

COMUNE DI GARESSIO

REGOLAMENTO PER LA TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI E PER L'ISTITUZIONE DELLA De.Co. (Denominazione Comunale di Origine)

REGOLAMENTO:

CASTAGNA"GARESSINA" e suoi derivati

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

1- Premessa

Il presente REGOLAMENTO si applica ai frutti di *Castanea sativa* Mill. (castagna) e definisce i requisiti che debbono essere soddisfatti per poter utilizzare la denominazione "Castagna GARESSINA De.Co." nella commercializzazione del prodotto fresco, essiccato o sfarinato, tale quale o come base per la preparazione di prodotti derivati. Esso costituisce quindi un riferimento per tutti gli operatori ai vari livelli (produttori, trasformatori, commercianti).

Tali requisiti concernono l'area di produzione e le specifiche metodologie 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, uniche in grado di garantire tipicità e qualità finale.

Gli obiettivi del regolamento sono:

- valorizzare la produzione della castagna GARESSINA da destinare al consumo fresco, all'essiccazione (castagne secche), alla produzione di sfarinati (farina di castagne) e alla loro trasformazione sul territorio;
- rendere riconoscibile il prodotto al consumatore finale attraverso il marchio De.Co., garantendone l'origine;
- 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.

Il presente regolamento viene redatto in coerenza alle normative comunitarie e nazionali sui parametri della qualità obbligatoria. L'organismo di gestione del marchio collettivo "Castagna GARESSINA De.Co." sarà rappresentato dal Comune di Garessio.

2. Cenni storici

Il territorio rurale dell'Alta Valle Tanaro e delle valli limitrofe vanta una castanicoltura che affonda le radici in tempi molto antichi, addirittura a prima della fondazione della stessa cittadina di Garessio.

In passato, il castagno - definito "albero del pane" - ha avuto un'importanza elevatissima come fonte

Approvato con G.C. N. 19 in data 18 febbraio 2020
Pubblicato all'Albo pretorio Reg.N: 302/2020

primaria di cibo per esseri umani, bestiame e animali selvatici. In generale, è servito cioè a sfamare la popolazione locale dell'intero arco alpino, 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, iniziarono ad innestare i selvatici del castagno, che crescevano spontanei nei boschi, per migliorarne la qualità e ricavarne frutti più grossi e consistenti. A Garesio, come del resto in tante altre parti del Piemonte, le condizioni pedoclimatiche del territorio hanno fatto sì che la coltura del castagneto da frutto si sviluppasse in misura consistente e significativa, tanto da caratterizzare il paesaggio agrario e la stessa edilizia rurale.

I castagneti da frutto, presenti in maniera diffusa entro limiti altitudinali abbastanza ampi (da circa 650 m a circa 1.300 m s.l.m.) negli ultimi anni sono stati interessati da fenomeni di degrado e conseguente peggioramento delle condizioni colturali. A ciò hanno concorso una serie di concause, fra le quali l'affermarsi di malattie come il mal dell'inchiostro (*Phytophthora cambivora*), il cancro corticale (*Endothia parasitica*) - proliferato spesso proprio a causa dell'abbandono delle cure minuziose e mirate al castagneto - e, infine, il cinipide galligeno del castagno, a cui si è aggiunta la tendenza alla "monetizzazione veloce" del valore degli alberi, con il taglio sistematico non solo delle fustaie da legno, ma anche di quelle da frutto.

3 - Zona di produzione ed aspetti pedoclimatici

La castagna GARESSINA trova diffusione nell'Alta Valle Tanaro e Valli Mongia, Bormida, Casotto e Pennavaire, in quanto siti storici di produzione.

La castagna GARESSINA è coltivata in terreni ricchi di sostanza organica e/o residuo organico, generalmente privi di calcare e con ph sub acido, che conferiscono al frutto particolari caratteristiche organolettiche.

I castagneti sono siti a quote comprese tra i 650 e i 1300 metri. Nel corso degli anni si sono evolute e diffuse cultivar specifiche in funzione delle caratteristiche ambientali, degli areali di produzione. così sul territorio dei Comuni sopra citati, ha trovato diffusione la castagna conosciuta per la sua dolcezza, delicatezza e da tempo commercializzata come "GARESSINA".

4 - Varietà

Come da pregressi studi tecnici, con questo nome vengono comprese diverse varietà così approssimativamente suddivise:

Gabbiana 85% (minimo)

Frattona 5%

Ciapastra 3%

Spina Lunga 2%

Altre minori 5% (stàvisò, russoira, rian de buire, ecc...)

La produzione che rispetta le suddette percentuali può fregiarsi del marchio "castagna GARESSINA De.Co.".

5 - Tecnica Colturale

Le condizioni ambientali e agronomiche del territorio destinato alla produzione della Castagna GARESSINA, devono essere quelli tradizionali e atte a conferire al frutto le particolari caratteristiche designate dal presente disciplinare.

È vietata ogni somministrazione di fertilizzanti o fitofarmaci di sintesi ad eccezione di quanto consentito per l'agricoltura biologica, come da Regolamento Comunitario n.2092 del 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

6 - 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 (70 - 130 frutti freschi per Kg.). Allo stato fresco il prodotto ha un contenuto in acqua pari a circa il 70%.

7 - Tecniche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura dei castagneti da frutto destinati alla produzione devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti

Approvato con G.C. N. 19 in data 18 febbraio 2020
Pubblicato all'Albo pretorio Reg.N: 302/2020

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. Gli interventi di potatura ordinaria (invernale-primaverile o estiva) 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 abbandonati. 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 chimici di sintesi, mentre la difesa fitosanitaria potrà avvenire solo con l'ausilio di metodi agronomici, biologici e meccanici. Tutti gli interventi che prevedono il taglio e la potatura, in ogni caso, dovranno essere eseguiti in conformità alle normative vigenti. Il controllo della vegetazione erbacea infestante e la ripulitura del sottobosco dovrà essere effettuata almeno una volta l'anno in pre-raccolta.

8 - Raccolta, essiccazione, conservazione e cura, trasformazione

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 10 ottobre ed il 20 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 "Scau". 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 ("Grò o Groi") 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 sulla "Grò o Groi" costituendo uno strato via via crescente sino al termine delle operazioni di raccolta. L'altezza dello strato non dovrà essere inferiore a 20cm. e superiore a 100 cm. per garantire una corretta fuoriuscita dell'umidità senza creare ristagni all'interno della massa, che altrimenti causerebbe processi chimici tali da lasciare odori sgradevoli nelle castagne.

Dopo che la "Grò o Groi" è stata "accecata" (cioè il graticcio è stato completamente coperto con uno strato di castagne non inferiore a cm 10), viene acceso il fuoco sul pavimento della camera sottostante aggiungendo progressivamente le castagne fino a raggiungere l'altezza definitiva. Una volta terminata l'operazione di riempimento della "Gro o Groi" 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, si dice che le castagne "suonano" (perché i frutti, parzialmente essiccati, se smossi producono un suono simile al fruscio di foglie secche). Per ottenere una essiccazione il più possibile uniforme è opportuno rigirare le castagne almeno una volta. Solitamente tale operazione si effettua circa 10/12 giorni prima della completa essiccazione e consiste nello spostare le castagne dai bordi esterni della "Gro o Groi", dove la presenza di calore è stata inferiore, verso il centro e viceversa.

Il fuoco, acceso sul pavimento dello "Scau", deve essere alimentato regolarmente con ceppi, legna di castagno e con la "Pura" (le bucce delle castagne essiccate l'anno precedente e conservate 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 12 giorni.

È vietato l'utilizzo dei legnami cosiddetti 'forti' quali faggio, carpino, frassino, rovere, ecc., e di quelli resinosi come abete, pino, ecc. per non conferire odori e 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. Dopo la sbucciatura, per avere un prodotto di qualità risulta quindi indispensabile, una accurata operazione di cernita o selezione manuale.

Approvato con G.C. N. 19 in data 18 febbraio 2020
Pubblicato all'Albo pretorio Reg.N: 302/2020

Il prodotto essiccato e sgusciato dovrà avere un'umidità residua inferiore al 15% e odore di castagna con sentore di fumo; dovrà inoltre essere intero e di colore variabile 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.).

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.

Le castagne possono essere conservate fresche immergendole nelle vasche piene d'acqua secondo i tempi dettati dalle tecniche di conservazione oppure sotto sabbia per tutto l'anno fino alla nuova raccolta secondo il metodo tradizionale.

La farina di castagne, per poter essere commercializzata con il marchio "Farina di Castagne GARESSINE De.Co." deve essere ottenuta con castagne prodotte ed essiccate secondo quanto previsto dal presente regolamento, e deve essere macinata artigianalmente a pietra nel territorio cuneese.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- granulometria: fine, sia al tatto che al palato;
- colore: da bianco ad avorio scuro;
- sapore: dolce, con retrogusto leggermente amarognolo;
- sentore di affumicato
- umidità: inferiore al 15%.

Nelle operazioni di molitura, la produzione di farina non potrà essere superiore ad 1 quintale ogni 4 ore per macina a pietra, 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 chimico di sintesi.

9 - Commercializzazione

Le castagne, anche vendute fresche, destinate al consumo dovranno essere confezionate e devono riportare le seguenti informazioni: il marchio "Castagna GARESSINA De.Co.", il nome o la ragione sociale del produttore, 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 e quant'altro richiesto dalla normativa sulla etichettatura. Analoghe indicazioni valgono per i prodotti derivati.

La tracciabilità 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 ed artigianali 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.

10 - Controlli

Possono fare richiesta di adesione al marchio "Castagna GARESSINA De.Co." gli operatori del territorio comunale di Garesio e delle Valli elencate al punto 3.

Gli operatori della filiera della Castagna GARESSINA De.Co. dovranno essere iscritti nell'apposito Registro De.Co.. Il cardine della garanzia di origine del prodotto è la rintracciabilità dello stesso a qualunque livello della filiera, pertanto gli operatori che aderiscono alla misura devono adottare le procedure necessarie per garantire che il prodotto trattato risponda ai requisiti contenuti nel presente regolamento.

I produttori, all'atto dell'iscrizione al registro De.Co., dovranno presentare l'elenco dei terreni interessati dalla produzione e dalla raccolta.

Le modalità di controllo si pianificano attraverso un piano annuale predisposto dall'organo di controllo (Commissione De.Co.) che prevede la selezione ciclica degli operatori, le date e le frequenze dei controlli, i parametri da analizzare, le esigenze particolari sempre e solo per quanto concerne il regolamento della

Approvato con G.C. N. 19 in data 18 febbraio 2020
Pubblicato all'Albo pretorio Reg.N: 302/2020

De.Co.. La Commissione opererà verifiche sulla coltura, sull'essiccazione e sulla qualità organolettica della Castagna GARESSINA De.Co..

L'esecuzione del controllo viene effettuata sulla base di liste di controllo e può essere eseguita anche in team, con l'utilizzo di competenze differenti, ma sempre sotto un'unica responsabilità. Il rispetto delle prescrizioni del disciplinare contempla altresì la verifica, presso i punti di distribuzione e somministrazione, della 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 gli uffici comunali. L'organo di controllo seguirà l'avanzamento delle azioni correttive prescritte.