

Manuel Vaquero Piñeiro, Francesca Giommi

*La castagna in Italia tra XIX e XX secolo:
dal consumo alla scomparsa e poi il recupero**

Introduzione

Indagare la produzione, il commercio e il consumo di castagne in Italia dopo la nascita del Regno d'Italia implica prendere in esame le trasformazioni conosciute da un prodotto agricolo profondamente radicato nella storia sociale e culturale del paese. Grazie a un'ampia letteratura (Cherubini, 1981; Comba & Naso, 2000; Cortonesi, 2022; Marini, 1996; Rao, 2013; Squatriti, 2011; Balzaretto, 2018; Cevasco et al., 2015; Bruneton-Governatori, 1984¹; Bruneton-Governatori, 1984²), siamo nelle condizioni di esaminare il peso avuto dal castagno nell'economia e nella dieta alimentare della società tradizionale, non soltanto di quella rurale ma anche di quella urbana come puntualmente attesta la presenza delle castagne e della farina di castagna tra le derrate commercializzate nei mercati cittadini. Senza soluzione di continuità questa situazione arriva fino ai primi decenni del XX secolo conservando un notevole peso nella struttura agricola della penisola e determinando al contempo che i castagneti da frutto fossero uno degli elementi costitutivi più rappresentativi della ricchezza boschiva peninsulare.

Non soltanto dal punto di vista paesaggistico ma anche della dieta alimentare risulta evidente il peso insostituibile che avevano gli ecosistemi castanicoli nella struttura economica della società

* Questa ricerca è stata realizzata nell'ambito del progetto "Mappatura e analisi storica delle filiere agro-silvo-pastorali contratte ed estinte" (Neglected agro-forest food in public procurement, NAFF.PP).

rurale di Antico Regime tanto per i contadini quanto per i proprietari terrieri. Se per i primi il cosiddetto “albero del pane” occupava una rilevante posizione tra le sostanze nutritive a disposizione, per i secondi i boschi di castagno spesso erano una preziosa fonte di entrate (legno, carbone, pascolo). In breve, si trattava di una realtà boschiva fortemente antropizzata essendo una risorsa ampiamente ancorata alla realtà economica delle campagne la quale senza subire variazioni di rilievo disegna una linea di continuità fino allo scadere del XIX momento in cui l’urbanizzazione e l’industrializzazione cominciarono a erodere gli equilibri che avevano contraddistinto il tradizionale legame degli uomini con il bosco in generale e con il “sistema castagno” in particolare.

Va precisato che le prossime osservazioni, senza tralasciare le vicende più direttamente collegate alla storia del castagno, riguardano tuttavia in prevalenza la traiettoria del frutto dell’albero, vale a dire la castagna in quanto alimento e prodotto commercializzabile. Nonostante non sempre sia possibile scindere l’albero dal suo frutto, il carattere nettamente agricolo proprio della popolazione italiana fino alla seconda metà del XX secolo contribuì a imprimere alle castagne una notevole capacità di resistenza come nello specifico dimostra la lunga storia dell’uso della farina di castagne e dei piatti a base di castagne. Siamo perciò in presenza di un prodotto tradizionale che ancora per buona parte del Novecento rimane saldamente presente nella realtà agricola del paese per poi, a partire dagli anni Quaranta, subire un veloce declino fino a diventare statisticamente irrilevante. In questo modo, le castagne finiscono per arricchire la galleria di prodotti agricoli che nel corso del XX secolo hanno conosciuto un processo di declino e di scomparsa (Andreoni, Chiapparino & Morettini, 2018). Ma la storia più recente dimostra che le castagne, anche in questo caso seguendo la tendenza che riguarda altre coltivazioni recuperate dall’oblio come il farro (Tedeschi & Vaquero Piñeiro, 2018), sta vivendo una dinamica fase di recupero. Nella storia dell’alimentazione, diversi prodotti hanno avuto un ruolo molto importante in alcune società e, di fronte ai cambiamenti dei costumi e/o delle tecnologie, hanno subito

un forte declino fino ad essere dimenticati o riservati all'allevamento. Le loro caratteristiche erano infatti perfettamente adatte a una data situazione socio-economica e tecnologica, ma la naturale evoluzione di quest'ultima modificava progressivamente i gusti dei consumatori, i prezzi e la qualità della "concorrenza", e quindi il mercato e la vendita di questi prodotti. A volte la causa del declino o della scomparsa è l'arrivo di prodotti alternativi. Le castagne come il farro e altri prodotti recuperati sono dirette testimonianze di beni alimentari che da prodotti di base a disposizione di una società contadina sono diventati negli ultimi tempi scelta culinaria di nicchia con un alto valore aggiunto.

1. *La linea del bosco di castagno*

La prima legge forestale approvata dopo la nascita del Regno d'Italia è la numero 3917 del 20 aprile 1877 (Melchiorre, 2020; Agnoletto, 2018; Pettenella, 2020). Adottando un orientamento politico prettamente liberista, la legge post-unitaria ebbe come conseguenza principale la difesa incondizionata del libero esercizio della proprietà privata, riducendo il vincolo forestale ai minimi termini soprattutto nel caso dei boschi di pianura e subordinando l'interesse pubblico a quello dei privati proprietari. Gli effetti di questa legge non tardarono a manifestarsi. Se nel decennio 1867-1877, prima della legge, furono dissodati, previa autorizzazione governativa, 160 mila ettari di terreni boschivi, invece nel ventennio successivo, dal 1877 al 1897, il governo autorizzò il disboscamento di 2.154.630 ettari di terreno. Complessivamente in Italia tra il 1870 e il 1912 la superficie occupata dal bosco si ridusse a seconda delle regioni da un minimo del 15% a un massimo del 30%, una tendenza che non conosce variazioni fino agli anni '20 del XX secolo quando la legislazione del fascismo sul ripopolamento boschivo non invertì la tendenza.

Tutto considerato si deve però precisare che in Italia nel passaggio dal XIX al XX secolo non esisteva una definizione giuridica precisa di che cosa fosse un bosco, anche come conseguenza

del predominio di una tipologia di agricoltura mediterranea che prevedeva l'esistenza di una grande varietà di alberi (ulivi, gelsi, agrumi, frutteti) piantati in mezzo ai campi coltivati fino alla costituzione di veri e propri frondosi verzieri ove i rami e le foglie delle piante finivano per diventare una parte inscindibile del paesaggio (Pazzagli, 1989). In effetti in molti contesti territoriali della penisola italiana gli alberi non erano una prerogativa esclusiva dei boschi.

Le leggi forestali del 1877 e del 1923 non forniscono un criterio univoco per arrivare alla definizione specifica di bosco, sebbene si consolidò l'idea che i boschi fossero un elemento caratteristico delle aree montane. Un'impostazione che in realtà lasciava fuori i boschi di pianura che potevano diventare oggetto di intensivo e indiscriminato sfruttamento. In mancanza di un quadro giuridico di riferimento valido per tutto il paese, prevalse l'idea di assegnare alle autorità forestali locali il compito di individuare, caso per caso, la natura dei territori meritevoli di precisi interventi di protezione. La necessità di dare una definizione giuridica al concetto di bosco è stata avvertita in modo particolare dopo l'entrata in vigore della legge n. 431 del 1985 recante disposizioni in materia di tutela paesaggistica. Nello specifico la legge italiana, stabilisce che un bosco deve avere un'estensione minima di 2.000 m², con altezza media degli alberi di almeno di 5 m, una percentuale di copertura del suolo di almeno il 20% nonché una larghezza minima di almeno 20 m.

Al di là di dei complessi aspetti giuridici ed ecologici che solleva il tema della definizione del bosco, il dato certo è che l'unico bosco che generava meno confusione, anche da un punto di vista della percezione, era quello del castagno in quanto risultava molto più facile da identificare.

2. Castagneti e castagni allo scadere del XIX secolo

Il primo tentativo di elaborare una visione di insieme nazionale sul castagno e la produzione di castagne si colloca nella prima metà degli anni Settanta dell'Ottocento. Seguendo un

criterio di raccolta delle informazioni che solleva molti dubbi sull'attendibilità dei risultati finali, nella relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura italiana corrispondente al quinquennio 1870-1874 (Relazione intorno, 1876, pp. 461-468) si calcola che l'area del castagno nella penisola italiana interessava una superficie tra 595.832 e 495.794 ettari ma si trattava di calcoli molto approssimativi (Bollettino mensile di statistica, 1938, p. 340). Nelle regioni del centro-nord i castagneti si collocavano prevalentemente nella fascia tra 400 e 800 metri di altitudine mentre nelle regioni meridionali la zona del castagno arrivava fino a raggiungere i 900-1.000 metri sopra il livello del mare. Nonostante i calcoli apparissero al quanto incerti, di media si stima che ogni castagno ben coltivato produceva tra 50 e 60 kg. di castagne e dal momento in cui per ogni ettaro si coltivavano circa 100 piante in teoria allora si potevano raccogliere da 5.000 a 6.000 kg di castagne per ogni ettaro. Adottando questo sistema di calcolo, si arriva a stimare la produzione italiana di castagne tra 5-6 milioni di quintali con uno schiacciante predominio della Toscana (1,4 milioni di quintali) (Bettoni & Grohmann, 1989), della Lombardia (904 mila quintali) e del Piemonte (733 mila quintali); per l'intera area meridionale si fornisce un calcolo complessivo di 851 mila quintali. La raccolta ministeriale include altresì delle notizie sull'esportazione di castagne: tra il 1870 e il 1874 si esportarono mediamente ogni anno 66.000 quintali. Questo ultimo dato appare particolarmente significativo perché attesta che le castagne italiane dallo scadere del XIX secolo apparivano inserite in reti commerciali nazionali, europee e internazionali (Egitto, Argentina, Stati Uniti) (L'esplorazione commerciale, 1893, pp. 22-23).

Sulle reti commerciali delle castagne vale la pena di richiamare le ricerche condotte sul commercio delle castagne negli Stati Uniti prima che il cancro corticale o *Cryphonectria* parassitica decretasse di fatto la quasi scomparsa del castagno nel paese. In base alle informazioni raccolte, per la fine del XIX secolo si evince con chiarezza come negli Stati Uniti le castagne alimentavano un doppio circuito commerciale: uno locale gestito in larga parte

da donne in cui le castagne davano vita a una fitta rete di scambi attraverso il baratto con altri prodotti, e un altro, di più lungo raggio subordinato al trasporto stradale e ferroviario, in cui le castagne attraverso l'intervento di una pluralità di operatori avevano un preciso valore economico (Lutts, 2009, pp. 247-280; Freinkel, 2007; Davis, 2021). Trasferendo tali considerazioni alla realtà italiana possiamo senza dubbio supporre che le vendite di castagne oltralpe fossero il risultato di una lunga tradizione di filiere pienamente consolidate, tuttavia, insieme agli scambi di corto e medio raggio, l'aspetto più significativo, come si vedrà nel corso di questo studio, è il peso raggiunto dalle esportazioni italiane di castagne verso gli Stati Uniti fino a fare delle vendite oltre l'Atlantico uno dei tratti caratterizzanti dell'intero settore fino ai nostri giorni. Il londinese *The Gardeners' Chronicle* del 1876 parla dei marroni che si ottenevano in Italia descrivendoli che erano un frutto che avevano un "sapore cremoso una volta tostati" (*The Gardeners' Chronicle*, 1876, p. 8).

Nonostante le informazioni riferite al tratto finale del XIX secolo vadano prese con la necessaria cautela, sembra che nel corso degli anni Settanta dell'Ottocento la superficie occupata dal castagno fu incontro a un inesorabile processo di contrazione passando da 448.712 a ettari 406.883 (*Annuario statistico*, 1887, p. 181). La ragione principale di tale diminuzione si deve ricercare nell'allargamento di altre coltivazioni come la vite. In concreto l'estendersi della coltivazione della vite influisce negativamente in due modi: da un lato a causa dei terreni disboscati per convertirli in vigneti, e dall'altro perché i castagneti da frutto furono trasformati in piante cedue per incentivare la produzione del legno onde sopperire alla cresciuta necessità di pali per i filari e di legname per i vasi vinari. In conseguenza di questa trasformazione che si manifestò nello specifico in alcune regioni come il Piemonte si allargò considerabilmente la superficie destinata a castagneti cedui, in detrimento di quelli da frutto. Tuttavia e nonostante tale evoluzione, in alcune aree della penisola italiana allo scadere del XIX secolo si riscontravano processi evolutivi di segno contrario come in concreto accadeva

nel circondario di Como e nella la provincia di Porto Maurizio in sostituzione del pino. Se nelle province di Roma, Salerno e Cagliari la produzione di castagne era in aumento, nelle province toscane, in particolare Lucca, Pisa, Firenze la raccolta di castagne subiva le conseguenze della proliferazione del cosiddetto “mal dell’inchiostro” che rendeva infruttiferi i castagneti. All’ora di trovare delle spiegazioni alla diffusione delle malattie che colpivano i castagni da frutto si allude alle cresciute vie di comunicazione, le quali a seconda di molti avevano reso facili e convenienti le importazioni dei cereali in sostituzione dei frutti del castagno per l’alimentazione umana e animale.

In realtà erano numerosi i parassiti animali e vegetali che danneggiavano la coltivazione del castagno. Si calcolava che ci fossero più di 200 le specie di funghi parassiti e saprofiti e 42 gli insetti dannosi. Tuttavia a destare particolare preoccupazione era il “mal dell’inchiostro” così chiamato per il caratteristico annerimento che presentava la pianta malata. In Italia le prime manifestazione di questa distruttiva piaga si riscontrarono nel Piemonte verso il 1845 per poi estendersi in altre aree della penisola come in Toscana dove arrivò nel 1859 (Bollettino mensile di statistica, 1938, p. 348). Nel 1922 i comuni colpiti dal “mal dell’inchiostro” erano 131 ma il numero salì fino 407 negli anni Trenta infestando circa 40/50.000 ettari principalmente nel Piemonte. I castagneti malati subivano una perdita di produttività. Tra i rimedi proposti, oltre all’abbattimento degli alberi infettati, la soluzione che dava migliori risultati era l’innesto dei castagni autoctoni con i castagni giapponesi (*Castanea crenata*).

Per gli anni Ottanta del XIX secolo possediamo i risultati dell’inchiesta sull’agricoltura e le condizioni della popolazione contadina promossa dalla giunta parlamentare per l’inchiesta agraria, la più nota inchiesta agraria Jacini. Per quanto riguarda la sezione dell’indagine riconducibile ad Agostino Bertani vale la pena di riportare integralmente la parte attinente il peso che aveva la castagna nel regime alimentare della popolazione contadina (Panizza, 1890, pp. 59-61):

Per fare il pane, non è raro in Italia usare la castagna (castanea vesca), che si adopera ridotta in farina da sola, impastata con acqua e cotta, o mescolata ad altre farine di cereali, e con polenta. E infine come frutta, così fresca, che bollita, o spoglia del suo involucro ed essicata. È un pezzo di pianta utilissima dei paesi montuosi, quando siano caldi o temperati, poiché non tollera i freddi e le brinate; Alligna nei terreni calcari argillosi. Serve ad usi industriali come legname piccolo, ma può anche, convenientemente educata, giungere ad alto fusto e fornire legname da opera. In un ettaro di terreno coltivato a castagna, massime della varietà marrone che dà il frutto migliore, si possono avere circa 2.000 chilogrammi di castagne. Il suolo sottostante si riduce a pascolo arborato. Sarà dunque sempre una cultura preferita e molti lavoratori della terra non potranno dispensarsi dall'usarne, sia in una forma che nell'altra. Contiene molto amido e zucchero e 1,17 di sostanza azotata, quindi ha un alto valore nutritivo. Il pane che si fa colla farina di castagne non è gradevole, e si altera facilmente; ma in generale si mescola con altra farina, e allora il pane riesce di miglior gusto, e, dal punto di vista igienico, non offre alcun inconveniente.

Si fa il pane colla farina di castagne nelle parti montuose della Liguria. In alcuni luoghi si mescola alla farina di grano turco, o di grano turco e patate (Albenga) o alla farina di ceci (Porto Maurizio). In molte parti della provincia di Alessandria si usa la mescolanza della farina di castagna con quella di grano turco; a Cuneo pure, dove si fa un grande consumo di castagne e si adoperano in forma di polenta. Il pane di castagne si usa anche nella provincia di Novara, più specialmente a Vercelli.

Le castagne sono un alimento comune in quasi tutta la Lombardia. Meno nella provincia di Milano; ma in quella di Pavia vi sono dei luoghi in cui il pane di castagne è il solo usato (Mortara). A Lecco, a Varese, a Sondrio, si fa uso delle castagne come pane; a Breno si mescola la farina di castagne con quella di frumento, o di ceci. Nelle parti più alte le castagne sono importanti dalle zone inferiori. A Clusone, in provincia di Bergamo, nel circondario di Crema, nella provincia di Cremona, si fa uso di pane di castagne e il pane fatto con castagne e grano turco. A Mantova, si fanno focacce di farina di castagne, ma non sono usate invece del pane. In tutto il Veneto se si consumano castagne; e si fa il pane mescolando farina di castagne a quella di frumento e di patate come a Bassano, a quella di grano turco, come a Montebelluno o soltanto con quella di patate, come nella province di Udine e di Belluno, o si fa anche

il pane di castagne come a Rovigo. Nella provincia di Venezia si usano solo le castagne non ridotte in farina.

Nell'Emilia, si mescola la farina di castagne a quella di patate a Piacenza; questa mescolanza è pure usata in qualche luogo a Parma (Borgotaro, S. Secondo); Ma in altri punti si mescola con quella di frumento, o di grano turco, e con entrambe, e con altre farine ad un tempo. A Modena si mescola la farina di castagne con quello del grano turco, ma si usa anche mescolarla con altri cereali, come si vede nei dintorni di Pavullo. A Reggio Emilia, si fa il pane di sole castagne, o si preferisce la mescolanza col frumento. A Ferrara (Bondeno), sono pure usate le castagne così in farina come in frutti, e a Bologna (Vergato, Imola) al massimo d'inverno.

In Toscana è usato il pane di castagne in molte parti; nella provincia di Firenze (S. Casciano) come in altri comuni si mescola la farina di castagne con quella di grano turco e alcune volte con quella dei fagioli. Ad Arezzo si usa anche mescolarla a quella di patate; a Massa Carrara con quella di grano turco, di segale e di patate, ed anche, come in alcuni punti delle province citate, in forma di polenta. A Lucca nelle parti montuose, vi è pure quest'uso; e si mescola alla farina di castagne, così quella di frumento come quella di grano turco; quest'ultima è usata a Pisa, dove si fa pure la polenta di castagne, e a Livorno.

A Roma, nel circondario di Viterbo, si fa un grande consumo di castagne, e per il pane si usa spesso la mescolanza colla farina di frumento. Non si fa uso di castagne, per fare il pane, nelle Marche, se ne togliamo la provincia di Pesaro-Urbino, dove si fa mescolando la farina a quella di frumento. Nell'Umbria, invece, si fa il pane con sola farina di castagne, o si mescola questa con la segale o il grano turco. Non c'è neppure questo uso negli Abruzzi, nel Molise e nelle Puglie. In Basilicata, intorno a Matera, si mescola a quella di frumento e di grano turco. In Calabria, invece, soprattutto nelle regioni montuose di Reggio e di Catanzaro, si fa il pane di castagne, o se ne mescola a tale uso la farina con quella di grano turco, o di grano turco e di lupini. Ad Avellino, le castagne si mangiano piuttosto bollite od arrostiti e così in tutta la Campania, toltone forse qualche punto della provincia di Salerno, dove si fanno mescolanze, le più complesse, di castagne e di ogni specie di cereali e di legumi.

In Sicilia, in provincia di Trapani (Marzano), vediamo usata non di rado ad uso di pane la farina di castagne mescolata con quella di grano turco; nella Sardegna, a Cagliari, si usa mescolare, invece, con quella d'orzo e di ghiande.

Non avendo la pretesa di compiere un'analisi globale delle condizioni del castagno in ciascuna delle circoscrizioni in cui venne diviso il paese, possiamo soffermarci sulla Toscana, senza dubbio la realtà territoriale ove la coltivazione del castagno da frutto era maggiormente rappresentativa. L'autore della relazione riguardante la IX circoscrizione esordisce dicendo che il castagneto, in tutti i territori ove predominava, era una componente irrinunciabile dell'alimentazione della classe lavoratrice fornendo altresì un reddito regolare ai proprietari dei boschi (Mazzini, 1881, pp. 152-154 e 502-503). Era possibile trovare numerose varietà di castagne domestiche, diverse fra di loro in funzione della grossezza e la qualità della farina che se ne otteneva. I nomi attribuiti alle singole varietà variavano da provincia a provincia e addirittura da comune a comune. Soltanto il marrone, considerato il più pregevole per tamagno e qualità del frutto, era conosciuto dappertutto sotto la stessa denominazione. Le cure della coltivazione per i castagneti da frutto si riducevano alla ripulitura annuale o biennale degli alberi, togliendo il seccume e le parti che tendevano a infradiciarsi; un'altra operazione regolarmente praticata era la rincalzatura delle radici che, superficiali per natura, rimanevano talvolta allo scoperto, specialmente in terreni di forte pendenza; e alla rinnovazione dei castagni che, per estrema vecchiezza, era conveniente abbattere. Per la raccolta delle castagne in alcune località si utilizzava la bacchiatura, vale a dire di percuotere con lunghi pali i rami dei castagni per provocare la caduta del riccio o cardo tuttora alquanto immaturo. I ricci venivano poi conservati in un locale riparato e passati alcuni giorni erano oggetto di un'ulteriore battitura per aprirli ed estrarne le castagne. Tuttavia, questa modalità era l'eccezione in quanto la pratica più usata era quella di aspettare la caduta naturale dei ricci, dopo aver raggiunta la maturazione. In questo modo gli alberi risultavano meno danneggiati.

Una parte delle castagne raccolte, i marroni, si consumavano e si vendevano allo stato fresco, ma la maggior parte veniva sottoposta a macinazione dopo essere stata seccata. I seccatoi era-

no piccole cassette quadrate di tre o quattro metri circa per ogni lato e la cui altezza raggiungeva appena i tre metri. All'interno di queste piccole strutture costruite nei boschi, erano disposti trasversalmente alcuni travicelli da parete a parete all'altezza di circa due metri, sostenendo un canniccio ove si collocavano le castagne. In mezzo alla stanza si accendeva un fuoco che si manteneva vivo per 20-25 giorni. Una volta ottenute le castagne secche si puliva la stanzetta togliendo i cannicci e le castagne cadute per terre. Poi iniziava la fase di pulitura dal guscio e molitura. Le operazioni di pulitura erano affidate alle donne e di solito diventano occasione di vivaci raduni con canti e balli.

Nelle zone di montagna della Toscana la farina di castagna era l'ingrediente principale nell'alimentazione delle famiglie contadine; soltanto quando era ridotto il raccolto di castagne si ricorreva alla farina di granturco per realizzare la polenta. La quantità di farina di castagne che quotidianamente consumava ogni uomo adulto era di circa un chilogrammo.

Per l'ultimo ventennio del XIX secolo aumentano i dati a disposizione sulla presenza della castagna e della farina di castagna in una pluralità di contesti. Ne troviamo delle puntuali testimonianze sulla presenza di farina di castagna in numerose città (Livorno, Genova, Milano, Bergamo, Lodi, ecc.) (Bilanci comunali, 1884). Nei grandi mercati urbani il consumo di castagne era molto frequente. A Napoli, Roma o Milano numerose famiglie vivevano dedicandosi alla vendita di castagne fresche o arrostate, scegliendo come luogo di vendita l'ingresso di una delle tante bettole ed esercizi pubblici (*Il coltivatore*, 1892, pp. 16-19). Avere dei dati certi sulla quantità di castagne vendute nelle città italiane di fine Ottocento risulta difficile dal momento in cui in molti casi, come accadeva a Milano, le castagne introdotte in città non erano soggette al pagamento di dazio (Zaninelli, 1974, pp. 49-50). Nel capoluogo lombardo negli anni Novanta dell'Ottocento si commercializzavano differenti varietà di castagne ciascuna con il proprio prezzo di riferimento. Le migliori erano le qualità Mondovì e Ceva che si vendevano a lire 28/30 il quintale, poi venivano le tipologie Savona e San

Giuseppe tra lire 26 e 27; più in basso si trovavano le qualità Cuneo di lire 14/16, Romagna di lire 18/20, Pinerolo di lire 16/17 e per ultimo le castagne “nostrane” di 8/10 lire quintale (Giornale di agricoltura, 1891, p. 5).

Nonostante i riscontri statistici risultino molto parziali, a Roma negli anni 1857-59 il consumo medio pro-capite di castagne era di 2-3 kilogrammi all'anno e come nel caso di altri frutti secchi (fichi, nocciole e noci) il loro costo modesto (da 1 a 2 baiocchi la libbra) favoriva il consumo di un alimento di alto rendimento calorico (Friz, 1980, pp. 244-245; Pinchera, 1877, p. 25). Una diretta testimonianza della convenienza economica delle castagne rispetto ad altre derrate più costose proviene da Perugia. Nel biennio 1869-70 nel mercato della città umbra il prezzo medio di un ettolitro di frumento era di 18,33 lire rispetto a 8,5 lire del granturco e 8,7 lire delle castagne (ASPG, ASCPg, Amministrativo 1817-1870. Periodo 1860-1870, b. 192/B). Dunque alla luce di questi e altri riscontri (Tabella 1) si comprende meglio che le castagne formassero parte dell'alimentazione delle famiglie popolari in modo regolare, soprattutto in alcune regioni come il Piemonte e la Toscana (Somogyi, 1959). Per fare un veloce riferimento a un altro comune del centro Italia, nel 1862 nel mercato di Castiglion Fiorentino le castagne costavano 3,3 lire lo staio, leggermente sopra il granturco il cui prezzo era di 2,5 lire lo staio ma molto inferiore al frumento che si collocava intorno alle 6,08 lire lo staio (Polvani, 1999-2000).

Tabella 1. Prezzi medi del quintale di castagne (1891-1895). Lire nominali

Prodotto	1891	1892	1893	1894	1895
Frumento	27	25	21	19,5	21
Granturco	16	15,5	13,5	14	15,5
Castagne	17	16,5	15	18	10,5

Fonte: Fioretti, 1898, p. 75.

Allo scadere dell'Ottocento e in considerazione del peso che avevano le castagne nella alimentazione di ampi settori della popolazione, non manca neppure la realizzazione di indagini scientifiche di laboratorio al fine di accertare le proprietà nutritive di un genere il cui consumo era molto diffuso tra i ceti popolari e operai; si arriva alla conclusione che si trattava di un alimento piuttosto scadente consumato stante l'impossibilità di accedere a cibi migliori ma molto più costosi (Annali dell'istituto, 1894, pp. 292-300). Comunque, le castagne e la farina di castagne danno vita a un discreto flusso commerciale internazionale (Movimento commerciale, 1897, pp. 377-378) e la farina di castagne nonostante gli accertamenti compare tra le merci presenti nelle tante esposizioni agrarie che si svolgevano nel paese (Esposizione italiana, 1862). Anche a livello di formazione scolastica si suggerisce l'opportunità che i maestri delle scuole popolari dedicassero del tempo a insegnare ai bambini il valore della coltivazione della castagna mediante lezioni pratiche.

Tra le specie di castagno coltivate in Italia ad attirare l'attenzione erano gli ippocastani o castagni d'India che avevano in comune con i castagni europei soltanto la somiglianza del frutto (Selmi, 1869, pp. 931-934). I frutti del castagno d'India grazie anche al suo olio era un buon nutrimento per l'ingrasso degli animali, in modo particolare i suini (Nuova enciclopedia, 1858, p. 343; Ottavi, 1890).

3. Castagneti e castagne agli inizi del XX secolo

Insieme a un incremento delle pubblicazioni sul castagno (Piccioli, 1902; Tamaro, 1915), nei primissimi anni del Novecento il ministero dell'agricoltura portò avanti un intenso processo di distribuzione di piante onde consentire la crescita del castagno nella penisola. Soltanto nel 1904 il ministero a scopo di rimboscamento distribuì gratuitamente 892.680 piantine di castanea vesca (Bollettino di notizie agrarie, 1905, p. 265). La tutela dei castagni è regolata dal regio decreto del 19 febbraio 1911 n. 188 (Bollettino del ministero, 1911).

All'epoca del primo catasto agrario del Regno d'Italia (1911) il castagneto occupava 618.550 ettari e la produzione nazionale complessiva di castagne superava di poco i 6 milioni di quintali (Prospetti riassuntivi, 1915, p. 34). La produzione più alta sfiorò prima del 1915 gli otto milioni con una punta più bassa nel 1912 di 4,9 milioni di quintali (Zattini, 1923, p. 47). Per regioni si conferma il predominio della Toscana con oltre 2 milioni di quintali, seguita dal Piemonte (960.000 quintali di media annuale), la Calabria (867.000 quintali) e la Liguria (690.000 quintali). Altre regioni come la Campania, la Lombardia e l'Emilia si attestavano intorno ai 300.000 quintali. I rendimenti più alti si raggiungevano nelle province di Lucca con 30,9 quintali per ettaro, di Cosenza con 29,5 quintali per ettaro e di Firenze con 28,4 quintali per ettaro (Notizie periodiche, 1910-11, p. 112)

Soffermiamoci a continuazione sulla situazione dei castagneti della Lombardia (Catasto agrario, 1912). Secondo il primo catasto agrario del Regno d'Italia nei primi anni del XX secolo la superficie dei boschi della Lombardia, compresi i castagneti, era di ettari 386.080, pari al 18,7 % della superficie produttiva. La regione di montagna alpina ne aveva da sola ettari 251.000 (36% della superficie agraria e forestale); la collina prealpina 60.062 ettari (25,2%); la pianura a sinistra del Po 51.375 ettari (5,5 %); la montagna appenninica 16.576 ettari (25,3%); la collina preappenninica 3.247 ettari (7,4 %), e la pianura a destra del Po 3.820 ettari (4,5%). I castagneti sommarono 24.800 ettari mentre gli altri 361.280 ettari erano boschi cedui. Per province i castagneti in Lombardia erano distribuiti tra Como (ettari 6.289), Pavia (ettari 5.313), Sondrio (ettari 4.620), Brescia (ettari 4.617), Bergamo (ettari 3.962). Per quanto riguarda la produzione di castagne predominava Bergamo (85.900 quintali), Como (83.000 quintali) e Sondrio (81.500 quintali). Anche nella Lombardia i castagni erano presenti nei seminativi e nei prati in coltura promiscua: Como (ettari 2.280 e quintali 10.700); Brescia (ettari 1.570 e quintali 5.800); Bergamo (ettari 1.100 e quintali 11.900); Sondrio (et-

tari 1.010 e quintali 11.300. In pratica i castagneti mancavano nelle provincie di pianura (Milano, Cremona e Mantova).

A livello nazionale particolarmente importante risultava la produzione di castagne nei boschi della provincia di Avellino (Bollettino ufficiale MAIC, 1905, pp. 304-337). In questa provincia la produzione del frutto era lo scopo principale dell'allevamento dei castagneti di alto fusto, ottenendo una qualità di castagne particolarmente apprezzata consentendo ai proprietari dei boschi di ottenere una consistente fonte di reddito. Infatti a quattro anni, epoca della prima fruttificazione, un ettaro di castagneto concedeva in media tre quintali di castagne per un valore medio di lire nove il quintale. Nel periodo poi della massima produzione, ossia dai venti anni in avanti, ogni ettaro arrivava a produrre tra 11 e 12 quintali, con un valore medio di lire 10,50 il quintale, se le castagne erano scelte, allora il prezzo saliva fino a lire 21 il quintale; infine una pianta di età media di anni 40 poteva produrre fino a 50 chilogrammi di castagne. In ragione di questi calcoli la produzione media annua delle castagne per l'intera provincia di Avellino raggiungeva circa quintali 107.847, ossia con una media di quintali 9 circa per ogni ettaro. Poiché il consumo interno nella stessa provincia di Avellino si riduceva ad appena 15.466 quintali, il rimanente, più di 90.000 quintali, veniva esportato (Tino, 1983, p. 141).

La maggior parte delle castagne consumate nei circuiti commerciali locali serviva al sostentamento della popolazione, che le preparava in diverse maniere, arrostita, bollita, con la cortecchia o senza, nell'acqua; si aveva cura, pure, di conservarle da un anno all'altro, allo stato fresco, tenendole, dopo raccolte, per sette o otto giorni nell'acqua cambiandola ogni giorno. Le castagne di peggiore qualità venivano destinate al pasto degli animali suini nei mesi invernali. Invece le castagne destinate alla esportazione, venivano in gran parte disseccate con calore artificiale, riducendosi così al terzo del peso iniziale, quindi si toglieva loro la buccia, pestandole dentro sacche, ricevendo il nome popolare di "pistate" o "spistate".

Le cosiddette “castagne del prete”, quelle più rinomate, venivano cotte nei forni, dopo che erano state in parte disseccate all’azione del fuoco e quindi tenute per qualche tempo nell’acqua; seguendo questo processo di conservazione le castagne rimanevano morbide e con uno squisito sapore, non a caso erano molto ricercate in commercio e si vendevano a prezzi assai vantaggiosi soprattutto quelle che si inviavano all’estero. La industria della castagna si praticava essenzialmente nelle campagne di Avellino, di Ospedaletto d’Alpinolo e dei paesi circostanti, mentre le castagne “pistate” si preparavano principalmente a Montella. Le castagne tratte dai boschi dell’avellinese avevano ricevuto parecchi riconoscimenti nelle esposizioni internazionali e agli inizi del XX secolo garantivano un discreto flusso di esportazioni verso l’America. Secondo la guida gastronomica del Touring Club Italiano del 1931 “la produzione delle castagne è rilevante in tutta la provincia; si fanno con esse le castagne del prete, essiccate, infilate in uno spago e cotte al forno e le mosciarelle, sgusciate e seccate; a Serino si trovano grossi marroni – detti marroni di Serino – di polpa squisita, assai richiesti per la fabbricazione dei marrons glacés; si esportano molto in America” (Guida gastronomica, 1931, pp. 375-376).

Il castagno da frutto poteva essere coltivato per produzione di castagne sceltissime o “d’amatore”; per il consumo comune dette commerciali; per la fabbricazione di farina (da grande produzione), e per l’alimentazione del bestiame (di qualità inferiore) (Vigiani, 1919). Secondo Piccioli (Monografia del castagno, 1902) in Italia si contavano fino a 300 varietà di castagne. Quelle migliori si distinguevano a seconda che offrissero il pregio della precocità, della grossezza o della bontà del frutto. Essendo le più delicate ed esigenti, le castagne di prima scelta di norma conveniva coltivarle in luoghi molto adatti per clima e terreno e dove lo smercio avveniva con facilità. All’ora di stabilire una classifica delle castagne in base alle loro qualità gli elementi da prendere in considerazione erano: grossezza, regolarità di misura, facilità a sbucciarsi, polpa delicata e dolce, attitudine alla conservazione.

Tra le castagne a primeggiare erano i marroni. Particolarmente celebri erano i marroni di Napoli (40-60 bastano per raggiungere un chilogrammo) e quelli di Antrodoco (L'Aquila); pure pregevoli erano i marroni di Cuneo e di Susa, quelli di Savona (Cirie), quelli dei Monti Cimini (Luciani-Fiorentini), quelli di Cava (Roma), quelli dell'Amiata (marron buono-bastardo rosso), quelli dell'Avellinese (San Mango o Castagna "del prete") e quelli di Sardegna (Castangia marronà da, cabudargia). I marroni che potevano favorire lo sviluppo di un'industria delle confetture venivano regolarmente inviati in Francia ove venivano commercializzati sotto il nome di "marroni di Lyon" e "marroni di Luc".

Anche le varietà precoci potevano alimentare un ottimo commercio, vendendosi come primizia nelle grandi città. Le più rinomate di questo secondo gruppo erano le Ciapastre e i Gavot (Tempüri) a Cuneo, le Fusare, le Patae, le Gentili nero e rosso a Mondovì, i marroni primaticci dei Cimini, i Domestici del Monte Amiata, le Pistolesi che nel Casentino (Arezzo) maturavano circa dodici giorni prima delle altre, le Castagie de Santu Cosimo nel Cagliariitano. Tuttavia le varietà commerciali per consumo comune dovevano essere oggetto di una scrupolosa selezione, per eliminare tutte quelle scadenti, fallaci, poco produttive. L'ultima varietà di castagne era quella destinata alla produzione di farine, previo opportuno essiccamento; erano quelle che occupavano la maggior parte della superficie dei castagneti peninsulari. Per questo scopo le castagne migliori erano: nel Piemonte: Neiranda-Gabbiana-Buttala-Sarrai Gaggia Bastera-Rossarina; nella Romagna: Moiana, Carrarese, Pastinese, Litzana, Rossola, Bustana, Pelos; nel pistoiese: Grossaia, Carpinese, (o Carrarese) Pastinese (o montanina)-Lucignana; nel casentino: Pistolese-Raggiolana; nel cortonese: Vitarina-Raggiolana; nel Monte Amiata: Bastardo rosso-Pastinese Domestico; in Sardegna: Castangia po' caunizzu. Per ultimo andavano considerate le castagne da destinare esclusivamente all'allevamento del bestiame (suini, equini, conigli) coltivate nelle zone più elevate e nelle località

meno esposte, dove il clima rigido, non permetteva alle varietà delicate di prosperare. Da questo punto di vista le castagne più adatte all'alimentazione animale erano le varietà più rustiche come la Troia o la Raggiolana.

Altre classificazioni delle castagne prodotte in Italia indicano una distinzione tra le castagne fresche: Marroni (Cuneo, Bergamo, Arezzo), Nostrane, Scelte, Carpanesi, Carraresi (Pistoia), Di Carsoli (Avellino), Prima qualità (Benevento), Pezzatura 48-50 (Salerno, Avellino) e le castagne secche: Pezzatura 60-65 (Avellino).

Con l'inizio del XX secolo si assiste a un incremento di notizie sull'esportazione italiana di castagne. Nonostante le cifre totali risultino piuttosto contenute, le vendite all'estero contribuiscono a comporre un vivace panorama commerciale. Senza dubbio uno dei principali mercati esteri per le castagne italiane era la Francia. Nello specifico le castagne di Cuneo in ragione della loro precocità e grossezza risultavano particolarmente apprezzate (*Bollettino di notizie agrarie*, 1905, p. 687). Tra marroni, castagne secche e farina le vendite in Francia ammontavano a circa un milione di franchi francesi nel passaggio di secolo (*Bollettino di notizie agrarie*, 1907, pp. 1149-1152). In termini assoluti il mercato francese assorbiva tra 1.300 e 1.700 tonnellate di castagne italiane, seguito dall'Austria che raggiungeva le mille tonnellate; altri mercati europei raggiungibili facilmente grazie ai collegamenti ferroviari e quindi oggetto di un vivace scambio commerciale internazionale sono la Svizzera e la Germania con 600 e 200 tonnellate circa rispettivamente (*Bollettino di notizie agrarie*, 1908). In realtà le esportazioni di castagne sollevano una serie di questioni quali, ad esempio, i metodi di conservazione e di imballaggio per il trasporto adoperati per un bene molto deperibile, gli agenti economici che integravano la catena distributiva, o la formazione di una castanicoltura selezionata in determinati territori come il Piemonte.

4. Castagneti e castagne durante il Fascismo

L'aumento dei riscontri quantitativi a partire dagli anni Venti del XX secolo offre la possibilità di inquadrare meglio il peso che ancora aveva la produzione di castagne in Italia nell'immediato primo dopoguerra. Se prendiamo i dati forniti da Giorgio Mortara si osserva che nel comparto della frutta le castagne, esclusi la vite e l'ulivo, occupano il secondo posto dietro soltanto gli agrumi.

Tabella 2. Produzione di frutta in Italia (migliaia di quintali)

Frutta	1909-14 (media)	1919	1920
Agrumi	7.888	6.628	6.293
Castagne	6.070	4.990	6.224
Mele, pere ...	2.823	2.104	2.289
Mandorle, noci, ...	2.333	881	1.790

Fonte: Mortara, Prospettive economiche

Si nota la forte contrazione della produzione di castagne verificatasi negli anni di guerra ma anche l'altrettanto veloce recupero una volta finito il conflitto. In termini di disponibilità media per abitante si palesa una forte continuità. I calcoli di Lorenzo Spina assegnano 13,49 kg. pro-capite nel periodo 1910-14 e 19,42 kg pro-capite per gli anni 1926-30 (Spina, 1932, p. 43). Gli anni di guerra, per ovvii motivi, non segnarono soltanto una congiunturale contrazione della produzione ma incisero profondamente anche a livello di scambi commerciali. Se, come abbiamo visto in precedenza, le esportazioni annuali medie di castagne ascendevano a 313 mila quintali nel biennio 1912-13, nel 1919 si passò a meno della metà (131 mila quintali) ma nel 1920 la linea ritornò a salire fino a 298 mila quintali. In particolare, a incidere nel rapido recupero delle vendite all'estero delle castagne italiane furono le richieste provenienti dai mercati degli Stati Uniti, la Svizzera e la Francia.

Conferme puntuali arrivano da una delle zone più rappresentative della castanicoltura italiana, il monte Amiata in Toscana (Del Guerra, 1924). I castagneti nei comuni del comprensorio amiatino occupavano una superficie di 3.968 ettari, con una densità media di castagni per ettaro tra un minimo di 60 e un massimo di 180 piante. Nel 1923 la produzione totale raggiunse la cifra di 59.200 quintali gran parte destinati all'esportazione stante la macroscopica lievitazione dei prezzi: i prezzi delle castagne fresche si collocavano tra 50 e 60 lire il quintale quando prima della guerra oscillavano tra 18 e 30 lire il quintale. Perciò e in ragione della lievitazione dei prezzi, il valore complessivo delle castagne raccolte nei comuni dell'Amiata si attestava intorno ai 3,3 milioni di lire, cifra che dimostra l'importanza della coltivazione delle castagne nella economia contadina di alcune specifiche zone d'Italia.

Figura 1. Boschi e castagneti in Italia (1935)



Fonte: Marescalchi, 1935

Se adesso esaminiamo i dati della tabella 3 possiamo affermare che in Italia nel corso degli anni Venti la coltivazione della castagna rimase abbastanza stabilizzata intorno ai 5 - 6 milioni di quintali (Annuario statistico italiano, 1929, p. 150). Nonostante le variazioni annuali complessivamente la linea di tendenza si mantiene stabile fino al 1932 anno in cui la raccolta di castagne ritorna a superare, pur di poco, la linea dei sei milioni di quintali. La tendenza conosce un'inversione di tendenza dopo il 1933 quando la produzione subisce una brusca contrazione fino a 4-5 milioni di quintali, inversione di tendenza che prosegue negli anni successivi sancendo l'inizio del ciclo regressivo della castagna in Italia che arriverà fino agli anni Sessanta quando la produzione nazionale si colloca sotto la soglia del milione di quintali.

Per gli anni Venti-Trenta purtroppo i dati a disposizione sui prezzi al dettaglio sono tuttora molto incompleti. In ogni caso e pur trattandosi di riscontri parziali, si confermano per le castagne prezzi molto contenuti e abbastanza allineati tra i mercati cittadini. A Genova tra il 1924 e il 1925 il prezzo di un chilogrammo di castagne oscillava tra 1,55 e 1,60 lire, con leggerissime variazioni mensili (Il comune di Genova, 1935, p. 1135). A Firenze dieci anni dopo, nel 1935, il chilogrammo di castagne si vendeva a 1,20/1,40 lire (Bollettino mensile statistico, 1935, p. 6).

Tabella 3. Produzione di castagne in Italia dal 1909 al 1934 (tonnellate)

1909-13 (media)	642.900
1918	601.500
1919	499.000
1920	622.400
1921	377.300
1922	471.300
1923	511.100
1924	582.400
1925	445.600
1926	427.800

1927	380.000
1930	599.400
1931	424.400
1932	606.000
1933	498.100
1934	547.600

Fonte: Bollettino di notizie economiche; Annuario statistico italiano

Secondo il catasto agrario del 1929 (Catasto agrario, 1936) la superficie occupata in Italia dal bosco compresi i castagneti da frutto era di ha. 5.563.398, circa il 19,5% della superficie agrarie e forestale. I castagneti da frutto raggiungono una superficie di ha. 483.584. In una prima visione d'insieme nonostante il carattere essenzialmente montuoso dell'Italia e malgrado i considerevoli apporti forestali dei territori guadagnati con la guerra del 1915-18, l'Italia rimaneva, anche a causa della forte pressione demografica, in sensibili condizioni di inferiorità per quanto riguardava la percentuale di superficie boschiva, in confronto di molti altri paesi europei.

Rispetto a questo quadro generale la metà della superficie dei boschi del Regno e poco meno della metà di quella dei castagneti rientrava nell'Italia settentrionale, con un netto predominio di boschi e castagneti (circa $\frac{2}{3}$ della loro superficie) nella regione di montagna. Nella pianura il bosco era presente per circa $\frac{1}{18}$ della superficie totale e i castagneti vi erano appena rappresentati (meno di $\frac{1}{100}$ della superficie totale). La percentuale più elevata della superficie agraria e forestale destinata a boschi e a castagneti si trovava nell'Italia centrale (rispettivamente oltre $\frac{1}{4}$ ed $\frac{1}{37}$), mentre la minima, sia per il bosco che per il castagneto da frutto, si localizzavano nell'Italia insulare. I castagneti da frutto erano dunque più specialmente estesi nella regione di montagna dell'Italia settentrionale, centrale ed insulare, mentre gli «altri boschi» impegnano più particolarmente la montagna nell'Italia settentrionale e meridionale.

Riassumendo: i boschi in complesso rappresentavano una percentuale piuttosto bassa (appena 1/5) della superficie agraria e forestale. Rispetto a questa negativa situazione di partenza i castagneti da frutto occupavano un 1/50 di tale superficie. Se la più elevata percentuale di superficie boschiva si riscontra nella montagna dell'Italia settentrionale, i castagneti da frutto predominano nella montagna dell'Italia centrale, a causa delle grandi estensioni di castagneti della montagna toscana. In tutte le province emiliane allo scadere degli anni Venti il bosco prevale nettamente sul castagno (Annali dell'osservatorio, 1927); in questo caso specifico le province con più castagneti erano Modena, Bologna e Parma ma in generale mancavano dei dati precisi sulla ripartizione della superficie boscata secondo la forma tecnica di governo e trattamento dei boschi.

Le esportazioni tra gli anni Venti e Trenta oscillano mediante intorno alle 25.000-30.000 tonnellate (Bollettino mensile di statistica, 1938, p. 347) (Tabella 4). Diviso per paesi lo smercio internazionale appare subordinato al mercato americano il quale da solo copriva il 36% delle vendite all'estero. Il mercato americano risultava particolarmente favorevole poiché le castagne autoctone erano di scarsa qualità per sapore e per pastosità (La rivista commerciale, 1938). Lo stesso governo degli Stati Uniti ammetteva che sarebbe necessario compiere una radicale riqualificazione dei castagneti per raggiungere un deciso miglioramento del frutto ma si trattava di una prospettiva con scarse possibilità di successo.

Dietro gli Stati Uniti troviamo la Svizzera e la Francia con 3.000-6.000 quintali; gli altri mercati (Germania, Gran Bretagna, Egitto, Ungheria) giocano un ruolo meno rilevante. In materia di commercializzazione delle castagne all'estero merita, a questo punto, di richiamare il decreto ministeriale del 10 luglio 1939 che aveva come oggetto "Norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne" (Bollettino ufficiale delle ferrovie, 1939, pp. 355-361). In particolare, la normativa distingue due categorie merceologiche: i marroni e le castagne. Era vietato di mescolarli nello stesso imballaggio e per il trasporto si potevano utilizzare casse, barili, sacchi e ceste che dovevano riportare al suo esterno in maniera leggibili il marchio nazionale di esportazione, il

nome della ditta esportatrice, il tipo di prodotto e la pezzatura. Tutte le spedizioni di castagne dirette all'estero erano soggette a controllo. Nello specifico le castagne italiane venivano per lo più esportate negli Stati Uniti in casse che contenevano fino a 50 chilogrammi cada una, casse costruite in modo tale da consentire il passaggio dell'aria tra doge e doge in modo tale da garantire la conservazione delle castagne. Una volta arrivate a destinazione le castagne venivano vendute ai privati previa la stipula di accordi commerciali o all'asta pubblica. Le varietà più adatte per l'esportazione dovevano possedere caratteristiche di grossezza, aspetto, durabilità e qualità fino alla costituzione di una vera e propria specialità come le cosiddette castagne "piccotte" particolarmente apprezzate per la conservabilità (La produzione, 1924).

Tabella 4. Esportazioni italiane di castagne (1927-1942). Tonnellate

Anno	Esportazioni
1927	22.000
1928	28.800
1929	30.701
1930	31.217
1931	26.159
1932	29.089
1933	23.591
1934	26.381
1935	20.710
1936	27.270
1937	32.668
1939	18.916
1940	18.277
1941	8.851
1942	822*

* Quintali

Fonte: Annuario statistico dell'agricoltura 1939-1942; Annuario statistico italiano

Dopo lo scoppio della crisi del '29, nel corso della prima metà degli anni Trenta si assiste a una drastica riduzione della superficie coltivata a castagno da frutto. Se tradizionalmente il castagno aveva occupato una superficie che superava i 600.000 ettari, dall'indagine compiuta nel 1937 i castagneti da frutto occupano una superficie di 427.635 ettari ai quali andavano aggiunti altri 108.530 ettari di altri boschi con castagni da frutto. Una delle principali cause all'ora di spiegare la contrazione della superficie castanicola in Italia è la diffusione del "mal dell'inchiostro" il quale da solo decretò la perdita dai 40 ai 50 mila ettari di castagneti tra il 1910 e il 1934 (Marescalchi, 1938, p. 486). Per regioni si riscontra il netto predominio della Toscana (150.000 ettari), del Piemonte (100.000 ettari), della Liguria (90.000 ettari), della Calabria (87.000 ettari) e dell'Emilia (60.000 ettari). La produzione di castagne appariva ancora più ridotta: per il periodo 1934-36 si attesta una raccolta media annua di 3.409.000 quintali di cui 1.402.000 nell'Italia settentrionale, 999.999 quintali nell'Italia meridionale, 923.000 nell'Italia centrale, e 85.000 nell'isole. Nonostante la contrazione, per province continuava ad essere marcato il predominio di Cosenza (10,5%) e di Lucca (7,9%) prima di Catanzaro, Cuneo, Avellino e Massa Carrara. Va detto però che al di là delle cifre lorde delle castagne prodotte, le perdite raggiungevano persino il 30-50% a causa del gran numero di frutti bacati e muffiti.

Nel Piemonte si svolgevano due importanti mercati quello di Cuneo specializzato in castagne fresche e quello di Mondovì per quanto riguardava le castagne secche (La rivista di tecnica agraria, 1938, pp. 27-28). Le castagne fresche si riservavano al mercato estero in prevalenza quello degli Stati Uniti ove erano particolarmente richieste dai droghieri italo-americani i quali si facevano carico della loro distribuzione al minuto (Summaries of tariff Information 1950, p. 264). A sua volta le castagne secche alimentavano una articolata filiera con la fabbricazione di farine, biscotti, polente, zucchero, ecc. nonché per la produzione di alcool. Rispetto alle esportazioni totali del Regno, nel 1937 quelle provenienti dalla provincia di Cuneo equivalevano al 4,8%. I costi di trasporto da Cuneo a New York via Genova si collocano

nel 1937 intorno ai 39-45 dollari, se invece si utilizzano i porti del nord d'Europa (Rotterdam, Amburgo) allora i costi erano 49 dollari. Nonostante questa differenza di prezzo, le ditte esportatrici preferivano la seconda rotta per la frequenza e la regolarità delle partenze delle navi (L'esportazione, 1938).

Tabella 5. Produzione regionale di castagne in Italia (1935-1938). Quintali

Regioni	1935-36	1936-37	1937-38
Piemonte	313.850	395.674	502.570
Liguria	292.331	253.742	409.256
Lombardia	177.041	241.435	219.247
Toscana	650.747	569.514	1.028.498
Emilia	239.651	204.229	332.985
Campania	262.541	282.055	355.700
Calabria	507.872	662.627	837.471
Totale	2.787.296	3.041.543	4.239.313

Fonte: Annuario statistico dell'agricoltura 1936-1938

Per quanto concerne il prezzo delle castagne la distinzione si realizzava tra castagne fresche e castagne secche. Il primo gruppo era composto dai marroni divisi in due categorie: quelli che avevano un prezzo tra 300 e 200 lire al quintale a seconda la qualità, e gli altri che oscillavano tra 200 e 125 lire il quintale. Le castagne secche avevano un prezzo di 600/500 lire il quintale (Annuario statistico dell'agricoltura, 1939-1942).

Gli anni Trenta portano con sé le accurate indagini dell'istituto nazionale di economia agricola (INEA) sulle condizioni economiche delle famiglie contadine, includendo anche la composizione dei loro consumi alimentari (Giusti, 1940, p. 73). Le aziende agricole piemontesi di montagna e di collina producevano delle castagne e nelle valli alpine la castagna era regolarmente presente nella dieta alimentare delle famiglie contadine. Nella montagna toscana (Pistoia, Garfagnana, Valdarno) si faceva ampio uso della farina di castagna nella produzione di po-

lenta. Anche in Sardegna risultava elevato il consumo di farina di castagna. Su cento grammi di alimenti, la farina per polenta e pane (granturco, segale, castagna) rappresenta persino la metà della dieta alimentare di molte famiglie contadine, dalle riviste mediche si faceva ampia propaganda sui vantaggi di consumare farina di castagne in quanto si diceva era un alimento completo e particolarmente economico (Nuova medicina italica, 1929, pp. 206-207; Quaderni della nutrizione, 1943). Specialmente si reputava conveniente nell'alimentazione infantile e dei lattanti poiché era di facile digestione, nutritiva e di gusto gradevole. In piena retorica autarchica, si propagandava il ricorso alle castagne macinate in alternativa al caffè (Montefaschi, 1941).

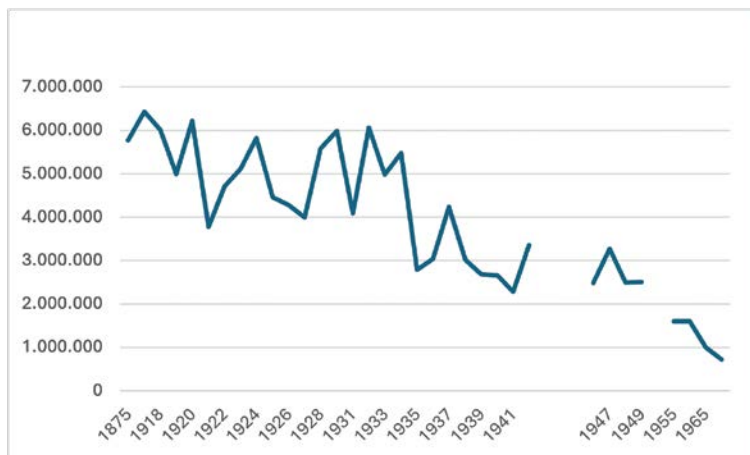
5. Una rottura con il passato: dal secondo dopoguerra agli anni Ottanta

Appena finito il conflitto mondiale e stante la cronica carenza di cibo che attanagliava ampi settori della popolazione italiana, prostrata dalle fallimentari politiche autarchiche del regime fascista e dalle distruzioni belliche, le castagne ritornano a diventare una preziosa ed economica risorsa alimentare fino a far emergere delle tensioni tra territori confinanti. È quanto accade tra i comuni toscani della Lucchesia e della Garfagnana ove i primi accusavano i secondi di ostacolare la distribuzione di castagne fresche e di farina (Forti, 2007, pp. 134-135). Nonostante i prefetti cercassero di risolvere il problema stilando delle liste dei produttori e imponendo delle consegne obbligatorie, le castagne come unico rimedio alla scarsità di cibo rimasero al centro di un aspro contendere tra comunità. È però altrettanto vero che allo stesso tempo che l'accesso alle castagne genera delle dinamiche conflittuali, le castagne italiane grazie al loro livello qualitativo continuavano ad essere oggetto di esportazione in particolare verso gli Stati Uniti (Rivista di economia agraria, 1949, p. 122).

Se allo scadere degli anni Trenta la produzione di castagne in Italia si collocava intorno a 3-4 milioni di quintali, durante gli anni di guerra la produzione scende fino a toccare un minimo storico di 2,2 milioni di quintali. Subito dopo il conflitto mondiale e fino allo scadere degli anni Quaranta la produzione rimane stabilizzata intorno ai 2,5-3 milioni di quintali. La tendenza negativa prosegue nel corso degli anni Cinquanta raggiungendo una produzione di 1,6 milioni di quintali nel 1960 (Annuario statistico italiano, 1937-1980). Da questo momento in poi si assiste al veloce allontanamento della società italiana da uno dei suoi prodotti più iconici della tradizione alimentare contadina (Armiero, 2002). Rispetto a una produzione che progressivamente si contrae subito dopo il IIWW le esportazioni dimostrano una maggiore capacità di resistenza in ragione delle richieste provenienti dal mercato estero. Se le esportazioni precipitano nel 1942 a unicamente 970 tonnellate, negli anni successivi si osserva un certo recupero degli scambi commerciali. Tra il 1947 e il 1948 le esportazioni italiane di castagne ritornano a stabilizzarsi intorno alle 20-23 mila tonnellate, livelli grosso modo simile a queglii predominanti a metà degli anni Trenta (Bollettino mensile di statistica Istat, 1950, p. 92).

Tale processo di abbandono interno delle castagne risultato dal massiccio esodo rurale ma anche dalla nascita di uno stile di vita desideroso di lasciarsi alle spalle i duri tempi delle privazioni, si osserva con nitidezza nel rapporto esistente tra castagneti da frutto e castagneti cedui. I dati Istat riferiti al 1950, momento ancora contrassegnato da un “sistema castagno” che dimostrava una solida tenuta, riporta per i castagneti da frutto una superficie di 447.000 ha e per i castagneti cedui 275.186 ha. Oggi la situazione appare capovolta: 589.362 ha sono castagneti cedui e 147.568 ha sono castagneti finalizzati alla produzione di frutto (Manetti et al., 2017). Un cambiamento di equilibri più che evidente il quale però nasconde un'altra realtà. Pur in un quadro in evoluzione il castagneto in Italia (ceduo e da frutto) continua ad occupare una superficie di circa 600.000 ettari, come accadeva allo scadere del XIX secolo.

Figura 2. Produzione di castagne in Italia (1875-1970). Quintali



Fonte: Annuario statistico italiano

Per regioni nella seconda metà del XX secolo si continua a verificare il predominio seppur fortemente ridimensionato della Toscana, la Calabria e il Piemonte (Fenardi, 1945).

Tabella 6. Produzione regionale di castagne in Italia (1959-1974). Quintali

	1959	1964	1974
Piemonte	322.800	148.490	82.849
Toscana	310.700	155.000	96.000
Lazio	170.000	109.000	54.724
Campania	260.500	220.000	241.000
Calabria	392.200	234.000	---

Fonte: Annuario statistico italiano

In pieno boom economico si riprese il tema dell'impiego delle castagne nell'alimentazione animale (Rivista di zootecnia, 1958, p. 191). Da un punto di vista dell'alimentazione del bestiame appariva conveniente in termini nutritivi utilizzare la

farina di castagne piuttosto che la castagna fresca, soprattutto nel caso dell'alimentazione di animali da ingrasso e da lavoro (Agricoltura toscana, 1950, pp. 457-458). Risultava ugualmente conveniente la farina da castagne nel caso dell'ingrasso dei suini. Spesso le castagne venivano miscelate con altri alimenti come la farina d'orzo, la farina di fave, mais frantumato e la crusca di grano.

Negli anni '50-'60 quando l'Italia era immersa nella sua più grande ondata di crescita economica mai vista, l'aumento del reddito disponibile delle famiglie stava consentendo a molte di esse di diversificare la loro dieta tradizionale a base vegetale e di incorporare maggiori quantitativi di carne, latte, uova o pesce. Allo stesso tempo e come parte di una radicale ricostruzione delle catene alimentari, l'industrializzazione dell'agricoltura e del sistema alimentare consolidò un sistema di produzione intensivo basato su macchinari, fertilizzanti chimici, sementi e razze di bestiame ad alto rendimento. Gli agricoltori si trovarono ad essere inseriti in una logica alimentare guidata dall'industria di trasformazione con i suoi sistemi altamente efficienti di produzione di massa.

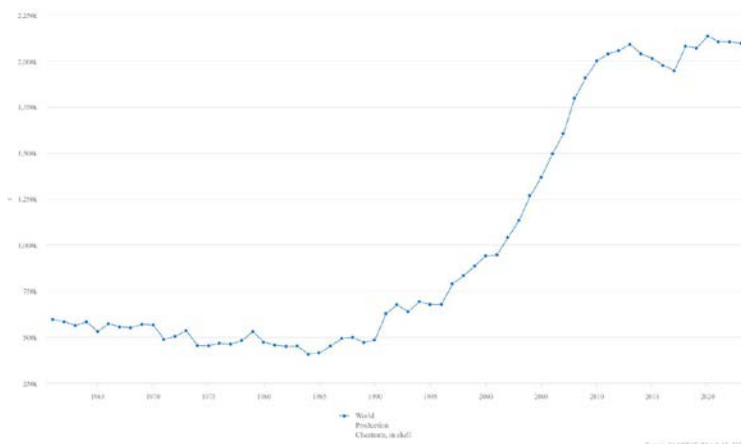
Rispetto a un passato non troppo remoto carico di privazioni e di diete appena sufficienti (Sorcinelli, 1992, pp. 171-173), il benessere economico e la società di consumo di massa contribuirono a che le castagne diventassero una sorte di relitto alimentare della vecchia società contadina. I consumatori delle città, molti di essi emigrati dalle campagne e da una cultura ove la castagna giocava un ruolo fondamentale nelle strategie di sopravvivenza, passarono a una dieta con un apporto calorico più elevato e una maggiore enfasi sugli alimenti di origine animale. Il consumo di castagna crollò e contemporaneamente si verificò un progressivo degrado ambientale dei castagneti. La modernizzazione della dieta imposta da nuovi modelli sociali e di consumo portò con sé l'abbandono delle vecchie pratiche alimentari sostenute dal consumo cerealicco-vegetale come attesa la veloce contrazione della raccolta castagnicola.

6. Dall'oblio alle denominazioni di origine

Nell'attualità la produzione mondiale di castagne e marroni è pari 2,4 milioni di T. (dati 2023) di cui 220 mila T. in Europa. Per paesi si riscontra lo schiacciante peso della Cina che da sola copre l'84% della produzione mondiale. Proprio l'arrivo della produzione castanicola cinese spiega la veloce impennata della produzione mondiale di castagne a partire dai primi anni del XXI secolo (Figura 3). Altri paesi che occupano un posto di rilevanza a scala mondiale sono la Turchia e la Bolivia. In Europa il predominio corrisponde alla Spagna che produce 187.000 tonnellate mentre l'Italia ove la coltivazione del castagno copre una superficie di 36.000 ettari la produzione si aggira intorno alle 57.000 tonnellate (dati 2022 – Istat) con un'acuta caduta nel 2014 fino a 18.000 tonnellate a causa della propagazione del cinipede. Per capire la portata di questi dati vale la pena dire che negli anni Settanta l'Italia produceva oltre 70.000 tonnellate, volume che successivamente passò a 69.000 per arrivare ai livelli appena ricordati. Quindi stante gli attuali orientamenti e la quasi certa impossibilità di imprimere una correzione di rotta nel breve tempo, da un punto di vista della produzione, la coltivazione di castagne in Italia che ha subito un inarrestabile processo di contrazione si avvia a diventare una realtà agraria residuale.

Figura 3 Produzione mondiale di castagne con il guscio (1962-2023).

Milioni di tonnellate



Fonte: FAOSTAT (March, 13, 2025)

È vero però che questi dati che indurrebbero a parlare di un settore castanicolo in netta contrazione nascondono una realtà commerciale particolarmente articolata dal momento in cui l'Italia si colloca a livello mondiale come esportatore e il primo importatore di castagne del mondo con valori rispettivamente di 78,7 e 74,6 milioni di dollari americani. Per quanto riguarda l'esportazione l'Italia è seguita dalla Cina (72,5 milioni di dollari americani), dalla Turchia (36,1 milioni), dal Portogallo (32,6 milioni) e dalla Spagna (31,4 milioni). Dal lato delle importazioni l'Italia figura come di gran lunga il maggiore importatore seguito a distanza dalla Germania (33,1 milioni), dalla Francia (27 milioni), dalla Svizzera (18,5 milioni) e dalla Spagna (16,9 milioni). A questo punto appare chiaro che l'Italia anche nel settore delle castagne come si verifica in altri comparti agroalimentari si è ritagliato uno spiccato ruolo di paese riesportatore di castagne creandosi un saldo commerciale positivo di circa 4 milioni di dollari sebbene le continue oscillazioni del comparto.

Riallacciandoci alle considerazioni di Tattiana Castellotti del CREA (Castellotti, 2010) le esportazioni italiane di castagne trovano crescenti difficoltà nei suoi due principali e consolidati mercati esteri di sbocco, quello degli Stati Uniti e quello della Germania. Anche per quanto ci interessa in questa sede si riscontra una forte similitudine delle castagne con altri prodotti italiani (vino, olio, formaggio) subordinati a delle vendite in un ristretto numero di mercati esteri. Si crea in questo modo una struttura commerciale troppo rigida e vulnerabile, esposta a subire i condizionamenti negativi provenienti ora dalla politica economica imposta dai singoli paesi recettori ora dalla maggiore intraprendenza dei competitors pronti a cogliere nuove tendenze e pratiche di consumo. Non a caso il documento ministeriale riguardante il piano di settore castanicolo 2021-2024 esordisce affermando che "l'Italia è tra i principali produttori ed esportatori mondiali di castagne (*Castanea sativa*). In particolare, è il secondo esportatore mondiale per valore degli scambi e il terzo per quantità scambiate, dopo la Cina. Tuttavia, la sua importanza sui mercati esteri è sempre più minacciata dalla concorrenza estera. Sul mercato interno, la debolezza strutturale della produzione, caratterizza-

ta da piccole aziende localizzate prevalentemente in montagna e collina, i mutati consumi alimentari e la crescente concorrenza asiatica minacciano la sopravvivenza di un settore che può garantire un'importante fonte di reddito e la tutela ambientale e paesaggistica dei territori” (Piano di settore castanicolo 2021-2024).

Secondo i dati Istat sull'evoluzione del numero delle aziende agricole e della superficie investita dal 1970 al 2010 mostrano una drastica diminuzione di entrambe le variabili. Tra il 1970 e 2000 le aziende si riducono del 75% e la superficie investita a castagneto da frutto del 62%. Le aziende agricole con castagneto da frutto sono circa 30.000 con una superficie investita a castagneto da frutto pari a 52.000 ettari (Castellotti & Doria, 2016). 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. Nonostante la forte contrazione, rimane uno zoccolo duro di castanicoltori che, secondo i dati relativi al 2010, è intorno alle 30 mila unità e coltiva una superficie di 52 mila ettari.

Di fronte a uno scenario carico di fragilità per la produzione di castagne e pure per la tenuta degli equilibri ecologici connessi ai boschi di castagno ormai minacciati dalla crisi delle piccole aziende agricole di montagna e dallo spopolamento, l'obiettivo strategico generale del piano castanicolo ministeriale è lo “sviluppo competitivo, sostenibile, integrato e multifunzionale del settore castanicolo italiano attraverso la valorizzazione dei prodotti castanicoli, in coerenza con le politiche europee e nazionali in materia agroalimentare, forestale, ambientale e del turismo, in ragione dell'importante contributo del settore al raggiungimento degli obiettivi di queste politiche”. Non si può però lasciare di osservare che nonostante gli impegni, in molte circostanze il suolo dei boschi di castagno rimane ricoperto da un fitto tappeto di castagne che non vengono più raccolte. Una palese contraddizione perché se i dati quantitativi indicano un inesorabile declino della produzione di castagne nazionali, contemporaneamente si assiste alla proliferazione di mi-

sure tese ad attribuire alla castagna di differenti territori il marchio di denominazione di origine protetta. Sono in realtà le due facce dello stesso fenomeno: nel momento in cui da un lato si assiste alla rarefazione produttiva e all'abbandono, dall'altra si intensificano le misure e gli eventi riconducibili alla più ampia e articolata tendenza della patrimonializzazione della memoria gastronomica locale (Koensler, Meloni, 2019; Badii, 2012). La storia recente della castagna, per tante ovvie ragioni, non poteva rimanere esclusa dal subire i condizionamenti del food heritage.

Attualmente nel campo delle denominazioni di origine protetta (Dop) e Indicazione geografica protetta (Igp) ci sono 16 prodotti riconosciuti (8 Dop e 8 Igp) comprendenti 11 varietà frutticole, 3 mieli e 2 farine scritte nel Piano, dove si rileva anche: "In Italia, dalle Alpi alla Sicilia esistono circa 350 varietà di castagne e 90 di marroni censite da uno studio del Mipaaf: ("Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani", 2016); queste presentano nomi diversi che rappresentano i luoghi di origine, una cultura ed una tradizione ma anche le loro caratteristiche peculiari che le rendono uniche". Un patrimonio da valorizzare trattandosi per di più di una filiera che si presenta molto debole al suo interno.

Se agli inizi del XXI secolo la filiera del castagno da legno e da frutto si trova ad affrontare uno scenario nazionale e internazionale particolarmente complesso, il settore appare altresì caratterizzato dalla presenza di uno svariato numero di iniziative impegnate nella valorizzazione di uno degli alberi che più in profondità hanno segnato la storia di ampi territori della penisola. La produzione di castagne nazionali è in declino ma a questo processo di arretramento corrisponde la moltiplicazione di iniziative rivolte alla tutela di un frutto che nel corso del tempo ha offerto alle persone la possibilità di affrontare la scarsità alimentare. Nel variegato quadro di progetti rivolti alla valorizzazione di una produzione nazionale ormai ampiamente superata dall'importazioni e un ruolo di primo piano l'occupano le denominazioni di origine. Sul tema esiste ormai un'abbondante letteratura scientifica la quale conferma che le denominazioni di origini possono diventare un valido strumento di sviluppo

economico (Giua, Salvatici, Vaquero Piñeiro & Solazzo, 2025; Crescenzi, di Filippis, Giua & Vaquero Pineiro, 2022).

Nel caso della castagna nel corso degli ultimi anni sono state riconosciute 17 denominazioni di origine tra DOP e IGP includendo oltre le castagne e i marroni pure il miele e la farina (Piano di settore castanicolo 2021-2024, p. 19). Divise per regioni sei si localizzano nella Toscana (Castagna del Monte Amiata, Marrone di Caprese Michelangelo, Marrone del Mugello, Farina di Neccio della Garfagnana, Farina di castagne della Lunigiana, Miele della Lunigiana), quattro nel Veneto (Marrone di Combai, Marroni del Monfenera, Marrone di San Zeno, Miele delle Dolomiti Bellunesi), tre in Campania (Castagna di Montella, Marrone di Roccadaspide, Marrone-Castagna di Serino), due in Piemonte (Castagna di Cuneo, Marrone della Valle di Susa), e altre due tra Lazio (Castagna di Vallerano) e Emilia-Romagna (Marrone di Castel del Rio). Anche in questa circostanza a fronte di una ridotta produzione nazionale, nella politica dell'assegnazione delle denominazioni di origine un'altra volta emerge l'eccessiva frammentazione territoriale alla quale di solito corrisponde uno scarso risultato certificato. In termini di volumi in testa troviamo il marrone del Mugello con 78,4 T., il marrone di Castel del Rio con 46,6 T., il marrone di Monfenera con 45,28 T. e il marrone di Castel del Rio con 46,4 T. Per le altre denominazioni i risultati produttivi sono molto più ridotti e persino in alcuni casi mancano dei riscontri certi.

Conclusioni

Il radicale cambiamento negli stili di vita imposti dal massiccio esodo rurale coinvolse anche i modelli alimentari. I vecchi cibi provenienti dalla cultura contadina furono messi da parte in quanto non più consoni ai nuovi comportamenti e riti sociali che portava con sé la vita in città (Gabrielli, 2011, pp. 62-78). I grandi supermercati cominciarono a sostituire i piccoli negozi di quartiere e la macchina favorì la grande spesa settimanale.

La diffusione del frigorifero incentivò il ricorso a cibi di lunga durata e le industrie dell'agro-alimentare misero a disposizione piatti già pronti. La pubblicità anche quella televisiva e le nuove possibilità di marketing comunicativo affidate al packaging accelerarono la rivoluzione dei consumi emersa sulla scia del benessere economico e dell'aumento del potere d'acquisto dei redditi familiari. Scontato dire che i cambiamenti a tavola non coinvolsero in modo uguale e sincrono tutti i settori sociali. Le ripetute inchieste sulle condizioni economiche dei ceti popolari e operai attestano che la "tavola" divenne la rappresentazione plastica delle acute differenze che attraversavano la società italiana di metà XX secolo. Nonostante ciò e compiendo una eccessiva semplificazione, non c'è dubbio che in Italia nel corso degli anni Cinquanta-Sessanta si concretizzò un radicale cambiamento nel modo di intendere il rapporto con il cibo e le pratiche alimentari.

Le principali vittime di questo complesso insieme di innovazioni furono gli alimenti provenienti dalla cultura contadina verso i quali si materializzò un radicale cambiamento di prospettiva. Il latte pastorizzato, l'olio di semi, la pasta secca, le conserve, le merendine sono alcuni dei prodotti simbolo di una società che voleva distanziarsi da un suo passato non troppo lontano fatto da povertà e privazioni (Collantes, 2025). Va detto però che allo stesso tempo che il cinema tramanda il ruolo centrale assegnato all'abbondanza di cibo, i coniugi Keys lanciano la famosa "dieta mediterranea" (Moro, 2014) improntata all'adozione di uno stile di vita sano grazie al consumo equilibrato di prodotti tradizionali (olio di oliva, pesce, verdure). Sono alcuni degli aspetti di una multiforme transizione alimentare dove passato e futuro finiscono per fondersi, come del resto ci tramandano i primi reportage della Rai degli anni Cinquanta affidati al giornalista Mario Soldati dedicati alla riscoperta dei cibi genuini.

In questo variegato contesto si colloca la storia della produzione, del commercio e del consumo delle castagne in Italia da quando, ancora agli inizi del XX secolo, era un prodotto presente nelle diete alimentari di ampio settore dalla popolazione italiana fino agli anni del secondo dopoguerra momento

in cui le castagne finiscono per diventare un semplice ricordo delle generazioni più anziane con il conseguente abbandono e deterioramento del patrimonio castanicolo peninsulare. Come abbiamo dimostrato le castagne sono un puntuale caso di studio che finisce per incrociare problematiche sociali, agrarie, politiche e soprattutto commerciali dal momento in cui uno degli aspetti di maggiore rilevanza analizzati è precisamente la dimensione internazionale raggiunta dalla commercializzazione delle castagne. Se come risulta plausibile ipotizzare le castagne nel corso del XIX e XX secolo continuarono ad alimentare delle consolidate filiere di ambito locale e regionale, con l'arrivo delle ferrovie e dei trasporti navali veloci diventarono a loro volta merce di scambio di carattere internazionale verso l'Europa e anzitutto verso gli Stati Uniti. Uno dei principali risultati dello studio condotto è precisamente quello aver messo in evidenza la dimensione internazionale raggiunta dal settore castanicolo. Il quadro conosce una veloce modifica a partire dagli anni Quaranta quando avvenne il progressivo ridimensionamento produttivo delle castagne decreta il loro praticamente abbandono.

Negli ultimi tempi l'Italia è diventata mercato di importazione di castagne provenienti in prevalenza dalla Cina la quale si configura nell'attualità come la principale produttrice mondiale. Ma pur in un contesto commerciale internazionale nettamente modificato il sistema castanicolo italiano non rinuncia al suo ruolo di esportatore netto di castagne le quali, ormai, non rispondono più alle capacità produttive nazionali. Anche nel settore delle castagne il sistema Italia si è ritagliato un ruolo di riesportatore. Aspetto che costituisce una significativa novità ma insieme a un cambiamento di orizzonte commerciale. L'altro grande elemento da mettere in evidenza è la proliferazione di denominazioni di origini e in generale di un contesto sociale impegnato nel recupero della tradizione. Feste, sagre, rievocazioni contadine si succedono nella penisola dando vita a un altro capitolo del ramificato food heritage. Poco importa se le castagne al centro delle manifestazioni arrivano da altri paesi, quello che ormai prevale è la rielaborazione del passato ormai fortemente dematerializzato.



Gatti e Dura, Venditore di castagne, Napoli, 1835 circa.
Fonte: <https://commons.wikimedia.org/wiki>



Filippini, Raccolta delle Castagne, 1887.
Fonte: <https://commons.wikimedia.org/wiki>