

Alcune delle "persone che raccolgono il prodotto" che poi verrà commercializzato dalle ditte del settore

A colloquio con gli ammassatori

Un'annata in chiaroscuro, soprattutto per la quantità di prodotto conferito probabilmente anche a causa del Cinipide

Un ruolo importante svolto sul mercato castanicolo è quello degli ammassatori, ossia le persone che raccolgono il prodotto che verrà commercializzato dalle ditte operanti nel settore e che riforniscono sia il mercato del fresco, sia l'industria dolciaria, principale utilizzatore del prodotto valsusino.

Com'è sta andando quest'annata almeno a grandi linee? Si potrebbe definire un'annata in chiaroscuro, soprattutto per la quantità di prodotto conferito, un'annata che potrebbe però anche essere di transizione per via del Cinipide Galligeno, che si è inserito nei boschi ed i cui reali effetti sono ancora tutti da scoprire.

"Non posso lamentarmi più di tanto - dice **Elvis Tommaso**



ne, che a Villarfochiardo è l'ammassatore della ditta Barlario di Boves nel cuneese - anche se c'è evidentemente un calo di produzione, compensata

però da un livello di pezzatura che è tutt'altro che disprezzabile. E' comunque significativo che quest'anno una percentuale maggiore di prodotto arrivi da altri paesi che non hanno patito l'evento grandigeno di agosto che qui al Villar ha colpito duro."

Opinione che è condivisa anche da **Roberto Rocci**, presidente



della Cooperativa 'La Maruna', giovane e dinamica realtà del comparto castanicolo valsusino che raccoglie il prodotto a San Giorio, presso le ex-fonderie Ernesto Roz. "Metterei sul banco degli imputati - ci confida Rocci - anche le bizzarrie primaverili con le forti escursioni termiche che hanno accompagnato il periodo della fioritura e che hanno influito poi sulla resa finale nel momento della raccolta. Sarei quasi tentato di escludere, almeno per il momento, ad azioni dirette del Ci-



nipide Galligeno, perché l'infestazione è ancora all'inizio, anche se questo sarà il problema più impellente del futuro e dalla sua evoluzione dipenderà il futuro del comparto." Idea che è anche espressa da **Luigi Versino** che a Villarfochiardo raccoglie i Marroni, per conto della Cavargna Vec, azienda



che operando sul mercato da oltre 150 anni è icona della castanicoltura valsusina. "Il calo della produzione attesa Versino - credo si stabilizzerà ad un meno 50% rispetto allo scorso anno, dovuto anche all'andamento climatico stagionale che con il forte vento del fine settimana ha fatto infi-

nel'en-plein. La qualità mi sembra buona, a parte le primissime castagne raccolte che in taluni casi presentavano sintomi di marcescenza all'interno, fenomeno che potrebbe in parte anche correlarsi al gran caldo dei primi giorni di raccolta. Ottima invece la pezzatura." **M.R.**