Research for Practice LAIMBURG JOURNAL

Report

Castanicoltura tra tradizione e innovazione: le novità da Eurocastanea 2026

Chestnut cultivation between tradition and innovation: key updates from Eurocastanea 2026

Kastanienanbau zwischen Tradition und Innovation: aktuelle Entwicklungen der Eurocastanea 2026

Irene Perli[1], Massimo Zago[1]

[1]Laimburg Research Centre, 39040 Auer/Ora (BZ), Italy

CORRESPONDING AUTHOR
Irene Perli, Laimburg Research Centre, Laimburg 6, Pfatten/Vadena, 39040 Auer/Ora, BZ, Italy, irene.perli@laimburg.it, +390471969529

CITE ARTICLE AS
Perli Irene, Zago Massimo (2026). Chestnut cultivation between tradition and innovation: key updates from Eurocastanea 2026. Laimburg Journal 08/2026 DOI:10.23796/LJ/2026.012.

KEYWORDS
Chestnut, Eurocastanea 2026, European chestnut network

Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung-Nicht kommerziell 4.0 International Lizenz.
Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione -Non commerciale 4.0 Internazionale.
This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.
Für alle Abbildungen und Tabellen ohne Nennung des Urhebers gilt: © Versuchszentrum Laimburg.
Per tutte le immagini e tabelle senza menzione dell'artefice vale: © Centro di sperimentazione Laimburg.
For all figures and tables without mention of the originator applies: © Laimburg Research Centre.

EUROCASTANEA 2026

Dal 9 al 12 settembre 2026 si è tenuta a Carrazedo de Montenegro, nel comune portoghese di Valpaços, la sedicesima edizione di Eurocastanea, l'incontro annuale che riunisce i principali Paesi europei produttori di castagne, ovvero Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Austria e Grecia. Il convegno rappresenta un'importante occasione di confronto tra produttori, tecnici e ricercatori sulle sfide e sulle prospettive della castanicoltura europea.

Carrazedo de Montenegro si trova nel nord-est del Portogallo, nella regione di Trás-os-Montes, in un territorio collinare e montano che si sviluppa tra i 450 e i 1000 m s.l.m. Il paesaggio agricolo è caratterizzato soprattutto dalla presenza di castagneti, oliveti e vigneti (1).

Il castagno riveste un ruolo centrale nell'economia e nell'identità del territorio e circa l'80% della produzione è rappresentato dalla varietà autoctona *Judia*, particolarmente apprezzata per qualità, pelabilità e pezzatura dei frutti. *Judia*, insieme ad altre varietà minori come *Longal*, *Lada*, *Negral*, *Cota* e *Preta*, va a costituire la DOP della "Castanha de Padrela", prodotto simbolo della regione. La presenza di impianti tradizionali e di castagneti più moderni rende la zona di Valpaços uno dei territori più rappresentativi della castanicoltura portoghese, nonché una delle aree con la più vasta estensione continua di castagneti in Europa.

RELAZIONI E INTERVENTI

PROSPETTIVE PRODUTTIVE PER L'ANNATA

Durante il convegno è stato presentato un aggiornamento sullo stato della castanicoltura nei Paesi aderenti a Eurocastanea. Nonostante le differenze tra le realtà produttive, è emerso un quadro comune caratterizzato da un aumento delle temperature estive, una maggiore frequenza di ondate di calore e di periodi di siccità. Le principali criticità fitosanitarie segnalate sono imputabili a marciume gessoso (*Gnomoniopsis castaneae*), mal dell'inchiostro (*Phytophthora cambivora*, *Phytophthora cinnamomi*), cancro corticale (*Cryphonectria parasitica*) e cinipide galligeno (*Dryocosmus kuriphilus*).

L'Italia si conferma il principale produttore europeo, con una produzione media di 45 000 – 50 000 t all'anno. Dopo il raccolto particolarmente abbondante del 2025, che è ammontato a circa 65 000 t, per il 2026 si prevede un ritorno ai livelli medi. L'Italia rimane al centro degli scambi commerciali europei, esportando circa 15 000 t e importando quasi 14 000 t.



Fig. 1: Paesaggio tipico della municipalità di Valpaços // *Typical landscape of the municipality of Valpaços.*



Fig. 2: Un'immagine curiosa ma efficace per ricordare che le castagne devono essere frigoconservate per preservarne la qualità // *A curious yet effective image to remind us that chestnuts must be cold-stored to preserve their quality.*

Anche il Portogallo rappresenta una delle realtà più dinamiche del settore, con una produzione media prossima alle 45 000 t annue. Gli ettari coltivati a castagno sono oltre 50 000, di cui molti messi a dimora negli ultimi quindici anni, a dimostrazione del forte investimento nello sviluppo della castanicoltura moderna. Una quota rilevante della produzione viene esportata verso Italia, Francia e Spagna.

In Spagna la produzione oscilla generalmente tra 30 000 t e 40 000 t all'anno. Dopo il calo registrato nel 2025, con circa 21 700 t raccolte, le previsioni per il 2026 indicano un recupero fino a circa 32 000 t. Il Paese esporta una parte importante della propria produzione, soprattutto verso Francia, Italia e Portogallo.

La Grecia mantiene livelli produttivi compresi tra 25 000 t e 35 000 t all'anno e, secondo le stime, nel 2026 potrebbe raggiungere le 34 800 t. Le esportazioni sono dirette principalmente verso l'Italia, i Paesi balcanici e l'Europa centrale, mentre le importazioni provengono soprattutto da Turchia, Portogallo e Cina.

La Francia produce mediamente tra 8000 t e 10 000 t all'anno, esporta una parte della propria produzione verso Germania, Spagna e Belgio, e importa da Spagna, Italia e Portogallo.

Più contenuta è la realtà produttiva austriaca, con una produzione stimata tra le 500 t e le 800 t annue. I castagneti sono concentrati nelle regioni meridionali del Paese e il mercato interno dipende in larga misura dalle importazioni, soprattutto dall'Italia e dalla Turchia.

IMPIANTI MODERNI AD ALTA DENSITÀ

All'interno di una delle sessioni di dibattito del convegno è stato affrontato il tema degli impianti ad alta densità, con esperienze riportate da diversi relatori. In Francia, per esempio, per soddisfare la domanda degli stabilimenti di trasformazione delle castagne, nel 2018 sono stati realizzati cinque castagneti pilota nel sud-ovest del Paese, con le varietà *Bellefer* e *Bournette* [1]. La densità di impianto varia da 167 a 287 alberi/ha (sesti rispettivamente di 6x10 m e 5x7 m). I castagneti sono irrigati e il sistema di allevamento impiegato è l'asse centrale sul modello cileno. Gli investimenti iniziali per la realizzazione degli impianti sono risultati compresi tra i 10 600 e i 24 000 €/ha, con differenze legate soprattutto ai sesti adottati. Anche i costi annuali di gestione hanno mostrato una notevole variabilità, oscillando tra i 650 e i 2750 €/ha. I diversi risultati tecnici ed economici otteni-



Fig. 3: Impianto moderno della varietà *Bouche de Bétizac* su portinnesto ibrido *Marsol* nel distretto di Valpaços // *Modern orchard of the Bouche de Bétizac cultivar grafted onto Marsol hybrid rootstock in the Valpaços district.*

bili sono influenzati dall'eterogeneità dei suoli, dai danni agli alberi causati dalle gelate primaverili, dalla qualità delle piantine, dalla gestione dell'irrigazione, dalla presenza di ungulati e di malattie, nonché dal mancato rispetto nella costruzione del sistema di allevamento nei primi anni. Tuttavia, quando le condizioni sono ottimali per tutte le variabili citate, le rese dei frutteti raggiungono le 1,5 t/ha a partire dalla quinta foglia. Le rese previste a regime sono di 5 t/ha con un costo medio di produzione di 1,25 €/kg.

Anche in Austria si sta provando a traslare le competenze acquisite in ambito frutticolo alla coltura del castagno. I sesti adottati sono di 2x4 m e 4x6 m, con densità d'impianto decisamente elevate [2]. Le prime esperienze dimostrano che questi impianti permettono di raggiungere livelli produttivi significativi in tempi relativamente brevi. Tuttavia, un aspetto importante è legato alla redditività. I costi di impianto e le esigenze di manutenzione sono notevolmente più elevati se comparati con sesti d'impianto più ampi, andando ad impattare sui ricavi. Inoltre, questa tipologia di sesto d'impianto potrebbe apportare ulteriori problematiche e costi di gestione del castagneto quando le chiome degli alberi, crescendo, arriverano a toccarsi.

CASTAGNETI IRRIGUI

L'impiego ottimale delle risorse idriche riveste un ruolo importante nella corretta gestione dei castagneti. Per questo motivo, uno degli interventi che si è tenuto legato a questo tema è apparso particolarmente interessante. In seguito ad uno studio condotto a Bragança, nel nord-est del Portogallo, sono state definite delle linee guida per l'irrigazione del castagno [3]. Lo studio ha visto un monitoraggio congiunto dei parametri fisiologici della pianta e delle caratteristiche del suolo in un castagneto di 20 anni della varietà *Judia*, con una densità di impianto di circa 200 piante/ha. Nel corso della prova sono stati messi a confronto tre differenti sistemi irrigui: irrigazione con ala gocciolante, microirrigazione a sprinkler e controllo senza irrigazione. Lo studio si è concentrato sul monitoraggio del potenziale idrico delle piante, unito all'analisi dell'umidità del suolo, del tasso fotosintetico, della resa e della qualità delle castagne. Durante la prova, l'irrigazione è stata attivata quando il potenziale idrico del fusto ha raggiunto valori inferiori alla soglia di -1,2 MPa, valore oltre il quale ricercatrici e ricercatori hanno osservato una riduzione dell'attività fotosintetica. A livelli di potenziale idrico più bassi, infatti, risulta più difficile per la pianta assoribire acqua dal terreno. Per questo motivo, mantenere il potenziale idrico del terreno entro la soglia precedentemente indicata evita che la pianta raggiunga livelli di stress che potrebbero compromettere la produzione. È importante sottolineare come tale soglia non possa essere considerata universale, poiché il valore critico del potenziale idrico dipende strettamente dalle caratteristiche fisiche del suolo e deve pertanto essere calibrato in funzione delle specifiche condizioni pedologiche. La prova, condotta nelle stagioni 2015 e 2016, si è svolta in condizioni climatiche molto differenti nelle due diverse annate. Le precipitazioni, nel periodo compreso tra giugno e settembre, hanno raggiunto rispettivamente 144 mm nel primo anno e soltanto 41 mm nel secondo. Nei mesi della prova sono stati apportati attraverso i due sistemi irrigui valutati complessivamente circa 47 mm di acqua nel 2015 e 93 mm nel 2016. Questi dati mostrano come il monitoraggio dello stato idrico della pianta possa consentire interventi mirati e razionali, evitando apporti d'acqua non necessari. I risultati hanno evidenziato un chiaro vantaggio delle tesi irrigate rispetto al controllo non irrigato. La produzione media ha infatti raggiunto i 48 kg/pianta di castagne nelle parcelle irrigate, senza differenze significative tra ala gocciolante e sprinkler, contro i 38 kg/pianta registrati nella tesi non irrigata. Benefici ancora più evidenti sono emersi per quanto riguarda la qualità dei frutti. La pezzatura media è risultata sensibilmente superiore nelle parcelle irrigate, con 75 castagne/kg nel sistema irrigato con ala gocciolante e 70 castagne/kg nel sistema in cui è stato utilizzato lo sprinkler, rispetto alle 94 castagne/kg osservate nelle piante non irrigate. Considerando che un minor numero di frutti/kg corrisponde a una pezzatura maggiore, l'irrigazione ha consentito di ottenere castagne più grandi e commercialmente più interessanti. Lo studio ha evidenziato come una corretta gestione dell'irrigazione rappresenti uno strumento fondamentale per aumentare contemporaneamente sia la resa che la qualità delle castagne. Questo aspetto è destinato ad assumere una rilevanza ancora maggiore in un contesto caratterizzato da estati sempre più calde e siccitose.

REPORT DALLA COREA DEL SUD

Oltre al convegno in oggetto, la rete di Eurocastanea organizza periodicamente dei viaggi studio verso realtà castanicole extra-UE. È stato presentato un interessante resoconto dell'ultima esperienza tenutasi a inizio giugno in Corea del Sud. Il Paese è uno dei principali produttori mondiali con quantitativi annui stimati tra le 35 000 t e le 37 000 t. Le varietà coltivate afferiscono principalmente al castagno giapponese (*Castanea crenata*) e in minor misura al castagno cinese (*Castanea mollissima*). Il viaggio ha messo in luce sfide comuni ai Paesi produttori europei, tra cui l'invecchiamento della popolazione agricola, la carenza di manodopera, la scarsa redditività dei produttori e la concorrenza internazionale. La risposta coreana si basa su un approccio che combina sostegno pubblico, ricerca, rinnovo dei castagneti, selezione varietale, meccanizzazione, trasformazione e promozione. Particolare attenzione è stata dedicata alla selezione di varietà con un'ottima pelabilità, alla conservazione a lungo termine, alla diversificazione del prodotto trasformato e alle strategie di commercializzazione. La castagna in Corea non è vista come un prodotto stagionale: le persone sono abituate a consumarla non solo come prodotto fresco, ma anche nell'arco di tutto l'anno, grazie alla sua trasformazione in prodotti attrattivi "ready-to-eat" come snack, castagne cotte al vapore e confezionate, oppure sottoforma di marmellate e puree.



Fig. 4: Tipico ingiallimento dell'apparato fogliare di una pianta colpita dal mal dell'inchiostro // *Typical yellowing of the foliage of a tree affected by ink disease.*

"SECA? NUNCA! SOU CASTANHA, SOU FRESCA!"

Uno degli interventi conclusivi del convegno partiva da una domanda apparentemente semplice, ma dalle importanti implicazioni pratiche per l'intera filiera: la castagna deve essere considerata un frutto secco oppure un frutto fresco? La castagna contiene dal 45 al 50% di acqua e si differenzia nettamente da altri frutti a guscio come noci e mandorle, che presentano un contenuto idrico nettamente inferiore. Non a caso la Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE) classifica la castagna come frutto fresco e non come frutto secco [4]. Per molti anni la castagna è stata però gestita e commercializzata come un frutto secco e spesso conservata a temperatura ambiente. Le conoscenze oggi disponibili indicano invece che, per preservarne qualità e sanità, il prodotto dovrebbe essere raccolto tempestivamente e mantenuto in condizioni refrigerate, idealmente a temperature prossime a 0 °C, lungo tutta la filiera commerciale (Fig. 2).

Questa conclusione trova piena conferma anche nelle prove condotte presso il Centro di Sperimentazione Laimburg, i cui risultati sono stati presentati nella precedente edizione di Eurocastanea [5]. Diversi anni di lavoro nella gestione del post-raccolta hanno evidenziato come il mantenimento della catena del freddo, da subito dopo la raccolta fino al consumo, consenta di preservare più a lungo la qualità del prodotto e di ridurre sensibilmente le perdite. Per questo motivo il settore castanicolo europeo sta investendo sempre maggiori risorse nella sensibilizzazione di commercianti, distributori e consumatori finali, affinché la castagna venga considerata e gestita per quello che è: un frutto fresco.

VISITE TECHNICHE

Accanto alle relazioni, il programma ha previsto diverse visite nei castagneti dell'area di Valpaços, offrendo alle persone partecipanti l'opportunità di osservare da vicino le diverse realtà produttive del territorio.

Le visite hanno permesso di osservare sia castagneti tradizionali sia impianti moderni realizzati con le varietà *Bouche de Bétizac* e *Judia*, innestate su portinnesti ibridi (*Marsol*, *Ferosacre*, *ColUTAD*) (Fig. 3). L'elevata pressione del mal dell'inchiostro nella regione ha fatto sì che dal 2007 si abbandonasse gradualmente l'impiego di semenzali di *Castanea sativa* come portinnesto, vista la loro elevata suscettibilità alla Phytophthora. Al contrario, i portinnesti ibridi nati da incroci tra *Castanea sativa* e *Castanea crenata* si sono dimostrati più tolleranti alla malattia e anche più adatti alle alte temperature. Attualmente in Italia i semenzali di *Castanea sativa* rappresentano ancora il 90% dei portinnesti utilizzati e prodotti.

Durante le visite non è stato possibile ignorare la presenza di numerose piante colpite o già compromesse dal mal dell'inchiostro (Fig. 4), specialmente in impian-



Fig. 5: Dimostrazione dell'impiego di un drone in castagneto // *Demonstration of drone use in a chestnut orchard.*

ti di *Judia* meno recenti (ca. 50 anni) ancora innestati su semenzale di *Castanea sativa*. Le precipitazioni concentrate nei mesi tardo-invernali e primaverili unite alle elevate temperature estive e alla natura argillosa di molti terreni della zona, sembrano creare condizioni particolarmente favorevoli allo sviluppo del patogeno.

Inoltre, le visite in campo hanno permesso di constatare gli effetti di una stagione particolarmente calda e siccitosa: molte delle piante non dotate di irrigazione mostravano evidenti sintomi di stress idrico, con chiome sofferenti e ricci di dimensioni ridotte.

Gli organizzatori hanno dedicato ampio spazio alle innovazioni tecnologiche applicate alla gestione dei castagneti. Accanto ai tradizionali atomizzatori, sono stati presentati anche droni per l'esecuzione dei trattamenti sovrachioma (Fig. 5). Questa tecnologia sta suscitando un crescente interesse in Portogallo e in altri Paesi europei, grazie alla possibilità di intervenire con maggiore precisione e sicurezza anche nei castagneti più impervi e difficilmente accessibili, dove le operazioni tradizionali risultano spesso complesse e onerose. Attualmente la legislazione portoghese consente l'uso dei droni solo per trattamenti di concimazione (es. Fungicrop contro *Gnomoniopsis castaneae*).

Infine, la visita presso l'azienda Agromontenegro ha permesso di conoscere una realtà a conduzione familiare situata nel cuore della Serra da Padrela, specializzata nella lavorazione e commercializzazione delle castagne. Nel centro di conferimento vengono lavorate annualmente circa 3500 t di castagne, prevalentemente della varietà *Judia*. Lo stabilimento dispone di due linee dedicate alla calibratura (una per il prodotto fresco e una per il prodotto da trasformazione), macchinari per la sterilizzazione e il confezionamento del prodotto, con una capacità di lavorazione che può superare le 100 t al giorno. Subito dopo il conferimento, le castagne vengono calibrate e poi immerse in una vasca d'acqua per una prima cernita qualitativa per eliminare i frutti che galleggiano, generalmente danneggiati o alterati. I frutti sani proseguono lungo la linea di lavorazione e vengono sottoposti a un trattamento di sterilizzazione in acqua calda, rimanendo immersi per circa 45 minuti a una temperatura compresa tra 48 e 50 °C. Durante questa fase viene costantemente monitorata la temperatura interna di un campione di frutti, poiché anche variazioni minime potrebbero comprometterne la qualità.

Al termine del trattamento termico, le castagne vengono immerse in acqua fredda per interrompere rapidamente il processo di riscaldamento. Seguono il confezionamento in reti di diverso peso (da 0,5 a 25 kg) e formato, e lo stoccaggio in celle frigorifere mantenute a una temperatura prossima a 0 °C. L'azienda dispone di una capacità di conservazione di circa 800 t, a testimonianza dell'importanza attribuita alla corretta gestione post-raccolta.

La catena del freddo viene rigorosamente mantenuta durante tutte le fasi di conservazione e distribuzione verso i mercati europei e americani (Canada e Brasile). Proprio questo aspetto è al centro della strategia comunicativa dell'azienda, che sta investendo notevoli energie per sensibilizzare distributori, punti vendita e consumatori finali sull'importanza di esporre e conservare le castagne nei banchi refrigerati.

CONCLUSIONE

Con il passaggio del testimone ai colleghi francesi, che nel 2027 ospiteranno la prossima edizione di Eurocastanea, si è conclusa un'intensa tre giorni di confronti, visite tecniche e scambio di esperienze. I partecipanti hanno fatto ritorno nei rispettivi Paesi con numerosi spunti pratici e nuove idee, confermando ancora una volta quanto la collaborazione europea rappresenti uno strumento fondamentale per affrontare le sfide future della castanicoltura.

BIBLIOGRAFIA

[1] Leon-Chapoux M. (2026). High-density chestnut orchards for processing in France: a technical and economic assessment after 6 years. In: Gomes-Laranjo J., Martins A., Marques T. (eds.). Eurocastanea 2026. Proceedings of the XVI. Encontro Europeu da Castanha, Carrazedo de Montenegro, Valpaços, Portugal, September 9-12, 2026. Refcast, Carrazedo de Montenegro, Valpaços, Portugal, p. 54.

[2] Schantl J. (2026). High-Density orchards: a promising path for chestnut production? In: Laranjo J.G., Martins A., Marques T. (eds.). Eurocastanea 2026. Proceedings of the XVI. Encontro Europeu da Castanha, Carrazedo de Montenegro, Valpaços, Portugal, September 9-12, 2026. Refcast, Carrazedo de Montenegro, Valpaços, Portugal, p. 55.

[3] Mota M., Marques T., Pinto T. (2018). Relating plant and soil water content to encourage smart watering in chestnut trees. Agricultural Water Management 203, 30-36, DOI:10.1016/j.agwat.2018.02.002.

[4] UNECE (2023). Norma UNECE FFV-39 relativa alla commercializzazione e al controllo della qualità commerciale delle castagne (Sweet Chestnuts). Commissione Economica per l'Europa delle Nazioni Unite (UNECE), New York, Geneva.

[5] Gatti G., Perli I. (2025). Ensuring the quality and health of chestnuts at retail and consumption. Oral presentation at Eurocastanea 2025, XV. Jornadas Europeas de la Castaña, Sierra de Aracena, Spain, September, 10-13.