

Tornano le castagne sotto il Sacro Monte

Pubblicato: Venerdì 6 Ottobre 2017



Sono **25 gli ettari** dedicati alle castagne, sotto il Sacro Monte. A rivelarlo, in occasione del via alla raccolta di quello che un tempo era chiamato “il pane dei poveri”, è la **Coldiretti Varese**.

«Quest’anno, dopo circa un lustro di buio, i nostri castanicoltori ritornano a vedere la luce — sottolinea **Fernando Fiori**, presidente di Coldiretti Varese —. Per colpa del cinipide, il parassita asiatico che ha infestato i castagneti, con particolare ferocia nei boschi del nord della nostra provincia, di castagne se ne sono raccolte ben poche qui da noi. Oggi, invece, il problema sembra in via di risoluzione, grazie anche ai performanti risultati della lotta biologica che abbiamo saputo mettere in atto».

Il cinipide, parassita asiatico che danneggia i frutti — prosegue l’associazione degli agricoltori —, è stato sconfitto grazie all’introduzione del torimide, un insetto antagonista, anche lui orientale, che distrugge le uova del parassita e poi si autoestingue quando non ci sono più gli imenotteri di cui si nutre.

«A causa del cinipide, erano 7 anni che praticamente raccoglievamo poco o nulla — racconta **Giacomo Piccinelli**, giovane agricoltore ventitreenne con un castagneto di 2 ettari a Brinzio — Quest’anno, invece, le castagne qui nel Brinzio sembrano essere ufficialmente tornate. Certo, non si tratta di una raccolta numericamente in linea come quella che facevamo prima dell’avvento della “vespa del castagno”, ma è sicuramente un segnale positivo e incoraggiante. E che, senza dubbio, ci fa guardare con occhi diversi al futuro».

Dati incoraggianti arrivano anche dall’**aumento dell’estensione dei boschi** che, sottolinea Coldiretti, in

Lombardia negli ultimi 10 anni sono passati dai 385 ettari del 2006 ai quasi 900 attuali.

La castagna — conclude la Coldiretti — è per la montagna quello che la zucca è per la pianura: un frutto della terra che può essere usato in mille modi: dagli gnocchi ai dolci, dalla polenta alle confetture. Oppure tagliate e cotte sul fuoco come le caldarroste. Il miele di castagno è indicato per le infiammazioni della bocca e della gola. Dal punto di vista nutrizionale, la castagna oltre a essere una riserva naturale di energia in vista dei freddi invernali, possiede anche sali minerali, ferro, vitamina B, fosforo e acido folico. I prezzi al dettaglio nella grande distribuzione per adesso oscillano, a seconda della varietà, fra i 5 e gli 8 euro al chilo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it