Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CASTAGNE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Le *castagne* che conosciamo, comunemente diffuse in Piemonte così come nel resto dell'Europa, appartengono al genere Sativa. Il frutto pesa circa 10-30 g; la polpa, color bianco crema, è rivestita da una pellicina – l'episperma – che può essere glabra o tomentosa e si inserisce talvolta nel seme. In alcune varietà il frutto si pela con facilità, in altre l'episperma particolarmente aderente al seme ostacola le operazioni di pelatura.

Dal punto di vista botanico, la *castagna* è un achenio, avvolto da un involucro spinoso – il riccio – che a maturità vira dal verde al giallo-marrone aprendosi in 2-4 valve. All'interno il riccio è rivestito di sottile peluria color crema. La buccia è liscia e coriacea ed è di color marrone, più o meno scuro, solcata da striature più o meno evidenti a seconda delle varietà. Anche la buccia, come il riccio, è internamente rivestita di peluria. Il seme è avvolto dall'episperma, pellicola beige che può talvolta penetrare all'interno del cotiledone.

I terreni migliori per il castagno sono quelli profondi, leggeri e permeabili, ben provvisti di elementi fertilizzanti. La specie è moderatamente termofila anche se tollera bene i freddi invernali fino a –15 - 20°C. Anche la giacitura del terreno ha molta importanza: i castagni preferiscono pendii soleggiati, in cui sia minore l'esposizione ai ritorni di freddo primaverili. In altitudine il castagno può spingersi fono a 700-800 m s.l.m.

Nel territorio della Val Borbera e della Valle Spinti sono ancora presenti castagneti di vecchie varietà locali ancora coltivate e commercializzate, tra cui *Tempuriva*, *Selvaschina*, *Rossana.*

I castagneti presenti nel territorio delle Valli di Lanzo sono perlopiù formati da vecchie varietà locali ancora coltivate e commercializzate. In ordine di importanza e diffusione troviamo *Tempurive, Spinacorta, Qua, Spinalunga, Viri, Viri Tardivo e Riundette*. Il prodotto, presente nel territorio delle Valli di Lanzo, rientra commercialmente nella categoria delle castagne, non avendo produzioni di varietà classificabili come marroni. Sono castagne di media pezzatura, alcune anche piccole. I castanicoltori delle Valli di Lanzo non utilizzano macchinari per la raccolta, ma raccolgono i ricci con un rastrello di legno e una lunga pinza di ferro. Una volta raccolti, li lasciano in ricciaia per alcuni giorni, in attesa che il riccio rinsecchisca agevolando l'estrazione delle castagne all'interno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende i comuni di Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure, tutti in territorio alessandrino. I castagneti nelle Valli di Lanzo vegetano, normalmente, in una fascia altimetrica compresa tra i 500 e i 900 m (orizzonte sub-montano, zona fitoclimatica del castanetum) coincidente con i comuni di media e bassa valle, spingendosi fino ai 1.000 metri di quota e, in alcuni casi sporadici, anche oltre.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *castagne* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *castagne* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure

possono essere conservate e confezionate presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La coltivazione del castagneto da frutto in Val Borbera vanta tradizioni antiche come testimoniano gli alberi secolari che impreziosiscono il paesaggio della Valle. Un paio di prestigiosi esempi: il primo si trova a Borghetto di Borbera, in località Roncoli è un albero con tronco robusto assai ramificato, con chioma ampia ed espansa. La corteccia è rugosa e profondamente screpolata. La circonferenza misura ben 6 m e ha raggiunto un'altezza di 19,23 m. Il secondo è ammirabile a Roccaforte Ligure, in località Moglia. È un grosso albero di marroni dal tronco straordinariamente ampio e massiccio, ricoperto di muschio alla base; si notano numerose cavità, probabili tane di animali. La circonferenza misura oltre 5 m ed è alto 22.75 m. Si trova nel *Bosco dei Narcisi* (anche noto come *Bosco delle Moglie*), per l'incanto dei narcisi selvatici in fiore di primavera.
Un tempo il prodotto veniva perlopiù essiccato (nei caratteristici essiccatoi) e destinato ai mercati di Genova e Voghera dove le Castagne della Val Borbera erano particolarmente ricercate. In famiglia le castagne venivano macinate e la farina utilizzata per produrre pane e pasta fresca (le famose *trofie* ne sono un esempio). Ancora oggi la maggior parte del raccolto è destinato alla produzione di farina di castagna, il rimanente viene destinato al consumo fresco (arrostite, affogate nel rhum o bollite nel latte) e alla gastronomia tipica, che le trasforma in originali contorni di secondi piatti o in dolci della tradizione (mousse e castagnacci).

Nelle Valli di Lanzo la raccolta delle castagne è stata per molti anni la base dell'economia rurale montana. Dopo la fase di spopolamento delle aree montane in contemporanea all'urbanizzazione generata dal boom industriale, si è assistito negli ultimi decenni ad un rinnovato interesse per il prodotto locale, non solo da parte dei valligiani, ma anche dei mercati di prossimità. La vitalità del settore è dimostrata anche dalla Sagra della castagna che si svolge ormai da alcuni anni a inizio settembre nel comune di Corio, a cura dell'Associazione "la Ciuenda".

Bibliografia:
Bertolini-Guerrot G.P.D.M., 1856. *Saggi di Agricoltura pratica sulle coltivazione del castagno e della vite*, Paravia, Torino, pp.126
Prato G., 1908, *La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo XVIII,* In: Documenti finanziari degli Stati della monarchia piemontese, Officine Grafiche della Soc. tip. Ed. Naz., Torino: pp.470
Boacini, Chiej Gamacchio, Tommasina, Voglino, 1910, *Comizio Agrario del circondario di Torino. Inchiesta economico agraria sui paesi montuosi del circondario di Torino*, apparso a puntate sul periodico Economia Rurale, Torino
Camus A., 1929, *Les châtaigniers: Monographie des genres Castanea et Castanopsis*, Paul Lechevalier, Paris : pp. 609
Gribaudi P., 1938, *Sulla produzione agraria del Piemonte nella prima metà del secolo XVII*, Annali Accademia Agricoltura Torino, vol. 81: 93-121.
Biraghi A., 1947, *Una gravissima minaccia per i nostri castagneti: il cancro della corteccia*, L'Italia forestale e montana, n. 1
Bulferetti L., 1963, *Agricoltura, industria e commercio in Piemonte nel secolo XVII*, Istituto per la storia del Risorgimento italiano, Torino
Paglietta R., Bounous G., 1979, *Il castagno da frutto*, Ed. Agricole, Bologna, pp. 189
Nada Patrone A.M., 1981, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Centro Studi Piemontesi, Torino: pp.562
Bounous G., Ottino M., Paglietta R., 1982, *Comportamento vegetativo, produttivo e caratteristiche dei*

frutti di cultivar di castagno orientale e di ibridi euro giapponesi introdotti in Provincia di Torino. Atti del II Convegno Internazionale Frutticoltura Montana, Saint-Vincent, (AO): 279-286
Bruneton-Governatori A., 1984, *Le pain de bois. Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Eché, Toulouse, pp.548
Cherubini G., 1984, *La civiltà del castagno in Italia alla fine del Medioevo*, L'Italia rurale del Basso Medioevo. Laterza, Roma-Bari, 147-171
Naso I., 1987, *Uso e tutela del bosco nel Piemonte medievale. La legislazione statutaria dei secoli XII-XV*, Per un Museo dell'Agricoltura in Piemonte: V – Il bosco e il legno, Associazione Museo dell'Agricoltura del Piemonte, Torino, 7-28
Segre G., 1996, *La frutticoltura piemontese fra Ottocento e Novecento*. Il museo della frutta. La collezione Garnier-Valletti e la frutticoltura storica piemontese, U. Allemandi & C., Torino: 37-42.
AA.VV., 1996, *Miscellanea di studi storici sulle Valli di Lanzo in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Società Storica delle Valli di Lanzo T.se
Bacino D., 1996, *Le terre del castagno nel Piemonte sud-occidentale (sec. XII-XVI). In Economia, società e cultura nel Piemonte basso medioevale*, Studi per A.M. Nada Patrone, Cavallermaggiore: 155-170
Comba R., 2000, *Castagneto e Paesaggio agrario nelle Valli Piemontesi (XII-XIII secolo)*, Uomini boschi castagne. Incontri nella storia del Piemonte a cura di Comba R., Naso I., Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo, Cuneo: 21-32
Gallo S., 2001, *Antiche varietà di melo e pero nella Valle del tesso e nella Valle Inferiore di Lanzo,* Società Storica delle Valli di Lanzo
Bounous G., 2002, *Il castagno*, Edagricole, pp. 311