

MARCHIO IGP PER IL "MARRONE DI SERINO", COLTIVATO ANCHE NEL SALERNITANO



Posted on 15/09/2018 by Federico Mazza

Categories: [CONVIVIO](#), [Territorio](#)



Il "marrone di Serino" e la "castagna di Serino" da oggi possono fregiarsi del marchio Igp, la Commissione europea ha approvato la domanda di registrazione delle denominazioni nell'elenco delle indicazioni geografiche protette.

Questa particolare qualità di castagna viene coltivata nelle province di Avellino e Salerno ed è molto richiesta per la produzione dei prelibati marrons glacés, ma anche per marmellate, castagnaccio e torte salate. Famosa è anche la produzione dei "marroni del prete", una ricetta tipica della zona di produzione.

La provincia di Salerno, nell'ambito della Campania, presenta il maggior numero di aziende agricole con castagneti (5420) e la più ampia superficie investita (5.681 ha). In provincia di Salerno la castanicoltura si colloca in due aree ben distinte. Una a nord, al confine con l'Irpinia dove, a parte gli 8 comuni che ricadono nell'area di produzione della Castagna di Serino, la coltivazione si estende intorno a Giffoni Valle Piana; un'altra in prossimità del Cilento, intorno al comune di Roccadaspide. Le varietà più pregiate e maggiormente coltivate fuori dalle aree della Castagna di Serino sono il Marrone di Roccadaspide e il Marrone di Susa. Il Marrone di Roccadaspide è in attesa del

riconoscimento IGP. Nonostante il notevolissimo potenziale produttivo la filiera castanicola della provincia appare meno sviluppata in termini di attività di trasformazione e rapporti diretti con il mercato rispetto a quanto avvenga nella vicina provincia di Avellino.

Sono oltre 1430 i prodotti Dop, Igp e Stg protetti in Europa, di cui 297 italiani