



**VIII Convegno Nazionale del Castagno
14, 15 e 16 settembre 2022, Portici – Napoli**

***Il ruolo delle IGP castanicole campane nella
strategia della promozione e valorizzazione delle
castagne e dei marroni campani***

***Italo Santangelo
Vittorio Frascadore***



Nella UE sono state riconosciute, fino ad oggi, 22 denominazioni IGP/DOP¹ (12 igp e 10 dop) facenti capo a Castagne (10), Marroni (9) e Farine di castagne (3) .

Le dop/igp italiane sono quelle in maggior numero (15), seguono le portoghesi (4) e le francesi (2). Chiude la Spagna con una sola.



¹ in attesa della Castagna di Roccamonfina IGP e della Chaitagne des Cévennes di prossima registrazione



***Le DOP/IGP castanicole riconosciute dalla
Commissione europea***

Chataigne d'Ardeche	DOP	FRA
Farine de chataigne corse	DOP	FRA
Castanha dos Soutos de Lapa	DOP	POR
Castanha Marvao-Portalegre	DOP	POR
Castanha da Terra Fria	DOP	POR
Castanha de Padrela	DOP	POR
Castana de Galicia	IGP	SPA
Castagna Cuneo	IGP	ITA
Castagna del Monte Amiata	IGP	ITA
Castagna di Montella	IGP	ITA

NB risulta registrata anche la ***DOP Miele della Lunigiana***





***Le DOP/IGP castanicole riconosciute dalla
Commissione europea***

Castagna di Vallerano	DOP	ITA
Farina di castagne della Lunigiana	DOP	ITA
Farina di neccio della Garfagnana	DOP	ITA
Marrone del Mugello	IGP	ITA
Marrone della Valle di Susa	IGP	ITA
Marrone di Caprese Michelangelo	DOP	ITA
Marrone di Castel del Rio	IGP	ITA
Marrone di Combai	IGP	ITA
Marrone di Roccadaspide	IGP	ITA
Marrone di San Zeno	DOP	ITA
Marrone di Serino/Castagna di Serino	IGP	ITA
Marroni del Monfenera	IGP	ITA





In Campania risultano riconosciute, allo stato, 3 IGP castanicole: la **Castagna di Montella**, il **Marrone di Roccadaspide** e il **Marrone/Castagna di Serino**, mentre una quarta igp, la **Castagna di Roccamonfina**, è in via di registrazione da parte della UE.

E' in corso anche lo studio di fattibilità per il riconoscimento di una quinta igp, la **Castagna del Partenio**, che consentirà di arrivare a tutelare oltre l'80% della superficie dei castagneti da frutto della Campania.

Restano da valutare progetti volti alla tutela di altre due igp: *Il Marrone del Vallo di Lauro* e *il Marrone di Scala*.





Le castagne, per le loro peculiarità, non sono produzioni *commodities*, ma piuttosto *specialties*, gruppo di beni nei quali si collocano le produzioni tipiche che hanno forti legami di natura socio-economica con il territorio.

Le castagne, a loro volta, tra i prodotti tipici, detengono un ruolo di prim'ordine nell'economia dei territori montani, costituendo spesso significative e quasi esclusive opportunità di sviluppo.





Questo notevole patrimonio di produzioni tipiche e di pregio è ancora poco sfruttato dagli operatori della filiera che non percepiscono appieno le enormi potenzialità che le IG possono esprimere ai fini dell'affermazione delle produzioni stesse sul mercato.





Tali peculiarità, spesso legate alla presenza di produzioni di eccellenza, come le Castagne di pregio, e alla presenza di tradizioni agricole, culturali e artigianali che solo lo spiccato grado di isolamento socio-demografico e geografico hanno potuto conservare nel tempo, possono essere trasformati da punti di debolezza in importanti punti di forza per lo sviluppo socio-economico delle aree interne marginali.





Vero è che le produzioni ortofrutticole, come le castagne, rispetto a categorie commerciali consolidate, come ad esempio i formaggi e le carni trasformate, manifestano maggiori criticità e difficoltà nell'affermarsi perché non hanno la stessa capacità organizzativa ed economica e soffrono della polverizzazione della base produttiva e dell'offerta.

Proprio per questo il ricorso ai “**marchi collettivi**” può contribuire a valorizzare tali produzioni.





Di qui l'elevata importanza che rivestono i marchi collettivi di origine geografica, per un prodotto come le castagne tipiche, quale strumento di migliore valorizzazione del prodotto oltre che di marketing territoriale e di organizzazione dell'offerta.

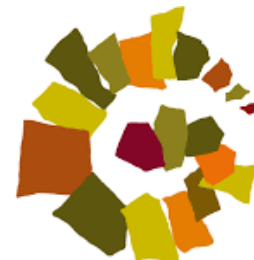
Da un lato significa fare massa critica capace di creare interessamento da parte dei mercati, dall'altra promuovere il territorio e tutto ciò che vi ruota intorno.



I marchi di origine geografica



P.A.T.



Presidio Slow Food®



Sono l'espressione più autentica di un'area geografica.
In essi sono racchiusi i valori, la storia e la cultura di un territorio.

“Tutelare e valorizzare le produzioni tipiche è un atto di responsabilità sociale verso il patrimonio storico, culturale e sociale del territorio.”



Tralasciamo, per l'economia del presente lavoro, le **DECO**, i **P.A.T.**, i **Marchi degli Enti Parco**, i **Presidi Slow Food**, i **Marchi collettivi privati**, che, tranne alcune eccezioni, sono strumenti soprattutto di marketing territoriale che svolgono un ruolo importante nella promozione e nella comunicazione, ma non danno garanzie agli acquirenti sia sull'origine del prodotto stesso e delle materie prime che lo compongono sia sulla tracciabilità del processo produttivo.





Indicazioni Geografiche (IG) di cui al Reg. UE 1151/12.

Accanto al marchio storico della **Castagna di Montella** (*prima DOC ortofrutticola italiana, 1987*), che la UE riconobbe come IGP nel 1992 all'indomani del Reg. CE 2081/92, nel 2008 si aggiunse il **Marrone di Roccadaspide IGP** e nel 2018 il **Marrone/Castagna di Serino IGP** (*registrato con la doppia denominazione*).

E' attesa in ottobre la registrazione sulla GUUE della quarta IGP, la **Castagna di Roccamonfina**.





Potenziali produttivi delle IGP castanicole campane:

CASTAGNA DI MONTELLA	3000 Ha	6000 t
MARRONE DI ROCCADASPIDE	4000 Ha	5500 t
MARRONE/CASTAGNA DI SERINO	3000 Ha	6000 t
CASTAGNA DI ROCCAMONFINA	2300 Ha	4000 t





A distanza di 30 anni dal sistema europeo delle IG, è però ancora modesta la percentuale degli aderenti ai marchi comunitari rispetto al numero totale delle aziende, alla produzione e alla superficie interessata dalla castanicoltura nelle aree ove sussistono le IGP.

Parliamo di coperture del 10-20% di adesioni e di produzioni certificate rispetto al potenziale.





Motivazioni possibili:

- Esiguità delle produzioni conseguite negli ultimi anni;
- Costo dei controlli e delle certificazioni;
- Scarsa conoscenza dei benefici per le imprese che non ne percepiscono i vantaggi immediati;
- Età e titolo di studio degli operatori;
- Assenza dei Consorzi di tutela che potrebbero esercitare azioni di promozione, oltre che di tutela e vigilanza;
- Altri motivi ???**





Altre possibili motivazioni di scarsa adesione:

Le denominazioni riconosciute dalla UE sono note da sempre presso i consumatori e il marchio IGP, secondo alcuni, non aggiunge molto rispetto alla notorietà e rinomanza del prodotto.

L'adesione al sistema di certificazione ha un costo, il disciplinare impone una serie di obblighi e l'IGP non si concretizza subito in reale opportunità di guadagno.

E poi, i controlli sull'impiego abusivo della denominazione, si sa, sono scarsi...





L'ancora scarsa adesione al sistema delle IGP, anche se per il Marrone/Castagna di Serino i dati sono in aumento, non soddisfa pienamente quelle che erano le aspettative della filiera e del lavoro ed impegno che è stato profuso da chi ha voluto il marchio europeo quale strumento di sviluppo locale in grado di garantire la tutela dei produttori rispetto al fenomeno della globalizzazione, rispondendo così alla crescente domanda di tipicità e specificità da parte dei moderni consumatori.





Decisiva potrebbe diventare l'adozione di opportune strategie di marketing per l'intera filiera che né i singoli imprenditori, né le grosse industrie di trasformazione da sole, potrebbero mettere in atto.

Da qui l'importanza di promuovere la costituzione dei Consorzi di tutela per le singole IGP, che potrebbero adottare, accanto alle attività di vigilanza e tutela, anche azioni collettive in grado di esaltare il prodotto a denominazione registrata quale specificità del territorio.





I vincoli e le criticità della castanicoltura campana sono comuni a quanto accade per le altre filiere delle aree interne, dove la piccola dimensione delle imprese, la presenza di un tessuto imprenditoriale debole, l'elevata senilizzazione degli operatori e l'assenza di un vero associazionismo rappresentano fattori di debolezza nell'attuazione di opportune strategie di valorizzazione delle produzioni stesse.





La presenza di una base associativa adeguatamente grande consentirebbe di porre in essere soluzioni ottimali per l'intera filiera potendo investire maggiori risorse nell'innovazione e nella promozione del prodotto e, non ultimo, favorendo una sempre più stretta integrazione tra il settore castanicolo e quello turistico ed enogastronomico locale.





Con questo spirito nasce e si costituisce il
DISTRETTO DELLE CASTAGNE E MARRONI DELLA CAMPANIA
con l'obiettivo di rafforzare e valorizzare l'intera filiera,
promuovendo la produzione campana a marchio in tutti i
mercati, anche internazionali.





Il Distretto, unico in Italia nella filiera castanicola tra i Distretti del Cibo riconosciuti dal Ministero, nei suoi compiti statutari prevede, infatti, innanzitutto il rilancio delle castagne di pregio della Campania tutelate da Indicazioni geografiche protette.





Nei suoi progetti, alcuni già finanziati, accanto alla valorizzazione e promozione, prevede anche il sostegno agli interventi di manutenzione straordinaria dei castagneti, di introduzione nelle aziende delle più recenti innovazioni, di formazione degli operatori, di sostegno ad attività di ricerca e sperimentazione.





Per quello che riguarda in particolare le IG, ecco i principali prossimi obiettivi del Distretto:

- stimolare, presso gli operatori delle aree delle 3 (4) IGP registrate, l'**adesione ai sistemi di certificazione** per aumentare la quantità di prodotto a marchio e promuovere così adeguate **campagne di valorizzazione e marketing**;
- far riconoscere dalla UE una quinta IGP, la **Castagna del Partenio**, per porre sotto tutela un'ulteriore consistente superficie castanicola campana;
- promuovere la costituzione dei **Consorzi di tutela**.

