



Disciplinare di produzione della
CASTAGNA DELLA VAL DI BISENZIO
E DEI SUOI DERIVATI



MARZO 2008

**Disciplinare di produzione
della “Castagna della Val di Bisenzio” e suoi derivati.**

1 - Premessa.

Il disciplinare vuole definire i requisiti che devono essere soddisfatti per poter utilizzare la denominazione "CASTAGNA della Val di Bisenzio" per la commercializzazione del prodotto fresco, essiccato o sfarinato, tal quale o come base per la preparazione di prodotti derivati. Intende costituire quindi un riferimento per tutti gli operatori ai vari livelli(produttori, trasformatori, commercianti) che aderiscono all' "Associazione dei castanicoltori della Val di Bisenzio" promosso dalla Comunità montana Val di Bisenzio e dalle Amministrazioni Comunali Valbisentine. I requisiti di cui sopra si ritrovano nella delimitazione geografica e nelle specifiche metodologiche che devono essere seguite per la coltivazione, la raccolta, l'essiccazione, la sfarinatura e la trasformazione del prodotto: queste ultime fanno espressamente riferimento alle antiche tecniche in uso nel territorio delimitato, uniche in grado di garantire tipicità e qualità finale. Gli obiettivi del disciplinare sono:

- valorizzare la produzione di castagne da destinare al consumo fresco, essiccato (castagne secche), sfarinato, (farina), e la loro trasformazione nel territorio dei Comuni di Cantagallo, Vaiano, Vernio;
- attraverso il marchio rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale garantendone la qualità;
- garantire il mantenimento e la miglior diffusione in loco delle tecniche tradizionali di produzione e trasformazione;
- rendere possibile la costituzione di un circuito di qualità locale a cui partecipino produttori, trasformatori, distributori a vario titolo;
- diffondere la corretta conoscenza del prodotto e delle sue caratteristiche nutrizionali.

Al termine di una prima fase di avviamento, potrà essere intrapresa la procedura per l'ottenimento della classificazione IGP del prodotto.

Il presente disciplinare viene redatto in coerenza alle normative comunitarie e nazionali sui parametri della qualità obbligatoria; si ispira inoltre alle indicazioni fornite dalla organizzazione "Arcigola Slow Food" per la creazione dei presidi di valorizzazione e salvaguardia di prodotti tipici e di qualità a rischio di estinzione. L'organismo di gestione del marchio collettivo "Castagna della Val di Bisenzio" sarà rappresentato dall' "Associazione dei castanicoltori della Val di Bisenzio".

2 - Cenni storici

Tutto il territorio rurale della Comunità montana Val di Bisenzio, in conseguenza dello sviluppo industriale della "piana", avvenuto a partire dai primi anni '50 del secolo scorso, ha subito la migrazione della manodopera dal mondo contadino verso l'industria e quindi verso la città con il conseguente spopolamento delle campagne ed il generale abbandono delle pratiche agricole, tanto che gran parte del territorio si è "inselvaticito". Anche i castagneti da frutto, presenti in maniera diffusa sui versanti della Val di Bisenzio, non sono stati immuni da tale fenomeno. Per una serie concause, fra le quali l'affermarsi di malattie come il mal dell'inchiostro, (*Phytophthora cambivora*), ed il cancro corticale, (*Endothia parasitica*), dovuto proprio all'abbandono della cura minuziosa e precisa del castagneto, assommato alla "monetizzazione veloce" dello stesso con il taglio sistematico non solo delle fustaie da legno, ma anche di quelle da frutto per l'estrazione di tannino, (ben remunerato all'epoca e molto richiesto soprattutto nell'industria della concia delle pelli), i castagneti da frutto sono in gran parte scomparsi. In passato però il castagno ha avuto un'importanza elevatissima come fonte primaria di cibo per esseri umani, bestiame e animali selvatici.

È servito a sfamare la popolazione locale dell'intero arco appenninico, compreso quello toscano, sin da quando, a partire dai primi secoli del Medioevo, gli uomini, spinti dalla necessità di sopperire al sempre maggiore fabbisogno alimentare e assicurarsi una produzione costante e crescente nel tempo, hanno iniziato ad innestare i selvatici del castagno, che crescevano spontanei nei boschi toscani, per migliorarne la qualità e ricavarne frutti più grossi e consistenti. Nelle zone ad influenza longobarda, come la Valle del Bisenzio, il miglioramento dei cedui di castagno con la formazione dei primi castagneti da frutto ha probabilmente origine ancora prima, da questo popolo di origine germanica che occupò prima dell'anno 1000 gran parte dell'Italia del nord e che aveva già capito l'importanza di tale coltura.

Da allora la coltura del castagno cominciò a diffondersi sino al 19° secolo, epoca in cui anche nei nostri territori, iniziò la coltivazione di altri importanti prodotti della terra, di origine americana, come le patate o il mais. Il castagno è stato per molti secoli definito come "l'albero del pane" e le castagne "il cibo dei poveri", appellativo estremamente significativo e per certi versi ingiusto, ma che si è tramandato sino ai giorni nostri. Nei territori della Val di Bisenzio ed in particolare

fra le popolazioni dell'alta valle, la conformazione geo morfologica del territorio ha fatto sì che la coltura del castagneto da frutto sia giunta, seppure in modo estremamente ridotto, sino ai giorni nostri.

3 - Zona di produzione ed aspetti pedoclimatici

Il marchio "Castagna della val di Bisenzio" è riservato alle castagne prodotte e trasformate nella zona di produzione costituita dai Comuni di Cantagallo, Vernio e Vaiano in Provincia di Prato. Le selve castanili destinate alla produzione devono essere quelle tradizionali, collocate cioè nella fascia fitoclimatica del "castanetum" a quote comprese tra i 350 e gli 850/900 m. slm, poste su terreni derivati dalla disgregazione del Macigno, terreni acidi e sciolti, particolarmente favorevoli alle esigenze nutritive del castagno che rifugge i terreni ricchi di rocce carbonatiche a residuo argilloso.

4 - Varietà

La "Castagna della Val di Bisenzio" è prodotta essenzialmente da fustaie di Castanea sativa Mill. delle seguenti varietà diffuse storicamente nella Val di Bisenzio:

- Caralese
- Carrarese
- Brandigliana
- Molana
- Morbida
- Pastinese
- Rossola
- Salvana

Dall'approvazione del presente disciplinare, nella realizzazione di nuovo castagneti e/o nella ricostituzione di quelli esistenti, dovrà essere utilizzato esclusivamente materiale genetico autoctono, (nesti e portinnesti), derivante da individui delle suddette varietà, selezionati per le performance individuali e propagati in apposito campo marze realizzato all'interno del territorio della Val di Bisenzio. Fino alla costituzione del campo marze di cui sopra e alla sua piena funzionalità, il materiale utilizzato dovrà essere comunque autoctono e derivante da individui esistenti all'interno del territorio della Val di Bisenzio. È vietata l'introduzione di materiale genetico diverso da quello autoctono.

5 - Caratteristiche del prodotto

Alla raccolta, le varietà di cui sopra presentano mediamente da uno a tre frutti, (acheni), per ciascun "riccio", di dimensioni medio piccole tanto che occorrono da 80 – 120 frutti freschi per Kg. Allo stato fresco il prodotto avrà un contenuto in acqua pari a circa il 70%.

6 -Tecniche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura dei castagneti da frutto destinati alla produzione della Castagna della Val di Bisenzio devono essere quelle tradizionali della zona. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli tradizionalmente usati nella Val di Bisenzio. L'allevamento tradizionale a fustaia prevede una densità compresa tra 60 e 130 piante ad ettaro ed una resa media di prodotto fresco di circa 15 quintali. Gli interventi di potatura ordinaria saranno limitati ad operazioni di ripulitura ed eliminazione dei rami danneggiati o secchi e dei succhioni dal tronco e dalla ceppaia; si eseguiranno inoltre interventi per eliminare eventuali piante secche di castagno, polloni e selvatici nati da seme. Dopo ogni intervento, i residui di taglio dovranno essere rapidamente eliminati, e comunque allontanati dal castagneto prima della ripresa vegetativa. Interventi di potatura più importanti potranno essere eseguiti per il recupero produttivo dei vecchi castagni abbandonati; il rinnovo potrà avvenire innestando i polloni sani presenti e dove necessario (falle) trapiantando semenzali di castagno in perfetto stato sanitario con le modalità indicate al precedente punto 4. È vietata ogni pratica di forzatura. Non è ammesso l'utilizzo di fitofarmaci o fertilizzanti di sintesi, mentre la difesa fitosanitaria potrà avvenire solo con l'ausilio di metodi agronomici, meccanici o/e con sistemi di lotta biologica o integrata. Tutti gli interventi che prevedono il taglio e la potatura, dovranno essere eseguiti in conformità alle normative vigenti.

7 - Raccolta, essiccazione, conservazione e cura.

La raccolta deve essere effettuata manualmente o con l'ausilio di mezzi meccanici dopo la caduta naturale dei frutti, nel periodo generalmente compreso tra il 01 ottobre ed il 15 novembre di ogni anno.

Il raccolto andrà sistemato in sacchi di juta o casse areate ed avviato al più presto, (comunque entro le 48 ore successive), ai trattamenti precedenti la commercializzazione o direttamente all'essiccatura.

Per garantire la qualità del prodotto l'essiccazione dovrà avvenire, esclusivamente a fuoco lento, nella struttura tradizionale denominata "canicciaia", una costruzione in pietra o muratura con un solo locale, all'interno del quale, ad un'altezza di 2 – 3 metri dal suolo, si trova il "caniccio" un palco dove sopra uno scheletro di travi in legno è posizionato il "graticcio" fatto di sottili pertiche di legno opportunamente distanziate tra loro (asserì), per permettere al calore ed al fumo di raggiungere le castagne e, nello stesso tempo, impedire che queste cadano nel locale sottostante ove è presente il focolare. Negli essiccatoi di recente costruzione o ristrutturati il graticcio può essere costituito da una rete metallica, solitamente a maglia quadrata di idonee dimensioni.

Sul "caniccio" le castagne devono essere distese in modo uniforme costituendo uno strato via via crescente sino al termine delle operazioni di raccolta. L'altezza definitiva dello strato non dovrà essere inferiore a cm. 20 per evitare una essiccazione troppo rapida del prodotto o superiore a cm. 100 per garantire una corretta fuoriuscita dell'umidità senza creare ristagni all'interno della massa, che altrimenti causerebbero processi chimici tali da lasciare odori sgradevoli nelle castagne.

Dopo che la canicciaia è stata "accecata", cioè il caniccio è stato completamente coperto con uno strato di castagne non inferiore a cm 10, può essere acceso il fuoco sul pavimento della camera sottostante ed aggiunte progressivamente le castagne fino a raggiungere l'altezza definitiva.

Una volta terminata l'operazione di riempimento della canicciaia le castagne devono essere lasciate asciugare fino a che non diventano opache, cioè fino a quando non hanno perso la lucentezza dovuta all'umidità. Raggiunto tale stadio, in cui si dice che le castagne "suonano" perché i frutti, parzialmente essiccati, se smossi, producono un suono come di fruscio di foglie secche, si può "chiudere la finestra" cioè si possono chiudere le aperture della canicciaia lasciate aperte per favorire la fuoriuscita dell'umidità, aumentando così la permanenza del calore all'interno, e soprattutto del fumo che conferisce al prodotto il caratteristico aroma. In tale fase è anche possibile ricoprire lo strato di castagne con sacchi e lenzuoli di juta, o comunque con materiali simili di origine naturale,

per trattenere maggiormente fumo e calore.

Per ottenere una essiccazione il più possibile uniforme del prodotto è opportuno rigirare le castagne almeno una volta. Solitamente tale operazione si effettua circa 7/10 giorni prima della completa essiccazione e consiste nello spostare le castagne dai bordi esterni della canicciaia, dove la presenza di calore è stata inferiore, verso il centro e viceversa (scantucciatura).

Il fuoco, acceso sul pavimento della canicciaia, deve essere alimentato regolarmente con ceppi di legno di castagno, "bracia" sempre di castagno e pula derivante dalla sbucciatura delle castagne dell'anno precedente e conservata a tale scopo; in questo modo si otterrà un continuo sviluppo di calore e fumo evitando fiammate intense e picchi di calore. Infatti, per una corretta essiccazione, è indispensabile mantenere una temperatura il più possibile costante, su valori non troppo elevati (25 – 35 °C), per un tempo minimo non inferiore ai 30 – 40 giorni. È vietato l'utilizzo dei legnami cosiddetti "forti" quali faggio, carpino, frassino, rovere, ecc., e di quelli resinosi come abete, pino, larice, ecc. per non conferire odori/sapori diversi al prodotto nonché l'utilizzo di altri metodi di essiccazione basati su fonti alternative di calore quali gas, gasolio, energia elettrica, ecc.). Ad essiccazione completata, la successiva sbucciatura potrà essere eseguita a mano o con l'ausilio di macchine.

Il prodotto essiccato e sgusciato, sia destinato al consumo diretto che alla successiva macinazione, dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- avere un'umidità residua inferiore al 15%;
- essere intero;
- avere colore dal giallo paglia al beige chiaro;
- essere immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, etc.);
- avere non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, presenza di seconda pelle o sansa, deformazioni, ecc.);
- avere odore di castagna con leggera vena di affumicatura.

Risulta quindi indispensabile, dopo la sbucciatura, per avere un prodotto di qualità, effettuare una accurata operazione di cernita o selezione manuale. La resa media del prodotto secco e sgusciato, rispetto al prodotto fresco non può superare il 30%.

Le castagne secche, ovvero il prodotto finito delle intere operazioni di essiccazione, dovranno essere conservate in luogo asciutto e ben aerato, in attesa di essere confezionate e commercializzate.

È assolutamente vietata l'aggiunta di additivi sbiancanti o conservanti.

Farina di Castagne.

La farina di castagne, per poter essere commercializzata con il marchio "farina di Castagne della Val di Bisenzio" deve essere ottenuta con castagne prodotte ed essiccate secondo questo disciplinare di produzione, e macinate (nella stessa area di produzione) in mulini con macine in pietra possibilmente azionate idraulicamente. Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- granulometria: fine, sia al tatto che al palato;
- colore: dal bianco all'avorio scuro;
- sapore: dolce con retrogusto leggermente amarognolo;
- profumo: di castagne;
- umidità: inferiore al 15%.

Nelle operazioni di molitura, la produzione di farina non potrà essere superiore ad 1 quintale ogni 4 ore per macina, per evitare che la maggiore velocità di lavorazione ed il conseguente riscaldamento, conferiscano al prodotto stesso sapori sgradevoli oltre ad una grana più grossolana.

È vietato l'uso di additivi di qualsiasi genere, conservanti, prodotti ogm, prodotti liofilizzati, prodotti congelati, aromi artificiali, e qualsiasi altro prodotto di sintesi chimica.