

L'INIZIATIVA

Filiera castanicola, presentato il progetto Itinera

Un manuale gestionale per gli operatori della filiera castanicola. E' la sfida lanciata dall'Associazione Castanicoltori Campani nell'ambito del progetto Itinera, cofinanziato dalla **"Fondazione con il Sud"**, presentato ieri a Palazzo Macchiarelli. "L'idea - spiega il presidente Davide Della Porta - è quella di un manuale agronomico di facile comprensione e lettura per trasferire le innovazioni gestionali nei castagneti della regione Campania. Il manuale è scaricabile gratuitamente dal sito del progetto Itinera e dal sito dell'Associazione Castanicoltori Campania".

Il manuale nasce dalla consapevolezza che il castagno è una coltura che caratterizza profondamente alcune aree interne della Campania. "In Campania - prosegue Della Porta - le aziende agricole con appezzamenti a castagno conducono più del 20% della superficie agricola nazionale investita a castagno. In particolare, le province interessate sono quelle di Salerno, Avellino e Caserta dove si concentrano il 93% della superficie e il 97% delle aziende. Prima dell'arrivo del Cinipide in Italia, la Campania deteneva un primato non solo nella produzione castanicola nazionale, ma anche in

quella mondiale. Il 60% della produzione castanicola nazionale è, infatti, assegnato alla Campania, e tale produzione rappresenta il 10% della produzione mondiale. L'emergenza fitosanitaria in corso ha, però, arrecato danni consistenti all'intera filiera castanicola campana e nazionale. Nel 2014 la castanicoltura campana ha registrato un nuovo record negativo, con una perdita produttiva che ha toccato il picco del 90% in vaste aree della Regione. Tra le prime cause dell'emergenza fitosanitaria in corso, è da annoverare il Cinipide galligeno del castagno, a cui seguono le infestazioni dovute ai parassiti endogeni delle colture castanicole campane e i cambiamenti climatici in corso in questa fase storica. In questo contesto, gli operatori castanicoli continuano a confermare il loro interesse alla filiera". A testimonianza di ciò il riconoscimento europeo con la denominazione DOP per la Castagna di Serino e per il Marrone di Serino. Domani, intanto, a Palazzo Macchiarelli ci si confronterà su "Tecniche Innovative di Controllo ed Agricoltura di Precisione per un più Efficiente Uso dell'Acqua nella Gestione di Frutteti".

