno oltre a favorire l'aggregazione di castanicoltori

c) provvedere al censimento dei patriarchi di castagno (alberi secolari monumentali) ed alla segnalazione di eventuali criticità/potenzialità insistenti sul territorio di propria competenza;

La castanicoltura in Lunigiana

La consistenza del settore produttivo

Secondo quanto dichiarato in una trasmissione televisiva RAI TG3 del 2020 in Lunigiana ci sono circa 50 aziende che producono castagne per una produzione complessiva di circa 500 q.li di prodotto fresco.

Secondo i dati ARTEA aggiornati a gennaio 2021 in provincia di Massa Carrara ci sono 35 aziende con inserito nel proprio fascicolo aziendale il castagno da frutto, per un totale di quasi 74 ettari (73,8). Sono situate a Fivizzano (5), Zeri (7), Bagnone (3), Pontremoli (5), Casola (1), Filattiera (1), Comano (3), Licciana (5), oltre a Massa (3) e Carrara (1).

Totale Comune	comune	castagno	N°aziende
40713,00	BAGNONE	27274,00	3,00
40713,00	BAGNONE	11115,00	3,00
40713,00	BAGNONE	2324,00	3,00
8604,00	CARRARA	8604,00	1,00
13079,00	CASOLA IN LUNIGIANA	13079,00	1,00
51993,00	COMANO	26789,00	3,00
51993,00	COMANO	12291,00	3,00
51993,00	COMANO	12913,00	3,00
8762,00	FILATTIERA	8762,00	1,00
91259,00	FIVIZZANO	18586,00	5,00
91259,00	FIVIZZANO	360,00	5,00
91259,00	FIVIZZANO	5534,00	5,00
91259,00	FIVIZZANO	16934,00	5,00
91259,00	FIVIZZANO	49845,00	5,00
172859,00	LICCIANA NARDI	64146,00	5,00
172859,00	LICCIANA NARDI	39428,00	5,00
172859,00	LICCIANA NARDI	29668,00	5,00
172859,00	LICCIANA NARDI	13265,00	5,00
172859,00	LICCIANA NARDI	26352,00	5,00
94812,00	MASSA	6092,00	4,00
94812,00	MASSA	31904,00	4,00
94812,00	MASSA	41777,00	4,00
94812,00	MASSA	15039,00	4,00
171409,00	PONTREMOLI	65833,00	5,00
171409,00	PONTREMOLI	30238,00	5,00
171409,00	PONTREMOLI	8240,00	5,00
171409,00	PONTREMOLI	18910,00	5,00
171409,00	PONTREMOLI	48188,00	5,00
85428,00	ZERI	1500,00	7,00
85428,00	ZERI	5559,00	7,00
85428,00	ZERI	14416,00	7,00
85428,00	ZERI	25021,00	7,00
85428,00	ZERI	20117,00	7,00
85428,00	ZERI	17795,00	7,00
85428,00	ZERI	1020,00	7,00

Oltre alla coltivazione effettuata dalle aziende che hanno nel proprio fascicolo aziendale il castagneto da frutto, sicuramente esistono altre forme di raccolta realizzate in modo meno strutturato e su castagneti non classificati da frutto di cui è difficile stimare quantitativi e dimensioni, comunque certamente di rilevanza assai consistente e superiore a quanto presente nei dati ARTEA.

Come accennato precedentemente, l'ambivalenza agricolo/forestale del castagno può generare incertezza che si cerca qui di dipanare.

In Regione Toscana il castagneto da frutto in base all'art.3, c.1 della LR 39/2000 è considerato bosco. Di seguito si forniscono alcuni elementi utili per meglio comprendere il regime dei castagneti da frutto.

Costituisce castagneto da frutto qualsiasi area, di estensione non inferiore a 2.000 metri quadrati e di larghezza maggiore di 20 metri, che abbia una densità non inferiore a 40 piante di castagno da

frutto per ettaro (tra una pianta e l'altra ci devono essere almeno 15 metri circa). Le norme di cui ai commi 4 e 5 si applicano anche alle formazioni di castagneti da frutto, di superficie inferiore a 2.000 metri quadrati, poste all'interno di aree comunque boscate.

Un castagneto abbandonato non è più da frutto e si trasforma in superficie boschiva se viene sottoposto a taglio per produzione di legna o se aumenta la densità delle piante (castagno e non) a più di 500 fusti o polloni a ettaro, in pratica una pianta/pollone ogni 4 metri.

Per realizzare ex novo un castagneto da frutto serve l'autorizzazione (vincolo idrogeologico ex art.42, c. 3 e 4, l.r. n.39/2000) della Unione Comuni competente per territorio.

Nei castagneti da frutto è liberamente esercitabile:

- a) l'esecuzione d'innesti;
- b) la potatura di produzione e di ringiovanimento;
- c) il taglio dei polloni di castagno e delle piante di castagno non da frutto;
- d) la formazione e il ripristino di ripiani sostenuti da muri a secco e da ciglioni inerbiti;
- f) il taglio della vegetazione arbustiva invadente, nonché la ripulitura totale della superficie da foglie, ricci, rami e altri materiali, allo scopo di facilitare la raccolta delle castagne.

Nei castagneti da frutto sono soggetti a dichiarazione (da presentarsi all'Unione Comuni competente per territorio):

- a) la sostituzione di piante di castagno da frutto morte o non più produttive;
- b) il taglio delle piante arboree di altre specie, sparse o presenti in piccoli gruppi, qualora la loro eliminazione non comprometta l'assetto idrogeologico e, ove necessario, si provveda alla messa a dimora di piante di castagno in sostituzione;
- c) l'estirpazione delle ceppaie delle piante da sostituire, nei casi di cui alle lettere a) e b), purché le buche siano subito colmate e si provveda alla sollecita messa a dimora delle piante in sostituzione.

La capitozzatura delle piante vecchie ed adulte per rinvigorirne la chioma e delle piante giovani, per prepararle all'innesto è soggetta a comunicazione (da presentarsi all'Unione dei Comuni competente per territorio).

Il taglio dei castagni da frutto non finalizzato alla sostituzione delle piante morte o non più produttive e la riconversione alla produzione legnosa dei castagneti da frutto sono soggetti ad autorizzazione (da presentarsi all'Unione dei Comuni competente per territorio).

ABBRUCIAMENTO: Fuori dai periodi a rischio per lo sviluppo degli incendi boschivi, l'abbruciamento dei residui vegetali come potature e fogliame può essere realizzato senza autorizzazione, con le precauzioni raccomandate dalla norma.

Costituisce invece un bosco di castagno – ceduo e fustaia – qualsiasi bosco a prevalenza di castagno che non abbia le caratteristiche del castagneto da frutto.

CEDUO: le piante hanno per lo più origine agamica (nascono dalla ceppaia). Normalmente si taglia a raso con rilascio delle matricine (almeno 30 ad ettaro) per produrre soprattutto paleria. Un tempo molto usato per l'estrazione del tannino. Turno minimo è 8 anni. Massimo 50.

Il taglio è libero fino a 1.000 di superficie, è soggetto a dichiarazione da 1.000 metri quadrati a 5 ettari, oltre serve l'autorizzazione. L'autorizzazione serve anche nel caso in cui le piante abbiano più di 50 anni. Il diradamento, taglio fino al 50% dei polloni, è soggetto a dichiarazione.

Il taglio si può eseguire dal 1 ottobre al 15 aprile per i cedui posti ad altitudine inferiore a 800 metri (prov. MS); dal 15 settembre al 15 maggio per i cedui posti ad altitudine superiore a 800 metri;

FUSTAIA: le piante hanno origine gamica (nascono da seme e si individuano come fusti singoli, distanziati tra loro). Si taglia per tagli successivi come tutte le fustaie per ricavare legname da opera (travi, ecc) o paleria di grandi dimensioni (ingegneria naturalistica).

Il taglio di diradamento è soggetto a dichiarazione. Le piante devono avere almeno 15 anni. Tra un taglio di diradamento e l'altro devono passare almeno 5 anni. Si può tagliare al massimo il 30% delle piante vive. Il taglio della fustaia si può fare quando le piante hanno almeno 50 anni.

VINCOLI: gli stessi che valgono in tutti i boschi: vincolo idrogeologico e paesaggistico.

In un successivo paragrafo vengono descritti gli strumenti di sostegno economico in relazione alla natura agricola o forestale del castagno.

La filiera delle castagne

I componenti della filiera oltre che i produttori/raccoglitori comprendono i trasformatori (essiccatoi e mulini) e gli operatori commerciali (intermediari e aziende/negozi/GDO).

Di seguito si tenta una descrizione della filiera esistente e della sua territorializzazione.

Aulla: non risultano esservi castagneti da frutto né operatori

Bagnone: in base ai dati ARTEA risultano tre operatori per 4 ettari di castagneto. Secondo il Comune gli operatori sul territorio al momento risultano 3 con 4,5 ettari di castagneto, ma la potenzialità è ben superiore; ci sono ancora tanti anziani che mantengono i castagneti in vicinanza dei paesi; il mulino Malatesta gestisce per la propria produzione tutta la filiera dalla raccolta all'essiccazione e successivamente alla macinatura, effettuata con mulino in pietra elettrico, e successiva distribuzione. Non effettua lavorazione in conto terzi; sul territorio è presente inoltre un mulino ad acqua attualmente gestito per la produzione in proprio della farina DOP; nell'areale di Bagnone vengono raccolte circa 600 quintali di castagne; ci sono tre essiccatoi, un privato che produce circa 10 quintali di castagne secche, castagne secche per 175/200 quintali, farina per 125 quintali di prima qualità e 50 quintali di seconda qualità.

Casola in Lunigiana: in base ai dati ARTEA risulta un operatore con 0,8 ettari di castagneto. Secondo il Comune i produttori presenti sono 3 ed esiste inoltre un trasformatore della farina di castagne, ovvero il forno di Canoara che produce la Marocca di Casola.

Comano: in base ai dati ARTEA risultano tre operatori per 5,2 ettari di castagneto (ARTEA). Secondo il Comune ci sono circa 8 essiccatoi ancora attivi, considerando una media a 10 q.li di farina, siamo ad un 80 q.li annuo. La maggior parte della produzione è a livello privato, soprattutto pensionati che arrotondano il proprio reddito e non lasciano perdere questa "tradizione". Nel territorio esistono ancora diversi mulini a acqua non attivi ma di particolare pregio. La capacità di raccolta complessiva, difficilmente stimabile, è nell'ordine dei 300 q.li anno di prodotto secco.

Filattiera: in base ai dati ARTEA risulta un operatore con 0,8 ettari di castagneto. Secondo il Comune il dato ARTEA è chiaramente inferiore alla realtà in quanto il territorio coltivato a castagneto nel comune di Filattiera era molto superiore ed ora quasi tutto abbandonato. Esistono tuttora alcuni produttori a carattere quasi esclusivamente di autoconsumo; un mulino tuttora operante (Moscatelli) che svolge servizio di macinatura in conto terzi per clienti di varia provenienza, più uno solo per castagne, inutilizzato (in parte da ristrutturare); la quantità di prodotto raccolta è nell'ordine di alcuni quintali di ottima qualità. A Rocca Sibillina esiste un mulino.

Fivizzano: risultano cinque operatori con 9,1 ettari di castagneto (ARTEA); esiste un mulino operante (F.lli Rossi) che trasforma principalmente in proprio ma anche in conto terzi ed altri essiccatoi e mulini sia operanti (ad es. Monzone) sia in disuso. A Sassalbo esiste una proposta di recupero di un antico mulino a pietra, formulata dalla Comunità della farina di castagna di Slow Food. È presente il Mulino di Arlia, ristrutturato e funzionante, ma non operativo per assenza di gestione. L'areale di produzione è piuttosto vasto, in particolare nelle zone di Sassalbo, Mommio, Campiglione e Vinca e la raccolta è piuttosto consistente, stimabile approssimativamente in almeno 500 q.li di prodotto fresco. La maggior parte della produzione è, come a Comano, a livello privato.

Fosdinovo: non risultano esservi castagneti da frutto né operatori. Sono presenti castagneti da frutto in quantità non determinata e mulini ed essiccatoi in disuso. Viene effettuata raccolta per autoconsumo del prodotto fresco, di cui una piccola parte viene trasformata in farina. La farina di castagna viene commercializzata con continuità in vari punti vendita. Una piccola produzione di castagne è destinata, insieme ad altri ingredienti, alla produzione dell'Amaro Partigiano. L'area in cui si trovano i castagni di questa produzione è utilizzata per attività didattiche.

Licciana Nardi: risultano 5 operatori per quasi 18 ettari di castagneto (ARTEA); esiste un molino operante (Zangani) che trasforma in proprio ma principalmente in conto terzi per clienti provenienti da Licciana e Comano ma anche da altre provenienze.

Mulazzo: non risultano esservi castagneti da frutto né operatori. Secondo il Comune vi sono tre produttori che coltivano complessivamente 8,5 ettari per una produzione media di 80 quintali di castagne trasformate in farina nei tre gradili limitrofi ed una azienda di consistenti dimensioni recentemente chiusa. Esiste un interesse per lo sviluppo della filiera castanicola locale.

Podenzana: non risultano esservi castagneti da frutto né operatori

Pontremoli: in base ai dati ARTEA risultano cinque operatori per circa 17,1 ettari di castagneto. Secondo il Comune esistono altri operatori/produttori; esistono due mulini (Bruscaglia e Pallini) che operano in via residuale; esiste un interesse per lo sviluppo della filiera castanicola locale. La farina di castagne viene commercializzata con continuità in vari punti vendita.

Tresana: non risultano esservi castagneti da frutto né operatori. La farina di castagna viene commercializzata con continuità dal trasformatore Rita Tomà, con produzione e vendita principalmente di farina di castagna monoprodotta e altri prodotti trasformati. Il prodotto è realizzato per quanto possibile con farina di provenienza Lunigiana e Garfagnana integrata da prodotto acquistato sul libero mercato.

Villafranca in Lunigiana: non risultano esservi castagneti da frutto né operatori.

Zeri: in base ai dati ARTEA risultano sette operatori per 8,5 ettari di castagneto. Secondo il Comune allo stato attuale la produzione è stimata in 450/500 quintali di prodotto fresco (potenzialmente raddoppiabile se vi fosse il recupero dei castagneti abbandonati). La quantità di prodotto fresco commercializzato è residuale, la quasi totalità viene indirizzata ai 7/8 essiccatoi ancora attivi sul territorio, con una resa di secco di 150/160 quintali trasformato nel 20% in farina di prima qualità e il restante di seconda scelta. Attualmente sul territorio vi sono 3 mulini funzionanti: uno in località Castoglio di Rossano, azionato ad energia elettrica con macinatura anche di grano e granturco; uno in località Coloretta azionato come da tradizione ad acqua, perfettamente funzionante ma da poco non più operativo per motivi anagrafici dell'attuale proprietario; uno in località Frandalini azionato con cardano motore a scoppio. Tutti lavorano con percentuali variabili sia in conto proprio che per conto terzi. Esiste poi un quarto mulino in località Noce recuperato e trasformato in agriturismo, effettivamente potenzialmente funzionante ma, adibito esclusivamente a uso didattico.

La produzione sembra potersi suddividere in tre categorie: la prima costituita da aziende agricole che producono per la DOP, la seconda da aziende agricole che producono senza la denominazione, la terza da hobbysti.

In Lunigiana risultano essere attivi soggetti che, a diverso titolo, si occupano della farina di castagna, tra cui: Slow Food Farina di castagne Appennino toscano emiliano che fra le proprie Comunità tematiche ne annovera una dedicata alla castagna; Giuseppe Mignani, esperto della battitura delle castagne; il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano che organizza il contest "Dolce e farina" presso il ristorante Giannarelli al Cerreto.

La produzione tutelata

La Lunigiana vanta ben due produzioni DOP legate al castagno: la Farina di castagne, il Miele e il Fungo di Borgotaro IGP (quest'ultimo interessa i Comuni di Pontremoli e Zeri. Per la farina di castagne il Comitato promotore per la DOP si è costituito nel 2004 e la Denominazione di Origine Protetta è stata riconosciuta dal Decreto 23 febbraio 2006 (pubbl. in Gazz. Uff. n. 58 del 10 marzo 2006). La denominazione è attribuita alla farina dolce ottenuta mediante la lavorazione di castagne prodotte da castagni della specie *Castanea sativa* (Mili.) delle varietà di cui si riconosce storica presenza sul territorio interessato: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia,

Rigola, Rossella, Rossola. Il disciplinare prevede che al momento dell'immissione al consumo la «Farina di Castagne della Lunigiana» deve possedere i seguenti requisiti:

- Umidità massima del 13% ;
- Vellutata al tatto e fine al palato;
- Colore che può variare dal bianco all'avorio;
- Sapore dolce al palato;
- Profumo di castagne, assenza di odore di muffe e di stantio.

La zona di produzione della D.O.P. «Farina di Castagne della Lunigiana» ricade in provincia di Massa Carrara e comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana e Zeri. La «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. è prodotta con tecniche e metodi tradizionali tipici locali, utilizzando castagneti, essiccatoi («gradili») aziendali inseriti nel sistema di controllo e mulini tradizionali certificati situati nell'area definita dal disciplinare. La densità delle piante da frutto in produzione non può superare le 160 unità per ettaro. La resa produttiva massima non può superare 3.500 Kg. per ettaro. La raccolta delle castagne avviene tra il 29 settembre (tradizionale data di inizio della raccolta in corrispondenza della festa di San Michele) e la fine di ottobre. L'essiccazione delle castagne per la produzione della «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P. avviene a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno, per un periodo minimo di venticinque giorni. Dopo il processo di essiccazione, le castagne sono pulite dalla loro buccia esterna, con le tradizionali macchine a battitori, e ventilate a macchina e ripassate a mano, per levare le parti impure. La resa massima delle castagne secche pelate, rispetto ad 1 quintale di castagne crude non supera il 32% in peso. I mulini a cui viene destinata la macinatura delle castagne secche, da trasformare in «Farina di Castagne della Lunigiana» D.O.P., sono di tipo tradizionale a macine di pietra ed inseriti nel sistema di controllo. L'energia per il funzionamento delle macine è sia elettrica che idraulica. Il mulino, al fine di evitare che una veloce macinatura impasti la pietra e la faccia riscaldare, con la conseguente perdita al prodotto finito della sua preziosa caratteristica di «borotalcatura» ossia vellutata al tatto e fine al palato, non macina più di cinque quintali di castagne secche al giorno per macina. Il quantitativo di castagne secche macinate al giorno, il nome del fornitore e la durata del tempo di macinatura sono riportati in apposito registro redatto dal molitore. Le operazioni di coltivazione, essiccazione, macinatura e confezionamento devono avvenire nell'areale di produzione indicato all'art. 3 del disciplinare di produzione.

La produzione di farina di castagna della Lunigiana DOP si è avviata nel 2007 e da allora ha avuto le seguenti produzioni

2007	31,50
2008	21,30
2009	35,00
2010	38,00
2011	13,30
2012	11
2013	4,45
2014	13,50
2015	24,50
2016	13,00
2017	27,00
2018	42,00
2019	41,00
tot.	315,63

Da mettere in evidenza che dall'avvio della DOP ad oggi oltre il 70%, pari a q.li 224,23, sono stati prodotti da una unica azienda e che nella campagna 2020 le aziende attive sono state 5. Negli anni

di avvio della produzione tutelata e sino all'avvento del cinipide che ha fortemente limitato la produzione, le aziende socie erano più numerose e provenivano da Licciana Nardi, Pontremoli, Casola, Fivizzano e Filattiera.

La farina di castagne prodotta come Farina di Castagne della Lunigiana DOP ha avuto dalla sua istituzione come ente di controllo della conformità del prodotto al disciplinare di produzione la Camera di Commercio di Massa Carrara al quale produttori, intermediari, essiccatori, molitori, e confezionatori presentano domanda entro il 30 agosto dell'anno a decorrere dal quale intendono commercializzare il prodotto. Nel mese di marzo 2021 la Camera di Commercio non intendendo aggiornare il proprio accreditamento alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 ha però comunicato la dismissione di questa attività invitando gli operatori ad individuare un nuovo organismo e conseguentemente comunicarlo al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

La commercializzazione

Le castagne in Lunigiana vengono vendute come prodotto fresco, come farina (DOP e non dop) ma anche trasformate in paste alimentari, dolci, biscotti, birra, crema spalmabile.

La commercializzazione del prodotto, sia tutelato che non, avviene perlopiù attraverso la vendita diretta dai produttori agli acquirenti. Inoltre il prodotto è collocato tramite la vendita in negozi siti in Lunigiana e nelle province di Massa e La Spezia anche grazie a reti distributive (es. COPAC); in alcuni spazi dedicati alle produzioni locali della GDO; con commercio online; per quanto riguarda la produzione tutelata, in alcuni negozi specializzati a Roma, Milano e Parma.

Il prezzo medio al dettaglio per chilogrammo della farina di castagne si aggira sui 13-14 euro mentre per il prodotto fresco il prezzo al chilogrammo è di circa 5-6 euro.

Le pregresse attività di animazione

Oltre all'attività che ha portato al riconoscimento della DOP, tra le attività di animazione realizzate si possono ricordare quella organizzata dalla CCIAA l'8 febbraio 2016 a Terrarossa per la qualificazione del prodotto e l'incontro svolto nel 2020 presso l'Unione di Comuni, nell'ambito di una iniziativa ANCI, con l'Università di Firenze sugli aspetti produttivi e fitosanitari della coltivazione.

Gli strumenti di sostegno economico

Come precedentemente riportato in Regione Toscana il castagneto da frutto è considerato bosco. Nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 i castagneti sono tuttavia considerati alla stregua di coltivazioni agricole e la loro conduzione può essere connessa alle seguenti misure, sottomisure ed interventi.

Sottomisura 3.1 - *“Sostegno alla nuova adesione a sistemi di qualità”* - Agricoltori e Associazioni di agricoltori.

Offre un contributo in conto capitale per il sostegno delle spese inerenti la certificazione di qualità.

Sottomisura 3.2 - *“Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno”*- Associazioni di produttori

Offre un contributo in conto capitale per attività di promozione e comunicazione

Intervento 4.1.1 - *“Miglioramento aziende agricole”* - Imprenditori Agricoli Professionali (IAP)

Miglioramenti fondiari, realizzazione di strade aziendali, muretti a secco, acquisto macchinari per la raccolta, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti del castagneto da frutto; attrezzature informatiche, per la gestione delle attività produttive aziendali, attrezzature per la pulizia e l'igiene degli ambienti, strumentazione per la valutazione di parametri fisico/chimici per il monitoraggio e miglioramento della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale dei prodotti agricoli e

dei prodotti trasformati; impianto e recupero di castagneti, recinzioni per prevenire i danni da ungulati nei nuovi castagneti, realizzazione di fabbricati per la trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti del castagneto da frutto (es. essiccatoio).

Intervento 4.1.3 - *“Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole “Attiva la misura 4.1 “Sostegno a investimenti nelle aziende agricole” nell’ambito di una progettazione integrata attraverso progetti integrati di filiera, territoriali o di distretto*

Intervento 4.1.5 - *“Incentivazione energie rinnovabili nelle aziende agricole” - IAP.*

Le tipologie di investimento comprendono la rete aziendale per la distribuzione dell’energia, le dotazioni (sistemi di telecontrollo e contabilizzazione dell’energia, accumulatori termici collegati a impianti a biomassa, etc), l’impiantistica, i volumi tecnici purchè tutti collegati a detti impianti.

Intervento 4.2.1 - *“Sostegno a investimenti a favore della trasformazione/ commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti agricoli” - Imprese di trasformazione, commercializzazione e sviluppo prodotti agricoli*

Offre un sostegno in conto capitale o sotto forma di prestiti/garanzie per investimenti materiali e immateriali riguardanti la trasformazione

Sottomisura 4.4 - *“Sostegno a investimenti non produttivi per obiettivi agroambientali* Intervento 4.4.1. - *Conservazione e ripristino degli elementi caratteristici del paesaggio, salvaguardia e valorizzazione della biodiversità” - Agricoltori singoli e associati.- Gestori di terreni agricoli, singoli o associati, Enti pubblici anche a carattere economico, altri soggetti/enti di diritto privato e pubblico, singoli o associati.*

La realizzazione o il ripristino di muretti a secco, terrazzamenti, gradonamenti, ciglionamenti, lunettamenti; la realizzazione di recinzioni e altre attrezzature per rendere compatibile, in particolar modo nelle aree protette e negli ecosistemi naturali o rinaturalizzati, l’attività agricola e di allevamento con la tutela della fauna selvatica (in particolare di quella a rischio di estinzione, come il lupo, ma anche di altre specie come gli ungulati); la realizzazione o il ripristino di opere (fossi acquai, fosse livellari, acquadocci, scoline di guardia) per la regimazione delle acque superficiali in eccesso

Misura 5 - *“Ripristino potenziale agricolo danneggiato da calamità naturali” - Imprese agricole e Enti pubblici,*

Azioni preventive del dissesto idrogeologico in generale di interventi di consolidamento dei terreni agrari; investimenti per la prevenzione dei danni: (CINIPIDE).

Sottomisura 6.1 - *“Aiuto all’avviamento di imprese giovani agricoltori” - Giovani che si insediano*

Sottomisura 8.3 - *“Sostegno alla prevenzione dei danni arrecati da calamità naturali” - Enti e Privati possessori di boschi.*

Ripristino dissesti, lotta ai patogeni (CINIPIDE)

Sottomisura 8.5 - *“Investimenti diretti ad accrescere la resilienza ed il pregio ambientale degli ecosistemi forestali” - Enti e Privati possessori di boschi.*

Nei castagneti sono ammissibili solo interventi per il recupero di piante di castagno da frutto monumentali purché localizzate all’interno di aree protette (comprese aree contigue ex art. 55 L.R. 30/2015) o all’interno della Rete Natura 2000e purché gli interventi non siano finalizzati al recupero o mantenimento della produzione delle castagne/marroni ma solo al mantenimento del paesaggio o dell’habitat. Il recupero del castagneto deve essere previsto da Piani o Programmi o altri strumenti pubblici di pianificazione territoriale e paesaggistici o dai Piani di gestione delle aree protette, che ne devono riconoscere il ruolo e l’importanza paesaggistica e culturale per l’area in cui sono inseriti. Sono ammissibili anche gli interventi a carico e/o per la salvaguardia di piante di castagno inserite nell’elenco degli alberi monumentali. Sono ammissibili anche gli interventi su formazioni pure o miste di castagno, anche derivanti dall’abbandono colturale di castagneti da frutto, che siano state già oggetto di taglio boschivo per la produzione legnosa o dove la vegetazione arborea forestale abbia una densità superiore a cinquecento fusti o polloni ad ettaro, volti al recupero con finalità paesaggistiche e ambientali. Gli interventi sono ammissibili solo in popolamenti in cui le piante di castagno da frutto sono di dimensioni e pregio tali da corrispondere agli obiettivi della misura e sopra definiti. Taglio di piante estranee al castagneto e patate.

Intervento 4.1.2. *“Investimenti per i giovani agricoltori”* - Giovani che si insediano.

Miglioramenti fondiari, realizzazione di strade aziendali, muretti a secco, acquisto macchinari per la raccolta, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti del castagneto da frutto; impianto e recupero di castagneti, recinzioni per prevenire i danni da ungulati nei nuovi castagneti, realizzazione di fabbricati per la trasformazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti del castagneto da frutto (es. essiccatoio), attrezzature informatiche, per la gestione delle attività produttive aziendali, attrezzature per la pulizia e l'igiene degli ambienti, strumentazione per la valutazione di parametri fisico/chimici per il monitoraggio e miglioramento della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale dei prodotti agricoli e dei prodotti trasformati.

Intervento 6.4.1. *“Diversificazione delle aziende agricole”* - IAP e Agricoltori ai sensi del Codice Civile.

Realizzazione di percorsi didattici/ambientali nel castagneto

Misura 10 *“Pagamenti per impegni agro-climatico-ambientali, Intervento 10.1.56 - Coltivazione delle varietà locali, naturalmente adattate alle condizioni locali, a rischio di estinzione”* – Agricoltori ai sensi del Codice Civile

Premio annuo ettaro per il mantenimento di varietà locali

Misura 11 *“Agricoltura biologica”* - Agricoltori iscritti all'elenco pubblico degli operatori biologici
Introduzione dell'agricoltura biologica e premio annuo ettaro per l'adesione e il mantenimento dell'agricoltura biologica

Sottomisura 13 *“Indennità compensative in zone montane”* - Agricoltori in attività

Premio annuo ad ettaro di superficie agricola all'interno delle zone montane individuate.

Inoltre il castagneto da frutto gode di tutti i vantaggi ed aiuti delle superfici agricole:

-riceve l'aiuto di domanda unica (titoli, circa 300 euro/ha)

-partecipa al calcolo delle ore nell'ambito dell'attività agrituristica e IAP

-riceve il gasolio a ridotta accisa.

Con riferimento alla realtà della Lunigiana nell'ultima programmazione della misura LEADER gestita dal GAL Lunigiana non sono state attivate misure specifiche per il recupero dei castagneti da frutto, essendo stati questi cointeressati con la misura 3.2 *“Sostegno ad attività di promozione ed informazione dei prodotti di qualità”*, sempre prevista a bando.

Nella programmazione precedente la dop della farina di castagne era stata ammessa a finanziamento, ma poi ne seguì la rinuncia. Nei due bandi di questa programmazione non è stata ripresentata domanda, come pure è accaduto per il bando aree interne.

Però la misura per il recupero dei castagneti da frutto è sempre stata presente in quasi tutte le programmazioni del PSR e su di essa sono state presentate diverse domande. Ad oggi purtroppo anche la prevalenza dei castagneti che erano stati recuperati sono tornati all'abbandono.

Il bando multimisura della strategia d'area *“Garfagnana – Lunigiana – Media valle del Serchio – Appennino pistoiese”* facente parte delle aree interne contiene ancora misure del PSR per le quali i terreni destinati a castagneto possono essere beneficiari. Contiene inoltre la Sottomisura 16.4 *“Sostegno alla cooperazione di filiera, sia orizzontale che verticale, per la creazione e lo sviluppo di filiere corte e mercati locali e sostegno ad attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali”* per la quale possono essere ammesse attività connesse allo sviluppo della castanicoltura.

Obiettivi e azioni

Analisi SWOT della castanicoltura in Lunigiana

Punti deboli

- Assenza di una conoscenza completa della realtà di filiera castanicola lunigianese

- Mancanza di strutture certificate (in particolare essiccatoi e in parte mulini) che consentano di completare la filiera per la produzione DOP
- Carenza di supporto organizzato e facilmente fruibile per la certificazione di filiera, aggravato dal cambio in corso dell'ente certificatore
- Concorrenza tra produzione certificata (con vincoli normativi e necessità di tempi più lunghi), produzione non certificata e produzione hobbistica
- Abbandono di numerosi castagneti e difficile e oneroso recupero seguito da un'ormai obbligata opera di recinzione
- Difficile meccanizzazione dovuta alla natura del territorio
- Età elevata degli operatori
- Limitata dimensione delle realtà operanti
- Limitata adesione all'associazionismo
- Limitato supporto tecnico alla produzione
- Difficoltà di accesso alle misure di sostegno
- Quota di produzione realizzata in modo amatoriale per quantitativi sconosciuti ma consistenti e prevalenti
- Presenza di prodotto non locale in occasione di feste ed eventi

Punti di forza

- Presenza di operatori di nuova estrazione appartenenti a fasce di età più giovanili
- Stante la limitata quantità di prodotto, buona capacità di collocazione diretta e conseguente limitata intermediazione tra la produzione e il consumo
- Areale di produzione evocativo di pregio/qualità/tipicità del prodotto
- Possibile integrazione con la produzione di miele e la raccolta di funghi
- Castagneto come elemento di valorizzazione del paesaggio e tutela e salvaguardia ambientale
- Possibile integrazione con la vocazione turistica del territorio
- Presenza di produzioni tutelate (Farina di castagna e Miele)
- Capacità della coltura di dare un reddito adeguato rispetto alle alternative disponibili
- Mercato in crescita in ragione della percezione del prodotto come di alta qualità, gluten free, di interesse nutrizionistico, con possibilità di realizzazione di ricette tradizionali/innovative
- Denominazione tutelata come stimolo per la produzione di un prodotto eccellente da destinare a mercati extralocali

Minacce

- Forte dipendenza della produzione annuale da avversità entomologiche e patologiche e da stress idrico estivo
- Necessità di adattamento dovuta al cambiamento climatico
- Rischio di progressiva perdita delle conoscenze tecnico-produttive
- Presenza di fenomeni di dissesto idrogeologico e incendi
- Autoreferenzialità dei soggetti della filiera
- Inottemperanza alle norme sanitarie e amministrative e conseguenti sanzioni (per la produzione non DOP)

Opportunità

- Valorizzazione culinaria/nutritiva/dietetica del prodotto
- Occasione di marketing territoriale e di valorizzazione turistica con conseguente sinergia (destagionalizzazione)
- Coltura naturalmente adatta per l'agricoltura biologica
- Valore multifunzionale del castagneto: didattico, paesaggistico, ricreativo, stoccaggio CO2, biodiversità, presidio territoriale
- Possibile integrazione con la castanicoltura da legno

- Forte coerenza della produzione di castagno da frutto con l'obiettivo Green Deal Europeo che prevede il raggiungimento di una determinata superficie di produzione biologica

Le esigenze e il prerequisito/fattore critico di successo

L'analisi swot porta ad individuare le seguenti esigenze:

- Istituzione di un osservatorio dati per supportare la programmazione delle attività
- Ripristino di un gruppo associativo per la costituzione di un organismo dei produttori e per favorire e sostenere forme di aggregazione
- Disponibilità di strutture certificate per la trasformazione del prodotto
- Disponibilità di una assistenza tecnica per la produzione e gestione, la qualificazione e la certificazione del prodotto a costi accessibili e per l'adozione di innovazioni
- Maggiore integrazione verticale e orizzontale di filiera
- Identificazione/segmentazione e valorizzazione prodotto
- Individuazione di una prospettiva unitaria capace di usufruire delle politiche pubbliche di sostegno esistenti
- Riconoscimento del valore non solo produttivo del castagneto
- Recupero dei castagneti abbandonati in buono stato di conservazione e siti in aree vocate, anche attraverso l'incentivazione per i soggetti titolari a cederli a soggetti terzi operatori della filiera
- Aumento della base produttiva
- Gestire la trasformazione verso la tipologia azienda castanicola con castagneto tradizionale razionale (perché questa tipologia per le caratteristiche della conduzione o per condizioni ambientali si inserisce significativamente nell'economia lunigianese e la remunerazione dei fattori avviene a livelli soddisfacenti rispetto alle alternative produttive possibili)
- Gestire la presenza di tre categorie produttive diverse (aziende dop, aziende non dop, hobbysti) con differenti indirizzi ed esigenze.

Il prerequisito/fattore critico di successo emerge con chiarezza dall'esame della consistenza e composizione della filiera nonché dal progresso storico delle attività relative alla produzione tutelata, alla commercializzazione e all'animazione locale. Esso è individuabile nel concreto interesse degli operatori alla formazione di un nucleo rappresentativo disposto ad avviare un confronto operativo continuativo, con il supporto del Distretto Rurale, per partecipare ad attività congiunte e reciprocamente utili basate sulla condivisione degli obiettivi e la messa in atto delle azioni di cui segue la descrizione.

Obiettivo I - Consolidare la massa critica di imprese e dotazioni produttive legate alla castanicoltura e creare un interesse di filiera

Azioni:

- Svolgere attività di animazione/confronto/informazione
- Costituire un gruppo associativo/organismo di produttori, anche verificando se sussistono le condizioni per associarsi a OP già riconosciute, Organizzazioni di Produttori del settore ortofrutta e realizzare così una parte del Programma operativo annuale finanziato dall'OCM per superare i gap esistenti (strutture metati e mulini, promozione commerciale, assistenza tecnica, ecc..)
- Individuare le occasioni di miglioramento organizzativo possibili e perseguirle
- Individuare e realizzare le azioni utili per rendere disponibili nuovi areali produttivi
- Organizzare un sistema di raccolta dati e successiva elaborazione
- Predisporre un Progetto integrato di filiera

Obiettivo II - Realizzare un sistema di supporto alla produzione /qualificazione/commercializzazione del prodotto

Azioni:

- Individuare servizi e modalità di informazione e supporto tecnico e renderli disponibili (lotta fitosanitaria, cure colturali, materiale di propagazione)
- Predisporre un manuale per la comunicazione e confezionamento
- Mantenere e sviluppare la produzione certificata DOP
- Far conoscere i supporti tecnico-economici già disponibili e individuare/ottenere nuovi supporti mirati

Obiettivo III - Valorizzare l'interesse pubblico e multifunzionale del castagneto

Azioni:

- Aderire a progetti extracomprendenziali sui servizi ecosistemici
- Valorizzare le iniziative di richiamo legate alla castanicoltura

Cronoprogramma	I sem. 2021	II sem. 2021	I sem. 2022	II sem. 2022	I sem. 2023
Consolidare la massa critica di imprese e dotazioni produttive legate alla castanicoltura e creare un interesse di filiera					
Svolgere attività di animazione/confronto/informazione	Avvio				
Costituire un gruppo associativo/organismo di produttori	Avvio				
Individuare le occasioni di miglioramento organizzativo possibili e perseguirle		Avvio			
Individuare e realizzare le azioni utili per rendere disponibili nuovi areali produttivi			Avvio		
Organizzare un sistema di raccolta dati e successiva elaborazione	Avvio				
Predisporre un Progetto integrato di filiera				Avvio	Predisposizione
Realizzare un sistema di supporto alla produzione/qualificazione/commercializzazione del prodotto					
Individuare servizi e modalità di supporto tecnico e renderli disponibili		Avvio			
Definire un Manuale per la comunicazione e confezionamento			Avvio		
Mantenere e sviluppare la produzione certificata DOP		Avvio			
Far conoscere i supporti tecnico-economici già disponibili e individuare/ottenere nuovi supporti		Avvio			
Valorizzare l'interesse pubblico e multifunzionale del castagneto					
Aderire a progetti extracomprendoriali sui servizi ecosistemici					Avvio
Valorizzare le iniziative di richiamo legate alla castanicoltura			Avvio		

Bibliografia

- “Piano del settore castanicolo 2010/2013” MIPAAF 2013
- “La selvicoltura dei castagneti da frutto abbandonati della Toscana”, ARSIA, 2009
- “Relazione su PIF VACASTO”, 2015
- “La castanicoltura da frutto in Italia”, CREA, 2016
- “Linee guida per la gestione selvicolturale dei castagneti da frutto” Rete Rurale Nazionale, CREA, 2019
- Comunicazioni dei Comuni di Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fosdinovo, Licciana Nardi, Mulazzo, Pontremoli, Zeri, Confederazione Italiana Agricoltori, Gal Lunigiana
- Comunicazioni di operatori privati appartenenti alla filiera castanicola della Lunigiana