

# **Disciplinare di produzione della *Castagna della Val di Bisenzio* e derivati**

- 1 - Premessa
- 2 - Cenni storici
- 3 - Zona di produzione ed aspetti pedoclimatici
- 4 - Varietà
- 5 - Caratteristiche del prodotto
- 6 - Tecniche di coltivazione
- 7 - Raccolta, essiccazione, conservazione e cura
- 8 - Commercializzazione
- 9 - Controlli

## **1- Premessa**

Il disciplinare vuole definire i requisiti che debbono 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 al Consorzio 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 dal Consorzio 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 "inselvaticato".

Anche i castagneti da frutto, presenti in maniera diffusa sui versanti della Val di Bisenzio, non sono stati immuni da tale fenomeno, anzi, per una serie di cause, 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), 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. In generale è servito cioè 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 superare al sempre maggiore fabbisogno alimentare e assicurarsi una produzione costante e crescente nel tempo, iniziarono 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 della Valle del Bisenzio, a maggiore influenza longobarda, 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 geomorfologica 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 tipica 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 che comprende la zona fitoclimatica del "castanetum" a quote comprese tra i 350 e gli 850/900 m. s.l.m., poste sui tipici 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.

#### **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, 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 e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità. I sistemi d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dei frutti. 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 rapidamente essere eliminati, e comunque prima della ripresa vegetativa. Interventi di potatura più importanti potranno essere eseguiti per il recupero produttivo dei vecchi castagneti ab-

bandonati; il rinnovo potrà avvenire innestando i polloni sani presenti e dove necessario (falle) trapiantando semenzali di castagno in perfetto stato sanitario.

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 e meccanici. 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'eventuale ausilio di mezzi meccanici dopo la caduta naturale dei frutti, nel periodo generalmente compreso tra il 01 ottobre ed 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'essiccazione.

L'essiccazione dovrà avvenire, esclusivamente a fuoco, nella struttura tradizionale denominata 'canicciaia'. Si tratta di 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 un soffitto di graticci in legno ('caniccio') opportunamente distanziati tra loro 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, talvolta, la funzione di trattenimento dei frutti sul graticcio è svolta da una rete metallica, solitamente a maglia quadrata fine adagiata su idonea struttura portante.

Le castagne devono essere distese in modo uniforme sul caniccio costituendo uno strato via via crescente sino al termine delle operazioni di raccolta. L'altezza dello strato non dovrà essere inferiore a cm. 20 e 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, viene 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, per aumentare la permanenza del calore all'interno e migliorare così l'essiccazione. In tale fase è possibile ricoprire lo strato di castagne con sacchi e lenzuoli di juta, o comunque con materiali naturali simili, per trattenere maggiormente fumo e calore prodotti dal focolare e conferire un'essiccazione uniforme a tutto il prodotto. Per ottenere una essiccazione il più possibile uniforme è opportuno rigirare le castagne al-meno 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. Il fuoco, acceso sul pavimento della canicciaia, deve essere alimentato regolarmente con ceppi di legna 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.

E' 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 con l'ausilio di macchine. Il prodotto essiccato e sgusciato dovrà avere un'umidità residua inferiore al 15%; dovrà essere intero, di colore dal giallo paglia al beige chiaro, immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, etc.), e con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, presenza di seconda pelle o sansa, deformazioni, ecc.); ed avere odore di castagna con leggera vena di affumicatura. Risulta quindi indispensabile, dopo la sbucciatura, per avere un prodotto di qualità, una accurata operazione di cerni-

ta 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. E' assolutamente vietata l'aggiunta di additivi sbiancanti o conservanti.

## **8 - Commercializzazione**

Le castagne destinate al consumatore devono riportare le seguenti informazioni: il marchio collettivo "Castagna della Val di Bisenzio", il nome o la ragione sociale del venditore, la sede dello stabilimento di produzione, le modalità di conservazione, il termine massimo di conservazione, la quantità netta, l'identificativo del lotto, le informazioni nutrizionali. La rintracciabilità del prodotto deve essere garantita in ogni fase della distribuzione. I punti di vendita sono costituiti da: spacci per la vendita diretta presso le aziende agricole, distribuzione organizzata, aziende agrituristiche, ristoranti, esercizi commerciali vari di seconda trasformazione. Gli esercizi che somministrano il prodotto sono liberi di utilizzare anche altri prodotti simili, purché mantengano la trasparenza nei confronti del consumatore.

## **9 - Controlli**

Produttori, trasformatori e commercianti che intendono avvalersi del marchio collettivo "Castagna della Val di Bisenzio" devono essere iscritti negli appositi elenchi redatti a cura della Cooperativa. Il cardine della garanzia di qualità del prodotto, è la rintracciabilità dello stesso a qualunque livello della filiera, pertanto gli operatori che aderiscono alla Cooperativa devono adottare le procedure necessarie a garantire che il prodotto trattato risponda ai requisiti contenuti nel presente disciplinare. Le attività di certificazione e controllo sono quindi relative alla individuazione certa della provenienza del prodotto (produttore), della sede di trasformazione (stabilimento di produzione) del rispetto delle procedure contenute nel presente disciplinare; a tal fine viene definita una modulistica specifica, che verrà allegata al presente disciplinare. I produttori, all'atto dell'iscrizione alla Cooperativa dovranno presentare l'elenco dei terreni interessati dall'attività di ca-

stancoltura , gli estremi catastali per individuarli, la superficie, il numero di ceppaie produttive presenti, il titolo di utilizzo (proprietà, affitto, comodato, ecc.). I trasformatori o produttori/trasformatori in proprio, dovranno presentare l'elenco delle strutture di trasformazione attive, la loro ubicazione, una sommaria descrizione, una indicazione approssimativa della capacità produttiva; le informazioni sopracitate dovranno essere costantemente aggiornate. Gli altri soggetti appartenenti alla filiera (trasformatori di secondo livello, commercianti, ri-storatori ecc.) dovranno indicare l'ubicazione della impresa, e l'attività svolta. I produttori che intendono procedere all'essiccazione del prodotto fresco non proveniente da terreni su cui possiedono un diritto di godimento ed i trasformatori di primo e secondo livello dovranno presentare documentazione comprovante la provenienza del prodotto nonché autofattura o fattura di acquisto. Anche per tali soggetti valgono gli obblighi di trasparenza nei confronti del consumatore e pertanto essi si impegnano ad apporre su eventuali menù o liste di prodotti le indicazioni previste anche per prodotti venduti sfusi o trasformati.

La Cooperativa provvederà alla redazione degli elenchi degli aderenti l'iniziativa con le principali informazioni su ciascun operatore. Nel caso di prodotto fresco acquistato da un aderente al presidio per l'essiccazione è necessario che esso provenga da un socio della Cooperativa in modo tale da poter sempre rendere possibile la rintracciabilità ed il controllo. Nel rispetto delle più comuni norme sulla garanzia di qualità la disciplina dei controlli prevede quanto segue: organo di controllo è la Cooperativa nella figura del Presidente che sarà responsabile dell'esecuzione dei controlli, potrà avvalersi anche della collaborazione di terzi con le opportune competenze ovvero delegare la responsabilità del controllo a soggetto particolarmente competente, che assumerà in proprio la totale responsabilità verso terzi del rispetto delle prescrizioni contenute nel presente disciplinare. Nella sede della Cooperativa verranno conservati i documenti relativi ai controlli effettuati sui singoli operatori aderenti.

Le attività di controllo riguarderanno il rispetto completo del disciplinare da parte dei produttori e dei trasformatori ed il corretto utilizzo del marchio da parte del circuito di distribuzione e somministrazione: all'uopo viene redatta apposita lista di controllo periodicamente aggiornata a cura dell'organo di controllo che, consegnata ad ogni singolo operatore, costituirà il riferimento per l'autocontrollo.

Le modalità di controllo si pianificano attraverso un piano annuale predisposto dall'organo di controllo che prevede la selezione ciclica degli operatori, le date dei controlli, i parametri da controllare, le frequenze, le esigenze particolari, i volumi immessi sul mercato, l'andamento vendite. L'organo di controllo, in collaborazione con l'operatore, definisce le modalità di controllo, i tempi di esecuzione, le esigenze particolari, in questa fase possono venir aggiornate le liste di controllo. L'esecuzione del controllo viene effettuata sulla base delle liste di controllo e può essere eseguita anche in team, con l'utilizzo di competenze differenti, ma sempre sotto un'unica responsabilità, oltre al rispetto delle prescrizioni del disciplinare, verranno verificate presso i punti di distribuzione e somministrazione la corretta provenienza del prodotto. Terminata la verifica vengono rilevate le eventuali anomalie ed eventualmente redatta la prescrizione delle azioni correttive.

Il rapporto finale conterrà le seguenti informazioni:

- luogo e data della verifica
- persone contattate
- non conformità emerse
- azioni correttive (modalità e tempi)

Il rapporto finale verrà archiviato presso la Cooperativa. L'organo di controllo seguirà l'avanzamento delle azioni correttive prescritte.

## **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 in mulini con macine in pietra nella stessa area di produzione.

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