

I DATI PRESENTATI ALLA FIERA SIGEP WORLD DI RIMINI

La frutta in guscio vince nell'export e le castagne snack fanno tendenza

a cura di
Carlo
Ottaviano

Nuovo record degli acquisti di noci, mandorle, nocciole, pistacchi, castagne. La frutta in guscio – considerata smart-food per la ricchezza di grassi sani, fibre, vitamine e minerali – nel carrello della spesa degli italiani ha superato l'1,1 miliardo di euro.

L'Italia è nella Top 10 mondiale dei produttori, con oltre 280 mila tonnellate, sesto importatore e undicesimo esportatore a livello globale. «Negli ultimi cinque anni – ha precisato la scorsa settimana al Sigep di Rimini Mario Schiano Lo Morello, dirigente di Ismea – le superfici coltivate sono aumentate di circa il 6%. A trainare la crescita è soprattutto l'industria di trasformazione, che impiega i frutti in prodotti dolciari, creme e preparazioni tipiche della tradizione italiana, spesso destinate ai mercati esteri».

NUOVI PROGETTI

Le castagne non sono certo il frutto più prezioso, ma è quello che sta dando maggiori soddisfazioni a chi vuole innovare. Un esempio sono i giovani produttori Vincenzo, Giu-

lia e Maria Rosaria Ingino che da Serino (Avellino) esportano in tutto il mondo, anche prodotti trasformati. L'ultima novità – presentata al Sigep – sono le Castagne Snack, sbucciate e cotte, da consumare on-the-go, con una shelf-life lunghissima senza alcun conservante. La produzione complessiva di castagne (selvatiche e più piccole) e marroni (più dolci e coltivate) è di 64 mila tonnellate. Ben 13 le dop e igr: Valle di Susa in Piemonte; le venete Monfenera, San Zeno e Combai; Castel del Rio in Emilia; Mugello, Caprese Michelangelo e Monte Amiata in Toscana; Vallerano nel Lazio; Montella, Serino e Roccadaspide in Campania.

Ottime prospettive per la valorizzazione anche delle produzioni castanicole meno pregiate, sono emerse dal progetto "Valore in campo" del ministero dell'Agricoltura, coordinato dal Crea. A fine 2025 sono state individuate più di 100 referenze di birre artigianali a

base di castagne (frutto, farina e/o miele) prodotte da circa 70 birrifici in quasi tutta Italia, e 13 referenze di idromele da castagno. «Così – spiegano i ricercatori del Crea – viene esaltato profondamente il legame con il territorio e data nuova linfa vitale ad aree marginali».

IL PIANO STRATEGICO

Si inizia quindi a parlare di un Piano strategico nazionale per il settore. «Il castagno – afferma Federico Varazi, vicepresidente di Slow Food Italia – non è solo un albero: è un simbolo di resilienza e convivenza tra uomo e natura, un presidio contro l'abbandono, un potenziale alleato nella transizione ecologica». Senza sottovalutare le promettenti opportunità di penetrazione commerciale, considerando che la castagna è naturalmente priva di glutine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra, Giulia Ingino, produttrice di castagne in provincia di Avellino

