

La castagna di Roccamonfina ottiene il marchio IGP

scritto da Giovanni Cosenza | 18/03/2021



Si è concluso il percorso per assegnare l'Indicazione Geografica protetta a un'eccellenza della località casertana. Soddisfatto Gennaro Oliviero, presidente del Consiglio Regionale della Campania

La **Castagna di Roccamonfina diventa IGP** e **Gennaro Oliviero**, presidente del Consiglio Regionale della Campania, non nasconde la sua soddisfazione all'indomani della conclusione del procedimento iniziato nel 2012 e conclusosi con il riconoscimento "Indicazione geografica protetta" alla «Castagna di Roccamonfina», pubblicato in Gazzetta Ufficiale (n. 3 del 50.01.2021) unitamente al relativo [disciplinare](#).

«Si è concluso l'iter per il riconoscimento del marchio IGP della castagna di Roccamonfina, è stato un cammino lungo e travagliato ma siamo finalmente arrivati alla meta. [...] Con la pubblicazione del disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale, le castagne

fresche ed essiccate coltivate in otto Comuni dell'area del Parco di Roccamonfina e del Monte S. Croce hanno ottenuto il marchio IGP. Questa conquista porterà ad una rimonta del settore della castanicoltura, dopo anni di crisi dovuta al ridimensionamento vertiginoso della produzione a causa del cinipide (insetto fitofago particolarmente dannoso per il castagno, ndr). Fortunatamente la produzione in questi ultimi anni si è, se pur a fatica, ripresa, la valorizzazione del prodotto con il marchio IGP, significa un rilancio importante del comparto che avrà una positiva ricaduta sull'intero territorio». È quanto ha affermato Gennaro Oliviero, presidente del Consiglio Regionale della Campania, a seguito della conclusione dell'iter che ha condotto la castagna di Roccamonfina ad ottenere il prestigioso riconoscimento.

Roccamonfina e le sue castagne

Roccamonfina è un piccolo paese della provincia settentrionale di Caserta situato all'interno del cratere dell'omonimo vulcano, sulle pendici orientali del Monte Santa Croce, che insiste nell'area del Parco regionale di Roccamonfina e Foce del Garigliano.

La zona è ricchissima di castagneti e si narra che San Bernardino da Siena e San Giacomo della Marca, dell'Ordine dei Frati Francescani, giunsero a Roccamonfina nel 1430 in seguito alla notizia del ritrovamento di una statua della Vergine. Qui successivamente decisero di edificare il [Santuario dei Lattani](#) e piantarono un seme di castagno che germogliò dando origine al bosco che ancora oggi si può ammirare.

Castagna di Roccamonfina IGP

Il raccolto delle castagne a Roccamonfina avviene da ottobre a dicembre. Si conservano solo i frutti caduri dai rami e che giacciono sotto l'albero in quanto quelle ancora attaccate sono considerate acerbe e non adatte all'uso. **Ogni riccio contiene in genere 3 frutti** e la tradizione voleva che una andasse «al padrone, una al contadino e una ai poveri».

Appena raccolte, le castagne vanno selezionate per eliminare quelle marce e tenere da parte esclusivamente i frutti di colore uniforme, sodi e privi difetti. Anticamente, dopo il raccolto, le castagne si immergevano in acqua per l'intera notte e le castagne marce, salite a galla, venivano eliminate.

Le differenti tipologie

La tipologia più diffusa di castagna è del tipo "**Tempestiva**", la prima che matura all'inizio dell'autunno e la più usata per le caldarroste.

Ma a Roccamonfina si coltivano altre varietà come la **Napoletana**, la **Paccuta**, che presenta frutti grossi di forma molto regolare a maturazione medio precoce, dal sapore un po' amaro, la **Verdosca**, la **Marzatica**, la **Mercogliana** (presente anche nella zona di Mercogliano, in Irpinia), la **Pezzutella**, la **Mirannella**, la **Lata**, la **G. Ionta o Ionta**, la **Rossolella** e la **San Pietro**.

La zona di produzione

La zona di produzione della I.G.P. «Castagna di Roccamonfina», comprende l'intero territorio dei Comuni di Caianello, Conca della Campania, Galluccio, Marzano Appio, Roccamonfina, Sessa Aurunca, Teano, Tora e Piccilli, tutti appartenenti alla Provincia di Caserta.

La preparazione delle castagne

Le castagne, a Roccamonfina, sono uno degli ingredienti delle numerose preparazioni, dolci e salate, tipiche del posto: dal **riso con le castagne secche** (che ricorda la pasta con le castagne lesse della ["festa di Pastellessa"](#) di Macerata Campania, nella stessa provincia di Caserta) ai tanti dolci tipici di Roccamonfina: il castagnaccio, il tronco di castagne, i moretti.

Le castagne vengono conservate secche ma fatte anche arrosto nel tipico *"vrollaro"*, strumento metallico di forma circolare simile a un setaccio o padella forata il cui nome sembra derivi dall'antico nome *"vrole"* con cui i napoletani erano soliti chiamare le caldarroste.

La Sagra della castagna

Da circa mezzo secolo, generalmente nel mese di ottobre, a Roccamonfina si tiene la Sagra della castagna e, nell'edizione del 2018, è stato assegnato al piccolo paese dell'alto casertano il [record mondiale](#) per il *"vrollaro"* più grande del mondo.