

Castanea

NEWSLETTER CENTRO REGIONALE DI CASTANICOLTURA

N. 9 - MAGGIO 2017

Chiara Gribaudo: non più boschi, ma frutteti

Telerilevamento per la mappatura di castagneti

Farina di Neccio della Garfagnana DOP

Marroni, marrons glacés italiani e pasticceria internazionale

Profili sensoriali di *Castanea sativa* e ibridi a confronto

Il castagno in Australia



Castanea

Issue 09 - May 2017

Direttore Scientifico - Editorial Chief
Giancarlo Bounous

Comitato Scientifico - Editorial Board
Alberto Alma, University of Torino, Italy
Gabriele L. Beccaro, University of Torino, Italy
Igor Boni, IPLA, Italy
Denis Fulbright, Michigan State University, USA
Paolo Gonthier, University of Torino, Italy
Zeljko Prgomet, Polytechnic of Rijeka, Croatia
Enrico Raina, Regione Piemonte, Italy
Marco Rocca, Regione Piemonte, Italy

Redazione - Editorial Office
Maria Gabriella Mellano
Dario Donno

Direttore Responsabile - Managing Editor
Gabriele L. Beccaro

Publisher - Editore

DISAFA
Department of Agriculture, Forestry and Food Sciences,
University of Torino
Largo Braccini 2, 10095 - Grugliasco (TO)
Italy

General enquiries

www.centrocasticoltura.unito.it
centro.castanicoltura@unito.it
+39 011670 8801/8802/8643

ISSN: 2284-4813 (online version)



EDITORIALE

CIRCUITI VIRTUOSI PER LA CASTAGNA ITALIANA

La castanicoltura nazionale subisce, come l'intero comparto agricolo, gli effetti del cambiamento climatico e della globalizzazione del commercio. I recenti ed aggressivi eventi atmosferici mettono a dura prova l'agricoltura e ci interrogano profondamente sugli interventi che dobbiamo immaginare.

Davanti agli occhi abbiamo sicuramente alcuni buoni esempi. La sconfitta del cinipide e i buoni raccolti degli ultimi due anni hanno dimostrato che la montagna può ancora essere vissuta e può dare frutti alla sua gente, se questa la affronta con la sua proverbiale ostinazione e intelligenza. Questi risultati devono essere soltanto un punto di partenza per un ulteriore recupero della castanicoltura, praticata per secoli ma oggi bisognosa di innovazione e collaborazione fra tutte le parti interessate.

Si parla infatti spesso di fare sistema. Con la crisi economica, abbiamo osservato comportamenti in controtendenza all'abbandono dei terreni, soprattutto da parte dei più giovani: attraverso percorsi di auto-imprenditorialità e attività sempre più integrate rispetto alle tante opportunità e vocazioni dei territori castanicoli, i posti di lavoro nel settore possono continuare a crescere. Si tratta di strade sulle quali una collaborazione stretta fra imprese e istituzioni deve accompagnare la nuova vitalità e dinamismo della montagna. Il grande e rinnovato ruolo delle aree interne, la spinta europea e nazionale di questi anni per un'agricoltura sostenibile e un recupero delle borgate, le possibilità di mettere a frutto aree demaniali data dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, gli incentivi all'imprenditoria agricola giovanile. Senza dimenticare le attenzioni dei consumatori per i prodotti *slow* e per un'alimentazione sana e corretta e il rinnovato ruolo dell'agroalimentare *Made in Italy*.

A noi la sfida di riuscire a essere sistema, a studiare e sviluppare le più recenti e innovative tecniche del settore. Non più semplicemente boschi, ma frutteti, con tutta la cura di cui questi necessitano in ogni campo, a generare qualità dei prodotti e posti di lavoro. Gli ettari di potenziali castagneti presenti sui territori montani nazionali sono la storia e la base di una grande eccellenza italiana su cui possiamo fare tanto e meglio ancora. Non ci resta che intraprendere questo cammino insieme.

On. Chiara Gribaudo
Vice Presidente Gruppo Parlamentare PD
XI COMMISSIONE LAVORO PUBBLICO E PRIVATO







RUBRICA: PRODOTTI CASTANICOLI ITALIANI DOP E IGP
FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP

E. Bellini

Centro di Studio e Documentazione sul Castagno



FOCUS

POTENZIALITA' DEI DATI TELERILEVATI PER LA MAPPATURA DEI BOSCHI DI CASTAGNO

Use of remotely sensed data to map chestnut forests

L. Bottai, B. Gozzini, F. Maselli, L. Arcidiaco, M. Chiesi, G. Chirici, D. Travaglini, P. Corona

Negli ultimi anni il progresso tecnologico delle tecniche di telerilevamento e la disponibilità di informazioni territoriali sempre più vaste e sempre più dettagliate permettono di realizzare mappe digitali relative a classi di copertura del suolo e classi relative alle tipologie forestali.



TECHNOLOGY AND INDUSTRY

MARRONI E MARRONS GLACÉS: I DIAMANTI DELLA PASTICCERIA

Marrons and Marrons Glacés: the diamonds of confectionery

C. Bardini



QUALITY

PROFILI SENSORIALI DI CULTIVAR DI CASTANEA SATIVA E IBRIDI EUROGIAPPONESI

Sensory profiles of Castanea sativa cultivars and eurojapanese hybrids

M.G. Mellano, S. Rapalino, D. Donno



NEWS FROM THE WORLD

L'INDUSTRIA AUSTRALIANA DELLA CASTAGNA

Australian chestnut industry

B. Casey, J. Casey

NEWS



VIII Incontro Europeo della Castagna – Eurocasta

14 e 15 Settembre 2017, Marradi (FI)

Nell'incontro saranno affrontati argomenti di grande importanza per la ripresa della castanicoltura europea e del Paese. Si parlerà delle avversità che colpiscono il castagno e i suoi frutti; delle problematiche commerciali; della valorizzazione del frutto nella trasformazione industriale e artigianale; del valore nutrizionale e nutraceutico del frutto e altre interessanti tematiche. Non mancheranno le visite tecniche a castagneti tradizionali dell'Alto Mugello, allo stabilimento Ortofrutticola del Mugello, al Centro di Studio e Documentazione sul Castagno, alle Parcelle Sperimentali del Germoplasma Castanico, al Sentiero della Biodiversità nel Castagneto.

RUBRICA: PRODOTTI CASTANICOLI ITALIANI DOP E IGP

FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP

E. BELLINI

PRESIDENTE CENTRO DI STUDIO E DOCUMENTAZIONE SUL CASTAGNO

www.centrostudicastagno.it



Riconoscimento

La "Farina di Neccio della Garfagnana" è stata iscritta nel Registro delle Denominazioni di Origine Protetta (DOP) nel 2004. Essa viene prodotta con metodologie tipiche locali, utilizzando castagne, essiccatoi (metati) e mulini tradizionali.

Areale di produzione

Il suo areale di produzione è individuabile in 21 comuni della provincia di Lucca come unico corpo territoriale che si estende per circa ha 90.657.

Varietà/ecotipi afferenti alla DOP

Le varietà di castagne che contribuiscono all'ottenimento della "Farina di Neccio della Garfagnana DOP" sono essenzialmente: Carpinese, Pontecosì, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdola, Nerona e Capannaccia.

Mezzi produttivi e ambiente

Il mantenimento degli elementi tradizionali contribuisce a mantenere le caratteristiche di pregio del

prodotto e conservare inalterato l'ambiente nel quale si opera.

Bisogna prestare cura alla realizzazione o ristrutturazione dei metati, caratteristici essiccatoi delle castagne a due piani, costruiti con pietrame, calce e sabbia e dei mulini costituiti da macine di pietra e strutture conformi alle tipologie architettoniche locali.

I castagneti da frutto, inoltre, devono avere una densità di piante in produzione non superiore alle 150 per ettaro.

Cenni produttivi e qualitativi

Una volta essiccate a fuoco lento con l'utilizzo esclusivo di legna di castagno, le castagne sono immerse nel metato in modo da formare uno strato di 20-90 cm che permetta all'umidità di evaporare.

Dopo un periodo di essiccazione di almeno 40 giorni, le castagne devono essere sbucciate, ventilate e ripassate a mano per eliminare le parti impure.

Questa farina deve rispondere ad alcune specifiche

caratteristiche (fine al tatto e al palato, umidità massima del 13%, colore dal bianco all'avorio scuro, sapore dolce con un leggero retrogusto amaro-gnolo, profumo di castagne).

Commercializzazione

I produttori della "Farina di Neccio della Garfagnana DOP" sono tenuti a iscrivere i loro castagneti in un elenco gestito dall'Organismo di Controllo accreditato. Ogni anno la nuova farina potrà essere commercializzata soltanto dopo il primo dicembre.

Nelle etichette si può riportare che il prodotto trasformato è ottenuto con "Farina di Neccio della Garfagnana DOP", purché il trasformatore si sottoponga ai controlli previsti. Questa farina non può essere venduta sfusa ma solo confezionata in sacchetti trasparenti, inseriti in una fascia di protezione di cartone (0,5 e 1 kg). Il sigillo di garanzia è costituito da una etichetta inamovibile che deve riportare le indicazioni elencate nel Disciplinary di produzione.



Prodotti Castanicoli DOP e IGP: 6. "FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP"



Logo che contraddistingue la "Farina di Neccio della Garfagnana DOP", riconosciuta con Reg. CE n.465 del 2004



L'area di produzione della farina della Garfagnana comprende 21 comuni della provincia di Lucca



A dote e bambini intenti a raccogliere i frutti afferenti alle varietà e agli ecotipi di castagne della Garfagnana

ELVIO BELLINI



Un "metabò" utilizzato per l'essiccazione delle castagne. Le castagne secche non saranno pronte per almeno 40 giorni



L'essiccazione sul "graticcio" dei frutti deve avvenire a fuoco lento con l'utilizzo di legna e "spalatore" di castagne



I mulini per la molitura delle castagne secche devono essere situati nell'areale di produzione della DOP



Magnano intento a ripulire (e scalfire) le molazze in pietra di tipo tradizionale utilizzate per macinare le castagne della Garfagnana



"Farina di Neccio della Garfagnana DOP" posta in una scatola, pronta per esserli usi alimentari



Farina di neccio della Garfagnana confezionata con l'etichetta riportante le diciture previste dal disciplinare della DOP



Frittelle di "Farina di Neccio della Garfagnana DOP", preparate con farina, strutto o olio di semi, ricotta fresca o marmellata



"Macarons alla castagna", ingredienti base: semola di grano duro e "Farina di Neccio della Garfagnana DOP"



Piatto di frittelle dolci ottenute friggendo in padella pasticcini di farina di castagne, generalmente arricchite con aromi



DISFAA
Sez. Cultura
Arborea



Unione
Montana
Comuni
Mugello



Comune
di
Marradi



Associazione
Strada del
Marrone



Consorzio di
Promozione
a Tubeta



Accademia
dei
Ceorgeffili



FOCUS

Use of remotely sensed data to map chestnut forests

POTENZIALITA' DEI DATI TELERILEVATI PER LA MAPPATURA DEI BOSCHI DI CASTAGNO

L. BOTTAI¹, B. GOZZINI¹, F. MASELLI⁴, L. ARCIDIACO⁴, M. CHIESI⁴, G. CHIRICI², D. TRAVAGLINI², P. CORONA³

¹CONSORZIO LAMMA

²UNIFI-GESAAF

³CREA SEL

⁴CNR IBIMET

In Italy chestnut cultivation over hilly and mountain areas has been gradually changing during the last century. The need for mapping areas voted to chestnut production is therefore now felt both by the European Community and by local authorities, as a basis for planning the sustainable development of the cultivation.

The availability of remotely sensed data and new information layers enables the production of forest type maps over large areas with a proper spatial detail and accuracy. In this context, the LaMMA Consortium, together with CNR, GEOLAB UNIFI and CREA, developed a methodology based on the use of freely available Landsat 8 – OLI and Sentinel 2A images to map chestnut groves. The methodology was tested in two Tuscany study sites (monte Amiata and Appennino Tosco-Romagnolo), obtaining interesting results from both scientific and practical points of view.

IN PRIMO PIANO

Attualmente la distribuzione dei soprassuoli di castagno nelle aree collinari e montane nel nostro Paese è il risultato di profondi cambiamenti iniziati nel secolo scorso e che hanno comportato il passaggio da una società prevalentemente agricola a una industriale. Da ciò è derivata una costante e progressiva contrazione della produzione di frutti e legname.

La disponibilità di un catalogo cartografico delle aree produttive attualmente destinate a castagneti da frutto, si rende sempre più necessaria sia per poter soddisfare i vincoli e i controlli messi in essere dalle politiche agricole dell'Unione europea, sia per poter pianificare e sostenere uno sviluppo socio-economico delle aree agricole montane che risponda e intercetti le richieste qualitative di un mercato sempre più esigente.

Negli ultimi anni il progresso tecnologico delle tecniche di telerilevamento e la disponibilità di informazioni territoriali sempre più vaste e sempre più dettagliate, permettono di realizzare mappe digitali relative a classi di copertura del suolo o classi relative alle tipologie forestali.

Al fine di verificare la potenzialità delle suddette metodologie, il Consorzio Lamma, in collaborazione con Il CNR, il UNIFI-GESAAF e CREA, ha sperimentato la possibilità di individuare i castagneti da frutto integrando dati ancillari e immagini telerilevate da piattaforme satellitari Sentinel 2A e Landsat 8 - OLI, entrambe gratuitamente accessibili.

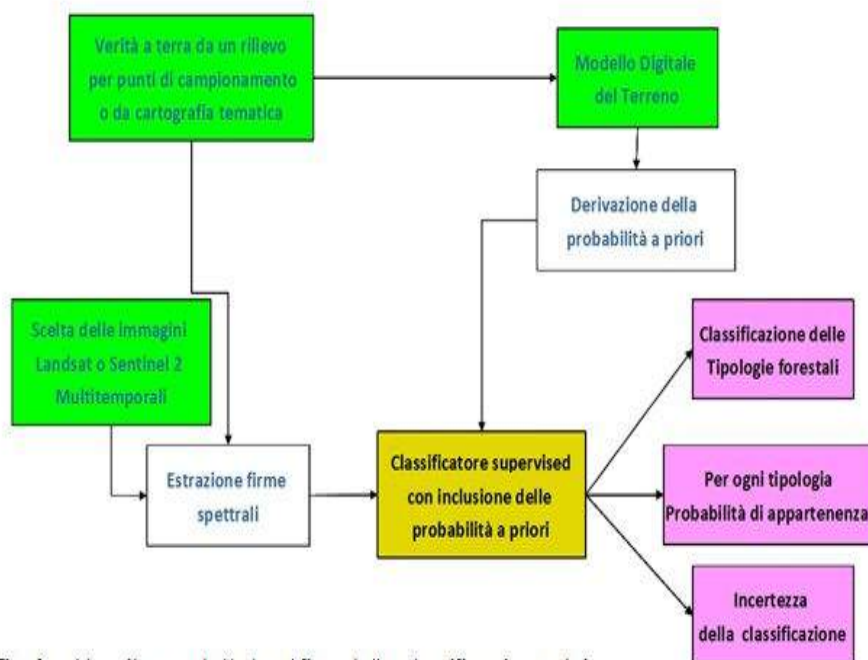


Fig. 1 – Algoritmo adottato al fine della classificazione dei castagneti da frutto.

A tal fine, sulla base di verità a terra desunte da punti di campionamento e/o cartografia tematica già disponibile, si è proceduto a derivare per i castagneti da frutto, le probabilità a priori in funzione delle quote estratte da modello digitale del terreno (DTM) a 10 metri di risoluzione. Le probabilità a priori così calcolate sono state

utilizzate nel processo di classificazione supervised unitamente ai dati satellitari (Fig.1). Lo studio condotto ha portato alla realizzazione di una mappa di distribuzione dei castagneti da frutto su delle aree test di produzione IGP, localizzate in Toscana: monte Amiata ed Appennino Tosco - Romagnolo (Maradi, Palazzuolo sul Senio).

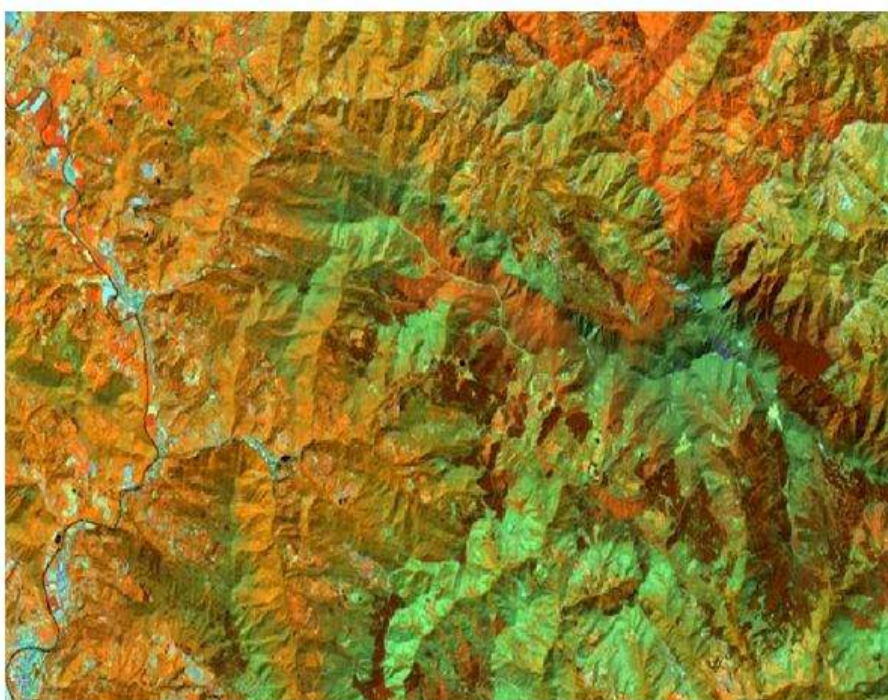


Fig. 2 – Area di Rincine (FI); immagine LandSat 8 OLI a falsi colori, composizione 5-6-4 – Aprile 2016.

TECHNOLOGY AND INDUSTRY



Marrons and Marrons Glacés: the diamonds of confectionery

MARRONI E MARRONS GLACÉS: I DIAMANTI DELLA PASTICCERIA

C. BARDINI

AGRIMONTANA S.P.A.



Selection of the best raw material, study of innovative industrial processing, and development of technologies in order to carry out the same quality of traditional preparation are the principles that allow the Agrimontana company to turn a part of Italian chestnut production into a true national excellence. Marrons production is the result of a combination between innovation and tradition in order to valorize marrons in very different contexts. Many pastry masters chose marrons and marrons glacés for their creations thanks to the high quality of this product.

TECNOLOGIA ED INDUSTRIA

L'attenzione alla materia prima, lo studio e la messa a punto di tecnologie che permettano di realizzare a livello industriale le stesse fasi della preparazione tradizionale sono i principi che permettono ad una delle aziende leader a livello internazionale nel settore, Agrimontana, di trasformare una parte della produzione castanicola italiana in una vera eccellenza nazionale.

La produzione di marroni Agrimontana è il risultato di un'associazione di innovazione e tradizione volta a valorizzare i marroni in contesti anche molto diversi fra loro.

L'adattabilità del prodotto alle trasformazioni di pasticceria è testimoniata dal fatto che molti maestri pasticceri hanno scelto il marrone e il marrons glacés italiano per le loro creazioni.

Il miglior pastry chef d'Italia per il Gambero Rosso, Andrea Tortora, del St. Hubertus, chef Norbert Niederkofler, lo valorizza nelle sue preparazioni di dessert al piatto. Il maestro Iginio Massari utilizza i marrons glacés integri



o in crema per la sua celebre versione del Mont Blanc proposto anche all'esigente clientela della pasticceria Angelina di Parigi.

I marroni italiani sono utilizzati anche in preparazioni di gelateria: il maestro pasticciere Diego Crosara, campione del mondo di gelateria 2016, lo utilizza in uno straordinario panettone artigianale, mentre il compito di comunicare al mondo intero questa eccellenza italiana è affidato al team Campione del Mondo di Pasticceria 2016, composto da Fabrizio Donatone,

Francesco Boccia ed Emanuele Forcone che hanno presentato il marrone Agrimontana nella loro ultima demo in Giappone.

I marrons glacés sono protagonisti nelle creazioni innovative di Sadaharu Aoki, che uniscono l'altissima pasticceria francese ai sapori d'oriente, mentre il maestro Jean-Paul Hévin nella sua nuova boutique di Kyoto li propone al pubblico con notevole successo semplicemente nella loro versione candita.

Luoghi e professionisti che rappresentano l'eccellenza internazionale nel mondo del dolce e che da sempre conferiscono un ruolo di assoluto protagonista al marrone italiano Agrimontana e alla sua preziosa versione glassata: il Marrons Glacés. Tradizione, attenzione al territorio, impegno sociale, innovazione di processo e di prodotto permettono a quest'azienda di rendere un prodotto spesso relegato all'utilizzo nelle realtà locali sempre più un'eccellenza internazionale.



QUALITY

Sensory profiles of *Castanea sativa* cultivars and eurojapanese hybrids

PROFILI SENSORIALI DI CULTIVAR DI CASTANEA SATIVA E IBRIDI EUROGIAPPONESI

M.G. MELLANO, S. RAPALINO, D. DONNO

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO



Schedar

Giudice:

Pelabilità
(distacco epidermide)

Colore esterno
seme

Intensità odore

odore interno

odore semina

te a

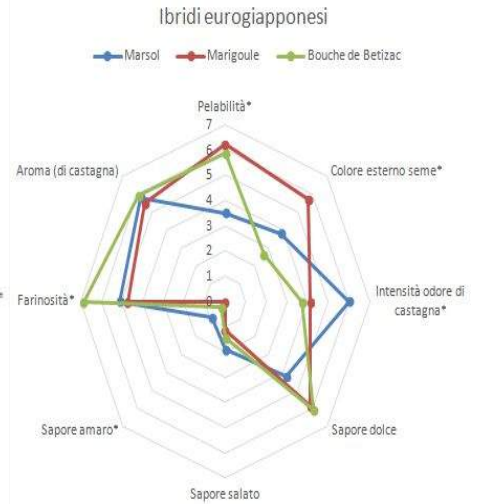
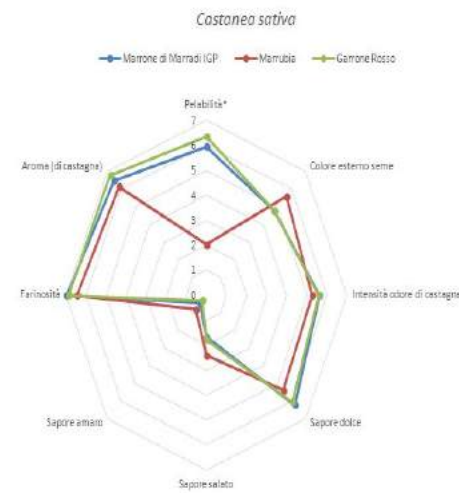
Sensory analysis is commonly applied today to a wide range of foods, and more recently it has also been applied to fruits. *C. sativa* Italian germplasm, rich in valuable cultivars used in local and industrial production, was in the last 30 years implemented by Eurojapanese hybrids. The aim of this work was to define the sensory profile of three European chestnut cultivars (Garrone Rosso, Marrone of Marradi IGP, Marrubia of Val Susa) and three Eurojapanese hybrids (Bouche de Bétizac, Marigoule and Marsol). Samples were harvested in the germplasm repository of Piemonte Chestnut Regional Center and sensory analysis was carried out in collaboration with the research group of the ONAFrut (Italian National Organization of Fruit Tasters). Sensory profiles of the three cultivars of *C. sativa* were very similar to each other, while Eurojapanese hybrids were organoleptically less homogeneous. In particular, *C. sativa* fruits (especially Garrone Rosso) were more flavoured than hybrids (in particular Bouche de Bétizac).

QUALITA'

I risultati dell'analisi sensoriale applicata al settore castanico possono essere di utilità sia per caratterizzare l'ampio patrimonio varietale, fornendo indicazioni utili per la tutela attiva della biodiversità, sia per valutare l'attitudine alla trasformazione e indirizzare, conseguentemente, i frutti a filiere di trasformazione in cui possano essere pienamente valorizzati.

Il germoplasma nazionale di *Castanea spp.*, molto ricco di cultivar dalle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali ben definite, è stato negli ultimi 30 anni implementato con la diffusione in coltura degli ibridi eurogiapponesi, ma con quali conseguenze sui profili sensoriali dei frutti?

L'obiettivo di questo lavoro è stata la definizione del profilo sensoriale di tre cultivar di castagno europeo (Garrone Rosso, Marrone di Marradi, Marrubia della Val Susa) e tre ibridi eurogiapponesi (Bouche de Bétizac, Marigoule, Marsol). I campioni sono stati raccolti nell'arboreto del Centro Regionale di Castanicoltura del Piemonte nell'autunno 2016. Le analisi sensoriali sono state effettuate



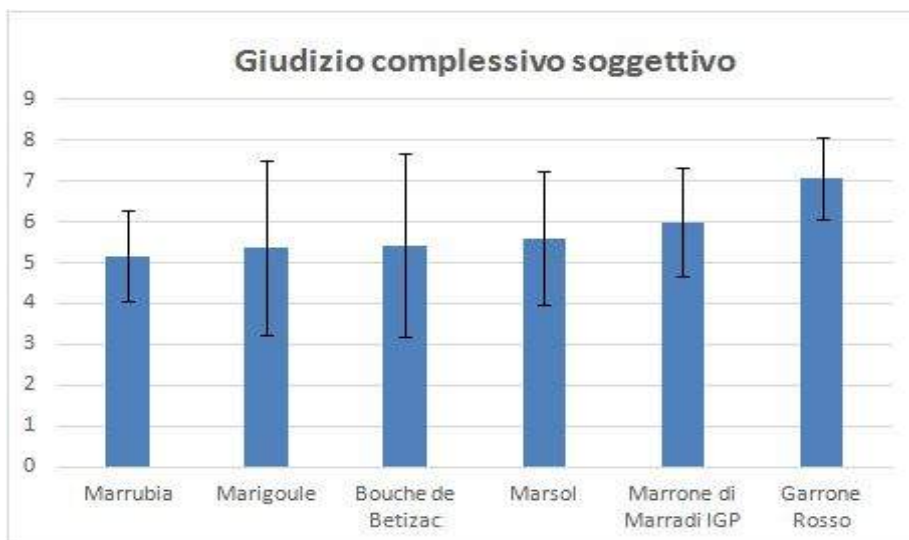
dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Frutta (ONAFrut) e saranno ripetute negli anni a venire. Il panel costituito da giudici addestrati ha eseguito la valutazione sensoriale dei sei ecotipi utilizzando schede di tipo quantitativo-descrittivo con scale lineari, continue, parzialmente strutturate, ad intervalli da 0 a 10.

I profili sensoriali dei tre campioni bolliti di *C. sativa* sono risultati molto simili fra loro: unica differenza statisticamente significativa è stata individuata relativamente al descrittore pelabilità, migliore in Garrone Rosso, che considera non soltanto la facilità di sbucciatura, ma anche la facilità di distacco dell'episperma dal seme, parametro interessante in

relazione all'attitudine alla trasformazione industriale. Gli ibridi eurogiapponesi sono risultati organoletticamente meno omogenei. Differenze significative sono state individuate per i descrittori di pelabilità (Marigoule e Bouche de Bétizac hanno ottenuto valori più alti di Marsol e simili a quelli delle cultivar di *C. sativa*), colore esterno del seme (i semi più chiari sono risultati quelli di Marigoule), intensità dell'odore di castagna (Marsol ha ottenuto il valore più elevato), intensità del sapore amaro (Bouche de Bétizac e Marigoule sono risultati meno amari di Marsol) e farinosità (Bouche de Bétizac è risultata più farinosa di Marigoule e Marsol) (vedi grafico in alto).

Un accenno merita l'intensità aromatica che non ha permesso di differenziare i tre ibridi i quali, tuttavia, hanno ottenuto valore medio inferiore (5,7) rispetto a quello ottenuto dai campioni di *C. sativa* (6,5).

In merito al giudizio complessivo soggettivo, Marrone di Marradi e Garrone Rosso hanno avuto un riscontro più positivo, mentre Marrubia ha avuto lo stesso apprezzamento degli ibridi.



NEWS FROM THE WORLD

CHEZNUITS

L'industria australiana della castagna

AUSTRALIAN CHESTNUT INDUSTRY

B. CASEY, J. CASEY

CHESTNUTS AUSTRALIA INC.



Il castagno è stato introdotto in Australia con l'afflusso di migranti durante la corsa all'oro del 1850. Lo sviluppo del settore castanicolo, però, non è iniziato fino a 100 anni dopo la prima introduzione di castagne ed è stato guidato da una nuova ondata migratoria. Le castagne in Australia sono principalmente ibridi di *C. sativa* x *mollissima* e x *C. crenata*. I tre principali genotipi, ampiamente selezionati, sono Buffalo Queen, Red Spanish and Purton's Pride. Sono presenti anche alcuni ibridi francesi (Bouche de Betizac) e il Marrone di Chiusa Pesio. In Australia ci sono circa di 350 produttori di castagne con frutteti costituiti in media da 200-300 piante. La produzione australiana totale di castagne e marroni è stimata intorno alle 1200 t con un prezzo medio di circa 3 euro che rende all'industria un valore totale di circa 3,5 milioni euro.

LA COLTURA NEL MONDO

Chestnuts were introduced in Australia with the influx of migrants during the Gold Rush of the 1850's. The migrants, who came from all over the world but predominantly England, Ireland and China, brought with them food and plants from their own countries.

The development of the chestnut industry in Australia did not start until 100 years after the first introduction of chestnuts and it was again driven by a new wave of immigrants.

During the 1970's migrants living in the cities would travel to areas in the country every autumn to get chestnuts. Some would pick their own nuts from chestnut trees planted in public places whilst others would buy them from the few farmers that grew them at very high prices. This encouraged farmers to plant more trees on a commercial basis and so by the 1980's the chestnut industry in Australia had truly begun.

Chestnuts in Australia are mainly hybrids of *C.sativa* with *C. mollissima* and *C. crenata*. The three main selections that were widely established are Buffalo Queen, Red Spanish and Purton's Pride. Current industry direction is towards the selection of new varieties on the basis of ease of peeling and flavour, with size and productivity being secondary features. As well as these chance seedlings there are a number of introduced varieties: for example, French hybrids (e.g. Bouche de Betizac) and Marro-ne di Chiusa Pesio from the Cuneo region of Northwest Italy were both introduced in 1990. In Australia there are no



problem about chestnut blight (*Cryphonectria parasitica*), chestnut weevils (several species), oriental chestnut gall wasp (*Dryocosmus kuriphilus*), chestnut codling moth (*Cydia splendana*), cryptodiaporthe canker (*Amphiporthe castaneae*), chestnut mosaic virus or chestnut moths. Australian chestnuts, however, could be affected by ink disease (*Phytophthora cinnamoni*) and *Phomopsis castanea*.

The total Australian production is estimated to be around 1200 t with an average wholesale price of around 3 euro making the value of the industry of about 3,500,000 euro.

Australian chestnuts are size graded into seven industry standard sizes depending on

the size hole the nuts will fall through.

There are more than 340 commercial chestnut producers with plantations averaging 200-300 trees. Trees were initially planted on 10m x 10m spacings, however, in recent years this has been reduced and spaces of 6m x 6m are more common in the newer orchards. Most orchards are irrigated where water is available and weedicide strips are common along the tree lines.

In recent years, there has been a shift towards biological and organic farming practices. Production areas include the Dandenong Ranges near Melbourne, the Adelaide Hills in South Australia, the Central and Southern Tablelands as well as the Blue Mountains in New South Wales, and Manjimup in Western Australia.

Australian chestnut standard sizes.

SIZE	Diameter of hole
Small	< 25 mm
Medium	25 mm – 28 mm
Standard	28 mm – 32 mm
Large 1	32 mm – 35 mm
Large 2	35 mm – 38 mm
Large 3	38 mm – 41 mm
Large 4	> 41 mm



CENTRO REGIONALE DI CASTANICOLTURA

www.centrocastanicoltura.unito.it

