



# LA REGINA DELLA MONTAGNA

*E l'impegno dell'Unione dei Comuni*

THE 'QUEEN OF THE MOUNTAIN'

*And the commitment of the Unione dei Comuni*

DI JORI DIEGO CHERUBINI

Autunno e castagne rappresentano un binomio indissolubile. Il colore del frutto di montagna per eccellenza, la buccia marrone tendente al rosso, si rifà al tono predominante della stagione. L'odore si alza dalle padelle e tutto volge alla festa.

---

Autumn and chestnuts make an indissoluble pair. The colour of the mountain crop par excellence, its brown skin tending to red, aligns with the predominant tonalities of the season. The perfume of it roasting turns everything into a party.



Per secoli la castagna ha rappresentato l'ingrediente fondamentale della dieta degli abitanti del monte Amiata. Un frutto che oggi rappresenta un volano per l'economia locale, grazie a un indotto che, fino a un paio di lustri fa, superava i cinque milioni. Ma anche un'attrattiva per numerosi turisti che, in alcuni spazi adibiti, possono raccogliere liberamente questa specialità.

Dal 2010 per molti coltivatori è iniziato un calvario causato dall'arrivo del cinipide galligeno, un insetto capace di indurre dei rigonfiamenti nella pianta e in poco tempo causarne il deperimento. Per fortuna sull'Amiata è intervenuta in tempo l'Unione dei Comuni, in collaborazione con l'Associazione della Castagna. Insieme sono riusciti ad arginare e tenere sotto controllo un problema che inizialmente sembrava insormontabile.

"Abbiamo svolto un'operazione di lotta e contenimento - spiegano dall'Unione -, oggi, grazie ai nostri sforzi, la situazione appare in netto miglioramento, e, nel giro di un paio d'anni, contiamo di arrivare a un controllo ancora più ampio".

I castagni dell'Amiata stanno rispondendo meglio rispetto a quelli di altre zone; e anche quest'anno, malgrado una diminuzione complessiva, il raccolto è stato garantito. L'Unione ha sviluppato progetti che tutelano l'intero comparto. "Tramite i nostri studi, svolti con il supporto di varie università, siamo riusciti a scongiurare il non abbandono del settore, recuperando, fra l'altro, vecchi mulini e seccatoi (alimentati con legna biologica)".

La castagna del monte Amiata - priva di qualsivoglia trattamento, quindi biologica - è una delle poche in Italia a potersi fregiare del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) grazie a tre varietà riconosciute: ceccio, bastarda rossa e marrone. Ma del frutto sono sempre più importanti i suoi derivati: farina, birra, pasta, panettoni, biscotti, e addirittura cosmetici.

"Circa il lato conservativo - proseguono dall'Unione - stiamo lavorando al censimento e alla protezione dei patriarchi monumentali, con la salvaguardia di castagneti plurisecolari; abbiamo creato dei campi con varietà di castagne rare che altrimenti rischiavano di perdersi. Il nostro obiettivo consiste nella valorizzazione di un prodotto riconoscibile e apprezzato a livello nazionale. Inoltre - proseguono - abbiamo sviluppato un tipo di censimento catastale effettuato con l'ausilio di aeroplani, droni e satelliti; già a luglio, tramite il conteggio dei ricci, siamo in grado di capire la produzione stagionale". Dagli anni '90 l'Unione dei Comuni e l'Associazione della Castagna hanno partecipato alle grandi fiere nazionali e internazionali dedicate al cibo. Durante le feste d'autunno, che si svolgono in ogni comune della montagna (vedi pag. successiva) vengono organizzate visite guidate dentro ai boschi.

For centuries chestnuts were a fundamental ingredient of the diet of the inhabitants of Mount Amiata. A product that today is a driving force for the local economy, thanks to an industry that, up to a couple of decades ago, exceeded five million units. But it's also an attraction for many tourists who, in some areas, can freely collect this local specialty.

2010 witnessed the beginning of a calvary for many farmers caused by the arrival of the Chinese gall-wasp, an insect capable of producing galls in the plant and in a short time causing its deterioration. Fortunately, the Union of Municipalities intervened in time on the Amiata, in collaboration with the Chestnut Association. Together they managed to stem and control a problem that initially seemed insurmountable.

"We have carried out an operation of eradication and containment - they explain at the Union - and today, thanks to our efforts, the situation appears to be in clear improvement, and, within a couple of years, we hope to achieve even greater control of this pest."

The chestnut trees of the Amiata are responding better than those of other areas; and even this year, despite an overall decrease, a full harvest was made. The Union has developed projects that protect the entire sector. "Through our studies, carried out with the support of various universities, we have managed to prevent the abandonment of the sector, restoring, among other things, old mills and driers (fuelled with organically grown wood)."

The Monte Amiata chestnut - produced without any treatments and therefore organic - is one of the few in Italy to be able to boast the IGP (Protected Geographical Indication) mark across its three recognized varieties: ceccio, red bastard and brown. But the products made from the crop are increasingly important: flour, beer, pasta, panettone, biscuits, and even cosmetics.

"On the conservation side - our friends from the Union continue - we are working on the census and protection of monumental 'patriarch' trees, with the preservation of centuries-old chestnut woods and we have delineated fields with varieties of rare chestnuts that otherwise risked getting lost. Our objective is to protect and promote a product that is recognizable and appreciated at a national level. Also - they continue - we have developed a type of land registry census carried out with the aid of airplanes, drones and satellites and by July already by counting the crowns we were able to estimate the seasonal production." Since the 1990s the Union of Municipalities and the Chestnut Association have participated in major national and international food fairs. During the autumn festivities, which take place in every mountain town (see next page), guided tours are organized through the woods.